

DER TAGESSPIEGEL

RERUM
COGNOSCERE
CAUSAS

WEIN  des Monats

BERLIN, FREITAG, 12. SEPTEMBER 2014



Ganz auf der klassischen Seite sind wir dagegen beim **2012 „T“ du Château Tracy Pouilly fumé**. Der Pouilly fumé (nicht zu verwechseln mit dem Pouilly fuissé aus Burgund) gilt allgemein als hochwertigster, elegantester Sauvignon blanc aus der Loire-Region, und dieser Wein bestätigt diesen Ruf auf brillante Weise. Die Familie d' Estutt, uralter schottischer Adel, kam bereits im 15. Jahrhundert nach Frankreich; einer der Einwanderer heiratete die Französin Tracy, die ein Herrenhaus mit Weinbergsbesitz in die Ehe einbrachte – seither haben sich die Besitzverhältnisse nicht geändert. Die Perfektion des Weinmachens dürfte allerdings verglichen mit dem 15. Jahrhundert stark zugenommen haben, seit etwa zehn Jahren werden die Reben ökologisch bearbeitet. So konnte auch das heikle Jahr 2012, das Kälte und Nässe beim Rebaustrieb, späte Fröste und den gefürchteten falschen Mehltau brachte, doch noch zu einem guten Ende gebracht werden. Dies ist ein prototypischer Pouilly fumé, geschliffen, lebendig und komplex, der die rebtypischen Aromen von Cassis, Pfeffer und gelben und exotischen Früchten auf einer steinig-mineralischen Grundlage zeigt, ohne im mindesten streng zu wirken. Eine glänzende Leistung.

PETER SCHEIB



2012 „T“ DE CHATEAU TRACY

Pouilly fumé, 15,90 Euro in allen Filialen von Butter-Lindner Foto: Kitty Kleist-Heinrich