



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

Château Domaine de L'Alliance „Cuvée des Frères Thienpont”, Sauternes

Region: *Bordeaux*
Erzeuger: *Maison Dominique Thienpont*
Alkoholgehalt: *13,0 % vol.*
Rebsorten: *Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle*
Bestell-Nr.: *FBO480116*

Ein Glas guten Sauternes gehört nicht nur in Frankreich zur Weihnachtszeit auf jede reichhaltig gedeckte Tafel. Der klassische Begleiter zur Gänseleber, Blauschimmelkäse oder einem süßen Dessert, ideal zu einer lauwarmen Apfeltarte oder Crème brûlée, veredelt mit höchstem Genuss ein Menü. Außerdem setzt ein feiner Sauternes da an, wo unsere geliebten fruchtsüßen Riesling-Auslesen in all ihrer Zartheit nicht mehr anknüpfen können. Dieser Sauternes, von Thienponts Domaine de l'Alliance, besitzt eine wunderbare Balance. Dahinter stecken Valerie und Daniel Alibrand. Die beiden passen so gar nicht in die heutige Welt des Bordelais. Kein pompöses Château mit großer Gutshistorie, Daniel war zuvor Fischer und Valerie bot sich Mitte der 2000er Jahre die Möglichkeit, dank einiger Reben aus dem Besitz ihrer Eltern, ihre eigene Domaine zu gründen. Und trotzdem oder gerade deshalb finden sich ihre Weine auch auf den Weinkarten der schönsten Adressen Frankreichs, selbst in Paris bei Alain Ducasse. Ein kleiner, persönlich geführter Betrieb, bei Farguès, mit nur 8 Hektar Rebfläche. Ein Projekt in menschlichen Dimensionen, mit dem wir sofort liebäugelten und da die beiden nun auch für unsere Brüder Thienpont eine eigene Cuvée (lediglich 2.000 Flaschen!) abfüllten, die obendrein seit 2010 bio-zertifiziert ist, mussten wir zuschlagen. Dieser 2016er Sauternes (80% Semillon, 17% Sauvignon Blanc, 3% Muscadelle) duftet intensiv nach Quittenbrot, rotem Apfel, Williams-Birne und frischer Ananas. Darüber liegt ein Hauch Dörrobst, speziell getrocknete Aprikosen. All dies wird in der Jugend von Holunderblüten umrahmt und einem dezenten Hauch Vanille, der von den 20% neuen Holzfässern (350l) herrührt. Am Gaumen dann eine kraftvolle Aromatik. Akazienhonig, saftige Pampelmuse, auch Marillenkönfitüre und frische Zitrusfrucht. Typisch für einen Sauternes hat dieser Süßwein einen druckvollen Charakter. Das ist Sauternes mit echtem Tiefgang, deren im Schnitt 50jährigen Reben lediglich winzige Erträge von 6 hl/ha!! im Jahrgang 2016 bescherten. Dieser Wein besitzt Kraft, aber anders als viele Süßweine keine erschlagende Fruchtsüße. Hier herrscht eine tolle Balance, die diesen traumhaften Sauternes bereits jetzt zum wunderbaren Ausklang eines großen Menüs prädestiniert, oder aber als Dessertersatz noch am Kamin den Abend sinnlich verlängert. Das ist schlichtweg ein grandioser Sauternes, der dank der kleinen Strukturen auf dem Weingut und weil man nicht im großen Bordeaux-Zirkus mitspielen will, noch zu einem wirklich fairen Preis zu haben ist.

