



2021

Der Burgunder-Jahrgang, der sich weigerte unterzugehen

2021 war ein Jahr der Extremwerte: Fröste, die 70 Prozent der Ernte vernichteten, Regen, der die Reben prüfte, und ein kühler Sommer, der die Winzer zwang, alles zu geben.

- Anfangs hiess es: „Unklassisch. Grün. Zu teuer.“
- Heute, 2025, sagt der Markt: „Klassisch. Gesucht. Und endlich bereit.“

Dieser Bericht zeigt, warum 2021 nicht nur überlebt hat – sondern zu einem der interessantesten Jahrgänge der letzten Dekade geworden ist.

Für Geniesser. Für Sammler. Für die, die Burgund verstehen wollen.

Willkommen zur Wiederentdeckung!



Alexandrine Roy hat einen grossartigen Jahrgang 2021 produziert ([Link](#))

Vom kontroversen Jahrgang...

Dieser war im Burgund (und ist teilweise noch) hochgradig kontrovers: Ein Jahr der Extreme, geprägt von schweren Frösten im April (bis zu 70 Prozent Ertragsverluste in manchen Lagen), anhaltendem Regen, Mehltau-Druck und kühler Reifezeit, was zu kleinen Mengen (ca. 30 Prozent weniger als 2020) und schwankender Qualität führte. Anfangs 2022 dominierten die Kritiker: „Unklassisch, unreif, grün“ – besonders Rotweine wirkten tanninarm und säurebetont, Weissweine frisch, aber manchmal mager. Der Markt litt: Die Preise stiegen durch die Knappheit, doch die Verkäufe stockten, da die Käufer die „sonnigen“ Vorgänger (2018–2020) vermissten. Erwan Faiveley prophezeite 2023 sogar ein „Burgund-Bashing“ wegen hoher Preise und erratischer Qualität.

... zum aktiv gesuchten Jahrgang

Doch hat sich das Bild seit 2024/2025 dramatisch gewendet: Von der anfänglichen Skepsis wird der Jahrgang nun als „klassisch“ und „gesucht“ rehabilitiert, ein Rückgriff auf die Eleganz vergangener Jahrzehnte (z. B. 1996 oder 2008), mit hohem Alterungspotenzial und Terroir-Transparenz. Experten wie Jasper Morris (Inside Burgundy) und Sarah Marsh MW (World of Fine Wine) loben in 2025-Reports die Entwicklung: Nach zwei bis drei Jahren Flaschenreife entfalten sich die Weine – Rote werden seidig und nuanciert (nicht „hart“, sondern „klassisch“), Weiße strahlen mit Säure und Mineralik. Tim Atkin MW (2025 Special Report) betont: „Ein Jahrgang, den Liebhaber schätzen, andere ablehnen – aber er ist zurück zur Klassik.“ Vinous' Burgfest-Tasting (Oktober 2025) mit über 400 Weinen bestätigt: „Unter den Top-Produzenten ein Triumph der Finesse.“

Der Aufstieg – ein Markt-Favorit im Wandel

Der Markt spiegelt diesen Wandel wider: Der Liv-ex Burgundy 150-Index, der die 150 wertvollsten Burgunder dokumentiert, zeigte 2021 ein Hoch von 7,14 im Bid-Offer-Verhältnis (Bids siebenmal höher als Offers), was die anfängliche Euphorie trotz der Knappheit widerspiegelt. Bis 2025 stabilisierten sich Preise, doch gesuchte Marken (z. B. von DRC oder Comte de Vogüé) stiegen um 10 bis 20 Prozent, getrieben durch Auktionsrekorde und Investoren-Nachfrage. Der Wein-Investor Cult Wines hebt in seinem Juli 2025 herausgegebenen „Collector's Guide to White Burgundy“ ([Link](#)) hervor, dass 2021er Weissweine – trotz anfänglicher Kritik – durch hohe Säure und Frische zu „lebhaften, lagerfähigen“ Schätzen werden, mit starkem Preisanstieg seit 2022. Ähnlich notiert WineInvestment.com in seinen Berichten zu En Primeur ([Link](#)): „2021 bietet aufregendes Investment-Potenzial“, da die Knappheit (50 Prozent weniger Volumen) und die Reife zu einem „Rückgriff auf die Klassik“ führen – vergleichbar mit 1996 oder 2008.

Heute, 2025, ist 2021 kein Nischenthema mehr. Der Marktanteil des Burgunds bei Liv-ex liegt bei 19,3 Prozent im Jahresverlauf, mit den 2021ern als „attraktiven Gelegenheiten“ für Käufer, die auf Qualität statt Hype setzen. Für Investoren: Selektiv zugreifen – bei starken Lagen und Domainen lohnt sich der Einstieg, da sich die Preise stabilisieren und die Nachfrage wächst. 2021 lehrt: Geduld zahlt sich aus, und Burgund feiert seine wahre Vielfalt.



Mercrey Champs Martin, die Kultlage von Bruno Lorenzon im November 2021. Auch dieser Winzer produzierte einen beeindruckenden Jahrgang 2021 ([Link](#))

Die Weine

Die Erzeugnisse, die auf den nächsten Seiten bewertet werden, konnten alle im Verlauf des Jahres 2025 verkostet oder wieder verkostet werden.

Amiot et Fils

Im Herzen der Côte de Nuits, wo Morey-Saint-Denis als „Wächter der Grand Crus“ thront, wirkt seit über drei Jahrhunderten die Amiot-Familie: zehn Generationen Weinbau, die 2023 in ein neues Kapitel mündeten – die Domaine Amiot & Fils, gegründet von Jean-Louis Amiot und seinem Sohn Léon. Anders als auf der benachbarten Domaine Pierre Amiot (geleitet von Bruder Didier) entsteht hier die Linie von Jean-Louis: eine Aufteilung des väterlichen Erbes, das Tradition mit jugendlicher Präzision verbindet. Das Fünf-Hektar-Anwesen erstreckt sich über 14 Appellationen – von Bourgogne Rouge bis Grand Crus wie Clos de la Roche und Charmes-Chambertin –, mit Fokus auf Morey-Saint-Denis, Chambolle-Musigny und Gevrey-Chambertin. Léon, mit fundierter Weinbau-Ausbildung, ist der praktisch veranlagte Winzer: bio-nahe Methoden, Sélection Massale sowie strenge, frühe Ertragsregulierung für niedrige Erträge (25–35 hl/ha).

Die Philosophie von Jean-Louis und Léon? „Fidélité au terroir“ – Treue zum Ursprung: Handlese, natürliche Gärung, 20 bis 30 Prozent neues Fuder für 12 bis 18 Monate, keine Filtration. Léon und Jean-Louis sind die Hüter des Erbes – authentisch, biodynamisch angelehnt, mit drei Rosen auf dem Etikett (eine Hommage an die Herren von Vergé).

Morey Saint-Denis 1er Cru Les Blanchards 2021

Ein gelungener Übergang zwischen der ersten Verkostung im März 2024 und der aktuellen Verkostung im Rahmen der Arrivage-Veranstaltung von VINSmotions.

Intensive und köstliche Frucht, schwarze Kirschen, Brombeeren, Erdbeeren sowie im Hintergrund weitere rote Beeren, allerdings in geringerer Menge, das Ganze auf einer erdigen und subtil würzigen Grundlage. Saftiger, mittelgewichtiger Gaumen, sehr gute Konzentration, die andere Perspektiven auf den Jahrgang bietet als noch vor drei Jahren. Harmonisch, frisch, mit einer durchaus anständigen Struktur ausgestattet. Eine gute Gelegenheit, um dieses Climat kennenzulernen. **17.75/20** (92/100). Dürfte sich bis in über zehn Jahren in einer optimalen Trinkreife befinden.

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 74.50 bei [VINSmotions](#).



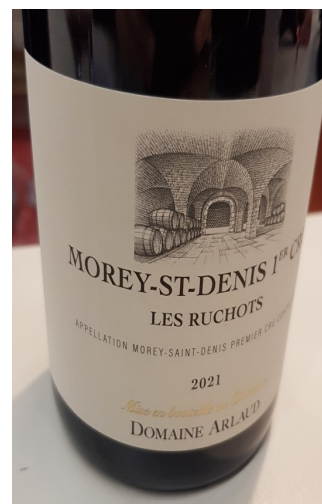
Arlaud

Seit Cyprien Arlaud 1997 die Leitung übernahm, gehört die Domaine Arlaud zu den stillen Stars der Côte de Nuits. 15 Hektar, darunter vier Grands Crus (Bonnes-Mares, Clos de la Roche, Clos Saint-Denis, Charmes-Chambertin) und starke Premier Crus wie Les Ruchots oder Les Blanchards, alles seit 2004 biodynamisch bewirtschaftet (Ecocert, Demeter 2014).

Cyprien ist der Mann, der Morey-Saint-Denis wieder auf die Landkarte der Finesse gesetzt hat: Ganztraubenvergärung, minimaler Schwefel, lange Maischestandzeit, aber nie Extraktion um jeden Preis – seine Weine sind kristallklar, vibrierend, mit einer Präzision, die an die besten Chambolles erinnert. Heute, mit Pferden im Weinberg, eigener Kompostwirtschaft und seit 2013 im neuen, ökologischen Keller in Morey, ist Arlaud das Paradebeispiel dafür, wie Tradition und Moderne perfekt verschmelzen können. Kurz: Wer Cyprien Arlauds 2021er oder 2023er öffnet, versteht sofort, warum er zu den talentiertesten Winzern seiner Generation zählt – leise, konsequent, brillant.

Morey-Saint-Denis 1er Cru Les Ruchots 2021

Ausdrucksvolle, elegante, harmonische, frische, reintönige Nase mit sinnlichen, finessenreichen Düften nach kleinen, reifen schwarzen Beeren, darunter Johannisbeeren, aber auch roten Früchten sowie Waldboden, würzigen Elementen, etwas Tabak und einem Hauch von Wild, der das Bouquet noch komplexer macht. Diese Komponente lässt sich allerdings am Gaumen nicht wahrnehmen. Dieser zeigt eine sehr gute Fülle und Tiefe, man denkt nicht unbedingt an 2021, wobei das Ganze doch eher zart wirkt. Die Säure und die filigranen Tannine sind gut ineinander verwoben und das Ganze verabschiedet sich geschmeidig, mineralisch und mit einem langanhaltenden, blumigen (an Rosen erinnernden) Abgang. **17.75-18/20** (93/100). In den nächsten 12 bis 15 Jahren genießen.



In Deutschland kostet dieser Wein € 140.- bei [Weinhandlungskreis](#), € 169.- bei [Visentin](#) und € 175.- bei [Lobenbergs gute Weine](#).



Die Weine von Bertrand Bachelet im Rahmen der «Discover Burgundy» Veranstaltung von ARVI am 15. Mai 2025

Bertrand Bachelet

Bertrand Bachelet (Jahrgang 1982) hat den kleinen Familienbetrieb in Dezize-lès-Maranges 2011 übernommen und in nur zehn Jahren zu einem der heißesten Namen des südlichen Burgunds gemacht. Die Brüder Marc und Alexandre Bachelet sind Cousins von Bertrand und leiten die renommierte Domaine Bachelet-Monnot. Diese wird seit 2005 ebenfalls biologisch geführt, und ihre Erzeugnisse werden Jahr für Jahr sehr hoch bewertet.

Die Domaine erstreckt sich über 13 Hektar, vor allem in Maranges, Saint-Aubin und Chassagne-Montrachet (inkl. 1er Cru Morgeot rot und weiss und sogar ein Gevrey-Chambertin), und wird seit 2020 komplett biologisch geführt. Der Weinbaustil? Ganztraubenvergärung, wenig Schwefel, alte Fuder – das Resultat sind Pinots von kühler Eleganz und Chardonnays mit vibrierender Mineralität.

Die Kritiker überschlagen sich: Dem Maranges 1er Cru Clos Roussots 2021 wurden von Allen Meadows, Burghound, 94/100 verliehen, der Chassagne Morgeot rot 2022 als „besser als viele 1er Crus aus Pomard“ bewertet.

Bertrand ist der Typ Winzer, der lieber im Weinberg steht als auf Messen – und genau das schmeckt man. Zusammengefasst, ist Bertrand Bachelet der Beweis, dass Maranges endlich Grand-Cru-Niveau erreicht hat – und das zu Preisen, die noch menschlich sind.

Maranges 1er Cru La Fussièrè 2021

Der Maranges 1er Cru La Fussièrè¹ Rouge 2021 ist ein Paradebeispiel für den rehabilitierten Jahrgang: Knappheit durch Frost (bis 70 Prozent Verlust) und kühle Reifezeit führten zu frischen, eleganten Weinen mit Terroir-Tiefe.

Verführerische, intensive, elegante, harmonische Nase mit reintönigen und einladenden Düften nach Himbeeren, schwarzen Johannisbeeren, Sauerkirschen und Lakritz. Die kalkhaltige Mineralität des Terroirs kommt ebenfalls sehr gut zur Geltung. Vollmundiger, frischer, besonders finessenreicher Gaumen, trotz des klassischen Maranges-Charakters, zarte Tannine und sehr gut eingebundene, lebhaft Säure. Rundum ausgewogen, geschmackvoll und knackig. Pfeffrige Elemente begleiten die köstliche rote Frucht, wobei die Mineralität wieder schön zum Vorschein kommt. Langer, delikater Abgang. **17.5-17.75/20** (91-92/100). Aktuell und wahrscheinlich noch bis in sieben Jahren auf dem Höhepunkt.

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 32.95 bei [ARVI](#). In Deutschland kostet er ab € 41.90 bei [w-wie-Wein](#), € 47.90 bei [Silkes Weinkeller](#) sowie € 49.90 bei [Hawesko](#) und [Vicampo](#), wobei auch [Terra-Vinum](#), [vinobucks](#), [Weine-vent Köln](#) und [Weinmacht](#) die Erzeugnisse der Domaine importieren.

Cachat-Ocquindant

In Ladoix-Serrigny, am Fuss des Corton-Hügels, bewirtschaftet die Familie Cachat seit 1920 eines der kleinsten und feinsten Juwelle der Côte de Beaune: nur sieben Hektar, davon 2,5 Hektar Corton-Charlemagne in Top-Lagen (Les Languettes, Les Pougets). Cachat-Ocquindant gehört zu den am meisten unterschätzten Corton-Charlemagne-Produzenten – und zu den besten.

Seit Romain Cachat-Ocquindant 2016 die Leitung übernommen hat, ist das Gut noch präziser geworden: Bio-Umstellung 2020, Pferde im Weinberg, langsame Pressung, Fassgärung und 18 bis 24 Monate auf der Feinhefe in 350-Liter-Fässern – alles für maximale Mineralität und Spannung.

Die Weine sind kein „fetter“ Charlemagne, sondern vibrierend, straff, mit zitroniger Frische und einer Salzigkeit, die an Chablis Grand Cru erinnert.



¹ La Fussièrè ([Link](#)) Rouge ist das wichtigste Climat von Maranges ([Link](#)), südlich der Côte de Beaune, nahe Santenay. Es misst 11.32 ha, wobei die Parzelle von Bertrand Bachelet nur 0.11 ha klein ist. Die Lage erstreckt sich über fast den gesamten oberen Teil des Premier-Cru-Hangs Les Maranges und reicht von 294 bis 404 Metern Höhe (durchschnittlich 335 m). Weiss- und Rotweine werden in diesem Climat produziert.

Corton (Grand Cru) Clos des Vergennes 2021

Ein Wein, den man nicht unterschätzen sollte. Die traditionell geführte, aber auch kompromisslose Domaine gilt zwar nach wie vor als Insidertipp, doch sie beweist mit so einem Paradebeispiel, wozu sie fähig ist. Elegante, komplexe, geschliffene, tiefsinnige, reintönige Nase mit feinen Düften nach schwarzen Beeren, Johannisbeeren, Brombeeren, aber auch Trüffel, Leder und Gewürzen. Das macht richtig Spass. Vollmundiger, dennoch mittelgewichtiger, köstlicher Gaumen mit einer prägnanten Säure, einer sehr guten Struktur und eleganten, geschliffenen Tanninen. Rundum eine sehr gute Mineralität bis zum langen Abgang. Ab 2031 bis etwa zwölf Jahre später trinken. **18/20** (93/100).

Ein Weingut, das sich in diesem Jahr sehr gut behaupten konnte, obwohl die roten Corton-Weine zweifellos die grosse Überraschung dieses Jahrgangs sind. Finesse und Balance, so lauten die beiden Hauptmerkmale. Last but not least gilt der Clos de Vergennes als unterbewerteter Schatz – in der Regel opulent, aber nicht schwerfällig, wobei er eines der Erzeugnisse ist, die den Jahrgang rehabilitieren.

In Deutschland und in der Schweiz werden die Weine der Domaine von [Kierdorf Wein](#) beziehungsweise [Martel](#) und [Granchateaux](#) importiert.



Clos de Tart

Der mythische Monopol-Grand Cru von Morey-Saint-Denis... Die Domaine du Clos de Tart (7,5 ha, seit 1932 Monopol) ist einer der ikonischsten Burgunder-Produzenten: Ein vollständig ummauerter Grand Cru (1,2 km Mauer), gegründet 1141 als Zisterzienser-Kloster, seit 1932 im Besitz der Familie Mommessin, 2017 von Artémis (François Pinault) übernommen (u. a. Latour, Eugénie). Der Fokus liegt auf biodynamischem Weinbau (Biodyvin 2020, Ecocert 2018), alten Reben (bis 100 Jahre), Ganztraubenvergärung (80–100 Prozent), natürlichen Hefen und minimalem Holz (20–30 Prozent neu) – für Weine von transzendenter Finesse, Duftigkeit (Himbeere, Veilchen) und Langlebigkeit (20–50 Jahre). Stil: Eleganz vor Power, mit mineralischer Tiefe und seidigen Tanninen; die 2021er glänzen als klassische, säurebetonte Meisterwerke.

Jacques Devauges, aus Dijon stammend, begann seine Karriere mit einem Oenologie-Studium in seiner Heimatstadt und ersten Stationen im Burgund (u. a. bei Denis Mortet in Morey-Saint-Denis, der ihn prägte). 2002 trat er als Assistent ein und wurde 2005 Gutsleiter bei der Domaine Frédéric Magnien in Morey-Saint-Denis – wir kennen uns seitdem. Von 2011 bis Ende 2014 leitete er die Domaine de l'Arlet in Prémieux-Prissey (Côte de Nuits), wo er biodynamische Ansätze einführte und Weine mit Finesse und Terroir-Transparenz schuf – ein Stil, der ihn zu Sylvain Pitiots Nachfolger machte. Ab Januar 2015 war er Gutsleiter bei Clos de Tart, wo er in nur vier Jahren Wunder wirkte: Bio-Zertifizierung (Ecocert 2015, offiziell 2018), Biodynamik-Start (Biodyvin 2017, 2020 zertifiziert), Neubau des Fasskellers und Befreiung des Weins von übermässigem Holz. Seine Jahrgänge (2015–2018) gelten als „befreit“ – duftend, strukturiert, mit kühler Eleganz.

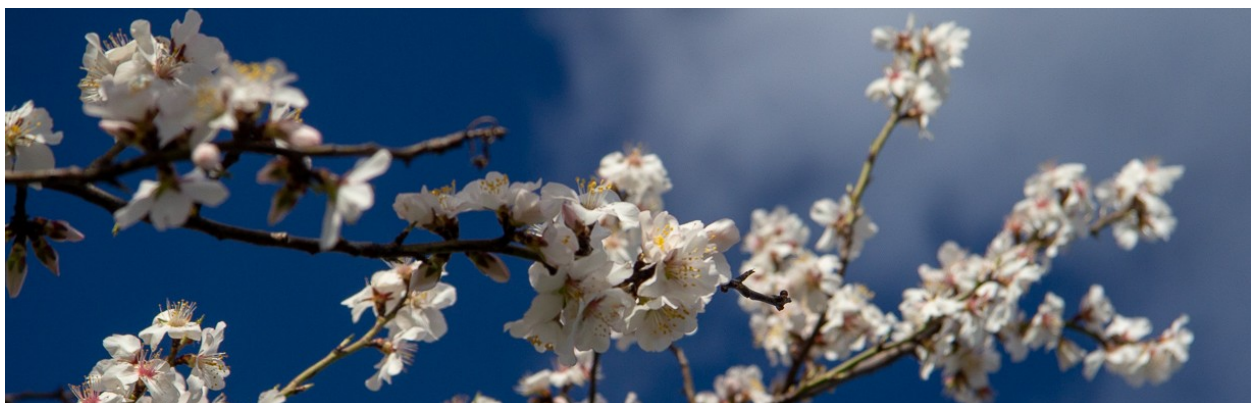
Ende 2018 (offiziell im März 2019) verliess er Clos de Tart – nach nur vier Jahren, aber mit bleibendem Erbe („Er hat den Wein befreit“, Burgundy-Report). Sein nächster Schritt: Ab März 2019 Gutsleiter von Clos des Lambrays ([Link](#)), Eigentum von LVMH/Bernard Arnault, also ein „Weg von Pinault zu Arnault“, nur 100 Meter entfernt. Dort führt er seit 2019 die biodynamische Weiterentwicklung fort, mit Fokus auf Eleganz und Vielfalt (Clos des Lambrays Grand Cru, Morey 1er Crus). Heute (2025) gilt er als „einer der talentiertesten Winzer Burgunds“ (World of Fine Wine), immer mit breitem Grinsen und Begeisterung für Terroir – ein Mann, der Details liebt und Teams inspiriert.

Clos de Tart (Grand Cru) 2021, Monopollage

Expressive und doch zurückhaltende, frische, reintonige und präzise, ausserordentlich delikate und zugleich tiefsinnige Nase mit betörenden und komplexen Düften nach roten Früchten, welken Blumen, Gewürzen und erdigen Komponenten, eine Nase, die sich weiterentwickeln wird. Vollmundiger, seidiger, ausgefeilter, rassiger Gaumen mit viel Fleisch am

Knochen, filigranen Tanninen, einem salzigen, erfrischenden Gerüst, einer grossartigen Komplexität, einer perfekt eingebundenen Säure und einem sehr langanhaltenden Abgang. Ein klarer Erfolg, die Erzeugnisse der Domaine sind seit Langem nicht mehr jahrgangsabhängig. **18.25-18.75/20** (94-96/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 859.- bei [WeinArt](#), € 880.- bei [Lobenbergs gute Weine](#) und [Ungern Weine](#), wobei er auch bei [Weinwolf](#) erhältlich ist. Sechs Flaschen in der OHK kosten € 5280.- bei [Millesima](#). In der Schweiz kostet der Wein CHF 660.- bei [Granchateaux](#), wobei auch [Martel](#) offizieller Importeur ist. Die OHK mit sechs Flaschen kostet CHF 4'763.- bei [Millesima](#).



Dujac

Morey-Saint-Denis (Villages) 2021

Ein eleganter und strukturierter Négocé-Wein, der angenehm überrascht. Elegant, einladend, frisch und harmonisch, verströmt er im Glas leicht süßliche Düfte von Erdbeeren und Himbeeren, Rosenblättern und Gewürzen. Trotz seines scheinbar begrenzten Lagerpotenzials sollte man ihn nicht unterschätzen. Beim Schwenken des Glases kommen Noten von Kirschlikör zum Vorschein. Am Gaumen im Einklang mit dem Bouquet. Lebhaft, ausgewogen, alles perfekt ausgereift. Unkompliziert, bereitet trotzdem viel Spass. **17.5/20** (91/100).

In Deutschland sind die Weine der Domaine bei [Fenskes](#), [WeinArt](#), [Hispavinus](#), [Wein-Direktimport](#), [Sansibar](#), [Pinard de Picard](#), in Liechtenstein bei [Ritter Weine](#) und in der Schweiz bei [Arvi](#), [Siebe-Dupf](#) sowie [Millesima](#) erhältlich.



Die Weine von William Fèvre im Rahmen der «Discover Burgundy» Veranstaltung von ARVI am 15. Mai 2025

William Fèvre

Im Gegensatz zu den fruchtbetonten, opulenten Chablis von Raveneau oder Dauvissat, die oft mit runder Textur und floraler Fülle glänzen, setzt William Fèvre (gegründet 1957, 78 Hektar, bio seit 2023) auf extremen Mineralismus und Linearität – ein Stil, der den Kimmeridge-Kalk pur destilliert, ohne Kompromisse. Unter Didier Séguier (seit 1998) und mit biodynamischen Praktiken (seit 2010) entstehen Weine aus 90 Parzellen: Edeltahlgärung, kein oder minimales Holz, zwölf Stunden Mazeration – das Resultat sind straffe, zitronig-mineralische Klassiker mit Salzspitzen und endloser Säure. Im 2023er Jahrgang (kontrastreich, mit Hitze und Regen) glänzen sie besonders: frisch, straff, mit Zitrus und Feuerstein – ein Kontrast zu den reiferen, „sonnigen“ Konkurrenten. Fèvre ist für Puristen: geradlinig wie ein Skalpell, mineralisch wie Kreide – und doch elegant. Preise fair, oft 92+ Punkte. Ein Muss für Chablis-Fans, die Tiefe suchen, nicht Breite.

Chablis Grand Cru Les Preuses 2021

Dieser Wein aus der nördlichsten Grand-Cru-Lage von Chablis – rund zehn Hektar, Kimmeridge-Kalk – ist ein Triumph der Finesse im kontroversen Jahrgang: Frost und Regen reduzierten die Erträge massiv, doch die oberen Hänge (300 Meter Höhe, Ost-Ausrichtung) bewahrten die Säure und die Mineralik – ein Kontrast zu reiferen Jahrgängen. Und nicht ganz per Zufall der Chablis, den ich im Rahmen der „Discover Burgundy“-Veranstaltung von ARVI, die am 15. Mai 2025 stattfand, am besten bewertet habe – zusammen mit Les Clos.

Unwahrscheinlich präzise, tiefgründige, geradlinige, reintönige, mineralische, komplexe und ausgewogene Nase mit betörenden Düften nach Zitrusfrüchten, Akazie, weissen Birnen, Bienenwachs, Austernsaft und einer Vielzahl anderer Komponenten, die buchstäblich alle Sinne erwecken. Vollmundig, konzentriert, durchaus mineralisch, harmonisch, erneut geradlinig und ästhetisch am Gaumen, wo die prägnante und lebhaft Säure das Rückgrat bildet. Wirkt aktuell straff und anspruchsvoll, energisch und puristisch, und zwar bis zum langanhaltenden, salzigen Abgang. Ein Meisterwerk mit einer ausserordentlichen Lagerfähigkeit. **18.5+/20** (95+/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 91.90 bei [ARVI](#), CHF 85.90 bei [Granchateaux](#), CHF 115.- bei [Gerstl](#) sowie CHF 505.- für sechs Flaschen bei [Millesima](#). In Deutschland kostet er € 96.75 bei [Vinatis](#), € 110.- bei [Lobenbergs gute Weine](#) und € 126.- bei [Bosfood](#).



Die Weine von Vincent Girardin im Rahmen der «Discover Burgundy» Veranstaltung von ARVI am 15. Mai 2025

Vincent Girardin

Seit 1980 baut Vincent Girardin (aus einer Santenay-Familie seit dem 17. Jahrhundert) in Meursault seine Domaine auf: Von zwei Hektar auf 22 Hektar eigenes Land plus Négoco (insgesamt 33 Hektar), bio-ähnlich seit 2010, mit Fokus auf Côte de Beaune (Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne, Volnay, Pommard sowie fünf Grands Crus wie Corton-Charlemagne). Unter Eric Germain (seit 2002) und seinem Sohn Pierre-Vincent (eigene Domaine seit 2017) entstehen Weine mit hoher Reinheit: manuelle Ernte, natürliche Hefen, 15 bis 30 Prozent neues Fuder für 12 bis 18 Monate – für Balance und Finesse, nicht Power.

Der Verkauf der Domaine Vincent Girardin erfolgte in zwei Etappen: 2012 verkaufte Vincent Girardin das Geschäft an Jean-Pierre Nié, Compagnie des Vins d'Autrefois ([Link](#)), der das Team behielt und Eric Germain (Oenologe seit 2002) sowie Marco Caschera (Export) zu erheblichen Aktionären machte – eine smarte Übergabe, die die Kontinuität sicherte. 2017 folgte die zweite Phase: Sohn Pierre-Vincent gründete seine eigene Domaine (aus Teilen des väterlichen Erbes), während Eric das Mutterhaus weiterführte – Expansion auf 33 Hektar, mit Fokus auf Präzision. Unter Eric Germain und seinem Team (neun treue Köpfe) blüht die Domaine auf: Biodynamik seit 2010, natürliche Hefen, 15bis 30 Prozent neues Fuder – für Weine von extremer Reinheit, mineralisch-leicht und vibrierend. Eric bringt die Weine ins Rampenlicht: geradlinig wie ein Skalpell, elegant wie Haute-Couture – ein Muss für Puristen. Wir haben im März 2014 die Domaine besucht ([Link](#)) und werden dies ganz klar wiederholen.

Beaune 1er Cru Clos des Aigrots 2021

Die Lage befindet sich nordwestlich der Gemeinde Beaune, direkt neben dem Climat „Clos des Mouches“. Zugekaufte Trauben, wobei die Domaine 2022 die Lage erworben hat.

Ein Klassiker im Portfolio der Domaine, in diesem Jahrgang ein Triumph der Balance, frisch, nuanciert, typisch Girardin, also elegant und nicht opulent. Zurückhaltend, mit roten Früchten, Kirschen, Himbeeren sowie einem Hauch von Pfeffer und Erde. Eleganter, geschmeidiger und weicher Gaumen, köstliche rote Früchte, mit einem Hauch Pfeffer am Ende. Bereitet viel Genuss, ist allerdings jetzt bis 2032 zu trinken. **17-17.5/20** (89-91/100).

Dieser Wein kostet in der Schweiz CHF 48.65 bei [ARVI](#) sowie CHF 59.- bei [Denz Weine](#) und in Deutschland € 68.- bei [Weinhaus Süd](#). In Deutschland sind die Weine der Domaine bei verschiedenen [Händlern](#) erhältlich.

Lucien le Moine

Meursault 1 er Cru Les Gouttes d'Or 2021

Dieser Wein ist ein Paradebeispiel für die Rehabilitierung des Jahrgangs: Knappheit (Frostschäden) und kühle Reifezeit führten zu einem Wein mit hoher Säure und Terroir-Transparenz, der trotz anfänglicher Skepsis („zu mager“) nach zwei bis drei Jahren Reife zu einem Klassiker reift.

Betörendes, intensives, tiefsinniges, komplexes, gleichwohl Zeit forderndes, gründlegend mineralisches Bouquet mit harmonischen, reintonigen und durchaus frischen Düften nach Zitrusfrüchten, Akazien und Honigblüten, etwas Nüssen und Feuerstein. Eine Nase, die nicht gleichgültig lässt, sondern verführt und die Grösse des Jahrgangs in dieser Farbe unter Beweis stellt. Vollmundiger, konzentrierter, energischer, saftiger Gaumen mit einer breiten, cremigen Struktur. Die präsenste Säure ist perfekt eingebunden und der Abgang sehr lang. Ein Meisterwerk. **18.5/20** (95/100).

In Deutschland sind die Weine der Domaine bei [N+M Weine](#), [Fenskes](#), [WeinArt](#), [Bergkeller-Weine](#), [Wagners Weinshop](#) und in der Schweiz bei [Martel](#), [Le Millésime](#) und [Gerstl](#) erhältlich.



Im November 2024 im Rahmen der Burgunder Arrivage 2022 Veranstaltung bei Martel

Vincent Ledy

Wir weisen auf unsere Berichte auf unseren beiden Websites hin, deren zwei aktuellste sind:

- [Vincent Ledy, der Jahrgang 2022](#)
- [Domaine Vincent Ledy: Die Jahrgänge 2020 & 2021](#)

Hautes-Côtes de Nuits VV La Vacherotte 2021

Bevor ich diesen Wein vor zwei Jahren probierte, fragte ich mich, warum Vincent Ledy behauptet, „komplizierte“ Jahrgänge besser zu meistern als andere. Dieser Vacherotte Vieilles Vignes, ein „Lagenwein“ (frz. «vin de lieu»), wie er sie besonders schätzt, könnte ohne Weiteres bei einer Verkostung exzellenter Villages von der Côte de Nuits serviert werden. Er wird sich in einigen Jahren voll entfalten, zeichnet sich aber schon heute durch eine sehr frische, tiefe und geschliffene Nase mit präzisen roten Früchten und einigen blumigen Noten aus. Er hat zweifellos Präsenz und ein Bouquet, das nichts von den Problemen des Jahrgangs verrät. Vollmundiger, tiefer, eleganter, ausgewogener Gaumen mit einem köstlichen Saft, einer seriösen Struktur, sehr viel Frucht, wieder diesen floralen Komponenten und etwas Würze, rundum ein Erfolg und zwar nicht nur für preisbewusste Weinliebhaber. **17.5+ /20** (91+/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 37.- bei [VINSmotions](#).



Aurélie und Vincent Ledy

Georges Lignier et Fils

Hubert Lignier und Georges Lignier gehören zur gleichen Familie – sie sind Cousins – und sind die zwei einzigen Ligniers in Morey-Saint-Denis. Hubert Lignier produziert druckvolle und strukturierte Weine, Georges Lignier, oder besser gesagt Benoît Stehly, solche, die eine unverwechselbare und traumhafte Finesse ausstrahlen. Der Kontrast könnte nicht grösser sein. Nachdem wir seit zwölf Jahren die Weine von Benoît Stehly verfolgen, sind wir der Meinung, dass ein Vergleich keinen Sinn hat.

Morey-Saint-Denis 1er Cru Clos des Ormes 2021

Ich habe bestimmt bereits zehn Jahrgänge dieses Weins verkosten dürfen und ordne ihn in die ganz grossen Erfolge der Gemeinde ein. Wer sich für authentische Weine interessiert, die nicht nur enorm viel Genuss bieten, sondern auch nicht zwangsläufig aus den zwei benachbarten Gemeinden stammen, müsste sich für Climats aus Morey-Saint-Denis wie Les Ruchots, Clos des Ormes, La Riotte, Les Millandes und Les Charrières interessieren.

Die Weine aus dem Clos des Ormes erinnern mich immer wieder an einen jünger zugänglichen Clos de la Roche, ohne diesen jedoch zu erreichen. Der Preis ist aber auch nicht der gleiche. Daher und gemäss der Bewertung des Jahrgangs 2021 eine klare Einkaufsempfehlung.

Verführerisches, reduktives, tiefes, ausgewogenes, raffiniertes und energisches Bouquet mit komplexen, ausgereiften Düften nach roten und dunklen Beeren, darunter vielen saftigen Kirschen und würzigen Elementen, die Reduktion führt zu Feuerstein-Akzenten, wobei man rundum merkt, dass dieses Erzeugnis eigentlich ein Grand Cru sein könnte. Es gibt eine Rasse in dieser Nase, die ist schlechthin beeindruckend. Vollmundiger, saftiger, raffinierter und geschliffener Gaumen mit sehr viel Kultur, einer seriösen Struktur, filigranen, dichten Tanninen, einer perfekt eingebundenen Säure, einer sehr präsenten Mineralität – Kalkstein – und einem langanhaltenden Abgang. Wir sind sehr weit von dem entfernt, was bei diesem Jahrgang zu befürchten war. Grosses Kino hier. **18/20** (93/100). Kann entspannt in den nächsten 15 Jahren genossen werden.



Jacques-Frédéric Mugnier

Jacques-Frédéric Mugnier ist der Inbegriff des leisen Luxus im Burgund: Seit 1985 führt er die kleine, legendäre Familiendomaine in Chambolle-Musigny (ca. 14 Hektar), die vor allem durch die beiden Grands Crus Musigny und Bonnes-Mares weltberühmt ist – und durch den sagenhaften 1er Cru Les Amoureuses, den viele für einen heimlichen Grand Cru halten.

Sein Stil ist puristisch und kompromisslos: keine Chemie im Weinberg, keine neuen Fässer (max. 10–15 Prozent), lange, kühle Gärführung, extrem schonende Extraktion, oft 100 Prozent Ganztrauben. Das Ergebnis sind Weine von transzendenter Eleganz – filigran, seidig, mit einer Duftigkeit, die süchtig macht, und einer Mineralität, die an flüssigen Kalkstein erinnert.

Mugnier selbst gilt als zurückhaltender Intellektueller, der lieber liest als redet und der seine Weine erst freigibt, wenn er sie für bereit hält – manchmal erst nach Jahren.

Er hat Chambolle-Musigny zur Haute Couture der Côte de Nuits gemacht: wenige Flaschen, riesige Nachfrage, Preise jenseits von Gut und Böse – und doch bleibt er bescheiden.

Chambolle-Musigny (Villages) 2021

Wenn es nicht nur ums Geld gehen dürfte... Verführerische, intensive, finessenreiche, tiefe, reintonige und präzise Nase mit komplexen, reifen Düften nach saftigen Kirschen, Granatapfel, Erdbeeren, Rosenblättern und weiteren floralen Elementen, etwas Unterholz... Ein Villages, dessen Bouquet man noch weiter riechen könnte. Zarter, ausserordentlich finessenreicher, straffer Gaumen, geradlinig, filigrane Tannine, präsent, perfekt eingebundene Säure, rundum harmonisch, von der delikaten Struktur über die unwiderstehliche Frucht bis zum langen Abgang, die mit Aromen von Lakritz alle sinnlich ineinander verwoben sind. **17.75-18/20** (92-93/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 325.- bei [Di Jin Wines](#) und CHF 588.- bei [TopWines](#), wobei der Preis bei [Venerhus](#) auf Anfrage bekanntgegeben wird. In Deutschland sind die Weine der Domaine bei [Delicious Green Selection](#), [N+M Weine](#) und [Pinard de Picard](#) erhältlich.

Chambolle-Musigny 1er Cru Les Fuées 2021

Genau diese Art von Weinen bestätigt uns, dass es möglich war, in diesem für Rotweine doch sehr komplizierten Jahrgang sehr gute Erzeugnisse zu produzieren. Auch Alexandrine Roy hat uns dies insbesondere gezeigt...

Betörendes, frisches, komplexes, raffiniertes, tiefsinniges Bouquet mit einem grundlegend intellektuellen Profil und reintonigen, präzisen Düften nach süsslichen roten Beeren, Pfingstrosen, Orangenschale, Toasting und Gewürzen, diese Nase verführt und lässt keinen Verkoster gleichgültig. Vollmundiger, eleganter, graziöser, wiederum raffinierter Gaumen mit einer guten Struktur, feingliedrigen, geschmolzenen Tanninen sowie geschmackvollen Aromen von ausgereiften dunkelroten Früchten und Pfeffer, grosses Kino in der Entwicklung, langanhaltender, mineralischer Abgang. **18.25+/20** (94+/100). Ab 2030 trinken.

In Deutschland kostet dieser Wein € 672.09 bei [Bottle Hero](#) und € 695.- bei [Agora](#). In der Schweiz ist er bei [Vennerhus](#) erhältlich.



Jacques Prieur

Jacques Prieur ist das einzige Haus im Burgund, das neun Grands Crus gleichzeitig besitzt – und das auf beiden Seiten der Route des Grands Crus: in der Côte de Beaune Musigny, Chambertin, Chambertin Clos de Bèze, Échezeaux, Clos de Vougeot, Corton-Bressandes und Corton-Charlemagne; in der Côte de Nuits Montrachet, Chevalier-Montrachet und Bâtard-Montrachet. Genau diese Doppelidentität ist der Schlüssel zu der Tatsache, dass die Weine der in Meursault angesiedelten Domaine schmecken, als ob sie alle von der Côte de Beaune wären. Daher richtig faszinierend!

Die Rotweine von der Côte de Nuits (Musigny, Chambertin, Clos de Vougeot etc.) werden tatsächlich von einem Côte-de-Beaune-Team vinifiziert: Seit 2007 leiten Nadine Gublin (eine der grössten Oenologinnen Frankreichs, lange Zeit bei Prieur) und seit 2020 der brillante Daniel Godefroy (ehemals Leflaive) den Keller. Beide haben einen extrem eleganten, seidigen, fast „weissen“ Stil verinnerlicht:

- sehr sanfte Extraktion
- Ganztraubenanteil oft 50–80 Prozent
- wenig neues Holz (max. 30–40 Prozent)
- lange, kühle Gärführung

Das Ergebnis: Selbst die mächtigen Chambertins oder Clos de Vougeots von Prieur schmecken nie wuchtig, sondern filigran, duftend (Veilchen, Himbeere, rote Kirsche), mit seidigen Tanninen und einer kühlen Mineralität, die man sonst eher aus Volnay oder Chambolle kennt. Viele Kritiker sprechen deshalb von den

„femininsten“ Nuits-Weinen Burgunds – ein Stil, den man sonst fast nur bei Dujac oder Mugneret-Gibourg findet. Persönlich ist die Domaine eines meiner Lieblingsweingüter im Burgund.



Volnay 1 er Cru Clos des Santenots 2021, Monopollage

Die 1.19 Hektar grosse Parzelle liegt im Herzen von Santenots. Der Boden besteht aus braunen, harten Kalksteinen.

Mit einer verführerischen, finessenreichen Intensität kommt uns dieses Erzeugnis entgegen, es zeigt sich raffiniert, tiefsinnig, ebenso floral wie fruchtig, komplex wie reintonig. Aus dem Glas strömen köstliche und durchaus harmonische Düfte nach Rosenblüten, Pfingstrosen, Veilchen, saftigen schwarzen Kirschen und Pflaumen, aber auch Blaubeeren, Lakritz und Vanille. Vollmundiger, saftiger, geschmeidiger und geschmackvoller, ja sogar sinnlicher Gaumen, beeindruckend in Anbetracht der Kritiken über den Jahrgang. Geschliffene Tannine, sehr gute Struktur, alles ist hier elegant, bis zum langanhaltenden Abgang mit etwas Schmelz. Eine Tour de Force. **18-18.25/20** (93-94/100). Wird sich innerhalb der nächsten 15+ Jahren wunderschön geniessen lassen.

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 139.- bei [Granchateaux](#). In Deutschland sind die Weine der Domaine bei [Bovino](#) und [Vinatis](#) erhältlich.

Corton-Bressandes (Grand Cru) 2021

Was für eine umwerfende Eleganz in der breiten, geschliffenen, raffinierten, tiefsinnigen, reintonigen und schliesslich kräftigen Nase. In so einem komplizierten Jahrgang kaum zu glauben, was da im Glas passiert. Das ist definitiv kein Erzeugnis, wie sie vor 30 Jahren produziert wurden – ein Vorwurf, der den Weinen aus dem Jahrgang sehr oft gemacht wurde –, sondern buchstäblich ein Leuchtturm für viele Domaines, die sich inspirieren lassen konnten. Subtile Düfte nach roten, zum Teil süsslichen Beeren, Gewürzen mit zum Teil grauem Pfeffer, Rosenblättern und welken Rosen, während das Holz ein feines Toasting liefert. Vollmundiger, saftiger, köstlicher, raffinierter, energischer Gaumen mit einer märchenhaften Harmonie, filigranen Tanninen, einer saftigen Säure und viel Geschmack nach roten und dunklen Beeren. Ein Wein, der sehr schön altern wird, was eigentlich in diesem Jahrgang eher selten ist. **18-18.25/20** (93-94/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 179.- bei [Granchateaux](#). In Deutschland sind die Weine der Domaine bei [Bovino](#) und [Vinatis](#) erhältlich.



Die Monopollage Clos Village gehört der Domaine Philippe Livera. Das Foto wurde im November 2021 aufgenommen.

Georges Roumier

Fakten:

- 1924: Georges Roumier gründet die Domaine in Chambolle-Musigny (nach Heirat und Mitgift-Weinbergen).
- 1965: Georges stirbt; Sohn Jean-Marie Roumier übernimmt.
- 1981: Enkel Christophe Roumier (geb. 1958, Önologie-Studium in Dijon) tritt ein – erst als Partner seines Vaters, dann alleinverantwortlich.
- Seit 1995: Christophe leitet die Domaine (heute 11,7 Hektar, mit Schwester Delphine als Unterstützung).
- Heute: Christophe ist der ikonische Winzer – puristisch, bio-nah, mit mythischen Weinen wie Musigny, Bonnes-Mares und Les Amoureuses (Monopol). Der Stil von Christophe gilt als extrem puristisch, 80 bis 100 Prozent Ganztrauben, sehr wenig neues Holz (max. 20 bis 25 Prozent), lange Maischestandzeit – Weine von mythischer Finesse, Duftigkeit und Langlebigkeit (Musigny und Amoureuses gehören zu den teuersten und gesuchtesten Rotweinen der Welt).

ABER

- Es gibt einen anderen Roumier: Laurent Roumier (Christophes Cousin aus einer Nebenlinie) mit einer kleinen Domaine (ca. fünf Hektar), die auch „Georges Roumier“ heisst – das ist der „Geheimtipp“ in der Familie Roumier. Der Berühmtere ist Christophe.
- Der „kleine“ Roumier, also Laurent, hat einen ähnlichen Stil, aber weniger Prestige und niedrigere Preise (Village 80–120 € vs. Christophe 300+ €).
- Wer also einen echten Roumier trinken will, ohne eine Hypothek auf sein Haus aufzunehmen, sucht nach Laurent Roumier (Etikett: einfach „Georges Roumier“ – aber mit anderem Wappen).

Chambolle-Musigny (Villages) 2021

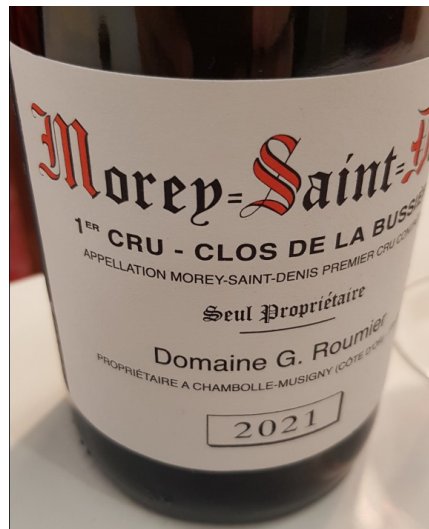
Intensive, reintonige und präzise, delikate und elegante Nase mit etwas Tiefe und einer guten Komplexität. Viele Blumen, darunter Pfingstrosen und Rosenblätter, rote Früchte und Blutorange im kühlen Bouquet, zugänglich und einladend. Vollmundiger, zarter, eleganter Gaumen, sehr frisch, seidig, reintonig und sehr präzise, ein ganz feiner und geschmeidiger Villages mit einem eigenen Charakter, hebt sich von gleichwertigen Erzeugnissen ab, ohne sich jedoch als besonders lagerfähig zu erweisen, die Tannine sind kaum spürbar und die Säure sticht nicht. Dafür regen die feinen, delikatsten Aromen nach Himbeeren und Gewürzen an, sich ein weiteres Glas einzuschenken. Trotzdem auf keinen Fall unterschätzen, so ein Wein macht darauf aufmerksam, dass der Jahrgang doch nicht zu unterzubewerten ist. Es muss nicht immer ein 2018 bis 2020 oder 2022 sein. **17.5/20** (91/100).

In der Schweiz sind die Weine der Domaine bei [Martel](#) sowie bei [Mathieu Vins](#) und in Deutschland bei [Tesdorpf WeinArt](#), [Lobenberg](#), [Pese Wein](#) und [Bacchus Vinothek](#) erhältlich.

Morey-Saint-Denis 1er Cru Clos de la Bussière 2021, Monopollage

Frisches, ausdrucksstarkes, tiefsinniges, elegantes, reintoniges Bouquet, das die Eigenschaften des Jahrgangs widerspiegelt, ohne jedoch an Qualität einzubüssen. Aus dem Glas strömen delikate und durchaus harmonische Düfte nach schwarzen Kirschen, Pflaumen, Erdbeeren und Gewürzen. Eine unwiderstehliche Nase, die allerdings nicht das übliche Potenzial aufweist. Das Holz lässt sich subtil wahrnehmen, ist ausserdem wunderschön eingebunden. Vollmundiger, komplexer, weicher, geschmeidiger, wiederum reintoniger Gaumen, sehr lang und ausgefeilt, frisch und doch mit einem sehr guten Polster ausgestattet. **18/20** (93/100). Dürfte sich innerhalb der nächsten zwölf Jahre sehr schön geniessen lassen.

In der Schweiz sind die Weine der Domaine bei [Martel](#) sowie bei [Mathieu Vins](#) und in Deutschland bei [Tesdorpf WeinArt](#), [Lobenberg](#), [Pese Wein](#) und [Bacchus Vinothek](#) erhältlich.



Die Weine der Domaine Tortochot während der «Discover Burgundy» Veranstaltung von ARVI am 15. Mai 2025

Tortochot

Die Domaine Tortochot (12 Hektar, seit vier Generationen in Familienbesitz) liegt im Herzen von Gevrey-Chambertin und besitzt vier Grands Crus (Chambertin, Mazis-Chambertin, Clos de Vougeot, Charmes-Chambertin) sowie starke 1er Crus (Lavaux Saint-Jacques, Les Champeaux, Les Corbeaux). Seit 1997 führt Chantal Tortochot-Michel das Gut – eine der wenigen Frauen in dieser männlich dominierten Appellation.

Vor der Modernisierung wirkten viele Jahrgänge (bis ca. 2017) rustikal, tanninbetont und spät zugänglich – ein Grund, warum Tortochot in Gevrey als „traurige Figur“ galt, trotz starkem Parzellenwein.

Und genau hier kommt Sylvain Pataille ins Spiel: Das unbestrittene Marsannay-Talent (Domaine Pataille seit 1999) wurde 2016 als Berater engagiert – erste Effekte ab 2016/2017 (mehr Frische, weichere Tannine), Durchbruch 2019, was mir Sylvain in Rahmen der Jahresveranstaltung von Gerstl im Juni 2024 bestätigte. 2020 baute darauf auf: frisch, klassisch, lagerfähig – kein „hart/holzbetont“, sondern elegant.

Fazit: Ohne Pataille wäre Tortochot heute wahrscheinlich immer noch „old-school“. Mit ihm wird das Gut zu einem spannenden Relaunch – klassische Gevrey-Power mit moderner Finesse. Die 2019er und 2020er sind Beweis: Die Qualität explodiert.

Mazis-Chambertin (Grand Cru) 2021

Eine erfreuliche Überraschung bei diesem Wein. Wir sind weit von diesen Hochstaplern entfernt, die noch vor 15 Jahren produziert wurden, in der Primeur-Verkostung ein positives Bild von sich gaben, um schliesslich nach ein paar Jahren wie überstrapazierte Hochleistungssportler müde zu wirken. Heute, in den Händen und mit dem beneidenswerten Know-How von Sylvain Pataille, liefert dieser Mazis alles, was von der Appellation erwartet wird. Intensiv, kräftig, ausgewogen, komplex – so zeigt sich die reintönige Nase, die mit feinen Düften nach Brombeeren, saftigen schwarzen Kirschen, schwarzen und roten Johannisbeeren, Lakritz, Leder, und Gewürzen auf einer erdigen Grundlage buchstäblich verführt. Eine grossartige Überraschung in diesem Jahrgang. Das Holz lässt sich aktuell zwar wahrnehmen, wird sich aber sehr gut einbinden. Vollmundiger, maskuliner, tiefer Gaumen mit einem überraschenden Potenzial und einer vielversprechenden Struktur, bei der die dichten, geschliffenen, leicht süsslichen Tanninen, die köstliche, ausgereifte Frucht und die lebhaft Säure ihre Rolle spielen. Langanhaltender, saftiger Abgang, dem man die aktuelle Straffheit verzeiht. **18-18.25/20** (93-94/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 357.- bei [Bovino](#) und in der Schweiz CHF 320.- bei [Gerstl](#).

Autor: Jean François Guyard
8. Dezember 2025

Lektorat: Carsten M. Stammen

Unser Mitarbeiter Carsten M. Stammen ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschliessenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus sowie als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland tätig. Heute arbeitet er für eine Weinmarketing-Agentur und ist Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.