

Sauternes – Edelsüßes vom Feinsten

Zum großen Teil verdankt es der Sauternes dem Ruhm und Glanz von Château d'Yquem, dass er seit langem weltweit als der beste Süßwein gilt – so gut auch immer die deutschen Trockenbeerenauslesen oder die ungarischen Tokajer sein mögen. Und anders als zum Beispiel an Rhein und Mosel, wo die edelsüßen Vertreter nur das marginale i-Tüpfelchen der Produktion ausmachen, gilt im Sauternes-Gebiet – ähnlich wie nur noch in Tokaj und im Seewinkel des österreichischen Burgenlandes – alles Engagement dem edelsüßen Projekt.

Terroir

Sauternes liegt etwa vierzig Kilometer südlich von Bordeaux im Graves-Gebiet mit dem Fluss Garonne als östlicher Grenze. Grundlage für die seltene Spezialisierung des Gebiets ist das Wechselspiel aus herbstlichen Frühnebeln, für die vor allem der Zufluss des kalten Ciron in die wärmere Garonne sorgt, und mittäglicher Wärme sowie starker Sonneneinstrahlung. Dieses Mikroklima bietet dem Pilz *Botrytis cinerea* optimale Wachstumsbedingungen, und so kann es hier regelmäßiger als sonstwo zur Ernte edelfauler, eingeschrumpfter Trauben mit extrem hohem Süßegehalt kommen.

Sensorisches Profil

Ein Sauternes aus einem großen Jahrgang und den Händen eines ambitionierten Produzenten verspricht unvergleichlichen Trinkgenuss – und das über einen sehr langen Zeitraum. Der Wein fließt so dickflüssig wie Öl aus der Flasche und gefällt im Glas bereits auf den ersten Blick durch sein tiefes, strahlendes Goldgelb. In der Nase bietet er ein Feuerwerk unterschiedlichster Aromen, die mal an Honig, Nüsse und Rosinen, an Aprikosen und Ananas, mal an kandierte Orangen und sautierte Haselnüsse, an Kokosnüsse, Karamell und Butterscotch erinnern. Am Gaumen ist mehr Fülle kaum vorstellbar. Ihre enorme Kraft und Würze ist majestätisch und einnehmend, aber im Falle der besten Vertreter stets balanciert.

Rebsorten

Drei Rebsorten trifft man in Sauternes an: Sémillon, Sauvignon Blanc und Muscadelle. Der Sémillon dominiert dank seiner Empfänglichkeit für Edelfäule und seiner Fähigkeit, langlebige Weine her vorzubringen. Sauvignon Blanc wird nicht so leicht von *Botrytis* befallen, bietet aber kräftigere Säure als der Sémillon und bringt Frische in den Wein. Die Muscadelle-Traube wird zwar wegen ihrer duftigen Art geliebt, befindet sich aber im Niedergang, da sie anfällig für Krankheiten aller Art und im Ertrag sehr ungewiss ist.

Erträge

Wie jeder andere große Wein entsteht auch der Sauternes vor allem im Weinberg. Scharfer Rebschnitt ist unumgänglich, um sicherzustellen, dass die Erträge gering bleiben und die Trauben völlig ausgereift sind, ehe die Edelfäule auftritt. Der maximal zulässige Ertrag beläuft sich auf nur 25 Hektoliter pro Hektar, die meisten guten Weingüter beschränken ihn noch viel rigoros. Château d'Yquem verweist mit Stolz auf einen Durchschnittsertrag von rund 8 Hektolitern pro Hektar. Vergleicht man diese Ertragsmengen etwa mit dem Médoc (50 bis 60 Hektoliter), dann sieht man ohne weiteres ein, dass die grundlegenden Produktionskosten in Sauternes weit höher liegen als selbst in den renommiertesten Rotweingebieten der Welt. Hinzu kommt, dass die Edelfäule nicht jedes Jahr auftritt, sodass in manchen Jahren praktisch kein Wein dieser Art entstehen kann.

Darüber hinaus gestaltet sich die Lese extrem aufwendig und kostenintensiv. Da die Beeren nicht gleichmäßig ausreifen und von Edelfäule befallen werden, muss die Lese selektiv erfolgen. In mehreren Lesegängen werden immer nur genau die Beeren geerntet, die den erforderlichen Reifegrad erreicht haben. Deshalb müssen die Lesetrupps besonders gut ausgebildet und in der Lage sein, den Reifegrad der Beeren exakt einzuschätzen. Zudem müssen sie bis zu zwei Monate abrufbereit sein, um in der entscheidenden Phase zur Stelle zu sein.

Château d'Yquem

Auf Château d'Yquem werden die Trauben mit Stielen gemahlen und anschließend schonend gepresst. Die Stiele erfüllen eine wichtige Funktion: Sie bilden in der ansonsten sehr glitschigen Masse ein festes Gerüst, sodass der Saft besser ablaufen kann. Gepresst wird mit der pneumatischen Presse, die im Gebiet in den vergangenen gut zwei Jahrzehnten nach und nach die Aufgaben der alten Korbpressen übernommen hat. Anschließend wird der Most ohne vorhergehende Klärung in Gärbehälter gegeben. Gärbeginn und -verlauf gestalten sich bei sehr süßem Most viel schwieriger als im Falle geringerer Süße.

Alkohol oder Süße?

Gelegentlich kann es vorkommen, dass sehr süßer Most gar nicht oder nur sehr zögerlich zu gären beginnt und auch nach zwei Jahren nicht mehr als 3 oder 4 Volumenprozent Alkohol umgesetzt hat. Dabei sollte man doch meinen, in so viel Zucker müssten die Gärhefen geradezu schwelgen. Aber es ist genau umgekehrt: Je höher der Süßegrad des Mostes ist, desto schwerer fällt es den Hefen, aus Zucker Alkohol zu machen. Ab einem Süßegrad von etwa 280 Grad Öchsle oder 35 Volumenprozent theoretischem Alkohol ist keine Gärung mehr möglich. Schon bei 200 Grad Öchsle verläuft sie nur langsam und lässt rund 170 Gramm an unvergorenem Zucker übrig.

USP des Sauternes

Château d'Yquem strebt bei der Lese einen potenziellen Alkoholgehalt von mindestens 20 Volumenprozent an, sodass nach dem Gärvorgang im Wein etwa 14 Volumenprozent Alkohol und etwa 100 Gramm an Restsüße verbleiben. Ein stilistischer Vergleich mit den Trockenbeerauslesen (TBA) von Rhein und Mosel macht deutlich, dass beide Süßweintypen trotz vergleichbarem Ausgangsmaterial sehr unterschiedliche Resultate erbringen. Eine typische TBA weist in der Regel einen sehr viel niedrigeren Alkoholgehalt (6,5 bis 7,5 Volumenprozent) auf, ist dafür aber mit sehr hohen Werten in den Abteilungen Süße (über 200 Gramm pro Liter)

und Säure (10 bis zu 20 Gramm pro Liter) ausgestattet.

Ausbau

Für den Ausbau verwenden Château d'Yquem sowie die meisten anderen führenden Betriebe Jahr für Jahr neue Eichenfässer. Darin lagert der Wein in der Regel bis zu 42 Monate, bevor er abgefüllt wird. Während dieser Zeit wird er mehrmals abgestochen, also von einem ins andere Fass umgefüllt, und zwei- bis dreimal geschönt, aber nicht gefiltert. Im Frühling des darauffolgenden Jahres beginnt die „Assemblage“, also das Verschneiden der verschiedenen Fässer zum handelsfertigen Wein. Dabei wird jedes Fass einer kritischen Prüfung unterzogen und entweder für würdig befunden oder aussortiert und anderen Zwecken zugeführt. Zudem wird auf ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Sémillon (meist 80 Prozent) und dem gewöhnlich mit weit geringerer Restsüße versehenen Sauvignon Blanc (20 Prozent) geachtet.

Önologische Verfahren

Kontrovers wird im Gebiet über den Sinn und Zweck der Gefrierkonzentration diskutiert. Dabei handelt es sich um ein Verfahren, bei dem die natürlichen Vorgänge der Eisweinerstellung künstlich initiiert werden. Die frisch geernteten Trauben werden über Nacht in einem Gefrierraum bei Minustemperaturen von 6 bis 7 Grad gelagert und am nächsten Tag gekeltert. Da der Gefrierpunkt des Mosts mit steigender Zuckerkonzentration ansteigt, gefrieren nur die weniger reifen Partien, und der Saft der vollreifen Trauben kann beim Keltern abfließen. Je tiefer die Gefriertemperatur gewählt wird, desto weniger Most kann gewonnen werden. Viele Weingüter greifen diese Technik vor allem in Jahren mit nassem Herbst auf.

Klassifikation

Im Jahr 1855, als die Weingüter des Médoc klassifiziert wurden, entstand auch in Sauternes eine Gütehierarchie der Châteaux. Darin verfügt Château d'Yquem als Premier Grand Cru über einen besonders hervorgehobenen Status, der ihm auch

heute noch uneingeschränkt zusteht. Die weiteren Ränge sind zwar offiziell noch immer so besetzt wie 1855 festgelegt, faktisch hat es aber natürlich in dieser langen Zeit zahlreiche Veränderungen gegeben, die das eine Weingut haben aufsteigen, das andere absteigen lassen. Hinter Yquem nehmen heute die Güter Climens, Gilette, Coutet, Rieussec und Suduiraut die nächsten Plätze ein. Aber auch aus den Häusern Rabaud-Promis, Sigalas-Rabaud und La Tour Blanche kommen ganz regelmäßig exzellente Gewächse.

Zum Essen

salzige Blauschimmelkäse (Roquefort), Stopfleber (Fois gras), Ente mit Orange und Honig, Crème caramel, Crème brûlée

Empfehlenswerte Vertreter

Climens, d'Yquem, Clos Haut-Peyraguey, Coutet, Doisy Daëne, de Fargues, Gilette, Guiraud, Lafaurie-Peyraguey, Raymond-Lafon, Rieussec, Sigalas-Rabaud, Suduiraut, La Tour Blanche