



August 2019: Barbecue auf Château Bauduc mit dem Schlossherrn Gavin Quinney (links).



Tragisches Vorkommnis: Das freilaufende Bauduc-Schlosshuhn Lucky überstand zwar eine Hunde-attacke, leider wurde es vor wenigen Tagen Opfer eines Fuchses...

## Rosé Château Bauduc, Bordeaux a.c. 2019

Bordeaux a.c.; 1/3 Merlot, 1/3 Cabernet Sauvignon, 1/3 Cabernet Franc

Fr. 12.90

(statt Fr. 14.30)



Gavin Quinney ist ein brillanter Winzer und deshalb überrascht es nicht im geringsten, dass auch sein Rosé vorzüglich ist. Ich hatte ihn zuletzt vor vielen Jahren probiert; heuer erhielt ich ein aktuelles Muster, weil der Hauptabnehmer ausgefallen ist. Gavin erklärte mir am Telefon: «Seit Jahren wird dieser Wein, von dem ich nur kleine Mengen erzeuge, vollumfänglich vom berühmten englischen Koch- und Fernsehstar Rick Stein gekauft, der zehn Restaurants betreibt, die gegenwärtig leider geschlossen sind. Mittlerweile habe ich die Kelterung perfektioniert und jetzt ist mein Rosé auch auf einem Niveau, das selbst die anspruchsvollen Schweizer begeistern dürfte.» Tatsächlich sind wir alle überrascht vom äusserst verführerischen, fruchtigen Geschmack dieses Rosés. Er ist sehr aufwendig erzeugt worden: So wurde nur der Freilaufsaft verwendet, der ganz ohne Pressen gewonnen wird (im Gegensatz zum im Bordelais gängigen Saft-Ablassen, dem *saigner*). Dadurch verlor Gavin zwar ein Viertel der Menge, aber die Qualität ist ungleich besser. Die klassischen

Bordelaiser Traubensorten hat er früher als für die Rotweine üblich – aber immer noch reif – gelesen, wodurch eine wunderbare Harmonie und ein superber, frischer Geschmack resultieren. Gavin erklärt: «Dieser Rosé kann zum Apéro serviert werden, begleitet aber insbesondere auch Speisen sehr gut, darum ist er ja bei Rick Stein so erfolgreich. Wir lieben ihn zu Thai Curry, da passt er wunderbar!» Wer einen herrlichen Sommerwein sucht, der sich nicht nur zum Apéro, sondern auch als Essensbegleiter eignet, dem kann ich den Bauduc Rosé wärmstens empfehlen; haltbar ist er bis mindestens Ende 2022.

