

# Bordeaux JG 2021

## Die Weine sind da - Fazit:

**Klassisch- - elegant.**

Was heisst das im Detail: Das Jahr 2021 hatte viele Herausforderungen für die Winzer bereit. Angefangen im Frühjahr mit Frost. Dann ein regnerischer Sommer mit viel Mehltau. Diese Situation verlangte den Winzern alles ab, die nicht rigoros gegen den Mehltau vorgingen und stark selektionierten, standen auf verlorenem Posten. Doch es kam der goldene Herbst, September und Oktober herrschten perfekte Bedingungen.

Die Winzer konnten sich Zeit lassen und die Trauben perfekt ausreifen.

Die Weingüter, die keinen Aufwand scheuten, enorm viel Arbeit investierten, erhielten einen wunderschönen, klassischen Jahrgang mit viel Eleganz, Finessen und für einmal mit deutlich weniger Alkohol, so wie wir es eigentlich am Bordeaux- Wein lieben.

Kritiker schnöden. Die Weine haben zu wenig Körper, Kraft und Dichte, verschweigen aber, dass es ein normaler Jahrgang ist. Es ist klar, der 2021er hat nicht die Fülle und den Power der Weine der vergangenen 3 Jahre, aber ich finde, lassen wir uns auf diesen typischen Jahrgang ein und geniessen ihn. Das Médoc mit seinem Cabernet ist etwas im Vorteil, ich konnte eine grosse Anzahl 2021 er degustieren und habe dieses Bild erhalten. Wir degustieren nur die Besten, verpassen Sie die Gelegenheit nicht, die herrlichen 2021 er zu entdecken.

**Datum:** Samstag, 25. Mai 2024

**Programm:** 16.00- 16.15 Eintreffen im **Rest. Schweizerhaus**  
16.30 Degustation  
Nach jeweils 10 Weinen, leichte Vorspeise und nach der Degustation nahtloser Übergang zum Gourmet Menü.

<b>Kosten:</b>	Degustation, Gourmet Menü	CHF 200.--
	inkl. Weine (mind. 15 Personen)	
	Degustation ( 20 Weine)	CHF 150.--
	inkl. 1 Vorspeise	
	nur Gourmet Menü inkl. Wein	CHF 120.--

# Wir degustieren..

## Cru Bourgeois und Cru classé

du Retout, Phélan- Segur, Clos Manou, Bellefon- Belcier, Beauregard,  
Giscours, Petit- Ducru Beaucaillou,  
Réserve de Comtesse Lalande, Cuvée Anna, Teynac6,

## 2ème Cru classé und die Besten des Jahrgangs

Pichon- Lalande, Lynch-Bages, Grand- Puy-Lacoste, Pontet Canet,  
Léoville Barton Seguin, Pape-Clement, Roc de Cambe, Domain de Chevalier,  
Clos Vieille Eglise

(Änderungen sind möglich)

**Zum Essen:** Rotwein des Jahrgangs 2011  
Sauterne 2011

**Anmeldung:** mit beiliegendem Einzahlungsschein. Anmeldungen werden in der **Reihenfolge der Einzahlung** berücksichtigt. Wir bieten die Degustation wie immer zu einem Freundschaftspreis an, deshalb können wir Reservationen nur bei Vorauszahlung entgegen nehmen.

Mit weinfreundlichen Grüssen:

**Seppi Waser**  
**Elfi Odermatt**

**Zugreisende bitte melden. Wir holen Sie um 16.00 beim Bahnhof Engelberg ab.**

Bitte anmelden: [info@waser-weine.ch](mailto:info@waser-weine.ch)