

Crémant, Gelb- und Strohwein und mehr – Die Franche-Comté für Weinliebhaber

Besançon (Frankreich), Dezember 2011 – Die Franche-Comté ist eine ideale Region für Weinkenner. Vor allem im Jura-Gebirge reifen die verschiedensten Rebsorten und nach traditioneller Herstellung werden die unterschiedlichsten Weine gekeltert. Liebhaber von Weiß- und Rotweinen, aber auch von Crémant und Likörweinen kommen hier auf ihre Kosten. Zusätzlich begeistern Gelbwein und Strohwein alle, die einmal einen ganz ungewöhnlichen Tropfen kosten möchten.

Der „Revermont“: Ein vielfältiges Weingebiet

Die Weine des „Revermont“ wachsen auf einem 1.850 Hektar großen Gebiet, das sich im Departement Jura 80 Kilometer entlang des Vorgebirges von Norden nach Süden erstreckt. Das „Bon Pays“, wie man es dort nennt, ist für seine vielfältigen Weine bekannt: Aus diesem Weinanbaugebiet kommen insgesamt fünf Rebsorten (Chardonnay, Savagnin, Poulsard, Trousseau und Pinot Noir) und sechs mit dem A.O.C. Qualitätslabel für geprüfte Herkunft ausgezeichnete Weine (Côtes du Jura, l'Étoile, Arbois, Château-Chalon, Crémant du Jura und Macvin du Jura). Zusätzlich zeigen etwa 200 Weinbauern mit ihren jeweils unterschiedlichen Weinen und Herstellungsverfahren die beispiellose Vielfalt des „Revermont“ und seiner Spezialitäten.



Der Gelbwein: Das Gold der Erde

Der Vin Jaune, der in Frankreich einzigartige Gelbwein, ist sicherlich die bekannteste Spezialität der Jura-Weinberge. Dieser Wein hat eine lange Geschichte: Einst war er eine Spezialität der Stiftsdamen der im 7. Jahrhundert gegründeten Abtei Château-Chalon. Der Legende nach schenkten die Stiftsdamen, denen fleischliche Freuden natürlich verboten waren, ihre ganze Liebe dem Wein. Wahrscheinlich ist der Wein mit dem wundervollen Geschmack jedoch ein Produkt des Zufalls: Ein Winzer könnte ein altes Fass in seinem Keller vergessen und erst nach einigen Jahren die wunderbare Veränderung seines Weines festgestellt haben. Der Gelbwein eignet sich auch hervorragend zur Verfeinerung von Soßen, etwa für eine der bekanntesten Hauptspeisen der Franche-Comté, Masthähnchen mit Gelbwein und Morcheln. Er wird jedoch auch als Aperitif oder zum Käse gerne getrunken.



Der Anstich des Gelbweins

Nach seiner langen, sechsjährigen Reifezeit in den Fässern wird jährlich in fünfzig Weinkellern in der Franche-Comté der neue Jahrgang des Vin Jaune zum Verkosten angeboten. Ein Ereignis, das jedes Jahr in einem anderen Dorf des Weingebiets gefeiert wird. Am 4. und 5. Februar 2012 ist es wieder so weit: Bis zu 30.000 Besucher werden in Ruffey-sur-Seille erwartet.



Pressekontakt:

Agentur BurckhardtPR - Diane Le Moul-Büttner - Tel: +49 (0)89 890 468 11 - dlemoult@burckhardtpr.de

Comité Régional du Tourisme de Franche-Comté

La City, 4, Rue Gabriel Plançon – F-25044 Besançon Cedex - Tel: +33 (0)3 81 25 08 08
www.franche-comte.org

Strohwein Vin de Paille: Der Star der Aperitif

Zu Beginn der Weinlese werden die schönsten Trauben der Rebsorten Chardonnay, Savagnin oder Poulsard sorgfältig ausgewählt, geschnitten und entweder in Weidenkörben auf einer Strohmatte oder aufgehängt an einem luftigen Ort zwei bis drei Monate lang getrocknet. Bei dieser äußerst langsamen Fermentierung des Strohweins steigt sein Alkoholgehalt auf 14,5 bis 17 Vol % und er muss anschließend drei Jahre lang im Fass reifen. Der Vin de Paille ist der Star der Aperitif. Er passt hervorragend zur Gänsestopfleber Foie Gras, aber auch zu Desserts und Schokolade.



Poulsard: Ein Rotwein aus dem Jura

Aus der Poulsard-Traube, im Jura auch Ploussard genannt, wird ein ganz besonderer Rotwein gekeltert: Er schimmert in zarter rosa Farbe und besitzt das Aroma roter Beeren wie etwa Kirschen, Himbeeren oder Waldbeeren. Die Traube verdankt ihren Namen übrigens auch der „Pelousse“, einer essbaren Wildbeere aus dem Norden des Jura. Der Poulsard passt vorzüglich zu Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel, Terrinen aus hellen Fleischsorten, Gegrilltem sowie scharf gewürzten Speisen.

Chardonnay und Savagnin: Weißweine aus dem Jura

Die Weißweine des Jura werden aus den zwei Rebsorten Chardonnay und Savagnin gekeltert. Aus der Chardonnay-Traube, die in den Weinbergen des Jura am meisten verbreitet ist, wird ein blumiger, fruchtiger Wein gewonnen. Er ist der ideale Begleiter für Fischgerichte und Meeresfrüchte. Die Savagnin-Traube hingegen, aus der der berühmte Gelbwein gekeltert wird, schmeckt kräftig, unverwechselbar aromatisch und besitzt ein fruchtiges Bouquet. Diese Weine passen hervorragend zu mit Sahne zubereiteten Speisen, zum Käse aus der Franche-Comté und zur exotischen Küche.



Crémant du Jura: Idealer Begleiter für festliche Anlässe

Der Crémant du Jura ist ein Sekt, der ausschließlich aus den Rebsorten Chardonnay, Poulsard und Pinot Noir gewonnen wird. Er wird nach ebenso strengen Regeln gekeltert wie der Champagner und wird trocken oder halbtrocken, weiß oder rosé angeboten. Er besitzt ein Aroma von Äpfeln, frischem Hefekuchen und Haselnüssen und ist sowohl ein idealer Aperitif als auch eine besondere Begleitung für ein festliches Essen.

Macvin du Jura: ein verführerischer Wein

Der seit dem XIV. Jahrhundert bekannte Likörwein wird aus frisch gepresstem Traubensaft gewonnen, dem man ein Drittel Marc zusetzt. Nach seiner zwölfmonatigen Lagerung in Eichenfässern besitzt er einen Alkoholgehalt von 16 bis 22 Vol % und eine schöne Bernsteinfarbe. Neben dem weißen gibt es übrigens auch einen roten Macvin. Die Anhänger des Macvin du Jura trinken ihn am liebsten gekühlt als Aperitif. Kenner reichen ihn auch als Vorspeise mit einer Melone und einer dünnen Scheibe geräuchertem Schinken.

Weitere Infos zur Region Franche-Comté

Übernachtungen und Pauschalreisen können beim Regionalen Fremdenverkehrsamt der Franche-Comté unter der kostenfreien Hotline 00800 2006 2010 oder unter www.franche-comte.org gebucht werden.

Pressekontakt:

Agentur BurckhardtPR - Diane Le Moulit-Büttner - Tel: +49 (0)89 890 468 11 - dlemoult@burckhardtpr.de

Comité Régional du Tourisme de Franche-Comté

La City, 4, Rue Gabriel Plançon – F-25044 Besançon Cedex - Tel: +33 (0)3 81 25 08 08
www.franche-comte.org