

## **Degustations-Notiz Cuvée d'Or von Christian Bock**

Ich trinke gerne aus der Region in der Region! Die Cuvée d'Or-Weine zeigen mir, dass ich im Baselbiet keinen Bündner bestellen muss.... Es sind beides sauber gemachte Weine die von der Harmonie am Gaumen und von der präsenten Frucht profitieren.

### **Cuvée d'Or blanche 2011**

#### **Riesling-Silvaner, Kerner & Gutedel**

Beim Cuvée d'Or blanche gefällt die Frische. In der Nase wirkt er vielleicht zu Beginn etwas verhalten aber am Gaumen macht die Balance zwischen dem frischen Auftritt, dem mittelkräftigen Körper und dem fruchtigen und saftigen Finale durchaus Spass.

Für mich ein passender Wein zum Start in den Abend, danach müsste es schon Leflaive oder so werden...

### **Cuvée d'Or rouge 2011**

#### **Pinot Noir & Cabernet Dorsa**

Der Cuvée d'Or rouge mit seiner kräftig dunkelbeerigen & kirschtönen Nase und den leicht rauchig, würzigen Noten, überrascht. Am Gaumen saftige Frucht, gute Struktur, und samtige Gerbstoffe. Die Säure gibt dem Wein noch einen guten „lift“ und im Finale präsentiert er sich mit einer guten Länge. Alles am rechten Fleck. Würde ich jetzt auch mal ein Fläschchen trinken zur Regionalen Küche.

**CHRISTIAN BOCK | MASTER SOMMELIER**

Geschäftsführer

VINOTHEK IM PARK AG | WEIHERSTRASSE 8 | CH - 6353 WEGGIS