

Juraweine

Nehmen Sie Teil an der
Konversation!

Oeno'Logisch, Schlemmer-Inspirationen,
Gang durch die Weingärten, Thekengespräche:
mehr Inhalte auf dem Blog Vins du Jura:



www.blog-jura-vins.com



Werden Sie auf Facebook Fan von Vins du Jura
und teilen Sie Ihre Entdeckungen mit anderen Kennern
und Freunden der Weinbauregion Jura.



www.facebook.com/jravins



Comité Interprofessionnel des Vins du Jura
Château Pécault
BP 41 - 39 600 Arbois
civj@jura-vins.com

vins du
Jura
COMITÉ
INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DU JURA



vins du
Jura
COMITÉ
INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DU JURA

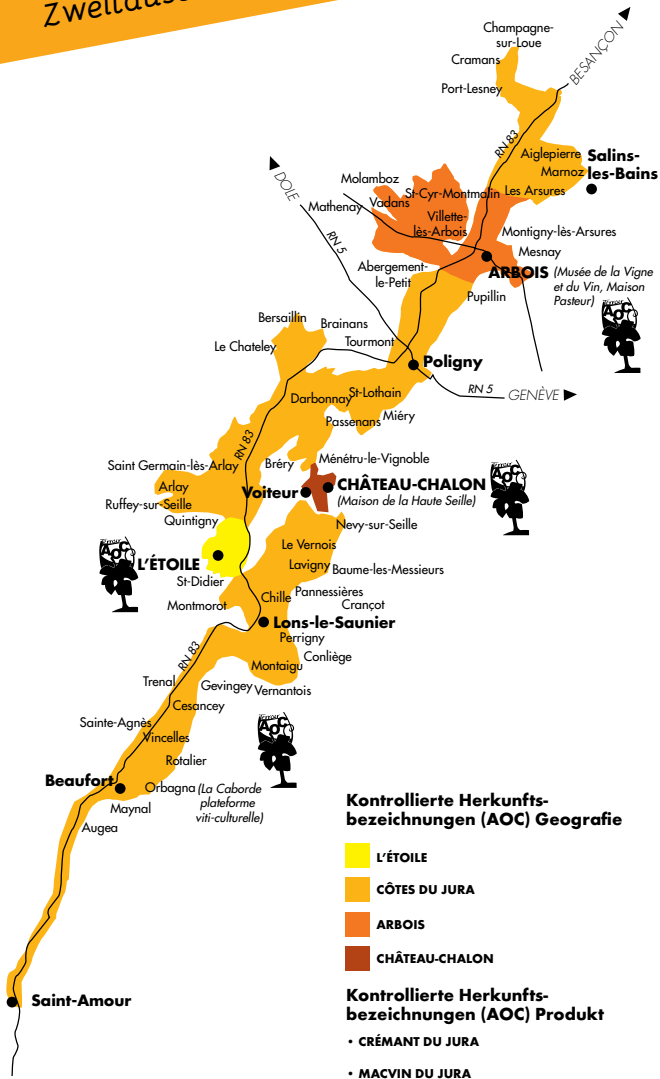


JURAWEINE

.....
Es wartet eine Welt
der Aromen

JURAWEINE

Zweitausend Hektar Charakter



Klein in den Abmessungen, aber groß durch seine seltene Vielfalt – die Weinbauregion Jura erstreckt sich 80 km weit entlang des Revermont. Sie schmiegt sich an die ersten Ausläufer des Jura und hat viele Geschichten zu erzählen. Geschichten von schäumenden, lebhaften, geduldigen, trockenen oder likörhaften Weinen, die mit starken und dezenten Aromen ihre verzaubernde Wirkung entfalten: frische oder kandierte Früchte, Gewürze und Konfitüren, Blumen und Keks, Tee oder Comté... Jeder Tropfen birgt Schätze, Noten von hier und dort, unerwartete Düfte und Geheimnisse. Die Juraweine in ihren goldenen oder rubinroten Roben hüten ihre von Terroirs und Traditionen, Wissen und Leidenschaft geprägten Geheimnisse. Singulär, großzügig, exotisch, lieblich, mild, wild, subtil, harmonisch, leicht oder kräftig...

Und Sie – wie werden sie Ihnen munden?

DAS WEINBAUGEBIET

Mit sieben AOCs

Im Jahre 1936 erhielten die Jura-Weine die erste historische französische Appellation d'Origine Contrôlée in Arbois. Die leidenschaftliche Arbeit der jurassischen Winzer wurde inzwischen mit sechs weiteren AOCs ausgezeichnet. Anfang des 20. Jahrhunderts haben sie nach der verheerenden Reblaus-Plage geduldig ein Weinbaugebiet von hoher Qualität neu geschaffen, das die überlieferten Praktiken bewahrt hat. Heute sind die Weine des Jura mit vier geografischen AOCs und drei «produktbezogenen» AOCs ausgezeichnet. Diese gewährleisten die authentische, strenge und umweltschonende Weinbereitung.



AOC Arbois, Pionierin

Die Appellation Arbois ist die älteste und ausgedehnteste der vier geografischen AOCs. Der Name soll sich aus den keltischen Wörtern «ar» und

«bois» herleiten, die «fruchtbares Land» bedeuten. Berühmt für ihre strahlenden, eleganten Rotweine umfasst sie die gesamte Palette der Weine aus dem Jura.

AOC Côtes du Jura, vielfältig

Die seit 1937 bestehende AOC Côtes du Jura ist in den vielfältigen und kontrastreichen Terroirs der gesamten Weinbauregion allgegenwärtig. Die mengenmäßig zweitgrößte AOC des Jura spielt mit den fünf im Jura vorkommenden

Rebsorten. Die gesamte Palette der Juraweine ist vertreten, wobei die stillen oder schäumenden Weißweine mit runden, fruchtigen und großzügigen Weinen dominieren.

AOC L'Étoile, himmlisch

Bereits sein Name ist legendär. Angeblich geht er auf die unzähligen, Pentacrine genannten sternförmigen Fossilien zurück, die dieses Terroir prägen – oder war es die sternförmige Anordnung der fünf Hügel, die das Dorf

umgeben? Diese AOC bringt seit 1937 außergewöhnliche Weißweine hervor – einschließlich Vin Jaune und Vin de Paille. Hier regiert die Rebsorte Chardonnay entweder alleine oder gemeinsam mit Savagnin.

AOC Château-Chalon, exklusiv

Diese AOC bringt seit 1937 einen der größten Weine der Welt hervor. Der ausschließlich aus der Rebsorte Savagnin gekelterte Vin Jaune unternimmt hier einen Alleingang. Der Nektar mit goldener Robe offenbart seinen unvergleichlichen

Charakter erst nach einer langen, streng überwachten Reifezeit. Die Produktion kann gar jahrweise ausgesetzt werden, wenn die Qualität der Trauben ungenügend ist.

Drei «produktbezogene» AOCs hervorgegangen aus langer Tradition: Macvin du Jura, Crémant du Jura und Marc du Jura

Die erste AOC wurde 1991 erteilt und zeichnet einen der größten französischen Likörweine aus: den Macvin du Jura. Der meistens weiße Wein hat seinen Auftritt auch in Rot oder Rosé. Der sprudelnde und festliche Schaumwein Crémant du Jura trägt das AOC-Gütesiegel seit 1995 und wird in der gesamten Weinbauregion produziert. Als bisher letzte AOC setzt die Appellation Marc du Jura Maßstäbe für die Herstellung des Tresterbranntweins.

FÜNF REBSORTEN

Und tausend Aromen

Die Weine des Jura zeichnen sich durch eine seltene Vielfalt der Aromen und Geschmacksnoten aus. Sie entstehen aus fünf Rebsorten: Chardonnay, Savagnin, Poulsard oder Ploussard, Trousseau und Pinot noir. Diese fünf Rebsorten finden je nach Geländemorphologie, des Mikroklimas des Terroirs oder der subtilen Vereinigung mit den anderen Rebsorten eine Vielfalt von Ausdrucksweisen.



Chardonnay, blumig und elegant

Der ursprünglich aus dem Burgund stammende, seit dem 10. Jh. aber auch im Jura kultivierte Chardonnay ist zu einem Landeskind geworden. Seine Anpassungsfähigkeit macht ihn zu einer der am weitesten verbreiteten Rebsorten.

Er gedeiht auf leichten, kalkhaltigen Böden und bringt blumige Weißweine mit dem Aroma von Agrumen, Pfirsich und weißen Blüten, zusammen mit Savagnin auch von gerösteter Haselnuss oder Mandel, hervor.

Savagnin, lieblich und intensiv

Der typisch jurassische Savagnin entfaltet sich auf dem grauen Mergel des Jura und reift langsam. Anspruchsvoll und geduldig ist er die ideale Rebsorte für die Oxidationsbereitung oder unter Flor. Die aus ihr entstehenden

kraftvollen Weißweine zeichnen sich durch komplexe Aromen aus: frische Butter, Unterholz, Mandel, Walnuss, Gewürze... nach dem Abfüllen konzentriert sich der Ausdruck auf mineralische Noten von Zitrone und weißen Blüten aus.

Poulsard, strahlend und fruchtig

Die alteingesessene, auch Ploussard genannte Rebsorte mag starke Böden mit Mergel- und Lehmanteil. Nach dem Chardonnay ist er die zweithäufigste Rebsorte. Seine Trauben mit weißem Saft und

zarter Haut ergeben süffige und vollmundige Rotweine mit Noten von kleinen roten Früchten und der erstaunlichen, hellrubinfarbenen Robe.

Pinot noir, weich und kräftig

Der aufgrund seiner geschmacklichen Eigenschaften und Lagerfähigkeit gerne im Verschnitt verwendete Pinot noir wird auch sortenrein verarbeitet. Der seit dem 15. Jahrhundert auf Kiesböden

gedeihe Pinot noir ist oft als erste Rebsorte reif. Die aus ihm hervorgehenden Rotweine zeichnen sich durch eine kräftige Robe und Noten von Unterholz, Kirsche und wilden Früchten aus.

Trousseau, selten und überraschend

Die späte und anspruchsvolle, aus dem Comté stammende Rebsorte Trousseau braucht leichtere und warme Kiesböden.

Nach der Vinifikation entwickelt er intensive, pfeffrige, würzige Aromen mit Noten von roten Früchten.

CRÉMANT

.....
Zart und ausgelassen
du Jura

Im Jura ist das der erste Korke, der knallt, wenn es etwas zu feiern gibt. Dem Sprössling einer langen Schaumwein-Tradition wird bei der Weinbereitung sämtliche Aufmerksamkeit zuteil.



Die Kunst der Bläschen

.....

Seit seiner Entstehung 1995 ist die produzierte Menge des Crémant stetig gestiegen. Als Urtyp des festlichen Weins begleitet er Aperitifs, Cocktails und Nachspeisen. In ihm können alle fünf jurassischen Rebsorten zu finden sein. Je nach Inspiration und Neigung stellen die Winzer sie zu ungewöhnlichen Assemblagen zusammen. Das AOC Label verlangt, dass die Trauben von Hand gelesen und zur Verhinderung der Oxydation des Safts in perforierten Behältern transportiert und in vollständigen Trauben gekeltert werden. Die Weinbereitung reicht zurück bis Ende des 18. Jahrhunderts. Sie besteht aus einer zweiten, auf die erste alkoholische Gärung im Tank oder Fass folgenden Flaschengärung.

ROBE: klar und brillant, tanzende Bläschen.

BOUQUET: florale Noten von Weißdorn, Geißblatt, Linde, ein Hauch Geröstetes und weißfleischige Früchte.

AM GAUMEN: direkte und festliche Attacke mit zarten Bläschen, die dem Gaumen schmeicheln. Fruchtig-dezente Ausgewogenheit.

SERVIEREN: gut gekühlt, zwischen 5 und 8°C.

Crémant kann auch Rosa

.....

Weiß ist nicht die einzige Farbe des Crémant du Jura. In der Rosé-Version besteht Crémant zu mindestens 50 % aus Poulsard, Trousseau und Pinot noir, als Verschnitt oder rein. Seine Aromen rufen rote Früchte in Erinnerung. Ideal zum Aperitif, im Frühling mit einer Erdbeer-Suppe oder als Begleitung von zart gewürzten Fischfilets, etwa nach Tandoori-Art.

DIE ROTWEINE aus dem Jura

Verkannte Schätze

Funkelnd, schlemmerhaft, zart, erstaunlich... die in der Öffentlichkeit noch kaum bekannten Rotweine aus dem Jura beherrschen das Spiel mit der Robe und bieten neugierigen Gaumen Staunenswertes. Vom Aperitif zum Nachtsch zeigen sie sich großzügig, anmutig, rund und voller Finesse.



Poulsard

Der vollmundige und süffige Poulsard hat einen schönen, aus seiner zarten Haut entstehenden Pastellton, der einen Rosé vermuten lässt, bis er gekostet wurde. Als subtiler Verbündeter begleitet er ebenso gut einen Wurststeller, eine Morteau-Wurst oder ein exotisches Gericht. Der Wein einer ganzen Mahlzeit!

ROBE: pastellrot mit dem Schimmer von hellem Rubin.

BOUQUET: Zartheit der Aromen, zugleich fruchtig, würzig und blumig. Noten von Kirsche, Cassis, Brombeere, Schlehen und frischem Pfeffer.

AM GAUMEN: lebhaftes Attacke, sanfte und vollmundige Tannine. Ausgewogener, würziger Abgang.

SERVIEREN: zwischen 11 und 13°C. Degustation innerhalb von 5 bis 8 Jahren.

Trousseau

Der elegante und duftende Wein mit seinem hohen Tanningehalt bringt mit viel Lebendigkeit die Aromen von gegrilltem Fleisch, Kleinwild in Soße oder gereiftem Käse zur Geltung.

ROBE: mehr oder weniger intensives Rubin.

BOUQUET: Aromen von roten Beeren, Gewürze, frisch gemahlenem Pfeffer und blumige Noten von Pfingstrose oder Veilchen.

AM GAUMEN: frische Attacke, schöne Struktur, perfektes Gleichgewicht. Überraschende säuerliche Noten von leicht würzigen roten Früchten.

SERVIEREN: zwischen 13 und 16°C. Degustation innerhalb von 10 Jahren.

Pinot noir

Farbintensiv und kräftig besitzt der Pinot noir einen Charakter, der Verbindungen erleichtert. Man findet ihn häufig im Zusammenspiel mit Poulsard und Trousseau. Er harmonisiert mit gegrilltem rotem Fleisch, das auch mit Soße serviert werden darf.

ROBE: rubinrot, tief und leuchtend.

BOUQUET: der Duft von roten Früchten, Kirsche, Himbeere, Cassis, Blaubeere, unterstrichen durch eine würzige Note.

AM GAUMEN: reich und komplex, weiche Tannine.

SERVIEREN: zwischen 13 und 15°C.

Roséweine - der Geschmack des Sommers

8 bis 10°C kühl zum Aperitif, bei einem Grillabend oder mit fruchtigen Nachspeisen serviert sind die Roséweine aus dem Jura immer mit dabei. Ihr mehr oder weniger helles Rosé entsteht durch die sehr kurze gemeinsame Vergärung des Safts mit der Haut von Trauben der Rebsorte Poulsard oder einer Mischung von Pinot noir und Trousseau.

DIE WEISSWEINE aus dem Jura

Die Prinzen des Jura

Die Persönlichkeit der Jura-Weißweine macht sie einzigartig und unvergesslich. Sie entstammen sortenrein oder als Verschnitt den Rebsorten Chardonnay und Savagnin und fallen durch eine beeindruckende aromatische Vielfalt auf. Die je nach Weinbereitungsmethode «blumigen» oder «traditionellen» Weine lassen nie gleichgültig und sorgen für eine subtile Betonung von Speisen aus nah und fern.



«Floral» und raffiniert

Die meistens auf Chardonnay beruhenden blumigen Weißweine entstammen dem klassischen Ausbau. Zur Vermeidung jeglichen Luftkontakts füllen die Winzer ihre Fässer im Laufe des durch natürliche Verdunstung sinkenden Spiegels auf. Mit der Basis Savagnin erhalten die feinen, eleganten und mineralischen Spirituosen eine exotische Note.

ROBE: strohgelb, klar und brillant.

BOUQUET: frische Noten von Weißdorn, Akazie, Linde, weißfleischigen Früchten, Feuerstein, aber auch frischer Ananas, Lychee, frischer Butter.

AM GAUMEN: lebhafte, kräftige Attacke. Die Aromen der Nase offenbaren sich nacheinander und entfalten ein feines, frisches Gleichgewicht.

SERVIEREN: zwischen 10 und 13°C.

«Traditionell» und kraftvoll

Im Jura bereiten die Winzer ebenfalls Weine ohne Nachfüllen des Fasses und lassen zu, dass im Fass ein natürlicher Luftraum entsteht. An der Oberfläche bildet sich ein Hefefilm, der dem Wein besondere, sehr intensive Aromen verleiht. Durch diese Art der Vinifikation entfaltet die Rebsorte Savagnin die typischen Merkmale des jurassischen Terroirs. Sie wird häufig mit Chardonnay verbunden, wodurch diese «traditionellen» Weißen zusätzliche Finesse erhalten.

ROBE: funkelndes Gelbgold, dessen Intensität mit dem Alter zunimmt.

BOUQUET: der charakteristische Duft von frischen Walnüssen, Ingwer, Curry, Mandel, Haselnuss, Champignons.

AM GAUMEN: seltener Kompromiss aus Finesse und Stärke, mit bemerkenswert langem Abgang. Überraschende Aromen von Haselnuss, Mandel oder Comté.

SERVIEREN: zwischen 12 und 15°C.

VIN JAUNE

Von Gold und Licht

Seinen Namen hat er seiner intensiven, gelbgoldenen Farbe zu verdanken. Der auch als «Juragold» bekannte Vin Jaune gilt als einer der besten trockenen Weißen der Welt. Es heißt, er sei zuerst mit dem Auge zu genießen – aber was dann kommt, ist nicht minder spektakulär. Der ausschließlich aus Savagnin hergestellte Wein offenbart seine außergewöhnlichen Eigenschaften erst nach einer langen, geheimnisvollen Metamorphose.



Die geheime Alchimie

Der aus Château-Chalon stammende Vin Jaune ist erneut der unangefochtene König dieser Appellation. Er wird jedoch ebenfalls in der AOC Arbois, L'Etoile oder Côtes du Jura hergestellt. Um ihn zu einem Schatz werden zu lassen, erfolgt sein Ausbau «unter Flor». Nach Abschluss der Gärung bleibt er ohne Eingreifen des Winzers mindestens sechs Jahre und drei Monate im Eichenfass. Dieses Verfahren, bei dem die natürliche Verdunstung des Weins berücksichtigt wird, bewirkt die Bildung eines dünnen Hefefilms auf der Oberfläche. Diese Schicht nährt geduldig den «gelben» Geschmack: komplexe Aromen von Walnuss, Haselnuss, Mandel, Gewürzen... Nach Ende seiner Alterung wird der erhaltene Nektar in ein «Clavelin» von 620 Millilitern abgefüllt (diese Menge verbleibt nach dem Ausbau eines Liters Savagnin). Diese Flasche wurde eigens für ihn geschaffen. Der trockene Wein wird mit zunehmendem Alter immer besser und ist vom Aperitif bis zur Nachspeise stets ein Genuss: Comté, Gougères, Champignontoast, Geflügel, weißes Fleisch und Fisch in Sahnesosse mit Vin Jaune, Weinbergschnecken, Flusskrebs, Risotto, exotische und rezente Gerichte, comtoiser Käseplatten, Nusskuchen.

ROBE: funkelndes Gelbgold, strahlend, mit bronze- oder kupferfarbenen Akzenten.

BOUQUET: komplexe Aromen von Walnuss, Haselnuss, grüne Mandel, Unterholz, exotischen Gewürzen.

AM GAUMEN: starke, reiche und komplexe Attacke, gefolgt von einer außergewöhnlich breiten Palette von Aromen am Gaumen: frische Walnuss, grüner Apfel, Trockenobst, Curry, Safran, Ingwer.

SERVIEREN: auf 14 bis 16°C temperiert, eventuell Umfüllung in die Karaffe mehrere Stunden nach Öffnung.

Percée du Vin Jaune

An jedem ersten Februar-Wochenende wird auf dem größten französischen Weinfest der neue Jahrgang gefeiert. Hier findet die «Percée du Vin Jaune» statt. www.percee-du-vin-jaune.com



VIN DE PAILLE

Ein Nektar von sanfter Sinnlichkeit

Der Vin de Paille, ein Nektar voll sanfter Sinnlichkeit, entsteht durch eine traditionelle, von Generation zu Generation weitergegebene überlieferte Technik aus den schönsten Trauben des Weinbaugebiets Jura. Der likörhafte Wein ist von Natur aus süß. Seine unvergleichlichen, kandierten und exotischen Aromen entstehen aus dem Verschnitt, den jeder Winzer beherrscht.



Selektive Weinbereitung

Für seine Entstehung folgt der Vin de Paille einem präzisen Pflichtenheft – denn er braucht viel Fürsorge. Diese Sonderbehandlung beginnt bereits bei der Lese, wo die schönsten Trauben von Chardonnay, Savagnin, Poulsard und Trousseau seiner Herstellung vorbehalten sind. Die Trauben werden anschließend auf Hordengestelle verteilt oder in einem gelüfteten Raum für rund drei Monate aufgehängt. Nach dieser langsamen Dehydratation werden die von Natur aus sehr zuckerhaltigen Beeren gekeltert. Der erhaltene Most gärt, bis er einen Alkoholgehalt von 14,5° bis 17° erreicht. Er muss noch weitere drei Jahre im Fass verharren. Dann offenbart er seinen Reichtum an komplexen Aromen von kandierten Früchten, Honig, Karamell und Konfitüre. Das funkelnde Elixier wurde aufgrund seiner energispendenden Wirkung über lange Zeit als natürliches Stärkungsmittel betrachtet. Heute verzaubert das, was als einer der schönsten Weine der Welt gilt, Aperitifs, Stopfleber und Nachspeisen.

ROBE: strahlend, von hellem Karamell bis zu intensivem Gelbgold, hin und wieder mit einer Spur Mahagoni oder Bernstein.

BOUQUET: fruchtig-explosive Noten von kandierter Orangenschale, getrockneter Aprikose, Quitte, Ananas, Dattel, Tee, Gewürzen, Honig.

AM GAUMEN: schöne Harmonie zwischen Zucker und Säuerlichkeit, zwischen Leichtigkeit und Dichte.

SERVIEREN: kühl, zwischen 6 und 8°C.

Pressée du Vin de Paille

Ende Januar wird im Jura die «Pressée du Vin de Paille» gefeiert.
www.blog-jura-vins.com/la-pressee-du-vin-de-paille/



MACVIN du Jura

Schnaps in Reinform

In der illustren Familie der französischen Likörweine – auch Mistelles genannt – entstammt der Macvin als einziger einem Tresterbrandwein und nicht einem Wein. Das überlieferte Herstellungsverfahren wurde ab 1991 einer Anpassung an die AOC-Anforderungen unterzogen und bringt einen reichen, subtilen und samtigen Wein hervor.



Ein legendäres Know-how

Weiß, Rot oder Rosé – der Macvin du Jura mag Farben. Sein Geheimnis ist eine aus dem 14. Jahrhundert geerbte Mischung, deren Herstellungsverfahren von Generation zu Generation weitergegeben wird. Vor allem muss die alkoholische Gärung des frisch gepressten Traubensaft unterbrochen werden, indem dem Most ein Drittel Marc du Jura beigefügt wird. Während seines mindestens 12-monatigen Aufenthalts in einem Eichenfass holt sich der Macvin seinen Schneid. Er hat stets einen Alkoholgehalt zwischen 16 und 22 Vol.%, sein Geschmack und seine Kraft variieren jedoch mit den verwendeten Rebsorten. Auf Grundlage von Savagnin oder Chardonnay verströmt er Aromen von Rosinen, gekochten Pflaumen oder kandierten Früchten. Kommen Poulsard, Trousseau oder Pinot noir ins Spiel, werden überraschende Noten roter Früchte deutlich. Der Macvin du Jura wird hauptsächlich als Aperitif genossen, ist aber ebenfalls eine schöne Begleitung von schokoladigen oder geeisten Nachspeisen.

ROBE: tiefes Gelbgold bis Bernsteinfarben, Rosé bis Rubinrot.

BOUQUET: überraschend und komplex mit Noten von Rosinen, Karamell, Honig, Gewürzen oder auch Kirschen und Brombeeren bei den Roten und den Rosés.

AM GAUMEN: fruchtig, reich und komplex.

SERVIEREN: zwischen 6 und 8°C. Degustation innerhalb von 2 bis 4 Jahren.

Lecker, Macvin !

Tiramisu mit dem Sandteiggebäck «Sablés de gaudes de chausain» und Macvin, Birnen-Cocktail, mit Limette und Macvin... Noch viele weitere Rezepte erwarten Sie auf www.blog-jura-vins.com/actualites/inspirations-gourmandes/



MARC du Jura

Die Geheimnisse der Destillation

Als Neuzugang der AOCs des Jura bezeichnet die Appellation Marc du Jura einen bernsteinfarbenen Brantwein. Die notwendige Zutat des Macvin du Jura wird seit Jahrhunderten von den meisten Winzern des Jura gebrannt, die ihn als «Brustwärmer» betrachten. Die kraftvolle, duftende Spirituose ist heute ein beliebter Digestif.



Das exquisite Elixier

Der inzwischen einem strengen Pflichtenheft unterliegende Marc du Jura muss aus den historischen Rebsorten des Jura gebrannt werden: Savagnin, Chardonnay, Poulsard, Trousseau und Pinot noir. Der Trester wird zunächst durch das Keltern der Trauben gewonnen. Er besteht aus all jenen Bestandteilen, die übrig bleiben, wenn der Saft entnommen wurde: Traubenhaut, Kerne, Kamm. Nach der Gärung wird der Trester in einer Destillieranlage einer Doppeldestillation unterzogen. Danach altert er mindestens zwei Jahre lang im Holzfass. Durch eine längere Alterung erhält er weitere Komplexität und Rundheit. Er passt zu einer großen Zahl Nachspeisen, Sorbets und Kuchen.

ROBE: strohgelb, bernsteinfarben, klar und brillant.

BOUQUET: große Finesse mit den dominierenden Aromen von Trockenfrüchten, kandierten Trauben, sowie Nuancen von Holz und Vanille.

AM GAUMEN: nachhaltige Attacke, ein Hauch geröstete, würzige und pfefferige Vanille.

SERVIEREN: kühl bis temperiert. Kann 50 Jahre und länger aufbewahrt werden.

Die Metaphysik der Rohre

Mehr über die Geheimnisse der Herstellung dieser Appellation d'Origine Contrôlée Made in Jura erfahren Sie auf: www.blog-jura-vins.com/labc-sur-laoc-marc-du-jura



INSPIRATIONEN für Schlemmer

Gelungene Verbindungen

	CRÉMANT DU JURA	ROSÉWEINE	ROTWEINE	BLUMIGE WEISSWEINE	TRADITIONELLE WEISSWEINE	VIN JAUNE	VIN DE PAILLE	MACVIN DU JURA	MARC DU JURA
Aperitif	●	●	●	●	●	●	●	●	
Aufschnitt, Geräuchertes, Morteau-Wurst			●						
Quiches, soufflés			●	●	●				
Gegrillter Fisch, Krustentiere	●		●	●		●			
Exotische Küche	●		●	●	●	●			
Weißes Fleisch			●	●	●	●			
Fisch und Fleisch mit Sahne, Champignons			●		●	●			
Gegrilltes		●	●						
Rotes Fleisch, Wild			●						
Comté, Mont d'Or, Morbier			●	●	●	●			
Blauschimmel-Käse, Bleu de Gex					●	●	●	●	
Nachspeisen, Schokolade	●	●				●	●	●	●
Magenbitter							●	●	

Wenn sich Degustation und...

Prävention reimen! 1 Glas für Frauen, 2 oder 3 für Männer: mehr darf man auf keinen Fall trinken, wenn man noch Autofahren muss.

Erziehung! Eine sehr gemäßigte, in der Familie stattfindende Einführung in die Kunst der Degustation kann Jugendlichen dabei helfen, die Grenze zwischen Genuss und Exzess zu erkennen.

Mäßigung! Gefährlich ist der übermäßige Konsum von Wein, nicht der Wein an sich. Bei Genuss in kleinen Mengen besitzt Wein antioxidative Eigenschaften.

Juraweine... aus Ihrer Sicht!

Juraweine sind noch köstlicher, wenn sie zusammen mit leckeren Gerichten und ungewöhnlichen oder klassischen Verbindungen aus Weinen und Gerichten gemeinsam degustiert werden. Die vier leidenschaftliche Gourmets Marine, Clélia, Laure und Rémy teilen in diesem Weinführer ihre Ideen über die abwechslungsreiche Auslotung der Aromen des jurassischen Terroirs. Einfache oder etwas anspruchsvollere herzhafte Rezepte, ungewöhnliche Nachspeisen, gut frappede Cocktails: holen Sie sich Ideen! Mehr in der Rubrik «Inspirations Gourmandes» des Blogs Vins du Jura: www.blog-jura-vins.com

Ihre Rezepte

Waffeln mit Füllung
Jura-Muffins

Hähnchen mit Vin Jaune und Morcheln

Von Marine aus dem Blog delice-yeux.over-blog.com

Pollack mit Jura-Weißwein und Senf
Tiramisu mit Äpfeln und Vin de Paille

Von Clélia aus dem Blog revelationsgourmandes.com

Kastenkuchen nach Försterart mit Jura-Weißwein
Mandelbiskuit mit Jura-Weißwein und Himbeeren
Nusskuchen mit Macvin du Jura

Von Laure aus dem Blog popotesetcocottes.fr

Cocktail «Le Grand Jura» mit Marc du Jura
Cocktail «Les Secrets des Marnes Blanches»
mit Macvin und Crémant du Jura

Von Rémy, Chef-Barman des Florian in Lyon: le-florian.fr



Waffeln mit Füllung

Mit Weißwein, Lachsschinken, Comté und Zwiebeln



Für 16 bis 18 kleine Waffeln

4 Eier – 400 g Mehl – 125 g geschmolzene Butter – 1 Päckchen Backpulver – 200 ml Milch – 100 ml Jura-Weißwein (blumiger Chardonnay) – Salz – Pfeffer – 200 g Lachsschinken-Stangen – 2 Zwiebeln – 100 g geriebener Comté

- Mehl und Backpulver mischen. In einer zweiten Schüssel die Milch, die geschmolzene abgekühlte Butter, den Jura-Weißwein und das Eigelb mischen. Unter diese Mischung das Mehl und das Backpulver mischen und vermengen, bis ein glatter Teig ohne Klümpchen entsteht. Den Teig abschmecken.
- Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen. Vorsichtig unter die Zubereitung ziehen. Den Teig 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2 Std. später die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Sobald die Zwiebeln weich sind, die Lachsschinken-Stückchen hinzugeben. Einige Minuten ziehen lassen, dann die Füllung und den geriebenen Comté zum Waffelteig geben. Das Öl erhitzen, das Waffeleisen ölen und Waffeln backen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Als Vorspeise mit Salat oder in kleine Würfel geschnitten zum Aperitif reichen.

Jura-Muffins

Mit Weißwein, Montbéliard-Wurst, Walnuss und Comté



Für rund 15 Muffins

3 Eier – 160 g Mehl – 1/2 Päckchen Backpulver – 100 ml Milch – 60 ml Weißwein aus dem Jura (blumiger Chardonnay) – 50 ml Walnussöl – 50 g geriebener Comté – 100 g Montbéliard-Wurst – 30 g Walnüsse – Salz – Pfeffer

- Die Montbéliard-Wurst in einen Topf mit kochendem Wasser geben und knapp zwanzig Minuten lang kochen lassen.
- Ofen auf 180°C vorheizen.
- In einer Schüssel Eier, Milch, Nussöl und Jura-Weißwein mischen. Dann das Mehl und die Hefe hinzufügen. Bis Erhalt einer gleichmäßige Masse mischen. Salzen (nur mäßig aufgrund der Wurst und des Käses) und pfeffern.
- Die Wurst würfeln, die Walnüsse grob hacken und zur Zubereitung geben. Anschließend den geriebenen Comté hinzugeben und ein letztes Mal umrühren.
- Den Teig auf die Muffin-Formen verteilen und 25 bis 30 Minuten bei 180°C backen.

Kastenkuchen nach Försterart

Mit Weißwein, Lachsschinken, Walnüssen und Champignons



Für 8 Personen

150 g Lachsschinken-Würfel – 100 g frische Champignons – 50 g Walnüsse – 150 ml Jura-Weißwein (blumiger Chardonnay) – 3 EL Sahne – 2 EL Senf – 4 Eier – 250 g Mehl – 1 Päckchen Backpulver – eine Prise Salz

- Die Champignons in dünne Scheiben schneiden. 10 Min. in einer zugedeckten Pfanne mit einer Prise Salz reduzieren lassen.
- Abkühlen lassen.
- Die Walnüsse grob hacken.
- Ofen auf 120°C vorheizen.
- Die Eier mit der Sahne und dem Jura-Weißwein mischen. Mehl, Backpulver und Salz hinzufügen.
- Sobald ein gleichmässiger Teig entstanden ist, den Lachsschinken, die Champignons und die Walnüsse einarbeiten.
- Eine Kastenform fetten. Die Zubereitung in die Form geben und bei 150°C 1:15 Std. backen.

Hähnchen mit Vin Jaune

Und Morcheln



Für 6 bis 8 Personen

Ein schönes Bresse-Huhn, in Stücke zerteilt – 1 Zwiebel – 1/2 Flasche Jura-Weißwein (blumiger Chardonnay) – 40 g getrocknete Morcheln – 800 ml Crème Fraîche, Vollfettstufe – 100 ml Vin Jaune du Jura – 1 EL Maizena – Salz – Pfeffer

- Die Morcheln in heißem (aber nicht kochendem) Wasser 2 Stunden einweichen. Die Hähnchenstücke in einem Schmorkochtopf mit etwas Olivenöl anbraten. Die gewürfelte Zwiebel hinzufügen, salzen und pfeffern. Die Stücke goldgelb anbraten und mit einer halben Flasche Jura-Weißwein löschen. Abdecken und ca. 1 Std. lang köcheln lassen.
- Die Morcheln sorgfältig waschen (Einweichwasser aufbewahren), dann das Einweichwasser durch ein Sieb schütten, um Verunreinigungen zu entfernen. Dieses Wasser in einen Topf schütten und die Morcheln darin 5 Minuten kochen. In einen anderen Topf erst die Crème Fraîche, dann die Morcheln mit dem restlichen Wasser geben, abschmecken und ca. 20 Min. lang köcheln lassen.
- Zum Zeitpunkt des Servierens das Maizena in einem Schöpflöffel Sahne verrühren, alles vermischen und aufkochen lassen. Bis Erhalt einer cremigen Soße rühren und ggf. abschmecken. Wenn die Soße fertig ist, den Topf von der Platte nehmen und den Vin Jaune untermischen. Die Soße über das Hähnchen gießen und sofort servieren. Comté-Kartoffelgratin oder weißen Reis als Beilage anbieten.

HERZHAFT

Pollack mit Weißwein

Und Senf



Für 2 Personen

2 Filets von weißem Fisch (Dorsch, Pollack, Merlan...) – 3 Lauchstangen
– 3 EL grober Senf – 3 EL Zitronensaft – 200 ml Jura-Weißwein (blumiger Chardonnay) – 1 Schalotte – 10 g Butter – 100 ml Crème Fraîche – Kräuter
– Salz – Pfeffer

- Die Schalotte würfeln.
- Den Lauch sorgfältig unter kaltem Wasser waschen und fein schneiden.
- In einer Pfanne die Schalotte mit etwas Butter anbraten, dann den geschnittenen Lauch hinzugeben. Salzen und pfeffern.
- Bei starker Hitze ca. 5 Min. schmoren lassen, die Platte dann auf kleine Hitze stellen, 150 ml Jura-Weißwein und Crème fraîche hinzugeben, eine Prise Kräuter darüber streuen, abdecken und 15 bis 20 Min. köcheln lassen.
- In dieser Zeit die Filets mit Senf bestreichen und 3 Min. auf jeder Seite bei mittlerer Hitze anbraten, dabei den Zitronensaft und 50 ml Jura-Weißwein hinzugeben.
- Auf jedem Teller etwas Lauchgemüse anrichten und den in Senf gebratenen Fisch darauf setzen.

SÜSS

Tiramisu

Mit Äpfeln und Vin de Paille



Für 4 Personen

4 Äpfel – 250 g Mascarpone – 16 Löffelbiskuits – 4 Eier – 50 g Kristallzucker
– 120 ml Vin de Paille aus dem Jura – gemahlener Zimt – eine nussgroße
Stückchen Butter – eine Prise Salz

- 4 Schalen in den Kühlschrank stellen. Das Eigelb und den Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, dann das Mascarpone unterziehen und weiter schlagen, bis eine cremige, glatte Masse entsteht.
- Das Eiweiß mit einer Messerspitze Salz steif schlagen. Den Eischnee vorsichtig unter die Ei/Zucker/Mascarpone-Zubereitung heben. Kalt stellen.
- Die Äpfel schälen, in Stücke schneiden und mit etwas Butter und 20 ml Vin de Paille in einer Pfanne 5-6 Minuten anbraten. Den Bratsaft der Äpfel in einer Schale auffangen und 100 ml Vin de Paille hinzugeben.
- Die Biskuits einige Sekunden in dieser Flüssigkeit tränken, dann auf den Boden der einzelnen Schalen legen und mit einer Schicht Äpfel gefolgt von einer Schicht Mascarpone bedecken. Diese Reihenfolge einmal wiederholen.
- Die Schalen 4 weitere Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Vor der Degustation mit Hilfe eines Teesiebs mit etwas Zimt bestäuben und sofort servieren.

sÜSS

Kuchen mit Walnüssen

.....
Und Macvin du Jura



Für 8 Personen

1 Mürbeteig – 300 g Walnüsse ohne Schale – 2 EL Macvin du Jura – 2 Eier – 200 ml Flüssigsahne – 120 g Zucker – Salz

-
- Ofen auf 180°C vorheizen.
 - Den Mürbeteig in einer Kuchenform verteilen. Den Teigboden mit einer Gabel anstechen. Mit Backpapier abdecken und Backmurmeln (oder getrockneten Erbsen/Bohnen) beschweren. 8 Minuten im Backofen backen, dann beiseite stellen.
 - Die Walnüsse im Mixer grob hacken.
 - Die Sahne in eine Schüssel gießen, Eiweiß und Eigelb, Zucker, Macvin du Jura und eine Prise Salz hinzugeben. Bis Erhalt einer glatten, cremigen Zubereitung mischen.
 - Die Nüsse hinzufügen.
 - Diese Zubereitung auf den Kuchenboden gießen. Glätten und bei 180°C 25 bis 30 Min. backen.

sÜSS

Zartes Mandelbiskuit

.....
Mit Jura-Weißwein und Himbeeren



Für 6 Personen

1 kleine Schale Himbeeren – 1 bis 2 EL Jura-Weißwein (blumiger Chardonnay) – 130 g Puderzucker – 50 g Mehl – 50 g Mandelpulver – 4 Eiweiß – 70 g Butter – 1/2 Päckchen Backpulver

-
- Den Puderzucker mit dem Mehl, dem Mandelpulver und dem Backpulver mischen. Das Eiweiß hinzufügen.
 - Die Butter schmelzen lassen. Vorsichtig auf den Teig gießen und dabei weiter rühren.
 - Den Jura-Weißwein unterziehen, gut mischen.
 - 1 Std. kalt stellen.
 - Ofen auf 180°C vorheizen.
 - Den Teig in die Formen für Mandelbiskuits gießen. In jede Form einige Himbeeren setzen, ohne sie einzudrücken.
 - Bei 180°C 10 bis 15 Min. backen. Die Mandelbiskuits dürfen nur ganz leicht goldgelb sein.
 - Vor dem Stürzen abkühlen lassen.

Le Grand Jura

Mit Marc du Jura und Grand Marnier



Für 1 cocktail

- 30 ml Marc du Jura
- 40 ml Grand Marnier Cordon Rouge
- 1,5 TL Orangenkonfitüre
- 15 ml Eiweiß
- Schokoladenstückchen
- Geriebene Orangenschale

- Alle Zutaten in einen Shaker geben. Schütteln.
- In einem Cocktailglas servieren.
- Mit Schokoladenspänen und geriebener Orangenschale dekorieren.

Les Secrets des «Marnes Blanches»

Mit Macvin und Crémant du Jura



Für 1 cocktail

- 40 ml Macvin rot
- 15 ml Spiced Berry Cordial (La Maison du Whisky)
- 30 ml Himbeerpüree
- 3 bis 4 Pfefferminzblättchen
- 15 ml Martini Rosé
- Crémant du Jura
- 2 Himbeeren

- Alle Zutaten in einen Shaker geben. Schütteln.
- In ein Cocktailglas geben und mit Crémant du Jura auffüllen.
- Mit Pfefferminzblättchen und zwei Himbeeren dekorieren.

ALLE SCHÄTZE

Der Weinbauregion Jura

Das Weinbaugebiet Jura hat noch wesentlich mehr als Rebstöcke und Wein zu bieten. Es ist eine Welt der Empfindungen und Aromen, die den Jahreszeiten folgen: eine authentische und üppige Gastronomie, einzigartige, sinnliche Landschaften, versteckte Straßen und Dörfer, legendäre Geschichten zum Staunen und ungewöhnliche Begegnungen, die Monat für Monat Einblick bieten in jene Emotionen, die das Jura zum Schwingen bringen.

Weingüter feiern

Die Weinbauregion bleibt der für sie so bezeichnenden Geselligkeit treu und ist ganzjährig der Schauplatz vieler Feste und künstlerischer Veranstaltungen. Traditionelle Weinfeste, Musik-, Kino-, Literatur- oder Comicfestivals, Dorrfeste, offene Weinkeller, Degustations-Themenabende, Veranstaltungen rund um lokale Spezialitäten und handwerkliche Fertigkeiten, Biowein-Messe... Es fehlt nicht an Gelegenheiten für eine Entdeckung des grenzenlosen Charmes der Weinbauregion Jura.



Weingüter und Entdeckungen: Das Zeichen von Qualität

Seit 2012 trägt das gesamte Weinbaugebiet Jura das Gütesiegel «Vignoble et Découverte». Diese vom Ministerium für Tourismus und Landwirtschaft verliehene Auszeichnung weist dieses Gebiet als ein wichtiges Reiseziel für Touristen und Weinliebhaber aus. Es garantiert die kohärente Vorgehensweise der jurassischen Akteure aus Tourismus und Weinbau: Besichtigungen, Aktivitäten und Veranstaltungen rund um das Thema Wein und lokales Kulturerbe. Die bemerkenswerte Qualität der Weinbauregion Jura wurde ebenfalls durch den Verleih des Preises «Destination Européenne d'Excellence» (EDEN-Preis 2008) gewürdigt.



Jura, und noch viel mehr

Überraschungen, Begegnungen,
Entdeckungen, Austausch, Emotionen...
Um Ihre Reise in das Herz des jurassischen
Weinbaugebiets vorzubereiten und keine
Überraschung zu versäumen, bieten wir
Ihnen mehrere Adressen an:
jura-vins.com
blog-jura-vins.com
jura-tourism.com

