

„157. Hospices de Beaune“ Primeur vins des Hospices de Beaune 2017

Die Geschichte des „Hospices de Beaune“

Die Geschichte des *Hospices de Beaune* geht zurück in das 15. Jahrhundert. Es war in früheren Zeiten ein Armen- und Krankenhospital (*Hôtel Dieu*). Dieses Hospital liegt direkt in Beaune, im Herzen der besten Weinberge des Burgunds. Im Laufe der Jahrhunderte erhielt das *Hospices* durch Schenkungen und Vererbungen von reichen Winzern viele der besten (*Grand Cru und Premier Cru*) Weinberge des Burgund und konnte so die Kosten des Hospitals mit dem Erlös aus dem Weinverkauf decken. Auch heute noch kommen die Einnahmen der Weinverkäufe dem Hospital und anderen karitativen Einrichtungen zu Gute.

Die Veranstaltung

Die berühmteste Benefizweinversteigerung der Welt findet am 3. Wochenende im November 2017 statt. Am Vorabend der Versteigerung öffnen zahlreiche Weingüter traditionell ihre Pforten und laden Weinkritiker und Besucher zur Verkostung der Weine ein. Am Tag danach findet die Versteigerung statt. Am dritten Tag beendet das traditionelle "*Paulée*" von *Meursault* die Veranstaltung. Die während der Versteigerung vermarkteten Weine werden nun noch für 24 Monate im Fass heranreifen. Im Herbst 2019 wird der Wein dann abgefüllt und an uns geliefert.



Das Besondere

Das Auktionshaus *Christie's* übernimmt auch dieses Jahr einen immer noch steigenden Anteil der Weinversteigerung, was die Preisentwicklung weiter befeuern dürfte. Ebenso wird eine weitere Neuerung des Komitees der „*Hospices de Beaune*“ für Spannung sorgen, bei der nur noch ca 60% der Ertragsmenge im jeweiligen Jahrgang zu Versteigerung freigegeben werden. Die restlichen 40% werden bis zum Jahr der Abfüllung zurückgehalten und dann versteigert, was die hohe Nachfrage zusätzlich bestärkt. Eine Reservierung der *en Primeur's Weine* wird erwartungsgemäß durch unser Mitgliedschaft und Auszeichnung preisgünstiger ausfallen. Seien Sie gespannt!

Der Jahrgang

„Qualité en Primeurs“ ist das Motto

Das Jahr 2017 war ein anspruchsvoller Jahrgang für die Winzer. Die wechselnden Temperaturen zur Wachstumsphase, morgens kalt und abends warm, verlangten den Winzern viel Wissen und Arbeit für ein optimales Ergebnis ab. Ein prächtiger Spätsommer hat den Trauben den so sehnlich erwarteten „*letzten Schliff*“ verliehen und sorgte für eine qualitativ sehr hochwertige Ernte, für diejenigen, die zu den Besten ihres Faches zählen. „*Qualité en Primeurs*“ ist das Motto, aus der Ernte werden nur die besten Trauben selektiert und zu den exzellenten Premium-Weinen der Welt herangereift.

Ihr

Château Royal