



Wine&dine am 27.10.17 im China Club Berlin

Sehr geehrte Kunden, liebe Weinfreunde,

Geben Sie es zu. Sie können sich nicht vorstellen, dass es einen **chinesischen Wein** geben kann, der 1. schmeckt und 2. 330 Eur kostet?

Aber der Name Jean-Guillaume Prats sagt Ihnen etwas.



Unter seiner Herrschaft hat Château Cos d'Estournel einen unglaublichen Qualitätsschub erfahren. Bis hin zu 100 Punkten bei Parker. Aber die Halbwertszeit von Direktoren in Bordeaux ist häufig nur gering. Und so weilte auch Jean-Guillaume nur wenige Ernten auf dem ehemals elterlichen Château. Nach seinem

Ausscheiden bei Cos übernahm er als *President and CEO of Estates & Wines* die weltweit verstreuten Weingüter der LVMH-Gruppe: Cloudy Bay, Numanthia, Cheval Andes oder Newton. Und unter seiner Führung wurden auch Weingüter in Indien und Shangri-La (China) optimiert und perfektioniert. Schon der 2013er Jungfernjahrgang AO Yun vom Fusse des Himalaya war erstaunlich. Nun kommt der 2014er in den Verkauf, welcher laut winemaker und Jean-Marc Noland (Bettane+Dessèauve) deutlich besser sein soll.

Jean-Marc Noland "...Ao Yun 2014 appears far superior in its equilibrium than its previous 2013 vintage, and represents a tremendous breakthrough in quality of Chinese winemaking"

Und diesen wollen wir Ihnen vorstellen. Wendy Van den Schrick, Europa Brand Ambassadorin, kommt dafür extra aus Frankreich zu uns.

Folgende Weine und Champagne werden die Hauptrolle spielen

Champagne Krug – 189,00 EUR/FI.

2014 Cabernet Sauvignon – Newton Vineyards, Napa Valley – 93 Parker – 75,00 EUR/FI.

2014 Mount Veeder – Newton Vineyards, Napa Valley – 96 Parker – 189,00 EUR/FI.

2014 AO Yun – Sangri-La – 330,00 EUR/FI.

2007 Chateau d'Yquem – 98 Parker – 535,00 EUR/FI.

Und den besten Wein aus China vereinen wir mit der besten chinesischen Küche, die ich finden konnte. In keinem normalen restaurant, sondern im privaten China Club, den wir für Sie und nur für dieses Event öffnen.

Küchenchef Tam Kok Kong, genannt „Chef Tam“, gilt als einer der besten Köche Asiens. Bis zur Eröffnung des CHINA CLUB BERLIN hat er im chinesischen Gourmettempel „Jade“ in Singapur gearbeitet

Termin: Freitag, 27. Oktober ca. 19.30
(Details folgen noch)

5 Gang-Menü

EUR 160 EUR/Person
inklusive Wein, Speisen, Wasser & Kaffee

China Club Berlin
Adlon Palais
Behrenstrasse 72
10117 Berlin

Anmeldungen wie immer und am besten per mail an Ihre Bacchus-Vinothek

info@bacchus-vinothek.com

Mit den besten Wünschen
Ihr
Michael Grimm





AO YUN 2014



"Ao Yun 2014 is the 2nd vintage of this unique adventure and shows more complexity than 2013 due to better climate conditions during the growing season and vineyard management optimization." – Maxence Dulou, Winemaker and Estate Manager

TERROIR

- Climate similar to Bordeaux with high-mountain identity.
- Protected from East and West Monsoon by the Yangsee and Salouen river/separating mountain: not too much rain in summer (Shandong region)
- Low latitude compensated by high altitude: no need to berry the vines like in Northern China region like Ningxia.
- Less hour of sunshine (deep/steep valley vineyard) compensated partially with stronger UV.
- Longer ripening period (140 versus 120 days in Bordeaux) enhanced by dry/sunny end season.
- Great terroir diversity: 314 blocks on 27,7 ha dispatched in 4 villages on both side of the Mekong with different sun exposure, altitudes and soils.

BLEND

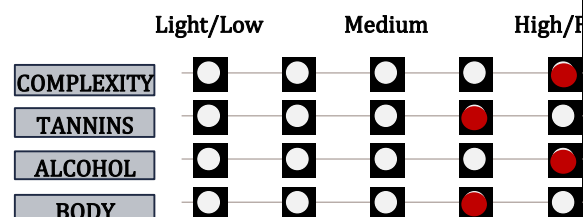
- 90% of Cabernet Sauvignon
- 10% of Cabernet Franc

TASTING NOTES

- **Appearance:** Intense, deep dark color.
- **Nose:** Multi layer identity. We feel the spice with cinnamon/licuorice, the freshness with mint/cedar wood, the earth with leather/humus, the mineral with graphite/lead pencil and red fruit with cherry/black current.
- **Palate:** Dry, medium to full body the palate offers a long and polished tannic structure. Confirming the nose with a myriad of refreshing, fruity and mineral notes as peony, seaweed, wild black raspberry and graphite. Superb balance between minerality/acidity and sweetness/alcohol.
- **General:** Complexity, freshness, elegance and subtle tannins make up the unique character of this new Himalayan terroir.

VINEYARD

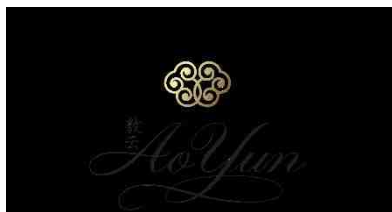
- Northwest corner of the Yunnan province, (Shangri-La is a hidden paradise among the Himalayan Mountains)
- Vineyards Located just below the sacred Meili Mountain (6'740m)
- Varying altitudes (4 different villages)
 - Adong (2'600m) – 10,5 ha – Winery
 - Shuori (2'500m) – 6,7 ha
 - Sinong (2'300m) – 5,4 ha
 - Xidang (2'200m) – 5,1 ha
- Local farmers have lived on these lands for centuries and adapted to this steep mountain region by building millions of terraces.
- Virtuous circle
- Organic Management of the vineyard



"Ao Yun 2014 appears far superior in its equilibrium than its previous 2013 vintage, and represents a tremendous breakthrough in quality Chinese winemaking"

Jean-Marc Nolant, Bettane+Desseauve





KEY SELLING POINTS

- **The result of an epic journey** : 4 years of research for a terroir on par with the greatest of the world
- **A mystical place** : Ao Yun lies near the legendary Shangri-La, in the foothills of the Himalayas, in the remote region of the Three Parallel Rivers, a world Unesco protected area.
- **A Cabernet Sauvignon terroir** : composed of 314 blocks of vines from 27.7ha, among the tiniest in the world, spread over complementary altitudes from 2200 m to 2600m
- **A human adventure** : a share of knowledge between Maxence Dulou – french winemaker - and experimented Chinese technical team and 120 Tibetan farmers family.
- **A true spirit of craft** : 100% of the vineyards processes are done by hand and cultivated organically

3 PARALLEL RIVERS UNESCO PROTECTED AREA

