

Millésime 2021

Crémant de Bourgogne (Ernte 2019)

Glänzende hellgoldene Farbe, üppige und eher feine Bläschen, wenig persistente Perlfähigkeit. Ausdrucksstarke Nase von weißen Früchten, vorherrschend Äpfel (Granny Smith und Reinette). Auf zweiter Ebene Zitrusfrüchte wie Limone und Grapefruit, lebendige Kräuteranklänge von Kerbel und Koriander, schließlich eine Note von sehr reifen Birnen, gepaart mit einem Hauch von Quitten. Ingwerwolke.

Am Gaumen spiegeln sich die meisten Aromen auch im Geschmack wider, hier eher Boskoop-Apfel, Conférence-Birne, Reneklude, Grapefruit, eine Mischung aus Limette und Orange, ein Hauch von Quitte und Ananas. Die sanfte Süße der Dosage erinnert an Gerstenzucker, die feinen Kräuter der Nase ähneln hier mehr einer Note zwischen Anis und Minze.

Sehr ausgewogener, sehr natürlicher Abgang, die Frucht bleibt lange auf dem ansonsten respektablen Finale erhalten.

Auch die dezente Süße bleibt bestehen, was die Flasche gut zu einer Fischterrinerie mit feinen Kräutern, Gänse-Rillettes oder einem Garnelencocktail, Miesmuscheln in Weißweinsauce eher als zu Austern munden lässt.

Bourgogne Côte d'Or, rot

Leicht granatrote Farbe. Zarte und harmonische Nase, Sauerkirschen und Pflaumen, Gelee von schwarzen Früchten aus Johannisbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren, süßliche Gewürze mit einem Hauch von Zimt, braunem Zucker und Kurkuma. Sanftheit und Poesie, flüchtige Note von Pfingstrose, Tulpenstängel und Geranientrieb, ein wenig Ruß vom Kaminfeuer, rosa-braune gedämpfte Champignons, etwas Veilchen, viel Charme.

Am Gaumen vollmundig, unkompliziert, zarte und seidige Textur mit kaum spürbaren, sehr reifen Tanninen. Allmählicher Anstieg der Pfefferaromen, zunächst weißer Pfeffer, Anflug von Ingwerwurzel und schwarzem Rettich, Koriandersamen, gekochte, pfeffrige Verbene, Konfitüre von Ochsenherztomaten.

Energetischer, würziger Abgang, spitzer und knackiger als erwartet, schöner Nachhall, der von Gewürzen und eingelegten Kräutern geprägt ist, Minze, pfeffrige Verbene und Koriander.

Bauernpastete, Petersilienschinken in Aspik, kalte Platte mit Schinken und Bratenaufschnitt, Drosselterrinerie mit Wacholder. Angesichts der milden Tannine kann man sich sogar an Eier in Rotweinsauce wagen, ohne auf eine Kellerreifung warten zu müssen. 89-90.

Monthelie Les Toisières

Sehr leichte granatrote Farbe. In der Nase rotes Fruchtgelee mit flüchtigen Anklängen von Quitte und Aprikose, Blumigkeit mit Gumminoten, insbesondere von Geranien, Veilchen und Pfingstrosenstängel. Einige feine fleischige Noten, Wurstbrät, kaum abgehangenes Kalbsstück, Unterholz und Pilze (manche Aromen erinnern an den Ausdruck der Weine des Fronsadais).

Am Gaumen vollmundig, unkompliziert, von schöner Frische, fast mentholartig, kandierte Kirsche, kandierte Himbeere, kräftiger Rosa Pfeffer, Marshmallow, schwarzer Pfeffer, Leder, Pflaumen und Zwetschgen, Brombeergelee, Pfefferanklänge hin zum Cayennepfeffer, rote

Johannisbeerkonfitüre und ein Hauch von Marmelade und Quitte.

Sehr geradliniger Abgang, die Mineralität des Bodens kommt jetzt wirklich ins Spiel und sorgt für die Persistenz des Weins. Man spürt eine metallische Präsenz von Eisen, Stahlwolle, Kohlschlacke. Bedeutende Länge. 90-91

Pommard

Vergleichbare Farbe, auch wenn sie hier etwas dichter ist. Nase von schöner Tiefe, von Kakao über Schokoladencoulis bis Ganache, Schokoladentrüffel, Heidelbeerkonfitüre, Crème de Cassis, Mokka, warme feine Himbeer- und Walderdbeertarte, Ruß, Rauch, schönes gewachstes und glänzendes Leder, wage Süße einer Pfingstrosenwolke, subtiler Rosa Pfeffer. Bei längerer Belüftung entwickelt sich die Blumigkeit in Richtung Rose und Veilchen, wodurch die Aromatik immer verführerischer wird.

Am Gaumen saftig, fleischig, rund, viel Frucht, überschwängliche Himbeere, Orangen- und Mandarinenschale, reife rote Pflaumen, Sauerkirsche und Kirschkerne, grüner Pfeffer und gekochte Kräuter, Minze und pfeffrige Verbene, gekochter oder zumindest marinierter Koriander, Rinde, zarte Rucolablättchen.

Saftiger, geschmackvoller Abgang – auch hier zeigt sich erst im Finale die Mineralität, die den Ausdruck strafft, das Leder des Pommard hervorhebt und das Niveau der bis dahin nicht spürbaren Tannine anhebt.

Zwei bis drei Jahre im Keller reichen aus, um ein Kaninchen Jägerart oder ein Perlhuhn mit Kastanien zu veredeln, für allzu Ungeduldige bietet sich auch ein kurz angebratenes Beefsteak-Tatar mit Kartoffeln Kronprinzessinart an. 92-92+

Volnay Premier Cru Santenots

Noch etwas dichtere Farbe als der Pommard, schönes Licht. Delikate, luftige und raffinierte Nase, Himbeerwolke, umrankt von Blumen, blühenden Rosen und Pfingstrosen von bezaubernder Süße, Hyazinthen. Tomaten- und Kirschkonfitüre, subtiles Quittengelee und von einem Quäntchen Aprikose geprägte Marmelade, milder Rauch, Zimt, brauner Zucker und Crème brûlée, Zuckerwatte und üppige Marshmallows, Apfelkerne und Granatapfelkerne, Süße einer Schokoladencreme, Milkschokolade.

Am Gaumen vollmundig und geschmeidig, Sauerkirsche, Wildkirsche, allgegenwärtiger Pfeffer, Rosa Pfeffer, Szechuanpfeffer, Pflaume, Wachtel- oder Taubenblut, Energie, Noten von Eisen und Stahlwolle, erneut würzige Energie und belebende Bitterkeit von Rucola, Pflaume, Zwetschge, Noten von Schlehengeist, Sliwowitz.

Abgang von schöner Geradlinigkeit, ausgeprägter Kalksteinmineralität, mineralische Länge und Präzision der Materie, Persistenz der Noten von Gestein, Pflaume, Veilchen und Rinde, ein Hauch von Kohle, Schlacke. 93.

Bourgogne Aligoté

Seltsamerweise wirkt der Wein fast holzig aufgrund seiner vielen Aromen von Trockenfrüchten wie Mandeln, gebrannte Mandeln, Turrón de Jijona, Haselnüssen und Pistazien. Nach all diesen Trockenfrüchten erscheinen Zubereitungen aus Eiern und Sahne, geschlagenes Eigelb mit Pistazien und Mandelsplittern, man muss unweigerlich an Eischnee auf Vanillesauce denken.

Der Gaumen ist fleischig und vollmundig mit viel praller Frucht, die Birne, karamellisierten Apfel und flambierten gelbfleischigen Pfirsich erkennen lässt. Die Vollmundigkeit setzt sich im herrlich würzigen Finale mit Pfeffer, aber auch Chili fort. Anerkennenswerte Persistenz. Es mag zu der Beschreibung widersprüchlich klingen, aber man sollte sich eher Richtung kaltes Fischgericht orientieren, z. B. kalten Seehecht mit Mayonnaise, den man mit etwas Curry oder Szechuanpfeffer würzt.

Bourgogne Côte d'Or, weiß

Nase mit Anis, Wachs, Vanille, weißen Früchten zwischen Coulis und leicht eingemachtem Obst, dann wieder unser Wachs, das nun eher einem Bohnerwachs auf der Grundlage von Honig ähnelt, ein Hauch von Ananas, Aprikosenlikör oder -sirup, kandierte Veilchen wie für Desserts, Veilchenbonbon, Harz.

Am Gaumen vollmundig, üppiges Fleisch, Coulis von weißen Früchten und Erscheinen von Zitrusfrüchten mit Limette und Zitrone, Passionsfrucht, flambierter junger Pfirsich und gebratene Mango. Bedeutende Länge. Hier bieten sich warme Speisen an, Flambiertes, Gegrilltes in der Pfanne oder auf der Plancha Gebratenes sind eine Möglichkeit, ja ein Muss und warum nicht Gambas oder Calamari.

Saint-Aubin

Dieser Saint-Aubin 2021 ist ein großer Erfolg, überzeugen Sie sich selbst: Feine Nase, die sich zunächst sehr vertikal präsentiert, Wachs, Honig, Bohnerwachs, aber auch Milchreis, kalte Milch und/oder Lassi mit einem Hauch von Zitrone, viele feine Kräuter, Kerbel, Dill, ein Hauch von Minze und würzige Düfte von Ingwerwurzel. Die Frische einer Frühlingsvegetation zeigt sich durch einen frisch gewaschenen grünen Salat und einen leuchtend grünen Rasen und bei mehr Belüftung findet man Lavendel. Der Kalkstein des Bodens wirkt poliert wie behauener Marmor.

Am Gaumen wieder äußerst saftig, üppige Frucht, Mandarine, Orangensaft, Aprikosensaft, Möhrensaft, aber auch die pflanzliche Note des Möhrengreens. Es gibt eine stark emphysematische Seite, die sich schließlich zu scharfem chinesischem Chili hin entwickelt, man findet auch eine andere asiatische Entsprechung durch Noten von Essigreis, Sake, Mei Kuei Lu.

Intensives Finale, das durch den Boden präzisiert und verdichtet wird, man findet dieses Feuer desselben Bodens, das auf der Zunge brennt. Gute Länge zum Abschluss. Man wird inspiriert, eine Venusmuschelpfanne mit einem Schuss Weißwein und einigen gehackten Kerbelblättern zuzubereiten, Kammuscheln sind genauso gut.

Meursault

Sinnliche Nase, ein Festival der Genüsse ... Pinienkerne, Mandelsplitter, fein zitronige Marmelade, Rohrzucker, Vanille und dicker Vanillejoghurt, zudem viele verführerische und betörende Blumen, Jasmin, Mimose, Ginstertriebe, dann Honig und weiße Karamellbonbons mit Minze, pochierte Birne bis karamellierte Birne, weißfleischiger Pfirsich, ebenfalls karamellisiert, wieder Eischnee auf Vanillesauce. Die pflanzliche Komponente ist raffiniert, nicht leicht zu beschreiben, Wasserblumen gepaart mit Zitrusfrüchten, Kaktusfeige, Zitronenbaumblätter. Schöne Entwicklung seit der ersten Nase.

Am Gaumen ist der Wein vollmundig und elastisch mit runden Aromen, Flan, Eischnee auf Vanillesauce, Englische Creme. Er ist sehr leicht zugänglich, man könnte einige Eigenschaften der Weißweine aus Châteauneuf und Umgebung sehen, aber er ist wirklich lang, cremig im Mund. Dann taucht Chili auf, sogar Piri Piri, man erwartet nicht dieses scharfe, prägnante Finale, wie eine Ohrfeige im Abgang, wieder diese empyreumatische Note, die würzige Energie hinzufügt, viel weißer Pfeffer ... Man hat einen sinnlichen und gleichzeitig einen fast aggressiven Wein, einen unkomplizierten Wein und einen komplexen, vielseitigen Wein. Lassen Sie ihn für 3 oder 4 Jahre im Keller reifen, um ihn zu einem Lachsfilet mit Bearnese Sauce und Gnocchi zu servieren, aber auch zu gebratenem Huhn mit Senf- oder Currysauce.

Meursault Clos du Pré du Manche

In der Nase Nussöl, Mandelöl und Haselnussöl, Fruchtcoulis, Coulis von Birnen, weißfleischigem Pfirsich, Weinbergpfirsich, Aprikosenkern, ein Hauch von Blutorange, Mango, Ananas. Bei Luftzufuhr komplexe Gewürze, die Weihrauch, Bergamotte, grauen Pfeffer und Wacholderbeeren verbinden, dazu Schwarzpulver, Eukalyptus und Gummi. Am Gaumen Fülle und Vollmundigkeit, seidig-ölige Textur und Kraft von kandierten Zitrusfrüchten, intensiver Safran, Curry und Piri Piri, Mangocoulis mit Aprikosen, Ananasoulis mit gelbfleischigem Pfirsich, Energie von Zitruschalen und Pfeffer, Szechuanpfeffer, Muskatnuss, dazu Mirabellenkonfitüre, Marmelade mit Aprikosenanklängen, Cavaillon-Melone, Rhabarber und Gerstenzucker, Orangenfruchtgelee, Piment d'Espelette, Kalkstein mit empyreumatischen Absonderungen, entzündeter Kalkstein wie eine „Kalksteinpfanne“.

Geschmackvoller, geradliniger Abgang, präzise Mineralität, die Orangenkerne und Aprikosenkern, den Kern des gelbfleischigen Pfirsichs und eine Wucht verschiedener Pfeffersorten trägt.

Man fühlt sich inspiriert zu Pfannengerichten, Flambiertem, Gebratenem, der Verwendung von Cognac, Armagnac und Calvados, man hat Lust auf Bearnese Saucen, Saucen mit Senf, mit Masala, Tanduri-Zubereitungen, komplexe Currys mit Garnelen und Hühnchen.

Meursault Les Meix Chavaux

In der Nase berauschende Blumen, Coulis aus weißen und gelben Früchten, gelbfleischiger Pfirsich gemischt mit Ananas, ein Hauch von Aprikose und sogar Cavaillon-Melone. Auch die Nüsse sind wie flüssig, Mandelmilch, Haselnussmilch, wieder Turrón de Jijona (weißer Nugat), Mandeln und gebrannte Mandeln, Liebesapfel.

Am Gaumen erneut saftig und vollmundig, die Fülle des ersten Mundeindrucks ist eine Gemeinsamkeit aller Weißweine dieses Jahrgangs, gelbfleischiger Pfirsich, flambierte Mango, Ananas, ein Hauch von Aprikose - erstaunlich diese „warmen“ Früchte in einem Jahrgang, der als eher kühl gilt.

Der Abgang ist knackig und wieder empyreumatisch und pfeffrig, er ist ausdrucksstark, hier gibt es Erregung und viel Nervosität. Schönes Gleichgewicht zwischen dem Terroir und dem Jahrgang, Verbindung von kalt und warm. Die empyreumatischen Aromen werden hier durch die Ausrichtung wieder ins Gleichgewicht gebracht, der Wein ist eher intensiv als warm, eher prägnant als brennend. Das Empyreumatische, das man in allen Weinen wahrnimmt, überrascht, als ob das Gestein nach den vier reifen oder sehr reifen Jahrgängen von 2017 bis

2020 das Gedächtnis der Wärmespeicherung bewahrt hätte und sie 2021 durchaus wieder abzugeben vermochte, obwohl es nie wirklich warm war.

Die beste Lage für feinen Fisch wie Seezunge oder Glattbutt, gegrillt und mit den klassischen Salzkartoffeln serviert.

Meursault Le Limozin

Die Nase ist hier diskreter, aber von großer Tiefe, subtile Trockenfrüchte, Samen, Hülsenfrüchte zwischen Kichererbsen und weißen Bohnen, helle Korinthen, Windbeutel mit Cremefüllung, Puderzucker und Vanillekugel, sehr süßgebäckartig, aber nicht aufdringlich, frisches Gebäck wie aus einem Kühlraum. Der Gaumen – das wird langsam zur Gewohnheit – ist voller Aromen und saftig, Tonnen von Früchten mit Birne, karamellisiertem Apfel, Aprikose, die genauso süß ist wie der Apfel, einem Hauch von Ananas, insgesamt nahrhaft. Der Wein ist lang, geradlinig, knackiger und präziser als der Auftakt vermuten ließ, der Boden zeigt sich im Abgang sehr präsent, indem er die Materie noch dichter und präziser macht. Wieder ein Vorschlag rund um Lachs mit Bearer Sauce, aber ein Kaninchen Jägerart passt ebenso gut oder ein gebratenes Huhn mit Steinpilzen.

Meursault Les Tillets

Les Tillets ist noch frischer als Les Meix Chavaux, die Nase ist regelrecht kalt mit Aromen von Zitronensorbet und Birnensorbet mit Pfeffer. Der in der Luft schwebende Pollen der weißen Blumen fühlt sich ebenfalls kalt an wie Blumen aus nördlichen Ländern oder von bereits hoch gelegenen Almen. Bei längerer Luftzufuhr werden die Blumen lieblicher, man entdeckt eine ganze Reihe kleiner Blümchen, Stiefmütterchen, Veilchen, Kornblumen, Lavendel, die Frische bleibt präsent und wird durch ein Gefühl von Grün und hohem Gras hervorgerufen. Eine milchige Seite schließlich mit Noten von Schlagsahne, geschlagener Crème fraîche, diskrete Gebäckanklänge erinnern an Mürbeteig, Spuren von Birnen und Mirabellen. Gaumen mit einem schönen Fruchtsaft, Aprikose, Birne, Apfel, ein Hauch Mango, Blutorange, pfeffrige Ananas, Zitruschalen, Zitrone und Grapefruit. Die Schalen bringen Bitterkeit, das Emphyreumatische ist wieder präsent und sorgt für eine brennende, zitronige Seite. Die Kombination aus Frische (Zitronensorbet/gefrorene Zitrone) und Wärme ist anscheinend typisch für den Jahrgang.

Der Abgang ist dicht, mineralisch, gestampfte Erde, konzentrierter Fels, sehr anhaltend, ein solider Wein. Feine gegrillte-gebratene Fische, aber auch Kaisergranat, Jakobsmuscheln, eher Meer als Land.

Meursault Premier Cru Les Poruzots

Zweifellos der maritimste Wein des Sortimentes in diesem Jahr. Er fängt stark an, man ist am Meer in der Normandie oder im Pas-de-Calais, Kieselsteine, Algen, Austern Fines de Claire und – wagen wir es – Seeohren, Moos an den Felsen, man glaubt sich dort. Im scheinbaren Widerspruch dazu kommt eine Welt voller pflanzlicher Komplexität und schwer zu beschreibender Früchte, Schalen, Rinden, Säfte mit Süße und Bitterkeit zugleich, Hülsenfrüchte, eingeweichte Hülsenfrüchte, Linsen, Kichererbsen, Maisstärke, aber auch Pilze, Leder, Duft von weißer Trüffel, weiße Schokolade, frische Pasta und geschmolzener Käse, Meer und Land, trocken und naß, süß und bitter. „Les Poruzots“ von sehr großer

Komplexität, der einer gehobenen Gastronomie würdig ist.

Der Gaumen zeichnet sich durch eine hohe Fruchtigkeit als auch einen kräftigen Ausdruck des Bodens aus, Birne, Apfel, ein Hauch von Quitte, Mirabelle und gelbfleischigem Pfirsich.

Der Wein endet mit Spannung, Intensität und sogar sehr viel Intensität, Geradlinigkeit, Kraft und einer empyreumatischen Machtdemonstration des Kalksteinuntergrunds.

Man spürt die Präsenz des Sandes im Abgang und wieder eine starke Rückkehr der Meeresfrüchteakzente, die den Kreis schließt. Aus der obigen Beschreibung und bei einer Lagerung von mindestens fünf Jahren sollte ein Land-See-Gericht im Stil von Hummer und Huhn im mit Teig versiegelten Schmortopf Aufsehen erregen.

Meursault Premier Cru Les Charmes

Eine schöne zarte und poetische Nase, die vorrangig delikate Trockenfrüchte und Blumen zum Ausdruck bringt, ein Hauch von Frühling, Wasser, frische Luft und aufsteigender Saft, Akazien, zunächst diskrete weiße Blumen, die dann immer großzügigere Düfte freisetzen, Honig, Berlingots, Vanille, Englische Creme, Eischnee auf Vanillesauce, alles sehr betörend, sehr sinnlich. Coulis aus weißen und gelben Früchten, gelbfleischiger Pfirsich, Williamsbirne, Karamell, Milchkonfitüre.

Am Gaumen Zitrusfrüchte und gelbe Früchte, Orangensaft, Mandarinsaft, Melone aus dem Vacluse, begleitet von Mango, Ananas und einer erkennbaren Aprikosennote.

Intensiver Abgang von sehr großer Länge, intensiv und präzise zugleich. Idealer Kandidat für Steinbutt mit Holländischer Sauce in den nächsten fünf Jahren, man wird kaum mehr Geduld haben müssen, um zum Kalbslendensteak mit Steinpilzen überzugehen.

Meursault Premier Cru Goutte d'Or

Eine luftige Nase, die von einer diskreten, aber komplexen Blumigkeit geprägt ist, eine Atmosphäre wie in einem Blumenladen, in dem man natürlich die Blumen, aber auch die verschiedenen Arten von Blättern und die Luftfeuchtigkeit erkennt. Weniger verführerisch als Les Charmes, weniger demonstrativ und mineralisch als Les Poruzots – Goutte d'Or ist geheimer, eine Klasse für sich, Maiglöckchen, Honig von weißen Blüten, von Veilchen und sogar Düfte von Bougainvilleen und auch Flieder, Anis, wilder Fenchel, Veilchenbonbon, Harz, Süßholzwurzel.

Am Gaumen voluminös und ziemlich würzig, eine Mischung aus Ingwer, Puderzucker, weißem Pfeffer, es gibt sogar Nelken und grünen Pfeffer, Gummi, Harz. In der retranasalen Wahrnehmung ein Hauch von Koriander und sogar die Bitterkeit von Rucola. Zitrusfrüchte, weiße und gelbe Früchte bleiben im Hintergrund und werden von Gewürzen dominiert.

Der Abgang ist vollmundig mit dem Kern des weißfleischigen Pfirsichs und dem des Weinbergpfirsichs, Kraft von Zitrusfrüchten und Zitruschalen, Zitrone, Grapefruit, schwarzer Rettich, ein Hauch von Paprika.

Meursault Premier Cru Genevrières

Les Genevrières 2021 trägt alle Merkmale der Lage in sich, die Blumigkeit, das Geheimnis, die höchste Eleganz und die raffinierte Komplexität. Der Charme von Les Genevrières scheint wie so oft von einem magischen, unwirklichen Eingriff auszugehen, Beet mit duftenden Blumen, fein mit Honig gesüßt, „gesüßte“ Narzissen, Maiglöckchen, Akazien, Bougainvilleen,

Mimosen, Luft, Finesse, unvergleichliche Eleganz, Blütenessenz, Kamille, Geißblatt, Kerbel, subtile Anisnote, Honigbonbon, Anisbonbon aus Flavigny.

Am Gaumen unkompliziert, aromareich, viel Frucht, süße Birne, Vereinsdechant und Passe Crassane, sehr süßer Apfel, zwischen Reinette und Granny Smith, ein Hauch von Menthol wie von kalter Minze, Gurkensuppe, ebenfalls gesüßt, ein Hauch von Grapefruit, Zitrone, Aprikosenfleisch und Ananas.

Abgang mit Pfirsichkernen und Apfelkernen, sehr lang, ein konstant präsenter Nachhall, Boden von subtilem Ausdruck, der völlig mit der Frucht verschmolzen ist, fast unmerklicher Ausbau.

Meursault 1er cru les Charmes Vieilles Vignes, Weinstöcke von 1913.

Sinnliche Nase, Honig, Zimt, Muskatnuss, sehr typisch für Meursault, kandierte Früchte mit Apfel, Ananas, Mango, Orange, Gebäckelemente wie Mandelgebäck, Löffelbiskuits, gemahlene Mandeln. Bei den Früchten kann man noch Granatapfel, Aprikosenkern und eingemachten Rhabarber erwähnen. Eine Atmosphäre exotischer Blumen, gefolgt von Moschusdüften, die an einige Parfums von Guerlain oder Opium von Dior erinnern. Schließlich Grapefruit-, Mandarinen- und Orangenschalen, kandierte Orangen und Quitten. Am Gaumen große Fülle mit einem von Gewürzen geprägten Fleisch, eine komplexe Mischung aus Kräutern und Gewürzen, darunter Verbene, Rucola, Safran, Curry, Muskatnuss, kandierter Ingwer, Zitrone, Limette, Kiwi, schwarzer Rettich und Süßholzwurzel. Intensiver, vibrierender und tiefer Abgang, tellurisch wie oft bei diesen äußerst alten Reben, eine Art Reise zum Mittelpunkt der Erde. Der Wein schafft es, trotz der Masse und des Gewichts der Materie ausdrucksstark zu bleiben – wieder ein sehr großer Moment.