

Besondere Weingüter – klein, aber oho!

Wein spielt in dieser Ausgabe mit den Rezepten von Léa Linster und Tim Raué eine ganz besondere Rolle. Verständlich, dass wir Ihnen dazu eine feine Auswahl an Weingütern präsentieren möchten, die Ihnen neue Geschmackserlebnisse erlaubt und sicher den einen oder anderen Geheimtipp parat hat.

2014 Wageck Kalkmergel Schwarzriesling trocken – Der Schwarzriesling, auch Müllerrebe oder Pinot Meunier, ist nicht verwandt mit dem Riesling, aber für jedes Sortiment eine Bereicherung. Thomas Pfaffmann gewinnt ihn von der Lage Bissersheimer Goldberg und baut ihn in gebrauchten Barriques aus. Im Duft zeichnet sich dieser Schwarzriesling durch Noten dunkler Beeren aus. Am Gaumen entfaltet er sich fesselerreich mit guter Frische und besticht mit Körper und zarten Tanninen. 15,90 Euro, www.cwdwein.de

2012 Frescobaldi Nipozzano Vecchie Viti – „Einladend in der Nase und am Gaumen, viel Rasse, Charakter, schöner Bau, hat Saft, Fülle und große Länge.“ So beschreiben Weinjournalisten Nipozzanos Vecchie Viti aus dem Herzen der Chianti Rufina als Top-Chianti DOCG. Kein Wunder, ist dieser Wein doch den Nachkommen der Familie Frescobaldi gewidmet. Jedem Neugeborenen wird eine „Private Collection“ von 500 Flaschen dieses eindrucksvollen Weines zurückgelegt und in einem ganz besonderen Bereich des Weinkellers gelagert. Der Jahrgang des Weines entspricht dem Geburtsjahr des Nachkömmlings. Der Wein ist köstlich zu Pappardelle mit Wildschweinragout und Cannelloni in Béchamelsauce, aber auch ausgezeichnet zu gegrilltem roten Fleisch. 22,50 Euro, www.ludwig-von-kapff.de

6. Apriles anno 1659 – Der Name des Weines vom Weingut Fürstlich Castell'sches Domänenamt ist Programm. Denn am 6. April 1659 konnte noch kein Kellermeister ahnen, dass der Silvaner zum Botschafter des Frankenweins heranreifen sollte. Damals ließ ein Gräflich Castell'scher Amtmann 25 Fecsher des Silvaners unterhalb vom Schlossberg pflanzen. Der Jahrgang 2014 konnte nach einigen Wetterkapriolen mit 92° Oechsle von Hand gelesen werden. Reife Aprikose und ein Anflug von Salmiak und Sandelholz steigen in die Nase, während der Geschmack würzig mit weißer Pfeffernote ist und einen balancierten und harmonischen Abgang hat. 26 Euro, www.castell.de

Gagliole Bianco 2014 – Das Weingut Gagliole liegt inmitten der Toskana und steht für exzellente Weine. Seit 1990 besitzen Monika und Thomas Bär das Gut und haben diesen Ort zu ihrer toskanischen Heimat auserwählt. Zum Gut gehören drei verschiedene Rebzentren. Das erste liegt um die Villa herum auf den alten Terrassierungen mit Galestro-Böden und umfasst vier Hektar Rebzeilen mit Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Malvasia Bianca. Fast ausschließlich Sangiovese wächst auf weiteren vier Hektar. Das Weißweingewürz „Gagliole Bianco 2014“ hat einen eigenständigen Charakter und wird nur in kleinen Mengen (3000 Flaschen) produziert. Der Wein setzt sich aus den Trauben Procanico, Chardonnay und Malvasia zusammen. 20 Euro, www.brogstitter.de

Riesling Cuvée Frédéric Emile 2009 – Der Name des Weines stammt von Frédéric Emile Trimbach, der bereits im Jahr 1898 seine Weine auf der Internationalen Messe in Brüssel vorstellte und dafür höchste Auszeichnungen erhielt. Auf Spitzenlagen gewachsen, ist das vollreife Traubengut spürbar wiederzufinden; ein eleganter Riesling, ausdrucksvoll, jedoch schlank mit feiner Mineralität. Der Wein ist eigentlich auf Grand-Cru-Lagen gewachsen, man hat jedoch auf die Bezeichnung verzichtet, weil der Name „Frédéric Emile“ zu traditionsbehaftet ist. Der Wein trinkt sich besonders gut zu elsässischen Spezialitäten, zu kräftigen Fischgerichten, gegrillt oder mit würzigen Saucen, Geflügel und zur modernen asiatischen Küche. 46,90 Euro, www.weinwolf.de

2014 Balthasar Ress Engelmansberg Riesling trocken – Der Name Engelmansberg geht auf den „Edelknecht Engilmann“ von Hattenheim zurück, der 1321 seine Weingüter dem Kloster Eberbach schenkte. Das Weingut Balthasar Ress hat in diesem Gebiet einen Wein ausgebaut, der reif und fruchtbetont ist und von hefigen Nuancen gerahmt wird. Der kräuterwürzige Schmelz und die milde, lebendig eingebundene Säure machen den Wein zu einem idealen Begleiter für Antipasti und Seafood. 24 Euro, www.balthasar-ress.de

