

Herbstzeitlos Vol. II

NOCH MEHR NACHSCHUB FÜR IHREN KELLER! DER PLATZ IM HEFT HAT DIESMAL LEIDER NICHT GEREICHT. DAMIT SIE NICHT NOCH LÄNGER AUF DIESE WEINE WARTEN MÜSSEN, HABEN WIR SIE HIER FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT.

WEISSWEINE

DEUTSCHLAND

Löwenstark

Zum Weingut Günther Bardorf gehört das Gasthaus Löwen in Randersacker. Hier kann man zwei Silvanertypen vergleichen. Uns gefiel der preiswertere besser, obwohl wir den teureren besser bewerten. Schizophren?

2004 Randersackerer Ewig Leben Silvaner Kab., Franken, Bardorf

Naja, ewig lebt er nicht, aber er versüßt einem die Zeit, die uns hier vergönnt ist. Frisch, saftig, lecker schmelzig-fructose-süffig und gekühlt aus Drehverschluss-Bocksbeutel (zu Erdbeerkuchen!); 12 %vol., € 4,90 ★

2004 Randersackerer Marsberg Silvaner Spät., Franken, Bardorf Verhalten duftender, mächtiger Silvaner, breit eingebundene Süße (nicht aufdringlich), voller Saft und mineralische Frische; 13,5 %vol., € 8,60 ★ bis ★★

Weingut Günther Bardorf

97236 Randersacker

© 08 31-70 55-0

www.loewen-randersacker.de

Klassenerhalt

Es ist schon ein paar Jahre her, da haben wir das Weingut Ludwig Thanisch sehr für seine Rieslinge gelobt. Zwischenzeitig war Sendepause, nun kamen wieder ein paar Verkostungsmuster. Fazit: Klasse gehalten!

2004 Weißburgunder QbA trocken, Mosel-Saar-Ruwer, Ludwig Thanisch

Feine, elegante Pinot-Nase nach Birne, etwas Hefe, sehr klar mit Aromen von Zitrus und weißer Grapefruit, ohne Übertreibung, aber stilvoll, macht Spaß zum Picknick und zum Essen;

12,5 %vol. ★★

Auch erfreulich:

2004 Riesling QbA trocken, Mosel-Saar-Ruwer, Ludwig Thanisch

Picobello süffig-frischer Liter-Riesling mit kräftigen grünen Apfelaromen und Kontur, für Mosel durchaus kernig, kann man sich jeden Tag gönnen;

12 %vol. ★

Weingut Ludwig Thanisch & Sohn
54470 Lieser/Mosel

© 0 65 31-82 27, info@thanisch.de

In der Kürze ...

... liegt die Würze, sagte sich Andreas Schäffer und füllte seine Cuvée aus Gewürztraminer (90 Prozent) und Riesling in eine kleine 0,5-Liter-Flasche.

2004 "Kleines Gewürz" QbA, Pfalz, Weingut Schäffer

Groß im Geschmack, verkündet das pffiffig gestaltete Etikett. Ajoooh, der Traminer ist unverkennbar, das Barrique, in dem der Most sechs Wochen gäerte, so gut wie nicht, die Süße durch die kräftige Säurefrische sehr gut abgefangen. Viel Traminer mit dem Schuss Frische vom Riesling, auf die gute Zusammenarbeit! Gut als Aperitif, zum Käse oder einfach zum "Fun". Apropos: Gäste der Ferienwohnung bei Schäffers bekommen eine Flasche Wein pro Tag gratis! Tolle Idee, oder? 7,5 %vol., € 6,50 bis 8,- ★★

Weingut Schäffer

67434 Neustadt-Hambach

© 0 63 21-28 59, www.geispitz.de

Sommer-Wein

Ist zwar schon herbstlich, aber solch ein Chardonnay schmeckt zu jeder Jahreszeit:

2004 Siegelsheimer Heerkretz Chardonnay QbA halbtrocken, Rheinhessen, Wg Sommer-Hof

Frischer Duft von Apfel und Aprikose, blitzsauber und saftig, süffig, aber nicht süßlich, ein-

fach verspielt (trotz 13 Volumenprozent) und nett gemacht, mehr braucht man nicht zum Entspannen – oder man nimmt den süffigen, fruchtigen picobello Dornfelder; 13 %vol ★

Weingut Sommer-Hof

55599 Siefersheim

© 0 67 03-39 77

www.weingut-sommerhof.de

Beschwingt

Pinot-Sorten sagt man eine gewisse Fülle nach. Aber es gibt auch noch den klassischen Kabinett-Typ:

2004 Schmieheimer Kirchberg Weißer Burgunder Kabinett trocken, Baden, Lothar Schwörer Bonbonfrisch mit Zitrus und Apfel, sauber und leicht gemacht, eben eine richtige leichte Kabinett-Variante des Weißburgunders, für ebenso leichte Gerichte; 12 %vol., € 5,80 ★

Lothar Schwörer

77971 Kippenheim-Schmieheim

© 0 78 25-74 11

weingut.schworerer@t-online.de

ITALIEN

Tokai aus Italien?

Die Rebsorte Tocai Friulano hat mit dem ungarischen Tokajer nichts zu tun. Deshalb gab es auch Streit um die Bezeichnung. Wir meinen: Verwechslungsgefahr ausgeschlossen!

2004 Tocai Friulano Colli Orientali del Friuli, Livio Felluga

Im Duft zunächst dezent, mineralisch, aber am Gaumen dann viel Apfelfrucht mit Zitrusnote, Schmelz und erdige Nuancen, schön gerundet. Mineralischer Pfefferbiss im Finale; ideal zum Fisch; 13 %vol. ★★

Bezugsquellen und Preise nennt:

Smart Wines, 50670 Köln

© 02 21-12 04 47

smart@smart-wines.de

ROSÉ

SPANIEN

Aktenzeichen Sol

Sol heißt Sonne, Solaz ist eine Weinmarke aus Spanien, nämlich von Osborne. Neu gibt es **2004 Solaz Rosado Vino de la Tierra de Castillo**

Mit schönen, nicht artifiziellen Erdbeernoten, vollreifem Saft, sauber vinifiziert und gut gekühlt ein Genuss am Nachmittag oder zum Essen, Rebsorte Tempranillo; 13 %vol., ca. € 2,20 ★

Im Lebensmittelhandel

Bezugsquellen nennt:

Eggers & Franke, 28195 Bremen

© 04 21-30 35-0, office@egfra.de

ROTWEIN

DEUTSCHLAND

Classic gemacht

Ruhig ist es geworden um die Weinbezeichnungen Classic und Selection, die vor einigen Jahren aufwändig eingeführt wurden. Sie sollen dem Verbraucher die Entscheidung für einen Wein leichter machen. Das Probieren ersetzen sie freilich nicht. Wenn wir uns zwischen dem Lemberger "Selection" und "Classic" der Willsbacher Weingärtner entscheiden müssten, würden wir zum Classic tendieren.

2003 Lemberger Classic, Württemberg, Willsbacher Weingärtner

Duftet dezent nach Brombeer, Heidelbeeren und etwas Erde, gut gemachter Lemberger mit Schmackes und doch Finesse, gute Säure; 13 %vol., € 4,41 ★
Der Selection macht zwar mehr her, hat für unserem Geschmack

aber einfach zu tief ins Holzfass geschaut. Hat sehr viel Tannin (14 %vol., € 15,66)
Weingärtner Willsbach
74182 Oberulm-Willsbach
© 0 71 34-9 82 80
www.weingartner-willsbach.de

Kleins S-Klasse

Wir haben alle S-Weine verkostet, bei den Weißen gefiel der Chardonnay, bei den Roten mochten wir am liebsten:

2003 St. Laurent "S" QbA trocken, Pfalz, Weingut Klein

Schöne, gedeckte Barrique-Nase mit Waldbeeren, viel Beerensaft, aber doch Kontur, kleine Röstnote, die ihm gut steht, gute Länge; kräftiger deutscher Rotwein-Typ. Wir sagen's ja, St. Laurent hat was! 13,5 %vol. ★★
Weingut Gerhard Klein
76835 Hainfeld, © 0 63 23-27 13
www.weingut-gerhard-klein.de

FRANKREICH

Le vin qui agace

Andere können auch kalauern. Agacer heißt so viel wie "reizen, ärgern". Und wenn man ein Château namens Agassac hat, kann einem so ein Slogan schon mal einfallen. Gereizt war wohl der Besitzer, Monsieur Zell, wegen der vielen Korkschmecker, deswegen füllt er ab 2004 alles mit Drehverschluss. Einen Cru Bourgeois, immerhin! Der 2004er ist aber noch viel zu jung, dem 2001er hatten wir drei Sterne gegeben. Bei einer Vertikalprobe gefiel uns kürzlich der **2002 Château d'Agassac Haut-Médoc Cru Bourgeois AOC**

besonders gut: dichter Duft von Pflaume und Fleischextrakt, viel Beeren und etwas Zimt, am Gaumen schokostüßlich und tiefgründig, wirkt sehr modern, ist aber auch très Bordeaux, sehr gute Tanninstruktur, wir bleiben bei unseren drei Sternen. Der 2002er Bordeaux-Jahrgang ist überhaupt jetzt sehr spannend; bei Herrn Grimm in Rottweil gibt es ihn auch als Magnum, für schlappe € 35,90; 12,5 %vol., € 15,90 ★★

Bacchus-Vinothek
78628 Rottweil, © 07 41-1 72 06
www.bacchus-vinothek.com

Très Bourgogne

Die burgundische Edel-Domaine

Bertagna in Vougeot ist seit 1982 im Besitz der Familie Reh, Eigentümer des Weinguts Reichsgraf von Kesselstatt an der Mosel. Mit der Besitzerin Eva Reh-Siddle und Betriebsleiterin Claire Forestier ist die 21-Hektar-Domaine in weiblicher Hand. Wir verkosteten vier Weine aus 2002 und 2003, die sich teilweise mit viel Holznoten und damit noch sehr jung präsentierten.

2002 Clos Saint-Denis Grand Cru AOC, Domaine Bertagna

Dieser Grand Cru aus dem Ort Morey-Saint-Denis verwöhnt mit tief-delikatem, leicht animalisch-würzigen Pinot-Düften (Schwarzkirsche, Leder, Fleisch), satte, saftige und zugleich samtige Frucht bei großer Eleganz und Nachhaltigkeit; Säurespiel und Format sind très Bourgogne und vraiment Grand Cru, lagert noch leicht bis 2010; 13,5 %vol., ca. € 73,- ★★★★★

2002 Vougeot Premier Cru "Clos de la Perrière" AOC, Domaine Bertagna

Das Besondere an diesem Wein: Der Clos de la Perrière ist Alleinbesitz der Domaine, ein "Monopole". Intensiver Duft von Waldbeeren, Kirsche und Holz, auch etwas würzige Erdbeermarmelade, sehr elegante Textur ohne Übertreibung, saftig, fein mit edlem Tannin, sollte noch lagern; 13,5 %vol., ca. € 43,65 ★★★

www.1855.com
oder bei *Bremer Weinkolleg*
28844 Weyhe, © 0 42 03-81 30 20
info@bremer-weinkolleg.de
(hier die 2003er im Angebot)
Weitere Bezugsquellen nennt:
www.domainebertagna.com

PERLWEIN

Noch so'n Secco?

Halt, Secco ist, wie das Deutsche Weininstitut mitteilt, inzwischen so etwas wie die offizielle Bezeichnung für deutschen Perlwein. Da dürfen wir uns über die manchmal abenteuerlichen Secco-Wortkonstruktionen nicht mehr lustig machen. Grisecco ist auch nicht die schlimmste!

Grisecco trocken Weißer Deutscher Perlwein, Pfalz, Gehrig

Er ist aus Grauburgunder, und der heißt ja auch Pinot Gris. Fertig ist der Grisecco! Total sauber gemacht mit appetitlicher Apfel-

nase, saftig und süffig mit feincremigem Mousseux, nicht zu süß, schön ausgestattet in schwerer Flasche, der schmeckt und ist ein ernst zu nehmender weiniger Secco, keine Ersatzlimo; 10,5 %vol., € 6,50 ★

Weingut Gehrig Sonnenhof
67256 Weisenheim
© 0 63 53-80 73
www.Weingut-Gehrig.de

SPANIEN

Unfrisiert

Der so genannte internationale Stil zeichnet sich durch eher starke Holzbetonung mit gefälligen Vanillenoten und besonders weiche, manchmal zu glatte Tannine aus. So schmeckt es den Leuten! Der

2003 Sequiot Tempranillo, Valencia DO

Ähnelt im Duft schon diesem Bild. Vanille, Pflaumensaft ... aber dann offenbart er sich würzig und ungezähmt mit einem kräftigen Schuss Säure und Tannin. Das passt! Viel Wein mit urigem, herzhaftem Einschlag; 14 %vol., ca. € 5,40 ★ bis ★★

Bezugsquellen nennt: *Ar dau*
53842 Troisdorf, © 0 22 41-39 31-0
www.hola-iberica.de

SPIRITUOSEN

Familiengeschichten

Cognac gibt es normalerweise nicht mit Jahrgang. Aber viele Winzer oder Liebhaber haben sich irgendwann ein Fässlein eines Jahrgangs in den Keller gelegt – mal abwarten, was daraus wird. Dann kam der Courtier (Weinbroker) Jean Groperrin auf die Idee, diese Fässer aufzuspüren und zu kaufen. So kann er nun eine einzigartige Kollektion von Jahrgangs-Cognacs anbieten, die selbstverständlich von offizieller Stelle zertifiziert sind. An jedem hängt die Geschichte einer Familie – den Roman würden wir gerne lesen! Cognac kennt kein Alter!

1980 Grande Champagne Cognacs de Collection Jean Groperrin

Duftet unglaublich vielschichtig röstig-würzig wie eine edle Zigarre oder ein Single Malt, Nuancen von Minze und Bergamotte, schmeckt kräftig würzig

und nach Kräutern, enorme Länge, den hatte einst eine jetzt 70-jährige Dame im Keller. Sie fährt übrigens heute noch Auto, und zwar einen Porsche ... Genau so abgefahren schmeckt dieser Cognac; 50,7 %vol., € 75,- (0,7 Liter) ★★★★★

Ganz anders – stammt ja auch aus anderen Kellern – der

1976 Petite Champagne Cognac

Mit feiner, jedoch durchgängiger Holznote und Kräuterfrische, elegantem Biss und sehr guter Länge. Wer wird denn nächstes Jahr 30? Preis auf Anfrage, ★★★★★

1962 Petite Champagne

Erstaunlich jugendlicher Duft, fast dezent, dann aber im Mund eine tolle Aromenexplosion (Honig, Gewürze, Apfel, Zitrus, Walnuss ...) mit grünfrischem, sehr wenigem Finale, große Klasse, unverdünnt aus dem Fass abgefüllt; 62,8 %vol., € 147,- (0,7 Liter) ★★★★★

Weitere Jahrgänge auf Anfrage:

Extraprima, 68165 Mannheim

© 06 21-2 86 52

www.extraprima.com

Osterweiterung

Europa ist groß, der Zar ist weit! Wenn die Polen oder Russen Arbeitsplätze klauen, machen wir dafür Wodka. Ätschowski! Kein Witz, es gibt ihn:

Ueberschaer's Pfälzer Wodka

Auf die Idee musste im Lande der "Grumbeere" (Kartoffeln) ja mal jemand kommen. Der gelernte Goldschmied Tobias Ueberschaer, Slowfood-Mitglied, dessen Familie das Edelrestaurant Alte Pfarrey in Neuleinigen betreibt, macht nicht nur exzellente Konfitüren (probieren!), sondern auch diesen originell ausgestatteten Wodka (in der Apothekerflasche). Markanter, alkoholischer Duft, mild im Geschmack. Da wir wenig von Wodka verstehen, fragten wir einen Kenner. Der meinte: "Der ist eher aus Wein als aus Kartoffeln gemacht!" Der Erzeuger schreibt: "Pfälzisches Brennget". Wie auch immer. Besser als ein polnisches Vergleichsprodukt schmeckte er uns allemal. Ein heißer Tipp! 45 %vol., € 12,- (0,5 Liter) ★★★★★

Ueberschaer's Delikatessenmanufaktur, 67271 Neuleinigen

© 0 63 59-16 56

www.delikatessenmanufaktur.de