



Weintüte Juli/August 2021 – Urlaub zu Hause!!!

Obwohl die Reisezeit beginnt und viele wieder ins Ausland pilgern, bleiben doch noch viele zu Hause und genießen dort ihren Urlaub. Wir tun es Ihnen nach und präsentieren drei deutsche Weine, die Urlaubsstimmung aufkommen lassen!

„Cuvée rot“, Weingut Stenner, Mainz, Rheinhessen (8,50 Euro)

Zum Weingut:

Das Weingut Stenner ist ein junges Weingut, erst seit drei Jahren kümmern sich die Geschwister Malenka und Niklas um den Weinausbau im Vollerwerb, zuvor baute der Vater schon Wein an und aus, führte aber noch nebenher den Hof und betrieb Landwirtschaft. Die Geschwister krepelten den Betrieb um, gaben den Weinen ein neues Erscheinungs- und Geschmacksbild und starten nun durch. Kreatives Marketing und unkomplizierte, dennoch qualitativ hochwertige Produkte zu (noch) sehr moderaten Preisen, das wird wohl das Erfolgsrezept für die Zukunft sein. Wenn man die quirlige Malenka über ihre Weine und die Zukunft des Weinguts reden hört, hat man am Erfolg der beiden keinen Zweifel. Sehr cool ist das Weinmosaik, welches die Etiketten ziert und den Wein beschreibt.

Zum Wein:

Grill an, Cuvée rot ins Glas, genießen. Der Wein hat etwas südländisches, allerdings einen mittleren Körper. Ich zitiere aus dem Exposé: „Fruchtige Aromen wie Sauerkirsche und Brombeere strömen in die Nase, vereint mit einer würzigen Nuance. Geschmacklich geht es mit einem aromen Karrusell von konzentrierter Cassis, gerösteten Nüssen und rauchiger Paprika weiter.“ Das Cuvée besteht aus den Rebsorten Spätburgunder, Portugieser und Syrah und ist vollständig durchgegoren (1,1g Restzucker).

Essenstip: Bratwürstle, Spareribs, Gulasch, Pizza

„Weißburgunder“, Weingut Wittmann (12 Euro)

Zum Weingut:

Mit dem Weingut Wittmann habe ich den einzigen Global Player im Weine Stall, die Rheinhessen aus Westhofen vermarkten ihre Produkte in der ganzen Welt und gelten als Vorreiter des Qualitätsweinbaus in Rheinhessen. Phillip Wittmann erzeugt schon seit den 90ern Bioweine, seit fast 17 Jahren bewirtschaftet er seine Flächen biodynamisch. Qualität steht im Zentrum des Denkens, im Keller wird nur so wenig

wie möglich eingegriffen, die Weine liegen lange auf der Hefe, das gibt Ihnen Stabilität und Tiefe, sie werden spontan vergoren und nur die Gutsweine werden leicht gefiltert. Die großen Gewächse und die Ersten Lagen des Hauses sind schon im Vorfeld verteilt, über mangelnde Nachfrage kann man sich im Hause Wittmann also nicht beklagen. Hier bewegen wir uns im Gutsweinbereich, aber auf sehr hohem Niveau!

Zum Wein:

Die Gutsweine gelten als Visitenkarte des Weinguts. Der Weißburgunder wird stark ertragsreduziert und intensiv von Hand ausgelesen, dann im traditionellen Holzfass ausgebaut. Der Stil ist eher französisch, weniger üppig fruchtig, sondern finessenreich und mineralisch. Ein langer, fast salziger Abgang begleitet von angenehmen Röstaromen folgt. Am besten karaffiert ihr den Wein, er braucht Luft, am Anfang ist der Wein noch recht spröde und hefig, mit Luft entwickelt er aber recht schnell seine Feinheit – also nicht erschrecken, Luft und Zeit (und Liebe) helfen!!!

Essenstipp: Züricher Geschnätzeltos (alternativ Rahmpilzgemüse) und Rösti, Forelle Müllerin

„Rosé“ Weingut Sigg, Hessigheim, Württemberg (9,50 Euro)

Zum Weingut:

Nochmal meine Neuentdeckung! Sigg Meyer bewirtschaftet in Hessigheim 3,5 Hektar Rebfläche, darunter über 1 Hektar auf den spektakulären Muschelkalkterrassen direkt am Neckar. Sigg und seine Partnerin sind ein Zweipersonen-Betrieb. Der Hessigheimer, der lange als Önologe in verschiedenen Teilen Deutschlands unterwegs war, rekultivierte alte Terrassen und bewirtschaftet seit 2014 alte Weinberge, die sein Großvater bereits gepflanzt hat. Maschinen haben in den steilen Terrassen keine Chance, weswegen ein großer Teil von Hand bearbeitet wird. Sigg verzichtet weitestgehend auf Veränderung der Weine im Keller, weinbautechnisch verwendet er nur etwas Schwefel und filtert manchmal leicht, ansonsten liegt sein Hauptaugenmerk auf der Arbeit im Weinberg, die höchst penibel durchgeführt wird.

Zum Wein:

Ein wunderbar unaufgeregter Rosé, ohne die so oft künstlich erzeugten Drops- und Gummibärchenaromen. Der Wein ist im Saignée Verfahren hergestellt, Sigg zieht von seinen hochwertigen Spätburgunderweinen etwas Saft ab, um die Gerbstoffkonzentration in diesen zu erhöhen, der abgezogene Saft ist unser herrlicher Rosé. In Siggis Weingut werden keine minderwertigen Trauben für die Roséherstellung verwendet wie so oft – im Gegenteil, sehr hochwertige!!! Fein, leicht nach Erdbeeren duftend, ruhig und ausgewogen- lecker!

Essenstipp: Lachsflammkuchen, Lachs vom Grill mit grünem Spargel, Aperitif,