



## **Weintüte September/Oktober 2021 – Herbstfeeling!**

Der Sommer meinte es nicht gut mit uns, Ende August schon die ersten Herbstgefühle, von den Temperaturen ganz zu schweigen! In Hoffnung auf einen sonnigen und warmen Herbst noch einmal zwei Weißweine und ein schöner Roter!

### **„Cuvée Isabelle“, Weingut Vollmayer, Baden (9,60 Euro)**

#### **Zum Weingut:**

Das Weingut der Familie Vollmayer liegt direkt am Hohentwiel, auf 14 Hektar wird Biowein erzeugt. Die drei Töchter Isabelle, Lisa und Desiree stehen schon top ausgebildet in den Startlöchern, um den Betrieb nach und nach vom Vater zu übernehmen. Sie sind verantwortlich für drei Weine, die unter der Rubrik „Junge Linie“ laufen, bei der ein Rot-, ein Rosé und ein Weißwein angebaut wird. Jede Tochter cuvée-tiert und baut einen dieser Weine aus.

#### **Zum Wein:**

Cuvée Isabelle wird von der Macherin selbst als Spaßwein bezeichnet. Unkomplizierter, feinfruchtiger Trinkgenuss, aber eben nicht banal. Hier werden Bukettsorten miteinander verschnitten, die dem Wein viel Duft und Fruchtigkeit geben. (Bacchus, Muskateller, Müller). Er hat schöne Holunderblütenaromen, schöne Traubenfrucht und besitzt ein animierendes und angenehmes Süße- Säure Verhältnis. Ein Terrassenwein für die schönen Herbstsonnentage, die hoffentlich noch zahlreich kommen werden!

**Essenstip:** Aperitif, Terrasse, Sushi, scharfe asiatische Thaigerichte

### **„Petit Chablis“, Domaine Mosnier, Burgund (13,50 Euro)**

#### **Zum Weingut:**

Endlich, endlich ein Burgunder! Über fünf Jahre war ich auf der Suche nach einem Burgunder, der ein ansprechendes Preis-Leistungsverhältnis hat, mit den Weinen der

Domaine Mosnier halten nun drei Weine Einzug ins Sortiment. Seit 130 Jahren baut die Familie Mosnier Chardonnay auf den kalkigen Böden im Norden Burgunds an. Zur Zeit lenkt Tochter Stephanie die Geschicke des Weinguts, unterstützt von Vater Sylvain, dem sie 2013 die Hauptverantwortung für die Weinbereitung abnahm. Die Familie besitzt vier Hektar Weinberge Petit Chablis, 13,3 Hektar Chablis und 1,6 Hektar Premier Crus Lagen

### **Zum Wein:**

Chablis ist Chardonnay in schlank und trocken, die nördliche Lage trägt dazu bei. Petit Chablis Lagen gruppieren sich um die Chablis Lagen herum und liefern einfachere Weine, die nicht so konzentriert und komplex ausfallen wie die großen Gewächse. Unser „Kleiner“ ist die „Frische des Chardonnays par Excellence“, glaubt man Stephanie, der Kellermeisterin. Grüner Apfel, Zitronenzeste, Jod, sehr lebendige Säure, frisch und saftig – so würde ich ihn beschreiben. Er eignet sich hervorragend als Essensbegleiter, sei es auch nur ein Stück Käse, das den Wein begleitet. Am allerbesten passt er zu frischen Austern.

**Essenstipp:** Austern, Garnelen, Lachs- Thunfischtartar, Fischgerichte, Omelette (ein eher schwieriges Weingericht), Ziegenkäse, Gouda, Gruyère

## **„Tradition Rouge ” Domaine Champ-Long, Ventoux (9 Euro)**

### **Zum Weingut:**

Am Fuß des berühmten Mont Ventoux liegt das 1964 gegründete Weingut der Familie Gély. Sohn Jean-Christophe übernahm vor einigen Jahren und kreiert eigenständige, durchaus der Tradition verhaftete Ventouxweine auf 30 Hektar. Dabei können die Gélys auf hochgelegene Weinberge und sehr alte Reben zurückgreifen, was man an der überragenden Qualität der Weine auch im Eintiegssegment merkt. Zudem wird meist von Hand geerntet und biologisch angebaut.

### **Zum Wein:**

Das Cuvée besteht zu 85% aus Grenache und 15% Syrah. Ein Jahr liegt es im großen Betontank bevor es abgefüllt wird. Der Wein wird nicht lange auf der Maische gelassen, damit er nicht zu viel Tannin abbekommt, er soll fruchtig und trinkig sein. Die Nase ist es auch, Himbeer, Erdbeer, schön frisch und trotzdem füllig. Ein herrlicher Einstieg in die Ventouxwelt!!!

**Essenstipp:** Cevapcici vom Grill, Gefüllte Paprika, Brathähnchen, Ratatouille