



Weintüte September/Oktober 2022

„Frankreich - Deutschland 2:1“

„Syrah/Merlot“ Bastide Saint Dominique (Courthezon/Südrhone) 8 Euro

Zum Weingut:

Ein Klassiker im Weinestall, von der ersten Stunde an gibt es die tollen Weine der Familie Bonnet aus Courthezon bei uns zu kaufen. Der Ort ist 3km von dem berühmten Chateauneuf-du-Pape entfernt. Mit ihren Chateauneuf Weinen sorgen die Bonnets gerade international für Furore, aber die Qualität stimmt eben auch im Basisbereich, was man bei diesem schönen Tropfen schmecken kann.

Zum Wein:

Das Cuvee aus Syrah und Merlot zählt zu den Basisweinen des Weinguts, wurde im Stahltank ausgebaut und ist ein wunderschöner Tageswein, der gerne ein bisschen kühler genossen werden kann. (12-14 Grad) Merlot gibt dem Wein eine feine, kirschige Note und ein weiches Mundgefühl während der Syrah dunkle Beeren mitbringt und vor allem Würze verleiht.

Essenstip: Chipolotas(Salsicchas) vom Grill mit rohen Zwiebeln und Ajvar, Rinderroulade mit Chorizo und Ofenkartoffeln, Tagliatelle mit Pfifferlingen und Pfefferkirschen

„Müller Thurgau trocken“, Weingut Vollmayer 9,50 Euro

Zum Weingut:

Das Weingut Vollmayer liegt malerisch im Hegau, am Fuße des ehemaligen Vulkankegels des Hohentwiel, ein besonderes Fleckchen Erde, die komplette Umgebung ist Naturschutzgebiet. Familie Vollmayer bewirtschaftet nun 14 Hektar biologisch, die Töchter Isabelle, Lisa und Desiree übernehmen immer mehr die Regie von Vater Georg Vollmayer, ein echter Familienbetrieb. Angebaut werden die typischen Rebsorten Müller-Thurgau, Riesling, die Burgundersorten und auch Chardonnay.

Zum Wein:

Die Weine des Weinguts haben in den letzten Jahren neue Etiketten bekommen und mit dem Ändern des Gewands hat sich meiner Meinung nach auch der Weinstil in Nuancen geändert. Die Weine sind alles etwas focussierter und konzentrierter geworden, auch der Müller, der jetzt unter der „Gutslage“ Qualitätsstufe läuft. Die Reben sind über 45 Jahre alt und ergeben einen frischen, blumigen Weißwein, der herrlich nach Muskat, Aprikosen, grünen Äpfeln duftet und zartkräuterig den Gaumen runtergleitet – glockenklar und lecker. Müller-Thurgau muss nicht immer nur ins Schorle!!!

Essenstipp: Der Wein passt gut zu frittiertem Fingerfood und Forelle Müllerin Art

„Chablis 2019“ Domaine Mosnier (Chablis/Burgund) 15,50 Euro

Zum Weingut:

Der erste Burgunder, der seinen Weg in unseren Stall gefunden hat. Zugegebenermaßen sind die burgundischen Weine meistens recht teuer und es ist ein wenig die Suche nach der Nadel im Heuhaufen, aber hier überzeugte mich das Preis-Leistungsverhältnis und natürlich die Qualität. Die Domaine bewirtschaftet in Beine, ca. 15 km westlich von Chablis gelegen, insgesamt 19 Hektar, die sich auf drei unterschiedliche Appellationen verteilen. So werden 4 Hektar Petit Chablis, 13 Hektar Chablis und ca. 2 Hektar Premier Cru Wein erzeugt. Das charakteristische für die Region sind die Kimmeridge Kalkböden, die ein einzigartiges Terroir bieten. Darauf entstehen sehr karge und mineralische Weine, die weltweit hohe Anerkennung genießen.

Zum Wein:

Chablis bedeutet zu 100% Chardonnay – sonst nichts. Hier wächst er auf den berühmten oben bereits genannten Kalkböden, in denen noch winzige versteinerte Austern zu finden sind (*Exogyra virgula*). Der Wein wird im Stahltank ausgebaut, damit er seinen puren, reinen Charakter behält. Er besitzt eine schöne goldgelbe Farbe mit grünen Reflexen, in der Nase hat man Zitrone und Zitronenzeste, weißen Pfeffer, weiße Blüten und immer einen Hauch Apfel. Am Gaumen ist der Wein trocken mit rassischer Säure und trotzdem cremigem Mundgefühl und langem Abgang.

Mal was anderes und eher als Essensbegleiter einzusetzen, wobei er auch als Aperitif eine tolle Figur macht. Ein Wein des zweiten Schlucks, dem aber – weinestallgarantiert – viele weitere folgen werden.

Essenstipp: Aperitif, jung (2-3 Jahre) zu Fischterrinen, gegrillter Zander mit Spargel, Tandoorihühnchen mit Basmatireis. Gereift (4-8 Jahre) zu Ziegenkäse, Beaufort, Comté.