



Weintüte September/Oktober 2023

„Scheurebe S88“ Weingut Spohr (Abenheim/Rheinhessen) 8,90 Euro

Zum Weingut:

27 Hektar bewirtschaftet die Familie Spohr unter der Federführung von Christian Spohr in Abenheim, einem Vorort von Worms. Das Weingut besitzt ein sehr breites Rebsortenportfolio und keltert alle Qualitäten vom Guts- bis zum Lagenwein. Die Qualität steigt mit der Hierarchie, aber auch die Basisweine genießen große Aufmerksamkeit, Frische und Saftigkeit stehen dabei im Fokus. Spohr ist Mitglied bei „Message in a bottle“ und „Maxime Herkunft“, zwei Vereinigungen ambitionierter Winzer, die Herkunft und Qualitätsstreben zu ihren wichtigsten Antriebsfedern zählen.

Zum Wein: (bis 2024)

S88 ist die ursprüngliche Bezeichnung (Sämling 88) und die Sorte ist heute unter dem Namen Scheurebe bekannt, benannt nach G. Scheu, dem Züchter der Rebsorte. Sie gilt als eine der erfolgreichsten deutschen Neuzüchtungen, erbringt goldgelbe Weißweine mit rassigem Geschmack und fruchtiger Säure mit Aromen von tropischen Früchten und schwarzen Johannisbeeren. Spohrs Scheurebe lässt sich genauso beschreiben, mich fasziniert bei dem sehr stimmigen 22er Jahrgang dieses feine Aroma nach Holunder, Cassis, rotem Apfel, am Gaumen ist der Wein saftig, präzise und trocken. Macht einfach Spaß. Ein köstlicher Tropfen für die letzten Spätsommertage.

Essenstipp: Quiche Lorraine, Kürbisgnocchi mit Butter und Parmesan

„Weißburgunder „Steig“ Weingut Schloss Rheinburg, Baden (12 Euro)

Zum Weingut:

Die Geschichte von Schloss Rheinburg beginnt im Jahre 1866, als sich Franz Arthur Rausch- Spross einer Schaffhauser Handelsfamilie- am nördlichen Rheinufer bei Gailingen eine Villa im Neorenaissancestil bauen lässt und an den steilen Hochohrhängen Rebflächen anlegen ließ. In den 80er und 90er Jahren des letzten Jahrhunderts galt das Weingut noch als Vorzeigebetrieb weit über die Bodenseeregion hinaus, doch durch wechselnde Zuständigkeiten verfiel Schloss

Rheinburg immer mehr in einen Dornröschenschlaf. Das ist vorbei! Mit Julian Moser und Lorenz Keller versuchen nun zwei ambitionierte Winzer seit ein paar Jahren, das Weingut wieder auf Vordermann zu bringen, dabei können sie auf tolle Lagen und alte Rebstöcke zurückgreifen.

Zum Wein: (bis 2024)

Der Weißburgunder „Steig“ ist ein Lagenwein aus der Steillage Steig. Die Reben die diesen Wein hervorbringen sind schon über 40 Jahre alt und sie geben zwar weniger Ertrag, dafür sind die Trauben von hoher Qualität. Im Glas haben wir einen ziemlich komplexen Weißburgunder mit zitrischen Noten, Birne, weißen Blüten, am Gaumen jahrgangsbedingt leicht mit einer animierenden Säure.

Essenstip: Forelle Müllerin, Gefüllte Champignons

„Chenas“, Domaine chenepierre, Beaujolais (9,90 Euro)

Zum Weingut:

Das Weingut liegt in Chénas im Norden der Beaujolais Region. Chénas ist eines von 11 Dörfern im Beaujolais, das einen Cru Status besitzen. Der Name des Dorfes darf auf das Etikett geschrieben werden und gilt als die höchste Qualitätsauszeichnung in der Region. Hier wächst der Beaujolais auf Granitböden, ergibt weitaus komplexere Weine als die einfachen Beaujolais primeur Weine, mit denen sich die Region den Ruf etwas ramponiert hat. Christoph Lapierre ist für die Domaine chenepierre verantwortlich, er arbeitet traditionell mit alten Fässern und kann auf sehr alte Rebflächen zurückgreifen, die bereits sein Großvater angelegt hat. Er ist ein sehr ruhiger und zurückhaltender Winzer, deswegen leider (oder glücklicherweise?) in Deutschland noch nicht sehr bekannt. Seine Rotweine bereitet er ausschließlich aus Gamay, der Rebsorte des Beaujolais.

Zum Wein: (bis 2025)

Der Chénas ist Christophs „kleiner“ Wein, er bezeichnet ihn selbst als seinen Lieblingswein. Der Wein wird im semicarbonique Verfahren hergestellt, der typischen Ausbauart im Beaujolais. Ganze Trauben werden in einen großen Gärbehälter gegeben, der Druck quetscht die untersten Trauben an und es entsteht Gärung am Boden, das entstehende CO₂ steigt auf und umschließt die restlichen Trauben im Behälter, sodass es zunächst zu einer intrazellulären Gärung kommt, welche sehr fruchtige Aromen entstehen lässt. Auch in diesem Wein findet man diese wieder in Form von Kirsche (Kirschwasser) und dunklen Pflaumen, dazu kommt etwas Zimt, Kräuter und etwas Mineralisches. Der Wein hat milde Tannine, zeigt sich saftig und frisch. Unbedingt leicht gekühlt trinken, der Winzer empfiehlt 13-14 Grad.

Essenstipp: Gebratene Blutwurst mit Bratkartoffeln, Kaninchenkeule in Senfsauce