



## **Weintüte November/Dezember 2023**

### **„Grauburgunder“ Weingut Winter (11 Euro)**

#### **Zum Weingut:**

Stefan Winter übernahm vor 20 Jahren den elterlichen Betrieb und galt schnell als Shooting Star der Weinszene. 2013 wurde er als jüngster Winzer in den erlauchten Kreis der VDP Weingüter eingeladen und ist seitdem Mitglied. Die Reben stehen rund um Dittelsheim auf kalkigen Böden und durch die hochgelegenen Weinberge herrscht hier ein etwas kühleres Klima als im sonst doch recht warmen Wonnegau. Sein Hauptaugenmerk liegt auf den Rieslingen, aber auch die Burgunderrebsorten spielen mit 30% Fläche im Betrieb eine wichtige Rolle. Strenge Selektion, Handlese, Spontangärung, Zeit auf der Hefe und im Fass sind die wichtigsten Stellschrauben für Stefan Winters Weine. So entstehen seine „charaktervollen Unikate“ die mit viel „Leidenschaft und Liebe zum Detail“ hergestellt werden.

#### **Zum Wein:**

Das Weingut schreibt: „Ein Everybody´s Darling, der zu jeder Gelegenheit passt und dabei auch Charakter zeigt.“ Das kann ich unterschreiben. Eine Gosh voll Wein, mit dem Aroma gelber Früchte, reif und saftig am Gaumen und schön geschmeidig. Dieser Wein wird zum Großteil im Edelstahltank ausgebaut, ein kleiner Teil im großen Holzfass.

Essenstipp: Honigmelone und Schinken, Piccata Milanese, Schnitzel vom Portobello

### **„Cava Brut Rosat“ Oriol Rossell (13,50 Euro)**

#### **Zum Weingut:**

Das Weingut Oriol Rossell liegt ganz in der Nähe der Cava - Hauptstadt San Sadurn de Noya im Weinbaugebiet Penedes in Katalonien, ca 50 km westlich von Barcelona. Cava steht somit auch im Mittelpunkt der Produktion und das Gut bietet verschiedenste herrliche Cava-Variationen an, alle im traditionellen Champagnerverfahren hergestellt. Auf über 70 Hektar kargen Kalkböden mit Lehmeinschlüssen entstehen überaus mineralische Tropfen. Darüberhinaus keltert das Team schöne Weißweine aus der Xarello-Traube und ungemein saftige Rotweine. Die Trauben stammen aus

biologischer Landwirtschaft und werden von Hand in 20 kg Kisten geerntet, um die Qualität zu sichern.

### **Zum Wein:**

Ein Cuvée aus Garnacha negra und Pinot noir. Der Sekt ist traditionell flaschenvergoren und bekommt mindestens 12 Monate Hefelager. Knackige Säure trifft auf feine Frucht und feine florale Noten (Hibiscus, Malve). Der Sekt ist mit 6g Restzucker auf den Liter nicht ganz trocken und hat eine schönen Frische. Ein toller Aperitif für die Festtage oder auch als Essensbegleiter perfekt.

**Essenstip:** Aperitif, zu fritierten Tapas (Calamares/Rabas), zu Fingerfood.

### **„Cuvée les terrasses“, Chateau La Gravière (11,50 Euro)**

### **Zum Weingut:**

Chateau La Gravière ist das Zweitweingut der Familie Rodet, die an der Cotes de Bourg in Bordeaux auch das Chateau Brulesecailles führt. Hier spielt auf den lehmig kiesigen Böden der weichere Merlot die Hauptrolle und besitzt im Cuvée immer einen größeren Anteil als der Cabernet Sauvignon. Das macht die Weine sanfter als auf der linken Flussseite und früher zugänglich. Nichtsdestotrotz reifen die Bordeauxweine ausgesprochen gut und ergeben elegante und eher feine Weine die in der Regel im Barrique ausgebaut sind. Die Familie Rodet erzeugt klassische Bordeauxcuvées auf ca. 30 Hektar und widerlegt das gängige Vorurteil, guter Bordeaux müsse teuer sein.

### **Zum Wein:**

Das Cuvée besteht zu 70% aus Merlot und zu 30% aus Cabernet Sauvignon. Die Lese erfolgte händisch, der Wein wurde zu 75% im Edelstahl und zu 25% im Barrique ausgebaut und dann cuvetiert. Im Glas präsentiert er sich mit einem mittleren Rubinrot mit leicht orangebräunlichem Rand, was auf eine gewisse Reife hinweist. Dunkle Beerenfrucht, Holz, Würze, Waldboden, ein eleganter, gereifter Wein mit feinen Gerbstoffen und einer angenehmen Würze. Nicht schwer, eher fein, trotzdem intensiv. Der Wein ist ohne Probleme die nächsten zwei bis drei Jahre sehr gut zu trinken, befindet sich jetzt aber schon in einer tollen Reifephase und ist im Moment top zu genießen.

**Essenstipp:** Gereifter Comté, Geschmorte Ochsenbäckchen, Gefüllte Auberginen mit Lammhack,