



“Cairanne” 2021 Bastide Saint Dominique (15 Euro)

Zum Weingut:

Veronique und Eric Bonnet bewirtschaften das Weingut jetzt federführend in zweiter Generation und außer ihren köstlichen und komplexen AOC Cotes du Rhone, Cotes du Rhone Villages und ihren fantastischen Chateauneuf-du-Pape Gewächsen bereiten sie seit ein paar Jahren diesen feinen „Cairanne“. Sie konnten dabei auf alte Weinberge eines bekannten Weinguts zurückgreifen, dessen Besitzer aus Altersgründen seine Weinberge an die Familie Bonnet verkaufte.

Zum Wein:

Hier haben wir das typische Cuvee der Südrhone im Glas, vier Rebsorten prägen den Charakter dieses Weines: 25% Grenache geben dem Wein die Sanftheit und die roten Himbeeren, 25% Mourvedre bringen das Herbe und das Fleischige, 25% Syrah geben dem Wein die Kräuterwürzigkeit und die dunklen Beeren und 25% Carignan das etwas Ungestüme und wilde. Eric ist ein Meister der Cuvéetierung und versteht es perfekt, die Vorzüge der einzelnen Rebsorten im Gesamtbild des Weines zu vereinen. So entsteht ein fruchtiger, nuancenreicher Cairanne mit kleinen Ecken und Kanten, aber doch eher ein zugänglicher Tropfen. (bis 2032)

Essenstipp: Entrecote mit Schalotten, gegrillte Lammkotellet

„24/7 weiß 2024“ Weingut Klenert (8 Euro)

Zum Weingut:

Das Weingut Klenert in Münzesheim besteht seit dem Jahr 2015 und wird von David Klenert geführt. Mittlerweile bewirtschaftet die Familie stolze 30 Hektar und setzt auf die klassischen traditionellen Burgunderrebsorten des Kraichgaus. In den letzten Jahren entstand ein beeindruckendes neues Weingutsgebäude am Ortseingang von Münzesheim, in dem der umtriebige Winzer viele Events und Verkostungen durchführt. Er erzeugt trinkige Cuvées, rebsortentypische Weine und seine Black Labels Linie, die Weine aus dem Holzfass und hochwertigen Sekt enthält. Ein überwiedender Teil der Sortiments sind klassische Weine, die ganz über die

Fruchtigkeit und Frische kommen und eher zugänglich sind. Weine, die sicherlich sehr viele Weintrinker ansprechen. Deshalb sind sie auch aus sehr vielen Restaurants und Geschäften in der Umgebung nicht mehr wegzudenken, der Name Klenert hat sich im Kraichgau etabliert.

Zum Wein:

Der 24/7 ist ein Cuvée aus den Piwisorten Johanniter, Sauvignier Gris und den traditionellen Sorten Scheurebe und Müller-Thurgau. Ausgebaut wurde der Wein im Stahltank. Nichts an diesem Wein ist kompliziert oder sperrig, man kann ihn an 24 Stunden an 7 Tagen die Woche trinken, daher der Name. Die Nase ist expressiv und fruchtig, der Wein duftet nach weißem Pfirsich, reifer Birne, tropischen Früchten und Holunderblüte. Am Gaumen wirkt er frisch und saftig, mit wenig Trinkwiderstand. Die 9g Restzucker machen den Wein angenehm weich am Gaumen. Trotz der präsenten Frucht wirkt der Wein nicht gekünstelt oder besitzt die typische Eisbonbonaromatik, die Aromen sind klar und fein. Partywein, oder Terrasse.

Essenstipp: Zum Aperitif, zu Fingerfood (Mozarellasticks, Samosas, Frühlingsrollen)

“24/7 rot 2022“ (9 Euro)

Das trinkige Cuvée gibt es auch noch in Rot, hier besteht es aus den Rebsorten Lemberger, Cabernet und Spätburgunder. Auch dieser Wein ist herrlich trinkig, mit viel Frucht und sanften Tanninen. In der Nase dunkle Kirschen, Pflaume, Vanille, viele Gewürze, ein aromatischer Rotwein, der an einen Beaujolais erinnert. Ausgebaut wurde er in mehrfach belegten Holzfässern. Leicht gekühlt begleitet er auch einen lauen Sommerabend, aber ist ja klar, ist ja 24/7 zu trinken.

Essenstip: Geschmälzte Maultaschen, Entenbrust mit Pflaumensoße, Rote Beete Bourguignon

