



## Weintüte November/Dezember 2024

“I´m dreaming of a wild christmas!!!”

### „Buddy Love Bianco” Madame Flöck (12 Euro)

**Zum Weingut:** Die Weinmaker Robert Kane aus New York und Derek haben sich im Barossa Valley 2016 kennengelernt. Auf einer Lesetour durch Europa blieben sie in Winnigen an der Terrassenmosel hängen, Robert lernte die Weinmacherin Janina Schmitt vom Weingut Materne & Schmitt kennen und verließ New York um in Winnigen Wein zu machen. Den ersten Weinberg bekamen sie von der alten Frau Flöck- das Weingut Madame Flöck war geboren. Der erste Jahrgang passte noch in ca. 1200 Flaschen, heute haben sie die 20000er Flaschenanzahl gerissen, viel kommt aus den 4 Hektar eigenen Weinbergen, manches aus Zukauf. 92% der Weine werden exportiert ins Ausland, viel in die Metropolen in Amerika, vor allem New York, viel geht nach Skandinavien, die Weinbars in Kopenhagen und Stockholm reißen sich um die Flockweine. Vor ein paar Jahren hatten die beiden die Möglichkeit, einen der größten Weinkeller an der gesamten Mosel mieten zu können, hier findet ihr Weingut Platz und es entstand noch ein Veranstaltungsort für Raves und wilde Partys. So wild wie die beiden Jungs sind auch ihre Weine, „low intervention wine“, „Naturwein“, ungefiltert, spontanvergoren, in der Regel ungeschwefelt, komplettes Programm. Ins Glas kommen wohltuend unkonventionelle Weine, die sich der gängigen Stilistik entziehen. Leicht, puristisch, säurebetont, konsequent. Muss man nicht lieben, aber vielleicht mal probiert haben. Im Prinzip wie der Hauswein vom Opa, nur ein bisschen feiner.

**Zum Wein:** Cuvée aus Müller, Burgundersorten und Riesling. Ungeschwefelt, ungefiltert, spontanvergoren. Der Einstieg. Herbe und süßsaure Nase, sehr mostig, viel Pfirsich und viel Kräuter, ganz leicht flüchtige Säure (Klebstoff), viel Florales. Am Gaumen sehr säurebetont und mit leichter Phenolik. Sauer, saftig, kräuterig. Durch die Milchsäuregärung, die alle Flöckweine machen, ein wenig an Brottrunk oder Sauerbier erinnernd.

**Essenstipp:** Als Aperitif. Zum Vespere, perfekt zu Bauernbrot mit grober Leberwurst und Senfgürkle.

## „Mosel Class A Riesling 2023“ “ Madame Flöck (14 Euro)

**Zum Wein:** Ein Wein, den Robert für den Einstieg in den deutschen Markt konzipierte, deshalb auch das „klassische“ Etikett, eigentlich sehr lustig, denn dieser Riesling ist alles andere als zugänglich. 100 Prozent Riesling von den Terrassen, allerdings konträr zu den kräftigen, voluminösen Rieslingen, die man sonst an der Terrassenmosel findet. Allein die ausgeprägte Kräuternote schafft eine Verbindung. Die Trauben wurden recht früh gelesen, der Wein ist sehr leicht, puristisch und geradlinig. In der Nase kaum Frucht, viel Würze (Maggi), fast wie ein Kräutersud, mit leicht staubigem Kellerton, am Gaumen ganz schlank und trotzdem intensiv mit ausgeprägter Säure und angenehm bitterer Phenolik, wie ein etwas zu lang gezogener Grüntee.

**Essenstipp:** Aperitiv, Sashimi vom Lachs und Thunfisch, weißer Speck(Lardo) mit Knoblauchbrot

## “Cuvée special” Domaine Cham-Long (12 Euro)

**Zum Weingut:**

Am Fuß des berühmten Mont Ventoux liegt das 1964 gegründete Weingut der Familie Gély. Sohn Jean-Christophe übernahm die Leitung 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 Cuvee besteht zu 70% aus Grenache und 30% Syrah. Der Wein liegt einen Monat auf der Maische und extrahiert entsprechend Farbstoffe, Gerbstoffe und Aromen. Er wird anschließend 18 Monate zu 2/3 im Betontank und zu einem Drittel in Holzfässern ausgebaut und vor der Füllung cuvetiert. Der Grenache bringt die Beerenfrucht, Himbeere, Kirsche, Syrah die dunkleren Noten wie Cassis und Kräuterwürze. Für mich ein wunderbares französisches Preis-Leistungsmonster.

**Essenstip:** Ibericopluma vom Grill, Spareribs mit Ofenkartoffeln, Moussaka (mit oder ohne Hackfleisch).

