



“Pinot Noir Alte Reben” 2022 Zinnober (15 Euro)

Zum Weingut: Der erste Wein von Micha Noll, der im größeren Stil vorgestellt und jetzt unter dem Label „Zinnober“ verkauft wird. Eine Premiere. Michael ist passionierter Hobbywinzer aus Durlach, der seit über 15 Jahren Wein an- und selbst ausbaut. Nach und nach erwarb er vor allem steile Flächen in Weingarten und Untergrombach, bestockte zum Teil neu mit hochwertigem Rebmaterial - vor allem aus dem Burgund- und versucht jetzt über nachhaltige Bewirtschaftung und geringen Erträgen qualitativ beste Trauben zu erzeugen. Zu Hause baut er in klassischen Holzgebinden den Wein aus, vergärt spontan und gibt den Weinen die Zeit, die sie brauchen. Neben den Hauptrebsorten Spätburgunder und Chardonnay hat er noch etwas Weißburgunder und Savagnin im Sortiment. Sein Bestreben ist es, besonderen, nicht unbedingt perfekten Wein herzustellen. Er soll das Potenzial der Lagen in Untergrombach und Weingarten ausloten und widerspiegeln. Ein sehr aussichtsreiches und spannendes Unterfangen und ein köstlicher Wein aus Weingarten.

Zum Wein: Die Nase wirkt nach dem Öffnen noch recht wild, sehr würzig, Schlehe, reife Kirsche, Cola, Nelke, Pfeffer, am Gaumen trocken, sehr ausgewogen und langanhaltend. Ein toller, hochwertiger Pinot vom ehemaligen Schulweinberg in Weingarten. (bis ca. 2028-30)

Essenstipp: Rehrücken mit Spätzle und Bratensoße, Steinpilzrisotto

„Weißburgunder/Chardonnay“ Weingut Bosch (9,50 Euro)

Zum Weingut: Andreas Braunecker bewirtschaftet mit seiner Frau Nadine seit nunmehr 15 Jahren das ursprüngliche Hobbyweingut seines Onkels und erweiterte die Rebfläche auf nunmehr 8 Hektar. Die Weinberge liegen im Kraichgau verteilt bei Langenbrücken, Zeutern und zum Teil in Obergrombach und neben den klassischen badischen Weinsorten baut der Winzer auf innovative Cuvées aus internationalen Sorten. Viel Handarbeit, geringe Erträge, schonene Weinbergsarbeit ergeben tolle Weine, die das sympathische Winzerpaar mit viel Know How und Kreativität herstellen.

Zum Wein: Der Weißburgunder/Chardonnay entstammt der Gutsweinlinie „Esprit“. Der Wein ist im Stahltank ausgebaut, lag aber lange auf der Vollhefe und durchlief den

biologischen Säureabbau. Ein ernsthafter Wein entstand, der feine Fruchtaromen von Birne und Apfel besitzt, dazu kommt ein eher nussiges Aroma. Durch den BSA und das lange Heelager hat der Wein eine schöne, cremige Struktur. Er eignet sich hervorragend als Essensbegleiter auch zu kräftigeren Gerichten. (bis ca. 2027)

Essenstipp: Jägerschnitzel mit Pommes, Kartoffelrädle mit Champignonrahmsoße

“Chateau la Gravière“ Famille Rodet (11 Euro)

Zum Weingut: Chateau La Gravière gehört zum Weingut Chateau Brulesecailles und liegt in der Region Cotes de Bourg. Die nach der gleichnamigen Stadt benannte AOC liegt am rechten Ufer des Mündungstrichters der Gironde. Hier werden meist kräftige, langlebige Rotweine auf Merlotbasis gekeltert. Die Familie Rodet erzeugt hier auf ganz traditionelle Art ihren Wein. Die Trauben werden nach einer Vorselektion von Hand geerntet und klassisch Maische vergoren. Seit 1974 bewirtschaftet die Familie Rodet das 24 Hektar Weingut.

Zum Wein: Der Wein besteht zu 70% aus Merlot und zu 30% aus Cabernet Sauvignon. Nach der Handlese werden die Trauben entrappt und maischevergoren, anschließend kommen 75% des Saftes in den Stahltank und 25% in gebrauchte, zweit- und drittbelegte Barriques. Nach einer gewissen Standzeit werden die Weine verschnitten und zusammengebracht. Ein Jahr Lagerung folgt. Granatrote Farbe. Der Wein hat eine intensive, dunkelbeerige (Kirsche) und würzig pfeffrige Nase, die durchaus holzige Noten enthält. Nach gewissem Luftkontakt bekommt der Wein schokoladige Aromen, auch etwas Kaffee schwingt mit. Insgesamt sehr ausdrucksstark (bis ca. 2029)

Essenstip: Hartkäse (Comté), Blanquette de Veau (Kalbsragout/fricassée über Stunden geschmort), Wildgulasch geschmort

