

WEINPRESSE

Ausgabe 2/Juni 2014



Termine

28. Juni

Tag des „offenen Weins“
Ab 15 Uhr freie Verkostung
Mit Snacks in Lüftelberg!


11. Juli

Lekkerwijn in Sigmaringen
Bei Interesse bitte melden!

23. August

Nachholtermin
Tag des „offenen Weins“

Liebe Freunde des guten Geschmacks:

Die Fußball-WM hat begonnen und das bedeutet natürlich auch wieder Hochsaison für alle Grillmeister. Eine gute Gelegenheit, die dazu passenden Gewürze und Grillsaucen vorzustellen. Wer für solch eine Grilleinladung noch ein passendes Geschenk sucht, findet zudem Anregungen auf der neuen Lekkerwijn -Seite. Da wir gerade bei den elektronischen Medien sind, die Webpage wurde leicht überarbeitet und ergänzt. Ab sofort wird monatlich ein neuer Wein vorgestellt, natürlich zum Vorzugspreis. Also reinschauen unter www.lekkerwijn.de, ganz „weltmeisterlich“ einen guten Tropfen genießen und bei der WM unseren Jungs weiter die Daumen drücken!!!

„Was mich bewegt“:

Weinbewertungen und ihre Aussagekraft?

Von Weinen, die mit hoher Punkte-, Sterne- oder Gläserbewertung ausgezeichnet sind, sollte eigentlich jeder Weingenießer begeistert sein. So jedenfalls die Meinung der Experten in der jeweiligen Jury. Man hat jedoch den Eindruck, dass die Experten oftmals nur das hoch bewerten, was ihrem eigenen Geschmack entspricht. Zumal die Bewertungskriterien intransparent sind. Auf der Weinmesse in Düsseldorf bin ich auf ein neues, das „PAR-System“ gestoßen. Die Bewertung beruht angabegemäß auf einer transparent nachvollziehbaren Dokumentation, die darstellt, wie einzelne Kriterien zum Punkteergebnis beigetragen haben. Durch die Aufteilung der Weinbewertung in einen analytischen und einen beurteilenden Teil, wird die Punktbewertung auch durch die Inhaltsstoffe begründet. Hilft uns das weiter?

Mein persönliches Bewertungssystem ist ganz einfach: Weine lassen sich in 3 Kategorien einteilen: in Kopf, Herz und Seele.

„Kopfweine“ sind für mich die Weine grosser kommerzieller Marken, „State of the Art“ und technisch einwandfrei gemacht. Weine, die eine verlässliche Qualität zu einem ebenso verlässlichen Preis bieten.

„Herzweine“, das sind die Weine voller Frucht, Kräuterwürze, Wärme und Alkohol. Extrovertiert, überraschend, manchmal eigenartig und auf keinen Fall Mainstream. In ihnen steckt das Herzblut der Winzer kleiner Familienbetriebe. Oftmals ist es die 2. Generation, die gerade das Ruder übernommen hat, und solche Weine produziert.

Und dann gibt es noch die „Seelenweine“; einzigartige Individuen, Weine von extremer Lebenskraft, Persönlichkeit und Mineralität. Sie stammen von sorgfältig gepflegten Reben, von respektvoll bearbeiteten Böden und spiegeln das individuelle Terroir optimal wieder.

Der Wein für besondere Sommerabende

Als wir Endverbraucher noch gar nichts über den unterschiedlichen Einsatz von Zucht- und Naturhefen im Wein wußten, vinfizierte Martin Müllen schon seine Weine nur mit natürlichen Hefen und ließ sie in alten Holzfässern reifen. Das Ergebnis sind filigrane und langlebige Moselrieslinge. Darüber hinaus hat er die Gabe, aus den verschiedenen Weinberglagen und Jahrgängen jeweils höchst unterschiedliche Weine hervorzubringen. Seine Handschrift ist immer erkennbar, aber kein Wein ist wie der andere. Überdies hat er mit dem „Hühnerberg“ eine uralte Steillage mustergültig rekultiviert und zu neuem Glanz gebracht. Und genau von diesem 2 ha großen Juwel stammt der trockene Riesling, ein „Seelenwein“ eben.



2011er Riesling Kabinett für € 12,90

Besondere Auszeichnung: Im Gault Millau WeinGuide Deutschland 2013 unter der Rubrik „Leicht und trocken“ erreicht er deutschlandweit den 3. Platz!! (zusammen mit 10 weiteren Weinen mit gleicher Punktzahl)

Charakteristik: Sehr mineralisch in der Nase. Am Gaumen saftige Frucht, auch hier sehr mineralisch, die Fruchtsüße gleicht die packende Säure gut aus. Sehr lang, dicht und konzentriert im Nachgang, bei nur 11,5% Alkohol.

Paßt zu Spargel u. Fisch mit Sahne- oder Buttersauce, Risotto und Sushi.

Gibt es auch Wein in Brasilien?

Ja, den gibt es, und zwar im südlichsten Zipfel im Hochland Brasiliens, im „Vale dos Vinhedos“ (Tal der Weinberge). Die Italiener, die seit 1875 nach Brasilien kamen, brachten aus dem Trentino und Veneto den Weinbau mit und prägten auch die Architektur und das Essen. Die Auswanderer merkten schnell, dass man ihnen die kühlfste Ecke Brasiliens zugewiesen hatte. Schnee im Winter und 1500 Millimeter Regen pro Jahr waren und sind hier keine Seltenheit. So müssen - im Gegensatz zu den meisten anderen Anbaugeländen der Neuen Welt - die Reben nicht bewässert werden. Obwohl näher am Äquator gelegen als die Weinberge von Chile, Argentinien und Uruguay, herrschen hier klassische „Cool Climate“-Bedingungen vor. Dadurch zeigen die Weißweine eine knackige Säure und die Rotweine besitzen herbe Tannine. Vielleicht ein Grund, warum sie hauptsächlich als Tafelweine im Land selbst konsumiert werden und den Sprung auf den Weltmarkt nicht schaffen. Ganz anders dagegen die Schaumweine. In Brasilien entstehen die elegantesten Espumantes Südamerikas. Sie sind sehr gut und würden mit links den europäischen Markt erobern. Wenn, ja wenn es davon genügend gäbe. Die „Casa Valduga“ z.B. verfügt über die größte Kellerei für die traditionelle Sektherstellung in Südamerika. Obwohl die Kapazität der Kellerei bei 6 Millionen Flaschen liegt, wird heute nur 1 Million produziert. Das läßt also für die Zukunft hoffen.....

Neues aus der „Gewürz“-Küche: Grillgewürze und Grillsaucen



BBQ Steak Pfeffer

In der von Spirit-of-Spice kreierten Cuvée vereinen sich grob geschroteter Pfeffer in weiß, grün und schwarz sowie feinst gemahlene Tahiti-Vanille. Vor allem die Vanille, kombiniert mit der Pfefferschärfe der 3 verschiedenen Pfeffersorten, ist genial und paßt super zu Rind-, Lammfleisch oder zu jungem Gemüse wie z.B. Möhren. Preis: € 5,80



Grillsauce Spezial

Von Tomate7, Basis für die Bio-Grillsauce sind Tomatenmark, Rotweinessig, Rohrzucker oder Honig, Zwiebeln und bestes natives Olivenöl extra. Die „Grill Spezial“ wird abgerundet mit Curry, Chili und frischem Knoblauch. Bei der Herstellung wird auf die Zugabe von Verdickungsmitteln, Geschmacksverstärkern und künstlichen Aromen verzichtet. Preis: € 4,45



Senfsauce „Curry“

Die Senfsaucen von der „Remstaler Senfmanufaktur“ eignen sich ideal zum Grillen oder zu Fondue. Es gibt sie in vier verschiedenen Geschmacksrichtungen. Die hier ausgewählte Currysauce paßt auch ideal zu Reis oder Gemüsegerichten. Daneben gibt es noch eine Orangensenfsauce, Barbecue- und Knoblauchsauce. Preis: 6,90

Die Produkte von „Spirit-of-Spice“, der „Remstaler Senfmanufaktur“ und „Tomate 7“ enthalten keinerlei Geschmacksverstärker, zudem wird auf künstliche Farb- und Konservierungsstoffe sowie Verdickungsmittel verzichtet. In der letzten Ausgabe hatte ich die „Remstaler Senfmanufaktur“ vorgestellt. Hier nun noch ein paar Informationen zur Manufaktur „Tomte 7“: Spezialität der Manufaktur sind Chutneys und Dips aus alten, vergessenen Tomatensorten. Sowohl die Namen z.B. „Froschkönigs Goldkugel“, als auch ihr Aussehen; gelb, schwarz, grün-gelb gestreift und vor allem ihr Geschmack; z.B. fruchtig, süß und ein Hauch von Rosmarin, hat so gar nichts mit den Tomaten aus dem Supermarkt zu tun. So entstehen köstliche Produkte, die super zu Fondue, Raclette, Käse und Gemüse passen. Neben den sechs „Alte-Sorten-Produkten“ werden auch noch Grill- und Pastasaucen hergestellt.

Lecker grillen: Rumpsteak mit Pfeffer

Für 8 Portionen:

100 ml Whiskey
6 El Olivenöl
50 ml Apfelsaft
3 El flüssiger Honig
50 ml Sojasauce

1 Knoblauchzehe
8 Rumpsteaks à ca. 180 g
1 Zweig Rosmarin
1 Biozitrone

3 El BBQ Pfeffer von
Spirit-of-Spice oder
3 El bunter Pfeffer
1 TI Grubensalz vol
Spirit-of-Spice oder
Rauchsalz

Zubereitung:

Whiskey, Olivenöl, Apfelsaft, Honig und Sojasauce verquirlen. Knoblauch durch eine Presse drücken und unterrühren. Steaks in einer flachen Schale verteilen und mit der Marinade übergießen. Das Fleisch mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Für die Kräuter-Pfeffer-Mischung Rosmarinnadeln von den Zweigen abzupfen und fein hacken. Zitronenschale hauchdünn abschälen und ebenfalls fein hacken. Beides im Mörser fein zerstoßen. Anschließend mit BBQ-Pfeffer und Grubensalz mischen.

Rumpsteaks aus der Marinade nehmen und etwas abtropfen lassen. Etwa 5 Minuten von jeder Seite grillen. Nach der Hälfte der Grillzeit mit der Kräuter-Pfeffer-Mischung bestreuen. Nach Belieben beim Essen mit der Mischung nachwürzen.

Infobox: Weinauswahl zum BBQ

Natürlich paßt ein kühles Bier zu den Leckereien vom Holzkohlegrill immer. Aber auch in der Weinwelt findet man den passenden Begleiter. Er sollte allerdings im Holzfaß ausgebaut sein und über genügend Alkohol und Tannine verfügen. Denn die rauchigen Röstaromen der Steaks harmonieren gut mit angenehm eingebundenen Barrique- Aromen eines australischen Shiraz oder einem südafrikanischen Pinotage. Beide Weine sind mit einem spürbaren, aber doch seidigen Tanningerüst ausgestattet, das eine ideale Ergänzung zum Saft eines medium gegarten Fleisches bildet. Je mehr Rosmarin beim Grillen verwendet wird, umso besser harmonieren dazu die würzigen Aromen eines Pinotage.

Infobox: Warenkunde „Pfeffer“

Der Pfefferstrauch ist eine Schling- und Kletterpflanze, die sich - ähnlich wie Hopfen - an Stützhilfen rankt. Schwarze, grüne und weiße Pfefferbeeren unterscheiden sich in Duft und Geschmack. Sie stammen zwar von der gleichen Pflanzenart ab, werden aber zu verschiedenen Zeitpunkten geerntet und nach der Ernte mit unterschiedlichen Methoden veredelt. Weißer Pfeffer schmeckt weniger fruchtig und facettenreich als schwarzer. Sein Aroma wird von der Schärfe des Piperins dominiert. Grüner Pfeffer hat eine beißendere Schärfe als weißer oder schwarzer. Dafür zeichnet er sich durch eine erfrischende Kräuternote aus. Alle Pfeffervarianten sollten erst vor Gebrauch frisch gemahlen werden.

Zu guter Letzt:

Sommerweine mit wenig Alkohol sind wieder „IN“. Damit sind nicht nur leichte Rieslingweine gemeint. Die Winzer waren in den letzten Jahren sehr kreativ. Ob nun die Varianten Sekt auf Eis, Blanc de Noir oder alte Rebsorten wie Welschriesling und Muskateller hauptsächlich erfrischend, dabei nicht ganz trocken und leicht. Viele Winzer haben inzwischen auch nicht mehr nur einen „Pseudo“-Rosé in ihrem Sortiment. Sie bauen ihn trocken, halbtrocken und sogar reinsortig aus. Na, dann kann ja der Sommer kommen, die passenden Weine haben WIR.

Es grüßt ganz herzlich: Sabine v. Vultejus

Preisliste Juni-2014

| | | |
|--|---|--|
| Deutschland | Italien | Argentinien |
| Baden-Württemberg | Veneto | |
| 2013 Blanc de Noir € 5,20 Weingärtner Stromberg-Zabergäu | 2012 Pinot Grigio € 6,50 MBM Mabis | 2011 Shiraz/Malbec € 8,50 2010 Malbec Res. € 9,50 Los Toneles |
| 2013 Riesling € 6,50 | 2012 Soave Classico € 7,20 Guerrieri Rizzardi | 2010 Tannat € 9,50 Bodegas Callia |
| 2013 Sauvignon Blanc € 9,00 | 2012 Nero per Sempre € 16,60 Pratello | |
| 2012 Roter Riesling € 9,80 B. Ellwanger | Piemonte | Australien |
| 2012 Trollinger (Steillage) € 5,00 | 2011 Dolcetto d'Alba € 10,50 Gabutti | 2010 Shotgun Quartage € 16,75 2009 St. Kitts € 25,50 Thorn Clark |
| 2012 Acolon, Terra S € 5,00 Felsengartenkellerei Besigheim | 2012 Barbera d'Asti € 10,50 Tenuta Tenaglia | |
| 2011 Cuveè Nero € 9,00 B. Ellwanger | Sardegna | Chile |
| Pfalz | 2012 Vermentino € 7,95 2009 Cannonau Ris. € 9,90 Sella & Mosca | 2011 Camènère € 6,90 Vina la Ronciere |
| 2013 Blanc de Noirs € 8,00 | | |
| 2010 Tous les Jours € 6,50 | Spanien | Perl- u. Schaumweine |
| 2009 Petit N. € 8,50 Castel Peter | 2011 Nobleza € 6,90 Casado Morales | Terra Secco Rosé € 5,40 Felsengartenkellerei Besigheim |
| Nahe | 2011 Quantum Cuvée € 9,75 2011 Quantum Syrah € 9,75 Finca el Mola | Prosecco € 5,50 Palazzo |
| 2013 Rosé, trocken € 5,00 | Portugal | Chenin Blanc Sparkling € 9,50 Perdeberg |
| 2013 Langenl. Stein. € 8,00 | 2013 Vinho Verde € 5,00 2012 3 Autores € 7,20 Vidigal | Crémant du Jura € 11,90 Frutièr Vinicole Arbois |
| 2013 Pfarrwittum € 12,50 | Neuseeland | Millesmato Rosato € 12,10 Capoforte |
| 2012 Riesling Gutswein € 6,00 | 2013 Sauvig. Blanc € 10,35 Hunter's Estate | Grappa u. Limoncello |
| 2011 Riesling „Löhrer“ € 8,50 Bürgermeister W. Schweinhardt | | Grappa Lune 18 € 24,50 Marzadro |
| Mosel | Südafrika | Limoncello € 11,90 Maschio |
| 2012 Riesl. Hühnerberg € 11,90 | Paarl | |
| 2011 Riesl. Hühnerberg € 12,90 | 2013 Chenin Blanc € 5,95 Perdeberg Wines | |
| 2011 Riesling Spätlese € 12,90 | 2008 Vivat Bacchus € 15,90 Veenwouden | |
| 2004 Riesling Spätlese € 9,90 | Stellenbosch | |
| 2002 Steffensb. halbtr. € 10,90 | 2011 Merlot € 7,95 Villera | |
| 1997 Paradies halbtr. € 14,50 Martin Müllen | 2009 Fantail Cuvée € 10,50 Morgenhof Estate | |
| Italien | 2009 Dr. Myburg € 16,95 Muratie Estate | |
| Campania | Wellington | |
| 10/11er Fiano € 10,70 Maseria Capoforte | 2012 Rhino Park Shiraz € 5,95 Linton Park | |
| 2009 Aglianico € 8,90 La Guardiense | Cape Town | |
| Puglia | 2011 Estate Pinotage € 13,90 Altydgedacht | |
| 2010 Salice Salentino € 7,20 Casato di Melzi | | |
| 2010 Primitivo di Mand. € 8,95 Cantina Ionis | | |
| 2009 Assurdo Rosso € 12,90 Baglio Gibellina | | |
| Emilia Romagna | | |
| Lambrusco di Sorba € 7,60 Az. Agr. Zucchi | | |
| Abruzzo | | |
| 2011 Montepulciano € 5,50 Porta Sole | | |

Weisswein
Rotwein

Preisliste Juni-2014

| Salze u. Gewürze | Senfvariationen | Tomtenaromen |
|--|--|---|
| <p>Spirit of Spice</p> <p>100% Natur ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker</p> <p>Gewürzmischungen mit Mühle od. Nachfüllbeutel € 5,80</p> <p>diverse Salze ab € 4,60</p> <p>Italian Classics ab € 4,10</p> <p>BBQ ab € 4,10</p> <p>Pesto und Dips ab € 4,60</p> <p>Gewürz-Risotto ab € 4,90</p> | <p>Remstaler Senfmanufaktur</p> <p>Handgefertigte Spezialitäten aus frisch vermahlener Senfsaat. Diverse Sorten.</p> <p>Senfglas 40 ml € 2,10</p> <p>Senfglas 190 ml € 5,20</p> <p>Senfsaucen div. Neu € 6,50</p> <p>Balsamico div. 250ml € 8,90</p> | <p>Tomate7 Neu</p> <p>Aus vergessenen Tomatensorten liebevoll hergestellte Feinkostprodukte</p> <p>Confit 130ml € 4,45</p> <p>Chutney 130ml € 4,45</p> <p>Grillsaucen 250ml € 4,45</p> <p>Pastasaucen 300ml € 3,95</p> |
| <p>Pasta</p> <p>Pastificio la Torretta</p> <p>Hausgemachte Pasta</p> <p>Tagliatelle Tricolore € 3,40</p> <p>Tagliatelle al Nero € 3,70</p> <p>Di Sepia</p> | <p>Weindegustationen</p> <p>Auf Anfrage; in unserer „Weinbar“ oder bei Ihnen vor Ort.</p> | |
| <p>Antipasti</p> <p>L'Olmo Neu</p> <p>Antipasto Piemontese € 4,70</p> <p>Peperoncini m. Tonno € 7,20</p> <p>Crema di Tonno € 5,40</p> | | |