

Malt-Proben:  
Freitag, 26.11.: Campletown - Islay.  
Freitag, 10.12.: Top-Malts  
Näheres unter: [www.julius-meimberg.de](http://www.julius-meimberg.de)

# Julius Meimberg

seit 1871

## Abenteuer Genuss

Wir wollten essen gehen, mitten im Languedoc, in der Nähe von Agde, 30 Meter vom Meer. Es war Montag. Das erwählte Michelin-Restaurant hatte geschlossen! Zum großartigen Suchen war keine Zeit, es war kalt; der Tramontane wehte! Ein paar Häuser weiter, näher am Meer, saßen auf einer windgeschützten Terrasse, unüberhörbar Touristen; Nein, hier nicht! Ein paar Häuschen zurück, ein weiteres Restaurant: Mit ein paar Arbeitern darin, die einen riesigen Haufen Miesmuscheln aßen. Das sieht gut aus! Also ´rein. Wir bestellten das Mittagsmenü, bei mir eine Vorspeise („Assiette du jour“), eine gegrillte Dorade und ein Dessert, für ungläubliche 13,90 €. Dazu orderte ich Wasser und ein Fläschchen Weißwein von der Karte. Der Kellner identifizierte mich als Ausländer und wies darauf hin, die Vorspeise wäre Meeresgetier, ob ich das denn wirklich wollte. Ich blieb mutig, zunächst, wie meistens, wenn es ums Essen und Trinken geht. Bis serviert wurde dauerte es relativ lange, nicht nur bei uns. Also: hier wird frisch gekocht! ... ein gutes Zeichen! Und dann kam die Vorspeise, ein Teller mit ... Meeresschnecken, drei rohen (!) Austern, Aioli und Zitrone. Da bin ich schon 58 an Jahren und habe mich noch nie an rohe Austern heran getraut. Und was nun? Rohe Austern nein, die wollte ich nicht! Mit dem Blickkontakt zum Kellner war es zunächst schwierig. Ich wendete meine Aufmerksamkeit den Meeresschnecken zu, wunderschön in ihren gedrehten, farbigen Schneckenhäuschen. Die Schnecken waren kalt, aber gekocht. Sie rochen frisch: Also ein wenig Aioli, ein wenig Brot, eine Schnecke und ein Schluck Wein. Es schmeckte! Dann wendete ich mich den Austern zu. Sie rochen frisch, leicht nach salzigem Meer. Ob ich es versuchen sollte? Nein! Der Kellner schaute: Ich erklärte, ich wollte die Austern ganz leicht gegrillt aus dem Ofen. „Nein das geht nicht!“ Schluck - also gut, ich versuche es! Bei der ersten Auster schüttete ich die Flüssigkeit ab, gab Zitrone und Pfeffer dazu, nicht so übel! Der zweiten, ließ ich ihre Flüssigkeit und sie schmecke wunderbar, fein, nach salzigem Meer; dazu ein frischer „Picpoul de Pinet“, sicherheitshalber einen Schluck mehr, bin ja vorsichtig! Ja, das Mittagsmenü war gut!!

Und nach dem Essen: Für ein paar Schritte zum Meer war es zu stürmisch und zu kalt. Also fuhren wir gleich zum Winzer Julien Seydoux, Richtung Berge, in die schiefrigen Hügel von Faugeres. Auf die Weine vom Château des Estanilles bin ich auf der Weinmesse in Montpellier im Frühjahr erneut gestoßen: Zu Beginn der Messe hatten die Winzer je einen Wein ihrer Produktion in einer Verkostungszone zum Probieren bereitgestellt, in diesem Fall die Winzer von Faugeres. Tolle Möglichkeit des direkten Vergleiches! Mein bisheriges Urteil, ich hatte Estanilles schon mehrfach probiert, bestätigte sich. Ich ging zum Stand und kostete das komplette Programm. Nun, einige Monate später, der Wein war bereits gekauft, folgte der Besuch vor Ort für das intensivere Gespräch mit dem Winzer und der Artikel im Journal. Sie können ihn auf der nächsten Seite lesen. Den Basiswein von Estanilles empfehle ich Ihnen als Monatswein November.

Liebe Kunden, auch Wein ist oftmals ein Abenteuer. Trauen Sie sich! Leben und Genuss erleben locken.

Zum Wohle!

Ihr



**Weinernte Deutschland 2010:** Von September bis Mitte Oktober waren die Vollernter wieder im Einsatz. Gerade in diesem Jahr war ihr traktiertes Fruchtmaterial problematisch, denn die zu erntenden Trauben waren unterschiedlich (un-)reif, zu hoch in der Säure und mit deutlich faulen Beeren durchsetzt. Nach der Ernte war daher vermehrt moderne Kellerchemie im Einsatz und oftmals auch der Zuckersack um die Alkoholwerte zu erhöhen.

2010 ist in Deutschland der Jahrgang des fleißigen Winzers. Denn Sonne war ausreichend, aber Regen zu viel. Das erforderte viel Arbeit an der Blätterfront, mit Freilegen der Trauben, damit sie gut trocknen ... Vor und bei der Lese musste Unreifes wegbleiben, faule Trauben ausgesondert werden. Das macht keine Maschine! Gutes Traubenmaterial kann der engagierte Winzer leicht anquetschen und ein paar Stunden mazerieren lassen. Das senkt die jahrgangsbedingt erhöhten Säurewerte ohne den Wein mittels künstlicher Entsäuerungsmittel „auszuziehen“. Obendrein erhalten die Weine so mehr Aroma und Struktur.

Weitere Ernte-Impressionen bei uns im Internet.

## ESSIG

Bevor die Industrie den Essig entdeckte war er ein Produkt der Natur: aus zu Alkohol vergorenen Trauben (Wein) oder Obst machten Essigbakterien - ohne menschliches Dazutun - (Gähr-)Essig. Seit Jahrtausenden wurden diese Essige (mit Wasser verdünnt) getrunken oder zum Konservieren von Lebensmitteln genutzt.

**KOCHESSIG.** Wein und Obstessig wird heute überwiegend zum Würzen und Verfeinern von Salaten, Suppen, Saucen und Desserts verwendet. Neben dem Würzen hilft es auch bei der Verdauung.

Eine besondere Spezialität ist der **Balsamico-Essig**. Seinen Ruf verdankt er dem „Aceto Balsamico Tradizionale di Modena“. Hier wird Traubensaft der Emilia eingedickt, vergärt und konzentriert in unterschiedlichsten Fässern für mehr als 12 Jahre. Er ist der rare „König des Essigs“, zum Glück ist er als rares Edelprodukt (ca. 50 €/100 ml) gesetzlich geschützt. „Aceto Balsamico“ hingegen kann überall auf der Welt produziert werden. Eingekochter Traubensaft ist die Basis, vermischt mit Essig mehr oder weniger guter Qualität (evtl. plus Zuckercouleur für mehr Farbe). Auch der Zusatz „di Modena“ garantiert keine Qualität. Da hilft nur: kritisch prüfen!

Neuentdeckung bei uns:  
**Aceto Balsamico di Modena „Riserva“, Vecchia Scuderia/Chiarli** (jahrelang gereifte Qualitäten!, ca 6 Jahre) und (noch älter, ca. 12 Jahre) ein „**Gran Sigillo**“ für 14,80 bzw. 25,50€.

Essig lässt sich wunderbar aromatisieren. Wir entdeckten bei Castello Olivar folgende **Kreationen mit Essig:** Tomaten-Essig (6,85€), Roter Weinbergpfirsich-Essig (7,85 €) und einen Dattel-Balsam-Essig (7,85 €).

**TRINKESSIG.** Weinessig kann zum hochwertigen Edelprodukt werden, wenn es mit Kräutern, Blüten und Früchten versetzt mit Traubenmost konzentriert ist und jahrelang reift. Solche Elixiere eignen sich hervorragend als Aperitif und Digestif. Ein Künstler seines Fachs ist hier der Doktorenhof. Wieder vorrätig.

Weinjournal

2010  
November  
Dezember

ausgesuchte  
Weine & Spirituosen

Weinhandel  
Julius Meimberg  
und  
Wein-Restaurant „Julius“

Bahnstraße 62- 44623 Herne  
(Ecke Viktor-Reuter-Str. 2a)

Tel. 0 23 23 / 5 09 00

Fax 5 35 00

Weinhandel@julius-meimberg.de  
[www.julius-meimberg.de](http://www.julius-meimberg.de)

Geschäftszeiten Laden:  
Mo. - Fr.: 10 - 19 Uhr  
Sa.: 10 - 16 Uhr  
im Dezember bis 18 Uhr