

Probe zum Monatsbeginn:

Frühlingsweine

Freitag, 3. Mai, 16-19 h
Samstag, 4. Mai, 11-16 h

Hochfeiner Genuss:

Frühlingswein

Lange hatten wir keinen so langen, kalten und grauen Winter erlebt. Deutlich nach dem kalendarischen Frühlingsanfang kam er dann doch. Endlich. Die Sonne kam hervor, das Thermometer raste hoch und die Natur explodierte. Ab Mitte April kam er dann endlich, der heimische Spargel. Kein anderes Gemüse repräsentiert bei uns mehr die Küche des Frühlings. Sein Aroma ist sehr fein.



(Spargel-) Frühlingsweinklassiker: fein mit Aromen von Birne und Honig, feiner Schmelz

**2011 Silvaner Kabinett trocken
Escherndorfer Lump
Weingut Rainer Sauer (Franken) - 9,40**

Sortiment

Silvaner

Gröhl, Rheinhessen
2012 Liter trocken - 5,50
2011 „Alte Reben“ trocken -
Meimberg exklusiv - 7,60

Kallstadt, Pfalz
2012 Kabinett trocken - 4,95

Porzelt, Südpfalz
2011 Muschelkalk - 10,50

Rainer Sauer, Franken
2011 Kabinett tro. 9,40
Escherndorfer Lump
(spontanvergoren)

Grüner Veltliner

Gerhard Klein, Südpfalz
2012 Grüner Veltliner
„vom Löss“- 9,50

Lehensteiner, Wachau
2011 Steinfeder - 7,90
2011 Federspiel - 8,90
2011 „Ried Hinterkirchen“ - 11,90
2011 Smaragd
„Ried Achleiten“ - 22,90

Geyerhof, Kremstal
2008 „Hoher Rain“ - 11,90
2008 „Gaisberg“ - 18,50
2006 „Gutsreserve“ - 17,90

Rabl, Kamptal
2012 „weißes Kreuz“ - 6,90
2012 „Spiegel“ - 7,90

Auf der Suche nach einem Wein für den Frühling, einem Wein für den Spargel, denkt man schnell an feine, nicht sehr fruchtige, nicht sehr aromatische Weine. Silvaner und Grüner Veltliner sind Weine der ersten Wahl. Soll der Wein zu einem leichten Spargelgericht, also sehr naturell, passen, sollte er ebenfalls eher leichter sein (Grüner Silvaner/Kallstadt, Silvaner Kabinett Rainer Sauer-Franken, Grüner Veltliner Steinfeder oder Federspiel / Lehensteiner-Wachau, Grüner Veltliner Weißes Kreuz, Rabl-Kamptal).

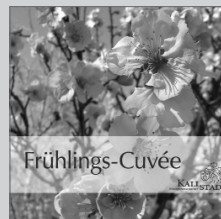
Sind die Saucen aber kräftiger (Hollandaise) oder ist gar Lachs, Schinken und Fleisch im Spiel, dann darf der Wein mehr Kraft haben. Spätestens jetzt empfehlen wir Silvaner von Gröhl, Porzelt oder den Grünen Veltliner Spiegel von Rabl-Kamptal oder einen höchst edlen, nachhaltigen Wachauer Grünen Veltliner Ried Hinterkirchen von Lehensteiner.

Dem Spargel folgen andere Gemüse sowie Rhabarber und Erdbeeren. Eine große Rolle spielen Salate, durchaus mit ersten Früchten, aber zumindest mit fruchtigem Essig und gutem (fruchtigem) Olivenöl extra vergine. Auch feiner Fisch hat jetzt Hochkonjunktur. Kräuter, Zitrone, Ingwer kommen ins Spiel. Jetzt ist die große Stunde fruchtiger bis sehr fruchtig-aromatischer Weine wie Sauvignon, Scheurebe, spanischem Verdejo. Die Bandbreite ist groß, wir haben dem Juni den aromatischen Rebsorten gewidmet.

Und nebenbei, die Weine des Frühlings werden auch solo, ohne großes Essen getrunken. Da sind die Prioritäten zumeist wieder noch etwas anders. Das ist auch der Grund dafür, dass wir eine Frühlingscuvée der Kallstadter bereits vor dem Frühling so gut verkauft. Die Sehnsucht nach Frühling und frischem Aroma braucht kein Essen.

**2012 Frühlingscuvée
Winzergen. Kallstadt
(Pfalz) - 4,95**

Cuvée aus Sauvignon, Scheurebe und Rivaner sehr blumig mit Aromen von Aprikose, Maracuja, Litschi, leicht und süffig.



Klassiker des Frühlings:

Silvaner

Der Silvaner hat seit über 350 Jahren seine Heimat in Deutschland. Bis Mitte der 60er-Jahre war er die am meisten angebaute Weißweinsorte in Deutschland, denn Silvaner ist genügsam und seine Erträge sind gut. Heute ist sein Anbau sehr deutlich zurückgedrängt. Berühmt und hoch geschätzt sind vor allem die Silvaner von Kalk-Keuperböden in Franken. Silvaner anderer Regionen tut sich mit eher neutralen Aromen schwer. Am interessantesten sind sie ganz jung zum Spargel. Große Weine sind rar. Ausnahme sind Silvaner besonderer Böden und sehr alter Rebstöcke (s. Porzelt). Was charakterisiert einen guten Silvaner: zunächst seine geringe Säure, sein feines Aroma, das sich zwischen vegetabilen Noten, Stachelbeere, Buchsbaum bis hin zu reifen Äpfeln, Quitten und Birnen bewegt, seine Tiefe an feiner Mineralität, kräuteriger Würzigkeit und feinem Schmelz.



**2011 Grüner Veltliner
„Federspiel“
Weingut Lehensteiner,
Wachau - 8,90**

(Spargel-) Frühlingsweinklassiker: gehaltvoll mit Frische und würziger, mineralischer Note. sehr wertig

Grüner Veltliner

Lange war die Rebsorte in Deutschland in Vergessenheit geraten inzwischen wird sie als Rarität wieder angebaut (im Sortiment: Weingut Klein, Hainfeld). Grüner Veltliner ist aber DER Klassiker Österreichs und gedeiht bestens auf Lössböden von Niederösterreich (Wachau, Kremstal und Kamptal, Wagram, Weinviertel). Die guten Vertreter sind von mittlerem bis vollem Körper, geprägt von Frucht und Gewürzaromen mit mineralischen Noten und feiner Pfeffernote. Aromatisch erinnert Grüner Veltliner an frisch gemähtes Gras und Apfelschalen, aber auch an Zitrusfrüchte und Aromen reifer gelber, auch exotischer Früchte. Eine intensivere Frucht tritt allerdings zumeist erst bei hoher Traubenreife ein und dann, wenn die Böden auch karger Gestein enthalten. Dann verfügen die Weine auch über ein gehöriges Maß an Schmelz und begleiten perfekt Überbackenes, gebratenes Schnitzel und Hähnchen und den berühmten Tafelspitz.

**Weine des Monats
Mai**



**2011 Silvaner
Alte Reben trocken**

Preis: im Juni: € 6,90
gehaltvoll mit lebendiger Säure; in seinen Aromen recht fein mit frischer Frucht und feinkräuteriger Note, weich.
Der sehr wertige Wein stammt von 30-jährigen Reben. Kaum zu schlagendes Preis-Leistungsverhältnis!

Außergewöhnliche Spitzenweine uralter Reben

Porzelt, Südpfalz

Unser Pfalzsortiment ist recht breit. Dennoch haben wir uns zur Neuaufnahme von Weingut Porzelt entschlossen. Denn hier werden ganz besondere Weine erzeugt. Das Weingut, ganz im Süden der Südpfalz gelegen, war recht klein, bis die junge Generation es übernahm und umkrempelte. Sie erweiterten ihre Produktion, indem sie Weinlagen von Nachbarn aufkauften (Anbaufläche jetzt 13 ha). Das waren vor allem solche, die in die Jahre gekommen waren, bepflanzt mit Reben, die zunächst nicht besonders begehrt waren: Grüner Silvaner und roter Portugieser. Beide Traubensorten lieferten gute Weinerträge aber (meist) keine besonderen Qualitäten. Mit Andreas und Anna Porzelt wurde es anders. Denn die gekauften Reben waren sehr, sehr alt, brachten geringe Erträge und wurzelten - besonders der Silvaner - in besonderem, wertvollem Muschelkalk. Kenntnisse intensiver Weinbergspflege, schonender Weinbereitung und viel junges Engagement kamen hinzu und heraus-

ragende Weine entstanden: Der Portugieser, von Hause aus eine feine Rotweinsorte, gewann selten erreichte Ausdrucksstärke. Der Spätburgunder aus dem Barrique zählt zu den besten Gewächsen der Pfalz.



Aushängeschild ist der Silvaner: der auf der Feinhefe gereifte Silvaner Muschelkalk. Übrigens hat der VdP (der Spitzenverband der Qualitätsweingüter) den Betrieb in die Gruppe der „Spitzentalente“ aufgenommen.

2011 Silvaner tro. Muschelkalk - € 10,50
(Ortslagen: Gleiszellen)
2011 Portugieser (Gutswein) - € 6,50
2009 Spätburgunder tro. Muschelkalk - € 17,90
(Ortslagen: Gleiszellen)