

Probe zum Monatsbeginn:

Frühlingsweine

Freitag, 9. Mai, 16-19 h
Samstag, 10. Mai, 11-16 h

Spannender, frischer Genuß:

Weine für Frühjahr und Sommer

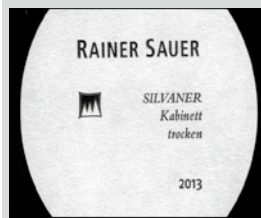
Überall in Westeuropa war der Winter kurz, das Frühjahr kam rasend schnell. Frühlingsfeste mussten vorverlegt werden. Mehrfach fühlte man sich wie im Sommer.

Die Winzer hatten damit ihre Probleme: Während die Weinbergsarbeit forciert werden musste, riefen die Weinfreunde bereits nach ganz frischem Weißwein. Dabei hätte den 2013er Weinen ein wenig mehr Ruhe im Keller gutgetan. Denn die Traubenreife war bekanntlich im letzten Herbst oft nicht optimal, die Säure der Beeren recht hoch. Inzwischen sind viele Weine gefüllt. Die Qualität: meist besser als erwartet. Aber es gibt viele Weine, denen man massiv, insbesondere mit Entsäuerungsmaßnahmen zu Leibe gerückt ist. Diese Weine zeigen zwar auch Frucht, sie ist aber meist nur zart und von kurzer Lebensdauer. Dazu kommt oft ein Mangel an typischen Aromen der jeweiligen Traubensorten.

Wir sind noch mitten im Prozess des Probierens, können aber bereits manch' gutes Tröpfchen für Frühling und Sommer liefern. Und wie immer fanden wir Winzer und Regionen, die qualitativ mit ihren Weißweinen herausstechen.

Silvaner

Auf der Suche nach einem Wein für den Frühling, denkt man schnell an Wein für zarte Spargelgerichte: genügend Körper, zart in Frucht und Aroma. Da war Silvaner jahrelang unsere erste Wahl. Diesmal müssen wir uns hier ein wenig bedeckt halten. Gutes Angebot ist rar. Nur von dort, wo Silvaner-Reben in besten, warmen Lagen und dann noch auf besten Muschelkalk- oder Keuper-Böden stehen, kommen auch in diesem Jahr beste Silvaner-Weine her. Hochburg ist Franken.

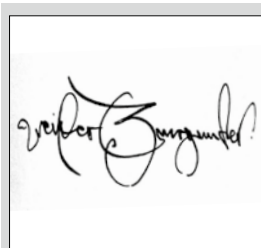


2013 Escherndorfer Silvaner trocken Rainer Sauer, Franken, 9,90 €

feines Aroma, reife Birnen- und Melonenfrucht, Kräuter- und Blütennoten, feine Mineralität.

Weißburgunder

Gewinner des Jahrgangs 2013 war wohl der Weißburgunder. Er wurde reif und konnte auch vor dem Herbstregen und einsetzender Fäulnis geerntet werden. Guter 2013er Weißburgunder erreichte ausreichende Öchslewerte in guter Kabinett-Qualität, in den letzten Jahren eine Rarität. Nun gibt es sie wieder. Weißburgunder in Universalqualität zu leichter Frühjahrs- und Sommerküche.



2013 Weißburgunder Weingut Scherr, Südpfalz, 5,95 €

frisch, eher leicht, fast verspielt, dezent in der Säure; im Aroma dominieren hell-gelbe Früchte (reife gelbe Äpfel und Birnen); angenehm rund und trinkflüssig.

Grüner Veltliner

Grüner Veltliner ist der Weißweinklassiker Österreichs und gedeiht bestens auf Lössböden Niederösterreichs. Im Herbst 2013 konnte man in Österreich schöne klassische Grüne Veltliner bei herrlichem Herbstwetter ernten. Allerdings keine hochkonzentrierten Weine, wie in den letzten Jahren, denn die Vegetationszeit war diesmal auch in Österreich verkürzt. Dafür aber Grüne Veltliner von mittlerem Körper und Alkohol, ausreichender natürlicher Frische und wunderbarer Balance. Die Mengen waren allerdings - ähnlich wie in Deutschland - gering.

2013 Grüner Veltliner „Spiegel“ - Weingut Rabl, Kamptal, 7,50 €



duftig in der Nase, fruchtbetont (Äpfel, feine Noten exotischer Früchte), Gewürzaromen mit mineralischen Noten und feiner Pfeffernote, recht voller, angenehmer Körper. Fachleute trauen dem Jahrgang viel Reife-Potenzial zu. Dieser Wein kann es gut mit cremigen, gewürzten Sauce zu Gemüse, Fisch und Geflügel aufnehmen. (Wer mehr Kraft möchte: siehe nebenstehende Liste).

Fruchtintensive Rebsorten

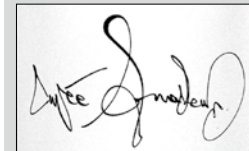
Bei uns wird Wein oft solo, ohne großes Essen, getrunken, zunehmend aromastarke Weine: Sauvignon, Scheurebe, manchmal auch Gelber Muskateller. Auch zur Speisenbegleitung eignen sich solche Weine, sie sind perfekt zu Salaten mit ersten frischen Früchten (Erdbeeren, später auch Pflaumen, Aprikosen -auch als Chutneys) oder mit fruchtigem Essig und gutem (fruchtigem) Olivenöl extra vergine. Auch feiner Fisch hat jetzt Hochkonjunktur. Kräuter, Zitrone, Ingwer dürfen ins Spiel kommen.

2013 Scheurebe Spätlese trocken Selektion „Julius in der Pfalz“, 8,50

Viel Frische und Leichtigkeit, exotische Frucht, vor allem Pampelmuse, mit einem Touch von Holunder und Cassis, recht nachhaltig. Großartig wie der Vorgängerjahrgang. Hier zählt Winzerfleiß und rigide Selektion.



2012 Sommercuvée „Amadeus“ feinherb Weingut Scherr, Südpfalz, 5,95 €



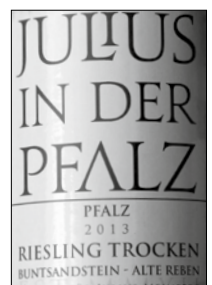
Ein Cuvée aus Rivanner, Weißburgunder und Scheurebe, wunderbar frisch, exotisch-fein in der Frucht, mit leichter Restsüße. Terrassenwein!

Und zum guten Schluss: der König der Weißweine – der Riesling

Großartige Rieslinge von 2013 werden rar sein, da bleiben wir bei unserer Aussage im letzten Weinjournal. Dennoch gibt es wieder wunderschöne Rieslinge einer Qualitätsstufe, die wir früher Kabinett nannten; Weine natürlicher Leichtigkeit und mit der für den Riesling so typischen Vielschichtigkeit und Eleganz. Die Besten werden demnächst ihre Herkunft, auch ihre Böden verraten, aktuell zeigen sie sich von der fruchtig-spritzigen Seite. Ein Solo-Genuss ist hier aktuell noch optimal, besonders an sehr sommerlich warmen Tagen.

2013 Riesling trocken „Selektion Julius in der Pfalz“, 7,95 €

Richtig Glück hatten wir beim Probieren, als wir zwei kleine Tanks mit Riesling alter Reben, obendrein von kargem Bundsandstein entdeckten. Und dann durften wir diese beiden Weine nach unserem Gusto auch noch zu einem Cuvée zusammenführen. Alle sind begeistert.



Sortiment

fein-aromatisch

- Scherr, Südpfalz**
2013 Weißer Burgunder tro.- 5,95
- Rainer Sauer, Franken**
2013 Escherndorf Silvaner Muschelkalk - 9,90
- Winter, Rheinhessen**
2013 Silvaner tro. 7,90
- Rabl, Kamptal**
2013 Grüner Veltliner „weißes Kreuz“ - 6,90

hat schon mehr ... gehaltvoll

- Gröhl, Rheinhessen**
2011 Silvaner „Alte Reben“ tro. Meimberg exklusiv - 7,90
- Rabl, Kamptal**
2012/13 Grüner Veltliner „Spiegel“ - 7,90
- Lehensteiner, Wachau**
2011 „Ried Hinterkirchen“ - 11,90
2011 Smaragd „Ried Achleiten“ - 22,90
- Geyerhof, Kremstal**
2008 Grüner Veltliner „Gaisberg“ - 18,90

viel Aroma, viel-Frucht

- Domaine Corbillieres, Loire**
2012 Touraine Sauvignon - 7,90
- Kellerei Terlan, Südtirol**
2012/13 Sauvignon Winkl - 13,90
- Ansitz Waldgries, Südtirol**
2013 Sauvignon - 15,90 (ab Juni 2014)
- Clos des Verdots, Bergerac**
2013 Bergerac blanc - 7,90
- Ch. Tour de Mirambeau, Bordeaux**
2013 Entre-deux-Mers - 8,90
- Scherr, Südpfalz**
2013 Frühlings-Sommer-Cuvée feinherb - „Amadeus“ - 5,95
- eigene Pfalz-Selektion**
2013 Scheurebe Spätl. trocken „Julius in der Pfalz“ - 8,50

warmer Sommer

- eigene Pfalz-Selektion**
2013 Riesling trocken Buntsandstein - Alte Reben „Julius in der Pfalz“ - 7,95