

Verführerische Weißweine

**Bukettweine**

Die Weinbereitung der letzten Jahrzehnte ermöglicht es Weißweine zu erzeugen, die markant frisch und intensiv fruchtig duften und schmecken. Voraussetzung sind gehaltvolle, reife Trauben, die dann möglichst ohne Stress und Sauerstoffkontakt sauber zu Wein verarbeitet werden. Kühle, gezügelte Gärung mit Reinzuchtheften sind meist unentbehrlich. Das muss man sicherlich als Fortschritt bewerten, auch wenn die einseitige Betonung auf Frische und Frucht das übrige Spektrum eines Weins (gereifere, oxidativere Aromen, Mineralität, innere Harmonie und Ruhe) in den Hintergrund treten lässt.

Rebsorten, die besonders reich an Aromen sind, profitieren von der modernen Weinbereitung besonders. Man nennt sie Aroma- oder Bukettrebsorten. Sie sind in Duft und Aroma intensiv; so intensiv, dass man von einem ausgesprochen breiten, komplexen Aromaspektrum sprechen muss, eben von einem Bukett. Ob trocken oder restsüß ausgebaut: diese Weine erleben derzeit eine Renaissance. Heutzutage sind sie zunehmend häufiger sauber, klar, typisch und ausgewogen. Das gefällt. Mit ihrer großzügigen Aromatik bereiten sie schon beim ersten Schluck besonderen Trinkgenuss. Sie werden meist solo, einfach so, ohne Essen getrunken. Sie passen aber auch ausgezeichnet zu fruchtigen und südostasiatisch gewürzten Gerichten und reifem Käse.

**Muscat, Muskateller.** Der sehr wahrscheinlich aus Kleinasien stammende Muskateller gilt als eine der ältesten Rebsorten überhaupt. Im Laufe der Zeit haben sich weltweit etwa 200 Varianten entwickelt. Edelste, uralte Spielart ist der Muscat Blanc à Petits Grains (deutsch: Muskateller, italienisch: Moscato), der besonders kleine Beeren hervorbringt. Selbst Weine höherer Restsüße verfügen stets über eine lebhaft Säure.

**Typische Aromen:** weiße Blüten, Aprikose, Orange, Zitrusfrüchte, Trockenfrüchte, Honig, Karamell.

**Essensbegleitung:** als trockener Wein zu Meeresfrüchten; als süßer / edelsüßer Wein zu Wildgeflügel, reifem Weichkäse, Kuchen mit Äpfeln, Orangen, Mandeln und Marzipan.

**Traminer, Gewürztraminer.** Der Traminer soll eine mitteleuropäische Urrebsorte sein. Einige der wichtigsten europäischen Rebsorten (wie Riesling, Sauvignon, Grüner Veltliner) entstammen Kreuzungen mit Traminer-Beteiligung. Eine Variante des Traminers ist der Gewürztraminer, der seine Heimat im südtirolerischen Tramin hat. Gewürztraminer sind hocharomatisch, hochkonzentriert mit hohem Zucker- und Alkoholgraden bei eher geringer Säure. Um einen harmonischen, nicht plumpen Wein hinzubekommen, ist Können gefragt.

**Typische Aromen:** Rose, Akazienblüte, Litschi, Aprikose, Bitterorange, Ingwer, Marzipan.

**Essensbegleitung:** Pasteten, Wildgeflügel, Munster- und Blauschimmelkäse, orientalische Gerichte.

**Scheurebe.** Die Rebsorte wurde 1916 von der rheinhesischen Forschungsanstalt Alzey aus Riesling und einer sog. Bukett-Traube (Silvaner x Trollinger) gekreuzt und nach seinem damaligen Leiter Georg Scheu benannt. Hauptverbreitungs-

gebiete sind Rheinhessen und die Pfalz. Guter Scheurebenwein ist rar, denn er erfordert gesunde und hochreife Trauben.

**Typische Aromen:** Grapefruit, schwarze Johannisbeere, Mango, Limone, Mandarine.

**Essensbegleitung:** gewürzter Fisch, (Wild-)Geflügel, südasiatische Gerichte mit Zitronengras, Ingwer oder Curry, Frucht-desserts.



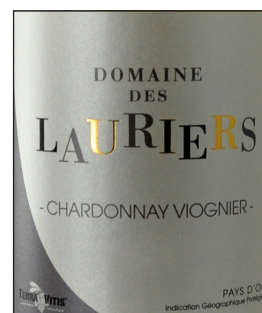
**Sauvignon blanc.** Die Rebe ist sehr alt, wahrscheinlich eine Wildrebe. Sie hat ihre Heimat an der Loire und ist dort klassisch von wild-herber Art. Je nach Reifegrad der Trauben treten eher reife Fruchtaromen oder eher vegetabile Aromen in den Vordergrund; immer kombiniert mit einer markanten Säure.

Deutsche Winzer haben - bei der für sie neuen Rebsorte - mächtig gelernt; einige sind an die Weltspitze herangerückt. Neu bei uns ist der Ausbau des Sauvignon in neuen Holzfässern (Tonneau), der Wein nennt sich Fumé. Er hat nichts mit den Feuersteinböden an der Loire zu tun, allerdings findet sich auch hier eine Rauchnote.

**Typische Aromen:** Grapefruit, Stachelbeere, Holunderblüte, auch Limone, Pfirsich, Tropenfrucht- und Zitrusaromen, kombiniert mit mehr oder wenig vegetabilen Aromen wie Gras, Spargel, grüner Paprika.

**Essensbegleitung:** Salate, Spargel, Aufschnitt, Paté, Fisch, Krusten- und Schalentiere, Ziegenkäse.

**Viognier** war in den 60iger Jahren fast ausgestorben, weil er nur auf kargen, manuell bearbeitbaren Lagen der nördlichen Rhône beheimatet war (Condrieu), viel Winzerarbeit erfordert und nur wenig Traubenertrag liefert. Liebhaber haben die Rebsorte gerettet, weil sie sie als einzigartig, unerreicht bezaubernd, extrovertiert und sinnlich erkannten. Inzwischen versucht man sich in vielen Weinbaugebieten; gute Ergebnisse sind bei dieser schwierigen Rebsorte rar. Aromatischer Reichtum stellt sich erst bei hoher Traubenreife (ca. 13% vol) ein, die Gefahr plumpen Weines bei einer sehr säurearmen Rebsorte ist groß. Viognier bereichert oftmals so manches Weißweincuvée. Viognier sollte in jedem Fall jung getrunken werden.



**Typische Aromen:** Aprikose, Pfirsich, Mango, tropische Früchte, Blüten, Jasmin, Moschus.

**Essensbegleitung:** japanische, indische, asiatische Gerichte, Fischgerichte mit Krebs-/Hummerbutter, reife französische Rohmilchkäse.

Probe zum Monatsbeginn:

**Bukettweine**

Freitag, 5. Juni, 16-19 h  
Samstag, 6. Juni, 11-16 h

**Bukettweine Sortiment**

**Muscat, Muskateller**

**PFALZ**  
Weingut Möwes  
2014 Gelber Muskateller tro. - 8,50  
Weingut Gerhard Klein  
2014 Muskateller feinherb - 7,90

**Roussillon**  
Domaine Piquemal  
2014 Muscat de Rivesaltes - 11,50

**KAMPTAL**  
Weingut Rabl  
2014 Gelber Muskateller - 9,90

**PIEMONTE, SÜDTIROL**  
G.D. Vajra  
2014 Moscato d'Asti - 11,90  
Kellerei Kaltern  
2014 Rosenmuskateller - 9,90

**Traminer, Gewürztraminer**

**PFALZ**  
Weingut Borell-Diehl  
2014 Gewürztraminer Kabinett. (restsüß) - 6,50

**SÜDTIROL**  
Kellerei Kaltern  
2014 Gewürztraminer - 11,50

**Scheurebe**

**PFALZ**  
2014 Scheurebe Spätl. tro. - 8,90  
Selektion „Julius in der Pfalz“

**Sauvignon blanc**

**LOIRE**  
Domaine Salmon  
2014 Sancerre - 14,90  
2014 Pouilly-Fumé - 15,90  
Domaine Corbillieres  
2014 Touraine Sauvignon - 8,90  
2014 dto. „Fabel Barbou“ - 10,90

**LANGUEDOC**  
Château Larzac  
2013/14 Sauvignon - Rousanne IGP - 5,90

**SÜDTIROL**  
Kellerei Kaltern  
2014 Sauvignon - 8,90  
Kellerei Terlan  
2014 Sauvignon Winkl - 14,50

Anstz Waldgries  
2014 Sauvignon - 16,90

**PFALZ**  
Weingut Borell-Diehl  
2014 Sauvignon - 6,95  
Weingut Klein  
2014 Sauvignon - 8,90  
Oliver Zeter  
2014 Sauvignon - 11,50  
2014 dto „Steingebiss“ - 13,50 (Loire-Stil)  
Weingut Marius Meyer  
2014 Sauvignon Fumé - 11,-

**Viognier**

**LANGUEDOC**  
Domaine Lauries  
2014 Chardonnay - Viognier - 6,50  
2014 Viognier IGP - 6,90

