

**Probe zum Monatsbeginn:**

**Frühling**

Freitag, 4. Mai, 15 - 18.30 h  
Samstag, 5. Mai, 11 - 15.30 h

**hochfeiner Genuss**

**Frühlingswein**

Lange hatten wir keinen so langen, kalten und grauen Winter erlebt. Deutlich nach dem kalendrischen Frühlingsanfang kam er dann doch. Endlich. Die Sonne kam hervor, das Thermometer raste hoch und die Natur explodierte. An den Bäumen wurde es zusehends grün und die Knospen begannen zu blühen. Vorneweg die Pfalz mit der Mandelblüte Anfang April, auf die schnell Kirsche, Apfel, Birne folgten.

Ab Mitte April kam er dann endlich, der heimische Spargel. Kein anderes Gemüse repräsentiert bei uns inzwischen mehr die Küche des Frühlings. Sein Aroma ist sehr fein.

Auf der Suche nach einem Wein für den Frühling, einem Wein für den Spargel, einem Wein zum Essen sollte man an feine, nicht sehr fruchtige, nicht sehr aromatische Weine denken. Silvaner und leichter Weißburgunder sind Weine der ersten Wahl. Sie sind die Klassiker zu leichten Spargelgerichten, also gedünstem Spargel mit ein wenig Butter, Kartoffeln, ein wenig Käutern, u.ä. Gerichten.

Sind die Saucen aber kräftiger (Hollandaise) oder ist gar Lachs, Schinken oder Fleisch im Spiel, dann sollte auch der Wein mehr Kraft haben. Spätestens jetzt empfehlen wir kräftigere, reifere (also ein Jahr alte) Silvaner und Weißburgunder oder gar Grauburgunder und Grünen Veltliner.

Dem Spargel folgen andere Gemüse und Früchte wie Rhabarber und Erdbeeren. Eine große Rolle spielen auch die Frühjahrssalate, durchaus mit ersten frischen Früchten, aber zumindest mit fruchtigem Essig und gutem, topfrischen (fruchtigem) Olivenöl extra vergine. Auch Fisch hat jetzt Hochkonjunktur. In jedem Fall kommen Kräuter, Zitrone, Ingwer ins Spiel. Jetzt ist die große Stunde fruchtiger und fruchtig-aromatischer Weine wie Sauvignon, Scheurebe und spanischem Verdejo. Gerade diese Weine eignen sich hervorragend dazu, auch solo, ohne großes Essen, getrunken zu werden. Sie vertreiben den Winter endgültig und heben unsere Stimmung.

**Silvaner**

**Weingut Rainer Sauer, Franken**  
2017 Silvaner tr. (Gutswein) - 7,90  
2017 Silvaner (Ortswein) *Escherndorfer* - 9,90  
2016 Silvaner VDP.Erste Lage *Escherndorfer Lump* - 18,90

**Weingut Porzelt, Pfalz (bio)**  
2016 Silvaner tr.(Gutswein) - 7,90

**Weingut Bischel, Rheinhessen**  
2017 Silvaner tr.(Gutswein) -8,90

**Weißburgunder**

**Julius in der Pfalz**  
2016 Weißburgunder tro. - 8,90  
**Weingut Grimm, Südpfalz**  
2017 Pinot Blanc tro. - 8,90

**Weingut Gröhl, Rheinhessen**  
2017 Weißburgunder tro. - 7,90  
2016 Weißburgunder tro.  
*Niersteiner Hölle* - 10,90

**Weingut van Volxem, Saar**  
2016 Weißburgunder tro. - 12,90

**Weingut Rabel, Kamptal/Österr.**  
2016 Weissburgunder - 7,90

**Az.Agr. Prendina, Garda/Italien**  
2016/17 Pinot Bianco - 6,95

**Klassiker des Frühlings**

**Silvaner**

*Der Silvaner hat seit über 350 Jahren seine Heimat in Deutschland. Berühmt und hoch geschätzt sind vor allem die Silvaner von Kalk-Keuperböden in Franken, aber auch aus Rheinhessen und der Pfalz. Gute, leichtere Silvaner greifen das feine Spargelaroma am besten auf: geringe Säure, feines Aroma, das sich zwischen vegetabilen Noten, von Stachelbeere und Buchsbaum bis hin zu reifen Äpfeln, Quitten und Birnen bewegt. Hinzu kommen seine leise Tiefe mit feinem Schmelz, seine feine Mineralität und Würzigkeit, vor allem wenn ein guter Silvaner mindestens ein Jahr alt ist.*



**2017 Silvaner trocken Gutswein (11,5%) Rainer Sauer, Escherndorf (Franken)**

*Ein ausgezeichnete Klassiker: fein, rund, fast geschmeidig, dennoch deutliche Apfelfrische und feine Würze. Kaum zu glaubender geringer Alkohol.*

**2017 Silvaner tro. Gutswein (12,5%) Bischel, Appenheim (Rheinhessen)**

*Deutlich mehr Frische, Quitte, mehr vegetabile Noten, grün-würzig (grüner Spargel?) mit ein Mehr an Kraft und Druck.*

**2016 Silvaner tro. Gutswein, Bio (12%) Porzelt, Klingenmünster (Südpfalz)**

*Schön, noch ein wenig gereifterer Gutswein-Silvaner zu haben: geschmeidigcremig, reife Birne und schöne würzige Reifearomen, sehr ruhig und dennoch mit viel feiner Würze.*

**Weißburgunder, Pinot Blanc, Pinot Bianco**

*Ein Weißburgunder ist fruchtiger, spritziger als Silvaner und Grauburgunder und trinkt sich deutlich flüssiger. Obwohl spritzig, ist er dennoch relativ säuremild, in-genehm rund, zuweilen sogar ein wenig cremig. Sein Aroma ist dezent, von reifen Äpfeln, Melone und Birnen geprägt. Weißburgunder von besonderen Lagen, älteren Rebstöcken bringen gerade in Deutschland und Südtirol großartige, cremige und lagerfähige Weine hervor. Sie begleiten Gerichte mit Käse oder cremigen Saucen und diverse hellere Fleischgerichte.*

**2017 Grauburgunder trocken (13%) Selektion Julius in der Pfalz**

*Wieder ist ein herausragendes Cuvée gelungen: (aktuell) exotische Frucht, die an Sauvignon erinnert (ehrlich: kein Sauvignon im Spiel), tolle Frische. Fülle, Rauchnote. Cremigkeit kommt später. Einer der allerbesten Julius-Weine!*



**2017 Pinot Blanc trocken (13%) Grimm, Schweigen (Südpfalz)**

*Ein Weißburgunder mit ein wenig Fassausbau, der dem Wein mehr Abrundung gibt: Aromen von Birne und Melone, aber auch Gewürze wie Anis und Fenchel; Frische bei feiner Cremigkeit. Der Alkohol tanzt mit der Frische. Herausragender Weißburgunder in dieser Preisklasse.*

**Grauburgunder, Pinot gris, Pinot grigio**

*Ein Grauburgunder wird bei uns früher als im Elsass geerntet und präsentiert sich bei uns trocken und frisch. Im Geschmack ist er charakteristisch reich an Extrakt und Körper und geringer an Säure. Seine Aromen erinnern an Melone und exotische Früchte (Banane, Ananas), zuweilen auch mit Noten von Honig und Mandeln. Hinzu kommen Würzaromen mit einem Hauch von Rauch.*

**Grüner Veltliner**

*Grüner Veltliner ist DER Klassiker Österreichs und gedeiht bestens auf Lössböden von Niederösterreich (Wachau, Kremis- und Kamptal ...). Sie 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, Kraft und Schmelz gibt es erst bei den höheren Qualitäten. Grüner Veltliner begleitet perfekt: Überbackenes, gebratenes Schnitzel und Hähnchen und den berühmten Tafelspitz.*

**Bukettreben**

*Bukettweine sind in Duft und Aroma so intensiv, dass man von einem ausgesprochen breiten, komplexen Aromaspektrum sprechen muss, eben von einem Bukett. 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 südosasiatisch gewürzten Gerichten und reifem Käse. Aus der Gruppe der Bukettreben passt vor allem die **Scheurebe** zur Frühlings- später auch zur Sommerküche (Salate!), entweder rebsortenrein oder im Cuvée (Cuvée Millie !). Oft passt aber auch der **Sauvignon**, auch wenn er nicht zur Gruppe der Bukettreben im engeren Sinne gezählt wird. Viel Bukett hat er dennoch, also gehört er in die Listung.*

**Grauburgunder**

**Julius in der Pfalz**  
2017 Grauburgunder tro. - 8,90  
**Weingut Grimm, Südpfalz**  
2017 Grauburgunder tro. - 7,90  
2017 Pinot Gris tro. - 8,90  
**Az.Agr. Prendina, Garda/Italien**  
2016/17 Pinot Grigio - 6,95

**Grüner Veltliner**

**Weingut Rabl, Kamptal/Österr.**  
2017 GV „Weisses Kreuz“ - 7,50  
2017 GV „Langenlois“ - 8,50  
2016 GV „Käferberg“  
Alte Reben - 19,90  
**Weing. Frischengruber, Wachau**  
2016/17 GV Federspiel *Frauenweingärten* - 11,-  
2016/17 GV Federspiel *Kellerweingärten* - 11,-  
2016 GV Smaragd *Kirnberg* - 22,-

**Bukettreben & co.**

**Scheurebe & Co**  
**Julius in der Pfalz**  
2017 Scheurebe tr. - 8,90  
**Julius Meimberg**  
2017 Cuvée Millie  
(Müller-Thurgau, Weißburgunder, Scheurebe)  
**Sauvignon**  
s. Monatsthema Juni