

Julius Meimberg

seit 1871

Highlights 2018

Herausragende Weißweine.

Generell haben mich Weißweine aus Deutschland am meisten interessiert und begeistert. Inzwischen sind wir hier weltweit führend: Beste Winzer verstehen nicht mehr nur rebsortentypische Weine zu erzeugen, sondern auch zunehmend das Charakteristische der Lagen mit ihren besonderen Böden und dem jeweiligen Kleinklima in die Flaschen zu „zaubern“. Das sollte auch so sein, denn was soll schließlich die Klassifizierung der Lagen, wie es der VDP intensivst betreibt, wenn die Wertigkeit sich im Wein gar nicht so richtig ausdrücken würde. Natürlich mussten wir das in Deutschland erst lernen, insbesondere von den französischen Terroiristen. Bevor ich zu meinen Empfehlungen frischer Weißweine komme, eines vorweg: ich trinke Wein gern zum Essen, sodass ich gereifere Weine, auch Weißweine, bevorzuge. Davon gibt es natürlich am Markt nur wenige Flaschen. Zu wenig, um sie an dieser Stelle vorzustellen. Zwei Ausnahmen, von denen wir einen kleineren Bestand anlegen konnten:

2012 Chardonnay Spätlese trocken (Kalkmergel) von Michael Möwes (Südpfalz) Ideal zu Kräuter-/Trüffelwürzigem mit weißer Sauce.

2012 Riesling trocken „Hallgarten“ Querbach - € 12,90. Hier ein Wein von einem Eigenbrödler, der auch ein Intermezzo bei VDP Rheingau

hatte, aber partout bei Spontangärung und langer Hefelagerung bleibt. Typisch Querbach: Weine, die reihenweise über (dezenten) Restzucker verfügen, damit lagerfähig sind und bestens cremige Speisen begleiten. Bestehend bei diesem Wein ist seine Frucht, die zwischen grüner Birne und Melone/Mandarine schwankt und erst nach ein wenig Zeit eine tolle, reifebedingte Würzigkeit freigibt.

Zunehmend interessant werden bei uns die Weißburgunder, besonders die, die ertragsreduziert von kalkhaltigen Böden stammen. Der VDP klassifiziert Weine dieser Rebsorte vor allem in der Pfalz. Und gerade hier wird es zunehmend spannend. Meine aktuelle Entdeckung: **2017 Weißburgunder trocken VDP.GROSSE LAGE „im goldenen Jost - Burrweiler“, Meßmer (Südpfalz) - € 25,90.** Der beste von Gregor Meßmer je erzeugte Weißburgunder, und das zu einem für ein TOP-VDP-Weingut sehr günstigen Preis. Im Geschmack typisch gelbe Birne und Melone, feine salzige Mineralik, Kraft und Cremigkeit, perfekt mit feiner Säure unterlegt, feine Holznote.



Gastronomie ist nie einfach. Lange haben wir auf einen passenden Bewerber für unsere Gastronomie an der Bahnhofstraße gewartet. Ein guter Italiener ist unsere Idealbesetzung. Den scheinen wir mit den Brüdern (Fratelli) Sergio und Mimmo Braccioforte gefunden zu haben. Wir freuen uns auf eine ehrliche, gekonnte mediterrane Frischeküche in unserem Haus.

Gönnen Sie sich Entdeckungen! Ich wünsche ihnen eine genussreiche Herbst- und Winterzeit.

Bei den frischen Weißweinen begeisterten mich in diesem Jahr die Rieslinge eines sehr bescheidenen Winzers, der – bestens bei Meßmer und Hans-Günter Schwarz (die Pfälzer Kellermeisterikone von Müller-Catoir) ausgebildet – mit viel Fleiß und großer Sensibilität sehr boden- und lagentypische Weine produziert.



2017 Riesling Granit trocken, Michael Möwes (Südpfalz) - € 10,90. Dieser Wein stammt von superreife Lesegut, das obendrein spontan (keine gegenwärtigen Reinzuchthefen) vergoren wurde. Der Wein besticht mit einem Füllhorn gelber Früchte, einer mit feinsten Säure untermauerter Cremigkeit, mit gutem Finale. Diesen grandios komplexen Wein liebe ich aktuell am liebsten als Solist.

Herausragende Rotweine. Beim Spätburgunder/Pinot Noir spielen deutsche Spitzenwinzer inzwischen international ganz vorne. Lassen wir andere Regionen zu Wort kommen, berichten wir von denen.

Von herausragender Tradition geprägt ist der rote Bordeaux. Abseits von wilder Spekulation und Snobismus, ein ausgezeichneter Wein des traditionsbewussten Hauses Thienpont, überaus preiswert:

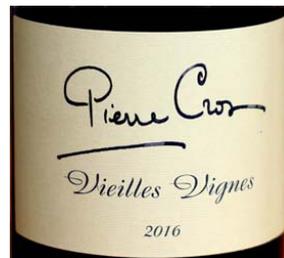
2015 Château Clos Fontaine, Francs – Côtes de Bordeaux - € 11,90, reinsortig Merlot, rotfruchtig, geschmeidiges, pikantes Tannin, fein.

Wegen seiner fülligen Rotweine ist der Süden Frankreichs bei uns favorisiert. Traditionell auf Spitzenniveau befindet sich die südliche Rhône auf Basis Grenache-geprägter Weine. Dem widmen wir uns im Monatsthema November. Daher an dieser Stelle Weine einer anderen Region, die immer noch dabei ist, sich grundlegend umzuwälzen, dem Languedoc. Als Erfolgsmodell findet Syrah zunehmend Verbreitung meist im Cuvée mit Grenache. Auf Spitzenniveau:

2015 St. Chinian „Les jardins suspendus“, Domaine Cambis - € 10,95. Dieses moderne Cuvée (Grenache mit Syrah) ermöglicht auf rarem, kargen, schieferreichen Boden einen superwürzigen (Garigue), kraftvollen Rotwein von immenser Klasse.

Bei allen modernen Spitzenweinen des Languedoc vergisst man manchmal den Schatz alter Reben unterschätzter Rebsorten, hier dem Carignan.

2016 Minervois Vieilles Vignes (Rebstöcke über 100 Jahre alt!), Domaine Pierre Cros, Languedoc) - € 15,90. Pierre Cros ist eine Charakterpersönlichkeit, die sich nicht in Schemas der Region hineindrücken lassen will und sich daher als „Vigneron-Militant“ bezeichnet. Der Wein: dunkel, würzig, mit unendlich langem Finale. Einfach großartig!



Gönnen Sie sich Entdeckungen! Ich wünsche ihnen eine genussreiche Herbst- und Winterzeit.

Ihr

Michael Meimberg

Weinjournal
018

November
Dezember

ausgesuchte
Weine & Spirituosen

Julius Meimberg GmbH
Weinhandel

Bahnhofstraße 62 · 44623

Herne

Tel. 0 23 23 / 5 09 00

Fax 5 35 00

weinhandel@julius-meimberg.de
www.julius-meimberg.de

Geschäftszeiten Laden:
Mo.–Do.: 10–18.30 Uhr
Fr.: 10–19 Uhr
Sa.: 10–16 Uhr
(im Dezember bis 18 Uhr)