

Grosshöchstetten, 29. Februar 2008

HOME-TASTING

das Trainings-, Entdeckungs- und Genussprogramm
von „Mehr Wissen über Wein“ für zu Hause.

Das 1. **HOME-TASTING** im neuen Jahr startet mit 3 Rotweinen. Da ist als erster der **Fellbacher Goldberg Samtrot 2006**, eine Spezialität aus dem Württembergischen Rebbau. Der zweite Wein ist ein **Blafränkisch Classic 2006** vom Weingut Tesch, aus dem Mittelburgenland. Ein Produzent, der jüngst aufgrund seiner kontinuierlich hochstehenden Weinqualitäten in den erlauchten Kreis der besten Weingüter Österreichs (Fallstaff) aufgenommen wurde. Ich freue mich, hier einen Wein aus seinem Sortiment präsentieren zu dürfen. Der dritte im Bunde ist der **neue Jahrgang 2003 vom Bolanda** aus dem Navarra in Spanien. Er wird gekeltert vom renommierten und begabten Oenologen José Manuel Echeverria.

Ich denke, dass ich in diesem **HOME-TASTING** 3 variantenreiche Rotweine präsentieren kann, die durch ihre Herkunft und vom Terroir stark geprägt sind.

Ich wünsche viel Trinkspass und verbleibe mit

herzlichen Grüssen



Nick Wittwer

„Mehr Wissen über Wein“

Die richtige Wahl des Weines zum Essen

3. Teil (Fortsetzung vom HOME-TASTING 0507 und 0607, Neueinsteiger können Teil 1 und 2 gerne anfordern.)

Empfehlungen zum Hauptgang, Käse und Dessert

Wie im letzten HOME-TASTING angekündigt, fahre ich hier mit meinen subjektiven Empfehlungen für „die richtige Wahl des Weines zum Essen“ fort. Den passenden Weinbegleiter zu einer Hauptspeise, Käse und einem Dessert zu wählen, ist auch hier abhängig von den geschmacklichen Komponenten der Speisen (Säure, Salz, Bitterkeit oder Süsse). Die Weinempfehlungen basieren auf der Voraussetzung, dass die Weine sortentypisch sind und nicht durch Fremdeinflüsse (zu extremer Holzausbau oder sogar fehlerhafte Weine) geprägt sind.

Begleiter zu Hauptspeisen

... **Poulet und Kaninchen:** Hier ist die jeweilige Zubereitungsart ausschlaggebend. Ist das Poulet oder Kaninchen pochiert oder geschmort, so empfiehlt sich ein kräftiger Weisswein aus den Traubensorten Chardonnay, Viognier oder Marsanne Blanche oder ein leichter bis mittelkräftiger Rotwein aus den Traubensorten Zweigelt, Pinot Noir (Samtrot) oder Merlot. Wird das Poulet gebraten oder gebacken (höherer Fettanteil) so empfehlen sich entweder mittelkräftige Weissweine mit guter Säure (Pinot Blanc oder extraktreicher Sauvignon Blanc) oder ein mittelkräftiger Rotwein ebenfalls mit guter Säure (Pinot Noir, Barbera oder ein leichterer Barolo).

... **Kalb und Schwein:** Diese Gerichte verlangen prinzipiell eher leichtere bis mittelkräftige Rotweine. Auch ein Roséwein hat hier seinen Platz. Mitbestimmend ist vor allem die Sauce. Ist in dieser Rahm, so ist ein eher säurebetonter Wein, wie ein junger Pinot Noir, ein Fleurie oder ein Nebbiolo richtig. Ist die Sauce kräftig (Bratensauce), so eignet sich eher ein mittelkräftiger Rotwein wie Rioja, Barbera, Chianti oder ein Merlot.

... **Ente:** Dazu passt ein mittelkräftiger Rotwein mit einer guten Säure wie ein Cornalin, Syrah oder gut strukturierter Pinot Noir, wie zum Beispiel ein Volnay oder ein dezent im Barrique ausgebauter Maienfelder oder Pinot Noir du Valais.

... **Rind und Lamm:** Die Palette der Zubereitungsarten von Rind und Lamm ist recht breit. Grundsätzlich passen aufgrund der normalerweise hohen Eiweissanteile im Fleisch eher tanninreiche Weine, wie kräftige Cabernets und Merlots. Aber auch Weine wie Brunello, Syrah aus dem Wallis oder ein Bordeaux sind in der Regel gute Begleiter. Ich achte jeweils auch darauf, was für Komponenten die Speisen beeinflussen. Z. B. bei einer Zubereitung auf dem Grill darf es ruhig ein im Barrique ausgebauter Merlot sein. Oder ist es ein mit Fett durchzogenes Rindsstück (Hohrücken), so darf der Wein etwas mehr Säure haben, wie z. B. ein junger Syrah. Zum Lamm suche ich eher geschmacksfüllende Weine, wie ein Wein aus dem Priorat, aus dem Gigondas oder St. Emilion.

... **Fondue und Raclette:** Frische und fruchtige Weissweine, wie ein Fendant du Valais oder ein Johannisberg oder aber auch ein leichter, säurebetonter, süffiger Rotwein wie Dôle oder roter Yvorne sind passend.

... **Innereien:** Diese können geschmacklich recht unterschiedlich sein. So passt zur Kalbsmilke ein Wein analog Kalb und Schwein, zu Nieren hingegen (vor allem wenn sie an einer Senfsauce serviert werden) ein kräftiger Rotwein.

Begleiter zu Käse

... **Hartkäse:** Hartkäse sind meistens im Geschmack intensiv und leicht salzig. Es eignen sich deshalb dazu vor allem reife, eher alkoholreiche Weine wie Barolo, Maienfelder oder Burgunder, aber auch reife, gehaltvolle Weissweine, wie Chardonnay oder Petite Arvine.

... **Halbhartkäse:** Davon ausgehend, dass es sich um nicht zu stark gewürzte Käsesorten handelt, passen hierzu alle leichteren und mittelkräftigen Weiss- und Rotweine verschiedenster Rebsorten und Herkünfte.

... **Weichkäse:** Hier passen generell leichte bis mittelkräftige, eher säurebetonte Weine. Ausschlaggebend für eine Weinwahl ist die Reife der Weichkäse. Je reifer sie sind, desto intensiver ist ihr Geschmack, umso kräftiger darf der Weine in Säure und Tannin sein.

... **Schimmelkäse:** Aufgrund des intensiven Geschmacks harmonisieren vor allem alkoholreiche Rot- und Weissweine. Insbesondere hilft zur geschmacklichen Balance auch die Süsse in einem Wein mit, deshalb eignen sich dazu auch Dessertweine.

Begleiter zu Desserts

... **Süssspeisen:** Am besten passen Weine wie Sauternes oder Spätlesen aus dem Elsass, Österreich oder Deutschland zu Süssspeisen, die aus Teigen und Früchten bestehen. So können die Geschmacksnuancen von Säure und Zucker mit den Weinen optimal ergänzt werden. Zu Desserts, die mit Glacés vermischt sind, empfehle ich je nach Geschmacksnuancen einen Moscato d'Asti oder einen Bracchetto aus dem Piemont. Zu Desserts mit Schokolade ist eine Weinempfehlung sehr schwierig. Am ehesten harmonisieren Portweine, dann sollte die Schokolade aber einen hohen Kakaoanteil aufweisen. Ansonsten lieber auf einen Dessertwein verzichten.

Hiermit beende ich vorerst meine subjektiven Ausführungen über „die richtige Wahl des Weines zum Essen“. Wer alle 3 Teile gelesen hat wird sehen, dass sehr viele Komponenten eine Rolle spielen. Ich wünsche bei der Weinwahl immer gutes Gelingen. Bei Fragen helfe ich gerne.

Fellbacher Goldberg Samtrot

QbA, 2006, Weingut Heid, Württemberg, Deutschland

Degustationsnotiz

- **Auge:** Transparentes, helles Rubinrot (Himbeerrot).
Nase: Saubere, dezente Aromen von Himbeeren, Preiselbeeren, Johannisbeeren, Vanille und frisch geschnittenem Holz.
Gaumen: Auftakt einer weichen, samtigen, dezenten, reifen Tanninmasse, getragen von einer niedrigen, gut eingebundenen, reifen, leicht quirligen Säure, zusammen mit den Tanninen im Alkohol samtig eingepackt, retronasal wieder Beeren und Holz.
Abgang: Mittellanger Abgang.
Gesamteindruck: Ein sauber vinifizierter, fruchtiger, eleganter, ja fast schmeichelnder Rotwein, der den Namen seiner Traubensorte durch die Charaktereigenschaften perfekt wiedergibt.



*Fellbacher Goldberg Samtrot
2006*

Empfehlungen

- **Trinkreife:** jetzt bis Ende 2010
- **Servier-Empfehlung:** 16°C
- **Weinglas:** Degustationsglas Expert Spiegelau.
- **Speisen-Empfehlung:** Aufgrund der sauberen Beerenaromatik, der samtigen, zarten Tannine und der niedrigen Säure empfehle ich den Wein zu zarten Gerichten, wie Pouletbrust, Kalbsleber, Wienerschnitzel und jungem Rahmkäse.

Traubensorte: Samtrot

- Die Traubensorte Samtrot ist eine Württemberger Spezialität. Sie gehört zur Burgunderfamilie, genaugenommen entstand sie nachweislich aus natürlichen Mutationen aus dem Schwarzriesling (Pinot Meunier). Die genaue Bezeichnung lautet Blauer Spätburgunder, Klon Samtrot. Diese Spezialität wurde bereits im Jahre 1928 in Deutschland entdeckt. Sie ist vor allem im Raum Württemberg beheimatet. Die Traubensorte Samtrot besteht aus kleinen, kompakten Beeren. Sie ergibt Weine mit ausdrucksvoller Beerenaromatik, samtigen Tanninen und einer milden Säure.



*Württemberg
Deutschland*

Vinifikation

- Die Reben für diesen speziellen Wein gedeihen auf der Reblage Goldberg, in der Gemeinde Fellbach, Württemberg. Die Trauben werden nach einer Handlese während 24 Tagen an der Maische vergoren. Anschliessend erfolgt ein Ausbau in Eichenfässern (11 Monate), die sich im 2. Belegungsjahr befinden und somit dem Wein gemässigte Stoffe abgeben. Während dieser Zeit wird der Jungwein mehrere Male umgezogen und von den Trubstoffen getrennt. Am Ende erfolgt eine Flaschenfüllung ohne Filtration. Vom Samtrot 2006 wurden nur 1'500 Flaschen erzeugt.

Weingut

- Das Weingut befindet sich ein paar km nördlich von Stuttgart, auf der Gemeinde Fellbach. Das Weingut Heid ist einer der „kleinen“ Familienetriebe mit nur 4,5 Hektaren Rebland. „Klein aber Fein“ ist so auch die Maxime von Markus und Daniela Heid, dem Winzerehepaar und Gutsbesitzern.



*Markus Heid
Besitzer und Oenologe*

Weinbauregion - Klima - Boden

- Die Region Württemberg gehört zum Qualitätsweinbaugebiet Baden-Württemberg. Sie ist bekannt für die Erzeugung von Rotweinen. Hier herrscht ein Mischklima, beeinflusst vom atlantischen und kontinentalen Wetter. Auf dem Teil der Lage Goldberg, wo die Reben für den Samtrot gedeihen, ist der Boden lehmhaltig und weist einen hohen Humusanteil auf.

HOME-TASTING

0108 am 29. Februar 2008

Blaufränkisch Classic

DAC, 2006, Weingut Tesch, Mittelburgenland, Österreich

Degustationsnotiz

- **Auge:** Rubinrot mit granatroten Reflexen.
Nase: Saubere, frische Aromen mittleren Ausdrucks von Brombeeren, Himbeeren und Kirschen.
Gaumen: Auftakt einer feingliedrigen, leicht kernigen Tanninstruktur, getragen von einer frischen, jugendlichen, wahrnehmbaren Säure (leicht mineralisch ausklingend), zusammen mit dem Alkohol in Kraft und Fülle ausgeglichen, retronasal wieder Beerenfrüchte und Kirschen.
Abgang: Dezent ausklingender, mittellanger Abgang.
Gesamteindruck: Ein frischer, sauber vinifizierter Wein mittlerer Kraft, der aufgrund seiner Säure und Tannine trocken wirkt und eine angenehme Süffigkeit aufweist.



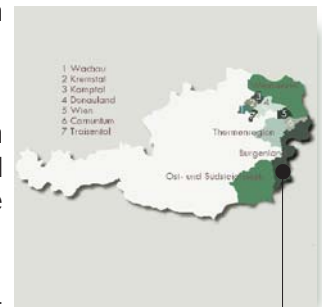
*Blaufränkisch Classic
2006*

Empfehlungen

- **Trinkreife:** jetzt bis 2012
- **Servier-Empfehlung:** 17° C
- **Weinglas:** Degustationsglas Expert oder ein Rotweinglas.
- **Speisen-Empfehlung:** Der Wein weist eine elegante, mittelkräftige Struktur auf, die durch die leicht kernigen (jugendlichen) Tannine und einer erfrischenden Säure geprägt ist. Aufgrund dieser Eigenschaften brauchen wir Speisen, die Eiweiss und etwas Fett aufweisen. So passt der Blaufränkisch gut zu Schweinebraten, gebackenem Huhn, Wienerschnitzel aber auch zur Schlachtplatte. Natürlich ist er auch zu Halbhart- oder Rahmkäse ein Genuss.

Traubensorten: Blaufränkisch

- Blaufränkisch ist eine Rebsorte, die vor allem im Mittelburgenland heimisch ist. Hier wird auch vom „Blaufränkischland“ gesprochen. Auch unter dem Namen Lemberger (Deutschland) und Limberger (Amerika) ist sie bekannt. Auch in Ungarn ist sie als Kékfrankos, in Bulgarien als Gamé und in Italien als Franconia anzutreffen. Lange Zeit wurde vermutet, dass es sich um eine Variante eines Gamays handelt. Dies ist aber nachweislich nicht der Fall. Mit grosser Wahrscheinlichkeit handelt es sich um eine natürliche Kreuzung aus einer Heunischen und Fränkischen (unbekannten) Rebsorte. Tatsache ist, dass sie über ein sehr hohes Potential an Aromen, Farbe, Tannine und Säure verfügt und charaktervolle Weine hervorbringen kann.



*Mittelburgenland
Österreich*

Vinifikation

- Der Ertrag für diesen Wein liegt bei 700 g / m². Die Trauben werden von Hand gelesen, entrappt und an der Maische temperaturkontrolliert vergoren. Der Wein wird anschliessend während ein paar Monaten im Stahltank ausgebaut und dann in Flaschen gefüllt.

Weingut

- Das Familienweingut Tesch liegt in Neckenmarkt, Mittelburgenland, im Herzen des „Blaufränkischland“. Hier werden von Helene und Josef Tesch und ihrem Sohn Josef Christian 14 Hektaren Rebland bewirtschaftet, wovon 58% mit Blaufränkisch bepflanzt sind. Ein jüngster Grosse Erfolg ist, aufgrund ihrer kontinuierlichen Qualität, dass sie im renommierten Weinführer Fallstaff in die Reihe der „besten Weingüter Österreichs“ aufgenommen wurden.



*Josef(Joe) Christian Tesch
Besitzer und Oenologe*

Weinbauregion - Klima - Boden

- Das Mittelburgenland liegt südlich des Neusiedlersees, im Osten Österreichs. Das Wetter ist vom nahe gelegenen Neusiedlersee und dem milden, pannonischen Klima geprägt. Rund 300 Sonnentage und eine geringe Niederschlagsmenge von 600 mm/Jahr sorgen für eine optimale Ausgangslage für den Rebbau. Die Böden für den Blaufränkisch sind sandig, tiefgründig und schwer. Ein hoher Lehmenteil sorgt zudem für einen hervorragenden Wasserspeicher.

HOME-TASTING

0108 am 29. Februar 2008

Bolanda Crianza

DO, 2003, Bodega Saenz Olazabal, Navarra, Spanien

Degustationsnotiz

- **Auge:** Granatrote Farbe mit purpurroten Reflexen.
- Nase:** Saubere, ausdrucksvolle Aromen schwarzer Johannisbeeren, schwarzer Kirschen, Zwetschgen und Gewürznelken.
- Gaumen:** Robuster Körper, geprägt von einer präsenten, reifen, weichen Tanninmasse und einer frischen, wahrnehmbaren Säure, im Verhältnis zum Alkohol ausbalanciert, in der Nase wiederum Beeren und Steinfrüchte erkennbar.
- Abgang:** Anhaltender, trockener Abgang.
- Gesamteindruck:** Ein aromareicher, in den Elementen Tannin und Säure robust strukturierter Wein.



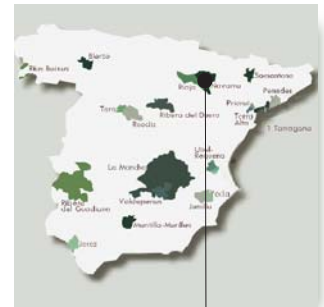
*Bolanda Crianza
2003*

Empfehlungen

- **Trinkreife:** jetzt bis 2013
- **Servier-Empfehlung:** 18°C
- **Weinglas:** Rotweinkelch, 1 Stunde vor dem Genuss dekantieren.
- **Speisen-Empfehlung:** Die Vielfalt der Aromen und die präsente, reife Tanninmasse geben die Richtung der Speisenauswahl vor. Ich empfehle den Bolanda zu rotem Fleisch (Hohrücken, Entrecôte) oder zu Lammgerichten wie Gigot, Schulter oder Koteletts. Auch sehr gut passt er zu Pastas mit kräftigen Saucen und zu jungem Halbhart- und Weichkäse.

Traubensorten: 50% Tempranillo, 50% Cabernet Sauvignon

- Die Rebsorte Cabernet Sauvignon ist wohl eine der bekanntesten der Welt. Sie wird auf allen Kontinenten angebaut und zählt deshalb auch zu den internationalen Rebsorten. Sie gedeiht allgemein gut, ohne allzu grosse Anforderungen an Boden und Klima zu stellen. Diese Traubensorte eignet sich auch sehr gut für Assemblagen. Dies ist sicher auch ein Grund, sie so häufig anzutreffen. In Spanien wird sie schon seit dem 19. Jahrhundert (Marqués de Riscal im Rioja und Vega Sicilia im Ribera del Duero) angepflanzt. Nicht ganz gewiss ist, ob der Ursprung der Traubensorte Cabernet Sauvignon im Bordeaux ist, wo sie seit dem 18. Jahrhundert kultiviert wird.



*Navarra
Spanien*

Vinifikation

- Die Trauben für den Bolanda werden nach einer Handlese entrappt und jede Traubensorte getrennt voneinander gekellert. Der durchschnittliche Ernteertrag liegt bei 550g/m², was etwas mehr als 4dl Wein pro m² ergibt. Nach einer mehrtägigen Maischegärung werden die Jungweine, noch immer getrennt voneinander, in französischen und amerikanischen Barriques während 12 Monaten ausgebaut und erst danach in einem passenden Verhältnis zueinander zusammengelegt. Der Wein reift danach noch 12 Monate in den Flaschen, bevor er in den Verkauf gelangt.

Weingut

- Die Weine werden vom renommierten Oenologen José Manuel Echeverria, Besitzer der Bodega Alzania, gekellert. Ihm wurde auch die Bodega Saenz Olazabal zur Bewirtschaftung anvertraut. Das Weingut liegt im Weinbaugebiet Navarra, in der Nähe der Ortschaft Los Arcos.



*José Manuel Echeverria
Oenologe*

Weinbauregion - Klima - Boden

- Die Weinbauregion Navarra liegt im Norden Spaniens und umfasst 16'000 Hektaren Rebfläche (im Vergleich in der CH bewirtschaftet man 15'000 ha). Allgemein ist das Klima in Navarra sehr unterschiedlich. Grund dafür ist eine Klimascheide, die durch diese Region führt. Hier verläuft die Grenze zwischen dem feuchten, kühlen Atlantikklima und dem heissen, trockenen Mittelmeerklima. Der Boden der Reben für den Bolanda ist sandig, kalkhaltig und mit Eisen durchsetzt.

HOME-TASTING

0108 am 29. Februar 2008

Persönliches Degustationsblatt

Wein	Auge Klarheit, Farbintensität, Farbe und Nuancen	Nase Geruchsintensität, Geruchsbeschreibung (blumig, würzig, fruchtig usw.)	Gaumen und Abgang Süsse, Säure, Tannin, Körper, Alkohol, Intensität und Abgang	Gesamteindruck Qualitätsgrad, Reife, persönliche Kriterien
Rotwein <ul style="list-style-type: none"> ● Fellbacher Goldberg Samtrot ObA 2006 Weingut Heid Württemberg Deutschland 				
Rotwein <ul style="list-style-type: none"> ● Blaufränkisch Classic DAC 2006 Weingut Tesch Mittelburgenland Österreich 				
Rotwein <ul style="list-style-type: none"> ● Bolanda Crianza DO 2003 Bodega Saenz Olazabal Navarra Spanien 				
Degustationsdatum:				

Kontaktblatt

für Fragen, Wünsche, Anregungen, Reaktionen und Bestellungen.

Nachricht:

-

Bestellung:

- Auf alle **HOME-TASTING** Weine gewähren wir bei Nachbestellungen ab 12 Flaschen (auch assortiert) bis 26. April 2008 exklusiv für alle **HOMETASTER** und **HOMETASTERINNEN** 10 % Rabatt.

Ich bestelle

Anz. Fl.	(mindestens 12 Flaschen, auch assortiert)	Listenpreis Fr.	- 10 % Preis Fr.
	Fellbacher Goldberg Samtrot QbA, 2006, Weingut Heid	21,50	19,35
	Blaufränkisch Classic DAC, 2006, Weingut Tesch	15,60	14,00
	Bolanda Crianza DO, 2003, Bodega Saenz Olazabal	17,80	16,00

- Die Weine bitte liefern.
- Die Weine werden abgeholt (bis spätestens 26.04.2008).

Name

Strasse

PLZ/Ort

Telefon Privat

Natel Email

- **Konditionen:**
Das Angebot gilt bis 26.04.2008 oder solange Vorrat reicht. Die Preise sind Nettopreise. Lieferungen im Kanton Bern sind ab 12 Flaschen gratis. Ansonsten verrechnen wir einen Unkostenbeitrag von Fr. 20,00.

Freundschaftswerbung:

- Mein(e) Bekannte(r) - siehe unten - nimmt durch meine Empfehlung am **HOME-TASTING** teil. Wenn sie (er) noch nicht in der Kundenkartei vom „Vennerhus“ ist, erhalte ich an obige Adresse einen Gutschein von Fr. 15.--.

Name

Strasse

PLZ/Ort

Telefon Privat

Natel Email

- **Noch ein guter Tipp:**

HOME-TASTING eignet sich hervorragend als Geschenk.

Einfach mitteilen, wie lange wir das Geschenk schicken dürfen.

Der oder die Beschenkte wird dann in regelmässigen Abständen eine „Weinfreude“ erhalten.

Eine Karte mit persönlicher Grussbotschaft legen wir natürlich bei.

Für mehr Infos bitte um Kontaktaufnahme.

Datum Unterschrift