

Reiseachtel

N°9

Sommer in
Österreich und an der Mosel

Pinot Blanc

2011

Trapl Hannes
Stixneusiedl, Carnuntum

Verkostungsnotiz:

Sommer, endlich! Auch wir gehen in den Urlaub. Aus diesem Grund wird euch das Reiseachtel eine Woche früher zugestellt. Der Jahreszeit angepasst drei Weißweine und ein Roter, der im Handel nicht erhältlich ist.

Wir wünschen euch einen schönen, erholsamen Sommer, wo auch immer ihr seid!

Hannes, von uns im Winzerporträt vorgestellt, liebt Weine aus dem Burgund. Schon sein klassischer Weißburgunder zeigt Finesse und Klasse. Wird auf Qualität mehr als auf den Ertrag geachtet, lassen sich durchaus Spitzenweine produzieren, die sich auch ausgezeichnet lagern lassen. Ab September erscheint dann sein Weißburgunder Reserve, der uns als Fassprobe schon begeisterte.

In der Nase zarte, florale Noten, Birne und etwas Pfirsich, leicht rauchige Nuancen, etwas Wiesenkräutern. Am Gaumen wieder Birne, diesmal aber etwas speckiger. Im Abgang Briochenoten (Butterkipferl) und leicht buttrig.

Passt zu

Kalbfleisch, Fisch, Krustentiere

Riesling Loiserberg

2012

Weingut Weszeli
Langenlois, Kamptal

Verkostungsnotiz

Das aus dem Weingut Sommerer entstandene Weingut Weszeli versucht eine klare Philosophie zu transportieren: " Jeder Wein bekommt die Zeit, die er braucht." Klare Linie in Weinbereitung und Respekt vor der Natur sind die Basis dieses innovativen Weingutes.

Intensiver Duft nach Pfirsich und Salbei. Im Schluck frische Säure, zartbittere Noten, gute Länge

Passt zu

Huhn, Fisch, Gemüseauflauf

Riesling vom Roten Schiefer

2011

Clemens Busch
Pünderrich, Mosel

Verkostungsnotiz

Clemens Busch ist der Vorreiter für das trockene Große Gewächs an der Mosel. Bei der Bewirtschaftung ihrer Weinberge arbeiten Clemens und Rita Busch bereits seit 1986 nach ökologischen Prinzipien. Riesling von Weltklasseformat!

Kräuter, Mango und Weinbergpfirsiche. Der Riesling vom roten Schiefer hat einen sehr markanten Duft. Am Gaumen präsentiert er sich sehr aromatisch und weich.

Passt zu

Gebratenen Geflügel oder Gemüse, asiatische Küche und würzigem Käse (Bockshornkleekäse, Münster, Maroilles etc.)

Love is in the air (PN/ZW)

2009

Trapl Hannes
Stixneusiedl, Carnuntum

Verkostungsnotiz

Zusammen mit Hannes Trapl wurde ein Wein für das Clubbing "Love is in the air" (Reinhard Rauch/Thomas Würbel) entwickelt. Nach einigem Probieren unter Einbezug von Familie und Freunden entstand dieser Cuvee aus 66% Pinot Noir und 34 % Zweigelt. Kühl trinken!

Wechselnoten und leichte Anklänge von Himbeeren. Mittlere Länge, macht Spaß wenn er im Sommer kühl getrunken wird.

Passt zu

Grillen, Salami- und Speckplatten, Parmesan und Pecorino

R E I S E A C H T E L