

## Reiseachtel

# N°4

2011 – vier Länder

### Trebbiano D'Abruzzo 2011

Luigi Valori  
Abruzzen

Auf unserer vierten Tour besuchen wir den Jahrgang 2011 in vier Ländern, zwei Weiße und zwei Rote. Italien, Frankreich, Deutschland und Österreich heißen die Stationen. Ihr begleitet uns von den Abruzzen kommend die Rhone nordwärts nach Rudesheim am Rhein und von dort an den Neusiedlersee. Schlauchboot nicht nötig – entkorken und genießen!

Luigi Valori ist eine außergewöhnliche Persönlichkeit in der italienischen Weinszene. Valori – studierter Agronome und Theologe – war in den 70iger Jahre Fußball-Profi bei Ascoli. Seit 1996 betreibt er ein 16 Hektar großes Weingut im abgelegenen Dorf Sant'Omero in den nördlichen Abruzzen. Valori arbeitet ganz allein, einzig zur Ernte helfen Freunde und Bekannte. Vermarktet werden seine Weine vom Weingut Masciarelli.

### Verkostungsnotiz

Helle, strohgelbe Farbe und einen frischen und fruchtigen Duft. Seine Struktur ist lang anhaltend im Geschmack. Traubensorten: Trebbiano d'Abruzzo.

### Passt zu

Zu geräucherten Gerichten, Lachs, Tunfisch, Suppen, Pasteten oder als Aperitif.

### Riesling 1 – 2 – dry 2011

Josef Leitz  
Rudesheim  
Rheingau

Im Jahr 2011 wurde er vom Gault Millau zum Winzer des Jahres gewählt. Seine Steillagenrieslinge wie Berg Rotland, Berg Roseneck und Berg Schlossberg sind deutsche Spitzenrieslinge. EINS-ZWEI-DRY ist der Einsteiger-Riesling in die Leitz-Weinwelt. Dieser Wein ist ein Lagenquerschnitt von Rheingauer Löss- und Lehm Böden mit einem ansprechend trockenen Geschmacksbild.

### Verkostungsnotiz

Apfelduft, ein Hauch Kumquat und Aprikose sowie etwas Lindenblüte. Reife Fruchtsäure gibt dem Wein ein kräftiges Rückgrat mit geschmeidigem, saftigen Finale. Traubensorte: Riesling.

### Passt zu

Waldorfsalat, in Olivenöl geschmorter Paprika mit Anchovis, gegrillten Garnelen oder Quiche Lorraine.

### Côtes du Rhône 2011

Chateau Saint Cosme  
Gigondas/Rhône

Der junge Louis Barruol gehört laut Robert Parker zur Crème de la Crème der Appellation. Das Weingut ist seit 1490 im Familienbesitz. Louis füllt seine Weine ungeschönt und unfiltriert ab. Der einfache Côtes du Rhône, fast nur aus Syrah gekeltert, ist in dieser Preisklasse der Beste im ganzen Rhôneetal.

### Verkostungsnotiz

Schwarze Beeren, Olive, Lorbeer, Erde. Holunder und Maulbeere in der Nase. Im Mund wieder Maulbeere, Brombeere, Teer. Deutliche Mineralität spürbar. Erdige Schokoladennoten, eingekochte Pflaume. Bei aller Kraft und Wucht viel Rasse und Frische. Traubensorte: Syrah.

### Passt zu

Hellem Fleisch, Eintöpfen.

### Cuveé Markus 2011

Markus Weiss  
Gols, Neusiedlersee

Der junge Markus Weiss keltert nur diesen einen Wein. Doch in einer so ausgezeichneten Qualität, dass er jedes Jahr die Fachpresse überzeugt. So schreibt Peter Moser im Falstaff, dass »Markus Weiss durchaus das Potenzial zum Überflieger hat«.

### Verkostungsnotiz

Kräftiges Rubingranat mit zart violetten Reflexen. In der Nase sehr burgundisch, feine Holzwürze, dunkelbeeriges Aroma, zart nach Vanille, etwas Nougat. Am Gaumen feine Kirschenfrucht, weich strukturiert, sehr harmonisch. Das Tannin perfekt gedeckt von der eleganten Struktur. Sehr langes Finale nach Waldbeeren und ausgesprochen gutes Lagerpotential. Traubensorten: Zweigelt 40%, Blaufränkisch 10%, Sankt Laurent 50%.

### Passt zu

Leberkäs, Steaks.

REISEACHTEL