

Zwei Spanier und zwei Österreicher begegnen sich in der 5. Edition. Der weiße Spanier soll euch auf den – hoffentlich bald ankommenden – Frühling vorbereiten. Dazu letztmalig drei Rote vor der warmen Jahreszeit.

Oro de Castilla Verdejo

2011

Hermanos de Villar

Rueda

Der ausgebildete Önologe Pablo del Villar träumte viele Jahre davon, perfekten Weißwein zu erzeugen – fand dafür aber nicht die Voraussetzungen, die er suchte. So investierte mit großem persönlichem finanziellem Risiko in die familieneigenen Bodegas Hermanos del Villar. Im Rueda herrscht ein kontinentales Klima mit kalten Wintern und kurzen, heißen Sommern vor. Die Rebflächen liegen auf einer durchschnittlichen Höhe von 600 bis 700 m.

Verkostungsnotiz

Dieser Wein aus 100% Verdejo Traube duftet nach Stachelbeeren, roter Paprika und Maracuja. Frische Säure und mittlerer Körper animieren zum Trinken.

Passt zu

Fisch, Gemüse und Salaten

Romanico

2010

(Tinta de Toro)

Teso La Monja

Toro

Auf Teso la Monja stehen fast nur wurzelechte Reben, die überwiegend über 100 Jahre alt sind. Die Erträge pro Hektar sind niedrig, die Ernte erfolgt per Hand und in der Bodega wird nochmals streng selektiert. Es wird nur mit organischen Materialien gedüngt. Tinta de Toro ist eine alte autochthone Rebsorte, die mit der Tempranillotraube verwandt ist.

Verkostungsnotiz

Romanico (100% Tinta de Toro) riecht nach roten Früchten und Kräutern, im Gaumen Likör, Zimt, Lebkuchengewürz und eine feine Säure.

Passt zu

Bregenzerwälder Bergkäse, Serrano Schinken, Pizza

Zweigelt

2011

Claus Preisinger

Gols

Seit 2006 arbeitet Preisinger nach biodynamischen Kriterien. Das bedeutet Begrünung, Humusaufbau mit Kompostbereitung aus Kuh- und Pferdemit, homöopathische Pflanzenpflege, Arbeiten nach Rudolf Steiner.

Verkostungsnotiz

„Vollreife, tiefdunkle Frucht. Handlese in den ersten Septemberwochen, Vorselektion im Weingarten, Nachsortierung im Weingut, schonende Verarbeitung, Spontangärung im Tank, 10 Monate Ausbau in Eichenfässern auf der eigenen Hefe.“ (aus der Weinbeschreibung von Claus)

Passt zu

Pasta, Wild- und Wildgeflügel, oder auch nur „just to drink“

Blaufränkisch Hochacker

Mittelburgenland DAC

2009

Albert Gesellmann

Deutschkreutz

Seit über 300 Jahren existiert das Weingut. Mit Opus Eximium, Bela Rex und G sind drei österreichische Kultweine im Sortiment. Der Hochacker ist ein Blaufränkisch der auf schwerem kalkigem Lehm Boden steht. Die ältesten Reben sind 54 Jahre alt. Der Wein wird im Stahltank vergoren und danach 16 Monate im großen Eichenfaß ausgebaut.

Verkostungsnotiz

Ein violetter nach Kirschen und Weichseln duftender Wein, Brombeeren, Tabak und Würze begleiten einen beim Trinken.

Passt zu

Steak, Rind und Lamm gebraten, Pizza Quattro Stagioni