

Reiseachtel

N°7

Tour de Europe

Wonnemonat Mai und kein Sommer in Sicht. Wir sind guter Hoffnung und begeben uns auf eine Tour de Europe. Vom Friaul über das Piemont, weiter ins Rheingau und dann nach Portugal geht unsere Reise diesen Monat.

Riesling Rheingau QbA 2012

*Eva Fricke
Kiedrich, Rheingau*

Eva Fricke, Bremerin, war von 2004 bis 2011 Betriebsleiterin bei Josef Leitz. Ab 2006 produzierte sie dann auf ihrem eigenen Weingut ihren ersten Jahrgang und konzentriert sich seit 2011 voll auf ihr eigenes Weingut „Eva Fricke“ in Kiedrich und Lorch. Sie baut ausschließlich Riesling in alten Lorcher Steillagen – bis zu 45 Jahre alt – an. Die Weine sind geprägt von den sehr mineralischen Böden, vornehmlich aus Schieferverwitterung und Quarzit.

Vinifikation

Rheingaucuvee aus Lorcher, Rüdesheimer, Wallufer und Kiedricher Lagen. Verschnitt aller Rheingauer Bodentypen: sandigem Löss Lehm, Ton, Schiefer und Quarzit. Apfel und Pfirsicharomen, saftig fruchtiger Riesling mit trockenem Abgang. Die optimale Trinktemperatur liegt bei 10° C.

Passt zu

gratinierte Jakobsmuscheln, gebratenen Forelle.

Ribolla Gialla IGT 2012

*Marco Primosic,
Villafranc-Oslavia, Friaul*

An der Grenze zwischen Italien und Slowenien liegt das Friaul, die beste Weißweinregion Italiens. Die Unterregionen Collio, Colli Orientali, Isonzo und Carso erzeugen die hochwertigsten und langlebigsten Weißweine. Traube: Ribolla Gialla ist die führende autochthone Weißweintraupe aus dem Friaul. Boden: Sandstein und Kieselboden.

Verkostungsnotiz

Frische Zitrustöne, extrem elegant und aussergewöhnlich trocken, enorm langes Finish.

Passt zu

Fisch, weissem Fleisch, Käsespeisen und gebratenem Gemüse

Gavi die Gavi DOCG Le Colombare 2012

*Tenuata Santa Seraffa,
Gavi, Piemonte*

Der Cortese di Gavi ist eine im Piemont bekannte weisse Rebsorte. Traube: Cortese.

Verkostungsnotiz

Helles Gelb mit grünen Reflexen; Zitrusnoten; feiner Anflug von Mirabellen; pikante Würze und mineralisches Säurespiel.

Passt zu

Als Aperitif, zu Vorspeisen, gegrilltem Seefisch, gebratenem Perlhuhn sowie frischem Käse.

Très Bagos Tinto 2009

*Lauradores de Feitora,
Sabrosa, Douro, Portugal*

Portugal wird immer mehr zum aufstrebenden Weinland. Unter dem Namen Lauradores haben sich einige junge Winzer zusammengefunden, die aus regionalen Rebsorten trockene Weine herstellen. Trauben: Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca.

Verkostungsnotiz

Der Schieferboden verleiht den Weinen eine schöne Mineralik. In der Nase schöne Kirschrucht, im Gaumen dunkle Beeren und Röstaromen.

Passt zu

Schmorbraten, Speck

REISEACHTEL