

Reiseachtel N°12

Der Kreis schliesst sich

Grüner Veltliner Buteo 2012

Michael Gindl
Hohenruppersdorf, Weinviertel

Verkostungsnotiz:

Das erste Jahr unserer Weinreise ist vorüber. Allen einen herzlichen Dank, die uns während dieser Zeit begleitet haben. Um wieder zurück zu den Anfängen zu gelangen, haben wir zwei Winzer, die mit ihren Weinen bereits die erste Ausgabe schmückten nochmals berücksichtigt. Dazu zwei hervorragende Rote aus der Toskana.

Michael Gindl hat seinen eigenen Stil verfolgt: Hohe physiologische Reife mit geringen Alkoholgraden zu erlangen und den Weinen durch späte Füllung Struktur zu verleihen. Seine "bedächtigen" Weine stehen mittlerweile auf vielen Weinkarten der besten Lokale weltweit. Sein Buteo (Falke) ist spontan vergoren und nur minimal geschwefelt.

Einladender Duft nach Pfirsich und Grapefruit. Besitzt eine raumgreifende und präzise Struktur, welche von mineralischer Salzigkeit unterstützt wird. Dabei ist er stets elegant und finessenreich. Bemerkenswert gute Balance zwischen Frucht und Würze bis in den langen Abgang. (Beschreibung des Winzers)

Passt zu

Süßwasserfischen, Gemüseterrine

Zweigelt 2011

Weingut Hess
Hohenruppersdorf, Weinviertel

Seit einigen Jahren bemerkenswerte Weine mit entweder wunderbar definierter Rebsorten-Aromatik oder mit Einzellagen-Charakter. Unglaublich niedrige Preise. (Gault Millau). Dieser wunderschöne Zweigelt bringt die Rebsorte klar zum Ausdruck.

Verkostungsnotiz

Offen und zugänglich, herzhaft und würzig, saftige Kirscharomen. Am Gaumen fruchtsüß, appetitliche Kirschfrucht, zart schokoladig, gut integrierte Tannine gute Struktur und Länge. Ausgebaut im grossen, gebrauchten Holzfass.

Passt zu

Gulasch, Gerstensuppe, Rindsüßgel

Montefili Rosso 2010

Vecchie Terre di Montefili
Panzano, Toskana

Das Weingut liegt zwischen Greve und Panzano im Herzen des Chianti-Gebietes. Seit Jahren wird biologischer Anbau ohne Bewässerung betrieben. Durch grosse Selektion leider nur kleine Mengen erhältlich, dafür aber extrem hohe Qualitäten

Verkostungsnotiz

Der Wein bestehend aus Cabernet Sauvignon, Sangiovese und Canaiolo besticht durch Leichtigkeit, schöne Frucht. Lang anhaltend und schmelzig. Von diesem Basiswein werden jährlich nur 6000 Flaschen produziert.

Passt zu

Salami, Pasta, Pizza

Il Ghizzano 2011

Tenuata di Ghizzano
Ghizzano, Toskana

Ginevra Venerosi Pesciolini keltert drei Rotweine. Zwei davon – Veneroso und Nambrot – gehören zur absoluten Spitze der Toskana. Dieser Einstiegswein aus Sangiovese und Merlot zeigt bereits die Richtung in welcher auf diesen biodynamischen Weingut gearbeitet wird.

Verkostungsnotiz

Kräftiges Bouquet, würzig, fruchtig (schwarze Kirsche, Eukalyptus), sehr kraftvoll, satt. Noten von exotischem Holz. Samtig am Gaumen, voll und ausgewogen.

Passt zu

Spaghetti mit Steinpilzen

REISEACHTEL