

Reiseachtel N°14

Weihnachtsedition

**Prosecco di Valdobbiadene
Valdese Brut**
Terre di Sant Alberto
Veneto

Verkostungsnotiz:

Weihnachten ist die Zeit, um über das vergangene Jahr nachzudenken. Das Reiseachtelteam möchte sich ganz herzlich bei euch Mitreisenden für eure Treue und euer Vertrauen bedanken. Wir wünschen euch erholsame, entspannende Weihnachten und alles Gute für 2014.

Von den sanften Hügeln der ansteigenden Dolomiten im nördlichen Teil der Provinz Treviso stammen die Trauben für diesen Spumante. Der Weinkeller Ruggeri wurde 1950 von Giustino Bisol gegründet, dessen Familie sich einer jahrhundertealten Tradition rühmt und tief in der Weinbaukultur von Valdobbiadene verwurzelt ist.

Strohgelb mit grünlichem Glanz; anhaltend feine Perlage. Blumige Nase, Noten von Goldäpfeln. Grazile Frische, ausgewogen am Gaumen und leicht an Alkohol; langes, fruchtiges Finish.

Passt zu

Aperitif, perfekt zu Fisch

**Chardonnay
2012 (bio)**
Weingut Edelbauer
Langenlois, Kamptal

2003 kelterte Christoph Edelbauer seinen ersten Jahrgang, heute bewirtschaftet der Winzer 12 Hektar Weingärten im Kamptal. Er achtet in all seinem Tun auf den bewussten Einsatz von Ressourcen. Seine Weingärten bewirtschaftet der 34 jährige biologisch-organisch, seinen Neubau ließ er nach energie-effizienten Grundsätzen errichten, die Klimatisierung seines Kellers erfolgt über umweltschonende Erdluft-Kollektoren.

Verkostungsnotiz

Leuchtendes, strahlendes Gelb, mit einer an tropische Früchte (Mango, Ananas) erinnernde Nase, Im Schluck kräftig mit nussigen Anklängen.

Passt zu

Kalbsschnitzel (scaloppine con caperi), würzigem Käse, Zürcher Geschnetzeltes

**Merlot
2012**
G. Triebaumer
Rust, Neusiedlersee

Günter und Regina Triebaumer schleichen ganz leise und bedächtig in die Top-Liga der österreichischen Winzer. Hohe Bewertungen im Falstaff und Vinaria sind Zeugen davon. Besonders ihre Blaufränkischen und ihr Ruster Ausbruch gehören zum Besten ihrer Kategorien.

Verkostungsnotiz

Dunkles Purpurrot, Duft nach Minze, Hollunder, Cassistouch. Kein Barrique, dunkle Früchte und Bitterschokolade. Enormer Schmelz. Kirschenkompott mit zartem, feinfruchtigem Abgang.

Passt zu

Schmorbraten mit schwarzen Oliven, "Blunzengröstl", Fenchelsalami (am besten von Dario Cecchini)

**Perrin Nature Organic CdR
2010 (bio-dyn)**
Château de Beaucastel
Châteauneuf-du-Pape/Rhône

Château de Beaucastel zählt seit Jahren zu den absolut besten Frankreichs. Das nach biodynamischen Grundsätzen arbeitendene Weingut bewirtschaftet auf 100 ha alle 13 historischen Rebsorten, die in einem klassischen Châteauneuf-du-Pape enthalten sind.

Verkostungsnotiz

Der Wein beteht aus Syrah und Grenache. Typisch seine leuchtende, tiefrote Farbe und ein Bukett nach Karamel, Gewürzen und kleinen, roten Beeren. Ein großer Wein für jeden Tag*

Passt zu

Rindsgulasch (Biertrinker entschuldigt bitte), Steinpilzen, Schweinsfilet im Speckmantel, Auberginenauflauf,

R E I S E A C H T E L