

## Reiseachtel N°19

### Muskat Ottonel 2013

Sepp Moser  
Apetlon, Neusiedlersee  
BIO Demeter

#### Verkostungsnotiz:

Um dem bevorstehenden Sommer Rechnung zu tragen, zwei Mal Weiß, ein Rosé und ein Rotwein. Die Reise geht von Rheinhessen übers Burgenland in die Provence. Die Weine sollen den Sommer begrüßen und perfekt auf die Terrasse passen. Zum Wohl\*

Niki Moser hat sowohl in Niederösterreich (Kremstal) als auch in Burgenland Weinberge. Als Sproß der Weinbaudynastie Lenz Moser stellte er seinen Betrieb als einer der ersten in Österreich auf biodynamischen Weinbau um. Bekannt sind seine Rotweincuvée Banfalu und sein Chardonnay Gebling. Muskat Ottonel ist eine anspruchsvolle Sorte, die in Süßweinen ihre Bedeutung hat. Gerade dieser leichte Muskat hat es uns aber angetan.

Exotische Früchte und Holunderblüten in der Nase; am Gaumen prickelnde Eleganz und saftiges Fruchtspiel; leichtfüßig und anregend zu trinken.

#### Passt zu

Aperitif, Sommersalate (Spargel&Erdbeerensalat), Saibling

### Grüner Silvaner 2012

Philipp Wittmann  
Westhofen, Rheinhessen  
BIO

#### Verkostungsnotiz

Philipp wurde zum "Winzer des Jahres" im Gault Millau Wein Guide 2014 ausgezeichnet mit der Begründung: „Wittmann ist einer der Vorreiter des ökologischen Weinbaus und Motor der qualitativen Entwicklung im Wonnegau. Seit Jahren produziert er große trockene Rieslinge, die betörend heranreifen. Fast eigenhändig hat er den Morstein zur legendären Lage hervorgehoben. Vielleicht sind die 2012er die bis dato besten seiner eindrucksvollen Winzerkarriere.“

Würziger Duft nach Kräutern wie Salbei und Rosmarin, grüner Apfel und Nuancen von gelben Früchten. Feines Muskataroma, Blumen, trotzdem spritzig und trinkfreudig. Schöne Mineralik. Einfach toll\*

#### Passt zu

Rotbarsch auf Tomatenzwiebel, Spargel aller Art, Basilikumschaumsüppchen mit Mozzarellawürfeln, Gurken-Fenchel-Salat mit scharfem Huhn.

### Rosé von der Blaufränkisch Reserve 2013

Günter Triebaumer  
Rust, Neusiedlersee-Hügelland

#### Verkostungsnotiz

Günter Triebaumer? Schon wieder? Wir möchten euch diesen halbtrockenen Rosé nicht vorenthalten. Spiegelt er doch ideal die Jahreszeit wieder. Eiskalt serviert ist er der perfekte Vorbote auf die Urlaubszeit. Eiiiiskalt servieren\*

„Kräftiges Lachs-Rosé, lila Fliederblüte am Busch, Enzian. Wie ein blauer Blumenstrauß inklusive Liebeserklärung. Süßer Pfirsich und bissfeste Banane, Hagebuttenmus, etwas Kirschen und ein Hauch von frischer Minze, Mieze Schindler-Erdbeeren bei optimaler Reife.“ (Homepage Winzer)

#### Passt zu

Eiskalter Aperitif\*, gegrillte Wassermelone und Schafskäse, Huhn mit Mangochutney, Erdbeeren mit Pfeffer

### Le Vallon Rouge 2008

Domaine Henri Milan  
St. Rémy de Provence/Provence  
BIO

#### Verkostungsnotiz

Henri Milan produziert aus regionalen Trauben biodynamische Weine, die zu den besten gehören, was die Provence zu bieten hat. Diese Cuvée aus Grenache Noir, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cinsault, Mourvèdre hat uns nach dem ersten Glas schon überzeugt. Spontan vergärt, ungeschwefelt und ungefiltert werden diese Weine gefüllt. Wir sind begeistert.

“Nice purple colored wine, the nose reveals itself through aromas of red fruits like blackberries and black cherries with hints of earth and spice. The finish is fresh and long.” (ws)

#### Passt zu

Hartkäse, Quiche Lorraine,

REISEACHTEL