

Reiseachtel N°22

Das war wohl nichts mit dem Sommer. Für alle daheim Gebliebenen gibt es Weine aus Deutschland, Kroatien, Italien und dem Mittelburgenland. Als kleines Geschenk dieses Mal ein Craft-Beer des österreichischen Bio-Brauhauses Gusswerk.

Custoza DOC San Michelin 2013

Cantina Gorgo
Custoza/Verona

Ein trockener Weißwein aus verschiedenen Rebsorten, die ihren ganz charakteristischen Beitrag leisten: der Trebbiano Toscano liefert dem Körper Kraft und Volumen, der Cortese den trockenen, harmonischen und frischen Geschmack, und der Garganega zusammen mit dem Tocai Friulano, Malvasia und anderen die angenehme aromatische Blume.

Verkostungsnotiz:

Helles Strohgelb, Geschmack nach Birnen, im Abgang vollmundig und geschmackvoll, leicht bitter. 12 % Alkohol, die ihn als idealen Aperitif-Wein wirken lassen.

Passt zu

Aperitif, Heusuppe, Liebstocksuppe, Babyspinatsalat mit warmen Ziegenkäse

Riesling trocken 2013

Peter Jakob Kühn
Oestrich-Winkel/Rheingau
BIO-Dynamisch/Demeter

Seit 2004 ist dieses VDP-Weingut biodynamisch zertifiziert und arbeitet als Demeter-Betrieb nach den Grundlagen von Rudolf Steiner. Ganzjährige Begrünung, keine Herbizide im Weinberg, vergrabene Kuhhörner bei Vollmond und der Dung exotischer Zootiere. Spontanvergärung und Weinbereitung wie zu Zeiten der Römer. Genießen und schade, dass nur eine Flasche im Reiseachtel ist.

Verkostungsnotiz

Exotische Nase. Mango, Passionsfrucht, etwas Ananas. Deutliche Reifetöne, aber keine Überreife. Der Mund deutlich schlanker. Zwar auch hier, Reifetöne, Orange, Mandarine, aber nur ein Hauch von Mango und Passionsfrucht, ein kleiner Touch Zitronengras. (LB)

Passt zu

Gebratene Scampi, Kalbsschnitzel mit Kapern, Gemüselasagne

Malvasia (Malvazija Istarska) 2012

Kabola
Momjan/Istrien/Kroatien
BIO

Das Weingut liegt im Nordwesten der istrischen Halbinsel, auf 275 Metern über dem Meeresspiegel, mit dem Blick auf die Alpen und Dolomiten auf der einen Seite und dem üppigen Grün der unberührten Natur und einem wunderschönen Meerespanorama auf der anderen. Der Boden besteht hauptsächlich aus Lehm und ist reich an Mergel, was den Weinen ihre besonderen Charakteristika verleiht.

Verkostungsnotiz

Strohgelbe Farbe, Duft mit einem erkennbar blumig-fruchtigen Aroma. Der Wein ist trocken, weich, frisch und angenehm.

Passt zu

Vitello Tonnato, Trüffel-Nudeln und Süßigkeiten (?)

Blafränkisch DAC Classic 2011

Reumann
Deutschkreutz/Mittelburgenland

Einer der wenigen mittelburgenländischen Blafränkischen, die uns überzeugen. Kellermeister Josef Reumann gelingen gehaltvolle, körperreiche Weine mit extrem vielschichtigen Aromakomponenten und einer blitzsauberen Sortenstilistik. Traditionelle Maischegärung im temperaturkontrollierten Edelstahltank, 4 mal täglich Überbrausen und manuelles Untertauchen der Maische, biolog. Säureabbau im Edelstahltank.

Verkostungsnotiz

Heidelbeerfrucht, satt und süß, rahmige Cremigkeit, ganz fein und lebendig am Gaumen. Bringt dunkle Würze ins Glas, langer, feinmineralischer Zug, leicht zu trinken, dabei hintergründig verspielt.

Passt zu

Wildgerichte, kurz Gebratenes, Pastagerichte

REISEACHTEL