

WEINSTEIN

Weinsteins 23. Reise
In die Welt flüssiger Genüsse



Kandierte Früchte

Liebe Weinfreunde und Genussmenschen,

Der Jahrgang 2013 hat uns, vor allem in Deutschland, nicht gerade mit Weinqualität verwöhnt. Trotzdem: Bei sauber und ordentlich arbeitenden Winzern war der Jahrgang gut zu genießen, und immer noch wesentlich besser als der Jahrgang 2010, den man im Nachhinein nur als qualitativen Totalausfall bezeichnen kann.

Nachdem die Jahrgänge 2011 und 2012 uns etwas verwöhnt haben, erholen wir uns von der Delle des Jahrgangs 2013 langsam aber stetig mit den Jahrgängen 2014 (sehr gut!) und 2015 (noch besser!!). Auch der 2016 er verspricht einiges an Qualität. Wir werden also, was das betrifft, auf einem hohen Niveau weiterreisen.

Mäßige Jahrgänge haben aber auch Vorteile. Auf Château de Gourgazaud z.B. wird in suboptimalen Jahrgängen auf die Abfüllung des Erstweines, der **Cuvée Quintus**, komplett verzichtet. Die Trauben für diesen Wein kommen den anderen Qualitäten wie der ,**Réserve Cru La Livinières**, dem **Rouge de Gourgazaud** oder der **Cuvée Mathilde** zu gute. Nach dem Motto „Pimp my wine“ bessern sie diese gehörig auf.

Es kann sich also durchaus lohnen, einen solchen Jahrgang zu erwerben, weil die kleineren Cuvées vom Ausfall der großen Flaggschiffe profitieren können.

Im Süden Frankreichs, dem Languedoc-Roussillon, sind die Jahrgänge 2014, 2015 und 2016 ebenso gut ausgefallen, oder auf einem guten Weg. Sie sind aber meist nicht so schnell auf dem Markt verfügbar, da Winzer die Qualität produzieren ausreichend Zeit für eine angemessene Fass- und Flaschenreife benötigen.

Viel Spaß beim Genießen wünschen

Astrid und Hans-Jürgen Kaiser

INHALT

Vorbemerkungen Seite 2

Inhaltsverzeichnis Seite 3

Deutsche Weine

PFALZ

Weingut Michael Naab Seite 4

Weingut Gerhard Klein Seite 6

Weingut Jülg Seite 8

Weingut Borell-Diehl Seite 9

Französische Weine

MINÉRVOIS

Château de Gourgazaud Seite 10

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Domaine St. Eugène Seite 11

CÔTES-DU-RHÔNES

Domaine Rabasse-Charavin Seite 12

Domaine Bressy Masson Seite 13

Das gibt es auch noch

Kaffee Seite 14

Olivenöl Seite 15

Fränkischer Bauernschnaps Seite 16

Deutschland

Pfalz, Weingut Michael Naab



In Stein gemeißelter Winzer

Wir wurden oft gefragt warum Michael Naab kein „Weingut“ hat, sondern unter der Bezeichnung „Weinhaus“ firmiert. Das lag an einer „Schrulle“ des Weinrechts: Wer keine Weinpresse im Keller hat darf sich nicht „Weingut“ nennen, sondern nur unter „Weinhaus“ firmieren. Dies hat nun ein Ende, ich habe die Presse mit eigenen Augen gesehen, ein neues Weingut wurde in Eschbach geboren.

Im Hause Naab existieren 2 Qualitätslinien. Die Basis bilden rebsortenreine, schlanke Tropfen, die unbedingt trocken sein müssen. Den Einstieg bildet der **Literriesling**, der auch eine hervorragende Basis für Schorle bietet. Daran an schließen sich 0,75 l Flaschen mit **Silvaner, Weiß- und Grauburgunder**. Ziel ist es, jede Rebsorte in ihrer Eigenart klar und sauber darzustellen.

Beim Silvaner wird sogar „Fränkische

Qualität“ erreicht.

Die **Cuvée Bastian** ist ein trockener, sehr fruchtiger **Secco**. Hauptbestandteil ist die Rebsorte Riesling, der ihm den leichten „Biss“ verleiht. Abgerundet wird er hauptsächlich mit Weißburgunder und etwas Kerner oder Sauvignon blanc.

Beim Rotwein konzentriert man sich in der Basislinie auf den Spätburgunder der, im Holzfass ausgebaut, sich durchaus sehen lassen kann.

Ein richtig edles Weinkapitel schlägt Michael Naab mit der Weinserie der **Villa Pistoria** auf. Diese Tropfen werden mit Freunden gelesen und sind oft schon nach der Lese zur Hälfte verkauft. Der Weißwein, ein Riesling, besitzt eine leichte Restsüße, die ihn praktisch schweben lässt. Die rote **Villa Pistoria** ist eine charmante Besonderheit unter den deutschen Weinen: Sie wird aus den Rebsorten Spätburgunder, Dornfelder, Merlot und Cabernet-Sauvignon gekeltert. Diese Mischung verleiht dem Wein seinen unnachahmlichen Charakter und lässt ihn erfreulich schön und lange reifen.

Wieso Michael Naab eine Cuvée herstellt? Unser Winzer hat sein Handwerk in Frankreich (Burgund) und Deutschland gelernt. Da ist es kein Wunder, dass er vor Mischungen verschiedener Traubensorten zu einer Cuvée, wie sie in Frankreich Standard sind, keine Berührungsängste hat. Die meisten französischen Rotweine, auch der teure Bordeaux, bestehen aus mindestens zwei, manchmal sogar aus bis zu 13 Rebsorten.

Als kleine Spezialität wird noch ein feiner Aperitifwein produziert, der **Dolce**. Er wird in 0,375 l Flaschen verkauft und enthält die Essenz vollreifer, aber nicht von Botrytis befallener Rieslingtrauben. Hätten die Trauben Edelschimmel ausgebildet, könnten sie als Beerenauslese durchgehen. Im Geschmack würden sich Aromen von getoastetem Brot zeigen. So aber enthält er die stahlige Klarheit und Frucht des Rieslings, gepaart mit einer schmeichelnden Süße, die im Abgang von einer komplexen Säure kontrastiert wird. Im Sommer auf der Terrasse als kleines anregendes Solo zu genießen oder als Aperitif.

Ein weiterer Meilenstein sind die 3 Sekte, die Michael Naab produziert, zwei davon zusammen mit einem Freund. Sie werden unter „**Dorst & Consorten**“ vermarktet. Dabei haben die Weinmacher den unverhohlenen Ehrgeiz, mit den Tropfen der Champagne gleich zu ziehen. Es gibt eine Cuvée, deren Weine nicht im Holz waren und eine die eine feine Holznote aufweist.

Der dritte Sekt, ein **Rosésekt** von der „**Villa Pistoria**“ wird in kleineren 0,5 l Flaschen angeboten, die Michael Naab extra hat entwickeln lassen. Bei der EU musste erst eine Zulassung für diese Flaschengröße beantragt und angemeldet werden. Sinn macht das insofern, als dass eine ganze Flasche Sekt zum Aperitif für zwei oft zu viel des Guten ist.

Eine 0,5l Flasche trinkt sich leichter, wenn es danach auch noch Wein zum Essen geben soll und gefährdet weniger den Führerschein. Alle drei Sekte werden selbstverständlich nach dem Champagnerverfahren in Flaschengärung hergestellt und stehen in Sachen Qualität diesem nicht nach.

Das besondere an der **Villa Pistoria** ist die Steillage, in der die Weine liegen. Sie kann nur in Handarbeit bewirtschaftet werden und liegt um ein bäuerliches Anwesen hoch über Bad Bergzabern.

1860 hatte Daniel Pistor, als Sohn eines



(gemauerte Dekoration

wohlhabenden Eisenhändlers, die Villa als Sommersitz erbauen lassen. 1832 war er als Redner auf dem Hambacher Fest aufgetreten und hatte bei den Zuhörern einen bleibenden Eindruck hinterlassen. Kurz zuvor hatte der Jurist in einem „Bürger-Katechismus“ die Einführung einer indirekten Demokratie, sowie die Gleichstellung der Geschlechter und Religionen gefordert. Dass er sich über Jahrzehnte für den kulturellen Austausch zwischen Deutschen und Franzosen einsetzte, ist heute fast in Vergessenheit geraten. Die folgenden Kriege zwischen Deutschen und Franzosen wurden von der Familie immer als „Bruderkriege“ empfunden. Dass Michael Naab die „Villa“ von einem Franzosen pachten konnte setzt die Tradition der deutsch-französischen Freundschaft fort.

Alle Weine des Weinguts Naab, die in den nächsten 2 bis 4 Jahren getrunken werden sollen, werden ausnahmslos mit einem Schraubverschluss versehen. Damit entfällt auch der berühmte „Korkschmecker“. Allzu oft werden „falsche Töne“ im Wein auch mit Korkgeschmack entschuldigt. Das dient oft als Ausrede für eine schlechte Vinifikation. Beim Schraubverschluss ist das jetzt nicht mehr möglich. Die Lagerzeit ist allerdings kürzer. Das liegt daran, dass beim Abfüllvorgang technisch bedingt mehr Luft bzw. Sauerstoff in die Flasche gelangt. Beim Verschließen mit einem Korken wird diese wieder herausgedrückt, der Oxidations- bzw. Reifeprozess in der Flasche verläuft langsamer. Lagerweine werden deshalb immer noch ausschließlich mit Korken oder Glasverschlüssen angeboten.



Eine der vielen Pfälzer Burgen

Pfalz, Weingut Gerhard Klein

Die Zusammenarbeit von Jung und Alt kann herausragende Früchte tragen. Bestes Beispiel ist das Weingut Gerhard Klein. Sohn Peter beeinflusst längst den Stil der Weine, die insgesamt leichter und filigraner geworden sind.

Familie Klein arbeitet nach den kontrolliert umweltschonenden Richtlinien der Pfalz. Die Umstellung von Korken auf Schraubverschlüsse hat ebenfalls Einzug gehalten, der Secco wird sogar mit Schraubverschluss geliefert. Das ist praktisch, wenn man nicht gleich die ganze Flasche verbrauchen will.

Als Einstiegsweine liefern uns die Kleins einen **harmonischen Riesling** und einen **runden Spätburgunder**. Beide Weine sind für den schmalen Geldbeutel geschaffen, enthalten etwas Restsüße und sprechen vor allem Weintrinker an, die milde Weine suchen.

Fruchtbetont, trotzdem aber trocken gibt sich der **Sauvignon blanc** des Gutes. Er ist ein schöner Begleiter für laue Sommerabende.

Der **gelbe Muskateller** bringt schon mehr Aroma und auch ein wenig mehr Süße auf die Waage. Seine der Rebsorte eigene Säure und der Umstand, dass die Süße nicht zu sehr hervorsticht, macht ihn trotzdem zu einem schönen Genusserlebnis.

Wer es trockener mag, der greife zum **Grauburgunder vom Löss**, ein hochwertiger Weißwein, der den Mund richtig voll macht, obwohl er trocken ausgebaut wurde.

Unsere Renner sind die beiden Seccos. Der „**Secco Secco**“ weiß, besteht zum großen Teil aus Riesling, der mit einem kleinen Muskatelleranteil abgerundet wird, um die Säure des Rieslings zu puffern.

Der „**Secco Rosé**“ wird aus dem sofort der Maische entzogenen Saft der Rotweine erzeugt, damit er nur leicht ein wenig Farbe annimmt. Die Inhaltsstoffe der Traubenschalen, die manchmal von Allergikern nicht vertragen werden, gelangen nicht in den Saft und können somit auch keine Probleme verursachen.

Ganz hervorragend auch Kleins **Frühburgunder**. Die Lagerung in kräftig getoasteten Eichenfässern bekommt diesem kräftig eleganten Rotwein ausgezeichnet. Samtige Fruchtfülle und elegante Kraft bestimmen diesen feinen, stoffigen Wein, der deutlich mehr bietet als er kostet.

Wer richtig guten **Sekt** in Flaschengärung sucht liegt beim **Pinot brut** von Klein genau richtig. Feine Perlchen, dezente Hefearomen basierend auf einem ausgezeichneten Grundwein. So macht deutscher Winzersekt Spaß .

Pfalz, Weingut Werner Jülg—unser Sektspezialist

Werner Jülg hat eine eigene Art, mit Flüssigkeiten umzugehen, vorzugsweise mit Wein. In den letzten Jahren hat er dabei ein immer besseres Händchen für Sekte entwickelt, so dass man fast sagen kann: Wir haben es hier mit einem der besten Sektmacher der Pfalz zu tun. Das beweist auch sein stetig steigendes Angebot. Alle Flaschen sind nach dem Champagnerverfahren hergestellt und haben entsprechend hochwertige Grundweine in der Basis. Das ist nicht immer eine Selbstverständlichkeit, kommt in Deutschland doch noch die Sektsteuer zum Tragen, welche die Flaschen im Verkauf um über einen Euro verteuert und vielleicht manch einen Winzer dazu verführt, an der Qualität des Grundweins zu sparen.



zartes Frühlingsgrün im Elsass

Die nach dem Champagnerverfahren hergestellten Sekte von Werner Jülg sind nicht nur stilistisch sauber und konsequent gemacht, sondern auch mit die besten und preiswertesten Flaschengärungen, die in der Pfalz zu haben sind. Uns haben es vor allem seine Flaschen aus Chardonnay- und Pinottrauben angetan. Für vernünftiges Geld bekommt man viele schöne Spaßbläschen ins Glas. Selbst in Frankreich, wo die Sektsteuer entfällt, ist es schwer, ebenbürtige Sekte in dieser Preisklasse zu finden. Beide Sorten sind selbstverständlich trocken ausgebaut. Die Trauben werden von Hand gelesen und schonend verarbeitet.

Der Einsatz von Maschinen wird auf das Notwendigste beschränkt. Der Most vergärt in Edelstahl, temperaturregelt, langsam und in aller Ruhe. Werner Jülg ist ein Purist, der das Wesentliche an einem Wein oder Sekt herausarbeiten will. Das mag nicht immer jedermanns Geschmack sein, aber uns gefällt es, weil dabei sehr individuelle und eigenwillige Tropfen entstehen.

Als Einstieg dient uns der **Blanc de noir brut**, ein weiß gekelterter Spätburgunder, der eine ansprechende Milde aufweist. Die weiße Farbe des Grundweins kommt deswegen zustande, weil der Rebsaft sofort nach der Lese abgepresst wird. Voraussetzung für ein optimales Ergebnis ist schonende Handlese, da die Trauben nicht verletzt werden und der Saft nicht austreten darf und er sonst die Farbe der Beerenhäute annimmt. So verhält es sich auch beim **Blanc de noir extra brut**. Beim **Pinot extra brut** ist als Traubensorte ein Weißburgunder gemeint. Außer den Burgundersorten eignet sich noch die **Chardonnaytraube** hervorragend für die Sektherstellung, bei Jülg ist sie mit dem **Chardonnay brut** und **Chardonnay extra brut** vertreten.

Was bedeuten nun die ganzen Angaben wie Brut, extra Brut usw.? Sie weisen auf den Zuckergehalt des Sektes hin. Naturgemäß ist im Sekt mehr Zucker erlaubt als in Stillweinen.

Pfalz, Weingut Borell-Diehl

Das Weingut Borell-Diehl hat erst seit kurzem in unseren Katalog Aufnahme gefunden. Es gab ein paar Weine, die uns noch gefehlt hatten und die es für uns in diesem Preis- Leistungsverhältnis noch nicht gab.

Wie viele andere auch ist das Weingut ein Familienbetrieb.

Grundvoraussetzung ist für uns immer das Streben nach überdurchschnittlicher Qualität.

Seit 1619 existiert das Haus an der WeinstäÙe. Die ganze Familie arbeitet mit und hilft zusammen. Wichtig auch die Ernte per Handlese. Niedrige Erträge und hohe Anforderungen an die Traubengüte sind selbst gesetzte Ziele. Laubarbeit und die aufwändige Entfernung der Sommertriebe, um den Trauben eine bestmögliche Entwicklung zu gewährleisten sind selbstverständlich.

Einstiegswein hier ist der preisgünstige **Müller-Thurgau trocken**, der durch seine milde Säure sehr harmonisch wirkt. Schließlich haben es uns die Rieslinge besonders angetan, wobei für uns der **Riesling Schiefer Kabinett** besonders hervorsteht. Er wächst auf der einzigen Schieferlage der Pfalz, was ihn schlank und mineralisch macht. Interessant ist immer ein Vergleich mit den zwei weiteren Rieslingen, dem **Riesling Muschelkalk Kabinett** und dem **Riesling Buntsandstein Kabinett**. Alle drei liegen in derselben Preisklasse, entwickeln sich jedoch unterschiedlich. Unser Buntsandstein ist am leichtesten zu trinken und ein Riesling für die Herbstzeit. Der Schieferriesling belebt am ehesten die Geister an warmen Sommertagen, dicht gefolgt vom Muschelkalk, der eine ähnlich stahlige Note einbringt, die aber nicht so hervorsteht. Machen sie selbst den Versuch mit dem neuen Jahrgang.

In der Spitze befinden wir uns beim **Riesling alte Reben** und dem **Riesling Kupperwolf**. „Kupperwolf“ nennt sich eine Lage um das Schloss Edesheim. Die Reben sind von einer Sandsteinmauer umschlossen, die Wärme speichert und den Wein besonders gut reifen lässt. Diese Qualität spürt man auch im Spätburgunder Kupperwolf, der etliche Monate im Barrique (= 225 l Fass) verbringen darf, bevor er nach einer Lagerzeit auf der Flasche in den Verkauf kommt. In Frankreich zahlt man für Burgunder dieser Qualität leicht den doppelten Preis.

Eine weitere Spezialität ist ein Rotwein, der weiß gekeltert wird und als Weißwein ins Glas läuft, ein **Spätburgunder blanc de noir**. Auch hier ist die Säure sehr verhalten, was ihn für Menschen mit Magenproblemen zu einem angenehmen Begleiter macht.

Etwas mehr Säure, wenn auch sehr gut eingebunden, weist der **Sauvignon blanc, trocken** auf. Die von der

Loire kommende Rebsorte bringt einen leichten, blumigen Weißwein hervor, der einen Duft von Blumenwiese und reifen Äpfeln aufweist. Mit dem **Gewürztraminer Kabinett** und der Rieslaner Auslese stehen noch zwei Weine zur Verfügung, die als Aperitif oder zum Dessert Verwendung finden können.



Handlese, ein echter Qualitätsfaktor im Weinbau



historische Einfahrt bei Borell-Diehl, erbaut 1619

Der Gewürztaminer wird von seinen Anhängern aber auch schon den ganzen Abend über getrunken.

Mit den Rotweinen liegen wir im Einstiegsbereich bei einem saftigen, fülligen **Rotwein St. Laurent**, der auch einen hervorragenden **St. Laurent rosé** hervorbringt. Die Spitze bei den Rotweinen hält unser **Spätburgunder Kup-**

perwolf, zusammen mit **Georg X, Spätburgunder, Spätlese, trocken**.

Beides sind Spitzenweine, die im Barrique ausgebaut wurden und eine unglaubliche Kraft und Eleganz entfalten.

Frankreich

Minervois, Château de Gourgazaud

Dieses Château begleitet uns seit der Gründung unseres Weinhandels. Vom einfachen aber seriösen Cabernet, im Stahltank ausgebaut, bis zur Spitzencuvée „Quintus“. Alle Weine werden mit äußerster Sorgfalt bereitet. Den Einstieg in die Weine des Château beginnt man am Besten mit einem **Cabernet- Sauvignon** oder dem **Rouge de Gourgazaud**, zwei unkomplizierte Tropfen, die gute Essensbegleiter sind. Wenn man höherwertiger einsteigen möchte, bestellt man eine Flasche der **Cuvée Mathilde**. Bei ihr entwickeln sich die Aromen deutlich tiefer und dunkler als bei den ersten Weinen. Im Geschmack finden sich Heidelbeere und Pflaumen. Noch intensiver und von einer 12 monatigen Lagerung in Barriques profitierend lassen sich die Aromen der **Réserve, Cru la Livinières** erleben. Hier gesellen sich Waldboden und Trüffel dazu, unterstützt durch einen leichten Hauch von Vanille. Über 10 Jahre hat es gedauert, bis die **Réserve Cru la Livinières** endlich an den Start gehen durfte. So lange musste diese besondere Lage eine deutlich bessere Qualität des Weins nachweisen, um die Lagenbezeichnung zu erhalten. Die Reben werden dabei ganz zart geschüttelt und die Beeren fast unbeschädigt von den Trauben geklopft.

Zerrupfte, beschädigte Reb-
stöcke gehören der Vergan-
genheit an. Genau wie der
Spitzenwein des Châteaux,
die Cuvée „**Quintus**“, läuft
er unter der Qualitätsbe-
zeichnung „Landwein“. Das
ist keine Abwertung, son-
dern hat damit zu tun, dass
der Traubensatz des Weines
nicht der vorgeschriebenen
Zusammensetzung der AOC
Minérvois entspricht.



Perlen der Provence

Das Flaggschiff des Châteaux ist aber nicht die **Réserve**, sondern die **Cuvée Quintus**. Die Reben dieses Weines sind sehr alt, setzen sich zu 90 % aus Syrah und 10 % Mourvedre zusammen. Sie stehen auf einer Bergkuppe, wo sie stets dem Wind ausgesetzt sind und schnell abtrocknen können, was zu einem gesunden Lesegut führt. Die Beeren werden in vollreifem Zustand geerntet und nicht in Barriques vergoren. Der Wein dankt es mit einem intensiven Duft nach Veilchen und Trüffeln und einer sehr langen Haltbarkeit.

Languedoc-Roussillon, Domaine de St. Eugène – Les 3 Tomates

Die Domaine ist eine der Jüngsten im Languedoc-Roussillon. Gegründet wurde Sie von drei Investoren, die mit ihrem Geld etwas möglichst Hochwertiges anstellen wollten.

Warum nicht ein Weingut kaufen und den besten Wein der Welt machen?

Wer den Wein produzieren wollte war schnell klar. Im Keller sollte Michael Naab aus Eschbach das sagen haben. Aus Eschbach? Genau! Als gelernter Önologe aus Burgund und mit Abschluss der Weinfachschule in Geisenheim schien er der geeignete Kandidat zu sein. Eine Bedingung aber hatte er sich auserbeten: „Auf der Domaine könnt ihr machen was ihr wollt, aber im Keller oder bei der Weinbereitung darf mir keiner hinein reden.“ Dieser Entschluss hat die Grundlage für den Erfolg der Weine gelegt.

Der „kleinste“ Wein der Domaine, die **Cuvée classique**, erweist sich mittlerweile größer als viele andere Gewächse der Gegend. Den Steigerungen sind keine Grenzen gesetzt. Interessant, dass bei Querschnittverkostungen regelmäßig klar erkennbar ist, dass der Nachfolgwein nicht nur besser (weil teurer) ist, sondern dass dies auch ungeübte Weintrinker nachvollziehen können.



Kellermeister Michael Naab

Die Intensität der Weine lässt keine Wünsche offen. Nach dem **Classique** ist der **Barrigue** für die nächste Qualitätsstufe zuständig. Dann kommen wir in den Bereich der 20 bis 25 Euro Flaschen, bei denen die Augen vor Freude zu tränen beginnen.

Der **Pol y Fenoll** wird aus fast 100-jährigen Merlot Reben gewonnen. Der Ertrag ist minimal. Unser Kellermeister, in dessen Besitz sich der Weinberg befindet, hat etliche Jahre geackert, um die verwilderten Stöcke wieder in Ertrag zu bringen.

Das Ergebnis ist ein Wein, den Experten schon mehr als einmal in die Nähe eines „Petrus“ aus Bordeaux gerückt haben.

Die **Cuvée** Oppidom weist auf eine frühe römische Siedlung ein paar Kilometer auf einem Hügel neben dem Château hin. Dieser Wein geht voran auf dem Weg in die Spitze, an der eine **Cuvee Consul** wartet, (fast) die Essenz des Machbaren.

Aber es geht immer noch besser: Ganz oben auf der Qualitätspyramide steht die **Cuvée GreSy**. Der Name ist aus der Verkürzung der beiden Traubensorten **Grenache** und **Syrah** entstanden. Sie ist die stoffliche Essenz wie sich Weintrinker in ihrer Fantasie einen Wein ausmalen. Sehr zur Freude des Kellermeisters, hat dieser Wein als Pirat in einem Bordeauxwettbewerb in Pauillac teilgenommen und den Erstwein von Château Lastours auf den Platz verwiesen. Gratulation!

Nur damit wir es erwähnt haben: Alles ist biozertifiziert, Handlese und eine 2. Selektion am Lesetisch sind Standard. Weiter so!!

Wer gut essen und übernachten möchte ist in Poilhes, einem kleinen romantischen Ort direkt am Canal du Midi bestens aufgehoben. Die **Vinauberge** liegt direkt am Canal. Von den Zimmer schweift der Blick über die antuckernden Boote und einen wunderschönen Palmengarten. Dort zu essen und die passenden Weine dazu zu genießen ist Entspannung pur. Ein Ort der Ruhe, Erholung und des Genusses.

Côtes-du-Rhône — Domaine Rabasse Charavin

Wenn man genau hineinhorcht in den Geschmack und sich durch das rote Früchtekompott von Heidel- Him- und Brombeeren hindurch gearbeitet hat, kann man es ahnen: Diese Weine haben ein klein wenig mehr Alkohol, als sonst üblich.

Die Rhôneweine werden nicht umsonst als „feurig“ titulierte. Natürlich geht der Trend momentan zu leichten Weinen. 15 % Alkohol sind schwer zu erklären, aber wir reden von Weinen, welche die Statur eines Château-Neuf-du-Pape aufweisen, von richtigen Weingiganten, und puristisch in Handarbeit hergestellten Klassikern, auf die wir nicht verzichten wollen, wenn wir an einem kalten Winterabend durchgefroren nach Hause kommen. Was uns dann die Zunge umspült ist reines Lebenselixir und erfüllt uns mit neuer Kraft und Power. Wir lieben diese kompromisslose Art Weine zu machen, oder sollen wir besser sagen „wachsen zu lassen“?

Schon die kleinen Weine wie die **Cuvée La suite** oder die **Cuvée de départ...** besitzen feine Tannine. Es folgen die **Cuvée Laure** mit einem mittleren Körper und ein schon sehr strukturierter **Cuvée N° 1 Couturier**. Den Vogel aber schießen die **Cuvées D'Éstevenas** und **Les Amandiers** ab. Sie sind unverwechselbar, individuell und extrem langlebig.

Wir trinken gerade den Jahrgang 1998. Die Erntemengen betragen selten mehr als 15 bis 30 hl/ha. Üblich wären 60 bis 90 hl/ha.

Ebenso bewundernswert ist die Stärke, mit der die beiden Frauen ihr Schicksal tragen. Vor einigen Jahren ist durch Mäuseverbiss an einem Stromkabel gut 90 Prozent der Ernte einem Feuer in den Lagerräumen zum Opfer gefallen. . Und sie machen trotzdem weiter. Das verdient Respekt!



Der Mont Ventoux, (Alp-)traum aller Radler

Côtes-du-Rhône — Domaine Bressy-Masson

Väter können manchmal ganz schön nerven, aber in diesem Fall sind wir sehr zufrieden, dass Paul Emile Bressy vor seinem Tod der Tochter noch abgerungen hatte, die alten «Knorzen» von Grenachereben stehen zu lassen. Heute ist sie froh darüber. Diese Weine sind heute ihr Aushängeschild, wobei die **Cuvée Paul Émile** von Parker schon mit 92 Punkten ausgezeichnet wurde. Ihr Einstiegswein ist die **Cuvée Rencontre**, er besteht aus 80 % Grenache, 10 % Carignan und 10 % Syrah und bietet das, was die Rebsortenzusammenstellung verspricht: Er lebt von einer marmeladigen Fruchtigkeit, die den Mund voll macht und die Weine der Rhône so auszeichnet. Der **Côtes-du-Rhône villages** besteht aus 70 % Grenache, 20 % Syrah und 10 % Mourvedre. Er benötigt schon mehr Aufmerksamkeit und entwickelt bereits eine gewisse Tiefe. Der Wein **Souco d'Or** stellt die Verbindung her vom fruchtigen Marmeladenglas hin zum konzentrierten Kraftprotz. Er durfte schon 6 Monate im Barrique verbringen, die Reben sind allerdings nicht so alt wie die über 100 Jahre alten „Knorzen“ der **Cuvée Paul Émile**. Dieser durfte gut 12 Monate im Barrique zubringen und besteht aus 60% Grenache, 30 % Syrah und 10 % Mourvedre. Seine Tannine legen sich wie Sahne um die Zunge, die Haltbarkeit beträgt Minimum 10 Jahre und länger. Die Erträge dieser Cuvée liegen bei höchstens 15 bis 20 Hektoliter pro Hektar.

KFE — Kaffeetankstelle mit jahrelanger Rösterfahrung

Manchmal findet man auf Weinfahrten auch andere Dinge, die nützlich sein können. So wurden wir über Freunde auf die Kaffeetankstelle in Landau aufmerksam. Zu einer



Der Himmel über der Pfalz

Zeit, als es außer den Großröstereien noch niemanden gab, der sich mit dem Rösten von Kaffee beschäftigte, wurde die Kaffeetankstelle in Landau gegründet. Beratend ist der Onkel eines Gründungsmitgliedes tätig, der auf lange Erfahrungen bei einem Großröster zurückblicken kann. Denn eines sollte man nicht vergessen: die Bezeichnung „Kaffeeröster“ ist nicht geschützt. Jeder der ein Gasfeuerzug unter ein Teesieb mit Kaffeebohnen halten kann, darf sich Kaffeeröster nennen.

Oft können die Inhaber dieser neuen „Startups“ nicht einmal Robusta- von Arabica-Bohnen unterscheiden. Um Kaffee so zu rösten, dass er nicht nur gut schmeckt, sondern auch besonders verträglich ist, braucht es viel Erfahrung.

Die haben unsere Röster Gott sei Dank mitbekommen. Im Vergleich zu Kapselkaffees, welche die Umwelt zusätzlich noch extrem belasten, sind unsere Kaffees richtig kostengünstig.

Vergleicht man das Nettogewicht des in den Kapseln enthaltenen reinen Kaffees, kommt man auf einen Kilopreis zwischen 60 und 80 Euro und das für eine oft minderwertige Mischung. **Jede Minute werden weltweit 12.000 Tassen Kaffee getrunken, die aus Kapseln gewonnen wurden, wodurch jährlich 2 Millionen Tonnen Aluminiumabfälle anfallen.**

Auf die Kaffee- und auf die Röstqualität zu achten kann manches Magengrimmen ersparen und den Geldbeutel schonen.

Il Nostro — Olivenöl extra vergine

Il Nostro, Olivo Extra Vergine ist eine Spezialabfüllung von erstklassigem, nativem Olivenöl aus der ersten Pressung. — Auf unsere Frage nach einem guten Olivenöl legten uns etliche Kunden genau dieses Öl ans Herz. Sie hatten es fast alle auch selbst im Einkaufswagen! Es sei nicht nur unglaublich gut, versicherte man uns, sondern auch zu einem sehr fairen Preis zu haben.

Unser „Il Nostro“ Olivenöl schmeckt klar und reintönig, mit einem leicht adstringierenden Abgang, der von einem Hauch Bitternote unterstrichen wird, ohne den Rachen über die Gebühr zu strapazieren. Das war uns extrem wichtig. Viele Öle, auch wenn Sie teuer sind, neigen dazu den Verbraucher mit Bittertönen zu überraschen. Auch wenn von vielen Herstellern diese Bitteraromen als Qualitätsmerkmal gepriesen werden, einige mögen diese Geschmacksnoten — wir mögen sie nicht, deshalb für uns Il Nostro. Es ist ein Allrounder, der zu Salaten passt, sich angenehm zu Mayonnaisen verarbeiten lässt ohne hervorstechen und trotzdem, wenn man es mit der Hitze nicht übertreibt, zum schonenden Braten verwendet werden kann.



Schnaps — Familie Stein aus Dobenreuth



Familie Stein auf dem „Bänkla“

Zugegeben, wir haben schon den ein oder anderen Schnaps in unserem Leben getrunken und manchmal auch bitter bereut. Interessant ist, dass dabei nicht immer die Menge den entscheidenden „Kopf“ verursacht, sondern oft der Stoff selbst.

Die Landwirtschaft ist mittlerweile auf den Sohn übergegangen, natürlich im Nebenerwerb.

Die alten helfen im Stall und bei der Ernte noch mit, so viel sie halt können. Außerdem werden noch ein paar Schweine für den Eigenbedarf gehalten. Den Schnaps brennen sie eigentlich nur für den Hausgebrauch und die Verwandtschaft.

Familie Stein aus Dobenreuth brennt ihren Schnaps aus Leidenschaft, nicht weil sie davon leben muss. Und immer nur aus Birnen und Äpfeln, die vollreif sind, die sie von ihren Streuobstwiesen rund um Dobenreuth ernten. Das Obst was nicht frisch verkauft werden kann oder den Weg ins Marmeladenglas findet wird halt gebrannt — eine perfekte Resteverwertung!

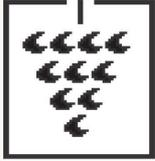
Der Brand selber ist ohne jegliche Zusätze, keinerlei Aromen, Zucker oder sonstige Dinge, mit denen man gerne dem Geschmack ein wenig nachhilft.

Das Obst wird je nach Schnapssorte vermaischt: Einmal nur die Birnen, das wird dann unser fränkischer Birnenbrand und einmal Birnen und Äpfel gemischt, der zum Obstler werden darf. Beide Brände werden nur mit frischem Quellwasser herunter verdünnt auf erfreuliche 43 %. Der Birnenbrand ist so fruchtig, dass er oft mit einem „Williams Christ,“ verwechselt wird. Im Obstler dominiert ebenfalls geschmacklich die Birne, sie ist aber etwas verhaltener. Beide werden sorgfältig gebrannt, sodass wirklich nur die Herznote übrig bleibt.

Dadurch wirken trotz des hohen Alkoholgehaltes beide Schnäpse sehr mild und aromatisch.

Ehrlicher und sauberer kann man einen Obstbrand nicht herstellen.

Das ist fränkische Lebensart pur!



WEINSTEIN

Biologisch und fair genießen

ÖL
WEIN
KAFFEE
GENUSS

AM RUHSTEIN 4 91054 BUCKENHOF
TEL: 09131-506244 FAX: 09131-506245
info@weinsteins-weine.de
Weinproben-Lieferservice-Katalog anfordern

Bestellung

Nr	Wein	Flaschenzahl

Liefer- und Geschäftsbedingungen

Lieferung im Großraum Nürnberg ab 12 Flaschen kostenfrei. Die Mehrwertsteuer ist im Preis aller bei uns erhältlichen Waren enthalten. Bei Versand zuzüglich Verpackung und Porto. Zahlungen erbitten wir innerhalb von 10 Tagen ohne Abzug. Bei Beanstandungen bitten wir Sie, uns spätestens 8 Tage nach Eintreffen der Sendung zu benachrichtigen. Spätere Reklamationen können nicht berücksichtigt werden. Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung ist Buckenhof. Gerichtsstand ist Erlangen. Eigentumsvorbehalt besteht bis zur vollständigen Bezahlung der Ware. Wir behalten uns vor, ausgetrunkene Jahrgänge durch Nachfolger zu ersetzen.

Die Liste ist gültig ab Januar 2017. Alle vorherigen Preise verlieren ihre Gültigkeit. Irrtümer vorbehalten. Alle Preise inklusive 19 % Mehrwertsteuer.



Gordes im Luberon