

Alle Weine sind ab dem 10. Juli 2013 erhältlich!

Weinhof

M A G A Z I N

©Weinhof · Michael Koopmann · Juli 2013



BiB, BiB, hurra!

Es ist ja kein Geheimnis mehr, dass man in Bag-in-Boxen (kurz: BiB) absolut seriösen Wein findet. Man muss nur wissen, wo. Wir haben einige überzeugende Beispiele für Sie gesammelt und möchten zum Beginn der Freiluft-Saison eine Lanze für die Weinschläuche brechen. Die sind zwar selten quadratisch, aber immer praktisch. Einmal angebrochen bleibt der Wein darin über viele Wochen frisch. Und wegen der geringeren Verpackungs- und Transportkosten sind die Weinsäcke auch noch deutlich preiswerter als vergleichbare Qualitäten in Flaschen. Versuchen Sie es doch mal und sagen Sie Ihrer Familie oder Ihren Freunden schon im Juni „O'zapft is“.



Sommersack – Azienda Vinicola Zaccagnini

So schmeckt der Sommer, dachten wir beim Verkosten des Montepulciano d'Abruzzo und des Pecorino „Kasaura“ von **Marcello Zaccagnini**. Draußen zeichnete der Nieselregen, von einem frischen Nordwest getrieben, feine Diagonalen an den Himmel, und das Thermometer verharrte bei

15 Grad. Aber der frische, saftige Weiße aus der Pecorino-Traube weckte mit seinen feinen Zitrus-Aromen Erinnerungen an laue Sommerabende, Dorade vom Holzkohlegrill und angeregte Gespräche unterm Sternenhimmel. Etwas näher an der aktuellen Wetterlage war der runde, weiche Montepulciano d'Abruzzo. Der saftige Rote füllt den Mund mit klarer Kirschfrucht und wärmt das Gemüt auch, wenn Petrus mal wieder die Zähne zeigt. Seine wahre Stärke aber zeigt er als Begleiter von mediterran inspirierter Outdoor-Küche und als Muse für ebensolche Köche. Normalerweise füllt Maestro Zaccagnini, der zu den Top-Winzern in den Abruzzen zählt, beide Weine in Flaschen, die dann für rund acht Euro über den Ladentisch gehen. Wir konnten ihn überreden, ein bisschen Sommer in den Sack zu packen.

BiB Montepulciano d'Abruzzo, rot 3 Liter: 15,50 €

BiB Pecorino „Kasaura“, weiß 3 Liter: 15,50 €



So macht man das – Bodegas Piqueras

Aromen von schwarzen Beeren, reifen Pflaumen, Gewürzen und schwarzem Pfeffer betören die Nase, samtige Tannine streicheln den Gaumen. Der vollmundige Rote aus Monastrell und Syrah präsentiert sich am Gau-

men wunderbar rund und passt haargenau ins Eckige der **3 Liter Bag-in-Box**. Hätten Messi, Ronaldo und Co. sich bei der **Bodegas Piqueras** abgeschaut, wie man's macht, wäre aus dem gesamtdeutschen Champions-League-Finale wohl nichts geworden. Auch der fruchtige Weiße aus **Verdejo** und **Sauvignon** ist ein knackiger Steilpass für Rasenkünstler und Balkonathleten. Er geizt nicht mit seiner üppigen Frucht von tropischen Früchten und seinen feinen Zitrus-Aromen, aber beim Preis. Die 3-Liter-Box bekommen Sie für eine Ablösesumme von nicht mal vierzehn Euro.

BiB Syrah-Monastrell, 3-Liter: 13,80 €

BiB Sauvignon-Verdejo, 3-Liter: 13,80 €

Magnus, der Sieger – Staffelter Hof

Was die Etiketten angeht, kann man über Geschmack streiten, beim Inhalt sind wir uns sicher: **Gerd Kleins Rieslinge** sind feinste Ware, wie man sie nur bei Toppinzern an der Mosel findet. Trotz expressiver Frucht von hellem Kernobst, exotischen Aromen im Wechselspiel mit feiner Mineralität und viel Fleisch am Gaumen bieten sie die erfrischende Leichtigkeit, die gute Moselrieslinge vom Rest der Welt trennt. Das Weingut in Kröv ist eines der ältesten an der Mosel, ehemals dem reichsfreien Kloster Stavelot in den Ardennen zugehörig und seit der Säkularisation im Besitz der Familie Klein. Gerd Klein, der derzeitige „Patron“, ist ein Original mit monströsem Schnauzbart und kaum weniger gewaltigem Mundwerk. Moselauf, moselab bekannt für seinen bissigen Humor macht er aber in der Fachwelt mehr und mehr mit seinen Weinen von sich reden. Beim großen Verkostungswettbewerb **AWC Vienna 2012** wurde der **Staffelter Hof** von 1760 Weinbaubetrieben aus 37 Ländern unter die 47 mit 3 Sternen bewerteten Weingüter gewählt und der „Magnus“ mit 91,8 von 100 Punkten zum Sieger der trockenen Rieslinge bis 12 Prozent vol. Alkohol gekürt.

Magnus Riesling 2011: 7,75 €

Für Samstagabend – Weingut Schneeberger

Auf dem Familienfoto der Schneebergers ist die Welt noch in Ordnung. Die Maderln sind sittsam, die Burschen fesch und in der Mitte thront im Trachtenjankerl das Oberhaupt **Johann Schneeberger**. Aber Sie müssen nicht unbedingt die volkstümliche Hitparade goutieren um am **Sämling** der Schneebergers Geschmack zu finden. Der österreichische Vetter der Scheurebe entwickelt sich im Keller der Familie zu einem Weißwein, der auch bei der Generation 60 minus das Zeug zum Publikumsliebhaber hat. Mit seiner opulenten Aromenfülle von Alpenkräutern über weißen Pfirsich bis hin zu exotischen Früchten und seiner pikanten Säure bietet er jede Menge Trinkvergnügen. Und mit viel Saft am Gaumen ist er ein herrlicher Zechwein.

Schneeberger Sämling Südsteiermark 2001: 7,95 €





SuperSommerSchnäppchen

Weißes Band – Domaine Montplo

„Süße, wohlbekannte Düfte/streifen ahnungsvoll das Land./Würstchen träumen schon,/wollen wohl bekommen.“ Rechtzeitig zur Eröffnung der Grillsaison kommt von den **Winzergenossen aus Cruzy** ein alter Bekannter zu einem wirklich alten Preis. Der **Domaine Montplo Weiß 2011**. Aromen von weißen Blüten und Aprikosen, reichlich Saft am Gaumen, milde Säure, knusprige Würstchen, Lammkoteletts mit Knoblauch und Rosmarin, Bauernsalat mit Schafskäse, Baguette, laue Luft und nette Gäste – was will der Mensch mehr? Einen scharfen Preis? Der ist beim Domaine Montplo inklusive.

Exakt wie vor 10 ! Jahren: **3,50 €**



Kulinarische Matinée

Am Samstag, den **20. Juli 2013** servieren wir Ihnen zu einem Glas „Sämling vom Weingut Schneeberger“

**Suprême vom Maishähnchen
auf jungem Blattspinat
in Zitronenrahm
mit Steinpilzpolenta**

16,50€
pro Portion

Die Portion kostet, ein Glas Wein, Salzbutter und ofenfrisches Baguette inklusive **16,50 €**. Die Veranstaltung dauert von **11.00 bis 14.00 Uhr**. Bitte unbedingt reservieren, da die Plätze begrenzt sind. Telefon: **0201-841322**

