

Weindegustation

mit Augenzwinkern

Samstag, 16. Oktober 2021

Weissweine

1. Chasselas Vin de Pays Südbaden
2. Schloss Johannisberg Gelblack
3. Weingut Pflüger zum Lebensturm
4. Spiess Riesling

Rotweine

5. Timo Dienhart Mariage rouge
6. WildWein Rot Pur!
7. Imperia
8. Spätburgunder

1 Chasselas Vin de Pays Südbaden

23 Punkte

Weintyp
Weisswein

Region
Baden

Jahrgang
2020

Weingut
Badischer Landwein

Temperatur
9 °C

passt zu
Aperitif, Fisch, Bauernmahlzeit, Vorspeisen im Blätterteig

Traubensorten
Chasselas (100%)

Degustationsnotiz
Helles Gelb, im Bukett feinfruchtig, blumig und zart, im Gaumen spritzig, mild, harmonisch und ausgewogen.

Alkohol
12.0 %

Genussreife
2020-2024



Weindegustation mit Augenzwinkern

2 Schloss Johannisberg Gelblack

25 Punkte

Weintyp
Weisswein

Jahrgang
2020

Temperatur
9 °C

Traubensorten
Riesling (100%)

Alkohol
12.5 %

Analyse
Säure: 7.9 g/l
Restzucker: 5.3 g/l

Genussreife
2020-2024

Region
Rheingau

Weingut
Schloss Johannisberg

passt zu
Forelle blau, Spaghetti Aglio e Olio

Degustationsnotiz
Er präsentiert sich in einem mittleren Grüngelb. Fruchtig frisch in der Nase, mit Aromen von Limette, Granny Smith und wilden Kräutern. Leicht trocken am Gaumen und dezent würzig mit üppigen Zitrusnoten und sehr frisch im Abschluss. Ein unfassbar komplexer Einstiegswein der gehobenen Klasse, der auch noch gutes Reifepotenzial hat!



3 Weingut Pflüger zum Lebensturm

31 Punkte

Weintyp
Weisswein

Jahrgang
2020

Temperatur
8-10 °C

Traubensorten
Riesling (50%)
Gewürztraminer (25%)
Weissburgunder (25%)

Alkohol
12.5 %

Analyse
Säure: 4.6 g/l
Restzucker: 6.4 g/l

Genussreife
2020-2024

Region
Pfalz

Weingut
Weingut Pflüger

passt zu
Asiatische, mit wenig Chili oder Curry zubereitete Gerichte, Raclette, als Aperitif

Degustationsnotiz
Hellgelb; Bukett nach Ananas und Mango riechend, Noten von Rosenblüten; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und saftig, elegante, harmonische Struktur, schöner Schmelz; mineralische Anklänge begleiten den animierenden Abgang.



Weindegustation mit Augenzwinkern

4 Spiess Riesling

27 Punkte

Weintyp
Weisswein

Region
Rheinhessen

Jahrgang
2020

Weingut
Weingut Spiess

Temperatur
10-12 °C

passt zu
Apéro, Vorspeisen mit Fisch

Traubensorten
Riesling (100%)

Degustationsnotiz
Helles Zitronengelb, intensive Aromatik von Zitrone und Passionsfrucht, am Gaumen knackige Säure, gradlinik, frisch, wieder viel Zitrusfrucht und zusätzlich mineralische Noten, langer Abgang.

Alkohol
12.5 %

Analyse
Säure: 6.2 g/l
Restzucker: 7.1 g/l

Genussreife
2020-2023



Weindegustation mit Augenzwinkern

5 Timo Dienhart Mariage rouge

15 Punkte

Weintyp
Rotwein

Jahrgang
2019

Temperatur
16-18 °C

Traubensorten
Regent (70%)
Cabernet Cortis (20%)
Pinot Noir (10%)

Alkohol
12.5 %

Analyse
Säure: 5.5 g/l
Restzucker: 0.2 g/l

Genussreife
2020-2026

Region
Mosel

Weingut
Weingut zur Römerkelter

passt zu
Apéro, Vorspeisen mit Fisch Kürbiscrèmesuppe, Gemüsegratin, gedünstetes Gemüse aller Art, im Ofen gebratenes Geflügel an Bratkartoffeln, Frischkäse

Degustationsnotiz
Tiefes Granatrot; Bukett nach frischen Weichselkirschen und Cassis, Noten von Pfeffer, Röstaromen, und Kräutern; weicher Auftakt, am Gaumen aromatisch und komplex, seidenweiche Tannine, mineralische Noten; langes Finale



Weindegustation mit Augenzwinkern

6 WildWein Rot Pur!

15 Punkte

Weintyp
Rotwein

Jahrgang
2014

Temperatur
15-17 °C

Traubensorten
Cabernet Sauvignon (40%)
Portugieser (40%)
Dornfelder (20%))

Alkohol
13.5 %

Genussreife
2015-2021

Region
Pfalz

Weingut
Weingut Friedrich Becker

passt zu
Pasta, dunklem Fleisch, Käse, Wild, Lamm

Degustationsnotiz
Funkelnd-kräftiges Rot mit zart violetten Nuancen. Der Duft mit viel dunklen Beerenfrüchten, schwarzem Pfeffer, erdig-würzigen Noten. Im Mund mit schöner Gaumenfülle und saftigem Schmelz, reife Pflaumen, schwarze Kirschen sowie Brombeeren dominieren die attraktive Fruchtkomponente. Wundervoll ergänzt um eine attraktive Kräuterwürze, die an südliche Garrique erinnert. Samtig-feine Tannine mit rundum harmonischer Säurestruktur. Langer, köstlicher Abgang mit viel Kraft und satter Frucht.



Weindegustation mit Augenzwinkern

7 Imperia

26 Punkte

Weintyp
Rotwein

Jahrgang
2019

Temperatur
15-17 °C

Traubensorten
Regent
Spätburgunder
Cabernet Mitos

Alkohol
13.0 %

Analyse
Säure: 5.2 g/l
Restzucker: 6.9 g/l

Genussreife
2020-

Region
Baden

Weingut
Spitalkellerei Konstanz

passt zu
kräftiger regionaler Küche und anderen gehaltvollen Speisen, kräftiger, dunkler Schokolade

Degustationsnotiz
Rubinrot mit violetten Reflexen. Brombeer-Aromen vereint mit Cassis getragen von zarten Röstaromen. Das komplex und dicht wirkende Cuvée zeigt am Gaumen würzige, pfeffrige Komponenten. Im Glas setzten sich immer mehr die fruchtigen Komponenten wie Brombeere und Cassis durch. Durch seine Komlexität wirkt er sehr kräftig und nachhaltig.



Weindegustation mit Augenzwinkern

8 Spätburgunder Rotwein

24 Punkte

Weintyp
Rotwein

Jahrgang
2018

Temperatur
15-17 °C

Traubensorten
Spätburgunder (100%)

Alkohol
14.5 %

Analyse
Säure: 5.3 g/l
Restzucker: 2.7 g/l

Genussreife
2020-

Region
Baden

Weingut
Spitalkellerei Konstanz

passt zu
Fleischgerichten mit dunkler Soße, zur Käseplatte mit einem kräftigen Brot, zum Nachtisch mit dunkler Schokolade.

Degustationsnotiz
Beeren. Vollmundig, saftig würzige Frucht, mittelfeines Tannin, kräftiger Körper, gut strukturiert.



Weindegustation mit Augenzwinkern