

Reißwein kann mehr als primär fruchtig ...

## Gereifter, Weißwein

Probe zum Monatsbeginn:

### Gereifter Weißwein-

Freitag, 1. Februar, 16-19 h

Samstag, 2. Februar, 11-16 h

## Sortiment gereifte Weißweine (eine Auswahl)

### RIESLING

Saar

van Volxem

2007/08 Pergentsknopp - 30,-

2004/06 Altenberg - 32,-

2006/08 Gottesfuß - 32,-

Mosel

Franzen

2004/06 Neefer Frauenberg 18,50

2001/05 Calidus Mons - 27,90

Heymann-Löwenstein

2006/07/08 Roth Lay - 32,-

Nahe

von Racknitz

2009 Kloster Disibodenberg - 16,-

2009 Niederhäuser Klamm 16,-

Rheingau

Querbach

2005 Doosberg GG - 15,90

Kühn

2007 Landgeflecht - 18,60

Pfalz

Bassermann-Jordan

2006 Riesling Probus - 17,90

2003/05 Hohenmorgen GG - 24,-

A. Christmann

2007/08 Königsbacher SC - 19,50

2007/2008 Idig GG 33,-

Phillip Kuhn

2009 Laumersheimer Alte R. - 16,50

Österreich/Kremstal

Geyerhof, Ilse Maier

2006/07 Johannsberg - 14,90

2005/06 Goldberg - 18,90

Frankreich/ Elsaß

Schaetzel

2005/10 Réserve - 11,90

2005/09 Ammerschwir - 14,90

### GRÜNER VELTLINER

Kremstal

Geyerhof, Ilse Maier

2008 Gaisberg - 18,50

2006 Gutsreserve - 17,90

### CHENIN BLANC

Guyons

2010 Saumur blanc - 7,60

Laureau

2003 Savennieres - Genêts

-14,90

darüberhinaus: herausragende gereifte restsüße Weine

### RIESLING

Joh. Jos. Christoffel: Ürziger Würzgarten Auslese \*\*\*\* - 30,-

Kühn: 2003 Oestricher Lenchen Beerenauslese - 35,-

Bassermann-Jordan: 1997 Reiterpfad Auslese - 23,-

### CHENIN BLANC

Jo Pithon: 2004 Cotes du Layon -

Clos des Bonnes Blanches - 28,-

Rotwein kann man, soll man sogar, reifen lassen. Ursache ist vor allem sein Tannin, das über die Gärung des Mostes mit den Schalen (Maischegärung) in den Wein gelangt und sich später erst durch Fassausbau, Sauerstoffmikrooxidation und später dann durch Flaschenreife - in der Regel im Keller des Kunden/Konsumenten - rundet.

Weißwein wird in der Regel ohne Schalenkontakt vergoren. Gerbstoffe werden als störend empfunden, also lässt der Winzer sie erst gar nicht in den Wein, vergärt den Weißwein heutzutage ohne Schalenkontakt, presst also den Wein vor der Vergärung. Auch wenn beim Weißwein keine Gerbstoffe gerundet werden müssen, gibt es dennoch Gründe ihn gereifter, also nach einer gewissen Reifezeit auf der Falsche, zu trinken.

Wein besteht aus verschiedensten Substanzen, die unter Beteiligung von Sauerstoff untereinander reagieren. Wein ist ein lebendes Produkt, er verändert sich. Nach einer (je nach Wein) mehr oder weniger langen Reifung entsteht das geschmackliche Gefühl der Rundung. Notwendig ist es bei Weinen, wo die wichtigsten Bestandteile des Weins, wie etwa Alkohol, Säuren und Zucker, sich nach der Weinverwertung und Flaschenabfüllung noch nicht im geschmacklichen Gleichgewicht befinden. Für diese Rundung sind bei manchen Weinen Wochen, bei manchen sogar Monate nötig, im weiteren Verlauf werden Weine regelrecht ruhig.

Mit der Reifung des Weins ändert der Wein seine Aromen. Grundsätzlich unterscheidet man beim Wein primäre, sekundäre und tertiäre Aromen. Die meisten Weintrinker mögen heute fruchtig-frische Aromen. Diese primären Aromen sind Ergebnis der in den Trauben schlummernden Aromen, die spätestens durch die Vergärung des Traubenmostes zu Wein in die Flasche gelangen. Zu den sekundären Aromen gehören solche, die durch den Weinbereitungsprozess erst entstehen. Diese können aus Fehlern bei der Gärung herrühren (das nennt man dann: Fehleraromen, Böckser), können aber auch Resultat einer längeren Lagerung auf den Hefen oder des Fassausbaus sein (vanilliges, auch röstiges Barrique-Aroma). Die durch die Behandlung

### Weine des Monats Februar:

#### Sauvignon blanc

Gerade bei dieser Rebsorte sind Böden und Herkunft entscheidend, ob eine Flaschenreife sinnvoll ist. Kurz gesagt: bei Klassikern wie Sancerre und Pouilly Fumé ja, bei Sauvignon Torraine in der Regel nein.

#### 2010 Pouilly Fumé

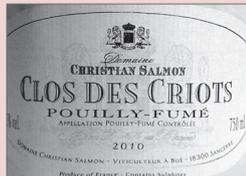
Clos des Criots  
Domaine Christian Salmon - € 14,50

Das eher kühlere Klima und die kalkhaltigen Böden ermöglichen die Flaschenreife. Der Wein ist cremig, fast ölig, ausgestattet mit Aromen von getrockneten Früchten und Akazie. Der Wein liebt Fett als Begleiter: Reifer weiß- oder rotschimmeliger Käse wie Chaouce, Chaumes, Livarot, Munster sind jetzt ideal zu diesem Wein.

#### 2011 Touraine Sauvignon blanc Domaine Corbillieres € 7,90

Die sandigen Lehm Böden sind prädestiniert für frische Weine. Der Wein ist jetzt perfekt: ausgewogenes Verhältnis von Frucht und Grünem: Stachelbeere, Limette/Zitrus, Cassis.

Degustations-Preis im Doppelpack: € 20,-



### Weine des Monats Februar:

#### RIESLING

Die Säure des Rieslings verleiht dem Wein das Potential zur Flaschenreife. Je nach Zuckergehalt und nach Herkunft kann sie Jahre, aber auch Jahrzehnte betragen.



#### 2009 Riesling „Re-Vier“ trocken - € 9,-

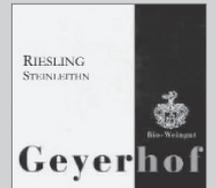
ein Rheinhessenwein bei Weingut Becker-Landgraf exklusiv selektioniert

Ein ehemals sehr reifer Wein aus hochwertigen Mosten mit schmeckbarer Restsüße. Nun schmeckbar trocken, bei schöner ruhiger, fast cremiger Art. Aromen von überreifer gelber Frucht, mit deutlicher Mineral- und Rauchnote.

#### 2007 Riesling Johannsberg

Bioweingut Geyerhof (Kremstal) - € 14,90

Sehr gehaltvoller, komplexer, nachhaltiger Wein mit Aromen von Marille, Marillenlikör, Mango, Blüten, leicht ätherisch, Pfeffer. Deutlich rund und mineralisch.



Degustations-Preis im Doppelpack: € 22,-

von Wein mittels besonderer Hefen und Mittelchen entstehenden Aromen müssten eigentlich auch zu den sekundären Aromen gerechnet werden. Hier entstehen Aromen, die gezielt in den Wein gebracht werden. Sie sollen dem Verbraucher ein Weinaroma liefern, das dieser vermeintlich möchte (z.B. einem Müller-Thurgau das fruchtige Aroma eines Sauvignons geben). Allerdings sind die „gemachten“ Aromen nicht von langer Lebensdauer, solche Weine müssen schnell getrunken werden. Grundsätzlich sind primäre und primärähnliche sekundäre Aromen eine Modeerscheinung. Sie sind reiner Zeitgeist, wie der Jugendwahn der Modebranche.

Monatsthema sind die gereiften Aromen, also Aromen der tertiären Stufe. Durch Reifung auf der Flasche entstehen neue Aromen, die meist anders als fruchtig zu bezeichnen sind. Wenn man Fruchtaromen in gereiften Weinen erkennt, sind es Aromen von reifem Kompott oder das von getrockneten, meist gelben Früchten. Hauptsächlich entstehen vielmehr Aromen von Waldboden, Laub, Pilzen, Gewürzen, Akazienblüte. Außerdem treten Bodennoten (Schiefer, Kalk), stärker in den Vordergrund der Wahrnehmung. Das Terroir, die Herkunft des Weines, wird geschmacklich deutlicher.

Die Erfahrung zeigt, dass man nicht jeden Weißwein reifen lassen kann. Manche Rebsorten sind für eine Flaschenreife regelrecht prädestiniert, es sind Riesling, Grüner Veltliner, Chenin blanc und auch Sauvignon blanc bestimmter Regionen.

Grundsätzlich eignen sich Weine aus industrieller Erzeugung selten zur Flaschenreife, wohl die aus traditioneller, individueller Erzeugung. Große Domäne einer vorteilhaften Flaschenreife sind darüber hinaus die restsüßen Weine, Eiswein und (Trocken-) Beerenauslesen sowieso, weil die Konzentration selten sofort zu einem runden Wein führt. Aber auch deutlich weniger Restsüße verleiht dem Weißwein ein längeres Leben und führt zu tollen Reife aromen. Ein restsüßer Riesling Kabinett aus nördlichen deutschen Weinbauregionen kann nach 10, manchmal auch nach 20 Jahren ein Hochgenuss sein, bei der die Restsüße in den Hintergrund getreten ist.