

Weingenuß im Winter

Manchmal hat man das verstärkte Gefühl, dass die Jahreszeiten nicht mehr so richtig ausgeprägt sind. Dieser Winter war (bisher) wenig frostig, und Schneeglöckchen sind bereits im Januar auszumachen. Dennoch, es ist Winter; die Ruhe in der Natur ist allgegenwärtig. Es ist überwiegend kalt und es wird weiterhin früh dunkel. Da ziehen wir uns abends gern in unsere vier Wände zurück.

Das gilt auch für mich selbst, auch dann, wenn ich alljährlich im Januar auf Mallorca Urlaub mache. Zwar erwacht die Natur dort früher; zaghaft startet bereits Mitte Januar die Mandelblüte. Die Abende sind dennoch lang. Und was macht man an den langen Abenden? Man arbeitet das vergangene Jahr auf, sortiert Fotos, plant das Jahr im Groben, die Reisen, Urlaube Natürlich versinkt man auch im Sessel, sieht sich einen Film an, liest ein Buch. Dazu gehört ein kleiner Imbiss und natürlich ein Glas Wein, meist ein Rotwein.

Soll es ein Weißwein sein? Dann ist Spritzigkeit in dieser Jahreszeit nicht so sehr angesagt, wohl eher Reife. Heute Mittag, ich bin schließlich im Urlaub, war es ein mallorquinischer Weißwein aus dem Barrique, Jahrgang 2009.

Zu Hause, Anfang Januar besuchte ich einen befreundeten Koch in seinem Restaurant in Essen. Das Besondere für mich ist seine Weinkarte voller französischer, perfekt gereifter Weine. Besonders gern stürze ich mich dort auf die Weißweine. Im Winter suche ich keine frische, jugendliche Frucht und Spritzigkeit. Mein Körper, meine Seele verlangen nach perfekter Reife, nach Ruhe und Tiefe. Fürwahr keine Weinleichen einer nicht gepflegten Weinkarte, sondern gut gereifte, hochwertige Weine aus Chardonnay, Grauburgunder oder gar Riesling. Solche Weine liebe ich, und sie graben sich ins Gedächtnis ein. Sie markieren Momente des Genusses, der Zufriedenheit, des Glücks.

Genießen Sie den Winter!

Ihr
Heimberg



Im Winter ruht die Natur, ruhen auch die Reben. Jetzt ist die richtige Zeit, den Wuchs des letzten Jahrgangs zurückzuschneiden. Soweit, dass (bei qualitätsorientierten Winzern) nur ein Trieb als Bogen übrig bleibt, an dem im Frühjahr die Rebe neu austreibt und ihre jungen Fruchtruten (Zweige) für ein Jahr bildet. Dieser Rebschnitt findet im Winter statt. Das abgeschnittene Holz des vergangenen Jahres wird verbrannt (sieht man häufig im Burgund) oder mit einer Maschine zerkleinert und verbleibt als Humus im Weinberg.

JULIUS
IN DER
PFALZ

www.julius-pfalz.de

Unsere Arrangements:

Ostern

*Karfreitag bis Ostermontag, 17. - 21. April
nur noch ein Appartement frei*

Zwischen Aquarell, Kochen & Wein

Freitag bis Sonntag, 9. - 11. Mai

Während ein Partner Aquarelle in der Natur malt, vergnügt sich der andere mit Kochen und Touren durch Weinkeller und Weinberge.

Himmelfahrt

Donnerstag bis Sonntag, 29. Mai - 1. Juni

Kochkurs „Frühjahrsküche“, Weinwanderung & Weinprobe, Oldtimer, Tag offener Gärten

Pfingsten

Freitag bis Pfingstmontag, 6. - 9. Juni

Kochkurs „Frühjahrsküche“, Weinwanderung & Weinprobe

Sommeranfang

Donnerstag (Fronleichnam) bis Sonntag, 19. - 22. Juni

mit Kochkurs in unserer Kochwerkstatt, Backen in der Kügler Mühle/Siebeldingen, Weinproben

Gartenfreude

Montag bis Donnerstag, 30. Juni - 3. Juli

Führung durch Pfälzer Privatgärten und Parks, Tafeln im Kräuter- und Naschgarten, je ein Mediterranes bzw. Kräuter- und Blumenmenü

Unsere nächsten Malt-Proben:

Peated Single Malt Freitag, 31. Januar 2014
bereits ausgebucht

Japan versus Schottland Eine Auswahl japanischer Single Malts trifft auf schottische Klassiker
Freitag, 21. Februar 2014 - bereits ausgebucht.

Independent Bottler:

Douglas Laing neu entdeckt

Auchentoshan 12 Y Minded, Blair Athol 11 Y Minded, Tamdhu 10 Y Minded, Braeval 12 Y Minded, Dailuaine 7 Y Minded, Double Barrel Breavel & Caol Ila, Double Barrel Ardbeg & Glenrothes
Freitag, 14. März 2014 (Probengebühr: 30 €)
Reservierung möglich.

Old & Rare

Wir öffnen unsere Single-Malt-Schatzkammer
Freitag, 11. April 2014 (Probengebühr: 50 €).
Leider nur sehr begrenzte Teilnehmerzahl. Reservierung möglich (Vorkasse)

Weinjournal

2014
Januar
Februar
März
April

ausgesuchte
Weine & Spirituosen

Julius Meimberg GmbH
Weinhandel

Bahnhofstraße 62 · 44623 Herne

Tel. 02323/50900

Fax 53500

Weinhandel@julius-meimberg.de
www.julius-meimberg.de

Geschäftszeiten Laden:

Mo. - Do.: 10 - 18.30 Uhr

Fr.: 10 - 19 Uhr

Sa.: 10 - 16 Uhr