

Weißwein der Woche

2015 CHARDONNAY

Glassierhof / Stefan Vaja / Neumarkt Südtirol
0,1 | 5,00 / 0,2 | 9,50 / 0,5 | 22,80 / Fl. 0,75 32,50
(Mitnahmepreis: 23,50)



Bereits seit 9 Generationen wird am Glassierhof Wein angebaut, seit der ‚Freak‘ Stefan das Weingut leitet wurde konsequent auf biologischen Weinbau umgestellt. Der Chardonnay, ist kein parfümierter ‚Protzer bei dem die Aromen aus dem Glas springen, sondern ein fein gereifter Gentleman. Er wurde in gebrauchten Barriques ‚spontan‘ vergoren.

Anschließend wurde der Wein monatelang auf der Feinhefe gelagert, durch den Ausbau im Barrique erhält er dezente Noten von Vanille, die aber nie aufdringlich wirken und sich mit den feinen Reifearomen(2015) zu einer eleganten Einheit paaren.

Die Bezeichnung »Glassier« aus dem lateinischen »clausura« bezeichnete Grundstücke, die - wie der Glassierhof - durch eine Ringmauer eingegrenzt waren.

Alle Weine – sofern nicht anders gekennzeichnet aus Trauben aus kontrolliert biologischem Anbau

Die Weine enthalten Sulfite  DE-ÖKO-006  Sherry ohne Bio-Auslobung

Großes Gewächs



2013 Birkweiler Kastanienbusch ‚Köppel‘ Riesling VDP Großes Gewächs Dr. Wehrheim Pfalz

0,1l 8,50 / 0,2l 16,00 / 0,5l 38,00 / Fl.0,75l 54,00
(Mitnahmepreis: 46,00)

Der Kastanienbusch – oder ‚Keschdebusch – wie der Pfälzer sagt, gehört ohne Zweifel zu den großen Lagen der Pfalz, in der Parzelle ‚Köppel‘ zieht sich ein Band aus Buntsandstein durch den Weinberg, was den Weinen zusätzlich Mineralität verleiht. Bereits in der vierten Generation erzeugen die Wehrheims, auf etwa 10 ha. klassisch-trockene Weine, aus traditionellen Rebsorten. Seit 1960 wird mit integriertem Pflanzenschutz gearbeitet. Seit etwa 10 Jahren werden die Parzellen biodynamisch bewirtschaftet. Der Ausbau der Weine erfolgt so natürlich wie möglich, mit so wenig Technik wie möglich und mit viel Geduld bei der Entwicklung optimaler Flaschenreife.

Grosse Lagen sind die Filetstücke des deutschen Weinbaus, Weine im Spannungsfeld zwischen Opulenz und Finesse. Ein 7 Jahre gereiftes Großes Gewächs im ‚*Offenausshank*‘ bekommen sie fast nirgends und so wird dem Genießer oftmals ein besonderes Trinkvergnügen vorenthalten – **Das ändern wir!**
EIN GROSSER DEUTSCHER WEIN MIT FEINER ALTERSREIFE

Alle Weine – sofern nicht anders gekennzeichnet aus Trauben aus kontrolliert biologischem Anbau

Die Weine enthalten Sulfite  DE-ÖKO-006  Sherry ohne Bio-Auslobung

Rotwein der Woche

2014, 1001 NUIITS' Domaine Canet-Valette

(Mourvèdre, Syrah, Grenache, Carignan) Languedoc-Roussillon

0,1l 4,60 / 0,2l 8,80 / 0,5l 21,00 / Fl.0,75 30,00

(Mitnahmepreis: 21,00)

Domaine Canet Valette wird von Marc Valette geführt, der 1992 seinen ersten Jahrgang abfüllte. Im Jahr 1998 investierte er eine beträchtliche Menge Geld in den sein Weingut, die Gärung findet in der obersten Etage im Edelstahl statt, danach wird der Wein nur durch Schwerkraft in den unteren Fasskeller geleitet. Inzwischen ist die Domäne auf Lehm-Kalkstein-Böden auf 18 Hektar angewachsen. Man ist seit 1999 von Ecocert als ökologisch zertifiziert. Die sorgfältig gepflegten Sorten Carignan, Cinsaut, Grenache, Syrah und Mourvèdre – Trauben werden spät gelesen, und sind sehr niedrig im Ertrag (zwischen 18 und 30 hl / ha.) Sie werden monate- bis jahrelang im Holzfass ausgebaut. Ziel ist ein Maximum an Geschmack, Extraktion, Konzentration und Tannin. Die Weine werden ungefiltert und ungekühlt abgefüllt.



Der 1001nuits hat einen vollen, rauchigen Duft. Kraftvollen Geschmack mit Noten von schwarzem Pfeffer und Schokolade.

Alle Weine – sofern nicht anders gekennzeichnet aus Trauben aus kontrolliert biologischem Anbau

Die Weine enthalten Sulfite  DE-ÖKO-006  Sherry ohne Bio-Auslobung