

Weißwein Vortrag

Den damaligen Rotweinvortrag übertreffend, hat Norbert wieder alle Register gezogen, um unsere Geschmackssinne auf eine interessante Reise zu schicken. Beim Vortrag über Bodenbeschaffenheiten des jeweiligen Anbaugebietes, Lagerung und Temperatur wurden sogar einige Weine in verschiedenen Jahrgängen serviert. Diese kosteten wir mit köstlichen Lauch- und Zwiebelkuchen. Des weiteren wurde zu manchen Weinen Mandeln, Cantuccinis und weiße Schokolade gereicht.

So lernten wir, daß:

- Mandeln gut zu Champagner passen
- Schraubverschlüsse den Wein nicht schädigen und recht preiswert sind gegenüber Glasverschlüssen
- Der Verzehr von Weißbrot bei einer Weinprobe wegen der Zuckerbildung vermieden werden soll
- Der Genuß von Kaffee das Geschmacksempfinden noch viele Stunden beeinträchtigt
- Wein kühl und dunkel aber nicht trocken gelagert werden sollte
- Grüne Ecke am Etikett steht für Bioanbau
- Weißwein besser zu kalt servieren, da er im Glas sonst zu schnell seine Frische verliert
- Riesling paßt nicht zu Käse oder Spargel, zu dem man besser Weißburgunder serviert, der weniger säurehaltig ist.
- In Deutschland sind etwa 140 Weißweine zugelassen
- Die meisten Reben sind über Griechenland, Italien und Ungarn nach Deutschland gekommen
- Sieben Hauptsorten gibt es
- Riesling die einzige edle Rebe ist
- Rivaner ehemals Müller Thurgau hieß
- Wein darf tiefgestapelt werden und so kann in guten ertragreichen Jahren auch guter Wein preiswert erworben werden.
- Gütesiegel sollten mit Vorsicht genossen werden, da diese gesponsert werden und nicht zwingend für gute Weine stehen.
- AMP steht für amtliche Prüfnummer, die von der Landwirtschaftskammer vergeben wird.
- VDP bedeutet Verband der deutschen Prädikatsgüter (beobachtet mehrere Jahre)

- Weißweine haben einen Geschmackszyklus, weshalb sie liegen bleiben sollten, wenn sie in einem Jahr nicht schmecken, kann das im nächsten schon anders sein.
- Qualitätsstufen: Auslese, Kabinett, Tafelwein, Landwein

Erster Wein: Riesling Rivaner trocken, Racknitz von 2007 (ca. EU 3,50)

- Tafelwein von der Nahe
- Bio-Spätvergärung von Luise von Racknitz (Geisenheim Wein-Universität Schülerin)
- Prickelt auf der Zunge, schmeckt nach Mineralität
- Junger Wein mit Apfelsäure, welche sich über die Jahre abbaut
- Biologisch erzeugt, d.h. die Winzerin hat auf künstlichen Dünger und Spritzmittel verzichtet

Zweiter Wein: Riesling Kabinett, Dr. Rudolf Kauer von 1997 (ca. EU 5 bis 6)

- 12 Jahre alter Wein vom Mittelrhein – Bacharacher Kloster Fürstental
- Winzer ist Pionier des biologischen Weinbaus
- 'kick' Entfaltung, d.h. etwas zu reif aber noch keine oxidativen Töne und wunderbare Zitronen und Limonen Aromenentfaltung
- schmeckt immer noch frisch mit kleiner Süße 'hinten raus' (Anmerkung: in diesen Wein hätte sich Norbert 'reinsetzen' können)

Dritter Wein: Riesling trocken, Racknitz von 2007 (ca. EU 11,-)

- sehr hochwertiger Schieferbodenanbau, schmeckt daher nicht metallisch
- komplexer Wein von der Nahe
- schmeckt fruchtig frisch

Vierter Wein: Riesling Kabinett trocken, Kruger-Rumpf 2004 (EU 10,- bis 11,-)

- von der Nahe, Münsterer Rittersberg
- sehr aufwendiges selektiertes Hefeverfahren
- fruchtig frisch mit der reinen Fruchtsüße
- Säure kleiner 6 gramm (sehr wenig)
- Schmeckt sehr hochwertig

Fünfter Wein: Weißer Riesling 2007, Kistenmacher Hengerer

- aus Württemberg
- Ursprungsklone des deutschen Rieslings
- Schmeckt nicht typisch, d.h. nicht alkoholisch
- Riesling aus Deutschland normalerweise mit geringem Alkoholanteil

Sechster Wein: gleicher Wein wie der vorherige, jedoch von 2000

- Weniger Frische, dafür gemütlicher
- Sehr voller Wein, der gut zu OT paßt.

Siebter Wein: 'Der Namenlose' ohne Etikett

- Rivaner, wie der erste getestet, jedoch ein Jahrgang davor
- Der Wein hat gegärt und gegärt und gegärt und ...
- Fruchtaromen der besonderen Art
- Schmeckt nicht gebietstypisch und ist daher nicht zugelassen
- Darf nicht verkauft werden, weshalb Norbert sich aufopfernd beim Verzehr beteiligt.
- Schmeckt ähnlich Gewürztraminer.

Achter Wein: Alsace Gand Cru Geisberg 1998, Kientzler

- aus Ribeauville
- typisch für die Vogesen: mineralisch, geradeaus, klar

Neunter Wein: Gutedel

- 'Verspervoiij' Eiswein
- Produziert, als Traube gefroren war.
- Hochzuckerhaltig und wenig Alkohol, da hochzuckerhaltige Weine nicht gerne gären.
- Hefe wird schnell müde und Fruchtzucker bleibt übrig.
- Riecht nach Petrol.
- Passt gut zu Cantuccinis und Blauschimmelkäse

Zehnter Wein: Cuvée aus Österreich, Kracher von 1998 (ca. EU 20,-)

- aus Neusiedlersee
- Wurde mit Weißer Schokolade serviert, was sehr gut harmonierte.