

in vino

genuss erleben |

Weinabonnement
Februar 2010



Australien
Rosemount Diamond - Label

Liebe Weinabo- Freunde,

wie im letzten Heft angekündigt, beschäftigen wir uns heute mit Weinen aus dem Süden Australiens. Allesamt stammen aus dem Haus Rosemount.

Mit über 40 Jahren Geschichte hat es das von Bob Oatley gegründete Weingut geschafft, sich zu einem der bedeutendsten Weinhäuser Australiens zu entwickeln.

Nachdem Bob Oatley 50 Jahre lang als Kaffeehändler die Welt bereist hatte, wandte er sich in den 60er-Jahren der australischen Weinindustrie zu. Einerseits wollte er den Markt mit feinen Weinen beliefern, andererseits aber auch edelste Vollblutpferde züchten. Die Suche nach einem für beide Zwecke geeignetem Gebiet führte ihn Richtung Hunter Valley und schließlich nach Denman, einem Ausläufer des Tals.

Oatley kaufte dort einen Rebberg, den der deutsche Wanderarbeiter Carl Brecht im Jahre 1864 errichtet und Rosemount genannt hatte. 1974 begann die Erfolgsgeschichte - aus dem Rebbauern Oatley wurde der Weinproduzent Oatley. Es wurde eine Pressmaschine und ein Gärbehälter gekauft, und ein geliehenes Handbuch führte ihn und seinen Sohn Sandy durch die anfänglichen Weinabenteuer.

Heute gehört Rosemount zu den bedeutendsten Produzenten Australiens.

Für die Produktion der frucht- und aromaintensiven Weine mit dem typischen australischen Charakter ist heute Chefönologe Charles Whish verantwortlich.

Ich wünsche Ihnen angenehmen Genuss

Ihr Weinhändler Markus Beer

Rosemount Cabernet Sauvignon

Anbaugebiet: Australien
Farbe: kräftiges dunkles Rot
optimal trinkreif: 2009
Rebsorten: Cabernet Sauvignon

Jahrgang: 2005
Serviertemperatur: 18°C
lagerungsfähig bis: 2012
vorher öffnen: 1,0 Std.

Dieser Diamond Label Cabernet Sauvignon stammt aus Süd-australien und wird aus 100% Cabernet Sauvignon - Trauben gekeltert.

Tasting Notes:

Die Farbe dieses Cabernet Sauvignon zeigt sich durch tiefes Rubinrot mit karmesinroten Reflexen. Sein Duft ist der eines unverwechselbaren Cabernet Sauvignons mit ausdrucksvollen Aromen von schwarzen Johannisbeeren, einem an Kirschen erinnernden Bouquet und feinen Noten von Wurzelholz (Bryèreholz). Im Körper zeigt der Wein sich ausgewogen weich und fruchtbetont. Der Geschmack am Gaumen ist aromatisch, ausdrucksstark, mit großartiger Textur und elegantem Tannin, das in ein vollmundiges, vollfruchtiges und wunderschön lang anhaltendes Finale überleitet.



Dieser runde Australier ist für Pastagerichte, Geflügel und harte Käsesorten geeignet.

Ladenpreis 11,95

Harzer Käseauflauf (10 Portionen)

250 g Harzer Käse, ½ Liter Vollmilch, 125 g Butter, 125 g Mehl
12 Eier, etwas Butter, Salz + Pfeffer

für die Soße (Kümmelschaum):

0,7 l trockener Weißwein, 2 TL zerstoßener Kümmel, 1 TL
Fenchel-samen, 20 Pfefferkörner, 8 Pimentkörner, 2
Lorbeerblätter, 6 Eigelb, 50 g kalte Butter, Salz + Pfeffer

Den Käse sehr fein raspeln, die Milch mit Butter, Salz und Pfeffer aufkochen. Das gesiebte Mehl mit einmal in die kochende Milch schütten, dabei ständig mit einem Holzlöffel rühren bis sich ein Kloß bildet. Den Topf vom Herd nehmen und schnell 2 rohe Eiweiße unterarbeiten. Den Teigkloß in eine Schüssel geben und nach und nach 12 Eigelb unterrühren, so dass eine geschmeidige Masse entsteht. Danach den geriebenen Käse unterheben. Die restlichen Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Portionsförmchen ausbuttern und zu 2/3 mit der Käsemasse füllen. Im Wasserbad bei 150 Grad ca. 40 Minuten garziehen lassen.

Für den Kümmelschaum den Weißwein mit den Gewürzen auf 1/3 reduzieren. Die Eigelbe zugeben und im warmen Wasserbad zu einem luftig-lockeren Schaum aufschlagen. Abschmecken und die kalte Butter flöckchenweise unterschlagen.



Rosemount Diamond Label Shiraz

Anbaugebiet: Südaustralien
Farbe: tiefes Rubinrot
optimal trinkreif: 2010
Rebsorten: 100% Shiraz

Jahrgang: 2008
Serviertemperatur: 10°C
lagerungsfähig bis: 2016
vorher öffnen: 0,5 h

Dieser Wein erhält seinen tiefen Charakter durch den besonders schonenden Umgang mit den Beeren. Diese sind zur Lesezeit optimal ausgereift und zeigen einen deutlich entwickelten Rebsortencharakter. Nach der schonenden Vinifikation der Trauben werden kleine Partien des Weines für 10 Monate in Eichenholz ausgebaut.

Tasting Notes:

Bereits beim Eingießen des Weines erfreut die tiefe, rubinrote Farbe. Das großzügige Bouquet erinnert an Gewürze und die Aromen dunkler Früchte. Der Körper zeigt sich angenehm komplex mit Schichten von saftig konzentrierten schwarzen Früchten wie Waldbeeren, Schwarzkirschen und Gewürznoten. Das zart durchscheinende Eichenholz verleiht dem Wein eine sanfte Struktur und einen weichen Abgang mit wunderschöner Länge.



Perfekt zu saftig gegrillten oder gebratenen Rind- und Lammsteaks, Lamm-Couscous, Wildragouts oder kräftigen Weichkäsesorten. Genießen Sie hierzu auch unseren Harzer Käseauflauf.

Ladenpreis: 11,95 Euro

Syrah oder Shiraz ?

Syrah (auch Shiraz oder Balsamia genannt) ist eine nicht sehr ertragreiche, aber hochwertige rote Rebsorte, die ursprünglich vor allem im Rhôneetal in Frankreich kultiviert wurde. In Südafrika, in Australien, in den USA und in Kanada heißt diese Sorte Shiraz. Die Rebe hat inzwischen hohe Bedeutung erlangt und ist sehr begehrt, so dass sie in die Nobilität der Weinwelt aufrückte und als Edelrebe bezeichnet wird.

Als besondere Charakteristik der Syrah Weine gilt ihr meist kräftiges Johannisbeer-Aroma. Die Traube liefert einen dunklen tiefroten Wein mit hohem Tanningehalt, der zur Minderung der Adstringenz einer langen Flaschenreife bedarf (beobachten können wir das insbesondere beim Grange - einer absoluten Lagerware).



Australien und Frankreich sind die wichtigsten Anbaugeländer der Syrah-Traube. In Australien wurde sie um 1830 eingeführt und war dort lange Zeit verbreiteter als im französischen Mutterland (wo zeitweise nur noch 3.000 ha bestockt waren). Heute zeichnen sich die australischen Syrahs durch höchste Qualitäten aus. Traditionell wird der Shiraz in Australien oftmals mit Cabernet Sauvignon verschnitten, es gibt aber auch sortenreine Weine aus Spitzenlagen mit bis zu 15 % Alkoholanteil.

Rosemount Cabernet Sauvignon Merlot

Anbaugebiet: Südastralien
Farbe: dunkles Violett
optimal trinkreif: 2009 -2010
Rebsorten: Cabernet Sauvignon,
Merlot

Jahrgang: 2006
Serviertemperatur: 16°C
lagerungsfähig bis: 2011
vorher öffnen: 0,25 Std.

Wer pure Beerenfrucht im eleganten Stil perfekt vereint mag hat hier seinen Meister gefunden. Ein wunderbarer Wein für Freunde der Leichtigkeit des Seins.

Tasting Notes:

Dieser Einstiegs-Rosemount zeigt ein tiefes Pflaumenrot mit purpurn glänzenden Reflexen. Sein Duft erinnert an einen fruchtigen Mix reifer roter Sommerfrüchte und Gewürze mit einer Spur von süßem Eichen-toast. Im Körper ist er weich und rund, mit mittlerem Körper und lebendigen Aromen von frischen Kirschen und Himbeeren vor feinen Gewürznoten. So saftig und ausgewogen macht dieser Wein Lust auf mehr.

Optimaler Essensbegleiter zu Fleisch vom Grill, würzigen Ofengerichten (Moussaka, Lasagne) oder Pasta mit pikanten Saucen.

Aboppreis: 4,90 Euro (statt 6,90 Euro Ladenpreis)



In der nächsten Weinaboausgabe geht es rund ums Bordeaux

Französische Weine sind für mich mit Abstand die kultiviertesten Begleiter zur gehobenen Küche.

Bei unser Bordeauxverkostung im In Vino hatten wir neben den Grand Cru Classe 1855 Weinen, extrem spannende Cru Bougerois im Glas, die hervorragend zum Essen passten.

Die Weine, welche uns am meisten überzeugt haben, stelle ich Ihnen in der nächsten Ausgabe des Weinabos vor.

in vino
genuss erleben | 

Das Weinabo für März steht am 18.03.2010 ab 18.30 Uhr im Laden zur Abholung bereit. Inzwischen schon Tradition, es gibt kleine Häppchen und spannende neue Weine.

Wer an der Verkostung an diesem Abend teilnehmen möchte, sollte bitte per mail zusagen, so kann ich besser für die Verkostung planen (mb@weinabo.me).