

in vino

genuss erleben

Weinabonnement
November 2010



Variantenreicher Merlot

Liebe Weinabo- Freunde,

im November beschäftigen wir uns mit Weinen rund um die Traube Merlot. Es ist erstaunlich wie oft ein Glas Merlot bestellt wird, doch was man bekommt kann schon mal überraschen. Wie unendlich unterschiedlich die Traube Merlot - abhängig vom Anbaugebiet - ausfallen kann, möchte ich an diesen drei Weinen zeigen.

Am 24. November stelle ich Ihnen zusammen mit Hofstätter einen weiteren Merlot vor. An diesem Abend gibt es Entenbrust und als Vorspeise ein kleines Ingwer-Karottensüppchen. Abgerundet wird das ganze mit einer köstlichen Crème brûlée. Das Menü inkl. aller Weine kostet 29,90 EUR pro Person und ist auf 6 Teilnehmer begrenzt.

Am 16. Dezember gibt es eine kleine Weihnachtsfeier im Laden, Dr. Andreas Stammkötter liest aus seinem ersten Leipzigkrimi. Ich freue mich auf reges Weihnachtsgetümmel, weitere Details siehe letzte Seite und im Internet Blogg.

Ich wünsche Ihnen angenehmen Genuss

Ihr Weinhändler Markus Beer

Merlot RocheCourt

Anbaugebiet: Südfrankreich
Farbe: dunkles Rot
optimal trinkreif: 2010
Rebsorten: Merlot

Jahrgang: 2008
Serviertemperatur: 16°C
lagerungsfähig bis: 2012
vorher öffnen: nein

Anfang November traf die erste Lieferung aus Languedoc ein und war eine Woche später ausverkauft. Sicher weil es ein hervorragender und vor allem trinkbarer Wein zum überschaubaren Preis ist. Aber was bedeutet Vin de Pays überhaupt? Vin de Pays (franz. für „Wein der Heimat“) ist ein französischer Landwein oder Tafelwein, an den sich eine bestimmte (geschützte) Herkunftsbezeichnung anschließt. Sein Geschmack variiert je nach Anbaugebiet. Seit 1973 wurden über 100 Zonen für Vin de Pays festgelegt, die meisten liegen in den südfranzösischen Départements. Vin de Pays dürfen nur aus zugelassenen Rebsorten gekeltert und nicht mit Weinen aus anderen Gebieten verschnitten werden. Auch das Chaptalisieren ist unzulässig. Vin de Pays müssen strengeren Auflagen genügen.

Tasting Notes

Im Bouquet und am Gaumen findet man frische Aromen von saftigen Kirschen, reifen Himbeeren und ein Hauch von Cassis. Fein ausbalanciert, samtig mit viel Fülle und harmonisch eingebundenem Tannin spiegelt der Languedoc die Typizität seiner Appellation wieder.

Serviervorschlag:

Dieser Wein trinkt sich besonders gut zu herzhaftem Fleisch vom Grill, Kurzgebratenem

Preis für Abokunden 4,90 Euro statt 5,90 Euro
(maximal 6 Flaschen pro Kunde).

Entenbrust in Ingwer an

Entenbrust an der Fettschicht rautenförmig vor dem Braten einschneiden. Schalotten schälen. Thymian waschen, trocken schütteln und fein hacken. Butterschmalz erhitzen. Entenbrustfilets mit der Hautseite nach unten ca. 2 Min. kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Filets wenden und die Schalotten zufügen. Ca. 1 Min. weiter braten und alles heraus nehmen. Entenbrust in Alufolie betten, so dass die Hautseite oben freiliegt. Haut der Entenbrust mit Honig und klein gehobeltem Ingwer einreiben und überdecken. Im Salamander ca. 5 Minuten knusprig grillen. Für die Soße brauchen wir Tomatenmark, Wachholderbeeren und Thymian. Die Zutaten in das heiße Bratfett einrühren. Mit Rotwein und Brühe ablöschen und aufkochen. Entenbrustfilets und Schalotten in die Soße geben und zugedeckt ca. 15 Min. schmoren.

Zwiebel schälen und fein würfeln. Fett erhitzen. Zwiebel darin glasig dünsten. Rotkohl und klein geriebenen Apfel zufügen und alles ca. 10 Min. köcheln lassen. Abschmecken. Brustfilets aus der Soße heben und in Alufolie wickeln. Soßenbinder in den Fond rühren und kurz aufkochen lassen. Würzen. Entenbrust in Scheiben schneiden und mit der Soße und dem Rotkohl anrichten.

200 g Schalotte(n), 3 Stiele Thymian, 2 Entenbrust (Filets, ca.700g), 2 EL Butterschmalz, 1 TL Tomatenmark, 8 Wachholderbeeren, 125 ml Wein, rot, 250 ml Hühnerbrühe, 1 Glas Rotkohl, 1 Apfel, 2 EL Saucenbinder, etwas Salz und Pfeffer, 1 Zwiebel



Columbia Crest Grand Estate

Anbaugebiet: Washington State
Farbe: Violett
Optimal trinkreif: jetzt
Rebsorten: Merlot

Jahrgang: 2006
Serviertemperatur: 16°C
lagerfähig bis 2018
vorher öffnen 1 Std.

Grand Estates sind Botschafter der komplexen Rebsortenfrucht ausgesuchter Spitzenlagen des Columbia Valleys. Als ständige Gewinner von Top-Bewertungen bleiben sie das Schlückchen Luxus für jeden Anlass und eine feste Größe für alle Weinliebhaber.

Tasting Notes:

Der perfekte Merlot zeigt sich in seiner Farbe mit dichtem Rubinrot und purpurnen Glanzlichtern. Sein Duft erinnert an Blau- und Himbeeren, deutlich Sauerkirsch, eine Spur von gerösteter Kokosnuss und Zedernholz. Im Geschmack ein Merlot mit mittlerem Körper, samtiger Frucht und Eleganz sowie einem feinen Röstaroma. Im Finale zeigt er sich gut ausbalanciert: lang und geschmeidig.

Genießen Sie diesen Wein zu köstlich gebratenen, feinaromatischen Speisen wie unserer Entenbrust gegenüber.

Ladenpreis: 13,90 EUR



Merlot - mehr als nur eine Traube

Der typische Merlot ist weich, schmeckt ein wenig nach Pflaumen, hat einen mittleren bis hohen Alkoholgehalt und ist dunkelrot.

Die Merlot-Traube reift relativ früh und in vielen Gegenden Mitteleuropas daher auch gut aus. Man kann ihn bereits zwei oder drei Wochen vor den Cabernet-Sorten ernten.



Merlot ist eine Rotwein-Rebsorte, welche ursprünglich vermutlich aus Frankreich, aus der Gegend um Bordeaux, stammt. Bis heute ist sie eine der sechs Rebsorten, die für Rotweine im Bordeaux verwendet werden dürfen. Die frühreifende Sorte ergibt fruchtige, körperreiche und vollmundige Weine, die nach wenigen Jahren der Lagerung genussreif sind. Dieser Tatsache ist ihre jetzige Popularität geschuldet. In den Cuvées machen sich bereits Minderheitsanteile Merlot vorteilhaft bemerkbar: Die Weine werden früher zugänglich, möglicherweise jedoch unter Einbußen bei der Langzeit-Haltbarkeit. In der Alterung (mittel bis gut) kann ein Merlot gewinnen und weicher werden, oft jedoch verfliegen die Fruchtaromen und Kräuteraromen drängen in den Vordergrund.

Die Bezeichnung Merlot kommt vom französischen Wort merle (deutsch Amsel) und soll auf die Vorliebe der Amseln für die rote Rebsorte hinweisen. Der Name kann aber auch eine Anspielung auf die schöne schwarzblaue Färbung der Beeren sein.

Rosemount Cabernet Sauvignon Merlot

Anbaugebiet: Südaustralien
Farbe: dunkles Violett
optimal trinkreif: 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. Aufgrund der gigantischen Nachfrage die letzte Lieferung vom Traumwein aus Übersee.

Tasting Notes:

Der wohl beste 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. Ich trinke ihn aber am liebsten einfach nur pur.

Abopreis: 5,90 Euro (statt 6,90 Euro Ladenpreis)



In der nächsten Weinaboausgabe steht Weihnachten vor der Tür. Damit zu den Festtagen - zumindest weintechnisch - nichts schief geht, stellen wir Ihnen gerade noch rechtzeitig die erstklassigen Weine von Braida vor. Lassen Sie sich verwöhnen!

Giuseppe Bologna kümmert sich um den Weinbau und die Erzeugung. Seit 1990 engagiert er sich für Konsolidierung und weitere Verbesserung der Produktion, indem er die Qualitätsaspekte der Rebflächen weiterhin steigert. Das gilt insbesondere für die Cru-Lagen des Barbera d'Asti. Braida erzeugt Qualitätsweine durch die Auswahl von Spitzenlagen, dem sogenannten 'Terroirs'.

Robert Parker:

BRAIDA is an excellent source for the wines of Asti.

The 2007 Monferrato Rosso IL BACIALE' (60% Barbera, 20% Pinot Noir, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot) is a generous, medium-bodied wine bursting with fruit. A soft, caressing wine, Il Bacialè is best enjoyed in its exuberant youth.

The 2007 Barbera d'Asti MONTEBRUNA is a deep, earthy wine imbued with dark cherries, licorice and spices. Some rough edges remain, but the Montebruna should offer very fine drinking at the dinner table.

in vino
genuss erleben |



Das Weinabo für Dezember steht am 16.12.2010 ab 18.30 Uhr im Laden zur Abholung bereit. Dr. Andreas Stammkötter liest für uns aus seinem ersten Buch. Für die Verkostung und dem handsignierten Buch ist ein kleiner Obolus von 25,- Euro zu entrichten.

Wer an der Verkostung an diesem Abend teilnehmen möchte, sollte bitte per mail zusagen, so kann ich besser für die Verkostung planen