

Berlin, Ende Januar 2024

Liebe WeinGelage-Freunde,

in unseren ersten News des Jahres 2024 geht es um folgende Themen:

- Liquid Friday: Gereifte Weine mit spektakulären Rabatten

- Wein des Monats: Ein österreichischer Zweigelt

- Unser News-Kracher: Ein 2020er Malbec

- Vollhefe, Abstich, Filtration - Infos zum Weinausbau

---

## Liquid Friday im Februar

Wir brauchen Platz im Lager! Wir bieten Euch deshalb eine Auswahl gereifter Weine, die sich gut entwickelt haben und jetzt trinkreif sind, zu spektakulären Konditionen an:

Alle Weine des Weinguts „Via Eberle“ aus der Nordpfalz rund um Grünstadt bekommt Ihr im Aktionszeitraum mit 30% Rabatt. Bestellt Ihr mindestens 12 Via-Eberle-Flaschen in beliebiger Sortierung, bekommt Ihr sogar sagenhafte 50% Rabatt auf die Bestellung.

Ganz ähnliches gilt für die Cuvée „Les Tentés“ vom Weingut Zelt: Darauf bekommt Ihr 40% Rabatt - und bei Bestellung von mindestens 12 Flaschen bekommt Ihr diese ebenfalls zum halben Preis.



Die Aktion geht von Freitag, 2. Feb. 0:00 Uhr, bis Sonntag, 4. Feb. 23:59. Ihr benötigt keinen Code, der Rabatt wird automatisch angerechnet.

Schaut Euch rechtzeitig die Weine an ([Via Eberle](#) | [Les Tentés](#)), denn wie immer gilt: Nur solange der Vorrat reicht!

---

## Unser Wein des Monats Februar

Das Familienweingut Hugl-Wimmer aus dem niederösterreichischen Weinviertel baut überwiegend Grünen Veltliner an, erzeugt aber auch einen wunderbar vollmundigen Zweigelt (87 Punkte Falstaff), der etwas im Schatten seine Veltliner-Kollegen steht - das wollen wir ändern:

Mit Erscheinen dieses Newsletters gibt es diesen eleganten Österreicher bis Ende Februar mit 10% Wein-des-

Monats-Rabatt. Ihr findet ihn [über unsere Startseite](#).

[unserer Startseite](#).

Dort gibt es wie immer auch ein

passendes Rezept: Diesmal ein

Wildschwein-Ragout zum

Nachkochen.



---

## Malbec - unser News-Kracher

Malbec ist eine alte französische Rebsorte, die vor allem in Südwest-Frankreich weit verbreitet war. Ursprünglich wurde sie vor allem im Gebiet um Cahors unter dem Namen Cot angebaut. Ein Monsieur Malbeck verbreitete sie im Bordeaux, weshalb dort dieser Name (ohne k) sehr geläufig wurde. In Saint-Émilion wurde und wird sie Pressac genannt. Die Tatsache, dass es über 100 Synonyme gibt, zeigt die ehemals weite Verbreitung dieser Rebsorte.

Da Malbec anfällig gegen Frost und Pilzkrankheiten ist, wurde er im Bordeaux größtenteils gegen robustere Rebsorten ausgetauscht. Es ist zwar noch eine der zugelassenen Bordeaux-Rebsorten, spielt aber nur noch eine kleine Rolle - außer im ursprünglichen Anbaugebiet um Cahors, dort ist sie nach wie vor die Hauptsorte der typischen Cahors-Cuvées.



Mitte des 19. Jahrhunderts wurde Malbec in Argentinien eingeführt. Der dortige Boden und das milde Klima waren perfekt für die anfällige Rebsorte, sie entwickelte sich prächtig, brachte qualitativ bessere Ergebnisse als in Frankreich und wurde nach und nach zur am häufigsten angebauten argentinischen Rebsorte.

Wir haben drei Weine der argentinischen Finca Las Moras im Programm, eine Cuvée und zwei reinsortige Malbec.

Den trockenem, fruchtig-würzigen „[Dadá Art Malbec 391](#)“ möchten wir Euch in diesem Newsletter ganz besonders vorstellen: Aromen von Cassis und Brombeere, sanfte Tannine und eine feine Würze machen ihn zu einem tollen, vielseitigen Speisebegleiter - der auch solo prima mundet!

Mit Erscheinen dieser WeinGelage-News bis zur nächsten Ausgabe bekommt Ihr ihn mit satten 35% Rabatt, also für 5,10 EUR, solange der Vorrat reicht.

Einfach beim Check-Out den Code **MALBECNEWS** eingeben!

---

Soweit unsere aktuellen Angebote. Weiter geht's für Interessierte mit ein paar Informationen zum Weinausbau.

---

Bei Weinbeschreibungen tauchen manchmal Begriffe zum Ausbau auf, die einige nicht verstehen: Abstich nach 6 Monaten auf der Vollhefe... Was? Gibt's auch Halbhefe? Und warum ist das wichtig?

Bei Weinen ohne Maischegärung (also i.d.R. Weiß- und Roséweine - [Infos zur Maischegärung in einem früheren Newsletter](#)) ist der Ablauf vereinfacht folgendermaßen:

Nach dem Pressen der ganzen, meistens vorgequetschten Trauben lässt man den Most über Nacht oder zumindest einige Stunden kühl stehen. Kühl, damit die Gärung noch nicht einsetzt. Der Trub besteht aus dicken Schwebstoffen wie Schalen- und Fruchtfleischresten, Kernen usw. setzt sich ab, der darüberstehende Most wird abgezogen, sodass der grobe Trub zurückbleibt. Das wird Vorklämung oder Entschleimen genannt.

Der vorgeklärte aber nach wie vor trübe Most gärt nun mit eigenen oder zugesetzten Hefen, es entsteht Kohlensäure und Alkohol, der most bleibt in Bewegung und somit auch trüb. Wenn die Gärung durch ist, werden die Hefen inaktiv (kein Zucker mehr zu verarbeiten), die Kohlensäure verschwindet, der Wein beruhigt sich, die Hefereste sowie die anderen Trübstoffe sinken allmählich auf den Boden, der Wein wird langsam klar. Dieser Bodensatz wird (obwohl er nicht nur aus Hefezellen besteht) Vollhefe genannt.

Wenn man schlanke, fruchtbetonte Weine erzeugen will, folgt nun bald der erste „Abstich“. So brutal das Wort klingt: Der schon relativ klare Wein wird von der Vollhefe sanft abgezogen und in einen neuen Behälter gefüllt, die wenigen noch in der Schwebelage befindlichen Trübstoffe wandern mit und setzen sich dann nach und nach als deutlich kleinerer Bodensatz ab: Das ist die Feinhefe.

Nun wird in der Regel mit Schwefel stabilisiert. (Solange der Wein auf der Vollhefe liegt, ist das nicht nötig, die Hefe sorgt dafür, dass Bakterien und Fehlentwicklungen keine Chance haben.) Wenn sich die Feinhefe komplett abgesetzt hat und der Wein durch und durch klar ist, kann gefüllt werden.

Wenn breitere, cremigere Weine entstehen sollen, bleibt der Wein länger auf der Vollhefe (frz. Sur Lie). Nicht nur das: Der Trub wird immer wieder mal aufgerührt, so dass alles in Bewegung bleibt. Das geht zu Lasten der primären Fruchtaromen, erzeugt aber Fülle, Stabilität und nach und nach Cremigkeit. Chardonnay wird häufig so ausgebaut, auch Muscadet von der Loire. Deutlich später als beim ersten Beispiel erfolgt dann der Abstich.

Einfache Weine werden vor der Abfüllung filtriert, damit keinerlei Trübstoffe in die Flasche kommen. Filtrieren kann aber auch Aromastoffe entfernen, der Wein kann (muss nicht) dadurch etwas „flacher“ werden. Höherwertige Weine werden daher meistens nicht oder kaum filtriert, man macht eher einen weiteren Abstich und füllt dann unfiltriert und sanft, ohne die minimal noch vorhandene Feinhefe aufzuwirbeln.

Es gibt auch Abfüllungen ganz ohne Abstich, direkt von der Vollhefe, das erfordert aber eine lange Wartezeit und sehr sanfte Füllung, meistens gelangen dann doch ein paar Trübstoffe in die Flasche und sinken auf den Boden, was aber kein Fehler ist, man sollte dann nur vorsichtig Ausschänken.

Soweit unser (gar nicht so kurzer, sorry) Ausflug zu Voll- und Feinhefe. Wer bis hier durchgehalten hat, dem wurde nun vielleicht auch klar, warum sehr viel Winzer nicht nur einen Trester- sondern auch einen Hefebrand im Programm haben ;-)

Wenn neue Fragen auftauchen, gerne per E-Mail an [news@wein-gelage.de](mailto:news@wein-gelage.de)

---

Wir wünschen Euch ein tolles 2024, viel Freude und Gesundheit - und natürlich viel Spaß mit unseren Weinen.

Euer Team vom

**WeinGelage**  
Rigaer Str. 8 10247 Berlin

[Abonnement kündigen](#)

© 2023 WeinGelage