

WEISSE BURGUNDER VON JUNGEN TALENTEN

EXOTISCHE FRUCHTNOTEN UND WÜRZE NICHT NUR FÜR DIE BALKONPARTY

2016 Weißburgunder Gutswein trocken, Weingut Dr. Eva Vollmer, Bezug: www.evavollmer-wein.de, Tel. 06136-464 72

Für eine „ausgelassene Balkonparty“ empfiehlt Eva Vollmer ihren Weißburgunder-Gutswein, und dabei etwa zu Miesmuscheln in Weißweinsud. Beim Ausbau der Trauben von ihren Rebbergen in Mainz-Ebersheim hat die selbstbewusste Winzerin auf eine frische Säurespitze Wert gelegt, die den Wein zusammen mit den exotischen Fruchtnoten und einer zarten Würze zur Begleitung für die Küche im Spätsommer prädestiniert. Er macht eine gute Figur zu hellem Fleisch (Kalb, Huhn) mit Saison Gemüse und zu feinen Fischsuppen.

€ 8,20



EMPFEHLUNG ZUR PASTA VEGAN AUS ÖKO-WEINBAU

2016 Weißer Burgunder trocken „S“, Arndt F. Werner, Bezug: www.weingutwerner.de, Tel. 06132-10 90

Ökologischer Anbau ist im Gut von Arndt Werner seit 1981 Standard, und dieser Wein vom Ingelheimer Lottenstück darf sich sogar vegan nennen. Von im Schnitt 40-jährigen Reben stammt der beste Weißburgunder des Guts, in dem auch der Sohn und Geisenheim-Student Thomas seine Vorstellungen einbringt. Der cremige Wein mit 13,5 Volumenprozent Alkohol und Noten von Holunderblüten und Birne eignet sich als Begleiter von Pastagerichten (zum Beispiel Spaghetti carbonara); ungeeignet er auch zu geflammtem Lachs auf marinierten Kohlrabispaghetti.

€ 13,80



ZUM HERBSTLICHEN SALAT AUSGEBAUT IN STAHL UND HOLZ

2016 Weißer Burgunder Gutswein trocken, Weingut Spiess Riederbacherhof, Bezug: spiess-wein.de, Tel. 06242-76 33

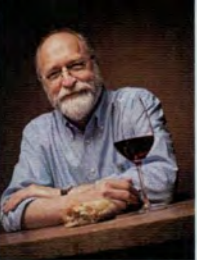
Mit einem bestens gelungenen 2016er Weißburgunder Gutswein machen die Brüder Johannes und Christian Spiess auf sich aufmerksam. Die Reben sind in Osthofen auf Löss-Lehm-Böden mit Kalkmergel gewachsen, der Wein wurde zu 90 Prozent in Edelstahl und zu zehn Prozent in Holz ausgebaut. Eleganter, fein gewobener Körper mit Anklängen von Birne und Nüssen im Duft, sehr gut abgestimmt im Spiel von Säure und Süße. Dieser Burgunder gefiel zu leicht asiatisch gewürzten Speisen – und natürlich zu herbstlichen Salaten mit Birnen und Walnüssen.

€ 7,70



TOP
TIPP
SEPTEMBER

Ausgewählt von Dieter Braatz, Weinautor und
ebemaliger Vize-Chefredakteur des FEINSCHMECKERS



Mit großem Engagement kümmern sich begabte Winzer in
Rheinhessen um den Weißburgunder, der mit seiner moderaten Säure
und dem leicht nussigen Aroma gut zu vielen Gerichten passt

€ 12,50

ZITRUSDÜFTE ZUM GANZEN MENÜ VOM KALK-LÖSS IN APPENHEIM

2016 Appenheimer Weißer Burgunder trocken, Weingut Knewitz, Bezug: www.weingut-knewitz.de, Tel. 06725-29 49

Von den Kalk-Löss-Böden von Appenheimer Lagen wie Eselspfad kommen die Trauben für den Premium-Ortswein des quirligen Tobias Knewitz. Dem Ausbau im Halbstück verdankt der spontan vergorene Weißburgunder feine, kaum schmeckbare Holznoten, die sich mit frischer Säure und dem Duft nach Zitrusfrüchten und weißen Blüten hervorragend ergänzen. Ein fruchtiger Wein mit langem Abgang, den man gut zu einem Menü mit mehreren Gängen genießen kann, vielleicht zu Spargelrisotto, Saltimbocca und mittelkräftigem Käse. Oder einfach solo zum Entspannen.



PASST AUCH ZU MILDEM KÄSE VIER MONATE AUF DER HEFE

2016 Wolfsheimer Weißer Burgunder trocken, Weingut Bernhard, Bezug: www.weingut-bernhard.de, Tel. 06701-71 30

Auf den Wolfsheimer Weinbergen ist der knöchertrockene Ortswein der Familie Bernhard gewachsen. Die Reben stehen auf Kalkmergelböden, die Trauben wurden von Hand verlesen, spontan angegoren, und der Jungwein blieb dann vier Monate auf dem Hefelager. Im Geschmack zeigt der Weißburgunder exotische Fruchtaromen, eine moderate Säure und ausreichend Alkohol (12,5 Volumenprozent), was ihn als Essensbegleiter zu Kaninchenfilet, pochiertem Fisch und mildem Käse (Brillat-Savarin) empfiehlt.

€ 9,50



IDEAL ZU KRUSTENTIEREN SPONTAN IM HOLZFASS VERGOREN

2016 Ingelheimer Weißer Burgunder trocken, Weingut J. Neus, Bezug: www.weingut-neus.de, Tel. 06132-730 03

Die Trauben für diesen Weißburgunder vom Weingut Neus wurden am Ingelheimer Westerberg, auf der etwas kühleren Seite des Seltzals, gelesen. Die Reben stehen dort auf purem Kalk mit einer lehmigen Auflage. Der Wein wurde in gebrauchten 500-Liter-Holzfässern spontan vergoren und für rund acht Monate ausgebaut. Im Glas zeigt der Ortswein nussige und würzige Noten, neben Kraft (13,5 Volumenprozent Alkohol) und Schmelz aber auch eine deutliche mineralische Komponente. Man kann ihn zu diversen Gerichten mit Krustentieren genießen, doch er gefällt ebenso zu gebratener Leber und selbst zu einigen Käsesorten, etwa Reblochon.

€ 13,50

