Weintüte März/April 2024

„Auxerrois “ Weingut Bosch Kronau (9,50 Euro)

Zum Weingut:

Knapp 10 Hektar bewirtschaften Andreas und Nadine Braunecker in Langenbrücken, Zeutern und Obergrombach und dabei werden sie tatkräftig unterstützt von Familie und Freunden. Mittlerweile haben sie sich im Kraichgau einen Namen gemacht, in Deutschland sind sie immer noch ein Geheimtipp. Andreas baut die klassischen Kraichgaurebsorten Auxerrois, Grau- und Weißburgunder in seiner Espritlinie klassisch rebsortentypisch aus, experimentiert aber auch gerne und schafft so Weine für das gewisse Extra. In ihrer Young Elements Linie bereitet das Winzerehepaar trinkige Weine, die auch junges Publikum ansprechen sollen. Weingut Bosch: Vielseitig, ideenreich und spannend.

Zum Wein:

Die klassische Rebsorte aus dem Kraichgau, hier aus dem Stahltank mit schönen Birnenaroma und dezenten Mirabellennoten. Ein feiner, frischer Burgunder der trocken ausgebaut ist. Ein wunderbarer Frühlingsbote. (bis 2025)

Essenstipp: Wiener Schnitzel, Forelle Müllerin Art

„Clos Basté“ Esprit de Basté Madiran (12 Euro)

Zum Weingut:

Das Weingut Clos Basté ist ein Neuling im Weinestall und liefert mit seinem „Esprit de Basté“ einen Gastwein in die Weintüte. Das Gut liegt im weit entfernten AOC Madiran im französischen Pyrenäenvorland in der Nähe des bekannten Wallfahrtsort Lourdes. Hier ist die tannin- und gerbstoffreiche Rebsorte „Tannat“ beheimatet, die gerbstoffreiche, tiefdunkle Weine ergibt. Der Winzer Phillipe Mur stammt aus der Region, aber nicht aus einer Winzerfamilie. Er studierte Weinbau in Bordeaux und arbeitete dort mehrere Jahre als Kellermeister. Auf seinem Weg zur Selbständigkeit kaufte er zusammen mit seiner Frau eine heruntergekommene Ruine, die Maison Basté, erstand mehrere Rebflächen und gründete sein eigenes Weingut. Sie produzieren biologisch und haben sich vor allem auf hochwertige Rotweine und weiße Vic-Bilh Weine spezialisiert.

Zum Wein:

Ein klassischer Madiran, der neben dem Tannat auch noch Cabernet Franc enthält. Das macht ihn etwas leichter zu trinken. Eine dunkle, leuchtend rote Farbe begleitet das kraftvolle Bouquet, dunkle Blaubeeren, Cranberries, eine wilde, kräuterige Aromatik, am Gaumen extrem saftig und nicht zu schwer. Ein optimaler Rotwein um die Grillsaison zu eröffnen. Der Wein lag über 12 Monate in 400 l gebrauchten Eichenfässern und wurde vor der Abfüllung nur leicht filtriert. (bis 2029)

Essenstipp: Chorizo, Merguez, gegrilltes Lamm, gegrilltes Gemüse

"Rosé Secco" Weingut Plag Kürnbach (9 Euro)

Zum Weingut:

Philip Plag ist ein Weinestall Urgestein. Als ich die Weine auf der Rendevino vor vielen Jahren zum ersten Mal probierte, kam ich vom Stand nicht mehr los, jeder Wein überzeugte. Mittlerweile bewirtschaftet er 14 Hektar im Umkreis von Kürnbach, ist trotz großer Erfolge in den letzten Jahren (mehrere erste Plätze bei Vinum Rotweinpreis, sehr hohe Bewertungen bei Falstaff und Meininger…) sehr bescheiden geblieben und liefert jedes Jahr handwerklich top gemachte Weine ab. Das Weingut unterteilt die Weine in Premium, Premium S und Excellence Weine, dieser hier stammt aus der Premium Linie. Phillip arbeitete ein halbes Jahr in Australien und brachte von dort seine Liebe zu der Rebsorte Syrah mit. Er besitzt selbst Syrah Reben und erzeugt einen sehr hochwertigen Rotwein und diesen wunderbaren Secco daraus.

Zum Wein:

Dieser Secco ist nicht ganz trocken ausgebaut, er besitzt noch etwas Restsüße, die ihn sehr angenehm zu trinken macht. Im Glas ist ein schön harmonischer, unkomplizierter Frühlings- und Sommersecco mit angenehm rotfruchtigen Duft und einer frischen Säure. Man merkt , dass der Grundwein aus bestem Lesegut hergestellt wurde, der Wein hat eine ganz feine Aromatik und einen unwiederstehlichen Trinkspaß. (Bis 2025)

Essenstip: Aperitif auf der Terrasse mit Fingerfood (Mozarellasticks, Lachscanapees, gefüllte Blätterteigtäschchen…)