

Rotweine aus Deutschland



Diese zwei Rotweine aus Deutschland möchten wir Ihnen im Januar vorstellen:

1.) Der Dornfelder ist eine moderne Neuzüchtung aus dem Jahr 1955, die endlich ein mal dunkle Farbe in den deutschen Rotwein brachte - das war eines der Züchtungsziele damals. Heute ist der Dornfelder weit verbreitet, man legt ihn auch in die Barrique. Allerdings wird das Image des Dornfelders eher von seinen leichteren Vertretern geprägt: der Dornfelder kann sehr hohen Ertrag bringen ist dann eher ein leichter, belangloser Wein. Dieser Dornfelder ist ein eher kräftiger Wein, mit einem Duft und Geschmack von Sauerkirschen. Trinken Sie ihn zum Abendbrot zur Wurstplatte.

2.) Der St. Laurent ist eine alte Rebsorte und stammt möglicherweise vom Spätburgunder ab. Sie gilt einerseits als eine österreichische Spezialität, breitet sich aber zur Zeit auch in Deutschland rasch aus. Die Traube erbringt tiefdunkle samtige Rotweine mit mittlerem Tanningehalt und Weichselaroma und hat ein gutes Alterungspotenzial. Dieser St. Laurent ist sehr elegant und passt gut zum Schweine- oder Rinderbraten.



2007 Dornfelder trocken
Weingut Hirschhof - Rheinhessen
dunkle Farbe, weich und elegant,
trocken - 0,75l-Flasche

2008 St. Laurent trocken
Weingut Hirschhof/Rheinhessen
Vanille, Kirsche und Pflaume im
Duft, eine Ahnung von Marzipan
am Gaumen, weich und trocken -
0,75l-Flasche

7,95€

7,95€

Roséwein aus Österreich

Das Weinviertel ist jedem österreichischen Weinfreund ein Begriff, doch auch international steigt der Bekanntheitsgrad des größten österreichischen Weinbaugebietes. Sanft präsentiert sich die Landschaft mit weichen Hügeln und weithinaus den Dörfern gezogenen Kellergassen. Die für das Weinviertel so charakteristischen Kellergassen sind eine architektonische Besonderheit, deren Grundstein von der Natur schon vor etwa 100 Millionen Jahren gelegt wurde: Damals verdunstete das Urmeer und hinterließ feinen, stark komprimierten Sand. In diesen Lössboden gruben die Winzer ihre Weinkeller. Die konstante Temperatur unter der Erde macht diese Keller zu optimalen Lagerstätten für Wein. Überirdisch reihte sich im Laufe der Zeit ein Presshaus an ein Presshaus und so entstanden die typischen „Dörfer ohne Rauchfang“, wie die Kellergassen im Weinviertel genannt werden. Die weiß getünchten Häuschen und die zahllosen Marterln, Bildstöcke und Wegkreuze prägen die Landschaft in einzigartiger Weise. Dabei gleicht keine Kellergasse der anderen.

Im Alltagsleben eines Dorfes aber zumindest ebenso wichtigen Platz oder das Schloss: Hier wird gearbeitet, die Nacht hindurch. Verträge werden auf Papier und Feder, mit dem Handschreiber geschrieben. Hier wird gerastet und den vom Brotlaib geschnitten. Die Erde entführt und stolz mit dem bekannt gemacht. Feste wer-abends treffen sich Freunde, nötig.

Der Zweigelt wird vorwiegend in Österreich angebaut, wo sie die häufigste Rebsorte ist. Sie ist sehr anpassungsfähig, frostbeständig und kann hohe Erträge bringen. Wird der Ertrag niedrig gehalten, zeigt der Wein beachtliche Fruchtigkeit und Tiefe. Der farbintensive und körperreiche Wein mit einem Bouquet nach Beerenfrüchten schmeckt leicht würzig mit ansprechender Säure.

Der Zweigelt wird auch gerne - wie hier - für Rosé-Weine verwendet. Hier kommt er mit seiner typischen blass rosa Farbe, seinem fruchtig-würzigen Geschmack, passend zu leichten Gerichten oder zum Käse. Er passt gut zu kalten Vorspeisen wie geschmortem Gemüse oder Oliven. Oder Sie genießen ihn als erfrischenden Begleiter zu anregenden Gesprächen mit Freunden!

2008 Zweigelt Rosé

Weingut am Sonnenfeld/Weinviertel/Österreich
feiner dezenter Duft nach frischen Himbeeren,
leicht, milde Säure im Finale, sehr süffig
0,75l-Flasche



nehmen sie einen Besuch wie die Kirche, oft bis spät in geschlossen ohne geschlag des Kellerbedicke Scheiben wer-Besuch wird tief in die letzten Jahrgang den hier gefeiert und ein Anlass ist dafür nicht

gend in Österreich ange-rote Rebsorte ist. Sie ist sehr ständig und kann hohe Ertrag niedrig gehalten, Fruchtigkeit und Tiefe. Der einem Bouquet nach Beerenfrüchten schmeckt leicht würzig mit ansprechender Säure.

5,79€