

Liebe Weinfreundinnen, liebe Weinfreunde,

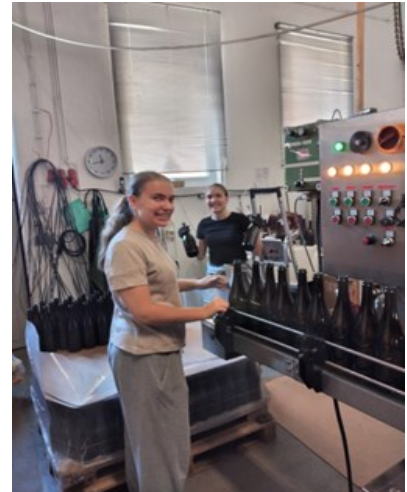
nach vier Stunden landete der letzte zu verkostende Wein im Glas und die Uhr zeigte 23 Uhr an.

Bis dann der letzte Gast gegangen war, war es 1:30 Uhr.

Geplant war das alles anders. Geplant waren zwei Stunden. Alles sollte schnell fließen und deshalb verkosteten wir immer zwei Weine gleichzeitig, was dann auch einen guten Vergleich ermöglichte.

Ein Wein, wurde linksherum in die Runde geschickt, und sollte im linken Glas landen, der andere rechtsherum und sollte - ach, machen wir's einfach- daneben. Nach drei Runden hatte das fast jeder der 14 Teilnehmenden drauf und wenn nicht, dann halfen die Nachbarn mit grenzüberschreitendem Einschenken.

Charlotte und Josi bei der Sektfüllung



Gisela und Kalle aus Braunschweig hatten ihre „Kalte Pracht“, so nennen sie ihr nahezu 30 m² großes Wohnzimmer, angeheizt und mit einer einladenden Tafel und unzähligen Schälchen gefüllt mit Bio-Brot und - Käsewürfelchen ausgestattet. Sieben Jahre war es her, dass wir zusammen in der kalten Pracht gesessen hatten. Kalle ist ehrenamtlicher Einkäufer für Wein bei der Bio-Einkaufsgenossenschaft „Kernbeißer“ in Braunschweig und das schon seit 20 Jahren. Bei den Kernbeißern dürfen nur Mitglieder einkaufen, die Geschäftsteile gezeichnet haben. Zu den besonderen Aktionen der Genossenschaft (siehe Homepage) zählt unter anderen, dass die Ökwinzer, die ihre Weine liefern, zu Weinproben vor Ort erscheinen. Gut, dass ich mich mal wieder habe blicken lassen!

Vor sieben Jahren hatte ich mir noch pädagogische Spielchen ausgedacht, wie z.B. verschiedene Kärtchen für die verschiedenen Arbeitsabläufe der Weißweinproduktion, die von den Teilnehmer*innen in die korrekte Reihenfolge zu bringen waren. Gisela hatte damals für die passende Anordnung ein Aromarad gewonnen und besitzt es noch heute. Auch auf das Vorlesen von etwas anzüglichen und nicht immer ernstgemeinten Stellen aus dem Buch „Vom Baum des fröhlichen Vergessens und der Vereinigung“ wurde heuer verzichtet und das am bundesweiten Vorlesetags!

So unpädagogisch ist der Winzer im reiferen Zustand unterwegs.

Dafür dann diesmal die Doppelverkostungen als struktureller Rahmen. Schon Wochen zuvor wurden die Weine für die Probenfolge mit vier Tandems zugesandt: Ein Burgunder-Duo (Grauburgunder & Cuveé Garage), die PiWi-Schwester (Sauvignac & Sauvignier gris), das Gesprächswein-Gespann (Cuveé Pique Nique & Pinorósé) sowie die Rotwein-Kombi (Spätburgunder „im Holzfass“ & „im Barrique gereift“). Aus den Fragen und Impulsen der Zuhörerschaft ergaben sich gute Gespräche.

Thema waren natürlich die diesjährigen witterungsbedingten Herausforderungen: trocken-heiße Monate einerseits und Regenfülle zu sensiblen Rebenwachstumsphasen andererseits.

Plastisch und drastisch schildern konnte der Winzer auch die penibel durchgeführte selektive Lese, die daraus resultierte. Weitere Fragen klären wir gerne im persönlichen Gespräch.

Laut Kalle hat die Probe allen Spaß gemacht. Unerwünschte Nebenwirkungen habe der Weingenuss nicht verursacht. Und doch hatte die Proberunde eine infektiöse Wirkung selbst auf einige Angehörige und nicht nur, was den Weinkauf anging. Kalle meldete sich zwei Tage später und schlug dem Winzer vor, einen Coronatest durchzuführen.

Wir hoffen, dass Sie davon und von anderen Krankheiten in der nächsten Zeit verschont bleiben.

Nun wünschen wir Ihnen eine schöne und besinnliche Winterzeit und ein gutes neues Jahr
Susanne und Andreas

Mörzheim, 27.11.2023

Weine	Öko-Wein, 0,75 l	Ab-Hof-Preis (€)
2020er Spätburgunder Qualitätswein trocken „im Holzfass gereift“	„Solo und als Speisebegleiter lecker!“ - Farbe und Duft von Kirschen, milde, warme Art, ganz unfiltriert A 13,5; S 5,2; Z 2,2	8,50 (11,33 €/l)
2022er Wollmesheimer Mütterle Weißer Burgunder Kabinett trocken	„Mein Mütterle!“ - Wunderbar, feingliedrig floral (schreibt Tom Schulz), trink- und appetitanregender Genuss A 12,0; S 5,8; Z 2,0	7,00 (9,33 €/l)
2022er Grauer Burgunder Kabinett trocken	„Erquicke meine Seele!“ - Duft von Mirabellen, weißen Blüten und Kokos, am Gaumen saftig, süffig mit angenehm frischer Art A 12,0; S 5,6; Z 2,9	7,00 (9,33 €/l)
2022er Riesling Kabinett trocken	„Riesling pur!“ - Zitrone- und Kräuteraromen, dezente Mineralität gepaart mit erfrischender Säure und impulsiver Kraft sehr bekömmlich A 12,0; S 7,5; Z 3,2	8,00 (10,67 €/l)
2022er Sauvignac Qualitätswein trocken	„Knackig, lebendig, exotisch - eben Sauvignac!“ - Grüne Aromen von Paprika und frischer Minze, gepaart mit Maracuja und Ananas, saftiges Geschmackserlebnis A 13,5; S 6,7; Z 3,6	8,00 (10,67 €/l)
2022er Cuvée Chat au Garage Kabinett trocken	„Das Getränk für durstigere Tage!“ - Lockt mit Birne- und Blütenduft, schnörkellos, gradlinig, mit spritziger Frucht A 12,0; S 6,1; Z 6,6	6,50 (8,67 €/l)
2022er Cuvée Pique Nique Kabinett	„... und alles wird so leicht!“ - Birne, Ananas und gelbe Früchte treffen auf animierende natürliche Restsüße, ein lustvoller Aperitivo A 11,5; S 5,9; Z 14,5	6,50 (8,67 €/l)
2022er Pinorosé Deutscher Wein trocken „im Barrique gereift“	„Wein für gute Gespräche“- Naturwein, spontan im Barrique vergoren, unfiltriert gefüllt, Duft reifer Erdbeeren und Vanille, harmonisch und süffig A 13,5; S 5,1; Z 4,8	12,00 (16,00 €/l)
2022er L' orange Sauvignier gris Deutscher Wein trocken „im Barrique gereift“	„Der Wein zum Schnüffeln!“ Duft von Orangenschalen und Vanille, tonic-artige Bitterkeit, würzig, spannende Geschmacksentwicklung bei geöffneter Flasche A 13,0; S 5,7; Z 0,5	16,00 (21,33 €/l)
Brände		
Pfälzer Tresterbrand	Destillat aus Spät- u. Grauburgunder-trestern, Duft getrockneter Pflaumen, blühender Kräuterwiese, süßer Gewürze und von einem Hauch Anis A 40	6,50 (0,2 l) 12,00 (0,5 l)
Pfälzer Tresterbrand „im Eichenfass gereift“	2011er Weißburgundertrester im 30 l - Eichenfass gereift, bernsteinfarben, Duft von Mandeln, Vanille und Honig, weicher Abgang A 40	8,00 (0,2 l) 15,00 (0,5 l)

A = Alkohol [Vol. %]; S = Gesamtsäure [g/l]; Z = Restsüße [g/l]