

# Taste & Buy 2

informieren, verkosten, zu Messepreisen einkaufen

Freitag 12. April 19-22 Uhr

*Die Teilnahme ist kostenlos, jedoch für jeden Teilnehmer an den Erwerb eines Einkaufsgutscheins im Wert von 20 Euro gebunden. Für sortenreine 6er Kartons der Sorten 1-36 gibt es bei Bestellungen am Abend einen Messerabatt von 10%.*

## 1. Zeit für guten Rosé

Die dritte Weinfarbe verspricht Trinkspaß und Erfrischung. Sie erlebt seit einigen Jahren einen regelrechten Boom. Viele bekannte, regionale Rosé-Etiketten werden im Saignée-Verfahren (dem „Aderlass“ oder dem „Ausbluten“ des Saftes) vinifiziert. Diese als Nebenprodukte bei der Rotweinerstellung entstandenen, sehr fruchtbetonten Rosés erfreuen sich im Sommer großer Beliebtheit. Trotzdem sind diese „Markenlabels“ längst nicht mehr unsere erste Wahl. Richtig guter Rosé kann nämlich mittlerweile mehr als erfrischen. Es kann ernsthaft, spannend und unverwechselbar sein. Solche Rosés entstehen oft als Direktpressung von Trauben, die früh und nur für die Roséherstellung gelesen werden. Wenn dabei besonders geeignete Rebsorten und ambitionierte Weinhandwerker aufeinander treffen, kann „rosa“ zum Erlebnis werden. TASTE&BUY soll für Vielfalt, für bewusstes Schmecken und erkenntnisreiches Vergleichen stehen. 16 Rosés haben wir in vier Gruppen eingeteilt, die sich hinsichtlich Rebsorte und Machart unterscheiden.

### Gruppe I:

Nr. 1	2018 Le Rosé <b>Weingut Matthias Gaul (Pfalz)</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Spätburgunder</i>	<b>7,90 €</b>
Nr. 2	2018 Saigner Rosé <b>Weingut Schneider (Pfalz)</b>	<b>9,10 €</b>
Nr. 3	2018 Clarette <b>Weingut Knipser (Pfalz)</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und verschiedene Cabernet-Kreuzungen</i> kühle Vergärung im Edelstahltank	<b>9,40 €</b>

### Gruppe II:

Nr. 4	2018 Spätburgunder Rosé VDP.Gutswein <b>Weingut Kranz (Pfalz)</b> temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahltank	<b>bio</b> <b>7,50 €</b>
Nr. 5	2018 Spätburgunder Rosé VDP.Gutswein <b>Weingut Ökonomierat Rebholz (Pfalz)</b> Vorklärung durch natürliche Sedimentation, Vergärung und Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahltank, keine Schönung	<b>biodyn</b> <b>11,00 €</b>
Nr. 6	2018 Bone Dry Spätburgunder Rosé <b>Weingut Reichsrat von Buhl (Pfalz)</b> 8 bis 14 Stunden Maischestandzeit, Vergärung und Ausbau je zur Hälfte in gebrauchten Barriques und im Edelstahl, keine Schönung	<b>9,50€</b>

### Gruppe III:

Nr. 7	2018 Languedoc Rosé <b>Hecht &amp; Bannier</b> <i>Syrah, Grenache, Cinsault</i> Ausbau im Stahltank		<b>6,90 €</b>
Nr. 8	2018 Ventoux Rosé <b>Domaine de Fondrèche (Rhône)</b> <i>Cinsault, Syrah, Grenache</i> nachts geerntet, Mostklärung durch natürliche Sedimentation, temperaturkontrollierte Vergärung, 6-monatiger Ausbau auf der Feinhefe		<b>8,50 €</b>
Nr. 9	2018 Côtes de Provence Rosé <b>Mas de Cadenet</b> <i>Grenache, Cinsault, Syrah</i> am kühlen Morgen geerntet, Vergärung bei 18° C, Ausbau auf der Vollhefe	<b>bio</b>	<b>11,50 €</b>
Nr. 10	2018 Côtes de Provence Rosé <b>Domaine de Marchandise</b> <i>Grenache, Syrah, Tibouren, Carignan, Mourvèdre, Cinsault, Rolle</i> zum Großteil Kaltmazeration, temperaturkontrollierte Gärung, Ausbau 3 bis 4 Monate auf der Feinhefe, geringe Schwefelung bei der Füllung		<b>12,50 €</b>
Nr. 11	2017 Bandol Rosé <b>Domaine de la Tour du Bon (Provence)</b> <i>Mourvèdre, Grenache, Cinsault</i> 12-tägige Vergärung bei 20° C, 6-monatiger Ausbau im Edelstahltank	<b>bio</b>	<b>18,90 €</b>

### Gruppe IV:

Nr. 12	2018 Spring Break, Rosé <b>Weingut Herbert Zillinger (Weinviertel)</b> <i>Zweigelt</i> spontan vergoren, sanfte Filtration, geringe Schwefelung	<b>biodyn</b>	<b>9.90 €</b>
Nr. 13	2018 Zago Rosé Touraine-Amboise <b>Domaine Bonnigal-Bodet (Loire)</b> <i>Gamay, Malbec</i> spontan vergoren		<b>8,50 €</b>
Nr. 14	2018 Cabochard Rosé Côte Roannaise <b>Domaine Sérol (Loire)</b> <i>Gamay Saint-Romain</i> Mix aus Direktpressung und Saftabzug, kühle Vergärung bei 16 bis 19° C, teilweise biologischer Säureabbau, 3-monatiger Ausbau in Betontanks, leichte Filtration	<b>bio</b>	<b>10,90 €</b>
Nr. 15	2018 Belle Naturelle Rosé <b>Weingut Jurtschitsch (Kamptal)</b> <i>Spätburgunder, Zweigelt, Cabernet Sauvignon</i> spontan vergoren, auf der Vollhefe im 600-Liter-Holzfass ausgebaut, ungeschönt, unfiltriert, geringe Schwefelung	<b>bio</b>	<b>16,00 €</b>
Nr. 16	2018 La Rosé de Manincor <b>Manincor (Südtirol)</b> <i>Lagrein, Merlot, Cabernet, Spätburgunder, Petit Verdot, Tempranillo, Syrah</i> Saftabzug nach 6- bis 12-stündiger Maischestandzeit, zum Teil spontan vergoren, 5-monatige Holzfassreife auf der Feinhefe	<b>biodyn</b>	<b>18,90 €</b>

## 2. Spargel & Wein

An jeder Ecke werden heute unter großem Werbeaufwand sogenannte „Spargelweine“ angeboten. Es sind fast immer betont fruchtige, einfache Weißweine, die als Plauderwein ohne Essen durchaus funktionieren können, zum Eigengeschmack des Spargel aber völlig unpassend sind.

Welche Weine eignen sich jenseits von allem Marketing-Geschwätz tatsächlich als Begleiter für das wunderbare Gemüse in weiß, grün oder violett?

Wir haben 20 besondere Weißweine ausgewählt, die Spargel gekonnt in Szene zu setzen verstehen. Auch der ein oder andere Rosé der Nummern 1 bis 16 passt gut. Welche Sorte Spargel, welche Zubereitung, welche Sauce oder Beilage jeweils geeignet sind, erfahren sie am Abend vor Ort. Es erwartet sie dort ein kleines Handout zum Thema, womit ihre Spargel-Wein-Kombinationen 2019 bestens gelingen werden.

### Gruppe V:

Nr. 17	2017 Lugana <b>Azienda Agricola Marangona (Venetien)</b> <i>Trebbiano</i>	<b>bio</b>	<b>10,50 €</b>
Nr. 18	2017 Soave Classico <b>Azienda Agricola Prà (Venetien)</b> <i>Garganega</i>		<b>9,90 €</b>
Nr. 19	2018 Ventoux Blanc <b>Domaine de Fondrèche (Rhône)</b> <i>Grenache Blanc, Roussanne, Clairette, Rolle</i> nachts geerntet, Mostklärung durch natürliche Sedimentation, temperaturkontrollierte Vergärung, 6-monatiger Ausbau auf der Feinhefe		<b>9,90 €</b>

### Gruppe VI:

Nr. 20	2018 Grüner Veltliner Löss <b>Weingut Jurtschitsch (Kamptal)</b> langsame, kühle Vergärung, 4-monatiger Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahl	<b>bio</b>	<b>9,90 €</b>
Nr. 21	2018 Grüner Veltliner Langenlois <b>Weingut Jurtschitsch (Kamptal)</b> 12-stündige Maischestandzeit, Ausbau im Edelstahl auf der Feinhefe mit sanfter Bâtonnage	<b>bio</b>	<b>13,50€</b>
Nr. 22	2018 Neuland Grüner Veltliner <b>Weingut Herbert Zillinger (Weinviertel)</b> spontan vergoren, teilweise im großen Holzfass ausgebaut, geringe Schwefelung	<b>biodyn</b>	<b>9,90 €</b>
Nr. 23	2018 Horizont Grüner Veltliner <b>Weingut Herbert Zillinger (Weinviertel)</b> Maischestandzeit, spontan vergoren, geringe Schwefelung	<b>biodyn</b>	<b>13,50 €</b>
Nr. 24	2017 Vogelsang Grüner Veltliner <b>Weingut Herbert Zillinger (Weinviertel)</b> spontan vergoren, bis August 2018 im großen Holzfass ausgebaut, geringe Schwefelung	<b>biodyn</b>	<b>20,50 €</b>
Nr. 25	2018 Sauvignon Blanc Touraine <b>Domaine Bonnigal-Bodet (Loire)</b> bis zu 50 Jahre alte Reben auf Silex- und Kalkböden, spontan im Edelstahl vergoren, BSA, langer Ausbau auf der Hefe		<b>9,90 €</b>

Nr. 26 2017 Vogelsang Sauvignon Blanc **biodyn** **20,50 €**  
**Weingut Herbert Zillinger (Weinviertel)**  
kurze Maischestandzeit, spontan vergoren, bis August 2018 im Edelstahltank  
ausgebaut, geringe Schwefelung

Gruppe VII:

Nr. 27 2018 Silvaner pur mineral VDP.Gutswein **9,90 €**  
**Weingut Rudolf Fürst (Franken)**  
bis zu 50 Jahre alte Reben, zu 70% im Doppelstückfass ausgebaut

Nr. 28 2018 Silvaner VDP.Gutswein **biodyn** **9,60 €**  
**Weingut Ökonomierat Rebholz (Pfalz)**  
24-stündige Maischestandzeit, Vorklärung durch natürliche Sedimentation,  
Vergärung und Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahl, ungeschönt

Nr. 29 2017 Silvaner vom Ton Ilbesheimer VDP.Ortswein **bio** **13,00 €**  
**Weingut Kranz (Pfalz)**  
temperaturkontrollierte Vergärung, Ausbau mit Hefelager im Edelstahl

Gruppe VIII:

Nr. 30 2018 Weißburgunder VDP.Gutswein **biodyn** **11,00 €**  
**Weingut Ökonomierat Rebholz (Pfalz)**  
24-stündige Maischestandzeit, Vorklärung durch natürliche Sedimentation,  
Vergärung und Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahl, ungeschönt

Nr. 31 2017 Weißburgunder II **13,00 €**  
**Weingut von Winning (Pfalz)**  
Ausbau zu 75% im Edelstahl, zu 25% im Holz

Nr. 32 2018 Chardonnay/Auxerois **biodyn** **8,50 €**  
**Weingut Andres (Pfalz)**  
Gärung und Ausbau im Edelstahl, ungeschönt

Nr. 33 2017 Grauburgunder Herrenstück **12,50 €**  
**Weingut Holger Koch (Baden)**  
Maischestandzeit, Gärung und Ausbau im großen Holzfass

Nr. 34 2017 Weißburgunder Ilbesheim **biodyn** **15,00 €**  
**Weingut Leiner (Pfalz)**  
Maischestandzeit, spontan vergoren, 10-monatiger Ausbau im großen Holzfass,  
unfiltriert

Nr. 35 2015 Steingröble Gutedel **12,80 €**  
**Weingut Ziereisen (Baden)**  
Maischestandzeit, spontane Vergärung, Ausbau auf der Feinhefe und biologischer  
Säureabbau in 600-Liter-Holzfässern, ungeschönt

Gruppe IX:

Nr. 36 2017 Lluerna Blanco **10,50 €**  
**Els Vinyerons Vins Naturals (Penedés)**  
*Xarel-lo*  
spontan vergoren, 10% des Weins wurden 12 Monate in französischen Barriques  
ausgebaut, ungeschönt, unfiltriert, kein zugesetzter Schwefel

Nr. 37 2018 Belle Naturelle Grüner Veltliner **bio** **14,00 €**  
**Weingut Sonnhof Jurtschitsch (Kamptal)**  
ganze Trauben für 2 Monate im neutralen Holzfass auf der Maische vergoren,  
ungeschönt, unfiltriert