

Taste & Buy 4

informieren, verkosten, zu Messepreisen einkaufen

Freitag 17. Mai 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. Riesling: Vielfalt in Stil, Charakter und Machart

TASTE&BUY soll für bewusstes Schmecken und erkenntnisreiches Vergleichen stehen.

Wir präsentieren einen kleinen Ausschnitt aus der faszinierenden Vielfalt, zu der die Rebsorte Riesling fähig ist: 19 Rieslinge von jung bis gereift, von unterschiedlichen Bodentypen und mit den unterschiedlichsten Ausbauphilosophien.

Gutsweine

Nr. 01	2018 Riesling VDP.Gutswein Weingut Kranz (Pfalz) Lößlehm, selektive Lese, temperaturkontrollierte Gärung und Ausbau im Edelstahl	bio	8,00 €
Nr. 02	2018 Riesling VDP.Gutswein Weingut Ökonomierat Rebholz (Pfalz) Buntsandstein, 24-stündige Maischestandzeit, Vorklärung durch natürliche Sedimentation, Gärung und Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahl, keine Schönung	biodyn	11,00 €
Nr. 03	2018 Riesling VDP.Gutswein Weingut Christmann (Pfalz) Buntsandstein, von verschiedenen Lagen in Gimmeldingen, Deidesheim und Ruppertsberg, 3- bis 6-stündige Maischestandzeit, leichte Vorklärung durch natürliche Sedimentation, spontane Vergärung, Ausbau im Edelstahl und im großen Holzfass, keine Schönung	biodyn	11,30 €
Nr. 04	2018 Riesling Jacobus VDP.Gutswein Weingut Peter Jakob Kühn (Rheingau) sehr schonende, mehrstündige Pressung bei niedrigem Druck, leichte Vorklärung durch Sedimentation über Nacht, spontane Gärung ohne Temperaturkontrolle, langes Hefelager im Edelstahl, keine Schönung	biodyn	12,50 €
Nr. 05	2017 Riesling Weingut A. J. Adam (Mosel) steinige, lehmige Tonschieferverwitterung, von jungen Reben im Dhroner Hofberg, Gärung und Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahl		9,90 €
Nr. 06	2017 Riesling VDP.Gutswein Weingut Emrich-Schönleber (Nahe) roter und blauer Schiefer, Vergärung und Ausbau im Edelstahl		9,90 €

Nr. 07	2017 Riesling VDP.Gutswein Weingut Dönnhoff (Nahe) steinige vulkanische Porphy- und Melaphyrverwitterungsböden mit Anteilen von Schiefer und Quarzit, Gärung und Ausbau im Edelstahl und großen Eichenfässern	10,90 €
--------	--	----------------

Orts- und Lagenrieslinge

Nr. 08	2018 Riesling Deidesheimer VDP.Ortswein Weingut von Winning (Pfalz) aus verschiedenen Deidesheimer Lagen, spontane Vergärung und Ausbau im Edelstahl und im großen Holzfass	13,00 €
Nr. 09	2018 Riesling vom Kalkfels Kallstadt VDP.Ortswein Weingut Rings (Pfalz) Kalk und Kalkmergel, spontane Vergärung, Ausbau zum Großteil im Edelstahl, ein kleinerer Anteil im großen Holzfass, keine Schönung	bio 15,00 €
Nr. 10	2018 Riesling vom Rotliegenden Weingut Ökonomierat Rebholz (Pfalz) vom Rotliegenden des Birkweiler Kastanienbuschs, 24-stündige Maischestandzeit, Vorklärung durch natürliche Sedimentation, Gärung und Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahl, keine Schönung	biodyn 19,00 €
Nr. 11	2018 Riesling Quarzit Oestrich VDP.Ortswein Weingut Peter Jakob Kühn (Rheingau) von Quarzit durchzogener, tiefgründiger Löß, mehrstündige Pressung bei niedrigem Druck, leichte Vorklärung durch Sedimentation über Nacht, spontane Gärung ohne Temperaturkontrolle, langes Hefelager im großen Holzfass, keine Schönung	biodyn 17,50 €
Nr. 12	2017 Riesling Deidesheimer Mäushöhle Weingut Andres (Pfalz) sandiger Lehm und Ton mit Buntsandstein, vereinzelt auch Kalksteinverwitterung, Terrassenlage, Gärung und Ausbau im Edelstahl, keine Schönung	biodyn 12,50 €
Nr. 13	2017 Riesling Ruppertsberger Reiterpfad VDP.Erste Lage Weingut von Winning (Pfalz) Gehängeschutt, abgeschwemmter Sand und Buntsandstein, mit Kalkmergel und Lößlehm durchzogen, spontane Gärung und Ausbau zu rund einem Drittel im 1200-Liter-Stückfass	16,50 €
Nr. 14	2017 Riesling Königsbacher Ölberg VDP.Erste Lage Weingut Christmann (Pfalz) tertiärer Kalkmergel (Terra Fusca), im Oberboden mit Buntsandsteingeröll vermischt, 3- bis 6-stündige Maischestandzeit, leichte Vorklärung durch Sedimentation über Nacht, spontane Vergärung und Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahl und im großen Holzfass	biodyn 24,00 €
Nr. 15	2017 Riesling feinherb in der Sängerei Weingut A. J. Adam (Mosel) steinige, lehmige Tonschieferverwitterung, aus einer Gewanne im Dhroner Hofberg mit 60 Jahre alten Reben, spontane Vergärung und Ausbau im Fuderfass	19,90 €

Gereifte Rieslinge

Nr. 16	2016 Riesling Alte Reben Weingut van Volxem (Mosel) Devonschiefer mit Anteilen an Rhyolith bzw. Quarzporphyr vulkanischen Ursprungs, bis zu 120 Jahre alte Reben aus verschiedenen Lagen an der Saar, spontan vergoren, im Edelstahl und im großen Holzfass ausgebaut, keine Schönung		16,90 €
Nr. 17	2015 Riesling Mineral VDP.Gutswein Weingut Emrich-Schönleber (Nahe) roter und blauer Schiefer, Vergärung und Ausbau im Edelstahl		14,90 €
Nr. 18	2013 Riesling Wachenheimer Rechbächel P.C. Weingut Dr. Bürklin-Wolf (Pfalz) rotes und gelbes Sandsteingeröll, spontane Vergärung und Ausbau auf der Vollhefe im Doppelstück-Holzfass	biodyn	29,00 €
Nr. 19	2015 Riesling Spätlese Zeltinger Sonnenuhr (weiße Kapsel) Weingut Markus Molitor (Mosel) steiniger, blauer Devonschiefer, größtenteils sehr alte (80 Jahre) wurzelechte Reben, spontane, kühle, langsame Vergärung, langes Feinhefelager im großen Holzfass		19,80 €

2. Grillen & Wein: Besondere Weine zur anspruchsvollen Grillküche

So vielfältig wie die moderne Grillküche ist, so vielfältig müssen auch die dazu passenden Weine sein. Vom Aperitif über Gemüse bis zu Fisch und Fleisch – aus unserem Sortiment haben wir 17 besondere Weine zu den verschiedensten Gerichten vom Grill ausgewählt.

Zum Aperitif

Nr. 20	La Petite Bulle rosé Vin Pétillant Bouvet-Ladubay (Loire) Cabernet Franc		7,90 €
Nr. 21	Valdobbiadene Prosecco Superiore Spumante brut Azienda Agricola Drusian (Veneto) Glera		12,50 €
Nr. 22	2016 Bouvet Saphir Saumur brut Bouvet-Ladubay (Loire) Chenin Blanc, Chardonnay; traditionelle Flaschengärung		11,90 €

Weiß- & Roséweine zu verschiedenen Grillgerichten

Nr. 23	2018 Grüner Veltliner Neuland Weingut Herbert Zillinger (Weinviertel) spontan vergoren, teilweise im großen Holzfass ausgebaut, geringe Schwefelung passt zu: in der Folie gegartem Fisch	biodyn	9,90 €
--------	--	---------------	---------------

Nr. 24	2018 Grüner Veltliner Stein Weingut Jurtschitsch (Kamptal) 12-stündige Maischestandzeit, mit sanfter Bâtonnage auf der Feinhefe im Edelstahl ausgebaut passt zu: Gemüse und vegetarischem Grillgut	bio	10,90 €
Nr. 25	2017 Chablis Domaine de l'Enclos (Burgund) Chardonnay; Vergärung und Ausbau im Edelstahl passt zu: in der Folie gegartem Fisch		19,00 €
Nr. 26	2016 Vieilles Vignes Viré-Clessé Domaine Sainte Barbe (Burgund) Chardonnay; spontane Vergärung und Ausbau im Edelstahl, ungeschönt, unfiltriert, geringe Schwefelung passt zu: Fisch direkt vom Rost	bio	16,90 €
Nr. 27	2017 Roero Arneis Vietti (Piemont) 25 Jahre alte Reben, Gärung bei niedriger Temperatur und Ausbau im Edelstahl, kein BSA passt zu: Tintenfisch und Scampi (mit glatter Petersilie und etwas Zitrone)		16,90 €
Nr. 28	2016 Navaherreros Blanco de Bernabeleva Bodegas Bernabeleva (Madrid) Albillo, Macabeo; 6-monatiger Ausbau auf der Feinhefe in 500- und 600-Liter-Fässern aus französischer Eiche, unfiltriert passt zu: Tintenfisch und Scampi		14,90 €
Nr. 29	2018 X-Berg Weingut Schwedhelm (Pfalz) Riesling, Chardonnay, Scheurebe passt zu: Spare Ribs		9,50 €
Nr. 30	2018 Cabochard Rosé Côte Roannaise Domaine Sérol (Loire) Gamay Saint Romain; spontane, kühle Vergärung, teilweise biologischer Säureabbau, 3-monatiger Ausbau in Betontanks, leichte Filtration, geringe Schwefelung passt zu: Gemüse und vegetarischem Grillgut	bio	10,90 €

Rotweine zu verschiedenen Grillgerichten

Nr. 31	2018 Eclat de granite Côte Roannaise Domaine Sérol (Loire) Gamay Saint Romain; 9-tägige spontane Maischegärung mit 60% Ganztraubenanteil, 6-monatiger Ausbau in Betontanks, leichte Filtration, ohne Schwefelung abgefüllt passt zu: Schwein, Kalb oder Rind vom Grill	bio	11,90 €
Nr. 32	2018 Artuke tinto Bodegas y Viñedos Artuke (Rioja) Tempranillo, Viura; Kohlensäuremaischung (maceration carbonique), im Edelstahl ausgebaut passt zu: Lamm	bio	8,95 €

- | | | | |
|--------|--|------------|----------------|
| Nr. 33 | 2018 N... rouge Ventoux
Domaine de Fondrèche (Rhône)
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault; 3- bis 4-wöchige Maischegärung, 6-monatiger Ausbau in Betoneiern und Fudern, keine Schönung, unfiltriert, komplett ohne Schwefel vinifiziert
passt zu: Lamm | | 9,90 € |
| Nr. 34 | 2017 Morandina Valpolicella
Azienda Agricola Prà (Veneto)
Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta; die Trauben werden 20 Tage leicht angetrocknet, Vergärung im Edelstahl, 3- bis 6-monatiger Ausbau in 2000-Liter-Fässern aus Allier-Eiche
passt zu: Fisch direkt vom Rost | bio | 12,90 € |
| Nr. 35 | 2017 Les Granges Chinon
Domaine Bernard Baudry (Loire)
Cabernet Franc; spontane Vergärung ohne Temperaturkontrolle, 7- bis 10-monatiger Ausbau im Betontank, ungeschönt, unfiltriert
passt zu: Schwein, Kalb oder Rind vom Grill | bio | 12,90 € |
| Nr. 36 | 2017 Cabernet Sauvignon
Domaine Méry-Melrose (Charente)
12-monatiger Ausbau in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche, geringe Schwefelung
passt zu: Spare Ribs | bio | 8,90 € |