

WEIN-TIMES

-----Ausgabe 11-12/2023-----

Familienbetriebe....



Wir sind Fans gereifter Rieslinge aus den Top-Lagen der besten Produzenten, keine Frage. Aber die Teuerung der letzten Monate ist schon ein „bitterer Tropfen“, Große Gewächse oft jenseits der 50,-€ Grenze, das macht nachdenklich! Wir haben nachgedacht: Auf der Suche nach Weinen, die noch bezahlbar sind, aber einen Vergleich mit den „Großen“ nicht scheuen müssen, waren wir in

den letzten Monaten viel unterwegs, auf Messen, bei Winzern an der Nahe und an der Weinstraße, von Kallstadt bis Forst und Deidesheim. Und wir sind fündig geworden: Es sind die Familienbetriebe, die mit Herz und Leidenschaft Rieslinge an- und ausbauen, die hervorragend munden, aber noch erschwinglich sind. Wir haben daraufhin unsere Weinliste zusammengestrichen und –nach vielen Weinproben –die besten und günstigsten eingestellt. Die letzte Veranstaltung „Nahe-Rieslinge“ gab uns recht: Top-Rieslinge von 9,50€ bis 21,00€! Die Gäste waren von Qualität und Preis überzeugt! Unsere aktuelle Weinliste findet Ihr auf unserer Internet-Seite:

www.info@weinsonstock.de

Wein des Monats....

Die Rieslingfans haben gevotet: Bei der letzten Verköstigung „Nahe-Rieslinge“ war der Basis-Riesling vom Weingut Mindnich,

Wallhausen der Favorit. Der trockene, typische Riesling von der Nahe für 9,50€ hat geschmeckt!

Winzer des Monats:

Auch ein Familienbetrieb: Weingut Jakob Schneider, Niederhausen, Nahe. Obwohl auch Top-Lagen im Programm (Niederhäuser Herrmannshöhle, Klamm, Norheimer Dellchen, Rosenheck, Felsensteyer und Melaphyr), sind die Weine noch bezahlbar, das gefällt uns!



Die „Klamm“ ist ein ganz typischer Nahe-Riesling, mineralisch frisch, Zitrus, Fruchtaromen...

Was ist eigentlich ...

Firn...

Die Bezeichnung stammt aus dem althochdeutschen, „firni“ bedeutet nichts anderes als alt. So heißen die Schneereste, die den Sommer überdauern „Firne“. Altert ein Wein, bilden sich Alterstöne, Schuld haben Phenole, aber auch Sauerstoff. Die Farbe des grün-gelben Weißweins wechselt in tiefes Gelb, am Ende sogar ins bräunliche. Aber nicht nur die Farbe ändert sich, auch der Geschmack! Ein schaler Geschmack, der an Sherry erinnert (dort ist er erwünscht), der Wein ist überlagert. Endstation Abfluss, denn zum Kochen taugt er auch nix mehr. Beschleunigt wird dieser Effekt durch schlechten Kork und zu hohe Lagertemperatur. Der Schraubverschluss hilft....



Riesling-Rätsel-Fans! Für die richtige Antwort –bei mehreren gilt der Grundsatz „wer zuerst trinkt, hat gewonnen“–loben wir eine Flasche Wein nach unserer Wahl aus!

We immer: Lösung an info@weinonstock.de, bis 31.1.2024. Der Rechtsweg ist (leider) ausgeschlossen. Viel Glück!

Unser Riesling-Rätsel

Paien...

- a. rufen die Süd-Walliser, wenn sie die Zeche bezahlen wollen
- b. ist ein anderer Name für den beliebten Haida, ein Sauvignon aus der Südschweiz
- c. hieß ein Bergsteiger aus Graubünden, Erstbesteiger des Piz Buin, nach ihm ist eine Schutzhütte in den Alpen benannt, die Payer-Hütte

Nur eine Antwort ist richtig!

Viel Spaß beim Raten, und Gruß an Steffi und die anderen treuen

Die nächste Kostprobe...

findet erst wieder im Frühjahr 2024 statt, die Winzer füllen die Weine im März auf die Flaschen, dann sollen sie ruhen! Da wir den 23-er präsentieren wollen, warten wir bis der Wein sich beruhigt hat...

Der 23-er soll übriges sehr gut werden, der Riesling hat richtig Glück gehabt: der Regen im Spätsommer kam zur rechten Zeit, die Lese im „Eiltempo“ hat sich offenbar gelohnt, es bleibt spannend.



In eigener Sache:

Die Wein-Times ist bunt geworden. Wer Interesse hat, die digitalen Ausgaben regelmäßig zu erhalten, kann seine email-Adresse mitteilen! Wir wollen die Wein-Times aber auch in Printform herausgeben, in geringer Stückzahl, gerne nehmen wir Anregungen und Kritik entgegen.

Die Reduzierung unserer Weinliste und die Konzentration auf herausragende Rieslinge zu vernünftigen Preisen war uns ein Anliegen, auch als Ergebnis Eurer Anregungen, vielen Dank.

Impressum.....

Herausgeber: weinonstock GbR
Stengelstr. 7, 66117 Saarbrücken

ViSdPG: Ottmar Krämer, Stengelstr. 7, 66117 Saarbrücken

Fotorechte: Ottmar Krämer

Kontakt:

info@weinonstock.de

Weinonstock existiert jetzt schon über zwei Jahre, trotz widriger Anfangsprobleme („Corona“!) ist es uns gelungen, einen festen Kreis der „Rieslingfans“ zu etablieren und regelmäßige Verkostigungen anzubieten. Nächsten Sommer gibt's vielleicht ein Sommerfest auf der Dachterasse der HALLE 4, mit Grillstation und -natürlich- den passenden Weinen .

Wein on Stock

Prost und zum Wohl! OK und EB

