



## **Weintüte Mai/Juni 2024 – 5 Jahre Weinstall Jubiläumstüte**

**„Riesling vom Schiefer 2021“ Ansgar Clüsserath Trittenheim 11,50 Euro**

### **Zum Weingut:**

Das Weingut Clüsserath gibt es schon seit 1670 und ist seither in Familienbesitz. Das Wissen um den Rieslinganbau wird von Generation zu Generation weitergegeben. Heute ist Eva Clüsserath-Wittmann für den Ausbau der Weine verantwortlich, unterstützt durch ihren Vater Ansgar, den Namensgeber des Weinguts. Sie bewirtschaften die besten Lagen rund um Trittenheim (Apotheke) und viele Weine wachsen in den Steillagen. Der Stil des Hauses ist immer geradlinig, die Weine sind nie überladen und aufdringlich, bekommen lange Reifezeit im moseltypischen Moselfuder - ein Fass mit 1000 Liter Fassungsvermögen - und werden spontanvergoren. Die Winzerin wurde 2022 vom Falstaff Magazin als Winzerin des Jahres ausgezeichnet.

### **Zum Wein: (bis 2030)**

Der Riesling „Vom Schiefer“ ist sozusagen der Gutswein des Hauses, sein Name weist deutlich auf die Bodenart hin, worauf er wächst. Der Jahrgang 2021 war ein klassisch kühler Jahrgang mit Frische und knackiger Säure. Ein sehr zitrischer Riesling, in der Nase mit grünen Aromen nach Limette, Kiwi, Zeste, am Gaumen straff und mit leichter Restsüße. Die Clüsserath Weine sind nach dem Öffnen noch etwas hefegeprägt, Luft tut den Weinen gut, also gerne in die Karaffe damit.

**Essenstip:** Quiche mit grünem Spargel, Zitronenhähnchen, grünes Thaicurry

**„Saint-Veran Prestige“ D. de la Feuillarde Maconnais Burgund 17 Euro**

### **Zum Weingut:**

Die Domaine de la Feuillarde ist ein Familienbetrieb, der im südlichen Burgund in der AOC Maconnais liegt. Die Preise im Burgund entwickeln sich in den letzten Jahren in schwindelerregende Höhen, zum Glück findet man noch Weingüter wie das von

Lucien Thomas, der auf 20 Hektar klassische weiße Burgunder erzeugt. Saint-Veran ist neben Pouilly-Fuissé der berühmteste Weinort im Maconnais, Chardonnay steht hier als Rebsorte im Focus. Handlese, sorgfältige Arbeit im Keller und dezenter Holzeinsatz, das ist das Credo des Kellermeisters.

### **Zum Wein: (bis 2030)**

Dieser Chardonnay ist ein ruhiger Wein und er braucht viel Zeit, sich zu entfalten. Am besten serviert man ihn in großen Burgundergläsern bei 10-14 Grad. Er besitzt einen fülligen Körper und feine Aromen nach Kernobst (Birne, reifer Apfel) und weißen Blüten. Er erhält vom Ausbau im Holzfass noch ganz feine Vanillenoten. Durch die Batonnage, das Aufrühren der Hefe, erhält der Wein eine sehr weiche und cremige Struktur am Gaumen, was durch die milde Säure unterstützt wird. Die Trauben für diesen Wein wachsen an über 80 Jahre alten Reben.

**Essenstip:** Hechtklößchen in Wein-Sahne Soße, Kalbsgeschnetzeltes, Fettuccine in Morchelrahmsauce

### **„Cuvée Augusta“, Chateau de Nouvelles AOC Fitou Languedoc (11 Euro)**

#### **Zum Weingut:**

Jean Remy Daurat ist ein Vollblutwinzer, er strotzt vor Energie und Lebensfreude und erzählt mit Leidenschaft von seinen Weinen und dem Ort, wo sie entstehen. Beste Voraussetzungen, um die ca. 70 Hektar in der kleinen, feinen AOC Fitou biologisch zu bewirtschaften. Neben seinen tollen Cuvées stellt er noch die klassischen Rivesaltes Süßweine her, eine besondere Spezialität der Region. Die Weinbauflächen des Weinguts liegen im Landesinnern auf ca. 300m und bekommen somit neben den heißen Tagen auch eine gute Abkühlung durch kühle Abende und Nächte. Im Fitou stehen wie meist in Südfrankreich Cuvées auf Basis von Grenache, Syrah, Mourvedre und Carignan im Vordergrund.

#### **Zum Wein: (bis 2030)**

Das Cuvée Augusta ist das Einstiegs-cuvée des Weinguts und setzt sich zusammen aus 50% Syrah, 30% Grenache und 20% Carignan. Es ist komplett im Stahltank ausgebaut. Der Wein ist sehr aromatisch, duftet nach reifen dunklen Beeren und bringt eine würzige, kräuterige Komponente mit. Am Gaumen zeigt er sich gehaltvoll und saftig. Hier steht die Frucht und die Saftigkeit im Vordergrund, die dezenteren Gerbstoffe geben dem Wein noch etwas Grip am Gaumen.

**Essenstipp:** Bayonne-/Serranoschinken, alles vom Grill, Cassoulet, Käse Cantal, Laguiole