

„Blinde Franken “ – MAINVINOs Blindverkostung

Resi hat sich bei MAINVINOs Blindverkostung für fünf Sorten Frankenwein entschieden. Ihr werdet hierbei vier Klassikern und einer Besonderheit aus Franken begegnen, deren Flaschen allesamt so verpackt sind, dass ihr weder Etikett noch Schraubverschluss sehen könnt. Lediglich die Farbe des Weins im Glas wird euch einen Hinweis auf die Sorte geben können.

Scheurebe | Weingut Sauer aus Nordheim

Sowohl das Bukett als auch der Geschmack der Scheurebe sind für Liebhaber dieser Sorte eigentlich deutlich von den anderen Sorten zu unterscheiden. Etwas Holunder, etwas vanillig fruchtiges... das sticht hervor. Habt ihr sie erkannt?

(0,75 l, Alkoholgehalt: 12% vol.,enthält Sulfite)

Geschmacksnoten: Holunder, Cassis, Pfirsich

Bacchus | Weingut Edenhain aus Würzburg

Ein Bacchus wird oft halbtrocken ausgebaut. Der Bacchus von unserem lieben Winzer Julian Arnold ist ein trockener. Für Scheureben-Trinker wird diese Sorte oft als Alternative im Lokal vorgeschlagen, wenn die Scheurebe ausgetrunken ist. Resi als Scheureben-Fan kann dies aber nicht als adäquate Empfehlung bestätigen. Ein Bacchus ist ein Bacchus. Weit weniger markant als eine Scheurebe, aber denn wundervoll leicht und aromatisch auf der Zunge. (0,75 l, Alkoholgehalt: 11% vol.,enthält Sulfite)

Geschmacksnoten: Muskat, Cassis, Orange, Kümmel

Silvaner Rock | Weingut Göbel aus Randersacker

Der Silvaner – DER Klassiker wenn es um Frankenwein geht. Als Franke kommt man beim Silvaner an, wenn alle anderen Weine zu süß scheinen. Denn der fränkische Silvaner ist trocken. Manch Weinliebhaber schmeckt hier grüner Apfel, etwas spritziges. Was aber unumstritten deutlich wird, ist dass der Silvaner aus Franken unfassbar trocken ist. (0,75 l, Alkoholgehalt: 13% vol.,enthält Sulfite)

Geschmacksnoten: Grüner Apfel, Zitrus

Cabernet Dorsa (Spätlese) | Weingut Edwin Huttner (AWC-prämiert „Gold“)

Der Cabernet Dorsa vom Weingut Edwin Huttner ist ein Geheimtipp unter den fränkischen Rotweinen. Der trockene Rote schmeckt weich und hat im Abgang eine karamellige Note. Dieser Rotwein ist der perfekte Begleiter zu italienischen oder würzigen Speisen – denn er kann es mit Ihnen aufnehmen. (0,75 l, 13,5% vol., enthält Sulfite)

Geschmacksnoten: mediterran-aromatisch, Waldbeere, Kirsche

Weissburgunder | Weingut Olinger aus Iphofen

Nico Olinger heißt der sympathische Jungwinzer vom Weingut Olinger in Iphofen. Seinen Weissburgunder baut er am steilsten seiner Weinberge an – und das lohnt sich! Ausreichend Sonne und der Wind, der die Weissburgunder-Reben streichelt, ermöglichen Nico diesen Wein zu etwas besonderem zu machen. Der trockene Wein glänzt durch Aromatik und verspricht eine charmante Säure – auch für die zarten Gaumen unter uns zu verkraften ☺ . Während das Bukett sanft ist, geizt Nicos Weissburgunder nicht mit Aromen, die an Zitrusfrüchte, Ananas, Apfel und Birne erinnern. (0,75 l, Alkoholgehalt: 13,5% vol., enthält Sulfite)

Geschmacksnoten: Ananas, Apfel, Birne

