

„Blinde Franken“ – MAINVINOs Blindverkostung

Die Sorten

Resi hat sich bei MAINVINOs Blindverkostung für fünf markante 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 Deckel sehen könnt. Lediglich die Farbe des Weins im Glas und natürlich die Duft- und Geschmacksaromen werden 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? Aromen: Cassis, Holunder, Pfirsich (0,75 l, Alkoholgehalt: 12% vol., enthält Sulfite)

Riesling Kabinett (trocken bis fruchtig) | Weingut Kirch aus Fahr am Main

Wo manch Riesling etwas sauer scheint, ist dieser Riesling von Familienweingut Kirch aus Fahr am Main eine sanfte Wonne auf der Zunge. Als trocken ausgerufen, aber mit über 8g Restzuckergehalt, ist dieser Riesling eine echte Besonderheit unter Seinesgleichen. (0,75 l, Alkoholgehalt 13% vol., enthält Sulfite)

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. Aromen: Grüner Apfel, Zitrus (0,75 l, Alkoholgehalt: 13% vol., enthält Sulfite)

Cabernet Dorsa | Thomas Leipold aus Astheim

Von der weißen Scheurebe zum aromatischen Cabernet Dorsa als Abschluss. Das Weingut Leipold ist ein Geheimtipp, wenn es um Rotwein mit einer wohligen und unaufgeregten Geschmacksfarbe geht. Thomas Leipold gibt seinem Rotwein immer sehr viel Zeit, aber auf das Ergebnis warten wir immer gerne! Dieser köstliche Rotwein kann es mit jedem Italiener aufnehmen und ist ein echter Charakterkopf. Essensempfehlung: Braten- und Wildgerichte, Käse, Schinken, Geräuchertes Aromen: Mandel, dunkle Beeren, würzig... (0,75 l, Alkoholgehalt: 13,5% vol., enthält Sulfite)

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 ☺. (0,75 l, Alkoholgehalt: 13,5% vol., enthält Sulfite)