

MAINVINO

MAINVINOs Fränkische Weinprobe

2.0

Der WEINMASTER

APRIKOSE

HOLUNDER

ROTE BEEREN

ZITRONE

ZITRUSFRÜCHTE

QUITTE

ANANAS

Immer schön schauen,
schwenken, schnuppern,
schmecken!

Lieber Weinmaster, alle Infos, die du brauchst, findest du hier. Lese sie den Teilnehmern einfach vor. Bitte lasse alle Teilnehmer immer erst den Wein probieren, bevor du die Aromen verrätst oder Empfehlungen zu den Speisen gibst.

...WAS SEHT, RIECHT UND SCHMECKT IHR SO?



Aperitif: Um alles „korrekt“ zu machen startet ihr zum Warm-Up mit einem Secco als Aperitif. Nicht alle Teilnehmer trudeln gleichzeitig ein und so gehört es fast schon zum guten Ton, den Gästen vorab einen Secco in die Hand zu drücken. So kann die Runde schon mal etwas am Glas nippen, während sie auf die restlichen Gäste wartet. Wir haben uns für den Secco von unserem Biowinzer Christ aus Nordheim entschieden. Unkompliziert, trocken und angenehm sprudelig bereitet dieser Secco die Zungen perfekt auf die bevorstehenden fünf Weine vor. Zu den Aromen: Bei einem Secco oft gar nicht so leicht zu beurteilen, da meist ein Cuvée als Grundlage dient. Wir von mainvino finden ihn zumindest schön fruchtig ☺!

Wein 1: Wild Wild White | Weingut Andi Weigand aus Iphofen

Wenn einmal wild nicht reicht, ist Andi Weigand vom Weingut Weigand aus Iphofen nicht weit. Eigentlich ist er mittlerweile mit seinen Naturweinen international bekannt – die Weine aus der wilden Serie macht er dennoch weiterhin „so nebenbei“, aber nicht weniger perfekt. Die Rebsorten Silvaner, Müller-Thurgau und Bacchus sind in diesem Cuvée zu einem glanzvollen Ganzen vermählt. Hier MÜSST ihr vor dem ersten Schluck auf jeden falls euer Glas schwenken – denn wenn ihr mal reinschuppert, wird euch die leichte Schwefel-Note nicht entgehen, die der Wein nach dem erst Öffnen mit ins Glas gibt. Winzer „konservieren“ nach dem Abfüllen durch die Zugabe von Schwefel den Entwicklungsstand des Weines, damit dieser in der Flasche nicht weiterreift. (--- bis hier vorlesen --- die Runde verkostet --- weiterlesen)

schauen, schwenken, schnuppern, schmecken

NACH DEM ERSTEN SCHLUCK DISKUSSION ZU DUFT- UND GESCHMACKSAROMEN BEGINNEN:

Essensempfehlung: Fisch, Nudeln mit heller Soße, Spargel

Geschmacksaromen: Zitrus, Mango

Wein 2: Grauburgunder | VINEAMEA aus Großwallstadt

Mal abgesehen vom Flaschen-Design punktet dieser Grauburgunder geschmacklich auf voller Linie! Frisch, spritzig und überraschend anders – so haben wir diesen Grauburgunder kennen und lieben gelernt. Die Grauburgunder-Traube ist übrigens, ähnlich wie beim blauen Silvaner, gräulich-violett – so erhält auch dieser Wein seine intensive Farbe. (--- bis hier vorlesen --- die Runde verkostet --- weiterlesen)

schauen, schwenken, schnuppern, schmecken

NACH DEM ERSTEN SCHLUCK DISKUSSION ZU DUFT- UND GESCHMACKSAROMEN BEGINNEN:

Essensempfehlung: Meeresfrüchten, kräftigem Seefisch, Lamm, Wildgeflügel, reifer Weichkäse.

Geschmacksaromen: Mandeln, Butter (?), Rosinen, Ananas, Trockenobst (?)

Wein 3: Blauer Silvaner | Weingut Deppisch aus Theilheim (Demeter)

Ja, der Silvaner darf bei einer Fränkischen Weinprobe einfach nicht fehlen. Aber weil wir in dieser Weinprobe alles etwas anders machen, gibt es hier nicht einfach „nur“ einen klassischen Silvaner – wir haben uns für einen BLAUEN Silvaner entschieden. Die Trauben des Blauen Silvaners sind nahezu gräulich-violett und verleihen so dem Wein eine herrlich goldige Farbe! Eine seltene Rebsorte, die mit trockenem, überraschend aromatischem Geschmack brilliert. (--- bis hier vorlesen --- die Runde verkostet --- weiterlesen)

schauen, schwenken, schnuppern, schmecken

NACH DEM ERSTEN SCHLUCK DISKUSSION ZU DUFT- UND GESCHMACKSAROMEN BEGINNEN:

Essensempfehlung: Fleischgerichte, Meeresfrüchte, Fisch

Geschmacksaromen: Mandel, reife Äpfel

Wein 4: Scheurebe "Georg Scheu" (Kabinett) | Steinmanns Töchter aus Sommerhausen

Ein ganz feiner Tropfen! Resi als Scheureben-Fan ist jeder "trockenen" Scheurebe gegenüber skeptisch und nur schwer zu begeistern. Doch hier musste die Scheurebe-Verfechterin den Hut ziehen! In Bukett und Geschmack eine vollwertige Scheurebe, nur eben trocken ausgebaut. Daumen hoch, sagt Resi! (--- bis hier vorlesen --- die Runde verkostet --- weiterlesen)

schauen, schwenken, schnuppern, schmecken

NACH DEM ERSTEN SCHLUCK DISKUSSION ZU DUFT- UND GESCHMACKSAROMEN BEGINNEN:

Essensempfehlung: kräftigen Fleischspeisen, würzige Ragouts von Geflügel oder Fisch

Geschmacksaromen: Aprikose, Cassis, Johannisbeere

Wein 5: Blauer Zweigelt | Weingut Mündlein aus Sommerhausen

Clemens Mündlein hat seinen Blauen Zweigelt im Barriquefass reifen lassen – eine wunderbare Idee, wie wir von mainvino finden! Der Blaue Zweigelt, oder auch nur Zweigelt genannt, ist in Österreich die am meisten verbreitete Rotweinsorte. Diese Weinsorte ist eine Kreuzung aus St. Laurent und Blaufränkisch. Die Trauben des Blauen Zweigelt sind besonders widerstandsfähig gegen schlechte Witterung und wenig anfällig für Rebkrankheiten. Der Zweigelt ist ein unkomplizierter Wein, der substanzreich und fruchtig-samtiges den Gaumen erfreut. →schauen, schwenken, schnuppern, schmecken

NACH DEM ERSTEN SCHLUCK DISKUSSION ZU DUFT- UND GESCHMACKSAROMEN BEGINNEN:

Essensempfehlung: Wildgerichte, Coq au vin, Tafelspitz

Geschmacksaromen: rote Früchte wie Beeren und Kirschen.