



Lieber Weinmaster, alle Infos die du brauchst findest du hier. Bevor du den Wein benennst und die Infos vorliest, lass die Teilnehmer einen Schluck verkosten. Bevor du dann die Aromen verrätst oder Empfehlungen zu den Speisen gibst, lasse die Teilnehmer immer erst über diese und den Wein diskutieren.

Immer schön schauen, schwenken, schnuppern,

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



Wein 1: Blauer Silvaner | Weingut Deppisch aus Theilheim

Ja, der Silvaner darf bei einer fränkischen Weinprobe einfach nicht fehlen. Der BLAUE Silvaner ist allerdings nicht "einfach nur" ein Silvaner. 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:

Duft- und Geschmacksaromen: Mandel, reife Äpfel

Essensempfehlung: Fleischgerichte, Meeresfrüchte, Fisch

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)

Duft- und Geschmacksaromen: Mandeln, Butter (?), Rosinen, Ananas, Trockenobst (?)

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

Wein 3: 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 etwas trockener ausgebaut. Daumen hoch, sagt Resi! (--- bis hier vorlesen --- die Runde verkostet --- weiterlesen)

Duft- und Geschmacksaromen: Aprikose, Cassis, Johannisbeere

Essensempfehlung: kräftigen Fleischspeisen, würzige Ragouts von Geflügel oder Fisch

Wein 4: Riesling Kabinett (trocken bis fruchtig) | Weingut Kirch aus Fahr am Main

VOR DEM ERSTEN SCHLUCK VORLESEN: Mit einem trockenen Riesling aus Franken kann man MAININVOs Gründerin Resi jagen – doch dieser Riesling Kabinett tanzt aus der Reihe. 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. Und die, beim Riesling allseits beliebte „Spritzigkeit“ ist hier ebenfalls bedient. (--- bis hier vorlesen --- die Runde verkostet --- weiterlesen)

Duft- und Geschmacksaromen: Aprikose, reife Äpfel, Pfirsich

Essensempfehlung: leichte Gerichte, gedünsteter Süßwasser-fisch, gekochtes Fleisch mit hellen Soßen

Wein 5: Bacchus | Weingut Göbel aus Randersacker


Der göbelische Bacchus ist ein halbtrockener Tropfen, der den Beinamen Rock verdient. Fetzig, junge Weine sind die neue Linie bei den Göbels. Benannt ist der gute Tropfen nach dem Gott des Weines „Bacchus“ und glänzt voller Frucht und Aroma.

(--- bis hier vorlesen --- die Runde verkostet --- weiterlesen)

Duft- und Geschmacksaromen: Muskat, Cassis, Orange, Kümmel

Essensempfehlung: Asiatische Gerichte, Desserts, Mehlspeisen, Spargel, generell Vegetarisches

PS: Während ihr hier so fröhlich spielt, lasst doch mal was von euch über Facebook oder Instagram hören! Ich würde mich freuen!
[instagram.com/mainvino.de/](https://www.instagram.com/mainvino.de/)
[facebook.com/mainvino/](https://www.facebook.com/mainvino/)

Cheers & zum Wohl, eure 
 (Gründerin von mainvino.de)