

# Wertwein

## - Riesling

### Genuss

Junge, leichte Rieslingweine, je nach Gusto trocken bis fruchtig süß, sind ideale Sommerweine. Als Speisebegleiter sind gereifte Rieslinge besser geeignet, ja sogar etwas betagte Riesling Spätlese zeigen beim Essen wieder etwas von ihrer Jugend.

Trockene bis halbtrockene Rieslinge passen besonders gut zu leichten Gerichten, gedünstetem See- und Süßwasserfisch, gekochtem Fleisch mit hellen Saucen und kleinem Hausgeflügel. Halbtrockene bis liebliche Spätlese harmonieren gut mit Frischkäse. Fruchtig süße Spätlese oder edelsüße Auslese sind vorzügliche Begleiter zu fruchtigen Desserts. Altersgereifte edelsüße Auslese und Beerenauslese sind die optimalen Aperitifs zu festlichen Menüs.

### Ausbau/Geschmack

Rieslingweine stehen in allen Qualitätsstufen und Geschmacksrichtungen zur Verfügung. Teilweise erfolgt der Ausbau im traditionellen Holzfass. Neben unkomplizierten Alltagsweinen bietet sich eine reiche Auswahl an Prädikatsweinen. In den höheren Qualitätsstufen kommen restsüße oder edelsüße Weine häufiger vor, doch werden auch viele Qualitäts- oder Kabinettweine (insbesondere in den nördlichen Anbaugebieten) zur Kompensation der hohen Säure mit einer dezenten Süße ausbalanciert.

Der „typische“ Riesling zeigt eine **blassgelbe**, ins **grünlich-gelbe** tendierende Farbe, im Duft dominieren **Pfirsich** oder **Apfel**, im Mund spürt man eine **rassige Säure**. Bei den Rieslingen von Schieferböden spricht man von einer **mineralischen Note**, manche Weine **riechen nach Feuerstein**, **altersgereifte Gewächse** weisen häufig einen interessanten **Petrolton** auf.

Die natürliche Säure bietet ein gutes Potenzial zur Versektion. So finden wir in vielen Betrieben Winzersekte vom Riesling. Edelsüße Beerenauslesen oder Eisweine gehören zu den auch international am höchsten gehandelten deutschen Weinen. Rieslinge sollten **frühestens ein Jahr nach der Ernte** getrunken werden, viele erreichen ihre optimale Trinkreife erst nach einigen Jahren. Die **Lagerfähigkeit** von Spitzenweinen ist nahezu **unbegrenzt**.



SP LW FW AW RS LR MR FR DS

作为芳香型的白葡萄品种，雷司令能够酿造出从极干型到极甜型的各种风味葡萄酒。德国是世界上最重要的雷司令葡萄生产国。

半干型的雷司令葡萄酒非常适合搭配辛辣的亚洲料理，也能很好地搭配鸭肉、猪肉、培根、虾与螃蟹。



青柠



青苹果



蜂蜡



茉莉花



石油



白葡萄酒酒杯



冷藏 7~13°C



无需醒酒



约26美元



窖藏5~10年

典型香气：椴花、青苹果、葡萄、柠檬、青柠、柑橘、桃子、杏、菠萝、芒果、蜂蜜、烘烤和烟熏等

# -PINOT NOIR („PINOT NOIR“)

## Genuss

Spätburgunderweine schmecken vollmundig und samtig, haben ein fruchtiges Aroma und Nuancen von Mandel. Der typische Spätburgunder hat einen leicht süßlichen Duft nach roten Früchten, von Erdbeere über Kirsche und Brombeere bis hin zur schwarzen Johannisbeere. Bei Barriqueweinen kommen Vanille-Zimt-Anklänge hinzu. Man unterscheidet den klassischen und den modernen Typ. Traditionell wurden die besten Spätburgunder aus hochreifen Trauben gewonnen, waren nicht sehr farbintensiv, mild, gerbstoffarm und von rostroter Farbe. Neben diesem klassischen Typ gewinnt der moderne Spätburgunder mit kräftigem Rot, mehr Gerbstoff, weniger Säure und häufig kurzer Lagerung im kleinen Eichenfass immer mehr an Bedeutung.

Spätburgunder Rotweine sind ideal für die kühlere Jahreszeit. Man trinkt sie chambriert auf 16 bis 18 Grad. Kräftige Varianten begleiten am besten Braten, Wild oder auch eine Käseplatte. Weißherbst gefällt zu Vorspeisen und weißem Fleisch, in Auslesequalität auch als Aperitif.

## Ausbau/Geschmack

Die Sorte wird vornehmlich als trockener Rotwein ausgebaut, teilweise auch mit einer gewissen Restsüße. Hin und wieder findet man auch Roséweine vom Spätburgunder und auch Sekt. Werden die Trauben nach der Lese sofort abgepresst, so lässt sich aus dem hellen Saft ein „Blanc de Noirs“, ein Weißwein aus dunklen Trauben herstellen. Höhere Qualitäten bauen viele Produzenten auch im Barriquefass aus.



作为世界上最受欢迎的轻盈酒体红葡萄酒之一，备受追捧的黑皮诺酒不仅具备红色水果与香料的风味，还因悠长、顺滑、柔和的单宁回味而出类拔萃。

考虑到黑皮诺酒酸度较高、单宁含量较低，它在食物搭配方面可谓是一款全能的红葡萄酒，其口感似乎是为鸭肉、鸡肉、猪肉与蘑菇菜肴而准备的。



集香型酒杯



窖藏 13~16°C



醒酒30分钟



约30美元



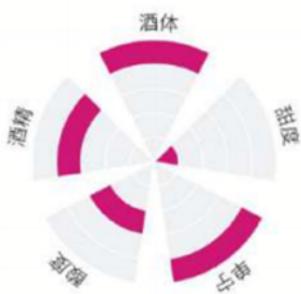
窖藏5~15年

典型香气：覆盆子、樱桃、紫罗兰、甘草等

# - Cabernet Sauvignon („Cabernet Sauvignon“)

Cabernet Sauvignon als **natürliche Kreuzung** aus **Cabernet Franc x Sauvignon Blanc** zählt zu den sehr **spät reifenden Rebsorten**, die sich dadurch auszeichnet, dass Geschmack und Bouquet unabhängig von Standort und Klima stets unverwechselbar bleiben. Die Trauben enthalten besonders **viele Kerne, Farbstoffe und Tannine**, wodurch der Wein eine **tiefdunkle Farbe** erhält und sich für einen Barrique-Ausbau sowie eine **langjährige Lagerung hervorragend eignet**. Cabernet Sauvignon hat als idealer Cuvéepartner seinen Siegeszug rund um die Welt angetreten. Die Weine des Cabernet Sauvignon haben eine **kräftige Tanninstruktur** und weisen den typischen Geschmack von **schwarzen Johannisbeeren (Cassis)** und ein **Aroma von grüner Paprika** auf. Als Begleiter zum Menü eignet sich der Cabernet Sauvignon hervorragend zu **gebratenem Rind- oder Lammfleisch** sowie zu **Wild- und Paprikagerichten mit dunklen Saucen**.

◆ "kab-er-nay saw-vin-yawn"



SP LW FW AW RS LR MR FR DS

- 全世界最受欢迎的赤霞珠酒，由源自波尔多的品丽珠与长相思自然杂交的赤霞珠葡萄酿造而成，酒体浓郁，具备陈年潜力。
- 赤霞珠酒风味浓郁、单宁含量高，非常适合搭配浓香的烤肉、胡椒酱及口感浓郁的菜肴。



黑樱桃



黑加仑



雪松



烘焙香料



石墨



超大尺寸酒杯



室温 16~20°C



醒酒 60+ 分钟



约 20 美元



奢藏 5~25 年



典型香气：黑加仑、黑醋栗、黑樱桃、青椒、薄荷；烟熏、香草、咖啡、雪松等橡木带来的风味  
年之后还会有蘑菇类、干树叶、动物皮毛和矿物的香气