

Aus handwerklicher Herstellung

# WEINE FÜR FREUNDE

September / Oktober 2018



[www.weinmusketier.de](http://www.weinmusketier.de)

[www.youtube.com/user/DerWeinmusketier](https://www.youtube.com/user/DerWeinmusketier)

- Brotzeit mit Wein

Pecorino aus den Abruzzen  
Verdicchio aus den Marken  
Bardolino Chiaretto, Gardasee  
Tempranillo aus Toledo

- Winzerportraits

Yves Cuilleron  
Catherine Huguenin  
Gabriele De Falco

- Von der Nahe:

Die traumhaften Rieslinge  
des Götz Blessing



Geröstete Pilze mit Kräutern

Knoblauch-Pilze mit Kräuter-Ricotta

Pilze und Paprika auf Frischkäse-Bett

# Brotzeit mit Weißwein & Pilzen

## Aus den Abruzzen

Pecorino ist eine alte autochthone Rebsorte, einst in Mittelitalien stark verbreitet, jedoch Ende der 90er-Jahre fast ausgestorben. Seit einigen Jahren erlebt der Pecorino eine wahre Renaissance.

2017 Arenile · Pecorino Chieti IGT  
Cantina Ripa Teatina

Winzer: Manuel Barbone, Cantina Ripa Teatina

Rebsorten: 100% Pecorino

Boden: Sandböden mit Kalk im Untergrund

Alkohol: 13% Vol.

Genuss: Bei 10 - 12 °C jetzt bis Ende 2019

Ausbau: Manuelle Lese, sanfte Pressung, alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahl, langer Hefekontakt mit regelmäßiger Auführung der Hefe.

Küche: Zu gebackener Forelle mit Champignons. Zu Gnocchi, Risotto und Polenta mit Pilzen und Crostini – belegtem Brot mit Pilzen.



## Aus den Marken

Nur Weine aus dem Kerngebiet der Marken, in der Nähe des Flusses Esino, dürfen den Zusatz 'Classico' auf dem Etikett führen. Die Erträge sind niedrig, eine Konzentration, die man schmeckt. Unverfälschtes Rebsortenaroma ist das Ergebnis. Unbedingt probieren!

2017 Ottavio Piersanti  
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico

Winzer: Ottavio Piersanti · Rebsorten: 100% Verdicchio

Boden: Mager, kalkhaltig · Alkohol: 13% Vol.

Genuss: Bei 12 °C jetzt bis Ende 2019

Ausbau: Die Trauben stammen von verschiedenen Weinbergen und wurden spät gelesen. Nach dem sanften Pressen erfolgte die alkoholische Gärung und der weitere Ausbau in temperaturkontrollierten Stahltanks.

Küche: Zu Vitello Tonnato, geschmortem Reis mit Scampi, Spaghetti mit Muschelsauce, Livorner Fischeintopf. Fantastisch zu Pilzen!



2017 Chardonnay  
Récréation · Alma Cersius  
Pays d'Oc



Chardonnay ist ein köstlicher Begleiter für Gerichte, die uns der Spätsommer beschert: Kartoffeln, Pilze oder Kürbis, Blumenkohl, Kohlrabi und Wirsing. Schmeckt auch bestens zu Geschnetzeltem in Sahnesauce vom Schwein, Kalb, Pute oder Hähnchen.

**Preis für die Qualität ist top!**  
**Nur noch wenige Flaschen vorhanden.**

## Gereifter Chardonnay

2014 Chardonnay Exception  
Domaine des Masques  
Bouches du Rhône IGP



Aus Meisterhand kommt dieser Chardonnay und trägt zu Recht den Namen ‚Exception‘. Yves Cuilleron zeichnet für diesen Weißwein der Extraklasse verantwortlich. Yves ist Besitzer und Önologe des gleichnamigen Familienweingutes im nördlichen Côtes du Rhône. Seine Weine haben eine klare Handschrift: reintonige Frucht und außergewöhnliche Eleganz. Sein Credo: Leidenschaft ohne Anforderung reicht nicht aus. Das zeigt den hohen Anspruch, den er an sich und seine Arbeit stellt. Als guter Freund von Carl Mestagh, dem Besitzer der ‚Domaine des Masques‘ vinifiziert er die Weine der Domaine und schafft auch hier Weine von großartiger Einzigartigkeit. Ein Bilderbuch-Beispiel ist der Chardonnay ‚Exception‘ des Jahrgangs 2014: Chardonnay von alten Reben, 70% im Barrigue und 30% in Edelstahl ausgebaut, nach einem Jahr im Fass zum Cuvée vermählt. Hier kommen Sie in den Genuss eines gereiften Weines, der höchsten Trinkgenuss bietet. Die Barrigue-Aromen und die Frucht des Chardonnay sind in perfekter Balance. Preis / Qualität ist top – unbedingt probieren! Reifere im Eichenfass vergorene Chardonnay eignen sich für Gerichte mit Hummer und Jakobsmuscheln, mit Trüffeln und Steinpilzen oder zu einer gebratenen Bressepoularde.





Avocado und Ziegenkäse



Feta mit sautierten Feigen



Pinchos mit gerösteter Paprika, Mozzarella und Garnelen

# Brotzeit mit Roséwein & Käse

## Vom Gardasee

Der Bruder des roten Bardolino als spritziger, hellroter Rosé mit den sortentypischen, feinen Kirschnoten und subtilen Zitrus- und Pfefferaromen. Ein köstlicher Chiaretto, sehr lecker in der Kombination mit Weichkäse aus Tremosine (Hochebene im Herzen des Naturparks Gardasee)

### 2017 Bardolino Chiaretto DOC

Winzer: Luca Oliosi, Cantina Custoza

Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara

Boden: Moränenhügel, locker und steinig

Alkohol: 12,5 % Vol.

Genuss: Bei 10°C bis 2019

Ausbau: Vergärung in Edelstahl bei kontrollierter Temperatur

Küche: Zu Crostini mit sautierten Birnen und Gorgonzola, Weich- und Hartkäse aus Tremosine



IT0316-2017  
€ 6,50  
(€ 8,67/l)

## Aus Cigales

Man sagt in Spanien, dass die besten Rosé-Weine aus Cigales kommen. Es sind Rosados, die aus roten und weißen Trauben gekeltert werden (ähnlich dem 'Schiller-Wein' aus Württemberg). Ein Bestseller in unserem Rosésortiment: Vollfruchtig, mit einem Hauch Süße macht er Lust auf ein zweites Glas und lädt ein zum fröhlichen Beisammensein.

### 2017 Campalar Rosado Cigales DOC

Winzer: José Manuel Corrales, Cigales

Rebsorte: Tempranillo 70%,

Verdejo 20% & Viura Albillo, 30% Garnacha

Boden: Sandige Kalkböden · Alkohol: 13 % Vol.

Genuss: Bei 8 -10°C bis 2019

Ausbau: Vergärung in Edelstahl bei kontrollierter Temperatur

Küche: Zu Pinchos mit gerösteter Paprika, Mozzarella und Garnelen, belegtem Brot mit Avocado und Ziegenkäse, Feta mit sautierten Feigen



ES0060-2017  
€ 6,95  
(€ 9,27/l)

2017 Destination Sud  
Rosé IGP Méditerranée  
Les Vignerons du Roy René



Rosé aus der Provence ist der Inbegriff grandioser Roséweine. Sie sind weit über die Grenzen Frankreichs hinaus bekannt und äußerst beliebt. Kein Wunder – die Rosévielfalt dieser Region ist geprägt von einem geschmacklichen Reichtum, der einzigartig ist.

## Das Geheimnis einer Frau

2017 Diamarine Rosé  
Côteaux Varois-en-Provence AOP  
Estandon Vignerons

Von allen Weinen ist der Rosé am schwierigsten herzustellen. Äußerste Sorgfalt, Know-how, genaue Kenntnis des Terroirs und der Trauben sind Grundvoraussetzungen für die Herstellung guter Roséweine. Bei der Vinifizierung sind Achtsamkeit und Erfahrung gefragt, denn der Saft muss punktgenau von der Maische genommen werden. Nur so entstehen zarte, elegante Rosés: Weine wie unser Diamarine, der kleine Rosé-Diamant mit dem unbeschreiblichen Provence-Kick. Ein Meisterstück von Cathérine Huguenin, der verantwortlichen Önologin bei Estandon Vignerons. Und was ist ihr Geheimnis? Wie schafft sie es Jahr für Jahr diesen zauberhaften Rosé zu keltern?



“Rosé ist meine Passion. Die Provence bietet mit ihrem Klima und ihrem Terroir sehr gute Voraussetzungen, um einzigartige Roséweine zu kreieren. Viel Leidenschaft und Liebe erledigen den Rest,” erklärt uns Cathérine. Und wir machen mit – denn wir genießen ihren Rosé leidenschaftlich gerne. Es ist ein wunderbarer Wein, um den Sommer ausklingen zu lassen und den Spätsommer mit seinen reichen Gaben zu begrüßen. Probieren Sie ihn doch mal zu Kürbisgerichten, die gerne auch mit exotischen Gewürzen oder mit Kokosmilch verfeinert werden. Übrigens: Die letzten Flaschen des Jahrgangs 2017 sind angekommen, der Jahrgang 2018 ist schon gelesen.





Steak mit Kräuterfrischkäse



Avocado mit Ei und Radieschen



Roastbeef mit Remouladensauce



Kartoffeln mit Schmand und Schnittlauch

# Brotzeit – Varianten mit Rotwein

## Aus Toledo

Dichtes Rubinrot mit violetterm Rand. In Bukett und Geschmack dominiert eine an Heidelbeeren und Maulbeeren erinnernde Frucht, hinterlegt mit dezente Nuancen von Toast, Vanille, Kokos und Lakritze. Mit seinen samtigen Gerbstoffen endet er sehr vollmundig und harmonisch und macht Lust auf's nächste Glas.

**2017 MONO Tempranillo**  
Bodegas Barreda · Vino de la Tierra de Castilla

Winzer: Ignacio de Miguel, Jaime Tarazona  
Rebsorte: 100% Tempranillo  
Boden: Kalkhaltiger Sandboden mit Kieselsteinen durchsetzt  
Alkohol: 14 % Vol.  
Genuss: Bei 17°C jetzt bis 2020  
Ausbau: Alkoholische Gärung im temperaturkontrollierten Edelstahltank 9 Tage lang und anschließende malolaktische Gärung. Ein Teil des Weines wurde in gebrauchten Barrriques aus amerikanischer und französischer Eiche ausgebaut.  
Küche: Ein unkomplizierter Rotwein zu belegten Broten, Pasta und Pizza

## Aus dem Alentejo

Kräftiges Rubinrot mit violetterm Schimmer. Im Bukett markante Aromen von dunklen Beeren kombiniert mit dezente Röstaromen. Gut strukturiert mit delikaten Beerenaromen, seidigen Gerbstoffen und feinwürzigen Nuancen bietet er großen Genuss zum kleinen Preis.

**2016 Segredos de São Miguel**  
Vinho Regional Alentejano

Winzer: Alexandre Relvas · Rebsorte: Alicante Bouschet, Aragonez, Touriga Nacional, Trincadeira  
Boden: Kiesel- und Schieferboden · Alkohol: 13,5 % Vol.  
Genuss: Bei 14 -16°C bis 2020  
Ausbau: Maschinelle Ernte während der Nacht. Totales Entappen der Trauben und anschließende 18-stündige Mazeration. Die alkoholische Gärung erfolgte bei einer kontrollierten Temperatur von 21° - 25°C. Die malolaktische Gärung verlief in Stahltanks mit 'Eichen-Staves', 10 Prozent des Weins wurden in 400-Liter Eichenfässern für 3 Monate ausgebaut.  
Küche: Zu belegten Broten mit Avocado und Ei, Kartoffeln mit Schmand und Schnittlauch, Roastbeef und Remouladensauce



ES0120-2017  
€ 5,95  
(€ 1,93/L)



P0016-2016  
€ 5,95  
(€ 1,93/L)

## Aus Spanien

2017 Intruso Monastrell  
Bodegas Juan Gil  
Tierra de Murcia



Monastrell alias Mourvèdre ist eine Rotweinrebsorte, die optimal in trockenem Klima gedeiht. Ihr Ursprung liegt in Spanien. Zweifellos kommen in der Zwischenzeit die beliebtesten spanischen Rotweine unseres Sortiments aus den Regionen Jumilla und Alicante in Zentralspanien. Hier findet die Monastrell-Rebe optimale Bedingungen, um köstliche Rotweine hervor zu bringen.

## Aus Apulien - meistgesucht!

2015 Serre di Sant Elia • Squinzano DOP  
Cantine De Falco



Die Cantine De Falco ist ein echter Garant für Qualität und einer der führenden Weinproduzenten im Salento. Das Weingut sitzt in Novoli, zirka 11 Kilometer entfernt von Lecce inmitten von Weinbergen, in denen Negroamaro, Malvasia Nera und Primitivo gedeihen. Es existiert seit mehr als einem halben Jahrhundert und das konsequente Streben nach Qualität hat die Weine nicht nur in Italien berühmt gemacht. Bei einer internationalen Weinsuchmaschine gehört der 'Serre di Sant'Elia Squinzano' zu den neun meistgesuchtesten Weinen der Region Apulien! Zwei Gläser im Gambero Rosso 2017 bürgen für hohe Qualität. Es wird Zeit, dass Sie den Wein probieren!

Squinzano ist eine kleine Gemeinde mit einer eigenen Appellation: Squinzano DOP. Die Rebsortenzusammensetzung ist typisch für die Region: 80% Negroamaro und 20% Malvasia. Diese Zusammensetzung gibt dem Wein eine enge Verwandtschaft mit dem Salice Salentino, der sich aus den gleichen Rebsorten zusammensetzt. Gabriele De Falco lässt den Wein sechs Monate im Barrigue und anschließend weitere sechs Monate in der Flasche reifen, damit er sich höchst harmonisch präsentiert. Tiefrot in der Farbe und mit einem wahrlich intensiven Bukett, aufregend fruchtig mit Aromen von dunklen reifen Früchten und sehr „warm“. Ideal zu Wildgerichten, Fasan, Perlhuhn, Ente und Hartkäse.



Götz Blessing ist Schwabe und stammt aus Göppingen. Er hatte schon in jungen Jahren großes Interesse für die Natur und die Landwirtschaft. Bei der Mitarbeit in den elterlichen Streuobstwiesen und bei der Mostproduktion kam er bald zu dem Erkenntnis, dass es spannender wäre, Wein zu produzieren. Konsequenter Weise begann er ein Studium an der Weinbauschule in Geisenheim, das er mit Diplom abschloss. Hier lernte er seine zukünftige Frau Ruth kennen, eine Winzerstochter von der Nahe. Als die Nachfolge anstand, übernahm sie zusammen mit ihrem Mann das elterliche Weingut Göttemann. Beide pflegen eine klare Arbeitsteilung. Sie kümmert sich um die hauseigene Weinstube und ihr Mann um die Weinherstellung. Und das hat Götz Blessing in der Zwischenzeit perfektioniert. Seine Rieslinge gehören für uns zu den besten Rieslingen der Region. Sie brauchen sich keineswegs hinter den renommierten Rieslingen der Nachbarregion Rheingau verstecken. Ganz im Gegenteil, schaut man die Preise an, so bekommt man mit seinen Weinen ein deutlich besseres Preis / Genussverhältnis. Probieren Sie selbst – seine Rieslinge sind traumhaft. Am Ende ist es Geschmackssache, ob sie den Typ der auf schwarzem Schiefer wächst oder den vom roten Schiefer bevorzugten.

Eine seiner Spitzenlagen ist der 'Münsterer Kapellenberg', eine nur 0,2 ha große Steillage auf rotem Schieferboden, die er mit einer aufwendigen 3 Meter hohen Steinmauer umranden musste. In Anlehnung an die von Mauern eingefassten 'Clos' in Frankreich wählte er daher für diesen charaktervollen Riesling die französische Bezeichnung 'Le Mur' – auf deutsch 'Die Mauer'.



Götz Blessing

# Geheimtipp - nicht verpassen !

Von der Nahe:

## Die traumhaften Rieslinge des Götz Blessing

