Besuchen Sie hier die Webversion.

trywine - Newsletter 1 - Mai 2020

trywine

Sali

Es freut mich sehr, Dich zu meiner Newsletter Gemeinschaft zählen zu dürfen. Vielen Dank!

Was ist meine Motivation für eine eigene Homepage mit Newsletter?
Einerseits will ich von mir erlebtes und gelerntes Wissen rund um Wein weitergeben und andererseits will ich mich (sobald es wieder möglich ist) für maßgeschneiderte, individuelle Degustationen anbieten. Ich habe viel Ideen zu Themen einer Degustation die ich auch direkt umsetze und als Event auf der Homepage ankündige.

Weiter werde ich in jedem Newsletter einen Wein, der mich besonders überzeugt hat, vorstellen. Dabei erzähle ich die Geschichte wie ich zu diesem Wein gekommen bin mit ein paar zusätzlichen Informationen und mache Dich vielleicht «gluschtig». Ich werde dabei aber nur die Adresse des Weingutes angeben und keine weiteren Bezugsquellen nennen. Manchmal wird es leicht für Dich, manchmal anspruchsvoller und vielleicht auch unmöglich den Wein zu finden falls Du ihn probieren willst.

Albalonga Auslese 2017 - Weingut Arno

Göhring - Rheinhessen Deutschland

Der Wein

Ich beginne mit einem Süßwein aus Deutschland der mir dank seiner erfrischenden Wirkung besonders als Apérowein gefällt. Die Traubensorte ist ziemlich exotisch oder noch besser außergewöhnlich. Als ich ihn verkostete und erstmals die Traubensorte hörte, habe ich sicher dreimal nachgefragt. Der Wein hat mir sehr gefallen, aber der Auslöser für den Kauf war für mich ganz klar diese Traubensorte. Sehr praktisch ist auch die Halbliterflasche mit Drehverschluss und der Alkoholgehalt mit 9 Volumenprozent.
Ich habe ihn auf Vivino folgendermaßen beschrieben: *"Mittleres Zitronengelb! Halbsüß. Intensive konzentrierte und vielschichtige Aromatik im Gaumen. Pfirsich, reife Äpfel, in Zucker eingelegte Pflaumen, dezent rauchig mit einem Hauch von Petrol. Großartiges Spiel von Säure und Süße. Der Wein wirkt immer frisch und ist perfekt für den Apero! Der Wein ist fast unendlich lang! Bravo Arno!!!"*

Dass ich den Wein nur als halbsüß deklarierte ist meine Wahrnehmung aufgrund der hohen Säure die dagegen hält. Gemäß Zuckergehalt ist der Wein süß. Bei diesem Wein sieht man dann auch gleich wie wichtig es ist, wie die einzelnen Strukturelemente (in diesem Fall Süße und Säure) in einem Wein aufeinander wirken. In diesem Beispiel super gelungen. Ich habe dem Wein auf meiner Skala 4.5 von 5 Punkten gegeben. Einzig in der Komplexität ist in meinem Empfinden noch Luft nach oben. Ich denke, da wird der

Wein mit der Flaschenlagerung noch zulegen.

Die Traube

Albalonga? Kennst Du die Traubensorte? Ich jedenfalls nicht bevor ich den Wein probierte. Dank Internet erfährt man vieles, z.B. dass es eine Kreuzung aus dem Jahre 1951 aus den Rebsorten Rieslaner und Müller-Thurgau. Du fragst Dich jetzt was ist Rieslaner? Dies wiederum ist eine Kreuzung von Riesling und Silvaner aus dem Jahre 1921. Wo kann man diese Traube überhaupt finden? Da sie in Bayern gezüchtet wurde war anfänglich die Rebsorte vor allem in Franken heimisch. Insgesamt gibt es ca. 14 Hektaren in Deutschland, davon etwa 6 Hektaren in Rheinhessen (neben Vorkommen in der Pfalz, im Rheingau und eben in Franken). Reinsortig ausgebaut wird die Traube in der Regel als Süßwein.

Der Winzer

Arno habe ich im letzten Jahr dreimal getroffen. Das erste Mal an der Graduierungsfeier zu den Weinakademikern im Schloss Au in Wädenswil (ich war "nur" Gast) wo er mit vielen anderen Winzern seine Weine vorstellen durfte. Dann noch zweimal an kleinen, privaten Degustationen mit Essensbegleitung. Arno hat das Weingut von seinen Eltern 2017 übernommen und führt es in vierter Generation. Ich habe Arno als zurückhaltenden, beobachtenden und sehr sympathischen jungen Mann kennengelernt. Bei diesen Degustationen ist Arno immer abwechselnd mit einem anderen, sehr leidenschaftlichen Winzer aus Rheinhessen aufgetreten und sie hatten sich dann natürlich gegenseitig aufgezogen beim jeweiligen Vorstellen ihrer Weine. Leider habe ich es bis anhin noch nicht geschafft ihn in Rheinhessen auf seinem Weingut zu besuchen. Das will ich unbedingt noch nachholen. In der Zwischenzeit folgen wir uns gegenseitig auf Instagram!

WEINGUT ARNO GÖHRING
Alzeyer Straße 60
67592 Flörsheim-Dalsheim

Zum Schluss

In den nächsten Monaten werde ich mich intensiv auf die weiteren Prüfungen (September und November) meiner Ausbildung zum Weinakademiker vorbereiten. Du kannst mich dabei begleiten indem Du mitverfolgst, was ich in den kommenden Newslettern (neben der Weinvorstellung) darüber schreiben werde. Weiter werde ich natürlich auch trywine.ch immer wieder mit neuen Inhalten füllen. Es

lohnt sich also zwischendurch die Seite zu besuchen und Neues zu entdecken.
Bis zum nächsten Mal wünsche ich Dir eine gute Zeit, bleib gesund und wenn Du anderen von meiner Seite erzählst würde mich das riesig freuen.

Markus

Impressum:
trywine.ch
Markus Zyka
Hägelerstrasse 17d
5453 Remetschwil
Newsletter abbestellen