Besuchen Sie hier die Webversion.

trywine - Newsletter 9 - April 2021

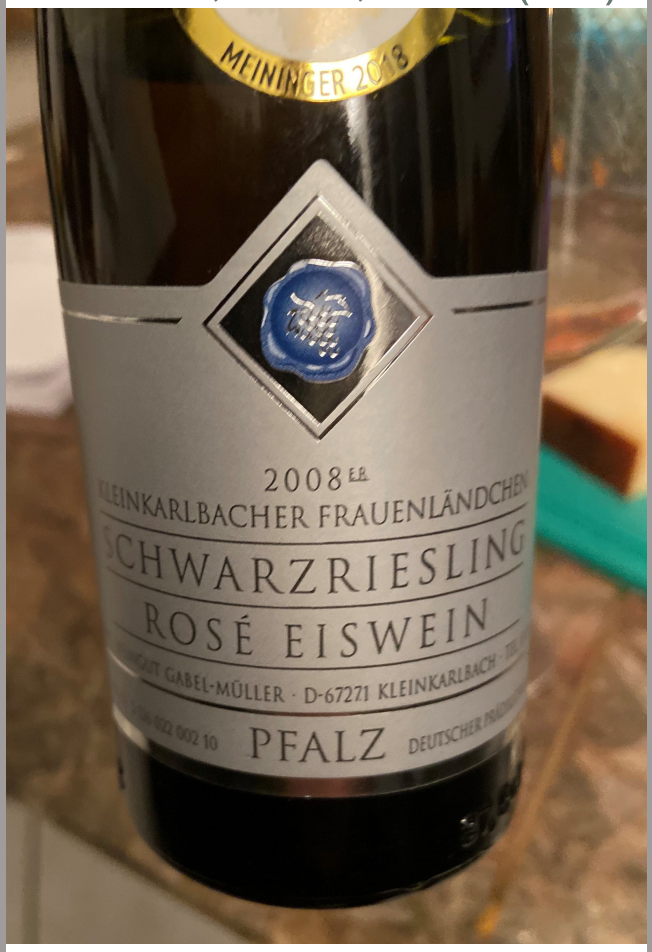
trywine

Sali

Ich hoffe, es geht Dir gut und Du darfst Dich auch mit eher unwichtigen Fragestellungen herumschlagen wie ich. **Haben physische Weinkarten im Restaurant eine Zukunft?** Auf den sozialen Netzwerken habe ich nochmals die Frage wer die Weinkarte vor dem Restaurantbesuch liest, gestellt, um eine Bestätigung für die Auswertung in meiner Diplomarbeit zu erhalten. Und siehe da, bis zu zwei Drittel schauen die Weinkarte vor dem Besuch an!
Umso wichtiger ist somit eine gute und aktuelle Präsentation der Weinkarte auf der eigenen Homepage des Restaurant. Ich vermute, die aktuelle Situation wird den Trend Richtung elektronischer Weinkarte weiter beschleunigen, da bereits viele Betriebe gänzlich auf physische Karten und Informationen während der aktuellen Krise verzichten. Wie auch immer, ich hoffe sehr, dass wir uns bald wieder im Restaurant treffen können.
Nun komme ich zum heutigen Wein, einem Deutschen Eiswein. Diese sind selten, weil

bei der Ernte vieles zusammenspielen muss. Oft sind diese Weine auch kaum zahlbar.

Kleinkarlbacher Frauenländchen, Schwarzriesling Rosé Eiswein, 2008, Pfalz (DE)



Eiswein

Die Klassifizierungen und Bezeichnungen der Deutschen Weine sind nicht sehr zugänglich. Wichtig zu wissen ist, dass es Qualitätsweine und Prädikatsweine aus einem der 13 definierten Deutschen Anbaugebiete gibt, dies entspricht unserem AC/AOC (geschützte Ursprungsbezeichnung). Die sogenannten Prädikatsweine sind nach dem Zuckergehalt in seinen Qualitäten definiert. Was diesen Umstand für den Konsumenten noch herausfordernder macht, ist, dass die ersten drei Stufen (Kabinett, Spätlese, Auslese) sowohl trocken als auch süsslich bis süss sein können. Danach folgen die immer

süssen Qualitäten Beerenauslese, Eiswein und Trockenbeerenauslese. Eiswein und TBA haben mit 125 Grad Öchsle die gleichen Anforderungen an den Zuckergehalt bei der Lese. Ansonsten sind diese beiden Qualitäten in der Herstellung und im Resultat sehr unterschiedlich.

Der Wein

Was "meinen" Wein auszeichnet ist der unglaublich hohe Zuckergehalt von 200 Grad Öchsle bei der Ernte und über 380 Gramm Restzucker im Wein. Ein Traubensaft, mit einer solchen Konzentration, ist kaum zu gären, da machen die Hefen nicht mehr mit. Ich vermute mal, ohne mit dem Winzer darüber gesprochen zu haben, dass schon nur das Erreichen des vorgeschriebenen Mindestalkoholgehalts für Eiswein (und TBA) von 5.5 Volumenprozent eine Herausforderung war. Der Wein ist übrigens nicht wirklich Rosé (über die rote Traubensorte Pinot Meunier habe ich im Newsletter 7 vom Januar geschrieben). Die Trauben werden im gesunden, aber bei mindestens -7 Grad gefrorenem Zustand geerntet und sofort gepresst. Ein Schalenkontakt für die Farbe ist gar nicht möglich. Dass die Trauben gesund sind, ist der grosse Unterschied zu den Trockenbeerenauslesen, welche mit dem Edelpilz Botrytis befallen sind und dieser, wie auch bei den Französischen Sauternes dem Süsswein zusätzliche Aromen verleihen. Von daher glänzt ein Eiswein mit Klarheit in den Fruchtaromen und wirkt frischer. Mein Eiswein ist wie Sirup, schon fast zähflüssig und mit einer unglaublich intensiven Aromatik. Ich muss mir aber gut überlegen, zu was ich den geniesse, es geht nur in kleinen Portionen, zu üppig ist dieser Tropfen. Ich brauche aber keine Eile, dieser Wein hat definitiv die höhere Lebenserwartung als ich selber!!!

Mein Erlebnis

Wie bin ich überhaupt zu diesem Wein gekommen, der in der Schweiz bei keinem Händler gelistet ist? Ich wurde vom Winzer über eine Social Media Plattform direkt angefragt, ob mich sein Eiswein interessieren würde. Da konnte ich natürlich nicht wieder stehen. Wie bereits erwähnt, diese Weine sind äusserst rar! Wir mussten nur noch den Weg in die Schweiz klären. Die Lösung war dann doch eher

aussergewöhnlich. Sein Architekt pendelt beruflich zwischen Thun und der Pfalz. Er hat den Wein beim Winzer zu sich nach Thun geholt und ich habe ihn dann bei ihm, nach einem verlängertem Wochenende in Adelboden auf der Heimreise abgeholt!

Zum Schluss

Ich wünsche Dir einen wunderbaren Ostersonntag.

Liebe Grüsse
Markus
Weinakademiker

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