

Riesling & Co Deutsche Weine

Gregor Schönau – Weinhandel und Direktimport – Hauptstrasse 24e – CH-4944 Auswil/BE

Anette Closheim, Langenlonsheim/Nahe



Anette Closheim stammt aus einem alt-ehrwürdigen Winzerbetrieb an der Nahe. Aber sie ist keine im klassischen Sinne ausgebildete Winzerin, eher eine, die immer gut zugeschaut und aufgepasst hat, was um sie herum geschah.

Nach Studium und Auslandsaufenthalt war sie vier Jahre als Produktmanagerin für Premium Wodkas und hochwertige Single Malt Whiskies beim Weltmarktführer für Spirituosen tätig, bevor sie ihre Leidenschaft für den Wein zum Beruf machte und nach Hause zurück kehrte.

Dort teilt sie sich das Weingut mit Ihrem Vater, der die traditionelle Weinlinie weiterführt, dessen Weine aber deswegen noch lange nicht altbacken sind.

„Würzig, exotisch-fruchtig und mineralisch, dabei kompakt mit Saft ohne Ende; dieser Wein aus der neuen Linie des Hauses steht exemplarisch für die Entdeckung des aufstrebenden Weingutes“, so der Kommentar der Weinwelt-Jury über ihren Riesling, mit dem sie zur Entdeckung des Jahres 2009 wurde.

Hier nun die aktuellen Jahrgänge:

2009 **Weisser Burgunder** trocken

19 Fr.

saftig, weich, elegant mit moderater Säure; feine, klare Frucht am Gaumen

Alkohol: 13,5% Vol., Säure: 6,5 g/l, Restzucker: 4,4 g/l

Anette Closheim empfiehlt dazu ein schaumiges Kartoffelbällchen mit Lorbeer und Speck, dazu Leberwurst auf Pumpenickel

2009 **Riesling** trocken

22 Fr.

herrliches Zusammenspiel von Mineralität und Schmelz, voller Körper mit klaren Fruchtaromen am Gaumen

„Closheims Riesling Löhler Berg aus dem Anbaugebiet Nahe gehört mit seiner Pfirsichfrucht und der saftigen Säure zu den besten seiner Art.“ (Martin Kilchmann in der SoZ vom 18. Juli 2010 über den 2008er)

„Kommt mit Aromen von Holunderblüten, frischen gelben Früchten und Zitrusfrucht daher und strahlt im Glas.“ (Weinwelt über den 2008er, Juli 2009)

Alkohol: 13% Vol., Säure: 7,8 g/l, Restzucker: 6,5 g/l

Anette Closheim empfiehlt dazu Kalbsfilet mit Joghurt-Ingwer-Kruste, scharfen Chili-Pilzen und Korianderknudeln

2008 **Cuvée Rot** trocken

29 Fr.

Duft von dunkelroten Früchten mit feinen Gewürz- und Holznoten. Am Gaumen zeigt sich ein kräftiger Körper.

Holz- und Röstaromen, ein Hauch Vanille prägen den vielschichtigen Abgang mit kräftigem Nachhall

Alkohol: 13,5% Vol., Säure: 7,8 g/l, Restzucker: 3,2 g/l

Anette Closheim empfiehlt dazu Medaillons vom Rinderfilet mit geschmorten Perlzwiebeln und Reisnudeln nach Risotto-Art

Die ausführlichen Rezepte finden Sie unter www.anetteclosheim.de
