

# Riesling & Co Deutsche Weine

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

---

## Festtage 2018



### [2016 Von Buhl Riesling Winzersekt brut](#)

**21.00**  
statt 23.50

Wer kann den besten Rieslingsekt kelttern, wenn nicht einer der besten Önologen der Champagne? Mathieu Kauffmann machte Bollinger in den letzten zwölf Jahren zu dem, was die Marke heute ist. Er kreierte Champagner, die vor allem anspruchsvolle Weintrinker jubeln lassen, Weine mit viel Geschmack, sanfter Perlage und gepflegter Eleganz.

Bei Reichsrat von Buhl liegt tatsächlich ein im Detail sogar dramatisch unterschiedlicher Sekt im Keller. Und er trägt so eindeutig Mathieu Kauffmanns Handschrift, dass man an der Legende von Region und Terroir zu zweifeln beginnt.

Der Brut von Buhl riecht und schmeckt nach gerade reif gewordenen Birnen und jungen Aprikosen und verzichtet erfreulicherweise auf jene kleine Note Bitterkeit, die viele deutsche Rieslingsekte als eine Art stilistisches Merkmal prägen.

Die Perlage ähnelt einem großen Champagner, sie unterstützt den Wein, bedrängt ihn nicht und will nicht um jeden Preis beleben.

Es ist der erste deutsche Rieslingsekt, der ohne Zweifel mit wertvollen Markenchampagnern mithalten kann. Das war bislang nur die Ausnahme, von der man oft annehmen musste, sie sei zufällig entstanden. (Die Welt, 2014)

# Riesling & Co Deutsche Weine

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

---

## 2017 Scheurebe trocken

**16.00**

statt 17.50

2017 brachte alle Wetterextreme auf einmal. Die Erträge sind durch Frost, Starkregen und Hagel extrem gering, aber die Weine erzählen die Geschichte ihres Jahrgangs durch eine unglaubliche Handlese von 19 jährigen Reben, Maischestandzeit von 48 Stunden mit Trockeneis als Oxidationsschutz, gekühlter Gärung im Edelstahl-tank mit Reinzuchtheefe und einem Vollhefelager bis Januar.

Lychee, Grapefruit und Ananas locken in der Nase. Viel Saft und Frische stehen für das optimale Scheurebe-Erlebnis

Im Moment noch leicht verschlossen, wird jung genossen bis Herbst 2020.

## 2015 Feuerberg Dornfelder Grosses Holzfass

**16.00**

statt 17.50

Sehr harmonischer, weicher Rotwein mit klarer Kirsch- und zarter Pflaumen-Aromatik.

Zu einem Viertel im gebrauchten Barrique gereift und anschliessend weder im Grossen Holzfass mit den anderen Dreivierteln vermählt.

Der Holzfassausbau gibt dem oft schlabbrigen Dornfelder eine markantere Struktur.

## 2017 Berg Schlossberg Riesling Grosses Gewächs

**35.00**

statt 36.50

Die Rieslinge des Schlossbergs präsentieren sich in ihrer Jugend oft eher verschlossen, können dann aber über viele Jahre hinweg ihre faszinierend mineralische Frucht zu großer Komplexität erblühen lassen.

Die Reben stehen auf skelettreichem Taunusquarzit mit Schiefereinlagen, sehr steinig.

Zartes Gelbgold. Dichter, fruchtiger und würziger Duft nach reifem Steinobst und Trauben. Kraftvoll wie der Duft, so intensiv ist auch der Geschmack. Saft erstreckt er sich in jeden Winkel des Mundes und zieht sich dann salzig und trocken hoch an den Gaumen. Sehr langer, etwas harter Nachhall. Kein Weinchen für Anfänger, umso mehr zur Freude und Überraschung des abgeklärten Trinkers. Schmeckbare Dichte und Konzentration, ohne dabei Kontenance und Eleganz einzubüßen.

## 2015 HADES Lemberger Grand Cru

**38.00**

statt 39.50

Es fanden sich anno 1986 fünf schwäbische Weingärtner zur »Studiengruppe Neues Eichenfass« zusammen, wissenschaftlich begleitet von der Weinbauschule Weinsberg. Seitdem sind ihre HADES-Weine ein Begriff. Der sinistere Name setzt sich schlicht aus den Initialen der Mitstreiter zusammen und ist doch beziehungsreich: gegen mancherlei stählernen Widerstand hat sich diese verschworene Gemeinschaft im vinologischen Untergrund formiert.

Der Weg zum HADES-Wein beginnt nicht erst im Holzfass, er beginnt im Weinberg. Nicht zu viele Trauben darf der Rebstock tragen, damit sich die ganze Kraft in den wenigen sammelt; gesund und vollreif müssen die Beeren sein. Denn der frisch vergorene Wein braucht genug Alkohol und Extrakt, der Rotwein auch reichlich Tannin und Farbe, um im Holzfass zu bestehen. Nur dann taugt er zum HADES-Wein. Monate, manchmal Jahre liegt er im Holz. Ob französische oder schwäbische Eiche - die Fässer sind vom Feinsten. Zwei edle Gewächse der Natur tauschen sich aus.

## 2017 Ritsch Riesling Auslese

**38.00**

statt 39.50

Lange hat Karl-Josef Loewen nach dem perfekten Weinberg für seine Auslesen gesucht. Fündig wurde er letztendlich in der zweitsteilsten Lage der Mosel: dem Ritsch in Thörnich.

Grauschiefer mit Silikateinschlüssen machen diesen Hang zu einem einmaligen Weinberg. Schon früh werfen die Bäume über dem Weinberg Schatten auf die Traube, wodurch die Säure erhalten bleibt. Selbst bei hoher Reife können hier Weine mit erfrischenden Zitrusaromen geerntet werden. Deses Terroir ermöglicht eine filigrane, elegante Auslese. Die Konzentration der Reife ist betörend – salzige Aromen und tänzerische Eleganz. Die leichte Art des Moselrieslings trotz enormer Konzentration der Aromen.