

Der Sommer War Sehr Gross Angelina & Kilian Franzen



2015 Quarzit-Schiefer Riesling trocken

16.50
statt 18.00

Der Gutsriesling bildet das Fundament der Kollektion. Er ist das Aushängeschild eines jeden Weinguts. Er vereint auch seine Stärken. Die Mineralität des Schieferbodens und die leichte Frucht der Rieslingrebe.

Die Qualität sollte beim Gutsriesling beginnen. Er wächst bei Franzens auch in der Steillage, bekommt die gleiche Aufmerksamkeit wie alle anderen Weine, bekommt Zeit und gute Pflege. Besonders lieben wir an ihm seine Leichtigkeit. Er hat Würze und mineralische Noten, feine Kräuter und eine angenehme Säure.

Der Quarzit-Schiefer Riesling ist eigentlich ein immer-passender-Wein. Ob zur Pasta, Pizza, Salat, Brotzeit, Auflauf oder auch schön gekühlt als Aperitif. Auch zu kräftigen Suppe oder zum deftigen Eintopf gibt er den harmonischen Begleiter.

Riesling & Co Deutsche Weine

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

2015 Der Sommer war sehr gross Riesling trocken

19.50
statt 22.00

Ein weiteres Jahr "Der Sommer war sehr groß" Unglaublich dass es nun schon der 5. Jahrgang ist. Fühlt es sich doch an, als wäre es gestern gewesen, als wir Rilke`s Herbsttag zu lieben lernten. 2011 starteten Franzens das „Sommer-Projekt“. Sie wollten gerne einen neuen Wein zum Sortiment hinzufügen ohne neue Weinberge zu kaufen. Also dachten sie sich, wir vereinen einfach alle unsere Toplagen in einer Flasche. Eine Cuvée, die den Querschnitt der Rebflächen präsentiert und alle Vorzüge der einzelnen Lagen in einem Wein vereint. Also ist Der Sommer war sehr groß auch der perfekte Riesling für die Weinliebhaber, die nicht zwischen Calmont und Frauenberg entscheiden können.

Da Der Sommer war sehr groß Riesling schon mehr Frucht hat, kommt er sehr gut mit etwas kräftigeren Speisen zurecht. Ob es jetzt ein Kalbsfilet oder ein herzhaftes Steak ist, eine Käseplatte oder sogar das Käsefondue – dieser Riesling ist der passende Begleiter.

2015 Frauenberg Riesling Groeses Gewächs

30.00
statt 33.00

Bei den Großen Gewächsen verwenden Franzens nur selektiv von Hand gelesene Trauben von wurzelechten Reben. Hier ernten sie sehr vollreife Beeren, mit Kraft und viel Extrakt. Die Frucht springt einem förmlich entgegen wenn man ins Weinglas riecht. Durch die geringen Erträge der alten Stöcke sind die Weine sehr konzentriert und mit komplexen Fruchtaromen.

An der Mosel findet man noch oft die traditionelle Einzelpfahlerziehung. Das bedeutet, dass eine Rebe an einem Holzpfeiler hoch wächst und im Frühjahr wird aus ein oder zwei Trieben ein Herz oder Halbbogen gebunden. Es ist wirklich nicht die einfachste und schnellste Art die Rebstöcke zu pflegen, heute ersetzt man diese Anlagen gerne durch praktische Drahtrahmen. Doch unsere Großeltern kannten bereits die Vorteile - viel Sonne von allen Seiten, viel Luft und die Möglichkeit jede noch so kleine Weinbergsterrasse zu bepflanzen. Und das ist im Neefer Frauenberg besonders wichtig. Hier sind sehr viele kleine und steile Terrassen mit teilweise uralten Stöcken bewachsen. Das schätzen die Winzer sehr und sind unglaublich dankbar für jeden einzelnen davon.

Ein Großes Gewächs ist schon etwas mehr im Glas als ein frischer, einfacher Riesling. Hier dürfen auch kräftige Speisen gewählt werden. Ein tolles Rinderfilet oder ein deftiger Braten sind ebenso kein Problem wie Zandern auf Rieslingschaum.

2015 Calmont Riesling Grosses Gewächs

30.00
statt 33.00

Eine der berühmtesten Weinlagen der Mosel ist der Bremmer Calmont. Er beeindruckt aber nicht nur mit seinen 65 Grad Steigung, sondern auch mit den alten Reben und deren vielen Facetten. Hochreife, goldgelbe Beeren werden hier auf kleinsten Terrassen an steilen Schieferklippen geerntet. Diese Weine haben Struktur und Körper, viel Kraft und Aroma.

Das Große Gewächs aus dem Bremmer Calmont ist sehr dicht und komplex. Die bis zu 80 Jahre alten Reben stehen auf den unteren Terrassen des Berges. Ihre lockerbeerigen Trauben erlauben den spätest möglichen Erntezeitpunkt. Die Großen Gewächse bekommen bei die Zeit, die sie brauchen, um perfekt zu werden.

Hier müssen Sie nicht vorsichtig sein. Es heißt zwar immer, je kräftiger der Hauptgang - desto dunkler der Wein, aber nicht wenn es ein Großes Gewächs aus dem Bremmer Calmont ist. Für einen Weißwein ist seine Goldgelbe Farbe ja auch schon ziemlich dunkel, aber kombinieren Sie ihn ruhig wie einen Rotwein. Vielleicht zum Schweinefilet an Pfifferlingsoße oder auch zur Weihnachtsgans.