

Zwischen Secco und Freiburger Weinen

chilli WeinGuide



In der jüngsten Ausgabe des Freiburger Stadtmagazins chilli hatten wir unseren Weinkennern und Weinfreunden weiße Secci vorgestellt.

In dieser Ausgabe schließen wir mit Secco rot und rosé diese kleine Reihe ab. Gastgeber der Blindverkostung war auch dieses Mal Adrian von Gleichenstein vom nun gleichnamigen Weinfachgeschäft „Weinlein von Gleichenstein“ in der Herdermer Hauptstraße, der indes ins elterliche Haus auf den Lorettoberg geladen hatte.

Als Verkosterin stand dem chilli erneut Alixe Winter, die Geschäftsführerin der Alten Wache am Münsterplatz zur Verfügung. Nach der Verkostung der guten Tropfen wurde gutgelaunt gleich an die nahe Zukunft gedacht

und die sieht nun so aus, dass das chilli in der Oktober-Ausgabe ein Special zu Freiburger Weinen machen wird. Neben redaktionellen Berichten werden hier unter dem Motto „Best of Freiburg“ die leckersten Tropfen verkostet, die ausschließlich aus Reben gemacht sein dürfen, die auf Freiburger Gemarkung stehen.

Alle betroffenen Winzer und Winzergenossenschaften sind herzlich eingeladen, ihre „Besten“ für eine Verkostung anzustellen. Nachfragen zum Prozedere sind am besten unter info@chilli-freiburg.de oder auch telefonisch in der Redaktion (0761-29 27 06 0) zu stellen.

Die Weine sollten an die Alte Wache, Münsterplatz 38, 79098 Freiburg, geliefert werden.



Foto: © Lars Bargmann

Engespiertes Team: Alixe Winter verkostet fürs chilli und Adrian von Gleichenstein ist ihr kompetenter Wegbegleiter.

▼ ANZEIGE



„Kochen und Wein“

Donnerstag, 20. September 2007:
19.00 bis 23.00 Uhr

Erleben Sie einen genussreichen und geselligen Abend mit dem Kochkurs von Hans-Albert Stechl. Bei dem wird Ihnen die zum gekochten Vier-Gänge-Menü ausgewählte Weinbegleitung als Faszination von Speise und Wein auf sinnlichste Weise vermittelt.

„Terroir – der Schlüssel zum Wein“

Samstag, 22. September 2007:
14 bis 18 Uhr

Erleben und erfahren Sie mehr über die Geheimnisse des „Terroirs“. Sensibilisieren Sie Ihren Gaumen für die Primäraromatik sowie für die lagen- bzw. bodenbedingten Geschmacksnuancen im Wein.

Nähere Informationen und Anmeldung zu den einzelnen Seminaren erhalten Sie bei Frau Hagle unter 0761/20 28 7-14. Gerne schicken wir Ihnen auch unsere Seminarbroschüre 2007 per Post zu.



Münsterplatz 38 | D-79098 Freiburg
Tel. 0761/20287-0 | www.alte-wache.com

HeXecco Rosé Blauer Spätburgunder Perlwein halbtrocken Winzler Keller Hex vom Dasenstein

Preis: 5,95 € / bei Alte Wache

- ☉ Im Farbspiel helles Altrosé reflektiert von Apicotspiegelungen.
- ☉ Sehr schüchternes Mousseux.
- ☉ Geruchlich sehr verwobenes Labyrinth aus frischherbem Duften, Kräutergartenräumen und Mandeln. Stört im Hintergrund mit etwas metallischen Waffen den Geruchsfrieden.
- ☉ Versöhnt dann im Gaumen mit cremigem Schäumen und einer zart herben, maskulinen Fruchtnote, die es allerdings sehr eilig hat und nur ein dumpfes Ahnen von Frische hinterlässt.
- ☉ Charakterlich etwas verwirrt Secco für anspruchslose Feierlaune.



Baden Secco Rosé trocken Qualitätspierwein b.A. Gräflich von Kageneck'sche Wein- und Sektellerei

Preis: 4,49 € / bei Alte Wache

- ☉ Kräftige Apicotfarben umrahmt von rotgoldenen Schimmern.
- ☉ Feine Schäumung, die lange am Glasrand verweilt.
- ☉ Zurückhaltend im Duft zeigt er süßlich, reife Mirabellennoten in Partnerschaft mit leichten Rhabarbertonationen.
- ☉ Geschmacklich schmelzendes Mousseux, sehr transparente Geschmackspräsentation mit etwas verspäteter Säurebrillanz, die dann allerdings über eine sehr fruchtige Zugabe versöhnt.
- ☉ Begrenzter Spaßfaktor.



Il Rosé Rosato del Veneto I.G.T. Vino Frizzante Mionetto Spa, Valdobbiadene/Italien

Preis: 5,90 € / bei Weinlein Herdern

- ☉ Das Farbspiel zeigt ein helles, klar funkelnendes Himbeerrot mit zarter Perlierung an der Glaswand.
- ☉ In die Nase gelangen zunächst herbfruchtige, tiefe Aromen nach Cranberries und roter Johannisbeere, im Hintergrund preisen sich Himbeerdüfte mit zärtlicher Süße an.
- ☉ Geschmacklich saftig, lebendig, es spiegeln sich tiefrote Waldfrüchte auf der Zunge, angenehme Herbe über Tannine sind erfrischend und angenehm prickelnd im Mund. Im Nachschmecken ein zartbitteres Bild, das im Gaumen lange nachleuchtet.
- ☉ Ein Unisexsecco! Let's have a party!



Verkostungskriterien: ☉ Color, Farbe ☉ Mousseux, Perlung

☉ Odor, Geruch ☉ Sapor, Geschmack ☉ Anmerkung

SECCO ROSÉ/ROT

Verkostungskriterien: **C** Color, Farbe **M** Mousseux, Perlung
O Odor, Geruch **S** Sapor, Geschmack **⊖** Anmerkung

Nepomuk Secco Rosé

Aus 2006er Freiburger Jesuiten-schloß Spätburgunder Weiß-herbst
Stiftungsweingut Freiburg
 Preis: 5,50 € / bei Weinlein

- C** Helles apricot- bis honigme-lonenfleischfarben.
- M** Ausgesprochen feine Per-len ziehen in schöner Taktung durchs Glas.
- O** Weckt erotische Lust mit feinen Pfirsichhautgerüchen, Mango- und Papayaanklängen sowie verführerischer, leicht mi-neralischer Frische.
- S** Sehr elegant im Gaumen. Wollustige Saftigkeit gepaart mit cremiger und explorati-ve Frucht bringen puren Genuss auf die Zunge.
- ⊖ Ein sinnlicher Eroberer!

TOP



Frisecco Rosé

Aus Spätburgundertrauben
Deutscher Perlwein
Weingut Kiefer, Eichstetten
 Preis: 6,50 € / bei Alte Wache

- C** Zartschimmerndes Altrosé.
- M** Intensive, zartperlige Schaumbildung, die ein ausgie-biges Fest am Glasrand feiert.
- O** Feine, knackige Apfelaro-men führen, begleitet von erfri-schender Pink Grapefruit, Pfir-sichkernnuancen und Orangen-blüten, durch den bunten Duft-garten.
- S** Angenehm schäumend im Mund. Mit graziler Leichtigkeit tanzt er lebendig, spritzig und mit leicht maskulinen Be-wegungen über die Zunge und bleibt geduld-ig lange im Gau-men präsent.
- ⊖ Wellness für die dürstende Kehle!



HeXecco Rouge

Blauer Spätburgunder
Perlwein halbtrocken
Winkerkeller Hex vom Dasenstein
 Preis: 6,20 € / bei Alte Wache

- C** Dunkles Himbeerrot mit kräftigem Funkeln inszeniert ei-nen feinen Schaumkranz im Glase.
- O** Aromatische Fruchtbowle, die dichte, reife Himbeeraroma-tik, den Duft nach dunklen Walderdbeeren, Kirschen und einer Prise Lorbeer in einem ge-stochten klaren Geruchsfoto gruppiert.
- S** Perfektes Timing von leben-diger Fruchtigkeit und aus-drucksstarkem Körper. Als Nachschlag gibt's Himbeeraromen, die lange noch nachfeiern.
- ⊖ Der anspruchsvollere Alcopop!



TOP

Hiss Secco Rosé

Deutscher Perlwein
Weingut Hiss, Eichstetten
 Preis: 5,60 € / bei Alte Wache

- C** Helles, brillantes Orange-gold.
- M** Feines, geradezu sektwür-diges Mousseux.
- O** Riecht nach fruchtigem Sommerpotpourri. Verfüh-ende Frische mit Stachelbeer- und Minzduft. Knackige Aprikosenaromen geben ein späteres Stelldichein.
- S** Lebendige Frische auch auf der Zunge, prickelnde Säu-re tanzt über den Gaumen, ist bedauerlicherweise allerdings etwas zu schnell verschwun-den.
- ⊖ Leichter Traumtänzer.



Dr. Schneider Perlo Rosé

Perlwein
Weingut Dr. Schneider, Zünzingen
 Preis: 6,00 € / bei Alte Wache

- C** Noble Farbblässe mit edlem Apricotfunkeln.
- M** Große mineralwasser-kopierte Perlierung.
- O** Buntes, betörendes Aro-menbuffet mit herbfrischen Zutaten, etwas Menthol und Eisbonbon sowie süßlichem Dessert von reifen Stachelbee-ren und saftigen Äpfeln.
- S** Grandioses Spiel von cre-migem Aufschäumen, ge-schmeidig eleganter Frucht, brillantem Miteinander von Frucht- und Kohlensäure. Sprit-zig, frisch, frisch.
- ⊖ Vorzeigesecco mit hohem Flirt-faktor!



TOP

Zähringer ECOVIN 2005 Secco Rosé

Perlwein trocken
Weingut Zähringer, Heitersheim
 Preis: 5,90 € / bei Alte Wache

- C** Schönes Kupferleuchten mit sehr feinperliger Moussierung.
- O** Herber, dichter Duft-schleier mit süßlichen Him-beernoten durchwoben. Kommt insgesamt geruchlich etwas stoffelig daher.
- S** Im Mund zunächst ein-same, angenehm schaum-umspülte Säure, die erst nach dem Schlu-cken von Frucht und Frische überrascht wird und dann eine Idee von Eleganz entwickelt.
- ⊖ Netter, einfacher Grillkompagnon



Glottertäler Fideli

Rosécco Deutscher Perwein
Winzergenossenschaft Glottertal
 Preis: 5,65 € / bei Alte Wache

- C** Die Farbgebung zeigt ein schönes, kräftiges Altrosé mit hellem Orangeschimmern.
- O** Sparsame Perlierung und geruchliches Understatement. Die geduldige und neugierige Nase wird mit süßlichen Was-sermelonendüften und feiner, grapefruitschalähnlicher Herbe belohnt.
- S** Explosiv aufschäu-mend im Gaumen mit überraschend leben-diger, faszinierend saftiger Eleganz.
- ⊖ Ein Zungen-schmeichler für hei-ße Sommernächte.



Sergio Rosé

Vino Spumante rosato
Mionetto Valdobbiadene, Italien
 Preis: 11,90 € / bei Weinlein Herdern

- C** Dieser Augenschmeichler begrüßt mit funkelndem Him-beerrose und der Idee von leicht violetten Anklängen.
- M** Sehr feines und edles Perlenspiel.
- O** Duft nach frischen Cranber-ries, roten und schwarzen Johannisbeertrauben, süßen Kirschen und Früchtetee.
- S** Überschwängli-ches Schaumbad im Gaumen. Lufti-ge Schwerelosig-keit getragen von perfektem Spiel von Frucht und Süße.
- ⊖ Verleift Flügel!



2006er Achkarrer Castello Rosé

Perlwein lieblich
Winzergenossenschaft Achkarren
 Preis: 5,50 € / bei Alte Wache

- C** Oranges Leuchten mit fein-gezeichnetem Rosémuster.
- M** Zartperlend.
- O** Sommerliches Hecken-rosenduft als geruchliche Ou-vertüre. Danach ein Konzert aus Honigmelonenklängen und Waldbodentönen.
- S** Sehr brav und etwas blass im Gaumen. Die an-fänglich kokettie-rende Cremig-keit endet in aufdringlicher Süße, die den Gaumen tape-ziert.
- ⊖ Behäbiger Kaiserstühler für Zuckermäuler.



Glottertäler Secco Rot

Deutscher Perlwein
Winzergenossenschaft Glottertal
 Preis: 5,95 € / bei Alte Wache

- C** Intensives Himbeerrot und ein schaumumkränzter Wein-spiegel wecken die Neugierde.
- O** Angenehm süßliche, etwas eingekochte, marmeladenglei-che Fruchtigkeit und ein Hauch von Pfefferaromatik las-sen die Erinnerung an Rot-wein laut werden.
- S** Herbere rote Seccovariante, die den Gaumen ana-log zu Bitterscho-koladenimpressio-nen fordert und die Frage nach der richtigen Servier-temperatur stellen lässt.
- ⊖ Es ist was es ist: Rotwein mit Kohlensäure!



▼ ANZEIGE

Erfolge für Winzer

(chilli). Die Winzergenossenschaft Kiechlingsbergen freut sich über eine Goldmedaille für ihren 2006er Ölberg Grauburgunder Spätlese beim Internationalen pinot grigio Wettbewerb im italienischen Brentino. Die 2005er Grauburgunder Spätlese erhielt beim pinot gris du monde in Straßburg in der Gruppe Grand Cru eine Silbermedaille. Für den Kiechlingsbergener Geschäftsführer Thomas Wihler und seinen Kellermeister

Hans Ens sind die Auszeichnungen Freude und Bestätigung der konsequenten Qualitätspolitik. Die Kaiserstühler Winzergenossenschaft Ihringen freut sich mit ihrem Geschäftsführer Volker Paschke auch: Sie gewann mit dem 2006er Ihringer Fohrenberg Pinot Blanc trocken die Ausschreibung eines Weißburgunders und wird fortan nach eigenen Angaben in allen schwedischen Wein-fachgeschäften vertreten sein.

Weinlein von Gleichenstein

Wir bieten Ihnen bei fachkundiger Beratung eine vielfältige Auswahl an heimischen und internationalen Weinen, edlen Bränden und Feinkost



Inh. Adrian Freiherr von Gleichenstein
 Hauptstr. 74 • 79104 Freiburg • Telefon 0761/ 70 76 111
 info@weinlein-von-gleichenstein.de
 www.weinlein-von-gleichenstein.de