

Poeira Nove Reserve 2012

Jorge Moreira
Douro, Portugal
13,5 Vol.-%

Das ist Liebe auf den zweiten Schluck: Dieser Wein muss mindestens zehn Minuten Luft holen, aber dann geht es richtig los. Intensives Bouquet mit Brombeere, Amarenakirsche sowie dunkler Schokolade, und das alles garniert mit einer Würzigkeit, die an Pfeifentabak und Zimt erinnert. Am Gaumen hart, mit reifer Säure, klarer Kirschrucht und einer Tanninstruktur, die einem fast die Stiefel auszieht. Nichts für Freunde runder Gefälligkeitstropfen, sondern eher etwas für markige Typen in staubigen Boots und Lederjacke, die mit ihrem VW-Bus, Baujahr 1969, zum Burning-Man-Festival nach Nevada knattern, mit nichts anderem im Gepäck als einem Sixpack Nove Reserve. Circa 15 Euro

Empfohlen von Ursula Geiger
VINUM-Redaktion Schweiz

Zlatan Plavac Grand Cru 2010

Zlatan Otok
Hvar, Kroatien
15 Vol.-%

Kann die Sorte Plavac Mali in den Steillagen der Halbinsel Pelješac und der Insel Hvar tatsächlich elegante Weine hervorbringen? In Kroatien selbst genießen die Weine einen legendären Ruf, schockieren aber nicht selten mit übertriebenem Alkoholgehalt und einem schwierigen Spiel von Extraktssüße und hartem Tannin. Doch es geht auch anders. Der Grand Cru von Zlatan Plenković überrascht mit einer hellen, an Pinot erinnernden Farbe. Trotz 15 Volumenprozent überzeugt die Selektion von über 30-jährigen Reben mit einer saftigen Säure und feinkörnigem Tannin. Das perfekte Elixier für kalte Winterabende. Circa 40 Euro

Empfohlen von Thomas Vaterlaus
Chefredakteur VINUM

Alfonso Oloroso Seco

González Byass
Jerez, Spanien
18 Vol.-%

Es ist noch nicht sehr lange her, dass ich trockenen Sherry als Getränk für mich entdeckt habe. Ob ein reduktiv ausgebauter Fino oder ein oxidativ hergestellter Oloroso - es gibt wenige Weine auf der Welt, die zu so günstigen Preisen so viel Komplexität und Trinkfreude bieten. Der Sherry Alfonso der Tío-Pepe-Kellerei González Byass gehört zu den klassischen trockenen Olorosos und überzeugt mit seiner ausgewogenen Aromatik von Nüssen, Dörrobst und Kräutern. Am Gaumen begeistert er mit jedem Schluck mehr. Der Wein ist nicht nur knochentrocken, er zeigt auch den für oxidativ ausgebauten Sherrys so typischen Umami-Eindruck. Circa 10 Euro (0,375 l)

Empfohlen von Benjamin Herzog
VINUM-Redaktion, Zürich

Weine des Monats

Unter den vielen Weinen, die wir in der Redaktion, auf Reisen oder privat verkosten, befinden sich immer wieder Flaschen mit Wow-Effekt. Hier verraten wir Ihnen, welche besonderen Entdeckungen wir in jüngster Zeit gemacht haben. Die jeweiligen Bezugsquellen finden Sie im hinteren Heftteil.



Grüner Veltliner Brut 2012

Sektmanufaktur Schloss Vaux
Rheingau, Deutschland

12,5 Vol.-%

Eigentlich wollte ich einen Champagner als Tipp abgeben. Passt schön zum romantischen Dinner, zur Geburtstagsparty, irgendwie immer. Aber dann stieß ich auf diesen Winzersekt. Der ist nicht nur preiswerter als mein verworfener Vorschlag. Auch die Rebsorte ist für einen deutschen Schaumwein ungewöhnlich. Statt Pinot Noir oder Chardonnay von der Marne also ein Grüner Veltliner vom Rhein. Passend zum Rebsortennamen schmiegen sich die Aromen in Form von Limettensaft, grünem Spargel und grünem Pfeffer an den Gaumen. Geröstetem Seeteufel oder rohen Austern tritt der Schäumers souverän entgegen.

18 Euro ab Weingut

Empfohlen von Eva Maria Dülligen

VINUM-Redaktion Deutschland

Elbling Sekt Brut 2011

Öko-Weingut Gretzmeier
Baden, Deutschland

11 Vol.-%

Vor rund 25 Jahren wurde der einst in Baden als Zechwein beliebte Elbling verboten. Viele Winzer mussten die Reben aushacken - darunter heftig protestierend ein gewisser Franz Keller aus Oberbergen, der daraus seinen beliebten Haus-Wy erzeugt hatte. Allmählich feiert die an der Oberrhein noch auf gut 500 Hektar verbreitete Uraltsorte (vor 2000 Jahren vermutlich von den Römern eingeführt) ein südbadisches Comeback. Geschätzt wird sie unter anderem von Öko-Winzer Heinrich Gretzmeier, der daraus nicht nur einen knackigen Leichtwein erzeugt, sondern zudem einen herzerfrischenden, anregenden, betont herben Sekt mit lebhaftem Säurespiel.

9,80 Euro ab Weingut

Empfohlen von Rudolf Knoll

VINUM-Redaktion Deutschland

Blanc 2013

Amistat
Roussillon, Frankreich
15 Vol.-%

Was für ein verrücktes Zeug! Grenache Gris und Grenache Blanc, dazu ein bisschen Macabeo, angebaut zu Füßen der Pyrenäen und in nur leicht getoasteten Demi-muid-Fässern ausgebaut. Anschließend ungefiltert abgefüllt, daher leicht neblig und extrem niedrig im Schwefel eingestellt. «Die Erntemenge variiert von niedrig bis sehr wenig», heisst es aus dem Weingut - ein rarer Tropfen. Aromatisch bietet er kandierte Früchte, Kamille, Nussdessert, am Gaumen dann cremige Süsse und ausbalancierte Säure. Ein Weissler, der keine Angst vor intensiven Speisen haben muss und mit faszinierender Konzentration begeistert.

Circa 19 Euro

Empfohlen von Carsten Henn

VINUM-Redaktion Deutschland

