

Lieblingsweine 2012

Bereits seit 2006 präsentiere ich Ihnen jeweils zum Jahresanfang meine persönlichen Favoriten und Nieten unter den im Vorjahr verkosteten Weinen. Hier zunächst meine flüssigen Lieblinge 2012:

1. 2010 Escherndorfer Lump Riesling Trockenbeerenauslese, Weingut Horst Sauer, Escherndorf, Franken (62,- €/0,5 l): Diesem Wein gebührt die Krone! Ein exzellenter Tropfen von unglaublicher Intensität mit gerade einmal 5,5 Volumenprozent. Herzlichen Glückwunsch!
2. 2010 Würzburger Stein Silvaner „Großes Gewächs“, Weingut Juliusspital, Würzburg, Franken (23 €): dicht, komplex, körperreich, dennoch fast elegant. Die Essenz des Stein, die Essenz des Franken-Silvaners?
3. 2009 Weiler Schlipf Pinot Noir QbA trocken – Barrique -, Weingut Claus Schneider, Weil am Rhein, Baden (28 €): Ein finessenreicher und vielschichtiger Wein mit ungeheurer Aromenvielfalt: rote Johannisbeere, Zimt, Vanille, Mokka, Nougat. Großes Potenzial!
4. 2009 Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder QbA trocken „G“, Weingut Allendorf, Oestrich-Winkel, Rheingau (45 €): filigraner, komplexer und harmonischer Wein mit intensiver Frucht und bestens eingebundenem Holz. Fast unendlicher Nachhall.
5. 2009 Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder trocken „aus dem Cabinettkeller“, Hessische Staatsweingüter – Domäne Assmannshausen -, Rheingau (42,50 €): Ein sehr präziser Wein mit großer Harmonie und feiner Mineralität. Klassischer Höllenberg. Einfach lecker!
6. 2011 Escherndorfer Lump Silvaner Spätlese trocken „L“, Weingut Rainer Sauer, Escherndorf, Franken (15 €): würzig, cremig, dicht, gut eingebundener Alkohol, harmonisch, anhaltend. Der perfekte Winter-Weißwein.
7. 2011 Lorenzhöfer Riesling Spätlese trocken „Alte Reben“, Weingut Karlsmühle, Mertesdorf, Ruwer (12 €): intensiver, mineralischer, komplexer, nachhaltiger und vor allem klassischer Ruwer-Riesling. Beispielhaft!
8. 2011 Ingelheimer Grüner Silvaner QbA trocken, Weingut Jens Bettenheimer, Ingelheim, Rheinhessen (8,50 €): Bereits die Ortsweine sind hier vielschichtiger als hochklassigere Weine mancher Kollegen. Aromen von Orange, Mango, Banane und Gartenkräutern sorgen für großes Trinkvergnügen. Mehr davon.
9. 2011 Scharzhofberger Riesling Spätlese, Bischöfliche Weingüter Trier, Mosel (12,40 €): Ein filigraner Wein mit feinem Spiel und subtiler Mineralität. Prototypisch für den qualitativen Aufschwung des Hauses. Weiter so.
10. 2006 Portugieser QbA trocken „Alter Weinberg“, Weingut Lunkenheimer-Lager, Ingelheim-Großwinternheim, Rheinhessen (7,50 €): Ein komplexer, sehr fruchtiger und intensiver Portugieser von mehr als 90-jährigen (!) Rebstöcken. Ein Wein mit Charakter, wie er leider immer seltener gekeltert zu werden scheint. Herausragendes Preis-/Qualitätsverhältnis.

Zu Gast in der ... Orangerie

Bereits seit 1994 leuchtet der begehrte Michelin-Stern über dem Restaurant Orangerie in Timmendorfer Strand. In der offenen Show-Küche agiert der sympathische Lutz Niemann souverän wie eh und je. Was steckt hinter der Kochkunst des gebürtigen Harzers? „Vergnügen, Leidenschaft, Verantwortung.“ Besonders die Ausbildung liegt ihm am Herzen: „Es ist mir wichtig, permanent junge Menschen für die Küchenkunst zu begeistern.“ Diese Aufgabe scheint ihn zu motivieren, ist doch seine klassische Küche präziser und, ja, sinnlicher, denn je. Seine Kreationen sind raffiniert, aber nicht überkandidelt; die Präsentation ist ästhetisch-klar. Solides Handwerk vermählt sich mit künstlerischer Kreativität. Chapeau! Die Atmosphäre im eleganten Restaurant ist entspannt, fast heiter; der Service um den langjährigen Restaurant-Chef Ralf Brönnner agiert ebenso professionell wie natürlich-herzlich. Die Auswahl der korrespondierenden Weine zum Menü ist exzellent. Vorbildlich!

Mein Fazit: Gratulation an das gesamte Team, das stets für ein kulinarisches Erlebnis erster Güte sorgt. Bei gemeinsamem Wollen sollte der zweite Stern in Reichweite sein. Ich drücke die Daumen.

Web: www.orangerie-timmendorfer-strand.de; eMail: info.tim@maritim.de

Impressum der wein-post.de

Herausgeberin: Janine Korth
Redaktion: Stephan Pinkert (V. i. S. d. P.)
Justus-von-Liebig-Str. 27
38302 Wolfenbüttel

Telefon: 05331/73706
Internet: www.wein-post.de
E-Mail: kontakt@wein-post.de,
redaktion@wein-post.de

wein-post.de ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urhebergesetzes ist ohne Zustimmung des Herausgebers strafbar. Dies gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Verarbeitung und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen. Eine Weitergabe des Newsletters an Dritte ist nicht erlaubt.