

E

.....

# biowein journal

*aktuell*

.....

Ausgabe  
Herbst / Winter 2023

.....

Neuheiten

.....

Rezepttipps

.....

Weinempfehlungen

.....

Perl- und Schaumweine  
zu feierlichen Anlässen

.....



# Inhalt

Herbstneuheit aus der Rioja .....	3
Winzergeschichte Robert Gilvesy .....	4 – 5
BACK TO BASIC – Pizzolato .....	6
BECCO mit zwei neuen Sorten.....	7
Neuheiten von Santa Julia .....	8
Ein neuer kuh-ler Wein .....	9
Häppchen und Schaumweine .....	10 – 11
Festtagsrezept und Rotweineempfehlungen .....	12 – 13
Süße Verführungen .....	14 – 15

## Mit den richtigen Weinen ins Jahresendgeschäft starten

### **Liebe Bioweinfreundinnen und Bioweinfreunde!**

Uns als Bioweinliebhaber freut es besonders, dass der klare Trend zu hochwertigeren Weinen nicht abreißt. Das Genießen haben die Menschen in den letzten Jahren zum Glück nicht verlernt. Gerade anlässlich der Feiertage zum Jahresende darf es vielerorts gerne ein besonderer Tropfen sein. Lassen Sie sich von unseren Rezepten und Weintipps inspirieren, altbekannten und neuen, mit und ohne Alkohol.

Auch in diesem Jahr haben wir wieder einige neue Weine im Portfolio, die es zu entdecken lohnt. Mit unserem Bioweinjournal entführen wir Sie zum Weingut Gilvesy an den Balaton und nach Spanien mit Viña Bujanda. Einige altbekannte Weingüter und Weinserien wurden ebenfalls ergänzt. Wir stellen Ihnen gerne eine Auswahl unserer Neuheiten vor. Alle zu probieren, das wäre doch vielleicht ein guter Vorsatz für das neue Jahr?

Herzlichst Ihr



**Felix Riegel**



# Herbstneuheit aus der Rioja

Viña Bujanda, Familia Martínez Bujanda, Oyón

---

## Rioja in Reinkultur.

Die weitverzweigte und große Familie Martínez Bujanda ist in mehreren Regionen Spaniens aktiv. Dabei gibt es einen gemeinsamen Nenner: Die Herstellung erfolgt fast ausschließlich aus eigenen Weinbergen. Fünf Weingüter sind im Besitz der Familie, 2009 kam Viña Bujanda in der Rioja dazu. Seit 2021 sind die ersten Weinberge auf Bio umgestellt. Der erste Biowein des Weinguts ist der VIÑA BUJANDA Tempranillo Rioja D.O.Ca.; in den nächsten Jahren werden dann sukzessive Crianza- und Reserva-Weine in Bioqualität folgen. Die Weinkellerei verbindet die Familientradition mit den modernsten Weinbereitungstechniken. Es entstehen Weine von guter Farbe und mittlerem Alkoholgehalt, ohne übermäßige Extraktion, bei denen Eleganz, Geschmeidigkeit und Komplexität der Nuancen die grundlegenden Merkmale sind.

## VIÑA BUJANDA Tempranillo Rioja D.O.Ca. 2021

Der reinrassige Tempranillo bietet einen perfekten Einstieg in Spaniens Paraderegion Rioja. Verführerische Nase, bei der schwarze und rote Beeren wie Cassis, Brombeeren und Himbeeren dominieren. Am Gaumen schmeichlerisch mit sanften Tanninen und intensiver Frucht. Eine dezente Würzigkeit im Finish runden den ausgewogenen Gesamteindruck perfekt ab.

Diesen Wein bieten wir auch in der 0,375l-Flasche an.

0,75l-Flasche: Art-Nr 36140 · 7,95 €  
0,375l-Flasche: Art-Nr 36141 · 4,95 €



# VOM TABAK ZUM WEIN, VON KANADA ZURÜCK NACH UNGARN.



## Robert Gilvesy

Der Ungarischstämmige Robert Gilvesy ist auf einer Tabakfarm nahe des Lake Erie aufgewachsen, heute ist er Winzer im Heimatland seiner Großeltern und Eltern. Von Beruf ursprünglich Architekt, kehrte er nach dem Fall des Eisernen Vorhangs in das Land seiner Vorfahren zurück, um sich im Weinbaugebiet Badacsony niederzulassen. Er eignete sich als Quereinsteiger die nötigen önologischen Kenntnisse an und kaufte ab 2007 nach und nach Weinberge rund um den Szent György-hegy, den nach dem Heiligen Georg benannten erloschenen Vulkankegel, der die Weinregion am Nordufer des Balatons überblickt. Alten Rebanlagen mit den traditionellen lokalen Sorten hauchte er neues Leben ein. Bemerkenswert dabei: Gilvesy Cellars ist ein reines Weißwein-Weingut. Riesling, in Ungarn gerne als Rheinriesling (Rajnai Rizling) bezeichnet, ist mit einem guten Drittel noch vor Furmint und Olaszrizling die Leitsorte.

Sauvignon Blanc macht ein Fünftel des Sortenspiegels aus und wurde erstmals in den 1970er Jahren von Genossenschaftswinzern angepflanzt, die ahnten, dass die Sorte gut in ihre Region passen könnte. Die Böden sind vor allem vulkanischen Ursprungs: erodierter Basalt und Tuff mit Löss, Kalk oder Sand in der Auflage. Die Landschaft hat etwas sehr Ursprüngliches und die Hügel der eigentümlichen Vulkankegel sind Heimat für viele seltene Pflanzen und Tiere. Historisch galt Badacsony immer als eines der besten Weinbaugebiete in Ungarn bzw. im Habsburgerreich. Furmint, die große weiße Sorte des Landes, bringt nicht nur auf den Vulkanböden von Tokaj, sondern auch hier nahe dem Plattensee, einzigartige, von einer warmen Mineralität geprägte Weine hervor. Seine Herangehensweise im Weinkeller beschreibt der Winzer als „Low Intervention“, so wenige Eingriffe wie möglich. Alle Lagenweine werden spontan vergoren, der Ausbau erfolgt im 500l Holzfass aus ungarischer Eiche, lange Zeiten auf der Hefe sind die Regel. Alle Weine sind sehr eigenständig, zeigen viel Charakter und unmaskiert die Mineralität des vulkanischen Badacsony-Terroirs. Eine echte Entdeckung!



---

Gilvesy, Robert Gilvesy, Hegymagas

## ST. GEORGE Cuvée Badacsonyi 2021

---

Der Heilige Georg bzw. der nach ihm benannte Berg, der die Weinregion am Nordufer des Plattensees dominiert, auf ungarisch Szent György-hegy, stand Pate bei der Namensfindung dieser Cuvée. Entsprechend ziert auch ein Abbild des heiligen Drachentöters das Vorderetikett. Ein schlanker, trinkiger Einstieg in die Welt der mineralischen Weine von Robert Gilvesy. In der ersten Nase rauchig, dann ziemlich fruchtig mit Noten von Pfirsich, reifer Apfel und Zitrus am Gaumen. Furmint wird durch zwei Rieslingsorten ergänzt: Rajnai Rizling (Rheinriesling) und Olaszrizling (Welschriesling). Diese sind nur namenähnlich, aber nicht miteinander verwandt. Gärung und Ausbau des Weins findet in einer Mischung aus Stahltank und 500l Eichenholzfässern statt.



Art-Nr 49135 · 15,50 €

---

Gilvesy, Robert Gilvesy, Hegymagas

## TARÁNYI Riesling Badacsonyi 2020

---

Als wir diesen Riesling auf der ProWein 2023 zum ersten Mal verkostet haben, war uns sofort klar: Den müssen wir haben! Von 50 Jahre alte Reben aus der Einzelle TÁRÁNYI, an den Südhängen des Szent György-hegy nur wenige Kilometer von den Ufern des Balatons entfernt. Wie bei allen Lagenweinen von Gilvesy werden die Trauben per Hand gelesen, dann spontan vergoren und in ungarischem Eichenholz ausgebaut. Die 500l Holzfässer werden immer neu bei einem namhaften Fassmacher im Norden des Landes gekauft und die Weine dann darin in einer Mischung unterschiedlicher Fassbelegungen mit langem Hefelager ausgebaut. Strahlend, ganz präzise, eine warme Mineralik schon in der Nase. Mehr auf der kräutrigen, herbalen Seite als auf der primärfruchtigen, dazu diese rauchige Mineralität. Könnte in jeder Blindprobe auch als Riesling aus Deutschland durchgehen, irgendwo zwischen P.J. Kühn und den Vulkan-Rieslingen von der Nahe. Ganz großes Riesling-Kino!



Art-Nr 49145 · 21,50 €

---

---

Gilvesy, Robert Gilvesy, Hegymagas

## MOGYORÓS Sauvignon Blanc Balatoni 2019

---

Man könnte meinen, dass die internationale Modesorte Sauvignon Blanc am Balaton erst seit kurzem heimisch ist und vielleicht sogar erst mit der Ankunft des Kanadiers Robert Gilvesy in die Region kam. Weit gefehlt. Weitsichtige Genossenschaftswinzer, die das Terroir ihrer Heimat genau kannten, brachten die lokale Kooperative im kommunistischen Ungarn dazu, bereits in den 1970ern Sauvignon Blanc an der Nordseite des Szent György-hegy anzupflanzen. Eine goldrichtige Entscheidung, wie sich heute zeigt, wenn man diesen Sauvignon Blanc von heute 45 Jahre alten Reben aus der Einzelle MOGYORÓS verkostet. Der Ausbau im Holzfass und die Rauchigkeit hat man als erstes in der Nase. Dann eine Mischung aus exotischer Frucht, zitrischer Frische und fordernder, austrocknender Salzigkeit. Karg, fast bitter im Finish.



Art-Nr 49140 · 19,95 €

---

Gilvesy, Robert Gilvesy, Hegymagas

## VÁRADI Furmint Badacsonyi 2020

---

Furmint bringen viele vor allem mit Tokaj in Verbindung, was vollkommen natürlich ist, kommen von dort doch viele große Furmint-Weine: man denke an die berühmten Aszú-Weine aus Tokaj. Aber Furmint läuft auch in anderen Regionen Ungarns zur Hochform auf. Ähnlich wie in Tokaj sind die Böden in Badacsony vulkanischen Ursprungs. Aber die Winzer der jeweiligen Regionen sehen hier immer noch kleine Terroir-Unterschiede: Das Gestein ist in Tokaj wohl noch dunkler und härter als bei Robert Gilvesy am Plattensee. Dafür profitieren seine Weinberge von einem milderen, fast mediterraneren Klima, der nahe See macht es möglich. Rauchig, fast staubig in der Nase, dazu weiße Blüten und Röstaromen. Knochentrocken im Auftakt, dann die typischen Furmint-Noten nach reifer Quitte, Aprikose und Williamsbirne. In der Mitte schöner Schmelz. Im Abgang Bittermandel, Tabak, Safransud und Lakritz. Mit viel Zug und salziger Mineralität, die mit zunehmender Reife immer mehr durch Umami-Noten ergänzt wird. Reichlich Potenzial.



Art-Nr 49150 · 21,95 €

---



## BACK TO BASIC: Der Wert des Wesentlichen

Das 40-jährige Bestehen der Cantina Pizzolato hat den Biopionier Settimo Pizzolato zu einem Projekt der besonderen Art inspiriert: "Bio ist für uns eine Lebenseinstellung, eine Verantwortung, die jeden Aspekt unseres Unternehmens widerspiegelt. Die Linie BACK TO BASIC verkörpert die Essenz unserer Unternehmensidentität: die Minimierung der Auswirkungen der gesamten Produktionskette auf die Umwelt."

La Cantina Pizzolato, Famiglia Pizzolato, Villorba

### Manzoni Bianco Piave DOC 2022

Die Rebsorte Manzoni Bianco ist eine der spannendsten Neuzüchtungen in Italien. Professor Luigi Manzoni von der önologischen Schule in Conegliano kreuzte 1930 die Sorten Riesling und Weißburgunder (Pinot Bianco). Manzoni Bianco wird hauptsächlich in Venetien und im Trentino angebaut. Bei Pizzolato ist sie Bestandteil der BACK TO BASIC Linie. Diese hat die Minimierung der Auswirkungen der gesamten Weinproduktionskette auf die Umwelt zum Ziel. Die Flasche besteht zu 94% aus recyceltem Glas. Der zu 100% nachhaltige Korken sowie die Kapsel- und Kartonverpackung sind aus recyceltem Material hergestellt. Das Etikett wird aus Industrieabfällen gewonnen. Ausbau im Edeltank und im Holzfass. In der Nase Noten von Akazienblüten, Aprikosen und Ananas. Am Gaumen frisch, elegant mit aromatischen und mineralischen Noten.



Art-Nr 25308 · 8,95 €

La Cantina Pizzolato, Famiglia Pizzolato, Villorba

### Pinot Grigio Rosato Venezia DOC 2022

Eine besondere Spezialität von Pizzolato ist dieser Rosato aus der BACK TO BASIC Linie. Die Rebsorte Pinot Grigio ist als Weißweintraupe bekannt, ihre Schalen enthalten jedoch auch einen kleinen Anteil an Farbstoffen (Anthozyane) wie man sie bei Rotweinen kennt. Nach dem Abbeeren werden die Trauben 12 Stunden lang mit den Schalen in Kontakt gelassen. Durch diese Mazeration erhält der Wein seine klassische lachsrosa Farbe. Nach Abschluss der alkoholischen Gärung bleibt der Wein mindestens 6 Monate lang in Kontakt mit den Hefen. Herrliches fruchtiges Bukett mit deutlichen Anklängen an Wildblumen und einem zarten Abgang, der an Walderdbeeren erinnert. Im Mund sehr ausgewogen, frisch und mit feinem Schmelz hintenraus.



Art-Nr 25309 · 8,95 €

# NEU – BECCO Primitivo & Soave



## BECCO

Becco wetzt den Schnabel. Die Etiketten bilden einheimische, in ihrem Bestand gefährdete Vögel ab, die im Umfeld des Weinbaus leben und daher besonders vom Bioweinanbau profitieren. Je Flasche gehen zwei Cent an Vogelschutzprojekte, aktuell für den Kiebitz und den Waldrapp am Bodensee.

BECCO, Riegelmarke

### BECCO Soave DOC 2022 1l Mehrweg

Unseren italienischen Mehrwegklassiker aus der Garganega-Traube haben wir nun in die erfolgreiche und attraktive Becco-Serie überführt. In der Nase feiner Duft von Limonen und weißen Blüten, am Gaumen besticht er nicht nur durch Frische, Eleganz und Charme, sondern auch durch sein konstant hohes Qualitätsniveau. Ein im besten Sinne preiswerter Wein von einer renommierten und stets zuverlässigen Winzerfamilie. BECCO Soave steht Pate für den Neuntöter.



Art-Nr 22882 · 5,95 €

BECCO, Riegelmarke

### BECCO Primitivo IGT Puglia 2020 1l Mehrweg

Unsere beliebte Rebsortenserie BECCO hat nun prominenten Zuwachs aus dem Süden Italiens bekommen. Der Primitivo stammt aus der Anbauregion Apulien, die Heimatregion dieser Rebsorte. Dunkelrote Farbe mit einer Nase von würzig-rauchigen Noten und etwas Nelke. Am Gaumen dominieren schwarze Beeren und eine herrliche Würzigkeit. Insgesamt trotz Fülle schön weich und eingängig. Eine der beliebtesten roten Rebsorten Italiens und ein Muss für jedes Weinregal. BECCO Primitivo steht Pate für den Kiebitz.



Art-Nr 22892 · 5,95 €



# NEUHEITEN VON SANTA JULIA AUS ARGENTINIEN



Bodega Santa Julia, Julia Zuccardi,  
Mendoza

## FUZION Torrontés Mendoza 2023

Die Torrontéstraube gilt als bedeutendste Weißweinsorte Argentiniens. Man vermutet, dass der Ursprung der Sorte Torrontés auf einer natürlichen Kreuzung der Rebsorten Criolla Chica und Muscat d'Alexandrie beruht. Somit verdankt sie ihre ausgeprägte Aromatik der großen Familie der Muskatellertrauben. Die Gärung erfolgt mit einheimischen Hefen, der Wein lagert danach für 6 Monate auf der Hefe. In der Nase typische Aromen von weißen Blüten wie Linde und Jasmin, dazu kommen tropische Früchte wie Ananas und Mango. Im Mund ergänzen zarte Muskataromen die tolle Struktur mit einer fein ausbalancierten Säure und einem langen Finish. Gibt es so nur in Argentinien!

Art-Nr 67015 · 9,85 €



Bodega Santa Julia, Julia Zuccardi,  
Mendoza

## FUZION Malbec Mendoza 2023

Früher gehörte Malbec wie selbstverständlich zu den fünf roten Bordeauxrebsorten und wurde auch in anderen Regionen in Frankreich angebaut. Durch die Anfälligkeit von Krankheiten, Frost und der Reblaus ist die Rebsorte allerdings in großen Teilen Frankreichs verschwunden. Eine neue Heimat hat sie in Argentinien gefunden, wo die Malbectraube, insbesondere in Mendoza, auf ideale Bedingungen trifft und noch besser gedeiht als in ihrer europäischen Heimat. Tiefes Purpur, in der Nase vibrierende Aromen reifer Kirschen, Pflaumen und Veilchen. Am Gaumen eine leichte Ahnung zarter Gewürze. Herrlich fruchtig mit kräftigem Körper und überzeugender Struktur; wunderschöne Tannine, langer Abgang.

Art-Nr 67045 · 8,95 €



Bodega Santa Julia, Julia Zuccardi,  
Mendoza

## JULI Red Mendoza 2023

Die Malbectraube ist auch ein idealer Cuvéepartner. In diesem Fall ist der kongeniale Partner der Cabernet Sauvignon, ein bewährtes Duo. Nach der Vermählung und Gärung der beiden Sorten im Edelstahltank folgt die Reifung in gebrauchten französischen Eichenfässern. In der Nase feine Nuancen von roten und schwarzen Früchten wie Kirschen, Cassis, Pflaumen und Brombeeren. Am Gaumen ergänzen ein Hauch Tabak, Vanille und etwas dunkle Schokolade die Aromen, das ganze bei sanften Tanninen. Insgesamt sehr ausgewogen.

Art-Nr 67060 · 9,95 €



# Ein neuer kuh-ler Wein

Weingut Herrenhof, Stefan J. Schmitzer, Eschbach

Demeterweine aus dem Herzen der Pfalz. In der Region prägt der Weinbau die liebliche Landschaft. An den sonnenverwöhnten Hängen des Naturparks Pfälzerwald gedeihen neben Weinreben auch mediterrane Früchte wie sonst kaum irgendwo in Deutschland: Kiwis, Mandeln, Feigen ... In Eschbach, am Fuße des Rotenbergs, bewirtschaften zwei Generationen der Familie Schmitzer unter Leitung des jungen Stefan Schmitzer stattliche 40 ha. Seit 2007 nach Ecovin-Richtlinien, seit 2021 demeterzertifiziert. Die Weine spiegeln wider, was Stefan Schmitzer nicht nur am besten kann, sondern auch am liebsten macht: klassische Rebsorten, die ihren Pfälzer Ursprung mit der klaren Handschrift des Winzers verbinden.

## STEFAN J. SCHMITZER Müller-Thurgau QW Pfalz Demeter 2022

Müller-Thurgau ist eine typisch deutsche Rebsorte, die von den Böden in der Südpfalz richtig gut in Szene gesetzt wird. Der Wein braucht etwas Aufmerksamkeit, dann entfaltet er seinen ganzen Charme: exotische Noten von Sternfrucht, Aprikosen und Marillenmarmelade. Saftig und süffig im besten Sinne mit sehr gut eingebundener Säure und dem typischen Hauch von würziger Muskatnuss.



Art-Nr 52355 · 7,95 €





# Himmlische Häppchen

## Perfekter Start für feierliche Anlässe



## Lachs Canapés mit Mango, Fenchel, Apfel und Dill



### EINKAUFLISTE

500 g Bio-Lachs in Sushi-Qualität  
1 Bio-Mango  
2 Bio-Äpfel (am besten Jonagold)  
1 Bio-Fenchel  
4 EL Reissessig  
Saft von 2 Bio-Limetten  
2 EL Sonnenblumenkernöl  
1/2 EL brauner Zucker  
1 rote Zwiebel in feine Streifen geschnitten  
1/2 Chilischote in feine Streifen geschnitten  
1/2 Bund fein geschnittener Dill  
gehackte glatte Petersilie  
5 cm Bio-Ingwer  
1 Bio-Baguette  
Bio-Butter  
Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG

1. Den rohen Lachs, das Fruchtfleisch der Mango und einen Apfel in feine Würfel schneiden. Den Fenchel der Länge nach halbieren. Eine Hälfte in Würfel schneiden, die andere Hälfte in feine Streifen. Den zweiten Apfel achteln und feine Scheiben davon abschneiden, gemeinsam mit den Fenchelstreifen mit Limettensaft beträufeln und beiseite stellen.

2. Den Reissessig mit Limettensaft, Öl, Zucker, Zwiebel, Chili, Dill und Petersilie vermengen, den Ingwer mit einer Küchenreibe dazu reiben. Außer den Apfel- und Fenchelstreifen alle Zutaten mit der Vinaigrette vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Baguette in Scheiben schneiden, dünn mit Butter bestreichen, mit einer Scheibe Apfel und Fenchel belegen und darauf den Salat zu kleinen Häppchen anrichten und mit Dillspitzen garnieren.



# Prickelnder Genuss

## Schaumweintipps



Markgräflisch Badisches Rebgut, S.K.H. Bernhard  
Markgraf von Baden, Salem

### BIRNAUER Sekt 2021 b.A. Baden Brut

Die Weinberge am Bodensee gehören zu den höchstgelegenen Lagen Deutschlands. Das sorgt für viel Frische und ein stabiles Säuregerüst. Die Weißweine eignen sich damit hervorragend für den Ausbau als Sekt. In seiner Heimat fühlt sich der Müller-Thurgau sichtlich wohl. Hier entwickelt er schöne Fruchtaromen von Birnen und frischem Apfel (wachsen hier auch in seiner Nachbarschaft), gewürzt mit einem Hauch Muskat. Säure und Frucht harmonisieren auch am Gaumen. Erfrischend, als Aperitif und für festliche Anlässe.



Art-Nr 55035 · 14,95 €

Champagne L&S Cheurlin, Richard, Lucie  
& Sébastien Cheurlin, Celles Sur Ource

### Champagne Brut Sébastien Cheurlin

Die nach Sébastien Cheurlin benannte Cuvée hat mit 50% einen deutlich höheren Chardonnayanteil als die Cuvée seiner Schwester Lucie. Auch hier sind die restlichen 50% Pinot Noir. Die Chardonnaytrauben kommen von im Durchschnitt 20 Jahre alten Rebstöcken, die des Pinot Noir sind sogar über 40 Jahre alt. Dezent, schöne Reifenoten in der Nase: Brioche, Biskuit und weiße Blüten. Gute Balance zwischen reifer Pinot-Frucht und Körper auf der einen Seite sowie zitrischer Frische und Finesse des Chardonnays andererseits. Wirkt dabei etwas weniger als die Schwester-Cuvée Lucie Cheurlin.



Art-Nr 19385 · 41,00 €

Azienda Agricola Corvezzo, Giovanni Corvezzo,  
Cessalto

### Spumante Bianco Extra Dry

Spannende Cuvée aus der Proseccotraube Glera, Chardonnay und Pinot Bianco. Das intensive Bukett erinnert an weiße Blüten und frische Früchte, wie Granny Smith und Honigmelone. Am Gaumen frisch mit sehr lebendiger Perlage und gut austariertem Verhältnis von Säure und Fruchtsüße. Edles, auffälliges Flaschendesign.



Art-Nr 25383 · 10,50 €

ENGEL,  
Riegelmarke

### ENGEL Riesling alkoholfrei

Die neue alkoholfreie Alternative zu unserem beliebten Engel Riesling Sekt. Ein angenehm prickelndes, schäumendes Getränk aus entalkoholisierendem Riesling. Für alle, die auch alkoholfrei nicht auf die sortentypische Aromatik der Rebsorte verzichten möchten. Elegant perlend und mit feinfruchtigem Geschmack.



Art-Nr 50525 · 9,95 €



# Rotweineempfehlungen passend zur Ente

Weingut Karl Haidle, Moritz Haidle,  
Stetten im Remstal

## Lemberger VDP.ORTSWEIN STETTEN 2021

Der Lemberger Ortswein wurde mit dem Jahrgang 2021 erstmals abgefüllt und komplettiert das Lembergersortiment. Er enthält sowohl Trauben aus der Ersten Lage STETTENER HÄDER, als auch aus verschiedenen anderen ausgewählten Lagen in Stetten. Es sind meist alte Rebstöcke mit kleinbeerigen Trauben, die trotz der vergleichsweise kühlen Lage einen kräftigen und würzigen Lemberger entstehen lassen. Die Trauben werden dabei spontan vergoren und reifen dann für etwa 12 Monate im Barrique auf der Feinhefe. In der Nase vollreife Kirschen und etwas schwarzer Pfeffer. Am Gaumen mit viel Struktur und herrlicher Fruchtigkeit. Im kraftvollen Finale runden würzige Aromen das Ganze gekonnt ab.



Art-Nr 56225 · 19,95 €



Weingut A. Christmann, Steffen und  
Sophie Christmann, Gimmeldingen

## Spätburgunder AUS DEN LAGEN QW Pfalz 2020

Die Trauben für diesen herrlichen Spätburgunder stammen aus Gimmeldinger (Kapellenberg) und Mußbacher (Esels-haut) VDP.ERSTEN LAGEN sowie abgestufte Fässer aus den Crus in Gimmeldingen und Königsbach. Sie vereinen die einzigartige Struktur und Finesse ihrer Herkunft. Der Ausbau erfolgt für 18 Monate im Holzfass, dabei wird 20% neues Holz eingesetzt. Die Nase wird dominiert von roten Beeren wie Himbeere, Cranberry und Sauerkirsche. Im Hintergrund sind auch Aromen von Orangenschalen erkennbar. Am Gaumen fein, elegant und sehr ausgewogen mit einer herrlich saftigen Textur und fein verwobenen Tanninen. Frankophil mit Pfälzer Charme.



Art-Nr 58110.20 · 29,00 €



Azienda Agricola Erbaluna, Andrea Oberto,  
La Morra

## Barolo DOCG ROCICHE DELL'ANNUNZIATA 2016

Komplexe, variantenreiche Nase mit Noten von Teer, Lakritze, getrockneten Pflaumen und Brasiltabak. Schöne Säure, die trotz der ungeheuren Kraft dieses Weins viel Frische hineinbringt. Sehr gute Tanningqualität, feinkörnig, im jetzigen Stadium noch sehr straff, aber wir reden ja hier von einem noch jugendlichen Wein mit einem Lagerpotenzial von vielen Jahren.



Art-Nr 29071.16 · 41,00 €

Château Fonroque, Hubert & Richard Guillard,  
Saint-Émilion

## Château Fonroque St.-Émilion Grand Cru Classé AOC 2020 HK

Viel dunkle Frucht in der ersten Nase: Saft von Blaubeeren, Holunder und Brombeeren. Deutliche laktische Noten am Gaumen: gekochte Milch, Joghurt und Kandiszucker. Sehr würzig: Holunderstrauch, Lorbeerblatt, getrockneter Rosmarin und Menthol. Dazu die Röstaromen vom Holzfassausbau, zu 30% werden hier neue Barriques verwendet: dunkler Tabak, schwarzer Pfeffer, geröstete Kaffeebohnen. Was den Wein so erstaunlich macht, ist, dass er bei aller reifen, dunklen Frucht und seinem einnehmenden Schmelz, sehr saftig bleibt.



Art-Nr 16540.20 · 59,00 €

# Knusprig und zart

## Unser Festtagsrezept



## Entenbrust an Pflaumensauce

### EINKAUFLISTE

4 Entenbrüste (je ca. 200 g)  
200 ml Rotwein  
200 g getrocknete Pflaumen  
ohne Kerne  
30 g Zucker  
1 Prise Kardamom  
1 Prise Zimt  
1 Prise Piment  
1 Prise Nelken  
2 Orangen  
Zitronensaft  
Orangensaft  
Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

1. Rotwein in einem Topf leicht erwärmen, beiseitestellen und die Backpflaumen darin 30 Minuten einweichen. Die Schale einer Orange abreiben, beide Orangen schälen und filetieren.
2. Entenbrüste unter kaltem Wasser kurz abspülen und trocken tupfen. Haut vorsichtig, gitterförmig einschneiden und die Brüste auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Backofen auf 100°C vorheizen.
3. Backpflaumen durch ein Sieb gießen und den Wein auffangen. Zucker in einem Topf karamellisieren und mit einem Großteil des Weines ablöschen. Entenbrüste auf der Hautseite 6 Min. knusprig anbraten, wenden und weitere 3 Min. braten. Das Fleisch im Backofen 30 Min. rosa durchziehen lassen.
4. Bratensatz mit dem restlichen Wein lösen und in den Topf geben. Gewürze und Orangenschale zugeben und die Soße auf die Hälfte reduzieren. Backpflaumen und Orangensaft zugeben und zugedeckt 10 Min. köcheln. Zuletzt die Orangenfilets hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Das Fleisch schräg aufschneiden und mit der Sauce servieren. Dazu passen Schupfnudeln und Brokkoli.



# Schneeweißchen und Orangenrot

## Mandelvanillecrème auf Blutorangengelee



### ZUBEREITUNG

**1. Crème:** Milch und Zucker in einen kleinen Topf geben, Vanilleschote quer halbieren, auskratzen und hinzufügen. Mandelmus und Agar Agar zugeben, mit dem Schneebesen umrühren und 2 Min. aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, Vanilleschote herausnehmen, in eine Schüssel umfüllen unditerrühren. Dann die Buttermilch unterrühren, die Masse abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und unterheben. Eventuell einen Schuss Bio Amaretto hinzugeben. Die Crème für ca. 2 Std. kühl stellen.

**2. Gelee:** Orange abwaschen, abtrocknen und Schale fein abreiben. Abrieb der Orangenschale mit Blutorangensaft, Zucker, Zimt und Honig aufkochen. Agar Agar hinzugeben und während stetigem Rühren ca. 2 Min. kochen. Vom Herd nehmen, unter Rühren die Masse abkühlen lassen. Gelee auf vier Dessertgläser verteilen und für ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

**3.** Zum Servieren Mandelvanillecrème über das Blutorangengelee verteilen und mit Orangenschale garnieren.

### EINKAUFLISTE

#### CRÈME

150 ml Milch  
80 g brauner Zucker  
1 Vanilleschote  
75 g weißes Mandelmus  
1 TL Agar Agar  
300 ml Buttermilch  
125 ml Sahne

#### GELEE

1 Bio Orange  
400 ml Blutorangensaft  
25 g brauner Zucker  
1 Msp Zimt  
1 EL Honig  
1 TL Agar Agar

#### TIPP

1 EL Bio Amaretto di Mattia Walcher (Dschinn GmbH)

#### ZUSÄTZLICH:

4 Dessertgläser à ca. 250 ml  
Zesten einer Bio-Orange zum Garnieren

# Dessertweineempfehlungen

## Süße Versuchungen



Château Dudon, Christophe Allien,  
Barsac

### Château Dudon Sauternes AOC 2019 0,375l

Dichter, saftiger Parade-Sauternes mit toller Power, unglaublich klar, geradlinige Aromatik mit Noten von reifer Ananas, Honigmelone und Zitruschalen. Viel verhaltene Kraft steckt in diesem Wein, wunderbar eingängig mit toller Länge, im Abgang nochmals ein Feuerwerk der Aromen, wieder viel Zitrus, diesmal eher wie Konfitüre, Weinbergpfirsich, Litschi, eine Wucht!



Art-Nr 16682 · 19,50 €

Weingut Wittmann, Philipp Wittmann,  
Westhofen

### Riesling Auslese 2022 0,5l

Ein konzentrierter Riesling mit natürlicher Restsüße und beeindruckender Fruchtfülle. In der vielschichtigen Nase dominiert gelbes Steinobst wie Aprikose und Mirabelle, am Gaumen kommt ein Hauch Ananas und etwas Limone dazu. Die feine Süße wird mit einer lebendigen Säure perfekt abgepuffert. Ein herrlicher Dessertwein, der pur genauso beeindruckt wie zum Dessert.



Art-Nr 57294 · 30,00 €

Weingut Keth, Matthias Keth,  
Offstein

### Riesling Beerenauslese MORSTEIN QW 2018 0,375l

Edel und Süß aus der Toplage in Westhofen. In der Nase fruchtig mit gelber Steinobst aromatik und etwas Blutorange. Am Gaumen zarte Säurestruktur als kongenialer Puffer der Restsüße. Begleitet neben Desserts auch gut Blauschimmelkäse.



Art-Nr 57029 · 19,95 €

Domaine Cazes, Famille Cazes,  
Rivesaltes

### Muscat de Rivesaltes AOP 2021 0,375l

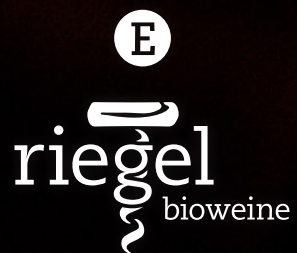
Im besonderen Klima des Roussillon reift der Muscat zu enormer Konzentration und feiner Süße. Gekonnt aromenschonend vinifiziert, verführerisch und lecker als Aperitif oder zu reifem Käse.



Art-Nr 15435 · 14,50 €







Peter Riegel Weinimport GmbH  
Steinäcker 12 · D-78359 Orsingen  
Telefon: 07774 - 9313-0 · Fax: 07774 - 9313-810 · E-Mail: [info@riegel.de](mailto:info@riegel.de) · [www.riegel.de](http://www.riegel.de)  
Kontrollstelle DE-ÖKO-001