

WEIßWEINE - BARRIQUE, TONNEAU, FUMÉ, RÉSERVE

Sie gehören immer mehr in das Portfolio vieler Winzer*innen; Weißweine, die im Holz ausgebaut werden. Mit ihrem „Knowhow“ erzeugen sie mittlerweile wunderbare Weine mit feinen eingebundenen Holznoten und wunderbaren Aromen. Begriffe wie Fumé, Barrique, Tonneau sind uns allen bekannt.

Unsere letzte Probe mit diesem Thema war im April 2022. Zeit also, dieses Thema wieder einmal aufzugreifen.

Unser Schwerpunkt ist diesmal aber nicht: In welchem Fass war der Wein oder welches Holz wurde verwendet, war es eine Erst-, Zweit- oder Drittbelegung, usw.

Wir versuchen bei unserer heutigen Probe herauszufinden - oder besser herauszuschmecken - wie gut es den Weinmacher*innen gelingt, den Charakter der Rebsorte trotz Ausbau im Holz zu erhalten oder ggf. sogar zu unterstreichen. Welche Sorten eignen sich gut zum Ausbau im Holz?

Um das herauszufinden, gibt es bei dieser Probe - mit einer Ausnahme - nur rebsortenreine Weine. Damit wir auch wirklich objektiv und unvoreingenommen an die Weine herangehen, werden die Weine verdeckt ausgeschrieben.

Es erwarten euch besondere Tropfen und auch die eine oder andere Überraschung ... aber erzählen können wir euch viel - probieren müsst und dürft ihr schon selber!

Wir freuen uns auf eine spannende Probe mit euch!

Anke und Klaus - D. Dahmann

Zur Info:

Da die Weingüter der Probe alle bestens bekannt sind, verzichten wir hier auf ausführliche Infos zu den Betrieben. Interessierte finden unter den jeweiligen Links oder den QR-Codes alle Informationen.

Am 07.11.2024 habe ich an einem Online Seminar des DWI teilgenommen (DWI - WeinEntdeckerWissen). Karin hatte im Oktoberheft 2024 im Veranstaltungskalender darauf hingewiesen. Das Thema des Seminars hätte passender nicht sein können: „Barrique, Tonneau & Co. - Ausbau im Holz ...“

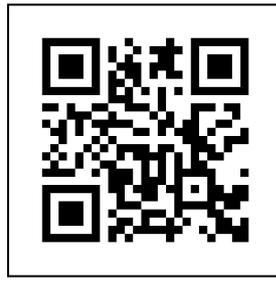
Auch hierzu findet ihr den entsprechenden Link / QR Code im Heft.

Interessierte finden hier auf dem YouTube Kanal des DWI in der Rubrik „WeinEntdeckerWissen“ noch viele weitere interessante Themen. Das DWI stellt hier alle Seminare online.

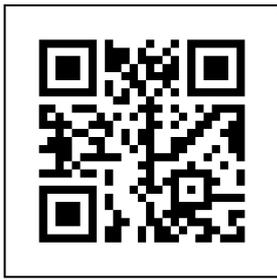
WWW-Adressen, Infos, Links zu den Weingütern des Abends, sowie der Link zu einem YouTube Video vom DWI.



www.borelldiehl.de



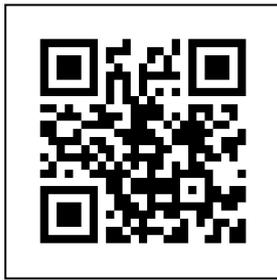
www.weingut-ziegler.de



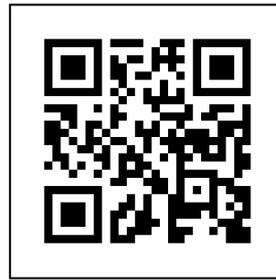
www.wein-zimmermann.de



www.weingut-bergdolt.de



www.tonijost.de



www.weingut-siegrist.de/

Barrique, Tonneau & Co. - Ausbau im Holz - WeinEntdeckerWissen
vom Deutsches Weininstitut (DWI)

Welchen Einfluss haben Holzfässer auf den Wein? Wie werden sie hergestellt? Wie erfolgt der Ausbau der Weine?

Interessante Powerpoint Präsentation ab ca. Minute 7:15 bis ca. Minute 38, danach kommen die Gespräche der eingeladenen Experten / Winzer.



www.youtube.com/OSfv1YFfme4

DIE WEINE DES ABENDS

**2021 Scheurebe Réserve trocken
Weingut Borell Diehl, Hainfeld, Pfalz**

**2022 Sauvignon Blanc Fumé trocken
Weingut Alfons Ziegler, St. Martin, Pfalz**

**2022 Sauvignon Blanc Fumé trocken
Weingut Zimmermann, Wachenheim, Pfalz**

**2022 „Tempus³“ Cuvée trocken
Weingut Bergdolt, Neustadt, Pfalz**

**2022 Weißburgunder trocken
Weingut Toni Jost, Bacharach, Mittelrhein**

**2022 Chardonnay „Tempus“ trocken
Weingut Bergdolt, Neustadt, Pfalz**

**2020 Chardonnay Réserve trocken
Weingut Siegrist, Leinsweiler, Pfalz**

**2021 Riesling - R - trocken
Weingut Toni Jost, Bacharach, Mittelrhein**

**2022 Riesling Waldwingert trocken
Weingut Alfons Ziegler, St. Martin, Pfalz**

**2015 Riesling Rudus Réserve trocken
Weingut Siegrist, Leinsweiler, Pfalz**