

SUPERIOR HOTEL

Sept 2021



Badischer Wein: Newcomer

Die Winzer in Baden sind nicht nur „von der Sonne verwöhnt“, sondern kommen durch die günstigen klimatischen Bedingungen auch auf extravagante Ideen, die anderswo so nicht zu realisieren wären. Unter den Newcomern des Jahres gefällt uns zum Beispiel eine Cuvée von den 12 Terrassen am **Durlacher Turmberg (Staatsweingut Karlsruhe Durlach)** aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc: tiefrot und vollmundig, ausgebaut im Barrique, mit feinen Aromen von Vanille, Zimt und Mandeln.

Aus der neu gezüchteten Rebsorte Sauvignier Gris (siehe auch Piwi-Artikel links) macht die **Winzergenossenschaft Jechtingen-Amoltern** einen trockenen Qualitätswein, der nach Apfel, Mirabelle und Pfirsich duftet.

Alkoholfreie Weine sind beim jungen Szenepublikum gefragt. Mit dem **Kai-Secco** aus frisch geernteten Kaiserstuhltrauben ergänzt die **WG Königsschaffhausen-Kiechlingsbergen** ihre bestehende Secco-Familie um das erste alkoholfreie Produkt. Auch der **Winzerkeller Auggener Schäf** führt in diesem Jahr eine alkoholfreie Cuvée unter dem Namen „**Wie war dein Tag, Liebling?**“ ein. www.badischerwein.de



Bodegas Montecillo: Neuer Rosé

Spanischer Rosé gehört zu den Gewinnern der neuen deutschen Liebe zum Rosé. Ein typischer Vertreter ist die harmonische Cuvée aus Tempranillo- und Garnachatrauben der **Bodegas Montecillo** (über Eggers & Franke). Was hat man im Glas? Frische rote Früchte, vor allem Erdbeeren – und blühende Rosen! Passt kühl serviert perfekt zum Grillabend und natürlich auch auf die Hotelterrasse.

www.bodegasmontecillo.com



Tariquet: Nur 9,5 Prozent

Alle Welt sucht leichte, trockene Weißweine für den Sommer. Unter zehn Prozent ist in der Gastronomie selten etwas zu bekommen, dabei verführt so ein trockenes Leichtgewicht durchaus zum zweiten Glas auf Ihrer Terrasse. Die **Domaine Tariquet** aus dem französischen Südwesten hat da etwas für Ihre Gäste: Der neue Weißwein **Imprévu** aus Riesling (!) und Ugni Blanc hat einen Alkoholgehalt von lediglich 9,5 Prozent. Die deutsch-französische Leichtigkeit kommt vom Riesling, der normalerweise nicht in der Gascogne angebaut wird (nicht IGP-spezifizierte), und von der heimischen Ugni Blanc, die für lebendige, feine Eleganz steht. In der Nase: Himbeeren, Holunderblüten, Akazie. Am Gaumen: weißer Pfirsich, frische Litschi. Passt gut als Aperitif, aber auch zu Meeresfrüchten, Entencarpaccio, Grillgemüse, Sushi, Dim Sums, frischem Ziegenkäse oder Apfelcrumble. Der Deutschlandvertrieb an Wein- und Feinkosthändler, Gastronomie und Hotellerie läuft über Véritable Vins & Domaines.

www.tariquet.com