

2024 »Organic Selection« Pinot Blanc

Weinmanufaktur Frey, Rheinhessen/Deutschland



Das Besondere am Wein

Mit biologischen Wein ist es wie bei den Bananen, findet Philipp Frey: »Die konventionellen Bananen sind immer schöner, schmecken aber austauschbarer.« Der **Pinot Blanc der Frey-Brüder** muss mit dem auskommen, was der Boden von Natur aus bietet und schenkt uns deshalb etwas **Einmaliges: Herkunft**. Dazu trägt auch bei, dass die **Gärung mit den traubeneigenen Hefen** erfolgt.

Weinbeschreibung

Aprikose, Birne und weiße Blüten in der Nase, dazu eine zarte Andeutung von Röstung. Am Gaumen lebendig, mit klarer Linienführung, sehr elegant und an den richtigen Stellen mit zartem Schmelz versehen – ein Pinot Blanc mit Ausdruck und Anmut. Starker Auftritt!

Unsere Speiseempfehlung

Eleganter Begleiter zu Zander, Rote Beete-Carpaccio und Thai-Curry

Steckbrief

Jahrgang:	2024	Säure:	6,4g/L
Rebsorten:	Pinot Blanc	Ausbau:	Edelstahltank, Barrique
Region:	Rheinhessen	Boden:	Lösslehm, Kalkstein
Land:	Deutschland	Kühlung:	8-11 °C
Alkohol:	12,5%	Preis:	9,95€ (1L = 13,27€)
Restzucker:	4,5g/L	Art.-Nr.	7018800424

2024 »Organic Selection« Pinot Blanc

Weinmanufaktur Frey, Rheinhessen/Deutschland



Christopher und Philipp Frey

Das Weingut

Mit Anfang Zwanzig krempelten **Philipp und Christopher Frey das Familienweingut im rheinhessischen Wonnegau** komplett um. Die Weinberge bestockten sie mit von Natur aus ertragsarmen Edelreisern, vornehmlich Burgunder und Riesling. Ihre Adresse lautet seitdem »Außerhalb 6«, ein schmuckloses Gebäude, das aber innen perfekt ausgestattet ist. Heute, zehn Jahre später lautet ihr Motto immer noch »Nichts für die Show, alles für den Wein!«



Die Weinregion

In **Rheinhessen** wird erst seit der Jahrtausendwende Qualitätsweinbau betrieben. Die weitläufigen Hügel gelten als Land der unbegrenzten Möglichkeiten, in dem ständig neue Talente für Furore sorgen. Die **kalkhaltigen Lössböden** bieten beste Bedingungen für nahezu alle deutschen und internationalen Rebsorten.

2024 Grauburgunder Reserve

Lukas Kesselring, Pfalz/Deutschland



Das Besondere am Wein

Wahre Größe liegt im Einfachen. Davon jedenfalls ist Lukas Kesselring bei seiner **Grauburgunder Reserve** überzeugt. Darum verzichtet er auf Stahltank und kontrollierte Kühlung, sondern **vergärt den Wein offen im Eichenfass**. Nur die Traube, das Holz und das Leben. Klingt einleuchtend. Und schmeckt herausragend. Solch Minimalismus erfordert kerngesunde Trauben mit großem aromatischen Potential.

Weinbeschreibung

Dieser Grauburgunder strotzt geradezu vor Lebendigkeit: frischer gelber Apfel, saftige Quitte, reife Nashi-Birne im Duft, herrlich untermalt von Haselnüssen und einer Spur edler Bourbon-Vanille. Am Gaumen steht der Wein voll im Saft und der alles umhüllende Schmelz lädt zum Schwelgen ein. Prunkvoll!

Unsere Speiseempfehlung

Bringt bei Fondue und Raclette alle und alles unter einen Hut

Steckbrief

Jahrgang: 2024
Rebsorten: Grauburgunder
Region: Pfalz
Land: Deutschland
Alkohol: 12,5%
Restzucker: 7,8g/L

Säure: 6,8g/L
Ausbau: Barrique
Boden: lehmiger Sandboden
Kühlung: 11 °C
Preis: 11,95€ (1L = 15,93€)
Art.-Nr. 7006903124

2024 Grauburgunder Reserve

Lukas Kesselring, Pfalz/Deutschland



Lukas Kesselring

Das Weingut

Seine Familie besaß nur ein paar Weinberge. Die stellte **Lukas Kesselring** mit 21 schon mal vorsorglich auf **biologischen Anbau** um. Noch vor seinem Dreißigsten hatte er den dazugehörigen Keller erworben und die ersten Flaschen gefüllt. Noch einmal zehn Jahre später zählt der Ellerstädter zu den beliebtesten Winzern der Rindchen-Kunden. Kaum einer vereint Klasse und Gemüt so wie er.



Die Weinregion

In der **Pfalz** geht alles. Bekannt auch als deutsche Toskana, gedeihen hier alle deutschen Rebsorten und dazu auch Cabernet Sauvignon, Malbec, Chardonnay oder Syrah. Die **roten Sandsteinböden** in der Rheinebene erbringen üppig-fruchtbetonte Weine für den alltäglichen Genuss. Die Hochlagen am Pfälzer Wald mit seinen Kalkstein-, Vulkan- oder Schieferböden sind den hochklassigen Rieslingen und Burgundern vorbehalten.

2024 »Römerberg« Sauvignon Blanc

Genheimer-Kiltz, Nahe/Deutschland



Das Besondere am Wein

Beginnen wir mit einer Liebeserklärung: **»Der Sauvignon Blanc hat dieses Wow am Gaumen«,** sagt Harald Kiltz. »Es ist schon gigantisch, was für ein Feuerwerk an Aromen da gezündet wird.« Die **ursprünglich aus Frankreich stammende Rebsorte ist erst seit Anfang des Jahrtausends in Deutschland zugelassen.** Genheimer-Kiltz gehörte damals zu den ersten Weingütern, die Weinberge mit ihr bestockten.

Weinbeschreibung

Was für ein Duft! Ananas, Pink Grapefruit, Tomatenblatt, Cassis, Maracuja und frisch gezupftes Basilikum. Am Gaumen wird die ungemein druckvolle Frucht unterfüttert von einer feinen mineralischen Ader. Das ist opulent auf die superfrische Art.

Unsere Speiseempfehlung

Großartig zur Käseplatte, Champignonpfanne und scharfer asiatischer Küche

Steckbrief

Jahrgang: 2024
Rebsorten: Sauvignon Blanc
Region: Nahe
Land: Deutschland
Alkohol: 12,0%
Restzucker: 4,2g/L

Säure: 6,2g/L
Ausbau: Edeltank
Boden: roter Sandstein
Kühlung: 8-10°C
Preis: 11,95€ (1L = 15,93€)
Art.-Nr. 7012300324

2024 »Römerberg« Sauvignon Blanc

Genheimer-Kiltz, Nahe/Deutschland



Harald Kiltz

Das Weingut

Genheimer-Kiltz ist ein **familiengeführtes Weingut in Gutenberg in der Weinregion Nahe**. **Harald Kiltz** hat sich voll auf Sauvignon Blanc spezialisiert. Gut die Hälfte der Weinberge ist mit der Rebsorte bestockt. Darunter auch erstklassige Lagen wie Römerberg und Felseneck. Dem Winzer gelang das Kunststück, als erster Nicht-Franzose den begehrten Wettbewerb »Concours Mondial du Sauvignon Blanc« in Blois an der Loire zu gewinnen.



Die Weinregion

Die **Weinregion Nahe** gilt als geologisches Kleinod. Auf ihren 125 Kilometern Länge finden sich eine **Vielzahl an Bodenformationen**, darunter vulkanischer Porphyry und Melaphyr, Rot-, Blau- und Grauschiefer, Rotliegendes, Muschelkalk, aber auch Kiesel, Kalkstein oder tiefgründiger Löss-Lehm. Das macht die Nahe zu einem Paradies für den Terroir-sensiblen Riesling. Weitere Reben sind Burgunder und immer häufiger Sauvignon Blanc.