



flügel: ein duftiger, geschmeidiger Spätburgunder mit Barriquecharakter; einen klassisch in Barriques ausgebauten sehr gehaltvollen Spätburgunder Selection; die Cuvée Isabelle, elegant komponiert aus fruchtigem Merlot und pfeffrigem Cabernet Sauvignon; die Cuvée Johann Steiner als „Flaggschiff“ des Hauses, in der sich die besten Rotweine aus fünf Jahrgängen ein Stelldichein geben. Im gleichen Bundesland – und dort in der südlichen Wonnegau – hat auch die Wein- und Sektmanufaktur Battenfeld-Spanier (VDP) ihren Standort. Man vollendet den trockenen Spätburgunder Gutswein ausschließlich in großen Stückfässern aus Holz. H.O.Spanier: „Dadurch wird die Fruchtigkeit durch eine erdige Würzigkeit erweitert, die den Wein ernsthaft und sehr burgundisch wirken lässt.“ Aromen von roten Beerenfrüchten und etwas Cassis, im Geschmack saftig und erfrischend mit feiner Würze. Der zweite

Rote aus der Wonnegau ist ein Hohen-Sülzen Spätburgunder -S- aus den ältesten Pinot Noir Reben des Weingutes: herrlich frisch, in der Nase nach Johannisbeere und Schwarzkirsche, im Geschmack würzig, erdig und mineralisch, der Holzeinfluss bleibt dezent im Hintergrund.

Wild-Rote aus dem Rheingau

Stefan und Christian Röss, Inhaber Weingut Balthasar Röss (VDP), Hattenheim, stellen drei trockene Rote zum Wild und Wildgeflügel in den Fokus: als Lagenwein einer klassifizierten Einzellage den Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder aus unterschiedlich alten Barriques (Charakteristik: schwarze Johannisbeere mit komplexen Kirscharomen, schmelziger Körper, gehalten von kräftiger Gerbsäure und Tannin), als hochwertige Lagencuvée aus den Hauptgemarkungen des Gutes den

i TIPPS für mehr Umsatz mit Rotweinen

- In einer Übersicht zusammenfassen und diese in die Speisekarte mit den Gerichten von Wild und Wildgeflügel einbringen; dabei die Charakteristik der Weine und deren Harmonie zu den einzelnen Kreationen beschreiben.
- Direkt zu den ausgewählten Gerichten und Menüfolgen empfehlen.
- Außer zum Wild und Wildgeflügel auch zu besonderen Verzehrsituationen und -anlässen offerieren: als Kaffeekränzchenwein zusammen mit einer Portion Mousse au Chocolat (nicht zu bitter), für den sinnierenden Einzelgast als Meditationswein (eventuell mit einer leichten Zigarre), für verliebte Pärchen zusammen mit süßen Trüffeln oder Weinschaum mit Beeren als Kuschelwein.
- Mit Brandy und Orangenlikör zu einem Schlummertrunk mixen.
- In den Mittelpunkt einer Spätburgunder-Probe stellen; dabei zwischendurch warme und kalte Snacks auf der Basis von Wild und Wildgeflügel reichen. Pauschalpreis kalkulieren.

Assmannshäuser Spätburgunder (Charakteristik: Dörrobst und Süßholz balanciert zwischen Würze und reifen Tanninen), als ausgesuchter Gutswein den „Von Unserem-S“ Rheingau Spätburgunder (Charakteristik: Cassistöne mit Süßholz, stoffige Leichtigkeit mit eleganter Gerbsäure). Ein weiterer Rheingau-Spätburgunder, der Juwel vom Assmannshäuser Höllenberg, stammt vom Weingut des Hotel Krone Assmannshausen. Vertrieben wird dieser „Kultwein“, den man bedenkenlos acht bis zwölf Jahre lagern kann, im Rahmen der Kooperationspartnerschaft mit den Weingütern Wegeler (VDP), Oestrich-Winkel. Ein Spitzenprodukt, das mit Aromen von Sauerkirschen und Brombeeren überzeugt. **S#**



i SERVICE Kontakte

Mehr Informationen unter
www.balthasar-ross.de
www.battenfeld-spanier.de
www.best-of-baden.de
www.schaetzle-weingut.de
www.wegeler.com
www.weingut-heitlinger.de
www.weingutkiefer.de
www.weingut-maennle.de
www.weingut-dr-steiner.de
www.weingut-zotz.de
 Weinkarten:
www.fluhrer-verlag.de