



Wine & Dine



„Deutschland: Riesling – Große Gewächse“

Ein privates Genuss- und Weinevent

Liebe Genussfreunde, im Juni hatten wir uns mit dem reinsortigen Barolo aus dem italienischen Weinbaugebiet Piemont beschäftigt. Der Spätsommer lädt natürlich dazu ein, sich einmal mit Weißweinen zu befassen und da Deutschland zu diesem Thema glücklicherweise auch einen ganz großen reinsortigen Wein zu bieten hat, geht unsere Weinreise diesmal nicht weit und zwar in den Rheingau, das Nahetal und nach Bodenheim bei Mainz. Dort sitzen große Riesling-Winzer, welche zum Weltruhm des so geschätzten Weines beigetragen haben.

Wir beschäftigen uns an diesem Abend ausschließlich mit Weinen der höchsten Qualitätsstufe für Riesling – mit den sogenannten „Großen Gewächsen“. Diese Lagen werden vom VDP bewertet. Zugelassen sind nur eng eingegrenzte Spitzenlagen mit optimalen Wachstumsbedingungen, Handlese, ertragsreduzierter Ernte und einer über einen langen Zeitraum nachgewiesenes, nachhaltig hohes Reifepotential.

Jörg Döpfner, Hotel Maingau, hat uns zu diesem besonderen Wein ein korrespondierendes **4-Gänge-Menü** kreiert. Als zusätzliche Besonderheit bieten wir diesmal **wahlweise ein Fisch- oder Fleischmenü** an. Das Maingau ist seit Jahren immer in den Toplisten von „Frankfurt geht aus“ vertreten. Wir haben das Lokal exklusiv für uns und Herr Döpfner wird selbst kochen und ich werde wie immer etwas zu dem Gebiet und den Weinen erzählen.

Ich benötige mindestens 8 Anmeldungen, um das Event durchführen zu können. Eine verbindliche Zusage benötige ich bis zum Freitag, dem 25. August, da ich dann die Weine beschaffen muss. Die Weinumlage wird diesmal bei ca. 40,-- Euro liegen (abhängig von der Teilnehmerzahl). Wenn Ihr Euch zeitnah anmelden würdet, wäre ich Euch dankbar, da die gereiften Weine rar sind und ich sie nicht lange reservieren kann.

Nicole und ich würden uns freuen, wenn wir wieder einen gemeinsamen, genussvoll-schönen Abend erleben würden!

Wann ? **Samstag, 09. September, um 19:00 Uhr**

Wo? Hotel Maingau, Schifferstr. 38 – 40, 60594 Frankfurt-Sachsenhausen

Parken? Bitte nicht! Nach den Weinen seid ihr nicht mehr fahrtüchtig! Taxi und Bahn empfehlenswert, Chauffeure können im Parkhaus Museumsufer parken. Doppelzimmer für 100,-- Euro inkl. Frühstück im Maingau, Buchbar unter verkauf@maingau.de - Stichwort „Wine & Dine RIESLING“ bis 14 Tage zuvor.

Kosten: **ca. 99,-- Euro pro Person** (59,-- Euro für den Gastronom, 40,-- Euro an mich für die Weine, ggf. 2-4 Euro mehr nach Verteilverhältnis Gäste zu Weine)

Anmeldung: Bis **25. August** unter hiecke@my-2.de - **Bitte mitteilen, ob Fisch- oder Fleischmenü!**

Bitte wenden



Storno: Ist leider nicht möglich. Dies ist eine private Initiative. Wenn wir mehr als 10 sind und dann einer doch nicht kann, bin ich optimistisch, dass ich bis ein paar Tage zuvor noch das Essen für den Absagenden stornieren kann – ggf. Euch den Weinbetrag in Wein zu geben.



*ABER JETZI ZUM MENÜ UND DEN
WEINEN...*

Bitte wenden



DAS MENÜ UND DIE WEINE

**** DAS FISCHMENÜ ****

Get together

Riesling Sekt – Robert Weil brut 2015

1. Gang

Duett vom Thunfisch mit Wasabischaum

** * **

Robert Weil Gräfenberg Großes Gewächs – 2015
*(95/100 Wine Spectator)**

2. Gang

Avocadorisotto mit gebratenem Scampi und Shisokresse

** * **

Robert Weil Gräfenberg Großes Gewächs – 2005
*(95/100 Robert Parker)**



3. Gang

*Seeteufel im Parmaschinkenmantel
auf mediterranem Gemüse und Sepianudeln*

* * *

*Kühling Gillot Ölberg Großes Gewächs - 2009
(91/100 Stephen Tanzer)**

* * *

*Dönkhoff Hermannshöhle Großes Gewächs - 2010
(93/100 Robert Parker)**

4. Gang

Duett vom Sorbet mit marinierten Beeren

* * *

*Robert Weil Gräfenberg Auslese - 2016
(94/100 Wine Spectator)**



*** *DAS FLEISCHMENÜ* ***

Get together

Riesling Sekt – Robert Weil brut 2015

1. Gang

Duett vom Kaninchen mit Wasabischaum

* * *

Robert Weil Gräfenberg Großes Gewächs – 2015

*(95/100 Wine Spectator)**

2. Gang

Avocadorisotto mit gebratener Wachtelbrust und Shisokresse

* * *

Robert Weil Gräfenberg Großes Gewächs – 2005

*(95/100 Robert Parker)**

Bitte wenden



3. Gang

*Osso Buco vom Kalb
mit Safranrisotto und Ofentomaten*

* * *

*Kühling Gillot Ölberg Großes Gewächs - 2009
(91/100 Stephen Tanzer)**

* * *

*Dönkhoff Hermannsköhle Großes Gewächs - 2010
(93/100 Robert Parker)**

4. Gang

Duett vom Sorbet mit marinierten Beeren

* * *

*Robert Weil Gräfenberg Auslese - 2016
(94/100 Wine Spectator)**

Anmerkungen:

* Bewertungen der Weine in Weinführern

Wasser still/laut und Kaffee/Espresso nach dem Essen inkludiert

Von jedem Wein ist pro Person eine Menge von ca. 0,1 – 0,2 l vorgesehen

Bitte wenden



ZUM THEMA UND DEN WEINEN

Der Riesling gilt als König unter den Weißweinen. In Deutschland sind ca. 23.500 ha mit Rieslingreben bestockt. Sein prägendes Merkmal ist die fruchtige Säure und bei den höheren Qualitäten das große Reifepotential. Gerade die gereiften Weine zeigen ein großes Aromenspektrum. Er wird in kühleren Anbaugebieten gepflanzt und unter Winzern heißt es: Wer Riesling und Spätburgunder beherrscht, kann alles!

Um die Größe und das Potential dieser Weine zu erfahren, verkosten wir 5 Weine aus einem Spektrum der Jahre 2005, 2009, 2010, 2015 und 2016. Die Jahrgänge 2005 und 2015 gelten für den Riesling in Deutschland als Spitzenjahrgänge.

(Hinweis: Die hinter den Weinen genannten Preise sind Brutto-Preise pro Flasche aus den Durchschnittspreisen der Suchmaschine Wine Searcher)

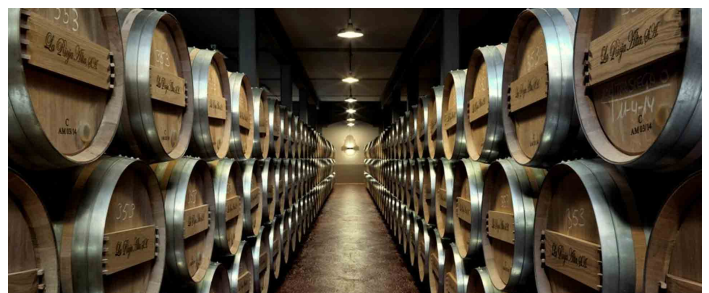
Unser führendes Weingut an dem Abend ist das Weingut Robert Weil aus Kiedrich im Rheingau. 1875 gegründet und nunmehr von der 4. Generation geführt ist es einer der großen Botschafter der deutschen Rieslingkultur in der ganzen Welt. Die Weine haben immer eine hohe Qualität und zeigen ganz klar die typischen Merkmale des Rieslings. Wir trinken an dem Abend den trockenen Spitzenriesling aus dem Haus, den Gräfenberg Großes Gewächs. Dies ist die beste Lage des Weingutes und ein komplexer, tiefgründiger aber gleichzeitig auch wunderbar harmonischer Riesling. Wir trinken den Jahrgang 2015 (46,-- Euro) , um ihn als jungen Wein zu erleben und den Jahrgang 2005 (60,-- Euro) als gereifte Variante. Zum Dessert trinken wir die Kiedricher Gräfenberg Auslese (83,-- Euro).

Mit dem Weingut Kühling-Gillot und dem Großen Gewächs vom Ölberg 2009 (35,-- Euro) geht es nach Rheinhessen und zwar nach Bodenheim bei Mainz. Carolin Spanier-Gillot wurde 2015 zur Winzerin des Jahres gekürt und der Ölberg ist die Cru-Lage am roten Hang. Eine klassische Steillage, aus welcher sehr dichte und mineralische Weine kommen, ohne jedoch die Frucht zu verlieren.

Zuletzt geht es in das Nahetal zum Weingut Dönnhoff. Das große Gewächs „Hermannshöhle“ wurde zwischen 2009 und 2011 dreimal zum Riesling des Jahres gekürt. Wir trinken die Hermannshöhle aus dem Jahr 2010 (73,-- Euro). Lobenberg zählt Dönnhoff zu den 5 besten Rieslingwinzern überhaupt und empfindet die Hermannshöhle als den aristokratischsten und elegantesten Riesling.

Wir freuen uns auf diesen Abend,

Nicole und Thorsten



Bitte wenden

