



## „Das kleine Eggersberger Weinbrevier“

...für Freunde des Hauses Schloss Eggersberg.

Gesammelt und herausgegeben von:

Hans-Peter M. Tassilo Wenzl-Sylvester  
Schloss Eggersberg / Alter Pfarrhof

D-93339 Obereggersberg b. Riedenburg

Kontakt und Anfragen per E-Mail an: [Wesyl@t-online.de](mailto:Wesyl@t-online.de)



**Inhalt:**

- Allgemeines zum Thema Wein
- Die wichtigsten Rebsorten - rot
- Die wichtigsten Rebsorten - weiß
- Welcher Wein zu welcher Speise
- Weinlagerung
- Weinkauf



## Die wichtigsten Rotwein-Rebsorten

### Der Spätburgunder

Im Burgund werden in den dortigen **Grand-Cru-Lagen** aus dem **Spätburgunder/Pinot-Noir** einige der besten - und teuersten - Rotweine der Welt gekeltert.

Lange Jahre waren die in Deutschland angebauten Spätburgunder nicht sonderlich herausragend, bestenfalls mittelmäßig. Erfreulicherweise gibt es auch bei uns eine wachsende Zahl vorwiegend junger Winzer, die immer ansehnlichere, teilweise sogar große Weine herstellen.

Wunderbar elegant, geschmackvoll fruchtig, ausgestattet mit geschmeidigen Tanninen und einer feinen Säure, kräftig und dennoch sehr filigran - dies können Beschreibungen heutiger, feiner deutscher Weine sein.

- Anbau:** Frankreich (Burgund), Deutschland  
**Farbe:** in kälteren Gegenden: helles Purpur, in heißen Anbaugebieten: dunkles Rubinrot  
**Duftpalette:** Beeren (Himbeere, Brombeere, auch Erdbeere), Steinfrüchte (Kirsche, rote oder Schwarze Sauerkirsche, Feigen, Holunder, mitunter auch Pfeffer  
**Geschmack:** überwiegend von milder Säure, hintergründige Bittertöne, gute bis sehr gute Qualitäten sind körperreich bis gehaltvoll.

### Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon ist eine Rebe, die sich in nahezu allen Anbaugebieten weltweit wohl fühlt. Gemeinsam mit den Rebsorten Merlot und Cabernet Franc findet er sich der Cabernet Sauvignon als eine der drei bestimmenden Rebsorten in fast allen Bordeaux-Weinen, auch in den berühmten davon.

Dabei ist er vom Charakter her eher kantig, gerbstoffhaltig zu nennen. Das ist wohl auch der Grund, weshalb er mit anderen Rebsorten verschnitten wird. Dort bringt er seine Eigenschaften als Stärke ein. Denn er bringt, obwohl sehr unterschiedlich in der Qualität, eine sehr ausgeprägte Langlebigkeit mit sich. Für Lagerweine ein herausragender Bestandteil.

- Anbau:** weltweit  
**Farbe:** ein tiefes, intensives und leuchtendes Rubinrot  
**Duft:** nach dunklen Früchten ( Brombeere, Cassis), auch Eukalyptus, Muskatnuss und Ingwer, manchmal Nelken. Bei hohen Qualitäten finden sich oft Noten von Leder, schwarzen Trüffeln, Schokolade und Kakao, manchmal auch nach feuchter Erde und Laub sowie grüner, unreifer Paprika.  
**Geschmack:** hoher Gerbstoffanteil und hoher Alkoholgehalt, schöne, runde Fruchtsüße



### Merlot

Wein aus der Rebsorte Merlot wird, bedauerlicherweise, häufig als überteuertes, eher belangloses Massenweingebot angeboten.

Findet man jedoch einen hochwertigen Merlot, überrascht er im Glas als fülliger, geschmeidiger und harmonischer Wein. In vielen ausgezeichneten Bordeaux-Cuvées ergänzt er den eher maskulinen Cabernet Sauvignon durch eine weiche, runde und fruchtige Note.

- Anbau:** weltweit  
**Farbe:** mittelkräftiges bis dunkles Rubinrot  
**Duft:** es finden sich Fruchtnoten nach Pflaume, Brombeere, Heidelbeere, aber auch nach Gewürzen, wie Nelke und Zimts, auch Schokolade.  
**Geschmack:** fruchtig, weich mit niedriger Säure, geschmeidige Gerbstoffe. Oft hoher Alkoholgehalt.

### Syrah / Shiraz

Vermutungen, dass die Sorte aus Persien, aus der Stadt Schiraz stammt und in Frankreich bereits von den Römern angesiedelt wurde, konnten nicht belegt werden. DNA-Analysen belegten hingegen, dass Syrah eine Kreuzung der alten französischen Sorten Dureza und Mondeuse Blanche ist und daher mit höchster Wahrscheinlichkeit aus dem Tal der Rhône stammt.

Und dort ist die Rebsorte Syrah immer noch zuhause. Die Weine aus dieser Rebsorte nicht sehr ertragreich, aber noblen Rebsorte sind dunkelfarbig, tanninhaltig, beerig-bitter-süß, also sehr vielschichtig. Syrah-Weine haben meist ein kräftiges Johannisbeer-Aroma. Zur Milderung seiner adstringierenden Eigenschaft bedarf ein hochwertiger Syrah einer langen Flaschenreife.

Synonyme für Syrah sind:

Antournerein Noir, Balsamina, Biaune, Candive, Entournerin, Hermitage (in Australien), Hignin Noir, Marsanne Noire, Neretto di Saluzzo, Petite Syras, Schiras, Sérène, Serine oder Serinne, Shiraz, Sirac, Syra.

- Farbe:** sehr dunkles Purpurrot, bis hin zum tiefen Rubinrot  
**Anbau:** inzwischen weltweit  
**Duft:** sehr deutliche nach Johannisbeere, Waldfrüchten, Kirschen, Nelken und Veilchen. Erdige Noten und gewürzig nach Lakritze und Pfeffer. Von der Lagerung in Eichenholzfässern kommen Noten nach Vanille und Röstaromen  
**Geschmack:** sehr opulent, saftig, mitunter geballte Kraft und schöner Abgang



## Tempranillo

Die dominierende Traube des Rioja, der Navarra und des Ribera del Duero ist Tempranillo. Man kennt sie auch unter den Synonymen Tinto Fino, Tinta de Toro und in Portugal unter Tinta Roriz. Je nach Anbaugebiet haben die Weine aus Tempranillo eine sehr große geschmackliche Bandbreite, die von eher dünn bis zu sehr wuchtig geht. Wird die Traube des Tempranillo klassisch im Holzfass vinifiziert, erhält man Weine mit starken Holznoten und ausgeprägten Vanillearomen. Modern ausgebaut, sind die Weine sanft, sehr fruchtig und früh trinkreif.

**Anbau:** Spanien, Portugal

**Farbe:** dunkles Rubinrot

**Duft:** Brombeere, Sauerkirsche, Pflaume, Vanille, manchmal Weihrauch, Eiche und Harz. Ältere, traditionell ausgebaute Weine können Noten nach Fell, geräuchertem Speck, Wildbret und Leder aufweisen.

**Geschmack:** warm, weiches und wenig Tannin, feine Säure, alkoholreich

## Garnacha

Garnacha - in Frankreich heißt diese Rebe „Grenache“ - ist die am weitesten verbreitete Rebe weltweit. Die Bandbreite der Qualitäten, die diese Rebe hervorbringt, ist groß - sie reicht von einfachsten Massenweinen bis zu edelsten Spitzenerzeugnissen.

Berühmte Vertreter des Garnacha sind zum Beispiel im Weinbaugebiet des Châteauneuf-du-Pape sowie konzentrierte Weine aus dem Priorat. Das **Priorat** (katalanisch, spanisch auch **Priorato**) ist ein Weinbaugebiet in Katalonien. Es liegt in den steilen Hügeln von Montsant mit geeignetem Licorella-Schieferboden, etwa 30 km hinter Cambrils und Tarragona. Es handelt sich um Kataloniens älteste Weinbaubetreibende Region. Im Mittelalter zählte die Region zu den bedeutendsten Weinbaugebieten Spaniens. Danach war es lange Zeit still, bis ab 1989 ein deutlicher Aufstieg begann, vor allem durch die Weine **L'Ermita**, **Clos Erasmus** und **Finca Dofi**, die auf dem internationalen Markt bekannt wurden. Im Jahr 2001 wurde das Priorat zur höchsten spanischen Qualitätsstufe DOCa (D.O.C.) erhoben. Zur Zeit sind die Anbaugebiete Priorat und Rioja die beiden einzigen, die diese höchste Herkunftsbezeichnung tragen dürfen.

Aus dem Garnacha werden auch Weiß- und Roséweine gekellert. Süßweine aus dieser Traube, die eine hervorragende Qualität aufweisen, werden an den steilen Hängen um die kleine Stadt Banyuls-sur-Mer angebaut, wo sich die Pyrenäen und das Mittelmeer treffen. Er darf nur in den vier Gemeinden Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure und Port-Vendres im Anbaugebiet Languedoc Roussillon hergestellt werden. Die Rebfläche umfasst ca. 1400 Hektar.

**Anbau:** Spanien, Südfrankreich, Südafrika und Italien

**Farbe:** Hell- bis Tiefrot

**Duft:** Rosine, Pflaume, Lakritze, gewürzig

**Geschmack:** tanninarm, warmer, weicher Körper, alkoholreich



### Sangiovese

Sangiovese wird bevorzugt in der Toskana angebaut und im Chiantigebiet. Es ist die Traube des Chianti, des Brunello und des Vino Nobile di Montepulciano. Ehemals eher einfache Weine, haben sich einig zu wahren „Kulttropfen“ entwickelt. Dabei ist das Spektrum in der Tat sehr breit. Viele - und nicht nur die wahren Großen - sind meiner Meinung nach allerdings in ihrer Preisgestaltung nicht mehr rational zu erfassen und oft überteuert.

- Anbau:** Italien, Toskana  
**Farbe:** leuchtendes Purpur bis tiefes Dunkelrot  
**Duft:** Preisel- und Heidelbeere, Sauerkirsche, teilweise Eukalyptus, Veilchen, Lakritze, Zimt und auch erdige Töne. Vanille durch Fassausbau.  
**Geschmack:** kräftige, saftige Säure, relative wenig Frucht, oft harte Tannine

### Nebbiolo

Barolo und Barbaresco werden aus Nebbiolo gekeltert. Es finden sich sehr gute, gereifte, charaktervolle Weine, die sich durch schöne Spannkraft und Stärke, beeindruckendem Volumen und hohem Potenzial auszeichnen. Der Tradition gemäß werden die meisten dieser Weine in großen Holzfässern ausgebaut, Barrique-Varianten finden sich allerdings immer häufiger.

- Anbau:** Italien (Piemont) und Aosta-Tal  
**Farbe:** schönes Rubinrot, nicht sehr dunkel  
**Duft:** rote Früchte, wie Himbeere und andere, oft Rosen, Veilchen (blumig), aber auch Lakritze, Teer und Pilze/Trüffel  
**Geschmack:** viel Tannin, relativ alkoholhaltig, langer, süßer Abgang

### Dornfelder

Dornfelder wurde - und wird - oft als Massenwein mit entsprechendem Ergebnis angebaut. Wird der Ertrag der Reben allerdings radikal begrenzt, bekommt man fruchtige, aromatische Weine, die kräftig und ausdrucksstark sein können und eine tiefdunkle Farbe haben.

- Anbau:** Deutschland  
**Farbe:** sehr dicht, tiefes Rubin- bis Schwarzrot  
**Duft:** Johannisbeere, Brombeere, Himbeere, warmer Holundersaft, Tabaknote  
**Geschmack:** hoher Gerbstoffgehalt, kräftig bis sehr gehaltvoll.



## Die alte Frage: welcher Wein passt zu welcher Speise?

**Rotwein zum Fisch? Weißwein zum Käse? Warum nicht - erlaubt ist, was schmeckt! Aber man sollte ein wenig die Harmonie der passenden Zugehörigkeiten kennen und pflegen.**

Im besten der Fälle sollen alle Zutaten von Speisen sich zu einer fulminanten Synergie zusammenschließen, um dem Genießer vollkommene Freude zu bereiten. Und dies gilt - ganz natürlich - auch für zu den Speisefolgen kredenzten Weine.

Der Wein sollte sich mit den Speisen austauschen, mit ihnen harmonieren und deren Geschmacksnuancen ergänzen, unterstreichen und mit sogar mit neuen Erlebnissen vervollkommen. Tut er das nicht, passt er nicht. Basta!

Selbstverständlich kann - und soll - es dabei in bestimmten Situationen zu Spannungen, ja Gegensätzen zwischen Speis' und Trank kommen. Aber eben, wiewohl überraschend, so doch immer ganz erstaunlich passend.

Nehmen Sie einen reifen Edelschimmelkäse, zu dem man früher ausschließlich schwere, gelagerte Rotweine trank. Gönnen Sie sich nun dazu eine edelsüße Beerenauslese (Riesling) oder einen der wunderbaren, Südtiroler Gewürztraminer. Sie werden wunderbare Kontrapunkte in Bezug auf Süße und Säure, Herbe und konzentrierter Salzigkeit erleben. Oder trinken Sie ruhig einmal einen lieblichen Riesling zu würzig-raffiniertem, asiatischen Essen. Es funktioniert und harmoniert ganz erstaunlich.

Immer aber gilt, dass alle Kompositionen immer ein rundes Geschmacksbild abgeben sollten.

Um sicher in der Wahl der richtigen Weine zu bestimmten Speisen zu werden, macht es Spaß und bereitet in der Familie und mit Freunden Freude, schlicht zu probieren. Machen Sie einmal nicht nur eine „Weinprobe“, sondern eine Kombinationsprobe der anderen Art. Bereiten Sie ein Viergänge-Menue vor und stellen Sie nicht nur eine Flasche pro Gang auf den Tisch, sondern mehrere unterschiedliche Weine. Es wäre ideal, wenn Sie jedem Gast zwei oder drei Gläser dafür zur Verfügung stellen könnten. Somit kann jeder die Weine parallel zu dem jeweiligen Gang degustieren und sich seinen Favoriten heraussuchen.

Sie können glauben, dass Sie an einem solchen Abend keine Sorge über das Entstehen kurzweiliger und spannender Diskussionen haben müssen. Ganz ungewöhnliche Wein/Speisenkombinationen kommen dabei heraus, die sogar noch passen!



### Grundsätze, an denen Sie sich orientieren können:

- Wenn Sie leichte Speisen mit vorwiegend zartem Geschmack servieren, ist zu milden, trockenen Weinen zu raten. Auf dieser Ebene sollte weder die Speise noch der Wein den Partner dominieren.
- Im Umkehrschluss bedeutet dies natürlich, dass der Wein umso gehaltvoller sein kann/soll, je schwerer die Gerichte sind.
- Legen Sie besonderes Augenmerk auf Ihre Saucen! Dieser, bei der Weinauswahl oft vernachlässigte Teil des Essens ist häufig die konzentrierteste, würzigste, kräftigste Komponente.
- Körperreiche Weißweine reichen Sie zu Rahmsaucen.
- Zu Rotweinsaucen passt ein würziger und kräftiger Rotwein.
- Es ist in der Tat ein guter Schritt, bereits beim Kochen einen Schuss jenes Weines in die Sauce zu geben, den Sie als Getränk bei Tisch vorgesehen haben.
- Machen Sie sich in jedem Fall davon frei, einen billigen Wein für Ihre Saucen zu verwenden, damit verderben Sie sich nur die Freude am Essen. Aus einer minderwertigen Zutat gelingt auch Ihnen kein exzellentes Endprodukt. Nehmen Sie als IMMER den Wein, den Sie auch zum Essen trinken werden. Und das ist schließlich ein guter Tropfen, oder?
- Sie werden ein Gericht servieren, das intensive Röstaromen vorzeigt? Dann passt ein trockener, im Barrique ausgebauter Wein, der durchaus alkoholbetont sein darf.
- Es gibt viele Salate mit Balsamico-Essig und frischen Zitronen/Limettendressings? Seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie dazu säuerbetonte Weine. Sonst schaukeln sich die Säuren gegenseitig zu sehr hoch.
- Haben Sie ein sehr ölhaltiges Gericht vorgesehen? Viele Rotweine können davon einen metallischen Geschmack bekommen. Schwenken Sie auf Weißwein.
- Sie möchten einen kräftigen, tanninreichen Wein servieren? Verzichten Sie auf zu stark salzhaltiges Essen. Salz verstärkt die Bitterkeit der Tannine.
- Süß und süß geht bestens. Süßweine zu Süßspeisen harmonieren in der Regel bestens.
- Wenn Ihre Speisen bereits kräftig, ja scharf gewürzt sind (z.B. asiatisch), sollten Sie wissen, dass alkoholische Weine diese Schärfe/Würze noch verstärken. Deshalb ist es manchmal besser, z.B. zu indischem Essen wirklich Tee zu servieren.
- Warum nicht mal wieder einen festlichen, kräftigen Krustenbraten vom Schwein? Kein Problem. Der richtige Weinbegleiter ist hierzu ein Wein mit reichem Gerbstoffgehalt, Säure und Alkohol. Diese Bestandteile machen den Braten bekömmlicher - sie regen zwar auch den Appetit, aber auch die Verdauung an.





## Welcher Wein zu welcher Speise?

### Salate:

Sie können auch zu Salaten Wein trinken. Vorsichtiger Umgang mit Essig und Zitronensaft ist dabei jedoch geboten. Dasgleiche gilt für Salz und Gewürze.

Frische Kräuter aber veredeln jeden Salat und können sogar den Geschmack des Weines noch unterstützen.

### Suppen:

Suppen gibt es in einer sehr großen Variationsbreite. Dadurch ist auch Auswahl der möglichen, zu Suppen aller Art passenden Weißwein groß. Von jungen bis gereiften, trockenen Rieslingweinen, zu cremigen Chardonnays und jugendlich frischen Sauvignon Blancs spannt sich der Bogen. Die Zutaten der Suppen geben hier die Richtung vor.

Zur Spargelsuppe ist z.B. ein trockener Muskateller oder eine trockene Scheurebe sehr interessant. Fischsuppen benötigen durchaus einen kräftigen Begleiter, weil viele Weißweine hier untergehen. Greifen Sie in diesem Fall ruhig schon zu Barriqueweinen, denn diese verfügen durchaus über das entsprechende Potenzial als Begleiter für dieses anspruchsvolle Gericht. Aber auch ein Rotwein mit geringem Tanningehalt, z.B. ein Spätburgunder oder einer der vielen, edlen Garnacha-Weine aus Spanien können eine ideale Kombination sein.

### Schinken:

Luftgetrocknete Schinken sind salzig. Ziehen Sie hier tanninarme, junge und kräftige Rotweine vor. Ganz vorzüglich passen auch Cava, guter Winzersekt oder frische Weißweine.

### Spargel:

Eine Anmerkung vorab: DEN klassischen Spargelwein gibt es nicht! Was gemeinhin in der Werbung als „Spargelwein“ (€ 2,98 die Flasche...) angeboten wird, können - sollten Sie Ihren Gaumen nicht verletzen wollen - getrost vergessen.

Zudem kommt es bei der Auswahl des passenden Weines zu einem Spargelgericht - wie bei allen anderen Speisen - auf dessen Zubereitung an.

Zu Spargel harmoniert sehr gut ein grüner Silvaner, aber auch ein leichter Chardonnay, ein feiner Sauvignon Blanc, ein leichter Weißburgunder oder auch ein grüner Veltliner (zum Beispiel aus der Wagramer Selektion). Selbst Muskateller bietet eine ganze Palette passender Weine.

Wie gesagt, es kommt im Wesentlichen auf die Zubereitung der Speise, hier des Spargels an.

Klassisch, in Wasser gekocht, verlangt Spargel nach frischen und spritzigen Weißweinen. Hier kommen Sauvignon Blanc, Riesling und Chardonnays zum Zuge. Spargel aus dem Ofen dagegen geht sehr gut zusammen mit grünem Veltliner, grünem Silvaner, aber auch mit gehaltvollem Müller-Thurgau. Wird der Spargel gebraten, sollten Sie als Begleiter graue Burgunder, substanzreiche Sauvignon Blancs, weiße Barrique Weine, aber auch mutig einmal einen gerbstoffarmen Rotwein bereitstellen.



## Fisch und Meeresfrüchte:

Warum keinen Rotwein zu Fisch? Sie können diese Regel getrost über Bord werfen, wenn Sie die Regeln kennen. Dass Fisch und Rotwein nicht miteinander harmonieren, gilt in der Tat nur für harte, gerbstoffhaltige Rotweine. Diese Weine können in Verbindung mit Fisch leicht einen metallischen und bitteren Geschmack hervorrufen, der als sehr unangenehm empfunden wird.

- Sie kochen gerne herzhaften Seefisch mit einer Sauce-Hollandaise oder einer Butter-Weißwein-Sauce? Servieren Sie dazu gehaltvolle Weißweine, wie einen Sauvignon Blanc, einen Chardonnay oder einen Grau-, bzw. Weißburgunder.
- Seefisch ja, aber heute gebraten oder gegrillt? Wagen Sie es durchaus, hierzu einen jungen, milden Rotwein zu kredenzen, der wenig Tannin hat. Besonders geeignet sind hier Spätburgunder, Garnacha, Lemberger, Zweigelt oder auch ein Dornfelder.
- Sehr gut harmoniert leichter, trockener Weißwein, wie Riesling, Silvaner oder ein Grüner Veltliner zu gedämpftem Fisch.
- Kommen Austern und Krustentiere in verschiedenen Zubereitungsarten auf den Tisch, roh, gekocht, mit Saucen und gegrillt. Dazu passen Sauvignon Blanc und Chardonnay, manche mögen diese auch aus dem Barrique, bzw. ein edler Muscadet.

## Fleischgerichte:

Es wurde bereits angesprochen: es kommt ganz wesentlich auf die Zubereitung sowie unbedingt auf die begleitenden Saucen an!

- Wenn Sie mit viel Kräutern gewürztes Fleisch anbieten möchten, passen dazu ebenso würzige Weine aus Navarra und Cotes de Roussillon.
- Lamm und Kalbshaxe, beides langsam und lang geschmort, verträgt leicht gereifte, kräftige Rotwein, wie einen Ribera del Duero oder einen Brunello di Montalcino. Auch Weine aus dem Bordeaux passen sehr gut.
- Rosagebratenes/kurzgebratenes Fleisch wie Roastbeef und Steaks verlangt nach gerbstoffreicheren Rotweinen.
- Im Barrique ausgebaute Rote, wie Rioja, Pinotage und Cabernet Sauvignon harmonieren mit über offenem Feuer gegrilltem Fleisch

## Geflügel:

Geflügel, das mit einer reduzierten Bratensoße serviert wird, verlangt nach einem fruchtbetonten, feinwürzigen Rotwein. Servieren Sie Geflügel, z.B. Geschnetzeltes, in einer karamellisierten Sahnesoße, sollten Sie auf einen halbtrockenen Riesling, oder auf einen weichen, aber fülligen Merlot zurückgreifen. Passen würde auch ein trockener Gewürztraminer.

## Wild und Wildgeflügel:

Steht Hirschkeule oder Hasenragout, bzw. Wildschwein auf der Speisekarte, passen die großen Rotweine aus dem Piemont. Exzellente Partner zu diesen Gerichten sind auch Pinotage und Syrah /Shiraz.

Waren Sie ‚auf der Jagd‘ und haben die Beute, eine Wildente oder eine seltene, wilde Taube für den Speisezettel vorgesehen, ist die Wahl des Weines gut, wenn Sie sich für einen trockenem, körperreichen, mit süßen Fruchtnoten ausgestatteten Rotwein entscheiden. Solch einen Wein finden Sie unter den Burgundern, aber auch unter den gereiften Spätburgundern aus Baden oder der Pfalz.



## Asiatische Speisen:

Zu chinesischer, vietnamesischer und auch japanischer Küche schmecken oft halbtrockene bis fruchtig-süße Riesling-Weine sehr gut, die Sie jetzt allerdings ein wenig kühler als sonst servieren sollten.

Problematisch wird es, wenn es um die indische Küche geht. Hier wird häufig mit hoher Schärfe und sehr intensiven Gewürzen gekocht. Mit den meisten Weinen wird man nicht das gewünschte Geschmacksergebnis erzielen, da der Alkohol die Gewürzscharfe noch unterstreicht und das für den europäischen Gaumen nicht sonderlich wohltuend ist. Deshalb fragen Sie doch den Kellner nach einem passenden Tee, oder dem indischen Erfrischungsgetränk Lassi, schmeckt wirklich. Wenn Sie unbedingt ein alkoholisches Getränk bevorzugen: trinken Sie ein kühles Bier.

## Käse:

Die Auswahl an Käsesorten aller Länder ist wahrlich riesig! Und die Qualitäten sind mittlerweile erstaunlich gut. Das macht den Weinvorschlag einfach für „Käse“ unmöglich. Es kommt hier noch viel mehr darauf an, den Käse zu kennen. Denn jeder, wirklich jeder Käse ist anders: von mild bis kräftig, von süß bis scharf, von weich bis hart, von salzig bis pfeffrig, von jung bis alt... Und dazu kommen noch die verschiedenen Milchsorten: Kuh-, Büffel-, Ziegen- und Schafmilch, die unterschiedlichen Schimmelarten u.v.a.m.! Natürlich ist dies Aufzählung unvollständig.

Was ist die Lösung? Probieren geht über studieren! Ein paar Möglichkeiten, wie Sie ein wenig Ordnung in Ihre Entscheidung bringen können, möchte ich Ihnen dennoch nennen:

- Gereifte Hartkäse, wie Parmesan, Pecorino oder englischer Cheddar Cheese harmonieren bestens mit tanninhaltigen, schweren Rotweinen, z.B. mit Barolo, Brunello di Montalcino oder Ribero del Duero)
- Wenn Sie zu reifem Ziegenkäse greifen wollen, legen Sie sich edelsüße Auslesen, Beerenauslesen, Trockenbeerenauslesen einen der exquisiten Weine aus dem Sauternes in den Korb. Sie passen alle.
- Ebenso bestens zu den genannten Süßweinen passen Edelschimmelkäse, wie Roquefort, Gorgonzola, Blue Stilton oder Bleu d’Auvergne.

## Süßspeisen:

Nachspeisen auf Schokoladenbasis können gemeinsam mit gehaltvollen und fruchtbetonten Rotweinen, mit Portwein, süßem Sherry, aber auch mit edelsüßen Weißweinen serviert werden.

Zu Fruchttellern, Desserts mit Früchten schenken Sie am besten edelsüße Weine oder süße Schaumweine aus.



## Wie Sie Wein richtig temperieren

O	jugendlicher, eleganter Sekt, Prosecco, Spumante	6 °C	bis	8 °C
O	Winzersekt, Cava, Crémont, Champagner	8 °C	bis	10 °C
O	Leichte, trockene Weißweine	6 °C	bis	8 °C
O	Mittelschwere trockene, aromatische und liebliche Weißweine	8 °C	bis	10 °C
O	Reife, schwere trockene Weißweine und edelsüße Weine	10 °C	bis	12 °C
O	Rosé und Weißherbst	9 °C	bis	12 °C
O	Leichte und tanninarme Rotweine	12 °C	bis	14 °C
O	Mittelschwere Rotweine	13 °C	bis	16 °C
O	Schwere, tanninbetonte und reife Rotweine	15 °C	bis	18 °C

Sie erkennen aus der Tabelle, dass der Rat, Rotweine auf „Zimmertemperatur“ zu bringen, bei heutigen Heiztechniken und Gewohnheiten, die zu Zimmertemperaturen von 20° bis 24° führen, nicht mehr sinnvoll ist. Der Wein würde nicht mehr schmecken, der Alkoholgehalt zu betont und die Geschmacknoten zu sehr in den Hintergrund gedrängt werden.

Wenn Sie Wein einmal kühlen müssen:

- im Eisfach kühlt der Wein etwa 0,5° pro Minute herab. Daraus können Sie die Kühldauer berechnen.
- im Eiskübel kühlt der etwa 1,0°

Sie wollen/müssen Wein erwärmen? Bitte legen Sie Ihre geschätzten Tropfen NICHT auf die Heizung! Wenn überhaupt, ist der beste Weg ein handwarmes Wasserbad. Das bringt etwa 0,5° pro Minute, bis auf die gewünschte Temperatur.



## Wie sollten Sie Ihre Weine lagern?

Die überwiegende Mehrheit der heute produzierten Weine, sicherlich 85%, sollten noch jung, d.h., in den ersten ein bis zwei Jahren getrunken werden. Denn ihre wesentlichen, herausragenden Merkmale sind gerade ihre Frische und ihre Fruchtigkeit. Und genau diese Eigenschaften sind es, die die große Mehrheit der Weine zum Teil bereits nach wenigen Monaten auf der Flasche verlieren.

Wirklich große Weine jedoch entfalten sich erst durch lange Lagerung zu ihrer vollen Qualität. Die Jahre verändert die Farbe hin zu mehr vielschichtiger Tiefe, die Tannine eines edlen Roten, die Süße eines exquisiten Dessertweins und Extrakt sowie Säure eines großen, trockenen Weißweins werden erst mit den Jahren charaktvoll, samtig und geschmeidig.

Große Weine duften in ihrer Jugend stets eher zurückhaltend. Sie lassen nur in wenigen Nuancen ihr Entwicklungspotenzial in der Nase erkennen. Der Duft nach frischem Heu und Kraut im Jungwein wandelt sich erst langsam in Noten nach Tee und getrockneten Kräutern. Was zuerst als frischer Rauch empfunden wird, ist nach Jahren der Pflege und Lagerung der Geruch nach einer guten Zigarre oder nach Zedernholz. Und welche Breite an exquisiten Aromen der Reife bietet ein großer Wein, wenn er in die Jahre gekommen ist: Wild, Steinpilz oder gar echte Trüffelnoten und mehr!

Man darf nicht vergessen, dass sich nur etwa 1% der produzierten Weine zu den wirklich großen zählen. Dieser Tatsache sollte man mit Respekt und Ehrfurcht begegnen. Vor dem Wein ebenso, wie vor dem Winzer, der mit unbeugsamer Mühe, häufig auch mit nicht unerheblichem, pecuniären Einsatz und mit Engelsgeduld verstand, all' sein Wissen und Können in einem Fass Wein vom Besten zu konzentrieren!

### **Was geschieht bei der Lagerung?**

Viele Inhaltsstoffe im Wein, allen voran die Tannine und Gerbstoffe, gehen im Laufe der Zeit ganz langsam höchst komplexe Verbindungen untereinander ein. Sie reagieren mit anderen Inhaltsstoffen und bilden immer größer werdende Ketten, die sich später als Depot bemerkbar niederschlagen.

### **Wodurch wird Wein lagerfähig?**

Die Lagerfähigkeit von Wein wird beeinflusst von

- Alkohol
- Zucker
- Säure
- Gerbstoffen
- Tannin und
- Extrakt



## Weine mit längerer Lebenserwartung sind z.B.:

<b>Weißwein:</b>	<input type="checkbox"/>	Chardonnay	2 - 6	Jahre
	<input type="checkbox"/>	Chenin de Blanc / Loire	3 - 30	Jahre
	<input type="checkbox"/>	Riesling	2 - 30	Jahre
	<input type="checkbox"/>	Semillon	2 - 15	Jahre
	<input type="checkbox"/>	edelsüße Weine	5 - 50	Jahre

<b>Rotwein:</b>	<input type="checkbox"/>	Cabernet Sauvignon	3 - 20	Jahre
	<input type="checkbox"/>	Merlot	2 - 10	Jahre
	<input type="checkbox"/>	Nebbiolo	4 - 20	Jahre
	<input type="checkbox"/>	Sangiovese	2 - 10	Jahre
	<input type="checkbox"/>	Syrah / Shiraz	4 - 15	Jahre
	<input type="checkbox"/>	Tempranillo	2 - 12	Jahre
	<input type="checkbox"/>	Zinfandel	2 - 6	Jahre

## **Grundsätzlich sollten Sie bei der Weinlagerung einige Punkte beachten:**

### **Die Luftfeuchtigkeit:**

In trockenen Räumen ziehen sich die Flaschenkorken zusammen und werden bröselig. Deshalb sollte die Luftfeuchtigkeit in Ihrem Weinkeller 35% auf keinen Fall unterschreiten. Besser, wenn sie darüber liegt. Ist Ihr Keller zu trocken, stellen Sie einfach ein paar Eimer mit Wasser auf. Eine zu hohe Feuchtigkeit kann schnell zum Verschimmeln Ihrer Etiketten führen.

### **Temperatur:**

Im Privatkeller ist eine konstante Temperatur von ca. 15° (Celsius) ideal. Jedenfalls sollte die Temperatur nicht um mehr als 8° schwanken: 8° im Winter, bis 16° im Sommer, dann sollten Sie keine Probleme haben. Achten Sie darauf, dass sich Ihr Keller keinesfalls auf mehr als 20° erwärmt! Ein guter Keller ist als Weinlager zu bevorzugen, aber es eignen sich auch Abstellräume oder Treppenhäuser als Weinlager, wenn diese von der Temperaturstabilität her gut und - vor allem - geruchsneutral sind. Vorratskeller, in denen stark duftende Zwiebeln, oder riechende Reinigungsmittel, Lacke etc. gelagert sind, sind ungeeignet für Wein.

### **Licht:**

Weine werden zwar seitens des Winzers in grüne oder braune Glasflaschen abgefüllt, dieses schützt sie aber nicht vollkommen vor Sonnenlicht! Wenn Sie Weine ohne Karton oder Kiste lagern, müssen Sie dafür sorgen, dass ihr Keller, bzw. Lagerraum abgedunkelt werden kann.

### **Erschütterungen:**

Weine, die Sie lange lagern möchten, müssen unbedingt frei von Erschütterungen und vollkommen ruhig liegen. Denn schon kleinste Bewegungen wirbeln die feinen Bestandteile des abgesunkenen Depots auf. Aus diesem Grund sind auch normale Kühlschränke nicht als Weinlager geeignet, denn sie vibrieren! Wenn Sie sich das leisten wollen, sind Weinklimaschränke zu bevorzugen.



**Fremde Gerüche:**

Jahrelange Lagerung in einem mit Fremdgerüchen belegten Raum beeinflusst Ihre Weine negativ! Küche und Garage eignen sich deshalb sicher nicht als Weinlager. Noch ungeeigneter sind Räume, in denen gewaschen und/oder geraucht wird.



## Weinkauf

### **Stellen Sie eigene Überlegungen an**

Werden Sie sich klar darüber, wie viel Sie für Ihren Wein maximal ausgeben möchten. Und prüfen Sie Sonderangebote ernsthaft! Es nützt Ihnen - und Ihren Gästen - gar nichts, wenn Sie ein vermeintliches „Schnäppchen“ gemacht haben und dann Ihr tolles Dinner durch einen „Sauerampfer“ übelster Machart zerstört wird.

Bedenken Sie, für welchen Anlass der Wein gedacht ist, denn damit klären Sie auch den Anspruch, den Sie an den Wein stellen müssen:

- wollen Sie ihn selbst oder mit Frau/Mann/Freund am Abend genießen?
- Haben Sie Freunde eingeladen und ist der Wein Begleiter zu einem großen Menue?
- Oder gibt ,nur' eine Käseplatte?
- Wollen Sie den Wein zu Freunden mitbringen, als Geschenk oder zum Essen?
- Planen Sie, den Wein zu ,sammeln', also länger einzulagern, oder
- möchten Sie in alsbald genießen?

Diese - und noch mehr - sind alles Punkte, die bestimmte Richtungen für den Weinkauf vorgeben und die Ihnen als Entscheidungshilfe dienen können.

### **Wo wollen Sie kaufen?**

- Haben Sie Bezug direkt zu einem Winzer? Dieser kann ihnen bestimmt viel qualifizierten Rat geben.
- Kaufen Sie im Lebensmitteleinzelhandel? Das kann durchaus in Ordnung sein, wenn Sie schon einen Überblick über die verschiedenen Preisgefüge in Ihrem Umfeld gewonnen haben.
- Haben Sie Zugang zum Fachhandel? Das kann gut sein, insbesondere, wenn Sie in höhere Qualitäten einsteigen wollen.
- Es gibt auch gute Versandhändler. Hier sollten Sie aber bereits selbst über entsprechende Kenntnisse verfügen, damit Sie die Angebote beurteilen können.

### **Was sollten Sie im guten Fachhandel erwarten?**

- fachlich kompetente Beratung
- das Angebot, den Wein zu probieren
- Einladungen zu regelmäßigen Verkostungen
- Staubfreie Weinflaschen und keine Bestrahlung durch Scheinwerfer und heiße Spots
- Gut überschaubare Gliederung des Angebotes nach Ländern, Rebsorten und Preisen
- Zusätzliche Informationen zu Herkunft, Verwendungsmöglichkeit und Geschmacksrichtung

Wir freuen uns, wenn dieses kleine Brevier Ihnen ein wenig Unterstützung bei Ihren Entscheidungen bietet und Sie dem Umgang mit und dem Genuß von Weinen aufgeschlossen hat! Sie werden es nicht bereuen!

Übrigen: schauen Sie doch hin und wieder auf die Website des Hauses Schloss Eggersberg, es gibt immer wieder neue Veranstaltungen, die mit Kultur, auch jener des Essens und Trinkens, zu tun haben. Schon eine Teilnahme an einer Eggersberg Renaissance-Tafel gebucht? Sie werden es nicht bereuen. Informationen finden Sie unter [www.schloss-eggersberg.com](http://www.schloss-eggersberg.com)

Mit herzlichen Grüßen,  
Ihr *H.-P. M. Tassilo Wenzl-Sylvester*