

Weine mit BISS: Kaminfeuer-Aromen

Zeit zum Aufwärmen mit molligen Tropfen

Der schlanke Sommer verlangt andere Weine als der mollige Winter. Wir brauchen jetzt Kaminfeuer-Weine. Damit die Stimmung knistert, auch auf der Zunge. Ein wohltuendes Feuer-Werk erwartet die Gäste einer neuen Folge der Reihe „Weine mit BISS“ im Weinlokal gang & gäbe in Frankfurt am 23. November um 19 Uhr. Alle Rotweine zeichnen sich durch eine würzige Charakteristik aus, bei denen aber auch wild-verwegene und sinnliche Aromen für sanfte erotische Nuancen sorgen. Die Weine sind mollig, aber nicht breit. Am Schluss gibt es einen fantastischen fruchtsüßen Wein, der nach Zimtsternen verlangt. Insgesamt werden sechs Weine, vorwiegend aus Südfrankreich, sowie gebratene Chorizo, Bio-Brötchen, Dips und Käse serviert, Preis pro Person 45 €. Reservierung sehr empfohlen – unter Tel. (069) 5800 505 17. Oder Mail: service@dasgangundgaebe.de



Juan Weinhold vom gang & gäbe

Die Weine:

Domaine de Courbissac, Les Traverses 2017, Minervois. Die junge Winzerin heißt Brunhilde Claux, denn der Vater ist Wagner-Fan. Ihre Weine sind aber keineswegs üppig opernhaft, sondern verführerisch, duftig und fein. Brunhilde sucht, anders als Wagner, Leichtigkeit im Ausdruck, Dichte ohne Schwere. Rebsorten: Syrah, Grenache, Mourvèdre.

Pierre Cros, Vieilles Vignes 2018, Languedoc. Selektion aus einem über hundert Jahre alten Weinberg. Frucht mit Finesse, seidige Struktur. Ungemein duftig, kräuterwürzig, delikatsinnlich. Rebsorte: Carignan.

Domaine des Paissels, Les Paissels Saint-Chinian 2016. Selektive Handlese, extrem niedriger Ertrag von nur 20 Hektoliter Traubenmost pro Hektar. Beerig, würzig, frisch. Rebsorten: Carignan, Syrah, Mourvèdre, Grenache.

Coume del Mas, Schistes 2017, Collioure. Neben der Domaine Gauby und Clos des Fées zählt Coume del Mas von Philippe Gard zu den drei besten Weingütern im Roussillon. Ungewöhnlich niedriger Ertrag von 15hl/ha. Fruchtriese mit Süffigkeitsappeal. Mediterraner Wildkräuterduft. Der zarte Vanilleton wird durch Waldbodenaroma geerdet. Langanhaltender, intensiver Geschmack. Künstler wie Picasso und Matisse liebten das malerische Fischerdörfchen Collioure, die Weine von Coume del Mas sind auch sehr ausdrucksvoll. Rebsorte: Grenache.

Pierre Clavel, *Bonne Pioche* Pic Saint Loup 2017, Languedoc. Clavels enormer Erfolg basiert auf dem einzigartigen Terroir seiner Weine. Er arbeitet organisch, biologisch und vergärt in Beton. Die Hochlage Pic Saint Loup bringt Weine voller Finesse hervor. Grillaromen, Glühweingewürze, Thymian, Rosmarin, Zwetschge, Veilchen, Holunder, Kirsch, Süßholz – das Spektrum füllt die Sinne. Rebsorten: Syrah, Grenache, Mourvèdre.

Mullineux, Chenin Blanc Straw Wine, Südafrika. Entscheidend beim Süßwein ist eine gute Balance zwischen Süße und Säure. Darum werden bei diesem Straw Wine die Trauben extra früh gelesen, danach werden sie auf Strohmatte zum Trocknen gelegt, bis kleine Chenin Blanc Rosinen entstanden sind. Diese haben durch die frühe Lese noch eine tolle Frische und durch das Trocknen eine spannende Süße. Aus diesen Rosinen wird der Most gekeltert und dann langsam vergoren. Der Wein schenkt sich ein wie Ahornsirup, in der Nase entwickelt sich ein umwerfender Duft aus getrocknete Aprikosen, Blütenhonig, Nelken und Karamell. Er schmeckt ganz wunderbar mit Zimtsternen, die es an diesem Abend zum Schluss auch geben wird. Für Master Sommelier Hendrik Thoma ist dieser Wein ein „episches Meisterwerk“.

gang & gäbe, Frankfurt, Walther-von-Cronberg-Platz 1,

Tel. 069 5800 505 17. service@dasgangundgaebe.de

www.dasgangundgaebe.de