

Spitzenmenüs Weinraritäten

mit

Vier Topköche widmen sich dem großen unbekannten Chenin Blanc

Die Sterne-Köche Hans Haas (Tantris/München), Nils Henkel (Schlosshotel Lerbach/Bergisch Gladbach), Christoph Rüffer (Haerlin/Hamburg) und Patrik Kimpel (Kronenschlösschen Hattenheim/Rheingau) haben sich der spannenden Aufgabe angenommen und ein spezielles Menü komponiert, das auf die Spitzenweine von Nicolas Joly und den Domänen Huet und Roches Neuves ausgerichtet ist. Die hochwertigen und so höchst selten zu erlebenden Wein-Dinner finden vom 22. bis 25. November in den jeweiligen Restaurants statt.

Entlang der Loire finden sich nicht nur eine Vielzahl herrschaftlicher Burgen und Schlösser, sondern auch eine beeindruckende Anzahl verschiedener Appellationen. Zu den kleinsten Anbaugebieten zählt Vouvray, ein Kleinod, zwischen Angers und Orleans. Eine Sonderstellung nimmt dabei die Domaine Huet ein. Ihre Weine sind seit Jahrzehnten das Aushängeschild dieser Region und gelten als einzigartige Verkörperung der Chenin Blanc Traube.

Chenin Blanc, die einzig zugelassene Traubensorte in der Appellation Vouvray, gehört zu den vielseitigsten Traubensorten der Welt. Ihr Spektrum reicht von einfachen Tafelweinen aus der neuen Welt bis hin zu feinsten edelsüßen

oder rassig trockenen Kreszenzen an der Loire. In Frankreich findet sich diese Traube bereits seit dem 9. Jahrhundert. DNA-Analysen lassen vermuten, dass die populäre Sauvignon-Blanc-Traube von ihr abstammt.



Noel Pinguet von der Domäne
Huet

Hier in Vouvray, wo Chenin Blanc seine schönste Charakteristik überhaupt entfalten kann, sind die Weine von reiner Frucht und hoher natürlicher Säure geprägt. Um diese präzise Reintönigkeit unverfälscht auf die Flasche zu bringen, werden neutrale Gärbehälter, wie alte Eichenholzfässer oder Edelstahltanks für den Ausbau verwendet. Biologischer Säureabbau wird dabei möglichst vermieden.

Chenin Blanc ist für Edelfäule (*Botrytis cinera*) anfällig, weshalb sie ideal für die Herstellung von edelsüßen Weinen eignet. Dank ihrer rassigen, ausgeprägten Säure können ganz große Süßweine entstehen, die das Süße-Säure-Spiel perfekt ausbalancieren und zu einer unglaublichen Langlebigkeit führen. Die Säure macht Chenin Blanc aber auch zur perfekten Basis von Schaumweinen verschiedenster Art. Neben Zitrusaromen finden sich meist Honig, Quitte und Gewürze im Aromenspektrum.

Manch einer bezeichnet Chenin Blanc als die Schwester des Rieslings. Und in der Tat weisen beide viele Parallelen auf. Neben einer durchaus ähnlichen Aromatik und der rassigen Säure weisen sie, falls es sich um große Weine handelt, ein

ähnliches Alterungspotenzial auf, das von mehreren Jahrzehnten bis zu hundert und mehr Jahren reichen kann. Gerade bei edelsüßen Weinen zeigt sich bei Ausnahmeweinen diese gekonnte Balance zwischen Süße und Säure, wie wir sie eigentlich bei keinen anderen Trauben finden können.



Kronenschlösschen

Die Wein-Dinner

Donnerstag, 22.11.2012 Schloss Lerbach, Bergisch-Gladbach,
Tel.: 02202-204937 www.schlosshotel-lerbach.com

Freitag, 23.11.2012 Restaurant Tantris, München, Tel.:
089-361959-0 www.tantris.de

Samstag, 24.11.2012 Kronenschlösschen, Eltville Rheingau,
Tel.: 06723-640 www.kronenschloesschen.de

25.11.2012 Restaurant Härlin, Hotel Vier Jahreszeiten,
Hamburg, Tel.: 040-34943310 www.hvj.de

Ablauf & Konditionen

Das 7-Gänge Menü mit den korrespondierenden Weinen, Aperitif, Mineralwasser und Kaffee kostet pro Person 285 €. Der

Veranstalter, das Handelshaus Vinaturel in Berg, präsentiert Raritäten mit 15 Jahrgängen von 1919 bis 1989 auch ohne begleitendes Essen. Die reinen Verkostungen finden jeweils von 16.30 bis 18 Uhr statt, zum Preis von 115 €. Wer Wein-Menü und Verkostung bucht, erhält einen Rabatt von 50 %, beides zusammen gibt es dann für 342,50 €

Im Vorfeld (15 – 16.30 Uhr) der geführten Raritätenverkostung können die Gäste die Möglichkeit nutzen, die aktuellen Jahrgänge der Loire Weingüter Huet, Joly und Roches Neuves zu verkosten. Virginie Joly, Noel Pinguet und Jean-Bernard Berthomé präsentieren ihre Weine persönlich. Diese Verkostung kostet nicht zusätzlich 115€ und gilt nur für Gäste, die sich zur Raritätenverkostung 16:30h – 18:00h angemeldet haben.



Kronenschlösschen

Winzer-Wein-Menü in 7 Gängen von Patrik Kimpel

am Samstag, 24.11.2012, 19 Uhr

im Kronenschlösschen, Eltville im Rheingau

Aperitif

Champagne Dufour „Oeil de Perdix“, Brut Nature Rose´

Vorspeise

Roches Neuves Saumur Blanc L´ Insolite 2010

Gelbflossen-Makrele mit Croustillant, Gurke und milde Meerrettichcrem

Zweite Vorspeise

Coulée de Serrant, Nicolas Joly 2007

Coulée de Serrant, Nicolas Joly 2003

Kalbstatar und Thunfisch Powerade Tamarillo

Erster Zwischengang

Huet Cuvée Constance 1989

Marinierte Gänseleber mit Belota-Schinken, Mandarine und Honigkrokant

Zweiter Zwischengang

Huet Le Mont 1 ère Trie 1989

Hummer mit Zitronenschalenpürée Koriander / Kokos

Hauptgang

Huet Le Mont demi-sec 2008, Magnum

Brust von der Bresse-Poularde, schwarze Trüffel und Gemüse-Pot au feu

Käse

Le Clos de Bourg moelleux 1961

Auf Heu gedämpfte Kartoffel mit Munster, Topinambur und geräucherte Birne

Dessert

Huet Le Mont Premier Trie 1959

Bratapfel neu interpretiert mit Zimt und Weiße Schokolade