

## Zapfless



[www.zapfless.com](http://www.zapfless.com)

**Alle hier beschriebenen Weiss-, Rosé- und Rotweine profitieren sehr vom Dekantieren vor dem Geniessen!**

**Muschelkalk**, Biolandwein weiss 2015, Kloster am Spitz, Österreich, 0,75 l  
Cuvée aus 60 % Chardonnay, 30% Grauburgunder, 10% Weißburgunder

N: zitrusig, Pfirsich, Quitte, mineralisch

G: klare Frucht, frisch, verspielt, schmelzig mit genialer, salziger Note im Nachgeschmack - wo ist das Meer?

Speziell: Dieser Wein entfaltet seine Aromenvielfalt je länger er offen ist. Entweder dekantieren oder über mehrere Tage nach Öffnung im Kühlschrank lagern und jeden Tag etwas davon trinken...

\*\*\*

**Camino Real Rioja blanco** DOC 2015, weiss, Spanien, 0,75 l, Viura, Malvasia, Garnacha Blanca und weitere Sorten

N: frischer Duft von Johannisbeeren und Zitrusfrüchten

G: frisch und fruchtig, süffig und harmonisch, schmelziges Trinkvergnügen

Speziell: Nicht allzu kalt trinken, damit die grosse Frische und Fruchtigkeit dieses Weins noch schöner zur Geltung kommen.

\*\*\*

**Federweiss**, AOC St. Gallen 2015, weiss, tobias, 0,75 l, Pinot Noir, weiss gekeltert

N: einladender, frischer, apfeliger Duft, zarte Lindenblüten und etwas Honig, Lust machend auf den ersten Schluck

G: saftiger Auftakt, schöne Fruchtsüsse gepaart mit frischer Säure, die für Balance sorgt, ganz leicht und charmant moussierend, langer Nachhall

Speziell: Dieser Wein passt extrem gut als Apéro und zu asiatischer, scharfer Küche, aufgrund seiner leichten Restsüsse. Aber auch Pizza und Pasta sind eine schöne und unerwartete Ergänzung zu diesem Wein, der mit seiner harmonischen Frische die Deftigkeit solcher Speisen komplementiert. Passt auch extrem gut zu Shortbread und zu anderem Buttergebäck. Tipp: Nicht zu kalt trinken, da die tollen Fruchtaromen so besser zur Geltung kommen.

\*\*\*

**RieslingxMadeleine Royale Sélection** 2015, weiss, Lüthi Weinbau, 0,75 l, aus Rebbergen in Stäfa, Schweiz, Riesling-Sylvaner resp. Müller-Thurgau

N: saftige Orangen, gelbe Melonen und viele andere Fruchtaromen, die sich zu einem harmonischen Fruchtnotenkonzert vereinen

G: fruchtig-frischer Auftakt mit einer wunderschön eingebundenen, natürlichen Süsse und gleichzeitig verspielter Säure, welche alle Aromen balanciert, sehr geschmeidig mit unendlich langem Nachhall.

Speziell: Der Charme dieses Weins ist wirklich umwerfend! Auch als Liebhaberin von trockenen Weissweinen kommt man an diesem Wein kaum vorbei...

Die Bezeichnung RieslingxMadeleine Royale ist zwar korrekt in Bezug auf das Erbgut dieser Traubensorte, jedoch ist der Begriff nicht offiziell vorgesehen. Herr Lüthi verwendet ihn jedoch und ist damit einer der ganz wenigen, die das tun. Eigentlich müsste man die Schweizer Nomenklatur-Richtlinien ändern...

\*\*\*

**Pinot Reserve**, Qualitätswein rot **2005**, Kloster am Spitz, Österreich, 0,75 l

N: Unglaublich sinnliche Beerigkeit, Cassis, betörend harmonischer, einladender Duft

G: charaktervolle Harmonie, zärtlich, tiefgründig und frisch, ich höre das Unterholz knacken, während das Reh an uns vorbeispringt...

Die 11 Jahre haben den Wein unglaublich rund gemacht.

Speziell: Das ist ein Wein, um damit zu meditieren am offenen Feuer. Oder in der Studentenbude an einem Wintertag, einfach so. Da schreibt sich die nächste Seminararbeit fast von selbst.

**Pinot Noir G5**, AOC St. Gallen 2012, tobias, 0,75 l

N: kirschtig, elegante Pinot-Noir-Aromen, leicht rauchig, geheimnisvoll

G: wahnsinnig harmonische Fruchtsüsse und Fruchtsäure, zärtliche Fruchtnoten, die sich endlos im Gaumen ausbreiten, harmonische Barrique-Noten, enorm langer Nachhall

Speziell: In diesem Wein sind Trauben aus dem Rebberg meines Vaters in Berneck drin :-)

\*\*\*

**Camino Real Rioja tinto** DOC 2014, rot, Spanien, 0,75 l, Garnacha, Tempranillo, Viura

N: sehr würzig, Pflaumen und Zimt, einladende Röstnoten

G: frische Würzigkeit, schöne Verbindung der frischen Frucht mit den geschmeidigen Tanninen, leichte Schokoladennoten, die typisch für Garnacha sind

Speziell: Der Duft dieses Weins erinnert irgendwie an Weihnachten - und das ist doch zu jeder Jahreszeit schön!

\*\*\*

**Roter Oktober**, Qualitätswein rot **2009**, Neusiedlersee-Hügelland, Winzerei, Österreich, 0,75 l, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot - je ein Drittel

N: Cassis und andere dunkle Früchte, einladende Aromen, die neugierig machen

G: fruchtiger Auftakt, umgeben von kräftigem, reifem Tannin, süffige Trinkfreude!

Speziell: Wer Sean Connery mag oder Unterseeboote ("Red October"), kann ja mal probieren, diesen Tropfen unter Wasser zu genießen. Oder zumindest mit Blick auf's Wasser. Oder im Garten. Ok, in der Küche neben dem Wasserhahn stehend, während man revolutionäre Pamphlete liest, geht auch.

\*\*\*

**Blaufränkisch Reserve**, Qualitätswein rot **2010**, Neusiedlersee-Hügelland, Winzerei, Österreich, 0,75 l

N: dunkelbeeriger Duft, samtig-harmonisch, tiefgründig

G: griffig, kräftig und samtig zugleich, die tolle Blaufränkisch-Traube in wunderschöner Balance all ihrer Aromen

Speziell: Unbedingt dekantieren wenn möglich oder ein paar Stunden vor Genuss öffnen und ein Glas davon während des Kochens trinken - damit der Wein in der Flasche mehr Oberfläche hat, an den die Luft gelangt und für mehr Kochgenuss! Diesem Wein prophezeie ich eine grosse Zukunft. Wer den im Keller vergisst und in 5, 10 oder 15 Jahren wieder findet, wird noch begeisterter sein als jetzt schon. Und jede Flasche wird perfekt sein, dank Drehverschluss :-)

\*\*\*

**Antonius**, Biolandwein rot 2012, Kloster am Spitz, Österreich, 0,75 l, 80% Merlot, 20% Syrah

N: Cassis, dunkle Beeren, kräftig, pur, geheimnisvolle, leicht rauchige Note

G: dicht, saftig, lebendig, Frucht und Erdigkeit perfekt gepaart, ein sinnliches Kraftpaket!

Speziell: Wenn ich Zigarren rauchen würde, wäre dieser Wein meine Wahl dazu! Unbedingt dekantieren wenn möglich. Am 2. und 3. Tag nach Öffnung (und über Nacht im Kühlschrank gelagert) noch betörender als am ersten Tag. Dieser Wein ist unfassbar edel und bodenständig zugleich und er wird noch sehr lange mit jedem Jahr Lagerung besser und besser werden. Ein Schatz, den es sich in den Keller zu legen wirklich lohnt!

\*\*\*

**Merlot**, Neusiedlersee-Hügelland Rotwein 2013, Schönberger, Österreich, 0,75 l, Demeter&Bio zertifiziert

N: fruchtig-einladend, etwas Schokolade, Cassis und Pflaumen, Kirschen

G: saftig, wunderbare Frische, dichte Frucht, harmonische Fülle, zarte Schogginoten, herrlich reifes Tannin, sehr langer Nachhall der satten Fruchtaromen

Speziell: Wer jemandem einen tollen Wein schenken will, dessen genauen Weingeschmack man nicht kennt, hat hier eine wunderbare Lösung. Der Schenker wird geliebt werden - zumindest heimlich... Ein äusserst eleganter Merlot der absoluten Spitzenklasse!

\*\*\*

**Lehmgrube Blaufränkisch**, Neusiedlersee-Hügelland Rotwein 2012, Schönberger, Österreich, 0,75 l, Demeter&Bio zertifiziert

N: beim ersten Degustieren hundert Mal "wow" notiert... Ein Korb voller dunkler Früchte, fein umrahmt von harmonischen, sinnlichen Röstnoten

G: saftig, vielschichtig, kraftvolle, reife Tannine, perfekte Balance von Extrakt, Alkohol und Säure, ein Charakterwein mit endlos langem Nachhall

Speziell: Das ist ein Weltklasse-Wein. Ich würde den gerne in eine Blinddegustation von top Bordeaux und Napa Valley-Weinen schmuggeln, die 10 bis 50 mal so viel kosten! Hat jemand Connections? Tipp: Unbedingt dekantieren!

\*\*\*

**Perdix**, Kloster am Spitz, Wein aus Österreich, weiss, 0,375 l, "Sherry-Stil", Neuburger, Welschriesling, Müller-Thurgau, seit 1980 in Holzfässern lagernd und oxidativ ausgebaut, dieses Projekt wurde damals vom Vater von Thomas Schwarz begonnen.

Trying is believing... Dieser Wein ist eine Genussbombe! Unfassbar trocken und saftig zugleich, sich in alle Geschmacksnerven ausbreitend, Aromenvielfalt, die zu Poesie verleitet! Wer schreibt mit mir ein Gedicht?

\*\*\*

**Essenz 41**, Trockenbeerenauslese weiss **2005**, Prädikatswein süss, Neusiedlersee-Hügelland, Winzerei, 0,375 l, Chardonnay, Welschriesling

Ein Elixier aus dem Jahr 2005. Ein Fruchtkorb tut sich auf und wartet darauf, genossen zu werden von Naschkatern und -Katzen! Mango und Maracuja, eine süsse Explosion im Gaumen.

Die Winzer empfehlen dazu beispielsweise Leberpaté mit Heidelbeeren oder Blauschimmelkäse. Wir servieren an unseren Degustationen Morchelterriner gepaart mit einer Aprikosenkomposition...