



Sind die nicht zu süß? Gibt es da auch gute Rotweine, die Qualitätsbezeichnungen versteht praktisch niemand. Ausser Baden, Kaiserstuhl und Mosel gibt es sicher keine weiteren bekannten Weinregionen.

Solche und noch viele andere Fragen haben sich die 55 Mitglieder der Fricktaler Weinfreunde sicher gestellt, als sie sich am letzten Freitag im Jugendstil Saal des Hotel Schützen in Rheinfeldern zu einem Wine & Dine mit Deutschen Weinen einfanden. Zum Apéro wurden wir mit Blätterteiggebäck und einem Riesling, Méthode champenoise vom Reichsrat von Buhl aus der Pfalz und einem reinen Riesling auf das Kommando eingestimmt. Der Präsident, Ueli Jehle, stellte nach seiner launigen Begrüssung den versierten Kenner Deutscher Weine, Gregor Schönau vor, der auch die präsentierten Weine und deren Regionen kommentierte.



Während der Degustation der ersten 3 Weine, einer Scheurebe aus Franken, ein Spitzberg, Auxerrois Spätlese aus Rheinhessen und ein Silvaner 1. Lage aus Franken, wurden uns geografisch und weintechnisch die vielen, zum Teil bei uns weniger bekannten, Weinregionen vorgestellt, wie Mittelrhein, Nahe, Franken etc. Schon diese erste Serie Weissweine zeigte neben den verschiedenen Traubensorten auch die grossen Unterschiede in Körper, Farbe, Süßigkeit und Charakter auf. Zur Vorspeise, einem Lachstartar Cannelloni mit Avocadoschaum und Salatbouquet wurden ein Bacchus von Manfred Breit, Mosel, ein Clarette Rosé-Cuvée von Knipser, Pfalz und ein Feuerberg Dornfelder von Helmut Darting, Pfalz gereicht. Auch hier zeigte sich, bei hoher Qualität, die grossen



Sorten- und Kelterungs-Unterschiede. Der leichte aber süsse Bacchus und der charaktervolle Dornfelder mit sehr schönen Holznoten stachen hier besonders hervor. Zum Hauptgang, einer rosa gebratenen Entenbrust mit rassigem Jus, Kartoffelpüree und Marktgemüse wurden ein Spätburgunder, gr. Gewächs, von J.J.Adeneuer, Ahr, ein Portugieser, Einzelstück von Markus Schneider, Pfalz und ein Cuvée Alexander, CS, CF,M von Bernhard Koch, Pfalz ausgeschenkt. Hier zeigte vor allem der Cuvée, hochkomplexe, füllige und tolle Aromen. Mit dem Dessert, einer Vanille-Crème brûlée mit Schokoeis, durften wir einen Feuerlay Riesling Auslese von Matthias Müller, Mittelrhein verkosten. Einen relativ leichten aber ungemein fruchtigen Dessertwein mit tollen Aromen der sehr gut zum Dessert passte.

Nachdem der Referent uns mehr oder weniger vergeblich die Deutschen Qualitätsbezeichnungen erläutert hatte, mussten wir feststellen, dass wir uns bei der Weinauswahl aus einer Karte, wohl weiterhin auf den Sommelier, unsere Kenntnisse oder unser Bauchgefühl verlassen müssen.





Nach diesem sehr gelungenen Wine & Dine, bei dem wir einen neuen aber sehr interessanten Blick in die Deutsche Qualitätswein-Landschaft nehmen durften, schloss Uel Jehle den kulinarisch und önologisch sehr gelungenen Abend, nicht ohne der ganzen Crew des Hotel Schützen für das hervorragende Essen und den Service zu danken.

Thomas Jakopp