

Veranstaltungsreihe WEINBAUMUSEUM AM ABEND

Thema : Der neue Jahrgang 2023 - Weine aus dem Maingau

Weinbezeichnung Weingut, Ort	Rebsorte(n) / Prädikat / Ausbau	Analysewerte	vol. %	Flaschen- größe
0 2023 I ♥ Hück* - Riesling Weingut Hück, Hochheim, Rheingau Riesling - alkoholfreier Wein - trocken			0,16%	0,75l
1 2023 Riesling Classic Weingut Schäfer, Hochheim, Rheingau Riesling - QbA - feinherb	Rz13,5 S7,7		11,5%	0,75l
2 2023 Tribus Cuvée weiss Weingut Hück, Hochheim, Rheingau Roter Riesling, Weißburgunder und Sauvignon blanc - Gutswein - trocken	Rz8,9 S6,0		11,5%	0,75l
3 2023 Cabernet Blanc Spätlese trocken Weingut Diefenhard, Hochheim, Rheingau Cabernet Blanc - Spätlese - trocken			13,0%	0,75l
4 2023 Gelber Muskateller trocken - Edition Mainwerk3 Weingut Scherbaum, Kostheim, Rheingau Gelber Muskateller - QbA - trocken			12,0%	0,75l
5 2023 Sauvignon Blanc Kalkstein trocken Weingut Künstler, Hochheim, Rheingau Sauvignon Blanc - VDP.GUTSWEIN - trocken	Rz0,4 S5,8		13,5%	0,75l
6 2023 Kostheimer Weiß Erd Riesling trocken Weingut Peter Flick, Hochheim, Rheingau Riesling - QbA - trocken			12,5%	0,75l
7 2023 Kostheim Blanc de Noir trocken Weingut Bott, Kostheim, Rheingau Spätburgunder - QbA - trocken			12,5%	0,75l
8 2023 Kostheim Spätburgunder Rosé trocken Weingut Bott, Kostheim, Rheingau Spätburgunder - QbA - trocken	Rz5,9 S6,4		11,0%	0,75l
9 2023 Kostheim Merlot Rosé trocken Weingut Bott, Kostheim, Rheingau Merlot - QbA - trocken			12,5%	0,75l
10 2023 Chardonnay trocken Weingut Joachim Flick, Wicker, Rheingau Chardonnay - VDP.GUTSWEIN - trocken	Rz5,5 S5,0		13,0%	0,75l
<u>Vorschau:</u> 25.07.2024	Weine aus der Literflasche			
22.08.2024	Biodynamische Weine - Ein Thema von Fabian Schmidt & Hendrik R.			
26.09.2024	100x WBMA - Jubiläumsveranstaltung mit Hendrik's Lieblingsweinen			

zu 2: fruchtig - Josef »Jefke« Schäfer, Winzer – Dipl.-Ing. Weinbau & Oenologie; Josef – die meisten kennen ihn unter »Jefke« – ist am häufigsten im Keller oder auf dem Traktor anzutreffen. Die Präzision und der Feinschliff der Weine liegt in seinen Händen. - Jutta Schäfer, Dipl. Betriebswirtin; Am häufigsten anzutreffen im Weinverkauf bzw. im Büro. Jutta pflegt täglich im Weinverkauf den guten Kontakt zu unseren Kunden. Zusätzlich sorgt sie für das leibliche Wohl unseres Teams. - Anja Schäfer, Winzerin – Bachelor of Science Weinbau & Oenologie; Am häufigsten anzutreffen in Keller, Weinberg oder Büro. Springer zwischen allen Bereichen im Weingut mit einem Haufen neuer Ideen und Einflüsse. Mitgründerin von MainWerk3 e.V., einer Jungwinzergruppierung im Oberen Rheingau. - Mohamed Taouil, Allrounder; Es gibt nichts, was Momo nicht kann! Am häufigsten anzutreffen in den Weinbergen bei der Pflege, Erziehung & Instandhaltung unserer Weinberge. Von Rebschnitt bis zur Handlese – bei Wind und Wetter – ob Jungfeld oder alte Stöcke.

zu 4: Diese Sorte wurde aus Cabernet Sauvignon und Resistenzpartnern gekreuzt. Die Traubenstruktur ist locker. Dies hat bei der Reife den Vorteil, dass die einzelnen Beeren viel Platz haben und sich gegenseitig nicht abquetschen. Sie können so länger am Rebstock zur Reife bleiben. Beim ersten Weinausbau erwarten wir einen leckeren Weißwein, der schon im Duft an einen eleganten Sauvignon Blanc erinnert, mit fruchtigen Aromen wie Stachelbeere, schwarze Johannisbeere bis hin zu Maracuja und Litschi.

zu 5: Unser Bio Weingut ist seit 2015 zertifizierter Betrieb für biologischen Weinbau (ECOVIN). Von der 4. Generation geführt, sind wir in Mainz-Kostheim, einer wunderschönen Lage im Rheingau beheimatet. Unsere Weinberge befinden sich in den Lagen Kostheimer Steig und Kostheimer Kiliansberg, Wein wird im Betrieb schon seit 1935, damals von den Großeltern August Frosch mit Ehefrau Margaretha geb. Boller, angebaut. Aus dieser Ehe ging die Tochter Margarete Frosch hervor, die zusammen mit ihrem Ehemann Anton Scherbaum den Betrieb weiterführten. Nach dem zu frühen Tod von Anton Scherbaum wird das Weingut in der 3. Generation von Theo Scherbaum geführt, der inzwischen von seiner Ehefrau, Ricarda Scherbaum und seinem Sohn Mathias Scherbaum, tatkräftig unterstützt wird. Mathias Scherbaum hat im Jahr 2011 seine Winzerlehre erfolgreich bestanden und ist seit 2015 Staatlich geprüfter Techniker für Weinbau und Oenologie. Inzwischen bringt er seine neuen Ideen für die Weine in den Betrieb mit ein und setzt diese erfolgreich um.

zu 6: Weinbeschreibung: Der Sauvignon Blanc präsentiert sich in der Nase mit verführerischer Aromatik: Zitrone, Stachelbeere, Passionfrucht und feine Feuersteinnote. Am Gaumen saftig, komplex, mit elegant integrierter Säurestruktur und finessenreichem Abgang. Weinausbau: Edelstahl; Essensbegleitung: Zu Spargel, Garnelen und Meeresfrüchte

zu 8: Schonende Ganztraubenpressung, gekühlter Edelstahntankausbau und ein langes Feinhefelager führt zum feinen Aroma, der Frucht, der Frische und der Eleganz unserer legendären Rosé Weine der vergangenen Jahre. Unser Kostheimer Pendant zu den modernen Rosé-Weinen der Provence. Duft Himbeere, Erdbeere herbe Kräuter und erfrischender Dropsigkeit. Im Geschmack wie eine frische Sommerbriese! Schmeckt zu: Der feinen, leichten Küche des Sommers. Tomaten mit Baslikum, Kräuterdips- Fingerfood, Antipasti, Gemüse, Fisch und Huhn vom Grill oder gut gekühlt aus großen Gläsern. Beluga Linsen Salat an Mango Chutney mit dünn aufgeschnittenem Schweinefilet. Penne mit gebratener Salsiccia, Koriander und Chilli. Sushi sowohl vegetarisch als auch mit Fisch.

zu 10: Unser Chardonnay zeichnet sich durch eine cremig und feinwürzige Frucht aus, die an Butterscotch und Mokka erinnert. Boden: Der Weinberg befindet sich direkt am Fluss. Diese reine Südlage hat eine Hangneigung von 12% und ist ein Auensediment auf tertiärem Mergel.

zu 11: feine Burgunderart