



Weinbeschreibungen Tafelrunde „Spaß mit Sprudel“

13. November 2023

Alfreds Keller, 1160 Wien, Richard-Wagner-Platz 7

1. Frage / Aufgabe: Welcher der beiden Weine ist der Champagner?

a) Brut 2008, Daniel Perrin (FRA)

12%, ca. EUR 35,00

PN, CH

Mittleres Goldgelb; in der Nase schöne Briochenoten, weiße Blüten, Steinobst, leichter Nusston, viel grüner Apfel; am Gaumen feines Mousseux, markante Säure, brut, wieder Brioche, grünfruchtig, harmonisch, strukturiert, relativ langer Abgang.

b) Triumvirat XII (DEU)

12%, EUR 50,00

CH, PM, PN

Mittleres Zitronengelb; in der Nase sehr grünfruchtig, grüner Apfel, etwas Steinobst; am Gaumen feines Mousseux, mittlere Säure, brut, deutliche Hefearomatik, wieder grüner Apfel, etwas Walnuss, leicht mineralisch, mittlerer Körper und Abgang.

2. Frage / Aufgabe: Aus welchen Ländern der EU kommen diese Schaumweine?

a) Brut NV, Sauska (HUN)

12%, EUR 17,00

Furmint, CH, Hárslevelü (Lindenblättriger)

Mittleres Zitronengelb; in der Nase tropisch, weiße Blüten, Steinobst. Ananas, Quitte, unterlegt von etwas Brioche; am Gaumen sehr feines Mousseux, Aromen wie in der Nase, schön strukturiert, mittlerer Körper und Länge.

b) Esprit de Schengen, Domaine Henri Ruppert (LUX)

12%, EUR 16,00

PB, PN, Elbling, Auxerrois, R, PG

Durchsichtiges Zitronengelb; in der Nase exotisch, Pfirsich, etwas Erdbeere; am Gaumen sehr feines Mousseux, rassige Säure, brut, leichte Briochenoten, wieder exotische Früchte und Steinobst, im langen Abgang leicht bitter.



3. Frage / Aufgabe: Ist der Wein ein Champagner?
Héritage, Blanc de Meunier, André Heucq (FRA)

12,5%, EUR 80,00

100% PM

Mittleres Goldgelb; in der Nase starke Briochenote, etwas grüner Apfel, entwickelt sich im Glas; am Gaumen sehr feines, lang anhaltendes Mousseux, markante Säure, extra brut, schöne Mineralik, leicht würzig, intensiver Körper, langer Abgang; sehr zugänglicher Champagner!

4. Frage / Aufgabe: Die Weine kommen aus der gleichen Gegend, der gleichen Region und sind aus der gleichen Rebsorte, aber von verschiedenen Produzenten.
Bestimme Gegend und Rebsorte?

a) Sekt Grüner Veltliner Reserve Brut, Stift Klosterneuburg (AUT)

12,5%, EUR 18,50

GV

Mittleres Zitronengelb; in der Nase floral, leichte Briochenoten, leicht rauchig, Stachelbeere; am Gaumen mittelfeines, fast grobes Mousseux, rassige Säure, brut, etwas Eiszuckerl, Kräuter, Mango, mittlerer Körper und Abgang.

b) Sekt Grüner Veltliner Reserve, Zuschmann-Schöfmann (AUT)

12,5%, EUR 29.00

GV

Mittleres Zitronengelb mit goldenen Reflexen; in der Nase stark mineralisch, weiße Blüten, weißer Pfeffer, Apfel, leicht brotig; am Gaumen sehr feines Mousseux, rassige Säure, brut naturell, Toast, Apfel, etwas Zesten, mittlerer Körper und Abgang.



5. Frage / Aufgabe: Beide Weine sind reinsortig. Welche Rebsorte und welcher der beiden ist der Champagner?

a) Rosé de Meunier, Phase 1, André Heucq (FRA)

12,5%, EUR 41,65

100% PM

Dichtes Lachsrot; in der Nase rote Johannisbeere, Himbeere, etwas Blüten und Weichsel, keine Toastnoten; am Gaumen mittelfeines Mousseux, markante Säure, brut, ein Hauch von Tanninen, Lakritze, leicht salzig, dicht, lang. Komplexer Roséchampagner!

b) Nuit de Rubis, Marcel Vézien (FRA)

12%, EUR 49,00

100% PN

Fast durchsichtiges Lachsrot mit orangenen Reflexen; in der Nase viel Himbeere etwas Brombeere, leichte Kräuterwürze; am Gaumen mittelfeines Mousseux, markante Säure, brut, leicht mineralisch, leichte Hefearomen, Himbeeren, Kräuter, mittlerer Körper und Abgang. Sehr süffiger Roséchampagner.

6. Frage / Aufgabe: Aus welchen Ländern kommen diese Weine?

a) Vini del Re Lambrusco, Cantina Settecani-Castelvetto S.A.C. (ITA)

11%, EUR 20,00

Die Rebsorte ist eine der vielen Lambrusco/Lambrusca-Klone

Intensives Rubingranat; in der Nase sehr fruchtig, Waldbeeren, Cassis; am Gaumen markante Säure, leichte Tannine, eher grobes Mousseux, Weichsel, Waldbeeren, frisch, nicht sehr lang und komplex.

b) Moxie Sparkling Shiraz, Dowie Doole (AUS)

13,5%, EUR 23,90

100% SY

Dichtes Rubingranat, fast opak; in der Nase Rumtopf, extrem viel Frucht, Himbeere, etwas schwarzer Pfeffer, dicht; am Gaumen sec, mittlere Säure, etwas stützendes Tannin, Mousseux eher grob strukturiert, keine Hefearomatik, wieder sehr fruchtig mit Cassis, Zwetschke, schwarzer Pfeffer, sehr fruchtsüß, dichter Körper und langer Abgang.

Ganz spezieller Schaumwein!

7. Frage / Aufgabe: Sind diese Weine Champagner?

a) Blanc de Noirs – Demi Sec, Vadin-Plateau (FRA)

12%, EUR 38,40

60% PM, 40% PN

Mittleres Goldgelb; in der Nase sehr exotisch, wenig Brioche, gelbe Früchte; am Gaumen fast markante Säure, feines Mousseux, harmonisches Süße-Säure-Verhältnis, demi-sec, etwas Brioche, wieder exotische Früchte, lang und dicht.

b) Riche Demi Sec, Pol Roger (FRA)

12,5%, EUR 49,00

34% CH, 33% PN, 33% PM

Mittleres Zitronengelb; in der Nase exotische Früchte unterlegt von einer schönen Briochenote; am Gaumen sehr feines Mousseux, mittlere Säure, demi-sec, viele exotische Früchte, harmonisches Säure-Süße-Verhältnis, lang und dicht, komplex. Toller halbsüßer Champagner!

8. Frage / Aufgabe: Welche Weine sind das? Woher kommen sie?

a) Moscato d’Asti, Vietti SRL (ITA)

5%, EUR 14,95

Muscat Blanc à Petit Grains

Durchsichtiges Zitronengelb; in der Nase intensives Muskataroma, Hollerblüte; am Gaumen doux, trotzdem schöne, ausbalancierte Säure, wieder sehr typisch, muskatig, Pfirsich, mittlerer Körper und mittellanger Abgang.

b) Asti Spumante, Martini & Rossi (ITA)

7,5%, EUR 7,00

Muscat à Petit Grains

Durchsichtiges Zitronengelb; in der Nase Zitrus, muskatig; am Gaumen extrem süß, die Süße wird nicht durch die Säure abgefedert, sehr fruchtbetont, einfach, kurz.

Abkürzungen der Rebsorten:

CH	Chardonnay
GV	Grüner Veltliner
PM	Pinot Meunier
PN	Pinot Noir
SY	Syrah, Shiraz