

**Mit Saro in China**  
Geschäftsführer Walter Spangenberg unterwegs mit Koch des Jahres Stefan Lenz

**FrieslandCampina**  
Marketingleiter Eric Eiser und Caterer des Jahres Michael Haupt über die Premiummarke Debie

**engelbert strauss**  
Geschäftsführer Henning Strauss über modische Profikleidung für das Gastgewerbe

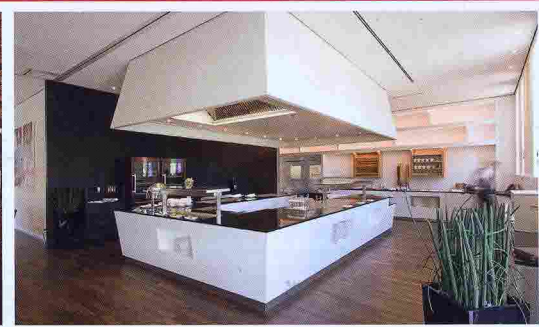


## Neue Gastrotel-Serie (1): Streetfood mit Heiko Antoniewicz und Unilever Food Solutions

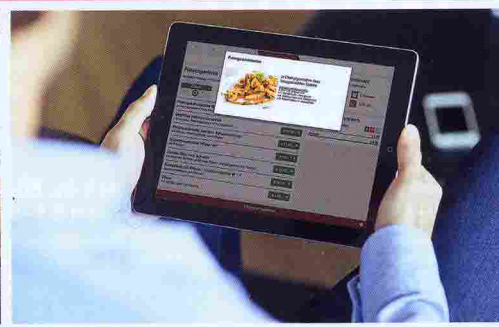
Mit 34.596 Abonnenten abostärkster IVW-geprüfter Fachtitel im deutschen Gastgewerbe



Restaurantausstattung



Küchenplanung



Kassensysteme

# Volle Kraft im Mund

Über zwei Jahrtausende wird Wein angebaut. Seitdem betört und belebt der gegärte Traubenextrakt die Sinne. In den kommenden Monaten haben sanfte bis knackige Rotweine ihre Saison. Deutsche Winzer liefern volumenstarke Abfüllungen des Spätburgunders, dessen Traube noch immer als die Königin unter den Roten gilt. Zusammen mit dem einen oder anderen vergleichbaren West- und Südeuropäer belebt das Angebot die Nachfrage. *Von Hans-Herbert Seng*

2012 Spätburgunder Schilfsandstein vom **Weingut Dautel** in Bönningheim (Württemberg). Nach der Maischegärung Ausbau in mehrfach belegten Barriques und im großen Holzfass. Frischer Duft nach Himbeeren, Brombeere und Schlehe; ein würziger Auftakt mit Noten von schwarzem Pfeffer; am Gaumen sind harmonisch eingebundene Gerbstoffe spürbar. Säure und Restzucker in Gramm pro Liter: 5 und 4,7. Alkohol in Volumenprozenten: 13.

2011 Monfort Spätburgunder u.b.F (unsere besten Fässer) vom **Weingut Klostermühle** in Odernheim (Nahe) – und dort von der größten zusammenhängenden Burgunderlage, die sich in Alleinbesitz des Weingutes befindet. Terroir: Sandsteinverwitterung mit Schiefer durchsetzt. Circa 48 Jahre alte Reben. Langer Ausbau in Barriques. Kirschfrucht und reife Beerennoten, zarte Holzaromen, große Fülle und Länge. „In der Jugend ein Traum, im Alter unvergesslich“, heißt es in einer Präsentation. Keine Restsüße. Alkohol: 14,7.

2014 Assmannshäuser Spätburgunder vom **Weingut Krone** in Assmannshausen (Rheingau). Terroir: Schieferverwitterung. Trinkreif seit September 2016. Duft: deutliche Beerenfrüchte wie Himbeeren und Johannisbeeren, dann herausragend die Kirsche. Gerade und markant im Mund. Lang anhaltende Aromen bei zurückhaltenden Tanninen. Ein prägnanter Einsteiger in die vielschichtige Welt großer Pinots. Säure: 5,4. Alkohol: 12,5. Weiter soll der *Juwel* – „Kultwein“ des roten Krone-Sortiments – nicht unerwähnt bleiben. Terroir: roter Schiefer aus nördlicher Region. In der Nase eine enorme Frucht und das zart eingebettete Eichenholz der hochwertigen Fässer der Ton-

nerie Seguin Moreau. Betörend kühl und tief zeigen sich Kirsche, Pflaume, weißer Pfeffer, Brombeere, schwarzer Holunder. Dicht und extraktreich am Gaumen, seidig und samtig. Säure: 5. Restsüße: 0,1. Alkohol: 13,5.

2012 Pinot Noir Holzfass vom **Weingut Leiling** in Schweigen-Rechtenbach (Rheinland-Pfalz). Terroir: Kalksandstein auf deutscher und französischer Seite. 24 Monate in Barriques und im großen Eichenfass. Harmonischer Spätburgunder mit Aromen von dunklen Beerenfrüchten, Kaffee und Schokolade. Leichte Röstaromen. Säure: 4,9. Restsüße: 2,2. Alkohol: 13,5.

Spätburgunder Muschelkalk und Ingelheimer Spätburgunder Alte Reben vom **Weingut J. Neus** in Ingelheim (Rheinland-Pfalz). Ersterer stammt ausschließlich von Parzellen mit Muschelkalkböden. Das bringt dem Wein eine deutliche Mineralität, welche die schlanke Eleganz des Spätburgunders unterstreicht. Rotbeerige Fruchtaromen verbinden sich mit leichten Tabak- und Röstnoten. Unaufdringlicher Rotweingenuss für jeden Tag. Säure: 5,3. Restzucker: 0,3. Alkohol: 13. Der zweite Rote stammt von Reben, die mehr als 25 Jahre alt sind. Sie verleihen dem Wein eine tiefgründige Aromenvielfalt und Mineralität. Waldfrucht und sanfte Röstaromen aus der 20 Monate langen Lagerung im Stückfass prägen seinen Charakter, dazu eine seidige Eleganz und Geradlinigkeit. Zudem gibt ihm seine kräftige Struktur ein Lagerpotenzial von fünf bis zehn Jahren. Säure: 5. Restzucker: 0,2. Alkohol: 13,5.

2013 Herrenberg Spätburgunder GG vom **Weingut Jean Stodden** in Rech (Ahr). Der Name des Weins bezieht sich auf die Herren von Saffenburg, zu deren Besitz Rech gehörte und die in dieser Spitzengelage ihre Weinberge anlegten. Der Weinberg liegt unterhalb der Felspartie des Schwedenkopfes. Der südliche Teil der Lage gegenüber der Ruine Saffenburg ist terrassiert angelegt. Terroir: Schieferverwitterung mit Grauwacke. 18 Monate in neuen Barriques ausgebaut und gelagert. Kühler Duft von Mineralien, reintonig reife Frucht mit Röstnoten, feste Tannine, am Gaumen mineralisch, dicht und kräftig, lang und nachhaltig. Säure: 5,5. Restsüße: 1,8. Alkohol: 13,5.

## SERVICE

[www.cantina-terlano.com](http://www.cantina-terlano.com)

[www.cwdein.de](http://www.cwdein.de)

(zu Lügende)

[www.stodden.de](http://www.stodden.de)

[www.tsililis.gr](http://www.tsililis.gr)

(zu Limniona)

[www.uvinum.de](http://www.uvinum.de)

[www.weingut-dautel.de](http://www.weingut-dautel.de)

[www.weingut-klostermuehle.de](http://www.weingut-klostermuehle.de)

[www.weingut-krone.de](http://www.weingut-krone.de)

[www.weingut-leiling.de](http://www.weingut-leiling.de)

[www.weingut-neus.de](http://www.weingut-neus.de)





Selbstverständlich stoßen Weinfreunde auch auf bedeutsame Rotweine aus Frankreich, Griechenland oder Südtirol. Eine Auswahl: So steht das repräsentative Sortiment von ausgewählten Weinen namens *Légende* der **Domains Barons de Rothschild (Lafite)** für die perfekte Einführung in die Welt der Bordeaux-Weine. Die Linie repräsentiert auf authentische Weise fünf Appellationen des weltweit einzigartigen Weinbaugebietes. Vier davon sind rot: rund und fruchtig aus dem Bordeaux, elegant aus dem Médoc, kräftig aus Pauillac und besonders harmonisch aus Saint-Émilion. Insbesondere der jungen und aufgeschlossenen Generation von Weintrinkern soll *Légende* einen umfangreichen Überblick und einen unkomplizierten Zugang zur Welt der Bordelaiser Weine ermöglichen. Vertrieb über CWD.

Von **Theopetra Estate** im griechischen Trikala stammt der *Limniona 2012* aus den Thessalian-Trauben in der Limniona-Ausprägung. Reift zwölf Monate in französischer und amerikanischer Eiche und nochmals die gleiche Zeit in der Flasche. Fruchtig nach Kirsche und Erdbeere, begleitet von der Süße der Quitte und trockener Feigen sowie Würze von Muskat, Nelke und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen sehr rund mit seidigen Tanninen, roten Früchten und süßen Gewürzen. Säure: 5,3. Restsüße: 2. Alkohol 13.

Zum Schluss Südtirol. Wir widmen uns dem *Monticol Pinot Noir Reserva 2014* der **Cantina Terlan**. Zwölf Monate Fassausbau jeweils zur Hälfte im großen Holzfass und im Barriques. Terroir: sandig-steinig mit durchlässigen Böden. In der Nase zeigt der Blauburgunder, wie er in Südtirol genannt wird, fruchtige Walderdbeer- und Brombeernoten, aber auch Tabak und Würze. Fein ausbalancierte mineralische Eleganz. Säure: 5,6. Restsüße: 1,7. Alkohol: 13,5. Bezugsquelle: Uvinum.



## Erfrischende Begleiter zu edlen Tropfen

Gastronomen sehen heute den immer weiter gestiegenen Ansprüchen ihrer Gäste entgegen. Der Gast erwartet nicht nur exzellenten Service, außergewöhnliche kulinarische Kreationen und hervorragende Weine, sondern legt auch höchsten Wert auf hochwertiges Mineralwasser als Begleitung für sein Menü sowie kompetente Beratung durch das Servicepersonal. Diesem Anspruch tragen die Adelholzener Alpenquellen mit ihrer Gastro-Linie Rechnung. Dank seiner besonderen Reinheit und niedrigen Mineralisierung eignet sich das Mineralwasser perfekt, um es mit unterschiedlichsten Rebsorten zu kombinieren.

### Mineralwasser – der exzellente Weinbegleiter

Zur Perfektion eines erlesenen Menüs gehört schon längst nicht mehr nur die reine Weinbegleitung. Auch die Wahl des Mineralwassers, das zu Essen und Wein gereicht wird, muss perfekt mit den Aromen der Speisen und Getränke harmonieren. „Je reicher an Kohlensäure das Mineralwasser ist, desto besser eignet es sich beispielsweise als Aperitif: entweder pur oder gespritzt mit halbtrockenem Weißwein“, weiß Albert Weber, Leiter Gastronomie der Adelholzener Alpenquellen. Je ärmer an Kohlensäure das Mineralwasser hingegen ist, desto eher passt es zu säure- oder gerbstoffbetonten Weinen. „Dank des ausgewogenen Mineralgehalts ist unser Adelholzener Mineralwasser in den Sorten Classic und Naturell nicht nur mild, sondern auch angenehm geschmacksneutral und stellt dadurch die ideale Begleitung für gehobene Speisen und erlesene Weine dar“, so Weber.

[www.adelholzener.de](http://www.adelholzener.de)

### TIPPS FÜR ECHTEN HOCHGENUSS

- Je geringer der Kohlensäuregehalt, desto besser wird der Geschmack des Weines und des Menüs transportiert.
- Spritziges Mineralwasser bringt zwischen zwei Gängen oder Weinen die Geschmacksknospen wieder in Schwung und bereitet auf das neue Geschmackserlebnis vor.
- Zu Rotweinen sollte immer stilles Mineralwasser gereicht werden, da die Gerbstoffe im Wein nicht mit Kohlensäure harmonisieren.

