

freigesetzt, die sich wunderbar mit Gewürzen, Kräutern und Speisen aus aller Welt kombinieren lassen. Besonders schön harmonieren tanninkräftige Rotweine mit den Röstaromen, die während des Bratens entstehen, da kann ein auf der Haut gebratener Zander bequem mithalten. Manches Mal wird sogar der leicht adstringierende Geschmack eines jugendlichen Rotweines durch diese Röstnoten gemildert und ausgeglichen. Die würzigen, extraktreichen und kraftvollen Spät- und Auslesen vom Spätburgunder kann man in Begleitung von Rinderfilet und einem Fond aus Basilikumpesto, Rosmarin- und Thymianzweigen in perfekter Balance finden.

Die Kombinationsmöglichkeiten sind unbegrenzt, entdecken Sie auf der vorhergehenden Seite die besten Weine der Kategorie Rot aus verschiedenen Rebsorten und für jeden Geschmack.

Dass viele deutsche Rotweine längst über das Format ihrer Konkurrenten aus dem Ausland verfügen, zeigen Betriebe wie das *Weingut Walter Hensel* in Bad Dürkheim/Pfalz, das sowohl mit Spätburgunder und Dornfelder, als auch mit Merlot und St. Laurent glänzend umzugehen weiß und die beste Rotweinkollektion vorstellte.



BESTE COLLECTIONEN – ROTWEIN TROCKEN

WEINGUT WALTER HENSEL, 67098 Bad Dürkheim, Pfalz, Tel.: 06322/2460

2003 Pfalz trocken, Spätburgunder, Qualitätswein

2003 Pfalz trocken, Merlot, Qualitätswein

2003 Dürkheimer Feuerberg trocken, Dornfelder, Qualitätswein

2003 Dürkheimer Feuerberg trocken, Spätburgunder, Qualitätswein

2003 Pfalz trocken, Cuvée rot, Qualitätswein

2003 Dürkheimer Feuerberg trocken, St. Laurent, Qualitätswein

Kraft aus dem Barrique:

Von der Reife im Holzfass

Barrique heißt ein Zauberwort, das so modern ist, dass man fast den Eindruck gewinnen könnte, es handle sich bei dem traditionellen Holzausbau des Weines (einzig) um eine Geschmacksrichtung oder Weinparfümierung. Dass das altbewährte Fass für den Ausbau hochwertiger Rotweine unerlässlich ist, einen behutsamen Austausch mit der Luft ermöglicht, die dem Wein hilft, sanft zu reifen, letztlich auch komplexere Aromen zu entwickeln und seine Tannine abzurunden, wird dann bisweilen übersehen ...

In keltischer Zeit war es praktisch, die Weine in Fässern aus stabilen Dauern zu transportieren, einfachere Weine wurden in Gebinden mit 500 oder 600 Liter Fassungsvermögen gelagert. Als man die ersten Château-Weine in Bordeaux kelterte und dem Ausbau großer Weine mehr Aufmerksamkeit widmete, entstand der Begriff Barrique für das kleine 225-Liter-Fass.

Wein im Holzfass auszubauen ist eine diffizile Arbeit, die von der Erfahrung des Kellermeisters lebt und viel Einfühlungsvermögen benötigt, wenn eine perfekte Harmonie zwischen den rebsortentypischen Aromen des Weines und dem Geschmack, den das Holzfass abgibt, erreicht werden soll. Hier sind dann sowohl Herkunft und Alter des Holzes als auch die Häufigkeit der Fassbelegung relevant, wenn ein Wein in seiner charakterlichen Ausprägung gewinnen soll.

Und natürlich muss die Struktur des Weines geeignet sein, das Holzlager zu „verkräften“. Nicht jede Rebsorte und nicht jeder Jahrgang eignen sich für diese Ausbaumethode.

Für den Rotwein-Jahrgang 2003 verzeichnen die Experten ein sensationelles Ergebnis, da sehr dichte, körper- und extraktreiche Rotweine aus physiologisch reifem und gesundem Traubengut mit hohen Oechslegraden erzeugt werden konnten, die dem Holzfass-Ausbau positive Effekte wie seine feinen Vanillinaromen in Duft und Geschmack, weiche Tannine und ein harmonisches Gesamtbild abgewinnen konnten. Das betrifft nicht nur die „sonnenhungrigen“ Sorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot oder Syrah, sondern auch Spätburgunder, Sankt Laurent, Portugieser, Dornfelder oder



Diffizile Arbeit: Weinausbau im Holzfass

