

Aus handwerklicher Herstellung:

Grüße aus Neptuns Garten

Köstliche Weine zu Fisch und Meeresfrüchten



Chardonnay aus Apulien
zu Spaghetti alle Vongole

Grüner Veltliner
zu geräuchertem Fisch

Bardolino Chiaretto
zu Lachs und Forelle

Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie
zu Austern, Muscheln etc

www.weinmusketier.de

Ein Tag am Meer

Wir finden es äußerst spannend abseits ausgetretener Weinpfade, französische Weinklassiker wieder zu entdecken. Sie bieten Geschmackserlebnisse, die im Moment nicht dem allgemeinen Trend entsprechen, aber für den ein oder anderen Genießer durchaus eine Bereicherung sind. So zum Beispiel der wirklich trockene (maximal 2 gr Restzucker pro Liter) und mineralische Muscadet. Um gleich vorneweg Mißverständnisse zu vermeiden: Muscadet ist ein Anbaugebiet an der Loiremündung und hat rein zufällig phonetische Ähnlichkeit mit der Bezeichnung Muscat. Außer dieser Ähnlichkeit in den sprachlichen Lauten haben diese zwei Weine nichts gemeinsam. Muscadet wird zu 100% aus der Melon de Bourgogne Traube gekeltert; einer Rebsorte, die neutrale Weißweine hervorbringt. Durch das lange Hefelager „sur Lie“ von bis zu sechs Monaten nach der alkoholischen Gärung wird er komplex und behält seine Frische über viele Monate. Dieser Weißwein bietet keine Fruchtextplosion oder ausgeprägte Aromatik. Eher unaufdringlich betört er durch Mineralität und Salzigkeit. Aromen, die an einen Tag am Meer erinnern und die wirklich ausgezeichnet mit Fisch und Meeresfrüchten harmonieren. Wer diese Kombination probiert, lernt Muscadet kennen und versteht vielleicht unsere Begeisterung für diesen Wein, der frisch und leicht die Geschmackspapillen anregt und belebt. Unser Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 'Château la Chevillardière' kommt von dem Traditionshaus Drouet et Frères - ein Garant für Topqualität.



Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie AOC

Château la Chevilladière · Drouet & Frères
Loiretal · Frankreich

Geboren im unteren Loiretal dort, wo die Loire in den Atlantik mündet, die Sandbänke aus Muschelkalk als Grundlage für die Rebstöcke – unser Muscadet ist ein wahrer Schlemmerwein zu allem, was aus dem Meer kommt: ein Weißweinklassiker zu Austern, Miesmuscheln, Meeresfrüchten, Fischsuppe, Süß- und Salzwasserfischen.

Schloss Chevillardière ist die erste Adresse für feinste Muscadet-Weine. An dem aufwändigen Ausbau des 'sur Lie - Verfahrens' wird hier festgehalten: die lange Reifezeit auf der Hefe sorgt für Struktur, Mineralität, dezente Aromatik und Spritzigkeit und das bei nur 12% Vol. Genießen Sie ihn gut gekühlt!

FR0176-2016 € 7,95 (€ 10,60/L)



Jahrgang: 2016 · Region: Muscadet, Loire, Frankreich · Weinmacher: Xavier Loubet - Drouet & Frères
Rebsorten: Melon de Bourgogne 100% · Boden: Schiefer auf Lehm und Muschelkalk · Alkohol: 12 %Vol
Ausbau: Temperaturkontrolliert in Edelstahl, 'Sur Lie' -Verfahren · Optimaler Genuss: Bei 10 °C jetzt
bis 2019 · Küche: Zu Austern, Miesmuscheln, Meeresfrüchten, Fischsuppe, Süß- und Salzwasserfischen.

Meeresbrise inklusive

Die Familienkellerei Cantine De Falco liegt in Apulien, ganz unten an Italiens Stiefelabsatz, in der Region Salento in der Kommune Novoli. 1949 gegründet, wird sie heute sehr erfolgreich von Salvatore De Falco und seinem Sohn Gabriele geführt.

Das historische Gebäude wurde gründlich renoviert und sowohl mit moderner Kellertechnik als auch einem klimatisierten Keller für die Eichenfässer ausgestattet. Die 20 ha Weinberge befinden sich in den Gemeinden Lecce, Tarranto und Brindisi und sind hauptsächlich mit den Rebsorten Primitivo und Negroamaro bepflanzt. Als Weißweinrebsorte wird Chardonnay kultiviert, die hier spannende Weine hervorbringt. Die Erziehung der Reben erfolgt einerseits auf traditionelle Weise im Pergola-System und außerdem per Draht. Salvatore De Falco und sein Sohn Gabriele, ein ausgebildeter Önologe, überwachen mit großer Sorgfalt und Leidenschaft die Produktionsprozesse ihrer Weine von der Traube bis zur Abfüllung in die Flasche. Das Ergebnis sind exzellente Weine, die die Charakteristik der Rebsorte, den eisenhaltigen Kalkboden und die Sonne Apuliens widerspiegeln.
Tipp: Unbedingt probieren!



Salvatore und Gabriele De Falco



Cantine De Falco

Chardonnay Salento IGP

C · Cantine de Falco · Apulien · Italien

Meeresbrise inklusive – dieser Chardonnay kommt aus Apulien, dem Stiefelabsatz Italiens. Genau genommen aus Novoli in der Provinz Lecce - dort sind die Reben in einem Umkreis von 25 km vom Meer umgeben. Der Einfluss vom Mittelmeer bestimmt das Mikroklima und bringt diesem Weißwein die Frische, Leichtigkeit (nur 12 °C Alkohol) und die Mineralität: der beste Fang für süditalienische Gerichte mit Tintenfisch, Meeresfrüchten, Scampi oder Vongole (Venusmuscheln).

Spannende Weißweine zu keltern im Süden Europas, ist wahrlich eine Herausforderung. Bedingt durch die vielen Sonnenstunden fehlt es den Weinen meist an einer guten Balance zwischen Säure und Körper. Gabriele De Falco beweist mit diesem Wein einmal mehr, was für ein begabter Weinmacher er ist, und wie gut er das Terroir seiner Heimat kennt und zu nutzen weiß. Bravo für diese Qualität!

IT0435-2016 € 5,95 (€ 7,93/L)



Jahrgang: 2016 · Region: Salento, Apulien, Italien · Weinmacher: Gabriele De Falco
Rebsorten: Chardonnay 100% · Boden: Eisenhaltige Kalkböden · Alkohol: 12 %Vol
Ausbau: Temperaturkontrolliert in Edelstahl · Optimaler Genuss: Bei 8 – 10 °C jetzt bis 2019
Küche: Zu Tintenfisch, Salat von Meeresfrüchten, Scampi oder Spaghetti Vongole