

Augabe:
1/21

BARRIQUE

Das Schmachtendorfer Weinmagazin



Schmachtendorf
HOTEL & RESTAURANT

Liebe Weinfreunde,

mein Name ist Marcel Haan und ich begrüße Sie herzlich in unserem Hotel & Restaurant Schmachtendorf. Als Restaurantleiter bin ich für den zuvorkommenden Service und für die Pflege des Getränkebestandes verantwortlich. Sicherlich muß ich nicht extra betonen, daß mir der Wein dabei besonders am Herzen liegt. Mit diesem Magazin und unserer Youtube-Videoreihe „Der Wein des Monats“, möchten wir Sie -neben der Präsentation unserer Produkte- mit allerhand Wissenswertem auf den Weingenuß einstimmen. Ich wünsche viel Spaß beim Lesen und Genießen.

Ihr
Marcel Haan



Partnerschaft mit Geldermann und unserem Haus

Die Kellerei Geldermann in Breisach am Rhein verspricht „Wahre Sektkultur seit 1838“. Die traditionelle Flaschengärung und die Handwerkskunst, die diese Spitzenprodukte hervorbringt, sind Grund genug für unser Haus, eine Partnerschaft einzugehen. Die Kellerei beschreibt hier eindrucksvoll die einzelnen Schritte von der Traube zum fertigen Sekt.

1. AUSWAHL DER TRAUBEN

Bei der Herstellung unserer Premiumsekte überlassen wir nichts dem Zufall. Das beginnt bereits bei der Auswahl der Trauben. Unsere Grundweine stammen größtenteils aus Frankreich. Dafür sorgen wir durch ausführliches Probieren und Studieren jedes einzelnen Jahrgangs. Für die Verwandlung in einen Geldermann Sekt durchlaufen die ausgewählten Grundweine die Flaschengärung nach traditioneller Art, Schritt für Schritt und mit der Sorgfalt, die für ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis notwendig ist. So ist jedes Jahr Spitzenqualität garantiert.

2. DIE FLASCHENGÄRUNG

Bevor wir ein Rezept für die Mischung der jeweiligen Grundweine (Cuvée) erstellen, verkosten wir verschiedene Mischverhältnisse für jeden Sekt. Auch dabei gehen wir auf Nummer sicher: Weil jeder Jahrgang anders ausfällt als der letzte, lagern wir immer eine feste Menge von Reserveweinen im Keller. So lassen sich Unterschiede sorgfältig ausgleichen, für charakteristische Geldermann Qualität unabhängig vom Jahrgang. Die nach Rezept erstellte Cuvée wird in einzelne Flaschen gefüllt und dann mit der sogenannten Fülldosage (das ist in Wein gelöster Kristallzucker) versehen. Bei kühlen Temperaturen und gefiltertem Licht dauert es anschließend zwei Monate, bis die zugesetzte Hefe den Zucker in jeder einzelnen Flasche in zusätzlichen Alkohol und Kohlensäure verwandelt hat.

3. DAS REIFEN

Tief in den kilometerlangen Kellern des Breisacher Münsterbergs und bei einer optimalen Lagertemperatur von 13 Grad Celsius reift der Rohsekt mindestens ein Jahr, in einigen Fällen sogar noch länger, z.B. drei Jahre auf edelster Hefe. Nur so kann er die feinen Aromastoffe der Hefe in aller Ruhe aufnehmen und in vielfältige Geschmacksnuancen umsetzen. Gleichzeitig verbindet sich die Kohlensäure mit dem Sekt und verleiht diesem seine spritzige und elegante Perlage.

4. DAS RÜTTELN

Ist der Reifeprozess abgeschlossen, werden die Flaschen mit dem Kronkorken nach unten in schräg gestellte Rüttelpulte gesteckt. Zusätzlich werden ausgewählte Flaschen regelmäßig von Hand gerüttelt und systematisch gedreht, und zwar bis zu vier Wochen lang zweimal täglich um eine Achtel-Drehung. So löst sich der Hefesatz ganz langsam von der Seitenwand und sammelt sich im Flaschenhals an. Zur Kontrolle dient ein Kreidestrich am Boden der Flasche.



Lesen Sie weiter auf der Seite 8 (Schritt 5-7)



Schaumweine

	Füllmenge	Preis	Fach
Champagne Taittinger Brut Réserve	0,375	35	S0
<i>brut, komplex, reif, helle Früchte, Pfirsich, Vanille</i>	0,75	69	S1
	1,5	136	S2
	3,0	260	S3
Champagne Taittinger Brut Réserve Rose	0,75	79	S5
<i>brut, reif, klassische Finesse, Beerennoten, sanfte Hefe</i>			
Champagne Taittinger Nocturne SEC Edition Citylights	0,75	89	S6
<i>sec, zartes Mousseux, elegant, gelber Pfirsich, Biskuit, zart nussig</i>			
Champagne Taittinger Prélude Brut	0,75	95	S4
<i>brut, ausdrucksstark, körperreich, frisch, floral, Zitrusfrüchte</i>			
Champagne Pol Roger Reserve	0,75	69	S8
<i>brut, komplex, fein, intensive Frucht, cremig, Jasminblüten, Vanille</i>			
Champagne Gosset Brut Grand Rosé	0,75	89	S11
<i>brut, fruchtig, harmonisch, Erdbeere, Kompott</i>			
2006 Comtes de Champagne Blanc de Blancs	0,75	189	S10
<i>brut, salzig-mineralisch, ausgewogen, Brioche, Orangenlikör, Apfel</i>			
1990 Moet et Chandon, Cuvée Dom Pérignon	0,75	390	S7
<i>brut, intensiv, langer Nachhall, üppig, Brioche, Haselnuss, Ananas</i>			
Champagne Hugues Godmé Extra Brut	0,75	67	S9
<i>extra brut, druckvoll, frisch, komplex, Grapefruit, Himbeere, Aprikose</i>			
Bernard Fouquet Domaine des Aubuisières Vouvray Brut	0,75	39	S12
<i>brut, aromatisch, finessenreich, Zitrusfrucht, blumige Noten, Steinobst</i>			
Ballerine, Cremant Rosé, Gerard Bertrand Südfrankreich	0,75	59	S13
<i>brut, verführerisch, zarter Schmelz, rote Beeren, Kirsche, Toast</i>			
Riesling Sekt Brut, Urgestein, Weingut Trenz, Rheingau	0,75	32	S15
<i>brut, fruchtig, filligran, Zwetschge, Birne, Apfel</i>			
2015 Pinot Brut Sekt Flaschengärung, A. Diehl, Pfalz	0,75	34	S14
<i>brut, frisch, elegant, gelbe Früchte, Erdbeere, Quitte, Röstaromen</i>			
Geldermann Carte Blanche	0,2	13	
<i>brut, saftig, harmonisch, Apfel, Quitte, florale Noten, leicht nussig</i>	0,75	36	
	1,5	79	
2014 Geldermann Sekt	0,75	60	
<i>brut, elegant, feinperlig, Nuancen von Süßholz, florale Noten, Aprikose</i>			
Prosecco Perlina	0,75	30	
<i>trocken, intensives Bouquet, feine Fruchtaromen</i>			

Weißwein Deutschland (Teil 1)

		Füllmenge	Preis	Fach
2018	Tagtraum (WB&Auxerrios), Ellermann-Spiegel, Pfalz <i>halbtrocken, frisch, Birne, Mango, Litschi</i>	0,75	25	W21
2018	Chardonnay, Ellermann-Spiegel, Pfalz <i>trocken, mineralisch, Ananas, Grapefruit</i>	0,75	25	W22
2018	Auxerrios, Ellermann-Spiegel, Pfalz <i>trocken, saftig, frisch, Apfel, Birne</i>	0,75	25	W25
2015	Casteller Bausch, Müller-Thurgau, Castell, Franken <i>trocken, mineralisch, ausbalanciert, gelbes Steinobst, Weinbergpfirsich</i>	0,75	29	W30
2015	Castell, Silvaner trocken, Castell, Franken <i>trocken, harmonisch, präsente Säure, reifer Pfirsich, Limette</i>	1,5	47	
2014	Castell, Silvaner trocken, Castell, Franken <i>trocken, harmonisch, präsente Säure, reifer Pfirsich, Limette</i>	3	92	
2014	Casteller Kirchberg, Silvaner, trocken, Castell, Franken <i>trocken, elegant, harmonisch, frische Wassermelone, Birne</i>	0,75	37	W35
2014	Casteller Schloßberg GG, Silvaner, Castell, Franken <i>trocken, würzig, elegant, gelbe Frucht, Dörrobst</i>	0,75	59	W37
2014	Casteller Schloßberg GG, Silvaner, Castell, Franken <i>trocken, würzig, elegant, gelbe Frucht, Dörrobst</i>	1,5	122	
2015	Riesling, trocken, Weingut Walter, Mosel <i>trocken, prägnante Säure, lebendig, gelbe Früchte</i>	0,75	25	W2
2014	Briedeler Weisserberg, Riesling, Walter, Mosel <i>trocken, mineralisch, herb-fruchtig, kräutrig, Grapefruit</i>	0,75	35	W9
2015	Marienburg, Riesling, Kabinett, Weingut Walter, Mosel <i>fruchtsüß, würzig, fruchtig, Ananas, Kräuteraromen</i>	0,75	29	W1
2015	Riesling, Wintricher Gayerlay, „Sur lie“, Steinmetz, Mosel <i>trocken, gradlinig, feine Säure, Honigmelone, Zitronenverbene</i>	0,75	35	W20
2015	8 grad 14 Minuten, Weißburgunder, Windisch, Rheinh. <i>trocken, elegant, feines Holz, mineralischer Nachhall</i>	0,75	34	W27
2014	8 grad 14 Minuten Silvaner, Windisch, Rheinhessen <i>trocken, feine Säure, hefig-erdige Noten, nussige Noten</i>	0,75	37	W26
2014	Lieth Silvaner, Werther Windisch, Rheinhessen <i>trocken, verspielt, vielschichtig, Heu, Würze, Banane, Melone</i>	0,75	49	W28
2015	Gewürztraminer, Beerenauslese, Windisch, Rheinhessen <i>edelsüß, florale Noten, getrocknetes Obst, konzentrierte gelbe Früchte</i>	0,375	29	W33
2015	Chardonnay „Blauarsch“, Weingut Milch, Rheinhessen <i>trocken, handverlesen, saftig, füllig, Pfirsich, Vanille, Banane</i>	0,75	55	W24
2014	Grüner Silvaner, trocken, Lisa Bunn, Rheinhessen <i>trocken, rund, angenehm mineralisch, Mirabelle, nussige Aromen</i>	0,75	23	W31
2014	Chardonnay Reserve, Lisa Bunn, Rheinhessen <i>trocken, französische Eiche, Nektarine, rauchiger Speck und Toast</i>	0,75	46	W32
2018	Riesling, Dreissigacker, Rheinhessen <i>trocken, feinfruchtig, lebendig, Melone, grüne Birne</i>	0,75	34	W5
2012	Westhofener Morstein, Riesling, Dreissigacker, Rheinh. <i>trocken, elegant, komplex, Pfirsich, Brioche, mineralische Noten</i>	0,75	80	W16
2010	Westhofener Aulerde, Riesling GG, Dreissigacker, Rheinh. <i>trocken, mineralisch, reif und komplex, gelbe Frucht, florale Noten</i>	0,75	66	W8
2011	Westhofener Aulerde, Riesling GG, Groebe, Rheinhessen <i>trocken, elegant, klar, roter Pfirsich, Mirabelle, Melone</i>	0,75	59	W11
2005	Niersteiner Ölberg, Riesling Erste Lage, St.Antony, Rheinh. <i>trocken, komplex, klar, Kräuterwürze, cremig</i>	0,75	54	W7
2005	Niersteiner Pettenthal, Riesling 1. Lage, St.Antony, Rheinh. <i>trocken, lebendig, mineralisch, Gewürze, Limette, Pfirsich</i>	0,75	54	W12

Weißwein Deutschland (Teil 2)

		Füllmenge	Preis	Fach
2017	Kerner, Spätlese, Weingut Strebel, Rheinhessen <i>lieblich, natürliche Süße, üppig, Apfel</i>	0,75	25	W29
2012	Monzinger Halenberg, Riesling, GG, Schönleber, Nahe <i>trocken, salzig-mineralisch, Kräuterwürze, reife Grapefruit</i>	1,5	189	
2011	Niersteiner Pettenthal, Riesling GG, Kühling-Gillot <i>trocken, kalkige Mineralität, Ananas, Karamell, reife Säure</i>	0,75	99	W18
2008	Bacharacher Wolfshöhle GG, Ratzenberger, Mittelrhein <i>trocken, unendliche Kraft am Gaumen, viel Schmelz, Melone, Rose</i>	0,75	65	W3
2005	Bacharacher Wolfshöhle 1.G, Ratzenberger, Mittelrhein <i>trocken, kräftig, schöner Schmelz, Pfirsich, Aprikose</i>	0,75	65	W4
2008	Fellbacher Lämmler, Riesling GG, Schnaitmann, Württemb. <i>trocken, saftig, reife Säure, Holunderblüte, Aprikose, Waldmeister</i>	0,75	72	W10
2005	Schlangenpfiß 1.G, Riesling Spätlese, Münzberg, Pfalz <i>trocken, salzige Mineralität, komplex, Zitrusfrucht, feinsaftig</i>	0,75	61	W17
2005	Sonnenberg 1.G, Riesling Spätlese trocken, Siegrist, Pfalz <i>trocken, feine Mineralität, konzentrierte Frucht, Weinbergpfirsich, Aprikose</i>	0,75	61	W0
2002	Erbacher Schlossberg, 1. Gewächs, Reinhartshausen, Rheingau <i>trocken, dicht und intensiv, weißer Pfirsich, Aprikose, Honig</i>	0,75	72	W15
2016	Doosberg, Riesling, Alte Reben, Weingut Spreitzer, Rheingau <i>trocken, ausdrucksstark, intensive Zitrusfrucht, feine Kräuternote</i>	0,75	39	W14
2014	Rosengarten GG, Weingut Spreitzer, Rheingau <i>trocken, kräftig, animierend, Pfirsich, Apfel, Kamille</i>	0,75	69	W13
2013	St. Nikolaus, Riesling GG, Weingut Spreitzer, Rheingau <i>trocken, kompakt, extraktreich, Steinobst, Kräuternote</i>	0,75	56	W9a
2016	Riesling 101, Weingut Josef Spreitzer, Rheingau <i>feinherb, spritzig, erfrischend, Weinbergpfirsich, Kernobst, Aprikose</i>	0,75	32	W6
2013	Oestricher Lehnchen Riesling Spätlese 303, Spreitzer, Rheingau <i>fruchtsüß, betörend, intensiv, exotische Früchte, saftiger Weinbergpfirsich</i>	0,75	39	W19



Rüdesheimer Berg Schlossberg

Weinbaugebiet Rheingau... Wissenswertes

Der Rheingau ist eines von 13 Anbaugebieten für Qualitätswein in Deutschland. Es erstreckt sich hauptsächlich westlich des Rheinknies bei Wiesbaden auf einem schmalen Streifen zwischen dem hier nach Westen fließenden Rhein und den nördlich davon gelegenen Höhen des Taunus, schließt aber auch die Rebflächen in Wiesbaden und am nördlichen Mainufer zwischen Flörsheim und der Mainmündung ein.

Die klimatischen Bedingungen begünstigen den Weinbau, der in der Region schon zur Zeit Karls des Großen betrieben wurde. Rheingauer Weine, insbesondere der Rheingauer Riesling, genießen einen Spitzenruf in aller Welt. Das in § 3 Abs. 1 Nr. 9 Weingesetz genannte bestimmte Weinbaugebiet Rheingau ist weiter gefasst als der Rheingau an sich; so umfasst es beispielsweise auch Lagen in Hochheim am Main. So herausragend der Rheingau unter dem Gesichtspunkt der Qualität auch ist, hinsichtlich seiner Größe gehört er mit seinen 3100 Hektar Rebfläche zu den kleinsten deutschen Anbaugebieten und rangiert an siebter Stelle.

Knapp 2,5 % der deutschen Weinernte werden hier erzeugt -insgesamt etwa 20 Millionen Liter Wein pro Jahr, davon 85 % Weißwein. Der Durchschnittsertrag liegt bei 6700 Litern pro Hektar, das ist deutlich weniger als der deutsche Durchschnitt von rund 9500 Litern. Unter den Rebsorten nimmt der Riesling mit knapp 80 % die unangefochtene Spitzenstellung ein, während auf den Spätburgunder rund 12,5 % und auf den Müller-Thurgau lediglich zwei Prozent entfallen. Die Rieslinge aus dem östlichen und mittleren Rheingau sind, sofern sie von den tiefer gelegenen Lagen auf sandigen Lehmböden stammen, stets voller, kräftiger und im Alter erdiger als jene, die in Rudesheim auf Schieferverwitterung wachsen. Diese sind eleganter und schillernder. Eine Ausnahme bilden die Weine aus Lorch.

Daten

Weinbaugebiet: Rheingau
 Bundesland: Hessen
 Weinanbau seit: mind. 8. Jahrhundert
 Fläche: 3211 Hektar (2018)
 Weinproduktion: 276.294 hl (2008)
 Anteil Prädikatswein: ca. 35,9 %
 Anteil Qualitätswein: ca. 64,1 %

(Quelle: Wikipedia)

Von Berndt Fernow - own photography, CC BY-SA 3.0,
 CC BY-SA 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=47495>
<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=787037>
 Von Hubert Berberich (Hubibi) - Eigens Werk, CC BY 2.5,
<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=1962423>



Schloß Johannisberg



Weißweine Österreich (Teil 1)

		Füllmenge	Preis	Fach
2015	Grüner Veltliner Reserve, „In der Schablau“, Groiss trocken, mineralisch, würzig, Melisse, kandierte Mandel	0,75	39	W43
2015	Gemischter Satz, Ingrid Groiss, Weinviertel trocken, ausbalanciert, saftige Birne, reifes Steinobst	0,75	29	W46
2013	Riesling Reserve Auf der Henne, Groiss, Weinviertel DAC trocken, handverlesen, intensive Frucht, Marille, Pfirsich	0,75	39	W50
2013	Grüner Veltliner, Sauberg Tradition, Groiss, Weinviertel trocken, handverlesen, mineralisch - würzig, feiner Schmelz, Kamille, Kräuter	0,75	46	W42
2016	Gelber Muskateller, Strassertal, Weingut Topf, Kamptal trocken, vielschichtig, aromatisch, Pfirsich, Melone, schwarzer Tee	0,75	34	W44
2013	Grüner Veltliner, Stras sertal, Weingut Topf, Österreich trocken, charmant, belebende Säure, grüner Apfel, Grapefruit	0,75	42	W34
2016	Pinot Blanc, Birgit Braunstein, Burgenland trocken, unauffällige Säure, mineralisch, cremig, Mango	0,75	31	W39
2013	Pinot Blanc Edelgraben, Birgit Braunstein, Burgenland trocken, charaktervoll, Kräuternote, Mandarinenschale, Nüsse	0,75	64	W42b
2015	Welschriesling, Martin Pasler, Burgenland trocken, saftig, anregend, Zit rus- und Apfelaromen	0,75	25	W45
2017	Chardonnay, Martin Pasler, Burgenland trocken, aromatisch, mittelkräftig, Grapefruit, Apfel, Heu	0,75	42	W41

Weißweine Österreich (Teil 2)

		Füllmenge	Preis	Fach
2015	Chardonnay Leithaberg, Martin Pasler, Burgenland trocken, anmutig, Grapefruit, Zitrus, Anis	0,75	45	W40
2007	Leithaberg Weiß, Weingut Martin Pasler, Burgenland trocken, salzig-mineralisch, vollmundig, Quitte, Aprikose, Blüten	0,75	45	W38
2012	Chardonnay „Wild“, Martin Pasler, Burgenland trocken, kräftig, saftig, Apfel, Birne, Lakritz, Zuckermelone	0,75	89	W55
2014	Riesling Amphora, Domäne Wachau, Österreich trocken, unberührt, natürlich, Pfirsich, Marzipan, Karamell	0,5	42	W49
2012	Cuvee Auslese, Weinlaubenhof Kracher edelsüß, lebendig, mineralisch, frische Birne, Kräuternoten	0,375	35	W85
2012	Cuvee Beerenauslese, Weinlaubenhof Kracher edelsüß, harmonisch, vielschichtig, Dörrobst, Maracuja, Honigmelone	0,375	42	W86

HERSTELLUNG VON GELDERMANN SEKT

Teil 2: Schritt 5-7

5. DAS DEGORGIEREN

Als Degorgieren bezeichnet man die Entfernung der Hefe aus den Sektflaschen. Dazu bedienen wir uns bei Geldermann der modernen und präzisen Methode des Kaltdegorgierens. Dabei wird der Flaschenhals kopfüber in eine minus 24 Grad Celsius kalte Solelösung getaucht. So bildet sich aus dem Hefepropfen ein Eistropfen.

Anschließend wird die Flasche umgedreht und geöffnet. Der starke Überdruck im Flascheninneren drückt die Hefe automatisch heraus. Gleichzeitig verhindert die niedrige Temperatur des Kältebads, dass der wertvolle Sekt mit der Hefe aus der Flasche schießt.

6. DIE DOSAGE

Bei der Dosage – oder auch Versanddosage – handelt es sich um ein individuell dosiertes Wein-Zucker-Gemisch. Dieses verleiht dem Sekt nach dem Degorgieren den letzten Schliff und die richtige Süße.

So entsteht beispielsweise ein trockener, halbtrockener oder extratrockener Sekt.

Dabei verfolgen wir bei Geldermann das Motto: Je weniger Änderungen, desto besser. Eine stimmige Cuvée ist die beste Voraussetzung für charakterstarken Geschmack. Die Dosage ist das Tüpfelchen auf dem i.

7. NACH DER AUSLIEFERUNG

Auch bei der Verpackung gehen wir keine Kompromisse ein. Jede Flasche Geldermann Premiumsekt wird mit Naturkork, einem klassischen Drahtverschluss und einer Metallkapsel verschlossen. Elegante Etiketten sorgen zusammen mit einem geschmackvollen Flaschendesign für eine attraktive Optik.“



Geldermann

WAHRE SEKTKULTUR SEIT 1838

Weißweine Frankreich

		Füllmenge	Preis	Fach
2018	Chateau Virecourt, Bordeaux, Frankreich <i>trocken, rassig, intensiv, Zitrusfrucht, weiße Blüten</i>	0,75	25	W75
2017	Terroirs de Quintaine, Jean Pierre Michel, Burgund <i>trocken, mineralisch, langer Abgang, Marille, Akazienblüte, Pfeffer</i>	0,75	69	W71
2016	Muscadet Sèvre et Maine, Chateau de la Chesnaie, Loire <i>trocken, kristallklar, knackig frische Säure, Nektarine, Pfirsich</i>	0,75	29	W65
2018	Viogner, Reserve Special, Gerard Bertrand, Südfrankreich <i>trocken, kraftvoll, lebhafte Frische, reife gelbe Früchte</i>	0,75	26	W73
2015	Cigalus Blanc, Gérard Bertrand, Südfrankreich <i>trocken, üppig mediterran, cremig, strukturiert, Aprikose, Kokos</i>	0,75	72	W72
2017	Petit Chablis, La Chablisienne, Burgund, Frankreich <i>trocken, dicht, kraftvoll, grüner Apfel, Zitrus, Mandarine</i>	0,75	39	W67
2014	Bourgogne Chardonnay, Louis Jadot, Burgund <i>trocken, füllig, saftig, mineralisch, Ananas, Honigmelone, Birne</i>	0,75	35	W69
2015	Menetou-Salon, Domaine de Châtenoy <i>trocken, mineralisch, animierend, weiße Johannisbeere, Stachelbeere</i>	0,75	52	W68
2013	Sancerre, Monts Damnés, Paul Prieur et Fils <i>trocken, vielschichtig, mineralisch, Stachelbeere, Quitte</i>	0,75	59	W64
2013	Chateau de Chamirey, Mercurey Blanc <i>trocken, sehr aromatisch, weißer Pfirsich, Vanille</i>	0,75	69	W70
2012	Chateau de Chamirey, Mercurey „En Pierrelet“ Blanc <i>trocken, steinig-mineralisch, Biskuit, Zitrus</i>	0,75	74	W66
2011	Santenay, Pierre Fenals, Burgund <i>trocken, komplex, Aprikose, Zitrusfrüchte</i>	0,75	59	W63
2014	Pinot Blanc, Trimbach, Elsaß <i>trocken, filigran, fruchtig, Apfel, Birne, Quitte</i>	0,75	29	W57
2018	Riesling, Trimbach, Elsaß <i>trocken, ausgewogene Säurestruktur, frische Zitrusfrucht</i>	0,375	22	W61
2012	Gewürztraminer, Trimbach, Elsaß <i>trocken, zarte Süße, Litschi, Biskuit, elegante Würze</i>	0,75	38	W60
2009	Riesling, Cuvée Frédéric Emile, Trimbach, Elsaß <i>trocken, fein-mineralisch, elegant, Apfel, Zitrone, Pfirsich, Passionsfrucht</i>	0,75	77	W58
2008	Riesling „Clos Ste Hune“, F.E.Trimbach, Elsaß <i>trocken, vollmundig, komplex, Karamell, Apfel, Pfirsich</i>	0,75	199	W59
2014	Montirius, Vacqueyras, Mineral <i>trocken, mineralisch, erdig, Zitrus, Birne</i>	0,75	49	W62
2009	Chateau Chalon, Jean Mackle, Côtes du Jura <i>trocken, mineralisch, Quitte, Walnuss, Mandel, reifer Apfel</i>	0,75	84	W56
2013	Chateau Doisy-Védrines, Grand Cru Classé, Sauternes <i>edelsüß, feine Fruchtsüße, Orangenzeste, kandierte Früchte, Feige</i>	0,375	39	
2004	Petit Guiraud, Chateau Guiraud, Sauternes <i>edelsüß, üppig, opulent, Grapefruit, Passionsfrucht, Honig</i>	0,375	45	W84
1997/ 96/95	Chateau d'Yquem, Sauternes <i>edelsüß, betörend, verspielt, intensive tropische Früchte, Aprikose</i>	0,75	365	



Weißweine Italien

		Füllmenge	Preis	Fach
2017	Pinot Grigio, Cipriano, Venetien, Italien <i>trocken, gefällig, ansprechend, gelbes Steinobst, Limette</i>	0,75	25	W78
2019	Cà Maiol Prestige Lugana DOP, Lombardei, Italien <i>trocken, frisch, mineralisch, Apfel, Thymian, Zitrus</i>	0,375	19	W80
2019	Cà Maiol Prestige Lugana DOP, Lombardei, Italien <i>trocken, frisch, mineralisch, Apfel, Thymian, Zitrus</i>	0,75	34	W82
2019	Cà Maiol Prestige Lugana DOP, Lombardei, Italien <i>trocken, frisch, mineralisch, Apfel, Thymian, Zitrus</i>	1,5	60	W81
2019	Cà Maiol Molin Lugana DOP, Lombardei, Italien <i>trocken, mineralisch, dicht, frisch, Kiwi, Lavendel, gelbe Früchte</i>	0,75	43	W88
2017	Sauvignon Blanc, Winkl, Cantina Terlan <i>trocken, weich, sanft, viel Schmelz, reife Steinfrüchte, Honigmandel</i>	0,75	48	W76
2014	Sauvignon Blanc "Quarz", Cantina Terlan, Südtirol <i>trocken, gehaltvoll, komplex, Aprikose, Holunder, dezente Holznote</i>	0,75	79	W77



Lage des Weinbaugebietes
Lugana in Italien

Weinbaugebiet Lugana... wissenswertes

Lugana ist ein Weinbaugebiet im Bereich südlich des Gardasees in der Provinz Brescia, Region Lombardei bzw. teilweise in der Region Venetien, Italien. Das Weinbaugebiet umfasst die gesamte Gemeinde Sirmione und Teile der Gemeinden Desenzano del Garda, Lonato del Garda, Pozzolengo und Peschiera del Garda. Im Jahr 2017 wurden 139.862 Hektoliter Lugana hergestellt. Da das Anbaugebiet Lugana sich über zwei Regionen erstreckt (Venetien und Lombardei), sind die Zahlen hier zusammengefasst. (Quelle: Wikipedia)

Weißweine restliche Welt

		Füllmenge	Preis	Fach
2017	Brau Blanc, Katalonien, Spanien <i>trocken, fruchtig, tropische Früchte, blumige Noten</i>	0,75	22	W74
2015	Godello, The Cup & Rings, Monterrei, Spanien <i>trocken, ausbalanciert, Zitrusfrüchte, Pfirsich, würzig</i>	0,75	32	
N.A.	De Alberto Dorado, (17%) Rueda, Spanien <i>Likörwein, intensiv, komplex, geröstete Nüsse, Vanille, Rosinen</i>	0,5	32	W75a
2015	Montes outer Limits, Sauvignon Blanc, Montes, Chile <i>trocken, mineralisch, nachhaltig, Stachelbeere, Maracuja, Ananas</i>	0,75	41	W51
2016	Chenin Blanc, Secateur blanc, Badenhorst, Südafrika <i>trocken, üppig, saftig, grüner Apfel, gelbe Pflaume, Orangenblüte</i>	0,75	35	W53
2014	Chardonnay, Nine Yards, Jordan, Stellenbosch, Südafrika <i>trocken, komplex, opulent, Vanille, reifer Pfirsich, Nüsse</i>	0,75	55	W52
2015	White Blend, A.A.Badenhorst, Südafrika <i>trocken, elegant, samtig, reifes Steinobst, frische Kräuter, leichte Holznote</i>	0,75	59	W54
2014	Dezaley Grand Cru "Chemin de Fer", Schweiz <i>trocken, dicht, mineralisch, Honignoten, Feuerstein, langer Abgang</i>	0,75	68	W42a
2014	Trapan, Uroborosre, Weingut Trapan, Istrien, Kroatien <i>trocken, variantenreich, Barriqueausbau, geröstete Mandel, Kräuter- Noten</i>	0,75	45	W78a
2014	Riesling Eroica, Chateau St Michelle & Dr. Loosen, USA <i>halbtrocken, rassige Säure, aromatisch, kraftvoll, reife Zitrusfrüchte, Steinobst</i>	0,75	55	W21

Roséweine

		Füllmenge	Preis	Fach
2019	Hampton Water, Rose, Gerard Bertrand, Languedoc trocken, feinfruchtig, mineralisch, würzig, Himbeer, weißer Pfeffer, Grapefruit	0,375	22	W47
2019	Hampton Water, Rose, Gerard Bertrand, Languedoc trocken, feinfruchtig, mineralisch, würzig, Himbeer, weißer Pfeffer, Grapefruit	0,75	42	W48
2019	M Minuty, Rose, Chateau Minuty, Cote de Provence trocken, fruchtig, verführerisch, milde Säure, Pfirsich, kandierte Orange	0,75	38	W79
2017	Pinotage Rose en Magnum, Delheim, Südafrika trocken, frisch, rund, ausdrucksvoll, Himbeere, Wassermelone	1,5	45	W83



Rotweine Deutschland

		Füllmenge	Preis	Fach
2013	Cuvée N1, Weingut Klumpp, Baden trocken, intensiv, kraftvoll, Sauerkirsch, reife Pflaume, Karamell, Kakao	0,75	33	R1
2015	Pinot Noir, Oestricher Doosberg, Weingut Spreitzer, Rheingau trocken, elegant, finessenreich, reife Kirsche, Waldbeeren	0,75	35	R2
2013	Meisterwerk, Cuvee, Weink. Lembergerland, Württemberg trocken, formidabel, barrique-gereift, Beerenfrüchte, Vanille, Pflaume	0,75	39	R4
2015	CALMO, Rotwein Cuvee, Martin Waßmer, Baden trocken, hocharomatisch, rassig, getrocknete Früchte, schwarze Beeren	0,75	54	R0a

Rotweine Österreich

		Füllmenge	Preis	Fach
2011	Oxhoft, Birgit Braunstein, Burgenland trocken, intensiv, fruchtig, rote Paprika, Tabak, Cassis	0,75	53	R7
2015	Pinot Noir, Birgit Braunstein, Burgenland trocken, geschmeidig, fruchtig, Schokolade, Brombeere	0,75	83	R6
2015	Schwarz ROT, Zweigelt, Weingut Schwarz, Burgenland trocken, kräftig, französische Eiche, saftig, elegant, rote, dunkle Beeren	0,75	89	R3

Rotweine Frankreich

		Füllmenge	Preis	Fach
2017	Bourgogne Pinot Noir, Luis Jadot, Burgund trocken, klassisch, saftig, Kirsche, schwarze Johannisbeere	0,375	26	R10
2016	Chateau La Soujeole, Gerard Bertrand, Malepere trocken, feine Mineralität, feste Struktur, dunkle Beeren, Kische,	0,75	49	R15
2016	Chateau L'Hospitalet, La Clape, Gerard Bertrand trocken, üppig, tanninhalzig, Eiche, Tabak, Vanille, Brombeere	0,75	55	R20
2014	Banyuls, Vin Doux Naturel, Gerard Bertrand fruchtsüß, verführerisch, süße, reife, rote Früchte, Karamellnote	0,75	45	R25
2013	Chateau de Chamirey, Mercurey Rouge trocken, aromatisch, feine Säurestruktur, Walderdbeere, Kirsche	0,75	69	R17
2012	Chateau de Chamirey, Mercurey 1er Cru „Les Cinq“ trocken, sortenrein, betörend, reife, rote Früchte, erlesene Kräuter, Vanille	0,75	175	R16
2010	Chateau Clarke, Listrac-Medoc trocken, würzig, kräftig, Pflaume, Zeder, Gewürznoten	0,75	63	R11
2014	Cuvee Felix de Biac, Côtes de Bordeaux trocken, moderate Säurestruktur, feine Tannine, Schwarzkirsche, Paprika	0,75	42	R22
2008	Château Biac, AOC Cadillac – Cotes de Bordeaux trocken, angenehme Tannine, feine Säure, Kaffee, Eiche, Vanille, Cassis	0,75	89	R21
2007	Chateau Belle-Vue, Haut Medoc trocken, sanft, saftig, würzig, Brombeere, Oolong-Tee, dunkle Früchte	0,75	42	R18
2005	Château Fonréaud, Listrac-Medoc trocken, kraftvoll, fruchtig, Cassis, Paprika, Chili, Sauerkirsch	0,75	39	R14
2011	Chateau Le Reysse, Medoc trocken, massive Tannine gepaart mit reicher Holznote, rote Beeren, Pfeffer	0,75	49	R9
2005	Château Liversan, Medoc trocken, weich und rund, moderate Tannine, Brombeere, würzig, elegant	0,75	42	R24
2001	Château Poujeaux, Medoc trocken, unkompliziert, dezente Fruchtnote, Pflaume, Kirsche, Gewürze	0,75	95	R15
2012	Beaumes de Venise, Martinelle trocken, kräftig, angenehme Tanninstruktur, Cassis, Lakritz, Anis	0,75	45	R27
2004	Arbois Pupillin, Pierre Overnoy, Jura	0,75	49	R19

Wein-Glossar... Wissenswertes

Bouquet

Das Bouquet oder Bukett ist der Geruch eines Weines im Glas. Das Wort stammt aus dem Französischen und bedeutet Blumenstrauß – und so entwickelt auch der Wein ähnlich einem gemischten Blumenstrauß während seiner Reifung aus einzelnen Aromen einen Gesamtduft.

Keltern

Keltern von Wein bezeichnet die Weinherstellung im Allgemeinen. Das Wort stammt aus dem Lateinischen, wo *calcare* „mit den Füßen treten“ bedeutet. Beim Prozess des Kelterns wird der Most von den festen Bestandteilen der Maische getrennt. Wichtig dabei ist, dass so gut wie gar keine Gerb- und Farbstoffe aus den Beeren in den Most gelangen und dass jede Oxidation von Most und Maische verhindert wird.

Abgang

Der Abgang wird auch Finale genannt und bezeichnet die Nachhaltigkeit der Geschmacks- und Aromastoffe, die der Wein nach dem Schlucken am Gaumen hinterlässt. Er gibt zum Beispiel Rückschlüsse auf die Qualität eines Weines: Je länger der Abgang anhält, umso besser ist die Qualität. Lässt der Geschmack nach dem Schlucken rasch nach, spricht man von einem kurzen Abgang, hält er an, von einem langen Abgang. Dieser kann unter Umständen minutenlang dauern.

Weißwein

Weißwein entsteht durch die alkoholische Gärung von Weintrauben. Meist sind es sogenannte weiße Trauben, er kann aber auch aus roten hergestellt werden. Die Farbe der Beerenhaut kann aber auch bei den weißen Trauben von hellgelb über gelbgrün bis zu grau reichen.

Holzfässer

Nach vielen Jahren, in denen Weine überwiegend in Stahltanks vergoren wurden, wurde vor einiger Zeit das Holzfass wiederentdeckt. Die Vergärung im Holzfass unterscheidet sich von der im Stahltank vor allem dadurch, dass die Temperatur nicht kontrolliert werden kann. Dadurch wird der Wein geschmacklich anders geprägt: Er verliert an Frucht und entwickelt spezielle Gär-Aromen wie zum Beispiel Käse, Karamell, Tee- oder Tabakaromen, oder Heu.

Maische

Maische ist das Gemisch aus Most, Beerenschalen und Traubenkernen, das entsteht, nachdem die Weintrauben von den Stielen befreit und dann zerdrückt wurden.

Most

Als Most wird allgemein durch Keltern gewonnener Fruchtsaft bezeichnet.

Roséwein

Roséweine sind helle Weine aus roten Trauben, die wie Weißwein hergestellt werden. Die Beeren dürfen dabei nur sehr kurz auf den Produkten der Maische liegen. Je nach Intensität des Kontaktes mit den Beerenhäuten ist der Roséwein unterschiedlich stark gefärbt.

Weinverkostung

Gucken, riechen, probieren – das ist die Reihenfolge, mit der man die Qualität und den Geschmack eines Weines beurteilt. Zuerst wird der Wein dazu in seinem Glas geschwenkt – damit er in dickflüssigen Tropfen die Glaswand herunterlaufen kann. Je mehr davon herunterläuft, umso gehaltvoller ist der Wein. Als nächstes betrachtet man den Wein mit erhobenem Glas direkt vor den Augen und achtet auf den Farbton und die Farbintensität. Bei Rotwein gilt: Je heller die Farbe, umso älter ist der Wein, weil sich in der Flasche die Farbstoffe mit der Zeit am Boden der Flasche absetzen. Als nächstes zieht man den Duft des Weines tief in die Nase und versucht einzuordnen, wonach er riecht: blumig, fruchtig, pflanzlich, würzig, karamellisiert oder rauchig. Und zum Schluss wird probiert. Dazu schlürft man am besten ein Schlückchen in den Mund und bewegt es dann hin und her. So wird der Geschmack intensiver. Auch dabei kann man wieder Aromen von blumig bis rauchig erkennen – und noch dazu, wie sich der Wein im Mund anfühlt: eher dick, cremig oder ölig oder vielleicht samtig?

Rebstock

Rebstöcke sind Schlingpflanzen, die sich ursprünglich an Bäumen hochrankten. Ihr Wurzelsystem befindet sich zum größten Teil etwa 20 bis 50 Zentimeter unter der Erde. Dadurch wird der Rebstock fest im Boden verankert und mit allen Nährstoffen versorgt. Nach einer Neupflanzung kann es je nach Rebensorte drei bis sechs Jahre dauern, bis eine erste ertragreiche Lese möglich ist. In der Regel werden Rebstöcke heute 30 bis 40 Jahre für den Weinbau genutzt. Danach werden sie gerodet.

Rotweine Italien

		Füllmenge	Preis	Fach
2016	Primitivo, Torricoda, Tormaresca, Italien <i>trocken, vollmundig, sanft, Beerenfrüchte, anhaltende Länge, Pflaume</i>	0.75	35	R30
2015	Tignanello, Marchese Antinori, Toskana <i>trocken, handverlesen, sehr Komplex, Sauerkirsche, Himbeere, Nelke, Lakritz</i>	0,75	238	R29
2011	Solaia, Marchesi Antinori, Toskana <i>trocken, begehrt, handverlesen, charakterstark, Heidelbeere, Kakao, lange präsent</i>	1,5	550	R28

Rotweine Spanien

		Füllmenge	Preis	Fach
2018	Merlot-Petit Verdot, 3055, Jean Leon, Penedes, Spanien <i>trocken, fein, aromatisch, gereifte Kirsche, Röstnoten, Holznoten</i>	0,75	32	R13
2016	Aldonia, Rioja <i>trocken, mittelkräftig, samtig, Erdbeere, Bergkräuter, rote Blüten</i>	0,75	39	R32
2014	Pompaelo Crianza, Navarra, Spanien <i>trocken, elegant, reif, langer Nachhall, Cassis, Vanille, Schokolade, Toast</i>	0,75	32	R33
2016	AN/2, Bodegas Anima Negra, Mallorca <i>trocken, elegant seidig, barriquegereift, reife Kirschen, Nugat, mediterrane Gewürze</i>	0,75	49	R36
2016	AN, Bodegas Anima Negra, Mallorca <i>trocken, handverlesen, barriquegereift, intensiv, Feigen, Bitterschokolade, Karamell</i>	0,75	85	R37
2011	Valbuena 5°, Bodegas Vega Sicilia, Ribera del Duero <i>trocken, kräftig, verführerisch, reife rote Früchte, Nelke, Zimt, Graphit, Walnuss</i>	0,75	235	R34
96/ 98/02	Unico Reserve Especial, Bodegas Vega Sicilia <i>trocken, nur in besten Jahrgängen abgefüllt, Kirsche, Cassis, Lakritz, Trüffel, endloser Nachhall</i>	0,75	560	R31

Rotweine restliche Welt

		Füllmenge	Preis	Fach
2012	Pinot Noir, Irene Grünfelder, Graubünden <i>trocken, einladend würzig, lebendig, Himbeere, Cassis</i>	0,75	68	R0
2011	Bondola „del Nonu Mario“, Azienda Mondó, Tessin <i>trocken, mittelkräftig, elegant, fruchtig, Kirsche</i>	0,75	57	R26
2011	Penfolds BIN 407, Cabernet Sauvignon, Australien <i>trocken, facettenreich, merkliche Tannine, Cassis, Paprika, Kakao</i>	0,75	135	R40
2014	Secateurs, Shiraz, Cinsault, Grenache, Badenhorst <i>trocken, erfrischend, reif, rote Früchte, Pfeffer und würzige Aromen</i>	0,75	32	R39
2015	Red Blend, A.A.Badenhorst, Südafrika <i>trocken, facettenreich, kühle Mineralität, Brombeere, Erdbeere, Tabak, Pfeffer</i>	0,75	59	R41
2017	The Chocolate Block, Boekenhoutskloof, Südafrika <i>trocken, einnehmender Duft, körperreich, saftig, schwarze Beeren, Veilchen, Raucharomen</i>	0,75	65	R38
2014	The Chocolate Block, Boekenhoutskloof, Südafrika <i>trocken, einnehmender Duft, körperreich, saftig, schwarze Beeren, Veilchen, Raucharomen</i>	1,5	115	
2014	Trapan, Terra Mare, Weingut Trapan, Istrien, Kroatien <i>trocken, würzig, kräftig, Zwetschge, Mandel, Tabak, dunkle Beeren</i>	0,75	45	R11



Besuchen Sie unseren Kanal
auf Youtube:





FAQ zu unserem Weinkeller

Wie groß ist der Weinkeller?

40qm + die Klimazone

Wie viele Personen können im Weinkeller sitzen?

Bis zu 24 Personen an zwei Tafeln. An einem Doppelblock finden 12 Personen Platz.

Ist es nicht stickig in Ihrem Weinkeller?

Ganz und gar nicht! Wir haben eine leistungsstarke Lüftungsanlage und sogar (versteckte) Fenster, die sich öffnen lassen.

Wie viele Flaschen befinden sich in der Klimazone?

Ca 1000, mal mehr und auch mal weniger... kommt auf Ihren Durst an!

Was bedeuten die Buchstaben vor den Fachnummern?

Ganz einfach: R= Rotwein, W=Weißwein, S= Schaumwein

Wie viel sind die Flaschen wert?

Das ist schwer zu sagen, da viele Weine mit dem Alter an Wert gewinnen. Der Vorkaufswert schwankt zwischen 50.000 und 60.000€

Was kostet die günstigste Flasche?

Den kleinsten Verkaufspreis hat z.Z. der 2019er Cà Maiol Prestige Lugana DOP aus der Lombardei/ Italien mit 16,-€, ist aber auch nur eine 0,375L Flasche...

Was kostet die teuerste Flasche?

Für 560 € bekommen Sie eine Flasche Unico Reserve Especial, Bodegas Vega Sicilia. Wenn Sie eine Flasche bestellen, trinken wir gerne ein Gläschen mit!

Warum wird der Wein so gelagert?

Wein hat vier natürliche Feinde: Sonnenlicht, Hitze, große Temperaturwechsel und Sauerstoff. Alle diese Faktoren zerstören die feinen Aromen und das Gleichgewicht des Weines. Dementsprechend muß bei der Lagerung darauf geachtet werden, daß diese Elemente möglichst wenig Einfluß ausüben können.

Warum wird auch der Rotwein gekühlt?

Zum einen wegen der oben genannten Lagerung. Zum anderen wird der Wein immer von alleine warm. Bereits beim Einschenken in das Glas erwärmt sich der Wein um ein bis zwei Grad. Man sagt auch, daß Rotwein bei Zimmertemperatur getrunken wird, jedoch waren zu den Zeiten, als dies festgestellt wurde, die durchschnittlichen Raumtemperaturen niedriger.

Ein toller Abend mit guten Freunden im Schmachtendorfer Weinkeller

Sie möchten sich mit ein paar guten Freunden bei uns zu einem Schoppen und leckerem Essen treffen? Warum buchen Sie nicht einmal unseren Weinkeller? Exklusiv für Sie und Ihre Freunde stellen wir alles bereit und der Keller gehört für einen Abend Ihnen.

„Kellerkinder“

(ab 8 Personen)

- 1/2 Flasche Wein pro Person (aus unseren Schankweinen)
- Mineralwasser auf dem Tisch
 - zweierlei Brot & Dip
- Schmachtendorfer Tapasplatte
 - Käseplatte

Preis: 30,--€ pro Person



„1. FC Bacchus“

(ab 8 Personen)

- 1/2 Flasche Wein pro Person (aus unseren Schankweinen)
- Mineralwasser auf dem Tisch
 - zweierlei Brot & Dip
- Schmachtendorfer BBQ Rippchenplatte mit Pommes Frites
 - Käseplatte

Preis: 36,--€ pro Person

Und so geht's:

Sie suchen sich im Vorfeld ein Paket aus und wir stellen an dem Abend für Sie alles bereit.

„Weinstraße“

(ab 8 Personen)

- 1/2 Flasche Wein pro Person (aus unseren Schankweinen)
- Mineralwasser auf dem Tisch
 - zweierlei Brot & Dip
- ein Blech Zwiebelkuchen
 - Käseplatte

Preis: 28,--€ pro Person

„Öchsle-Tour“

- unserer Deluxe-Paket

(ab 6 Personen)

- Mineralwasser auf dem Tisch
 - zweierlei Brot & Dip
- 3x Steak-Tranchen (insgesamt 450g) mit Beilagen
 - Käseplatte

Preis: 45,--€ pro Person

Die Weine/ Getränke berechnen wir nach Verbrauch

Für alle Pakete stellen wir gemeinsam mit Ihnen vor Ort eine Weinauswahl zusammen. Keine Sorge: Sie brauchen keine besonderen Weinkenntnisse! Sollten Sie an dem Abend feststellen, dass das gewählte Paket nicht ausreicht, lässt es sich auch spontan erweitern. Bei uns hungert und durstet niemand!

Machen Sie den Abend zu einem Event: Buchen Sie unseren Sommelier mit dazu! (Preis auf Anfrage)