



Das Weinjournal #3

Unger Weine:

Persönliche Einblicke in die Welt des Weins

HERAUSGEGEBEN VON: MICHAEL UND DR. WULF UNGER

FÜHREND SEIT 30 JAHREN

Im Bereich Bordeaux und exklusiver Kalifornier verfügen wir über eines der umfangreichsten Sortimente Europas. Viele weitere namhafte Exklusiv-Importe rarer Weine und Champagner unterstreichen unseren hohen Anspruch.



VERKAUF

Wir bieten Ihnen mehrere tausend Positionen verschiedenster Bordeaux, Champagner, Kalifornier und weltweiter Raritäten.



ANKAUF

Wir kaufen ständig Weine aus Privatsammlungen – von der Einzelflasche bis zum kompletten Weinkeller.



EVENTS

Im Bereich persönlicher Wein-Veranstaltungen, ob privat oder geschäftlich, steht Ihnen UNGER WEINE kompetent zur Seite.



INHALT

• Vorwort	5
• 30 Jahre Unger Weine	6
• Einzigartige Lagerlogistik.....	8
• Wein, ein Investment?	10
• Peter Sisseck im Interview.....	13
• Michael Unger unterwegs	16
Bordeaux	18
Champagne.....	21
Burgund.....	25
Loire.....	31
USA	34
• Brände bei Unger Weine?	37
• VIP-Bordeaux-Reise 2023.....	39
• Unger Weine in der Presse	42
• Frasdorf und Unger Weine: Ein harmonisches Ensemble	53
• Bio Zertifizierung	54
• Michael Unger in der Küche	55
• Wine and Food - unsere Empfehlungen.....	65
• Subskription 2023	82
• Events	85
• Unser eigenes Fass	92
• Unger Weine - Der Keller	95
• Weinwissen und Inspiration	97
• Interview mit Benoit Moreau.....	115
• Unsere eigenen Weinlese	119
• Soziales Engagement	121
• Impressum	126

VORWORT

Herzlich willkommen in der neuen Ausgabe unseres Unger Weine E-Books!

Nach dem durchschlagenden Erfolg der ersten beiden Ausgaben freuen wir uns sehr, Sie zur Fortsetzung unserer Reise einzuladen. Tauchen Sie ein mit uns in die faszinierende Welt des Weines und schmökern Sie in unserem E-Book. Neben den spannenden Weinempfehlungen finden Sie in unserer Genussecke: Kreative und verfeinerte Rezepte aus unserer Küche und dazu die passenden Wein- bzw. Champagnerbegleiter.

Sie bekommen nützliches Weinwissen an die Hand, mit dem Sie selber zum Weinexperten werden und wir gewähren Ihnen seltene und exklusive Einblicke hinter die Kulissen der besten und renommiertesten Weingüter der Welt und der Firma Unger Weine. Wir wünschen Ihnen ein spannendes Leservergnügen. Erforschen Sie mit uns die Welt des Weines.

Herzliche Grüße aus Frasdorf,

Michael und Dr. Wulf Unger



Michael Unger



Dr. Wulf Unger

Gender-Hinweis:

Zur besseren Lesbarkeit wird in diesem Buch das generische Maskulinum verwendet. Die verwendeten Personenbezeichnungen beziehen sich – sofern nicht anders kenntlich gemacht – auf alle Geschlechter.

30 JAHRE UNGER WEINE



Unglaublich – 30 Jahre Unger Weine! Wir können es selbst nur schwer fassen, was wir dank Ihres Vertrauens, Ihrer Unterstützung, auch dank der Unterstützung unseres Teams, haben aufbauen können. Seit unserer Gründung haben wir uns der Distribution exquisiter Weine verschrieben und versuchen uns stetig weiter zu entwickeln, um uns an die anspruchsvollen Bedürfnisse des Marktes anzupassen.

Dieses Jubiläum markiert nicht nur drei Jahrzehnte Erfolg, sondern unterstreicht auch die kontinuierliche Verpflichtung von Unger Weine, den Markt mit der Suche nach erstklassigen Weinen und Raritäten zu bereichern.

Daher freuen wir uns sehr, mit Ihnen unser 30-jähriges Bestehen mit der Vorstellung einer limitierten Champagner-Edition zu feiern, die in Zusammenarbeit mit der kleinen, renommierten Champagnermanufaktur Champagne Vilmart & Cie kreiert wurde. Diese Jubiläums-Edition, speziell abgefüllt und mit einem Design-Sonderetikett versehen, ist eine Hommage an die Geschichte von Unger Weine und die fruchtbare Zusammenarbeit mit Champagne Vilmart & Cie. Die limitierte Auflage repräsentiert die gemeinsamen Werte beider Unternehmen und Familien in Bezug auf Qualität, Exklusivität und die Leidenschaft für außergewöhnliche Weine.



„Dieses Jubiläum ist ein Meilenstein, der unsere Reise und das kontinuierliche Streben nach Exzellenz im Weinhandel widerspiegelt. Die Zusammenarbeit mit Champagne Vilmart & Cie ist eine auf Freundschaft und Vertrauen basierende Synergie und wir sind stolz darauf, unseren Kunden diesen exklusiven Champagner anbieten zu können“ – Michael Unger

30 Jahre Unger Weine

30 Jahre Unger Weine! Wie haben Michael und Wulf Unger die letzten drei Jahrzehnte erlebt? Wie hat alles begonnen? Was waren die großen Herausforderungen? Was motiviert sie und wie gestaltet sich der Blick in die Zukunft?

Alle Antworten und die ein oder andere Anekdote aus der 30 jährigen Geschichte von Unger Weine erfahren Sie in dem Video.



EINZIGARTIGE LAGERLOGISTIK

Wir spielen als Unger Weine in der Premium-League. Wir haben den exklusiven Vertriebsauftrag für Weingüter wie Petrus oder Screaming Eagle worauf wir sehr stolz sind. Genau deshalb haben wir aber auch eine entsprechende Verpflichtung diesen Weingütern gegenüber. Die Weingüter verlangen, dass die Weine in dem Zustand beim Kunden ankommen, in dem sie das Weingut verlassen haben. Das ist ein Anspruch, den wir an uns selber in sehr hohem Maße haben. Deswegen ist unser Streben, jeden einzelnen Schritt qualitativ so hochwertig wie möglich durchzuführen.

MESSERSCHARFE KONTROLLE

Die Weine werden direkt vom Weingut mit einem temperaturkontrollierten Transport abgeholt. Nachdem sie von uns mit einem Temperatur-Check in Empfang genommen werden, gehen sie sofort in den Keller wo eine qualitative und quantitative Kontrolle stattfindet. Das muss von unserer Logistik ganz messerscharf kontrolliert und nachvollziehbar dokumentiert werden, da wir qualitativ den Anspruch an uns haben, ein Maximum an Lagerqualität zu gewährleisten. Erst wenn die komplette Endkontrolle der Weine stattgefunden hat, geht in dem weiteren Prozess die Ware an den Kunden.

“Deswegen muss ich eine ganz große Lanze für unsere Mitarbeiter in dem Bereich brechen“, sagt Michael Unger. “Das hat nichts mit einem Lagermitarbeiter zu tun. Das sind hochqualifizierte Leute, die einen sehr anspruchsvollen Job machen. Unsere Mitarbeiter sind in dem Bereich absolut perfekt ausgebildet, haben einen sehr hohen Anspruch an sich selber und leisten wirklich absolut perfekte Arbeit.”

ENORMER TECHNISCHER AUFWAND

Der Aufwand an Technik, um diese Qualität zu gewährleisten, ist enorm. Wir haben eine Klimatisierung, die sowohl Feuchte als auch Temperatur regelt. Redundante Systeme



vernetzen Keller miteinander, Kühl- und Heizenergie kann entsprechend hin und her geschoben werden. Über ein Konvektionssystem wird zusätzlich geheizt und gekühlt. Außerdem sind unsere Lager dunkel und absolut vibrationsfrei. Nicht zu vergessen ist die maximale Sicherheit durch eine VDS-Einbruchmeldeanlage.

EIGENE KARTONAGEN

Vor 25 Jahren entwickelten wir mit einem Kartonagenproduzenten unsere eigenen Kartonagen. Das sind klassische Versandkartonagen, die sowohl von UPS als auch von DHL geprüft werden und somit auch entsprechenden Versicherungsschutz genießen. Unger Weine ist der einzige Wein-Versandhandel, der einen Karton anbieten kann, mit dem man eine Original 12er Bordeaux Holzkiste durch einem Umkarton geschützt versenden kann. Durch all diese



Maßnahmen können wir bei Unger Weine gewährleisten, dass der Kunde zuverlässig die Weine bekommt, die er bestellt hat. Einige unserer Kunden, öffnen ihre von uns erhaltenen Paletten gar nicht zur Kontrolle, sondern kommunizieren: "Wenn das Unger Weine gemacht hat, dann passt das schon", darauf sind wir sehr stolz.



WEIN, EIN INVESTMENT?

Wein erfreut sich großer Beliebtheit, und die Preise für erstklassige Qualitäten zeigen einen scheinbar unaufhaltsamen Aufwärtstrend. Immer öfter hört man davon, dass Menschen ihr Geld als Alternative zur klassischen Geldanlage in edle Weine investieren. Erst kürzlich erschien zu diesem Thema eine Folge im F.A.Z. Finanzen Podcast. Michael und Dr. Wulf Unger geben ihre Einschätzung dazu.

GENUSSINVESTMENT WEIN

„Wein ist mehr ein Genuss als finanzielles Investment. Man soll immer das kaufen, was man gerne selbst trinkt, dann ist nichts passiert, falls das Investment in die Hose geht.“ Unger nennt es „Genussinvestment“. Sein Tipp: „Immer bei der Quelle kaufen und so früh wie möglich.“ Außerdem müsse man auf optimale Lagerbedingungen achten, die die meisten Händler nicht bieten können.

VORKAUFSRECHT FÜR EDLE WEINE

Eine bei Insidern und Weinliebhabern begehrte Art, in edle Weine zu investieren, ist die Bordeaux Subskription. Das ist ein Vorverkaufssystem, bei dem Weine direkt

vom Chateau gekauft werden, bevor sie abgefüllt und ausgeliefert werden. Kunden haben dadurch die Möglichkeit, exklusive Weine aus dem Bordeaux in limitierten Mengen zu erwerben, bevor sie auf dem freien Markt verfügbar sind. Und das zu einem Preis, zu dem sie nie wieder erhältlich sein werden. In der Regel lagert man diese Weine dann für einige Jahre und mit dem Reifeprozess steigt nicht nur der Geschmack des Weines, sondern auch die Preise. Aber auch hier gilt: „Kaufen Sie nur das, was Sie selbst auch trinken würden und sehen Sie es nicht nur als bloße Geldanlage. Im Falle keiner oder nur geringer Wertsteigerung wäre das Worst-Case-Szenario selbst trinken“, so Unger.



Wein, ein Investment?

Unger Weine ist seit Jahrzehnten Spezialist in der Bordeaux Subskription und hat sich im internationalen Weinsektor einen Namen gemacht. Geschäftsführer Michael Unger pflegt zu vielen Spitzen-Chateaus mittlerweile ein freundschaftliches Verhältnis und verfügt über Insiderwissen, das in der Branche seinesgleichen sucht. „Wir beraten Sie absolut professionell basierend auf unseren eigenen Erlebnissen und Erfahrungen. Unger Weine hat im Jahr 1998, vor 25 Jahren, die erste reine Subskriptionspage ins Leben gerufen, weltweit. Einfacher und unkomplizierter als bei Unger Weine können Sie Ihre Subskription nicht zeichnen.“

„SUBSKRIPTIONS-INVESTMENT KEINESFALLS OHNE BANKBÜRGSCHAFT“

Bei einem Wein-Investment im Rahmen der Subskription müssen Anleger – wie bei jedem Investment - einiges beachten: „Wir alle haben in den vergangenen Jahren Dinge erlebt und erfahren, die niemand in seinen kühnsten Träumen auch nur ansatzweise

hätte prophezeien können“, sagt Michael Unger. „Sie wissen, von was wir sprechen. Ob Corona, die verheerende Situation in der Ukraine, Bankenpleiten und noch vieles mehr. Darum sollte man sein Subskriptions-Investment keinesfalls GmbH's ohne Bankbürgschaft anbieten. Wir sichern unsere Kunden ab und sind bis dato der einzige Anbieter auf dem Markt, der alle Weine auf Einkaufsseite per Bankbürgschaft absichert. Gegen Gebühr stellen wir auch eine Bankbürgschaft aus.“

Darüber hinaus legt Michael Unger großen Wert auf die Lagerung und den Transport der Weine. Alle Importe werden temperaturkontrolliert durchgeführt, um sicherzustellen, dass die Weine während des Transports keine Qualitätseinbußen erleiden. Die Weine werden anschließend in Kellern mit maximalem Qualitätsanspruch kommissioniert, um den perfekten Reifungsprozess zu gewährleisten. Diese hohen Standards sind weltweit einzigartig und werden von keinem anderen Anbieter auf dem Markt geboten.

ES STEHT UND FÄLLT MIT DER LAGERUNG

Hat man sich nun bei der Subskription engagiert, folgt der nächste Schritt. Um die Qualität der Weine auch nach der Kommissionierung auf dem bestmöglichen Stand zu halten und somit den bestmöglichen Wert zu bekommen, müssen die Weine perfekt gelagert werden. Und das ist im heimischen Keller nicht möglich. Im Winter zu kalt, zudem viel zu trocken, im Sommer zu heiß und viel zu feucht, das macht den Weinen überhaupt keinen Spaß. Hinzu kommt die Hausratversicherung die im Schadenfall alles wieder richten soll, sofern diese überhaupt über den tatsächlichen Weinwert informiert ist.



EIN WEINKELLER MEHR ALS 10 METER UNTER DER ERDE

„Solange nichts passiert, kein Problem“, so Michael Unger. „Unsere 30-jährige Erfahrung jedoch, und wir sehen viele Keller, die wir begutachten, spricht eine völlig andere Sprache. Denn sollten Sie nicht über professionelle Klimatechnik verfügen, ganz zu schweigen von entsprechender Sicherheitstechnik, ist Ihre Lagerung nicht so optimal, wie man vermutet. Die Aussage: ‚Mein Keller ist perfekt, ich habe das ganze Jahr konstantes Klima...‘ trifft leider nahezu niemals zu.“

Auch dafür hat Michael Unger eine Lösung: UNGER WEINE – DER KELLER. Ein Weinkeller, der über Konstant-Klima verfügt und mehr als 10 m unter der Erde vorhin beschriebene Lagerbedingungen bietet, die weltweit ihresgleichen suchen, bezüglich Temperatur, Feuchtigkeit, Sicherheit und Versicherung. Ohne Bearbeitungsgebühr für Ein- und Auslagerung ist das ein nahezu sakraler Ruheort für die Weine auf allerhöchstem Niveau. UNGER WEINE – DER KELLER verfügt über mehrjährige Erfahrung im Bereich der professionellen Lagerung von Weinen im Kundenauftrag. „Es ist leider keinesfalls damit getan, einen mit einer Klimaanlage ausgestatteten Raum für die Weinlagerung zur Verfügung zu stellen. Eine aufwändige und permanente Trocknung derartiger, vermeintlich perfekter Keller, „trocknet“ nämlich auch Ihre Flaschen, respektive Korken“, erklärt der Weinexperte. Bezüglich Absicherung verfügt UNGER WEINE – DER KELLER über den höchstmöglichen Schutz, und zwar aktiv wie passiv, inkl. einem Versicherungsschutz auf Neubeschaffung.



IM BAYERISCHEN HIGH-TECH-BUNKER LAGERN DIE BESTEN WEINE DER WELT

Unger Weine ist oberirdisch ein elegantes, traditionelles bayerisches Haus mit schrägen Dächern, Holzwänden und vergitterten Balkonen mit Blick auf die Wiesen. Es beherbergt nicht nur die Büros eines Weinhandelsunternehmens, sondern dient auch als malerischer Veranstaltungsort für Verkostungen und Bewirtungen. "Wir bekommen häufig Komplimente dafür, wie gut wir dieses alte Bauernhaus restauriert haben", sagt Unger. "Die Leute wissen gar nicht, dass wir es von Grund auf neu gebaut haben."



“I JUST LOVE ALL OF IT” PETER SISSECK IM INTERVIEW

Peter Sisseck, ein Däne, der die besten Weine Spaniens produziert. Sisseck versteht es bei Pingus bzw. Flor de Pingus wie wenige, den Umgang mit Holz, mit druckvoller Frucht und massiven, aber seidigen Tanninen zu steuern. Ganz nebenbei ist Peter ein hochsympathischer, trotz seines Erfolges völlig normal gebliebener Mensch, der einfach richtig im Leben steht. Seine Freundschaft und natürlich auch seine verwandtschaftliche Beziehung zu seinem Onkel Peter Vinding (Tokaji Eszencia) hat sein Leben sehr stark geprägt. Er brachte ihm das Weinmachen auf Chateau Rahoul bei. Als Freunde von Peter Vinding dann nach Spanien gingen, um dort im Ribera del Duero zu investieren, empfahl Peter Vinding seinem Neffen, auf der Hacienda Monasterio mit einzusteigen. Doch er wollte auch eigenen Wein machen, was ihm mit dem ersten Jahrgang, dem sagenhaften Pingus 1995, bereits einen unglaublichen, fast kometenhaften Aufstieg bescherte. Sisseck steckt im Übrigen auch hinter dem Wein Psi und Chateau Rocheyron, einem Gemeinschaftsprojekt zwischen ihm und seinem Freund Silvio Denz (u.a. Montepeloso, Chateau Faugeres etc.) Zudem hat er den kleinen aber berühmten Sherry Solera Camborio erworben, mit dem Ziel, einen top Fino und Spaniens größten Weißwein, nicht nur einen Sherry zu erzeugen. Es ist eine große Ehre, dass Peter uns für dieses Interview Rede und Antwort stand.

What are the most important values for you as a winemaker?

Peter: That is a tough question... it all starts with the land... how we grow the grapes, the vineyards often very old and tired, how do we give them the life back so they can produce at the best. if we plant new how do we do that, the best masal selection, field grafting, going back to the old ways of doing it before economy became the only factor... making sure to create beautiful vineyards, planting trees, not leaving vineyard deserts. In the winery the same respecting the vineyards and its mikrobiological life no additions apart from a little mineral sulphur very easy on the oak older wood before new bigger before smaller take extreme care in all process we work very soft but with a lot of attention to details.

How did you get into the wine industry and what inspired you to pursue this path?

Peter: When I first did visit my uncle Peter Vinding in Bordeaux at the age of 14. Love at first sight.

What is the typical signature of your wines?

Peter: Hopefully balance and deliciousness.

Can you recall the first wine you ever tasted?

Interview mit Peter Sisseck

Peter: Yes. The first important wines I can remember Marques de Murrieta 1964 GR and Latour 1921.

Is there a specific wine or vintage that has had a significant personal impact on you?

Peter: 1995 Pingus the first... never tasted anything like it . 1982 in Bordeaux.

If you were to describe your perfect wine evening, what would it look like and which of your wines would you choose to open?

Peter: I like evenings with friends... not from the wine world, wine should be a natural part of the evening never the main event.

What was your personal top and what was the flop as a winemaker?

Peter: It may have been 1995 Pingus... never tasted anything like it. Flop, the 2002 vintage was a low point.

Why do Unger Weine and the wines of Peter Sisseck complement each other so well?

Peter: I think unger have a great winelist and list of inspired winegrowers a great respect for tradition also helps

Do you have a concept or vision in mind before you start making a wine?

Peter: No... I try to listen to the land... I will look more for the vineyard and expect to get a certain result. With Chateau Rocheyron I didn't "find" the wine before 2016 ...

Is there a specific vintage or wine that you are particularly proud of, and why?

Peter: All them I guess.

Can you share the story of your first vintage?

Peter: What were the challenges and achievements? I was working at Hacienda Monasterio since 1990 not easy times and I was growing frustrated. In 1995 Jean Luc Thunevin said I should try to make my own wine: The result was Pingus 1995 ... it was very inspiring! Never really looked back!



Michael Unger
verbringt fast zwei
Drittel des Jahres
auf Reisen, die ihn in
die Weinregionen
der Welt führen.
Immer auf der Suche
nach neuen Weinen
und Weingütern.

MICHAEL UNGER UNTERWEGS

Es gibt kaum einen anderen Ort, an dem die Essenz von Tradition, Leidenschaft und Entdeckergeist so lebendig ist, wie in den weitläufigen Weinbergen dieser Welt. Lassen Sie uns Michael Unger auf seiner inspirierenden Reise durch die facettenreiche Welt des Weines begleiten. Fast zwei Drittel des Jahres verbringt er fernab seiner Heimat, um die mittlerweile oft schon freundschaftlichen Kontakte zu den besten Weingütern der Welt zu pflegen und für seine Kunden neue, einzigartige Weine und Weingüter zu entdecken.

Seine Reisen führen ihn in die entlegensten Winkel der Erde, wo er in engem Kontakt mit Weinbauern, Kellermeistern und Weinliebhabern steht. Wir werden Zeugen, wie er in Weinbergen steht, die Aromen frisch gekelterter Trauben verkostet und in Kellern die Geheimnisse alter Jahrgänge entdeckt. Jede Flasche, die Michael Unger für Unger Weine auswählt, erzählt eine Geschichte – von der sorgfältigen Handarbeit der Winzer, den einzigartigen Eigenschaften des Terroirs und dem unermüdlichen Streben nach Qualität.

Diese Reisen sind mehr als nur die Suche nach dem nächsten großartigen Wein. Sie sind eine Reise in die Seele des Weinbaus, ein tiefes Eintauchen in Kulturen und Traditionen, die sich über Jahrhunderte hinweg entwickelt haben. Begleiten Sie uns auf dieser außergewöhnlichen Reise, die uns zeigt, wie Michael Ungers unermüdliche Leidenschaft und sein feines Gespür für Qualität Unger Weine zu einem Synonym für Exzellenz im Weinhandel gemacht haben.

BORDEAUX

PRIMEURVERKOSTUNG

Bordeaux ist für Michael Unger fast schon eine zweite Heimat. 2023 führte ihn die alljährliche Primeurverkostung in das französische Weinbaugebiet. Auf über 50 Chateaux durfte er den grandiosen Jahrgang 2022 verkosten. Dieser hat den Winzern emotionale Höhen, Tiefen und letztlich ein Happy End beschert. Das Weinjahr in Bordeaux startete klimatisch mit einem ungewöhnlich trockenen Winter und verzögertem Knospen der Rebstöcke. Der heiße und trockene Mai unterstützte zwar eine frühe und gleichförmige Blüte der Reben, führte jedoch zu erheblichem Wassermangel. Erst durch die Unwetter im Juni konnten die Wasserreserven im Boden wiederhergestellt werden. Trotz dieser extremen Wetterbedingungen zeichnen sich die Weine durch eine erstaunliche Frische aus. Weiterhin trug der Kontrast zwischen hohen Tagstemperaturen und kühleren Nächten zur Entwicklung des Traubenaromas bei. Herausgekommen sind hochkomplexe, langlebige Weine.

CHATEAU LYNCH BAGES



Ein Stopp auf der Subskriptions-Reise durch Bordeaux war auf Chateau Lynch Bages, um den Jahrgang 2022 zu verkosten und anschließend mit Jean Charles Cazes - kurz JC zu dinieren.

Der Jahrgang zeichnet sich vor allem durch seine Power und seine absolut perfekte Reife aus. In Kombination mit seiner genialen Mineralik, Frische, mit den reifsten, weichen Tanninen und einem unglaublich schönen Gaumenfluss mit einer vibrierenden Säure im Finale, waren wir fast geneigt zu sagen „best Primeur Lynch Bages in our career“.

66% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 3% Cabernet Franc und 3% Petit Verdot sind aufgrund dieser absoluten Präzision

als Meisterwerk zu bezeichnen. Ein Hammer von einem Chateau Lynch Bages, der mit Höchstnoten geradezu übersät wurde.



CHATEAU TROPLONG MONDOT

Das traumhaft gelegene Chateau, welches seit 2017 unter der Leitung von Aymeric de Gironde steht, hat mit seinem 2022er einen absoluten Top Wein hervorgebracht. Das bestätigt auch die 100 Punkte-Bewertung von Dr. William Kelley:

“Troplong Mondot 2022 ist ein Wein, der sowohl meine hohen Erwartungen als auch alles, was in den letzten 50 Jahren an dieser Adresse produziert wurde, übertroffen hat. Er schöpft das gesamte Potenzial dieses beeindruckenden Terroirs aus. Im Glas entfaltet er Aromen von dunklen Beeren, Kirschen, exotischen Gewürzen, Lorbeer und Orangenschalen. Er ist vollmundig, tiefgründig und vielschichtig, mit einer unglaublichen Konzentration, ohne zu beschweren, mit geschmeidigen Tanninen und einem nahtlosen, vollständigen Profil, das mit einem langen, salzigen Abgang endet.”



Michael Unger (r.) und Aymeric de Gironde (l.) stoßen auf die 100 Punkte Bewertung von Dr. William Kelley an.

CHATEAU MOUTON ROTHSCHILD

Der Name ist Legende wie Qualität zugleich, Chateau Mouton Rothschild! Wenn dieser Name auf den Jahrgang 2022 trifft, dürfte es eigentlich kein Halten mehr geben. Wir haben den Wein zwei Mal verkostet, und können nur sagen, ein Traum von einem Mouton. Technisch absolut perfekt und äußerst präzise vinifiziert. Mit 49 % gelangte zudem weniger als die Hälfte in den Erst-

wein, 92% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 100% neue Fässer. Was dabei rauskommt – 2022 Chateau Mouton Rothschild, ein Hammer von einem Wein, mit mega Bewertungen, leider aber auch unglaublicher Nachfrage! Einfach sensationell.



CHAMPAGNE



KRUG

Zweifellos ist die Champagne die bekannteste Region für Schaumweine weltweit. Die ersten Flaschen dieses edlen Getränks wurden dort bereits im 17. Jahrhundert hergestellt und über die Jahre haben sich verschiedene Techniken und Rebsorten in der Herstellung etabliert. Aber wer ist der Beste unter den Besten? Natürlich ist diese Frage überflüssig. Weingenuss ist schließlich kein Wettkampf. Wir schätzen alle unsere Cuvées, die wir in unserem Shop anbieten, von der ersten bis zur letzten, von der einfachsten bis zur komplexesten: von jeder haben wir mindestens einmal eine Flasche gemeinsam geteilt und geleert. Hierarchie im Wein ist grundsätzlich relativ und subjektiv. Das gilt umso mehr für Schaumwein. Michael Unger durfte vor Ort die von Unger Weine sehr geschätzten Champagnerhäuser besuchen und für Sie einen Blick hinter die Kulissen werfen.



PHILIPPONNAT

Philipponnat ist eines der noch wenigen Häuser, das sich in Familienhänden befindet. Die Geschichte der Familie lässt sich nahezu 500 Jahre zurückverfolgen. Die traumhaft schönen Keller stammen aus dem 18. Jahrhundert und waren Teil des historischen Chateau de Mareuil. Mit der Lage Clos des Goisses verfügt Philipponnat zudem über die steilste und wärmste Lage der gesamten Champagne. 5,5 Hektar in einer Parzelle, umrahmt von einer alten Steinmauer. Insgesamt besitzt Philipponnat 20 Hektar in Ay, Mareuil-sur-Ay und Avenay, die alle als Premier Cru oder Grand Cru klassifiziert sind.



VILMART

Im Hause Vilmart ist man bescheiden. Das Haus wurde im Jahr 1890 gegründet und „seit damals von leidenschaftlichen Söhnen und Schwiegersöhnen geleitet, die es diesem kleinen Haus ermöglicht haben, berühmt zu werden“, so ist es auf der Internetseite des Betriebs zu lesen. Das ist natürlich richtig - aber fürchterlich untertrieben. So verliert zum Beispiel das renommierte Food and Wine Magazine nicht viele Worte über Vilmart und nennt die Champagner schlicht „shockingly good“. Dem haben wir nichts hinzuzufügen. Die Kellerei besitzt etwas mehr als zehn Hektar Weinberge in Premier Cru Lagen. Sie sind zu 60% mit Chardonnay und zu 40% mit Pinot Noir bestockt. Das Besondere an diesen Weinbergen ist ihr Alter. Die Reben wurden im Durchschnitt vor 30 Jahren gepflanzt. Die Trauben für das Topprodukt, die „Cœur de Cuvée“, stammen sogar von Stöcken, die älter als 50 Jahre sind



BURGUND



Das Burgund, im Französischen als Bourgogne bekannt, erstreckt sich von Dijon bis Lyon und umfasst auch die Satellitenappellationen Chablis und Grand Auxerrois im Nordwesten. Diese Region zählt heute – möglicherweise neben Bordeaux – zu den renommiertesten Weinbaugebieten der Welt, und das nicht nur in Frankreich. Das Burgund gilt als Maßstab für herausragende Pinot Noirs und Chardonnays und wird oft als die Wiege der Qualitätsweine bezeichnet. Trotzdem empfinden viele das Burgund als komplex und teurer, was die Auseinandersetzung damit erschwert. Was macht diese Region so besonders?

Das Terroir des Burgunds

Die Vielfalt der Böden im Burgund, bestehend aus Kalk, Kalkmergel, Lehm und Ton, prägt den Charakter der Weine maßgeblich. Diese unterschiedlichen Bodenschichten, die sich im Laufe der Erdgeschichte verschoben haben, führen dazu, dass Weine je nach Herkunft unterschiedliche Geschmacksprofile aufweisen. Die Zisterziensermönche, die im Mittelalter in Burgund Klöster gründeten, erkannten erstmals diesen speziellen Ausdruck eines Ortes im Wein, den sie als Terroir und Climat bezeichneten. Bis heute steht ein Climat in Burgund für eine spezifische Herkunft, die den Wein geschmacklich von anderen Climats unterscheidet.

Die Klassifikation der Climats

Im Laufe der Jahrhunderte wurden die Climats des Burgunds in eine Klassifikation integriert, die als Qualitätspyramide bekannt ist. Diese Struktur diente als Vorlage für viele andere Klassifikationen, wie zum Beispiel die des Verbands Deutscher Prädikatsweingüter (VDP). So spiegelt jedes Climat die einzigartige Kombination aus Boden, Klima und Handwerk wider, die den Burgunder Weinen ihren unverwechselbaren Charakter verleiht.

Das Burgund: Aufstieg zur Weltspitze

Obwohl das Burgund über die Jahrhunderte hinweg hohes Ansehen genoss, blieb es für viele bis in die 1990er Jahre hinein ein weitgehend unbekanntes Weinbaugebiet. Erst in den letzten drei Jahrzehnten erlebte es einen beispiellosen Aufstieg und trat aus dem Schatten hervor, ähnlich einem Phönix aus der Asche. Dies geschah trotz der Tatsache, dass viele der heute berühmten Weingüter und Händler wie Jadot, Drouhin, Latour oder Romanée-Conti bereits seit über 100 Jahren existieren. Die jüngste Aufmerksamkeit und Anerkennung haben das Burgund jedoch endgültig zu einer der führenden Weinregionen der Welt gemacht.

DOMAINE FABIEN COCHE



„Domaine Fabien Coche ... ist eine der am meisten unterschätzten Quellen für hochwertige weiße Burgunder an der Côte de Beaune...” schreibt William Kelley, einer der weltweit anerkanntesten Burgunder Spezialisten in Parkers Wine Advocate, das können wir nur unterstreichen. Die heutige Domaine Fabien Coche wurde 1940 unter dem Namen Coche-Bizouard gegründet und verfügt mit seinen 12 Hektar über absolute Premium Lagen im Burgund wie Meursault 1er Cru, Puligny-Montrachet 1er Cru, Pommard 1er Cru, Auxey-Duresses 1er Cru und Monthelie 1er Cru, die zum Großteil mit durchschnittlich mehr als 60 Jahre alten Reben bestockt sind. Fabien Coche übernahm den Familienbetrieb im Jahr 2005 von seinem Vater Alain. Ebenso im Jahr 1940 ging die Domaine Coche-Dury aus der ursprünglichen Domaine hervor. Deren Inhaber Jean-Francois und sein Sohn Raphael Coche, sind Cousins ersten und zweiten Grades von Fabien und dessen Vater Alain Coche. Kein Wunder also, dass Fabien Coche die 40 Parzellen mit unglaublicher Passion und Akribie bewirtschaftet. Für die Lese per Hand nimmt er sich deutlich mehr Zeit als andere Produzenten um die Trauben mit perfekten Reifegrad zu ernten, es folgt eine lange Reifung, teils bis zu 18 Monaten auf der Hefe, anschließend in großen Stahltanks oder Holzfässern. Neues Holz wird nur sehr dezent eingesetzt, um den lagenspezifischen Weinen die unverkennbare Frische, Finesse und Eleganz zu erhalten. Die Weine sind bereits jung ungemein ansprechend und zugänglich, zeichnen sich aber auch durch unglaubliches Alterungspotential aus. Bereits seit 1998 hat man sich dem biologischen Landbau verschrieben und ab dem Jahrgang 2020 tragen die Weine offiziell das Biosiegel.

DOMAINE TUPINIER BAUTISTA

Über Jahre lagen wir hier auf der Lauer, denn Domaine Tupinier Bautista ist ein absoluter Stern am Himmel in Mercurey. Seit dem Jahr 1770 produziert die Familie Bautista hier im südlichen Burgund im idyllischen Mercurey Weine auf 11 Hektar eigener Rebflächen allererster Klasse. 1997 übernahm Manu Bautista das Gut und führt es seitdem mit äußerst großem Erfolg, im Jahr 2016 ging nach langer Bauzeit das neu erbaute Weingut in Betrieb, welches technisch auf aktuellem Stand ist und so eine sehr präzise Vinifikation erlaubt. Handlese in kleine Behälter sind für Manu Standard wie die Verwendung von weniger und weniger neuem Holz um die Frucht und Frische in den Weinen zu erhalten. Während der Lese findet im Weinberg eine erste strenge Selektion statt, im Weingut eine weitere auf klassischen Sortierbändern. All dies macht Tupinier Bautista zu einem der Stars in Mercurey, was auch die absoluten Top Bewertungen von Dr. William Kelley, Burgunderspezialist bei Parkers Wine Advocate, einmal mehr bestätigen. Sowohl die Weißweine als auch die Rotweine rangieren auf dem Niveau absoluter Spitzen Cotes de Beaune und Cotes de Nuits, nur zu deutlich verträglicheren Preisen.



LES CHAMPS DE L'ABBAYE

Alain Hasard ist der Name hinter dieser einzigartigen Domaine, die im absoluten „middle of nowhere“ liegt. Aluze nennt sich der kleine Ort, kaum auf einem GPS zu finden, dafür malerisch gelegen in traumhaft ursprünglicher Landschaft mit beindruckendem Terroir und tiefgründigen Böden. Hasard ist der einzige Winzer in dieser Kommune, der seine Weine selbst abfüllt und nicht an eine Kooperative gibt. Seit dem Jahr 1999 ist die Domaine Les Champs de l'Abbaye Bio-zertifiziert. Hasard studierte in Montpellier, lernte dort seine Frau Isabelle kennen. In der Folge agierte er in einer einzigartigen Konstellation als Psychologe und Sommelier, bevor das Paar im Jahr 1994 nach Beaune zog wo der feingeistige Hasard ein weiteres Studium absolvierte. 1997 hob er seine Les Champs de l' aus der Taufe, erwarb 6,5 Hektar, behielt davon aber lediglich die allerbesten 4 Hektar. Über die Jahre erwarb er weitere Flächen, pflanzte mit extrem hoher Dichte bis hin zu 10.000 Pflanzen pro Hektar und eigenen Masalle Selektionen. Mit dem Jahr 2002 füllte Hasard schließlich seine ersten Weine ab. Seine Vorgehensweise ist pragmatisch wie professionell zugleich. Für ihn zählt ausschließlich die Arbeit im Weinberg. Strengste und rigorose Selektion bei der Lese, die er mit etwa 20hl/ha für seine Rotweine und 35hl/ha für seine Weißweine einbringt. Für ihn zählt Frische, Mineralität und Intensität, Chaptalisieren ist für ihn Fremdwort wie no-go zugleich. Die Lese organisiert er mit Bewohnern aus der Umgebung für 15 Tage, partiell deutlich länger. Reihe für Reihe geht Hasard durch seine Weinberge und entscheidet über den optimalen Lese-Zeitpunkt. Seine Vergärung dauert bis zu 8 Monaten, partiell beenden die Weine die malolaktische Gärung vor der alkoholischen Gärung. Dabei praktiziert Alain bis zu 60% Ganzbeeren-Vergärung. 50% neues Holz und kein Barrique älter als 5 Jahre kommen bei ihm zum Einsatz. Das Ergebnis seiner Arbeit sowohl in Weißweinen als auch in Rotweinen ist absolut beeindruckend! Dr. William Kelley von Parkers Wine Advocate: „...I was taken aback by just how good these wines are: Hasard's concentrated, chiseled whites and his perfumed, enveloping reds deserve to be far better known outside of France. In short, this is a superb domaine that I can't recommend highly enough...“.

DUGAT PY

Die Familie Dugat Py vinifiziert mittlerweile seit 13 Generationen Weine in einem der beeindruckendsten und ältesten Weinkeller des Burgund: Die Keller von Dugat Py bestehen aus einem alten Gewölbe, das aus dem 11. Jahrhundert datiert! Die jüngste Generation, vertreten durch Loic Dugat Py, herrscht über die familieneigenen 10 Hektar. Diese sind mit bis zu 100 Jahre alten, biologisch bewirtschafteten, Reben bestockt sind, die traditionell mit dem Pferdepflug bearbeitet werden. Die Erträge auf Dugat Py gehen aufgrund der alten Reben selten über 20hl/ha hinaus. Die Stilistik der Dugat Py Weine baut durch die Vergärung mit Stilen und der Verwendung von neuem Holz auf Kraft, Dichte und Präzision. Dugat Py Pinots sind beeindruckende Weinmonumente, die in nahezu provozierender Natürlichkeit das Terroir jeder einzelnen Lage widerspiegeln, zudem über ein unglaubliches Potential und enorme Langlebigkeit verfügen. Dugat Py ist Kult und weltweit enorm gesucht.



LOIRE



CLOS ROUGEARD

Clos Rougeard ist Kult in sich selbst. Traumhaft schön an der Loire gelegen, ist es der dortige Aushängebetrieb, und dies mit großem Abstand. Die Loire ist nach Bordeaux und der Rhone das drittgrößte Anbaugebiet. Neben Sancerre und Pouilly Fume gibt es die winzige Appellation Saumur Champigny, wo Clos Rougeard beheimatet ist. Extrem kleine Erträge, organische Weinbergarbeit, weder Dünger noch Pestizide, Vergärung mit natürlichen Hefen, keine Schönung, keine Filtration vor der Abfüllung, 18-24 Monate Reifung in gebrauchtem Holz, das ist das Rezept.

Clos Rougeard gehört mit Sicherheit zum Besten, was die Weinwelt zu bieten hat und das nicht nur innerhalb Frankreichs, sondern weltweit. Seine Berühmtheit hat er einer Blindverkostung in Paris im Jahr 1993 zu verdanken. Einige der großen Pomerol-Weine wurden dort zusammengeführt. Die berühmte Cuvée Le Bourg du Clos Rougeard hängte aber alle großen Namen der Appellation ab und setzte sich an die Spitze, was nicht nur unter Weinliebhabern für Aufsehen sorgte. Diese Erfolgsgeschichte setzt sich Jahrgang für Jahrgang fort.



DOMAINE BELARGUS

In 30 Jahren Weinbusiness haben wir so einiges sehen und erleben dürfen. Wir hatten unzählige Gelegenheiten, Weine zu trinken, von denen viele träumen, trafen auf unseren Reisen Persönlichkeiten und Charaktere, die beeindruckende Erinnerungen hinterlassen haben, persönlich, wie deren Weine. Wir haben Neuankömmlinge, arrivierte Namen und Quereinsteiger kennengelernt, alles, was diese Industrie so einmalig macht.

Ein Weingut auf dieser Reise hat uns mit der ersten Begegnung umgehend beeindruckt – Domaine Belargus und dessen Inhaber Ivan Massonat, über den völlig zurecht in Parkers Wine Advocate steht: „...This is one of the most spectacular new entries in the history of The Wine Advocate...“. Blindverkostung in unserem Team: „...wow, das muss ein Corton Charlemagne sein, oder vielleicht doch Meursault Premier Cru? Diese sensationellen Reduktionsnoten, diese Frische und Komplexität...“, weit gefehlt...

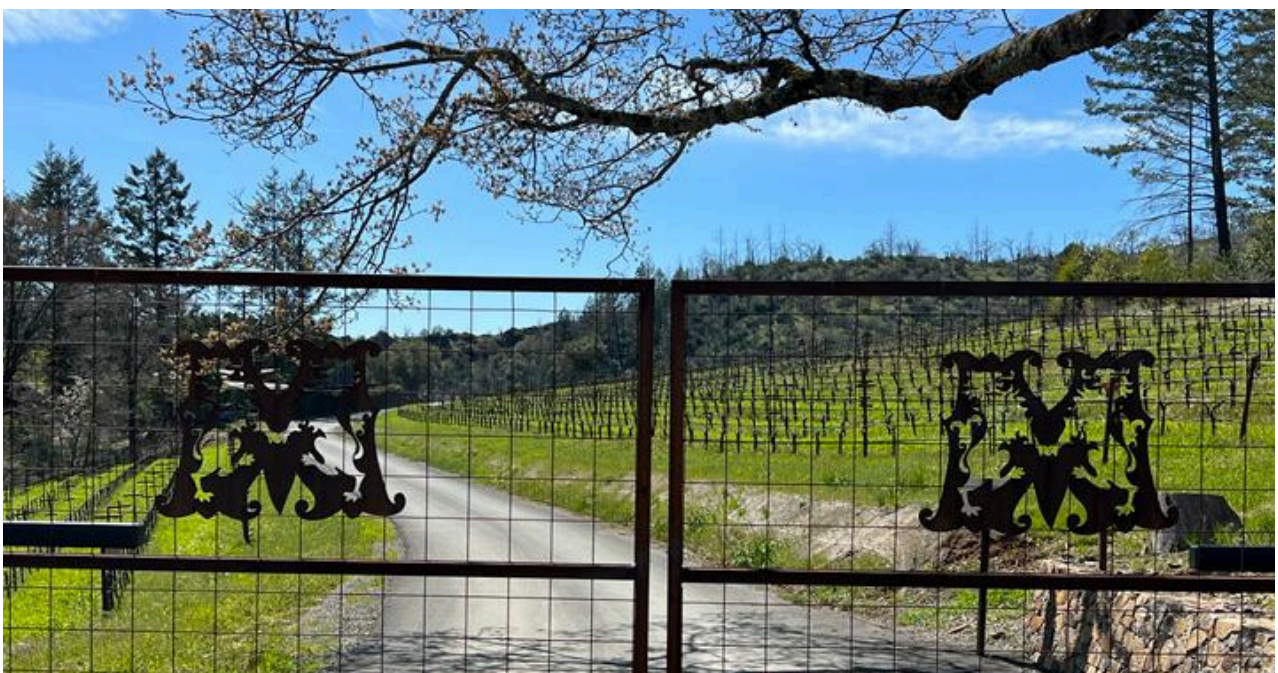
...Ivan Massonat, vormaliger Investmentbanker, verliebte sich nämlich in die Loire, da sein Herz schon immer für die Rebsorte Chenin Blanc schlug. Dort in Anjou, einer Gegend, die bis dato niemand so richtig auf dem Radar hatte, stieß er auf das Weingut Pithon-Paille, welches er im Jahr 2018 von Jo Pithon übernahm. In der Folge erwarb er mehrere Prestige-Einzellagen, uralte Weinberge mit einer Komplexität und Einzigartigkeit, wie auch wir sie noch nie zuvor gesehen haben. Domaine Belargus war geboren, 100% Chenin blanc, sonst nichts, die Umstellung auf biodynamischen Weinbau ist bereits voll im Gange. Spektakuläre 24 Hektar konnte Massonat, bevor Großinvestoren diese Gegend auf dem Radar hatten, erwerben. Mit darunter, ein Teil einer sage und schreibe 10 Hektar großen Grand Cru Lage namens Quarts de Chaume. Von dieser, an der gesamten Loire einzigen Grand Cru Lage, besitzt Massonat nun ein Viertel. Desweiteren konnte er die Monopollage Coteau des Treilles erwerben, ein uralter, extrem steiler Weinberg inmitten eines geschützten Natur-Reservates. Und schließlich die Monopollage Clos des Rucheres. Somit verfügt er über zwei Monopollagen und die einzige an der gesamten Loire existierende Grand Cru Lage. Die Produktion umfasst jedes Jahr eine Palette von maximal 9 trockenen Weißweinen und in herausragend guten Süßwein-Jahren mit Botrytis maximal fünf Süßweine. Die Lese auf Belargus erfolgt sehr spät bei optimaler Reife. Die anschließende Fermentation mit Naturhefen praktiziert das Team in Barriques, die Vergärung kann in manchen Jahrgängen bis zu 12 Monate dauern. Ein neues Weingut wird 2025 in Betrieb gehen und Dank der Assistenz eines Dreamteams ist auf Belargus etwas in der Mache, was die Weinwelt bereits mit dem Start aufhorchen lässt. 100 Punkte Bewertungen hat Massonat bereits eingestrichen, sein Ziel jedoch liegt deutlich höher. Ein spannendes Abenteuer!

USA



MAYACAMAS

MAYACAMAS gilt als einer der Pioniere des Napa Valley. Seit den 50er-Jahren wurden hier weit oben in den Mayacamas Bergen abgelegen am westlichen Talrand des Napa Valley Weine mit unglaublichem Alterungspotential vinifiziert. Als Teilnehmer unserer Weihnachtstastings wissen Sie ohnehin um das Potential dieser Weine. Gegründet wurde das Gut bereits 1889 von einem deutschen Auswanderer namens Fisher (Fischer). Bereits unter Fisher wurde ein markantes Steingebäude erstellt und ein kleiner Stollen in den Berg getrieben um die Zinfandel Trauben vinifizieren zu können. Im Jahr 2017 fiel das Gut dann leider dem verheerenden Feuer zum Opfer, inklusive dem von Fisher erstellten Steingebäude, der kleine Stollen blieb wie durch ein Wunder verschont. Ein Erdbeben im Jahr 1906 zerstörte auf einen Schlag Fishers Lebenstraum, das Anwesen wurde nach der Insolvenz für unglaubliche 5.000 Dollar versteigert. In der Folge ging das Gut durch viele Hände bis Philip Togni in den 60er Jahren die ersten grandiosen Weine vinifizierte. Weine, die bis heute als legendär gelten und grandios gealtert sind. Bob Travers führte das Gut zu Tognis Zeit, bis es nunmehr nach 45 Jahren unter seiner Ägide im Jahr 2013 in die aktuellen Hände einer US-Familie gelang. ANDY ERICKSON, ehemaliger Weinmacher von Screaming Eagle und mit seinem eigenem Weingut Favia und vielen Consultings wie auf Dalla Valle sehr erfolgreich unterwegs, vinifiziert die Weine im alten Stil. Wenn man einmal auf Mayacamas war und die aus den 60er Jahre stammenden ovalen Fässer gesehen hat, kommt man sich wie auf einer Zeitreise in die Vergangenheit vor. Nahezu kein neues Holz, keine moderne Technik, sehr frühe Lesezeitpunkte, all das kennzeichnet einen Stil, der vor über 50 Jahren so praktiziert wurde, mittlerweile aber wieder mehr und mehr im gesamten Napa Valley Einzug findet.



COLGIN

Bereits die Flasche Colgin mit dem distinguiert aristokratischen Etikett erzeugt bei "Kali-Freaks" erste Anomalien des Herzschlags. Kein Wunder bei Colgin, das ist Kult, Performance und Unerhätliches zugleich. Die Waiting List zur Erlangung des Status eines Mailing List Members von Colgin ist seit Jahren geschlossen. Ann Colgin, die wir bereits lange eine gute Freundin nennen dürfen, fokussiert zusammen mit ihrem Mann Joe Wender ausschließlich auf das Beste vom Besten. Nachdem Ann Colgin bereits seit 1992 Trauben von Herb Lamb, einem Nachbar von John Arns am Howell Mountain, bezog, kaufte Sie zusammen mit Joe 1996 am Tychson Hill ein kleines altes Anwesen, das mittlerweile liebevoll restauriert wurde und mitten in einem sensationellen, nur einem Hektar großen Cabernet Weinberg liegt. Für Ihren Cariatid bezieht Ann Colgin Trauben von keinem Geringeren als David Abreu. Teile seiner Madrona Ranch wandern in den Blend. Die Zukunft von Colgin Wine Cellars jedoch liegt hoch oben am Pritchard Hill, dort wo die Creme de la Creme der Kult-Güter Tür an Tür stehen. Hier wurde bereits vor Jahren mit einer der aufwendigsten und kostenintensivsten Erschließung eines Weinberges in gesamt Kalifornien begonnen und im Jahr 2005 abgeschlossen. So etwas hat die Weinwelt zuvor noch nie gesehen. Das Weingut, als Rundbau angelegt, ist neben aller Unauffälligkeit, der Traum eines jeden Winemakers. Und auch hier waren bis dato ausschließlich die Top Namen unter Vertrag. Helen Turley startete das Projekt zusammen mit Ann Colgin, ihr folgte kein geringerer als Marc Aubert, übrigens ein Turley Schüler und mittlerweile ist die hübsche Allison Tauziet, ehemalige Assistant Winemakerin, für die Vinifizierung verantwortlich. Interessant dabei ist, dass kein Wechsel des Winemakers der Qualität wirklich Abbruch tat. Ein Indiz dafür, daß große Lagen große Weine erzeugen und nicht große Keller. Im Jahr 2017 hat Ann Colgin die Luxusartikelmarke LVMH mit einer Beteiligung als finanziellen Partner mit ins Boot genommen. Für COLGIN WINE CELLARS eine logische und sinnvolle Konsequenz, unter anderem um begonnene Konzepte realisieren zu können. Zudem wird LVMH nicht im operativen Bereich mit involviert sein, sondern sieht dies lediglich als finanzielle Beteiligung. Sowohl das Management, dass Ann bereits vor Jahren partiell in die Hände von Paul Roberts gab, als auch das gesamte administrative wie vinologische Team wird von diesem Schritt nicht berührt sein und Unger Weine als der erste europäische Importeur für Colgin wird weiterhin und langfristig die Exklusiv-Distribution inne haben.



400 Weinreben auf dem Unger Weine Firmengelände liefern die Beeren für den hauseigenen Unger Weine Traubenbrand, der 3-5 Jahre in den Firmenkellern reift.

BRÄNDE BEI UNGER WEINE?

Michael und Wulf Unger haben im Juli 2018 auf dem Unger Weine Firmengelände einen kleinen Weingarten mit 400 Weinreben der Sorte Solaris angelegt. Das heißt, so stimmt das nicht ganz. Gepflanzt hat die Reben kein Geringerer als Hans Terzer, Kellermeister der Kellerei St. Michael-Eppan in Südtirol.

Die dort herangereiften Tafeltrauben haben ihr Weinleben schließlich hinter sich gelassen und eine neue Bestimmung gefunden: sie verwandelten sich in ein kostbares Destillat, genauer: in einen Traubenbrand. Unser

Destillationsmeister hat seine Kunstfertigkeit genutzt und einen erstaunlichen Brand kreiert.

Die Idee, ein eigenes Getränk zu produzieren, reifte schon länger in den Köpfen des Unger-Teams. Die 400 Weinreben, die auf dem Firmengelände gepflanzt wurden, sind nämlich nicht nur eine Zierde, sondern auch Zeugen der tiefen Verbundenheit des Unternehmens mit dem Produkt Wein. Im Jahr 2022 war es



dann so weit: Die Trauben waren reif und die Produktion konnte beginnen.

Bereits einen Tag nach der Ernte wurden die Beeren bei Lorenz Hofstetter, Inhaber der örtlichen Schnapsbrennerei z'Mitterbichl in Frasdorf eingemeischt. Die Maische stand dann von September bis Februar in den Fässern, bevor sie in der Brennanlage, die ausschließlich mit Buchenholz befeuert wird, gebrannt wurde.

Das Ergebnis: Ein 80-prozentiger Traubenbrand, der jetzt für die nächsten drei bis fünf Jahre in unseren Kellern reift. Nachdem er seine Zeit bekommen hat, wird das Destillat mit Heilwasser auf 35-40 % Vol. heruntersgesetzt und kann dann genossen werden.

Doch aus den Trauben wurden in der Vergangenheit nicht nur Brände hergestellt.

Wir haben uns auch bereits an Essig versucht.

Um diesen herzustellen, wurden die geernteten Beeren gepresst und der daraus gewonnene Traubensaft anschließend auf 80 Grad Celsius erhitzt. Den erhitzten Saft füllten wir anschließend in Glasballone ab und nach rund drei Monaten dann in Holzfässer zur Gärung um. Das Ergebnis kann sich durchaus sehen und schmecken lassen.

Die Ideen zu diesen Projekten entstanden aus unserem Wunsch heraus, die Magie und den Charakter unseres Firmengeländes in einer Flasche einzufangen. Da wir leider keinen Wein herstellen und verkaufen dürfen, mussten wir Alternativen finden. Jeder Rebstock, der auf unserem Gelände wächst, ist Zeuge der sorgfältigen Handarbeit und der jahrelangen Expertise, die in der Welt des Weins notwendig sind.

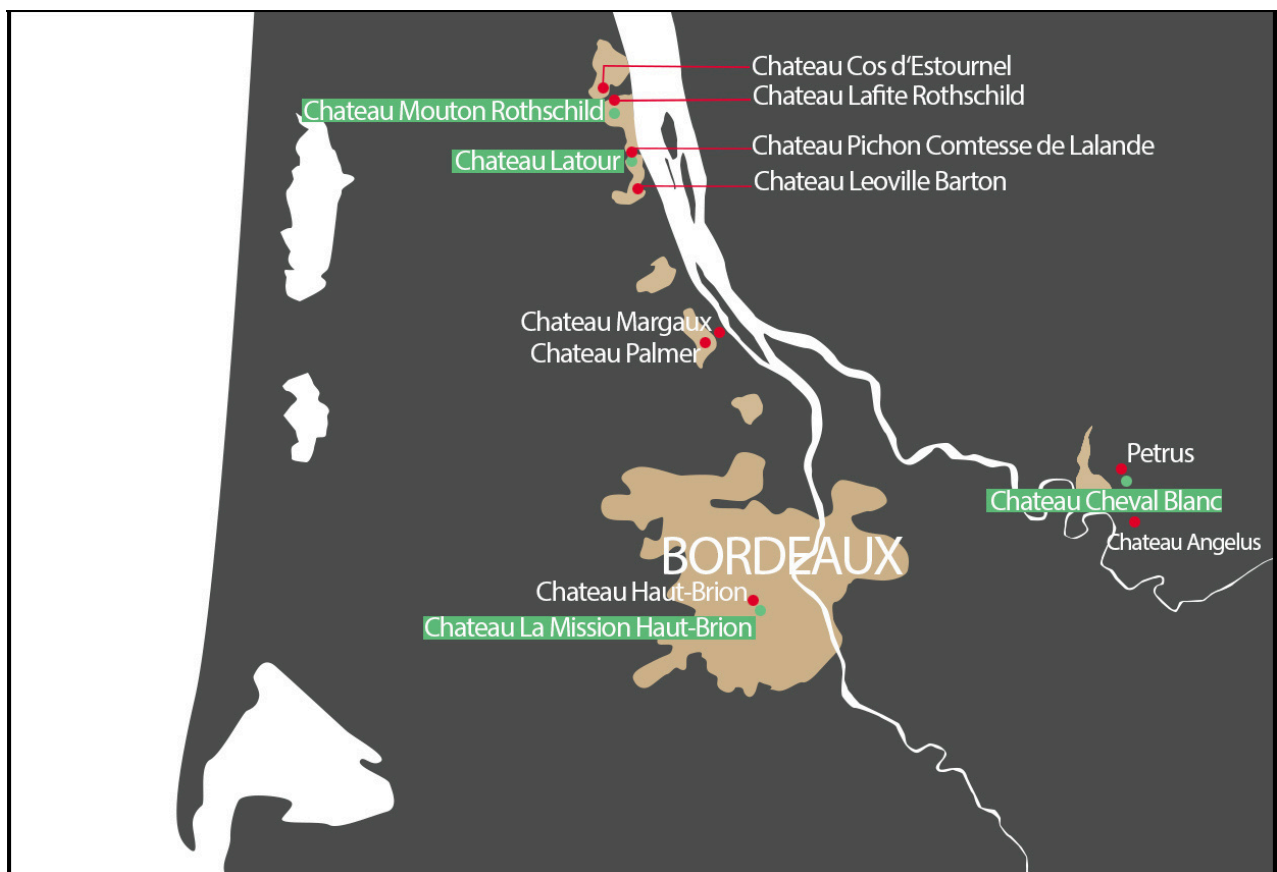
Der entstandene Brand und der Essig sind nicht nur ein Ausdruck unseres Engagements für Qualität und Handwerkskunst, sondern auch ein Tribut an unsere tiefe Liebe zum Wein und allem, was ihn umgibt.



VIP-BORDEAUX-REISE 2023 MIT MICHAEL UNGER

Im Juni 2023 fand eine unvergleichliche Reise nach Bordeaux statt, organisiert von Michael Unger. Ein Erlebnis, das ein Leben lang in Erinnerung bleibt. Es ging in die heiligen Hallen von Chateau La Mission Haut Brion, Chateau Latour, Chateau Mouton Rothschild und Chateau Cheval Blanc. Einzigartige Einblicke hinter die Kulissen wurden begleitet von grandiosem Essen auf den Chateaux und natürlich beeindruckenden Weinen.

Die Reise im Überblick



Tag 1

Unsere Reise begann mit einem exklusiven Privatjet-Shuttle ab dem Flugplatz Oberpfaffenhofen in Richtung Bordeaux. Während unseres Fluges genossen wir neben einem köstlichen Frühstück und erstklassigem Service den Blick auf das Alpenpanorama und den Mont Blanc. Nach unserer Ankunft in Bordeaux machten wir uns direkt auf den Weg zu Chateau La Mission Haut-Brion, wo wir eine spannende Führung über das

VIP Bordeaux-Reise

Anwesen erhielten und atemberaubende Eindrücke einfangen konnten. Nach einem vorzüglichen Mittagessen checkten wir in das exklusive 5-Sterne-Resort Les Sources de Caudalie ein und nutzten die Gelegenheit, uns zu entspannen.

Den Tag ließen wir auf Chateau Latour ausklingen, wo uns nach einer umfangreichen Tour über das Gelände ein hervorragendes Abendessen vor dem Rathaus des Chateaus bei Sonnenuntergang erwartete.



Tag 2

Der Tag begann mit einem Frühstück im Hotel, gefolgt von einem Besuch bei Chateau Mouton Rothschild. Die Führung über das Weingut mit seinem beeindruckenden Vinifizierungs- und stimmungsvollen Barriquekeller hinterließ einen bleibenden Eindruck. Auch die anschließende Bewirtung auf dem Chateau übertraf unsere Erwartungen – ebenso die exklusiven Weine, die ausgeschenkt wurden.

Nach einer kurzen Pause in unserem Resort führte uns der Weg zu Chateau Cheval Blanc. Dort bestaunten wir nicht nur das Weingut, sondern auch den ältesten Weinberg des Chateaus mit seinen bis zu 100 Jahre alten Reben.

Den Abend ließen wir bei einem exquisiten Dinner und erlesenen Weinen auf dem Chateau ausklingen, bevor es zurück ins Hotel ging.



Tag 3

Am letzten Tag unserer Reise besuchten wir nach einem ausgiebigen Frühstück den „Marché des Capucins“ im Herzen von Bordeaux, wo wir die Gelegenheit wahrnahmen, uns mit den feinsten regionalen Delikatessen einzudecken.

Bevor wir die Heimreise nach Oberpfaffenhofen antraten, stärkten wir uns noch im „Au Bistrot“ und tauschten uns über die Erlebnisse der letzten Tage aus. Ein perfekter Abschluss einer unvergesslichen Reise!



UNGER WEINE IN DER PRESSE





25 WEINHÄNDLER, DIE MAN KENNEN SOLLTE

Ihre Rolle für die Weinkultur hierzulande lässt sich nicht genau beschreiben, ihr Wert nicht quantifizieren. Unstrittig dürfte es aber dennoch sein: Ohne die vielen engagierten Weinhändlerinnen und Weinhändler wäre es um den Weingenuss in Deutschland schlecht bestellt. Ganz gleich ob online oder vor Ort, unsere 25 Nominierten sorgen dafür, dass es niemals langweilig wird in den Gläsern.

Michael und Wulf Unger: Von Oberbayern in die Welt

Dass sich eine Weinhandlung in einer 3000-Seelen-Gemeinde in Oberbayern nicht nur lohnen, sondern sogar einer der erfolgreichsten Händler von Premiumweinen und Raritäten werden könnte, daran glaubten 1993 nicht viele. Heute sind die Brüder Michael und Wulf Unger aus Frasdorf, einst totale Quereinsteiger, eine Anlaufstelle für Weinliebhaber aus der ganzen Welt. Gestartet war ihre Firma in einem kleinen Büro im Elternhaus – aber Premium musste es damals schon sein. Vorspulen ins Jahr 2006: Die Brüder Unger ziehen in ihr neu gebautes Firmengebäude ein. Allein an Kellern verfügen die beiden heute über mehrere tausend Quadratmeter, 25 Mitarbeiter kümmern sich um Kunden, Gastronomie und Spitzenevents. Derweil haben die Firmengründer Zeit, die Weinländer, aus denen sie importieren, zu bereisen und Neues zu entdecken.

Vinum

AUSZEICHNUNG

TOP 25
WEINHÄNDLER
DEUTSCHLAND

2024

Michael und Wulf Unger

www.ungerweine.de

Auszeichnung zur Aufnahme in die exklusive Auswahl der
«25 Weinhändler des Jahres 2024 – Deutschland»

Zürich, 26. Februar 2024


Harald Scholl
Chefredaktor Deutschland


Roland Köhler
Verleger VINUM


Nicola Montemarano
Verlagsleiter



WEIN SAMMELN, RICHTIG AUFBEWAHREN, FÄLSCHUNGEN ERKENNEN: DAS SAGT DER EXPERTE AUS FRASDORF

Wie lagere ich Wein richtig? Wann und wie macht es Sinn, in Wein als Geldanlage zu investieren? Und woran erkennt der Fachmann Fälschungen? Die Antworten auf all diese Fragen lieferte unserer Redaktion Michael Unger von Unger Weine aus Frasdorf gemeinsam mit einem der weltweit besten Sommeliers.

Frasdorf - „Das Weinregal aus dem Keller der Großeltern? Wenn wir jede der Anfragen dieser Art ausdrucken würden, hätten wir sie waschkörbeweise hier herumstehen! Es fängt damit an, dass das meistens ein Sammelsurium dessen ist, was jemand in Urlauben oder bei anderen Gelegenheiten eingekauft hat“, erklärt Michael Unger, der gemeinsam mit seinem Bruder Wulf Inhaber von „Unger Weine“ in Frasdorf ist. Das Unternehmen handelt mit hochwertigen Weinen und hat in seinen mehrere tausend Quadratmeter großen und per modernster Technik betriebenen Weinkellern einige der seltensten und begehrtesten Weine die es gibt eingelagert. „Da hängen zweifellos schöne Erinnerungen dran und es kann auch guter Wein sein, an dem Sie durchaus beim Trinken noch Freude haben könnten. Aber für uns oder andere professionelle Händler sind solche Kollektionen den Aufwand sie durchzusehen nicht wert. Denn vor allem ist die Lagerung ja entscheidend.“

Und spätestens hiermit komme das wichtigste Ausschlusskriterium. „Ich hab das in ein dunkles Eck im Keller gelegt, das wird doch reichen?“, mag man sich erstmal denken. Und wenn das ein Wein ist, den sie kurz oder mittelfristig trinken wollen ist das ja auch vollkommen in Ordnung.

Aber wenn Sie ihn gewinnbringend, was die Veredelung durch die Reifung betrifft, aufbewahren wollen, tut es der heimische Keller in aller Regel nicht. Das fängt schonmal damit an, dass die heutzutage meistens gegen Feuchtigkeit komplett abgeschottet sind. Das mag für viele andere Dinge ein Vorteil sein, dem gelagerten Wein tut es allerdings auf längere Zeit nicht gut. Wenn sie einen Wein, aus welchem Grund auch immer, über Jahre hinweg lagern wollen, sollten sie die Anschaffung eines guten Weinklimaschranks oder die Einlagerung in einen professionell geführten Weinkeller überlegen.“

Experte aus Frasdorf: Nur in Wein investieren, den man auch trinken würde

Macht es Sinn, Wein wie beispielsweise Gold als Wertanlage zu kaufen? „Sagen wir einmal, damit es Sinn macht, muss man schon größere Summen hineinstecken. ‚Nur‘ 500 Euro in Wein zu investieren, wird Sie nicht weit bringen. In jedem Fall würde ich sagen: Investieren Sie in Wein, den sie auch dann trinken würden, wenn es mit der Wertsteigerung nichts wird. Und ich sehe das auch nicht als Hauptasset eines Investments, eher als Zusatzthema für jemanden, dem das gefällt“, meint Unger. „Im Gegenteil zu einer Aktie muss man den Wein ja auch entsprechend lagern können. Werterhalt oder sogar -steigerung ist nur bei perfekter Lagerung gegeben. Umgekehrt heißt das: Wenn man es nur halbherzig macht, ist er dann auch nichts mehr wert, jeder investierte Aufwand war vergebens.“

„Es gibt immer mehr Käuferinnen und Käufer, die Wein als Wertanlage nutzen“, ergänzt Marc Almert, Chef Sommelier des Züricher Luxushotels Baur au Lac und Mitglied der Geschäftsleitung von Baur au Lac Vins, Beirat der Sommelier-Union Deutschland und Association de la Sommellerie Internationale (ASI) Weltmeister 2019, „Und allgemein sieht man im Luxussegment – nicht nur bei Wein, auch bei Uhren, Handtaschen, und so weiter – ein zunehmendes Interesse an raren Sammlerstücken. In diesem Kontext ist ein Blick auf den Luxury Investment Index von Knight Frank interessant. Dieser zeigt anschaulich, dass Wein in den letzten Jahren gut abgeschnitten hat, wenn es um alternative Investitionsgüter geht. Wichtig zu wissen: Wein ist kein kurzfristiges Anlagegut. Wer in Wein investiert, sollte wissen, was er oder sie tut und Zeit sowie optimale Lagerbedingungen mitbringen. Anlegende sollten vor allem auf die ‚Blue Chips‘ der Branche setzen – große Namen aus den Regionen Bordeaux, Burgund oder Toskana sowie auf andere weltweit gefeierte Kultweine.“

Die simple aber schwierig zu beantwortende Frage: Was ist wirklich in der Flasche?

„Unsere Branche wiegte sich lange in der trügerischen Sicherheit, dass sich Markenfälscher eher auf Mode und Uhren spezialisiert hätten. Aber bei den enormen Preisen, die teils aufgerufen werden, wird es immer wieder versucht“, so Unger, „Es kommt jetzt nicht alltäglich vor, dass wir einen Verdachtsfall haben, aber in der Regel geht es nun mal um enorme Summen, daher sind wir immer gründlich, arbeiten umfangreich und ziehen alle Register.“ - „Bei Baur au Lac Vins sind wir sehr froh, mit Mario Aschwanden einen erfahrenen Einkaufsleiter zu haben, der die

Authentizität von Weinen verlässlich beurteilen kann. Insbesondere seit den ‚Werken‘ der Weinfälscher Rudi Kurniawan und Hardy Rodenstock ist diese Expertise enorm wichtig“, fügt Marc Almert hinzu, „Wer die Gefahr von Weinfälschungen vermeiden möchte, sollte in aktuell international noch weniger exponentiell gehandelte Regionen investieren, die in letzter Zeit an Wert gewinnen, wie beispielsweise Priorat, Piemont, Napa Valley, Sonoma County, Ningxia und so weiter beziehungsweise jüngere Jahrgänge ankaufen, die möglichst wenige Stationen durchlaufen haben. Ferner bleibt es spannend zu sehen, welchen Einfluss die technologischen Entwicklungen zum Fälschungs-Schutz auf die Weinwelt haben werden.“

„Grundsätzlich kaufen wir nur Sammlungen an, nie Einzelflaschen. Denn nicht nur ist das Risiko einer schlechten Lagerung in letzterem Fall sehr viel höher, sie sind auch gleich ein Verdachtsfall für Fälschungen.“ In jedem Fall sei die „Provenance“, quasi die Lebensgeschichte des Weins, entscheidend.

„Aus welchem Weingut stammt er ursprünglich? Durch welche und wie viele Hände ist erschon gegangen? Und vor allem: Wurde er immer richtig gelagert?“, erläutert Unger. „Für die Beantwortung der ersten Frage stehen wir mit allen führenden Weingütern in Kontakt und können so schlicht durch Nachfragen klären, ob ein Format überhaupt hergestellt wurde.“ Das weitere sei eine Sache der Dokumentation durch den Verkäufer. „Und dann kommt das Tückischste: Was ist wirklich in der Flasche?“, so Unger, „Denn man kann sie ja nicht einfach aufmachen, denn sobald der Korken hinaus ist, verschwindet der Wert. Also gilt es, ohne direkten Eingriff das Urteil zu fällen.“ Hier habe das Unternehmen über die Jahre einiges an Fachwissen aufbauen können. „Von außen kann man allerdings schon einiges erkennen. Als letztes Mittel machen wir, mit Zustimmung und teils in Anwesenheit des Kunden auch einmal eine Flasche auf. Aber wirklich nur, wenn alle anderen Wege keine Klarheit bringen.“

Daran erkennt man, ob bei einer angeblich alten Flasche alles mit dem Rechten zugeht:

- Die Flasche an sich: Ist es nur eine einzelne Flasche? Ein Fälscher will mit seinem Werk maximal verdienen, daher neigen sie zu größeren Flaschen, die damit ebenfalls Skepsis erzeugen sollten. Stimmt ihr Äußeres mit anderen Flaschen desselben Jahrgangs und Herstellers überein?
- Das Etikett: Ist es zu perfekt, zu gut erhalten für das angebliche Alter des Weins? Was zeigt die Untersuchung unter hochauflösenden Lupen? Handelt es sich um zeitgenössischen Druck oder wurde sichtlich ein moderner Laserprinter verwendet?
- Der Füllstand der Flasche: Selbst bei optimalster Lagerung kommt es zu einem gewissen Grad an Verdunstung. Wie beim Etikett gilt, was zu perfekt wirkt ist verdächtig.
- Die Farbe des Weins: Durch chemische Prozesse verfärbt er sich, wird beispielsweise mit der Zeit immer oranger bis hin zu einer fast braunen Farbe. Dies lässt sich etwa durch Zuhilfenahme von Laserpointern überprüfen.

SELTENE WEINE IN “DUNKLER FESTUNG”

Begonnen hat alles in einer Garage. Heute hat „Unger Weine“ in Frasdorf Kunden aus aller Welt – und ein kostbares Geheimnis in der Tiefe. In gesicherten Kellern schlummern die edelsten Tropfen der Welt. Die OVB-Heimatzeitungen durften hinter die Kulissen blicken.

VON HEINZ SEUTTER

Frasdorf – „Mein Lieblingswein? Das ist, als würden Sie einen Vater fragen, welches sein liebstes Kind ist“, antwortet Michael Unger augenzwinkernd. „Ich habe jetzt über die letzten Jahre zahllose Weine probiert. Teure und günstige, verhältnismäßig junge und über 100 Jahre alte, aber ich kann immer noch die Freude an einem guten Essen und dazu einem Glas von einem unspektakulären aber guten Tropfen genießen.“

Mit Kameras gesichert

Wir treffen Michael Unger in den Räumlichkeiten von „Unger Weine“ in Frasdorf. Schon vom Parkplatz auf dem Weg zum Hauptgebäude sieht man die ersten Sicherheitskameras. Auch beim Einlass in das Gebäude blickt man in das Objektiv einer Kamera. „Wir haben hier ja tatsächlich Werte eingelagert, da kommen manche Banken nicht ran. Auch viele Einheimische wissen nicht, dass sich unter unserem Gebäude eine dunkle, stille Festung befindet, in der eine Vielzahl der seltensten und begehrtesten Weine der Welt lagert“, so Unger, der zusammen mit seinem Bruder Wulf das Unternehmen führt.

Enorme Werte in Wein

„Wie bei einem Finanzinstitut ist unsere Diskretion ein hohes Gut.“ Unser Rundgang beginnt im Hauptgebäude, in einem der Räume für Weinverkostungen. Rundum in Regalen stehen – wie Trophäen – die leeren Flaschen von vergangenen Veranstaltungen. Es ist eine Namensparade hochwertiger Jahrgangsweine.

Dann geht es in die direkt angrenzende „Bibliothek“, ein eher schmaler Raum mit Konferenztisch und einem hohen Regal mit alten Büchern. Hier findet jedes Jahr eine ganz besondere



Flüssige Schätze in der Tiefe: Unter den Gebäuden von „Unger Weine“ in Frasdorf befinden sich große Weinkeller, in denen wertvolle Tropfen lagern.

FOTOS UNGER WEINE

Veranstaltung statt. „Unsere Weihnachts-Verkostung. Das ist mit eine der exklusivsten Veranstaltungen dieser Art. 30 Gäste bekommen Weine vorgesetzt, die speziell danach ausgesucht wurden, dass es sie so sonst nirgends mehr gibt. Dazu gibt es ein von Spitzenköchen zubereitetes Menü“, schwärmt Unger. Weiter geht es ins obere Stockwerk des Hauptgebäudes, hier sitzen zahlreiche Mitarbeiter und bearbeiten Kundenanfragen, recherchieren Weinangebote oder bearbeiten Abrechnungen.

Es geht hinab, unter die Erde. Durch eine massive Tür hindurch geht es in einen der Weinkeller des Unternehmens. „Sie merken schon, die Temperatur und Luftfeuchtigkeit hier drin sind merklich anders, wir haben entsprechende Technik verbaut, damit wir hier überall punktgenau kontrollieren können, was für eine korrekte Lagerung des Weins unbedingt notwendig ist.“ Die Anlage hat sogar eine eigene Notfallversorgung, durch die sie bei einem Zusammenbruch des Stromnetzes für eine Woche autark weiterlaufen könnte. In diesem Weinkeller werden angekaufte Weine eingelagert und verwaltet. „Alles was älter als 1970 ist, behalten wir für uns, beispielsweise für eigene Veranstaltungen, der Rest geht auf Anfrage in den Verkauf.“

Die Anfänge waren bescheiden

Es geht weiter hinab, diesmal landen wir in einem Raum, der an ein Kirchengewölbe erinnert. In der Mitte eine lange Tafel. „Auch hier finden Verkostungen statt“, sagt Unger. Innerhalb des ohnehin gesicherten Raums findet sich hinter einer vergitterten Tür noch ein Abteil. „Hier halten wir jeden Jahrgang Dom Pérignon für Kundenwünsche bereit.“ Dabei handelt es sich um eine berühmte und hochpreisige Champagnermarke von Moët & Chandon. 1993 legten die Gebrüder Michael und Dr. Wulf Unger als Quereinsteiger los. Michael ist eigentlich Maschinenbauingenieur. Wulf verfolgte eine Karriere als Finanzjournalist. Los ging es im Elternhaus auf acht Quadratmetern Bürofläche. „Schon damals hatten wir allerdings einen seriösen Keller und den Anspruch hochwertiger Lagerung“, betont Unger. Im Jahr darauf bauten sie ihren ersten 120 Quadratmeter großen Weinkeller. Fünf Jahre später folgten zwei weitere. „Die Initialzündung für den eigentlichen Erfolg war ein Bericht über unsere Weine in der Zeitschrift ‚Essen und Trinken‘“, erinnert sich Michael Unger. „Wir haben damals aus der Garage unserer Eltern heraus gearbeitet. Verpackt haben wir die Flaschen in Zeitungspapier und leere Windelkartons aus der elterlichen Apotheke, die unsere Mutter uns gebracht hat.“ 1999 ging es dann aus dem Elternhaus hinaus in die ersten angemieteten Büroflächen und die erste Mitarbeiterin wurde eingestellt. Fünf Jahre an Planungs-, Entwicklungs- und Bauzeit später entstand das heutige Hauptgebäude. „Wir bekommen häufig Komplimente dafür, wie gut wir dieses alte Bauernhaus restauriert haben“, sagt Unger. „Die Leute wissen nicht, dass wir es von Grund auf neu gebaut haben.“ Im Herbst 2015 folgte der bis dahin umfangreichste Bauabschnitt, das ‚Zuhäusl‘. Dessen Umsetzung sei aufgrund der geologischen Verhältnisse und des enormen Umfangs eine große Herausforderung gewesen. „Nun haben wir hier mehrere Tausend Quadratmeter Lagerfläche unter der Erde.“

Gemeinde Frasdorf ist froh über den Betrieb

Für die Gemeinde Frasdorf sei „Unger Weine“ ein ganz besonders wichtiges Gewerbe, sagt Bürgermeister Daniel Mair. „Es ist ein Riesen-Glücksfall für uns, dass Unger Weine dem Standort Frasdorf treu bleibt“, sagt er.

Weiter geht es die Treppen hinab, hinein in das „Allerheiligste“, in „Unger Weine – Der Keller“. Hier bietet das Unternehmen Kunden in mehr als zehn Metern unter der Erde eine Langzeit-Lagermöglichkeit „auf dem denkbar höchsten Qualitäts- und Sicherheitsniveau“ an. „Es ist ein bisschen wie bei einem Bankschließfach: Sie lagern hier immer nur kistenweise den Wein ein. Dieser wird nach einem speziellen Verfahren versiegelt, um klarzustellen, dass nichts entnommen oder hinzugefügt wird, ohne dass das der Kunde will.“ Schier endlose Regalreihen ziehen sich in dem unterirdischen Lagerbereich hin. Sie sind voll von unermesslichen Schätzen in flüssiger Form.

„Wenn ich noch mal von vorne anfangen würde? Dann würde ich, glaube ich, das meiste wieder genauso machen“, meint Unger. „Eine richtige Entscheidung war zweifellos, zum einen schon früh den Fokus auf die High-End-Preisklasse zu legen.“ Vor allem aber sei der frühzeitige Einstieg in das Spezialgebiet der

„Bordeaux-Subskription“ eine entscheidende Weichenstellung gewesen. „Wir werden regelmäßig gefragt, warum wir unseren Sitz nicht in München, Berlin oder einer anderen Großstadt haben. Wir bekennen uns klar zur Gemeinde“, sagt Unger. Sie hätten sich außerdem rasch gegen ein klassisches Ladengeschäft entschieden und vor Ort auch wenig Kundenverkehr. „Darauf sind wir einfach nicht ausgelegt.“ Natürlich könne man einen Termin vereinbaren, aber einfach vorbeischaun und stöbern sei nicht möglich. „Wir arbeiten nun mit einer ganz anderen Reichweite und haben früh begonnen, zu exportieren. Jetzt haben wir viele Kunden in den USA, Asien, der ganzen Welt“, berichtet Unger. Auch die weltweite Spitzengastronomie gehört zu Ungers Kunden – aber das sei nicht der Fokus, sondern nur ein Standbein, erklärt Unger. „Das ist uns während Corona zugute gekommen.“ Von der Pandemie habe der Weinhandel – speziell online – profitiert. „Die Leute haben sich gesagt: Wenn wir schon zu Hause festsitzen, machen wir doch das Beste daraus und bestellen uns was Gutes.“

Weniger Wein – aber dafür teurere Tropfen

„Es wird weniger getrunken, dafür darf es auch hochpreisiger sein“, fasst Bernd Ohlmann, Pressesprecher des Bayerischen Einzelhandelsverbands die aktuelle Lage für Weinhändler zusammen. Er weist darauf hin, dass Deutschland weltweit an vierter Stelle der Wein konsumierenden Länder steht – nach Frankreich, den USA und Italien. „Bemerkenswerterweise liegt der Anteil des Online-Handels für diese Sparte bei nur noch bei 13 Prozent. Gleichzeitig ist der Umsatz hier zuletzt jährlich um etwa sieben Prozent gestiegen.“ Insgesamt habe sich gerade in der Pandemie bewiesen, dass es nicht mehr ohne ein Online-Standbein gehe.

Der Erfolg des Unternehmens sei nicht denkbar ohne „unser tolles Team“, betont Michael Unger. Mit Fachkräftemangel habe man kein Problem. „Und wir können unsere Leute auch halten.“ Das komme nicht von ungefähr. „Wir sehen uns als Familienunternehmen. Wir wissen wenn jemand privat Probleme hat und kümmern uns. Wenn Druck ist, wenn Leistung gefragt ist, gibt es kurze Entscheidungswege. Das ist etwas, das uns auszeichnet“, sagt er. Im Unternehmen seien alle Quereinsteiger. „Aber gleichzeitig leben wir das, was wir verkaufen. Jeder hier hat auch privat eine Begeisterung für Wein und gutes Essen, sonst könnten wir nie so gute Arbeit machen.“



FRASDORF

Unger Weine

Genießer für Genießer

Welche Menschen werden Weinhändler? Natürlich nur diejenigen, die schon immer eine Vorliebe für ein feines Tröpfchen hatten und irgendwann einmal ihre Leidenschaft zum Beruf machten. Falsch. Auch wenn das die landläufige Meinung sein mag und es genügend Beispiele dafür gibt - im Fall von Unger Weine war der Start komplett anders. Denn die Brüder Wulf und Michael Unger hatten am Anfang rein gar nichts mit Wein am Hut. Sie tranken ihn nicht einmal. Michael war Maschinenbau-Ingenieur, Techniker und Kfz-Mechaniker, Wulf promovierter Betriebswirtschaftler. Dann wurden sie zu Beginn der 90er-Jahre auf den amerikanischen Weinkritiker Robert Parker aufmerksam, dessen Weinbewertungen weltweit immer mehr Aufmerksamkeit erhielten. Ich dachte mir, dass Wein ein Zukunftsmarkt und lukratives Geschäft sein könnte, erzählt Michael Unger

ganz pragmatisch. Mein Bruder und ich sind damals jeden Tag zur Arbeit nach München gefahren. Das wollten wir nicht mehr. Also haben wir 1993 unseren Weinhandel gegründet. Und der wurde anfangs ganz klein im Acht-Quadratmeter-Büro im Elternhaus in Aschau von den beiden Brüdern allein abgewickelt. Sie verschickten die ersten Weinflaschen in alten Windkartons, die die beiden Ungers aus der Apotheke der Eltern bekamen. Eingewickelt in Zeitungspapier. Doch sie lernten schnell. Nach und nach wurden die Ungers zu echten Weinspezialisten, die gute Weine lieben und schützen konnten. Denn das war von Anfang an klar: Das Programm kommen nur hochwertige Weine. Michael und Wulf Unger erkannten zudem früh, dass Premi-unweine auch eine angemessene Lagerung brauchen. Also bauten sie bereits 1999 einen von Quadratmeter großen Keller unter dem an-



Die Brüder Dr. Wulf Unger und Michael Unger.

grenzendes Grundstück. „Wir dachten, den bekommen wir nie voll“, sagt Michael Unger mit einem Lächeln. Dann kam ein Artikel in der Zeitschrift „Josen und Trinken“ über die Weine und den Betrieb - und die Nachfrage explodierte. Plötzlich mussten die Brüder 500 Bestellungen bearbeiten. „Das Geschäft ging durch die Decke, wir aber hatten keine adäquate Infrastruktur“, erzählen die Brüder. Heute, gut 30 Jahre später, ist Unger Weine eine der ersten Adressen weltweit in Sachen Premium-Weine. Der Firmensitz, seit 2008 in Frasdorf, besteht aus zwei repräsentativen Gebäuden im Bauernhausstil und mehreren in der Summe nahezu 5.000 Quadratmeter umfassenden Kellern, die alleine schon eine Story wert wären. 28 Mitarbeiter sind im Betrieb beschäftigt. In den Schloß gefüllt ist den Ungers nichts. Ihren ganzen Erfolg mussten sie sich hart verdienen. Ich habe 20 Jahre lang Kleinkunden bei den Produzenten und potenziellen Kunden zugehört“, sagt Michael Unger. Das Konzept war nämlich von Anfang an, nur Weine von Gütern zu beziehen, die den Chefs persönlich bekannt sind. Deshalb ist Michael fast ständig auf Reisen. In Burgund, in der Champagne oder in Kalifornien.

Dort festigt er die Kontakte, verkauft und liefert von Zielkunden. Immer vor dem Hintergrund, den Kunden das Beste vom Besten anbieten zu können. Unger Weine liefert dabei sowohl Feinschmeckerle, Kreuzfahrtschiffe, Weinimporteure oder private Weinfeste. Eine Ausbildung zum Weinkenner haben beide Brüder wie auch die meisten Mitarbeiter in der Firma nicht. „Uns zeichnet aus, dass wir alle Genieschmecker sind“, sagt der Chef. Und dass sie ein Gespür dafür haben, was die Kunden wollen. Zum Beispiel die Lagermöglichkeiten

WENDELSTEIN ANZEIGER

Leben im Inn-, Mangfall-, Prien- & Leitzachtal

Ausgabe 25 - März 2023 - Auflage 40.000 Stück

#NOMONEYJUSTRIENDS
Sensation SV Bruckmühl

GRASS DI, HAWDEHRE UND SERVUS
Aschauer Mund-ART-Weg

WEIL FOTOGRAFIEREN SPASS MACHT
Lisa Lanzinger im Portrait



Die Firma Unger Weine zählt zu den Top-Adressen im Vertrieb exklusiver Weine. Für unseren Firmensitz in Frasdorf suchen wir zur Verstärkung unseres Teams zum nächstmöglichen Zeitpunkt:

SACHBEARBEITER BUCHHALTUNG/STEUERFACHGEHILFE (M/W/D)

- Abgabepersonal
- Bearbeitung unserer gesamten Kreditorenbuchhaltung
- Rechnungswesen
- Buchführung von buchhalterischen Sonderprojekten
- Korrespondenz in deutscher und englischer Sprache
- Prüfung und Buchung von Reisekosten- und Kreditorenrechnungen
- Preisvertrieb inkl. Schriftstellereinführung zu internen Adressaten
- Ein- und Auslieferung
- Ausbildung und Berufsaufnahme im Rechnungswesen
- Sachbearbeitung von Microsoft Office
- gute Englischkenntnisse
- mindestens ein Jahr Berufserfahrung, Zuverlässigkeit und Teamfähigkeit
- eine hohe Motivation
- Begeisterung für hochwertige Leistungen

Wenn Sie sich in dieser Position wiederfinden, bitten wir Ihnen gerne eine Vorstellungsgespräch zu vereinbaren. Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und Kopie Ihres aktuellen Lebenslaufes an: Unger Weine KG, z. H. Michaela Schuster, Altmühlstr. 3-5, 83112 Frasdorf, Tel. (08057) 37 538-16, Email: bewerbung@ungerweine.de

UNGER WEINE KG

z. H. Michaela Schuster, Altmühlstr. 3-5, 83112 Frasdorf, Tel. (08057) 37 538-16, Email: bewerbung@ungerweine.de

www.wendelstein-anzeiger.de

UNGER WEINE - GENIEßER FÜR GENIEßER

Welche Menschen werden Weinhändler? Natürlich nur diejenigen, die schon immer eine Vorliebe für ein feines Tröpfchen hatten und irgendwann einmal ihre Leidenschaft zum Beruf machten. Falsch. Auch wenn das die landläufige Meinung sein mag und es genügend Beispiele dafür gibt - im Fall von Unger Weine war der Start komplett anders. Denn die Brüder Wulf und Michael Unger hatten am Anfang rein gar nichts mit Wein am Hut. Sie tranken ihn nicht einmal. Michael war Maschinenbau-Ingenieur, Techniker und Kfz-Mechaniker, Wulf promovierter Betriebswirtschaftler. Dann wurden sie zu Beginn der 90er-Jahre auf den amerikani-

schen Weinkritiker Robert Parker aufmerksam, dessen Weinbewertungen weltweit immer mehr Aufmerksamkeit erhielten.

„Ich dachte mir, dass Wein ein Zukunftsmarkt und lukratives Geschäft sein könnte“, erzählt Michael Unger ganz pragmatisch. „Mein Bruder und ich sind damals jeden Tag zur Arbeit nach München gefahren. Das wollten wir nicht mehr. Also haben wir 1993 unseren Weinhandel gegründet.“ Und der wurde anfangs ganz klein im Acht-Quadratmeter-Büro im Elternhaus in Aschau von den beiden Brüdern allein abgewickelt. Sie verschickten

die ersten Weinflaschen in alten Windelkartons, die die beiden Ungers aus der Apotheke der Eltern bekamen. Eingewickelt in Zeitungspapier.

Doch sie lernten schnell. Nach und nach wurden die Ungers zu echten Weinexperten, die gute Weine lieben und schätzen konnten. Denn das war von Anfang an klar: Ins Programm kommen nur hochwertige Weine. Michael und Wulf Unger erkannten zudem früh, dass Premiumweine auch eine angemessene Lagerung brauchen. Also bauten sie bereits 1994 einen 120 Quadratmeter großen Keller unter dem angrenzenden Grundstück. "Wir dachten, den bekommen wir nie voll", sagt Michael Unger mit einem Lächeln.

Dann kam ein Artikel in der Zeitschrift "Essen und Trinken" über die Weine und den Betrieb - und die Nachfrage explodierte. Plötzlich mussten die Brüder 500 Bestellungen bearbeiten. "Das Geschäft ging durch die Decke, wir hatten aber keine adäquate Infrastruktur", erzählen die Inhaber.

Heute, gut 30 Jahre später, ist Unger Weine eine der ersten Adressen weltweit in Sachen Premium-Weine. Der Firmensitz, seit 2006 in Frasdorf, besteht aus zwei repräsentativen Gebäuden im Bauernhausstil und mehreren, in der Summe nahezu 5.000 Quadratmeter umfassenden, Kellern, die alleine schon eine Story wert wären. 28 Mitarbeiter sind im Betrieb beschäftigt. In den Schoß gefallen ist den Ungers nichts. Ihren ganzen Erfolg mussten sie sich hart erarbeiten. "Ich habe 20 Jahre lang Klinken bei den Produzenten und potenziellen Kunden geputzt", sagt Michael Unger. Das Konzept war nämlich von Anfang an, nur Weine von Gütern zu beziehen, die den Chefs persönlich bekannt sind. Deshalb ist Michael fast ständig auf Reisen. In Burgund, in der Champagne oder in Kalifornien.

Dort festigt er die Kontakte, verkostet und

bittet um Zuteilungen. Immer vor dem Hintergrund, den Kunden das Beste vom Besten anbieten zu können. Unger Weine beliefert dabei sowohl Feinschmeckerlokale, Kreuzfahrtschiffe, Weinimporteure oder private Weinfreaks. Eine Ausbildung zum Weinkenner haben beide Brüder wie auch die meisten Mitarbeiter in der Firma nicht. "Uns zeichnet aus, dass wir alle Genussmenschen sind", sagt der Chef. Und dass sie ein Gespür dafür haben, was die Kunden wollen. Zum Beispiel die Lagermöglichkeit für Weine der Kunden in einem der bereits erwähnten Keller. Michael Unger: "Als wir das anfangen, sind wir in der Branche belächelt worden. Doch ich habe auf meinen Reisen und durch unseren eigenen Keller auch so viel über Lagerbedingungen und -möglichkeiten gelernt, dass all das bei uns mit eingeflossen ist. Denn was die perfekte Temperatur und Luftfeuchtigkeit angeht, da kommen seriöse Weinsammler irgendwann an ihre Grenzen. Die Klimatisierung, wie wir sie praktizieren, ist sehr aufwendig und kostenintensiv. Viele der Systeme sind auch Eigenentwicklungen, die wir mit lokalen Firmen umgesetzt haben."

Die Kundschaft weiß das zu schätzen. Inzwischen lagern Weinkenner aus ganz Europa ihre Schätze im Unger-Keller ein. Und wer will, kann auch seine Sammlung an die Firma Unger veräußern. "Wir kaufen immer wieder private oder institutionelle Weinsammlungen auf", sagt Unger.

Nach 30 Jahren Firmengeschichte wollen sich die Brüder allerdings nicht auf ihren Lorbeeren ausruhen. Sie wollen sich in Zukunft noch mehr auf Social-Media-Beiträge konzentrieren. Themen gibt es genug: Weinempfehlungen, Rezepte, Genießertipps. Welcher Wein zu welchem Essen? Welches Essen zu welchem Wein? Die Ideen sind da.

FRASDORF UND UNGER WEINE: EIN HARMONISCHES ENSEMBLE

Frasdorf, eingebettet in den malerischen Chiemgau in Bayern, ist ein Ort, der Unger Weine mehr als am Herzen liegt. Umgeben von saftig grünen Wiesen, tiefen Wäldern und den majestätischen Alpen, bietet dieser Ort nicht nur eine atemberaubende Kulisse, sondern auch unsere Heimat, die Heimat von Unger Weine.

„Wir werden regelmäßig gefragt, warum wir unseren Sitz nicht in München, Berlin oder einer anderen Großstadt haben. Oder dort zumindest eine Filiale, ein Büro oder so etwas einrichten“, sagt Michael Unger, „und meine Antwort ist immer: 'Schuster, bleib bei deinen Leisten' und für uns ist das Frasdorf, wir bekennen uns klar zum Chiemgau.“ Das erkennt man nicht zuletzt auch am Firmengebäude, das mit so viel Sorgfalt und Liebe zum Detail im alpenländischen Stil gestaltet wurde, dass es sich nahtlos in die wunderschöne Umgebung einfügt. Eine bewusste Entscheidung, die die tiefen Wurzeln und die Verbundenheit zur Heimat zum Ausdruck bringt. Jedes Detail, von der handgefertigten Eingangstür des Nebengebäudes bis zu den traditionellen Maiskolben vor den Fenstern, erzählt eine Geschichte. Eine Geschichte von Handwerk, Tradition und einem unverwechselbaren Sinn für Ästhetik. Die Kampenwand, eine der bekanntesten Bergformationen in der Region, thront majestätisch im Hintergrund und bietet eine herrliche Aussicht.

"Ich möchte ein großes Lob und meinen Dank an Herrn Altbürgermeister Benno Voggenauer aussprechen, in dessen Amtszeit all das hier entstanden ist und mit dem wir damals und weiterhin mit der Gemeinde ein gutes Verhältnis pflegen“, sagt Michael Unger. Das bestätigt auch Voggenauers Nachfolger Daniel Mair gegenüber der örtlichen Heimatzeitung: „Es ist ein für uns ganz besonders wichtiges und schönes Gewerbe“, so das Gemeindeoberhaupt. Ich war damals schon in der Verwaltung tätig und habe die Entstehung der heutigen Räumlichkeiten miterleben dürfen. Unter anderem war ich auch bei Baustellenterminen mit dabei. Es ist ein Riesenglücksfall für uns, dass Unger Weine dem Standort Frasdorf treu bleibt und zwei so schöne Gebäude nun den Ortseingang schmücken. Da ist eine beachtliche Menge an Liebe zum Detail hineingeflossen und die gesamte Gemeinde ist zweifellos stolz darauf. Und sie sind uns natürlich auch als gute Gewerbesteuerzahler lieb und teuer.“



Unger Weine erhielt die Bescheinigung über die erfolgreiche Bio-Zertifizierung im Bereich Weinhandel. Die Kontrollnummer ist im Impressum zu finden

BIO ZERTIFIZIERUNG ERFOLGREICH

Seit einiger Zeit ist es amtlich: Unger Weine ist jetzt Bio zertifiziert. Damit können wir unseren Kunden Bio-Weine anbieten. Doch wieso ist eine Zertifizierung notwendig? Die Antwort ist einfach: Einzelhändler, die biologische Weine in ihrem Geschäft oder Online-Shop verkaufen möchten, sind dazu verpflichtet, eine Bio-Zertifizierung zu erlangen. Diese Vorschrift geht auf eine Verordnung des Europarats zurück. Wir haben uns diesem strengen Kontrollsystem für den Weinhandel unterzogen und es erfolgreich durchlaufen.

Bis zur Erlangung der Zertifizierung verging einige Zeit, beginnend mit dem Antrag und endend mit der Ausstellung der Bescheinigung. Vor diesem Zeitpunkt musste jedoch umfassende administrative Arbeit erledigt werden. Dazu gehörte die Erstellung einer Liste der Bio-Weine im Sortiment, die Zusammenstellung einer Lieferantenliste der jeweiligen Winzer, die Bereitstellung eines Grundrisses der Verkaufs- und Lagerräume, die Verfassung einer Betriebsbeschreibung sowie die Erstellung eines

Maßnahmenkatalogs für kritische Punkte. Darüber hinaus wurde eine persönliche Inspektion des Lagers, in dem die Weine gelagert werden, durchgeführt. Unser Betrieb wurde intensiv analysiert, wobei Fragen zur Lagerung und zum Verkauf beantwortet werden mussten.

Es ist von größter Bedeutung sicherzustellen, dass von jedem Winzer, der biologisch angebaute Weine anbietet, auch das entsprechende Zertifikat der jeweiligen Kontrollstelle vorliegt. Jeder Winzer kann seine eigene Kontrollstelle auswählen. Diese Zertifikate werden jeweils für ein Jahr ausgestellt und erfordern eine erneute Prüfung nach Ablauf dieses Zeitraums. Grundsätzlich gilt: Nur zertifizierte Winzer dürfen Werbung für ihre Bio-Weine machen. Auf jedem Etikett eines Bio-Weins muss das EU-Bio-Logo deutlich sichtbar sein. Beim Empfang der Weine muss das Zertifikat des jeweiligen Winzers noch gültig sein, da andernfalls der Wein nicht als zertifiziert und somit nicht als Bio-Wein betrachtet wird.

MICHAEL UNGER IN DER KÜCHE





TRÜFFELMENÜ ZU QUILCEDA CREEK CABERNET SAUVIGNON

Ende März endet die Saison der schwarzen Wintertrüffel in Europa. Und da in Washington State ebenso schwarzer Trüffel hervorragende Wachstumsbedingungen vorfindet, man nennt ihn dort „Oregon black truffle“, war es naheliegend, dass wir uns für das Wochenende mit ein paar anständigen Knollen schwarzen Wintertrüffels aus Italien ausstatteten. Wir suchten eine kulinarische Rechtfertigung, eine unserer wenigen Flaschen 2020 QUILCEDA CREEK CABERNET SAUVIGNON öffnen zu können.

Es gab zum ersten Gang ein weich gebratenes Spiegelei „sunny side up“ auf frischem Bio-Spinat mit schwarzem Trüffel.





Trüffel Menü

Für den zweiten Gang besorgten wir uns ein Skrei-Filet, denn auch dieser Winterkabeljau hat aktuell Hochsaison. Nach Entfernen der Haut lösten wir daraus schöne große Stücke. Zuvor bereiteten wir aus satt gehobeltem Trüffel, Butter, Salz und etwas Kalbsfond eine Marinade in der wir den Fisch im Kühlschrank marinieren. Danach mit der Marinade ab in einen Vakuumschlauch, diesen vakuumiert und bei 60°C für 30 Minuten im Dampfgarer gegart. Filets auf vorgewärmte Teller, Trüffel darüber...Wahnsinn.





Und zum Hauptgang ein Schwarzwurzel-Trüffel Risotto, ein absoluter Trüffel-Traum!



Eine weiße Zwiebel klein würfeln. Die frische Schwarzwurzel unter Verwendung von Handschuhen schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Risottoreis, der zuvor 24 Stunden lang mit Trüffel in einem Glas im Kühlschrank mariniert wurde, zusammen mit der Zwiebel in Olivenöl andünsten. Anschließend die Schwarzwurzel dazugeben und etwas Trüffel darüber raspeln. Anschließend mit heißem Gemüsefond und Weißwein ablöschen, dabei darauf achten, dass der Reis stets leicht bedeckt ist. Die Garzeit des Reises entspricht der Garzeit der Schwarzwurzel. Sobald der Reis al dente ist, frisch geriebenen Parmesan unterrühren und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Zum Servieren das Risotto auf Teller geben und mit zusätzlichem Trüffel garnieren. Wein mindestens 2 Stunden zuvor dekantieren.



Michael Unger in der Küche

REZEPT: PFIFFERLINGKNÖDEL





Pfifferlingknödel

Wir lieben Knödel! Und dann auch noch Pfifferlinge in Knödel zu verarbeiten, ist ultimativ. Dieses tolle Rezept wollen wir Ihnen natürlich nicht vorenthalten.

"Zuerst die Zwiebeln fein würfeln und sie dann in etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Dann die sorgfältig geputzten und klein geschnittenen Pfifferlinge hinzugeben und alles zusammen für einige Minuten anbraten. um Schluss die frisch gehackte Petersilie unterrühren, um das Aroma zu intensivieren.

Die angedünsteten Pilze und Zwiebeln auskühlen lassen. In der Zwischenzeit das Knödelbrot mit frischer gehackter Petersilie, einer Prise Muskatnuss, Salz, Pfeffer und Eiern vermengen und die abgekühlten Pilze dazugeben und die Masse gut durchmischen. Lassen Sie alles eine halbe bis eine ganze Stunde ziehen, damit sich die Aromen voll entfalten können.

Den Knödelteig zu Knödeln formen und diese in leicht köchelndem Salzwasser ziehen lassen, bis sie durchgegart sind.

Guten Appetit!



HÄHNCHEN MIT ZITRUSSALAT

Dieses Gericht ist perfekt für den Sommer. Passend zu den wärmeren Temperaturen hat Michael Unger einen Zitrusalat mit Hähnchen gezaubert. Dazu gab es Domaine Tupinier Bautista Bourgogne Blanc La Garenne. Eine Traumkombi!





Michael Unger in der Küche

ZWETSCHGENDATSCHI





Zwetschgendatschi

Während der Zwetschgensaison hat Michael Unger einen richtig tollen Zwetschgenkuchen gemacht mit über Nacht gereiftem Teig. Das Ergebnis dürfen Sie sich nicht entgehen lassen. Wir können nur eins sagen: Es ist sensationell.

Und was gibt es zum Zwetschgenkuchen zu trinken? Haben Sie schonmal Riesling dazu probiert? Unsere Empfehlung dazu: 2017 Dr. Bürklin-Wolf Reiterpfad. "Eine einfach geniale Kombination. Genießen Sie es – viel Spaß und Prost!





WINE AND FOOD – UNSERE EMPFEHLUNGEN

In der Vergangenheit galt der kulinarische Grundsatz zu rotem Fleisch Rotwein, zu weißem Fleisch und Fisch Weißwein zu trinken. Dieser Regel war zwar leicht zu folgen, sie nahm jedoch der kulinarischen Vielfalt und Komplexität jegliche Spannung. Tatsächlich können Rotweine eine hervorragende Ergänzung zu Schweinefleisch sein oder ein Rosé wunderbar zu Fisch passen. Oder warum nicht zu einem saftigen Grillsteak einen prickelnden Champagner aus Pinot Noir oder Pinot Meunier genießen? Das mag zunächst extravagant klingen. Doch das Geschmackserlebnis, das solch ungewöhnliche Kombinationen bieten, ist einfach überwältigend und ein Beweis für die Facetten, die ein kreatives Food Pairing bereithält.

Grundsätzlich liegt das Geheimnis von Wein- und Speisenkombinationen in der Harmonie und dem Spiel von Gegensätzen. Harmonische Kombinationen entstehen, wenn Wein und Gerichte ähnliche Aromen teilen und sich so gegenseitig verstärken, wodurch bestimmte geschmackliche Nuancen besonders betont werden. Auf der anderen Seite sorgt ein gezielter Kontrast zwischen den Aromaprofilen von Wein und Speise für eine spannende und oft unerwartete geschmackliche Entdeckungsreise. Das Geheimnis für ein herausragendes Pairing-Erlebnis liegt in der geschickten Balancierung dieser Harmonie einerseits, und dem Spannungsbogen der Gegensätze andererseits.

Hier sind einige Tipps für die Kombination von Speisen und Wein. Probieren Sie es aus und brechen Sie althergebrachte Regeln nach Herzenslust.

ÜBERBLICK:

- **2016 SCHÄTZEL, RIESLING NIERSTEIN ÖLBERG GG**
Carpaccio von der Jakobsmuschel
- **2019 CLEMENS BUSCH, RIESLING MARIENBURG FAHRLAY
RESERVE GROßE LAGE**
Kross gebratener Zander
- **2014 HEITZ, LINDA FALLS CABERNET SAUVIGNON**
Gegrillte Hochrippe vom Rind
- **2018 LANDMARK, HOP KILN ESTATE PINOT NOIR**
Coq au Vin
- **2022 KORNELL, SAUVIGNON BLANC COSMAS**
Forelle Müllerin
- **2022 DOMAINE LES CHAMPS DE L'ABBAYE - RULLY BLANC
LES CAILLOUX**
Geschmorte Kalbshaxe
- **2021 BODEGAS Y VINEDOS ALNARDO - PETER SISSECK, PSI**
Tapas, Jamon Serrano
- **2023 KORNELL, PINOT GRIGIO GRIS**
Spaghetti Vongole

RIESLING ZU CARPACCIO VON DER JAKOBSMUSCHEL



Was animiert mehr, als ein gut gekühlter, frischer, knackiger, saftiger Riesling aus der Schwergewichtsklasse Großes Gewächs und all das aus Rheinhessen? Uns definitiv ein tolles Carpaccio von der Jakobsmuschel, das wir mit 2016 SCHÄTZEL Riesling Nierstein Ölberg GG essen. Eine unfassbar gute Kombi!

Die Eindrücke unseres Verkostungsteams:

In der Nase: Dezent Birne und Weinbergpfirsich, Kräuterwürze und Zitrus.

Am Gaumen: Ganz fein und elegant gewoben, eine irre Kombination aus Fruchtsüße und präziser Säure. Extrem frisch und jugendlich erscheinend, mit Noten weißer Früchte und Komplexität verleihender Kräutrigkeit. Nicht zu vergessen die schöne Salzigkeit und Mineralität im langen Abgang. Ein Großes Gewächs in perfekter Trinkreife und einer traumhaften Kombination aus Feinheit, Komplexität und Eleganz.

TIPP: *Umfüllen und nicht zu kalt genießen!*

Wine and Food Pairings

Kai Schätzel gehört nicht gerade zu den Winzern, die ein Geheimnis um ihre Ideen, Visionen und Vorstellungen machen. Er sagt geradeaus, was er sich vorstellt, und Vorstellungen hat er ziemlich konkrete und davon nicht zu wenig. Bereits seit 650 Jahren wird in seiner Familie Weinbau betrieben; somit liegt das Gen im Blut. Kai Schätzel ist seit 2008 am Ruder. Niedrige Erträge, ausschließliche Handlese perfekter Trauben, Nutzung der Gravitation zur Schonung der Trauben, 24-stündige Maischestandzeit und Spontangärung in großen Holzfässern sind für ihn Selbstverständlichkeiten.

Die Lage Ölberg des Weinguts Schätzel ist eine der bekanntesten Weinlagen in Nierstein und zählt zu den Top-Lagen in Deutschland.

Die Kombination aus dem spezifischen Mikroklima und dem Kalksteinboden des Ölbergs ermöglicht den Anbau von Rieslingen außergewöhnlicher Qualität. Rieslinge mit einer bemerkenswerten Aromenvielfalt, ausgewogener Säurestruktur und eleganter Mineralität.

AG 94 ANTONIO GALLONI: *"At 11.5% this doesn't harbor much more alcohol than did its terrific "village-level" (a.k.a. "Reinschiefer") counterpart, and it conveys a correspondingly buoyant impression. The nose is head-turning in its array of musky, bittersweet floral perfumes (peony, iris, mock orange), smoky and crushed stone nuances and diverse pungent citrus zests. Firm, bright and invigoratingly zesty, the palate also loses none of the aforementioned floral or mineral notes, while adding a fascinatingly ashen undertone, piquant hints of peach kernel and saliva-liberating salinity. All of these characteristics make for a clear, vibrant, juicily thirst-quenching, superbly satisfying finishing impression. My guess is that this will age terrifically. And here's another strong intuition: were one to stick another percentage or so of alcohol behind a wine this firm, bright and piquant, it would come off as very impressive but in a different, somewhat austere and nowhere near as delightful way."*

WA 93 THE WINEADVOCATE: *"The 2016 Nierstein Ölberg Riesling GG offers deep, ripe, concentrated, herbal-scented fruit intermixed with flinty aromas from pure slate. On the palate, this is an intense, very mineral and salty, firmly structured dry Riesling with great elegance and expression but just 11.5% alcohol. However, the finish is long, intense and aromatic, and due to its firm structure this medium-bodied Riesling cru will age extremely well. An impressive wine that was fermented in traditional oak vats. Release date: April 2018."*

JR 17,5 JANCIS ROBINSON: *"Every once in a while, a new contender enters into the Grosse Gewächse arena, and Schätzel's Ölberg throws its hat into the ring with a delightfully fresh herbaceous fragrance. A hint of lanolin reflects the full ripeness of fruit. The palate excels in a composition of vibrant acidity and fresh green herbs, expertly complemented by an animating salty minerality. Truly invigorating and with plenty of grip and length."*

GROÙE LAGE ZU KROSS GEBRATENEM ZANDER



Wir empfehlen zu 2019 Riesling Marienburg Fahrlay Reserve Grosse Lage, Clemens Busch einen kross gebratenen Zander. Eine Kombination, die sich besser nicht ergänzen könnte.

Die Rieslinge von Clemens Busch sind aufgrund ihrer Qualität und ihres unverwechselbaren Charakters nicht nur in Deutschland hochgeschätzt. Das Weingut legt großen Wert auf die nachhaltige und traditionelle Herstellung seiner Weißweine, stets mit Respekt vor der Natur. Sie werden ausschließlich aus eigenen Trauben hergestellt und unter Verwendung moderner Technologien sowie unter Beachtung von Umwelt- und Naturschutzstandards produziert. Seit dem Jahr 1986 arbeiten Rita und Clemens Busch in ihren Weinbergen nach den strengen Kriterien des biodynamischen Weinbaus, was sie sich inzwischen auch haben zertifizieren lassen.

Das VDP-Weingut liegt in der Gemeinde Pünderich, einem kleinen, malerischen Ort am Beginn der Terrassenmosel an den Steillagen der Mosel mit Blick auf die Weinberge der Lage Marienburg in einem der renommiertesten Weinanbaugebiete Deutschlands und

Wine and Food Pairings

bietet ideale Bedingungen für den Anbau der Rebsorten Riesling, Burgunder und anderen hochwertigen Weinen. Es ist urkundlich belegt, dass durch die Familie Busch bereits seit 1802 Weinbau betrieben wird.

Für die Familie Busch – Rita, Clemens sowie ihre Söhne Florian und Johannes – ist Riesling nicht irgendeine Rebsorte, sondern Leidenschaft und Passion. An den Hängen auf Schieferverwitterungsboden können gleichzeitig filigrane und doch kraftvolle Weine entstehen, die einen Vergleich mit den größten Rieslingen weltweit nicht zu scheuen brauchen, was dem Weingut Jahr für Jahr von der internationalen Weinfachpresse mit Höchstbewertungen bestätigt wird.

Clemens Busch, den man gerne als "Rieslingflüsterer, Qualitätsfanatiker, genialer Winzer und Pionier des ökologischen Weinbaus" bezeichnet, setzt seine Ideen mit begnadeten handwerklichen Fähigkeiten in Perfektion und mit unerschütterlichem Qualitätsstreben um.



99 THE WINE ADVOCATE: *"Bottled in November, the 2019 Marienburg Fahrlay Reserve is clear, intense and purely slatey on the iodine and lemon-scented, crunchy nose. Lush and generous yet refined and saline on the palate, this is a crystalline, refined and elegant, pure, saline and juicy Riesling with generous, very intense and sustainable fruit. A spectacularly good wine. 13% stated alcohol. Natural cork. Tasted at the domaine in July 2022."*

HEITZ ZUR GEGRILLTEN HOCHRIPPE VOM RIND



Vor uns steht die Flasche Nr. 5.409 von insgesamt 8.220 produzierten Flaschen, was exakt 685 Kisten entspricht. Mit 2014 Heitz Cabernet Linda Falls ist dies der erst zweite produzierte Jahrgang dieses sagenhaften Weins, übrigens der erste „mountain vineyard“ von HEITZ, alle anderen Lagen sind Tallagen. Dazu gibt es eine herrlich gegrillte Hochrippe vom Rind. Was für eine Geschmacksexplosion!

Im Jahr 2018 musste Kathleen Heitz ja schweren Herzens das von ihrem Vater 1961 gegründete Weingut Heitz Cellars in neue Hände geben. Der neue Besitzer Gaylon Lawrence Jr., Sprössling einer US weit agierenden Farmerdynastie, stieg mit heitz in die Weinbranche ein, behielt sinnvollerweise das gesamte Kellerteam und wird somit die traditionelle Heitz-Philosophie beibehalten und fortsetzen. Linda Falls war bereits seit langem im Besitz der Familie Heitz. In der berühmten Howell Mountain Appellation gelegen, hoch oben über dem Napa Valley nahe Angwin, existiert ein Wasserfall namens Linda Falls, der Namensgeber. Bereits im Jahr 2002 wurde die kleine 3 Hektar große Fläche durch das Team von Heitz bepflanzt, erst mehr als 10 Jahre später aber der Erstlingsjahrgang 2013 für perfekt befunden. Und der war aufgrund von lediglich 450

Wine and Food Pairings

Kisten nicht ansatzweise für den Export gedacht. Wir waren der einzige Händler weltweit, der eine Zuteilung bekam, daran hat sich bis dato nichts geändert. Nun steht der zweite Jahrgang in den Startlöchern, und der kommt nicht nur aus allerbestem Hause, sondern mit dem Jahrgang 2014 zudem aus einem grandiosen Jahrgang. Nach klassischer Heitz Tradition 100% Cabernet Sauvignon, beschreibt Brittany Sheerwood, Winemaker auf Heitz ihren Linda Falls:

"The Linda Falls Vineyard Cabernet Sauvignon is harvested a bit riper than our other cabernet grapes and has a higher pH to perfectly balance the heavy tannin structure, a trait of Howell Mountain fruit. This wine also sees a different barrel regime, spending a total of three years in oak; one year in neutral American oak tanks, and two years in 100% new tight-grain French oak barrels... Its full palate shows how refined and elegant a Howell Mountain wine can be; a firm tannin structure yet silky, with a juicy lingering finish." Unsere Flasche beeindruckt vom Start weg in absolut faszinierender Art:

„In der Nase dunkle Kirsche, Tabak, Gewürze und Cassis. Am Gaumen eine Blaubeeren-Kirschmelange mit dunklem Cassis und Tabak unterlegt, zudem Gewürze und weitere dunkle Fruchtaromen zeigend. Perfekte Tanninstruktur! Howell Mountain-straft einerseits, seidig und nahezu elegant geschliffen andererseits, absolute state of the art Vinifikation, female winemaking mit Feingefühl eben! Schöne Viskosität mit saftigem Fluss, durch die beeindruckende Mineralik zudem mit großer Komplexität. Unglaublich wie perfekt BRITTANY diesen 100% Cabernet Sauvignon aus Howell Mountain Frucht in den Griff bekommt und daraus einen nahezu eleganten Wein zaubert. Super Länge mit Frucht und Salz im Finale. Ein Traumwein, leider nur haben wir zu wenig, sodass es die eine oder andere Flasche in unseren Privatkeller schafft!"

- D 95 DECANTER:** *"Much deliberation goes into introducing vineyard designates at Heitz, and the 2014 Linda Falls Cabernet is only the second release from this site, planted in 2002. It aged for one year in large American oak vessels before being transferred into French oak barrels for two more years. It is classic Howell Mountain: gritty, burly and driving, with dark, drying, rustic tones running through the finish. It is fascinating to taste a mountain-grown Cabernet from this predominantly valley floor-oriented producer."*
- WS 94 WINE SPECTATOR:** *"This sports a youthfully rugged edge to the mix of black currant and fig paste flavors, as tobacco leaf, tar and bramble notes assert themselves through the finish. Shows a sense of freshness throughout, with a bolt of licorice snap grounding everything in the end. Very solid. Best from 2021 through 2040. 685 cases made."*
- JS 93 JAMES SUCKLING:** *"This is accented in the blue-fruit direction with blueberry and cassis aromas, laced with fresh leaves and mountain herbs. The palate has succulent and attractively fresh texture with plenty of redcurrant and cassis flavor. Drink or hold."*

EIN KALIFORNIER ZU COQ AU VIN



Wir sind im absoluten Genusshimmel angelangt, nicht nur kulinarisch, sondern auch vinophil! **Coq Au Vin** und im Glas **2018 Hop Kiln Estate Pinot Noir, Landmark.**

Die Eindrücke unseres Verkostungsteams:

In der Nase: Rubinrot im Glas! Reichhaltige und komplexe Aromen von Herzkirschen und reifen Erdbeeren. Leichte Kräuteranklänge und Bergamotte.

Am Gaumen: Nicht nur das traumhafte Etikett wirkt verzaubernd auf uns! Dieser fleischige Pinot glänzt mit reifen, dunklen Beeren in ihrer reinsten Form. Erdbeeren, Cassis, saftige Pflaumen etwas Zedernholz und Leder sowie eine Perfektion an Länge und Tanninstruktur. TIPP: dekantieren und leicht gekühlt servieren!

Auch Michael Unger ist überzeugt und meint: **Absoluter Volltreffer! Absolutes Weltklasseniveau!**

Lediglich 800 Kisten produziert Landmark aus dem Hop Kiln Vineyard, der im Russian River Valley liegt. Handlese, natürliche Vergärung und 10 Monate Reifung auf der Hefe in

Wine and Food Pairings

40% neuem Holz formen einen Pinot Noir, der unglaublich viel Trinkspaß bereitet, dabei aber beeindruckende Komplexität und Frische zeigt. Ein perfekter Essensbegleiter. Das Gebäude, das die Flasche ziert, ist das ursprüngliche Gebäude der Hop Kiln Ranch im Russian River Valley. Landmark erwarb diese Ranch im Jahr 2016.

Keine Geringere als Helen Turley nämlich war auf LANDMARK von 1991 bis 1996 als Consultant tätig. Und wer diesen Namen einzuschätzen weiß, kann das Potential dieses Weingutes abschätzen, Turley nämlich nahm sich nur und ausschließlich absoluter Top-Güter an, sie verhalf Namen wie Colgin, Bryant, Pahlmeyer, Peter Michael, ... zu Weltruhm. Gegründet wurde LANDMARK im sensationellen Kalifornien Jahrgang 1974 von DAMARIS DEERE FORD, Ur-Enkelin von John Deere, dem berühmten Traktoren- und Landmaschinenhersteller. Sie zog mit dem Weingut im Jahr 1989 im Sonoma Valley an eine strategisch perfekte Location unterhalb der Mayacamas Mountains. 1993 schließlich war Helen Turley vollumfänglich für LANDMARK tätig, stellte das Weingut auf whole cluster Pressung um, Vergärung mit natürlichen Hefen und Reifung in französischen Barriques. Zudem ermöglichte Turley aufgrund ihrer unglaublichen Reputation LANDMARK den Zugang zum besten Traubenmaterial ganz Kaliforniens, Einzellagen, die auch Helen für Ihre eigenen Weine nutzt. In den Folgejahren kam David Ramey und ersetzte Helen Turley, die sich mehr und mehr ihrem eigenen Weingut Marcassin widmete. Ramey, ein weiterer absoluter Spitzen-Winemaker der alten Schule, dem GREG STACH, Haus-Winemaker bei LANDMARK, attestiert: "I think his influence had an impact on our polished and elegant style." Die Weißweine werden zu 100% mit natürlichen Hefen vergoren, zudem praktiziert STACH klassische Battonage um ein besseres "mouthfeel" zu erzielen. Die Chardonnays werden sehr aufwändig zu 100% in französischen Barriques vergoren, 25% davon neu für den Overlook Chardonnay, 35-40% für die Einzellagen-Chardonnays. GREG: "We would like to aim for oak to be a nice frame for the wine and would like for it to be in the background." Die Pinot Noirs werden zu 100% entrappt, und durchlaufen dann eine 5-tägige Kaltmazeration. GREG: "I have trailed different rates of whole cluster fermentations and have found that I prefer the tannin structure and mouthfeel of the destemmed fruit." Das Ergebnis sowohl im Weißweinbereich als auch im Rotweinbereich ist schlichtweg phänomenal.

SAUVIGNON BLANC ZUR FORELLE



Seit vielen Jahren verfolgen wir das aufstrebende Weingut Kornell in Südtirol und sind große Fans der Handschrift von Florian Brigl, Kellermeister Marco Christé und seinem Team.

Umso mehr freuen wir uns über die mehr als gerechtfertigte Auszeichnung "Weinpersönlichkeit des Jahres" des international angesehenen Weinguides Gault&Millau!

Um das zu feiern, öffnen wir eine Flasche Kornell - Sauvignon Blanc Cosmas 2022. Der perfekte Begleiter zur Forelle Müllerin.

Gault&Millau Genussguide Südtirol 2024 schreibt über das Weingut:

Florian Brigl ist es mit seinem Team rund um Kellermeister Marco Christé vorbildhaft gelungen, den Weinhof Kornell komplett umzukrempeln und neu auszurichten. Ganz nebenbei wurde der prächtige Anitz unter der Burgruine Greifenstein mit sehr viel Geschmack und ebenso viel Liebe zum Detail sorgsam restauriert. Die Weine sind allesamt wie das von der Burgruine herunter gesegelte Wappentier, der Greif, zupackend und erhaben schwebend zugleich. Die Ausrichtung ist glasklar: Maximaler Geschmack durch große Harmonie und immer auch die Bekömmlichkeit im Blick.

GESCHMORTE KALBSHAXE UND EIN TRAUM BURGUNDER



Geschmorte Kalbshaxe und im Glas Rully Blanc Les Cailloux 2022 von Domaine Les Champs De L'Abbaye. Und was sollen wir sagen? Geschmacksexplosion!

Alain Hasard ist der Name hinter dieser einzigartigen Domaine, die im absoluten „middle of nowhere“ liegt. Aluze nennt sich der kleine Ort, kaum auf einem GPS zu finden, dafür malerisch gelegen in traumhaft ursprünglicher Landschaft mit beindruckendem Terroir und tiefgründigen Böden. Und Hasard ist der einzige Winzer in dieser Kommune, der seine Weine selbst abfüllt und nicht an eine Kooperative gibt. Seit dem Jahr 1999 ist die Domaine Les Champs de l'Abbaye Bio-zertifiziert. Hasard studierte in Montpellier, lernte dort seine Frau Isabelle kennen. In der Folge agierte er in einer einzigartigen Konstellation als Psychologe und Sommelier, bevor das Paar im Jahr 1994 nach Beaune zog, wo der feingeistige Hasard ein weiteres Studium absolvierte. 1997 hob er seine Les Champs de l' aus der Taufe, erwarb 6,5 Hektar, behielt davon aber lediglich die allerbesten 4 Hektar. Über die Jahre erwarb er weitere Flächen, pflanzte mit extrem hoher Dichte bis hin zu 10.000 Pflanzen pro Hektar und eigenen Masalle-Selektionen. Mit dem Jahr 2002 füllte

Wine and Food Pairings

Hasard schließlich seine ersten Weine ab. Seine Vorgehensweise ist pragmatisch wie professionell zugleich. Für ihn zählt ausschließlich die Arbeit im Weinberg. Strengste und rigorose Selektion bei der Lese, die er mit etwa 20hl/ha für seine Rotweine und 35hl/ha für seine Weißweine einbringt. Für ihn zählt Frische, Mineralität und Intensität, Chaptalisieren ist für ihn Fremdwort wie no-go zugleich. Die Lese organisiert er mit Bewohnern aus der Umgebung für 15 Tage, partiell deutlich länger. Reihe für Reihe geht Hasard durch seine Weinberge und entscheidet über den optimalen Lese-Zeitpunkt. Seine Vergärung dauert bis zu 8 Monaten, partiell beenden die Weine die malolaktische Gärung vor der alkoholischen Gärung. Dabei praktiziert Alain bis zu 60% Ganzbeeren-Vergärung. 50% neues Holz und kein Barrique älter als 5 Jahre kommen bei ihm zum Einsatz. Das Ergebnis seiner Arbeit sowohl in Weißweinen als auch in Rotweinen ist absolut beeindruckend! Dr. William Kelley von Parkers WineAdvocate: „...*I was taken aback by just how good these wines are: Hasard's concentrated, chiseled whites and his perfumed, enveloping reds deserve to be far better known outside of France. In short, this is a superb domaine that I can't recommend highly enough...*“.

SPANISCHE SYMBIOSE



Im November 2023 erhielt 2021 Psi von Peter Sisseck sage und schreibe 96 Punkte auf Vinous, der Page von Antonio Gallioni und das neben den bereits hohen Bewertungen von Parkers Wineadvocate mit 93-95 Punkten und 94 Punkten von James Suckling. Da haben wir es uns natürlich nicht nehmen lassen und eine Flasche geöffnet. Dazu gab es Tapas mit Jamon Serano.

Wir wollen Ihnen nicht vorenthalten was auf Gallonis Page steht: „*The 2021 PSI is 90% Tempranillo and 10% Garnacha sourced from old vines planted in calcareous soils and was aged for up to 16 months in mostly sizeable French oak barrels. In the glass it's garnet red with a light purple sheen. The nose offers blood notes along with sour cherry and blackberry, intertwined with violets and dried flowers, resulting in a layered, complex profile. On the palate it's dry and velvety. Chalky tannins define a compact mouthfeel and long-lasting fruit and floral flavors. The 2021 is a distinctive Ribera del Duero with excellent nuance and agility.*“

Sisseck erhielt für seine grandiosen 2021er in der Spitze bis zu 100 Punkte. Dies geht bei Pingus aufgrund der absoluten Miniproduktion leider auch immer umgehend mit entsprechenden Preisen einher. Nicht aber bei Psi, Sissecks mittlerweile weltweit extrem erfolgreich etabliertem Einstiegswein, mit dem er einem, für Ribera del Duero, völlig

Wine and Food Pairings

neuem und revolutionärem Konzept folgt. Sisseck persönlich schreibt zu 2021 Psi: *„And now to something very different! Since we started in 2007 we have been working very hard on finding the right style for Psi. Not just the winemaking, but also the sources from where we get the grapes. I would say with the 2021 we are about to be there. We have identified one particular village that we now get around 35 % of our grapes from. The best vineyards in this 'village' is on very great limestone soils that mark the wine with a lot of tension. Psi 2021 is never the deepest colored wine, and I am happy for that. Very much red fruit and tons of freshness both from the 10% Grenache but also from the higher lying vineyards around 900 m in average makes this wine much more than just the 3rd wine that we do. It is really becoming a very marked, terroir-driven wine, although light and fresh (for a Ribera wine) also a wine with a long and lingering tension filled finish.“*

Psi ist ein bereits vor mehr als 10 Jahren begonnenes, faszinierendes Projekt des Visionärs Peter Sisseck. Perfektion, Kompromisslosigkeit, Respekt vor der Natur und den lokalen Weinbauern, das alleine macht Psi bereits zu einem weltweiten Ausnahmeprojekt, wir kennen keinen Wein in dieser Liga, der mit einem derartigen Aufwand selektiert, mit so viel Präzision und Perfektionismus produziert wird. Mehr als 600 Parzellen in 21 Dörfern, wovon die kleinsten Parzellen lediglich ein Viertel Hektar groß sind, alle mehrheitlich bestockt mit Tempranillo, ebenso aber auch mit Garnache. Sisseck arbeitet dabei ausschließlich mit lokalen Weinbauern zusammen, die die Familien-eigenen Rebflächen unter seiner Aufsicht bewirtschaften. Der neue Keller, den Sisseck extra für dieses Projekt baute, bietet ihm deutlich mehr Platz, mehr Technik, verschiedenste Tanks zur Vinifizierung von Kleinstlots und somit mehr Präzision für seine Arbeit. Optische Lasersortierung der Trauben, neueste Gärbehälter und Barriques allerfeinster Provenance, um nur einen Teil zu erwähnen.

PINOT GRIGIO UND SPAGHETTI VONGOLE



"Kornell - Pinot Grigio Gris 2023", einen lebendiger Wein aus Südtirol, der perfekt zu dem Aroma von "Spaghetti Vongole" passt. Er hebt die Frische der Venusmuscheln und die feinen Gewürze des Gerichts hervor. Genießen Sie dieses kulinarisches Duo, Sie werden begeistert sein. Ein Glas dieses Weines und ein Teller dieser Pasta versprechen einen unvergesslichen Genussmoment.

Im Jahr 1996 übernimmt Florian Brigl den historischen Gutshof Kornell von seinem Vater, ein Anwesen, das stolz auf mehrere hundert Jahre Weinbautradition zurückblicken kann. Bereits mit dem Jahrgang 2001 werden die ersten selbst abgefüllten 6000 Flaschen unter eigenem Etikett hergestellt, mittlerweile verlassen das in Siebeneich gelegene Gut 150.000 Flaschen. 21 Hektar bewirtschaftet das Team, wobei die hervorragenden Porphyry-Verwitterungsböden mit südlicher Ausrichtung perfekte Grundlage zur Produktion großer Weine bieten. „Gute Weine wachsen im Weinberg und werden nicht im Keller geschaffen“, nach dieser Maxime agiert Florian Brigl, und das schmeckt man.

WENN'S MAL RICHTIG DRINGEND IST

Unser Bestreben ist nicht nur, Ihnen die erlesensten Weine aus aller Welt zu offerieren, sondern auch sicherzustellen, dass diese schnell und in perfektem Zustand bei Ihnen ankommen. Jede Flasche Wein wird bei uns unter optimalen Bedingungen gelagert, um die bestmögliche Qualität zu bewahren. Temperatur, Luftfeuchtigkeit und der Versand-Zeitpunkt werden von uns ständig überwacht, sodass jeder Wein, den Sie genießen, genauso schmeckt, wie er das Weingut verlassen hat.

Was aber nützt der beste Wein, wenn er nicht rechtzeitig ankommt? Deshalb bieten wir Ihnen einen Expressversand an, für die Momente, in denen es besonders eilig ist. Mit unserer schnellen und sicheren Lieferung können Sie sicher sein, dass Ihr Wein in einwandfreiem Zustand und genau dann bei Ihnen eintrifft, wenn Sie ihn brauchen.





BORDEAUX SUBSKRIPTION 2022

EINIGES ZU IHRER SICHERHEIT BEI EINKÄUFEN PER SUBSKRIPTION:

Wir alle haben in den vergangenen Jahren Dinge erlebt und erfahren, die niemand in seinen kühnsten Träumen auch nur ansatzweise hätte prophezeien können. Sie wissen, von was wir sprechen, ob Corona, die verheerende Situation in der Ukraine, Bankenpleiten und noch vieles mehr. Nun einmal ganz ehrlich: Sie vertrauen doch nicht wirklich Ihr Primeur-Investment GmbHs ohne Bankbürgschaft an...? UNGER WEINE, der offizielle PETRUS Importeur ist der einzige Anbieter auf dem Markt, der Ihnen alle Ihre Weine auf Einkaufsseite per Bankbürgschaft absichert und gegen Gebühr ebenso für Sie eine Bankbürgschaft ausstellt. Der Jahrgang 2022 ist ein Traum-Jahrgang, niemand sonst verbringt derart viel Zeit in Bordeaux und beschäftigt sich so intensiv mit einem neuen Jahrgang. Wir beraten Sie absolut professionell basierend auf unseren eigenen Erlebnissen und Erfahrungen! UNGER WEINE hat im Jahr 1998, vor 25 Jahren, die erste reine Subskriptionspage ins Leben gerufen, weltweit! Einfacher und unkomplizierter als bei UNGER WEINE können Sie Ihre Subskription nicht zeichnen. Sie können sich unverbindlich vorab in unsere Wunschliste eintragen. Die meisten Weine können Sie individuell von der 0,375-Literflasche bis hin zur 18-Literflasche abfüllen lassen. UNGER WEINE führt sämtliche Importe temperaturkontrolliert durch und Ihre Weine werden in unseren Kellern mit maximalem Qualitätsanspruch von Profis kommissioniert, nicht in riesengroßen, unklimatisierten Lagerhallen. Darüber hinaus bietet Ihnen UNGER WEINE als der einzige Anbieter am Markt die Möglichkeit der Einlagerung in UNGER WEINE - DER KELLER ohne Bearbeitungsgebühr für die Ein- und Auslagerung, ein nahezu sakraler Ruheort für Ihre Weine auf allerhöchstem Niveau bezüglich Lagerkonditionen und Lagersicherheit. UNGER WEINE IST MIT ABSTAND DER FÜHRENDE ANBIETER DER BORDEAUX SUBSKRIPTION.

Klicken Sie sich gerne durch unsere Page www.subskription-bordeaux.de

DER JAHRGANG 2023

Nach nahezu 3 Wochen Aufenthalt in Bordeaux haben wir nunmehr ein umfangreiches Bild über den Jahrgang 2023. Wir haben die meisten Güter zwei Mal besucht, partiell sogar drei Mal. Vorab, 2023 hat nichts mit dem Jahrgang 2022 gemein. Nachfolgende Daten zur Verdeutlichung stammen von Jean Philippe Janoueix von Chateau La Confession in St. Emilion. In anderen Appellationen sah dies partiell anders aus, es ist aber ein interessanter Einblick in die Komplexität des Jahrganges. 2023 war lt. der Janoueix Messstationen im Durchschnitt kühler (Temp. Durchschnitt April-Sept. 19,2°C anstatt 20,8°C), zudem feuchter (Juli/August 73mm anstatt 32mm) und ist deshalb in ganz Bordeaux qualitativ nicht so homogen wie 2022. Insbesondere der bereits sehr früh einsetzende Mehltau machte den Weingütern erheblich zu schaffen, zumal mehr und mehr Chateaux biodynamisch arbeiten. Da Merlot für Mehltau deutlich anfälliger ist als Cabernet erklärt sich auch die Tatsache, dass die 2023er generell mehr Cabernet enthalten. Dies bestätigt den Trend, der bereits seit längerem durch die Auswirkungen von global warming festzustellen ist. ABER: Es gibt herausragend gute Weine im Jahrgang 2023, die Produktionsmengen sind deutlich größer, die Preise erheblich günstiger und die Alkoholgradationen der Cabernets niedriger.

Die ab Mitte August einsetzende Wärmeperiode verhalf dem Jahrgang letztlich zu seinem Profil. Mitte September waren starke Regenfälle vorausgesagt, was den einen oder anderen zu einer frühen Lese veranlasste. Diejenigen aber, Sie erinnern sich an 2021, die warteten, und den Vorteil des Regens für die später gelesenen Cabernets nutzen konnten, konnten eine Traumlese praktizieren und perfektes Traubenmaterial einfahren. Bei besten Wetterbedingungen konnte in aller Ruhe über Wochen hinweg Parzelle für Parzelle mit optimaler Reife gelesen und separat vinifiziert werden. Bei den besten Gütern offeriert der Jahrgang 2023 deshalb unglaubliche Frische durch niedrigere pH-Werte, zudem höhere Tanninwerte. Wurde bei perfekter Reife gelesen, ergab dies frische, saftige, reife Weine, mit Zug und Präzision, die auch in diesem frühen Stadium absolut begeistern und eben die Klasse von Bordeaux in großen Jahren bestätigen. Wurde jedoch zu früh gelesen, zeigen sich die Weine durch nicht perfekt ausgereiften Tannine dominiert. Leider stärkt dies den Trend, das nur Güter mit entsprechender Man-Power und finanziellem Rückgrat in der Lage sind, in einem solchen Jahrgang grandiose Weine zu produzieren. In der Summe nämlich war 2023 ein Jahrgang, der im Weinberg als durchaus sehr schwierig galt.

Der im Medoc tätige Önologe ERIC BOISSENOT schreibt zu den Weinen: *“The vintage is very good, it tastes very good. The Merlots are rich, very ripe, a bit like in 2022... For the Cabernet Sauvignons, the September rains helped a lot. It was a vintage for patients. These were very long*

Subskription 2023

harvests, lasting almost a month. Finally, the blends taste very well, it's sweet, full of charm, fruit, it makes me think of 2019. 2023 is both powerful and without harshness. As usual, in the Médoc, Cabernet Sauvignons form the backbone. For grape varieties like Cabernet Franc and Petit Verdot, it is good if they are harvested late. They had blocked so we had to wait, with a slight varietal character due to the lack of water."

NICOLAS AUDEBERT, Winemaker von Chateau Canon, wiederum einer der höchstbewerten Weine des Jahrganges, beschreibt seinen 2023 Chateau Canon mit folgender Parabel: *„Chateau Canon 2023 ist wie ein Kilogramm Federn. Die Weine haben großes Volumen sind aber federleicht.“*

Generell kann man feststellen, dass sich über alle Appellationen hinweg kein Anbaugebiet findet, das generell und homogen heraussticht. Ob linkes oder rechtes Ufer, in allen Gemeinden fanden sich sensationelle Weine die stilistisch dem Jahrgang 2019 nicht unähnlich sind. In Kombination mit dem höchst attraktiven Preisniveau ist dieser Jahrgang ein mehr als zu empfehlendes Subskriptionsjahr.

Ein weiteres ABER: Eine erhebliche Anzahl Negociants ist in Schieflage. Zinsen, Inflation, der Rückgang des chinesischen Marktes, nicht zu vergessen die weltweiten Unruhen führen zu einer veränderten weltpolitischen und weltwirtschaftlichen Situation. UNGER WEINE sichert deshalb seit mehr als 20 Jahren alle Einkäufe mit Bankbürgschaften ab. Dies kostet uns erhebliche Summen und Marge, gewährt Ihnen und uns aber absolute Sicherheit. Bedenken Sie, ein vermeintlich günstiger Einkauf aus diversen Quellen kann Sie in 2 Jahren teuer zu stehen kommen. Deshalb zeichnet man seine Bordeaux Subskription bei UNGER WEINE, dem führenden Primeur Anbieter und offiziellen Petrus Importeur in Deutschland. Nirgendwo sonst erhalten Sie ein auch nur annähernd so fundiertes Qualitäts- und Sicherheitspaket. UNGER WEINE importiert sämtliche Weine Temperatur-kontrolliert, kommissioniert in eigenen unterirdischen Kellern mit langjährig erfahrenen Spezialisten, nicht mit Hilfskräften in Lagerhallen. Zudem kann Ihnen UNGER WEINE alle verfügbaren Flaschenformate anbieten, eine logistische Herausforderung, die nur mit Profis umsetzbar ist.

Bei UNGER WEINE werden Sie absolut professionell beraten, basierend auf unseren eigenen Erlebnissen und Erfahrungen! UNGER WEINE hat im Jahr 1998, vor mehr als 25 Jahren, die erste reine Subskriptionspage ins Leben gerufen, weltweit! www.subskription-bordeaux.de. Einfacher und unkomplizierter als bei UNGER WEINE können Sie Ihre Subskription nicht zeichnen. Die meisten Weine können Sie individuell von der 0,375 Literflasche bis hin zur 18 Literflasche abfüllen lassen, sofern seitens der Güter verfügbar. Darüber hinaus bietet Ihnen UNGER WEINE als der einzige Anbieter am Markt die Möglichkeit der Einlagerung in UNGER WEINE - DER KELLER ohne Bearbeitungsgebühr für Ein- und Auslagerung, ein nahezu sakraler Ruheort für Ihre Weine auf allerhöchstem Niveau bezüglich Lagerkonditionen und Lagersicherheit.



EVENTS



BROTBACKEVENT 2023

Unser drittes Brotbackevent 🧑🍳🍞 - Und das durfte natürlich nicht ohne die beiden Protagonisten DIETMAR KAPPL und MANFRED SCHELLIN stattfinden.

DIETMAR, ein Bäcker, den man live erlebt haben muss, denn was er aus Mehl, Wasser und Salz zaubert, wie seine Hände Teigen zu Spannung und Form verhelfen, ist einmalig. Auszeichnungen und Ehrungen über ganz Europa hinweg haben ihn berühmt gemacht. MANFRED, Diplombiologe, Inhaber von BONGU und als der Sauerteigpapst schlechthin angesehen, von Magazinen wie dem Feinschmecker geadelt, verriet viele Details über Mehle, Ausmahlgrade und Sauerteigkulturen nebst deren Pflege und Tücken. Und da beide ebenso Weinliebhaber sind, war das ein mehr als spannendes Wochenende.

Mit dabei: LUCAS PICHLER vom Kult-Weingut F.X. PICHLER. Was es somit zu trinken gibt, ist unschwer zu erraten. Namen wie UNENDLICH, RESERVE M, oder Kultweine aus Lagen wie LOIBENBERG oder KELLERBERG haben dieses Weingut, das auf eine mehr als 100-jährige Geschichte zurückblicken kann, in die Spitze der weltweiten Weißwein-Produzenten katapultiert.

Saftige, aromatische und lockere Krumen, krachende Krusten, dazu Weine auf Weltklasseniveau, ein auch für uns immer wieder einmaliges Kulinarik-Erlebnis. Gebacken wurde in Gaggenau Elektroöfen, Dampfgarern, frei geschoben oder im Topf. Das Highlight war natürlich unser alter Steinbackofen. Es wurde gewogen, geknetet und geformt und die selbst gebackenen Brote bei zwei Abendessen und einem Mittagessen genossen. Selbstverständlich blieb so viel übrig, dass man noch reichlich mit nach Hause nehmen konnte.

WEIHNACHTSTASTING 2023

Wir organisieren mehrmals jährlich hochwertigste Weinproben mit Themen, die in dieser Ausprägung und diesem Umfang keine Parallelen finden. Auch dieses Jahr fand wieder unser Weihnachtstasting statt.

Das Weihnachtstasting ist eine Idee von Michael Unger, mit Gleichgesinnten Weine zu trinken, die man nirgends mehr findet und das gepaart mit tollem Essen in netter Gesellschaft und schönem Ambiente.

Ein grandioses Erlebnis. Acht herausragende Flights, wie sie in dieser Form niemand anderer weltweit zusammenstellen kann, gepaart mit einer sensationellen Küchenleistung, professionellem Service unseres Teams und gekrönt von lieben Gästen machten diesen Abend zu einem, den wir nicht mehr vergessen werden.



APERITIV

Champagner "Le Jardin de Ulysse" (2015) Extra Brut, Ulysse Collin, Champagne

1. GANG



Forelle, Kohlrabi, Petersiliensauce

FLIGHT 1



- 1993 Chardonnay Gauer Ranch Upper Barn, Marcassin, Sonoma County
- 1993 Chardonnay Hudson E Block, Marcassin, Sonoma County
- 1993 Corton Charlemagne Grand Cru, Bonneau du Martray, Cote d'Or
- 1993 Chardonnay Lorenzo Vineyard, Marcassin, Sonoma County

2. GANG



Gegrillter Lauch, Aal, Aalnage

FLIGHT 2



- 1993 Herb Lamb Vineyard, Colgin, Napa Valley
- 1993 Harlan Estate, Napa Valley
- 1993 Cabernet Sauvignon Madrona Ranch, Abreu, Napa Valley

3. GANG



Austernpilz, Zwiebel, Brotmiso

FLIGHT 3



- 1973 Cabernet Sauvignon, Caymus, Napa Valley
- 1973 Martha's Vineyard Cabernet Sauvignon, Heitz, Napa Valley
- 1973 Cabernet Sauvignon Reserve, Sterling, Napa Valley

4. GANG



Onsen Ei, weißer Trüffel,
Nussbitterschaum, Babyspinat

FLIGHT 4



- 1953 Chateau Haut-Brion, Graves
- 1953 Chateau La Mission Haut-Brion, Graves
- 1953 Chateau La Tour Haut-Brion, Graves

5. GANG



Flusskrebse, Bisque, Salzzitrone

FLIGHT 5



- 1973 Dom Perignon, Moet et Chandon, Champagne
- 1973 Blanc de Blancs, Schramsberg, Kalifornien
- 1973 Comtes de Champagne, Taittinger, Champagne

6. GANG



Hirschraviolo, Selleriesud,
Johannisbeerstrauchholzöl
schwarzer Trüffel

FLIGHT 6



- 2000 Redigaffi, Tua Rita, Toskana
- 2000 Chateaufort du Pape Reserve, Domaine Clos du Caillou, Rhone
- 2000 Chateau La Clusiere, Chateau La Clusiere, Saint Emilion

7. GANG



Zweierlei vom Rind, Kürbis, Palmkohl, schwarzer Trüffel

FLIGHT 7



- 2003 Cabernet Sauvignon Mount Veeder, Mayacamas, Napa Valley
- 1983 Cabernet Sauvignon, Mayacamas, Napa Valley
- 1973 Cabernet Sauvignon, Mayacamas, Napa Valley

8. GANG



Hirschravioli, Selleriesud, Johannisbeerstrauchholzöl, schwarzer Trüffel

FLIGHT 8



- 1983 Dominus, Moueix, Napa Valley
- 1983 Cote Rotie La Landonne, Etienne Guigal, Rhone
- 1983 Chateau Cheval Blanc, Saint Emilion

UNSER EIGENES FASS



EINE SENSATION UND EIN DANKESCHÖN

Wir sind unglaublich stolz darauf, dass wir Ihnen dieses absolute Highlight, das weltweit einmalig ist, anbieten können.

Sie erinnern sich an die Bordeaux Subskription? 2022 CHATEAU TROPLONG MONDOT erhielt als eines von lediglich acht Chateau 100 Punkte in PARKERS WINE ADVOCATE. Was diesen Wein aber so spannend machte, war, dass er mit Abstand der günstigste 100 Punkte Wein des gesamten Jahrganges war.

2022 CHATEAU TROPLONG MONDOT ist auf dem Marktplatz Bordeaux bereits seit langem ausverkauft. UNGER WEINE aber hat in der Subskription ein komplettes Barrique mit 225 Litern, respektive 300 Flaschen erworben. Und aufgrund unserer engen Freundschaft mit AYMERIC DE GIRONDE, Direktor von CHATEAU TROPLONG MONDOT, erhalten Sie die einmalige Möglichkeit 2022 CHATEAU TROPLONG MONDOT mit einem mit Ihrem Namen versehenen Zusatzetikett, in einer ebenso individualisierten Kiste als 3er oder 6er Einheit, zu erwerben. Jede Kiste wird exklusiv und individuell für Sie oder evtl. im Jahr 2022 geborene Kinder oder Enkel, oder... ausgestattet. 300 Flaschen haben wir, dann ist Ende.

Nochmals kurz zu 2022 CHATEAU TROPLONG MONDOT, ein St. Emilion Grand Cru, der das Zeug zur Legende hat.

WA 98-100 THE WINEADVOCATE: *"A wine that transcended both my lofty expectations and anything produced at this address in the last 50 years, the 2022 Troplong Mondot realizes all the potential of this striking terroir. Unwinding in the glass with aromas of dark berries, cherries, exotic spices, bay leaf and orange zest, it's full-bodied, deep and multidimensional, with incredible concentration without weight, supple tannins and a seamless, complete profile, concluding with a long, saline finish. All the work of the last few years in the vineyards and winery makes itself felt, as Troplong Mondot's vineyards took the hot, dry conditions in their stride, and the quality of the fruit that they produced has been preserved by a gentle vinification and a discreet élevage, featuring only 55% new oak and some 20% of the volume in large foudres."*

D 98-100 DECANTER: *"A supremely excellent Troplong in 2022 that has the hallmarks of a concentrated vintage but delivered with ultimate poise and precision. A joy to taste and once again one of my favourites. Sharp, sleek, sour, bright and cool - I love the instant freshness and drinkability of this, tannins are fresh and detailed with both a plush and cool texture underpinned by layers of flavour with depth and concentration. Clearly muscular but pixelated - it's not tense, lean or austere but generous, charming and playful. Supple and succulent, still with ripe strawberry, cherry and raspberry fruit,*

a mix of bright red and black berries with wet stone, liquorice, dark chocolate and graphite giving the terroir. Silky, balanced acidity and overall so well controlled and presented. 3.5 pH. Ageing 50% new oak, reduced by 5% plus 21% in 20hl foudre, 24% one wine barrels."

WW 19+ WEINWISSENER: "85 % Merlot, 13 % Cabernet Sauvignon, 2 % Cabernet Franc, 50 hl/ha. 21 % Fuder. Dicht verwobenes blaubeeriges Bouquet, betörendes Veilchenparfüm, ein Hauch Lakritze, Himbeermarmelade und Heidelbeergelee. Am durchtrainierten, energiegeladenen Gaumen mit seidiger Textur, edlem mineralischen Kern und salzigem Extrakt. Im konzentrierten Finale eine volle Ladung blauer Beeren, getrocknete Fliederblüten und dunkler Graphit. Ein Langstreckenläufer aus St.-Émilion, den ich noch nie so gut Primeur verkosten durfte. Damit hat Aymeric de Gironde sein Meisterstück abgeliefert! 2030 - 2060."

Die Lieferung erfolgt mit der Auslieferung der Bordeaux Subskription 2022 im Herbst 2025.



UNGER WEINE - DER KELLER



Ihre edle Weinsammlung verdient eine ebenso edle Behandlung. UNGER WEINE – DER KELLER ist die hochwertigste und sicherste Art der Lagerung für Ihre Weinsammlung oder Ihr persönliches Weininvestment. Kein Anbieter bietet ein vergleichbar hochwertiges und flexibles Lagerkonzept.

VORTEILE UND QUALITÄT

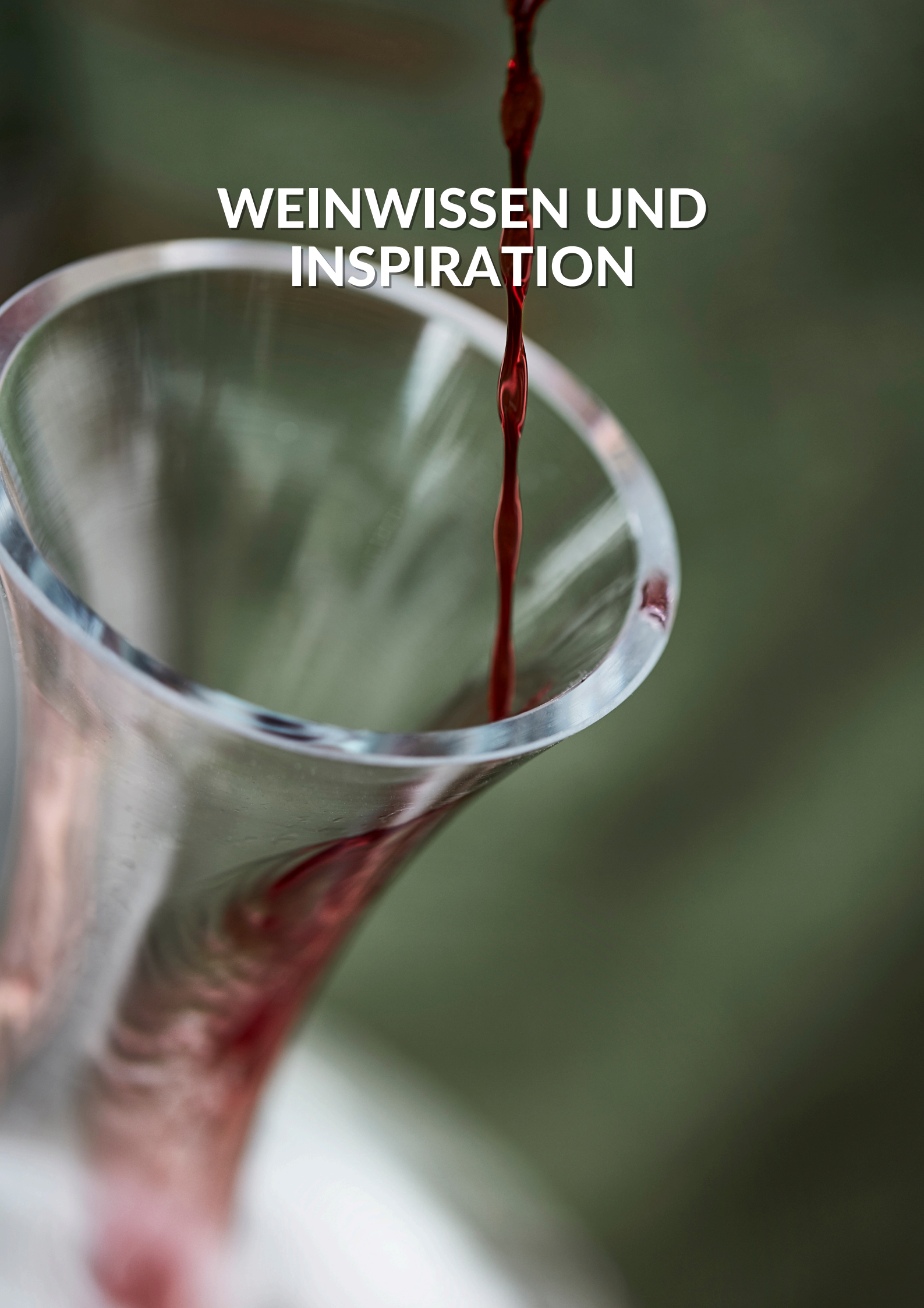
- Hochwertiger, sicherer und kostengünstiger lagern als zu Hause
- Wahrung der Anonymität unserer Kunden
- Direkte und kostenneutrale Umlagerung von Einkäufen bei Unger Weine
- Optionaler Weinverkauf an Unger Weine
- Faire Abrechnung durch separate, auf Basis des angegebenen Warenwertes, berechnete Versicherungsprämie
- Gestaffelte, degressive Preisgestaltung basierend auf Kistenanzahl, keine unflexible Anmietung fixer Fachgrößen, weder Mindest- noch Höchstmengen

- Anlieferung von Weinen vom freien Markt zur direkten Einlagerung, auf Wunsch Fotodokumentation und Kontrolle (gegen Aufpreis)
- Ausschließliche Einlagerung von verpackter Ware, kein Lichteinfluss. Bereitstellung von professionellen Lagerkartons für lose Flaschen, unabhängig vom Format
- Optimale Lagerverwaltung durch eigens entwickelte Software
- "State of the art-Keller" - Keine Lagerhallen-Atmosphäre, kein Personenaufenthalt durch Veranstaltungen oder Entnahmen von Einzelflaschen

SICHERHEIT UND ÖKOLOGIE

- Datenschutz, keine Namen an Paletten auf Kisten oder Siegeln
- Versicherung aller Weine zum Wiederbeschaffungswert durch die ALLIANZ VERSICHERUNGS AG
- Separate, voll befahrbare, klimatisierte Anlieferung zum anonymen, klimatisierten und geschützten Be- und Entladen
- VdS-abgenommene Bosch Sicherheitsanlage mit mehrfacher, direkter Aufschaltung auf Sicherheitsdienst/Polizei
- UNGER WEINE - DER KELLER wurde auf Basis neuester, umweltfreundlicher Technologien erstellt, der Betrieb erfolgt energiebewusst in Einklang mit der Natur
- Zugang ausschliesslich durch das Team von UNGER WEINE - DER KELLER
- Vollständige 24/7 Überwachung durch Digitalkameras und Zugangssicherheitssysteme
- Absicherung aller Keller und Gebäude über Notstromsysteme Identifizierung jeder einzelnen Kiste
- Eigens entwickelte, unzerstörbare und nicht reproduzierbare Sicherheitssiegel zur Sicherung und Identifizierung jeder einzelnen Kiste
- Energiegewinnung aus Erdkühle basierend auf Erfahrungen aus mehreren Keller-Projekten von Unger Weine
- Klimatisierung durch weltweit einzigartige Klima- und Lüftungstechnik, Verwendung modernster Isoliertechnik
- Einsatz von Wärmepumpentechnik, Energie-Rückgewinnung, Holzpelletsheizung und weiterer, ökologisch sinnvoller Technik
- LED Beleuchtungstechnik für geringsten Wärmeeintrag und maximale Energieeinsparung

WEINWISSEN UND INSPIRATION





WIE LAGERE ICH MEINEN WEIN ZUHAUSE RICHTIG?

Wein, fachmännisch gelagert, behält über längere Zeiträume sein exzellentes Reifepotenzial. Oft führt eine korrekte Lagerung dazu, dass sich die Qualität und der Genusswert des Weines noch weiter steigern. Für die optimale Lagerung von Weinen, unabhängig von der Anzahl der Flaschen, die man für einen längeren Zeitraum aufbewahren möchte, sind bestimmte grundlegende Bedingungen essenziell.

Die richtige Temperatur für die Weinlagerung

Für die optimale Lagerung von Wein, egal ob Weißwein, Rotwein oder Champagner ist ein Temperaturbereich von 10 bis 19 Grad Celsius ideal. Bei Temperaturen über 20 Grad altert der Wein schneller als gewünscht. Steigt die Temperatur auf über 25 Grad Celsius, besteht die Gefahr, dass sich Aroma und Geschmack des Weins negativ verändern. Hitze ist der größte Feind des Weines.

Zudem ist es wichtig, dass im kühlen Weinlager keine großen Temperaturschwankungen auftreten. Ein Lagerort, der im Winter auf 6 Grad abkühlt und im Sommer auf bis zu 20 Grad ansteigt, ist für die Weinlagerung nicht geeignet. Temperaturschwankungen während der Lagerung können signifikante Auswirkungen haben: Sie können nicht nur die Konsistenz des Weines beeinträchtigen, sondern auch dazu führen, dass sich der Korken zusammenzieht und dadurch durchlässig wird.

Die optimale Luftfeuchtigkeit für das Lagern von Wein

Trockene Kellerräume mögen zwar für manche Zwecke ideal sein, sind jedoch für die langfristige Lagerung von Wein nicht geeignet. Obwohl die Luftfeuchtigkeit am Lagerort

eines Weines keinen direkten Einfluss auf dessen Reifung hat, spielt sie dennoch eine wichtige Rolle. Es geht primär darum, den Korken feucht genug zu halten, um ein Austrocknen und somit ein Undichtwerden zu verhindern. Ein ausgetrockneter Korken kann dazu führen, dass Luft in die Flasche eindringt und der Wein oxidiert, was im schlimmsten Fall sogar zum Auslaufen des Weines führen kann.

Zu hohe Luftfeuchtigkeit im Weinlager ist ebenfalls nicht wünschenswert, da sie Schimmelbildung auf Kartonverpackungen, Etiketten und Korken begünstigen kann. Dies wird jedoch meist durch stehende, feuchte Luft verursacht, nicht allein durch hohe Luftfeuchtigkeit. Daher ist regelmäßiges Lüften des Weinlagerraums zur Vermeidung von stehender Feuchtigkeit von großer Bedeutung.

Bei Messwerten, die deutlich von der Norm abweichen – optimal sind mindestens 65 Prozent Luftfeuchtigkeit –, sollte über Gegenmaßnahmen nachgedacht werden. Oft ist kein teures Klimagerät notwendig. Bei zu niedriger Luftfeuchtigkeit kann beispielsweise Wasser auf Tuffstein Abhilfe schaffen. Bei konstant hoher Feuchtigkeit sind die Gegenmaßnahmen allerdings aufwendiger.

Sollte man die Flaschen stehend oder liegend lagern?

Die Frage, ob Weinflaschen liegend oder stehend gelagert werden sollten, hängt von der Art des Verschlusses und der Weinart ab. Für Weine, die mit einem Naturkorken verschlossen sind und über längere Zeiträume gelagert werden, ist die liegende Lagerung empfehlenswert. In dieser Position bleibt der Korken durch den Wein feucht und damit luftundurchlässig. Dies verhindert ein Austrocknen und Poröswerden des Korkens, wodurch der Wein vor Oxidation geschützt wird.

Bei Weinen mit Synthetikorken, Glaskorken, Schraubverschluss oder Drehverschluss gibt es weniger Einschränkungen. Diese Verschlussarten, die teilweise aufgrund der Korkknappheit und zur Minimierung von Weinfehlern eingeführt wurden, erlauben sowohl die liegende als auch die stehende Lagerung. Es ist jedoch zu beachten, dass Weine mit diesen Verschlüssen oftmals nicht für eine sehr lange Lagerung konzipiert sind – ausgenommen sind jene mit hohem Reifepotential.

Besonderes Augenmerk sollte auf die Lagerung von Schaumwein gelegt werden. Im Gegensatz zu stillen Weinen sollte Schaumwein stehend gelagert werden. Diese Art der Lagerung minimiert die Oberfläche des Weines und somit den Kohlensäureverlust. Die aufsteigende Kohlensäure hält den Korken ausreichend feucht, um ihn geschmeidig zu halten.

Licht vermeiden

Ein dunkler Lagerort ist für die Haltbarkeit von Wein essenziell, weshalb Wein niemals dem Sonnenlicht ausgesetzt werden sollte. Obwohl die meisten Weinflaschen aus dunklem Glas bestehen und somit einen gewissen Schutz vor Licht und UV-Strahlen bieten, ist eine möglichst dunkle Lagerung dennoch empfehlenswert.

Die Langlebigkeit des Weins hängt maßgeblich von der Menge des Lichts ab, dem er während der Lagerung ausgesetzt ist. Je weniger Licht, desto besser ist es für die Haltbarkeit des Weins. Daher sollte auch in Weinkellern auf längere Beleuchtungszeiten verzichtet werden. Zudem geben viele Leuchten Wärme ab, die sich negativ auf den Wein auswirken kann. Es empfiehlt sich, LED-Leuchten mit geringer Wärmeentwicklung zu verwenden.

Erschütterungen meiden

Beim Beginn der Weinlagerung ist es wichtig, den Standort sorgfältig auszuwählen. Vermeiden Sie es, Wein in der Nähe von geruchsintensiven Lebensmitteln, neben Waschmaschinen oder Heizkesseln zu lagern. Auch ein Keller in unmittelbarer Nähe zu einer stark befahrenen Straße ist für die langfristige Lagerung von Wein nicht ideal. Ständige Erschütterungen können dazu führen, dass sich die Bestandteile des Weines trennen, was zu einem flockigen und ungenießbaren Wein führt. Solch ein Ergebnis wäre bedauerlich und sollte unbedingt vermieden werden.

Benötige ich einen Weinkeller, Klimaschrank oder Kühlschrank?

Viele Weinliebhaber verfügen nicht über einen eigenen Keller oder Raum, der klimatisch ideal ist. In solchen Fällen stellen Weinkühlschränke, auch Weinklimaschränke genannt, eine hervorragende Lösung dar. Sie bieten optimale Bedingungen, besonders für lagerfähige Weine, und minimieren das Risiko von Qualitätseinbußen.

Sollten Sie Ihre Weine extern unter optimalen Bedingungen, auch für Jahre, lagern wollen, bietet Ihnen Unger Weine – der Keller die hochwertigste und sicherste Art der Lagerung für Ihre Weinsammlung oder Ihr persönliches Weininvestment.

DIE RICHTIGE TRINKTEMPERATUR

Die optimale Trinktemperatur von Wein spielt eine entscheidende Rolle für das Geschmackserlebnis. Die gängige Meinung, Weißwein sei kalt und Rotwein bei Zimmertemperatur zu genießen, stimmt heutzutage nicht mehr ganz. Selbst kleine Unterschiede in der Trinktemperatur können die Qualität des Weingenusses erheblich beeinflussen. Im Video im Anschluss erklärt Michael Unger detailliert, wie Sie verschiedene Weinsorten korrekt temperieren, um ihre Aromen vollständig zur Entfaltung zu bringen und Ihnen ein exzellentes Trinkerlebnis zu bieten.

Wieso trinkt man Weißweine, Rotweine, Schaumweine und Co. mit unterschiedlicher Temperatur?

Für ein optimales Geschmackserlebnis ist es entscheidend, Weißweine, Roséweine, süße Weine und Schaumweine gut gekühlt zu genießen. Rotweine sollten dagegen etwas wärmer getrunken werden. Besonders bei jungen, leichten und fruchtigen Weinen ist eine geringere Temperatur angebracht. Allerdings können Weine, die zu kalt serviert werden, ihre Aromenvielfalt nicht vollständig entfalten. Sie wirken dann eher verschlossen und neutral, da zwar flüchtige Bukettstoffe wahrnehmbar sind, jedoch die tieferen Aromen und Extrakte kaum noch zur Geltung kommen.

Es ist wichtig zu verstehen, warum verschiedene Weinsorten unterschiedliche Trinktemperaturen benötigen. Die Temperatur beeinflusst maßgeblich den Geschmackseindruck eines Weins, den wir über die Geschmacksrezeptoren auf der Zunge wahrnehmen. Diese Rezeptoren erkennen vier grundlegende Geschmacksrichtungen: süß, sauer, bitter und salzig.

Bei sinkender Temperatur erhöht sich die Säureempfindlichkeit unserer Zunge, was den Wein frischer erscheinen lässt. Im Gegensatz dazu werden bei steigender Temperatur Süße und Alkohol intensiver wahrgenommen, wodurch der Wein weniger frisch, sondern vollmundiger und schwerer erscheint.

Mit diesem Grundverständnis über die Wechselwirkungen zwischen Temperatur und Weincharakteristika kann man sich nun der Bestimmung der idealen Serviertemperatur für verschiedene Weinsorten widmen.

Trinktemperatur: Welchen Wein trinkt man wie kühl?

Servieren Sie Ihre Rotweine bitte nicht, wie die häufige Faustregel besagt, bei Zimmertemperatur. Dieser Spruch ist schon relativ alt und rührt aus der Zeit, in der die Zimmer und Keller kühler waren. Mittlerweile liegt die Raumtemperatur ja bei rund 21 Grad, was für einen Rotwein deutlich zu warm ist und Einbußen im Geschmack mit sich bringt. Also ab damit in den Kühlschrank. Im Optimalfall hat man sogar einen Weinkühlschrank, der den Flaschen eine optimale Temperierung bietet. Geben Sie den Wein lieber zu kalt ins Glas, erwärmen wird er sich von selbst. Im Folgenden unsere Temperaturempfehlungen für die verschiedenen Weine:

Die perfekte Weißweintemperatur

Grundsätzlich gilt bei Weißweinen als auch Rotweinen mit hohem Alkoholgehalt: Trinken sie diese Weine kühler, da sich der Alkohol dann nicht so zeigt. Die Weine bekommen mehr Frische und mehr Zug. Wer es blumiger mag, serviert die Weine etwas wärmer.

Leichte Weißweine präsentieren sich bei niedrigeren Temperaturen optimal, während strukturierte Weißweine eine etwas wärmere Temperatur bevorzugen. Für einen aromatischen Sauvignon Blanc oder Riesling ist eine Trinktemperatur um die 10 Grad Celsius ideal. Mittelkräftige Weine entfalten ihre Aromen am besten bei 10 bis 12 Grad Celsius. Bei weißen Süßweinen, Sherrys und Portweinen ist ebenfalls ein Temperaturbereich von 10 bis 12 Grad Celsius empfehlenswert, wobei auch hier die Qualität des Weines eine Rolle spielt. Roséweine würden wir etwas kühler zwischen 9 und 11 Grad servieren.

Trinktemperatur von Rotwein

Die optimale Trinktemperatur für Rotweine variiert je nach Körper und Struktur des jeweiligen Weines. Leichte Rotweine entfalten ihre Qualitäten idealerweise bei einer kühlen Temperatur von 14 bis 16 Grad Celsius. Mittelkräftige Rotweine können um die 16 Grad Celsius getrunken werden. Für körperreiche Rotweine mit einem deutlichen Tannineindruck, wie einen großen Bordeaux oder Barolo, ist eine Serviertemperatur von 15 bis 17 Grad Celsius empfehlenswert. Zusätzlich ist bei Rotweinen zu beachten: Falls der Wein zu alkoholisch am Gaumen erscheint, kann eine Reduzierung der Trinktemperatur oft Abhilfe schaffen und das Geschmackserlebnis verbessern.

Die richtige Temperatur von Schaumweinen

Schaumweine bevorzugen generell eine kühle Serviertemperatur. Es gilt jedoch: Je hochwertiger der Schaumwein, desto weniger kühl sollte er serviert werden. Für Sekt, Cava, Prosecco, Crémant und nicht jahrgangsbezogene Champagner ist eine ideale Trinktemperatur von 5 bis 6 Grad Celsius empfehlenswert. Exquisite Jahrgangs-Champagner und andere Premium-Schaumweine entfalten ihre volle Aromenvielfalt am

Tipps rund um Wein

besten bei einer Temperatur zwischen 9 und 11 Grad Celsius. Diese etwas höhere Serviervemperatur wird auch für Blanc de Noirs- und Rosé-Schaumweine nahegelegt, da sie in der Regel einen kräftigeren Körper aufweisen.

Wie findet man die optimale Weintemperatur heraus?

Es gibt verschiedene Methoden, um die Temperatur von Wein zu messen. Traditionelle Weinthermometer werden in eine geöffnete Flasche, die noch ganz oder fast voll ist, eingeführt. Eine einfachere Alternative bieten Thermometer-Manschetten, die um die Flasche gelegt werden und so die Temperatur anzeigen. Diese Methode mag zwar etwas weniger genau sein, ist dafür aber benutzerfreundlicher. Ein weiterer Vorteil der Manschetten ist, dass sie auch bei ungeöffneten oder halb geleerten Flaschen angewendet werden können.





RICHTIG DEKANTIEREN

Thema dekantieren - es gibt mehrere Vorteile, die das Dekantieren von Wein mit sich bringt: Zum einen trägt es wesentlich zur Verbesserung der Qualität des Weines bei, indem es unerwünschte Sedimente effektiv entfernt. Zum anderen verbessert der zugefügte Sauerstoff den Geschmack, indem er die Tannine zugänglicher macht und Geschmacks- sowie Aromastoffe bei ihrer Entfaltung fördert. Ein dritter Vorteil ist, sofern man keinen Durand Korkenzieher beim Öffnen der Flasche verwendet hat, dass man den Wein im Falle eines beschädigten Korkens retten kann. Durch die Verwendung eines Dekanter kann man nicht nur das Depot erfolgreich abtrennen, sondern auch Korkenreste effizient entfernen.

Dekantieren oder karaffieren?

Das Dekantieren, bei dem der Wein in ein anders proportioniertes Gefäß umgefüllt wird, ermöglicht das Herausfiltern von Bodensätzen, auch bekannt als Depot. Der entscheidendste Aspekt beim Dekantieren jedoch ist, den Wein optimal vorzubereiten.

Wie geht das?

Beim Prozess des Dekantierens ist die vorherige Lagerung der Flasche ein entscheidender Faktor. Wenn die Flasche durchgehend aufrecht stand, kann man sofort mit dem Dekantieren beginnen. Bei Flaschen, die horizontal gelagert wurden, setzen sich die Feststoffe an der Seitenwand ab. Deshalb ist es ratsam, die Flasche mindestens einen Tag vor dem Verzehr in eine aufrechte Position zu stellen.

Beim Dekantieren gießt man den Wein gleichmäßig und behutsam aus der Flasche in einen Dekanter, eine bauchig geformte Karaffe. Dies erfolgt gegen eine Lichtquelle, wie zum Beispiel eine Kerze, um den Zeitpunkt zu erkennen, wenn sich das Sediment dem Flaschenhals nähert. Sobald das Sediment zu fließen beginnt, wird der Vorgang gestoppt. Das Depot bleibt in der Flasche. Je nach Alter des Weines wird er eine bestimmte Zeit in

der Karaffe belassen, um sich voll entfalten zu können. Wie stark sich das Aroma entwickelt, hängt von der Größe der Karaffe ab.

Karaffieren - wenn der Wein atmet

Das Karaffieren ist eine dem Dekantieren ähnliche Methode, bei der der Wein gezielt belüftet wird, um seine Aromen zu verstärken. In der Regel ist dabei keine Trennung von Bodensatz nötig. Die Gemeinsamkeit zum Dekantieren besteht auch in der Form des verwendeten Gefäßes.

Die Aromen des Weines entfalten sich durch die Zufuhr von Luft. Die Größe der vom Wein eingenommenen Oberfläche bestimmt, wie stark der Sauerstoff das Aroma beeinflusst. Je größer die Oberfläche, desto intensiver entwickelt sich der Geschmack, was wiederum von der Form des Gefäßes abhängt mit der man karaffiert.

Muss ich jeden Wein dekantieren?

Die Annahme, dass ausschließlich Rotweine vom Dekantieren profitieren, gehört der Vergangenheit an. Tatsächlich können nahezu alle Weinsorten, auch Weißweine oder Champagner, unabhängig von Farbe, Alter oder Reife, von einer Phase im Dekanter profitieren. Besonders hervorzuheben ist jedoch die Bedeutung des Dekantierens bei jungen, kräftigen Rotweinen mit intensiven Tanninen.

Wie lange sollte ich dekantieren?

Wie lange Wein vorab dekantiert werden sollte, bevor er bereit für den Genuss ist, hängt von den individuellen Eigenschaften des Weines ab. Eine Dauer von mindestens 15 bis 30 Minuten empfiehlt sich, wobei auch mehrere Stunden bei schweren und noch verschlossenen Weinen zu rechtfertigen sind. Länger als 18 Stunden sollte ein Wein nicht im Dekanter verweilen.

Jüngere Weine benötigen normalerweise länger, um ihr volles Geschmacksprofil zu entfalten. Ein sehr junger Pinot Noir kann beispielsweise mehrere Stunden ruhen, während ein kräftiger Syrah mit langer Reifezeit für ein ähnliches Ergebnis weniger Zeit benötigt.



WIE WEIN RICHTIG VERKOSTEN?

Das Verkosten von Wein ist weit mehr als bloßes Trinken, es ist ein umfassendes Sinneserlebnis. Sowohl passionierte Weinkenner als auch Gelegenheitsgenießer praktizieren es. Aber was genau umfasst die Kunst der Weinverkostung? Was beobachtet man dabei genau? Was verraten Geruch und Geschmack über den Wein? Und welche Schlüsse lassen sich aus diesen Eindrücken ziehen? All diese Fragen beantworten wir im Folgenden detailliert.

Wein verkosten - Vorbereitung

Für ein erfolgreiches Verkostungserlebnis sind zunächst grundlegende Faktoren wie adäquate Beleuchtung im Verkostungsraum oder die Auswahl des richtigen Weinglases von Bedeutung. Auch frisch geputzte Zähne (Achtung, Minzgeschmack!) oder der Rauch einer kürzlich konsumierten Zigarette können die Geschmackswahrnehmung negativ beeinflussen. Um den Gaumen zwischendurch zu neutralisieren, eignen sich Wasser und neutrales Brot als ideale Begleiter. Zudem empfiehlt es sich, das Glas vor der Verkostung mit etwas Wein zu schwenken ("viniert"), um eventuelle Rückstände von Spülmitteln zu entfernen.

Der Wein selbst soll natürlich auch gemäß den Empfehlungen vorbereitet werden. Dazu zählt unter anderem das Dekantieren sowie das korrekte Temperieren des Weins. In der Regel werden Weißweine und Rosés etwas kühler serviert als vollmundige und aromatische Rotweine. Jetzt können Sie bestens vorbereitet in die Verkostung gehen.

Optischer Eindruck

Die Farbe des Weins ist der erste Eindruck, den man von ihm bekommt. Gießen Sie sich einen angemessenen Schluck Wein ein und halten Sie das Glas am Stiel oder Fuß, um zu vermeiden, dass sich der Wein durch die Körperwärme erwärmt. Neigen Sie anschließend das Glas leicht, damit der Wein zur Seite läuft. Der visuelle Effekt stellt sich am besten ein, wenn Sie das Glas vor einen weißen Hintergrund halten. An diesem Punkt sollten Sie die Gelegenheit nutzen, die folgenden vier Kriterien näher zu betrachten und in Ihre Verkostungsnotiz mit aufzunehmen:

- **Klarheit:** klar - transparent - matt - trüb
- **Farbtiefe:** blass - mittel - intensiv
- **Farbton**
- Eindrücke wie **Schlieren/Kirchenfenster**

Geruch

Nach der visuellen Prüfung folgt das Begutachten des Bouquets des Weins mit der Nase. Dazu schwenken Sie das Glas kurz und energisch, um anschließend die Nase tief ins Glas zu halten. Das Schwenken verstärkt das Aroma und macht es greifbarer. Ein tiefer und gleichzeitig kurzer Zug durch die Nase vermittelt einen ersten Eindruck der Duftvielfalt. Welche Aromen sind wahrnehmbar? Zeichnet sich der Wein durch fruchtige, würzige oder pflanzliche Nuancen aus? Welche spezifischen Aromen lassen sich identifizieren? Es ist durchaus sinnvoll, ein wenig zu warten und den Wein nach einer kurzen Entwicklungszeit im Glas erneut zu riechen.

Beim Geruchseindruck können folgende Eigenschaften als Orientierungshilfe dienen:

- **Entwicklungsstadium:** Befindet sich der Wein in einem jugendlichen Zustand, zeigt er erste Reifenoten, ist er vollständig gereift, überreif, wirkt er müde oder gar oxidativ?
- **Reintönigkeit:** Ist der Wein sauber oder weist er Unsauberkeiten auf (z.B. Korkschmecker)?
- **Intensität:** Wie stark ist der Geruch ausgeprägt? Variiert er von gering über dezent und mittel bis hin zu stark und aufdringlich?
- **Aromen/Geruchskomponenten:** Orientieren Sie sich hierbei am Aromarad, um eine erste grobe Einordnung der wahrgenommenen Aromen vorzunehmen (z.B. fruchtig, blumig, würzig, pflanzlich, holzig, Erdtöne etc.).

Das Können, die Aromen eines Weins herauszuschmecken, bedarf Übung, lässt sich jedoch sehr gut trainieren. Dabei ist insbesondere das bewusste und regelmäßige Riechen von großer Bedeutung.

Geschmack

Jetzt geht es zum aufregenden Teil der Weinverkostung: der Geschmack. Bei dieser Phase werden verschiedene Aspekte des Weins nacheinander betrachtet. Zunächst wird der Wein geschlürft, um ihn dann eine Weile im Mund zu behalten. Währenddessen wird er mehrfach mit der Zunge "durchgekauht", um die vielschichtigen Aromen und Geschmacksnuancen vollständig zu erfassen. Abschließend wird der Wein in der Regel ausgespuckt, um eine objektive Bewertung mehrerer Weine hintereinander zu ermöglichen.

Die Grundfrage nach trocken oder nicht trocken lässt sich meist recht einfach klären. Anschließend rückt der Säuregehalt des Weines in den Fokus: Ist dieser eher niedrig oder hoch? Harmoniert die Säure gut mit den anderen Geschmackskomponenten, oder wirkt sie möglicherweise spitz und aggressiv? Der Säuregehalt lässt sich besonders gut an den Seiten der Zunge feststellen, wo sich ein leicht pelziges Gefühl einstellen kann, was auf einen höheren Säuregehalt hindeutet.

Bei Rotweinen widmet man sich dann den Tanninen oder Gerbstoffen. Sind diese eher schwach oder stark ausgeprägt? Führt der Wein zu einem zusammenziehenden, pelzigen oder gar austrocknenden Gefühl im Mund, ist dies ein Indiz für einen hohen Tanningehalt. Tannine finden sich in den Schalen, Kernen und Stielen der Trauben. Bei roten Trauben sind sie in der Regel stärker vertreten, was die Tannine bei Rotweinen deutlicher hervortreten lässt. Auch der Ausbau in Holzfässern kann zur Bildung von Tanninen beitragen. Generell verleihen Tannine dem Wein Struktur und ein gutes Lagerpotenzial, da sie Sauerstoff binden und so die Aromen im Wein konservieren.

Eine Auflistung der Geschmackskriterien:

- Süßegrad: kann von trocken über halbtrocken und halbsüß bis hin zu süß und üppig süß variieren.
- Säuregrad: reicht von niedrig, mild, über mittel bis hin zu markant, rassig, spitz und aggressiv.
- Tanningehalt: zeigt sich in Abstufungen von wenig, dezent, mittel, fest, gerbstoffreich bis hin zu adstringierend, was ein Austrocknen und Zusammenziehen der Mundschleimhaut sowie ein pelziges Gefühl auf der Zunge bewirkt.
- Alkohol: kann von leicht über mittel bis kraftvoll und brandig reichen.
- Intensität: wird beschrieben als gering, dezent, mittel, ausgeprägt bis aufdringlich.
- Abgang: kann als kurz, mittel oder lang eingestuft werden.

Diese Kriterien helfen dabei, einen Wein in seiner Gesamtheit zu beurteilen und seine Charakteristika besser zu verstehen.



VINIFIZIERUNG VON ROT- UND WEISSWEIN

Es mag auf den ersten Blick einfach erscheinen: Weißwein wird aus weißen Trauben und Rotwein aus roten Trauben hergestellt. Diese weitverbreitete Annahme trifft jedoch nicht ganz den Kern der Wahrheit.

Obwohl aus weißen Trauben kein Rotwein hergestellt werden kann, ist es durchaus möglich, aus roten Trauben Weißwein zu erzeugen.

Diese Möglichkeit ergibt sich aus der Tatsache, dass der Saft der meisten roten Traubensorten in der Regel farblos ist. Die eigentliche rote Pigmentierung befindet sich hauptsächlich in der Schale der Trauben. Rotwein entsteht nur dann, wenn der Saft in Kontakt mit den zerkleinerten Schalen und Kernen – der sogenannten Maische – für eine bestimmte Zeit fermentiert wird. Diesen Vorgang bezeichnen Experten als Maischegärung. Während einer Maischegärung, die bis zu einem Monat andauern kann, lösen sich die Pigmente, bekannt als Anthocyane, aus der Schale und mischen sich mit dem Saft. In diesem Prozess werden auch Aromen und Tannine aus der Schale freigesetzt, die maßgeblich zum typischen Geschmack von Rotweinen beitragen.

Bei der Herstellung von Weißwein aus roten Trauben wird anders vorgegangen: Die Trauben werden behutsam gepresst, um den klaren Saft zu gewinnen, und dieser Saft wird dann ohne die Schalen vergoren. Das Resultat ist ein Weißwein, der aus roten Trauben gekeltert wurde, jedoch nicht deren Farbe aufweist.

Unterschiede bei der Vinifizierung

Die Herstellung von Weißwein und Rotwein unterscheidet sich also grundlegend, sowohl im Umgang mit den Trauben als auch in den spezifischen Verarbeitungsprozessen. Hier eine Übersicht über die Hauptunterschiede in der Vinifizierung dieser beiden Weinarten:

1. Traubenart und Farbe:

Weißwein wird typischerweise aus weißen Trauben hergestellt, obwohl er auch aus rotschaligen Trauben gewonnen werden kann, indem man den Kontakt des Safts mit den Traubenschalen minimiert. Rotwein hingegen wird aus blauen oder dunkelroten Trauben produziert, wobei die Farbpigmente in den Schalen entscheidend für die tiefrote Färbung des Weins sind.

2. Maischung:

Ein wesentlicher Schritt in der Rotweinherstellung ist die Maischung. Dabei bleiben Saft, Schalen und oft auch die Kerne zusammen in einem Gärbehälter, was dem Wein Farbe, Tannine und Aroma verleiht. Bei der Weißweinherstellung wird der Saft vor der Gärung von den Schalen getrennt, um eine farblose oder hellgelbe Färbung zu bewahren und einen feineren, subtileren Geschmack zu erzielen. Die Gärung von Weißwein wird daher Mostgärung genannt.

3. Gärung:

Die Gärung von Rotwein findet oft bei höheren Temperaturen statt als bei Weißwein. Dies unterstützt die Extraktion von mehr Tanninen und Farbstoffen aus den Schalen. Weißwein wird meist bei niedrigeren Temperaturen vergoren, was dazu beiträgt, die frischen und fruchtigen Aromen zu bewahren.

4. Reifung:

Rotwein wird häufig in Eichenfässern gereift, was ihm zusätzliche Aromen und eine strukturiertere Tannintextur verleiht. Weißwein hingegen wird oft in Edelstahltanks oder neutralen Behältern gelagert, um seine leichte und frische Geschmacksnote zu erhalten. Diese unterschiedlichen Methoden führen zu den charakteristischen Geschmacksprofilen, die Weiß- und Rotweinliebhaber jeweils schätzen. Durch die Anpassung des Vinifikationsprozesses an die jeweilige Traubensorte und die gewünschten Endcharakteristika können Winzer eine beeindruckende Vielfalt an Weinarten und -stilen erzeugen.

Dunkle Trauben für Weißwein und Champagner

Es ist also möglich, aus dunklen Trauben einen Weißwein zu produzieren, wenn man lediglich eine Gärung des klaren Mosts vornimmt. Ein prominentes Beispiel hierfür ist der Champagner, für den zwar drei verschiedene Traubensorten zugelassen sind, von denen jedoch nur der Chardonnay helle Beeren aufweist. Die dunklen Sorten, Pinot Noir und Pinot Meunier, werden nach der Ernte so gepresst, dass nur der klare Saft gewonnen wird, der dann zu Weißwein fermentiert. Dieses Verfahren ist in Frankreich als „Blanc de Noirs“, also als „Weißer aus dunklen Trauben“, bekannt.

Wie steht es aber um die Herstellung von Roséwein? Entgegen der landläufigen Meinung

Tipps rund um Wein

ist Rosé nicht einfach eine Kombination aus Weiß- und Rotwein. Stattdessen wird Rosé durch eine kontrollierte, kurze Maischegärung mit dunklen Trauben hergestellt, bei der die Schalen frühzeitig entfernt werden, sobald der Saft eine leichte Farbgebung erreicht hat. Es gibt allerdings auch Weine, die durch das Vermischen von Weiß- und Rotwein entstehen. Diese dürfen jedoch nicht als Rosé klassifiziert werden und sind in Deutschland unter dem etwas kuriosen Namen Rotling bekannt.



IST EINE CUVÉE VON MINDERWERTIGER QUALITÄT?

Immer wieder hören wir, dass eine Cuvée etwas Negatives ist. „Da werden Weine zusammengepanscht“, ist häufig der O-Ton. Das ist ein absoluter Irrglaube.

Was versteht man unter einer Cuvée?

Eine Cuvée ist eine Mischung aus verschiedenen Weinsorten, die zusammengestellt wird, um einen einzigartigen Wein mit bestimmten Geschmacksprofilen und Charakteristiken zu kreieren. Die Herstellung einer Cuvée erfolgt in mehreren Schritten:

- **Auswahl der Trauben:** Zunächst wählt der Winzer oder Önologe Trauben aus verschiedenen Weinbergen, Rebsorten oder sogar Jahrgängen aus. Diese Auswahl basiert auf den gewünschten Aromen, der Säure, der Struktur und anderen Merkmalen, die im fertigen Wein gewünscht sind.
- **Vergärung und Reifung:** Die ausgewählten Trauben werden separat vergoren und gereift. Dies kann in Stahltanks, Holzfässern oder anderen Behältnissen erfolgen, je nachdem, welche Eigenschaften der Winzer im Wein hervorheben möchte.
- **Verkostung und Bewertung:** Nach der Reifung verkostet der Winzer die verschiedenen Weine und bewertet ihre Qualitäten und Eigenheiten. Basierend auf diesen Verkostungen entscheidet er, welche Weine und in welchen Anteilen sie gemischt werden sollten.

Tipps rund um Wein

- **Verschnitt der Weine:** Die ausgewählten Weine werden gemäß der Entscheidung des Winzers gemischt. Dieser Vorgang wird als "Assemblage" bezeichnet. Die Mischung kann zwischen zwei und mehreren Dutzend verschiedenen Weinen variieren, abhängig von der Komplexität, die der Winzer erreichen möchte.
- **Feinabstimmung und Fertigstellung:** Nach dem ersten Mischvorgang kann der Wein erneut getestet und angepasst werden, um sicherzustellen, dass er das gewünschte Geschmacksprofil und die gewünschte Qualität hat. Manchmal erfolgt eine zusätzliche Reifung, um die Aromen zu integrieren und zu harmonisieren.
- **Abfüllung:** Sobald der Winzer mit dem Ergebnis zufrieden ist, wird der fertige Cuvée-Wein in Flaschen abgefüllt.

Ein bekanntes Beispiel für eine rote Cuvée ist z.B. die Kombination aus Cabernet Sauvignon und Merlot. Während Cabernet Sauvignon für seine herbe Note bekannt ist, zeichnet sich Merlot durch seine Milde aus. Die Kombination dieser beiden Sorten resultiert in einer ausgeglichenen Mischung.

Warum macht man Cuvées?

Das Ziel einer Cuvée ist es oft, einen konsistenten, hochwertigen Wein zu produzieren, der die besten Eigenschaften der verwendeten Sorten und Jahrgänge vereint. Dies ermöglicht auch eine kreative Ausdrucksform des Winzers, der durch die verschiedenen Kombinationen ein einzigartiges Produkt schaffen kann. Dadurch entstehen Weine mit einem harmonischen Zusammenspiel von Aromen, Säure, Tanninen, Farbe und Alkoholgehalt, was in einem sortenreinen Wein nicht erreichbar wäre. Diese Methode ermöglicht es nicht nur, einen ausgefeilteren Geschmack zu erzielen, sondern auch schwankende Erträge einzelner Rebsorten auszugleichen, wodurch die Qualität des Weins über unterschiedliche Jahrgänge hinweg konstant gehalten wird. Zudem müssen Winzer beim Verschneiden der Weine gesetzliche Richtlinien beachten, welche die zulässigen Rebsorten und ihre Anteile im Verschnitt festlegen.

Interessante Cuvée Facts:

- Viele hochklassige Weine sind das Ergebnis von Cuvées.
- Der Vorgang des Weinverschnitts dient nicht der Verdünnung, sondern der gezielten Verbesserung und Verfeinerung des Geschmacks.
- Bei der Herstellung von Rosé-Champagner kommen bis zu 15% rote Trauben zum Einsatz.
- In Châteauneuf-du-Pape werden bis zu 13 verschiedene Rebsorten für einen Wein verwendet.
- Selbst im roten Chianti findet man Beimischungen von Weißweintruben.

Tipps rund um Wein

- In warmen Weinregionen wie Bordeaux, der Toskana oder Rioja sind Cuvée-Weine besonders beliebt.
- Im Gegensatz dazu wird in kühleren Weinbaugebieten wie Deutschland, Österreich, der Schweiz und Burgund seltener verschnitten.
- In Deutschland wurde der Fokus lange Zeit auf sortenreine Weine gelegt, da nicht alle Rebsorten gleich gut für Blends geeignet sind. Ein Beispiel hierfür ist der Riesling, der nur selten Bestandteil einer Cuvée ist.

INTERVIEW MIT BENOIT MOREAU

Wir haben in 30 Jahren Wein-Business noch nie eine vergleichbar steile Karriere wie die von Benoit Moreau gesehen und dies innerhalb nur eines Jahres, weswegen es uns eine besondere Ehre ist, dass Benoit uns für ein Interview Rede und Antwort stand.

Benoit Moreau erlernte sein Handwerk auf der Wein-Hochschule in Beaune. Im Jahr seines Abschlusses, 1999, absolvierte er seine erste Lese auf der Familien-Domaine Bernard Moreau et Fils. Um seinen Horizont zu erweitern, absolvierte er in den Jahren 2002-2004 weitere Lesen in Neuseeland und Süd-Afrika. Als er danach wieder nach Hause zurückkehrte, stellte er umgehend die Familien-Domaine auf organischen Weinbau und in der Folge dann auf biodynamischen Weinbau um. Im Jahr 2020 verließ er nach 22 Jahrgängen zu Hause die Familien-Domaine um sein eigenes Weingut zu gründen. Er baute eine eigene Winery in Chassagne Montrachet und bearbeitet, Stand 2022, 4,2 Hektar aus denen er 9 Weißweine und 2 Rotweine vinifiziert. Parallel dazu erwarb Benoit 1,7 Hektar in Beaujolais, die Weine wird er unter dem Namen L'Arlesienne vertreiben. Auch hier wird er kurzfristig auf Biodynamie umstellen. Der Jahrgang 2020 ist insofern sehr speziell für Benoit, da ihm Freunde mit hochwertigem Most aus mehreren Traum-Lagen halfen, um seine ersten eigenen Weine vinifizieren zu können. Der Jahrgang 2021 wird die ersten Weine aus eigenen Lagen hervorbringen. Benoit: „*My objective is to respect the vine, nature by limiting interventions so as to let the terroir speak, from the grape to the bottle. Each of the operations, decisions is carefully considered. It is for this reason that I create, for example, appellations such as Chassagne-Montrachet «Les Charrières» and two different places called Morgeot by separating the Fairendes to the Cardeuse which are located at the opposite end of the appellation. The aging is also extended so that the wines gain in purity and precision.*“



BENOIT MOREAU IM INTERVIEW

What are the most important values of your company?

Benoit: Rigor, attention to detail, care for nature, authenticity.

When do you find most joy in your work?

Benoit: At the top, working in the vineyard.

What is the typical signature of Benoit Moreaus wines?

Benoit: Freshness, purity, dynamic, tonic, wines with lot of energy.

Can you recall the first wine you ever tasted?

Benoit: I don't remember, I was probably too young!

How did you get into the wine industry and what inspired you to pursue this path?

Benoit: I spent time in the family domaine as soon as I could and I think that it's maybe the better way to discover a job. I realized that I was very interested by it.

Is there a specific wine or vintage that has had a significant personal impact on you?

Benoit: 2016 was a terrific year because of the frost and the disease. After that, a new era started for me.

If you were to describe your perfect wine evening, what would it look like and which of your wines would you choose to open?

Benoit: It depends on the evening! Maybe it could be a warm summer evening on the terrace in the garden with a fresh Bourgogne Chardonnay.

What was your personal top and what was the flop as a winemaker and owner of a winery?

Benoit: The top is at the harvest when you see the beautiful grapes arriving from the vineyard. The worst is when you need to light the candles to protect the vines from the frost.

Why do Unger Weine and Benoit Moreau complement each other so well?

Benoit: Certainly, the same rigorous mind in work.

Is there a specific vintage or wine that you are particularly proud of, and why?

Benoit: 2021 was my first vintage solo and a very challenging year because of the frost and disease (again).

Benoit Moreau

Can you share the story of your first vintage? What were the challenges and achievements?

Benoit: I consider 2021 like my first vintage because it's the first one solo, and we started to build the winery in January and had to be in there in September for the harvest.... That was a huge challenge, probably at now the biggest one in my life.



UNSERE EIGENE WEINLESE

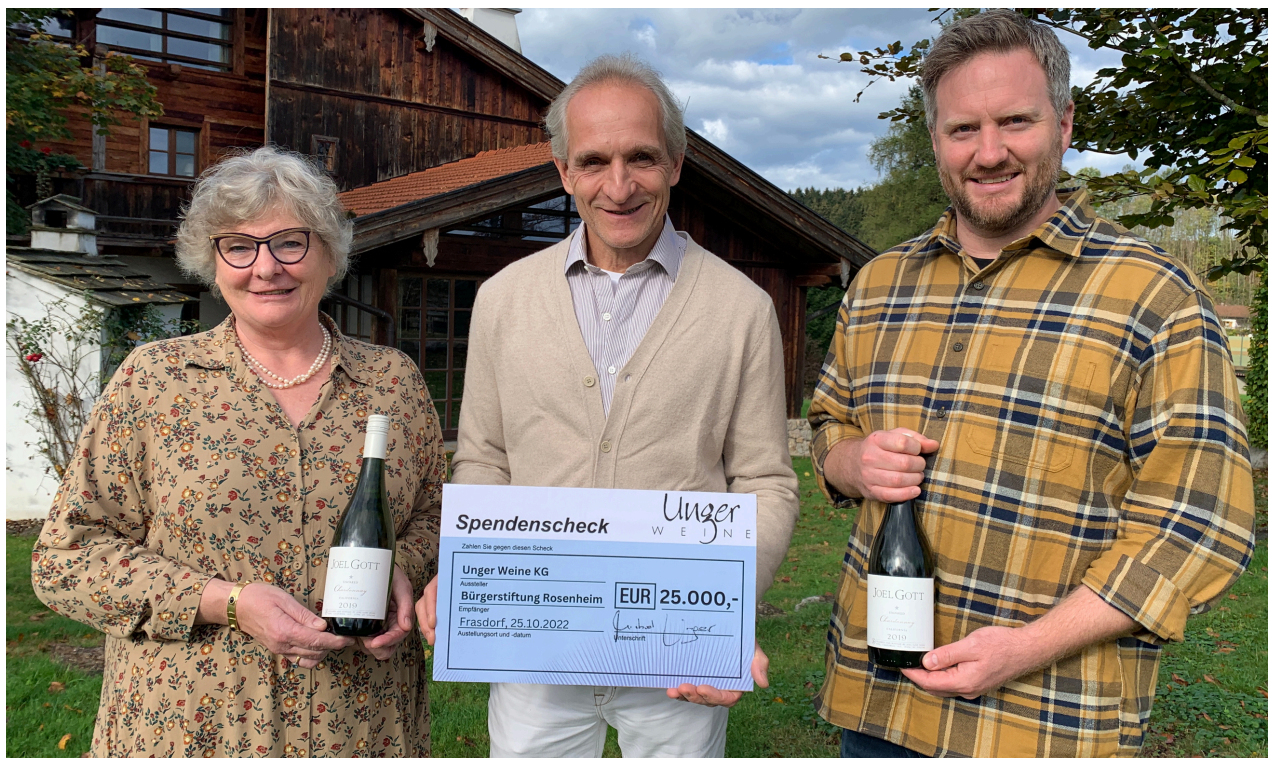
Im September 2023 war es wieder soweit – die Weinlese der Reben im Unger Weine Garten. Es war kein leichtes Jahr, anfänglich viel zu viel Feuchtigkeit und dadurch eine deutlich verzögerte Blüte. Als dann alles relativ gut aussah und schön heranreifte, hatten wir Hagel, der die bereits reifen Trauben massiv schädigte und mit dem anschließend feuchten Wetter für Botrytis sorgte. Bereits im Vorfeld wurde eine grüne Lese durchgeführt, anschließend die Fruchtzone entlaubt, um mehr Belüftung zu erhalten. Die Erträge sind trotz der Wetterkapriolen sehr gut, und mit 92 Öchsle sind wir ebenso mehr als zufrieden. Die Lese konnte binnen zwei Tagen durchgeführt werden, da wir bereits im Weinberg stark selektiert hatten. Dieses Jahr haben wir einen Traubenessig hergestellt, der abgepresste Saft gärt bereits. Wir sind gespannt.



SOZIALES ENGAGEMENT



25.000 EURO FÜR DIE UKRAINE HILFE



v.l.: Almuth Aicher, Vorstandsvorsitzende der Bürgerstiftung Rosenheim, Michael Unger, Christian Hlatky, Geschäftsführer der Bürgerstiftung Rosenheim

„Helfen Sie uns zu helfen!“ Unter diesem Motto verkauften wir Ende des Jahres 2022 in Kooperation mit dem kalifornischen Weingut Joel Gott Weine für den guten Zweck. Genauer: Für die örtliche Ukraine Hilfe. 25.000 Euro Spendengelder sind durch diese Aktion zusammengekommen. Wir freuen uns sehr und sind unendlich stolz darauf, eine derartig hohe Summe generiert zu haben, um damit Menschen in Not helfen zu können. Joel Gott vom gleichnamigen Weingut ergänzt: „We are very pleased to have been able to donate with Unger Wines to help raise money for the Ukraine family's. Michael Unger's idea to create this was very special and we are honored to be part of this.“

Der komplette Netto-Verkaufspreis des 2019 Joel Gott Sauvignon Blanc Special Selection und des 2019 Joel Gott Chardonnay Special Selection ging an die Bürgerstiftung Rosenheim, eine lokale Hilfsorganisation, die sich ehrenamtlich für die in den Rosenheimer Notunterkünften untergebrachten Geflüchteten aus der Ukraine einsetzt.

„Wir helfen den Menschen, die aus der Ukraine zu uns gekommen sind und versuchen ihnen ein bisschen Struktur zu geben. Das waren ganz andere Schwierigkeiten als bei der Flüchtlingswelle“, sagt Almuth Aicher, Vorstandsvorsitzende der Bürgerstiftung Rosenheim. „Wir bedanken uns sehr herzlich für diese Spende und freuen uns sehr.“

So wurde die Idee geboren

Als wir im Frühjahr in Kalifornien waren, sprach uns Weingutinhhaber Joel Gott an, ob seine Familie denn nicht Flüchtlingen aus der Ukraine finanziell helfen könne. So entstand kurzerhand diese gemeinsame Idee zwischen Joel Gott und Unger Weine, respektive der Familie Unger. Wir als Familie engagieren uns ohnehin bereits umfangreich für Flüchtlinge und haben dem lokalen Landratsamt ein Miet-Objekt zur Verfügung gestellt, welches von mehreren Familien bewohnt wird. Mit der Spendenaktion wurde die lokale Hilfsorganisation unterstützt werden. Danke an alle, die sich an der Aktion beteiligt haben. Mit so gutem Gewissen haben Sie sicher noch nie eine Flasche Wein geöffnet.

Hier kommen die Spenden an

Die Bürgerstiftung Rosenheim organisiert das ehrenamtliche Engagement der Rosenheimer Bürger*innen und sämtliche Projekte. Sie versucht vor allem für die Kinder das Leben in den Hallen so zu gestalten, dass es kindgerecht ist. Die Stiftung hat dort Kinderecken eingerichtet, veranstaltet Ausflüge, organisiert Deutschkurse und Betreuungsangebote. Dabei arbeitet die Bürgerstiftung im engen Austausch und in Abstimmung mit der Stadt Rosenheim und versucht immer dann zu helfen, wenn es von städtischer Seite keine Möglichkeit gibt. Es werden auch Medikamente von den Spenden gekauft und Deutsch-Crashkurse finanziert. Die Spendengelder kommen direkt bei der Bürgerstiftung an und werden von dort ohne Umwege direkt eingesetzt.



Geflüchtete Kinder aus der Ukraine, die von der Bürgerstiftung Rosenheim unterstützt werden

HOLZBRÄNDE FÜR DEN GUTEN ZWECK

Seit nunmehr über 15 Jahren unterstützen wir unser Kinder-Hilfsprojekt THE NEST, damals eine Idee, auf die wir noch heute stolz sind und die in unserer Branche nach wie vor einzigartig ist. Angesichts der dramatisch schlechten Gesundheitsversorgung in Afrika ist dringend Hilfe erforderlich. Deshalb möchten wir auch in diesem Jahr Ihr Augenmerk auf unser Engagement lenken.

Wir trennen die Chateau-Holzbrände aus den nicht mehr benötigten Bordeaux Holzkisten heraus, die Lohnkosten bleiben dabei unberücksichtigt. Diese Holzbrände verkaufen wir für Dekorationszwecke oder Holzarbeiten. Nach Abstimmung mit den lokalen Steuerbehörden fließt der gesamte Erlös direkt in unser Kinder-Hilfsprojekt THE NEST. So haben wir bereits viele zigtausend Euro netto erwirtschaftet. Danke für Ihre Käufe, darauf sind wir stolz, Sie können es ebenso sein!

Wir erhalten regelmäßig Berichte von Frau Baumgartner, die das Projekt vor Ort leitet und unterstützt. Nähere Informationen finden Sie unter <https://www.ungerweine.de/hunger-in-kenia>.



WIEDASCHAUN...

PFIAT EAHNA

Sehr geehrte E-Book Leserinnen und
sehr geehrte E-Book Leser!

Wir hoffen sehr, dass Sie Ihre Reise in unserem dritten E-Book in
vollen Zügen mit uns genossen haben!

Seien Sie weiterhin in der Welt von Unger Weine hautnah mit dabei:

- auf unserer Homepage www.ungerweine.de
- mit unserem exklusiven Newsletter
- ... und vielleicht folgt eine Fortsetzung in Form von E-Book # 4...

Wir danken Ihnen für Ihre Aufmerksamkeit und das damit
verbundene Interesse und freuen uns über Ihre Anregungen, die Sie
bitte an info@ungerweine.de senden können.

Herzliche Grüße aus Frasdorf,

Michael Unger und Dr. Wulf Unger

mit dem gesamten Team

IMPRESSUM

Unger Weine KG

Aschauer Str. 3-5

83112 Frasdorf - Germany

Tel.: +49-8052-95138-0

Fax: +49-8052-95138-28

Email: INFO@UNGERWEINE.DE

Zertifizierter Bio-Fachhändler. Kontrollstelle DE-ÖKO-039

Raiffeisenbank Aschau

IBAN: DE74 7116 2804 0000 0220 55

BIC: GENO DE F1ASU

Handelsregister Traunstein, HRA 6357

Ust-Id-Nr. DE811989585

Vertretungsberechtigte Gesellschafter: Dipl. Ing. Michael Unger
(Komplementär), Dr. Wulf Unger (Komplementär)

Verantwortlich für den Inhalt : Dipl. Ing. Michael Unger, Dr. Wulf
Unger