



2015
CHÂTEAU DES ALADÈRES
ROTWEINCUVÉE
LANGUEDOC/SÜDFRANKREICH

Einer unserer ganz großen Klassiker! Château des Aladères führen wir in drei Qualitätsstufen. Die mittlere Qualität stellen wir Ihnen hier vor. Die nahezu fünf Jahre alte Cuvée aus Grenache, Syrah und Carignan ist später geerntet, das Traubengut wird noch besser ausgesucht und mindestens ein Jahr in kleinen Holzfässern gelagert (Barrique). Das kostet Geld, aber es macht den Wein weicher und runder. Und das bei stattlichen 14% Vol. Alkohol.

Bei zwei Besuchen auf dem Weingut in Südfrankreich konnten wir eine enorme Entwicklung feststellen. Zurzeit befindet sich das Weingut in der Umstellung zu einem Bio-dynamischen Betrieb.

Die Cuvée zeigt sich tiefrot, fast schon dunkelviolett. Die Nase offenbart reife, dunkle Früchte. Darüber hinaus erkennt man Noten von Gewürzen wie Nelken, oder gar Eichenholz- oder Kaffeenoten. Im Geschmack ist der Wein vollmundig, mit anhaltendem Körper. Er ist reif und zugleich sehr gut ausbalanciert.

Ein schöner, bald reifer Wein, der sehr gut als Begleiter zu kräftigen Fleischgerichten geeignet ist.



Kategorie: Rotweincuvée
Weingut: Château des Aladères
Geschmack: trocken, kräftig, rund
Anbauregion: Languedoc/Corbières
Land: Frankreich
Rebsorte: Grenache, Syrah, Carignan
Trinktemperatur: ca. 16-18 °C
Alkoholgehalt: 14 % Vol.
Passt ideal zu: kräftigem Braten aus dem Ofen, Lamm, Wild, Grillfleisch
Besonderheit: Exklusiver Direktimport durch REWE Richrath

Liebe Weinentdecker,
 an dieser Stelle weisen wir Sie normalerweise immer auf die kostenlosen Weinverkostungen hin, die für gewöhnlich jeweils freitags und samstags in einigen unserer Filialen stattfinden.

Aus aktuellem Anlass werden wir bis auf Weiteres auf diese Verkostungstermine verzichten.

In unserer Filiale in der Kölner Opernpassage findet jedoch aktuell freitags und samstags wieder eine Weinberatung statt. Keine Verkostung.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!



REWE Richrath Supermärkte GmbH + Co. OHG
 Im Rauland 132-134
 50127 Bergheim
 Telefon: 02271 / 79510
 Telefax: 02271 / 7951119
 www.richrath-weinentdecker.de
 info@richrath-weinentdecker.de

UNSERE WEIN-
 ENTDECKUNGEN
 DES MONATS



NOVEMBER 2020

LIEBE WEINENTDECKER,

herzlich willkommen zur Ausgabe im November 2020. Das zurzeit wieder alles beherrschende Thema ist die Corona-Pandemie.

Wir beschäftigen uns hier nun aber ausschließlich mit dem Thema Wein. Da wir wissen, dass aktuell mehr Wein zuhause verzehrt wird, haben wir für Sie wieder drei interessante Weine ins Paket gepackt. Je einen Rotwein und Weißwein aus Deutschland, dazu ein edler Roter aus Frankreich. Wir denken, das ist eine interessante Mischung für den Monat November.

Vertrauen Sie dem deutschen Wein, der in immer mehr Bereichen zur Weltspitze zählt. Wir selber entwickeln uns mit unseren Weinen parallel dazu, in einem unteren Preissegment. Uns ist es dabei immer wieder gelungen, grundsolide und günstige Weine mit Überraschungspotenzial zu platzieren.

Viel Spaß beim Probieren wünschen Ihnen Peter und Lutz Richrath sowie das gesamte Weinkompetenzteam

Peter Richrath + Lutz Richrath

Lob und Tadel schicken Sie bitte an:
info@rewe-richrath.de

Unsere beiden neuen Weine von der WG Bischoffingen-Endingen (Weißburgunder & Chardonnay sowie Weißburgunder & Sauvignon Blanc) sollen beide noch ein firmeneigenes Etikett erhalten, um einen besseren Wiedererkennungswert zu erlangen. Vielleicht haben Sie eine tolle Idee für die Gestaltung dieses Etikettes. Teilen Sie uns Ihre Idee mit. Sollte Ihr Vorschlag als Vorlage für unser neues Etikett dienen, vergüten wir dies mit einem Weingutschein im Warenwert von **250,- Euro**.
Machen Sie mit. Viel Glück.



2019 BISCHOFFINGER WEISSBURGUNDER & SAUVIGNON BLANC WG BISCHOFFINGEN-ENDINGEN KAISERSTUHL/SÜDBADEN

Ganz neu bei uns, der trockene Kollege war bereits im Vormonat im Weinentdecker. Dieser Wein hier ist feinfriuchtig, was die elegantere Umschreibung für einen halbtrockenen Wein ist. Mit seinen 11,5% Vol. Alkohol ist es ein eher leichter Wein, jedoch mit feinen Nuancen.

Die Farbe ist zart hellgelb, mit wenigen, kaum sichtbaren Kohlensäureperlen, die bereits nach kurzer Zeit verschwinden. In der Nase erkennt man leichte Zitrusnoten, die den Wein frisch erscheinen lassen. Sogar leichte Nuss- und Muskatnoten sind wahrzunehmen. Im Mund dann angenehm frisch und präsent, mit wenig vorhandener Säure. Der Weißburgunder und der Sauvignon Blanc sind bereits gut und gekonnt vermählt.

Diese Cuvée dürfte zu vielen leichten Vorspeisen und Speisen passen, zum Beispiel zu Salat, Quiche, Zwiebelkuchen oder zur asiatischen Küche.

Wir sind gespannt, wie Ihnen dieser neue Wein mundet...

Kategorie: Weißweincuvée
Weingut: WG Bischoffingen-Endingen
Geschmack: feinfriuchtig, süffig
Anbauregion: Kaiserstuhl/Baden
Land: Deutschland
Rebsorte: Weißburgunder und Sauvignon Blanc
Trinktemperatur: ca. 8°C
Alkoholgehalt: 11,5 % Vol.
Passt ideal zu: Salat, Brotzeit, Quiche, Zwiebelkuchen, asiatische Küche
Besonderheit: Fachhandelswein, selten im Supermarkt zu finden



VIERTER VERSUCH ROTWEINCUVÉE WG BISCHOFFINGEN-ENDINGEN KAISERSTUHL/SÜDBADEN

Bereits in der Dezember-Ausgabe 2018 wurde dieser Wein von uns vorgestellt. Zunächst mit mäßigem Erfolg. Nun ist er ein wirklich gut laufender Rotwein. Der hier präsentierte "Vierte Versuch" ist sozusagen Volume II, mit einer nochmal verbesserten Reben-Zusammenstellung: Cabernet Sauvignon, Cabernet Cubin, Spätburgunder und Merlot. Die Reifung findet im Holzfass statt.

Die Farbe ist tief-dunkelrot, nicht ganz klar. Der Wein könnte nur teilfiltriert sein. Dies ist kein Magel, im Gegenteil. Die ungefilterten Trübstoffe enthalten viel Geschmack. In der Nase erkennt man dunkle Beeren und schwarze, reife Kirschen. Im Mund ist die Cuvée dann jugendlich frisch, dabei weich und reif, erstaunlich rund. Dieser Lagenwein wurde erst vor wenigen Wochen gefüllt und dürfte eine mehrjährige Lagerzeit vertragen.

Mit seinen 14% Vol. Alkohol und den mediterranen Traubensorten dürfte er gut zu Rind, Lamm und Jungwild passen. Kräftiger Käse (z.B. Raclette) geht ebenso.



Kategorie: Rotweincuvée
Weingut: WG Bischoffingen-Endingen
Geschmack: trocken, fruchtig, süffig
Anbauregion: Kaiserstuhl/Baden
Land: Deutschland
Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Cabernet Cubin, Spätburgunder, Merlot
Trinktemperatur: ca. 18°C
Alkoholgehalt: 14 % Vol.
Passt ideal zu: Lamm, Rind, Jungwild, Wildgeflügel, Pasta, Pizza, Käse,
Besonderheit: Cuvéebestimmung durch unser Wein-Kompetenzteam, exklusiv für REWE Richrath