



2018 SPÄTBURGUNDER ROTWEIN AHRWEILER WINZER-VEREIN AHRWEILER/AHR

Der Spätburgunder (Pinot Noir, Pinot Nero) ist eine der ältesten und angesehensten Rotweinsorten, die sich jedoch überall auf der Welt unterschiedlich entwickelt hat. Sei es der Boden, die Herkunft oder die Verarbeitung.

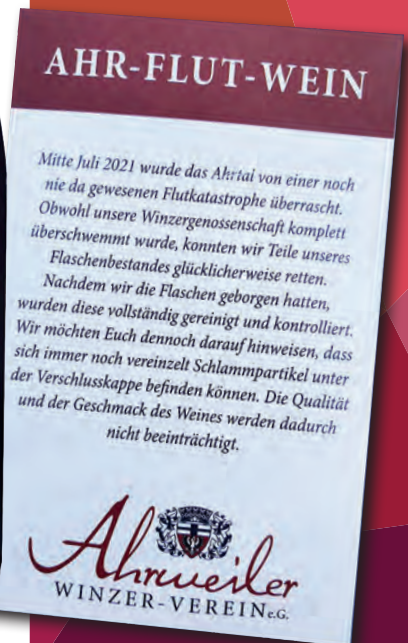
Die Ahr gehört zu den führenden Anbaugebieten für Spätburgunder. Enthusiasten reden gar von den besten Spätburgundern der Welt. Aber diese findet man tatsächlich in ganz anderen Preisklassen. Wir befinden uns hier in der Einstiegsklasse bei Spätburgundern. Aber dieser Preiseinstieg kann wirklich lecker sein.

Dieser Spätburgunder hier ist nicht so kräftig, wie viele andere Rotweinsorten, aber immer weich und elegant. Man mag ihn oder nicht, wir lieben ihn. Er benötigt halt ein wenig Toleranz.

Die Farbe, bräunlich dunkelrot, ist eine Mischung aus dem Spätburgunder und der Reife des Weines (2018er). Diese Reifung macht den Wein weicher. In der Nase erkennt man leichte, rote Früchte. Im Mund ist der Wein dann ungemein weich und fruchtig, und schön ausbalanciert.

Er passt gut zu allen hellen Fleischgerichten ohne zu starke Röstaromen. Pizza, Pasta und Pilzgerichte passen ebenso.

Kategorie: Rotwein
Weingut: Ahrweiler Winzer-Verein
Geschmack: trocken/seidig
Anbauregion: Ahr
Land: Deutschland
Rebsorte: Spätburgunder rot
Trinktemperatur: ca. 14-18°C
Alkoholgehalt: 13 % Vol.
Passt ideal zu: Pizza, Pasta, Pilzen, hellem Fleisch
Besonderheit: goldene Kammerpreis-Münze



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 unseren Filialen in der Kölner Opernpassage, Köln-Klettenberg und Hürth-Hermülheim finden jedoch aktuell freitags und samstags wieder Weinberatungen 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 / 795119
www.richrath-weinentdecker.de
info@richrath-weinentdecker.de

UNSERE WEIN- ENTDECKUNGEN DES MONATS



SEPTEMBER 2021

LIEBE WEINENTDECKER,

herzlich willkommen zur Ausgabe im September 2021. Wir sind wieder etwas spät dran, aber unser Wunsch, einen unserer Ahr-Lieferanten zu unterstützen, war schwieriger als erwartet. Die drei vorgestellten Weine stammen tatsächlich teilweise aus den überfluteten Kellern. Die Flaschen wurden gereinigt und neu etikettiert. Wir haben drei ganz verschiedene Weine von unserem Lieferanten Ahrweiler Winzer-Verein (aus Bad Neuenahr-Ahrweiler) geordert. Diese Winzergenossenschaft von 1874 besteht aus 78 Mitgliedern und hat sich in den letzten Jahren zu einem bedeutenden Lieferanten entwickelt.

Wir präsentieren Ihnen einen Weißwein, einen Rosé und einen Rotwein. Da dürfte für jeden etwas dabei sein.

Probieren Sie und diskutieren Sie. Und kaufen Sie gerne nach, wir haben gerade die erste Lieferung nach der Katastrophe erhalten.

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

Peter Richrath + Lutz Richrath

PS: Wir wissen, dass die Weine seit Jahren bei uns im Aufwind sind, und dies sehr stetig. Das liegt auch am Hersteller mit seinem zuverlässigen Vertrieb, ebenso wie am Händler und nicht zuletzt am Kunden, der die Produkte schätzt. Dem Kunden wird es mit den klaren, übersichtlichen Etiketten am Weinregal leichter gemacht, seine Kaufentscheidung zu treffen.

Aufbau des Weinetiketts:

1. Reihe: Hersteller
2. Reihe: Jahrgang
3. Reihe: Rebsorte oder Weinname
4. Reihe: Geschmacksrichtung

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



2020 WEISSBURGUNDER AHRWEILER WINZER-VEREIN AHRWEILER/AHR

Mit dem Weißburgunder dürften wir wohl den elegantesten weißen Burgunder im Glas haben. Burgundertypisch ist auch die verhaltene Nase. Fruchtaromen zeigen sich eher schwach, der offene Wein erinnert an grüne Äpfel mit Fruchtsäure. Das macht ihn jung und frisch.

Der Weiße Burgunder heisst in Frankreich Pinot Blanc, und in Italien Pinot Bianco.

Im Glas zeigt sich ein zartes grün-gelb. Das zeugt von einem jungen Wein. Im Geschmack ist der Wein dann elegant und zart, mit fein balancierter Säure. Der smarte Weißwein dürfte gut zu Muscheln, Fisch und Hähnchen passen. Ebenso zu Pasta mit hellen Saucen, Gemüse, Salat und Spargel.

Wir haben hier also einen feinen Wein, der sehr gut zu leichten Speisen passt. Probieren Sie und genießen Sie.

Kategorie: Weißwein
Weingut: Ahrweiler Winzer-Verein
Geschmack: trocken, elegant
Anbauregion: Ahr
Land: Deutschland
Rebsorte: Weißer Burgunder
Trinktemperatur: ca. 6°C
Alkoholgehalt: 13 % Vol.
Passt ideal zu: Muscheln, Fisch, Salat, Gemüse, hellem Geflügel
Besonderheit: silberne Kammerpreis-Münze



2020 SPÄTBURGUNDER ROSÉ AHRWEILER WINZER-VEREIN AHRWEILER/AHR

Vor uns steht ein Spätburgunder, normalerweise ist dies ein Rotwein. Der Saft wurde hierbei nach dem Pressen der Trauben nur kurz mit den Traubenschalen zusammen gelassen. Die Farbe, die nur in der Schale sitzt, konnte somit nicht weiter ausbluten. Übrig bleibt ein Traubensaft in Rosé oder Pink.

Darüber hinaus wurde auch die Gärung abgebrochen, z.B. durch Kühlung. So gärt der Wein nicht durch, Restzucker bleibt erhalten und schließlich hat man keinen trockenen, sondern einen halbtrockenen Wein.

Die Farbe des Weins ist nahezu betörend. Helles Rosé/Pink macht Lust auf einen schönen Schluck, erst recht bei Sonnenschein. In der Nase erkennt man nur leichte Fruchtaromen von jungen, roten Beeren, vielleicht Erdbeeren.

Im Mund dann eine angenehm geringe Säure, aber einen schönen halbkraftigen Körper, was von der Rotwein-Traube kommt.

Der Rosé dürfte gut zu vielen leichten Speisen passen, und auch zu Sushi-Gerichten. Kräftige, dunkle Saucen passen wohl nicht.



Kategorie: Roséwein
Weingut: Ahrweiler Winzer-Verein
Geschmack: halbtrocken
Anbauregion: Ahr
Land: Deutschland
Rebsorte: Spätburgunder
Trinktemperatur: ca. 6-8°C
Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.
Passt ideal zu: Sushi, zu allen leichten Speisen, ohne kräftige Saucen