

Mit Käse und Weinen on Tour

GenussSpechte gehen auf eine 12-Etappen-Verkostung mit französischen Weinen

Tour de France mit Weinen und Käse aus Frankreich

WEINPROBE GenussSpechte genießen im Weinbaumuseum / Masterclass-Veranstaltung mit Arthur Fuchs und 12 ausgesuchten Weinen

HOCHHEIM (hwg). Diese Probe war im vergangenen Jahr zum Start der Tour de France geplant und musste verschoben werden. Das berühmte Radrennen liegt zwar noch ein paar Monate in der Zukunft, die GenussSpechte tourten indes schon jetzt durch die französischen Anbaugebiete. Für die Weinauswahl zeichnete Arthur Fuchs verantwortlich, wie bei den anderen Masterclass-Verkostungen.

Zusätzlich zu den Weinen hatte der Vorstand der GenussSpechte eine Auswahl an französischen Käsespezialitäten.



Hendrik Ruitenberg informiert über die verschiedenen Käsesorten des Abends. Foto: Hwg

ten besorgt. Nach einer kurzen Begrüßung der Anwesenden durch Hendrik Ruitenberg und der Vorstellung der verschiedenen Käsesorten startete die Verkostung mit einem ersten Flight von drei Weinen aus dem Elsass. Auf eine Blindverkostung, wie sonst bei den Masterclass-Veranstaltungen üblich, wurde diesmal verzichtet.

Warm up mit einem Muscat und einem Gewürztraminer

Als Einstieg kamen ein trockener Muscat, ein Riesling Grand Cru (großes Gewächs) und ein halbtrockener Gewürztraminer in die drei bereitgestellten Gläser. Während Arthur Fuchs Wissenswertes über das Elsass, seine Rebsorten, Böden und Eigenheiten berichtete, probierten die Teilnehmenden, welche Weine zu welchen Käsesorten am besten passten. Besonders gelungen war natürlich die Kombination Gewürztraminer zu Munsterkäse, ein Klassiker.

Das nächste Flight führte an die Loire, bekannt für ihre vielen Schlösser – und ihre fantastischen Sauvignon Blanc. Diese kamen aus Verdigny, aus Sancerre und einer aus Pouilly-Sur-Loire. Dieser trug die Bezeichnung Pouilly-Fumé, was so viel bedeutet, wie „geräuchert“ – und auf die aromagabenden Feuersteine im Boden hinweist.

Die Sauvignon-Weine aus



Die einzelnen Etappen der Tour de France bei den GenussSpechten im Weinbaumuseum.

Foto: Hwg

diesem Anbaugebiet sind weit weniger grüntönig-grasig, als man das von Überseeweinen gewöhnt ist, und haben eine andere Tiefe und Komplexität.

Nach den ersten sechs Weinen durfte kommentiert und Favoriten benannt werden, bevor es weiterging ins Burgund. Im Burgund werden fast ausschließlich Chardonnay und Spätburgunder angebaut. Dargebracht wurden ein Chablis aus Montallery und zwei Chardonnay aus Beaune, wobei einer davon die besondere Appellation Pouilly-Fuissé für seine Herkunft aus dem Mâconnais trug. Hier passten insbesondere die beiden Comté-Käse, der ältere und der

jüngere.

Das letzte Flight war ganz den Süßweinen gewidmet – leider fehlte hierzu ein passender Schimmelkäse, der noch besser gepasst hätte als die vorhandenen Sorten, der aber leider an dem Tag im Laden nicht verfügbar war.

Der Gewürztraminer Grand Cru aus dem Elsass ist durchaus schon in mancherlei Verkostung bei den Teilnehmenden vorgekommen – ein Hochgenuss dieses Exemplar.

Mit Wein Nummer 11 betrat alle Neuland. Es handelte sich um einen Jurançon Pavillon Royal Doux aus dem Südwesten Frankreichs aus den Rebsorten Gros Manseng und

Petit Manseng. Von der Aromatik erinnerte er etwas an eine gehobene Riesling Auslese, um eine Vergleichsbasis zu benennen.

Für den krönenden Abschluss machten die Teilnehmenden noch einen Abstecher nach Bordeaux, der vielleicht bekanntesten Weinstadt, für einen Sauternes aus dem Jahr 2020, goldgelb wie Honig im Glas.

Als Dankeschön überreichte Ruitenberg dem Probenleiter einen Wein vom Fuß des Mont Ventoux, in der Nähe der Hochheimer Partnerstadt Le Pontet.

Der Applaus war noch nicht ganz verklungen, da fragten

die ersten Teilnehmenden, wann denn die Tour de France in Rot stattfinden könne.

Die nächste Veranstaltung der GenussSpechte, die zweitägige Exkursion an die Bergstraße, ist ausbuchet.

Für die Tagesfahrt zum Weingut Essenheim am 24. Mai gibt es noch Restplätze und für den Rückblick auf die Genussreise in die Niederlande mit niederländischen Weinen am 13. Juni sind noch Kapazitäten frei.

WEITERE INFORMATIONEN

Informationen zum Verein sowie Anmeldemodalitäten finden sich unter www.genusspechte.de