

WEINFREUNDENKREIS
DREILÄNDERECK



WEINREISE • 05./06. SEPTEMBER 2009 • ELSASS

WEINE MIT BESONDEREN EIGENSCHAFTEN

Das elsässische Weinbaugebiet wird durch die Vogesen nach Westen und Norden gegen die ozeanischen Einflüsse geschützt, so dass es eine der niedrigsten Niederschlagsmengen Frankreichs aufweist (450 bis 500 mm pro Jahr) und in den Genuss eines halbkontinentalen, sonnigen, warmen und dabei trockenen Klimas kommt.

Die Weinberge liegen in einer Höhe von 200 bis 400m und profitieren von einer maximalen Sonneneinstrahlung. Diese günstigen und für die elsässische Reblandschaft typischen Voraussetzungen ermöglichen es, dass die Trauben langsam und tief reifen und sich sehr feine Aromen bilden können. Die typischen Böden (Granit, Kalk, Lehm, Schiefer, Sandstein) verleihen dem Wein eine besondere Note.

ZWISCHENSPIELE

Unser Car-Chauffeur Thomas brachte uns zum zentral gelegenen Hotel "Le Riquewihr", wo uns komfortable und ruhige Zimmer zur Verfügung standen. Nach einem schmackhaften Mittagessen am 1.Tag im Restaurant "La Cour des Tanneurs" in Obernai waren wir auf die kulinarischen Genüsse am Abend im Restaurant "Le Tire Bouchon" gespannt. Es gab Elsässer Hausmannskost in Form von Choucroute, Fleisch und Würste à discrétion.

Vor unserer Heimreise am Sonntag speisten wir nochmals vorzüglich im Restaurant „La Couronne“ in Scherwiller.

DOMAINE HERING

Referentin: Fabienne Hering

Seit 1858 besitzt die Familie einen Keller von 1652 mit Eichenfässern. Sie produziert Grands Crus und Crémant d'Alsace.

Rebfläche: 10 Hektar
Sorten: Sylvaner, Pinot Blanc, Riesling, Muscat, Pinot Gris, Pinot Noir, Gewürztraminer, Auxerrois
Lagen: Clos Gaensbroennel, Clos de la Folie Marco, Kirchberg de Barr

DEGUSTATION

2008	Sylvaner Clos de la Folie Marco
2007	Pinot Blanc "Les Coteaux"
2007	Muscat "Les Coteaux"
2007	Auxerrois Sélection
2007	Pinot Noir "Cuvée du Chat Noir" Barrique
2007	Cremant d'Alsace Brut
2006	Cremant d'Alsace "Extra" Chardonnay
2007	Riesling Grand Cru Kirchberg de Barr
2005	Riesling Kirchberg "Cuvée Emile Gustave"
2007	Gewurztraminer Kirchberg "Cuvée des Frimas" Clos Gaensbroennel
2006	Gewurztraminer Kirchberg Vendanges Tardives Clos Gaensbroennel

VITICULTEUR DANIEL WIEDERHIRN

Referent: Wolfgang Beiss

Spaziergang durch die Weinberge von Riquewihr mit Weinprobe in der Grand Cru Lage Schoenenbourg und mit Blick über die Dächer von Riquewihr; dazu feiner Gugelhupf aus Rita's Küche.

DEGUSTATION

2006	Fruits de mer (Edelzwicker)
2007	Riesling
2007	Pinot Gris
2006	Riesling Grand Cru Schoenenbourg
2006	Gewurztraminer Réserve Personelle

Wegen ferienbedingter Abwesenheit konnte Daniel Wiederhirn die Probe nicht selbst vornehmen und überliess seinem langjährigen Freund und Kunden Wolfgang Beiss die Probe seiner Weine.

WEINGUT FREY-SOHLER

Referent: Damien Sohler

Am Sonntagmorgen erlebten wir eine sehr persönliche Betriebsbesichtigung im alteingesessenen Weingut Frey – Sohler zu Scherwiller.

DEGUSTATION

2006	Pinot Blanc
2007	Edelzwicker
2007	Riesling Rittersberg
2006	Pinot Gris Rittersberg
2007	Gewurztraminer Vieilles Vignes
2007	Gewurztraminer Vendanges Tardives
o.Jg.	Cremant Blanc de Blancs
o.Jg.	Cremant Riesling
2007	Pinot Noir Réserve