

WEINFREUNDKREIS DREILÄNDERECK



WEINSEMINAR • 15. AUGUST 2015 • HOTEL KRONE, LENZBURG/AG

„**MERLOT** - von der Tradition zur Moderne“

Referent: Wolfgang Beiss

Zum jährlichen Programm des Weinfreundekreises gehört ein Weinseminar mit einem speziellen Thema. Gut Zuhören war angesagt, als 24 Teilnehmende, darunter einige Gäste sowie erfreulicherweise auch ein jüngeres Paar, neugierig und interessiert zusammentrafen.

Zum Thema **MERLOT** konnten wir von unserem Weinfreund und Referent Wolfgang u.a. erfahren, dass diese Rebsorte derzeit weltweit als eine der erfolgreichsten und beliebtesten angesehen wird. Es wird vermutet, dass ihre „Geburtsstätte“ im Bordeaux-Gebiet liegt und sich ihr Name von Merle (= Amsel) ableitet. Sie wird als sortenreiner Wein wie auch als Cuvée-Partner mit anderen Rotweinsorten ausgebaut, vorzugsweise mit Cabernet Sauvignon. So entsteht ein geschmeidiger wie auch vollmundiger, daneben kraftvoller sowie fruchtbetonter Wein, der eine gute Haltbarkeit und Entwicklungsfähigkeit aufweist.

Auf unserer „Weltreise“ mit dem Merlot trafen wir auf so manche Köstlichkeit. Aus dem Tessin, dem „Land des Merlot“ (immerhin sind dort fast 90 Prozent der Rebfläche mit Merlot bestockt), überraschte u.a. ein Merlot Bianco, der immer mehr an Beliebtheit gewinnt.

Neben Zuhören und Verkosten konnten sich die Teilnehmenden erstmals mit einem Wein an einer Weinbewertung nach dem 100-Punkte-System versuchen. Verständlicherweise kamen Verwirrung und Missverständnisse auf, die zu einigen Bewertungsdifferenzen führten. Trotzdem wurde der Wunsch geäussert, dieses Thema aufzunehmen und gelegentlich auch mit mehreren Weinen eine solche Bewertung durchzuführen.

Der Dank gilt dem sachkundigen Referenten und allen, die an diesem gelungenen Weinseminar mitgewirkt haben.

DEGUSTATION

- 2012** Spumante di Merlot Brut, Metodo Tradizionale von Tenuta Bally und von Teufenstein, Breganzona, CH/TI
- 2013** Bianco di Merlot Ticino DOC von V & D Angelo Delea, Losone, CH/TI
- 2014** Merlot Rosé Halbtrocken vom Weingut Dätwyl, Wintersheim/Rheinhausen, D
- 2012** „Borgo dei Vassalli“ Merlot von Az. Agr. Enzo Lorenzon, Isonzo/Friuli, I
- 1999** „Anberola“ Merlot, Selektion Karlsberg Trocken von der Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein, FL/A
- 2010** Merlot „Von den Schlossterrassen“ vom Weingut Winkler-Hermaden, Kapfenstein/SO-Steiermark, A
- 2009** „GOTA“ IGT Merlot del Ticino DOC von der Cantina Kopp von der Krone Visini, Barbengo, CH/TI



DEGUSTATION

- 2009** Merlot Trocken (aus ½ Fl.) (**Pirat!**) vom Weingut Dätwyl, Wintersheim/Rheinhausen, D
- 2013** La Baume Saint-Paul Merlot Réserve Pays d'Oc, Landiras, F
- 2012** Merlot Gran Reserva (aus ½ Fl.) von Viña Chillan/Valle Itata, CHI
- 2012** „L'Enchanteur“ Merlot Grand Cru von Cave Beetschen, Bursins, CH/VD
- 2010** Merlot GOLD Red Dry von der Makkas Winery, Pafos, CY
- 2010** „ANURA“ Merlot Reserve Anura Private Cellar, Stellenbosch, ZA
- 2005** „Jack London Vineyard“ Merlot von Kenwood Vineyards, Sonoma Valley/CA, USA
- 2011** Château „Lafon La Tuilerie“ St.Emilion Grand Cru, Bordeaux, F
- 2010** „Son Prim“ Merlot von Jaume Llabres, Illes Balears, E



HOTEL KRONE, Lenzburg/AG

Seit 1750 sorgt die Krone dafür, es ihren Gästen so behaglich wie möglich zu machen. Zwanzig Personen pflegen in der Küche die echten Werte der klassischen Kochkunst. Verschiedene Räumlichkeiten stehen für Tagungen und Seminare zur Verfügung. In einer dieser angenehmen Räumlichkeit konnten wir unser Weinseminar durchführen und im Anschluss daran an runden, schön gedeckten Tischen unser Abendessen einnehmen.

Unsere Tafelfreuden

Gemischter Salat an italienischem Dressing

*Kalbsbraten an Kräuterjus
Kartoffelgratin, Gemüseallerlei*

*Vegetarischer Hauptgang:
Pilzragout mit Kartoffelgratin, Gemüseallerlei*

Kronen-Dessert-Triologie

Offerierte Weine:

- 2014** Brestenberger Pinot Gris und
- 2012** Aagne Cabernet Merlot AOC