

Weinprobe in der Alten Straßenmeisterei

2 Rotwein-Proben für Freaks

Im Jahr 2016 gibt es für Freaks und anspruchsvolle Weinkenner neben der Rioja-Probe „Klassik contra Moderne“ noch 2 spannende Themen, die in der Alten Straßenmeisterei bei den Verkostungen im Mittelpunkt stehen: Zum Einen geht es um den

„Weinstil Syrah contra Weinstil Shiraz“

und damit eng verbunden zum Anderen um die **„Welt der Block-Buster“**.

1. Weinstil Syrah contra Weinstil Shiraz:

„Syrah“ oder auch „Shiraz“ ist eine der edelsten Rotweinsorten. Es gibt keine Rebsorte, die weltweit zwei so eindeutig unterschiedliche Weinstile aufweist, welche zudem so klar aus den unterschiedlichen Bezeichnungen hervorgehen.

Weinstil „Syrah“: Elegante Weine im Stil der Nordrhone, wie der beste Crozes Hermitage, den wir kennen, der 2009er „Coteaux“ Vieilles Vignes von Michel Tardieu, oder auch die Hermitage-Weinen, wie der 1990er oder 1997er La Chapelle. Dagegen tritt der **Weinstil „Shiraz“** an: Wuchtige Weine zum Beispiel im australischen Barossa-Valley-Stil oder etwas weichere, zugänglichere Weine im McLaren-Stil. Und diese können mit sensationell guten Übersee-Syrah-Weinen wie dem Napa-Syrah Rentless von Shafer und dem Providence-Syrah von Jim Vuletic, dem besten Rotweinemacher Neuseelands, verglichen werden.

2. Die Welt der Block-Buster: Weine wie Bomben, mit der Kraft, ganze Häuserblocks zu zerstören oder wie Filme, die Massenanstürme auslösten. Wir präsentieren unseren Weinfreunden Weine, die zudem auch noch Größe haben, also Konzentration, Kraft und Vielfalt mit Komplexität und Eleganz, also Klasse mit Finesse verbinden.

Spitzenweine aus dem **Super-Chateauneuf du Pape Jahrgang 2010** und Weinbomben aus dem **Madiran, dem spanischen Toro**, zum Vergleich mit australischen **Begründern dieses Weinstiles, Astralis von Clarendon Hills**.

Zu all diesen Rotweinen passt natürlich Lamnbraten von hier oder aus Neuseeland oder Rindersteaks von der Holsteiner Färse. So wird aus der Verkostung ein „fleischiges“ Weinerlebnis!

Buchbar ab 6 Personen

Weinprobe mit „Fleischigem Tellergericht“ und Dessert: 110 € pro Pers.

Beide Weinproben (Syrah/Shiraz und Block-Buster) eignen sich ideal für ein Chef's Table-Event für 6-12 Personen.

Der Preis richtet sich nach den ausgewählten Weinen und den dazu ausgewählten passenden Speisen, ab 110 € pro Person