

5 Naturweine, unsere Weinreise in die Vergangenheit

Orange Wine *, Naturwein, Natural wine, Artisan wine, Naket wine, vin naturel, naturreiner Wein, aber auch Amphorenwein oder Weine, die so schmecken und hergestellt wurden, wie vor Jahrtausenden - sie liegen im Trend, sind aber nicht "jedermanns" Geschmack. Kenner aber lieben sie und fühlen sich beim Trinkgenuss in andere Sphären oder Welten versetzt.

„Facetten der Weinkunst“ berichtet über sie und in unserer Weinkunstkarte haben wir seit langem eine kleine Auswahl im Angebot. Die Naturweinszene bereitet sich momentan gerade weltweit aus. Als Hochburg der Szene gilt der Gourmetempel Norma und die Stadt Kopenhagen. Diese Naturwein-Fans wenden sich an ein eher junges, hipbes und überdurchschnittlich gebildetes Publikum, häufig zwischen 25 und 40 Jahren alt. Wir möchten Sie begeistern und Sie in eine Welt entführen, die Sie bislang vielleicht noch nicht entdeckt haben.

* „Bei einem orangenen Wein, auch im deutschen Sprachgebrauch häufig Orange Wine, handelt es sich um einen Weißwein, der wie ein Rotwein hergestellt wird. Die Weißweintruben werden mit den Beerenschalen vergoren und extrahieren dadurch mehr Tannine und Farbstoffe aus den Beerenschalen.“ [Wikipedia](#)

Wir beginnen mit Weinen in der Wiege der Weinmanufaktur, in Georgien.

Georgien – Kachetien

Der Rkatsiteli-Qvevri-Orangewein von Marani vermittelt die traditionellen Aromen und den Geschmack der geschichtsträchtigen Weine.

2017 Rkatsiteli Qvevri/Orange

Marani, Georgien, Kachetien, 13%Vol. Rebsorte Rkatsiteli.
Ein leichter bernsteinfarbiger Wein mit einem Hauch zu Orange nach uralter, traditioneller Art in Qvevris hergestellt. Die intensive Nase mit Aromen von weißen Früchten und Kräutern. Im Mund dann komplex und mineralisch mit einem würzigen Ausklang und frischen Tanninen. Empfohlene Trinktemperatur 11-13 Grad, dazu helles Fleisch und gegrillter Fisch.

8003	0,75 l	34 €
------	--------	------

Interessant ist der Vergleich des Rkatsiteli mit dem Mtsvane von demselben Weinmacher, also Weine nach der gleichen Methode hergestellt, aber aus verschiedenen Rebsorten. Mtsvane (=Grüne von Kachetien) gehört zu den ältesten Sorten in Kachetien.

5 Naturweine, unsere Weinreise in die Vergangenheit

Typisch sind die Aromen von Pfirsichen, floralen Tropenaromen mit leichtem mineralischen Unterton. Der Ausbau in der Qvevri bringt Aprikosen und andere Steinobstaromen hervor.

2017 Mtsvane

Qveri/Orange

Marani, Georgien, Kachetien, 13%Vol. Rebsorte Mtsvane, abgefüllt am 8.9.2018. Ein leichter, orangefarbiger, fast goldfarbener nach uralter, traditioneller Art in Qvevris hergestellt. Eine intensive Nase nach getrockneten Aprikosen, gelben Pflaumen und Melonen. Im Mund ist er weich mit vanilligen Zitrusnoten und einem Finish mit seidigen Tanninen. Empfohlene Trinktemperatur 11-13 Grad, dazu helles Fleisch und gegrillter Fisch.

8004

0,75 l

34 €

Interessant ist auch die Veränderung, wenn eine Cuvée gekonnt von einem Weinkünstler bereitet wird:

2016 Chateau Mukhrani

Qvevri/Orange

Chateau Mukhrani, Georgien, mit dem Chefönologen Patrick Honnef, ehemals Chateau d'Aiguilhe, Graf Neipperg. 12,5%Vol. Eine spannende Cuvée der autochthonen Rebsorten Goruli Mtsvane und Rkatsiteli, abgefüllt am 22.11.2017, hergestellt nach der mehr als 8000-jährigen traditionellen Methode, der Kartlian Qvevri Philosophie. Aromen von tropischen Früchten, Akazien-Honig, Quitte, Grapefruit, Pflaumen und Noten von schwarzem Pfeffer, intensive Frische mit Kräuteraromen, die von Zitrus und floralen Noten begleitet werden. Ein langes mineralisches Finish. Empfohlene Trinktemperatur 10-14 Grad, dazu Geflügel, Fisch und knackiger Salat.

8004

0,75 l

98 €

Frankreich

Ein Ursprung der Naturwein-Szene befindet sich in Frankreich.

Ein weltweit fast einzigartiges Weinerlebnis ist unsere

Riesling Weinreise in die Vergangenheit

Besonders eindrucksvoll ist ein Vergleich eines klassisch gekelterten Riesling Grand Cru aus dem Elsass (Wintzenheim)

mit dem Memoria "Riesling" aus den gleichen Trauben – aber von Weinkünstlern in Le Landreau (Loire) in Amphoren ausgebaut, also so gemacht wurde wie vor 5000 Jahren.

Die Reise ist buchbar ab 4 Personen.

Teilnehmer dieser Vergleiche waren bisher immer stark beeindruckt und es wurde zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Preis mit passendem Menü: 100 € pro Person (ohne Übernachtung)

5 Naturweine, unsere Weinreise in die Vergangenheit

Amphorenweine wie vor 3000 Jahren

Sie wollen wissen, wie der Wein unserer Urväter schmeckte?

Wir haben ihn für Sie entdeckt.

Wo? Wer? Was?

Im Gebiet der **Loire**, kurz vor dem Atlantik, dort wo die Nebenflüsse Sèvre und Maine in die Loire fließen, macht **Weinkünstler Fred Niger** von der **Domaine L'Ecu** gekonnt Weine wie vor Jahrtausenden:

2 Amphorenweine. Es ist Natur-Wein aus Demeter zertifiziertem, biodynamischem Anbau und Ausbau in Tonamphoren.

Anbau/Ausbau: Alles erfolgt bei L'Ecu nach dem Schlüsselkonzept, den esoterischen Ideen und dem Verständnis von Natur und Landwirtschaft, wie es der Anthroposoph Rudolf Steiner schon 1923 anregte. Mit Hilfe der Kräfte des Kosmos, ähnlich dem, wie es schon die alten Griechen im Mythos der Göttin Demeter beschrieben haben, wird dort Weinbau betrieben. Die Handlese erfolgt nach Mondphasen, Maischebewegung durch Gravitation, Spontangärung, keine Filterung, keine Schwefelung, keine Schönung, Ausbau in Amphoren.



5 Naturweine, unsere Weinreise in die Vergangenheit

Zunächst der rote **Mephisto**

2015 Mephisto

Ein Cabernet Franc Amphorenwein

Domaine de L'Ecu, Fred Niger. Ausdrucksvolle Nase, Aromen von dunklen Früchten, und roten Beeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, Stachelbeeren, Gewürznoten, pfeffrige Noten. Säurebetont, samtige Tannine, schönes Volumen. Er verändert sich von Minute zu Minute. Man ahnt: Es ist eigentlich viel zu früh, ihn zu trinken, lieber 10 oder 20 Jahre warten. Aber ob wir dann noch ...

R 42

0,75 l

69 €



Dann der weiße **Faust**:

Ein Naturwein, Orangewein und Amphorenwein, zudem für Veganer geeignet. Maischestandzeit von 7 Monaten in Amphoren, also Weißwein, ausgebaut wie Rotwein. Davon gibt es weltweit nur 1000 Flaschen.

5 Naturweine, unsere Weinreise in die Vergangenheit

2014 Faust

Ein Chardonnay Amphorenwein

Zuerst dachte ich beim Einschenken und bei seinen ersten Aromen, das ist doch frisch gemachter Apfelsaft. Dann wurde die Nase immer ausdrucksstärker, immer neue Aromen traten hervor, ein Hauch von Feige, Aprikose, Quitte, Beeren. Im Mund entwickelt er sich immer weiter, wird irgendwie charmant, unfassbar seine Kraft, tief, rein, delikater und von wahnsinniger Länge. Nichts für unerfahrene Leicht-Weintrinker, mich hat er „süchtig“ gemacht. Schade nur, dass er seinen Preis haben muss.

W 20

0,75 l

99 €



PS. Für mich gehört dieser Wein-Trinkgenuss der Amphoren-Weine zu dem Erlebnis, das man wenigstens einmal Leben haben sollte.

Ihr Dr. Jürgen Herrnberger