

Friedrich-Wilhelm-Gymnasium

Seit 2010 wird das ehemalige Stiftungsweingut von den Bischöflichen Weingütern Trier unter dem rührigen Güterdirektor Dr. Karsten Weyand verwaltet – und erlebt einen erstaunlichen Aufschwung! Im November 2013 schrieb ich an dieser Stelle: „Das Weingut ist auf dem besten Weg, an seine überaus respektable Vergangenheit anzuknüpfen.“ Heute lässt sich feststellen, dass Weyand und sein Team auf diesem Weg konsequent vorangeschritten sind: Die aktuelle Kollektion ist die beste seit langen Jahren.

Bereits der fast cremige, pfirsichfruchtige 2013 Schiefer-Riesling QbA trocken (7,50 €) mit guter Mineralität macht großen Spaß. Mit der 2012 trockenen Spätlese aus dem Graacher Himmelreich (11,90 €) ist ein respektabler Wurf gelungen: intensiv, klar, präzise, extraktreich, anhaltend. Klassische Mittelmosel-Spätlese. Ein kongeniales Trio bilden die drei 2012 fruchtsüßen Spätlesen aus Domprobst, Himmelreich und aus der Trittenheimer Apotheke (je 11,90 €). Alle gefallen durch klare Frucht und eine animierende Süße-Säure-Spannung. Mein Favorit: der komplexe Domprobst. Ja, und dann ist da noch der 2013 Riesling QbA feinherb „Fritz Willi“ (8,90 €), der mineralische Süffigkeit mit dezenter Fruchtsüße auf hohem Niveau bietet. Gerne ein zweites Glas davon. Das Zeug zum Lieblingswein hat der 2013 Kabinett aus dem Himmelreich (9,40 €), der animierend, federleicht und feinfruchtig daherkommt. Vielleicht ist dieses Kabinettstückchen sogar noch etwas besser als das superbe 2012er. Bravo!

Mein Fazit: Steillagenweinbau seit mehr als 450 Jahren. Die Weine waren niemals besser als heute. Besonders im fruchtsüßen Bereich finden sich echte flüssige Preziosen. Karl Marx, einst Schüler der Lehranstalt, hätte seine Freude daran gehabt.

Kontakt: Weingut Friedrich-Wilhelm-Gymnasium, Gervasiusstr. 1, 54290 Trier, Tel.: 0651/145760, Fax: - 14576630, eMail: info@friedrichwilhelmgymnasium.de, Web: www.friedrichwilhelmgymnasium.de

Zu Gast auf ... Fehmarn

Fehmarn gilt als die Sonneninsel Deutschlands. Wo lassen sich die Strahlen der zirka 2.000 Sonnenstunden besser einfangen als im Strandhotel Bene? „Nirgendwo“, schmunzelt die engagierte Direktorin des ersten und einzigen Vier-Sterne-Hotels auf der Insel, Lea Haltermann. Recht hat die gebürtige Insulanerin, liegt das 2012 grundsanierte 95 Betten-Haus doch in exponierter Lage am langen, feinsandigen Südstrand der Insel. „Unsere Gäste möchten ausspannen, suchen und finden hier Ruhe, und das bodenständiger als in Timmendorf oder auf Sylt“, erzählt Haltermann. Den erwarteten Komfort bieten die großzügigen, modern eingerichteten Balkonzimmer mit traumhaftem Ostseeblick. Gästen, die das Besondere suchen, seien die Wellness-Zimmer empfohlen: Sie besitzen eine eigene Sauna.

Das nordisch-lichte Hotelrestaurant gehört, standesgemäß, zu den besten auf der Insel. Die Küche ist regional, bodenständig, ehrlich, schnörkellos - und Ostsee-fokussiert mit Euro-Asiatischen Einflüssen. So soll es sein und so ist es auch: Die Tomaten-Curry-Suppe ist cremig-fruchtig, das gebratene Lachsfilet von perfekter Konsistenz, die Hollandaise wird begleitend im Glas serviert. Wie schön. Das saftige Pflaumenküchlein sorgt für den süßen Abschluss. Der Service, wie überhaupt das gesamte Bene-Team, agiert aufmerksam-herzlich. Die Weinkarte ist mit gut 20 Positionen ausbaufähig. Der Gast nippt am Digestif, erfreut sich an der flammend untergehenden Sonne und fühlt sich pudelwohl.

Mein Fazit: Erholung pur - Ostsee pur!

Auch Sie, liebe Leserinnen und Leser, können „Ostsee pur“ erleben mit der „Genussreise Fehmarn“, exklusiv zusammengestellt von Lea Haltermann. Diese umfasst:

Drei Übernachtungen im Komfortzimmer (April-Juni) incl. Frühstück, Kurtaxe und Parkplatz;

Drei-Gang-Genießer-Menü incl. korrespondierender Weine, Kaffee;

Bei Anreise Begrüßungscocktail und Pralinen auf dem Zimmer.

Der Preis für zwei Personen beträgt 755,- Euro.

Kontakt: Strandhotel Bene, Südstrandpromenade, 23769 Fehmarn OT Burgtiefe, Tel.: 04371/8653,

Fax: - 3765, eMail: kontakt@bene-fehmarn.de, Web: www.bene-fehmarn.de

Schaumweinkonsum rückläufig

322 Millionen Liter Schaumwein wurden in Deutschland im vorvergangenen Jahr getrunken. Das entspricht einem Konsumrückgang von 18,1 Millionen Liter bzw. 5,3 Prozent. Das teilte das Statistische Bundesamt mit. Von jedem Deutschen ab 16 Jahren wurden somit durchschnittlich 46 Gläser à 0,1 Liter getrunken. 40 Millionen Liter Schaumwein wurden exportiert. Das entspricht einer Zunahme von 2,2 Prozent. Quelle: *DESTATIS*

Impressum der wein-post.de

Herausgeberin: Janine Korth
Redaktion: Stephan Pinkert (V. i. S. d. P.)
Justus-von-Liebig-Str. 27
38302 Wolfenbüttel

Telefon: 05331/73706
Internet: www.wein-post.de
E-Mail: kontakt@wein-post.de,
redaktion@wein-post.de

wein-post.de ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urhebergesetzes ist ohne Zustimmung des Herausgebers strafbar. Dies gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Verarbeitung und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen. Eine Weitergabe des Newsletters an Dritte ist nicht erlaubt.