

W+M-Ratgeber: Sechs Fragen rund um Wein, Sekt und Genuss



Die Experten des Sächsisches Staatsweinguts Schloss Wackerbarth haben für diesen Ratgeber sechs Fragen der Redaktion beantwortet, damit Sie künftig mit noch mehr Genuss ein Glas Wein oder Sekt genießen können.

Woran erkennt man einen guten Wein?

Das ist eine der spannendsten Fragen für Weinfreunde und Genießer. Ob Weißwein oder Rotwein, trocken oder mit Restsüße, Ausbau im Holzfass oder Edelstahltank, Flaschenform, Etikett, Rebsorte oder Preis – man kann über so vieles sprechen. Doch entscheidend sind vor allem die eigene Nase und der eigene Gaumen. Grundsätzlich gilt: Ein guter Wein muss schmecken. Und da sich Geschmäcker bekanntlich unterscheiden, geht hier „Probieren über Studieren“. So verbessert man zunehmend sein Gespür für den eigenen Weingeschmack und für seine persönlichen Wein-Vorlieben.

Wir Winzer verlassen uns bei Verkostungen und Weinproben ebenfalls ganz auf unsere Sinne, wenn wir den Geruch, Geschmack und die Harmonie eines Weins sowie seine Farbe oder Klarheit beurteilen.

Es ist übrigens die hohe Kunst der Winzer und Kellermeister, unabhängig von den Witterungsverläufen eines Weinjahres, jedes Jahr aufs Neue die beste Qualität in die Flasche zu bringen. Für Schloss Wackerbarth bedeutet das „Cool Climate“-Weine zu keltern, die mit der für unser Weinbaugebiet typischen aromatischen Eleganz und Finesse begeistern.

Zu welchen Gelegenheiten trinkt man welchen Wein?

Wein ist sehr vielfältig. Und so gibt es für fast jede Gelegenheit den passenden Begleiter. Je nach eigenem Gusto: solo an einem lauen Sommerabend oder im Winter vor dem Kamin, serviert zu einer zünftigen Brotzeit, zu einem Menü oder bei Festen und Feiern.

Bei der Kombination von Wein und Speise gibt es ein paar einfache Grundprinzipien, die man berücksichtigen kann: Der Wein soll geschmacklich mit dem Gericht und seinen Aromen harmonieren, soll diese unterstreichen, aber nicht

überdecken. Oft orientiert man sich daher an der Zubereitungsart der Speise oder an der Soße.

Zu Gebratenem oder Gegrilltem, also Gerichten mit Röstaromen, passen am besten kräftige und vollmundige Weiß- oder Rotweine wie Burgunder aus dem Holzfass. Zu gedünsteten Gerichten hingegen reicht man besser einen eleganten Weißwein oder Rotwein – zum Beispiel einen Frühburgunder oder feinen Weißwein.

Leichte Soßen wie eine Vinaigrette werden perfekt abgerundet von jungen und frischen Weißweinen. Ein Goldriesling aus dem Elbtal ist an dieser Stelle eine ebenso passende Wahl wie ein spritziger Riesling. Zu cremigen Soßen – wie Sauce Hollandaise – sollte es hingegen besser ein schmelziger Grau- oder Weißburgunder sein.

Und bei einem Dessert oder einer Käseplatte mit Blauschimmelkäse darf ein edelsüßer Wein wie ein sächsischer Traminer auf keinen Fall fehlen: Mit seinem feinen Rosenduft und Aromen von fruchtiger Litschi rundet er diese Gaumenfreuden einfach wundervoll ab.

Was sind gute Weine aus Ostdeutschland?

Die großen Weinführer Deutschlands – wie Gault&Millau, Vinum, Falstaff oder Eichelmann – sowie regelmäßige Auszeichnungen und Prämierungen bei renommierten Wettbewerben und Verkostungen belegen die außergewöhnliche Entwicklung der Weinwelt an Saale und Unstrut sowie an der Elbe in den vergangenen 30 Jahren.

Der Weinbau im Elbtal nach der Wende ist eine echte Erfolgsgeschichte: Die sächsischen Winzer haben den Anschluss an ihre westdeutschen Kollegen in einer Rekordzeit geschafft und dabei so manchen Wetterkapriolen und naturbedingten Rückschlägen erfolgreich getrotzt. Nur etwa 0,25 Prozent des deutschen Weins stammt heute aus dem Elbtal; der Durchschnittsertrag der Winzer liegt hier mit unter 50 hl/ha nur bei etwa der Hälfte des gesamtdeutschen Ertrags. Dass es im Weinberg und Weinkeller jedoch nicht auf die Größe oder Durchschnittserträge, sondern vor allem auf die Qualität ankommt, beweisen sie jedes Jahr aufs Neue: Um sowohl im nationalen als auch im internationalen Wettbewerb zu bestehen, setzen sie neben der „Cool Climate“ Wein-Stilistik auch sehr erfolgreich auf eine „Klasse statt Masse“-Strategie.

Sekt oder Wein?

Natürlich beides – abhängig vom Anlass und den persönlichen Vorlieben. Sekt gehört für uns Deutsche als Sektweltmeister zu den schönsten Momenten des Lebens einfach dazu. Mit Sekt kann man nicht nur anstoßen, er kann auch einem ganzen Menü ein besonderes Prickeln verleihen. Ein Sekt-Menü offenbart ganz neue Sinnesfreuden.

Zu Vorspeisen passt wunderbar ein frischer und animierender Sekt, wie ein Riesling brut Jahrgangssekt oder die Hommage 1836. Zu Hauptgerichten hingegen wählt man besser einen Sekt, der mehrere Jahre klassisch in der Flasche gereift ist. Je nach Speisenauswahl kann dies ein Blanc de noir – Sekt aus

weißgekelterten Rotwein-Trauben – ein Pinot-Sekt oder ein Rosé brut sein. Desserts wiederum werden harmonisch veredelt von aromatischen Sekten mit etwas mehr Restsüße wie einem Traminer- oder Scheurebe-Sekt oder der „Gräfin Cosel“ in Rosé.

Wo empfehlen Sie Wein zu kaufen?



Lagenfotografie des Staatsweingutes Schloss Wackerbarth in Radebeul. Foto: Oliver Killig

Ob direkt vor Ort in den Weingütern „ab Hof“, in der Gastronomie, im Wein- und Genussfachhandel, im gut sortierten Lebensmitteleinzelhandel oder auch online – es gibt heute unzählige Möglichkeiten einen Wein zu kaufen.

Sicherlich gehört es zu den einprägsamsten Erfahrungen für Weinfreunde und Genießer, wenn Sie einen Wein direkt vor Ort beim Winzer erwerben und dabei das Weingut und seine spezielle Atmosphäre sowie die jahrhundertealte Weinkulturlandschaft der jeweiligen Region direkt erleben und entdecken können.

Als Europas erstes Erlebnisweingut begrüßt Schloss Wackerbarth jeden Tag seine Gäste im Herzen der Sächsischen Weinstraße. Ob bei privaten oder geschäftlichen Veranstaltungen, romantischen Abenden, spannenden Weinproben, stimmungsvollen Konzerten, prickelnden Festen oder glamourösen Hochzeiten – hier ist jeder „Willkommen im Reich der Sinne“.

Das Weingeschenk – ein Trend für Anspruchsvolle?

Es gibt bereits seit längerem einen Trend hin zu hochwertigen regionalen Produkten und in der kalten Jahreszeit auch zu Winzerglühweinen. Immer mehr Genießer sind heute auf der Suche nach ausgesuchten, manufakturrell hergestellten Köstlichkeiten mit einer bekannten Herkunft.

In umfangreichen Sortiment von Schloss Wackerbarth zum Beispiel finden Genießer für jede Gelegenheit das passende Angebot – von Geburtstagsüberraschungen über Hochzeitspräsente bis hin zu Gastgeschenken und Mitbringsele oder Genussgutscheinen.

Neben den hauseigenen Weinen und Sekten in hochwertigen Geschenkverpackungen erfreuen sich dabei auch die ausgewählten Geschenkideen einer sehr großen Beliebtheit. Diese vereinen Genuss, Tradition und höchste Qualität. Sie sind ein Stück sächsischer Lebenskultur und zeugen von der hohen Handwerkskunst in Sachsen. Für sie kombiniert das Radebeuler Weingut seine Produkte mit den ausgesuchten Erzeugnissen regionaler Partner und sächsischer Manufakturen – von der erzgebirgischen Weihnachtskunst der „Herrnhuter Weihnachtssterne“ oder aus der Manufaktur „Wendt & Kühn“, über das weiße Gold der Porzellanmanufaktur Meißen, bis hin zum traditionellen Weihnachtsgebäck der Sachsen, dem Dresdner Christstollen.