

Michael Risse
Weinhandel

Wein- und Foodofferte vom 15. Dezember 2011
zur Abholung am kommenden Samstag: 11 – 15 Uhr

Bestelltage: Mittwoch + Donnerstag
Nachverkauf: Freitag auf Risiko

Betrieb:
Humboldtstraße 59
60318 Frankfurt
☎ 069 59 10 65
☎ 069 55 55 90
Fax: 069 596 23 84

Lieferdienst: Stadt Oi 4,90 - Land Oi 9,90 - Fluß £-Sterling 36,00
Faxe & E-Mails (info@macrisse.de) bitte bis max. Donnerstag 20.15 Uhr MEZ

Laden auf:
Mo – Frei 16 – 20 h
Sa 11 – 15 h

Ich habe leider weder den Hubschrauber noch die spanische Sprache erfunden, und als Weinverkoster fehlt mir die Gabe, durch ‚Öffnen von Obstkörben‘ und Herbeizerren von anderen, dem Rest der Menschheit nur marginal bekannten Gerüchen und Geschmäckern anlässlich von Weinbeschreibungen mit denselben zuzumüllen. Daher sind die folgenden Probenotizen verdammt knapp, aber nachvollziehbar auf den Punkt gebracht, so dass Sie wissen können, wie die ‚Brüh‘ schmeckt. (Diese Bezeichnung für den Wein darf nur so ein Könner wie ich in den Mund nehmen!).

Bei den großen Verkostungen Anfang November beim Importeur habe ich folgende Weine erkoren – zuerst zu den Roten:

2009er Barbera Campomorro von Accornero, Piemont	Einzeln	10,95
Probenotiz (im folgenden PN): stoffig, süffig, gutes Zeug!	Im Sixpack	9,95
	Orig. 12er	8,95

2008er Langhe Nebbiolo, Giovanni Almondo, Piemont	Einzeln	11,95
PN: Sehr gut, leicht und zarte Finesse	Im Sixpack	9,95

2010er Kalterer See Auslese DOC, WG Tramin	Einzeln	8,65
PN: heller Rotwein, Bruder des Grauvernatsch, bestechend schön zum Niederzehen. Ich habe mich lange davor gedrückt, diesen Wein anzubieten, weil er in grauer Vorzeit durch Krattelwinzer aus Südtirol im Image so runtergerockt wurde. Als eines Tages sogar der Riedel ein extra Glas für diesen Rotwein herausbrachte, habe ich schon gestaunt, mich aber wegen der Vorurteile hier in Deutschland nach wie vor gescheut, Kalterer See anzubieten. Jetzt ist aber der ‚Damm‘ gebrochen. Hier ist er! Der glasklare, trockene Kalterer See.	Im Sixpack	7,62

2009er Refosco dal Peduncolo (Rebsorte) von Aleandri, Veneto	Einzeln	6,09
Aleandri produziert diverse Rotweine, z.B. auch einen guten Cabernet und einen Merlot. Aber der Refosco schlägt sie alle. Außerdem kennt diese Rebsorte kaum jemand, und das macht sich doch immer gut!	Im Sixpack	5,95

2007er Ritocco Rosso Valpolicella DOC, Valpantena, Verona	Einzeln	9,95
nach alter Vorgehensweise hergestellt, dem ‚Ripasso‘-Verfahren – in Kürze beschrieben – der Saft der Corvina Trauben wird über die Trester der gekelterten Amarone Trauben laufen gelassen. Die so gewonnenen Weine werden dann ein Jahr lang in kleinen Eichenfässern aus französischer Eiche gelagert, und das will was heißen beim Italiener! Das Eichenholz dominiert aber nicht. PN: Würze, Tiefe!	Im 6er Karton	8,95

2009er Rotondo Castagnoli rosso, Castellina in Chianti,	Einzeln	10,12
Bio zertifiziert – soll ich betonen. Schön beerig, voller Stoff!!!	Im Sixpack	9,95
Einen Sangiovese gibt's hier, von dem Weingut Castagnoli aus Castellina: Wir fangen hier auch mit der Einstiegsdroge an. Schon diese ist ein großes Wohlgefallen auslösendes Tröpfchen.		

2009er Poggio Alloro Chianti DOCG	Einzeln	8,65
PN: Saftiger San Giovese, gute stoffige Art	Im Sixpack	7,95

2009er Ciro Rosso, Zito, Calabrien	Einzeln	7,62
PN: Kernige Art, süffig.	Im Sixpack	6,95

2010er Barbazzale Rosso, Cottanera, Sizilien	Einzeln	8,65
PN: guter Stoff	Im Sixpack	7,95

2007er Saint Mont rouge Gascogne, Les Vignes Retrouvées	Einzel	9,95
Und da ham'mers mit den seltenen Rotweinsorten Tannat und Pinenc zu tun. Maskuliner Rotwein – schon wieder keine Marmelade. Schade aber auch. Hätten wir eh' nicht getrunken. Trocken, stoffig. Zum Essen. Solo auch, aber nur für ge-eichte Zecher.	Im Sixpäck	8,65

2007er Gaudenz Rot von Knipser, Pfalz	Einzel	12,95
Stoffig, kernig, markant.	Im Sixpäck	11,95

Und nun zu den Weißweinen:

2009er Saint Mont blanc Gascogne, Les Vignes Retrouvées	Einzel	9,95
Im Herzen der Gascogne, dieser Weinberg Saint Mont, eine Anlage geschaffen von Benedictinermönchen im 11. Jahrhundert, beherbergt seltene Weißweinsorten wie Gros Manseng, Arrufiac und Petit Courbu. Was rauskommt, schmeckt über-zeugend, sehr überzeugend. Tolle Aromatik, vielschichtig, dicht, kompakt, mit feinsten, anregender Fruchtsäure. Eine kleine Kostbarkeit! Solch' einen Wein kannten Sie bislang nicht, Ihre Freunde auch nicht. Neid, Neid, Neid.	Im Sixpäck	8,65

Jetzt wieder nach Italien:

2010er Ciro bianco, Zito, Calabria	Einzel	7,62
PN: leichter Weißwein, schön anregend, gute Aromatik.	Im Sixpäck	6,95

2010er Barbazzale bianco von Cottanera, Sizilien	Einzel	8,65
PN: Ausgesprochen würzig, aromatisch, pikant.	Im Sixpäck	7,95

2010er Bianco di Custoza DOC, Valpantena, Verona	Einzel	6,09
PN: Feine Süsse, saftig. Gut!	Im Sixpäck	4,99

2010er Pinot Grigio Isonzo Friulisch Venetien	Einzel	9,95
PN: Gut! Würze. Wann lobe ich schon mal Pinot Grigio? Bei dieser an-strengenden Riesenverkostung fiel der aber durch seine Qualität echt positiv auf.	Im Sixpäck	8,95

2010er T-Bianco Vigneto Dolomiti, WG Tramin	Einzel	8,65
PN: Gut, aromatisch.	Im Sixpäck	7,62

2010er Moritz, Pinot Bianco, WG Tramin, Südtirol	Einzel	11,95
PN: guter Stoff, leicht kernig. Wann lobe ich schon mal diese Rebsorte? Diese WG hat mit Willi Stürz einen Super Oenologen.	Im Sixpäck	9,95