

VOICE-OF-WINE-Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker

Erfahrungsbericht, Becker's Trier, VOW-Weinseminar-Menü, 2./3. Juli 2011

Tipp

Welcher Wein passt zu welchem Gericht?

„Kleine Tomatenvariation mit Meeresfrüchten“, dazu der Pinot Gris, AOC, Zellenberg, 2008, Domaine André Ostertag, Elsass.

Die Vorspeise aus der Küche von Wolfgang Becker war ein raffiniert zubereitete Variation. Bei der Weinauswahl waren verschiedene Faktoren zu berücksichtigen: Tomaten, Basilikum und verschieden zubereiteten Schalen- und Krustentieren. Sowohl die Säure der Tomaten, als auch die kräftigen Aromen des Basilikumkrautes mussten vom Wein integriert werden. Der Pinot Gris, Zellenberg 2008 entpuppte sich dabei als äußerst glückliche Lösung.

Winzer André Ostertag erzog den substanzreiche Lagenwein, mit sehr viel Fingerspitzengefühl, in Barriquefässern aus Vogeseneiche. Das Ergebnis ist ein gehaltvoller Weißwein, der eine sehr gute Balance von Frucht und Struktur besitzt. Das Holz ist in der Nase kaum, aber im Abgang deutlich wahrnehmbar.

Der Pinot Gris Zellenberg 2008 begleitete die Tomatenvariation perfekt, denn die Struktur des Lagenweins bilden nicht nur Säure und Mineralik, sondern auch die Gerbstoffe der Eiche. Dadurch war der Weißwein in der Lage, die Tomatensäure der Speise bestens zu integrieren und gleichzeitig ergänzten die Frucht des Weinbouquets, das Aromaspektrum der Speise äußerst reizvoll. Weinseminar Becker's

Weinseminar Becker's

Becker's Hotel und Restaurant liegt im Weinort „Olewig“ nahe der Weinberge. Andererseits sind es nur 2,5 Kilometer ins Stadtzentrum von Trier, mit all seinen Geschäften, Restaurants und römischen Baudenkmälern. Die Küche des Gourmet-Restaurants hat sich zwei Sterne im Guide Michelin und 17 Punkte im Gault Millau-Führer erarbeitet. Das Degustationsmenü wird in der gepflegten Wein-Bar des Restaurants serviert. Das Hotel hat 30 Zimmer und neun Suiten.

Wochenend-Weinseminare für Feinschmecker mit 4-Gang-Degustationsmenü

VOICE-OF-WINE Weinseminare für Feinschmecker finden seit 2004 in Deutschland und Südtirol statt. Ambitionierte Küchenchefs kochen für das Weinseminar ein köstliches Vier-Gang-Degustationsmenü. Zu jedem Gang werden ein bis zwei begleitende Weine serviert.

Info: voice-of-wine.com, Litaratur: Degustationskurs von Laurentius Kollmann

