

Das Weingut Schales in Rheinhessen: Tradition, Leidenschaft und Innovation im internationalen Spitzenformat

15. August 2018

Im rheinhessischen Flörsheim-Dalsheim im Wonnegau, westlich von Worms, ist Vieles ganz besonders: Das Wetter und die Böden, die über die ganze Region verteilten Spitzenlagen von Weltklasse, das Ranking als höchstprämierteste Weinbaugemeinde Deutschlands und vor allem die Hauptdarsteller – die in den Lagen oder in den Orten allgegenwärtigen Weingüter mit ihren bekannten Namen. Einzigartig jedoch ist, dass hier eines der größten deutschen Traditionsweingüter auf 235 Jahre Familienbesitz zurückblicken kann: Das Weingut Schales in der Alzeyer Straße am nordwestlichen Ortsrand von Dalsheim.

1793 begann Familie Schales in einem 12 Hektar großen landwirtschaftlichen Mischbetrieb mit dem Weinanbau. Ende des 19. Jahrhunderts war die nahezu vollständige Umstellung auf Weinbau erreicht, der wachsende Erfolg wurde um 1900 herum durch den ersten Export bestätigt: Die Bedeutung des damaligen Versands von Fasswein von Deutschland nach England kann gar nicht hoch genug eingeschätzt werden, hatte man doch seinerzeit erhebliche Probleme mit der Haltbarkeit, was die Engländer

bekanntlich auf den durch **Aufsprittung** stabilisierten Portwein brachte. Die nächsten **Meilensteine** in der **Betriebshistorie** waren **1935** der **Umzug** an den Ortsrand von **Dalsheim** mit dem Bau einer großen, **unterirdischen Kelterei**. Sehr **weitsichtig** bauten **Astrid Schales Großeltern** ein **Kelterhaus** über **drei Etagen**. Auf diese Weise konnten sie mit der **Schwerkraft arbeiten** und weitgehend auf das **Herumpumpen verzichten**, um **Lesegut, Most** und **Wein** ausgesucht **freundlich zu behandeln**. In der **obersten Etage** erfolgt die **Anlieferung** der Trauben, in der **Mitte** die **Verarbeitung** wie etwa Abbeeren und Abpressen, in der **untersten** wird in Tanks und Fässern **vergoren** und **gereift**. Mitte der **50er Jahre** erfolgte die **Umstellung** auf die **Flaschenvermarktung**. Ende der **sechziger Jahre** wurde das **erste private Weinmuseum** eröffnet, in dem auch die **historische Vinothek** unterkam. Da war man schon unterwegs zum **Weltruhm**, der sich vor allem auf **edelsüße Spitzenweine** gründete und von **Superlativen** wie dem **ersten Eiswein im Wonnegau 1961**, der **Präsentation von Eisweinen aus drei Jahrzehnten 1985** und dem **weltweit ersten Eisweinsekt 1996** begleitet waren. Durch die **1992** gegründete **Trullo GmbH** exportiert **Familie Schales** ihre Weine von Japan über China und Neuseeland bis nach Amerika. Das hat nichts am **familiären Charakter** des **Weinguts** geändert, was nicht zuletzt am **gesellschaftsrechtlichen Format** der **GbR** abzulesen ist. Im Jahr **2000** rangierte das Magazin „Alles über Wein“ das Weingut in die **Top Ten** der **selbstvermarktenden Familienweingüter Deutschlands**.

Man könnte sagen, die **Schales** haben vielleicht nicht immer quantitativ, jedenfalls aber **genetisch Wein im Blut**. Denn die **meisten Familienmitglieder** streben seit **Generationen** in den **Weinbau**, sei es im **Rheinhessischen** oder auch mal im **kanadischen Okanagan Valley**, wohin **Bernd Schales 2003** auswanderte, der

dort Riesling, Grauburgunder, Chardonnay, Schwarzriesling und Merlot anbaut und durch den **ersten Chardonnay-Prosecco** in **British Columbia** auffiel.

In **Flörsheim-Dalsheim** ist **Familie Schales** in der **achten Generation** angelangt. Als **Inhaber** fungieren **Astrid Schales**, **Christian Schales** und **Annette Schales-Allendorf** mit **Astrid** als **Geschäftsführerin**. Im **Keller** trägt **Christian Schales** die **Verantwortung**. **Verantwortung** ist überhaupt ein **einflussreiches Wort** im **Betrieb** der **Familie Schales**, dessen **Bedeutung** sehr **ernst genommen** wird. Dabei geht es beispielsweise um die **Verantwortung** gegenüber der **Natur** im **Weinberg**, um die **Durchsetzung gnadenloser Qualitätsanforderungen** als Betriebsphilosophie oder die **absolute Ehrlichkeit** gegenüber dem **Weintrinker**. Zu letzterem gehört, dass man sich bereits **vor Jahren** bei den **meisten Weinen** von der **Lagenbezeichnung verabschiedet** hat. Das ist höchst **ungewöhnlich**, verweisen doch die **Weingüter** mit **Stolz** auf die **Lagenherkunft** ihrer **besten Weine**. Darüber hinaus bilden **Lagenweine** nicht nur beim **VdP** inzwischen eine **eigenständige Qualitätskategorie**, die möglichst in eine gesetzlich anerkannte **Klassifizierung** als **unwiderlegbares Qualitätsmerkmal** einmünden soll. Es liegt **Familie Schales** sicherlich **fern**, an diesen **Bestrebungen** zu **rütteln**, für sie ist es aber **verantwortungsvoll**, darauf zu verweisen, dass eine **angegebene Lage** zwar einen **Premiumwein ermöglicht**, aber **nicht garantiert**. Da sei schließlich noch das **Weinhandwerk** vor, das den **Wein** zum **Spiegelbild** der **Lage** und damit zum **Spitzenprodukt** machen kann - oder auch nicht. Bei den **Schales** zählt die **individuelle Persönlichkeit** jeder **Rebsorte** und die **Kunst** des **Winzers** als **Dirigent** im **Weinberg** wie im **Keller**. **Betriebswirtschaftlich** kann und will man sich den **weitgehenden Verzicht** auf **Lagenbezeichnungen**

leisten, zumal das **Weingut** seit jeher auf die **Devise** ausgerichtet ist: **Gegründet, um gut zu sein**. Auf **Qualität** hatte man längst **gesetzt**, bevor im Rheinhessischen die **jungen Winzer** mit den **revolutionären Ideen** aus Geisenheim ankamen und die **väterliche Massenweinproduktion ächteten**.

An **Weinbergen** kommt das Weingut aktuell auf rund **60 Hektar** mit Parzellen in den **Lagen Dalsheimer Sauloch, Hubacker, Steig, Bürgel und Goldberg**. Hier steht eine schier **unglaubliche Vielfalt von Rebsorten**. Bei den **weißen** sind es Riesling (ca. 30 %), Grau- und Weißburgunder, Rieslaner, Bacchus, Cabernet Blanc, Chardonnay, Gelber Muskateller, Gewürztraminer, Kerner, Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Silvaner, Huxelrebe, Siegerrebe und die **Raritätssorte Kanzler**, die **1927** aus einer **Kreuzung** zwischen **Müller-Thurgau** und **Silvaner** hervorging. Als **Weltpremiere** wurde aus ihr **2011** eine **edelsüße Beerenauslese** abgefüllt. Bei den **roten Sorten**, die etwa **ein Drittel der Erzeugung** ausmachen, sind es Pinot Noir, Spätburgunder, Portugieser, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Meunier, Dornfelder, Saint Laurent und Schwarzriesling.

Ermöglicht wird der **Sortenreichtum** von den **kalk- und mineralreichen Böden** und den **klimatischen Eigenarten der Region** entlang des **50. Breitengrads**. Jede **Rebsorte** nimmt sich aus den unterschiedlich zusammengesetzten 65-70 Millionen Jahre alten **Muschelkalk-Verwitterungsböden**, dem **Lösslehm und Ton** oder dem **Kalksteinbraunlehm-Terrain (Terra fusca)**, was sie braucht, um ihren **Sortencharakter** optimal zu entfalten. Die **Sonne** wird heutzutage ja **freigiebig geliefert**, so dass das **Terroir powern** und mit den **Aromen verschwenderisch umgehen** gehen kann. Nicht ohne

Grund wird die **Strecke im Schutz des Donnersbergs südöstlich zum Rhein** hin als „**Tal der Könige**“ bezeichnet.

Alle **Weißweine** des **Weinguts** sind im **Edelstahl** und seit dem **Jahrgang 2015** **vegan** ausgebaut. Im **Ablauf des Ausbaus** wird also insbesondere bei der **Klärung** und **Stabilisierung** des **Mosts** und des **Weins** auf **Mittel** mit **tierischen Bestandteilen** wie **Gelatine** **verzichtet**. Die **Rotweine** bekommen alle ihr **Holz** ab, dabei ruht so manche **Cuvée** über **drei bis vier Jahre** im **Fass**. Insgesamt befüllt das **Weingut Schales** alljährlich rund eine **halbe Million Flaschen** - aktuell werden über **80 verschiedene Weine** angeboten. Neben den zahlreichen **Varianten der Rebsortenweine** in der **Linie „Schales“** gibt es noch die **Linien Trullo, Mont Donnere** und den **High End Bereich Cardinalis**. Mit **Leidenschaft** und **solidem Handwerk** gelingt es dem **Weingut Schales** stets aufs **Neue, Tradition** und **Innovation** zu **vereinen** und **immer erfolgreicher** zu werden. Regelmäßig werden die **Weine** in **internationalen Wettbewerben** mit **Auszeichnungen** **überhäuft** - die **deutsche und internationale Fachwelt** trinkt, staunt und **prämiiert**. Das **Engagement** von **Familie Schales** für den **Wein** geht weit über die **üblichen Winzervereinigungen** hinaus. So ist **Astrid Schales** im Verein **VINISSIMA Frauen und Wein** tätig und seit Jahren **Botschafterin** der **Initiative „Wine in Moderation“**, die **gesundheitliche Aspekte** für einen **maßvollen Umgang mit Wein** als **Alkoholgetränk** ins **Bewusstsein** rückt.

Bei einem **Besuch** des **Weinguts** sollte man **neben der Verkostung** auch den **schönen alten Holzfasskeller** und das **hauseigene Museum** besuchen mit der **Weinkrug-Sammlung** und den **Szenen** und **Geräten** von der **Pflege** der **Reben**, der **Weinabfüllung** oder der **Korkenherstellung**. Außerdem gibt es die **Wein-Raritätensammlungen**

mit über **40 Jahrgängen** von **bekannten Weingütern** aus **zwei Jahrhunderten**. Bei dieser Gelegenheit können Sie sich gleich ein **Angebot** machen lassen für den Kauf einen **Geburtstags-** oder **Jubiläumswein** - zurück bis **1945**.

Wir konnten **zwölf Weine** des **Weinguts Schales** verkosten.

Riesling trocken 2017

Der **Schales Riesling** trocken ist der **traditionsreiche Klassiker** des Rebsorten-Sortiments. Es ist der **Universal-Weiße**, der gerade **hoch bewertet** wurde im **Wettbewerb Best of Riesling 2018**. Er schickt intensive **Aromen** aus dem Glas: Zitrusfrüchte, weiße Pfirsiche, eine leichte Würze und mineralisch-kalkige Noten. Die **lebendige Säure** ist ordentlich untergebracht und stützt den fruchtig-süffigen **Nachhall**, der durch eine delikate, **mineralische Schmelzigkeit** zum fröhlichen **Trinkfluss** inspiriert. Ein **harmonischer** und zugleich **komplexer Wein**, wie er im **Einstiegsbereich** **selten** zu finden ist. Holen Sie ihn gut gekühlt aus der Box als erstklassigen Picknickwein.

Weisser Burgunder trocken 2017

Der **sortenreine Weißburgunder** hat bestimmt einiges aus den **Kalksteinbraunlehm-Parzellen** mitbekommen, die der Rebsorte **ideale Wachstumsbedingungen** bieten. Überhaupt ist **Rheinhessen** eines der **traditionellen Hauptanbaugebiete** des **Weißen Burgunders** in Deutschland, der **aktuell voll im Aufwärtstrend** liegt. Der **Weißburgunder** aus **Schales Rebsortenlinie** zeigt sich mit einem zart-vornehmen **Bukett**, das leichte Anklänge von grün-gelben Birnen, Äpfeln, frühreifen Aprikosen, Nüssen und Quitten anstimmt. Er

entwickelt einen fast schon **vollmundigen**, jedenfalls **harmonischen**, **feingliedrigen**, zuweilen **animierenden würzigen Geschmack** mit einem keineswegs unscheinbaren, aber eher **sanften Säuregerüst** und einem mittleren **Körper**. Der Wein ist ein **idealer Menübegleiter**, der sowohl zu einer Meeresfrüchte-Vorspeise als auch zu einem Kalbfleisch-Risotto oder zu Geschnetzeltem vom Schwein gereicht werden kann - ach ja, natürlich auch zu dem üblichen Verdächtigen, dem Spargel.

Sauvignon Blanc trocken 2016

Endlich einmal wieder ein echter, **klassischer Sauvignon Blanc jenseits** aller **Experimente**, mit denen an der Rebsorte in **Jungwinzerkreisen** gerne und oft rumgemacht wird. Warum soll ein **Sauvignon Blanc** nicht mehr **rebsortentypisch** schmecken? Dieser hier ist jedenfalls absolut **stilsicher** und damit **frisch, fruchtig** und **ausdrucksstark**. Alles gut **abgestimmt** und **nicht aufdringlich**. Im **Duft** kommen uns gleich die Stachelbeeren entgegen, die sich mit guter Substanz auch im **Mund** verbreiten. Dazu gibt es grüne Paprika, Kiwis und gelbe Fruchtaromen. Ein kleiner Touch Holunderblüte topt die vegetabilen Noten. Im langen **Abgang** hält er seine betonte, klare und mit der Säure **gut ausgeglichene Fruchtigkeit** in Erinnerung. Ein schöner Wein zum kleinen oder großen Appetizer und zu einem Salatgang.

Gelber Muskateller trocken 2016

Ein **betörender Wein** für **sommerliche Lust und Laune** kündigt sich mit **expressiver Exotik** an. Die typische, leicht blumige **Muskateller-Aromatik** erfreut die Nase und macht Appetit auf den ersten Schluck. Der löst einen ungeahnten Hang zur Sucht aus, so **fruchtig, würzig, exotisch schmeckt** der Wein. Im **Fruchtspektrum** nehmen wir

unter anderem Mandarinen, gelbe Pfirsiche und reife Ananas wahr plus Holunder- und Akazienblüten. Ein **Aroma**, das die **Individualität** der **Rebsorte** treffend wiedergibt. Die **Säure** ist lebendig, aber nicht unangemessen, was dafür spricht, dass **gut gereifte Trauben geerntet** wurden. Sie eskortiert die **Fruchtigkeit** in einen samtigen **Abgang**, der auf der Zunge noch lange **nachhallt**. Das ist ein richtig **feiner, eleganter Muskateller**, der gerne einen Open-End-Abend begleitet. Sie können ihn aber auch einem Rebhuhn aus dem Ofen aufdrängen, ohne dass es Verstimmungen gibt.

Scheurebe Kabinett lieblich 2017

Die Scheu, wie sie salopp genannt wird, wurde **1916** gar **nicht weit** vom **Weingut Schales** entfernt aus **Riesling** und **Silvaner** geboren, aus den **Züchtungen** des **Georg Scheu** in **Alzey**. Die Rebe hatte jahrzehntelang im **Wonnegau** die **größte Verbreitung** in **Deutschland**. Der **Rebsorte** gefällt es gut, wenn sie, wie von **Familie Schales**, **mild-lieblich ausgebaut** wird, damit sie als potenzielle **Fruchtbombe** schon in der Nase ticken kann. Das kommt auch bei **Trockentrinkern**, die **Süße** sonst **heimlich trinken**, ganz **offiziell trendy** an. Im dezenten **Bukett** arbeiten sich die **sortentypischen Aromen** von schwarzen Johannisbeeren, hyperreifen gelben Birnen und gelben Pfirsichen zärtlich tastend voran. Die **Zunge** wird von einer **feinfruchtigen Textur** wohlig umhüllt, die runden Cassis-Aromen **kleiden** den **Gaumen lüstern aus**. Ein **runder, reifer Lecker-Wein**, der einen Abend als Solist verschönern kann, gerne aber auch zu einem üppigen Obstsalat glänzt.

Merlot Blanc de Noir 2017

Der **trockene Weiße** aus der **roten Merlot-Sorte** wurde sorgfältig im Edelstahl **vinifiziert**, um die **Beerenhäute** nicht zu **verärgern**,

damit sie die **Farbe** gefälligst für sich **behalten**. Der Wein bringt das **fruchtige Merlot-Bukett** erstaunlich tief in die Nase. Offenbar wurden gut erhaltene **Merlot-Trauben erster Wahl** verarbeitet, während ein **Blanc de Noir** in **deutschen Landen** oftmals nur den **Restbewuchs** abbekommt. Wir **schnüffeln** und **kauen** an grünen Äpfeln, exotischen Litschis, weißen und roten Johannisbeeren und einigen Kräutern wie Minze herum. Auch mit der zurückhaltenden **Säure** bringt der Wein einen **schönen Körper** in den **Mund**, voller **Substanz** und **saftiger Präsenz**. Im sanften **Finish** zeigt sich eine ambivalente, mal leicht herbe, mal süßliche **Frucht** mit einer **eleganten Seite**. Ein **überraschend fülliger Blanc de Noir**, **frisch** und **spritzig**. Der ideale Partner für einen fröhlichen Sommerabend mit und ohne Grill.

Her mit dem schönen Leben Grauburgunder trocken 2017

Die **Bezeichnung** dieses Weins ist beabsichtigter Weise **Programm**. Es könnte durchaus wie die **französische Filmkomödie** „Her mit den kleinen Engländerinnen“ **auf Party ausgerichtet** sein. Seriöser aber sind die Spuren zu **Uwe Bogens** gleichnamigen **Roman**, der sich darum kümmert, wie **Mann** und **Frau** möglichst **lange** bei der **großen Liebe** **bleiben** können. Da gibt es eine einfache Lösung: **dieser Wein**. Ein **launiger Tropfen** aus der immer **beliebter** werdenden **Sorte Grauburgunder**, dem zumindest in Deutschland zunehmend ein **eigener Charakter** jenseits des **gewöhnlichen Pinot Grigio** abgewonnen wird, jedenfalls im **Weingut Schales**. Im Glas entwickelt sich eine **frische Duftigkeit** von gelben Birnen, reifen gelb-roten Äpfeln, Spuren von Ananas und getrockneten Sultaninen und ein kleiner Touch von Zitrus und Mandeln nebst einem Hauch gelber Paprikaschoten. Am **Gaumen** kommt er **flüssig, jung** und **adrett** an. Die **lebendige Säure** und eine **kleine Mineralik** bauen ordentlich

Druck auf, ohne satt zu machen. Das ist der **spritzige Typ**, der einen **schönen Trinkfluss** fördert. Er behauptet sich gut neben einer Lasagne, verschönert einen Pizza-Abend und begleitet etwas weniger schnöde, sondern distinguiert jedes Spargelgericht.

Cardinalis Riesling Beerenauslese 2007

Die **edelsüßen Weine** sind gewöhnlich die **Königsdisziplin** jedes **Winzers**, jedenfalls seit die klebrig süßen Massenweine in die Industriewelt-Weine der Discounter abgewandert sind. „**Seit dem Jahrgang 1989** ist das **Weingut Schales** in Deutschland der **führende Erzeuger edelsüßer Weine**“, hat einst Weinautor **Stuart Pigott** festgestellt. Schon damals hatte **Familie Schales** in der **Erzeugung der Edelsüßen Übung und Erfahrung**, baut man doch **seit 1961** regelmäßig **Eisweine** aus. Die **Beerenauslese** aus dem **Riesling** des Jahres **2007**, die in der **Premium-Linie Cardinalis** rangiert, kann man nur noch mit **verdrehten Augen euphorisch** als **himmlisches Engelspipi klassifizieren**. Eine gediegene **Aromatik** von gelben Birnen und roten Datteln strömt in die Nase, umweht von karamelligen Schwaden. Am **Gaumen** ein **dichtes, fruchtiges Krafterlebnis** mit den betreffenden Aromen plus Quitten und orientalischen Gewürzen. Im **Finish** präsentiert er sich **balanciert, energisch und komplex** mit einer **warmen Länge**. Obendrein bietet die **Beerenauslese** auch noch eine **brillante Säure** im **Eiswein-Stil**. Ein Wein, nein, eine **Götternahrung**, der gewohnte Dimensionen sprengt. Weg mit dem Blauschimmelkäse, der Apfeltarte und dem Karamellpudding – der **Cardinalis Riesling Beerenauslese 2007** muss einen **Auftritt als Solist** haben.

horrido! Rotweincuvée trocken 2013

Horrido!, das ist der **traditionelle Ausruf** in der **Jagdleidenschaft**, die in der **Familie Schales** einige **Anhänger** hat. Mit dieser Bezeichnung, dem **Zusatz vegan** und einem **Jagdmotiv** aus **Geweihen** schmückt sich ein in diesem Jahr erstmals präsentierte **Rotwein-Cuvée** aus dem Jahrgang 2013. Es ist eine **Komposition** aus den relativ **neuen Rebsorten Cabernet Dorsa, Cabernet Dorio, Cabernet Mitos** und **Palas**. Hinter **Cabernet Dorsa** und **Dorio** verbergen sich Kreuzungen von **Dornfelder** mit **Lemberger**, hinter **Cabernet Mitos** und hinter **Palas** Kreuzungen von **Blauem Limberger** (**Lemberger**) und der uralten roten **Teinturier du Cher**, bei uns **Rubindraube** genannt. Es fällt auf, dass **ausschließlich** aus solchen **neuen Rebsorten** assembliert wurde, **ohne Absicherung** durch eine **altbewährte Basissorte**. Das heißt indes **nicht**, dass die **gestandenen Roten** schon zum **Abschuss freigegeben** oder nun per „Hatz“ **getrieben** werden. Wir „bögen“ uns einfach mal mit etwas **Neuem in die Zukunft** und „changieren“ mit **schmackhaften Innovationen**, von denen dieser **Wein** eine **besonders gelungene** ist.

Im **Glas** sehen wir ein tiefdunkles Rubinrot. Der Wein macht sich mit einer imposanten **Duftigkeit** ungeduldig bemerkbar: Blaue und rote Beerenfrüchte wie Brombeeren, Heidelbeeren, schwarze und rote Johannisbeeren, dazu kleine Walderdbeeren und ein paar Kirschen plus einem Touch Paprika. Rundherum **schnüffeln** wir an einer feinen **Vanillenote** - kann man auch verlangen, schließlich durfte die Cuvée ins **große Holz**. **Geschmacklich** beeindruckt die **Harmonie** aus Würze, zurückgenommener Säure und perfekter **Tanninstruktur**. **Ausgewogenheit** ist übrigens ein **hochwertiges Qualitätsmerkmal**, das die **Weine** von **Familie Schales** **generell auszeichnet**! Also gleitet der Wein **ausbalanciert** und **sanft** über die Zunge in einen langen, fruchtig-saftigen **Abgang**. Das ist eine **komplexe Cuvée**, **kraftvoll**

und **fruchtig** im **Geschmack**, ohne schwer zu wirken. Zum **Speisepairing** ist nicht viel zu sagen: Wild, Wild und nochmal Wild - Halali!

Mont Donnerre Pinot Noir trocken 2013

Die Bezeichnung der regionalen **Weinlinie Mont Donnerre**, zu der sowohl **weiße Blancs** als auch **rote Pinots** in der klassischen **Bordeaux-Flasche** gehören, kommt vom **napoleonische Departement Mont Tonnerre**, das sich ableitet vom **Donnersberg**, dem **höchsten Berg** in **Rheinland-Pfalz**. Er erfüllt im **Wonnegau** die wichtige Aufgabe, mieses **Wetter abzufangen**, inklusive der gefürchteten **Hagelschauer** und schweren **Gewitter**. **Phonetisch** ist übrigens **keine hochfranzösische Aussprache** angebracht, sondern die **buchstabengetreue**, vom „donnern“ abgeleitete **Lesart** beliebt, man ist schließlich in **Rheinhessen**.

Der **Pinot Noir** reifte **über 30 Monate** mit kontrolliertem Nichtstun im **großen Eichenfass**. Da konnte er seine **intellektuelle Zickigkeit ablegen** und **Finesse** und **Eleganz entwickeln**. Die öffnet sich mit einem animierenden, leicht süßlichen Kirsch-**Bukett**, das am Gaumen fein ankommt und Eindrücke von Heidelbeeren, Brombeeren, Süßholz und einer Spur Mokka teilen muss. Fast schon selbstverständlich ist die **gute Balance**, in der die **Frucht der Rebsorte** mit der leichten **Mineralität** und der dezenten **Säure** vermählt ist. Man hatte offenbar **2013** den **Erntezeitpunkt** gut abgepasst und ist einem **übermäßigem Säureabbau** zugekommen. Ein **klassischer Burgunder** mit einer **verführerischen Seidigkeit**, hohen **Dichte** und einer **Eleganz**, der sich mit den **Jahren weiter entwickeln** wird. Wer zu diesem Wein nicht gerade ein Pfälzer Wildschwein aus dem Ofen zaubern kann, serviert ihn zu Spanferkelrippchen vom Grill, gewürzt

mit Salz, grobem Pfeffer und einem Strich Butter - bitte nicht mit triefenden Grillsoßen versauen.

Cardinalis Cabernet-Sauvignon & Merlot 2011

CARDINALIS ist die **High End Kollektion** des Weinguts, die sich mit im wahrsten Sinne des Wortes **ausgezeichneten Weinen** schmückt, die **etwas Besonderes** bieten.

Das **Bukett** ist ungemein lebendig und konzentriert: rote und schwarze Beerenfrüchte, Paprika, dunkler Tabak, Minze und andere Kräuter. Im **Mund** wird der **süßliche Schmelz** des **Merlots** von den kräftigen, **reifen Tanninen** des **Cabernet Sauvignon** gebändigt. Der Cab hat auch für das **gut strukturierte Tanningerüst** gesorgt, was die berühmte **Langlebigkeit** verursacht. Mit Zeit und Geduld wird der Wein noch **über viele Jahre interessante Geschmackserlebnisse** bieten. Die kann man aber schon **jetzt genießen**: Welch **saftige Fruchtstruktur**, welch **zarte Mineralität**, welch **Vollmundigkeit** und **Würze** auf der Zunge - das ist höchste **handwerkliche Winzerkunst** in einem **edlen Rotwein** wie man ihn aus deutschen Anbaugebieten kaum vermutet. **Verwöhnen** Sie sich und den Wein mit einer Lammkeule aus dem Rohr oder einem pikanten Rindsgulasch mit Paprika. Das Weinerlebnis wird übrigens noch vollkommener, wenn Sie den Wein drei Stunden vor dem Genuss **karaffieren**.

Sekt Gelber Muskateller trocken 2012

Das ist die **exquisite Einstimmung** für **festliche Stunden**, eine **unwiderstehliche Begegnung** to remember. Der Sekt ist **flaschenvergoren** und mit der Rebsorte **Muskateller** eher eine **Seltenheit** im **Sektbereich**. Er grüßt aus dem Glas mit einer **festen Mousseux** aus **feinen Bläschen**, die ewig **anhält**. Zarte **Anklänge** an

Holunder- und Akazienblüten mit Nuancen, die an Aprikose, Mango, Wiesenkräuter und ein morgendliches Brioche erinnern. Am **Gaumen** tritt er **saftig, erotisch prickelnd, feinnervig und elegant** auf. Die **feinstrukturierte Fruchtsäure** trifft auf eine **dezenste Mineralität** und sorgt für die **stimmige Spritzigkeit** mit **herrlichem Fruchtschmelz**. Ein schwungvoller Fest- und Festtags-Trunk.

Im Hörerlebnis stellt **Astrid Schales** anlässlich der **Präsentation Rheinhessen 2018** in Berlin das **Weingut** und die **Weine** vor.

➞ mehr Infos über das Weingut Schales

<http://www.schales.de/de/willkommen-im-weingut-schales.html>

➞ mehr Infos über das Anbaugebiet Rheinhessen

<http://www.rheinhessen.de/>

➞ mehr Infos über Wine in Moderation

<https://www.wineinmoderation.eu/de/home/list/>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de

Vier-enden-der-welt@t-online.de