

Terrassen-Offensive

Was passt besser zu einem lauen Sommerabend auf der heimischen Terrasse, als eine fruchtige Weißwein-Cuvée? Dass es während der Sommer-Weinprobe spritzig-frisch zugging, lag aber nicht nur an den sechs Cuvéés, sondern auch an Verkosterin Susanne Nett.

Die ehemalige Rhein Hessische und Deutsche Weinkönigin Susanne Nett ist zwar keine Pfälzerin, passt aber mit ihrer offenen, unkomplizierten Art hervorragend in die Region. Zusammen mit Lebenspartner Daniel Nett führt sie seit zwei Jahren in Gimmeldingen „Netts Restaurant“. Außerdem moderiert die zweifache Mutter im SWR-Fernsehen ihre eigene Sendung „Rezeptsucher“. Heute ist sie auf der Suche nach der perfekten Weißwein-Cuvée. „Das Renommee dieser Marriage-Weine ist in Deutschland leider nicht so groß, wie beispielsweise in Frankreich. Ich hoffe, dass sich das ändert. Eine Cuvée ist keine Panscherei, sondern ein harmonisch ausbalancierter Wein, der die besten Eigenschaften mehrerer Weine miteinander verbindet“, erklärt die Gastronomin. Nachdem die Cuvéés etwas atmen durften, entdeckt Nett neben fruchtigen Aromen eine breite Vielfalt. Das passt hervorragend zum Konzept ihres Restaurants: „Wir möchten über den Tellerrand hinausschauen. Das gilt ebenso für unser Weinangebot.“ Damit die Gäste an den stilvollen Kastanientischen oder auf der großzügigen Terrasse mit Blick auf die Rheinebene unbeschwert genießen können, stehen sieben Gästezimmer zum Übernachten bereit. So viel Zeit kann sich Nett für die Cuvée-Probe natürlich nicht nehmen. Aber mit Wein Nummer zwei hat sie bereits ihren eindeutigen Favoriten gefunden. „Besonders gut gefallen mir die frischen Zitrusnoten und das ausgewogene Spiel von Süße und Säure. Für mich der perfekte Terrassenwein!“



Der Favorit:

Weingut Gerhard Klein

2010er N°38 Weiß trocken
4,80 Euro, Tel. 06323 2713
klein-wein@t-online.de
Sehr harmonisch ausbalanciert mit frischen Noten von Zitrus und Gras, klar, saftig, lebendig. Der ideale Terrassenwein. Harmoniert hervorragend zu Pasta mit Spargel an Frühlingslauch und Walnussöl, darüber etwas grober Parmesan.

Außerdem im Probierpaket:

Winzerverein Deidesheim

2009er Cuvée 112
7,20 Euro, Tel. 06326 96880
info@winzervereindeidesheim.de
Sehr fruchtbetonter Wein mit Pfirsich- und Aprikosearomen und hoher Restsüße. Passt gut zu herbstlichen Desserts, wie Zartbitterschokoladenkuchen mit marinierten Erdbeeren oder Orangen.

Weingut Bergdolt-Reiff & Nett

2010er Pin:OX Weißweincuvée trocken
5,90 Euro, Tel. 06327 2803
info@weingut-brn.de
Ausgewogenes Süße-Säure-Spiel, sehr würzige Noten und Kräuteraromen. Der ideale Begleiter zu asiatischen Gerichten mit Sprossengemüse und Fisch.

Weitere Empfehlungen:

Weingut Pfaffmann

2010er Cuvée weiß trocken
11,00 Euro, Tel. 06345 1364
r-t-pfaffmann@t-online.de
Dezente Säure, erinnert etwas an Pampelmuse. Leicht erdiger Ton. Passt gut zu regionalen Spezialitäten wie Saumagen mit Rahmkraut, das leicht süßlich dem trockenen Wein gegen hält.

Weingut Wegner

2010er Sommertime
Cuvée Kabinett trocken
4,90 Euro, Tel. 06322 989327
wegnerjf@yahoo.com
Ein würziger Wein mit Pfefferminz- und Zitrusnoten, saftig, ein schöner Allrounder. Eine gute Wahl zu deftigen Speisen wie Braten mit Schupfnudeln und Schmor Gemüse.

Weingut Pfleger-Karr

2010er Cuvée-Blanc
Weisenheimer Kabinett feinherb
4,70 Euro, Tel. 06353 7497
weingut@pflieger-karr.de
Sehr blumig mit hoher Restsüße und angenehmer Säure, wie ein Eisbonbon. Ein idealer Dessertwein, zu rotem Stachelbeerragout an Joghurt-Limetten-Eis.

Das Probierpaket

Cuvée-Kunst

Mit den drei Weißwein-Cuvéés des Probierpakets können Sie das ganze Spektrum der Cuvée-Kunst erleben. Dem trocken-frischen Favorit steht mit der „Cuvée 112“ eine fruchtige Alternative mit viel Restsüße zur Seite. Die Weißweincuvée „Pin:OX“ macht mit ihren würzigen Kräuteraromen den Dreiklang vollkommen.

Das Weißwein-Cuvée-Paket kostet 24,50 Euro inklusive Versandkosten. Pfalzclub-Mitglieder zahlen nur 22,50 Euro. Bestellung unter Telefon 06321 912322 oder im Internet auf www.pfalzshop.com

