

DAS BESTE

genießen

**BIER & FEINE SPEISEN -
EIN HOCHGENUSS:**

**1. BIRSOMMELIER-WELTMEISTER
KARL SCHIFFNER EMPFIEHLT**

**LUXUS UHREN:
MONDSÜCHTIG**

**EIN LEBEN
FÜR DEN GUTEN GESCHMACK:
GERICHTE VON JOHANN LAFER**

**IM PORTRAIT:
DIE RUMKÖNIGIN VON GUATEMALA**

EXKLUSIV-PARTNER-HOTELS



AUS DER SCHATZKAMMER

2001 KüWe Zero Riesling Spätlese trocken

Als »DAS BESTE genießen« im vergangenen Jahr über den 1992 er Geisenheimer Kläuserweg Riesling Spätlese des Weinguts Wegeler und seiner exzellenten Harmonie zu Wildgerichten berichtete und wir uns selbst von den reifen, restsüßen Rieslingen haben begeistern lassen, freuen wir uns Ihnen heute ein weiteres Riesling-Highlight aus den Kellern des Weinguts in Oestrich-Winkel vorzustellen.



Im Jahr 2000 haben der Vorstand der Dorint Hotels gemeinsam mit den Weingütern Künstler und Wegeler das Weinprojekt „KüWe Zero“ gestartet. Die Verbindung dieser Weingüter entstand nicht zufällig: es waren zwei Rheingauer Weingüter, die wie kaum ein anderes Weingut große trockene Rieslinge hervorbringen konnten.

Künstler und Wegeler gründeten dafür eigens die KüWe Zero Kellerei, unter deren Namen dieser Wein gefüllt wurde. KüWe Zero, eine Komposition unterschiedlichen Terroirs, verbindet die eleganten, leicht mineralischen Rieslinge von den steinigen Böden des Geisenheimer Rothenberges im Rheintal mit den opulenteren ausdrucksstärkeren Weinen der tiefgründigen Böden um die Hochheimer Lagen am Main zu einem einzigartigen trockenen Riesling.

Die Freundschaft beider Familien, die beide kurz vor der Ernte 2000 die Generationsnachfolge angetreten hatte, kommt in der Verbindung beider Namen zum Ausdruck. Der Begriff KÜWE bekommt eine ganz neue Dimension. Nicht nur die Weine zweier Familien verbinden sich zu etwas Einzigartigem, auch der Name selbst ist die Synthese von zwei großen Rheingauer Rieslingen. Zum 10-jährigen Jubiläum haben Künstler und Wegeler jeweils ihre letzten Flaschen für die Freunde der reifen Rieslinge aus ihren tiefen Kellern geholt.

Wir haben diesen besonderen Wein zum Nordsee-Deichlamm genossen, eine Dreiviertelstunde vorher dekantiert ... und konnten auch von einer zweiten Flasche nicht lassen!

Der Preis für die Flasche KüWe Zero liegt bei 29,- Euro. Zu bestellen unter 06723-99090 oder per Mail unter karin@wegeler.com

Verkostungsnotiz von Dr. Tom Drieseberg (Weingut Wegeler): Farbe wie helles Gold, in der Nase zuerst Quitte und Birne, dahinter auch Aprikosen; mineralischer Reifeton mit noch jugendlichen Anklängen. Im Geschmack zuerst ein kraftvoller Auftakt; groß und elegant auf der Zunge und wieder Quitte und Birne. Würzig und chremig mit einem sehr langen Abgang, erstaunlich jugendlich und perfekt gereift.

Lammfilets im Brotmantel mit Zucchini-Minze-Salat und scharfem Joghurt-Dip

Rezept für 4 Personen

4 mittelgroße Zucchini
Zucchini waschen, trockentupfen und in schräge dünne Scheiben schneiden.

2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
Knoblauch schälen, durch eine Presse drücken und in dem heißen Olivenöl anschwitzen. Zucchinis Scheiben zufügen und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Gemüse in eine Schüssel füllen.

1 Bund Minze
2 EL Weißweinessig
3 EL Olivenöl
1 EL Honig
Minze abbrausen, trockenschütteln, Blätter abzupfen und zu den gebratenen Zucchini in die Schüssel geben. Essig, Olivenöl und Honig zugeben und alles locker miteinander vermischen.

1 Ciabatta Brot
Vom Ciabatta Brot der Länge nach 8 ca. 2 mm dünne Scheiben herunterschneiden (dies geht am Besten mit der Aufschnittmaschine).

8 Lammfilets, à ca. 50 g
Salz, Pfeffer
50 g Butterschmalz
3 EL Pinienkerne, geröstet
Lammfilets abbrausen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Je ein Filet mit einer Brotscheibe umwickeln. Die Lammfilets in dem heißen Butterschmalz langsam rundherum goldbraun und knusprig braten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit dem Zucchini-Minze-Salat anrichten. Mit Pinienkernen bestreuen.

© by Johann Lafer

