

Das kulinarische Kulturmagazin

#70/71 Herbst/Winter 2024/25

Effilee



# Effilee



Es gibt Reis, Baby!

*Und zwar das beste Risotto der Welt*

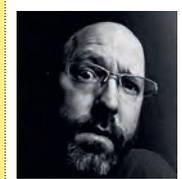


DEUTSCHLAND € 19,80 · EU € 21,00 · SCHWEIZ SFR 40,00

# WEINTIPPS

Pfalz, Deutschland  
**BRUT NATURE ROSÉ 21/22**  
 Weingut Jürgen Leiner

Weil die Zankerei mit der Weinkontrolle einfach zu mühsam war, gibt es Sven Leiners Produkte seit 2018 nur noch als *Landwein*. Der neueste Streich ist ein Multi-Vintage Rosé Sekt, Brut Nature aus den Jahrgängen 2021 und 2022. Statt Hefe und Rübenzucker fügt Leiner gärenden Most für die zweite Gärung hinzu. Brut Nature bekommt so nochmals eine völlig andere Aussage. Für diesen Sekt aus hundert Prozent Spätburgunder wurden Trauben des 2021er Jahrgangs früh gelesen und anschließend mit Rapen als Ganztrauben schonend gepresst.



**Sebastian Bordthäuser** schreibt über Wein, Sake, Cocktails und ist freischaffender Sommelier

Der Most wurde spontan in Tonneaux aus österreichischer und französischer Eiche vergoren, und wie immer gibt's bei Leiners auch die Malo, das heißt den natürlichen Säureabbau. Nach einem Jahr auf der Vollhefe wurde dem 21er der 2022er

Wein quasi als Starter für die zweite Gärung dazugegeben. Für die Farbe gibt Leiner nach der Gärung sieben Prozent ungeschwefelten Spätburgunder hinzu. Das sorgt auch für feine Frucht, die an rote Johannisbeeren, Preiselbeeren und kleine Waldhimbeeren erinnert. Handwerklich mit lebendiger Säure und feinem Mousseux oszilliert er zwischen saftig herber Frucht und seidiger Phenolik, was ihn der Aperitif-Situation enthebt und auch zu Tisch Bella Figura machen lässt. Mit schlanken elf Prozent schenkt es sich reuelos und vor allem hochfrequent nach.

 Rosé Sekt in Purezza  
 27 Euro, [weingut-leiner.de](http://weingut-leiner.de)

Rheingau, Deutschland  
**L'ARTISTE BRUT 2018**  
 Schloss Vaux

Je älter ich werde, desto häufiger dürstet es mich nach Bubbles. PetNat, Champagner, Cava, Crémant, Sparkling Shiraz, guter Prosecco – immer her damit! Und natürlich Winzersekt, wo sich so viel getan hat seit Volker Raumlands



**Ursula Heinzelmann** schreibt bei *Effilee*, der *Fine, Slow Food, Vinum* sowie ihre eigenen Bücher

ersten Versuchen 1984. Dank seines Engagements hat heute beinahe jedes Weingut, das etwas auf sich hält, ziemlich guten eigenen Sekt im Angebot. Deutscher Sekt als solcher hingegen, das ist in Discounter- und Supermarktregalen immer noch frustrierend. Doch auch daran arbeitet Raumländ, inzwischen als Präsident des Verbands deutscher Sektmacher – die mit dem echten, guten Stoff! Lange Vorrede, kurzer Sinn: Die Ausnahmeerscheinung Schloss Vaux spielt dabei eine wichtige Rolle. Seit über 150 Jahren reine Sektmanufaktur, seit 2014 auch mit eigenen Weinbergen, im Rheingau, mittlerweile biodynamisch bewirtschaftet, und mit der Vision einer zeitgemäßen, alkohollichten und doch ausdrucksvollen Stilistik. Vaux ist immer eine Bank (und der rote Assmannshäuser weit mehr als das!!), aber L'Artiste, soeben lanciert, setzt neue Maßstäbe. Sehr differenziert an- und ausgebaute Riesling-Grundweine, knapp fünf Jahre auf der Hefe. Wirkt zuerst geradezu duftig, zeigt dann herbe Tiefe und Komplexität ohne jede Schwere und begleitet sehr souverän vielerlei auf dem Teller. Weil zwar Bubbles, aber auch wirklich guter Wein. So geht Sekt.

 Engelbert Krulls Loreley  
 Extra Cuvée hat endgültig ausgedient  
 35 Euro, [schloss-vaux.de](http://schloss-vaux.de)

Ruwer, Deutschland  
**KARTHÄUSERHOF BRUT 2020**  
 Karthäuserhof

Am Karthäuserhof hat es 2020 begonnen zu prickeln. Valentin Leonardy, einer der früheren Weingutsbesitzer, hatte den Wunsch, Schaumweine herzustellen in seinem Testament verankert. Jetzt ging er, mit dem Einzug von Mathieu Kauffmann in Erfüllung. Die Ruwer ist ein wichtiger Zufluss der Mosel, an deren romantischen Rebhängen besonders blumige und kräuterige Rieslinge wachsen und in die Flasche kommen.

Der Premierenjahrgang Karthäuserhof Brut 2020 ist auf 20 000 Flaschen limitiert, eine Cuvée aus Riesling und Weißburgunder.



**Stefanie Hehn** ist Master Sommelier und im Hotel The Fontenay für die Weine zuständig

Der Riesling verleiht dem Sekt duftig fruchtige Noten von reifen Aprikosen und warmem Apfelkuchen mit einer leichten Zitrusnote sowie Kräuternoten wie Koriander und Dill und einem dezenten Hauch von Jasminblüten. Das Bouquet wird durch die Aromen des Weißburgunders ergänzt, die an saftige Birnen und grüne Nüsse erinnern. Er trinkt sich federleicht, sehr frisch, mit feiner Perlage und animierend saftiger Säure, etwas herb und nussig, was Lust auf mehr macht.

Dazu am besten einen Teller voll Meer mit allem, was die See zu bieten hat, von Muscheln bis hin zur Rotbarbe und dazu ein eher fruchtiges, blumiges, gelbes Thai-Curry.

 Lässt sich super mit seriösen Gerichten kombinieren  
 34 Euro im Fachhandel

Saar, Deutschland  
**RIESLING EXTRA BRUT 2014**  
Von Othegraven

Unsere Sektlandschaft hat zurzeit einen wunderbaren Zauber inne. An allen Orten schießen neue Premium-Schäumer wie Pilze aus dem Kalk-, Löss-, Lehm- oder auch Schieferboden. Dieses vor allem an der Saar, einer der letzten wahrhaftigen Cool Climate Regionen, was sie natürlich als Lieferantin eleganten Sekts prädestiniert. Halb gelassen und halb



**Andreas Kosma** stammt aus der Pfalz, hält Weinseminare, berät Webshops und schreibt über Wein

spitzbübisch zieht Günther Jauch hier ein Kaninchen aus dem Zylinder. Dabei handelt es sich um eine Lagen-Cuvée des Jahrgangs 2014 seiner besten Weinberge: Kanzemer Altenberg, Ockfener Bockstein, Wiltinger Kupp sowie der Monopollage Wawern Großer Herrenberg, alle mit GG-Status. Entsprechend punktet er natürlich mit einer unverkennbaren Saar-Mineralik. Aufgrund der Spontangärung und anschließendem BSA wirkt der Riese perfekt entwickelt, sanft und wenig, sollte aber trotz seiner zehn Jährchen unbedingt einen Tag atmen können. Auf diese Art verpasst niemand den reichhaltigen Duft, der an Omas warmen Apfelbrei mit etwas Zimt, Vanille und Kardamom erinnert, aber auch Anklänge von Bienenwachs und einen Hauch Brioche im Gepäck hat. Straight to the heart. Am Gaumen angenehm leichtfüßig, weiche Säure, mit einer Altenberg Auslese von 2017 auf 5,4 Gramm extra brut dosiert. Eine harmonische Punktlandung, mit der eine intensive Auseinandersetzung lohnt.

■■■■■ Soulfood vom Allerfeinsten

Uckermark, Deutschland  
**2021 WILDE KERLE**  
Gutshof Kraatz

Ein bernsteinfarbener Apfelwein. Gemischter Satz brut. Riecht nach Sauna: Kampfer, Latschenkiefer. Bitter, an Speierling erinnernd, viel Hefe, Eichenlaub, kaum Pilztöne – eher frische Wiesen mit verschwindendem Tau. In den Wangen schmunzelt er noch lange weiter, wie das Innere von Bananenschalen. Fisch dazu? Ananas? Jetzt kommt eine Nase voller Blumen! Blumen und eiswürfelige Kühle,



**Luka Lübke** ist Köchin und fragt immer erst den Wein, was es zu essen geben soll

erfrischt von einem Bad im See. Mandel, Orangeat, ein Hauch Piment und ein etwas modderiges Badetuch, ich reiße Gänseblümchen aus und esse sie, weil keiner da ist, dem ich einen Kranz flechten möchte. Dosenbierlaune. Eine Honigmelone geht auf vor einer Trockenheit, die sich wie ein fleckenloses Leintuch anfühlt, noch mit Wind drin. Das Geräusch vom Reinbeißen in einen Apfel oder noch besser, jemand wäre da und würde ihn für mich in Schnitze teilen mit einem geerbten Klappmesser. Die Nase immer süßer, im Mund ein Säurefreudenschrei, als sei man nassgespritzt worden. Forelle blau, ganz schlicht, nur etwas Dill und Butter und Kartoffeln. Keine Zitrone. Eine blauweiße Tischdecke. Keiner ruft mehr an. Der Kauz in den Wipfeln. Brausepulver aus der Hand von jemandem mit Sommersprossen. Muscheln gingen auch vorzüglich zu diesem gemischten Satz von Zufallssämlingen. Und irische Lieder, Molly Malone, *Cockles and Mussels*, ein Torffeuer im Eisenofen und die Füße in Schafwollsocken.

■■■■■ Extrem unrustikaler Fischbegleiter aus Brandenburg  
9,90 Euro, gutshof-kraatz.de

Brda, Slowenien  
**TEJCA VEDRIGNANO II CRU 2021**  
Domaine Vicomte de Noüe-Marinič

Das Vipava-Tal in Slowenien beherbergt einen der spannendsten neuen Produzenten von erstklassigem Chardonnay außerhalb des Burgunds: die Domaine Vicomte de Noüe-Marinič. Die Familie Marinič betreibt dort seit 1910 Weinbau. Seit 2017 leiten Alis Marinič, der Enkel des Gründers und Vicomte Charles



**Carola Faber** ist Sommelière und Journalistin und saß auch schon mal in der Jury zur Wahl der Weinkönigin

Noüe, Miteigentümer der renommierten Burgunder Domaine Leflaive, das Weingut. Die Reben stehen auf dem einzigartigen *Ponka-Boden*, der den Weinen eine charakteristische Mineralität verleiht. Ein stetiger, kühlender Wind aus den Alpen sorgt für gesunde Reben und Weine mit erfrischender Reinheit. Die Domaine strebt die Biodynamie an – eine perfekte Grundlage für elegante, fitnessreiche Weine, die in ihrer Stilik an die großen Weine von Puligny-Montrachet erinnern. Der Vicomte de Noüe Marinič Tejca Vedrignano II Cru 2020 ist ein faszinierender Weißwein, der die Chardonnay-Traube eindrucksvoll zur Geltung bringt. Mit einem verführerischen Bouquet, das an Pfirsich, Ananas und Zitrusfrüchte erinnert, sowie mit subtilen Noten von Vanille und Eiche erregt er Aufmerksamkeit. Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig und geschmeidig, mit einer lebhaften Säure, die für Frische sorgt und das Geschmackserlebnis perfekt balanciert. Der Abgang ist lang und harmonisch, was diesen Wein zu einem echten Genuss macht.

■■■■■ Ein wahrer Geheimtipp für Chardonnay-Liebhaber  
61 Euro bei decantalo.de