

Im August...

22081



Im Keller des früheren Restaurants "Zur Oele" Kostenlose Weingustation 13. August 2022 ab 10:00 bis 16:00

sito - Standort



Im August, im August, da git's mee Lust als Frust...

Sortenrein vs. Assemblage

Der Titel ist natürlich bewusst provokativ gehalten. Es findet hierbei ja kein Gegeneinander statt, sondern nur der Kampf um die Gunst der Kunden. Es gibt keine absolute Wahrheit welche Produktionsart "besser" ist, Sie und Ihr Geschmack entscheiden, welcher Wein Ihnen mehr liegt und zusagt.

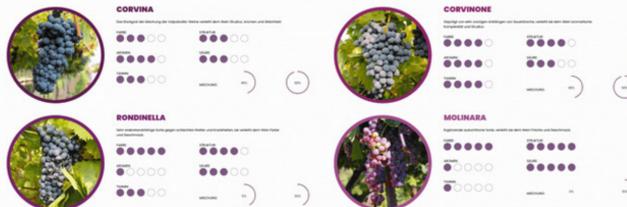
Im Barolo-Gebiet ist sortenrein der Standard. Nebbiolo, Barbaresco und Barolo werden alle zu 100% aus Nebbiolo-Trauben gekeltert. Auch Barbera wird normalerweise sortenrein vinifiziert, das gleiche gilt für die weissen Arneis.

Ebenso im Chianti-Gebiet herrscht vorwiegend die gleiche Regel. Ab Riserva-Stufe darf ein Chianti Classico ausschliesslich aus der Sangiovese Traube produziert werden. Für die tiefste Chianti Classico-Stufe kann ein kleiner Prozentsatz anderer Reben zugeführt werden (meistens Canaiolo).

Aus der gleichen Traubensorte wie der Chianti Classico wird auch der berühmte Brunello di Montalcino sortenrein gekeltert.

Assemblagen aus diesen Gegenden tragen meistens die Bezeichnung IGT = Indicazione Geografica Tipica, da sie nicht allen Spezifikationen für die DOC(G)-Weine entsprechen.

Die Haupt-Rebsorten im Valpolicella-Gebiet



weitere Sorten



Speziell im Valpolicella-Gebiet werden vorwiegend Assemblagen gekeltert. Dabei werden gewisse Traubensorten und Mengen vorgeschrieben. In erster Linie sind dies Corvina, Corvinone, Rondinella und Molinara. Und auch die weitere Auswahl zugelassener Reben ist geregelt: "...dazu können bis maximal 25 % Rebsorten zugesetzt werden, die für den Anbau in der Provinz Verona zugelassen sind".

Jeder Betrieb hat naturgemäss seine eigene "Hausmischung", die vielfach einer Familientradition entspricht, basierend auf den vorhandenen Rebbergen, Alter der Rebstöcke, Bodenbeschaffenheit, etc. Und wie beim Appenzellerkäse: das Rezept bleibt geheim...

Bei uns finden Sie ausgesuchte exquisite Tropfen der einen oder anderen Art, Ihr Geschmack allein entscheidet!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch im Keller der alten Wirtschaft "Zur Oele", wo Sie im Kreis von Kunden und Freunden degustieren, vergleichen, diskutieren und fachsimpeln können. Wie immer gibt's dazu eine feine grillierte Bratwurst der Metzgerei Lehmann in Grüningen.

Samstag, 13. August 2022 - von 10.00 bis 16.00
Samstag 10. September 2022 - von 10.00 bis 16.00

Salute & Saluti
Roger Kunz & Peter Freymond

[i nostri vini - unsere Weine](#)

