

Restaurant
Termine
Tagen und Feiern
Schloss
Kontakt
Reservierung
Bankettmappe

Team
Speisekarte
Krügers Weintipp
Auszeichnungen
Referenzen
Pressespiegel

Weintipp April
Weintipp März
Weintipp
Februar
Weintipp Januar
Weintipp
Dezember
Weintipp
November
Weintipp
Oktober
Weintipp
September
Weintipp August
Weintipp Juli
Weintipp Juni

Oh là là Loire.

2012 Cheverny Blanc, Domaine du Salvard, Emmanuel & Thierry Delaille
Fougères-sur-Bièvre, Loire, Frankreich

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde!

In diesem letzten „Krügers Weintipp“ komme ich noch einmal so richtig ins Schwärmen – wegen der Loire. Frankreichs längster Strom ist für mich der reinste Über-Fluss. Weil es dort so viel Schönes im Überfluss gibt: tolle Landschaften, tolle Schlösser, tolles Essen. Und tolle Weine: von den Côtes du Forez und den Côtes Roannaises am Oberlauf über Sancerre und Pouilly, Chinon und Bourgueil, Saumur und Vouvray bis zu Muscadet und Gros Plant am Unterlauf. Insgesamt über 80 Herkunftsbezeichnungen. Hier geht aber nur um eine: Cheverny.

Diese Appellation Contrôlée liegt zwischen Tours und Orléans, am Südufer der Loire, nahe Blois. Von dort, genauer: von der Domaine du Salvard in Fougères-sur-Bièvre, kommt dieser wunderbare weiße Cheverny, den ich mir gerade gut gekühlt (8°-10°) zur Verkostung ins Glas gieße. Gut, dass die Sonne scheint, so kommt die schöne Farbe so richtig zur Geltung: matt-golden, mit grünlichen Reflexen. Und dann der Duft: Litschi, Akazienblüte, reife Zitrone – die 85% Sauvignon lassen grüßen. Am Gaumen macht sich dieser Loiretropfen richtig lecker breit – die 15% Chardonnay tun ihre Wirkung. Dieses intensiv fruchtige Geschmackserlebnis zieht sich wohligh in die Länge, was mich nicht daran hindert, mit einem weiteren Schluck in die nächste Genussrunde zu starten.

Apropos Genussrunde: Wie wäre es mit einer solchen in Ihrem Restaurant Schloss Morsbroich? Bis zum 26.5. sind der Cheverny und ich noch gerne für Sie da, zusammen mit dem gesamten Team.

5,80 € / 0,15 l Glas | 27,00 € / 0,75 l Flasche



Restaurant
Termine
Tagen und Feiern
Schloss
Kontakt
Reservierung
Bankettmappe

Team
Speisekarte
Krügers Weintipp
Auszeichnungen
Referenzen
Pressespiegel

Weintipp April
Weintipp März
Weintipp Februar
Weintipp Januar
Weintipp
Dezember
Weintipp
November
Weintipp
Oktober
Weintipp
September
Weintipp August
Weintipp Juli
Weintipp Juni

Hochgenuss aus dem Sauloch.

2011er Grauer Burgunder, Weißwein trocken
Dalsheimer Sauloch, Rheinhessen
Weingut Müller-Dr. Becker, Flörsheim-Dalsheim

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde! Fragen Sie sich auch manchmal, wie viel deutsche Winzer wohl getrunken haben, bevor sie ihren Weinen oder Weinbergen Namen geben? Mit dieser Frage heiße ich Sie herzlich willkommen bei Krügers Weintipp im November. Dalsheimer Sauloch – mag man so etwas wirklich trinken? Ich hab's getan und sage Ihnen: Man mag nicht, man muss! Denn:

Duftaromen von Mandeln, dazu Birne, Ananas, Zitrusfrüchte; milde Säure und satte Frucht in perfekter Balance. Anders geschrieben: ein Hochgenuss nicht nur für Burgunder-Fans, sondern für alle Liebhaber unkomplizierter, säurearmer Weine.

Zurück zum Sauloch: Das liegt im nördlichen Bereich der Gemarkung Dalsheim in Rheinhessen und bezeichnet eine sogenannte Lage. Unser Grauer Burgunder ist also ein Lagenwein. Lagenweine stammen immer von einem ausgewählten Weinberg, um den besonderen Charakter der jeweiligen Rebsorte und des Bodens zu betonen. Im Weingut Müller-Dr.Becker achtet man außerdem darauf, die Erntemenge auf maximal 65 Hektoliter pro Hektar zu beschränken. Qualitätskriterien, die man schmeckt.

Das alles dürfte mit eine Rolle gespielt haben, als das Weingut vom „Feinschmecker“ in diesem Jahr unter die besten Weingüter Deutschlands gewählt wurde. Und wo ich gerade bei Auszeichnungen bin: Das Europäische Weinnetzwerk „Wein-Plus“ hat dem 2011er Grauer Burgunder Sauloch 82 Punkte gegeben. Auf Deutsch: sehr gut.

Sehr gut ist übrigens auch das Verhältnis zwischen dem Grauen Burgunder und unseren Köchen. Weil er beim Essen nicht rumzickt, sondern einen Teil der Köstlichkeitenpalette unserer Küche souverän begleitet: Meeresfrüchte, kräftiger Seefisch, Pasta, Lamm, Wildgeflügel, Jungwild sowie reifer Weichkäse.

Ich schlage vor, Sie schmecken bei Ihrem nächsten Besuch einfach mal rein.

6,00 € / 0,15 l Glas | 27,50 € / 0,75 l Flasche



Restaurant
Termine
Tagen und Feiern
Schloss
Kontakt
Reservierung
Bankettmappe

Team
Speisekarte
Krügers Weintipp
Auszeichnungen
Referenzen
Pressespiegel

Weintipp April
Weintipp März
Weintipp Februar
Weintipp Januar
Weintipp
Dezember
Weintipp
November
Weintipp
Oktober
**Weintipp
September**
Weintipp August
Weintipp Juli
Weintipp Juni

Großer roter Bruder aus der Toscana.

Avignonesi Cantaloro, Rosso Toscana IGT 2010, Toskana, Italien

Die Karl-May-Fans unter meinen Lesern muss ich gleich enttäuschen: Hier geht es nicht um Winnetou. Hier geht es um Rotwein. In diesem Sinne hallo und willkommen zu Krügers Weintipp im September 2012. Der Rotwein, von dem ich Ihnen in diesem Monat erzählen will, ist für mich allerdings eine Art großer roter Bruder. Weil er für mich da ist, wenn ich Lust auf einen tief-fruchtigen Rotwein habe, weil er mir nicht nur schmeckt, sondern gut tut, weil ich mich auf ihn und seine Qualitäten verlassen kann. Kein Wunder, dass er zur Restaurant-Familie gehört.

Jetzt denken Sie bestimmt: Komm, sag, wie ist er denn so. Hier die Verkostungsnotiz, der ich mich voll und ganz anschließe: „Im Glas intensiv rubinrot mit violetten Reflexen. Duft nach roten Beeren und Waldfrüchten, süße Kirschnoten, Rosmarin und Nadelholz. Am Gaumen saftig-fruchtig, aromatisch mit leichter Würze, vollmundig. Seidige Tannine und ein langer, würziger Abgang.“

Der Cantaloro ist eine Cuvée, also kein sortenreiner Wein, sondern eine geniale Mischung aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Sangiovese.

Gemacht wird der Cantaloro auf dem Weingut Avignonesi. Das liegt im Süden der Toscana, zwischen den Städten Valiano und Cortona, in der Nähe von Montepulciano. Im Kleinen Johnson hab ich mal gelesen: „Edles Montepulciano-Weingut mit hohen Ambitionen und Abenteuerlust und schönen Weinen.“ Dieses „Parade-Weingut“ wurde bereits 1377 gegründet. Seinen Namen verdankt es der Gründerfamilie, die aus Avignon stammte und von dort im 13. Jahrhundert in die Toscana übersiedelte.

Warum ich meinen „großen roten Bruder“ gerne trinke, habe ich eingangs schon erklärt. Jetzt muss ich Ihnen noch verraten, wozu, will heißen: zu welchem Essen. „Natürlich perfekt zu Pasta“ steht irgendwo im Internet. Nun ja, also ich würde den Cantaloro nicht zu Pasta mit Meeresfrüchten empfehlen und auch nicht zu Nudeln mit Pesto. Der Bursche braucht was Kräftiges: Pasta mit dunkler Fleischsauce, lange im Topf vor sich hin geblubbert. Überhaupt dunkles Fleisch: Wild, Rind, Lamm. Am besten, Sie fragen, was unsere Küche für Sie und den Cantaloro auf dem Herd bzw. im Ofen hat. Ich bin mir sicher: Danach gehört er auch bei Ihnen zur Familie.

7,00 € / 0,15 l Glas | 32,00 € / 0,75 l Flasche



Restaurant
Termine
Tagen und Feiern
Schloss
Kontakt
Reservierung
Bankettmappe

Team
Speisekarte
Krügers Weintipp
Auszeichnungen
Referenzen
Pressespiegel

Weintipp April
Weintipp März
Weintipp Februar
Weintipp Januar
Weintipp
Dezember
Weintipp
November
Weintipp
Oktober
Weintipp
September
Weintipp August
Weintipp Juli
Weintipp Juni

Überflieger aus der Pfalz.

2009 Saint Laurent „Aufwind“, Dürkheimer Feuerberg, QbA, Weingut Hensel, Pfalz

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde!

„Thomas Hensel ist ein Phänomen. Jung, cool und kreativ. Deshalb muss ich hierhin. Er gibt seine Weine Namen wie Höhenflug und Ikarus, die sich auf dem Fliegen beziehen.“ Wen ich hier mit kleinen, englischbasierten deutschen Grammatikfehlern zitiere, ist kein Geringerer als der britische Weinkritiker Stuart Pigott. Er gilt international als einer der besten Kenner deutscher Weine. Und als solcher war er zu Besuch auf dem Weingut Hensel in der Pfalz. Wer mag, schaut sich den kleinen Film auf www.henselwein.de an, der Website unseres Winzers, die ich Ihnen unbedingt empfehlen möchte. Denn sie signalisiert ganz klar: Dieser Winzer ist anders als andere Winzer. Und so komme ich auch langsam zum eigentlichen Thema: 2009 Saint Laurent „Aufwind“. Aufwind? Seit wann heißen Weine so? Eine Frage, die sich Thomas Hensel nicht stellt, findet er doch noch ganz andere Namen (siehe oben). Inspiriert hat ihn dazu ein kleiner Flugplatz neben seinem Weingut, auf dem auch schon mal Kunden landen. Jetzt denken Sie aber bitte nicht, der Mann lebe nur von Inspiration allein. Weit gefehlt. Gutes Handwerk, Wissen, Erfahrung sowie ein liebevoller Umgang mit dem Wein, dazu ein Schuss Kreativität und zeitgemäße Kellertechnik – all das macht diesen Winzer aus. Aber jetzt probier ich erst mal.

Behaglich und leuchtend kirschrot blubbert der „Aufwind“ mir ins Glas. Nase rein: aromatisch, Toastnotenprägung. Nase noch mal rein: Aromen von reifen Zwetschgen und Wildkirschen kommen hinzu, Holznoten wandeln sich zu feinen Kaffee- und Tabakdüften. Jetzt der erste Schluck: „Saftig weich,“ schnalzt mein Gaumen mit der Zunge, „fruchtig und pflaumig, mit zartwürzigen Tanninen.“ Ich nicke und gebe meinem Gaumen Recht: Dieser „Aufwind“ ist ein Überflieger.

Beim zweiten Schluck fällt mir ein: Vielleicht erzähl ich kurz noch was zur Saint Laurent. Wie das „r“ im „zur“ schon signalisiert, ist das kein Heiliger, kein Strom in Kanada, sondern: eine alte Traubensorte, in Deutschland fast ausgestorben, bis, ja, bis Winzer wie Thomas Hensel sie wiederentdeckten. Seitdem befindet sich die Saint Laurent im Aufwind. Und, zu meiner und Ihrer großen Freude, auch im Weinkeller Ihres Restaurants Schloss Morsbroich. Sie brauchen nur vorbeizuschauen und zu genießen. Aber bitte: Kommen Sie nicht mit dem Flugzeug.

6,90 € / 0,15 l Glas | 28,00 € / 0,75 l Flasche

P.S.: An dieser Stelle auch noch den Namen Dürkheimer Feuerberg zu erklären, hätte definitiv zu weit geführt.



Restaurant
Termine
Tagen und Feiern
Schloss
Kontakt
Reservierung
Bankettmappe

Team
Speisekarte
Krügers Weintipp
Auszeichnungen
Referenzen
Pressespiegel

Weintipp April
Weintipp März
Weintipp Februar
Weintipp Januar
Weintipp
Dezember
Weintipp
November
Weintipp
Oktober
Weintipp
September
Weintipp August
Weintipp Juli
Weintipp Juni

Herzchensangelegenheit.

2011er Riesling Selection, Briedeler Herzchen, Weingut Hubertus Reis, Briedel, Mosel

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde! Aus drei Gründen wünsche ich Ihnen und uns einen schönen Februar 2013. Erstens, weil hier im Rheinland sich ja schon viele auf den Karneval freuen – und aufs Aschermittwoch-Menü bei uns. Zweitens, weil am 14.2. Valentinstag ist und wir für die Verliebten dieser Welt etwas ganz Besonderes kochen werden. Und drittens, weil unser Februar-Wein nicht nur einen schönen Namen hat, sondern auch einen schönen Genuss verspricht. Und außerdem kommt er von einem schönen Fluss.

Ja, die Mosel. Hier befindet sich nicht nur die größte Rieslinganbaufläche weltweit, sondern auch das größte Steillagenweinbaugebiet der Welt. Steillage – das klingt nach harter Arbeit. Stimmt, aber es klingt auch nach einem guten Tropfen. Und jetzt bin ich (endlich) bei unserem Wein: dem Briedeler Herzchen, einem 2011er Riesling Selection vom Weingut Hubertus Reis in Briedel an der Mosel.

Hubertus Reis hatte ihn mir ohne viel Schnickedöns mit einfachen Worten empfohlen: „Ein Riesling aus meiner besten Steillage, dem Briedeler Herzchen. Dieser trockene Wein ist intensiv im Geschmack und hat viel Frucht.“ So vorbereitet, machte ich mich an die Verkostung und stellte fest: Der Mann hat Recht. Der Schieferboden seiner Steillage hat dem Herzchen richtig gut getan, genauso wie die Ertragsbegrenzung auf 50 Hektoliter pro Hektar. Kein Wunder, dass dieser Riesling mit dem Goldenen Kammerpreis und dem Silber AWC Vienna 2012 ausgezeichnet wurde.

Dass sich unser Riesling „Selection“ nennen darf, liegt auch daran, dass er sich einer gesonderten Verkostung unterziehen musste. Womit wir beim, wie ich finde, genial gelungenen Abschluss dieses Weintipps angekommen wären: Kommen und kosten Sie und machen Sie den Briedeler Herzchen zu Ihrer Herzchensangelegenheit.

6,00 € / 0,15 l Glas | 27,50 € / 0,75 l Flasche



Restaurant
Termine
Tagen und Feiern
Schloss
Kontakt
Reservierung
Bankettmappe

Team
Speisekarte
Krügers Weintipp
Auszeichnungen
Referenzen
Pressespiegel

Weintipp April
Weintipp März
Weintipp Februar
Weintipp Januar
Weintipp
Dezember
Weintipp
November
Weintipp
Oktober
Weintipp
September
Weintipp August
Weintipp Juli
Weintipp Juni

Hochgenuss aus dem Sauloch.

2011er Grauer Burgunder, Weißwein trocken
Dalsheimer Sauloch, Rheinhessen
Weingut Müller-Dr. Becker, Flörsheim-Dalsheim

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde! Fragen Sie sich auch manchmal, wie viel deutsche Winzer wohl getrunken haben, bevor sie ihren Weinen oder Weinbergen Namen geben? Mit dieser Frage heiße ich Sie herzlich willkommen bei Krügers Weintipp im November. Dalsheimer Sauloch – mag man so etwas wirklich trinken? Ich hab's getan und sage Ihnen: Man mag nicht, man muss! Denn:

Duftaromen von Mandeln, dazu Birne, Ananas, Zitrusfrüchte; milde Säure und satte Frucht in perfekter Balance. Anders geschrieben: ein Hochgenuss nicht nur für Burgunder-Fans, sondern für alle Liebhaber unkomplizierter, säurearmer Weine.

Zurück zum Sauloch: Das liegt im nördlichen Bereich der Gemarkung Dalsheim in Rheinhessen und bezeichnet eine sogenannte Lage. Unser Grauer Burgunder ist also ein Lagenwein. Lagenweine stammen immer von einem ausgewählten Weinberg, um den besonderen Charakter der jeweiligen Rebsorte und des Bodens zu betonen. Im Weingut Müller-Dr.Becker achtet man außerdem darauf, die Erntemenge auf maximal 65 Hektoliter pro Hektar zu beschränken. Qualitätskriterien, die man schmeckt.

Das alles dürfte mit eine Rolle gespielt haben, als das Weingut vom „Feinschmecker“ in diesem Jahr unter die besten Weingüter Deutschlands gewählt wurde. Und wo ich gerade bei Auszeichnungen bin: Das Europäische Weinnetzwerk „Wein-Plus“ hat dem 2011er Grauer Burgunder Sauloch 82 Punkte gegeben. Auf Deutsch: sehr gut.

Sehr gut ist übrigens auch das Verhältnis zwischen dem Grauen Burgunder und unseren Köchen. Weil er beim Essen nicht rumzickt, sondern einen Teil der Köstlichkeitenpalette unserer Küche souverän begleitet: Meeresfrüchte, kräftiger Seefisch, Pasta, Lamm, Wildgeflügel, Jungwild sowie reifer Weichkäse.

Ich schlage vor, Sie schmecken bei Ihrem nächsten Besuch einfach mal rein.

6,00 € / 0,15 l Glas | 27,50 € / 0,75 l Flasche



Restaurant
Termine
Tagen und Feiern
Schloss
Kontakt
Reservierung
Bankettmappe

Team
Speisekarte
Krügers Weintipp
Auszeichnungen
Referenzen
Pressespiegel

Weintipp April
Weintipp März
Weintipp Februar
Weintipp Januar
Weintipp
Dezember
Weintipp
November
Weintipp
Oktober
Weintipp
September
Weintipp August
Weintipp Juli
Weintipp Juni

Gipskeuper passt perfekt zu Spargel. Schon gewusst?

**2011er Riesling »Gipskeuper« Weißwein, trocken,
Weingut Dautel, Bönningheim, Württemberg**

Willkommen bei Krügers Weintipp! Zum ersten Mal hier? Ich auch! Ich bin Stefan Krüger und leite das Restaurant Schloss Morsbroich. Und außerdem liebe ich Wein. Deshalb habe ich beschlossen, Sie ab jetzt, genauer: ab Juni 2012, einmal im Monat mit einem kleinen Text über einen Wein, der mir schmeckt, zu beglücken. Den können Sie selbstverständlich dann auch bei uns im Restaurant bekommen. Den Wein, nicht den Text.

Heute, zum Auftakt, stelle ich Ihnen also diesen weißen Württemberger vor. Riesling versteht ja jeder, aber was ist Gipskeuper? Nun, weite Teile des baden-württembergischen Bodens bestehen aus Mineralgips, dem so genanntem Gipskeuper. Der bereitet z.B. den Tunnelbauern rund um »Stuttgart 21« Sorgen – weil er bei Feuchtigkeit aufquillt wie Hefeteig. Und den Winzern Freude – weil auf diesem Boden Trauben für Weine von gehaltvollem und fülligem Charakter reifen. Womit wir wieder beim Thema wären.

Unser 2011er Riesling »Gipskeuper« riecht verlockend nach viel gelber Frucht von Weinbergpfirsich und Zitrusfrüchten, aber auch nach frischer Ananas und reifem Apfel. Aber Sie müssen ihn unbedingt auch trinken, denn dann schmecken Sie, was er ist: ein herrlich erfrischender und ungemein präsender Riesling, anfangs würzig-pikant mit viel frischen Kräutern, dann mit fein verwobener Mineralik und langem Nachhall.

Zu Hause ist unser Riesling in Bönningheim, im Herzen Württembergs. Vater Ernst Dautel und sein Sohn Christian stehen mit ihrem Weingut in einer 500-jährigen Tradition – was sie nicht daran hindert, konsequent ihre eigenen Winzerwege zu gehen.

Zu welchen Speisen ich Ihnen diesen Wein empfehle? Natürlich zu Spargel. Bis zum 24. Juni wird er noch gestochen – Zeit genug für Sie, bei uns auf den Geschmack zu kommen. Und falls Sie es bis zu Johannis nicht schaffen: Am Donnerstag, dem 28. Juni, ist die Provence bei uns kulinarisch zu Gast. Und ich bin mir sicher, dass der »Gipskeuper« auch ein wunderbarer Begleiter von Salade Niçoise und Bouillabaisse ist.

6,50 € / 0,15 l Glas | 29,50 € / 0,75 l Flasche

