

Wein-Reise

durch das Weinsberger Tal

am Samstag, den 16. Januar 2010



Letzten Samstag Abend lud das Weingut Stein in Lehensteinsfeld zur Wein-Reise durch das Weinsberger Tal mit dem Fotografen Roland Schweizer ein:

Die Gäste wurden mit einem Gläschen Riesling Sekt „trocken“ und Lachs- Canapès von den beiden Betriebsleitern Gerhard & Christian Stein herzlich begrüßt.

Nach einer kurzen Vorstellung des Probeleiters und Kellermeister Christian Stein erläuterte er die Herstellung von Sekt im Betrieb. Ein Sekt kann nur so gut werden, wie sein Grundwein war, so der junge Kellermeister. Ein saftiger, fruchtiger 2008er Trollinger war zum nun servierten Besenteller, auf dem von allem was „druf isch“ der perfekte Begleiter. Ein Alltagswein, der sich noch großer Beliebtheit erfreut, künftig wird die Trollingerfläche aber zurückgehen, weil die jüngeren Weintrinker eher auf kräftigere, farbintensivere Weine stehen, prognostizierte der zweimalige Landessieger im Berufswettkampf der Winzer.

Der Lauf der Jahreszeiten und die damit verbundenen Arbeiten im Weinberg und Weinkeller wurden anschaulich und sehr verständlich erläutert.

Nach der Vorstellung eines Maischevergorenen Lembergers „trocken“, wurde den Gästen der große Einfluss des Kellermeisters auf die Verarbeitungsweise der Trauben verdeutlicht:

Die Unterschiede der klassischen Maischegärung zur Maischeerhitzung waren deutlich zu riechen und zu schmecken. Christian Stein erläuterte die Vorteile beider Verfahren und bei welchen Rebsorten sie im Weingut Stein angewendet werden.

Nun folgte die erste Jahreszeitliche Etappe „Winter“, der Diashow des Fotografen Roland Schweizer:

Das gekonnte einfangen von Licht, Farbenspiel und der puren Schönheit der Natur, begleitet von klassischen Musikstücken trieb manchem Gast beinahe die Tränen in die Augen.

Die trist des Winters wurde nun mit sattem Grün und prächtigem Blütenspiel des „Frühlings“ abgelöst und weckte Vorfreude auf die bald kommende Jahreszeit, dem „Frühling“

Am liebsten würde ich den ganzen Tag mit meiner Kamera durch die Landschaft nach der Suche auf den „perfekten Moment“ ziehen, gab der Hobby Fotograf Roland Schweizer breithertzig zu.

Mit einem 2005er Acolon „trocken“ aus dem Barrique Fass wurde ein Rotwein auf dem Höhepunkt seiner Reife präsentiert. Hier stehen sich Wein und Fass so harmonisch gegenüber, wie man es bei Barrique- Weinen selten findet, war die einstimmige Meinung der Probenteilnehmer.

Samtrot, einen echte Spezialität aus dem Weinsberger Tal war der nächste Wein, den es zu verkosten galt.

Woher die Namensgebung dieses „Schwarzriesling- Klons“ der von Hermann Schneider aus Heilbronn in den 1920er Jahren selektioniert wurde, war den Gästen nachdem sie den Wein ins Glas eingeschenkt bekommen hatten klar.

Als Brückenschlag von Rot zu Weißwein wurde ein Spätburgunder- Weißherbst aus dem Jahre 2008 verwendet. Ein echter Sommerwein: frisch, fruchtig und spritzig kündete Christian Stein diesen Wein an. Der nun gereichte Vesperteller mit herzhaften Brothäppchen war ein schöner Begleiter zum Wein.

Der „Sommer“ stand als nächster Teil der Diashow nun an: Blühende Rapsfelder, herrliche Getreidefelder in der „Schwäbischen Toskana“ und natürlich die majestätischen Rebhänge erfreuten die Augen der Betrachter.

Als König der Weißweine wurde nun das „Aushängeschild“ des Weinguts, ein 2008er Riesling „trocken“ vorgestellt. Der Riesling passt perfekt zu unseren „Keuperböden“ in Lehensteinsfeld und verleiht ihnen eine ganz eigene Mineralität, kommentierte Christian Stein diesen fruchtigen Wein.

Die als nächstes gezeigte Show mit Herbstbildern ist für Roland Schweizer die schönste Zeit des Jahres:

Ein letztes Aufbäumen der Natur, herrliches Farbenspiel, aber auch die Vergänglichkeit bilden für ihn einen einmaligen Reiz beim fotografieren im Herbst.

Schön harmonisiert haben ein Goldprämierter 2007er Riesling „XL“ und der hausgemachte Apfelstrudel mit Vanilleeis. Dieser Wein wurde mit der Höchstpunktzahl von 5,0 bei der Landesweinprämierung bewertet, verkündete Kellermeister Christian Stein stolz, als er die Entstehung dieses Weines erzählte.

Das „Betthupferl“, ein Likör von Schwarzen Johannisbeeren aus der betriebseigenen Brennerei bildete einen schönen Ausklang einer durch und durch gelungenen Veranstaltung.

Weitere Termine für 2010 finden Sie unter: www.weingut-stein.com

Von 20.- 24. Januar hat unsere Weinstube das nächste Mal für Sie geöffnet.