

WEIN & SPEISE

Heinemann Chardonnay Selection „SL“ Alte Reben trocken 2017 & Fasan mit Sellerie, Karotten und Birne

Liebe Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber,

heute möchte ich Ihnen vom Weingut Heinemann den Chardonnay Selection „SL“ Alte Reben trocken 2017 aus 51 Jahre alten Reben vorstellen.

Seinen Ursprung hat das Weingut, das gegenwärtig von den beiden Winzern Lothar und Niklas Heinemann betrieben wird, bereits im Jahre 1556 in Scherzingen am Batzenberg im badischen Markgräflerland. So kann die Familie Heinemann heute auf eine über 460 Jahre lange stolze Weinbaugeschichte zurückblicken: Tradition, Erfahrung und stetige Weiterentwicklung der Weinbautechnik sind die Basis für Weine von hervorragender Qualität. Lothar Ernst Heinemann hat das Gut im Jahr 2000 übernommen, ist aber schon seit 1985 in die Weinerzeugung eingebunden. Seine über 30 Jahre an Erfahrung, Können und Perfektionismus brachten das Weingut Heinemann in die internationale Spitze, wobei die ganze Familie mit Herzblut bei der Sache ist.

Jetzt kommen wir zur Kostprobe:

Analytische Daten:

- ☒ 12,5 % Vol.
- ☒ 7,1 g/l Säure
- ☒ 2,5 g/l Zucker

Sorte/Geschmack: Weisswein trocken

Weinbereitung: Die Rebsorte Chardonnay hat eine besondere Bedeutung für das Weingut Heinemann: Sie ist das Aushängeschild bei den Weißweinen vom Weingut Heinemann. Der Grund hierfür ist die langjährige Erfahrung mit der Rebsorte, der Bodenkultur und der Klimaverhältnisse. 51 Jahre Chardonnay-Anbau im Weingut haben Lothar Heinemann dazu inspiriert, einen Chardonnay der höchsten Klassifizierung mit der Bezeichnung „Selection ‚SL‘ Alte Reben“ in limitierter Auflage aufzulegen (ca. 400 Flaschen). Die Trauben für diesen einzigartigen Wein stammen aus dem Teil der Steillagen des Batzenbergs, der 1966 bepflanzt wurde, und zwar von nochmals selektionierten Weinstöcken mit der geringsten Traubenanzahl. Diese Rebstöcke wachsen auf tonigem Löss-Lehmboden mit Kalkverwitterungsgestein.

Beschreibung: Das Herzstück der Heinemann'schen Chardonnay-Produktion aus 51 Jahre alten Reben zeigt eine komplexe Aromenvielfalt von Walnuss, Orange, Ananas und Zitrone kombiniert mit Brioche, Vanille und einer hohen Mineralität. Ein cremiges, weiches Mundgefühl und eine belebende Säure werden von einem langen Nachhall im Geschmack abgerundet.

Passt zu Fisch, Krusten- und Schalentieren, Meeresfrüchten, hellem Fleisch und Rinder-Carpaccio. Wir persönlich empfehlen zu diesem ehrenwürdigen Chardonnay der Selection „SL“ Alte Reben einen Fasan, der im Verbund mit Sellerie, Karotten und Birne auf den Tisch kommt. Wir sind glücklich, diesen Wein in unserem Sortiment zu haben.

Den Fasan haben wir bei Sabine Kroiß im Fachgeschäft „Wilde Zeiten“ auf dem Münchner Viktualienmarkt gekauft – eine hervorragende Adresse für Wildfleisch, Saucen und weitere Leckereien.

Das Rezept eignet sich eher für Fortgeschrittene, weshalb nur die für dieses Rezept charakteristischen Zubereitungsschritte Erwähnung finden und auch auf Mengenangaben bei den Zutaten verzichtet wird.

Die Komponenten der Speise sind:

- Fasan gewickelt in Tiroler Pancetta (von der Münchner Casaltalia) in der Kasserolle im Ofen bei 170 °C 40 Minuten mit Deckel und 5 Minuten ohne Deckel bräunen.
- Als Beilage Sellerie, Karotten, Birne und Frühlingszwiebeln in der Pfanne mit Olivenöl garen, wobei Birne und Frühlingszwiebeln erst am Ende dazu gegeben werden.
- Zum Servieren mit Petersilie garnieren und mit Chili-Olivenöl mit Lorbeer und Birnen-Balsamico beträufeln.

Weitere Hinweise zum Wein und zur Zubereitung finden sich in einem Video, das bei Facebook unter [vinvinoweinergin](#), bei YouTube unter [vinvinowein](#), bei Instagram unter [vinvinowein.de](#) und auf unserer Webseite unter www.vinvinowein.de/videos/ abrufbar ist.

Guten Appetit!

Bleiben Sie gesund und glücklich
Ihr vinvinowein-Team aus dem Lehel
www.vinvinowein.de

#Weinberatung #WeinundSpeise #Weinkauf #Ergin #vinvinowein.de #vinvinowein
#WeinkaufinLehel #WeinkaufinMünchen #Weinprobe #Winzer #WeinausItalien #Weingut
#HandgemachteWeine #Deutschland #Baden #ichtrinkeDeutsch #Heinemann
#WeingutHeinemann #HeinemannChardonnaySelectionSLalteReben