WEIN & *MaMa's ArT*

Sauerkirschen Marmelade mit 2018 DÖNNHOFF Niederhäuser Klamm Riesling Kabinett

Liebe Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber,
heute möchte ich Ihnen vorführen, wie ich mit einem 2018 DÖNNHOFF Niederhäuser Klamm Riesling Kabinett eine Marmelade koche – auch wenn es vielleicht nicht ganz alltäglich ist, bei der Herstellung einer Marmelade Wein zu verwenden.

Wir haben eine eigene Produktlinie kreiert, die wir ***MaMa's ArT*** getauft haben:
Was ich von meiner Mama gelernt oder mir bei ihr abgeschaut habe, möchte ich mit meiner persönlichen kulinarischen Erfahrung weiterentwickeln und Ihnen als Feinkostprodukt anbieten.

Unter dem Label ***MaMa's ArT*** stellen wir Produkte für den eigenen Familien- und Freundeskreis, aber auch für unsere Kunden her.
Demzufolge werden jeweils also nur kleine Mengen produziert, womit wir Ihnen gerne unser Know-how in der Herstellung von exquisiten Delikatessen demonstrieren wollen.

Heute präsentiere ich Ihnen eine Sauerkirschenmarmelade. Die Lieblingsmarmelade meiner Frau, da die Marmelade nicht so süß ist und leicht sauer schmeckt.
Es ist ja bekannt sauer macht lustig.
Die Sauerkirschen sind aus Offenburg-Zunsweier von Dipl.-Ing Markus Beathalter [Dipl. Ing. (FH) Gartenbau bei Obstbau].
Für die Marmelade werden die Sauerkirschen lediglich entkernt, der Haufen arbeitet bedeutet, da man jede einzelne Sauerkirsche in die Hand nehmen muss. In die Marmelade kommen außerdem keine Geliermittel wie Gelatine oder Pektin, sondern nur Zucker und Zitronensaft.
Mein persönlicher Beitrag ist, dass ich die Marmelade mit 2018 DÖNNHOFF Niederhäuser Klamm Riesling Kabinett gekocht habe.

Bei der Geschmacksprobe zeigt sich, dass der Riesling aus der Marmelade deutlich herauszuschmecken ist und in der Komposition sehr gut zum Tragen kommt.
Um die ideale Konsistenz der Marmelade zu erzielen, empfehle ich Ihnen, die Marmelade im Kühlschrank aufzubewahren. Die Kühle unterstützt zusätzlich den süß-sauren Geschmack der Marmelade.

Aus 5 kg Sauerkirschen vom Offenburg-Zunsweier, eine Flaschen 2018 DÖNNHOFF Niederhäuser Klamm Riesling Kabinett, 4 kg Zucker und dem Saft einer Zitrone entstanden
8 Gläser Sauerkirschenmarmelade (zu je 460 g mit einem Fruchtanteil von 250 g) und
5 Flaschen Sauerkirschen Sirup, den man unter anderem sehr gut Schorlen machen kann.

In der Produktlinie ***MaMa's ArT*** präsentieren wir Ihnen in Zukunft weitere mit Wein oder Olivenöl veredelte Delikatessen, die Sie exklusiv bei uns erwerben können.

Schließlich möchte ich Ihnen noch den Winzer und den Wein näher vorstellen.

Weingut Dönnhoff ist hier in Oberhausen an der Nahe zu Hause, dem landschaftlich äußerst reizvollen Tal zwischen Niederhausen und Schloßböckelheim. Und dies seit über 250 Jahren. Die ersten Aufzeichnungen über die Familie Dönnhoff gibt es bereits 1761, in der Familienchronik sind frühe Traubenblüte (1781) und reiche Traubenernte (1784) detailliert dokumentiert. Der Großvater von Helmut Dönnhoff legte die Grundlage für den Erfolg unseres Weinguts. Hermann Dönnhoff (1880-1953) konzentrierte sich früh auf den Anbau von Rieslingen in Spitzenlagen. Schon in den 1920er Jahren füllte er seine besten Weine in Flaschen und verkaufte sie unter Lagennamen. Seinem Sohn Hermann jr. (1916-1991) verdanken wir nicht nur die Kultivierung unserer Lage „Oberhäuser Brücke", sondern auch den Bau des Kelterhauses 1936 und die ersten Kellerräume des Weinguts. Für außergewöhnliche weinbauliche Leistungen wurde das Weingut bereits 1953 mit dem Staatsehrenpreis ausgezeichnet.
Der Enkel des Namensgebers, Helmut Dönnhoff, legte den Grundstein für den internationalen Erfolg und prägte mit seinem beständigen Stil und der Qualität seiner Weine das Renommee großer deutscher Rieslinge weltweit. Nach seiner Ausbildung im elterlichen Weingut und seinem Weinbaustudium übernahm er 1971 die Verantwortung für die Weinberge und den Ausbau der Weine. „Basis für außergewöhnliche Weine sind außergewöhnliche Weinberge. Ich bin glücklich, dass ich die Chance hatte, einige erstklassige Lagen zu erwerben und zum Teil auch wieder zu kultivieren. Noch immer ist es für mich ein Privileg, dass wir heute aus großartigen Spitzenlagen Weine ausbauen können. Und das ist mehr, als ich zu Beginn meiner Tätigkeit zu träumen gewagt habe." Das tiefe Verständnis für große Weine und großartige Lagen wurde vom Großvater über den Sohn an den Enkel weitergegeben. Nun hat die vierte Generation übernommen: Cornelius Dönnhoff. Er begann seine Ausbildung 1999 und hat ab 2007, nach verschiedenen Auslandsaufenthalten, zunächst die Verantwortung für Weinberg und Keller getragen, heute ist er gesamtverantwortlich. Die Geschichte geht weiter, das Weingut bleibt, was es ist: ein Familienbetrieb im wahrsten Sinne.

Mit seinen zehn Großen Lagen, die zu den besten der Region gehören, genießt das Weingut heute international einen exzellenten Ruf für die Erzeugung großartiger deutscher Rieslinge.

Boden: In direkter Nachbarschaft der Hermannshöhle liegt die Große Lage Klamm. Der sehr alte Name Klamm beschreibt die Landschaft und bedeutet einen Einschnitt in die Felsen des Berges. Hier gehören die Weinberge zu den steilsten des ganzen Nahegebietes. Die Böden sind extrem gesteinsreich- zum großen Teil Porphyr durchmischt mit schiefrigen Elementen.

Leseart: 100 % Handlese

Lesegut: 100 % eigene Trauben,

Alter der Reben: 15 - 35 Jahre

Erträge: ca. 40 hl/ha

Geschmacksrichtung: feinherb

Ausbau: Vergärung und Reife in Edelstahl und großen Eichenholzfässern

Charakter: Sehr eleganter Riesling mit einer ausgeprägt feinen Säurefrucht von Zitrus und Pfirsich.

Die **analytischen Daten** sind:

- ☞ 9,0 Vol. %
- ☞ 8,5 g/l Säure
- ☞ 5,7 g/l Zucker

Ein selbstgedrehtes Video aus der Reihe ***MaMa's Art*** zu diesem Wein und zur Marmelade finden Sie bei Facebook unter vinvinoweinergin, bei YouTube unter vinvinowein, bei Instagram unter vinvinowein.de und auf unserer Webseite https://www.vinvinowein.de/videos/.

Bleiben Sie gesund und glücklich
Ihr vinvinowein-Team aus dem Lehel
Ahmet Sabri & Nebha Ergin

www.vinvinowein.de

#WeinberatungMünchen #WeinberatungLehel #vinvinowein #WeinundMaMa'sArt #Nahe #Dönnhoff #HandgemachteWeine #Riesling #Sauerkirsche #Sauerkirschenmarmelade #MaMa'sArT #Marmelade