

Kleinhuis´ Weinbegleiter für Zuhause

KLEINHUIS'
BISTRO & WEINHANDEL
im Baseler Hof



Zu einem Essen unter Freunden, kleinen Häppchen auf dem Sofa, einem Dinner für Zwei oder zum Genuss ohne Speisen will der jeweils passende Wein gefunden sein.

Es gibt keine festen Vorschriften. Allerdings findet man eine Vielfalt an "Gesetzen" und ebenso viele Vorschläge, diese zu brechen. Regionales zu kombinieren, ist meist ein sicherer Weg.

Durch den Einfluss außereuropäischer Speisen sind neue Varianten von Aromen entstanden. Zudem haben die altbekannten Rebsorten, die auch in Übersee angebaut werden, teilweise andere Geschmacks- und Geruchsnoten, als jene aus den klassischen europäischen Weinbaugebieten Frankreich, Italien, Deutschland und Spanien.

Nun findet man heute Weine aus aller Welt, die zum Probieren einladen und es ist immer wieder spannend, neue Kombinationen zu entdecken und Bekanntes neu zu variieren.

Wir stellen Ihnen im Kleinhuis´ Weinbegleiter Weinklassiker, und solche die es werden, vor. Natürlich geben wir Ihnen auch eine Speiseempfehlung dazu, sowie Weine, die Sie in unserem Kleinhuis´ Bistro und Weinhandel zu Peters Spezialitäten genießen oder für zu Hause erwerben können.

Bei Fragen wenden Sie sich gerne an uns.

Ihr Team vom

KLEINHUIS'
BISTRO & WEINHANDEL
im Baseler Hof

Mosel Riesling

Mineralische, feinfruchtige Rieslinge von gelb-grün bis hellgelber Farbe mit Aromen von Feuerstein, Pfirsich, Birne und Apfel. Am Gaumen überzeugt eine spritzige und angenehme Säure gepaart mit würziger Frische.

2020 Riesling „Maximin“, trocken

Weingut Maximin Grünhaus

Serviertemperatur 7 - 9° C

Zu den Mosel Rieslingen empfehlen wir leichte Gerichte mit Geflügel, Kalb, hellem Fisch oder Salate. Die asiatische Küche, scharfe oder würzige Speisen und intensive Soßen harmonieren ebenso. Besonders in Verbindung mit feinherben Rieslingen.

2017 Riesling feinherb

Weingut Schloß Thorn

Serviertemperatur 9 - 11° C

Mosel Spezialität

Die weiße Rebsorte Elbling wurde vor über 2000 Jahren von den Römern an die Mosel gebracht und ist heute weltweit fast ausschließlich hier zu finden. Sehr selten ist die Mutation "Roter Elbling", die auch als Weißweinsorte gilt, zu finden. Seit 15 Jahren ernten und vergären ein paar wenige Winzer die rötlichen Beeren getrennt und erzeugen eigenständige, extraktreiche lachsfarbene Weine mit starker erfrischender Säure. Er begeistert mit seinem leichten, weichen Bukett und ist sehr süffig.

2018 Roter Elbling

Weingut Schloß Thorn

Serviertemperatur 8 - 10° C

Dieser Rote Elbling empfiehlt sich mit guter Restsüße zu leichten Geflügel- und Pilzgerichten, würzigem Käse, Brotzeit aber auch zu Fisch und Meeresfrüchten.

Rheingau Riesling

Blassgelb bis grün-gelbe Rieslinge mit intensiven Aromen von weißem Pfirsich, Ananas und Orangenblüten. Geschmacklich mit feiner, gut eingebundener, langanhaltender, saftiger Säure und verspielter Mineralität. Die hier produzierten Süß- und Eisweine genießen weltweite Anerkennung. Mehr dazu unter „Historie“ **Deutsche Süßweine**

2020 Riesling, trocken

Weingut Künstler

Serviertemperatur 8 - 11° C

Bei gedünsteten oder gekochten Speisen wie hellem Fisch oder Fleisch mit heller Soße und mildes Gemüse eignet sich der Riesling hervorragend. Auch hier gilt es zwischen den verschiedenen Prädikatsstufen zu wählen und Spätlesen zu etwas kräftigeren Gerichten wie geräuchertes Fleisch zu reichen und Weine mit mehr Restsüße zu pikanten und scharfen Speisen.

Pfalz Grauburgunder

Dieser meist trockene, mittelkräftige und leicht säurebetonte, goldgelbe Wein duftet nach frischen Birnen und Äpfeln oder gar nach gelben Zitrusfrüchten. Weitere Aromen sind grüne Nüsse, Mandeln und Gewürze sowie ein leicht rauchiger Ton. Vielschichtig am Gaumen und dabei angenehm dezent.

Serviertemperatur 9 - 13° C

Gebratener oder gegrillter Fisch mit deutlichem Eigengeschmack, kurz gebratenes Fleisch, Pilzgerichte oder Risotto sind geeignete Partner für einen Pfälzer Grauburgunder. Harmoniert auch mit deftigen Speisen wie Linsen Eintopf oder Sauerkraut.

Franken Silvaner

Dieser unkomplizierte Sommerwein mit nussigen und floralen Tönen, zarter Kernobstfrucht und bekömmlicher Säure ist sehr facettenreich. Als brillanten, glasklaren Wein mit delikater Frische, ein typisch-fränkischer Silvaner.

2020 Silvaner VDP Gutswein, trocken
Weingut Rainer Sauer
Serviertemperatur 8 - 10° C

Harmoniert mit Spargel, Artischocken und Kartoffelgerichten, Kalb und Süßwasserfischen sowie mit mildem Käse.

Baden Spätburgunder

Der typische Spätburgunder ist gerbstoffarm und rostrot und hat einen leicht süßlichen Duft nach roten und schwarzen Beeren. Bei Barriqueweinen kommen Vanille-Zimt und Karamell Nuancen hinzu. Sie schmecken vollmundig und samtig und haben ein fruchtig-nussiges Aroma.

2017 Spätburgunder Burkheim Ortswein, trocken
Weingut Bercher
Serviertemperatur 18° C

Kräftige Fischgerichte, Wild-, Geflügel oder Schweinefleisch und ebenfalls Schmorgerichte kongruieren ausgezeichnet mit dem Spätburgunder. Wird er im Holzfass ausgebaut, sind Speisen mit Röststoffen besonders empfehlenswert.

HochwasserWeine

Auch unser Partnerweingut J.J. Adeneuer wurde von der Flutkatastrophe im Sommer nicht verschont. Gemeinsam mit Ihnen möchten wir etwas unterstützen. Die Weine sind selbstverständlich qualitativ einwandfrei, nur die Etiketten sind etwas beschädigt. Die Flaschen sind gesäubert und gereinigt, trotzdem können unterhalb der Kapsel kleinste Schmutzpartikel zu finden sein.

Der Spätburgunder ist elegant, vollmundig und fluchtbetont. Die Fruchtnoten erinnern an Himbeeren, Erdbeeren und hellen Kirschen.

2018 Spätburgunder, trocken
Weingut J.J. Adeneuer
Serviertemperatur 18° C

Der Spätburgunder lässt sich ideal zu hellem Fleisch und Pasta kombinieren.

Der Frühburgunder zeigt sich in einem tiefdunklen Rot. In der Nase besitzt er eine leichte pikante Würze gepaart mit Waldbeeren. Durch den Ausbau im Barrique Fass bekommt er eine feine Würze und der Wein wird harmonischer.

2019 Frühburgunder, trocken
Weingut J.J. Adeneuer
Serviertemperatur 18° C

Der Wein lässt sich sehr gut zu dunklem Fleisch und herzhaft gewürzten Speisen kombinieren.

„Historie“ Deutsche Süßweine

Die Entdeckung der Edelfäule (*Botrytis cinerea*) ist für Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen essentiell. Dieser Pilz lässt die Zellen der Beerenhaut absterben, wodurch das Wasser in den Beeren verdunstet und sich der Traubensaft konzentriert. Zurück bleiben Beeren mit einem sehr hohen Süße- und Extraktgehalt. Im Jahr 1775 musste ein Bote Johannisberger Trauben nach Fulda bringen, um dort die jährliche Leseerlaubnis einzuholen. In jenem Jahr hatte der Bote sich aber um acht Tage verspätet, so dass die Beeren von der Edelfäule befallen waren. Der daraus gekelterte Wein war geschmacklich erstklassig, weshalb seitdem die Lese soweit wie möglich hinausgezögert wird und die Spitzenjahrgänge zu den teuersten Tropfen der Welt gehören.

2006 Riesling Beerenauslese,
Weingut Dr. Loosen

Serviertemperatur 10-12°C

2007 Riesling Auslese,
Weingut Schloss Vollrads

Serviertemperatur 8-11°C

1993 Riesling Eiswein Herrenberg,
Weingut M. Grünhaus

Serviertemperatur 9-11°C

Deutsche Rotwein Cuvée

Diese sind oftmals aus Cabernet Sauvignon, Spätburgunder und Merlot, wegen der Farbe wird oft mit Dornfelder verschnitten. Da die Anteile der Rebsorten variieren, ist es kaum möglich die verschiedenen Cuvées pauschal zu beschreiben. Sehr dichte, komplexe Rotweincuvée mit kräftigem aber angenehm eingebundenem Tannin.

2015 Cuvée „Maximilian“, trocken
Weingut Johner

Serviertemperatur 16 - 20° C

Dunkles und würziges Fleisch, Wildfleisch und –Geflügel aber auch kräftige Nudelgerichte eignen sich als Begleiter zu diesem Cuvée.

Steiermark Sauvignon Blanc

Diese international angebaute Rebsorte zeigt sich in der Steiermark je nach Reifegrad facettenreich von dezent bis komplex-kräftig-würzig. Aromen von Brennessel und Zitrusfrucht bis hin zu Passionsfrucht, Stachelbeere und Schwarzer Johannisbeere finden sich wieder. Das Spiel feiner Säure rundet den Geschmack ab.

Serviertemperatur 10 - 12° C

Für kräftig-aromatische Fischgerichte, Kalb und Geflügel sowie gratiniertes Gemüse und olivenölhaltige Speisen eignet sich der Sauvignon Blanc aus der Steiermark hervorragend.

Österreich Grüner Veltliner

Der Grüne Veltliner ist die wichtigste autochthone Rebsorte in Österreich. Ein vielschichtiger grüngelber Wein mit Aromen von Pfirsich, Rosen Marillen und etwas Limette. Geschmacklich besticht er durch reife Zitrusfrüchte, Steinobst- und weißen Pfeffernoten. Meist auf Lössboden gedeihen leichte bis hochreife Prädikatsweine aller Qualitätsstufen.

2020 Grüner Veltliner „Ried Nussgarten“

Traisental DAC, trocken

Weingut Herzinger

Serviertemperatur 8 - 10° C

Geräucherter Fisch, Schnitzel, Geflügel und Tafelspitz sowie Innereien harmonieren mit dem Grünen Veltliner. Ebenso Pilzgerichte, Artischocken, vegetarische Speisen und scharfe und würzige Speisen aus Fernost. Hier gilt wieder: Je mehr Restsüße im Wein, desto besser begleitet er die Schärfe und Würze.

Österreich Zweigelt

Leichte violett-rötliche Weine mit niedrigem Tannin. Bei hoher Reife entstehen vollmundige und langlebige Weine mit Aromen von frischen roten Beeren, wie Himbeeren und reifen Erdbeeren. Am Gaumen wird er saftig-elegant und fruchtig, Maulbeere mit Sauerkirschen. Der fruchtige Abgang mit balancierter Holzwürze ist nachhaltig.

2017 Zweigelt, trocken

Weingut Herzinger

Serviertemperatur 14 - 16° C

Nudelgerichte, milder Käse und kalte Speisen passen genauso gut wie Fisch- und Geflügelgerichte. Bei einem Ausbau in Barrique bieten sich wunderbar Braten von Schwein und Kalb oder Wildgeflügelgerichte aus dem Ofen an.

Schweiz Fendant

Aus der Rebsorte Chasselas (=Gutedel) wird dieser süffige Walliser Wein gewonnen. Er besticht durch frische Aromen von Lindenblüten, exotischen Früchten. Am Gaumen ist er weich und geschmeidig mit angenehmer Mineralität und knackiger Säure. Er eignet sich hervorragend als Aperitifwein und zum Käsefondue.

Serviertemperatur 6 - 8° C

Perfekt zu würzigen Vorspeisen oder in Butter gegrilltem Fisch. Ebenso eignen sich Krusten- und Schalentiere für diesen Wein, der auch als gut gekühlter Aperitif, pur oder mit Fruchtlikör zu kleinen herzhaften Häppchen besteht.

Schweiz Dôle

Ein Cuvée in dem die Assemblage aus Pinot Noir und Gamay mindestens 85 % betragen muss, wobei Pinot Noir den größeren Anteil hat. Desweiteren sind nur Rebsorten aus Wallis zugelassen, wie Syrah, Humagne Rouge und Cornalin. Die Dôle Weine sind meist himbeerrote, fruchtige, vollmundige und würzige Weine mit Aromen von roten Beeren mit viel Struktur und Finesse.

Serviertemperatur 14 - 18° C

Dieser Wein passt zu würzigen Speisen wie gebratenem Geflügel, Rindsgulasch, Lamm, Kaninchen, aber ebenso in die asiatische Küche und die italienische Küche.

Côtes du Rhône

In dieser Region werden überwiegend Rotweincuvé vinifiziert. Mindestens zu 70 % besteht der Wein aus den Rebsorten Grenache Noir, Mouvèdre und Syrah, wobei noch weitere Sorten zugelassen sind. Es entstehen ansprechende, unkomplizierte Weine, die vollmundig und weich sind mit viel Kraft und starker Frucht von Johannis- und Brombeeren sowie mit Noten von Lakritz und schwarzem Pfeffer.

Serviertemperatur 16 - 19° C

Zu Lamm, Wild und gegrilltem Fleisch mit provenzalischen Kräutern oder ebenso zur Ente und Gans passt der Côtes du Rhône bestens.

In unserem Kleinhuis´ Restaurant servieren wir „Coq au Vin à la Monsieur Georges“, für den wir Côtes du Rhône verwenden.

Die Weißweine dieser Region duften nach reifen Aprikosen, Zitrusfrüchten und Orangenzeste. Die Struktur ist sehr fein mineralisch-steinig unterlegt. Am Gaumen vollmundig, saftig, intensiv und lang anhaltend, mit rassis-intensivem Geschmack von Aprikosen, weißem Pfirsich und dezent auch Fenchel.

2018 „Parallele 45“ Blanc, trocken

Weingut Paul Jaboulet Aine

Serviertemperatur 8 - 10° C

Zu weißem Côtes du Rhône empfehlen wir leichte vegetarische Gerichte, Ziegenkäse, Gemüse, Fisch und leichte Fleischgerichte. Die Speisen dürfen etwas würzig sein.

Loire Sancerre

Die Wiege des Sauvignon Blanc liegt in Frankreich in der Region Sancerre. Hier werden trockene, frische und leichte Weine hergestellt, die mineralisch sind und Aromen von Mirabelle, Zitrone und feinsten Kiwi offenbaren. Am Gaumen sind sie samtig-frisch und haben grasige und blumige Anklänge.

2013 Sancerre ‚Les Baronnes‘, trocken

Domaine Henri Bourgeois

Serviertemperatur 8 - 10° C

Weißes Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte harmonieren mit dem klassischen Sauvignon Blanc. Desweiteren passen getrüffelte und asiatische Gerichte ebenfalls sehr gut zu diesem Begleiter.

Mit Aromen von kleinen roten Früchten verführt dieser fruchtbetonte und erfrischende Rosé aus Spätburgunder Trauben durch seine große Harmonie. Seine Struktur bildet ein perfektes Gleichgewicht mit den Aromen.

2013 Sancerre ‚Les Baronnes‘ Rosé, trocken

Domaine Henri Bourgeois

Serviertemperatur 10 – 12° C

Eignet sich hervorragend als Aperitif oder zu Fisch, weißem Fleisch, Geflügel und Gerichten der asiatischen Küche.

Burgund Chablis

Aus der Sorte Chardonnay wird dieser grün-goldene Wein hergestellt. Weltbekannt wurde er als DER „Austernwein“, perfekt passend zu Schalentieren und Fisch. Fruchtig, trocken mit erfrischender Säure und mineralischem Unterton mit Noten von Apfel, Heu und süßlichen Aromen. Dieser erstklassige, langlebige Wein wird in der Region Chablis überwiegend in Stahltanks ausgebaut, um die Aromen des Chardonnays nicht mit holzigen Noten zu übertönen.

Serviertemperatur 8 - 10° C

Ganz klassisch passend zu Schalen- und Krustentieren, mild geräucherten Fischen sowie mittelkräftigen Fischgerichten und milden Soßen.

Bordeaux A.C. rot

Cuvées aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère, Merlot, Malbec und Petit Verdot sind trockene aber frische, lebendige Weine. In der Nase sind sie beerig mit leicht herbem Charakter. Am Gaumen wirken sie fruchtig und elegant mit einem kräftigen und komplexen Gewürzbouquet.

Serviertemperatur 16 - 18° C

Zu herzhaften Fleisch- und Wildgerichte, Roastbeef aber auch zur Brotzeit mit aromatischem Käse und kräftiger Wurst empfiehlt sich ein Wein aus dem Bordeaux A. C.

Châteauneuf-du-Pape

Aus 13 verschiedenen Rebsorten darf dieser Wein bestehen, wobei auch hier hauptsächlich Grenache Noir, Mouvèdre und Syrah verwendet werden. Es sind hochklassige, purpurn leuchtende Weine, die kräftig und körperreich sind mit Aromen von Kirschen, roten Beeren und Gewürzen. Sie sind sehr lagerfähig und selbst kleine Jahrgänge bauen zehn Jahre lang aus, Spitzenweine reifen sogar mehrere Jahrzehnte.

Serviertemperatur 18° C

Kräftig gewürztes und gekräutertes Fleisch, herzhafte Soßen und Nudelgerichte sowie würziger Käse harmonieren mit dem Châteauneuf-du-Pape.

Sauternes Süßwein

Honiggelbe bis karamellfarbene frische süffige Süßweine mit Noten von kandierten und tropischen Früchten aber auch von geröstetem Getreide, Honig und Orangenschalen. In der Region werden die begehrten Süßweine aus den Rebsorten Sémillon, Sauvignon blanc und Muscadelle hergestellt. Sie sind im Abgang sehr langanhaltend.

Serviertemperatur 10 - 12° C

Zum Süßwein sollte man herzhaften Käse servieren oder auch klassisch in Sauternes Gänsestopfleber. Das Spiel zwischen Süße und Säure ist bei guten Weinen ausgeglichen. Sie sind sehr lagerfähig und erhalten nach Jahren meist erst die richtige Balance.

Rioja

Die Rotweine aus der Region Rioja werden aus den Rebsorten Tempranillo, Grenache, Graciano, Mazuelo und Maturana Tinta gewonnen, wobei Tempranillo meist den Hauptanteil stellt. Der Ausbau findet in Eichenfässern statt und es entstehen harmonische, langlebige Weine mit Aromen von roten und schwarzen Früchten, die elegante und weiche Tannine enthalten

Serviertemperatur 16° C

Tapas, Käse, Wildgeflügel aber auch Gans und in Olivenöl gebratener Fisch passen ebenso gut zu einem Rioja wie Schwein und Auflauf mit Hackfleisch.

Die Weißweine der Region Rioja können die Trauben der Sorten Viura, Malvasía, Grenache blanca, Verdeja, Tempranillo blanca, Chardonnay und Sauvignon Blanc enthalten und sind leichte, nach Stachelbeere und Pampelmuse duftende Weine mit Vanille- und Mandelnoten aber würziger Struktur.

Ein typischer Sommerwein, der sich zu Fisch in hellen Soßen oder Weißweinsoßen, leichten Gerichten und Salaten anbietet.

Südtirol Lagrein

Der unvergleichliche Geschmack des wohl bekanntesten und beliebtesten autochthonen Südtiroler Rotweins überzeugt erneut auf ganzer Linie. Rubinrot in der Farbe und nach Veilchen betont im Geruch, voll, samtig und leicht herb im Geschmack. So gibt es diesen Wein sonst nirgendwo auf der Welt.

Serviertemperatur 16 - 18° C

Der Lagrein passt hervorragend zu Wild, Federwild, dunklem Fleisch und Hartkäse.

Serviertemperatur 10 – 12° C

Lagrein Kretzer oder Rosé wird weißgkeltert. Er schmeckt anregend und frisch und wird zu kräftigen Vorspeisen, geräuchertem Fisch und weißem Fleisch gereicht.

Piemont Gavi di Gavi

Die Rebsorte Cortese ist die Wurzel für diesen trockenen Weinklassiker. In strohgelber Farbe besticht er vom blumigen Bouquet über Noten vom grünen Apfel bis hin zu zartwürzigen Mandelaromen. Am Gaumen ist er saftig mit rassisger Säure und feiner Mineralität.

2013 Gavi del Commune di Gavi, trocken
Weingut la Guardia

Serviertemperatur 8 - 11° C

Zu diesem Italiener passen Risotto und Nudelgerichte mit hellen Soßen, Maispoularde, Kalb und Kaninchen. Auch Fisch und Meeresfrüchte sind geeignet.

Brunello di Montalcino

In der südlichen Toskana wird dieser weltweit angesehene Wein aus Sangiovese Trauben gewonnen. Trockenobst, reife Pflaumen und Waldfrüchte sind am Gaumen und in der Nase bestimmend. Samtig spürbare Tannine und eine angenehme Säure runden das stimmige Profil ab.

1995 Brunello di Montalcino – Riserva, trocken
Weingut Vasco Sassetti

Serviertemperatur 16 - 18° C

Ein Brunello di Montalcino ist für gegrilltes und kurzgebratenes Fleisch, Wild, gut gewürzte Speisen sowie aromatischem Käse ein sehr gut geeigneter Begleiter.

Chianti Classico

Der toskanische Klassiker schlechthin. Aus mindestens 80 % Sangiovese Trauben und weiteren 20 % von Colorino, Canaido, Cabernet Sauvignon oder Merlot wird dieser Wein hergestellt. Er leuchtet rubin- bis ziegelrot, die saftige Säure steht in Balance zum Tannin und die Aromen reifer Früchte sind vorherrschend und betörend.

2014 Chianti Classico "Il Primo Vignano", trocken
Weingut Societa Agricola Fanucci

Serviertemperatur 16 - 18° C

Zu italienischen Klassikern, geschmortem Fleisch, Pilz- und Trüffelgerichten und Wild passt ein Chianti Classico immer. Jüngere Weine sind gute Begleiter für Tartar, kurzgebratenes Fleisch und Gerichte mit Tomaten.

Probieren Sie zum Chianti Classico den Flammkuchen „Deluxe“ mit Trüffel, Ziegenkäse-Brösel, konfierten Tomaten, Pata Negra und Rucola in unserem Kleinhaus´ Bistro und Weinhandel.

Barolo

Ausschließlich die in der Gemeinde Barolo in Piemont angebauten Nebbiolo Trauben dürfen für den weltbekanntesten Tropfen verwendet werden. Das Frucht-Würze-Spiel dieser Weine mit Aromen von Rosen über vollreife Beeren bis zu hölzernen Anklängen ist raffiniert. Der Barolo ist ein körperreicher, langanhaltender und trockener Wein mit hohem Tanningehalt.

Barolo Cannubi Boschis DOCG, trocken
Weingut Virna

Serviertemperatur 16 - 20° C

Geschmacksintensive Speisen wie Geschmortes, rotes Fleisch, kräftige Soßen und Nudelgerichte, würziger Käse und Getrüffeltes harmonieren mit dem Wein.

Barbera

Eine alte und edle Rebsorte, die autochthon im Piemont ist und hauptsächlich in der Region Piemont angebaut wird. Hier wird sie auch sortenrein vinifiziert und liefert sehr gehalt- und kraftvolle Weine mit geringem Tannin, tiefrot und angenehmem Pflaumen- und Kirscharoma. Der Abgang ist harmonisch und nachhaltig.

Serviertemperatur 14 - 18° C

Ältere Jahrgänge dieses Weines eignen sich gut zu Wild, Braten, gut gewürzten Gerichten und Käse, während jüngere Barbera sehr gut Geflügel und Nudel- und Reisgerichte begleiten.

Amarone

Getrocknete Trauben der Sorten Corvina, Rondinella und Molinara werden für den Spitzenwein aus der Region Valpolicella verwendet. Durch das Trocknen nach der Lese verdunstet das Wasser in den Beeren und das Gewicht reduziert sich bis auf die Hälfte. Die Aromenvielfalt reicht von Kräutern über schwarze Beeren bis zu Dörripflaumen. Im Geschmack hält sich die lieblich-fruchtige Note mit dem starken Tannin im Gleichgewicht, so dass ein Amarone durchaus lieblich und zugleich bitter wirken kann.

Serviertemperatur 16 - 18° C

Dieser Wein harmoniert besonders gut mit winterlichen Gerichten und Soßen wie Braten oder Geschmortem, also Gerichte mit vielen Röstaromen. Ebenso zu Demiglace oder Bratenjus. Hier kann sehr gut eine fruchtige Note mit einfließen.

Argentinien Malbec

Violettes Tiefrot, Komplexität durch Aromen von Sauerkirsche, Pflaumen und Erdbeeren meist kombiniert mit einem Hauch Vanille und Karamell durch den Barriqueausbau. Ein saftig lebendiger Wein mit guter Struktur, schokoladigen, weichen Tanninen und einem angenehmen anhaltenden Abgang.

Serviertemperatur 15 - 18° C

Mit dem Malbec harmonieren gebratenes Fleisch von Rind und Lamm genauso wie Gerichte mit dunklen kräftigen Soßen, herzhaftes Tapas sowie Pilz- und Reisgerichte.

Kalifornischer Chardonnay

In den USA hat sich der Chardonnay etabliert. Nach Zitrus, gelbem Apfel, dezente Karamell und hölzern duftet dieser Wein. Mittlerweile wird auf übermäßigen Barriqueeinfluß verzichtet. Der Holzgeschmack soll nicht mehr vorherrschend sein sondern die frische, lebendige Säure zum Vorschein kommen. Häufig haben diese Weine im Abgang Anklänge von Wal- und Haselnüssen und von grüner Mango.

Serviertemperatur 8 - 11° C

Ein angenehmer Begleiter zu Geflügel, Pilzgerichten, getrüffeltem oder exotisch gewürzten Speisen und Fisch wie zum Beispiel:

Südafrika Chenin Blanc

Opulente Weine mit gleichzeitig frischer, exotischer Frucht und leichten Vanille-, Zitrus- und Apfelaromen. Deutlich spürbare aber schön eingebundene Holznoten. Komplementiert durch den langen, knackigen Nachgeschmack.

Serviertemperatur 6 - 11° C

Zu dezent würzigen Speisen mit Geflügel, Teigwaren, Gemüse, Pilzen und cremigen Soßen eignet sich dieser Wein als Begleiter.

Südafrika Pinotage

Ein tiefes Rot ist typisch für einen Pinotage. Die klassische rauchige Note ist gut eingebettet in Aromen von Himbeeren, Walderdbeeren, Bananen und Vanille. Am Gaumen zeigt er sich mit einer angenehmen Balance von Aromenkomplexität, Säure und Alkoholgehalt. Sanfte Tannine strukturieren den Wein und prägen seinen lang anhaltenden Abgang.

2016 Pinotage „False Bay“, trocken

Weingut Waterkloof

Serviertemperatur 16 - 18° C

Zu gebratenem, dunklem Fleisch, Wild, würzigen Speisen aus Fernost und reifem Käse bietet sich der Pinotage an.

Neuseeland Sauvignon Blanc

In Neuseeland entstehen der Sauvignon Blanc hervorragende Weine, die sehr vielfältig sind. Von Gras-Kräuter-Holunderblütennoten bis zu Aromen von Zitrusfrüchten, Stachelbeeren, Paprikaaromen, Melone und Mango. Stets mineralisch mit rassischer Säure und langem Finale.

Serviertemperatur 8 - 10° C

Neben Fisch und Meeresfrüchten passen asiatische Gerichte wie Curries oder exotische Speisen mit Kokos, Gemüseauflauf und Salate hervorragend zum neuseeländischen Sauvignon Blanc.

Australien Merlot

Der Charakter der Merlot-Weine ist körperreich, vollmundig und fruchtig mit Aromen von dunklen Beeren, Vanille, Erde und Wildkräuter. Er wirkt frisch, Säure und Tannine sind in guter Balance und langanhaltend. Am Gaumen wirkt er sanft und die Aromen spiegeln sich wider.

Serviertemperatur 18° C

Gut gewürzte Gerichte mit Teigwaren, Wild und Geschmortem harmonieren bestens mit dem australischen Merlot.

Kleinhuis' Wein-ABC

Abgang: Empfinden nach dem Schlucken. Langes Nachempfinden bedeutet langer Abgang

Agraffe: Drahtkörbchen um Schaumweinkorken.

A.O.C. (franz.: Appellation d'Origine Contrôlée = „Kontrollierte Herkunftsbezeichnung“)

Laut französischem Wein-Gesetz die kontrollierte Ursprungsbezeichnung, die innerhalb eines begrenzten Gebietes die Rebsorten, den Höchstertrag, den Mindestalkoholgehalt und die Höchstzahl der Rebstöcke regelt. Entspricht dem deutschen „QbA“.

Ausbau: Schließt alle Vorgänge mit ein, die aus den Trauben einen trinkreifen Wein machen.

Barrique: Sind im Eichenholzfass gereifte Weine, das Fass umfasst 225l. Die Lagerung verleiht einen feinen Holzton.

Biologischer Säureabbau (Malolaktische

Gärung): Natürlicher chemischer Vorgang, bei dem Apfelsäure in Milchsäure umgewandelt wird. Diese Weine schmecken säuremild und erinnern im Bukett oft an Joghurt und Brioche.

Bukett: Beschreibt man den charakteristischen Duft des Weines.

Champagnermethode: Ist die geschützte Bezeichnung für traditionelle Flaschengärung bei Champagner.

Chaptalisieren: Anreichern des Mostes mit Zucker, um den Alkoholgehalt zu erhöhen. Laut Gesetz dürfen höchstens 4% Vol. Alkohol durch Chaptalisation gewonnen werden. Nur bei Weinen bis zur Qualitätsstufe „Qualitätswein“ anwendbar.

Cuvée: Ist ein Verschnitt von verschiedenen Weinen.

Depot: Ablagerung von festen Stoffen am Flaschenboden. Entsteht meist bei älteren Weinen

Dekantieren: Vorsichtiges Umfüllen eines Rotweins in eine Karaffe, damit dieser Luft bekommt und seine Aromenvielfalt entfalten kann.

DOC: (ital.: Denominazione di Origine

Controllata = „Kontrollierte

Herkunftsbezeichnung“)

Für jedes DOC-Gebiet gibt es ein eigenes Regelwerk, in dem die zulässigen Rebsorten, mögliche Mischungsverhältnisse, erlaubte oder vorgeschriebene traditionelle Kellertechniken, aber auch der maximal zulässige Hektarertrag und teilweise sogar die Reberziehung geregelt ist.

Edelfäule (Botrytis Cinerea): Dieser Edelpilz lässt die Zellen der Beerenhaut absterben, wodurch das Wasser in den Beeren verdunstet und sich der Traubensaft konzentriert. Zurück bleiben Beeren mit einem sehr hohen Süße- und Extraktgehalt.

Einzellage: Innerhalb der Weingebiete gibt es Lagen, die einen geographischen Teil, z.B. einen Weinberg umfassen. Dessen Name und Umgrenzung ist erfasst und gesetzlich geschützt. Eine Einzellage ist nach dem deutschen Weingesetz eine bestimmte Rebfläche, eine Großlage ist eine Zusammenfassung von Einzellagen.

Erste Lage: Erstklassige Lagen mit eigenständigem Charakter mit optimalen Wachstumsbedingungen und nachweislich über lange Zeit Weine mit hoher Qualität erzeugt wurden.

Erstes Gewächs: Synonym im Rheingau für Große Gewächse.

Hochgewächs: Qualitätswein aus Rieslingtrauben mit mindestens 1,5% Vol. höherem Alkoholgehalt als das Anbaugebiet festgelegt.

Flaschengrößen :

0,375 l	Halbe / Demi / Half
0,75 l	Normalflasche
1,5 l	Magnum
3,0 l	Doppelmagnum / Jerobéam
4,5 l	Rehobéam
6,0 l	Methusalem
9,0 l	Salmanazar
12,0 l	Balthazar
15,0 l	Nebukadnezar

Großes Gewächs: Die hochwertigsten, trockenen Qualitätsweine eines Weinguts, die von einer ersten Lage stammen.

Integrierter Weinbau: Umweltschonende kultur- und anbautechnische Maßnahmen.

Keltern: Ist die Bezeichnung für das Auspressen der Trauben zu Most.

Korkgeschmack, korkig: Geschmacksfehler, den ein Schimmelpilz im Korken hervorruft.

Mostgewicht: Ein Richtmaß für den natürlichen Zuckergehalt im frischen Traubenmost vor der Mostgärung. Die Messung des Zuckergehaltes in den Trauben hilft, den optimalen Zeitpunkt für die Weinlese zu bestimmen.

Maische: Ist ein Gemisch aus Fruchtfleisch, Beerenhaut und Kernen, die durch das Anquetschen der Trauben entsteht. Die Maische weißer Trauben wird sofort abgepresst. Bei roten Trauben wird die Maische entweder vor der Gärung stark heruntergekühlt und eine gewisse Zeit stehen gelassen (Standzeit) oder sie beginnen bereits an der Maische zu vergären (Maischegärung). In beiden Fällen lassen sich so Farbstoffe und Extrakte aus der Beerenschale lösen.

Moussierend: Weine mit Kohlensäuregehalt.

Oechsle: Maßeinheit für das Mostgewicht. Das Zuckergehalt bestimmt den späteren potentiellen Alkoholgehalt im Wein. 83 – 104 Oechsle entsprechen dem Mostgewicht eines typischen trockenen Wein.

Önologie: Wissenschaft von Wein und Weinbaukunde.

Qualitätsstufen:

1. **Deutscher Tafelwein:** Ausschließlich aus deutschen zugelassenen Rebflächen und -sorten.
2. **Deutscher Landwein:** Eine gehobene Stufe des Tafelweines. Die Herkunft der verwendeten Trauben wird auf dem Etikett des Landweines angegeben.
3. **Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QbA.):** Im Durchschnitt ist dies die größte Gruppe deutscher Weine. Sie müssen jeweils zu 100% aus einem der 13 deutschen Anbaugebiete stammen. Für jeden Qualitätswein der verschiedenen Rebsorten und Anbaugebiete sind untere Grenzwerte beim natürlichen Alkoholgehalt festgelegt.

Qualitätswein mit Prädikat (QmP)

Bei der höchsten Qualitätsstufe sind die gesetzlichen Anforderungen entsprechend höher als bei QbA Prädikatsweine müssen aus einem einzigen Bereich innerhalb eines der 13 bestimmten Anbaugebiete stammen.

Die Anreicherung des Mostes mit Zucker ist nicht erlaubt. Die gesetzlichen Mindestmostgewichte sind je nach Weinbaugebiet, Weinart (Rot- oder Weißwein) und Rebsorte (früh- oder spätreif) verschieden. Sechs Prädikate sind zugelassen:

1. **Kabinett:** Feine, leichte Weine aus reifen Trauben mit geringem Alkoholgehalt.
2. **Spätlese:** Reife, elegante Weine mit feiner Frucht, die frühestens sieben Tage nach Beginn der allgemeinen Weinlese geerntet werden.
3. **Auslese:** Edle Weine aus vollreifen Trauben. Alle Auslesen werden nach gesetzlichen Vorgaben handgelesen, wobei ungeeignete Beeren ausgesondert werden.

4. **Beerenauslese:** Volle fruchtige Weine aus überreifen, edelfaulen, handgelesenen Beeren sind Raritäten, da oft der Botrytispilz mit zur Qualität beiträgt. Sie sind meist über Jahrzehnte lagerfähig.

5. **Trockenbeerenauslese:** Aus rosinenartigen, edelfaulen Beeren mit oft fantastischer Konzentration von Süße, Säure, Aromen und übrigem Extrakt sind diese Weine außerordentlich alterungsfähig und entwickeln sich über mehrere Jahrzehnte hervorragend.

6. **Eiswein:** Eine Spezialität aus Trauben, die Beerenauslesequalität erreicht haben und die in gefrorenem Zustand (unter -7°C) gelesen und gefroren gekeltert werden. Dieser Most ist hochkonzentriert, da in den Beeren fast nur das Wasser gefroren ist und dieses Eis beim Pressen von den extraktreichen Bestandteilen getrennt wird.

Restzuckerangaben:

Trockener Wein: Restzucker unter 9 g/l, wenn gleichzeitig der Gesamtsäuregehalt nicht mehr als 2 g/l niedriger als der Restzucker ist.

Halbtrockener / feinherber Wein: Restzucker bis zu 18 g/l. Säure darf vom Restzucker nicht um mehr als 10 g/l überstiegen werden.

Lieblicher Wein: Restzucker bis zu 45 g/l.

Süßer Wein: Restzucker über 45 g/l.

Schwefelung: Zusetzen von Schwefel verhindert Oxidation, Einschränkung und Abtötung von Mikroorganismen sowie zur Bindung von unerwünschten geschmacklichen Nebenprodukten. Zudem wird die weitere Gärung gestoppt.

Sommelier: Ein Weinkellner, der nach der Restaurantfachausbildung die Weiterbildung zum Sommelier absolviert.

Traubenmost: Der unvergorene oder angegorene Fruchtsaft. Der Traubenmost wird durch die Zugabe von Reinzuchtheferen vergärt (Mostgärung).

Trester: Die Rückstände nach dem Pressen der Trauben sind die Grundlage zur Herstellung von Grappa (ital.), Marc (franz.) und Tresterbränden.

Weinstein: Ein kristalliner Ausfall, der durch kühle Lagerung hervorgerufen wird und das natürliche Produkt von Mineralien und Fruchtsäure im Wein ist.

Weißherbst: Die Bezeichnung für einen deutschen Roséqualitätswein aus einer Rebsorte und einem bestimmten Anbaugebiet.

Winzergenossenschaft: Eine Vereinigung von Winzern eines Ortes oder Gebiets in der Rechtsform einer Genossenschaft, deren Weine zentral erzeugt werden und gemeinschaftlich vermarktet werden.

Viel Spaß beim (aus)probieren wünscht:



KLEINHAUS!
BISTRO & WEINHANDEL
im Baseler Hof