

# Neies vum Winzer

Das Weingut Meinhardt informiert - Ausgabe 2/2023



## IN GÖNNHEIM WIRD BALD WIEDER GEFEIERT

Liebe Wein-Freunde,

vom 30. Juni bis 3. Juli gibt es bei uns in Gonnheim viel zu erleben und zu entdecken. Die Gönzheimer Wein- und Kulturtage sind mittlerweile eine Institution! Kommen Sie in unser schönes Weindorf und staunen Sie über die Meisterwerke der Street-Art-Künstler, beim Pfälzer Comic-Salon werden Ihnen ausgewählte, hochwertige Bildgeschichten vorgestellt; es gibt im ganzen Ort allerlei Konzerte und Sonderveranstaltungen, die einen Besuch lohnen. Wir freuen uns sehr auf Sie!

In unserem Weingut dürfen Sie sich u. a. auf Steffen Boiselle freuen, der Sie in seiner typischen, humorvollen Manier zeichnen wird. Kulinarisch dürfen Sie sich auf das Live-Cooking "uff de Gass" freuen. Doch auch musikalisch werden Sie verwöhnt. Am Samstag von "Mr. Pälzer Schorle" und am Montag gibt es eine "Musikalische Weinreise" mit Wolfgang Sandel. Weitere Infos finden Sie auf der Homepage der Gemeinde Gonnheim unter "Veranstaltungen". Merke: *In Gennem werd gefeiert - do werd net rumgeieert :-)*

## UNSERE SOMMER-EMPFEHLUNG

TRARIS - Cuvée aus Gewürztraminer und Riesling

Die Mischung macht's! Das duftige Aroma des Traminers verbindet sich gekonnt mit den frischen Noten eines Rieslings. Schön kühl getrunken erfreut und erfrischt dieser nicht alltägliche Weißwein den Weinliebhaber. In der Nase spielen Honig, Rose und Mandarine eine sanfte Melodie. Auf der Zunge sind es Zitrus- und Steinfruchtaromen. Egal ob gereicht als Willkommenswein, als Begleiter zu asiatisch-indischer Küche oder auch zu deftigen Gerichten wie gebratene Kalbsleber mit Zwiebel-Apfel-Kompott und Kartoffelstamp ... dieser Wein macht Spaß.

Meinhardts TRARIS Cuvée  
Jahrgang 2022 | Alkohol: 12,0%  
Restzucker: 12,6% | Säure: 5,6 g/l  
Flaschenpreis (0,75 l) € 6,00



## NEUES AUS DEM WEINBERG

Nass und recht kühl waren die Monate April und Mai. Das war aber kein Problem für unsere Reben. Die Blüte war sehr gut. Schnell wurde es jedoch heiss und trocken. So ist es mittlerweile leider notwendig, an einigen Parzellen die Tröpfchen-Bewässerung zu aktivieren, damit die jungen Rebstöcke auf den warmen Böden nicht zu Schaden kommen. Aber wir sind gut vorbereitet und bester Dinge für den kommenden Jahrgang. Und wir wissen es ja eh: Die Pfälzer Sonne ist der Freund des Weines und die Kühle des Abends sein Veredler.

## GUT ZU WISSEN

Wenn Sie Weine lagern, so gefällt es sowohl Weiß- als auch Rotweinen, kühl und eher dunkel gehalten zu werden. Rotweine mit klassischen Korken sollten Sie, gerade bei längerer Aufbewahrung, in eine horizontale Lage bringen, damit der Korken nicht austrocknet. Beim Drehverschluß ist das senkrechte Stellen der Flasche kein Problem. Aber: Sektflaschen mit Korkverschluß lagern Sie besser auch stehend. Doch noch einfacher ist es, Sie genießen unsere Weine direkt nach dem Kauf. Das spart Ihnen Lagerfläche und verbreitet sofort gute Laune ;-).

## NICHT VERGESSEN

Ein guter Wein verbreitet gute Laune, daher:

Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken, drum lebe das Fass, das überläuft.  
Lasst eure Stimmung nicht traurig nach unten sinken, genießt die Zeit mit großer Freud.