

Neies vom Winzer

Das Weingut Meinhardt informiert - Ausgabe 1/2024



Winterzeit ist Reifezeit

Liebe Weinliebhaber,

wenn es draußen kalt wird und die Sonne ihre wärmende Kraft verliert, beginnt eine wichtige Ruhephase für die Natur - und so auch für unsere Reben. Es ist aber auch die Zeit, in dem die Arbeit eines Jahres im heimischen Weinkeller vollendet wird. Die roten Tropfen bekommen in unseren großen und kleinen Holzfässern aus pfälzischer Eiche ihren letzten Schliff. Doch auch so mancher Weißwein kann mit einem dezenten "Holzanteil" wunderbare Aromen und einen besonderen Schmelz entwickeln. Der Chardonnay, der Grauburgunder fumé oder unser Riesling Löss-Lehm - sie alle bekommen ihre Einzigartigkeit durch diese Methode. Im Übrigen eine sehr traditionelle Art der Weinherstellung.

Auf die 23er Rotweine müssen wir noch etwas warten, denn sie genießen es, länger im Holzfass zu ruhen und zu reifen. Der neue Jahrgang an Weißwein hingegen steht in den Startlöchern. Teilweise ist er bereits abgefüllt und freut sich auf Sie. Freuen Sie sich mit auf leckere Meinhardt-Weine!

UNSERE FRÜHLINGS-EMPFEHLUNG

Gönzheimer Klostergarten St. Laurent, trocken

Das Frühjahr ist nicht nur die Zeit für leichte Weißweine, sondern ideal für unkomplizierte und belebende Rotweine. Unser St. Laurent wird Sie daher sicherlich begeistern. Er besitzt ein dezentes Bouquet mit einer würzigen Note von Pflaume und Pfeffer. Seine Tanninstruktur ist sehr zurückhaltend und macht ihn daher zu einem sehr guten Begleiter für's erste "Angrillen" im heimischen Garten. Nicht zu schwer, aber durchaus ein angenehm wärmender Tropfen - so passt er zu Fleischgerichten, wie auch zu vegetarischen Leckereien. Wir empfehlen eine Trinktemperatur von 18 Grad und ein rechtzeitiges Öffnen der Flasche.

Qualitätswein

Jahrgang 2021 | Alkohol: 13,0%

Restzucker: 3,5% | Säure 6,0 g/l

Flaschenpreis (0,75 l) € 6,00



MANDELBLÜTE

Wenn die Pfalz in Weiß und Rose erstrahlt

In diesem Jahr können Sie seit Ende Februar die Mandelblüte in der Pfalz bestaunen. Etliche Straßen rund um die Weinorte werden von unzähligen Blüten in weiche Frühlingsfarben getaucht. Diese Pracht sollten Sie gesehen haben! Das dazu passende Geschmackserlebnis finden Sie natürlich bei uns.

NEUES AUS DEM WEINBERG

Der Rebschnitt zum Ausgang des Winters gehört zu den wichtigen Arbeiten eines jeden Winzers. Es ist durchaus mühevoll das alte Holz aus dem Wingert zu holen, neue Pfähle zu setzen, Grünkompost auszubringen und die Weinberge langsam aus dem Winterschlaf zu holen. Rund 80 Stunden Arbeit pro Hektar Rebfläche fallen da gerne einmal an. Doch diese Mühe ist ein wichtiger Baustein im Zyklus eines Weinjahres! Was Sie bei unseren Weinen so schätzen und schmecken ist nicht nur das Ergebnis einer Leidenschaft, sondern auch der (Hand-)Arbeit im Wingert und Keller.

GUT ZU WISSEN

Das Dekantieren eines Weines kann einen sehr großen Einfluss auf den späteren Genuss haben. Gerade bei Rotweinen "öffnet" der rechtzeitige Kontakt mit dem Sauerstoff der Luft den Wein. Seine Duft- und Geschmacksaromen kommen so früher und besser zur Geltung.

Ebenso ist die richtige Temperatur ein wichtiger Faktor. Gönnen Sie Ihrem Rotwein gerne ein paar Grad mehr, als dem Weißwein. 18 Grad sind für viele Rotweine eine gute Wahl, in Ausnahmefällen darf es auch etwas mehr sein. Die Weißweine hingegen freuen sich über eine kühle Trinktemperatur. Ab circa 7 Grad haben Sie eine ideale Balance zwischen Frische und Geschmack.