

Weintour der Sinne 2011 – dieses Jahr im Leipziger Hof

Nach dreijähriger Pause fand in diesem Jahr wieder die Weintour der Sinne statt. Leider nicht mehr, wie gewohnt, im Schoppenkeller der Fa. Wein-Schmitt, sondern in neuer Umgebung, im Kellergewölbe des Leipziger Hofes. 26 Teilnehmer versuchten sich im Wettstreit um die beste Nase und Zunge, die schärfsten Ohren und feinsten Fingerspitzen. Dabei wurden 12 Weine verkostet, deren Aromen, Herkunft oder Alkoholgehalt erraten, bzw. bestimmt werden mussten.



1. 2009er Assmannshäuser Frankental, Kabinett, trocken, von Walter Altenkirch
2. 2002er Spätburgunder von Kruger-Rumpf
3. 2008er Heartland Cabernet Sauvignon aus Australien
4. 2007er Gewürztraminer von Arndt Kobelin
5. 1996er Haardter Herzog, Riesling Spätlese, von Müller-Cartoir
6. 2008er Blanc de Noir, Spätburgunder, von August Eser
7. 2006er Scheurebe, Kabinett trocken, von Keller
8. alkoholfreier Riesling der Weinkellerei Weinkönig aus Koblenz
9. 1999er Brauneberger Juffer Sonnenuhr, Riesling Spätlese, von Fritz Haag
10. 2002er Grauburgunder Spätlese trocken, von Glaser-Himmelstoß
11. Goldriesling Q.b.A., trocken von Weingut Schloss Proschwitz, Sachsen
12. 2007er Weißburgunder, Kabinett, trocken, Weingut Naegele

Alles Weine kamen aus Deutschland, bis auf einen roten aus Australien, dessen Himbeeraroma bei einem deutschen Wein wahrscheinlich nicht zu finden wäre. Erstaunlicherweise waren die zu bestimmenden Aromen in drei verschiedenen Weinen (Himbeere, Kirsche und Leder) deutlicher zu riechen als in den natürlichen Aromen von pürrierten Himbeeren oder Kirschen.

Nach mehr als zweieinhalb Stunden fröhlicher Verkostung und gemeinsamen kreativen Schaffens war ein Gewinnerteam ermittelt: Anja Knapp, Barbara Hermann und Rolf Zwenger-Haake. Wir gratulieren herzlich.

Rückblickend finden wir, dass wir im Leipziger Hof sehr herzlich aufgenommen wurden und uns ein schönes Ambiente geboten wurde. Wir kommen gerne wieder!