

Weinakademiker/WSET Workshop Deutsche Weine



Hotel Kronenschlösschen
Hattenheim, Sonntag, 4. Februar 2018



PROGRAMM

Sonntag, 4. Februar 2018

Wein als Marke?

Über das Für und Wider des klassischen Kabinetts

18:30 Uhr - 20:00 Uhr

Kabinett – Reanimation einer Marke

„Kabi“ klassisch als Zukunftsthema der Wein-Szene?!

Kabinett-Tendenzen aus ganz Deutschland

Diskussion und Wort-Wechsel mit Dr. Rowald Hepp, Schloss Vollrads (Rheingau), Caroline Diel, Schlossgut Diel (Nahe), Kai Schätzel, Weingut Schätzel (Rheinhessen), Dorothee Zilliken, Forstmeister Geltz Zilliken (Mosel), Christina Fischer, GENUSS Werkstatt und Steffen Schindler, DWI.

20:00 Uhr - 22:00 Uhr

Speisen- und Weinparcours®

Vielseitig: Kabinett ist gastronomisch einsetzbar!

Kleine Gerichte an unterschiedlichen Stationen, jeweils mit dem passenden Kabinett.

☞ Bewegung, Rotation und Kommunikation

22:00 Uhr - 23:00 Uhr

Schwatzhafter Ausklang im Bistro

Hotel Kronenschlösschen, Rheinallee, 65437 Eltville-Hattenheim

Station 1

Grüner Thai-Papayasalat

2014 Rüdeshheimer Berg Roseneck Riesling Kabinett
Weingut Carl Ehrhard, Rüdeshheim, Rheingau



STECKBRIEF:

Restzucker: 61,9 g/l
Säure: 9,4 g/l
Alkohol: 8,64 % Vol.
Boden: Taunus Quarzit
Alter der Reben: 35 Jahre
Ertrag: 52 hl/ha
Ausbau: Vergärung in 1200ltr Holzfass und dann Lagerung in 1200 ltr Edeltank bei 4-7°C um die Gärung zu unterbrechen ohne direkte SO2 Zugabe und möglichst lange Kontaktzeit mit der Feinhefe ohne SO2 Abschluss. Abfüllung Ende März 2015.

Internet: www.carl-ehrrhard.com

Station 2

Krustentier-Mousse mit Oliventapenade

2016 GOLDLOCH, Dorsheim Riesling Kabinett | VDP.GROSSE LAGE®
Schlossgut Diel, Burg Layen, Nahe



STECKBRIEF:

Restzucker: 40 g/l
Säure: 8,5 g/l
Alkohol: 8,5 % Vol.
Boden: Schieferboden mit dünner Lehmschicht
Alter der Reben: 20-60 Jahre
Ertrag: 50 hl/ha
Ausbau: Schonende Kelterung der Trauben. Spontane Vergärung und mehrmonatige Lagerung im alten Stückfass.

Internet: www.diel.eu

Station 3

Gebackene Praline von Bourdin Noir mit Cassis und Walnuss

2016 HIPPING, Nierstein Riesling Kabinett | VDP.GROSSE LAGE®
Weingut Schätzel, Nierstein, Rheinhessen



STECKBRIEF:

Restzucker: 37,5 g/l
Säure: 10,0 g/l
Alkohol: 7,5 % Vol.
Boden: Nierstein Roter Hang, rotliegend
Alter der Reben: durchschnittlich 35 Jahre
Ertrag: 50 hl/ha
Ausbau: großes Holzfass, Spontangärung

Internet: www.schaetzel.de

Station 4

Maki Sushi mit Lachs, Gurke, Ingwer und Sojasauce

2016 BOCKSTEIN, Ockfen Riesling Kabinett | VDP.GROSSE LAGE®
Weingut Nik Weis - St. Urbans-Hof, Leiwen, Mosel



STECKBRIEF:

Restzucker: 44,0 g/l
Säure: 8,2 g/l
Alkohol: 8,5 % Vol.
Boden: Schiefer
Alter der Reben: 40-70 Jahre
Ertrag: ca. 55 hl/ha
Ausbau: spontan vergoren, im Moselfuder ausgebaut (mehrfach belegt)

Internet: www.nikweis.com

Station 5

California Roll “inside out” mit Ponzu

2016 Weingut Schloss Vollrads Riesling Kabinett | VDP.Gutswein
Schloss Vollrads, Oestrich-Winkel, Rheingau



STECKBRIEF:

Restzucker:	51,7 g/l
Säure:	7,9 g/l
Alkohol:	8,5% Vol.
Boden:	Taunusquarzit und Löss
Alter der Reben:	ca. 35 Jahre
Ertrag:	60 hl/ha
Ausbau:	100 % Edelstahl – Kaltmazeration vor dem Pressen, schonender Pressdruck
Internet:	www.schlossvollrads.com

Station 6

Chicoree mit Iberico Belota 36 Monate

2015 RAUSCH, Saarburg Riesling Kabinett | VDP.GROSSE LAGE®
Weingut Forstmeister Geltz Zilliken, Saarburg, Mosel



STECKBRIEF:

Restzucker:	69,4 g/l
Säure:	8,6 g/l
Alkohol:	7,5 vol%
Boden:	Devon-Schiefer & Diabas
Alter der Reben:	30 % aus einer 60jährigen Anlage und 70 % aus einer 16jährigen Anlage
Ertrag:	47 hl/ha
Ausbau:	100 % im neutralen Fuderfass
Internet:	www.zilliken-vdp.de

Station 7

Yakitori Spiesse vom Huhn mit Limettenzesten

2007 GOLDTRÖPFCHEN, Piesport Riesling Kabinett | VDP.GROSSE LAGE®, Weingut Haart, Piesport, Mosel



STECKBRIEF:

Restzucker: 60,0 g/l
Säure: 7,7 g/l
Alkohol: 9,0 % Vol.
Boden: Toniger Grauschiefer
Alter der Reben: 40 – 60 Jahre
Ertrag: 50 hl/ha
Ausbau: Neutrales Fuderfass

Internet: www.haart.de

Station 8

Rieslingkraut mit Kartoffelstampf und Zander

2012 HÖLLE, Hochheim Riesling Kabinett | VDP.GROSSE LAGE®
Weingut Künstler, Hochheim, Rheingau



STECKBRIEF:

Restzucker: 5,5 g/l
Säure: 7,2 g/l
Alkohol: 12,0 % Vol.
Boden: Schwere Tonmergel mit einer geringen Auflage von Lößlehm
Alter der Reben: 30 Jahre
Ertrag: 60 hl/ha
Ausbau: Handlese in kleinen Kisten, Ausbau zu 60% im traditionellen Stückfass & zu 40% im Edelstahlgebilde,

Internet: www.weingut-kuenstler.de

Station 9

Sanft gegarter Schweinebauch mit Sellerie und grünem Apfel

2008 Trittenheimer Apotheke Riesling Kabinett

Weingut Friedrich-Wilhelm-Gymnasium, Trier, Mosel



STECKBRIEF:

Restzucker: 48,4 g/l

Säure: 7,9 g/l

Alkohol: 9,0 % Vol.

Boden: Graublauer, dunkler Tonschieferverwitterungsboden, relativ flachgründig mit guter Drainage, sehr hoher Gesteinsanteil, teilweise mit Kieseln durchsetzt

Alter der Reben: im Jahr 2008 – 5 Jahre

Ertrag: k.A.

Ausbau: Ausbau im Edelstahl und Moselfuder mit mehrmonatigem Hefelager

Internet: www.friedrichwilhelmgymnasium.de oder www.bischoeflicheweingueter.de

Station 10

Jus (Umami) macht reifen Riesling geschmeidig...

1983 Schloss Vollrads Kabinett

Schloss Vollrads, Oestrich-Winkel, Rheingau

STECKBRIEF:

Restzucker:

Säure:

Alkohol:

Boden:

Alter der Reben:

Ertrag:

Ausbau:

Leider keine Daten mehr vorhanden...





APERITIF:
 2007 Riesling Kabinett
 Wallufer Berg Bildstock
 J.B. Becker, Walluf



Fotografie
 © Peter Quirin, Wiesbaden
 und VDP.Rheingau e.V.

