

Kellerweinprobe im Weingut Supp

- ANZEIGE -

„Es ist seit mehreren Jahren eine gute Tradition in unserem Weingut, dass wir unseren Kunden und Freunden einen Vorgesmack auf die Weine des aktuellen Jahrgangs geben, die in unseren Fässern und Tanks reifen, aber noch nicht abgefüllt sind“, begrüßte Martin Supp in seinem Familienweingut, das er in Weinsberg-Gellmersbach gemeinsam mit seinem Sohn Ben-

Martin Supp. Heute gebe er und sein Sohn ihren Weinen viel Zeit zum Reifen, erläuterte er die Kellerphilosophie. Mit fachlichen Informationen und viel Humor gestaltete Supp seine kurzweilige Weinprobe. Ertragsreduzierung im Weinberg führe zu einer höheren Qualität. Auch die Gärverfahren, wie Maischeerhitzung, Maischegärung oder das Abstoppen der Gärung



jamin bewirtschaftet, die Weinproben-Besucher. Insgesamt hatten sich für die Kellerweinprobe 2017 30 Interessenten angemeldet, die am Samstag und Sonntag die neuen Weinspezialitäten des Jahrgangs 2016 probieren und ein rustikales Vesperbüfett genießen wollten. Am Samstagabend fanden sich 18 Weinfreunde ein, um sich von Martin Supp zwölf Weine und die qualitätsorientierte Anbau- und Kellerphilosophie vorstellen zu lassen. Die Kellerweinprobe startete mit einem Rückblick auf die klimatischen Bedingungen des letzten Jahres. Dazu zeigte ein Beamer herrliche Bilder der Weinlandschaft rund um den Dezberg und von der Arbeit im Keller. Als jeder Teilnehmer ein Weinglas in Händen hielt, führte Supp seine Besucher zum Tank mit einem fruchtigen Riesling. Zur Verkostung kamen ein Kerner, ein als Blanc de Noir weiß gekelterter Spätburgunder, ein Grauburgunder aus dem Holzfass, ein Muskateller, ein Gewürztraminer, ein Muskattrollinger rose, ein Schwarzriesling, ein Trollinger-Lemberger, ein Samtrot, ein Trollinger aus dem Barrique, ein Lemberger und als Krönung ein Trollinger Eiswein, der am 7. Januar bei minus 12 Grad gelesen wurde, und ein Mostgewicht von 205 Grad Öchsle hatte. „Geduld zahlt sich aus“, sagte

durch Kühlung erläuterte der Gellmersbacher Weingärtner. „Ich finde diese Art der Weinprobe ausgezeichnet, man bekommt jetzt schon einen Vorgesmack auf die hohe Qualität des neuen Jahrgangs“, lobte Teilnehmerin Karin Stricker, die mit ihrem Mann Bernhard aus



dem badischen Odenheim angereist war. Zum Abschluss genossen die Weinfreunde aus nah und fern, in der weinguteigenen Dezberg-Stube noch ein reichhaltiges Vesperbüfett mit heißen Saitenwürsten, Hausmacherwurst, Käse und sauren Gurken.
F/T: dö