



Wein-Likör und Likörwein

Zwischen diesen beiden Weinprodukten bestehen grundlegende Unterschiede.

Ein **Wein-Likör** setzt sich zusammen aus "fertigem" Wein (in aller Regel Dornfelder oder Spätburgunder), Traubensaft aus der gleichen Rebsorte und Aromen. Über die genaue Herstellung, das Verhältnis der einzelnen Bestandteile zueinander und die Art der Aromen hüllen sich die Winzer in Schweigen. Eine Offenlegung ist nicht erforderlich, da Wein-Liköre nicht unter das deutsche Weingesetz bzw. EU-Richtlinien fallen.

Zu dem von uns heute verkosteten Wein-Likör des Weinguts Alfons Ziegler, St. Martin/Pfalz, konnte ich lediglich in Erfahrung bringen, dass hierzu ein trockener Dornfelder verwandt wurde, was aber im nächsten Jahr schon wieder anders sein kann. Der Likör kann pur getrunken werden, passt aber ebenso in Verbindung mit Sekt oder Secco.

Bei dem **Likörwein** sieht die Sache schon wesentlich anders aus. Laut EU-Verordnung 1493/1999 vom 17. Mai 1999 müssen folgende Voraussetzungen erfüllt sein:

- Der potentielle Alkoholgehalt des zu vergärenden Mostes muss bei mindestens 12 Volumenprozent liegen, d.h. das Mostgewicht sollte mindestens 84 Grad Öchsle betragen;
- nach dem Ausbau des Likörweins muss der Alkoholgehalt des Weins bei 15 - max. 22 Volumenprozent liegen;
- als Alkoholzusatz dürfen neutraler Alkohol aus der Weindestillation mit mindestens 96 Volumenprozent oder Destillate aus Wein (z.B. Weinbrand oder Tresterbrand) mit mindestens 52 und maximal 86 Volumenprozent verwendet werden;
- vor der Zugabe des Alkohols muss ein Alkoholgehalt von mindestens 4 Volumenprozent bereits vorhanden sein.

Der Likörwein ist also ein Wein, dessen Gärprozess unterbrochen wird, indem er durch Alkohol angereichert wird. Die Herstellung entspricht im Wesentlichen der des Portweins, mit dem Unterschied, dass er nicht 5-6 Jahre in Fässern lagert.

Einzelheiten zum Amonius No. 3

Alkohol:	15,0%
Säure:	5,9 g/l
Restzucker:	24,5 g/l
Rebsorte:	Spätburgunder

Vinifikation:

Die gerb- und farbstoffreichen Grundweine von zwei Jahrgängen ergänzen sich zu einer harmonischen Cuvée. Der Jahrgang 2003 (70%) bringt Kraft und Gerbstoff, 2005 (30%) Frucht und Eleganz. Wenn die Tannine jeweils ausgelöst sind und die Hälfte des Zuckers vergoren ist, werden die Weine mit 70%-igem Branntwein versetzt. Dadurch erhalten sie Kraft und Aromatik, während gleichzeitig die Süße erhalten bleibt.

Der Amonius No. 3 präsentiert sich nach dreijähriger Fassruhe in tief dunkelrotem Granat und mit einem breitgefächerten Bukett von Weichselkirschen, Pflaume, Kakao und Zedernholz.

Einzelheiten zum Ahr 6

Alkohol:	149,2 g/l
Säure:	4,8 g/l
Restzucker:	94,0 g/l

Rebsorte: Spätburgunder

Vinifikation:

Der Ahr 6 ist eine Gemeinschaftscuvée der folgenden VDP-Ahr-Winzer:

J.J. Adeneuer, Ahrweiler; Deuzerhof, Mayschoß; H.J. Kreuzberg, Dernau; Meyer-Näkel, Dernau; Nelles, Heimersheim und Jean Stodden, Rech.

Jeder der vorgenannten Winzer hat 300 kg Spätburgundertrauben aus dem Jahr 2011 zur Verfügung gestellt. Gekeltert wurde der Wein im Weingut Nelles. Bei einem Restzucker-gehalt von ca. 95 g/l wurde Branntwein hinzugefügt. Nach fast 3 Jahre Fassreife ist der Weinlikör nun zum Verzehr geeignet. Für jeden der vorgenannten Winzer standen 420 Flaschen zur Verfügung.

Weihnachtliche Gedichte

Vorfreude auf Weihnachten

Ein Kind - von einem Schiefertafelschwämmchen
umhüpft - rennt froh durch mein Gemüt.

Bald ist es Weihnacht! - Wenn der Christbaum blüht,
dann blüht er Flämmchen.

Und Flämmchen heizen. Und die Wärme stimmt
uns mild. - Es werden Lieder, Düfte fächeln. -

Wer nicht mehr Flämmchen hat,
wem nur noch Fünkchen glimmt,
wird dann noch gütig lächeln.

Wenn wir im Traume eines ewigen Traumes
alle unfeindlich sind - einmal im Jahr! -

Uns alle Kinder fühlen eines Baumes.

Wie es sein soll, wie's allen einmal war.

Joachim Ringelnatz (1883 - 1934)

Vom Himmel in die tiefsten Klüfte

Vom Himmel in die tiefsten Klüfte
ein milder Stern herniederlacht;
vom Tannenwalde steigen Düfte,
und hauchen durch die Winterlüfte,
und kerzenhelle wird die Nacht.

Mir ist das Herz so froh erschrocken,
das ist die liebe Weihnachtszeit!
Ich höre ferne Kirchenglocken
mich lieblich heimatlich verlocken
in märchenstille Herrlichkeit.
Ein frommer Zauber hält mich wieder,
anbetend, staunend muss ich stehn;
es sinkt auf meine Augenlider
ein goldner Kindertraum hernieder,
ich fühl's, ein Wunder ist geschehn.

Theodor Storm (1817-1888)

Es gibt so wunderweiße Nächte

Es gibt so wunderweiße Nächte,
drin alle Dinge Silber sind.
Da schimmert mancher Stern so lind,
als ob er fromme Hirten brächte
zu einem neuen Jesuskind.
Weit wie mit dichtem Diamantenstaube
bestreut, erscheinen Flur und Flut,
und in die Herzen, traumgemut,
steigt ein kapellenloser Glaube,
der leise seine Wunder tut.

Rainer Maria Rilke (1875-1926)

Argwohn Josephs

Und der Engel sprach und gab sich Müh
an dem Mann, der seine Fäuste ballte:
Aber siehst Du nicht an jeder Falte,
dass sie kühl ist wie die Gottesfrüh.

Doch der andre sah ihn finster an,
murmelnd nur: Was hat sie so verwandelt?
Doch da schrie der Engel: Zimmermann,
merkst Du's noch nicht, dass der Herrgott handelt?

Weil Du Bretter machst, in Deinem Stole,
willst Du wirklich den zur Rede stelln
der bescheiden aus dem gleichen Holze
Blätter treiben macht und Knospen schwelln?

Er begriff. Und wie er jetzt die Blicke,
recht erschrocken, zu dem Engel hob,
war der fort. Da schob er seine dicke
Mütze langsam ab. Dann sang er lob.

Rainer Maria Rilke (1875-1926)

Der Stern

Hätt' einer auch fast mehr Verstand
als wie die Weisen aus Morgenland
und ließe sich dünken, er wäre wohl nie
dem Sternlein nachgereist, wie sie;
dennoch, wenn nun das Weihnachtsfest
seine Lichtlein wonniglich scheinen lässt,
fällt auf sein verständig Gesicht,
er mag es merken oder nicht,
ein freundlicher Strahl
des Wundersterns von dazumal.

Wilhelm Busch (1832-1908)

Rezepte für Festtage

Die Weihnachtsfeiertage sind in Sichtweite; diesmal verlängert durch das anschließende Wochenende. Für fünf Festtage abwechslungsreiche Menus auf den Tisch zu bringen - und es soll ja schließlich etwas Besonderes sein - ist nicht so ganz einfach. Vielleicht können die folgenden Rezepte eine Anregung sein. Sie sind für jeweils 4 Personen berechnet und alleamt bereits mehrmals ausprobiert.

Käsesuppe mit Basilikumpesto

3 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 50 g Butter, 1 EL Mehl, 150 ml Weißwein, 500 ml Gemüsebrühe, 300 g Sahne, 4 Scheiben Toastbrot, Butterschmalz, 250 g Bergkäse, Pfeffer, Muskat, Pesto.

Geschälte Schalotten und Knoblauch fein würfeln und in der zerlassenen Butter dünsten, ohne zu bräunen, mit Mehl anschwitzen und mit Wein ablöschen, etwas einkochen lassen. Sahne und Brühe hinzufügen und bei mittlerer Hitze offen um ca. ein Drittel einkochen lassen.

Die gewürfelten Toastbrotsccheiben in Butterschmalz rösten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Käse reiben und langsam in die eingekochte Suppe einrühren, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken und auf tiefe Teller verteilen. Mit etwas Pesto garnieren und abschließend Croutons auf der Suppe verteilen.

Hirschgulasch in Rotweinsauce

1 kg Hirschgulasch, 4 Zwiebeln, Butterschmalz, Salz, Pfeffer, 1 EL Tomatenmark, etwas Mehl, 250 ml trockener Rotwein (am besten den, der auch zum Essen getrunken wird), 300 ml Gemüsebrühe, 400 ml Wildfond, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, 2 EL Johannisbeer- oder Holunderbeergelee, ca. ½ Tafel dunkle Schokolade, evtl. etwas Zimt.

Zwiebel fein würfeln, Fleisch waschen und trocken tupfen. Fleisch im erhitzten Schmalz portionsweise anbraten, salzen und pfeffern. Zwiebeln hinzufügen und mit braten. Dann das Tomatenmark dazu geben und ebenfalls kurz mit braten. Danach mit Mehl bestäuben und unter ständigem Rühren anschwitzen. Wein, Brühe und Fond angießen, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren dazu geben und ca. 90 Minuten offen köcheln lassen. Ab und zu kräftig durchrühren.

Ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit Gelee unterrühren wie auch die in Stücke gebrochene Schokolade. Dadurch erübrigt sich ein weiteres Binden mit Mehl. Wer's mag, kann noch mit Zimt abschmecken.

Dazu passen Klöße, Schupfnudeln, Spätzle oder einfach nur Baguette. Das Gulasch lässt sich gut am Vortag vorbereiten. Gelee und Schokolade sollten allerdings erst kurz vor dem Servieren hinzugefügt werden.

Weiß und Rot

Dieser Nachtisch dauert etwas länger in der Vorbereitung, schmeckt aber köstlich frisch.

300 g Crème fraiche, 450 g Naturjoghurt mit 3,5% Fettgehalt, 150 g gesiebter Puderzucker, 2 steif geschlagene Eiweiß, Beerenfrüchte oder Rote Grütze.

Die ersten vier Zutaten gut vermischen und in ein mit einem Geschirrtuch ausgelegtes Sieb füllen. Dieses Sieb in einen tiefen Topf hängen und die Masse über Nacht (mind. 12

Stunden) abtropfen lassen. Achtung: Die Tuchenden nicht überhängen lassen, denn sonst steht am nächsten Morgen der Kühlschrank unter Wasser.

Wenn die Masse einigermaßen fest ist, auf einen Teller stürzen und das Tuch entfernen. Rundherum Beerenfrüchte, warm oder kalt, rote Grütze oder einfach nur Beerensoße garnieren. Die Mühe lohnt sich.

Quiche

Wer genug hat von Suppe, Fleisch und Gans, sollte mal eine saftige Quiche ausprobieren, auch ein probates Rezept für unerwartete und hungrige Gäste.

200 g Mehl, 100 g Butter, 1 Ei, 1 EL Wasser, Salz, ein kleiner Schluck Weißwein - alles vermengen und 1 Std. im Kühlschrank lagern. Dann in eine Quiche- oder Kuchenform ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Die Füllung besteht aus: 200 g Creme fraiche, 200 g Sahne, 6 Eier, 1 TL Senf, ein Schuss Sprudelwasser, ein Schuss Weißwein, frische Kräuter, Salz, Pfeffer und Muskatnuss.

400 g blanchiertes oder gedünstetes Gemüse auf dem Teig verteilen und 200 g geriebenen Emmentaler darüber streuen. Den Guss darüber gießen und das Ganze bei 200 Grad Umluft ca. 15-20 Minuten backen.

Dazu passt am besten ein frischer grüner Salat.

Was wäre Weihnachten ohne Gebäck, aber müssen es immer Zimtsterne und Stollen sein? Probieren Sie doch mal:

Nussschnitten

Teig: 250 g weiche Butter, 200 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 VZ, 4 Eier, 250-300 g fein geriebene Walnuskerne, 3 gestr. TL Backpulver, 250 g Mehl.

Guss: 250 g Puderzucker, 2 TL Pulverkaffee, 3-4 EL Weinbrand oder Rum, 2-3 EL Wasser. Aus den unter Teig angegebenen Zutaten einen Rührteig herstellen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und bei 200 Grad 15-20 Minuten backen. Sofort in plätzchengroße Stücke schneiden. Für den Guss sämtliche Zutaten vermengen und darüber streichen.

Linzer Streifen

250 g weiche Butter, 100 g Puderzucker, 150 g Zucker, 1 VZ, 1 Ei, 250 g Mehl, 250 g fein geriebene Mandeln oder Nüsse, 1 EL Kakaopulver, 1 MSP gemahlene Gewürznelke, 1 TL Zitronenschale, 1-2 Schnapsgläschen Kirschwasser, 1 Glas Himbeer- oder Johannisbeer-gelee, 2 Eigelb, etwas Milch.

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig herstellen, ca. 2 Std. kühl stellen. Die Hälfte des Teiges ausrollen und mit dem Gelee bestreichen. Den Rest des Teiges ausrollen, in Streifen schneiden und als Teiggitter aufs Blech legen. 2 Eigelb mit Milch vermischen und auf das Gitter streichen.

Bei 190 Grad ca. 40 Minuten backen.

Florentiner

schmecken nicht nur zur Weihnachtszeit und sind im Nu verputzt, also am besten gleich die doppelte Menge backen.

Je 60 g Orangeat und Zitronat, 125 g Mandelplättchen, 125 g Zucker, 1 EL Butter, 125 ml Sahne 2-3 EL Mehl, dunkle oder helle Kuvertüre.

Orangeat und Zitronat fein hacken und mit Mandeln, Zucker, Butter und Sahne in einer Pfanne aufkochen und bei geringer Hitze ca. 4 Minuten verrühren, Mehl danach unterrühren.

Auf ein Backblech kleine Häufchen setzen (breiten sich aus) und ca. 5 Minuten bei 220 Grad backen (die Ränder müssen braun sein, sonst fallen die Florentiner leicht auseinander).

Erkalten lassen und mit im Wasserbad geschmolzener Kuvertüre bestreichen. Trocknen lassen. Die angegebene Menge ergibt ca. 30 Stück.

Inge Sunke

Die Weine des Abends

Amonius No. 3

Kalkbödele Likörwein vom Spätburgunder 2003 und 2005

Spätburgunder Edition 2011

Kalkbödele Qualitätswein trocken Barrique

Spätburgunder Tradition 2011

Kalkbödele Qualitätswein trocken Barrique

Baden Merdinger Bühl

Weingut Gebrüder Mathis

Dornfelder halbtrocken 2013

St. Martiner Schloss Ludwigshöhe

Dornfelder Likör

Weingut Alfons Ziegler, St. Martin, Pfalz

Pinot Noir Spätburgunder 2011

Qualitätswein trocken

Weingut Nelles, Heimersheim, Ahr

Spätburgunder 2011

Qualitätswein trocken

Weingut H.J. Kreuzberg, Dernau, Ahr

Ahr 6

Likörwein vom Spätburgunder 2011

Gemeinschaftscuvée von 6 VDP-Ahr-Winzern