

# Weine des Monats

67

## EisApfel

Weinmanufaktur Jörg Geiger  
Württemberg, Deutschland  
4 Vol.-%

Er ist nicht mehr so leicht zu finden, der überwältigende und süchtig machende Säure-Süße-Kick bei Riesling-Eisweinen - der Klimawandel merzt diesen genialen Weintyp peu à peu aus. Es gibt Abhilfe, auch wenn man dafür auf anderes Obst umsteigen muss. Jörg Geiger, bekannt geworden durch seinen Schaumwein von der Champagner-Bratbirne, erzeugt einen Apfel-Eiswein. Verwendet werden Äpfel der alten Sorte Bittenfelder Sämling. Nur 4 Vol.-% Alkohol, 220 Gramm Restzucker, präzise Apfelfrucht, aber auch enorm exotische Noten. Am Gaumen dann der Kick. Klaus Lage sang mal «Und es hat Zoom gemacht». Das macht es beim EisApfel auch. **23,90 Euro ab Weingut**

Empfohlen von Carsten Henn  
VINUM-Redaktion Deutschland

## Bramaterra 2010

Le Pianelle  
Piemont, Italien  
14 Vol.-%

Diese Cuvée mit dem Protagonisten Nebbiolo ist alles andere als eine Poserin. Wer die Edelrebe sortenrein in Barbaresco oder Barolo liebt, findet im Bramaterra eine spannende Alternative. Verschnitten mit den autochthonen Sorten Vespolina und Croatina gibt der Rubinrote aus dem Piemont frischen Salbei und Weichselkirsche frei. Sahnige Butter und ein Mix aus Waldbeeren umspülen den Gaumen. Der deutsche Unternehmer Dieter Heuskel und der Südtiroler Önologe Peter Dipoll kultivieren die Reben in ihrer 3,5-Hektar-Parzelle auf verwittertem Porphyrt. vergären in offenen Eichenbottichen und lassen in dreimal belegten Barriquefässern reifen. **Circa 50 Euro**

Empfohlen von Eva Maria Dülligen  
VINUM-Redaktion Deutschland

## Masetto Due 2012

Endrizzi  
Trentino, Italien  
14 Vol.-%

Lisa Maria und Daniele Endrizzi sammeln beim Studium in Geisenheim Ideen, die zu Hause in der innovativen Kellerei von Vater Paolo im Trentino gekonnt von erfahrenen Önologen umgesetzt wurden - mit gekühlten Trauben. Die klassische Sorte Teroldego wurde um 20 Prozent Cabernet Sauvignon ergänzt. Der Ausbau fand neun Monate im Stahltank und im großen Holzfass statt. Es folgten weitere neun Monate Flaschenlager. Das Ergebnis: feiner Beerenduft; saftig, feinmaschig und feurig. Der Alkohol ist gut verpackt; ein Sommerwein ist's nicht, aber einer, der schon Vorfreude auf kühle Tage im Herbst und Winter macht.

**Circa 23 Euro**

Empfohlen von Rudolf Knoll  
VINUM-Redaktion Deutschland

