

Weinbruderschaft  
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben  
seit 1991

Präsenstreffen im Heinrich-Fries-Haus

Freitag, 20. August 2021, 19 bis 21.45 Uhr

## **„Wasser- und Weinprobe“ mit Christina Jacob**

### Teilgenommen:

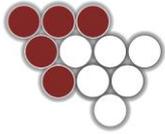
Gabi und Uwe Ahrens, Eberhard Bauer, Wolfgang Bok, Dorothea Braun-Ribbat, Thomas Drachler, Helmut Faller, Christina Jacob, Herbert Kern, Dieter Kiessling, Wolfgang Kießling, Heike Kohler-Lex, Stefan Kurz, Andreas Leonhardt, Roswitha Löffler, Ewald Lutz, Eberhard Rick, Dietrich Schäfer, Karl-Ernst Schmidt, Holger Schmidtchen, Korinna Theilacker, Richard Wagner, Eugenia Wicha, Elke Wiesner-Rohn  
Gast: Didi Bauke, Ilse-Marie Litfin

Andreas begrüßt die Weinschwester und Weinbrüder. Er führt in das Thema ein und übergibt Christina das Wort. Christina skizziert den Weg von der ersten Idee 2014 bis zur heutigen Probe. Zwischenzeitlich sollte die Probe in den Räumlichkeiten und mit Weinen der WG Heilbronn stattfinden. Nach der Termin- und Ortsverschiebung entstand eine Mischung von Weinen unterschiedlicher Weingüter. Christina stellt den Ablauf der Veranstaltung vor – mit Blindproben und „Erholungsphasen“. Alle Mineralwässer sind medium.

Es beginnt mit 3 Blind-Wasserproben aus der weiteren Region: Teusser von Löwenstein, Aqua Römer von Mainhardt und Ensinger Sport von Vaihingen a. d. Enz. Es sollen Unterschiede der Mineralstoffe bewertet werden, z. B. mehr Natrium bei Teusser gegenüber den beiden anderen Wässern bzw. mehr Magnesium und Hydrocarbonat bei Ensinger Sport. Nach diesem schwierigen Beginn stellt Christina 3 Paare von Mineralwässern vor und notiert die Geschmacksergebnisse aus der Gruppe: Gerolsteiner aus der Vulkaneifel/härter und San Pellegrino aus der italienischen Termen-Region/vollmundig, Eiszeit-Quell von der Schwäbischen Alb/glatt und Teinacher vom Schwarzwald/kräftig, Teusser von Löwenstein/leicht bitter und Fachinger aus dem Hintertaunus/salzig.

Im Anschluss werden diese 6 Mineralwässer mit drei Weißweinen von der WG degustiert: Riesling von Lehrensteinsfeld 2020, Sauvignon Blanc Villa Sulmana von Neckarsulm 2019 und Grauburgunder Heros von Heilbronn 2019. Es sollen passende Kombinationen herausgefunden werden. Zu allen Weinen passt am besten San Pellegrino und teilweise auch Teinacher. Es werden auch unterschiedliche Favoriten festgestellt, z. B. Fachinger beim Riesling oder Gerolsteiner beim Sauvignon Blanc. Christina hatte im Vorfeld mit Holger 22 Wasser getestet. Sie stellten unterschiedlichste Veränderungen fest, bei hohen Weinqualitäten kann das Wasser weniger beeinflussen. Ansonsten konnten bei den Weißweinen verschiedener Rebsorten Differenzen festgestellt werden. Wasser verändert beim direkten Trinken vor der Degustation der Weine. Beim zweiten Schluck entfaltet der Wein wieder seine Qualität.

Als „Reparaturweine“ werden der Riesling St. Veit 2019 und der Schillerwein vom Triebwerk 2020 von der WG serviert. Nach dem bewährten ausgewogenen Fleiner Riesling regt der seit dem vergangenen Jahr produzierte Schillerwein aus Sauvignon Blanc, Merlot und Cabernet Sauvignon zur Diskussion an. Dieter Kiessling betont die Qualität mit den mediterranen Rebsorten, die sich deutlich von den einheimischen Weinen unterscheidet.



**Weinbruderschaft  
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben  
seit 1991

Eberhard zeigt die Unterschiede zwischen Schillerwein, Weißherbst und Rosé auf. Beim Schillerwein (nach deutschem Weingesetz Rotling) werden rote und weiße Rebsorten gemeinsam verarbeitet, Weißherbst ist immer reinsortig, Rosé ist eine Cuvée aus roten Rebsorten – wird heute aber auch häufig für reinsortige Weine verwendet.

Zum Abschluss folgen 6 Blindproben: Sommer-Schillerwein 2018 aus Muskateller und Pinot Meunier sowie Syrah Rosé 2020 vom Weingut Martin Albrecht in Flein, Barbera 2015 und 2016 vom Weingut Wo der Hahn kräht in Flein/ausgebaut von Martin Bauer in Talheim sowie Nebbiolo 2018 und Syrah Rouge Reserve 2017 vom Weingut Martin Albrecht. Das Weingut Martin Albrecht hat die Rebflächen von Robert Bauer übernommen und entwickelte ein eigenes Profil. Die südländischen Rebsorten wählte Christina aus, um in dieser besonderen Zeit Sommer-Gefühle aus der Ferne nach Heilbronn zu bringen.

**Nächster Termin:**

**24. September, 19 Uhr im Heinrich-Fries-Haus**

Primitivo und Zinfandel mit Dietrich Schäfer