



Lieber Berg und Tal Gast

Man sagt uns nach, dass wir nicht nur leidenschaftliche Gastgeber sind, sondern auch eine ganz besondere Liebe zum Thema Wein haben.

Dies zu beurteilen bleibt natürlich unseren Gästen überlassen, wir selbst dürfen uns um die Pflege des Weinkellers am Schlossanger und die Weinkarte mit ca. 500 Positionen kümmern.

Damit du auch während deiner Auszeit in Berg und Tal Allgäu Lofts nicht auf den Weingenuss verzichten musst, findest Du hier im Weinklimaschrank neben der Eingangstüre auch eine kleine Auswahl, die nachfolgend beschrieben ist.

Unsere Verkostungsnotizen sind hoffentlich hilfreich.

Solltest Du hier nicht fündig werden, bitte gerne bei uns auf dem Schlossanger anrufen 08363 914550 und der Rezeption deine Wein-Wünsche mitteilen.

Eure Beatrice und Bernhard

Weinliebhaber und Gastgeber in Berg und Tal

P.S. Für den zusätzlichen Wassergenuss findet ihr im Weinklimaschrank unser Allgäuer Medium Wasser für 3.50 € pro Flasche.



Perlwein, Sekt und Champagne Die prickelnde Fraktion

Loimer Extra Brut Reserve aus Niederösterreich

Die Geschichte:

Pionier der „Weinarchitektur“

Große Aufregung und viel Gerede im Jahr 2000. Da ließ Fred Loimer auf einem 150 Jahre alten, von Hand gegrabenen Lößkeller in Langenlois einen minimalistischen schwarzen Kubus errichten und gab damit dem lieblichen Kellergassen-Ensemble neue Würze. Ein Wegbereiter der viel zitierten Weinarchitektur. Nicht nur für das weltberühmte Loisium, das erst drei Jahre später in Langenlois eröffnet werden sollte.

Zur Herstellung:

Lese: selektive Handlese in 20 kg Kisten von 13.09. bis 24.09.2021

Maischestandzeit: keine, Ganztraubenpressung (Ausbeute: 50 Liter Most aus 100 kg Trauben)

Vorklärung: Sedimentation 36 – 48 Stunden

Fred Loimers Sekt ist eine Cuvee aus

33% Pinot Noir, 25% Zweigelt, 17% Pinot Blanc, 15% Chardonnay, 10% Pinot Gris

Verkostungsnotiz:

Einladendes Schaumprofil und feine Blasen, wehen mit Noten von Hefeteig, Knödel und getrockneten Datteln. Eine mundfüllende Wunderkerze mit feinem Mousse, die Töne von Apfelstrudel und Zitronenkuchen gibt; knochentrocken mit knackiger Säure; ausgeprägt, lebendig und lebenswichtig mit einem langen zitronigen Abgang. Ein hochwertiger Sekt, der sich im Glas hervorragend entwickelt

Preis: 39 €



Champagne Blanc de Blancs von Pascal Doquet

Beim Anbau der Rebstöcke legen sie großen Wert auf Umweltbewusstsein und Wahrung des biologischen Gleichgewichts, um besonders mineralische Champagner anbieten zu können. Dieser Champagner wird aus Chardonnay bei voller Reife geerntet und mit den indigenen Hefen vinifiziert. Abgefüllt im April 2020 und in den Kreidekellern gereift.

Rebsorte: 100% Chardonnay

Die Geschichte und Herstellung:

Pascal Doquet ist bereits seit 1982 als Winzer tätig und führte von 1995-2003 den elterlichen Betrieb. 2004 entschied er sich ganz bewusst dazu, neue Wege zu gehen und etablierte sich mit seinem kleinen Betrieb von gerade einmal 8,66ha in Vertus – einem Dorf an der Côte de Blancs, bei dessen Klang die Herzen vieler Champagnerliebhaber schneller schlagen! Er ist ein Meister darin, Rebsorte und Terroir mit unglaublicher Klarheit und Dichte auf die Flasche zu bringen. Völlig unprätentiös folgen er und seine Frau Laure seit 2004 organischen Prinzipien, arbeiten mit höchstem Respekt vor ihrer Umwelt und nehmen sich vor allem immer viel Zeit.

Zeit und Ruhe, die man in ihren Weinen durchaus wahrnimmt, sind diese doch von äußerster Komplexität und Präzision geprägt. Dies ist den sehr geringen Erträgen und überdurchschnittlich langer Lagerdauer auf der Hefe geschuldet.

Verkostungsnotiz:

Aromen von reifen Früchten, frische Briochenoten und leichtes Orangeat. Ein fruchtsüßer Schmelz mit angenehmer Säurestruktur. Am Gaumen ein mineralisch, herbes Finale.

Blanc de Blancs in Reinkultur, idealer Aperitif und zu Klassikern wie Kaviar, Austern und weißem Fisch.

Preis: 45 €



Weiss- und Roséweine Die frischen und spritzigen Vertreter

2020er Rosza Petsovicz Rose vom Weingut Weninger

Die Geschichte:

Rózsa Petsovitcs wurde 1921 in Horitschon/Ungarn geboren. Im gleichen Jahr kam Horitschon zu Österreich. So wie die Burgenländische Geschichte eine Geschichte deutschsprachiger Ungarn ist, so versucht dieser Wein ohne Grenzen zu denken.

Syrah vom Gneiss aus Ungarn vermählt sich mit Zweigelt vom Lehm und Pinot Noir vom Kalk aus Österreich.

Ein Rosé der einen bleibenden Eindruck hinterlässt und ist seiner sehr aktiven Großmutter gewidmet. Der perfekte Wein für die Sommerstunden.

Wirkt natürlich auch bei kühleren Temperaturen. ☺

Verkostungsnotiz:

Dieser unfiltriert abgefüllte, fast hefetrübe Aromen-Jongleur roter Früchte und feiner Gewürze duftet herrlich nach Johannisbeeren, Hagebutten und Minze. Es ist ein kerniger Rosé, dessen stoffigen Tannine für Struktur sorgen. Würzigkeit durch einen bewusst zart oxidativen Einschlag ist hier zentrales Thema. Saure Beeren, Orangenschalen, Kräuter und frisch geschroteter Pfeffer tauchen auf.

Der Verzicht auf starke Schwefelung sowie Filtration weckt etwas Unverbrauchtes und fast „Verruchtes“ im Wein. Das hat Charakter und zeigt Kante, möchte bewusst nicht jedermann gefallen.

Eine Eigenschaft, die man bei Roséweinen üblicherweise nicht vorfindet. Daher ein kleiner Warnhinweis: Vorsicht, könnte Weltbilder ins Wanken bringen!

Preis: 23 €



2021er Filet Blanc vom Weingut Metzger

Kräftig, schmeichelnd, druckvoll. So kommt er daher der schwarze Bulle. Eine schmeichelhafte Cuvée aus Chardonnay und Weißburgunder. Es ist ein Charmebolzen, sofortiger Spaß am Genuss garantiert.

Die Geschichte:

Der Mann gibt Gas. Uli Metzger ist nicht nur als Mensch ein grundsympathischer Genusstyp, er weiß offensichtlich auch, dass das zurückgezogene Werkeln im Keller nur bedingt Erfolg bringt. Also wird investiert: Beratung von außen, Tanks, Presse, Holzfässer, Barriques, ja, der gesamte Keller wird neu gebaut. Und das Marketing forciert. Das geht alles nur, wenn die Weinqualität stimmt, und das tut sie allemal, mehr als je zuvor. Dichte Weine mit Tiefgang, in der Spitze regional auf Augenhöhe mit den Besten

Den elterlichen Betrieb haben die Metzgers zu einem modernen Weingut mit rund 19 Hektar Fläche ausgebaut.

Für Wein aus der Nordpfalz hat sich lange Zeit niemand interessiert. Heute, nachdem viele Winzer in der Gegend mächtig Gas gegeben haben und die Klimaerwärmung auch zugutekommt, schätzt man die Weine wegen ihrer Frische und Ausgewogenheit immer mehr.

Über 100 Jahre alten Portugieser Stöcke hätte man woanders längst herausgerissen. Hier hat man das zum Glück verschlafen...

Verkostungsnotiz:

Uli Metzgers Filet Blanc funkelt in hellem Gelb mit grünen Reflexen im Glas. Im Bukett entfalten sich die typisch nussig-buttrigen Aromen des Chardonnay und blumige Weißburgunder-Noten nach Birne und Mirabelle. Über allem ein zarter Schleier aus Vanille und gerösteten Mandeln, als Verweis auf den teilweisen Ausbau im Holz. Am Gaumen muskulös und geschmeidig, mit intensiver gelber Frucht, optimal eingebundener Säure und feiner Röstaromatik. Delikate Mandeltöne und der cremige Schmelz halten lange nach.

Preis: 16 €



2022er Sauvignon Blanc „S“ von Thomas Seeger

Von Thomas Seeger, meinem Freund aus Leimen bei Heidelberg.
Bei der Anlage dieses Weinberges mit Sauvignon Blanc war ich selbst mit im Weinberg, als ich mal wieder ein vinologisches Praktikum bei ihm machte.

Die Geschichte:

Das Weingut Seeger ist 1707 von Andres Seeger gegründet worden und wird heute in der 13. Generation weitergeführt. Thomas Seegers Anspruch klingt einfach: „Wein muss schmecken.“ Qualität entsteht im Weinberg und er sieht es als seine Aufgabe, diese auf möglichst geradem Weg in die Flasche zu bringen. Seeger-Weine sind geprägt von ihrem Terroir, vom Muschelkalk vor allem, der unter einer Lösslehm-Auflage die weißen und roten Burgunder-Sorten und den Lemberger zu Höchstleistungen animiert. Ökologische Bewirtschaftung ist für den Winzer ebenso selbstverständlich wie strikte Ertragsreduzierung. Seegers Credo: „Unsere Weine folgen keinem Trend. Sie entstehen aus Tradition. Generation für Generation – seit mehr als 300 Jahren.“

Verkostungsnotiz:

Ein geradezu hinreißender Sauvignon Blanc in des Wortes bestem Sinne. Kein intellektueller Überflieger, sondern einen Wein, der gut riecht, gut schmeckt und fast schon kommerziell »schön« daherkommt. Ein Sauvignon Blanc wie dieser ist selten in Deutschland. Man vermutet ihn eher in Südafrika oder der Steiermark, nicht aber in Baden. Doch Thomas Seeger weiß, worum es beim Sauvignon geht und so duftet sein badisches Bergstrassen-Exemplar so expressiv kühl und durchdringend sortentypisch, dass man meinen könnte, der engagierte Bio-Winzer hätte in die Trickkiste der Önologie gegriffen.

So hat er diesen Sauvignon ausnahmsweise mal mit Reinzuchthefer vergoren, ihn anschließend auf der Hefe gelagert und mit einem hauchzarten Schwänzchen natürlichen Restzuckers abgefüllt. Deshalb wirkt er so schmeichelnd im Mundgefühl, so verwegen lecker im Trunk.

Preis: 23 €



2021er Mosel Riesling trocken vom Weingut Nik Weis an der Mosel

Die Geschichte:

Das Rieslingweingut Nik Weis – St. Urbans-Hof in Leiwen an der Mosel wird in der dritten Generation von Nik Weis und seiner Familie geführt. Seit dem Jahr 2000 ist das Weingut Mitglied im renommierten Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP). Die ca. 45 ha Weinberge erstrecken sich über rund 60 km entlang der Flüsse Mosel und Saar und werden auf traditionelle Weise im Einklang mit der Natur bewirtschaftet. Von den prestigeträchtigen Einzellagen, in denen Rieslinge von Weltrang wachsen, sind fünf als VDP.Grosse Lage klassifiziert. Die Weine werden ausschließlich mit natürlichen Hefen vergoren.

Verkostungsnotiz

Einstiegsdroge in die fabelhafte Welt von Nik's Rieslingen, klar und strukturiert in Glas und Nase.

Der Mosel Riesling kommt aus den Weinbergen direkt um den Sankt Urbanshof. Seine hohe Komplexität erhält der Wein aus dem enorm hohen Rebalter zwischen 40 und 70 Jahren. Der Wein wird spontan vergoren und im Edelstahltank ausgebaut. Der Moselriesling spendiert der Nase eine animierende Melange aus Zitrustönen, Pfirsich, Birne und angedeuteter Mineralität. Bei steigender Temperatur kommen Honignuancen und Melonearomen hinzu.

Im Mund frisch, fruchtig und saftig, eine überragende Balance und ein animierender Trinkfluss. Perfektes Süße-Säure Spiel mit schöner Struktur und angemessen langem Abgang.

Der Wein ist der Bestseller bei den Weissen und macht zum feinen Essen eine genauso gute Figur wie zu Gegrilltem oder leicht Scharfem. Ich trinke den auch immer wieder solo oder falls unerwartet Besuch reinschneit, ist das auch ein schöner Aperitif

Preis: 19 €



Rotweine

opulent, strukturiert und geschmackvoll

2021er Anna von Thomas Seeger (evtl auch 2012/2013/2014)

Einer meiner absoluten Lieblingsweine. Nicht nur als Burgunder Freund hat man hier einen Begleiter der Finesse, Kraft und eine starke Aromatik vereint. Hauptsächlich Spätburgunder, Lemberger, Schwarzriesling und Portugieser sind die Rebsorten.

Für Genießer die auch nach Jahren noch eine Überraschung im Glas haben möchten, ist die Anna ein Tipp mit kleinem Geld eine gute Investition in den Keller zu legen.

Die Geschichte:

Das Weingut Seeger ist 1707 von Andres Seeger gegründet worden und wird heute in der 13. Generation weitergeführt. Thomas Seegers Anspruch klingt einfach: „Wein muss schmecken.“ Qualität entsteht im Weinberg und er sieht es als seine Aufgabe, diese auf möglichst geradem Weg in die Flasche zu bringen. Seeger-Weine sind geprägt von ihrem Terroir, vom Muschelkalk vor allem, der unter einer Lösslehm-Auflage die weißen und roten Burgunder-Sorten und den Lemberger zu Höchstleistungen animiert. Ökologische Bewirtschaftung ist für den Winzer ebenso selbstverständlich wie strikte Ertragsreduzierung. Seegers Credo: „Unsere Weine folgen keinem Trend. Sie entstehen aus Tradition. Generation für Generation – seit mehr als 300 Jahren.“

Verkostungsnotiz:

Die Rebsorten werden 10 Monate einzeln in kleinen Eichenholzfässern ausgebaut, und in beinahe immer gleichen Anteilen kurz vor der Füllung vermählt. Geschmacks- und farbintensiv duftet der Wein nach Beerenfrüchten und orientalisch anmutenden Gewürzen. Ein wahrer Gewürzbasar! Dichte Gerbstoffqualität, schmeichelnde Fülle, beerige Würze und angenehme Frische charakterisieren AnnA's Schmelz. Ein toller Allrounder zu Fleisch- und würzigen Fischgerichten, Braten oder Schmorgerichten.

Preis: 30 €



2022er **B²** unser Hauswein in Zusammenarbeit mit dem Weingut Metzger
im Moment ausgetrunken, wieder da ab Frühjahr 2025

Der Name ist Gesetz, das Weinerlebnis groß.
Eine Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc und ein wahres
Familienprojekt.

Die Geschichte:

Es sind die besonderen Lagen, es ist deren Boden, es sind die vielen Stunden Arbeit, die in
den Weinberg und den Keller fließen. Aber vor allem sind es die Menschen, die dieser Arbeit
nachgehen und so den Wein zu einem außergewöhnlichen Produkt der Natur machen.

Das sind sie, deren Wein, und deren Leben ... Die Metzger's

Seit dem Jahr 2010 hat Uli Metzger auf dem elterlichen Hof das Sagen. In dieser Zeit haben
sich nicht nur die Etiketten geändert. Aus 14 wurden knapp 20 Hektar, dazu kommen die
Rebflächen von Vertragswinzern so daß mittlerweile 45 Hektar Rebfläche Ertrag liefern. Die
Qualität stimmt da jeder weiß, was wann wo wie zu tun ist.

Da uns eine innige Freundschaft mit den Metzgers verbindet, kam die Idee auf, unsere
nächsten Hausweine mit ihnen entstehen zu lassen. Gesagt getan. Bernd und Beatrice waren
mit Martin und Lea Metzger für den Inhalt der Flasche zuständig, Bettina hat sich um die
Etiketten gekümmert und ihre künstlerische Ader fließen lassen. Bärbel und Bastian haben
ihren guten Geschmack dazu gegeben und so steht nun B² für Bärbel und Bernd.
Ein wahres Familienprojekt. B³ ist der weiße Vertreter und steht für Beatrice, Bettina und
Bastian und sollte auch unbedingt probiert werden.

Verkostungsnotiz:

Eine Cuvée die für jeden Tag gedacht ist, aber auch als Speisebegleiter super funktioniert!
Wie schon erwähnt, reif und elegant doch kräftig zugleich.

Neben Kalb und Fleisch sicherlich auch sehr gut zu kräftigen Nudelgerichten passend.

Preis: 18€



2021er Das kleine Kreuz vom Weingut Rings

Eine phantastische Rotwein Cuvée aus dem Norden der Pfalz. Die vier Rotweinsorten Cabernet Sauvignon / St. Laurent / Merlot / Cabernet Franc werden im Freinsheimer Schwarzes Kreuz ausschließlich mit der Hand gelesen. Danach schonend gepresst und auf der Maische belassen. Der Rotwein wird langsam vergoren und kommt dann für 12 Monate in neue und gebrauchte Barriques aus französischer Eiche.

Die Geschichte:

Steffen und Andreas Rings übernahmen erst vor ein paar Jahren den elterlichen Betrieb, der bis dahin nur Fassweine produzierte.

Die Rebfläche wuchs recht schnell von ursprünglich 10 auf inzwischen 18 Hektar. Heute gehören die beiden zu den hoffnungsvollsten Nachwuchs-Produzenten der Pfalz. Sie dürfen deshalb bereits beim vorbildlichen Talent-Programm des Verbandes der Prädikatsweingüter (VDP) mitmachen, das künftigen VDP'ern die nötigen Denkanstöße gibt. Ihren „Urknall“ erlebten die Brüder im Jahr 2006 mit einem zweiten Rang beim Deutschen Rotweinpreis des Magazins Vinum mit der Sorte St. Laurent und einer weiteren Top-Platzierung mit einer Cuvée. Die zwei Folgejahre wurden es etwas ruhiger, aber die Umstellung im häuslichen Betrieb schritt voran.

Weil sich die Qualität der Rings-Weine herum sprach, lief vor allem der Gastronomieverkauf gut. Sie ließen 2009 beim Rotweinpreis den nächsten Knaller nach 2006 hoch gehen: Mit der 2005er Cuvée „Das Kreuz“ (Cabernet Sauvignon, Merlot, St. Laurent und Cabernet franc) waren sie Sieger in der Kategorie Cuvées; mit zwei weiteren Cuvées kamen sie in dieser stark besetzten Gruppe ebenfalls ins Stechen der 15 besten Weine. Inzwischen sind die beiden verdienter Maßen VDP Mitglied.

Verkostungsnotiz:

Das kleine Kreuz wird durch würzige, reife Aromen, die an dunkle Beeren erinnern, bestimmt. Auch Kakao lässt sich erkennen. Das kleine Kreuz präsentiert sich füllig und dicht, mit schwarzer Frucht. Die reifen Tannine runden das kleine Kreuz im Abgang ab. Ein Rotwein aus der Pfalz mit langer Lagerkapazität.

Wem das nicht genug ist, kann gerne nach dem großen Bruder „Das Kreuz“ fragen.

Preis: 30 €



2022er Le Volte von Bolgheri

Eine Rotwein Cuvee aus dem Piemont, die nicht nur durch ihre große Herkunft besticht. Für italienische Weinfreunde ebenso ein perfekter Begleiter wie für den erfahrenen Weingenießer.

Die Geschichte:

Das erst in den 80er Jahren entstandene Weingut Tenuta Dell'Ornellaia konnte sich binnen einer kurzen Zeitspanne, einen hervorragenden Ruf erarbeiten und die Erzeugnisse von Tenuta Dell'Ornellaia gelten inzwischen als echte Kultweine.

Das Weingut Tenuta Dell'Ornellaia befindet sich in der Gemeinde Bolgheri in dem renommierten italienischen Weinanbaugebiet Toskana. Die Weingärten von Tenuta Dell'Ornellaia umfassen insgesamt eine Rebfläche von 62 Hektar. Die Böden der Rebflächen sind besonders steinig und kalkhaltig, was auf die Nähe zur ligurischen Küste zurückzuführen ist, und einen signifikant kräftigen Wein hervorbringt.

Die Geschichte von Tenuta Dell'Ornellaia ist noch relativ jung. Erst 1980 erwarb Lodovico Antinori dieses Gut in der Toskana. Die ersten Rebflächen wurden auf einem ehemaligen Wald und Weideland errichtet. Unterstützt wurde Antinori bei der Erbauung der Kellerei von dem berühmten russischen Önologen André Tchelistcheff, welcher als Berater fungierte. Auch der französische Staröologe Michel Rolland wurde zur Verbesserung der Qualität hinzugezogen.

Seit 2005 gehört das Weingut Tenuta Dell'Ornellaia gänzlich zu Frescobaldi.

Verkostungsnotiz:

Der Ornellaia Le Volte Rosso ist ein Blend aus 50% Merlot, 30% Sangiovese und 20% Cabernet Sauvignon. Der Wein ist üppig und zugleich perfekt ausgewogen. In der Nase erwarten den Genießer intensive Aromen dunkler Beeren und von Veilchen. Am Gaumen feine, samtige Tannine, die wunderbar abgerundet sind. Fruchttige und würzige Noten eröffnen das lebendige Finale, das auch eine erfrischende Säure mit sich bringt.

Ein Wein, der das unverwechselbare Terroir der Toskana voll zur Geltung bringt.

Preis: 30 €