

DER FEINSCHMECKER

I ... ▾ Wein ▾ Olivenöl ▾ Rezepte ▾ Reisen Genießen ▾ FOODIE Partner ▾ Premium Cl

DER FEINSCHMECKER » Wein

Weintipp Mai 2023: "Blaue Stunde" aus der Pfalz

1723 steht auf der Flasche, aber nein, der Jahrgang ist es nicht, sondern das Gründungsjahr des Weinguts Hammel in Kirchheim an der Weinstraße. Es ist drei Jahrhunderte in Familienbesitz, aktuell steht eine der schillerndsten Persönlichkeiten der deutschen Weinszene an der Spitze: Christoph Hammel, Pfälzer Urgestein aus dem Bilderbuch.



Schon optisch fällt der wortgewaltige Winzer auf - mit rauschigen Vollbart, meist keck behütet, cooles Shirt. Kirchheim liegt am nördlichen Ende der Weinstraße, nordwestlich von Ludwigshafen. Im Schutz des Pfälzer Waldes herrschen hier ideale Bedingungen für Weinbau – und was die Weine aus dem Hause Hammel auszeichnet, sind die glasklare, blitzsaubere Frucht und die geradezu unverschämte Trinkigkeit.



Weintipp im Mai 2023 von Gerhard Retter: Chardonnay & Sauvignon Blanc "Blaue Stunde"

Sein Rezept: saubere Trauben aus guten Lagen auf der einen, penible Kellerwirtschaft auf der anderen Seite. Hier ist der Wein ein Getränk, das Freude bereiten soll – auch ohne großes Tam-Tam.

So riecht und schmeckt die "Blaue Stunde"

Genau das macht auch die 2022er "Blaue Stunde" aus, eine Cuvée aus Chardonnay und Sauvignon blanc: im Bukett zarte Stachelbeere und Litschi, am Gaumen feiner Schmelz mit Noten von Birne und Ananas, dazu ein geschmeidig-erfrischender Abgang.

Zu diesen Gerichten passt die "Blaue Stunde"

Unbekümmert als Solist oder als Begleiter zu Antipasti, frischen Meeresfrüchten, Ceviche, gebratenem Huhn oder Gemüsegerichten mit zart asiatischer Würze. Auf eine "Gefahr" muss ich bei diesem Wein hinweisen: Bei seinen 12,5 % ist das Glas leer, ehe man sich versieht. Dann die ganze Flasche. Und dann ist die "Blaue Stunde" unausweichlich – egal um welche Tageszeit es sich handelt.

Schön, dass so viel Freude dabei auch preiswert sein kann!

Erhältlich unter www.weinhammel-shop.de