



## Traubäder...

Die Zeitschrift "Schöner Wohnen" zählt unser 1.000 qm - Badstudio zu den Top 100 in Deutschland



## ...traumhaftes Klima

Die entsprechende Heizungsanlage mit Heizkörpern im passenden Design gehört einfach dazu.

Wir kümmern uns gerne darum - Ihr Vorteil: Alles aus einer Hand.



**H.D. Wagner GmbH**

Am Rückergraben 29 - 31  
63110 Rodgau-Dudenhofen

**0 61 06 / 22 33 2**

www.haustechnik-wagner.de



# TOP WINE GUIDE



## CARSTEN M. STAMMEN

Seine Nase ist gefragt, wenn es um renommierte Weinverkostungen geht: **Carsten M. Stammen**. Ob beim Selection-Magazin oder Busche-Verlag – als Jurymitglied hat er schon vielfach seine analytischen Kenntnisse unter Beweis gestellt. Sein Wissen über die edlen Gewächse gibt der gelernte Restaurantfachmann am liebsten in seinen Weinseminaren preis. **Von Jutta Lamy**

**C**arsten M. Stammen erklärt: „Wein hat immer etwas mit Empfinden zu tun. In erster Linie muß er dem Gast schmecken“. Deshalb empfiehlt er, „neugierig zu bleiben“ und unter der Vielfalt der Gewächse „seine eigenen Favoriten herauszufinden“. Dabei sei es ratsam, sich auf die Rebsorte wegen ihrer charakteristischen Aromenausprägung zu konzentrieren. „Wir sind hier im Rhein-Main-Gebiet in der glücklichen Lage, daß wir von sechs Weinanbaugebieten umgeben sind. Dadurch kann sich der Verbraucher schnell orientieren“, weiß der Weinexperte. Er selbst mag Riesling-Weine, besonders trockene Spätlesen, „weil sie viel Frucht und wenig Restsüße

enthalten. Diese Qualitätsstufe bietet eine sehr große Bandbreite.“ Als Mitglied der Sommelier-Union spürt er auf seinen Reisen in ausländische Weinanbaugebiete die neuesten Trends und Produktraritäten auf. „Ich bin ein Freund individueller Erzeugnisse“, erklärt Carsten M. Stammen. Der Weinberater schätzt das „saubere Handwerk der Winzer“ und bevorzugt Weine, die „eine eigene Persönlichkeit haben.“ Für unsere Leser hat der Wein-fachmann sechs Gewächse herausge-sucht, die hervorragend mit winterlichen Gerichten harmonieren. „Die Weißen sind gehaltvoll, die Roten würzig und körperreich, und die Schaumweine sind noble Festtagsbegleiter.“

**2007 Weißburgunder Spätlese, Auerbacher Höllberg,  
Weingut Simon-Bürkle, Hessische Bergstraße 8,50 €**

Winzer Wilfried Bürkle steht für Qualitätserzeugnisse von der Bergstraße. Die trockene Weißburgunder-Spätlese hat eine blaßgelbe Farbe und perlt leicht im Glas. Im Duft eher verhalten, Birne, Mandeln, typische Burgundernote. Auf der Zunge Quitte und Zitrus. Ein Wein mit Biß und gutem Säurenerv. Empfehlenswert zu Fisch oder hellem Geflügel.



**2002 Grand Cru Blanc de Blancs Millésime, Champagne  
Legras & Haas, Chouilly Champagne 45,00 €**

Spitzenerzeugnis aus 100% Chardonnay. Gelbe Früchte, Quitte, Birne, Brot- und Röstaromen, am Gaumen frische Säure, Eleganz und Finesse, Zitrusfrüchte im Nachhall. Familie Legras überzeugt mit der gesamten Produktpalette – mein favorisiertes Champagnerhaus. Der 2002er Jahrgangschampagner ist mehrere Jahre auf der Hefe gereift.



**2006 Riesling am Berg, Weingut R&A Pfaffl, Stetten,  
Weinviertel, Österreich 21,00 €**

Einer meiner Lieblingsweine. Glänzt goldgelb im Glas, duftet intensiv nach Aprikose und Pfirsich mit exotischen Anklängen wie Maracuja. Kleidet den Mund aus, reife Aromen, kraftvoll und extraktreich, Fülle und Tiefe, animierendes Süße-Säure-Spiel, kandierte Früchte. Extrem langer Nachhall mit Blutorange. Ein Weinmonument von Roman Pfaffl, vielfach ausgezeichnet.



**2000 Chorus, Domaine St-Michel Les Clauses,  
Montsérét, Languedoc-Roussillon 16,00 €**

AOC Corbières. Rote Farbe mit bräunlichen Reflexen. Duftet nach Pflaume, Tabak und Fleisch; auf der Zunge Brombeere, schwarze Johannisbeere, Bitterschokolade, Kräuterwürze, mürbe Tannine. Sehr gute Länge. Die Carignan-Reben sind bis zu 130 Jahre alt, der Wein reift mehrere Jahre, bevor er in den Handel kommt. Unfiltriert abgefüllt, daher dekantieren. Ein großer Südfranzose.



**2006 Blanc de Noirs, Sektmanufaktur Schloss Vaux,  
Eltille, Rheingau 14,00 €**

Spätburgundertrauben, weiß gekeltert, klassische Flaschengärung. Strohgelbe Farbe mit rosa Schimmer. In der Nase Nougat, rote Früchte, Himbeere, Erdbeere. Auf der Zunge leicht und fruchtbetont mit Schmelz. Tip: zu Dessert mit Schokolade, Nüssen und Beeren probieren. Die Sektmanufaktur Schloß Vaux kam über Berlin in den Rheingau und hat ihre Wurzeln in der Champagne.



**2006 Château Segonzac Héritage, Château Segonzac,  
St-Genès-de-Blaye, Bordeaux 14,00 €**

AOC Bordeaux Supérieur. Dicht, tiefrot mit violetten Reflexen. Brombeere, Pflaume, Tabak, Zimt, Vanille, Wacholder und Rumtopfrüchte in der Nase. Ein gerbstoffbetonter Wein mit Feuer, reifer Frucht und viel Potenzial. Die Cuvée besteht aus 80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon und 10% Malbec. Paßt zu Wild, muß aber nicht schon in diesem Winter getrunken werden.

