

Weinbaugenossenschaft Löhningen



Trotten – Info

November 2011

Geschätzte Kunden und Freunde unserer Weine

Mit diesem Trotteninfo laden wir Sie herzlich zu unserer Weihnachtsdegustation, verbunden mit dem traditionellen Weihnachtsmarkt, in unsere Trotte ein.

Wir haben unsere Türen für Sie geöffnet am

Freitag,	2. Dezember 2011	von	16.00 – 20.00 Uhr
Samstag,	3. Dezember 2011	von	13.00 – 20.00 Uhr
Sonntag,	4. Dezember 2011	von	13.00 – 18.00 Uhr

In der Trotte erwarten Sie verschiedene Aussteller mit vielen Geschenkideen.

Im Kafistübli geht's bei Raclette und einem Glas Wein oder Kaffee und Kuchen gemütlich her und zu.

Lassen Sie sich von uns in vorweihnachtliche Stimmung versetzen.

Medaillensegen für die Weinbaugenossenschaft Löhningen

Prämierungen 2011

Nach einem mehrjährigen Unterbruch haben sich der Vorstand und die Geschäftsführung dazu entschlossen an den nationalen Degustations-Wettbewerben teilzunehmen.

Der Erfolg war überwältigend. Zwei Gold- und eine Silbermedaille an der Internationalen Weinprämierung Expovina in Zürich und eine Gold- und zwei Silbermedaillen an der VINEA in Sierre.

Eleganza 2010 > Silber Expovina

Schon das Auge erfreut sich am funkelnden Goldgelb mit einem typischen zarten Grünschimmer.

Die Nase erschnuppert frische Fruchtaromen wie Grapefruits, Sternfrucht, Äpfel.

Im Gaumen erscheinen zusätzlich Limetten, Mirabellen, exotische Fruchtaromen und dezente Gewürznoten, leicht pfefferig.

Blauburgunder Barrique 2009 > Gold Expovina und Silber Vinea

Aus dem Glase funkelt ein schillerndes, kräftiges Rubin.

Die flüchtigen Aromen werden von der Nase als zarte Holz- und Fruchtaromen wahrgenommen.

Vom Auftakt bis zum Abgang eine Harmonie von Holz-, Kirschen-, schwarzen Beeren- und Kräuteraromen.

Sinfonia d'Oro > Gold Expovina

(höchste Punktzahl aller National prämierten Dessertweine)

Das kräftige Goldgelb lässt erahnen, dass ein exklusiv aromatischer Wein im Glase ist.

Die Düfte von Vanille, Rosinen, gelben Pflaumen und Gewürzen erfüllen die durch das Auge geweckten Hoffnungen.

Auf der Zunge verbreitet sich vom Auftakt bis zum Abgang eine Fülle von Frucht-, Gewürz-, Honig- und Marmeladearomen. Diese Vielfalt wird durch eine Klammer aus milder Fruchtsäure zu einem harmonischen Ganzen zusammengehalten.

Cuvée Loninga rot 2009 > Silber Vinea

Das kräftige, dunkle Rubin verrät, dass diese Kreation einen Anteil des farbintensiven Dornfelders enthält.

In der Nase fein verwobene Düfte von schwarzen Kirschen, Brombeeren und Kräutern.

Auf der Zunge im Auftakt zuerst zart, entwickelt sich im Weichteil eine kräftige, vielfältige Beeren- und Gewürzaromatik. Die subtil mitschwingenden Holz- und Gerbstoffkomponenten verleihen eine klare Struktur und unterstützen den langen Abgang.

D 50 > Gold Vinea (Typ Amarone)

Das tiefdunkle und doch brillante Rubin weckt hohe Erwartungen.

Die Nase erfreut sich an Düften von schwarzen Beeren, Dörrzwetschgen und dezentem Holz.

Im Gaumen von Anfang an sehr dicht. Es sind marmeladige Zwetschgen, Aprikosen und schwarzen Beeren erkennbar, dazu gesellen sich würzige, pfefferige Komponenten. Insgesamt sehr stoffig.

Ein exklusives Produkt, das zurecht als hervorragend bewertet wurde.

Der Trinkgenuss kann durch den Gebrauch von grossen Burgunderschwenkern noch gesteigert werden.

Kunststoff, Metall, Glas: Der Kork verliert an Boden

War in der Vergangenheit praktisch unbestritten, dass ein guter Wein in einer mit einem Korkzapfen verschlossenen Flasche verkauft wird, ist dies in naher Zukunft vielleicht schon bald nicht mehr der Fall. Gründe hierfür sind der stetig knapper werdende, qualitativ hochwertige Kork, der damit steigende Preis für einen fertigen Zapfen, und das latent vorhandene Risiko von Weinfehlern aufgrund eines schadhafte Verschlusses.

Die Entwicklung des Drehverschlusses nahm in den frühen 60er Jahren ihren Anfang. Diese Alternative zum Korken hat sich hauptsächlich in der Schweiz rasch und grossflächig durchgesetzt. Rund 60 Prozent aller heimischen Weine sind heute mit Schraubdeckel verschlossen. Im Ausland stiess diese Verschlussart lange auf wenig Sympathie.

Weitere Varianten, um Weinflaschen zu versiegeln, sind die in den 90er Jahren in Umlauf gekommenen Kunststoffkorken, die sich nach einigen Startschwierigkeiten mittlerweile etabliert haben.

Von allen Trends unberührt fristet der Kronkorken (das von Bierflaschen bekannte „Deckeli“) sein bescheidenes Dasein. Obschon Fachleute diesem Deckel ausgezeichnete Verschlusseigenschaften attestieren, hat er sich aus Imagegründen bisher nie für Qualitätsweine durchsetzen können.

Neu auf dem Markt ist der DIAM Kork. Der DIAM Kork besteht aus Korkmehl, das in einem technischen Verfahren verbunden wird. Aus dem Feingranulat werden alle Holzanteile herausgesiebt. Anschliessend werden durch Extraktion die nicht erwünschten Moleküle (unter anderem 2,4,6-TCA, dem Verursacher der Kork-Fehltöne) entfernt. Mittels patentiertem Verfahren unter Druck und Hitze wird das Korkgranulat unter zu Hilfenahme von lebensmittelechtem Polyurethan „verbacken“. Es werden keine Lösungsmittel oder Kleber verwendet.

Ebenfalls neu ist der Glasstopfen „VinoLok“, der aussieht wie ein Miniatur-Apothekerglasdeckel. Der mit einer Silikondichtung versehene Glasstopfen wird mit einer Alu-Kappe fixiert, welche von Hand leicht abnehmbar ist.

Vor- und Nachteile der wichtigsten Verschlussarten.

Naturkorken: Neben ästhetischen Faktoren stellen in erster Linie dessen aussergewöhnliche Elastizität und sein sehr hohes Dichtungsvermögen Vorteile dar. Ausserdem hat das Material eine lange Lebensdauer und zeigt ein ausgezeichnetes Konservierungsverhalten. Zu den Nachteilen zählen der bekannte Korkgeschmack und die hohen Kosten für gute Korkqualität. Wir setzen ihn ein z.B. beim Pyrop, Cabernet Dorsa, Dornfelder, Cuvée

Kunststoffzapfen: Die in beliebigen Buntfarben erhältlichen Kunststoffzapfen kosten ein Fünftel bis ein Drittel des Preises von Naturkorken. Sie zeigen ein gutes Konservierungsverhalten, doch ist das Material längst nicht so elastisch und kompressibel wie das Vorbild aus der Natur. Kunststoffzapfen sind nach wie vor nicht für die lange Weinlagerung geeignet.

Drehverschluss: Wird vor allem für Weissweine, Rosé und jung zu trinkende Rotweine empfohlen, welche fruchtig gekeltert und zuweilen mit etwas Kohlensäure versetzt abgefüllt werden. Die Dichtungsqualität der Schraubdeckel ist sehr gut, steht einer harmonischen Weinreifung in der Flasche aber eher etwas im Weg.

DIAM Korken: Zu den Vorzügen von DIAM gehört, dass der „Korkgeschmack“ garantiert ausgeschlossen ist. Der DIAM Kork wird vom Kunden akzeptiert (Aussehen wie Naturkork). Er ist geschmacksneutral, standardisiert und gleichmässig. Bestes Preis-Leistungs-Verhältnis.

Bestens geeignet z.B. für Eleganza und Seyval Blanc)

Glasverschluss VinoLok: Sehr ästhetisch und gut dichtend (allerdings fehlen Langzeiterfahrungen). Ausgesprochen teuer, da dieser Verschluss auch eine eigens auf ihn abgestimmte Flaschenform erfordert.

Rebbauliches

Nach einem milden Winterausklang waren die Arbeiten des Rebschnitts und das Fruchtruten anbinden schon früh abgeschlossen. Der sonnige Frühling und der frühe Rebbühler waren die Vorboten für einen Erntebeginn des Riesling-Silvaners in der ersten Hälfte des Septembers. Eine lange Trockenperiode bis in den Juni konnte den Reben mit ihren tiefen Wurzeln keinen grossen Schaden zufügen. Einzig Junganlagen mussten mehrmals bewässert werden. Kleine Hagelzüge im Juni führten zu Ertragseinbussen von bis zu 30 %. Zum Glück trockneten die angeschlagenen Beeren bald ein, sodass qualitativ keine Einbussen in Kauf genommen werden mussten. Schönes Herbstwetter hat dem Jahrgang 2011 eine hervorragende Traubenqualität verliehen. Durften die Rebbauern doch Mitte September den Riesling-Silvaner mit 80° Oechsle und die Blauburgunder Spätlese im Oktober mit bis 103° Oechsle ernten.

Im Keller liegt nun der Grundstein für einen weiteren wertvollen Weinjahrgang.

Unsere nächsten Anlässe

Die **Frühlingsdegustation** dürfen Sie sich in der Agenda vormerken:

am Dienstag, 1. Mai und am Samstag / Sonntag, 5. / 6. Mai 2012

Weihnachtsaktion

Gerne teilen wir mit Ihnen die Freude an unserem Goldsegen und schenken Ihnen einen Gutschein im Wert von Fr. 10.--, den Sie bei einem Einkauf ab Fr. 100.-- am Weihnachtsmarkt oder bis am 31. Dezember 2011 in der Trotte einlösen können.

Lieferservice

Bestellungen, die bis am 5. Dezember 2011 bei uns eingehen, liefern wir Ihnen noch vor Weihnachten in die ganze Schweiz gratis.

Weinverkauf in der Trotte

Das ganze Jahr	jeden	Freitag	von	17.30 – 19.00 Uhr
	und	Samstag	von	10.00 – 12.00 Uhr
oder nach Vereinbarung jederzeit			Telefon	052 685 36 46
			Telefax	052 685 23 13
			E-Mail	info@trotte.ch
			Homepage	www.trotte.ch

Für Ihre Kundentreue danken wir Ihnen herzlich. Wir wünschen Ihnen eine schöne Adventszeit, frohe Weihnachten und ein Gutes Neues Jahr.

Mit freundlichen Grüssen

Weinbaugenossenschaft
Löhningen