

HIRSCHSTEAK MIT ROTWEINPFLAUMEN



Fett in einer Pfanne schmelzen lassen, 5 zerdrückte Wacholderbeeren dazugeben. Hirschsteaks mit Salz und Pfeffer einreiben und im heißen Fett 3 bis 4 Minuten braten, herausnehmen und warm stellen. Die bereits einen Tag zuvor in Rotwein eingelegten Trockenpflaumen kurz im Bratfett schwenken und heiß werden lassen. Noch einen Schuss Rotwein, 1 EL Preiselbeer- oder Rotweingelee und 2 EL süße Sahne zugeben, einmal aufkochen lassen und dann zum Fleisch servieren.

*Dazu passen Spätzle.
Guten Appetit!*



TRINKANLASS

Lehnen Sie sich zurück, entspannen Sie die Beine und genießen Sie mit ihm bei flackerndem Kaminfeuer italienisches „dolce far niente“ - süßes Nichtstun. Wärme steigt hoch bei jedem Schluck und ver setzt Ihre Zunge in eine Oase stiller Entspannung. Wenn Sie wollen, entdeckt Adagio Ihre philosophische Ader oder führt das Gespräch mit viel Tiefgang zu wohltuender Harmonie.

Zu Tisch schätzt er Intensität und Nachhaltigkeit. Wild und Wein, mit ihm finden sich ideale Partner. Erika Doll, leidenschaftliche Hobbyköchin, serviert zu ihm Hirschsteak mit Rotweinpflaumen.



DOLL & GÖTH

WEINPROBEN

In gemütlicher Atmosphäre
ab 10 bis 45 Personen nach Terminvereinbarung

VERKAUF MIT VERKOSTUNG

Offnungszeiten
Montag bis Freitag von 8.00 bis 12.00 Uhr
und 13.30 bis 18.30 Uhr
Samstag von 9.00 bis 17.00 Uhr
oder nach telefonischer Vereinbarung

ANMELDUNG

Weingut Posthof
Doll & Göth
Kreuznacher Straße 2
55271 Stackeden-Elsheim

TELEFON: 06136 3000

E-Mail: weingut.posthof@doll-goeth.de

WWW. DOLL-GOETH.DE



Adagio – ein Wein voller Musik

Gibt es einen sinnlichen Zusammenhang von Wein und Musik? In mancher Weise schon, meinen Erika und Roland Doll vom Weingut Posthof in Stadecken-Elsheim. So wie der Komponist phantasievoll seine Töne formt, komponiert man im eigenen Weingut seine Weine. Die Natur und die Rebe liefern das Notenblatt, einfühlsam setzt man im Weinberg und Keller dann die Noten ein: Mit Adagio, im musikalischen Sinne tiefgehend, sanft, bedachtsam, ruhig, verbindet sich Rotweingefühl pur!

Vollmundig, wuchtig, weich, samtig sind die emotionalen Assoziationen, die diesen Wein so sinnlich mit Musik verbinden.



HONIGSÜSSE DUNKELROTE TRAUBEN SIND EIN MUSS

So wie Musik nur auf dem Boden einer sorgfältig gepflegten Kultur gedeiht, entfaltet auch nur Ausgereiftes seine individuelle Note, seinen unverwechselbaren Ton. Schon wenn die blauen Trauben Reife zielt und die prallen Beeren beginnen, die goldenen Farben der Herbstsonne aufzunehmen, gilt es, Bestes vom Guten zu trennen. Mit getübtem Auge schneidet man im Weingut Doll das Übermaß an Trauben vom Stock, die, im Überschwang der Natur gewachsen, exquisite Qualität behindern und Reife verzögern.

Sonnenbeschienen müssen sie sein, nicht im Blattwerk versteckt, kleinbeerige Konzentration pur! So erfolgt die Ernte spät im Oktober, die Beerensiele so kräftig getönt wie die dunkelblauen Beeren.



Erika und Roland Doll beim Verkosten des ersten „Adagio“ 2005 – feine Frucht und volles Aroma aus alten Reben.

KOMPONIEREN IM KELLER

Erika und Roland Doll wissen aus langjähriger Erfahrung das sensible Spiel des Rotweinausbaus zu spielen. Kaum sind die Rappen von den Beerensielen getrennt, die dickflüssige Maische der Traubenbeeren im Tank, stimmen die natürlichen Hefepilze ihre faszinierende Blubbersymphonie an. Kräftige Lamellen walken den Gärtsaft, damit sich die Rotweinpigmente aus der Beerenhaut lösen. Knapp zwei Wochen spielen die Hefen ihre Gärmusik, verwandeln Zucker in Alkohol und lösen die Traubenaromen aus den Beerenhäuten. Nun gilt es mit der Traubenpresse den Jungwein von Maische und Hefe abzutrennen und ihn in sein neues Bett, einen mächtigen Tank, zu legen, wo er sich findet und formiert.

ADAGIO

tiefgehend, sanft, bedachtsam, ruhig.

„ROTWEIN SOLLTE VOM HOLZFASS GEKÜSST WERDEN“

Damit sich die Flaschenreife entwickelt, so wie Goethe schon sagte: „Die Zeit nur macht die feine Gärung kräftig“. Und so füllt man ihn in bauchige Barrique-Holzfässchen, um langsam und bedächtig jenen männlich herben Gout des Eichenholzes in sich aufzunehmen, der für exquisite Rotweinqualität typisch ist.

FRUCHT UND GESCHMACK

Rubinrot wie von schwarzen Herzkirschen leuchtet seine Farbe im Weinglas. Nähert sich die Nase dem bauchigen Glaskörper, entströmt ihm eine fruchtige Aromanote, die uns noch mehr an saftige Kirschen, auch Schattenmorellen erinnert. Hat er etwas Luft geatmet, treten auch Nuancen von gedörtem Apfel oder Birnen in das Orchester ein. Im Mundraum ist er gigantisch, wie der Geigenbogen der Saite streichelt er unsere Papillen auf der Zunge und setzt am Gaumen seinen herben, männlichen Markstein, ohne indes seine samtige, unvergleichlich tiefgehende Art zu verlieren. Tiefgang hat er wie ein Dreimaster, sein tragender Alkohol ohne jegliche Brandigkeit, fein eingebettet in eine Fülle von Mineral- und Extraktstoffen. Ohne Zweifel ein herausragendes Gewächs, das uns viele Jahre beglücken kann.

WEINGUT POSTHOF

Auf dem Posthof werden auf 18 ha Rebfläche rote und weiße Burgundersorten, Riesling, Silvaner und einige Spezialitäten wie Merlot, Chardonnay, Gewürztraminer und Huxelrebe angebaut. Ca. 80.000 Rebstöcke werden liebevoll gepflegt und betreut.

