

# Mainz und der liebe Wein

AUSGABE 1 | MÄRZ – MAI 2015

## IN DIESER AUSGABE

- ① Unsere liebsten Winzer: Gestatten, der Hibi!
- ② Orangewine? WTF?
- ③ Geheime Verschnittsache
- ④ Termine über Termine
- ⑤ Wo wir gerne mal reinschauen: Brits KWISIN

## YEAH.

Du hältst die erste „Mainz und der liebe Wein“ in deinen Händen. Viermal im Jahr hauen wir ein paar Zeilen über Wein raus und informieren über Termine, Winzer und Neuigkeiten aus der Weinraumwohnung.

Und gleich in Ausgabe Eins gibt es viel Neues zu berichten. Die Weinraumwohnung feiert ihren dritten Geburtstag und es gibt einige Veränderungen. Die ersten 2014er Weine kommen jetzt in die Regale und da haben wir die Chance ergriffen uns ein paar neue Winzer zu suchen.

In dieser Ausgabe sind die neuen Termine von März bis Juni zu finden. Außerdem könnt ihr ein bisschen was über das Thema Orangewines und Verschnitte erfahren und wir stellen euch den Winzer Markus Hinterbichler vor.

Ganz liebe Grüße aus der Weinraumwohnung  
Michael und co

## ① UNSERE LIEBSTEN WINZER



MARKUS HINTERBICHLER  
Was ein geiler Typ – Der „Hibi“

### Gestatten, der Hibi!

Eine ganz neue Winzergeneration wird aktuell besungen. Von Weinmagazinen, Kolumnisten und Bloggern. Die „jungen-wilden“ Winzer, so heißt es, prägen eine neue Ära und bringen neuen Wind in die Weinwelt. Einer dieser Winzer ist Markus Hinterbichler aus Bobenheim am Berg in der schönen Pfalz. Markus, oder einfach der Hibi, ist noch keine 30 und hat richtig frischen Wind in das Weingut seines Vaters gebracht. Dennoch ist er eigentlich gar nicht wild. Er weiß genau was er will und geht besonnen Schritt für Schritt voran. Und das Beste: Er macht famose Weine, geradlinig, klar und unglaublich trinkig, zum Beispiel der saftige, aromatische Grauburgunder oder sein Rotweincuvée Schwoaza Stoana.

Der Österreicher Sylvester Hinterbichler ist vor vielen Jahren durch die Liebe in der Pfalz „hängen“ geblieben. Auf einmal gab es in Bobenheim ein Weingut mit dem klangvollen Namen Hinterbichler. Die Wurzeln werden gepflegt und die Geschichte des Vaters gern erzählt. So trägt der Perlwein „Sylvester Secco“ den Namen des Vaters, die Etiketten werden von einer österreichischen Flagge geziert und der Slogan des Weinguts ist „en Pälzer mit Worzle“.

Für uns ist es immer wieder ein absolutes Highlight Markus im Weingut zu besuchen und Vater und Sohn zu erleben. In Echt und in Farbe. Man probiert die Weine durch und wenn dann der Vater seinen Ösi-Slang und Markus sein Pfälzisch auspackt, geht uns das Herz auf.

### Saftig, voll, lecker!

PROBIER DOCH MAL DEN  
HINTERBICHLER!  
Grauer Burgunder 2013  
7,90 EUR / 0,75l



## ② ORANGEWINE? WTF?

Was um Himmels willen ist ein Orangewine?

Ein Orangewine ist nichts anderes als ein maischevergorener Weißwein, das heißt ein Weißwein der wie ein Rotwein gemacht wird. Die Trauben kommen also, unüblicherweise erst nach der Gärung auf die Weinpresse. Da die Kontaktzeit mit den Schalen dadurch länger ist als normal und in den Schalen sozusagen der Farbstoff steckt, werden die Weine oft orange. Daher kommt der Name Orangewine.

Aufgrund dieser Verarbeitung haben die Weine mehr Gerbstoffe als man das bei Weißweinen gewohnt ist und ähneln somit geschmacklich eher einem Rotwein. Aromatisch hat das Ganze etwas von Grünem Tee und vielen Kräutern. Weil sich Orangewine sensorisch komplett von dem sonst typischen, klaren, frischen Weissweintyp unterscheidet, bestehen diese Weine meist keine Qualitätsprüfung und werden daher als Landweine vermarktet.

Sogar unter Winzern, Experten und Weinfreaks wird das Thema Orangewine heiß diskutiert. Das findet nämlich nicht jeder gut. Ich mag den Stoff! Er ist definitiv etwas Spannendes. Wer mal etwas anderes als die klassischen Geschmacksrichtungen erleben will, sollte sich einfach mal auf eine Reise mit den orangenen Weinen begeben!

Cheers, Peter

### Anders, orange, kraftvoll!

GEILER ORANGE-RIESLING  
VON DER ANKERMÜHLE  
für schlappe  
32,00 EUR / 0,75l Pultle



## ③ GEHEIME VERSCHNITTSACHE

Nichts aber auch wirklich gar nichts hat unter vermeintlichen Weinkennern einen so schlechten Ruf wie der Verschnitt, oft werden mit dem Begriff minderwertige Weine verbunden, dass aber einige der teuersten Weine der Welt Verschnitte sind wird dabei gerne übersehen. Dabei ist ein Verschnitt nichts anderes als das, im besten Fall, gekonnte Zusammenstellen von Weinen aus verschiedenen Rebsorten, Lagen und manchmal auch Jahrgängen.

Rebsorte, Lage und Jahrgang prägen einen Wein und verleihen ihm einen manchmal nicht ganz einfachen Charakter: Der eine könnte ein bisschen frischer sein, dem anderen fehlt ein bisschen Süße und der dritte braucht vielleicht noch ein bisschen Schmelz. Die Aufgabe des Winzers besteht also darin aus diesen verschiedenen Charakteren ein möglichst harmonisches Team zu formen.

Und deswegen hocken sich die Winzer kurz vor der Füllung der Weine zusammen, oft mehr als ein Dutzend verschiedener Weine vor sich und diskutieren über Restzucker, Säurestruktur, zu viel Steinobst hier und zu viele Gerbstoffe da und überlegen sich akribisch welche Weine denn wohl in welchem Verhältnis am besten zusammen passen. Das hat nichts mit panschen zu tun sondern ist Teil der Kunst den guten Stoff auf die Flasche zu bringen.

In diesem Sinne hoch die Tassen! Euer Simon

### Beerig, samtig, mmmmmhh

KLEINER SCHWARZER,  
WEINGUT METZGER  
CABERNET & CO  
für 9,00 EUR / 0,75l Pultle



## ④ TERMINE ÜBER TERMINE

### MÄRZ

- Buchpremiere – Lesung**
- 13.03. FREITAG 20:00 UHR Das neue Buch von Felicitas Pommerening „Freunde fürs Lieben“ wird vorgestellt. Lesung mit Musik von „Wait for June“
- Kostet nix, einfach kommen und zuhören.

### Zu Besuch

- 21.03. SAMSTAG 11:00 – 15:00 UHR Offene Probe mit Markus vom Weingut Hinterbichler
- Kostet nix, einfach kommen und probieren.

### APRIL

### Zu Besuch

- 11.04. SAMSTAG 11:00 – 15:00 UHR Offene Probe mit dem Weingut Gunderloch aus Nackenheim
- Kostet nix, einfach kommen und probieren.

### Mainzer Abend

- 14.04. DIENSTAG 20:45 UHR Jawoll, auch in unserm schönen Mainz werden Weine gemacht. Ein Abend voller Meenzer Weine mit Fleischworscht, Spundekäs und co.
- 15.04. MITTWOCH 20:45 UHR –  
Max. 16 Personen, 20 EUR/Nase, nur mit Anmeldung!  
Im Wilden Leben Wallaustraße 131, Mainz

### Cocktail des Abends: WEIN.

- 23.04. DONNERSTAG 20:45 UHR Die Weinschorle war der erste Weinctail der Welt. Was passiert, wenn man etwas kreativer wird und Wein in das Mixen von Cocktails miteinbezieht kann man an diesem Abend erleben. Kleine Snacks, vier Cocktails und ne Überraschung.
- Max. 16 Personen, 32 EUR/Nase, nur mit Anmeldung!  
Im Wilden Leben | Wallaustraße 31, Mainz

## Drei Jahre Weinraumwohnung & Mainzer Weintage

### Wir feiern unseren Geburtstag!

- 30.04. DONNERSTAG – 03.05. SONNTAG Vom 30.04. bis 3.05. nehmen wir den Brückenkopf in Beschlag. Vier Frühlingstage rund um den Wein.



–  
Wein-Ausschank und lecker Speisen von Brits KWISIN an allen Tagen

Näheres alsbald auf [weinraumwohnung.de](http://weinraumwohnung.de)



- 30.04. DONNERSTAG AB 22:00 UHR **Wein in den Mai - Party im Brückenkopf**

### MAI

- 01.05. FREITAG **Mai-Brunch mit Brits KWISIN und Café Prego**

- 02.05. SAMSTAG 11:00 – 17:00 UHR **Weinraumwohnung-Hausmesse am Brückenkopf mit vielen Winzern!**

- 03.05. SONNTAG **Früh-Schoppen**

### Leicht, leichter, am Leichtesten.

- 06.05. MITTWOCH 20:45 UHR Es wird wärmer und für die sonnige Zeit auf Balkonien brauch man frische Weine mit wenig Alkohol. Wir haben ein paar spannende rausgesucht, die euch durch den Sommer begleiten werden! Achtung es gibt nicht nur Weissweine.

–  
Max. 16 Personen, 28 EUR/Nase, nur mit Anmeldung!  
Im Wilden Leben | Wallaustraße 31, Mainz

### Zu Besuch

- 23.05. SAMSTAG 11:00 – 15:00 UHR Offene Probe mit dem Weingut Weinmann aus Rheinhessen

–  
Kostet nix, einfach kommen und probieren.

### Vergessene Rebsorten

- 27.05. MITTWOCH 20:45 UHR Riesling, Grauburgunder und Merlot kennt fast jeder. Doch es gibt viele spannende Rebsorten, die gegen das Vergessen ankämpfen. Kommt mit uns auf die Reise. Probiert mal einen Blauen Sylvaner, den roten Riesling oder Gelber Orleans.

–  
Max. 16 Personen, 30 EUR/Nase, nur mit Anmeldung!  
Im Wilden Leben | Wallaustraße 31, Mainz

### JUNI

### Schampus für Alle!

- 10.06. MITTWOCH 20:45 UHR Wir köpfen für Euch sechs Flaschen Champagner und tauchen ein in die spannende Welt des edelsten Prickelwassers der Welt. Dazu gibt's kleine Häppchen. Wir freuen uns schon wie Bolle! Hicks.

–  
Max. 16 Personen, 39 EUR/Nase, nur mit Anmeldung!  
Im Wilden Leben | Wallaustraße 31, Mainz

### Winzersekt

- 11.06. DONNERSTAG 20:45 UHR Wer braucht schon Champagner? Auch hierzulande gibt es famose Schaumweine. Oft etwas frischer und leichter als die großen Tropfen aus Frankreich, doch manch einer bietet überraschend Paroli. Ein spannender prickelnder Abend.

–  
Max. 16 Personen, 29 EUR/Nase, nur mit Anmeldung!  
Im Wilden Leben | Wallaustraße 31, Mainz

- 19.06. FREITAG – 22.06. MONTAG **Die Weinraumwohnung auf der Mainzer Johannisnacht**

### Blanc de Rosé

- 24.06. MITTWOCH 20:45 UHR Die Sonne scheint uns auf den Pelz. Dann packen wir doch einfach ein paar schöne Blanc de Noirs ein und ab auf die Rheinwiese in Mainz-Kastel. Bei dieser Open-Air-Probe am Rhein genießen wir nur Blanc de Noir und Roséweine während wir auf 's schöne Mainz rübergucken können. Herrlich.

–  
Max. 16 Personen, 25 EUR/Nase, nur mit Anmeldung!  
Im Wilden Leben | Wallaustraße 31, Mainz

Die Karten für die Weinabende könnt ihr per E-Mail, telefonisch oder persönlich im Laden reservieren. Näheres zu den Weinabenden findet ihr auf [weinraumwohnung.de/weinraumabende](http://weinraumwohnung.de/weinraumabende)

## ⑤ WO WIR GERNE MAL REINSCHAUEN



BRITS KWISIN  
Rheinallee 26, Mainz

### Brits KWISIN

Schon seit zwei Jahren machen wir mit Brit tolle kulinarische Weinabende. Jetzt hat das Gourmeedsche einen tollen Laden eröffnet und wir können euch nur ans Herz legen: Geht da mal hin. Lecker Brote, ausgefallene Suppen, super Kaffee und die herzallerliebste Brit.

Weinraumwohnung – Mitten in Mainz | Inhaber: Michael Reinfrank  
Neubrunnenstrasse 14, 55116 Mainz  
Montags zu, Di – Fr: 11 – 19:30 Uhr, Sa 10 – 18 Uhr  
E-Mail: [hallo@weinraumwohnung.de](mailto:hallo@weinraumwohnung.de) | Telefon: 06131-215866

Gestaltung:

LESS