



Historische Lage  
Der Cleebronner Michaels-  
berg. Hier stehen Rebstöcke  
des Weinguts Frank

# Prickelnde Entdeckungen für einen fröhlichen Frühling

DAS FRÜHJAHR KOMMT MIT JUNGER KRAFT UND MIT IHM DIE LUST AUF FRISCHE, BELEBENDE WEINE – GERNE MIT FEINEN PERLEN. DA GIBT ES IN DEUTSCHEN LANDEEN NEUES ZU ENTDECKEN UND IN ITALIEN SELTENE SCHÄTZE ZU HEBEN



Junges Weingut  
Manuela und Florian Frank  
starteten im Jahr 2009

# W

er hat ihn erfunden? Die Franzosen waren es, die den ersten Schaumwein produzierten. Nicht etwa in der Champagne, sondern in Limoux, im Südwesten der Grande Nation des Weins. Perfektioniert hat die Bläschen Ende des 17. Jahrhunderts der Benediktinermönch Dom Pérignon, der Vater der modernen Schaumweinbereitung. Er entwickelte unter anderem die Methode, weißen Wein aus roten Trauben zu kelteren, indem er den Most sofort nach der Lese abpressen ließ.

## Sekt-Weltmeister

Das wird nicht nur in der Champagne seither praktiziert, auch in Deutschland, dem Land mit dem weltweit höchsten Pro-Kopf-Verbrauch an Sekt (ca. vier Liter pro Jahr). Hier wachsen alle Champagnerrebsorten und es gibt feine schäumende Entdeckungen zu machen. Da wäre zum Beispiel der mit traditioneller Flaschengärung produzierte Schwarzriesling-Sekt vom Württembergischen Weingut Frank – jung und erfrischend, wie seine Macher. Die Rebsorte heißt in der Champagne Pinot Meunier („Müllerrebe“) und ist dort für die Fruchtigkeit der Weine zuständig. Gerade im „Ackersegen“ von Manuela und Florian Frank ist diese wunderbar zu erschmecken.



Romantisches Hügelland:  
Susanna Galandrinos Weingut La  
Gironda liegt im südlichen Piemont

Von der zweiten Station unserer prickelnden Entdeckungstour stammt ein Fundstück mit geradezu sinnlicher Frucht.

## Wenig Alkohol

Das Piemont im Nordwesten Italiens ist bekannt für seine kraftvollen, mitunter monumentalen Rotweine. Da gibt es aber noch den weißen Moscato d'Asti (bitte nicht mit Asti Spumante verwechseln) und seinen raren roten Bruder, den Brachetto d'Acqui. Beide sind süße Perlweine mit betörendem Charme. Sie haben nicht so viel Kohlensäure wie Schaumwein, und ihr größter Pluspunkt: Sie enthalten ziemlich wenig Alkohol. Leichte 5,5 Prozent hat der Brachetto vom Weingut La Gironda. Mit intensivem Beerenduft, zarten Perlen und feiner Säure wird er so zu einem Genuss (fast) ohne Reue. Er bezaubert als Aperitif, zu fruchtigen Desserts oder einfach solo in der Frühlingssonne.

**2014 ACKERSEGEN BRUT, WEINGUT FRANK, WÜRTTEMBERG**  
Prickelnde Perlen, fruchtiger, anhaltender Geschmack. Passt gut als Aperitif und zu kalten Vorspeisen.

**2014 BRACHETTO D'ACQUI, LA GIRONDA, PIEMONTE**  
Verführerischer Duft von Beeren. Zarte Perlen und harmonische Süße komplettieren das sinnliche Erlebnis. Zu fruchtigen Desserts.



Fotos: Désirée Kaufmann/ Das Portraithaus Lauffen, 2; PR, 3; Privat, 1

## Das *Lust auf* Genuss - Weinpaket



Exklusiv für Sie, liebe Leserinnen und Leser: Ab sofort können Sie die empfohlenen Weine bei uns kaufen und sich ganz bequem nach Hause schicken lassen. Testen Sie unser Lust auf Genuss-Weinpaket!

Sie möchten diese feinen Weine gern mal probieren? Dann besuchen Sie direkt unseren **BURDA FOODSHOP** unter [www.burda-foodshop.de](http://www.burda-foodshop.de) oder bestellen Sie das passende Weinpaket Ihrer Wahl telefonisch zum Ortstarif unter **Tel: 0 72 21/99 28 99** beim Genießer-Shop **City and more**. Zur Auswahl steht **PAKET 1**: je 1 Flasche Ackersegen und Brachetto d'Acqui zum exklusiven Sonderpreis von 25 Euro (**Bestellkennzeichen**: Lust auf Genuss-Weinpaket Perlweine

klein). Und **PAKET 2**: 6 Flaschen (je 3 Flaschen Ackersegen und Brachetto d'Acqui) zum exklusiven Sonderpreis von 75 Euro (**Bestellkennzeichen**: Lust auf Genuss-Weinpaket Perlweine groß). *Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und zuzüglich 7,50 Euro Versandkosten.*

**Einfacher kann Genuss nicht sein.** Probieren Sie ab jetzt jeden Monat neue Perlen der Winzerkunst! Wir freuen uns auf Sie und sagen jetzt schon mal: Auf Ihr Wohl!