



Jahrgang:	2014
Herkunft:	Pfalz
Rebsorte:	Spätburgunder, Merlot, Cabernet Sauvignon
Herkunftsbezeichnung:	Deutscher Qualitätswein
Süßegrad:	Trocken
Alkohol:	11,5 %
Trinktemperatur:	6-8° C

Unkompliziert, frisch, beerenduftig, charmant und herrlich leicht. In korallenfarbiger Robe macht er Lust auf den ersten Schluck, in der Nase verströmt er eine kühle Frische, gepaart mit Aromen roter Beeren wie Johannisbeere. Am Gaumen ist er schlank und knackig, ausgestattet mit einer angenehmen Saftigkeit und eingebundener Säure. Er ist der ideale Begleiter für die leichte Sommerküche, Salate, Flammkuchen, zu gegrilltem Gemüse, leichte Fischgerichte.

Kollegen bezeichneten Andreas einmal als Maverick von der Mosel. Es ist eine sehr treffende Bezeichnung für den unkonventionellen Winzer Andreas Bender. Er ist zum einen sehr modern, vor allem in Form seiner Etikettengestaltung, aber auch in der Machart seiner Basisweine, die zu 100 Prozent ins Schwarze treffen und einfach, schlicht und ergreifend Trinkfreude bereiten. Damit spricht er den Weineinsteiger und ambitionierten Weintrinker zugleich an. Auf der anderen Seite ist er ein absoluter Traditionalist, der das kontrollierte Nichtstun für wichtiger hält, als an unendlich vielen Stellschrauben zu drehen, um einen gewollten Geschmack in den Wein zu bekommen. Mit seinem beeindruckenden Verständnis von Rebsorte und Herkunft kitzelt er auf eine ganz natürliche Art das aus den Trauben, worin er sie die gesamte Reifezeit am Rebstock begleitet hat. Seine Passion sind die Rieslinge von der Mosel. In seinem Heimatort Leiwen hat er sein eigenes Weingut gegründet. Da aber nicht ganz allein der Riesling Platz in seinem Winzerherzen hat, sondern auch andere Rebsorten, die an der Mosel nicht zu Hause sind, verwundert es nicht, dass er auch Weine aus Pfälzer Trauben bereitet. Ein deutscher Cabernet Sauvignon oder gar ein Merlot? Bei Andreas Bender lohnt es sich, diese Tropfen zu probieren!