2 MASTERS OF WINE, Baden

Jürgen von der Mark MW, der erste deutsche Master of Wine, ist Winzer und beratender Önologe im Badischen. Frank Roeder MW, dritter deutscher Master of Wine, ist etablierter Weinhändler. Da lag es nahe, ein gemeinsames Projekt zu realisieren. Die Idee, gemeinsam eine hochwertige Linie ansprechender Weine zu erzeugen, in der beide ihre Stärken einbringen, war geboren. Überzeugend sollten die Weine sein, frech, trendy, nach mehr schmeckend als sie kosten. Trinkfreude sollten sie bereiten, Spaß machen, dem aktuellen Trend folgend saftig und fruchtbetont, mit Charakter und Persönlichkeit. Ganz so wie die beiden Macher.

Also machten sie sich auf die Suche nach den passenden Rohweinen. Dank Jürgens guter Kontakte in die badische Weinszene wurden bald die richtigen Tropfen und Winzer gefunden, aus denen die beiden MWs die Wunsch-Cuvée komponierten. Frank Roeders Gespür für die Bedürfnisse und Vorlieben der Konsumenten hatte in den letzten Jahren schon mehrfach erfolgreich Früchte getragen. Weine wie Santo Stefano, die Serie Dodeci Mezzo oder die Pino Doncel Weine tragen alle seine Handschrift. Die Zusammenstellung der Cuvées für die 2MW Weine war alles andere als einfach, aber das Ergebnis ist mehr als überzeugend: Ausdruckstarke Weine, genau nach den Vorstellungen der beiden Masters of Wine, mit einem exzellenten Preis-Genussverhältnis.

Die Weine zeigen beispielhaft, dass in einer gelungenen Cuvée das Ergebnis mehr ist als die Summe der Teile. Dafür steht auch der Name 2MW: Wenn 2 Masters of Wine ihre Stärken in einem gemeinsamen Projekt bündeln, sind die Erwartungen hoch. Probieren Sie die Weine und entscheiden Sie, ob wir diesen Erwartungen gerecht werden.

2MW Spätburgunder 2017

12 Monate reifte der Spätburgunder in kleinen, gebrauchten Eichenholzfässern, die nur die Struktur des Weins stärken sollten, ohne die betörende Frucht-Aromatik von reifen Krachkirschen zu beeinflussen. Durch den Ausbau im Fass haben sich seine ultrafeinen Gerbstoffe geglättet, samtig und weich, ja geradezu fast cremig gleitet er über den Gaumen. Dank seiner Eleganz und Feinheit wirkt er trink-animierend, sein saftig-würziges Finale klingt lange nach.

Weinsorte:	●
Trinken bis:	**2027**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	