

# Plackner

Weine für Einsteiger und Aussteiger

## 2012er SILVANER "AUSSTEIGER"

Aussteiger – der Wein für die Mutigen. Für alle, die den Schritt wagen aus der etablierten Sicherheit in die aufregende, abenteuerliche und befriedigende Welt des selbstbestimmten Lebens und Arbeitens. Ein Wein für den Ausstieg aus dem uniformen, massenkompatiblen Standardgeschmack. Der Wein für die Nische, für alle Neugierigen, Offenen und Experimentierfreudigen. Der Wein für Aussteiger!

Die Rebsorte: Silvaner – die „fränkischste“ aller Rebsorten

Das Terroir: Franken (Muschelkalk, Sandsteinkeuper)

Die Lagen: Franken (Mainstockheimer Hofstück und Zeiler Mönchshang)

Die Trauben: gelesen am 2. Oktober 2012 mit 100° Oechsle; 50% Maischegärung, 40% Edelstahl, 10% Barrique Zweitbelegung (Allier Medium Toasted, Tonnellerie Berthomieu)

Der Wein: Hellgelb mit gelb-grünen Reflexen.

In der Nase zeigt er sich schon von seiner mutigen Seite. Ein Duft von Heimat (Williams-Christ-Birne, Boskop-Apfel) und ein Gefühl von Zuhause.

Herrlich konzentrierte Frucht nach Williams-Christ-Birne, reifen Boskop-Äpfeln und Heublumen. Beim zweiten Reinriechen Veilchen, Rosmarin, Thymian und Waldmeister.

Am Gaumen, cremig und saftig zugleich, dicht, komplex. Männlich.

Noch sehr jugendlich. Doch schon sehr komplex. Mit mehr und mehr Luft eröffnet sich das reiche Aromenspektrum. Ein Silvaner mit Klasse!

Ein Wein zum Nachdenken und Sinnieren - über ein Leben, das maximal gelebt werden will, das zurück-zu-den-Wurzeln ist und Ankommen bei sich selber. Ein Wein für den Moment des Zusammenseins mit sich selbst, bei sich selbst, zurück zu sich selbst.



*Plackner*

Weine für **Einsteiger** und **Aussteiger**

Ein paar Daten: Alkohol 14 vol.-%, Restzucker 4,1 g/l, Gesamtsäure 6 g/l  
Kleine Mengen. Von diesem Wein wurden nur 1.680 Flaschen erzeugt.

Beim Aussteiger lohnt es sich zu experimentieren. Der Wein verändert seinen Charakter deutlich bei steigender Trinktemperatur. Erst ab 12° C aufwärts fängt er an zu zeigen was in ihm steckt. Ich trinke ihn gerne bei ca. 14/15° C und dekantiere ihn mindestens eine Stunde vor dem Genuß.

Ein herzliches Prost!



Mein Lieblingsgericht zu meinem Aussteiger:

### **Meerrettich Saibling**

Zutaten (für 2 Personen):

4 Saiblingsfilets (zu je 100 g ohne Haut)

Salz

Pfeffer

2 El Schnittlauchröllchen

300 g Kartoffeln

150 g Knollensellerie

150 g Möhren

350 ml Gemüsebrühe

50 g Crème fraîche

40g frisch geriebener Meerrettich

etwas Zitronensaft

1 Prise Zucker

Rouladennadeln oder kleine Holzstäbchen

Die Saiblingsfilets wenn nötig entgräten. Mit der ehemaligen Hautseite nach oben auf die Arbeitsfläche legen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Schnittlauchröllchen bestreuen, aufrollen und mit Holzstäbchen oder Rouladennadeln fest stecken und kalt stellen.

Die Kartoffeln schälen, in 2 cm große Würfel schneiden und in kaltes Wasser legen. Knollensellerie und Möhren putzen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Gemüsebrühe in einem flachen Topf aufkochen, die abgetropften Kartoffeln darin 5 Minuten kochen, das Gemüse dazugeben und erneut aufkochen. Die Saiblingsröllchen in den Topf setzen und zugedeckt 4-5 Minuten sanft dünsten lassen.

Die Fischröllchen in 2 tiefe Teller legen und die Holzstäbchen/Rouladennadeln vorsichtig entfernen. Crème fraîche und Meerrettich in den Topf zum Gemüse geben und mit Salz, Pfeffer etwas Zitronensaft und 1 Prise Zucker würzen und abschmecken.

Das Gemüse um den Fisch verteilen und servieren.

Quelle: Essen & Trinken