



## Protokoll Sitzung Carpe Vinum Freiburg e.V.

**Datum:** 14.08.12  
**Protokollführer:** Jürgen Beiler  
**Anwesende:** Dirk Alfare Frank Nesensohn  
Jürgen Beiler Anke Spoo  
Thomas Weidner Achim Glockner

### 1. Nächstes Treffen am 11.09.2012 um 19:30 Uhr in der Alte Wache

#### **Thema: Tauberfranken**

Rolf Cerff organisiert die Probe komplett.

### 2. Terminänderungen unserer Dienstagstreffen

Nach Rücksprache mit der Alten Wache werden unsere Treffen ab dem Jahr 2012 in der Regel am 3. Dienstag des Monats stattfinden. Dies dient dazu, um mögliche Terminkollisionen mit Veranstaltungen der Alten Wache weitestgehend zu vermeiden.

### 3. Thema: Vin naturel

Ein hochspannendes Thema mit einigen anstrengenden Weinen und leider nur sehr wenigen (aber umso fachkundigeren?) Teilnehmern. Das Preis- Genuss-Verhältnis der Weine war leider nicht so gut wie wir es schon hatten. Dafür gab es aber umso mehr Diskussionen zu den Weinen. Auch konnte Thomas uns berichten, dass der Grad des „Vin naturel“ teilweise sehr unterschiedlich hoch war. Dies ging von Spontanvergärung über Spontanvergärung mit geringer oder keiner SO<sub>2</sub>-Zugabe über Reifung unter Hefeflor im Barrique bis hin zu Amphorenweinen. Den Vogel schoss der letzte Wein ab: 1200 Kg Trauben getrocknet und dann mit 200 L Wein eingemaischt – das ergab opulente 17% Alkohol. Danke Thomas für diese sehr interessante Probe.

Im Einzelnen hatten wir die folgenden Weine:

2011 Vin pétillant Vermentino, Domaine de Sulauze, Miramas, Provence, Frankreich; 12 €; Note 2,4 sehr interessante Homepage: [www.domainedesulauze.com](http://www.domainedesulauze.com)

2010 Riesling „Muhlforst“, Domaine Vincent Stoeffler, Barr, Elsaß, Frankreich; 9,20 €; Note 3,3

2010 Riesling „Muhlforst“ Cuvée Nature, Domaine Vincent Stoeffler, Barr, Elsaß, Frankreich; 10 €; Note 3,2



2002 Riesling „Rot Murle“, Domaine Pierre Frick, Pfaffenheim, Elsaß, Frankreich;  
11,40 €; Note 3,0

2002 Riesling „Rot Murle“ sans soufre (ohne Schwefel), Domaine Pierre Frick,  
Pfaffenheim, Elsaß, Frankreich; 11,40 €; Note 3,5

2009 Fleur de Savagnin, Domaine de la Tournelle, Arbois, Jura, Frankr.; 14,50 €; Note 3,5

2008 Savagnin de Voile, Domaine de la Tournelle, Arbois, Jura, Frankreich; 15 €; Note 3,6

2008 Istina (Vranac/Burgundac (Pinot noir)), La Francuska Vinarija, Rogljevo, Sebien;  
9,50 €; Note 3,1 (von 2 Franzosen gegründet: [www.francuskavinarija.com](http://www.francuskavinarija.com))

2007 L'Enclos (Grenache noir/Mourvèdre/Carignan/Syrah), Domaine des 2 Anes, Peyriac  
de Mer, Corbières, Languedoc-Roussillon, Frankreich; 11,50 €; Note 3,0

2010 Morei – Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT, Azienda agricola Foradori,  
Mezzolombardo, Trentino, Italien ; 27,90 €, Note 2,5

2010 Pithos (Nero d'Avola/Frappato di Victoria), Azienda agricola COS, Vittoria, Sizilien,  
Italien; 16 €; Note 2,8

2009 Mon petit grain (Vermentino), Domaine de Sulauze, Miramas, Provence, Frankreich;  
28 €; Note 2,3

## **Carpe Vinum Freiburg e.V.**

Freiburg, den 03.09.2012

Achim Glockner  
- 1. Vorsitzender -

Jürgen Beiler  
- Schriftführer -