



H.L. MENGER

WEINGUT

Flaschenpost Frühjahr 2022

Liebe Weinfreunde,

es gibt Sätze und Zitate, die wollen einem nicht aus dem Sinn gehen. So beschäftigt uns seit Wochen das Luther-Zitat: „Wenn ich wüsste, dass morgen die Welt unterginge, würde ich heute noch ein Apfelbäumchen pflanzen“. Dieser zuversichtliche Satz lässt uns vertrauensvoll auf ein friedliches Morgen hoffen. Deswegen wollen wir Ihnen heute auch nur freudige Neuigkeiten aus dem Weingut berichten:

Wie geplant haben wir Ende des Jahres eine Streuobstwiese mit verschiedenen alten und heimischen Obstsorten angelegt. Bisher haben wir 32 Bäume und Sträucher sowie unzählige Blumen und Staudengewächse gepflanzt und eine große „Bienenwiese“ angelegt. Wir danken an dieser Stelle allen von Herzen, die uns mit dem Kauf einer Flasche „Merlot aus Katharinas Fass“ bei diesem schönen Projekt unterstützt haben. Noch sind einige Flaschen (Nr. 157) aus dem Projekt erhältlich. Greifen Sie gerne zu. Die Einnahmen werden die Aufstellung von zwei großen Insektenhotels aus den Werkstätten der Lebenshilfe und den Bau eines Hühnerstalls für alte und regionale Zweinutzungshühnerrassen unterstützen.

In den zurückliegenden Wochen haben wir fleißig den neuen Jahrgang abgefüllt. Fast alle Lieblingsweine sind ab jetzt wieder erhältlich. Die Weine aus dem Jahrgang 2021 sind äußerst trinkfreudig. Sie sind geprägt von einer fast spritzigen Fruchtigkeit, die viel Lust auf ein Nachschenken macht. Die langen Frühlings- und Sommerabende auf dem Balkon, im Garten oder einem anderen Lieblingsplätzchen können kommen!

Langsam finden wieder mehr Veranstaltungen statt und wir freuen uns schon jetzt auf ein Wiedersehen mit Ihnen. Am meisten freuen wir uns aber, wenn Sie uns direkt auf dem Weingut besuchen und wir Ihnen am Ort des Geschehens von unserer Arbeit und unseren Weinen berichten können. Hier gilt wie immer: Probieren geht über Studieren!

Blieben Sie gesund und passen Sie auf sich auf!

Ihre Winzerfamilie

Weingut H. L. Menger, Hauptstr. 12, 67575 Eich, Tel.: 06246 - 298,
Weingut-H.L.Menger@t-online.de www.weingut-menger.de

Folgen Sie uns auch auf **facebook** *Weingut H. L. Menger* und **instagram** *weingutmenger*



MUSCAT D'EISENSTADT

Letztes Jahr schrieb der Weinblogger Captain Cork eine Hommage an unsere historische und ausgestorben geglaubte Rebsorte Muscat d'Eisenstadt (Nr. 333).

Das Ergebnis: Der Wein war in wenigen Stunden ausverkauft. Allen, die damals kein oder nur wenige Fläschchen abbekommen haben, flüstern wir leise zu: **Der neue Jahrgang ist gefüllt und er steht dem alten in nichts nach!**



WEINE ZUM SPARGEL

Die Spargelsaison ist von vollem Gange und oft werden wir gefragt, welcher Wein denn nun am besten zum Königsgemüse passt.

Wir haben drei klare Favoriten: Silvaner trocken (Nr. 300) oder feinherb (Nr. 410) angebaut, Weißer Burgunder auch trocken (Nr. 303) oder Classic (Nr. 412) angebaut und unsere etwas mildere und sehr fruchtige Weiße Landpartie (Nr. 418).

Gerne wird zum trockenen Wein gegriffen, aber wenn Sie uns fragen, versuchen Sie einmal die halbtrockene Variante. Die leichte Restsüße harmonisiert fabelhaft mit der Asparaginsäure und nimmt ihr etwas vom Bitteren, besonders wenn der Spargel langsam gewachsen ist.



GRAUER BURGUNDER CLASSIC

Kein Wein wurde so viel nachgefragt, wie der ausge-trunkene Graue Burgunder Classic. Der frisch gefüllte Wein aus dem 2021er Jahrgang wartet geradezu darauf, von Ihnen getrunken zu werden.

Und zum Thema Spargel: Wenn Sie lieber den etwas herzhafteren Grünen Spargel essen, ist das der passende Wein dazu.

FEUER MARSCH – ENDLICH WIEDER GRILLSAISON!

Mal ehrlich, was lässt Männerherzen höher schlagen als totes Tier auf Feuer?

In den letzten Jahren ist die Grillwelt einfallsreicher und kreativer geworden auch schwingen immer mehr Frauen die Grillzange. Einige von ihnen haben wir in den letzten Jahren mit Grillseminaren begleitet und hoffen sehr, dass auch das bald wieder Normalität wird. Unsere große Leidenschaft gehört natürlich dem Grillen von Wildbret, vor allem mit den passenden weinen dazu.

Bei uns im Haus variiert die Weinauswahl stark danach, wer den passenden Wein aussucht. Holt der Chef selbst die Flaschen, gibt es gekühlten Sauvignon blanc (Nr. 307), kalten Riesling (Nr. 320) oder einen weichen Spätburgunder Rotwein (Nr. 107). Holt die Chefin, gibt es Chardonnay. Mittags den fruchtig trockenen Chardonnay (Nr. 306) und abends den kräftigen und sanft vom Holz geküssten (Nr. 350), der unbeschreiblich gut zu gegrilltem Damwildrücken passt. Entscheidet Katharina, heißt es „Drink Pink“. Dann gibt es zuerst eisgekühlte Pink Pearls (Nr. 991) und im Anschluss entweder den trockenen Merlot Rosé (Nr. 212) oder häufiger unseren Schwarzriesling Rosé (Nr. 216).

Für unser Konzept „aus heimischen Revieren und Weinbergen“ erhielten wir übrigens 2019 einen der international begehrten „Best of Wine Tourism Awards“.

Leider können wir bei Ihren schönen Grillabenden nicht persönlich dabei sein. Verlinken Sie uns aber gerne auf Ihren Bild-Beiträgen „Grillen mit Menger-Wein“ über Facebook und Instagram (#grillen #weingutmenger). **Am Ende des Sommers honorieren wir die drei schönsten Bilder mit einem 2er Wein-präsent. Also „auf die Plätze – Feuer marsch“!**

