



FRENZELs WEINSCHULE 2

Herausgeber: Ralf Frenzel

Autoren: u.a. Kristine Bäder, Dieter Mathiak, Dr. Stefan Pegatzky und Michael Schmidt

280 Seiten | zahlr. Farbfotos

28,0 x 29,0 cm | Hardcover mit Folientiefprägung

€ 69,90 (D) | € 71,90 (A)

ISBN 978-3-96033-060-8

Erscheinungstermin: Januar 2020

Blick ins Buch: <https://bit.ly/2EFIEDr>

Die Fortsetzung des Bestsellers

Langersehnt und endlich da: Frenzels Weinschule Band 2 entführt alle Weinliebhaber mit weitreichendem Weinwissen, köstlichen Rezepten und Empfehlungen in die Welt der Weine – mit internationalen Klassikern. Anerkannte Autoren vermitteln auf 280 Seiten weitreichendes Wissen rund um Rebsorten, Aromen, Weingeschichte u.v.m. Für Tre Torri Verleger Ralf Frenzel ist auch der 2. Band eine Herzensangelegenheit: *„Unser fundiertes Wissen über Wein und unser Ansatz, Wein und alles, was dazu gehört, neu zu denken, in Frage zu stellen und Ihnen auf unverbrauchte Art und Weise näher zu bringen, hat uns auch diesmal geleitet.“*

Tief ins Glas geschaut

Der zweite Band der Bestsellerreihe widmet sich dabei insbesondere folgenden Kernfragen: Was ist eigentlich Terroir? Wie erkenne ich einen guten Wein? Was passiert während des Jahres im Weinberg? Nach dem großen Erfolg des ersten Bandes folgt nun die Fortführung für alle, die tiefer in das Thema Wein einsteigen wollen. Die Weingeschichte erzählt auf unterhaltsame Weise von den Anfängen des Weinbaus und wie er sich entwickelt hat. Außerdem zeigt eine Übersicht die wesentlichen Informationen zu den wichtigsten Weinländern der Erde auf einen Blick. Weiterhin steht die Aromenkunde mit den Leitrebsorten dieser Länder im Fokus – samt opulenter Bildsprache, die die Leser bereits im ersten Band begeisterte.

Die Wein-Empfehlungen zu den beliebtesten Gerichten der internationalen Küche umfassen nicht nur traditionelle Gerichte wie Zürcher Geschnetzeltes oder Coq au Vin, sondern auch fernöstliche Spezialitäten, die mit westlichen Weinen in ein harmonisches Zusammenspiel

Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Alina Fassbinder

Verlagshaus Wiesbaden
Telefon: 0611 - 57 99 275
Fax: 0611 - 50 55 842
a.fassbinder@tretorri.de

des Geschmacks gebracht werden. Ein kleiner Knigge für den Restaurantbesuch rundet das Standardwerk für Weinliebhaber ab.

DER HERAUSGEBER – RALF FRENZEL

Als **jüngster Sommelier Deutschlands** startete Ralf Frenzel 1983 seine eindrucksvolle Karriere im Sternerrestaurant „**Ente vom Lehel**“ im Nassauer Hof in Wiesbaden. Hier lernte er nicht nur die besten Winzer Deutschlands kennen, sondern überzeugte sie ebenfalls von der Notwendigkeit des in Deutschland bis dato völlig unüblichen Ausbaus trockener Weißweine. Anschließend setzte er als **Weinhändler** seine Laufbahn konsequent fort und gründete 1995 die **Projektagentur CPA!** mit der er viele Jahre u.a. **Alfred Bioleks Kochshow „alfredissimo“** begleitete und die Erfolgskochbücher zur Sendung verantwortete. Seine Expertise während legendärer Verkostungen von Weinlegenden wie **Pétrus, Yquem, Latour** oder **Lafite** ist ebenso gefragt wie sein Urteil auf dem Gebiet der Kulinarik. Die Weinschule ist nicht nur deshalb ein Herzensprojekt. Seine weitreichenden Kenntnisse auch aus seiner Arbeit für **FINE Das Weinmagazin** bilden die Basis sowohl für Konzeption und Umsetzung als auch für die einmalige Bildsprache des zweiten Bandes.

DIE AUTOREN

Kristine Bäder, Redakteurin FINE Das Weinmagazin.

Dieter Mathiak schreibt seit mehr als zwei Jahrzehnten über Wein und Gastronomie für Tageszeitungen oder Publikumszeitschriften.

Dr. Stefan Pegatzky, u.a. Autor für die SZ Gourmet Edition und FINE Das Weinmagazin.

Michael Schmidt, der „deutsche Engländer“ schreibt für zahlreiche Weinmagazine und ist „Deutschlandredakteur“ für Jancis Robinson.

Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Blick ins Buch:

ROUSSANNE

LEITAROMEN
KARDAMOM,
NELKENGEWÜRZ,
WEIßRAUCH, SALZ,
KRÄUTERTEE

KARDAMOM

Wie Vigener ist auch Roussanne eine weiße Sorte, deren Aushang lange auf den nördlichen Teil der Rhône-Region beschränkt blieb. Dort war und ist sie in langjähriger Partnerschaft mit der Marsanne für die weißen Weine der Appellationen Châteaufort du Pape und Côte de Rhône zugelassen. Ihr überhöflicher Duft von Frühlingsblüte und Wiesenskräutern sowie eine erfrischende Säure im Geschmack haben ihr in den letzten 20 Jahren zu einer rasant ansteigenden Popularität verholfen, die sich in einem Wachstum der Anbaufläche von gerade einmal 70 Hektar in den Siebzigerjahren auf heute circa 1.000 Hektar widerspiegelt. In Südfrankreichs Languedoc-Roussillon findet die Roussanne die warmen und langen Sommerstunden, die sie braucht, um zur vollen Reife zu gelangen. Bei kühleren Temperaturen und höherem Niederschlag ist sie ebenfalls für Finken und Eichen Möhnen. Der wahrscheinlich bekannteste roussanne Wein ist

der weiße Châteaufort du Pape des Châteauforts de Roussanne, mit dem die Roussanne auch ihre Affinität für den Anbau im Barrique beweist und Gewächse mit großem Reifepotential hervorbringt. In dem kleinen, nicht weit von der Schweizer Grenze liegenden Anbaugebiet Savoie wird die Sorte ebenfalls angebaut. Hier ist sie allerdings unter dem Namen Bergeron bekannt, möglicherweise eine Verwechslung mit dem Weizen der lokalen Appellation Roussette de Savoie anzuschließen. In Europa gibt es nur vereinzelt kleine Anpflanzungen von Roussanne in Italien, Portugal und Griechenland, aber an der Central Coast in Kalifornien haben sich die sogenannten Rhône-Ranggees, Erzeugnisse, die sich auf dem Anbau von Rhône-Reben spezialisierten, mit Guts der Sorte angenommen. Mit 100 Hektar liegt hier die größte Rebfläche außerhalb Europas, auch unter dem Weizen Washington und Oregon gibt es Liebhaber der Roussanne. In Australien wird sie vereinzelt im Yarra Yarra Valley, King Valley, McLaren Vale, Barossa und Western Australia angebaut. In Südafrika findet man von ihr 30 Hektar in Paarl und Stellenbosch.

PROBEWEIN
CAVE YVES CAILLERON
2017 'LES VIGNES D'A CÔTE' ROUSSANNE

Zart grünlicher Duftton. Röhrlischer Duft Facettiert mit Aromen von Wiesenkräutern und weichen Laub-Tees. Im Gaumen sehr dezent mit zähliger Prägnanz, sanfter Säure und samtig-prägnanter Phänole. Dazu kommen noch wirrige Nuancen von Kardamom und Nelke. Kein Entwicklungspotential, aber ein toller Essensbegleiter.

NICHTS FÜR TRÄUMER

KRISTINE BÄDER

So mancher Weinliebhaber träumt davon, selbst einmal Winzer zu sein. Herrlicher Sonnenschein, ein wunderbares Landschaftsbild, immer an der frischen Luft, und abends ein gutes Glas vom Wein – das Winzertum hat mit Sicherheit viele schöne Momente. Aber es ist von allem herin Arbeit und toller, ungewöhnlicher, Oder: anders gesagt: Winzertum ist nicht für Träumer!

Wer seinen Lebensmittelpunkt mit Weinmachen verbinden will, muss ein Altkönnler sein. Traktor fahren und die Mülltonnen zu Maschinen zu betrieuen auch selbst reparieren können, braucht ein Gefühl für die Reben und muss die Pflanzenphysiologie kennen, sollte wissen, welchen Einfluss der Boden auf die Reben hat, und über ein gutes Händchen für den richtigen Zeitpunkt der Arbeiten im Weinberg verfügen. Entscheidend ist, die Chemie des Weins zu kennen, eine Vorstellung von dem Wert von Säure, die man machen möchte und wissen, wie das auch umgesetzt werden kann. Und ja, ganz i. d. Tat, auch ohne Biologie und Biochemie im Bier, muss der Wein verarbeitet werden.

Pressekontakt
Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

