

LEINEN los!

Weinexperte Martin Pelz empfiehlt in H.O.M.E. seine Weine des Monats – diesmal zwei grandiose Neuseeländer

Kürzlich hatte ich das Vergnügen, als „Hotelier der alten Schule“ auf der zum besten Kreuzfahrtschiff der Welt gewählten MS Europa 2 einige Tage perfekten Wohnkomfort, gepaart mit ausgezeichnete Liebe für delikate Speisen und Getränke, zu genießen. Dabei fiel mir auf, dass bei den Gästen an Bord unter den Weißweinsorten der Sauvignon Blanc am meisten gefragt war, und ich glaube nicht, dass das nur an unserem Fahrtziel Neuseeland lag. Unser Gastgeber dort war das Weingut Cloudy Bay, auf dem Besucher auf so herzliche und entspannte Weise begrüßt und bewirtet werden, dass man vor Glück am liebsten lostanzen würde. Seinen Namen verdankt Cloudy Bay Captain Cook beziehungsweise einer kleinen Bucht,

die er 1770 ansteuerte und Cloudy Bay taufte. Das Weingut wurde 1985 von David Hohnen gegründet und 1990 an das Champagner-Haus Veuve Clicquot verkauft, gehört also heute zur LVMH-Gruppe. 40 Jahre sind in der Weinwelt nicht viel, um so beachtlicher finde ich es, welche grandiosen Qualitäten auf Hunderten von Hektar hier in den Regionen Marlborough und Central Otago produziert werden. Neben dem weltweiten Exportschlager, der Einstiegsqualität Sauvignon Blanc, keltert das Team auch einen detailverliebten Sauvignon Blanc namens „Te Koko“. Während der vermeintlich einfache Sauvignon Blanc wunderbar zum Apéro oder zu leichten Vorspeisen passt, empfehle ich den „Te Koko“ aufgrund seiner

Komplexität als Begleitung deutlich aromatischerer Gerichte. Bei meinem Besuch auf Cloudy Bay verkostete ich die Jahrgänge 2022 und 2015 und war begeistert von der Tiefe und Vielfalt des älteren Jahrgangs. Sehr konsequent verfolgt das Kellermeister-Team von Cloudy Bay die gleiche Taktik auch bei den Rotweinen. Neben einer Einstiegsqualität, einem ebenfalls vermeintlich einfachen Pinot Noir, gibt es eine Vorzeige-Qualität, in die nur die allerbesten Trauben kommen: ein Pinot Noir mit dem Namen „Te

Wahi“, der aus der Sprache der Maori stammt und „der Ort“ bedeutet, was vermutlich die Auswahl der allerbesten Reben unterstreichen soll. Auch wenn wir uns gerade in Richtung Sommer bewegen, erlaube ich mir heute die Empfehlung an

Sie, sich nach einem gereiften Jahrgang dieses „Te Wahi“ umzusehen und ihn fürs Jahresende zur Seite zu legen – als Begleitung von Enten und Gänsen ist er nämlich ideal. Abschließend verbleibt mir die Hoffnung, dass die Weinmacher auf Cloudy Bay ihr derzeitiges „Hobby“ – den Anbau der Syrah-Traube – weiterverfolgen und ausbauen, damit die derzeitige Produktion von weniger als 1.000 Flaschen ihres 100-prozentigen Syrahs gesteigert wird und dieser eines Tages auch in Deutschland limitiert verfügbar sein wird. Der Genuss einer dieser Flaschen Syrah auf Cloudy Bay geht mir nämlich wegen des sensationellen Geschmacks seit Tagen nicht mehr aus dem Gedächtnis. In diesem Sinne: Leinen los und à votre santé! **H.**

40 Jahre sind in der Weinwelt nicht viel. Umso beachtlicher die Qualität, die auf Cloudy Bay produziert wird



Geschmackvoll at H.O.M.E.: Weintipps von MARTIN PELZ

SEIT SEINER ZEIT im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München begleitet den Hotel- und Gastronomieexperten Martin Pelz die Liebe zum Wein. Im Hotel Adlon war er als Direktor für den Einkauf und das Co-Branding unter anderem fünf Jahre lang für die Weinkarte verantwortlich. 2002 gründete er seine Purchasing Services GmbH, die designverliebt namhafte Restaurant- und Hotelöffnungen weltweit beim strategischen Einkauf begleitet. Seine Weinhandlung EX CHÂTEAU befindet sich in Berlin direkt neben dem weltweit bekannten Einstein Unter den Linden. In **H.O.M.E.** empfiehlt der Weinliebhaber seine Weine des Monats.



EMPFEHLUNGEN IM APRIL

Pinot Noir „Te Wahi“ und Sauvignon Blanc „Te Koko“, beide von Cloudy Bay, Preise auf Anfrage