

## Fußläufig zum Wein unterwegs

**Einmal Genießerin, immer Genießerin – Natalie Lumpp schätzt nicht nur einen guten Wein und gutes Essen, sondern auch Spaziergänge im Grünen.**

Normalerweise ist Deutschlands Sommelière Nummer 1 Natalie Lumpp pro Jahr mehrere Zehntausend Kilometer durch die Welt unterwegs – und zwar logischerweise nicht auf Schusters Rappen. Mit der Corona-Epidemie und den Lockdowns hat sich das restlos geändert. Ihre Reisen musste sie zum großen Teil einstellen und ihre Veranstaltungen ins weltweite Netz verlegen, ein Umstand, an dem sie trotz der vielen beruflichen Nachteile durchaus etwas Gutes findet. Immerhin kann sie seitdem sehr viel mehr zu Hause sein als üblich. In ihrer Wahlheimat Baden-Baden wohnt sie in einem Seitental, in dem gleich hinter ihrer alten Villa eine grüne Idylle beginnt. Wann immer es ihre Zeit erlaubt, ist sie dort zu Fuß oder mit dem Fahrrad unterwegs, denn die Liebe zur Natur ist fest in ihr verwurzelt.

Wen wundert's, dass sie ihre Wanderungen und Spaziergänge gern mit Besuchen bei den Rebengewächsen verbindet. Manchmal scheint es ihr, als ob die landschaftliche Schönheit Baden-Württembergs auf den Charakter des Weins abfärbt, und das gilt auch für die Wein-Leselandschaft Marbach-Bottwartal. „Hier schätze ich vor allem die vielen terrassierten Steilhänge. Die alten Trockensteinmauern zu erhalten kostet ein Vermögen und die Steillagen bedeuten einen vier- bis fünffachen Arbeitsaufwand. Aber sie bringen wunderbare Weine hervor und bieten zugleich unendlich schöne Spaziergänge und Ausblicke. Sie schenken uns eben in jeder Beziehung Genussenerlebnisse.“ (aha)

Natalie Lumpp ist seit Corona viel mehr zu Hause als zuvor – schätzt aber auch das. Ebenso wie die Steillagen in der Wein-Lese-Landschaft.



## 3 Weine für den Sommergenuss

Diese Weine können im Wein-Lese-Shop auf Seite 32 bestellt werden.



**Bottwartaler Winzer 2018 4-Rotwein Cuvée**

**Apropos anders**  
Die 2018er Rotweincuvée trocken von den Bottwartaler Winzer ist in jedem Fall ein unkomplizierter – nicht zu schwerer Rotwein – und sehr modern gemacht. Sieht schon cool aus mit dem schwarzen-reduzierten Etikett – mit etwas Gold. Die Cuvée von Merlot, Lemberger und Trollinger leuchtet in dunklem Kirschrot und wirkt schon im Duft süffig – denken Sie an Erdbeermarmelade. Wenn man ein zweites Mal hineinriecht, erinnert an geräucherten Speck. Am Gaumen wirkt er nicht so schwer, seine Gerbstoffe geben ihm Biss. Gut zum Vesper – vor allem mit Speck! Aber auch zur Pizza oder Pasta zu empfehlen ...

Alkoholgehalt: 15,5 %  
Restzucker: 6,2 g  
Säuregehalt: 4,7 g  
Preis: 8,90 Euro



**Käsbergkeller Mundelsheim 2020 Sauvignon Cita**

**Mehr Frucht in einem Wein geht nicht!**  
Der 2020er Mundelsheimer Sauvignon CITA trocken von den Lauffener Weingärtner duftet wirklich wie ein Fruchtcocktail! Denken Sie an Granny Smith Apfel und Waldmeister. Letzteres passt ja auch perfekt zur Jahreszeit! Dann kommt immer mehr exotische Frucht durch – wie Ananas. Am Gaumen präsentiert er sich sehr feinfruchtig, wirkt leicht und behält sein intensives Ananasaroma.  
Dank des Namensbestandteils Sauvignon verkauft sich die neue Kreuzung aus Sauvignon Blanc x Riesling ohne Probleme. Er eignet sich auch besonders gut, um junge Leute an den Wein zu führen – mit dem intensiven Fruchtaroma „fahren sie voll darauf ab“. Aber auch zu Frischkäsen, beispielsweise mit Ananas Chutney oder klein geschnittenen Radieschen zu empfehlen.

Alkoholgehalt: 12,0 %  
Restzucker: 6,3 g  
Säuregehalt: 7,3 g  
Preis: 8,00 Euro



**Weingut Forsthof 2018 Merlot**

**In einer Blindverkostung würde man ihn nach Australien oder Chile stecken!**  
Der 2018er Merlot trocken vom Weingut Forsthof imponiert sofort mit seinem dichten dunklen Rot – fast ... Im Duft spüren Sie sogleich seine enorme Konzentration und Dichte. Er riecht so nach Minze und Eukalyptus, wie ich es bisher nur in Australien oder Chile erlebt habe. Am Gaumen kann er seine 15 % Alkohol nicht verleugnen und seine Tannine sind noch spürbar. Sie schmecken regelrecht den heißen Jahrgang – die vielen Sonnenstunden.  
Ein Erlebnis zu gegrillten Lammkoteletts – mit klassischer Minzsauce!

Alkoholgehalt: 15,0 %  
Restzucker: 0,4 g  
Säuregehalt: 5,2 g  
Preis: 10,40 Euro