

*Aus Heinzelmanns Geschmackslabor (2)*

”Davon inspiriert griff die Verkosterin nach einer zweiten Flasche aus der solveigs-Probenkiste: 2009 »Koloss« - der trage seinen Namen zu Recht, bemerkte das Labor bereits nach dem ersten nahezu süßen, samtigen Schluck. Pinot Noir Précoce stand auf dem Etikett, also Frühburgunder, und 15 Volumenprozent – oha. In Baden würde hier (durchaus positiv) der Begriff Bettkantenwein fallen ... doch mit Quark oder ohne?

Die Spannung stieg. Die Kräutervariante: sehr souverän. Röstige Noten von kolossaler Seite, Schnittpunkt Kartoffeln, Kümmel willkommen, auch dies ein vollständiges, ausgewogenes Erlebnis. Das Labor war baff – wer hätte das gedacht? So einfach, so großartig. Und dann Leinöl. Koloss. Kartoffel. Üppig. Cremig. Fett. Süße. Samt. Seelenverwandtschaft. Bettkante. Beileibe nicht nur Kante ... Ihr Sommeliers und Next-Noma-Generation-Köche: vergesst das »sooo« . wir wollen Wein zum Quark.“

---

URSULA HEINZELMANN  
Heinzelmanns Geschmackslabor  
erschien im Slow Food Magazin  
Ausgabe 02/2015  
Slow Food Deutschland e.V.