

Gourmets genießen im Weingut Gruber „Kulinarische Weinprobe“ Eschenauer Frühling

Fröhliche Weinzäh-
ne unter sich



Nicht nur in „Besenkreisen“ verfügt das Weingut Gruber in Eschenau über einen guten Ruf. Liebhaber erlesener Weine und Speisen schätzen die „etwas anderen Weinproben“ dieses Weingutes.



Stilvolles Ambiente
bei Gruber

Was auf den Speisekarten steht, das verrät Inhaber Markus Gruber bei der „Kulinarischen Weinprobe“ nicht. Es soll eine Überraschung sein, ein richtiger „Ahaeffekt“. Nur so viel ist auf der Ausschreibung für dieses Event zu lesen: „Genießen Sie ein 4-gängiges Menü mit kreativen Variationen von saisonalen Frühjahrsgerichten. Begleitet wird dieses von 12 ausgewählten Weinen aus unserem Hause.“

Zu Beginn der Weinprobe begrüßt die Ehefrau von Markus Gruber, die ehemalige Weinprinzessin Andrea Gruber die ankommenden Gäste mit einem Glas Perlwein rosé. Markus Gruber heißt seine Gäste in der ausverkauften „kulinarischen Weinprobe“ willkommen. Wo sonst zur „Besenzeit“ oft drangvolle enge Gemütlichkeit herrscht, heute stilvolles Ambiente auf gehobenem Niveau. Das raffinierte kleine „amuse geule“ (warmgeräucherte Poulardenbrust auf warmem Kartoffelsalat) bildet

den Auftakt des Menüs. Zum „Mousse vom Räucherlachs an weißem Spargel mit Frühlingssalaten“ werden drei Weine gereicht: 2007er Muskateller trocken, 2006er Riesling trocken und 2007er „der Trollinger“. Sicher nicht ganz üblich, diese Zusammenstellung, aber sie passt. Andrea Gruber fragt: „Welcher Wein ist Ihr Favorit?“ Die Statements fallen unterschiedlich aus und das ist auch gut so.

Eine solche Weinprobe soll keine hektische Angelegenheit sein. Sitzen, plaudern und genießen. Markus Gruber berichtet aus dem Betrieb des Weingutes. Die Weine vom Weingut Gruber werden weit über die Grenzen von Württemberg hinaus verkauft. München, Hamburg, Berlin usw. Die Grubers sind auf Messen unterwegs wie jüngst Andrea Gruber auf der „Pro Wein“ in Düsseldorf bei der Präsentation des Projekts „der Trollinger“.

Die nächste Dreiergruppe: Ein 2007er Kerner trocken, 2007er Cuvée C trocken und 2005er Lemberger Kabinett. Dazu eine Kraftbrühe von jungen Möhren mit Kresseklößchen. Es hat sich herumgesprochen, dass die Weinproben bei Gruber absolute Highlights sind. Martina und Jürgen Schäfer sind aus Neuenstadt gekommen und nicht nur vom Essen und den Weinen begeistert, sondern auch vom stilvollen Ambiente. Nach der sechsten Probe wird es etwas lockerer. Dass man nach einer zwölfstündigen Weinprobe nicht mehr Autofahren kann liegt auf der Hand. Grubers haben vorgesorgt. Nach Absprache ist man bei der Zimmersuche behilflich und besorgt auch gerne einen Heimfahrtservice.

Mehr als einmal hört man aus dem Kreis der Gäste großes Lob über das

Essen von Koch Dieter Schukraft. Zum „gefüllten Ochsenchwanz an Rotweinsauce mit feinen Nudeln und jungem Gemüse im Kartoffelkorb“ ein 2005er Spätburgunder trocken, 2005er Lemberger trocken und 2005er Akolon trocken. Alle drei Weine sind im Holzfass ausgebaut. „Einfach genial“, so lautet die Beurteilung von Silke und Jörg Buntin aus Waldbach. Dass sie als eingefleischte Biertrinker zu Weintrinkern „konvertiert sind“ liegt an den Weinen von Gruber, verraten sie.

Ein guter Schluss zielt alles: Die „Variationen von der Erdbeere mit warmem Rhabarberkompott“ werden begleitet von einem 2006er Samtrot



Die ehemalige Weinprinzessin
Andrea Gruber führt charmant
durch die Weinprobe

Weißherbst, 2003er Trollinger Spätlese und 2000er Riesling Beerenauslese.

Nach einem gelungenen Abend nimmt so mancher einige gute Tropfen von Gruber nach Hause mit. Gut zu wissen: Etliche weitere Events stehen heute schon fest, wie am 18.5. „Probiererle aus Küche und Keller und die beliebte Rundfahrt durch die Obstplantagen mit dem Apfelwägle“, der traditionelle Besen von 8. bis 18. Mai, oder das Frühstücksbüfett auf dem Weingut am 1. Juni, um nur diese drei zu nennen. (Bild & Text: hlö)

Weitere Infos:

Weingut Gruber
Inhaber Markus Gruber
Fon 07130-450128
Fax 07130-450129
info@weingut-gruber.de
Web:www.weingut-gruber.de

