

FAST ALLES ÜBER WEIN - Wissenswertes über Weine aus Spanien und Portugal und dem Rest der Welt -  
03.08.2018, 14:00

[http://www.fast-alles-ueber-wein.de/notiz\\_print.php?ID=4101](http://www.fast-alles-ueber-wein.de/notiz_print.php?ID=4101)

Notiz zum Wein: [Crazy Uwe Zack Zack Riesling / 2016](#)

**Quelle:** Druckenmonday (D) - 4/2018

Pfalz trifft auf Mosel: CRAZY UWE ZACK ZACK RIESLING 2016 von Uwe Warnecke 20.04.2018



Uwe Warnecke, langjähriger Maître d' Hôtel/Sommelier des renommierten »Deidesheimer Hof« und umtriebiger Kopf hinter der „Deutschland schönster Weinmesse »véritable«“, hat mit [ZACK ZACK RIESLING](#) in der [Pfalz](#) seinen ersten Wein unter eigenem Namen veröffentlicht. Nico Medenbach, Headquarter des Wein Blogs »Drunkenmonday« (<https://drunkenmonday.wordpress.com/2018/04/20/pfalz-trifft-auf-mosel-2016-crazy-uwe-zack-zack-riesling/>) schreibt zu dem rebsortenreinen [Riesling](#) im Original:

„Tatsächlich steckt hinter dem Projekt „Zack Zack“ Wein Netzwerker und Veritable Urgestein Uwe „Crazy Uwe“ Warnecke. Und was für diesen Wein ein Aufwand betrieben wurde, ist dann doch schon ein wenig crazy. Uwe ließ zwei alte Mosel Fuder Fässer aus dem Keller von Nik Weis von dem Weingut St. Urbans-Hof in die Pfalz, genauer gesagt in den 250 Jahre alten Familien Keller des Weingutes Aloisiushof karren. Gefüllt wurde die Fässer mit Riesling Rebsaft aus der Pfälzer Lage Maikammerer Heiligenberg. Pfälzer Traubensaft trifft altes Mosel Fuder. Eine durchaus interessante Kombination.

#### Im Fass

Was dann gemacht wurde war: nichts. Spontan wurde der Most in den Fässern vergoren, bis er dann bei etwa 50 Gramm Zucker stehen blieb und sich entschied, nicht weiter Zucker mit Hilfe der Hefen in Alkohol und CO2 umzuwandeln. Ob da eine zarte Mosel Spätlese Gottheit am Werk war, ließ sich leider nicht überprüfen. Und so fand der Wein mit deutlichem Restzucker und milden 9 % Alkohol seinen Wein in die sehr hochwertig ausgestattete Schlegelflasche.

#### Im Glas

In der Nase gefällt die schöne Ausgewogenheit zwischen tropischen Früchten wie Mango und Maracuja, heller Blüten und einem feinen „Moselaner Touch“ mit zarter Mineralik und dunkler Würze. Dabei hat der Wein ein sehr klares und brillantes Aromenbild. Die 50 Gramm Restzucker sind nicht zu erahnen. Am Gaumen animierend, „trinkig“ und belebend. Die 8 Gramm Säure tun ihr übrigen und kaschieren den Restzucker sehr ordentlich. Moselaner Spätlese Finesse trifft auf Pfälzer Urkraft. Doch dabei ist „Zack Zack“ die Flasche leer. Eigentlich ist der Inhalt deutlich zu hochwertig und lagerfähig, um ihn in Daniel Düsentrieb Manier geschwind die Kehle runter zu stürzen. „Davon kann man durchaus 2 Flaschen trinken“ kommentiert

„Crazy Uwe“ Warnecke seinen Wein, und beruft sich auf die milderen Umstände der 9% Alkohol und belebenden 8 Gramm Säure. Irgendwie ein tolles Schlusswort.”

[af]

---

© Copyright: ARDAU Weinimport GmbH

Alle Rechte vorbehalten

Vervielfältigung nur mit Genehmigung der ARDAU Weinimport GmbH

---