

# Welt der Weine präsentiert sich erstmalig in Keitum

Am morgigen Dienstag lädt Wein Heiliger zur neugestalteten Messe in den Friesensaal / Internationales Angebot von Champagner bis Whisky



Rund 80 000 Winzer betreiben Weinbau in Deutschland.



Der Weinkeller des Weinguts Maximin Grünhaus.



Gute Tropfen in Hülle und Fülle gibt es bei Wein Heiliger.

**KEITUM** Freunde des guten Tropfens sollten sich den morgigen Dienstag, 7. März, vormerken, denn dann wird der Friesensaal in Keitum zu einem Treffpunkt für Weinkenner und -liebhaber. Zwischen Watt und Wiesen laden 33 namhafte Aussteller zum Genießen und Kennenlernen ein, wobei das breitgefächerte Angebot von internationalen Weinen über Edelbrände, Champagner und Schaumweine bis hin zum Whisky reicht.

Zu den Schwerpunkten der Messe gehören traditionsgemäß Weine aus deutschen Landen, die zwischen Baden, Rheinhessen, Mosel, Saar und Ruwer sowie dem Rheingau gedeihen. Alte Bekannte sind unter anderem die Weingüter Franz Keller „Schwarzer Adler“, Künstler, Manz, Max Müller I, Maximin Grünhaus und Fürstlich Castell. Sie alle kennen den Weg nach Sylt bereits aus den Vorjahren und haben eine Auswahl ihrer besten Tropfen im Gepäck – vom Gutswein, über „Erste Lagen“ und „Große Gewächse“ bis hin zu Raritäten aus dem Schatzkästchen.

Doch es gibt auch Messe-Neulinge, wie zum Beispiel den Winzer Joachim Flick aus Flörsheim am Main. Seit Generationen bauen die Flicks auf einer Rebfläche von knapp 20 Hektar überwiegend Riesling und Spätburgunder an. Grauer- und Weißer Burgunder, Chardonnay und Sauvignon blanc sind genüssliche Ergänzungen, wenn es mal kein Riesling sein soll.

Erstmals auf Sylt dabei ist auch Friedrich Becker aus dem Süden der Pfalz.



Kompetent in Sachen Wein – das Team der Weinfachhandlung Heiliger. Seit März 2005 hat das Unternehmen seinen Standort im Gewerbegebiet am Flughafen.

Seit 1973 verzieren die Beckers ihre Weinflaschen mit dem Fuchs-Etikett, das schnell zu ihrem Mar-

kenzeichen wurde. Da das Terroir reich an unterschiedlichen Böden und hervorragenden Lagen ist,

darf an diesem Stand ein breiter Sortenspiegel verkostet werden: verschiedene Burgunder, Char-

donnay, Riesling, Sylvaner, Muskateller, Gewürztraminer, Müller-Thurgau, Portugieser, Schwarzriesling und Cabernet Sauvignon.

Noch weiter südlich, nämlich im Piemont, wachsen die Weine von La Spinetta. Die edlen Gewächse von La Spinetta haben die Nase ganz vorn – und das nicht nur wegen des Firmenlogos mit dem Rhinoceros. Der Name La Spinetta (Spitze des Hügels) bezieht sich auf den Ort der ersten Kellerei der Familie Rivetti, die 1977 im Herzen des Moscato-Anbaugebietes aus der Taufe gehoben wurde. Seitdem hat sich der Name Rivetti in die Herzen der Rotweinliebhaber eingepreßt, denn von hier kommen Moscato d'Asti, Barbera, Barbaresco und Barolo voller Kraft und Tiefe.

Am anderen Ende Europas liegt auf genau 54 Grad, 54 Minuten und 3 Sekunden nördlicher Breite das nördlichste Anbaugebiet Deutschlands. Hier, am Keitumer Wattenmeer, wächst seit 2008 mit dem „Sölvín“ der nördlichste Wein Deutschlands und zwar konsequent ökologisch und nachhaltig. Der Sylter Wein hat eine zart duftige, blumige und leicht würzige Nase mit Aromen von grünem Apfel, Stachelbeere, gelber Pflaume, Kiwi und Limette und man sagt, er erinnert auch an typische Sylter Düfte, wie saftig-grüne Gräser und Rosenblüten. Doch probieren Sie einfach selbst ...

Start der Messe ist um 12 Uhr, gegen 19 Uhr ist Feierabend. Der Eintritt ist frei.

Sabine Fleischmann

## Frühlingserwachen

GESCHMACKSKNOSPEN WECKEN

LANDHAUS  
SEVERIN'S  
MORSUM KLIFF

Das LANDHAUS SEVERIN'S MORSUM KLIFF bietet Ihnen vom 1. bis 31. März ein von Küchenchef Frank Zink zusammengestelltes Frühlingsmenü zum Kennenlernpreis.

### Frühlingsmenü

Knuspriges ein Stunden Friesenei mit Haselnuss, zweierlei Petersilie und Trüffel Fond

\*\*\*\*\*

Geangelter Skrei und „Cara Royal“ Garnele mit Fenchel, Gurke, Kresse und Quellersaft

oder

Tatar und geschmorte Backe vom Milchkalb mit Sandmöhren, Anis-Croustini und „grünem Olivenöl“

\*\*\*\*\*

„Morsumer Müslriegel“ mit Himbeere, Sanddorn und Original-Beans Schokolade

als 3-Gang-Menü € 44,-  
als 3-Gang-Menü mit Weinbegleitung € 55,-  
(Preise pro Person)

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch unter:  
04651 460 688 0



AUS MORSUM  
FÜR SYLTER  
& SYLT-GÄSTE  
€ 44,- (pro Person)  
Kennenlernpreis

LANDHAUS SEVERIN'S MORSUM KLIFF · SEVERIN'S RESORT & SPA GMBH · NÖSISTIG 13 · 25980 MORSUM/SYLT  
T +49 4651 460 688 0 · INFO@LANDHAUS-SEVERINS.DE · WWW.LANDHAUS-SEVERINS.DE

shz das medienhaus sylt

GEHÖRT IN JEDES GUTE HOTEL UND RESTAURANT!

Sylts  
einzigste Tageszeitung.

Wichtigste Info-Quelle

Die darf in keinem Haus fehlen.

Damit man weiß, was auf der Insel los ist.

Kompetent, informativ, unterhaltend.

Ein wahres Lese-Vergnügen

www.sylter-rundschau.de

Sylter Rundschau  
...hier zu Hause

www.shz.de