



# PlatinumStyle

Inspiration. Lebensart. Ihre Platinum Kreditkarte.

1 | 2015



## Lanzarote

*Sport auf der Insel der Elemente*

### In vollen Zügen genießen

*Reisen im Venice Simplon-Orient-Express*

### Spieler mit Spleen

*Verrückte Typen der Golfgeschichte*



# So wird Wein selig

Die Luft im Keller darf ruhig etwas feucht sein, und der passende Wein zum Essen ist jener, dessen Aromen sich im Gericht wiederfinden. Stefanie Hehn, Sommelière des Jahres, gibt Tipps für den eigenen Weinkeller.

von Cornelia Sauer

**D**as Seehotel Überfahrt am Tegernsee hat einen ausgezeichneten Ruf: Küchenchef Christian Jürgens ist der einzige Koch Bayerns, der dem Guide Michelin drei Sterne wert ist. Beinahe zeitgleich kürte das Magazin „Der Feinschmecker“ die Weinkennerin des Hauses zur aktuellen Sommelière des Jahres. Stefanie Hehn ist seit einer Weiterbildung an der Deutschen Wein- und Sommelierschule in Koblenz Expertin für den Genuss der edlen Tropfen. Die 29-jährige Unterfränkin berät die Gäste in Rottach-Egern, ist für Einkauf und Lagerung, den Ausbau des Weinkellers und somit für die Karte verantwortlich. Dort gibt sich Fußball-Weltmeister Paul Breitner als Freund des Rebensaftes zu erkennen. Er entdeckte während seiner aktiven Zeit bei Real Madrid die Liebe zum Wein.

**PlatinumStyle:** Sie beschäftigen sich professionell und täglich mit einem Sortiment an exzellenten Weinen. Kann sich der interessierte Laie zu Hause einen ambitionierten Weinkeller einrichten, ohne sich rund um die Uhr damit zu befassen?

**Stefanie Hehn:** Aber ja, selbstverständlich. Etwas Aufwand ist allerdings schon erforderlich. Wer damit beginnt, sollte sich intensiv mit Weinen auseinandersetzen. Er muss

wissen, wo er was einkauft, wie er gute Weine lagert, wann sie trinkreif sind.

**PlatinumStyle:** Wie kaufen Sie ein?

**Stefanie Hehn:** Weingüter sind meine erste Adresse. Ich spreche mit den Winzern und verkoste jeden Wein nach einem bestimmten Schema, etwa vier Minuten lang, dann „verstehe“ ich ihn und kann entscheiden. Später beziehe ich diese Weine auch über den Händler meines Vertrauens. Ich rate jedem, primär bei den Erzeugern zu kaufen – aber niemals im Hochsommer: Ein Tag im heißen Auto reicht aus, um die Qualität des Weins zu zerstören.

## Ehrliche Weine unter zehn Euro

**PlatinumStyle:** Kann ein günstiger Wein gut sein?

**Stefanie Hehn:** Ja, es gibt ehrliche Weine unter zehn Euro, die frisch und fruchtig schmecken. Sie sind allerdings für den baldigen Konsum, nicht für den Weinkeller geeignet. Selbst die besten Winzer stellen nicht nur Weine der Spitzenklasse her, aber die Top-Qualitäten haben zu Recht ihren Preis. Heute arbeiten sehr viele Winzer biologisch oder sogar biodynamisch, ohne synthetische Faktoren wie künstliche Düngemittel und Pflanzenschutzmittel. Sie achten auf die Natur, halten den Boden gesund und

lebendig, verstehen die Besonderheiten eines Jahrgangs und haben das Wissen, aus jeder Rebe das Beste herauszuholen.

**PlatinumStyle:** Wie lagern Sie die Weine des Restaurants?

**Stefanie Hehn:** Unser Haus hat zwei unromantische Kellerräume, in denen Rotweine bei 14 Grad und Weißweine bei sieben Grad lagern. Wir haben die Flaschen aus den Kartons genommen, denn die Luftzirkulation muss stimmen. Die Räume werden konstant feucht gehalten. Für den privaten Weinkeller sind Altbauten ohne Betonboden ideal. Man könnte Kieselsteine auslegen und diese gelegentlich leicht gießen. Eine Jahresdurchschnittstemperatur zwischen neun und zwölf Grad gefällt jedem Wein.

## Zu viel Emotion ist verdächtig

**PlatinumStyle:** Woher weiß der Hobby-Sommelier, wann ein Wein trinkreif ist?

**Stefanie Hehn:** Ich kenne alle unsere Weine mit ihren Geschmacksprofilen und muss nicht lange nachdenken. Dieses Wissen basiert auf Training und Erfahrung. Es gibt freiberuflich tätige Sommeliers, die man zu Rate ziehen kann. Fachpublikationen zu lesen ist eine weitere Option. Man sollte die Kritiker gut auswählen. Zu viel Emotion ist verdächtig. Renommierete Wein-Kritiker wie Jancis



Sorgt für erstklassige Weine im Seehotel Überfahrt: Sommelière Stefanie Hehn

Robinson und Robert Parker beschreiben sachlich und geben eine Einschätzung der Lagerfähigkeit und optimalen Trinkreife.

### Viel Wasser zum Wein servieren

**PlatinumStyle:** Wie findet man die richtige Weinbegleitung zum Menü?

**Stefanie Hehn:** Die Aromen des Gerichts sollten sich im Wein wiederfinden. So stellt sich Harmonie ein. Keine Angst vor Säure, sie verdoppelt sich nicht! Servieren Sie bitte ausreichend Wasser zum Wein. Ich selbst arbeite auch gerne mit Kontrasten: Die im Restaurant Überfahrt sehr beliebte Kartoffelkiste mit Perigord-Trüffelmouseline wird durch einen gereiften Weißwein mit leichter Süße und einer ausgeprägten Säure geschmacklich verstärkt. Sie dürfen mutig sein! Paul Breitner ist dies auch immer wieder – als sein größtes Geschmackserlebnis nennt er Dampfnudeln mit Vanillesoße und einen Château d'Yquem.

**PlatinumStyle:** Sie werden immer wieder dafür gelobt, dass Sie mit Ihren Gästen verständlich über Wein sprechen. War das ausschlaggebend für Ihre Auszeichnung als Sommelière des Jahres?

**Stefanie Hehn:** Es gab keine offizielle Begründung, nur die drei Worte „Freuen Sie sich“. Das mache ich nun. ■



### Platinum Angebot:

### Weine lieben, Weine lagern

**TRESOR VINUM** ist ein exklusiver Weinklub und -keller in Pullach bei München, in direkter Nachbarschaft der bekannten „Waldwirtschaft“. Er bietet in einem historischen Gewölbe aus dem 19. Jahrhundert Tresorfächer zur optimalen Lagerung privater Weinschätze. Für Weinliebhaber – und solche, die es werden wollen ... Mitglied wird man in der Regel nur über eine persönliche Einladung. Mitglieder können an Klubabenden und Veranstaltungen teilnehmen und von exklusiven Angeboten profitieren. Die Location kann zu Sonderkonditionen für eigene Events angemietet werden.

**PlatinumSpecial:** Bei Abschluss einer Jahresmitgliedschaft im Klub TRESOR VINUM erhält der Platinum Karteninhaber für sein persönliches Tresorfach eine „Erstbestückung“ von

sechs ausgesuchten Weinen: von angesagt über unentdeckt bis lagerfähig.

#### Mitgliedschaften:

- Silber: 150 Euro pro Monat (Kapazität: ca. 30 Flaschen à 0,75 l)
  - Gold: 200 Euro pro Monat (Kapazität: ca. 60 Flaschen à 0,75 l)
  - Platin: 250 Euro pro Monat (Kapazität: ca. 120 Flaschen à 0,75 l)
- Bei jährlicher Zahlung 12 für 11.

**Buchung:** unter [w.werner@tresorvinum.de](mailto:w.werner@tresorvinum.de) oder Tel. 089/68 09 91 35 mit dem Kennwort **PlatinumStyle TRESOR VINUM**

Weitere Informationen: [www.tresorvinum.de](http://www.tresorvinum.de)  
Angebot auf Anfrage und nach Verfügbarkeit gültig bis 31. Dezember 2015.