



Jürgen Dreher (rechts), Chef der Designschmiede Schneeweiß, verkostete zusammen mit dem Winzerehepaar Schwörer die Cuvée Salomé. Fotos: Decoux-Kone/Archiv(3); Montage: Klein

Salomé vereint Wein und Design

Weingut Lothar Schwörer und Schneeweiß AG präsentieren einen edlen Tropfen im Schmieheimer Schloss

Von Andrea Bär

Schmieheim. Wenn eine Designschmiede und ein pfiffiger Winzer kreativ werden, dann passen Verpackung und Inhalt. Davon konnten sich die Gäste des Weinguts Lothar Schwörer und der Schneeweiß AG am Mittwochabend in Schmieheim überzeugen.

Zu einem exklusiven Genussabend gehören ein leckeres Essen sowie ein exquisiter Tropfen. Auf die Gäste wartete in der Designerstube im Schmieheimer Schloss ein interessanter Abend voller Überraschungen, nicht nur in

Sachen Gaumenfreude. Anlässlich des 400. Geburtstages des Schlosses fühlte sich Winzer Lothar Schwörer animiert, eine Cuvée Salomé zu kredenzen. Für die Etikettengestaltung und die Präsentation des Weins holte er sich das im Schloss ansässige Atelier Schneeweiß dazu. Firmenchef Jürgen Dreher war von der Idee begeistert, als Schwörer ihm davon beim Betonieren einer Stützmauer erzählte.

Für die Kreation des Weins hat der Winzer die Geschichte des Schlosses beleuchtet: Er hat das Liebespaar Friedrich von Bock zu Gerstheim und dessen Geliebte Salomé, für die er das Schloss bauen ließ, im Wein eingefangen. In dem edlen Tropfen verbinden sich

die unterschiedlichen Charaktere zweier Rebsorten. Für die männliche Seite steht der kräftige Cabernet Mitos, für die weibliche Seite die Diva unter den Rotweinen, der sanfte Pinot Noir.

Den kräftigen Roten gibt es nur im Doppelpack

Eine 20-monatige Reifung im Barrique verleiht der Liaison eine feine Röstaromatik und unterstützt die Komplexität des Weins. Das Atelier Schneeweiß ließ sich bei der Gestaltung der Verpackung etwas ganz Besonderes einfallen: Das Design zeigt sich modern und edel. Nimmt man

eine Flasche des Weins in die Hand, lässt sich der Name nur erahnen. Um das Liebespaar nicht zu trennen, ist Salomé nur im Zweierpack zu haben. Erst, wenn man zwei Flaschen zueinander dreht, ist das Motiv des Liebespaares vollständig erkennbar. »Das gibt der Vermählung einen gewissen Sexappeal«, scherzte Jürgen Dreher. Das Endprodukt sei eine Paarung aus Wein, Design und Sex. »In dieses Fass würde ich auch gern einmal eintauchen«, sagte der Firmenchef.

Die Salomé ist ein kräftiger, muskulöser Rotwein mit ordentlicher Reife. Probiert man ihn zusammen mit der goldenen Schokoladenkugel, erfährt der Gaumen ein Genuss-

erlebnis pur. Den Gästen hat's gefallen, die Überraschung war geglückt.

Zuvor hatte es bereits eine Weinprobe gegeben, deren Präsentation sich nahtlos in das edle Ambiente der Veranstaltung eingefügt hatte. Zwei junge charmante Damen im weißen Dirndl mit Schwarzwälder Bollenhut servierten den Gästen Auxerrois und Chardonnay. Dazu wurden Maultaschensuppe, Leberespätzle mit Röstzwiebeln, Spinat mit Zanderfilet, Hirschfilet auf Linsengemüse und Kasserl mit Sauerkraut in kleinen Designerschälchen serviert. Kurzum: Der Abend war ein Erlebnis für Zunge und Gaumen, das die Gäste in vollen Zügen genossen.