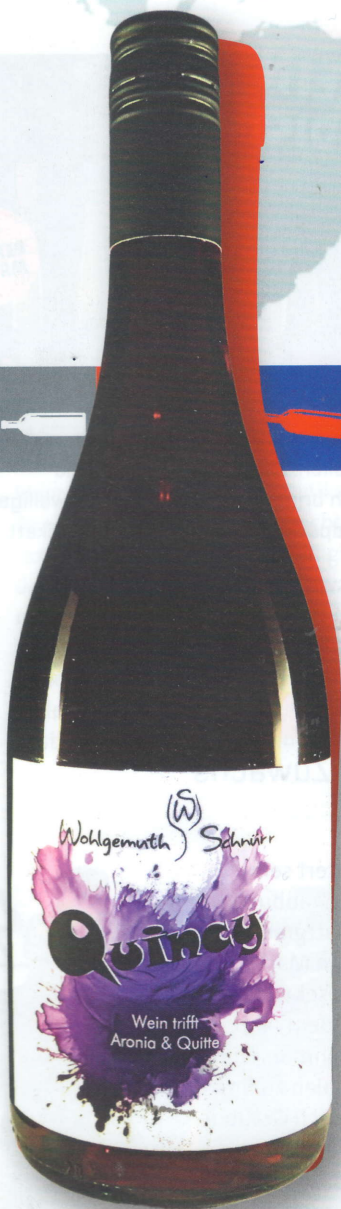


MAL WAS ANDERES | Quincy

Aperitif à la Gundersheim



Das Mischgetränk Quincy vom Weingut Wohlgemuth-Schnürr kostet ab Hof 8,50 Euro.

Die Weinbranche spricht über Mischgetränke und über eine regelrechte Aperitif-Welle – was wiederum eine Spielwiese für Produzenten sein kann. Benedikt Schnürr vom Weingut Wohlgemuth-Schnürr aus Rheinhessen hat mit dem Quincy eine regionale Variante auf den Markt gebracht, bei der Piwi-Rosé auf Quitten und Aronia trifft.

Von Gundersheim im südlichen Rheinhessen aus macht das Weingut Wohlgemuth-Schnürr unter anderem durch seine Weine aus Zukunftssorten von sich reden. Das Weingut versteht sich dabei selbst als Pionier in diesem Bereich, denn seit mehr als 15 Jahren genießen die Sorten bei Andreas Schnürr und Alexandra Damm große Aufmerksamkeit. 60% ihrer Rebflächen sind damit bestockt und Teil einer Nachhaltigkeitsstrategie, die darüber hinaus noch weiter reicht. Neben Weißweinsorten wie Sauvignier Gris, Calardis Blanc, Sauvignac oder Cabernet Blanc gehört auch die Rotweinsorte Prior zu ihren Piwis – um nur eine Auswahl zu nennen.

Inzwischen mischen die Söhne Benedikt und Tristan Schnürr im Familienbetrieb mit. Benedikt hatte dabei die Idee, ein sommerliches, unkompliziertes Getränk im Sortiment

zu platzieren, das Spaß machen soll. „Alle lechzen nach Lebensfreude“, beobachtete er in Hinsicht auf unbeschwerte Trinkmomente, bei denen klassischer Wein nebensächlich scheint. „Wir wollten etwas vom Aperol-Spritz-Hype mitnehmen, aber ein eigenständiges, regionales Produkt auf den Markt bringen. Und eines, für das man nur eine Flasche braucht und nicht drei“, erläutert Schnürr. In welche Richtung das Getränk gehen soll, spielte anfangs keine allzu große Rolle.

gnügen und eben Regionalität. So kam die Idee zum Mischgetränk Quincy zustande, das sich aus Prior-Rosé, Quitten- und Aroniabeeren-saft zusammensetzt. Die namensgebenden Quitten kommen dabei von eigenen Bäumen, den Wein produziert die Familie ohnehin selbst. Um dem regionalen Gedanken Rechnung zu tragen, haben auch die Aroniabeeren keinen weiten Weg hinter sich, denn diese kaufen sie von einem Pfälzer Obstbaubetrieb dazu.

Um aus den Prior-Trauben Farbe zu extrahieren, stehen diese über Nacht auf der Maische. Die Gärung wird bei 30-35 g/l Restsüße abgestoppt – der Rosé-Wein selbst würde damit also im lieblichen Bereich rangieren. Dann kommt das Fruchtsaft-Gemisch hinzu. Der Alkoholgehalt sinkt so im fertigen Produkt auf 7% vol. Dadurch, dass Aronia einen fast schwarzen Saft ergibt, ist auch der Quincy durch eine kräftige Farbe gekennzeichnet. Seit Frühjahr 2025 gibt es das aromatisierte weinhaltige Getränk. Für den Betrieb ist es das erste dieser Art und eine Ergänzung im No-/Low-Bereich zum gänzlich alkoholfreien Produkt. Benedikt Schnürr empfiehlt es pur oder mit einem Spritzer Tonic.

In der Verkostung von WEIN+MARKT fällt zunächst die Farbe auf, die irgendwo zwischen einem kräftigen Rosé und Trollinger-Rot liegt. In der Nase offenbart sich ein Waldfrucht-Cocktail, unterlegt mit Schattenmorellen und kräutrigen Komponenten wie Brennnessel. Am Gaumen präsentiert sich der Quincy saftig, mit Struktur, leicht gerbig und etwas maischig. Die Süße ist durch Säure unter unterlegt. Ein zeitgemäßes Getränk für die warme Jahreszeit – durch Tonic noch mit einer zusätzlichen herben Frische

