

Weinbruderschaft zu Köln



2009

Probenberichte

Inhaltsverzeichnis:

| | |
|---|-----------|
| Technikprobe vom 15.Januar 2009 mit Frank John | 3 |
| Jahreshauptversammlung vom Februar 2009 mit Neuwahl des Vorstandes | 5 |
| Weinprobe vom 12.März 2009 - Die Leitsorte Sangiovese in der Toskana | 6 |
| Weinprobe vom 16.April 2009 - Luxemburger Mosel mit dem Weingut Krier Bisenius | 11 |
| Weinprobe am 14.Mai 2009 - Weingut Adolf Jung, Enkirch | 14 |
| Weinprobe am 04.Juni 2009 - Große Gewächse des Bernkasteler Ring | 19 |
| Weinkulturreise an die Mosel am 20. / 21. Juni 2009 | 22 |
| Weinprobe vom 02.Juli 2009 - Weingut Carl Loewen aus Leiwen | 27 |
| Weinprobe vom 20.August 2009 - Weiß und Rot aus Latium | 31 |
| Weinprobe vom 17.Septembert 2009 - Südtirol mit Sauvignon Blanc und Lagrein | 36 |
| Weinprobe vom 08.Oktober 2009 – Mosel, “Die Leichtigkeit des Weines” | 40 |
| Weinprobe vom 12.November 2009 - Weingut Becker-Steinhauer aus Mülheim/Mosel | 44 |
| Weinprobe vom 10.Dezember 2009 - Piemont | 50 |

Technikprobe vom 15. Januar 2009 mit Frank John

zusammengestellt und moderiert von Frank John

Im zweiten Anlauf hat es dann geklappt. Am 15. Januar war Herr Frank John bei der Weinbruderschaft zu Gast um anhand von elf Beispielen Probleme, Fehler und Lösungen bei der Entstehung eines Weins zu zeigen.

Herr John stellte alle Weine anonym vor, lediglich Anbaugebiet und Jahrgang wurden bekannt gemacht. Alle Weine der Probe waren in den Verkauf gelangt.

Wein Nummer 1, ein badischer Gutedel, wirkte säurebetont, etwas muffig, bitter und mit einer Styrol-Note. Der Wein wurde als einfacher Wein in einem alten GFK-Tank (Glasfaser mit Polyesterharz verstärkt) gelagert, dessen Innenseite im Laufe der Jahre durch die verschiedenen Reinigungen porös wurde, so dass der Tank Styrol aus dem Polyesterharz an den Wein abgab.

Zudem nahm der Tank Chlorverbindungen aus der Kellerumgebung auf, die von der Verwendung chlorhaltiger Reinigungsmitteln herrührte. Bakterien produzieren hieraus Pentachloranisol, einem nahen Verwandten des Trichloranisols, der für den Korkton verantwortlich ist.

Als Korrektur wurde dem Wein Zitronensäure zugegeben, die Frische suggerieren und über den Styrolton hinwegtäuschen sollte. Das Ergebnis war jedoch eine für den Gutedel untypisch hohe Säure sowie die beschriebenen Fehler.

Wein Nummer 2 war ein trockener Riesling aus dem Problemjahr 2006 mit einer reifen, dunklen Farbe und einer Petrolnote. Der Wein wies einen deutlichen Pilzton (wie nasser Champignon) auf. Zudem war flüchtige Säure festzustellen, die aber unterhalb der Beanstandungsgrenze lag.

Die Fehler resultierten aus der Erntesituation 2006, wo die reifen Trauben bei hohen Nachttemperaturen durch Hagel beschädigt wurden und innerhalb von Stunden von Botrytis und anderen Pilzen befallen wurde.

Wein Nummer 3, ebenfalls ein Riesling, mit deutlicher Restsüße, war etwas stechend, seifig. Es handelte sich um den gleichen Wein wie die Nummer 2, nur dass hier versucht wurde, durch die Zugabe von Kalk den Wein zu entsäuern und hinter einem hohen Restzuckergehalt die Fehler zu verstecken.

Wein Nummer 4, ein Rotwein aus Ungarn, plump mit starken Oxidations- und Bitternoten. Ursache hierfür war die Verwendung alter, ungepflegter Holzfässer, so dass das Prädikat „3 Jahre Holzfasslagerung“ eher abschreckend wirkte.

Wein Nummer 5 war ein Rotwein aus Deutschland, Jahrgang 2007. Kaffee-Rösttöne-Aromen, grüne Tannine mit starkem Bitterton. Der Wein entpuppte sich als ein Cabernet Dorsa, angereichert mit Tanninen aus der „Tüte“.

Wein Nummer 6 war ein tiefdunkler Spätburgunder aus der Pfalz. Die Farbe war derart untypisch für einen Burgunder, dass die Zugabe von mehr als 15% Deckwein anzunehmen war, wahrscheinlich Acolon.

Wein Nummer 7, ein Rotwein mit Kunststoffverschluss wies einen Fehlton, ähnlich dem „Korkschecker“, auf. Der Verschluss war mit bromhaltigen Flammschutzmitteln der Verpackung in Berührung gekommen und produzierte, vergleichbar dem Pentachloranisol einen dumpfen Fehlton, der, nach Aussage des Vortragenden jedoch etwas süßlicher sein soll als der echte Korkschecker.

Wein Nummer 8 war ein Dornfelder mit einem ausgeprägten Bananenaroma. Der Winzer wollte einen neuen, fruchtigen Dornfeldertyp versuchen und wandte die „Maceration carbonique“ an, wie sie z.B. im Beaujolais verwendet wird. Die Trauben wurden dazu ohne Entrappung und ohne Zerquetschen mit Kohlendioxid überlagert und dann bei niedrigen Temperaturen vergoren. Unter diesen Bedingungen produzieren bestimmte Reinzuchthefen die wahrgenommenen Bananenaromen.

Der Wein wies dadurch jedoch keine Dornfeldertypizität mehr auf.

Wein Nummer 9, ein Riesling 2007 mit deutlichen Traminernoten und Anklängen von Rose. Er war das Ergebnis einer Erstbelegung eines neuen Holzfasses, bei der versäumt wurde, das Fass durch Dämpfen und Spülen „weingrün“ zu machen und so das Tannin aus der Innenwand des Fasses zu entfernen. Da der Wein spontanvergoren wurde, konnte der Loheton nicht frühzeitig erkannt werden.

Wein Nummer 10, ein Cahors 2005, sollte eigentlich den Fehler des gout animal (Pferdedecke) durch den Befall der Holzfässer mit *Bretanomyces*-Hefen zeigen. Doch die bereits im Weingut eingeleiteten Maßnahmen, insbesondere verbesserte Kellerhygiene und ein langsames Filtrieren mit geringerem Druck, nahmen dem Wein seine Strenge. Vielleicht wurde hier sogar schon ein wenig zuviel gemacht, so dass der Wein geschliffen und glatt wirkte.

Der letzte Wein war ein Moscato d'Asti 2008 aus dem Piemont. Ein Restzucker von 130g/l gepaart mit 80mg Schwefel (Sulfit) und gesäuert mit Ascorbinsäure ergaben einen Wein, austrockend im Mund, stumpf am Gaumen und mit einer Zündholzaromatik. Der Versuch, fehlende Säure durch zugesetzte Säure nachzubessern und die überhöhte Schwefelung führte zu keinem Genuss. Durch die zu hohe Sulfitzugabe war der Wein auch nicht mehr verkehrsfähig.

Selten ging man so klar aus einer Probe nach hause, wie nach dieser Probe. Herr John hielt uns über zwei Stunden unter Spannung, jeder Wein war ein Erlebnis und die anschließenden Ausführung machten den Abend zu einer Lehrstunde in Sachen Wein-Fehlern.

Was noch bleibt, ist Herrn Frank John für diesen Abend zu danken und ihn zu bitten, uns auch in Zukunft erneut über die Nöte und Möglichkeiten im Weinkeller zu berichten.

Verfasser: Jörg Kleimeier

Jahreshauptversammlung vom Februar 2009 mit Neuwahl des Vorstandes

Auf der diesjährigen Hauptversammlung stand wieder die Neuwahl des Vorstandes an. Dr.Dieter Ockelmann wurde als Bruderschaftsmeister wieder gewählt. Als Stellvertreter kamen Carla Beyer und Wolfgang Klug in den Vorstand. Schatzmeister wurde Axel Daub, Kellermeister Jörg Kleimeier. Als weitere Vorstandsmitglieder wurden gewählt: Dr.Lothar Grellmann, Uwe Lommertin und Helmut Dippold.

Das Programm zur diesjährigen Weinkulturreise an die Mosel wurde vorgestellt. Begleitet wurde diese Veranstaltung von Rieslingem aus unserem diesjährigen Schwerpunkt-Gebiet Mosel.

Weinprobe vom 12.März 2009 - Die Leitsorte Sangiovese in der Toskana

Zusammengestellt und moderiert von Dieter Ockelmann

Man muss weit zurückgehen in unserer Chronik, wenn man feststellen will, wann wir uns das letzte Mal Italien als eines der Schwerpunktthemen auf die Fahne geschrieben haben. Unsere Chronik-Übersicht zurück bis 1999 reicht da nicht aus. Nicht dass wir Italien aus dem Blickfeld verloren hätten, nein, davor bewahrte uns Weinbruder Paul Mangasser mit seinen jährlichen Italien-Spezialproben, herauf vom Mezzogiorno bis nach Latium, wofür er uns dieses Jahr begeistern möchte.

Aber 2009 steht Italien ganz bewusst im Fokus unseres Interesses, auch wenn wir uns hier wieder einmal beschränken mussten auf die für Rotweine exemplarischen Gebiete Toskana (gerade geschehen) und Piemont (im Dezember) sowie auf das uns geografisch näher liegende Anbaugebiet Alto Adige (Südtirol im September) mit seiner hochinteressanten Angebotsmischung von Weiß- und Rotweinen.

Unser Weinbruder Dieter Ockelmann hatte den schwierigen Part übernommen, uns die Toskana mit seiner Leitsorte Sangiovese näher zu bringen bzw. uns einen Überblick zu verschaffen. Auch hier zeigte sich wieder in der Beschränkung der Meister, indem er uns Weine aus dem Zentralgebiet des Chianti Classico und aus dem Gebiet des Chianti Rufina zum Verkosten gab. Ferner waren noch vertreten Morellino di Scansano, Rosso und Vino Nobile di Montepulciano sowie Rosso und Brunello di Montalcino und zusätzlich ein Vertreter des Val d'Elsa (Prov. Siena), den Colli Fiorentini zuzurechnen.

Zur Rebsorte selbst ist anzumerken, dass sie zu einer der wichtigsten und häufigsten Rebsorte in Italien zählt, seit bereits 2500 Jahren (Etrusker) kultiviert wird und aufgrund ihrer Bedeutung inzwischen zu den Edelrebsorten der Welt zählt. Außerhalb Italiens findet man sie noch in kleineren Beständen in Argentinien, Australien und Kalifornien. Sie ist ferner Hauptbestandteil im Vino di Montepulciano (Klon: Prugno gentile), im Carmignano und in vielen der sogenannten „Super Tuscans“ zu finden. Eine Besonderheit stellt der Morellino di Scansano aus der Gegend um Scansano dar, in dem die Sangiovesetraube als Cuvée oft mit der Garnacha Tinta (syn. Alicante) aus Spanien vorkommt. Dagegen begegnet sie uns wiederum sortenrein im Morellino di Scansano aus der Maremma und im Brunello di Montalcino.

(Morellino > Morelle > Kirsche / Kreuzung aus Ciliegiolo x Calabrese di Montenuovo [Nachweis aus 2004] / Namensableitung: sanguis giove > Blut von Jupiter)

Die Probe begann wir mit einem 2005er Selvapiana, der zwar nicht ganz reinsortig aus Sangiovese bestand (95% zzgl. 5% Canaiolo und Merlot), aber dennoch als Eröffnungstrunk ganz hervorragend zu gefallen wusste. Ein Wein von sauberer, klarer Struktur mit Lakritz in der Nase, auch etwas Paprika (ohne Cabernet-Sauvignon!) und am Gaumen bis zum Abgang burgundisch weich. Die schöne Entwicklung und Reife verdankte dieser Wein nicht zuletzt dem Umstand, dass er in einer Magnumflasche ruhen durfte.

Dagegen irritierte etwas der folgende 2006er Badia a Coltibuono, der uns etwas ungläubig zurück ließ, weil er aus 100% Sangiovese bestehen sollte. Vielleicht war dies auch ein Grund, warum er bei der späteren Punktung im Gesamtfeld der Chianti nicht so gut wegkam.

Mit dem 2004er Riecine, der Älteste unter diesen ersten drei Weinen, hielten wir jedoch einen konzentrierten, dichten Vertreter des Chianti im Glas. Fast dick und mit langem Abgang, so die Bewunderer dieses Weines - dumpf und gedeckt, so die Kritiker unter den Anwesenden.

Die beiden folgenden 2005er -einmal von Fontodi und zum anderen vom Castello di Fonterutoli (letzterer nicht ganz sortenrein mit 90% Sangiovese, 5% Merlot und 5% Malvasia Nera und Colorino) setzten jedoch noch einmal einen drauf und wussten durch ihre schönen Fruchtnoten zu gefallen, wodurch sie in der abschließenden Bewertung die Serie der Chianti krönten. Insgesamt wurden die ersten drei Chianti als die eher typischen Vertreter dieser Gattung angesehen, während man den beiden letzten eher einen internationalen Stil attestierte.

Etwas Unmut wurde laut, als uns anschließend Dieter Ockelmann mit den Preisen der Chiantis konfrontierte, die er mit 10,- bis 16,- EUR bezifferte, wohlgemerkt: es handelte sich hier um einfache Chianti Classico, keine Riservas.

Nach den Chiantis folgten zwei Vertreter des Vino Nobile di Montepulciano aus dem Jahrgang 2004 und zwar einmal ein Poliziano (nicht reinsortig, sondern mit 80% Sangiovese und 20% Merlot) und zum anderen ein Bindella von der Tenuta Vallocaia-Bindella. Bei der Verkostung dieser beiden Weine kam es fast zu einer Polarisierung in unserer Runde. Während die eine Hälfte der Verkoster den Poliziano besser fand, entschied sich die anderer Hälfte der Verkoster für den Bindella als besseren Vino Nobile. Zugegeben, der Poliziano erwies sich als glatt - zu glatt?? -, rund und weich mit schönen Schmelztönen von Reife, Kirsche und Vanille, während dem Bindella eine traditionellere Machart zuerkannt wurde mit schöneren Fruchtnoten, leichterem und geschmeidigerem Körper, was die andere Fraktion jubeln ließ. Aber beide Lager mussten zugestehen, dass bei dem Bindella irgendwie die Nase beim Einstieg in den Wein gestört wurde. Der Verfasser glaubte

sogar Gummitöne feststellen zu können. Egal was es war: jedenfalls führte diese Irritation zu einer etwas besseren Gesamtnote des Poliziano.

Nach den Vertretern des Montepulciano folgten zwei Morellino di Scansano, einer aus 2005 vom Weingut Podere 414 des bekannten Önologen Maurizio Castelli, der sich mit diesem Weingut einen lang gehegten Traum verwirklichte, wobei er aber die Verantwortung -zumindest für die Weinerzeugung - in die Hände seines Sohnes Simone gelegt hat. Auch dieser Wein war als Cuvée ausgebaut und zwar bestehend er aus 85% Sangiovese, 11% Ciliegiolo, 2% Alicante und 2% Colorino. In der Nase begegnet man einer Marzipannote wie überhaupt der gesamte Nasaleindruck sehr beeindruckend war. Auch am Gaumen und im Abgang gefiel dieser Wein gut und weckte Erinnerungen an Steinobst und reifen Früchten.

Der zweite Vertreter dieser Gattung war auch gleichzeitig der einzige Riserva der ganzen Verkostung nämlich ein 2005er „Ciabatta“ Riserva vom Weingut Erik Banti, eine Cuvée aus 90% Sangiovese und 10% Merlot. Auch dieser Wein spaltete wieder unsere Runde. Während die einen Krautnoten in der Nase und starke Bittertöne (bis hin zur Möbeltinktur) am Gaumen erkannten, sprachen andere von Brombeeren als Primärfucht, von einer sehr ausgeglichenen Präsentation und stellten überhaupt keine Bittertöne fest. Urteil deshalb: ein guter bis sehr guter Wein, der deshalb auch im Gesamtergebnis als der bessere von beiden Morellinos angesehen wurde.

Mit Spannung erwarteten wir nunmehr die Weine aus Montalcino. Wir begannen mit einem Rosso di Montalcino von der Tenuta il Poggione aus dem Problemjahr 2003, das häufig durch üppige, füllige, dicke und überreife Weine vertreten wird.....Dieser gehörte eindeutig nicht dazu! Dieser war deutlich schlanker mit noch gut erhaltenen Fruchtnoten am Gaumen und er war damit ein exzellenter Vertreter eines Rosso di Montalcino, dem „kleinen“ Bruder des Brunello. (zuständiger Oenologe ist übrigens wieder Maurizio Castelli, s.o.) Damit stellte er aber auch eine eindeutige Alternative zu den Chiantis dar, die oftmals weniger Weingenuss bieten als ein „abgespeckter“ Rosso di Montalcino. Auf diese Weinkategorie sollte man bei der Weinauswahl ein wachsames Auge werfen, soweit es um Weine aus der Toskana geht.

Schließlich folgten die zwei großen Brüder des Rosso, nämlich die Brunellos und zwar einmal ein 2001er Mastrojanni, der allerdings wieder einen etwas befremdlichen nasalen Eindruck hinterließ und der auch sonst nicht so ganz ohne Kritik über die Zungen der Probanden lief. Einige Bewertungen dieses Brunello lagen dabei unter der Bewertung des gerade vorher verkosteten Rosso, der sicherlich auch einen Jahrgangsbonus mitbrachte. Doch im Gesamteindruck konnte sich doch wieder der Brunello von Mastrojanni durchsetzen, mit dem wir in der Gesamtwertung dann auch zum ersten Mal in dieser Verkostung die 16-Punkte-Marke überschritten.

Als „Knaller“ stellte sich aber dann doch der folgende 1999er Brunello von der Podere Brizio des Roberto Bellini heraus. Zwar war er mit 14% vol. auch der alkoholreichste Wein in dieser Runde, damit konnte er aber auch seine Aromastoffe am besten von allen Weinen auf die Zunge bringen: ein Muskelpaket von Wein wenn auch mit deutlichen Reifetönen, die den Fruchteindruck eher in die Richtung gekochte Früchte/Kompott zwangen. Mundhöhle und Rachen wurden beim Beißen des Weines frisch tapeziert bis in alle Ecken und der Abgang danach war endlos lang. Nicht umsonst erhielt dieser Wein die höchste Tagesbewertung, an der sich viele Teilnehmer mit der Vergabe von 17 Punkten beteiligt hatten.

Der Vollständigkeit halber bleibt nur noch zu berichten, dass der letzte Wein, ein 1990er „Magliano“ vom Weingut Le Torri, ein Chianti aus den Colli Fiorentini also, total gezehrt war, nur noch sauer schmeckte und sein Leben wohl schon vor dem Öffnen der Flasche ausgehaucht hatte. Aus diesem Grunde haben wir auch von einer Bewertung des Weines Abstand genommen.

Rückblickend bleibt festzuhalten, dass es Dieter Ockelmann gelungen ist, uns einen tollen Querschnitt der Weine aus der Toskana vorzustellen, garniert mit lebhaften Diskussionen während der Probe und mit hoffentlich vielen neuen oder aufgefrischten Erkenntnissen für die Teilnehmer dieser Runde.

Übrigens: mit zum Schluss 29 Teilnehmern an dieser Verkostung (ohne Gäste!) haben wir einen neuen Rekord aufgestellt! Allen Weinschwestern und Weinbrüdern sei deshalb für ihr Erscheinen besonders gedankt. Zwar kommen wir ab 30 Teilnehmern langsam an einen Punkt, der uns über eine 3. Flasche nachdenken lässt, doch mit den vom Kellermeister Jörg Kleimeier konsequent eingesetzten Portionierern als Einschenkhilfen können wir das Problem der dritten Flasche und damit das Kostenproblem für unsere Proben noch etwas hinausschieben. Keiner kommt beim Wein zu kurz. Also dann: wir setzen weiterhin auf Ihre/Eure rege Anteilnahme bei den Proben.

Verfasser: Wolfgang Klug

Weinprobe vom 13.März 2009: Probenfolge und Punkung der Weine

| Lfd. Nr. | Jahrgang | Wein Winzer / Genossenschaft / Ort | Bereich | Prädikat | Rebsorte(n) | Alk. [Vol.%] | Flasche [l] | Preis [EUR] | Punkte |
|----------|----------|--|-------------------------|----------|--|-----------------|----------------|----------------|----------------|
| 1 | 2005 | Selvapiana | Chianti Rufina | DOCG | Sangiovese 95%, Canaiolo, 5%, Merlot | 13,50 | 0,75 | 9,95 | 14,56 |
| 2 | 2006 | Badia a Coltibuono | Chianti Classico | DOCG | Sangiovese | 13,00 | 0,75 | 12,51 | 14,22 |
| 3 | 2004 | Riecine | Chianti Classico | DOCG | Sangiovese | 13,50 | 0,75 | 13,87 | 14,80 |
| 4 | 2005 | Fontodi | Chianti Classico | DOCG | Sangiovese | 13,50 | 0,75 | 15,95 | 15,30 |
| 5 | 2005 | Castello di Fonterutoli | Chianti Classico | DOCG | Sangiovese 90%, Malvasia Nera, Colorino 5%, Merlot 5% | 13,50 | 0,75 | 14,95 | 15,30 |
| 6 | 2004 | Polizano | Nobile di Montepulciano | DOCG | Sangiovese (Prugnolo Gentile) 80%, Merlot 20% | 13,50 | 0,75 | 17,90 | 15,24 |
| 7 | 2004 | Bindella | Nobile di Montepulciano | DOCG | Sangiovese (Prugnolo Gentile) 85%, Canaiolo, Mammolo, Colorino 15% | 13,00 | 0,75 | 15,63 | 14,87 |
| 8 | 2005 | Podere 414 | Morellino di Scansano | DOC | Sangiovese 85%, Ciliegiolo 11%, Alicante 2%, Colorino 2% | 12,50 | 0,75 | 16,00 | 15,33 |
| 9 | 2005 | Erik Banti, Morellino, Ciabatta, Riserva | Morellino di Scansano | DOC | Sangiovese 90%, Merlot 10% | 13,50 | 0,75 | 10,00 | 15,87 |
| 10 | 2003 | Tenuta il Poggione | Rosso di Montalcino | DOC | Sangiovese (Brunello) | 13,50 | 0,75 | 15,50 | 15,59 |
| 11 | 2001 | Mastrojanni | Brunello di Montalcino | DOCG | Sangiovese (Brunello) | 13,50 | 0,75 | 24,00 | 16,20 |
| 12 | 1999 | Podere Brizio, Riserva | Brunello di Montalcino | DOCG | Sangiovese (Brunello) | 14,00 | 0,75 | 24,00 | 16,77 |
| 13 | 1990 | Le Torri, "Magliano" | Barberino Val d' Elsa | VdT | Sangiovese | 12,50 | 0,75 | 10,00 | nicht gewertet |

Weinprobe vom 16.April 2009 - Luxemburger Mosel mit dem Weingut Krier Bisenius

Zusammengestellt und moderiert von Herrn J.P. Krier

Das Weingut Domaine Viticole Krier - Bisenius wurde uns von Herrn J.P. Krier vorgestellt. Wir lernten an diesem Abend Herr Krier als Winzer kennen, der seinen Beruf mit Herz und Seele ausübt. Die Probe war sehr kurzweilig, der Winzer ließ seine Weine für sich sprechen und verstand es, uns an seiner Idee vom Wein teilhaben zu lassen. Über sein Weingut hinaus verschaffte uns Herr Krier einen tiefen Einblick in die Luxemburger Weinwelt; es sei verständlich, dass der Luxemburger Wein in Europa nicht den besten Ruf hätte, erläuterte er, da die Luxemburger überwiegend nur Wein der einfachen Qualität ins Ausland verkauft hätten. Der gute Wein sei im Land konsumiert worden. Mittlerweile würden aber große Anstrengungen sowohl im Bereich der Qualität als auch der Vermarktung unternommen.

Obwohl Luxemburg eine sehr lange Weinbautradition besitzt, ist das Jahr 1709 einschneidend gewesen. Durch den strengen Winter wurden die Rebstöcke in Luxemburg fast vollständig zerstört. Der Weinbau nahm erst wieder ab 1880 nennenswert zu. Zu der Zeit wurden ca. 90% Elbling angebaut, der fast ausschließlich als Grundwein exportiert wurde.

Heute werden ca. 1.350 ha Weinfläche in Luxemburg bearbeitet. Müller-Thurgau (Rivaner) beansprucht gut 30% der Anbaufläche, gefolgt von Auxerrois und Pinot Gris (Grauburgunder) mit je 14%, dem Riesling mit 13%, dem Pinot Blanc (Weißburgunder) mit 11% und dem Elbling mit 9,5%. Der Weißwein dominiert mit über 90% der Anbaufläche den Weinbau in Luxemburg. Der Anteil des Pinot Noir (Spätburgunder) als einzige angebaute Rotweintraube, beträgt lediglich 6,8%. Die Weinanbaufläche wird in Luxemburg aktuell zu 58% von Winzergenossenschaften, zu 14% von Weinhandlungen und zu 28% von Privatwinzern bewirtschaftet.

Das Weingut Krier-Bisenius verfügt über 6 ha Weinbaufläche. Je 1.4 ha teilen sich Rivaner, Pinot Noir, Pinot Gris und Rieslingling. Diese Verteilung ist nicht landestypisch. Die vorhandenen Böden (tonige bis schwer tonige Braunerde, sandig-lehmige Böden über Ton, sandige Böden mit Löslehm) lassen bei diesen Sorten einen qualitativ hochwertigen Ausbau zu. Pro Hektar (ha) sind ca. 5.500 Stöcke gepflanzt. Bei einem Durchschnittsertrag von 7.600 Liter / ha produziert das Weingut bis zu 45.000 Liter Wein im Jahr. Alle Qualitäten nach luxemburgischem Weinrecht (Marque Nationale, Vin Classe, Premier

Cru und Grand Premier Cru) werden produziert. Bei Elbling und Pinot Noir beschränkt sich das Weingut auf die Qualität Marque Nationale.

Die Weinberge des Weinguts haben nur Hanglagen mit 25 bis 45° Neigung. Die Trauben werden ausschließlich handgelesen. Herr Krier steht der Maschinenlese offen gegenüber. Wenn man vor der Maschinenlese eine negative Auslese von Hand vornimmt, kann man dieselben Qualitäten ernten wie bei der Handlese .

Im Weinberg setzt er nur organische Dünger ein. Bei Pinot Noir und Pinot Gris (Spät- und Grauburgunder) werden die Trauben teilweise halbiert.

Im Keller wird mit Reinzuchthefen gearbeitet. In der Verkostung stellte er 2 Weine vor, die teilweise spontan vergoren waren. Bei Oechslezahlen unter 85° wird chaptalisiert. Der Ausbau erfolgt in Edelstahltanks und französischen Barriquefässern. Seine Ausbauphilosophie stellte er anhand von Fassproben der 2008er Weine vor. Diese entwickeln sich nun langsam, da sich die Keller erst jetzt erwärmen.

Die Probe begann mit den 3 zum Verkauf stehenden Cremants. Die Lagen für die Versektung werden bereits bei Anbau (Anschnitt etc.) festgelegt. Überreife Trauben werden nicht verwendet. 1300 Kg Trauben ergeben im Schnitt 1000 Liter Most, für die Cremant-Herstellung aber dürfen mittels Ganztraubenpressung nur 1000 Liter aus 1500 Kg Trauben ausgepresst werden. Der Ausbau der Cremants erfolgt im traditionellen Stil. Im Weingut beträgt das Hefelager mindestens 9 Monate. Ab 18 Monaten Hefelager bemerkt man deutliche Unterschiede. Als Dossage wird meistens rektifiziertes Traubenmost-Konzentrat verwendet.

1. 2007 Cremant Brut aus Riesling - Auxerrois und Pinot blanc. Abgefüllt in 04/08. Dossage: 8.5 ml. Sehr frischer, fruchtiger Sekt mit grünen Noten. Es erfolgte kein biologischer Säureabbau.
2. 2007 Cremant Riesling: Hergestellt aus verschiedenen Riesling Lagen: Abgefüllt in 04/08. Dossage: 8.5 ml. Sehr dichte Nase mit einem herben Ton. Hefelager noch deutlich spürbar sektiger.
3. Cremant Pinot Noir Rose: Der Sekt wurde in alten Barriquefässern vergoren. Zur Säurereduzierung wurden vor der Versektung 40 % des Grundweines mit biologischem Säureabbau beimpft. Intensive Himbeeraromen und Hefelager in der Nase.

Den Übergang von den Cremants zu den Weißweinen erfolgte über den Rosewein des Weinguts.

4. 2008 Pinot Noir Rose, Der Wein hat auch teilweise einen biologischen Säureabbau erfahren, der ihm zu mehr Schmelz verhelfen sollte. Die Farbe, ein helles Rot, deutet auf längeren Kontakt mit der Beerenhaut hin. Die deutlich schmeckbare Tanninstruktur bestätigt dies. Die fruchtige Nase wird im Mund bestätigt. Der Wein ist saftig und macht Lust auf einen nächsten Schluck
5. 2008 Auxerrois, Lage: Fouslach wurde wie der Rose ebenfalls in der Marque Nationale Qualität vorgestellt. Fast farblos im Glas mit einer typischen Nase. Fülle im Mund, jedoch noch zu jung und unharmonisch.
6. 2008 Pinot blanc, Lage: Goldberg: Grand Premier Cru. Sehr frisch und fruchtig. Stachelbeer-Note.
7. 2002 Pinot blanc, Lage: Goldberg, zeigte, wie sich der Wein entwickelt. Ebenfalls ein Grand Premier Cru. Leichter Reifeton im Glas. Glänzt noch, keine Eintrübung. Reife Nase. Die Lese 2002 in Luxemburg war von Übermengen und Fäulnis geprägt. Da das Weingut zu der Zeit bereits mengenreduziert arbeitete und bei der Lese auf reifes, gesundes Lesegut geachtet wurde, gelang ein gesunder und langlebiger Wein.
8. 2008 Riesling, Lage: Kourschels. Premier Cru Qualität mit sehr fruchtiger, mineralischer Nase. Frucht und Säure auch im Mund schmeckbar. 75% Spontanvergärung.
9. 2008 Pinot Gris, Lage Fouschette: Gran Premier Cru Qualität. Leichtes Grün im Glas, Frucht in Nase und Mund. Schlank mit Kraft . Angenehme Säurestruktur. 30% Spontanvergärung.
10. 2007 Pinot Noir in der Marque Nationale Qualität. Ausgebaut im Barrique. Abgefüllt in 11/08. Die Lese ergab 103° Oechsle bei einem Ertrag von 50 hl /ha. Die Trauben wurden entrappt. Die Mazeration dauerte 4 Tage, dann Maischegärung. Die verwendeten neuen Fässer erhielten eine mittlere Toastung. Auch ohne die von Herrn Krier abgelehnte Mostkonzentration hat der Wein ein schönes dichtes Rot im Glas sowie ein typische Nase. Im Mund jedoch noch zu jung und unharmonisch.
11. Den Abschluss der Probe bildeten 2 Gewürztraminer. Zunächst der gerade abgefüllte 2008er in der Grand Premier Cru Qualität. Im Glas mit einem zarten Rosè. In der Nase typisch und im Mund schon sehr dicht.

12. Der 2003er in der Vendange tardive = Spätlese Qualität wurde mit 120° Oechsle bei einem Ertrag von 7 hl / ha geerntet. Die rötlichen Töne im Glas zeugten von Reife, die sich auch in der Nase wiederfand. Daneben war deutlich Minze zu riechen. Im Mund präsentierte sich der Wein dicht, saftig und mit Kraft.

An dieser Stelle nochmals herzlichen Dank an Herrn Krier für die interessante Probe und die überzeugende Präsentation des Weinguts, verbunden mit der Hoffnung, dass dieses nicht seiner letzter Besuch bei der Weinbruderschaft war.

Erstellt von Uwe Lommertin

Weinprobe mit dem Luxemburger Weingut Krier-Bisenius

| Lfd. Nr. | Jahr-gang | Wein / Lage | Rebsorte | Flasche [l] | Alk. [Vol. %] | RZ [g/l] | Säure [g/l] | Preis [EUR] | Punkte |
|----------|-----------|---|------------------------------------|-------------|---------------|----------|-------------|-------------|--------|
| 1 | 2007 | Cremant St.Pierre & Paul, Cuvee, brut | Riesling, Auxerois, Weissburgunder | 0,75 | 12,0 | 9,0 | 7,2 | 8,00 | 14,09 |
| 2 | 2007 | Cremant St.Pierre & Paul, Cuvee Riesling , brut | Riesling | 0,75 | 12,0 | 9,1 | 7,4 | 10,00 | 14,42 |
| 3 | 2007 | Cremant St.Pierre & Paul, Cuvee Pinot Noir Rosé, brut | Spätburgunder | 0,75 | 12,0 | 8,7 | 7,3 | 10,10 | 14,08 |
| 4 | 2008 | Pinot Noir, Rosé | Spätburgunder | 0,75 | 12,0 | 7,9 | 7,5 | 6,70 | 14,29 |
| 5 | 2008 | Becht Maacher Fouslach, Auxerois | Auxerois | 0,75 | 12,0 | 9,0 | 6,8 | 5,50 | 14,40 |
| 6 | 2008 | Becht Maacher Goldberg, Pinot Blanc, Grand Premier Cru | Weissburgunder | 0,75 | 12,0 | 9,0 | 8,4 | 6,05 | 15,00 |
| 7 | 2002 | Becht Maacher Goldberg, Pinot Blanc, Grand Premier Cru | Weissburgunder | 0,75 | 12,0 | 6,9 | 8,0 | 5,20 | 14,52 |
| 8 | 2008 | Becht Maacher Kourschels, Riesling, Premier Cru | Riesling | 0,75 | 12,0 | 9,8 | 8,6 | 6,80 | 15,25 |
| 9 | 2008 | Becht Maacher Fouschette, Pinot Gris, Grand Premier Cru | Grauburgunder | 0,75 | 12,5 | 9,0 | 7,2 | 7,65 | 15,10 |
| 10 | 2007 | Pinot Noir | Spätburgunder | 0,75 | 13,5 | 1,0 | 5,4 | 8,75 | 14,98 |
| 11 | 2007 | Gewürztraminer, Grand Premier Cru | Gewürztraminer | 0,75 | 12,2 | 28,0 | 4,3 | 8,96 | 15,10 |
| 12 | 2003 | Gewürztraminer, Vendange Tardive | Gewürztraminer | 0,75 | 13,5 | 64,0 | 4,8 | 16,00 | 15,33 |

Weinprobe am 14.Mai 2009 - Weingut Adolf Jung, Enkirch

Zusammengestellt und moderiert von Herrn Kalbfuß

Das Weingut befindet sich in Enkirch-Mosel und ist seit 500 Jahren im Familienbesitz. Der heutige Besitzer, Heiner Kalbfuß, Dipl.-Ing. für Weinbau und Önologie, arbeitet hier seit knapp 30 Jahren. Das Weingut ist 2,4ha groß, verteilt auf fünf Enkirchener Lagen. 85% sind Steillagen. Der Rebsortenspiegel stellt sich folgendermaßen dar: 70% Riesling, 10% Weißburgunder, 9% Müller-Thurgau und 11% Rotwein (Spätburgunder und St. Laurent).

60% der Weine werden trocken ausgebaut und Heiner Kalbfuß hat das Bestreben, ihre Lagenspezifität zu betonen, was durch die Existenz verschiedener Böden nahegelegt wird (während der Probe wurden Exemplare verschiedener Schieferböden durchgereicht und konnten befühlt und beschnuppert werden). Von hier aus war es thematisch kein weiter Weg zu der Frage: „Wie ist die allgemeine Lage der Lagen?“.

In Enkirch selbst ist die Ertragsfläche in den letzten Jahrzehnten von 210ha auf 90ha zurückgegangen, allerdings werden gute Lagen weiterhin kultiviert, doch die Zahl der bewirtschafteten Steillagen nimmt ab. Dies gibt theoretisch Quereinsteigern eine Chance, doch bei derzeit 75 Cent / l Fassweinspreis gäbe es nur den Weg der Direktvermarktung, den Heiner Kalbfuß schon immer durch eigenständige Belieferung privater Kunden gegangen ist (insgesamt gibt es zur Zeit preiswerte Toplagen an der Mosel).

Der erste Wein der Verkostung, ein junger, spritziger und leichter Riesling Kabinett von zarter Frucht wurde von den Probenteilnehmern mit besonderer Neugier an die Nase gehoben, kannte doch bis dato niemand aus unserer Bruderschaft Wein vom Weingut Adolf Jung, das auch in der einschlägigen Fachliteratur (bisher) nicht vertreten ist. Ausnahme ist der Weinbruder, der uns die Beziehung zu Heiner Kalbfuß vermittelte. Seine Erfahrungen mit Jung-Weinen sind aber auch schon eine Weile her.

Wir erfuhren unterdessen grundsätzliches über Anbau und Vinifikation der Kalbfuß-Weine: Selektive Handlese (natürlich!) bei einem Ertrag von 60-80 hl /ha, Grünlese bei den roten Trauben, und moderater Rebschnitt. Die Pressung ist schonend (max. 2 bar), es wird Reinzuchthefer verwendet und wenn nötig Gärkühlung eingesetzt. Die Weißweine werden zunehmend in Edelstahl ausgebaut, die Roten in gebrauchten Barriques.

Der zweite Wein ist in einer 65%- Steillage auf Blauschiefer-Boden mit 60% Steinanteil gewachsen, was ihm eine besondere Fruchtnote verleiht.

Der folgende Wein aus dem Jahr 2005 zeigte einen deutlichen Reifeton, seine Lage „Zappwingert“ zeichnet sich einmal durch ihre bemerkenswerte Steigung aus (bis zu 75% , in solchen Extremlagen wird Einzelpfahlerziehung angewandt). Zum anderen hat sie noch einen hohen Anteil an wurzelechten Reben. Alter etwa 30-40 Jahre, die ältesten jedoch bis 140 Jahre!

Im folgenden Gespräch wurde erwähnt, dass Säurereduktion in der Regel mittels Maischestandzeit und Lagerung auf der Feinhefe erfolgt, bei Bedarf aber auch Kalkentsäuerung im fertigen Wein, BSA nur bei Rotwein stattfindet.

Der Wein aus dem Monteneubel („kleiner neuer Berg“, Südlage, rötlicher Boden, Qualitätsverbesserung durch Klimaveränderung) offenbarte ausgeprägten Botrytis-Ton, trotz des kritischen Jahrgangs 2006 nicht aufdringlich, viel mehr gut eingebunden und harmonisch. Die anschließende Auslese von 2007 der gleichen Lage war von kräftiger Art. Beachtenswert war der letzte Riesling der Probenliste: 105° Oe, Extraktwert knapp über 30, durch Kühlung gestoppt. Geschmacklich Typ Beerenauslese.

Als Übergang zu den Roten diente ein recht säurebetonter Weißburgunder mit klassischer Nase, gewachsen auf dem tiefgründigen Boden einer in den 60er Jahren flurbereinigten Lage. Diese Rebsorte lässt sich derzeit gut vermarkten.

Die Roten sind anfangs des Jahrzehnts im „Monteneubel“ angepflanzt, beide mittels offener Maischegärung erzeugt, kein Vorabzug. St. Laurent wurde ein knappes Jahr im alten Barrique ausgebaut.

Verfasser: Dr. Lothar Grellmann

Weingut Adolf Jung aus Enkirch

| Lfd. Nr. | Jahr-gang | Wein / Lage | Prädikat | Rebsorte | Süße | Flasche [l] | Alk. [Vol. %] | RZ [g/l] | Säure [g/l] | Preis [EUR] | Punkte |
|----------|-----------|------------------------|----------|----------------|-------------|-------------|---------------|----------|-------------|-------------|--------|
| 1 | 2008 | Enkircher Steffensberg | Kabinett | Riesling | trocken | 0,75 | 10,8 | 5,8 | 7,5 | 4,80 | 13,47 |
| 2 | 2007 | Enkircher Herrenberg | Spätlese | Riesling | trocken | 0,75 | 11,9 | 1,6 | 7,4 | 5,80 | 14,08 |
| 3 | 2005 | Enkircher Zeppwingert | Spätlese | Riesling | trocken | 0,75 | 12,2 | 4,3 | 7,0 | 7,50 | 13,92 |
| 4 | 2007 | Enkircher Zeppwingert | Spätlese | Riesling | trocken | 0,75 | 11,9 | 4,6 | 6,9 | 6,00 | 14,61 |
| 5 | 2006 | Enkircher Monteneubel | Auslese | Riesling | trocken | 0,75 | 12,9 | 4,0 | 7,5 | 8,00 | 14,42 |
| 6 | 2007 | Enkircher Monteneubel | Auslese | Riesling | trocken | 0,75 | 12,5 | 3,1 | 7,0 | 8,00 | 15,21 |
| 7 | 2008 | Enkircher Monteneubel | Spätlese | Riesling | trocken | 0,75 | 11,3 | 5,8 | 7,6 | 6,50 | 14,92 |
| 8 | 2007 | Enkircher Herrenberg | Kabinett | Riesling | halbtrocken | 0,75 | 10,7 | 11,2 | 7,4 | 4,80 | 13,93 |
| 9 | 2006 | Enkircher Steffensberg | Spätlese | Riesling | halbtrocken | 0,75 | 11,5 | 14,6 | 7,5 | 6,00 | 14,50 |
| 10 | 2005 | Enkircher Zeppwingert | Spätlese | Riesling | halbtrocken | 0,75 | 11,5 | 15,5 | 7,4 | 7,00 | 14,43 |
| 11 | 2006 | Enkircher Herrenberg | Auslese | Riesling | fruchtsüß | 0,75 | 8,8 | 89,8 | 8,4 | 14,00 | 16,18 |
| 12 | 2007 | Weisser Burgunder | QbA | Weissburgunder | trocken | 0,75 | 12,2 | 5,3 | 6,4 | 4,80 | 14,15 |
| 13 | 2006 | Spätburgunder | QbA | Spätburgunder | trocken | 0,75 | 13,2 | 0,9 | 4,0 | 7,00 | 13,83 |
| 14 | 2006 | St.Laurent | QbA | St.Laurent | trocken | 0,75 | 12,1 | 1,3 | 4,6 | 6,00 | 14,18 |

Weinprobe am 04.Juni 2009 - Große Gewächse des Bernkasteler Ring

Zu Gast bei der Weinbruderschaft zu Köln war Herr Hans-Bernd Pütz als Vertreter des Bernkasteler Rings.

Der Bernkasteler Ring e.V. als älteste Weinversteigerungsgesellschaft an der Mosel vereinigt heute 34 Weingüter. Seit 1899 steht er für beste Qualität seiner Rieslingweine. Die Großen Gewächse stammen aus klassifizierten Lagen mit einer Hangneigung von 25° bis 35° mit einer Ausrichtung nach SSO bis SSW.

Ausschließlich Riesling, geschmacklich trocken ausgebaut, Mengenbeschränkung auf 50 hl/ha, selektive Handlese und ein Lesegut mit einem Mindestmostgewicht von 93° Oechsle sind die Voraussetzungen für ein Großes Gewächs, das dann noch eine organoleptische Prüfung vor einer 8-köpfigen Kommission bestehen muss.

Der erste Wein, ein „**2008'er Graacher Domprobst**“ Riesling Kabinett, trocken vom **Weingut Kees-Kieren**, hatte die Aufgabe, den Mund „weingrün“ zu machen. Ein schöner, schlanker Wein, frisch und geschmeidig mit einer angenehmen Säure.

Die nachfolgende „**2008'er Winninger Brückstück**“ Spätlese „**Alte Reben feinherb**“ vom **Weingut Reinhard& Beate Knebel** erwies sich als sehr mineralisch mit einer deutlichen Restsüße. Die Aromen der Spontanvergärung wirkten in diesem jungen Stadium noch eher störend und wurden entsprechend kontrovers beurteilt.

Nach dieser Einstimmung folgte ein „**2007'er Bremmer Calmont, Großes Gewächs**“ vom **Weingut Reinhold Franzen**, elegant, mild in der Säure und mit einer großen Aromenvielfalt.

Die „**2007'er Trittenheimer Apotheke, Großes Gewächs**“ des **Weinguts Ernst Clüsserath** wirkte etwas breiter. Einige Zeit im Glas und seine Säure wurde kräftiger und machte den Wein lebendiger und frischer.

Die nächsten zwei Weine der „**2007'er Schweicher Annaberg, Großes Gewächs**“ vom **Weingut O. Werner & Sohn** und der „**2007'er Merler Königslay-Terrassen, Großes Gewächs**“ vom **Weingut Albert Kallfelz** waren, gemessen an ihrer Einstufung als „Großes Gewächs“ aber bereits überraschend reif und trinkfertig. Sie zeigten sich als große Weine, lassen aber die Frage nach ihren verbleibenden Entwicklungsmöglichkeiten offen, vor allem beim zweiten Wein.

Bei den folgenden vier Weinen war deren höherer Restzuckergehalt deutlich schmeckbar. Die Weine wirkten sehr intensiv

und rund, was aber zu Lasten der empfundenen Säure und damit der Spritzigkeit ging. Ein Wein mit Ecken und Kanten suchte man hier vergebens, was aber auch bei den Qualitäten letztlich nicht überraschte.

So war die „**2007'er Klüsserather Bruderschaft, Großes Gewächs**“ vom **Weingut F.J. Regnery** aufgrund der Spontanvergärung noch etwas reduktiv und nicht so brillant.

Der „**2007'er Pölicher Held, Großes Gewächs**“ vom **Kanzlerhof Alfred Schömann-Kanzler**, präsentierte sich als dichter, vollreifer Riesling mit dezentem Orangenschalen-Ton und etwas stärkerer Fruchtsäure.

Das „**2007'er Kaseler Nies'chen, Großes Gewächs**“ vom **Weingut Erben von Beulwitz** war ein dichter, vollreifer Riesling und sicher von dieser Viergruppe der vielschichtigste Wein.

Der „**2007'er Pommerner Rosenberg, Großes Gewächs**“ vom **Weingut Leo Fuchs** war ebenfalls ein dichter, gradliniger Riesling, aber nicht so finessenreich wie z.B. das Kaseler Nieschen.

Sehr schön war die „**2003 Ayler Kupp Riesling Auslese**“ des **Weinguts Joh.-Peter Reinert** aus Kanzem. Ein reifer Wein, dem eine angenehme Säure sehr gut zur Seite stand.

Es zeigt sich, dass das heiße Jahr 2003 uns an der Mosel auch alterungsfähige rest- und edelsüße Weine bescherte.

Auch die abschließende „**2006 Kestener Paulinshofberg Riesling Auslese**“ vom Weingut Basten mit einem Restzuckergehalt von 123g/l gefiel den Anwesenden, auch wenn sie nicht an den vorangehenden Wein heran reichte.

Für diesen Wein gilt, wie auch für alle anderen Weine dieses Abends, dass er sich auf einem sehr hohen Niveau bewegt und die Bewertung der einzelnen Weine weniger durch Qualitätsunterschiede als durch geschmackliche Präferenzen bestimmt wurde.

Verfasser: Jörg Kleimeier

Präsentation "Bernkasteler Ring"

| Lfd. Nr. | Jahr-gang | Wein Lage / Winzer / Ort | Prädikat | Rebsorte | Flasche [l] | Alk. [Vol. %] | RZ [g/l] | Säure [g/l] | Preis [EUR] | Punkte |
|----------|-----------|---|----------|----------|-------------|---------------|----------|-------------|-------------|--------|
| 1 | 2008 | Graacher Domprobst Weingut Kees Kieren, Graach | Kabinett | Riesling | 0,75 | 11,00 | 6,6 | 5,8 | | 14,31 |
| 2 | 2008 | Winninger Brückstück, "Alte Reben", feinherb Weingut Reinhard und Beate Knebel, Winnigen | Spätlese | Riesling | 0,75 | 11,50 | 25,0 | 7,0 | | 14,75 |
| 3 | 2007 | Bremmer Calmont, "Großes Gewächs" Weingut Reinhold Franzen, Bremm | QbA | Riesling | 0,75 | 13,00 | 8,8 | 6,3 | | 15,36 |
| 4 | 2007 | Trittenheimer Apotheke, "Großes Gewächs", Weingut Ernst Clüsserath, Trittenheim | QbA | Riesling | 0,75 | 13,00 | 9,0 | 6,0 | | 15,54 |
| 5 | 2007 | Schweicher Annaberg, "Großes Gewächs", Weingut O. Werner & Sohn, Leiwen | QbA | Riesling | 0,75 | 13,50 | 10,0 | 7,1 | | 15,70 |
| 6 | 2007 | Merler Königslay-Terrassen, "Großes Gewächs", Weingut Albert Kallfelz, Zell-Mehren | QbA | Riesling | 0,75 | 13,50 | 10,5 | 6,8 | | 15,11 |
| 7 | 2007 | Klüsserather Bruderschaft, "Großes Gewächs", Weingut F.J. Regnery, Klüsserath | QbA | Riesling | 0,75 | 12,90 | 11,2 | 7,4 | | 15,59 |
| 8 | 2007 | Pölicher Held, "Großes Gewächs", Kanzlerhof, Pöhlich | QbA | Riesling | 0,75 | 13,00 | 12,8 | 7,1 | | 15,61 |
| 9 | 2007 | Kaseler Nies'chen, "Großes Gewächs", Weingut Erben von Beulwitz, Kasel | QbA | Riesling | 0,75 | 13,40 | 12,9 | 6,8 | | 15,47 |
| 10 | 2007 | Pommerner Rosenberg, "Großes Gewächs", Weingut Leo Fuchs, Pommern | QbA | Riesling | 0,75 | 12,50 | 13,0 | 7,6 | | 15,88 |
| 11 | 2003 | Ayler Kupp, Weingut Johann Peter Reinert, Kanzern | Auslese | Riesling | 0,75 | 8,00 | 80,0 | 7,1 | | 16,45 |
| 12 | 2006 | Kestener Paulinshofberg, Weingut Bastgen, Monzel | Auslese | Riesling | 0,75 | 8,50 | 123,0 | 8,0 | | 16,00 |

Weinkulturreise an die Mosel am 20. / 21. Juni 2009

Heute ist Sommeranfang, aber bei unserer Abfahrt morgens um 8:00 Uhr war davon noch nichts zu merken, ja es kam noch schlimmer, denn als wir die Ahr in Richtung Mosel überquerten, fielen schon einzelne Regentropfen. Die Außentemperatur wurde auch immer winterlicher und bei unserem Bus wollte die Heizung nur kalte Luft blasen. Es fehlten nur noch Schneeflocken.

An der Raststätte „Eifel“ machten wir eine Zwischenpause und nutzen sie, den Kreislauf mit übrig gebliebenen Flaschen des Cava-Contests 2008 in Schwung zu bringen. Zumindest die Flaschen waren noch gut gekühlt. Unser Fahrer versuchte unterdessen mit telefonischer Unterstützung durch seinen Chef die Heizung in Gang zu bringen, was dann auch bis zur Weiterfahrt gelang. Danach wurde allen sehr gut warm, aber wir hatten auch nur noch ein kurzes Stück bis zu unserem ersten Ziel. Pünktlich um 11:00 Uhr trafen wir in Leiwien beim Sektgut St.Laurentius ein.



Klaus Herres führt uns durch seinen Betrieb und präsentierte dabei eine kleine Auswahl seiner Sekte, die sogar beim Bundespräsidenten in Berlin bei Empfängen ausgeschenkt werden. Die Sekte fanden solchen Anklang, dass wir uns von der Verkostung losreißen mussten, denn unser Mittagessen im Restaurant Kunz in Köwerich wartete auf uns. Aus einer kleinen, aber feinen Karte konnten wir unser Speisen auswählen und genießen. Die hervorragende Leistung der Küche zusammen mit dem professionellen Service, führte dazu, dass wir unser Mittagessen in angenehmer Atmosphäre und trotzdem pünktlich beenden konnten..

Satt und zufrieden fuhr uns der Bus - durch diverse Kisten Sekt vom Sektgut St. Laurentius beschwert - nach Piesport zum Aussichtspunkt an der Panoramastraße.

Bei einem grandiosen Ausblick über die Moselschleife, wurden die müden Beine schon etwas in Bewegung gebracht. Danach ging es zu Fuß ein längeres Stück durch die Weinberge zum Aussichtspunkt an der Piesporter „Lorelei“. Auch hier bot sich aus anderer Perspektive ein großartiger Ausblick auf die Lage „Piesporter Goldtröpfen“.



Nächstes Ziel war in Piesport die „Römische Kelter“, die bei der Flurbereinigung 1985/86 entdeckt wurde. Theo Haart, als Mitentdecker, führte uns durch die Anlage mit der rekonstruierten Spindelkelter. Damit es nicht zu trocken wurde, gab es drei Rieslinge vom Weingut zu probieren. Schon deshalb hätte die Fahrt nach Piesport gelohnt. So klare, brillante und mineralische Rieslinge gibt es nicht oft. Nicht ohne Grund gilt Theo Haart als einer der Spitzenwinzer an der Mosel.

Bei trockenem, sonnigen Wetter fuhren wir wieder ein Stück zurück nach Trittenheim zum Hotel „Galerie Riesling“ und bezogen dort unsere Zimmer.



Nach einer kurzen Kellerbesichtigung führte uns Gerhard Eifel durch eine Probe mit Riesling-Weinen des Weinguts Clüsserath-Eifel, vom trockenen Qualitätswein bis zur süßen Auslese. Eine Spezialität ist der Riesling vom Trittenheimer Fährfels, einer sehr steilen Lage, die nicht flurbereinigt wurde. Mit einem rustikalen Moselteller zum Abendessen schlossen wir unsere Probe ab.

Lag es an Klitschkos Boxkampf im Fernsehen, am Wetter oder an der Wirtschaftskrise? Nach dem Essen lag über dem Ort ein solch himmlischer Frieden, dass die paar Aufrechten, die nach Weinprobe und Essen noch ein kühles Bier trinken wollten, einfach nicht fündig wurden.

Am nächsten Morgen saßen alle munter beim Frühstück - die einen früher, die anderen später. Pünktlich ging es weiter nach Ürzig zur ersten Weinprobe im Weingut C.H.Berres.

Dort wartete eine Überraschung auf uns: der Winzer war auf und davon, über alle Berge nach Irland. Nach einiger Zeit tauchte ahnungslos ein Mitarbeiter des Weingutes, der dort wohnte, auf. Mit seiner Hilfe gelang es dann, die Eltern des Winzers zu aktivieren, und so doch noch zu einer improvisierten Probe zu kommen. Hinterher stellte sich heraus, dass der Termin unbemerkt beim ihm von Juni auf Juli mutiert war.



Auch hier ging es zuerst in den Weinkeller. Da das Weingut früher deutlich größer war, besitzt es aus dieser Zeit noch weiträumige Keller voller uralter - allerdings nicht mehr genutzter - Holzfässer. Hier probierten wir einen sauberen, runden Weißburgunder

Oben auf dem Speicher, der zu einem Veranstaltungsraum umgebauten war, war inzwischen die Weinprobe vorbereitet.

Hier konnten wir einen Querschnitt des Riesling-Sortiments von frischen trockenen 2008'er Kabinett bis zur reifen, edelsüßen 2003'er Auslese verkosteten. Um das leidige Problem mit Korkfehlern zu beseitigen, werden

seit 2004 alle Weine des Weingutes mit Schraubverschluss (Stelvin) abgefüllt.

Da die Zeit schon weit vorgeschritten war, mussten wir auf den letzten Wein verzichten, um unseren Zeitplan halbwegs einzuhalten und unser Mittagessen im Restaurant „Zur Traube“ nicht hinunter zu schlingen.

Petrus hatte aber ein Einsehen und gönnte uns Sonnenschein, so dass wir auf der Terrasse unser Essen genießen konnten.

Die Weiterfahrt führte uns über Traben Trarbach durch unzählige Moselschleifen an steilen Weinbergen entlang zur Marienburg bei Alf. Alfons als unser „Bärenführer“ kämpfte tapfer gegen den Mittagsschlaf der Weinbrüder und wusste zu allen Orten etwas zu berichten. Wer nicht gerade beim Mittagsschlaf war, erfuhr Vieles und Interessantes über dieses weniger bekannte Stück der Mosel.



Leider trübte sich der Himmel immer mehr ein und es begann es auch noch kräftig zu regnen. Trotz Optimismus: Dicke Regentropfen, grauer Himmel, das Wetter wurde auch bei der Auffahrt zur Marienburg nicht besser. Dann versperrte noch ein anderer Bus den Zugang zur Marienburg. Das war zuviel und so beschlossen wir, den Winzer Dr. Uli Stein in Alf schon eine Stunde früher heimzusuchen.



Unser Veranstaltungsort, das Haus Waldfrieden liegt fast wie ein Adlerhorst, hoch oben in den Weinbergen, kurz vor dem Wald - mit einer gigantischen Aussicht über die Moselschleife von Zell im Südosten bis Neef im Norden.

Mit Dr. Uli Stein hatten wir einen der schillerndsten Winzer an der Mosel als Referenten. Ein unbeirrbarer Verfechter des typischen Moselrieslings aus Steillagen, der für die Mosel internationale Rebsorten oder fette Rieslinge, die man überall erzeugen kann, ablehnt und sich auch notfalls gegen Behördenwillkür und -Intoleranz zur Wehr setzt. Auf der anderen Seite ist er

mit Künstlern wie dem Musiker Wolfgang Niedecken von BAP und war zum Beispiel mit den leider verstorbenen Karikaturisten und Illustratoren F.K. Wächter und Robert Gernhard befreundet.

Aber nun zu den Weinen: als Alltagswein probierten wir den feinherben Riesling „Blauschiefer“, schlank, gradlinig und mit stärkerer Fruchtsäure. Dann ein „Leichtwein-Experiment“, ein Cuvee aus kurz vor und kurz nach Erreichen der physiologischen Reife gelesene Trauben aus dem St. Adalgunde Himmelreich mit nur 9.6% Alkohol. Dank 80-jähriger wurzelechter Reben ist dieser Riesling trotzdem fruchtig und weder unreif grün noch dünn. Ein interessantes Experiment.

Für uns Kölner musste natürlich dann der „Domwein“ mit einem Künstler-Etikett von Wolfgang Niedecken aus der Lage Sennheimer Vogteiberg kommen. Diese Lage gehörte früher einmal dem Kölner Erzbischof, und auch dessen Verwalter wussten um die Qualität der Lage. Noch etwas kräftiger wurde der „Bremmer Calmont“. Ein Jahr Reife hatte diesem Wein gut getan. Noch etwas fülliger und üppiger wurde es mit der „Alfer Hölle, 4 Sterne“. In dieser Lage direkt unterhalb vom Haus Waldfrieden ist der Boden tiefgründiger und nur reiner Schiefer und es stehen hier keine wurzelechter Reben. Den süßen



Abschluß machte eine dichte, frucht-intensive Auslese -eigentliche eine kleine Beerenauslese - aus den St.Adelgunder Palmberg Terrassen. Hier zeigte das Weingut, dass hier nicht nur interessante trockne Weine entstehen können.

Zum Abendessen tranken wir den Riesling „Traubenflüsterer“, dessen kräftige Fruchtsäure gut mit dem rustikalen Mosel-Butterfett harmonierte. Den Abschluß machten zwei Rotweine, für deren Anbau Uli Stein lange mit den Behörden gekämpft hatte: Ein Cuvée aus Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, und Merlot und ein schon recht reifer Spätburgunder.

Damit endete unsere letzte Probe der Moselexkursion mit über einer Stunde Verspätung - obwohl wir fast eine Stunde eher angefangen hatten. Vielleicht war es ein Fingerzeig von Petrus, der unseren Spaziergang an der Marienburg ins Wasser fallen lies. So hatten wir mehr Zeit bei Uli Stein und es gab keinen einzigen Mitfahrer, der sich in dieser Zeit langweilte.

Und da kurz vor unserer Abfahrt in Köln der kleine Bus durch einen größeren ersetzt worden war, konnten wir auch noch reichlich Weine mitnehmen. Schwer beladen fuhr dann unser Bus mit müden, aber zufriedenen Weinbrüdern und Weinschwestern zurück nach Köln.

Verfasser: Dieter Ockelmann

Weinprobe vom 02.Juli 2009 - Weingut Carl Loewen aus Leiwien

Petrus bedenkt uns bei unseren Weinproben anscheinend öfter mit Extremwetter, denn nach Schnee und Sturm im Winter war es heute tropisch feucht-warmes Wetter. Kurz vor Probenbeginn hatte sich noch ein kleines Gewitter ausgeschüttet und so führte bei fast 100% Luftfeuchtigkeit jede kleine Bewegung zu dicken Schweißtropfen.

Glücklicherweise konnten wir die Weine im Kühlraum unseres Probendomizils so weit herunterkühlen, dass sie nach dem Einschenken noch kalt genug waren, um ihre Eleganz und feine Fruchtigkeit zu entfalten.

Wir starteten - sehr ungewohnt - mit einem fruchtsüßen 1999'er „Oldie“: einer Spätlese aus der Leiwener Laurentiuslay. Es war erstaunlich, wie reintönig die Frucht noch war, ohne Firne- oder Petrol-Töne, und die Süße drückte sich jetzt durch einen etwas stärkeren Karamelton aus.

Nach dem „Oldie“ musste die Jugend ran: ein frischer 2008'er Kabinett aus dem Longuicher Herrenberg, ein Wein aus dem neu erworbenen Weingut Carl Schmitt-Wagner.

Nach diesem Vorspiel konnten wir zwei Gutsweine probieren: Zuerst der 2008'er Riesling „Quant“ aus jüngeren Anlagen. Der Name „Quant“ steht für den moselfränkischen Ausdruck „gut“. Ein sauberer, schon recht runder Riesling, der seinem Name alle Ehre machte.

Als zweiter Wein kam dann der 2008'er Riesling „Varidor“. Er entstammt einer Zusammenarbeit mit der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt in Trier. In alten, über 100-jährigen Weinbergen wurde nach Weinstöcken mit kleinbeerigen, goldgelb reifenden Trauben gesucht. Deren Holz wurde dann gezielt vermehrt, um so Rebmaterial zu kommen, das noch nicht auf Höchstserträge selektioniert war.

Im Gegensatz zum „Quant“ zeigte der „Varidor“ mehr Struktur, war aber auch noch deutlich verschlossener.

Als ersten Selektionswein probierten wir einen 2008'er Riesling „Alte Reben“, der aus Lagen stammt, die nach der ersten Flurbereinigung vor ca. 40 Jahren neu bepflanzt wurden. Jetzt sind diese Reben trotz der damals gepflanzten Klone deutlich ertragsschwächer und der Wein zeigt durch die tiefer reichenden Wurzeln der Rebstöcke eine deutliche Mineralik.

Als Krönung der trockenen Weine folgten die 2008'er „Alten Reben“ aus der Lage „Leiwener Laurentiuslay“, Dieser Wein stammt von ca. 90 Jahre alten, noch wurzelechten Reben. Das Ergebnis ist eine intensive, aber elegante, exotische Frucht und eine fast salzige Mineralik. Da macht das Trinken trockener Riesling-Weine Spaß.

Die nächsten beiden Weine waren dann nicht mehr ganz trocken sondern feinherb ausgebaut.

Der 2008'er Riesling „Christophers Wein“ aus der „Dezemer Maximer Klosterlay“, besaß ebenfalls eine intensive, exotische Frucht und deutliche Mineralik.

Nach der Krönung der trockenen Weine kam die Doppelkrönung mit einem feinherben Wein, dem 2008'er „Maximer Herrenberg, Alte Reben“. Ein sehr klarer, gradliniger, mineralischer Riesling, der von wurzelechten, vor 110 Jahren gepflanzten Reben stammt, Sie stehen im Gegensatz zu den anderen Lagen des Weingutes nicht auf Blauschiefer sondern auf Rotschiefer und das Klima in Longuich ist etwas kühler als im Leiwener Kessel, so dass dieser Wein eine Ähnlichkeit zu den mineralischen, filigranen Saar-Rieslingen zeigte.

Diese Lage gehörte zum Weingut Schmitt Wagner, das vor eineinhalb Jahren übernommen wurde.

Nach diesen trockenen Weinen mussten wir natürlich auch im fruchtsüßen Bereich weiter probieren.

So steht die Lage „Thörnicher Ritsch“ für mineralische Rieslinge mit zartem Zitrus-Aroma.

Die 2008'er Spätlese zeigte sich entsprechend mineralisch, noch sehr jung und mit einer kräftigen, aber angenehmen und nicht dominanten Fruchtsäure (9.3g/l). Die 2004'er Auslese dagegen war runder, aber auch fülliger, einfach schon reifer.

Als Abschluss gab es drei Weine aus der Leiwener Toplage „Laurentiuslay“

Die 2008'er Spätlese war sehr gradlinig, zart mineralisch mit feiner Fruchtsäure. Durch die Spontanvergärung besaß sie noch leicht reduktive Töne, die bei einigen Teilnehmern zur Ablehnung führte. Diese Töne waren natürlich bei der 2003'er Spätlese nicht mehr vorhanden. Sie zeigte, wie schon die 99'er Spätlese, noch keine Alterstöne, aber eine dichte, vollreife Frucht. Alle waren erstaunt darüber, dass dieser Riesling trotz des untypisch heißen Jahrgangs nicht fett sondern immer noch sehr elegant war.

Die 2003'er Auslese punktete dann weniger durch ihre Eleganz als durch ihre Fruchtfülle, (120° Oechsle) ohne aber breit und plump zu sein. Das machte sie zum höchst bewerteten Wein des Abends.

Trotz des tropisch feucht-warmen Wetters konnten wir - auch dank der intensiven Vorkühlung - ein sehr überzeugendes Sortiment verkosten und vielleicht hatten die Weine auch kaum Gelegenheit nach dem Einschenken im Glas warm zu werden, weil sie einfach zu gut schmeckten.

Karl Josef Loewen konnte uns seine Philosophie der Weinbereitung sehr überzeugend demonstrieren. Die ungewohnt gute Punkung zeigte die Zustimmung der Anwesenden zu den verkosteten Weinen.

Verfasser Dieter Ockelmann

Weingut Carl Loewen aus Leiwen

| Lfd. Nr. | Jahr-gang | Wein / Lage | Prädikat | Rebsorte | Süße | Flasche [l] | Alk. [Vol.%] | Preis [EUR] | Punkte |
|----------|-----------|------------------------------------|----------|----------|-------------|-------------|--------------|-------------|--------|
| 1 | 1999 | Leiwener Laurentiuslay | Spätlese | Riesling | fruchtsüß | 0,750 | 8,5 | (7,50) | 16,02 |
| 2 | 2008 | Herrenberg | Kabinett | Riesling | trocken | 0,750 | 8,5 | 7,50 | 14,88 |
| 3 | 2008 | Quant | QbA | Riesling | trocken | 0,750 | 11,5 | 6,50 | 14,25 |
| 4 | 2008 | Varidor | QbA | Riesling | halbtrocken | 0,750 | 12,0 | 6,80 | 14,38 |
| 5 | 2008 | Alte Reben | QbA | Riesling | trocken | 0,750 | 12,0 | 9,00 | 15,15 |
| 6 | 2008 | Leiwener Laurentiuslay, Alte Reben | QbA | Riesling | trocken | 0,750 | 12,0 | 12,50 | 15,65 |
| 7 | 2007 | Detzemer Maximiner Klosterlay | QbA | Riesling | halbtrocken | 0,750 | 12,0 | 10,00 | 15,46 |
| 8 | 2008 | Maximin Herrenberg, Alte Reben | QbA | Riesling | trocken | 0,750 | 12,0 | 18,00 | 16,22 |
| 9 | 2008 | Thörnicher Ritsch | Spätlese | Riesling | fruchtsüß | 0,750 | 8,0 | 11,00 | 15,63 |
| 10 | 2004 | Thörnicher Ritsch | Auslese | Riesling | fruchtsüß | 0,750 | 8,0 | (11,00) | 15,44 |
| 11 | 2008 | Leiwener Laurentiuslay | Spätlese | Riesling | fruchtsüß | 0,750 | 8,0 | 12,00 | 15,71 |
| 12 | 2003 | Leiwener Laurentiuslay | Spätlese | Riesling | fruchtsüß | 0,750 | 8,5 | (10,00) | 15,77 |
| 13 | 2003 | Leiwener Laurentiuslay | Auslese | Riesling | fruchtsüß | 0,375 | 8,0 | | 17,09 |

Weinprobe vom 20.August 2009 - Weiß und Rot aus Latium

Die Neugier auf Paul's letzte Italienprobe unter eigener Regie war ungebrochen und so fanden sich an diesem Donnerstag wieder viele Teilnehmer trotz der feucht-schwülen Witterung in unserem Probierraum im Kolpinghaus-Messe-Hotel, um von Paul's fundierten Kenntnissen zu profitieren. Auch unsere Gäste auf den „Schnupperplätzen“ bekamen mit dieser Probe vor Augen geführt, was es bedeutet, wenn ein Weinbruder -oder eine Weinschwester- sich mit Engagement und Herz in ein Thema einarbeitet und uns alle anschließend an dem Erfolg teilhaben lässt.

Latium – da denkt man zunächst einmal an Frascati und eventuell noch an Est!Est!Est di Montefiasconi, Weine, die man eigentlich als Pizza-Begleitweine in Erinnerung hat. Kann man denn mit solchen Weinen eine Probe in unserer Weinbruderschaft bestreiten? Und überhaupt: welche Rotweine fallen einem denn hierzu ein? Und Paul tut das, was er immer bei diesen Proben getan hat: er hält sich an die Weine aus den raren autochthonen Rebsorten, die nur vor Ort wachsen und mit denen die Winzer vor Ort auch umzugehen verstehen.

Die beiden zuerst genannten Weine durften in dieser Probe zwar nicht fehlen, aber der erste Wein, ein **2008er Est!Est!Est!!! di Montefiascone** (DOC) vom **Weingut Falesco** hinterließ tatsächlich nur einen durchschnittlichen Eindruck (zugelassen: 65%Trebiano toscano; 20% Malvasia bianca toscana; 15% Rossetto). Da hilft es auch nicht, sich an den von demselben Weingut stammenden Rotwein Vitiano von den umbrischen Weinbergen des Gutes zu erinnern, der mit jedem Jahrgang vom Markt sehr gut aufgenommen wird.

Der sich anschließende **Frascati Superiore** (DOC) des Weingutes **Villa Simone, Inh.: Piero Constantini**, aus **2007** hob sich deutlich von den sonst belanglosen Frascati der römischen Provinz ab. Er war stoffig mit Anklängen von gelben Pflaumen und Quitten und das eine Jahr mehr Reife auf der Flasche hatte ihm überraschenderweise insoweit gut getan als er mit einiger Weichheit beim Abgang ausklang. Ein wirklich überdurchschnittlicher Frascati !

Nach Pauls Auffassung durften die nun folgenden Weißweine aus 100% autochthonen Trauben nicht fehlen. Allen voran ein **2006er Alagna bianco** (IGT) vom **Weingut Marcella Giuliani** aus Agnani in der Provinz Frosinone, wo die **Passerina del Frusinate**, aus der dieser Wein gemacht wird, fast ausschließlich noch vorkommt. Er wurde von den Probenteilnehmern sehr gemischt aufgenommen. Problem bereitete sicherlich u.a. die deutliche Bitternote, die aber bei diesem Wein zum Bestandteil des Geschmacksbildes gehört, die aber eben nicht jeder goutierte. So erklärt sich auch die relativ große Bandbreite bei der Benotung dieses Weines, die nämlich zwischen 11 und 14,5 Punkten von 20 auslief.

Es folgte ein **Bombino** (IGT) aus **2007** von der **Az. Agr.L'Olivella/Frascati**, der mit seinem Duft nach frischen Blumen und seinem weichen, fruchtigen Abgang schon eher zu gefallen wußte. Dass wir an diesem Abend Raritäten getrunken haben, zeigt sich in Zahlen darin, dass z.B. von diesem Wein nur ca. 3000 Flaschen produziert werden und wenn man dann noch bedenkt, dass 80% der Produktion des Latium vor Ort getrunken werden, grenzt es schon an ein Wunder, dass wir einen solchen Wein überhaupt ins Glas bekommen. Paul hat es möglich gemacht.

Beim nächsten Wein, einem **Bio-Wein** aus **2005** vom **Weingut Marco Carpineti**, Prov. Latina, handelte es sich um einen **Moro Bianco** (IGT), der aus zwei fast vergessenen autochthonen Sorten hergestellt wird nämlich aus der **Moro- und der Giallo-Traube**, die beide von der Greco-Bianco-Traube abstammen. Um das Lesegut dieses Weines möglichst frisch und oxydationsfrei auf die Kelter zu bringen, werden die Trauben nur in der Frühe gelesen, so zwischen 06:00 und 10:00 Uhr. Unser Wein im Glas, aus einem Ertrag von ca. 45 hl/ha, zu 50% im Stahltank und der Rest in 360-ltr.-Eichenfässern ausgebaut, erfreute uns körperreich mit Aromen von Pfirsich und Mandeln und im Abgang auch mit deutlichen Mineralnoten.

Wenn wir mit diesem Wein schon im Jahr 2005 angekommen waren, so ging Paul mit dem letzten Weißwein sogar noch einen Schritt weiter zurück in das Jahr **2004**, aus dem man unter normalen Umständen einen italienischen Weißwein nur mit Vorbehalt zu sich genommen, noch weniger ihn aus eigener Tasche bezahlt hätte. Risiko!!! Man muß eben wissen, auf was man sich einlässt und mit diesem **Grechetto, Latour a Civitella** (IGT) vom **Weingut Sergio Mottura** aus der Provinz Viterbo kam ein eindrucksvoller –weil auch 9-11 Monate in Barriques ausgebaut- Überraschungswein daher, buttrig mit viel Körper, mit Anklängen an Haselnüssen und mit Kräuter- und Gewürznoten. Nicht zuletzt trug auch der für einen Weißwein hohe Alkoholgehalt von 14% Vol. dazu bei, dass dieser Wein so opulent daher kam. Ohne Pauls Zutun wurde dieser Weißwein als Bester des Abends gekürt, kein Wunder, denn wie sich im Nachhinein herausstellte, war genau dieser Wein einer der „Drei-Gläser-Weine“ im Gambero Rosso. Eine Bestätigung also für die richtige Wahl.

Mehr Weißwein gab es nicht aus Pauls Hand, obwohl doch das Anbauverhältnis der Weißwein- zu den Roteintrauben im Verhältnis 80 zu 20 steht. Er musste also noch ein paar Rotweinsasse im Ärmel haben, sonst hätte er uns mit weiteren Weißweinen versorgt.

So begannen wir mit einem **2005er Kron** (IGT) des **Weinguts Fontana Candida** in Monteporzio/Rom, eine Cuvée aus **85% Merlot und 15% Sangiovese**. Damit hatten wir einen von zwei Weinen mit international bekannten Rebsorten im Glas. Lag es daran oder was war der Grund, dass dieser Wein bei den meisten Teilnehmern unserer Runde nur den Eindruck eines gelungenen aber belanglosen Alltagsweines hinterließ? Über eine durchschnittliche Bewertung von 14

Punkten kam der Wein nicht hinaus und das sollte auch die niedrigste Punktzahl unserer Rotweine an diesem Abend bleiben.

Schon besser war der Gesamteindruck des sich anschließenden Weins, nämlich einem **2004er Nenfro** des bereits oben erwähnten **Weingutes Sergio Mottura**, der aus **60% Merlot und 40% Montepulciano** cuvettiert wurde. Der Ertrag dieses Weines liegt bei unter 40 hl/ha, ausschließlich Handlese ist in diesem Weingut normal und der Wein bekommt seine Reife durch 12-monatiger Lagerung im kleinen Eichenfass und anschließend nochmals durch 12-monatiger Lagerung auf der Flasche. Auch wenn eine der beiden Probenflaschen einen deutlichen Korkschmecker mitbrachte, so reichte doch der Eindruck aus der übrigen „guten“ Flasche, um ihm Anklänge von Sauerkirschen und Brombeeren zu attestieren, mit Noten von Lakritz und einer Ausstattung mit deutlichen Tanninen und Mineralstoffen.

Es folgte ein Wein eines noch sehr jungen und noch kleinen Weingutes mit dem Namen **Compagnia di Ermes** in Olevano in der Provinz Rom. Das Weingut bewirtschaftet zurzeit nur 5,5 ha und widmet sich ausschließlich der Pflege der autochthonen Rebsorte **Cesanese di Olevano Romano** (DOC), die hier auf kalkhaltigen Böden wächst und sich dafür nur mit einem Minimalertrag von ca. 33 hl/ha bedankt. Der Ausbau des Weines, hier Jahrgang **2006**, findet ausschließlich im Stahltank statt. Dadurch überraschte uns der Wein mit floralem und vegetabilem Duft, Aromen von frischen roten Beeren, Kirschen und mit einigen Gewürznoten. Eine deutliche Säure war noch zu spüren und die Tannine waren gegenüber den Vorgängerweinen sehr verhalten.

Auf diesen „Newcomer“ folgte ein Wein aus einem altbewährten Betrieb aus 1870, nämlich dem **Weingut Marcella Giuliani**, von dem wir schon vorher den weißen Alagna getrunken hatten (s.o. Nr. 3). Dieser Wein, der unter dem Namen **Dives, Cesanese del Piglio** (DOC), vermarktet wird, stammte aus dem Jahrgang **2003** und wird aus der Traube Cesanese d’Affile gekeltert –eine ebenfalls vom Aussterben bedrohte Traubensorte-, wird 4 Monate in Barrique ausgebaut und bekommt dann seine weitere Reife in großen Holzfässern. Er wächst auf Vulkangesteins- und Lehmböden und liegt im Ertrag bei höchstens 45 hl/ha. Ein spärlicher Ertrag, der aber den Verkoster mit einem Duft nach schwarzen Beeren und Kirschen belohnt, der von leichten Röstaromen durch die Ausbaumethode noch unterstrichen wird.

Im Jahrgang weiter zurück ging es mit dem nächsten Wein, einer **2001er Cuvée aus 45% Sangiovese und 55% Cesanese** (IGT), ein beeindruckender Wein, der sich konzentriert rubinrot präsentierte, an dunkle Früchte und an ein Gewürzbouquet erinnerte, sehr nachhaltig und lang im Abgang zurückblieb. Man hatte wirklich den Eindruck, dass der Wein seinen Titel **„Ferro e Seta“** (Stahl und Seide) unbedingt durch sein Auftreten bestätigen wollte, was ihm m.E. auch gelang.

Nicht umsonst wurden hier zum ersten Mal als Höchstnote 17 Punkten von den Teilnehmern vergeben. Das **Weingut Villa Simone** (s. auch o. beim Frascati) kann sich glücklich schätzen, einen solchen Rotwein in seinem Sortiment zu haben.

Den Abschluss bildete ein roter **Bio-Wein** vom Weingut **Marco Carpineti**, das auch schon beim Durchlauf der Weißweine zu gefallen wusste. Hier handelte es sich um eine Cuvée aus **60% Montepulciano und 40% Nero Buono** von durchschnittlich 40-jährigen Rebstöcken. Auch diesem Wein liegt ein maximaler Höchstertrag von 38 hl/ha zu Grunde, so dass er mit konzentrierter Frucht beeindruckte, unterstützt von der aufwendigen Ausbaumethode, die ihn während der Reife durch Fässer verschiedener Größenordnung führt – und das 24 Monate lang. Der als **Lazio Rosso** mit dem Titel „**Dithyrambus**“ vermarktete Wein hat es längst zum Kultwein geschafft und auch international Aufsehen erregt. So ganz dithyrambisch (? : schwärmerisch, wild begeistert) reagierten die Teilnehmer der Verkostung nicht. Aber er durfte sich mit nur 2/10-Punkten weniger die Spitze des Abends mit dem Vorgängerwein teilen. Ein solides Ergebnis.

Alles in allem war es mal wieder eine erhellende Probe und nicht zuletzt auch wegen des wunderbar aufbereiteten Informationsmaterials danken wir **Paul Mangasser** für diese –hoffentlich nicht schon wieder - letzte Probe mit herausragenden Vertretern der weniger bekannten italienischen Anbauggebiete.

Herzlichen Dank Paul !

Verfasser: Wolfgang Klug

Weiß und Rot aus Latium

| Lfd. Nr. | Jahr-gang | Wein Lage / Winzer / Ort | Rebsorte | Flasche [l] | Alk. [Vol. %] | RZ [g/l] | Säure [g/l] | Preis [EUR] | Punkte |
|----------|-----------|--|---|-------------|---------------|----------|-------------|-------------|--------|
| 1 | 2008 | Est EstEst di Montifiascone / Az. Falesco / Montecchio | Trebbiano 65%, Malvasia Bianca Lunga 20%, Rossetto 15% | 0,75 | 12,5 | | | 5,90 | 13,33 |
| 2 | 2007 | Villa Simone, Frascati SP / Az. Villa Simone / Montporzio Catone | Malvasia Bianca di Candia & Greco Bianco | 0,75 | 12,5 | | | 6,90 | 14,12 |
| 3 | 2006 | Alagna, bianco / Az. Marcella Giulani / Anagni | 100% Passerina del Frusinate | 0,75 | 13,0 | | | 5,50 | 12,53 |
| 4 | 2007 | Bombino, bianco / Az. Agr. L'Olivella / Frascati | 100% Bombino | 0,75 | 12,5 | | | 9,80 | 13,69 |
| 5 | 2005 | Lazio blanco Moro / Az. Agr. Marco Carpineti / Cori | 100% Greco (Moro + Giallo) | 0,75 | 14,0 | | | 11,80 | 14,41 |
| 6 | 2004 | Grechetto Latour a Civitella / Az Sergio Mottura / Civitella d'Agliano | 100% Grechetto | 0,75 | 14,0 | | | 13,50 | 15,12 |
| 7 | 2005 | Kron / Az. Fontana Candida / Monteporzio | 85% Merlot, 15% Sangiovese | 0,75 | 13,0 | | | 15,20 | 14,00 |
| 8 | 2004 | Nenfro / Az Sergio Mottura / Civitella d'Agliano | 60% Merlot, 40% Montepulciano | 0,75 | 14,5 | | | 14,30 | 14,38 |
| 9 | 2006 | Cesanese di Olevano Ramano / Compagnia di Ermes / Olevano | 100% Cesanese di Olevano | 0,75 | 13,0 | | | 25,50 | 15,02 |
| 10 | 2003 | Dives, Cersanese del Piglio / Az. Marcella Giulani / Anagni | 100% Cesanese di Affile | 0,75 | 13,5 | | | 16,35 | 15,19 |
| 11 | 2001 | Ferro e Seta / Az. Villa Simone / Montporzio Catone | 55% Cesanese, 45% Sangiovese | 0,75 | 13,5 | | | 22,90 | 15,74 |
| 12 | 2003 | Dithyrambus / Az. Agr. Marco Carpineti / Cori | 60% Montepulciano, 40% Nero Buono di Cori | 0,75 | 14,0 | | | 22,80 | 15,72 |

Weinprobe vom 17. September 2009 - Südtirol mit Sauvignon Blanc und Lagrein

Der Referent dieser Weinprobe, Bruderschaftsmeister Dr. Dieter Ockelmann, und seine Frau Käthe sind seit längerem Liebhaber und Kenner der Region „Südtirol“ und speziell ihrer Weine.

Das gesamte Südtiroler Weinbaugebiet hat etwa die Form einer offen gebogenen Gabel mit den beiden Zinken Etschtal und Eisacktal und dem Griff bestehend aus den Bereichen „Überetsch“ und „Unterland“. Zusätzlich gibt es noch als jüngstes DOC-Gebiet den Vinschgau, der sich am nördlichen Ende des Etschtals in der Höhe von Meran nach Westen erstreckt. (Bemerkenswert: Hier gibt es noch bis auf 800m Höhe erfolgreichen Weinbau!) Weine aus dem Weinbaugebiet Südtirol müssen neben der Gesamtbezeichnung „Südtirol“ noch die Rebsortenangabe tragen (betrifft etwa 70%). Ausnahme: Südtiroler Sekt und der sogenannte Südtiroler Weiß.

Insgesamt ist die Produktion von Weißwein angestiegen, auch von „deutschen“ Rebsorten wie zum Beispiel dem Müller-Thurgau. Bemerkenswerter Einschub: Für den italienischen Markt wird bei solchen Weinen eine blumige, parfümierte Aromanote bevorzugt. Wir konnten uns während der Probe an Hand eines „Irrläufers“ davon überzeugen.

Auch speziell der Sauvignon Blanc erfreut sich steigender Beliebtheit. (In den letzten Jahren (1993) ein Anstieg von 3500 hl auf 16000 hl). Derzeit sind etwa 290 ha im Anbau, hauptsächlich in den Gebieten Unterland und Überetsch, im Bozener Talkessel, im Etschtal und im Vinschgau. (Die DOC – Bezeichnungen sind dann beispielsweise: Südtiroler Sauvignon oder Südtirol Vinschgau Sauvignon, etc).

Die alte autochthone Rebsorte Lagrein hat eine Anbaufläche von knapp 410 ha, die vor allem im Bozener Talkessel, im Etschtal und in den Bereichen Unterland, Überetsch zu finden ist. Außer der DOC Südtiroler Lagrein gibt es noch den Südtiroler Lagrein Rosé, auch Kretzer genannt. Im Talkessel von Bozen sind allein an die 250 ha mit Lagrein bepflanzt. Vom Typ her kann diese rote Sorte – vor allem bei mangelnder Reife - kratzig, ruppig und unharmonisch sein. Daher wurde er früher meist als Kretzer angebaut oder neben Spätburgunder als Verschnittwein für den „Magdalener“ (einem Vernatsch-Wein aus den Bozener Lagen um St. Magdalena). Heutzutage pflegt man ihn durch Einsatz von Barrique zu „besänftigen“.

Zu den einzelnen Weinen konnte sich der beflissene Protokollant folgendes notieren:

Nr.1, der **Sauvignon „Mock“** der Kellerei Bozen besaß eine ausgeprägte leicht grasige Säure, seine Fruchtnote erinnerte an schwarze Johannisbeere, ließe somit einen Scheuton erahnen.

Am folgenden Wein, dem **Sauvignon „Stern“** fiel allgemein auf, dass er trotz des recht hohen Alkoholgrades wenig Nachhaltigkeit zeigte. Ganz anders die Nr. 3, der **Sauvignon „Fohrhof“**, dessen Fülle und Reife – vor allem im Vergleich zum ersten Wein – deutlich die südlichere Lage (Kurtasch im Unterland) offenbarte.

Der **Sauvignon „Puntay“** konnte wenig überzeugen: Seine Nase wurde als „muffig“, „stinkig“ oder unsauber beschrieben, auch wenn er sich im Glase dann etwas positiv entwickelte, auffallend auch sein hoher Alkoholgehalt.

Wein Nr.5 vom kleinen **Weingut Niedrist** aus Eppan, Ortsteil Girlan, stieß auf große Zustimmung: Wunderschöne klare Frucht, mit zartem Schmelz unterlegte Vollmundigkeit. Sehr typisch für einen gelungenen Sauvignon.

Nr.6, der **Sauvignon blanc „Castel Giovanelli“** dagegen präsentierte sich hochfarbig und reif mit deutlichem Holzton. Hier war man sich einig, dass junges Holz die Typizität dieses Weines zu sehr überdeckt und somit für diese Art Wein nicht angemessen ist. In diesem Zusammenhang wurde vom Referenten an die ursprüngliche funktionale Bedeutung des Holzfasses erinnert (Reifung).

Insgesamt stellten sich die verkosteten Sauvignons in Qualität und Charakteristik sehr uneinheitlich dar, was wohl auch auf die (bisherige) mangelnde Kenntnis in der Vinifikation dieser an Attraktivität und Aktualität gewinnenden Rebsorte zurückzuführen ist. Es erfolgte der Hinweis, dass auch die deutschen Winzer noch nicht das Qualitätsniveau erreicht haben, das diese Sorte hergibt.

Der erste Lagrein vom **Weingut Thomas Mayr** wurde als „ordentlich“ bezeichnet, besaß allerdings merklich grüne Tannine. Auffällig auch, dass er deutlich alkoholreicher wirkte als es seinem Grad entsprach (12,5%).

Der Nachfolger der **Lagrein Riserva „Freienfeld“** gab sich bei zurückhaltender Nase voller und dichter mit angenehmer Säure.

Die Weine 9 der **Lagrein Riserva vom Erbhof Unterganzer**, Lagrein und der Wein 10 der **Lagrein vom Weingut Ignaz Niedrist**, beide von kräftiger Farbe, sind bewusst als ältere Jahrgänge ausgewählt worden. Ihre Säure ist harmonisch, sie sind deutlich wärmer und fülliger als ihre Vorgänger. Vom Referenten wurden sie als typische Bozener Lagrein-Weine gekennzeichnet.

Bei der Nr.10 war die Barriquenote gut eingebunden, allerdings führte ein leichter Sauerkrautton am Anfang zu einiger Irritation. Der **Klosterkeller Muri** ist überwiegend Lagreinproduzent, im vorliegenden Fall (Nr.11) wurde ein unsauberer, leicht dumpfer, muffiger Ton kritisiert. Umso bedauerlicher, da in seinem Herkunftsort, dem Stadtteil Gries, der Lagrein auf

den tiefgründigen und gut durchlüfteten Schuttböden beste Voraussetzungen findet.

Der letzte Wein, der **Lagrein Riserva „Taberhof“**, präsentierte sich von kräftiger, fleischiger Art. Wir hörten, dass er als junger Wein einen starken Holzton hatte, der sich aber nun auf Grund seiner Jahre zurückhaltender und harmonisch eingebundener entwickelt hat. Ganz allgemein geht aber der Einsatz von Holz in den letzten Jahren merkbar zurück. Übrigens die Bezeichnung „Taberhof“, wie die entsprechenden Weinnamen der anderen Kellereien, gibt die Qualitätsstufe an. Neben der Basis – und der Spitzenlinie gibt es eben diese sogenannte „Höfelinie“.

Die generelle Absicht unseres Bruderschaftsmeisters bestand in der Demonstration der Vielfalt der Weintypen zwischen einerseits den hohen und tiefen Lagen beim Sauvignon und zum anderen zwischen den alten und neueren Jahrgängen beim Lagrein.

Verfasser: Dr. Lothar Grellmann

Südtirol mit Sauvignon Blanc und Lagrein

| Lfd. Nr. | Jahr-gang | Wein Lage / Winzer / Ort | Rebsorte | Flasche [l] | Alk. [Vol.%] | RZ [g/l] | Säure [g/l] | Preis [EUR] | Punkte |
|----------|-----------|--|-----------|-------------|--------------|----------|-------------|-------------|--------|
| 1 | 2007 | Sauvignon "Mock" / Kellerei Bozen / OT St. Magdalenen | Sauvignon | 0,75 | 13,5 | | | 9,90 | 14,06 |
| 2 | 2007 | Sauvignon "Stern" / Erste + Neue Kellergenossenschaft / Kaltern | Sauvignon | 0,75 | 13,5 | | | 9,90 | 13,92 |
| 3 | 2007 | Sauvignon "Fohrhof" / Kellerei Kurtasch / Kurtasch (Cortaccia) | Sauvignon | 0,75 | 13,5 | | | 9,45 | 14,00 |
| 4 | 2007 | Sauvignon "Puntay" / Erste + Neue Kellergenossenschaft / Kaltern | Sauvignon | 0,75 | 14,0 | | | 13,40 | 14,33 |
| 5 | 2007 | Terlaner Sauvignon Blanc / Weingut I. Niedrist / Eppan OT Girlan | Sauvignon | 0,75 | 13,0 | | | 12,50 | 15,39 |
| 6 | 2006 | Castel Giovanelli Sauvignon Blanc / Kellerei Kaltern / Kaltern (Caldaro) | Sauvignon | 0,75 | 13,5 | | | 16,50 | 14,31 |
| 7 | 2006 | Thomas Mayr, Lagrein dunkel / Th. Mayr & Sohn / Bozen OT Gries | Lagrein | 0,75 | 12,5 | | | 6,90 | 13,67 |
| 8 | 2004 | Lagrein Riserva "Freienfeld" / Kellerei Kurtasch / Kurtasch (Cortaccia) | Lagrein | 0,75 | 13,5 | | | 15,00 | 14,31 |
| 9 | 2002 | Erbhof Unterganzer, Lagrein / Erbhof Unterganzner / Bozen OT Kardaun | Lagrein | 0,75 | 13,0 | | | 16,70 | 15,50 |
| 10 | 2002 | Niedrist Lagrein / Weingut I. Niedrist / Eppan OT Girlan | Lagrein | 0,75 | 13,5 | | | 12,00 | 15,64 |
| 11 | 2000 | Lagrein Riserva "Abtei Muri" / Klosterkeller Muri / Bozen OT Gries | Lagrein | 0,75 | 13,0 | | | 18,80 | 14,92 |
| 12 | 2000 | Lagrein Riserva "Taberhof" / Kellerei Bozen / OT St. Magdalenen | Lagrein | 0,75 | 13,0 | | | 18,80 | 16,47 |

Weinprobe vom 08.Oktober 2009 – Mosel, “Die Leichtigkeit des Weines”

Zusammengestellt und moderiert von Alfons Kollmann

Unser Jahr der Mosel neigt sich langsam dem Ende zu. Da musste auch eine Probe unseres Moselaners Alfons Kollmann dabei sein. Fast neun Monate ging er mit der Probe schwanger, probierte Weine, stellt die Probe zusammen, um dann wieder Weine anderer Winzer zu finden, die ihm passender erschienen. Schweren Herzens mussten dann Weine wieder gestrichen werden. Endlich stand die Probe: „Mosel - die Leichtigkeit des Weines“. Mit ihr wollte uns Alfons zeigen, was die Mosel weltweit so einzigartig macht, wenn es um Weine geht, die mineralisch und filigran sind, aber dennoch nicht dünn sind, sondern Kraft, Frucht und Struktur haben.

Und gleichzeitig wollte er uns einen Überblick über das Gebiet und die verschiedenen Stile geben - für eine einzige Probe ein fast unmögliches Unterfangen.

Als Einstieg durfte ein Elbling von der Obermosel - jetzt auch „Südliche Weinmosel“, nicht fehlen, auch wenn es nur der „Kleine Bruder“ des Rieslings ist. Das Gebiet der Obermosel gehört mit seinen Kalkböden schon zum Pariser Becken und deshalb dominiert dort nicht der Riesling sondern der Elbling. Der **Elbling Classic** von Matthias Droste war durch seinen höheren Restzucker recht weich und gefällig - einigen allerdings schon zu gefällig - aber trotzdem ein schöner Sommerwein und typisch für die Obermosel.

Fast vom anderen Ende der Mosel folgte ein Riesling „**St.Aldegunder Palmberg Terrassen**“ vom Weingut Dr.Ulrich Stein aus Alf, das uns von unserer Weinkulturreise noch in guter Erinnerung war. Ein typischer Moselriesling mit fruchtiger Frische und einer sehr knackigen - aber gut eingebundenen Fruchtsäure.

Es ging wieder zurück zum oberen Teil der Mosel, an die Ruwer. Ein 2007'er Riesling aus der Lage „**Eitelsbacher Karthäuserhof**“ vom traditionsreichen Weingut der Familie Tyrell. Lange Jahre war dieses Weingut eines der wenigen an der Mosel, das sich auf die Erzeugung von trockene Moselrieslinge verstanden. Man merkte diesem Wein an, dass er ein Jahr älter war - reifer, weicher und mit gemäßigter Fruchtsäure im Vergleich zu seinem Vorgänger. Ein Wein, der eher zum Essen als zum Solo-Trinken gedacht war.

Es folgte aus dem klassischen Teil der Mittelmosel ein Rieslingspäarchen der „Haag-Dynastie“: Ein junger **2008'er „Schloss Lieser“** vom älteren Sohn Thomas Haag und ein reiferer, weicherer **2007'er „Brauneberger Juffer Sonnenuhr“** vom jüngeren Bruder Oliver Haag, der das Weingut Fritz Haag vom Vater übernommen hat. Die Kraft und Frische des „Schloss Lieser“ gefiel, aber die noch deutlich reduktiven Noten der Spontanvergärung stießen bei einigen auf Ablehnung. Ihnen gefiel der weichere, reifer 2007'er Brauneberger deutlich besser.

Wir blieben bei den klassischen Mittelmosel-Lagen und probierten eine **2007'er „Trittenheimer Apotheke“** aus der Kernlage **„Vogelsang-Terrassen“**, vom kleinen, nur 4 ha großen Weingut Loersch-Eifel. Ein typischer, runder, fruchtiger und zart mineralischer Riesling, der aber auch „Biss“ zeigte.

Mit diesem Wein verließen wir auch die trockenen Rieslinge und wendeten uns nun den Weinen mit einer höheren Restsüße zu.

Der erste Wein dieser Art war der **2008'er „Reiler Mullay-Hofberg, Pfefferberg“** aus einer nicht flurbereinigten Steillage vom Aufsteigerweingut Thorsten Melsheimer, 2007 ging an dieses Weingut der Riesling Erzeugerpreis.

Der Wein präsentierte sich dicht, füllig, süßer und mit leichter Botrytis-Note, aber als 2008'er war auch er durch die Spontanvergärung noch leicht reduktiv in der Nase.

Unsere Moselprobe führte uns nun zum unteren Ende, nach Winningen an die Terrassenmosel. Anstelle der weichen Schieferverwitterungsböden der Mittelmosel haben wir hier quarzit- und auch kalkhaltigen Sandstein mit Tonschiefer und durch die steilen Terrassen in dem sehr engen Moseltal auch ein deutlich wärmeres Kleinklima. Das führt hier zu deutlich üppigeren, vollreifen Weinen mit Frucht, Körper und Alkohol.

Der älteste Wein der Probe, ein **2006'er „Winninger Uhlen“** vom Weingut Beate und Reinhard Knebel zeigte das ganz deutlich. Durch die extreme Lage am „Winninger Uhlen“ und durch die sehr geringen Erträge präsentierte sich dieser Wein wuchtig und füllig. Um ihn nicht zu alkoholisch werden zu lassen, hatte man ihm auch eine höhere Restsüße gelassen. Nach der Abfüllung war er durch die Spontanvergärung fast unangenehm reduktiv gewesen, jetzt nach zwei Jahren Reifezeit aber begann er sich langsam ohne eine Spur von Altersnoten zu öffnen und die wichtigen Töne fügen sich langsam in das komplexe Frucht-Gerüst ein. Hier gab es eine längere Diskussion über den Stil und das galt auch für den zweiten Winninger Wein, den **2007'er „Winninger Röttgen“** aus der zweiten Winninger Spitzenlage vom Weingut Heimann-Löwenstein. Dieses Weingut scheint nach einer Phase mit extrem trocken ausgebauten Weinen über sehr süße, vollreife und wuchtige Weine nun mit runden, zart süßen und vollreifen Weinen seinen endgültigen Stil gefunden zu haben. Auch hier ist die Mineralik der Winninger Böden zu schmecken. Von einigen Weinbrüdern wurden wieder die leicht reduktiven Töne der Spontanvergärung kritisiert.

Beide Weine sind nicht zum Sofort-Trinken gemacht, sie brauchen ihre Zeit, um zu reifen und ihre Finessen zu entwickeln. Natürlich wurde diskutiert, ob es sich bei den beiden Winninger Weinen noch um typische Moselweine oder schon um internationale Rieslinge handelt.

Im deutlich fruchtsüßen Bereich ging es weiter mit der **2007'er „Wolfer Goldgrube“**, vom Weingut der Schweizer Quereinsteigers Daniel Vollenweider. Die Trauben stammen aus einer felsigen, nicht flurbereinigten Lage von wurzelechten Reben.

Ein gradliniger, mineralischer, fruchtiger und nachhaltiger Riesling, der sich an der Luft immer besser entwickelte.

Bei einer Moselprobe durfte natürlich auch die Saar durfte nicht fehlen. Der 2007'er Riesling aus der Kernlage der „**Ayler Kupp**“ vom Weingut Peter Lauer war unser nächster Wein. Kühleres Klima führte hier wieder zu filigranerer Struktur und deutlich mehr Fruchtsäure, die aber durch höhere Fruchtsüße harmonisch abgepuffert wurde.

Unseren Abschluss der Probe mussten natürlich Weine von zwei absoluten Spitzenwinzern krönen.

Als erster Wein zeigte das **2007'er „Piesporter Goldtröpfchen, 1.Lage“** von Reinhold Haart aus Piesport das Potential eines fruchtsüßen Rieslings der Mosel in höchster Vollendung. Noch etwas störend ein zart reduktiver Ton der Spontanvergärung, aber dann kam eine sehr elegante, klare, gradlinige und mineralische Frucht. Hier war Kraft vorhanden, aber ebenso die Eleganz, die Finesse und eine feine, zarte Süße, die nie aufdringlich wirkte. Das war ein Moselriesling in höchster Vollendung, der den internationalen Ruf des Moselriesling begründet hat.

Der zweite Wein kam vom Weingut J.J.Prüm: eine „**Wehlener Sonnenuhr, Auslese 16“**. Dieser Wein zählt ebenfalls zur Weltspitze der Moselweine, aufgrund seiner Jugend (für einen Wein aus diesem Weingut) war er allerdings noch stärker mit reduktiven Tönen aus der Spontanvergärung behaftet - wenn auch lange nicht mehr so deutlich wie vor 15 Jahren - und wirkte daher für viele noch sehr unfertig. Wer diese Weine vom Weingut J.J.Prüm aber kennt, weiß aber, dass sich nach etwa 5 Jahren die reduktiven Töne verlieren und die Weine dann ihre Feinheiten entwickeln. Gleichzeitig besitzen sie ein hohes Alterungspotential.

Mit dieser Weinprobe hat unser Weinbruder Alfons sein Meisterstück abgeliefert. Natürlich konnte das bei 13 Weinen nur ein kleiner Ausschnitt der Vielfalt der Moselweine sein, aber die lange und gründliche Vorarbeit hat zu einer mehr als überzeugenden Probe geführt und sicher werden daraufhin einige Weinbrüder ihre Moselkenntnisse gerne noch auf eigene Faust erweitern.

Lieber Alfons, vielen Dank für diese Probe.

Erstellt von Dieter Ockelmann

Mosel - "Die Leichtigkeit des Weines"

| Lfd. Nr. | Jahr-gang | Wein Lage / Winzer / Ort | Bereich | Prädikat | Rebsorte | Flasche [l] | Alk. [Vol. %] | RZ [g/l] | Säure [g/l] | Preis [EUR] | Punkte |
|----------|-----------|--|----------------|----------|----------|-------------|---------------|----------|-------------|-------------|--------|
| 1 | 2008 | Eibling Matthias Dostert, Nittel | Obermosel | Classic | Eibling | 0,75 | 11,0 | 12,0 | 7,6 | 4,80 | 13,72 |
| 2 | 2008 | St. Aldegunder Palmberg "Terrassen" Dr. Ulrich Stein, Alf | Terrassenmosel | Spätlese | Riesling | 0,75 | 12,0 | 8,0 | 8,6 | 10,00 | 15,38 |
| 3 | 2007 | Eitelsbacher Karthäuserhofberg Karthäuserhof, Christoph Tyrell, Trier-Eitelsbach | Ruwer | Spätlese | Riesling | 0,75 | 12,0 | 8,0 | 7,7 | 14,20 | 15,28 |
| 4 | 2008 | Lieser Riesling Schloss Lieser, Thomas und Ute Haag, Lieser | Mittelmosel | Spätlese | Riesling | 0,75 | 12,0 | 8,9 | 7,8 | 12,00 | 15,16 |
| 5 | 2007 | Brauneberger Juffer Sonnenuhr Fritz Haag, Brauneberg | Mittelmosel | Spätlese | Riesling | 0,75 | 13,0 | 8,0 | 7,7 | 16,50 | 15,53 |
| 6 | 2007 | Trittenheimer Apotheke "Vogelsang-Terrassen" Loersch-Eifel, Leiwien | Mittelmosel | Spätlese | Riesling | 0,75 | 12,5 | 8,2 | 7,7 | 10,80 | 15,78 |
| 7 | 2008 | Reiler Mullay-Hofberg "Pfefferberg" Thorsten Melsheimer, Reil | Mittelmosel | Spätlese | Riesling | 0,75 | 11,5 | 23,7 | 6,9 | 13,00 | 15,53 |
| 8 | 2006 | Winninger Uhlen Reinhard und Beate Knebel, Winnigen | Terrassenmosel | Spätlese | Riesling | 0,75 | 13,5 | k.A. | k.A. | 14,50 | 15,75 |
| 9 | 2007 | Winninger Röttgen, "1. Lage" Heymann-Löwenstein, Winnigen | Terrassenmosel | QbA | Riesling | 0,75 | 12,5 | k.A. | k.A. | 22,50 | 16,16 |
| 10 | 2007 | Wolfer Goldgrube Daniel Vollenweider, Traben-Trarbach | Mittelmosel | QbA | Riesling | 0,75 | 12,0 | 25,0 | 7,5 | 16,00 | 15,06 |
| 11 | 2007 | Ayler Kupp "Kern", Fass Nr. 9 Peter Lauer, Ayl | Saar | Spätlese | Riesling | 0,75 | 10,0 | 41,2 | 7,7 | 14,50 | 15,47 |
| 12 | 2007 | Piesporter Goldtöpfchen, "1. Lage" Reinhold Haart, Piesport | Mittelmosel | Auslese | Riesling | 0,75 | 8,0 | 88,0 | 7,2 | 16,40 | 16,97 |
| 13 | 2007 | Wehlener Sonnenuhr "Auslese -16-" Joh. Jos. Prüm, Wehlen | Mittelmosel | Auslese | Riesling | 0,75 | 7,5 | k.A. | k.A. | 31,50 | 16,47 |

Weinprobe vom 12. November 2009 - Weingut Becker-Steinhauer aus Mülheim/Mosel

Als wir unser Jahresprogramm für 2009 zusammenstellten, kam von Uwe Lommertin der Hinweis auf das oben genannte Weingut, das Herr Karsten Becker nunmehr in der achten Generation als Weinbaubetrieb führt.

Aufsteigerweingut! Ja wer sagt denn sowas? Die weitere Vorausplanung dieses Probertermins ließ mich dann aber auch mal in die einschlägigen Veröffentlichungen in Buch und Presse schauen und siehe da, es gab eindeutige Hinweise auf eine solche Charakterisierung des Weinguts. Während der Weinguide Gault-Millau sich bei der Einschätzung der Jahrgangskollektionen von 2003 bis 2005 von dem Wort „gelungen“ zu dem Adjektiv „eindrucksvoll“ steigert, führt Eichelmann mit seiner Beschreibung des Jahrgangs 2005 mit den Worten „enorm kraftvoll, üppig“ über 2006 mit einem kurzen prägnanten Verweis: „keine Ausfälle“ hin zum Jahrgang 2007 mit der Beschreibung „leicht unruhige Art, aber konzentriert, rassig“ und vergibt dafür 3 ½ von 5 möglichen Sternen an dieses Weingut. Das verspricht doch einiges für die Zukunft. Umso gespannter dürfen wir sein, wie der Jahrgang 2008 von der Weinöffentlichkeit aufgenommen wird.

Einige der 2008er konnten wir denn auch in unserer Probe verkosten, nachdem die Probenfolge zunächst einmal mit einem **Riesling-Sekt Brut** eröffnet wurde, ohne Jahrgangsangabe zwar, aber -wie Herr Becker mitteilte- aus Grundweinen des Jahrgangs 2007 mit einem Öchslegehalt von 85-90°. Alle Schritte der Versektung bis hin zur Abfüllung wurden durch einen Lohnversekter auf dem Hof des Weinguts vorgenommen. Dabei lag der Sekt 18 Monate auf der Hefe und bedankte sich für diese lange Ruhezeit mit einem sehr feinen Mousseux im Glas, einer enormen Explosion der Bläschen im Mund bei gleichzeitiger Freigabe eines Aromas von Pfirsich und reifen Hefenoten. Ein unglaublich runder, eleganter Sekt, dem es gut getan hat, dass er für die zweite Gärung mit einer auf 24 g/l RZ aufgesüßten Dosage aus demselben Grundwein ausgestattet wurde,

Davon hätte der Chronist gerne noch ein zweites Glas genossen....

Ich glaube: hab ich auch!

Während der zweite Wein ausgeschenkt wurde, gingen die ersten Fragen zum aktuellen Jahrgang 2009 bei Herrn Becker ein. Für ihn ist es ein mengenmäßig eher kleiner Jahrgang, mit hohem Peronospora-Risiko im Sommer, mit zu erwartender Säure bei den Rieslingen von knapp unter 10 ‰ (vor der Vergärung, entspricht in etwa 7 ‰ beim fertigen Wein.) und vergleichbar sicherlich mit dem Jahrgang 2001. Herr Becker sieht sein eigentliches Problem in der Erntemenge, bei der er in 2009 mit erheblichen Einbußen rechnen muss.

Von diesen dunklen Gedankenwolken weg brachte uns der folgende Wein, nämlich der einzige im Weingut erzeugte Rotwein, ein **2007er Spätburgunder QW** mit dem Attribut „Unfiltriert“ versehen. Entrappte Beeren mit 100° Oe kamen für diesen Rotwein für 3 Wochen in die offene Maischegärung (Bütten), Ausbau des Weines dann in kleinen Holzfässern, nämlich bordelaiser Barriques als Zweitbelegung und Abstich des Weines alle 3 Monate zwecks Umfüllung in ein weiteres Barrique. Das Ganze findet 18 Monate statt, bevor er auf die Flasche kommt. Herr Becker setzt in diesem Zusammenhang auf französische Klone, die zwar etwas anfälliger für Botrytis sind, was aber durch rechtzeitiges und gezieltes Eingreifen in den Griff zu bekommen sei. Die Begeisterung über diesen Rotwein hielt sich etwas in Grenzen, wie man auch an der durchschnittlichen Bewertung erkennen kann. Zwar handelte es sich bei diesem Wein um ein sauberes Produkt mit wirklich nachvollziehbaren Spätburgundernoten, doch er ging eher als Leichtgewicht durch, trotz Barriqueausbau, heiter, beschwingt, ohne den Spätburgunderfreund in irgendeiner Form zu fordern.

An dieser Stelle könnte man die alte Diskussion über die Notwendigkeit von Rotweinen aus dem Moseltal wieder anzetteln. Ist aber müßig, da der Rotweinanbau in diesem Gebiet historisch belegt ist und eigentlich nur die Frage offen bleibt, ob der Winzer gute und sehr gute Anbauflächen dem Riesling vorenthalten will, weil er sie mit Spätburgunder bepflanzt, wohl wissend, dass der Spätburgunder bei seinen hohen Anforderungen an die Bodenqualität ebensolche Flächen braucht, damit etwas Anständiges aus ihm hervorgeht.

Als Drittes wurden wir mit einem **2008er Chardonnay QW** konfrontiert. Ein Wein, der bei ca. 3000 Flaschen im Jahr nicht die wichtige Umsatzrolle im Weingut spielt und 1994 zum ersten Mal in den Handel kam. Auch an der Mosel reift er voll aus, wächst dort auf Devonschieferboden und ist im Jahr 2008 langsam spontanvergoren, weil die Gärzeit in eine Jahreskälteperiode fiel. Dieser Wein ist eine Vorliebe von Herrn Becker, der ein Praktikum in Chablis gemacht hat und deshalb offen bekannte, dass er auch heute noch den Chardonnay nachpflanzen würde, falls ihm entsprechend geeignete Flächen zur Verfügung stehen würden.

Aber nun ging es **los mit Riesling**, einem **Veldenzer Kirchberg Kabinett trocken** aus dem Jahre **2008**. Bei 3 g/RZ und 6,9 g/L Säure sowie 11,5% Alc. erwischte uns der erste Riesling wie eine Keule: absolut knackig, aber versehen mit Pfirsichnoten. Hätte man bei diesen Analysewerten so nicht erwartet, ist aber wohl auch etwas den beiden Vorgängerweinen geschuldet. Zur Lage: diese hat die gleiche Ausrichtung wie die Wehlener Sonnenuhr (Süd-West), liegt aber geographisch einen Bergrücken südlicher von dieser und ist mit einer wasserführenden Unterschicht versehen.

Es folgte ein **2008er Riesling aus derselben Lage**, jedoch als **QW**, auf dem Etikett mit dem Zusatz „1890“ versehen. Das Jahr 1890 ist das Entstehungsjahr des derzeit genutzten Gutshauses an der Hauptstrasse in Mülheim, gegenüber dem Anwesen des Richtershof, der wiederum eine sehr gute Adresse für kulinarische Höhenflüge nach einer angenehmen Weinprobe im Hause Becker-Steinhauer ist. Man muss dazu nur die Straße überqueren!

Zurück zum Wein: trotz 2-monatiger längerer Gärphase (in 3000 Ltr.-Fässern) als sein Vorgängerwein in dieser Probenfolge liegt dieser Wein etwas höher im Restzuckergehalt (7 g/l.) bei etwa gleicher Säure. Statt Pfirsicharoma begegnete uns hier das Aroma einer Grapefruit, leicht verdeckt allerdings noch durch Hefenoten aufgrund der bis in den April hinein dauernden Gärung. Überhaupt zeigte sich dieser Wein doch eher verschlossen, so dass man ihm ruhig noch ein halbes Jahr zur Entwicklung geben sollte.

Herr Becker ließ an dieser Stelle auch die Flaschenverschlussproblematik anklingen. Naturkork oder Plastikkork oder Schraubverschluss? Die Zahlen sprechen für sich und für die Philosophie des Hauses: Herr Becker benutzt derzeit den Schraubverschluss – mit innen liegendem Alu-Plättchen in der Schraubkapsel - bei 70% seiner erzeugten Weine, Tendenz steigend. Man darf gespannt sein auf die Ergebnisse der ersten Langzeitbeobachtungen. Erst dann wird man auch eine Aussage machen können, wie groß oder klein der Einfluss dieser Verschlussart auf das Lagerpotenzial der Weine ist.

Als nächster Wein kam ein **2008er Zeltinger Schlossberg Spätlese trocken** mit dem Hinweis „**Die Steinmauer**“ auf dem Etikett. Dieser aus einer ehemaligen Veldenzer Einzellage stammende Wein, aufgegangen in der Lage Zeltinger Schlossberg, stammt dem Volksmund nach von einer durch eine Steinmauer abgestützte und hinter ihr mit Schieferbruch auf Fels aufgeschütteten Parzelle, die dem Wein eine rauchige Note von Feuerstein verleiht. Diese Note war auch noch im Glas nach zu vollziehen, begleitet allerdings auch noch von Noten der Spontanvergärung. Trotzdem ließ die Würze dieses Rieslings erahnen, welches Potential in diesem Wein steckte, die ihn zu einem langlebigen Vertreter seiner Art macht.

Weiter ging es mit einem **2007er Veldenzer Kirchberg herb, Alte Reben**. Im Gegensatz zu der gesetzlich vorgegeben Definition, wonach ein Alter von 20 Jahren ausreicht, um die Bezeichnung „Alte Reben“ auf dem Etikett verwenden zu dürfen, liegt das Alter dieser Reben im Weingut Becker-Steinhauer bei über 70 Jahren. Es handelt sich hier um wurzelechte Stöcke, die im Jahre 1937 gepflanzt wurden und in dieser Parzelle noch zu 70% aus dem Erstbestand stammen. Dieser Wein liegt mit 8 g/l RZ am oberen Bereich der Geschmacksrichtung trocken, was noch unterstützt wurde durch die in diesem Falle für einen Riesling geringe Säure von nur 5,9 g/l.

Er hatte denn auch zu kämpfen mit dem parallel laufenden Wein aus dem Jahr **2008**, einer **Veldener Carlsberg Spätlese, feinherb**, die mit 18g/l RZ und einer knackigen Säure von 8,8 g/l. zu gefallen wusste. Aus dieser Kleinstlage, die man geschickt aus allen bisherigen Flurbereinigungen heraushalten konnte und der man in Burgund das zusätzliche Attribut eines Weinbergs „en clos“ verleihen würde -denn er ist mit einer Mauer umfriedet und im Weinberg selbst befindet sich auch noch ein bauliches Kleinod: ein altes Weinbergshäuschen- stammen sehr komplexe Weine, was mit dem Wein vor uns im Glas bewiesen werden konnte. Herr Becker gab zu, dass der 2007er ein eher reifer Jahrgangsvertreter war. Beim 2008er dagegen musste er bis in den November hinein kämpfen, bis das Traubengut seinen Vorstellungen und Ansprüchen gerecht wurde. Erst dann waren 90° Oechsle zusammengekommen, die ihm im Ergebnis diesen klassischen Moselriesling in die Flasche brachten. Dieser Wein war ein Genuss!

Vor dem einzigen aktuellen milden Vertreter und den edelsüßen Weinen mussten wir dann erst einmal eine „Testphase“ durchmachen, denn es folgten zwei sehr gereifte Weine und zwar einmal ein **1982er Veldener Kirchberg Spätlese** und ein **1994er Brauneberger Juffer Auslese**. Ich gebe zu: als die Flaschen vor der Probe bei mir eintrafen, habe ich erst einmal gestutzt und gedacht: na, hoffentlich geht das gut! Aber siehe da: auch wenn wir es bei dem **1982er** mit zwei unterschiedlichen Entwicklungen in der Flasche zu tun hatten (A- und B-Flasche), so war doch die bessere von den beiden in einem überraschend guten Zustand, was Herr Becker damit erklärte, dass dieser Wein eben von sehr steinigem Boden auf Devonschiefer stammt, der mineralisch sauer ist und mit hohen pH-Werten aufwartet und so dem Wein eine große Langlebigkeit verleiht. Die Flaschen hatten noch keinen Korkwechsel mitgemacht und auch mit der Füllhöhe war alles noch in Ordnung.

Noch eindrucksvoller trat der **1994er** Wein auf. Bei einem Lesegut mit 100° Oechsle konnte er locker als Auslese durchgehen und brachte zudem eine erfrischende Säure von 9 g/l mit. Diese Säure ließ den Wein leben und auch heute noch einen vitalen Eindruck machen, auch wenn eine leichte Firne zu erkennen war. Diese trat aber nur sehr zurückhaltend in Erscheinung, so dass sie nicht störte. Der Wein hatte ganz einfach Charme und Brillanz, klar bis auf den Grund.

Die nun folgenden zwei Weine mit deutlicher Restsüße spalteten die Weinfans. Es handelte sich um einen **2008er Veldener Carlsberg Riesling Spätlese** und einem **2006er Veldener Kirchberg Riesling Auslese/2 Sterne**.

Der 2008er wusste mit 80g/l RZ und 9 g/l S durch ein schönes Frucht-Säure-Spiel zu beeindrucken, obwohl vielen Probanden zum wiederholten Male die „Spontinote“ in die Nase stieg und sie so von einer höheren Bewertung abhielt, wohl wissend, dass sich diese Note erfahrungsgemäß nach einem halben bis $\frac{3}{4}$ -Jahr verflüchtigt oder man rückt dem Wein heute schon mit viel Belüftungstechnik zu Leibe. Da wir aber die Weine nach ihrem Ist-Zustand beurteilen, muss man diesen Einwand wohl akzeptieren.

Wem dieser Wein nicht so gefiel, der durfte sich dann am nächsten Wein, dem 2006er, erfreuen. Wieder mal ein Wein, den sich Herr Becker „erarbeiten“ musste, denn 2006 war ein Botrytisjahr mit nassem Herbst, die Beeren platzten und man konnte förmlich zusehen, wie am Stock die Erntemenge zum Teufel ging. Rasches Handeln war angesagt, denn die täglichen Mengenverluste lagen bei 8-10%. Dennoch gelang es ihm, einen Wein mit knapp unter 130 g/l RZ und 7,5 g/l S auf die Flasche zu bringen, bei dem nun wiederum eine andere Fraktion der Weinfreunde von lediglich vordergründiger Süße sprach.

Und die 2 Sterne auf dem Etikett? Lediglich eine Kennzeichnungsmethode für den Restzuckergehalt:

2 Sterne = mind. 100g/l RZ

3 Sterne = über 130 g/l RZ

Egal, wer welche Vorbehalte gegen welchen der beiden restsüßen Weine auch hatte: beide erhielten die bis dahin höchste Benotung in dieser Probenfolge. Zwei wirklich gelungene Vertreter der restsüßen Geschmacksrichtung.

Doch dann machte die Nummer 13 die Runde. Es wurde etwas stiller im Raum, obwohl die Zeit schon fortgeschritten war und die Probanden dann eher umgekehrt reagieren. Das war der krönende Abschluss: eine **2007er Veldenzer Kirchberg Riesling Beerenauslese** mit 240 g/l RZ und 11 g/l S!

Alle haben diesen Wein mit seinen Honigtönen, Marzipannoten und Kernobstanklängen genossen. Ein Wein als Elixier mit extremem Lagerpotential von geschätzten 50 bis 80 Jahren (Originalton Karsten Becker). Und da sagt doch sein Erzeuger so nebenbei –als ob er das empfangene Lob herunterspielen wollte- : der war in diesem Jahr doch leicht zu produzieren!!! - Hallo?? Das tat der guten Benotung aber keinen Abbruch, denn das Produkt sprach für sich selbst! Konsequenz: höchste Benotung des Tages für diesen „Hammerwein“!

Und als ob wir es mit unserer Probe heraufbeschworen hätten:

Während ich diese Zeilen schreibe, schickt mir Herr Becker als E-Mail einen Auszug aus dem **Weinguide Gault-Millau 2010**, seit 20.11. im Buchhandel erhältlich, von mir aber noch nicht eingesehen, und was sehe ich da:

Herr Becker hat seine dritte Traube bekommen!!!

Herzlichen Glückwunsch Herr Becker!

Das war ja mal wieder ein Volltreffer. Jedes Jahr gerne wieder.

Verfasser: Wolfgang Klug

Weinprobe Becker-Steinhauer, Mülheim

| Lfd. Nr. | Jahrgang | Wein / Lage | Rebsorte | Flasche [l] | Alk. [Vol. %] | RZ [g/l] | Säure [g/l] | Preis [EUR] | Punkte |
|----------|----------|---|---------------|-------------|---------------|----------|-------------|-------------|--------|
| 1 | o.J. | Riesling Brut, Jahrgangssekt | Riesling | 0,750 | 12,5 | ./. | ./. | 10,00 | 14,3 |
| 2 | 2007 | Spätburgunder QW ungefiltert | Spätburgunder | 0,750 | 13,0 | 1,5 | 4,8 | 11,00 | 14,0 |
| 3 | 2008 | Chardonnay QW | Chardonnay | 0,750 | 12,0 | 6,9 | 6,0 | 6,60 | 14,0 |
| 4 | 2008 | Veldenzer Kirchberg Kabinett trocken | Riesling | 0,750 | 11,5 | 3,0 | 6,9 | 5,90 | 14,1 |
| 5 | 2008 | Veldenzer Kirchberg QW trocken "1890" | Riesling | 0,750 | 11,5 | 7,0 | 6,9 | 7,00 | 14,2 |
| 6 | 2008 | Zeltinger Schlossberg Spätlese trocken "Die Steinmauer" | Riesling | 0,750 | 12,5 | ./. | ./. | 7,50 | 15,0 |
| 7 | 2007 | Veldenzer Kirchberg herb "Alte Reben" | Riesling | 0,750 | 13,5 | 8,0 | 5,9 | 11,00 | 15,2 |
| 8 | 2008 | Veldenzer Carlsberg Spätlese feinherb | Riesling | 0,750 | 12,0 | 18,0 | 8,8 | 7,50 | 15,7 |
| 9 | 1982 | Veldenzer Kirchberg Spätlese | Riesling | 0,750 | ./. | 40,0 | ./. | ./. | 14,4 |
| 10 | 1994 | Brauneberger Juffer Auslese | Riesling | 0,750 | 8,0 | ./. | 9,5 | ./. | 15,8 |
| 11 | 2008 | Veldenzer Carlsberg Spätlese | Riesling | 0,750 | 7,5 | 80,0 | 9,0 | 7,50 | 16,3 |
| 12 | 2006 | Veldenzer Kirchberg Auslese | Riesling | 0,750 | 7,5 | ü.100 | 7,5 | 12,00 | 16,4 |
| 13 | 2007 | Veldenzer Kirchberg Beerenauslese | Riesling | 0,375 | 7,5 | 240,0 | 11,0 | 30,00 | 17,7 |

Weinprobe vom 10.Dezember 2009 - Piemont

Wie so oft in den vergangenen Jahren war die Dezemberprobe großen Rotweinen vorbehalten. Und da Italien als Schwerpunktthema für ausländische Weine in diesem Jahr vorgegeben war, lohnte es sich, einmal einen Blick auf die großen Weine des Piemonts zu werfen. Nicht umsonst wird schließlich der Barolo als der König der Rotweine bezeichnet.

Unser Bruderschaftsmeister, Dr. Dieter Ockelmann, hatte die schwierige Aufgabe übernommen, uns einen repräsentativen Querschnitt an piemonteser Weinen zu präsentieren. Schwierig insofern, weil doch möglichst alle wichtigen roten Rebsorten vertreten sein sollten (Dolcetto, Babera und Nebbiolo), ferner wenigstens einer der wenigen qualitativ besseren Weißweine, wie z.B. der Arneis aus dem Roero-Gebiet. Schließlich sollte es auch noch etwas Prickelndes sein: ein Moscato d'Asti der besseren Art, als man ihn hier bei uns landläufig im Handel bekommt.

Alle diese von Dieter sich selbst auferlegten Vorgaben hat er mit Bravour erfüllt, beginnend mit dem **Arneis der Az. Agr. Carlo Deltetto** aus dem Jahrgang **2008** mit Sitz im Ort Canale. Dieser Wein – ein von Dieter und seiner Käthe bei den jährlichen Piemontbesuchen als Apero getrunkenen Einstiegswein- konnte auch uns mit seiner –jahrgangsspezifischen– säurebetonten Frische verführen und öffnete unsere Geschmackspapillen für die kommenden Roten. Welchen Stellenwert die Weine aus dieser Rebsorte im Piemont einnehmen, kann man vielleicht ablesen anhand der Synonyme, die es für diese Rebsorte gibt, nämlich u.a. Nebbiolo Bianco. Liebhaber dieses Weines nennen ihn sogar den „Barolo Bianco“. Dabei wäre er beinahe ausgestorben, nachdem er vor langer Zeit nur noch als süßer „Passito“ hergestellt wurde oder den dunklen Baroloweinen als Verschnittpartner dienen durfte. Einmal mehr steht die Weinwelt bei dem Winzer Bruno Giacoso in der Schuld, weil er dafür gesorgt hat, dass dieser Weißwein heute wieder einen wichtigen Stellenwert einnimmt und auf ca. 575 ha vertreten ist, und das, obwohl er relativ ertragsarm und damit nicht unbedingt des Winzers Liebling ist.

Dann aber ging es los mit den Rotweinen. Wir stiegen ein mit einem Dolcetto di Dogliano „**Vigna Tecc**“ von der **Podere Luigi Einaudi Srl.** aus dem Jahr **2006**. Mit 35 ha Rebfläche gehört dieser Erzeuger zu den größeren der in dieser Verkostungsrunde kennen gelernter Winzer. Diesem gefälligen fruchtig-frischen Dolcetto folgten noch **zwei** weitere Dolcetti aus dem Jahrgang **2003** und zwar von der **Cascina Flino** aus **Diano d'Alba**, einem kleinen Erzeuger mit nur 3,5 ha bewirtschafteter Fläche, der seine Wirtschaftlichkeit nur durch Traubenzukauf aufrechterhalten kann, sowie ein Dolcetto „**Sori Le Cecche**“ von der **Az.Agr. Le Cecche, Besitzer Jan Debryne**, ein holländischer Quereinsteiger. Das erst in 2001 gegründete Weingut mit 5 ha Rebfläche produziert im Jahresdurchschnitt ca. 30.000 Flaschen. Beide Vertreter ihrer Sorte belegten eindeutig, dass die Piemonteser keine Rotweine für „Weicheier“ produzieren: sehr adstringierende, harte Tannine,

die die Schleimhäute im Mund reizten. Da braucht der Wein noch etwas Reifezeit, auch wenn doch schon leichte Schokoladentöne erkennbar waren, die auf eine weichere Zukunft hoffen ließen. Beide Weine waren noch sehr verschlossen.

Dann stiegen wir auch schon um auf Barbera. Nach einem **2004er Barbera „Flin“** von der **Cascina Flino, Besitzer Paolo Monte** in Diano d'Alba, der nicht so ganz überzeugen konnte (einerseits „schöne Nase“, „Gewürznoten“, andererseits „Nagellackton“) folgte ein eher harmonischer Vertreter aus dem Jahr **2003** von der **Az.Agr. Giacomo Vico**, einem im Roerogebiet - wieder in Canale - ansässigen Weingut. Mit diesem Wein überschritten wir erstmals die 15 Punkte Durchschnittsnote, weil er ganz sicher auch den Jahrgangsbonus mit ins Glas brachte. Ein schöner runder Stoff.

Zurück in das 20. Jahrhundert: wir tranken nun einen **1999er Barbera „Naunda“** von der **Az.Agr. Bric Cenciurio, Besitzer Fiorella Pittatore und Carlo Sacchetto**. Hier nun merkte man schon sein vergleichsweise hohes Alter. Er war schon etwas gezehrt. Eine deutliche Altersnote war erkennbar. Eine große Zukunft hatte dieser Wein nicht mehr, was man sogar im Glas verfolgen konnte. Aber auch für solche Weine gibt es Liebhaber und so verwundert es nicht, dass dieser Wein im Durchschnitt sogar noch besser bewertet wurde als der Vorgängerwein.

Daran anschließend wandten wir uns nun der Nebbiolotraube zu, vertreten durch einen **Nebbiolo d'Alba „Tardiss“** aus **2003** von der **Az.Agr. Fratelli Abrigo**, aus Diano d'Alba. An diesem Wein wurde auch die Diskussion in unserer Runde über die Traditionalisten und die Modernen unter den Winzern aufgehängt. Nicht dass es zu einer Fraktionsbildung gekommen wäre, nein, Dieter klärte lediglich diejenigen auf, die über die unterschiedlichen Ausbaumethoden noch nicht so informiert waren. Damit konnte jeder für sich entscheiden, welche Ausbauart ihm entgegen kommt.

Es folgte noch ein **Langhe Nebbiolo „Perbarco“** von der **Cantina Vietti** in Castiglione Faletto aus dem Jahr **2005**. Bei diesem Wein handelte es sich um einen der einfacheren Weine aus dem Hause Vietti, der dennoch zu beeindrucken wusste. Noch sehr jung und frisch im Eindruck. Dekantieren tat ihm gut, die Tannine wurden unter der Sauerstoffzufuhr etwas aufgebrochen, der Wein wurde weicher, ja man kann sagen: er war bereit zum Kauen. Wenn man es denn so ausdrücken möchte: ein schöner einfacher Nebbiolo, bei dem man ins Schwelgen und Erzählen kommen konnte. So war es nicht verwunderlich, dass an dieser Stelle Käthe und Dieter Anekdoten und Histörchen von ihren Urlaubsfahrten in das Piemont zum Besten gaben.

Die letzten 3 Rotweine bedeuteten noch einmal Arbeit, aber eine, der man sich gerne unterzieht, wenn es um das Goutieren edler Rotweine geht, denn jetzt ging es um

- einen **Barolo** – „**Coste di Rose**“ aus **2004**, nochmals vom Weingut **Bric Cenciurio** (s. o.)
- einen **Barbaresco** – „**duemillecinque**“ (Jahrgang **2005**) von der **Az.Agr.Albino Rocca** und
- einen **Nebbiolo** aus dem **Roero**, – „**Rocche d’Ampesej**“ **2003** von der **Az.Agr. Matteo Correggia**, abermals mit Sitz in Canale. Das muss ein begnadetes Fleckchen Erde da oben im Norden des Roero sein.
Da hatten der Barolo und der Barbaresco schon gut mit Körper und Dichte beeindruckt und ein entsprechend gutes Punktekonto angehäuft, kommt doch noch ein Nebbiolo aus dem Roero daher und straft alle Vorgänger ab! Das war der Knaller, voll, fast breit –was ja beim Rotwein nichts Negatives ist - komplex, Amarenakirschenaroma (Stichwort „Ferrero“ machte die Runde), äußerst nachhaltig am Gaumen mit langem Abgang. „Ein sinnlicher Wein“ sagte jemand der Teilnehmer. Das traf es exakt!

Jetzt konnten wir eigentlich nur noch „abhängen“ und zwar bei einem erfrischenden Gläschen Moscato d’Asti. Man möchte doch so gerne seine eigenen Vorurteile pflegen. So schauten die meisten in unserer Runde erst einmal skeptisch der Flasche entgegen, die da auf sie zukam. Aber unser Bruderschaftsmeister, durch viele Piemontreisen gestärkt, wusste, was sich gehört und so hatten wir schließlich eine „**Vendemmia Tardiva**“ von einem Moscato d’Asti (Gelber Muskateller) im Glas, eine Fruchtbombe die gut gekühlt auch den stärksten durch Tannin geschrumpelten Gaumen wieder glättete. Ich muss es zugeben: einer meiner liebsten Süßweine (Schaumweine inklusive), für mich unverzichtbar bei fruchtbetonten Desserts. Ein Genuss und eine Erfrischung zugleich. Zum Mitschreiben: ein Produkt der **Cascina Fonda der Brüder Marco und Massimo Barbero in Mango**.

Diesen Schaumwein haben wir zwar nicht bewertet. Ich kann deshalb nur für mich sprechen: lecker! Blumenstrauß, Fruchtbombe, ohne pappige Süße!

Das war unsere letzte Probe in 2009. Dieter sei Dank für die Moderation und Käthe hat sicher auch auf den Reisen ihren Anteil an der Beschaffungslogistik geleistet, da bin ich mir sicher. Auch dafür herzlichen Dank.

Und wer jetzt vergessen hat, was wir denn eigentlich am Jahresanfang gemacht haben, dem empfehle ich die Lektüre der Jahreschronik, die bei Bedarf durch Links zu den einzelnen Probenberichten wiederum vervollständigt werden kann.

Auf geht’s ins neue Jahresprogramm für 2010!

Verfasser: Wolfgang Klug

Piemont

| Lfd. Nr. | Jahr-gang | Wein Lage / Winzer / Ort | Bereich | Prädikat | Rebsorte | Flasche [l] | Alk. [Vol. %] | Preis (*) [EUR] | Punkte |
|----------|-----------|---|-----------------|----------|-----------------------|-------------|---------------|-----------------|--------|
| 1 | 2008 | Arneis "S.Michele" Az.Agr.Carlo Deltetto, Canale | Roero Arneis | DOCG | Arneis | 0,75 | 13,0 | 8,40 | 13,43 |
| 2 | 2006 | Dolcetto "Vigna Tecc" Podere Luigi Einaudi Srl Dogliano | Dogliano | DOCG | Dolcetto | 0,75 | 14,0 | 12,00 | 14,06 |
| 3 | 2003 | Dolcetto "Vigna Vecchia" Cascina Flino di P. Monte Diano d'Alba | Diano d'Alba | DOC | Dolcetto | 0,75 | 14,5 | 7,50 | 13,98 |
| 4 | 2003 | Dolcetto "Sori Le Cecche" Az. Agr. Jan Debryne Diano d'Alba | Diano d'Alba | DOC | Dolcetto | 0,75 | 14,0 | 8,00 | 14,18 |
| 5 | 2004 | Barbera, "Flin" Cascina Flino di P. Monte Diano d'Alba | Barbera d'Alba | DOC | Barbera | 0,75 | 14,0 | 8,00 | 14,02 |
| 6 | 2003 | Barbera d'Alba Superiore Az.Agr. Giacomo Vico Canale | Barbera d'Alba | DOC | Barbera | 0,75 | 14,0 | 13,00 | 15,25 |
| 7 | 1999 | Barbera, "Naunda" Bric Cenciurio di Fiorella Sacchetto Pittatore Barolo | Barbera d'Alba | DOC | Barbera | 0,75 | 13,0 | 13,00 | 15,75 |
| 8 | 2003 | Nebbiolo, "Tardiss" Az.Agr.Abrigo Fratelli Diano d'Alba | Nebbiolo d'Alba | DOC | Nebbiolo | 0,75 | 14,0 | 10,00 | 15,25 |
| 9 | 2005 | Nebbiolo "Perbarco" Cantina Vietti Castiglione Falletto | Langhe Nebbiolo | DOC | Nebbiolo | 0,75 | 13,5 | 12,60 | 15,39 |
| 10 | 2004 | Barolo, "Coste di Rose" Bric Cenciurio di Fiorella Sacchetto Pittatore Barolo | Barolo | DOCG | Nebbiolo | 0,75 | 14,0 | 19,50 | 16,37 |
| 11 | 2005 | Barbaresco, "duemillecinque" Az.Agr. Albino Rocca Barbaresco | Barbaresco | DOCG | Nebbiolo | 0,75 | 14,0 | 23,00 | 16,07 |
| 12 | 2003 | Roero "Rocche d'Ampsej" Az.Agr.Matteo Corregia Canale | Roero | DOC | Nebbiolo | 0,75 | 14,5 | 29,55 | 16,67 |
| 13 | 2008 | Moscato d'Asti, "Vendemia Tardiva" Cascina Fonda di Marco & Massimo Barbero Mango | Moscato d'Asti | DOCG | Gelber Muskateller | 0,75 | 6,0 | 8,00 | o.W. |

*) alle Preis vor Ort in Vinotheken oder bei Winzern