

Weinbruderschaft zu Köln



**2011**

**Probenberichte**

## **Inhaltsverzeichnis:**

<b>Technikprobe am 24.01.2011 mit Frank John .....</b>	<b>3</b>
<b>Weinprobe vom 10.Februar 2011 - Weißweine aus der Schweiz .....</b>	<b>8</b>
<b>Jahreshauptversammlung vom 10. März 2011 .....</b>	<b>14</b>
<b>Weinprobe vom 14.April 2011 – Das Prinz zu Salm-Dalberg’sche Weingut .....</b>	<b>14</b>
<b>Weinprobe vom 12. Mai 2011 - Weingut Hahnmühle .....</b>	<b>20</b>
<b>Bericht von der Weinkulturreise an die Nahe vom 28. Mai 2011 .....</b>	<b>27</b>
<b>Weinprobe vom 09.Juni 2011 - Weingut Korrell Johanneshof .....</b>	<b>32</b>
<b>Weinprobe vom 14.07.2011 - Weingut Kruger-Rumpf .....</b>	<b>36</b>
<b>Weinprobe vom 11.August 2011 - Blindprobe Weißburgunder .....</b>	<b>40</b>
<b>Weinprobe vom 08.September 2011 – Weingut Dr.Crusius .....</b>	<b>45</b>
<b>Weinprobe vom 13.Oktober 2011 – Weine aus der St. Laurent-Rebe (Deutschland – Österreich) .....</b>	<b>48</b>
<b>Weinprobe vom 10.November 2011 - Frühburgunder aus Deutschland .....</b>	<b>56</b>
<b>Weinprobe vom 8.Dezember 2011 - Rotweine aus der Schweiz .....</b>	<b>62</b>

## Technikprobe am 24.01.2011 mit Frank John

Alle hatten es sich ja gewünscht, dass unsere diesjährige Technikprobe wieder das Thema Weinfehlern behandeln sollte. Damit war natürlich klar, dass es nicht unbedingt eine Genussprobe für den Start ins Neue Jahr würde.

Erfreulicherweise hatte sich Frank John als Önologe wieder bereit erklärt, uns trotz seiner dienstlichen Belastung eine Probe zusammenzustellen. Bei seiner Beratungstätigkeit wird er mit einer Vielzahl an mehr oder weniger fehlerhaften Mustern konfrontiert, aus denen sich eine Probe zusammenstellen ließ. (Alle Proben waren natürlich streng anonym auf unsere Weinprobe präsentiert worden)

Doch bevor es an die Verkostungen der Kellermuster ging, stellte Frank John das umstrittene Weinjahr 2010 aus seiner Sicht dar.

Es war ein Jahr der Extreme: Viel Schnee und Frost im Januar und Februar, der März war nasskalt mit zu viel Wasser. Der April war dann zwar trocken, dafür aber weiter kalt - teilweise auch mit harten Nachtfrosten, die die austreibenden Reben teilweise stark geschädigt haben.

Der Mai als „Weichenmonat“ begann schon in der ersten Woche mit ca. 100 mm Niederschlag - normal sind 40 - 60 mm für den gesamten Monat Mai. Die Niederschlagsmenge stieg bis zum Monatsende auf 220 mm in der Pfalz, in der Wachau bis auf 240 mm und im Weinviertel auf 250 mm.

Die Folge war - trotz des kalten Wetters - ein deutlicher Pilzbefall an den sich bildenden Gescheinen (Blütenstände). Dadurch wurde die mögliche Erntemenge schon um ca. 30% gemindert. Sehr ungleiche Entwicklung der Gescheine während der Blüte führte zu einer weiteren Ertragsminderung um ca. 10%.

Dann kam viel Wärme im Juni und Juli. Der August wiederum führte zu einem Sonnendefizit gegenüber dem statistischen Jahresmittel. Erst dann kam ein schöner Herbst der zu sauberen, reifen Trauben führen konnte, aber nur für den, der beim Pflanzenschutz und bei der Laubarbeit alles richtig gemacht hatte. Alle anderen hatten mit deutlichen Ernte- und Qualitätsverlusten zu kämpfen.

Nun zu unseren Demonstrationsmustern:

Wein Nr. 1:

Der Wein wies eine deutliche, etwas spitze Fruchtsäure mit stark grünen Tönen nach Apfel und Citrus auf. Es war zu unserer Überraschung ein 2010'er Müller Thurgau aus Franken mit 10,8 g/l Säure. Er war nicht entsäuert worden, dafür hatte man ihm aber ca. 20 g Restsüße gelassen - diese Süße konnte man aber nicht schmecken, sie ließ aber den Wein deutlich weicher und weniger säurebetont erscheinen. Dadurch, dass der Wein nicht entsäuert war, zeigte er sich zwar nicht mehr als typischer fränkischer Müller Thurgau, hatte aber Frucht und Charakter behalten - eher wie ein würziger Riesling von der Saar.

Wein Nr. 2:

Dieser Wein wirkte dagegen breit, alt, flach, bitter, etwas staubig. Wegen der jahrgangsbedingten hohen Säure von 14 g/l sollte er über eine Doppelsalz-Fällung behandelt werden - nur war dabei ein Fehler begangen und über das Ziel hinaus auf 3,5 g/l entsäuert worden. Dadurch fehlte ihm die Frische und durch überschüssige Calcium-Ionen aus der Entsäuerung war er zudem bitter und stumpf geworden.

Für einen Silvaner aus der Spätlese-Klasse war das enttäuschend.

Wein Nr. 3:

Dieser Wein war aus dem gleichen Roh-Most wie Wein 2 entstanden, aber es war mit Kalk nur einfach auf 9,8 g/l entsäuert worden. Dadurch wirkte er noch sehr grün, grasig und vegetabil. Durch überschüssige Calcium-Ionen nach der Entsäuerung war er wie sein Vorgänger bitter geworden.

Wein Nr. 4:

Er zeigte einen quarkigen Ton nach Diacetyl, Durch schlechte Qualität des Leimkorkens hatte dieser 2008'er Sauvignon blanc, einen deutlichen Klebstoffton angenommen.

Wein Nr. 5:

Er hatte einen leichten Geruch nach Toilettensteinen. Auch handelte es sich um einen 2010'er Sauvignon blanc, der zu früh und damit unreif geerntet wurde. Aufgrund seiner hohen Säure wurde er von 16 g/l um 50% auf erträgliche 8 g/l entsäuert, aber die Pyrazin-Verbindungen, die aus den unreifen Sauvignon blanc-Trauben stammen, wurden natürlich nicht abgebaut, denn sie vermindern sich in der Traube nur bei ausreichender Reife. So wird der Wein durch die Pyrazin-Verbindungen deutlich dominiert und ist damit nicht als Sauvignon blanc zu vermarkten.

Wein Nr. 6:

Dieser Wein zeigte sich als 2010'er Gewürztraminer sehr kratzig und mit einem deutlichen Essigstich. Tatsächlich liegt hier der Anteil an flüchtigen Säuren bei 1,3 g/l, die erlaubte Grenze ist mit 0,7 g/l deutlich niedriger. Damit ist dieser Wein nicht mehr verkehrsfähig und darf nur noch zu Essig verarbeitet oder zu Alkohol destilliert werden.

Ein Essigstich entstand früher oft dann im Keller, wenn es sich um einen gemischtwirtschaftlichen Betrieb handelte, in einem auch Viehzucht betrieben wurde. Heute entstehen diese Fehler fast ausschließlich bei mangelnder Arbeit im Weinberg. Ein zusätzliches Risiko stellen Vollernter dar, die im Laufe des Tages zu einer Brutstätte für die Essigbakterien werden können.

Wein Nr. 7:

Er ist aus dem gleichen Roh-Traubenmost entstanden wie Wein Nr. 6, nur dass entsäuert wurde. Er zeigt noch leichte Ester-Noten, ist aber mit 0,1 g/l flüchtigen Säure unterhalb der erlaubten Grenze. Diese Variante war verkehrsfähig, aber als hochpreisiger Gewürztraminer natürlich nicht geeignet.

Wein Nr. 8:

Nun kamen wir zu den Rotweinen. Wir verkosteten einen 2009'er St.Laurent aus der Thermenregion, der einen leichten Bretanomyces-Ton (Pferde-Schweiss) hatte und zusätzlich etwas mäuselt (Geruch nach Mäuse-Harn). Der Bretanomyces-Ton kommt oft mit diesem leichten Mäuseln (von *Lactobacillus brevis*) zusammen und lässt die Weine dann breiter, indifferenzierter, aber auch weicher im Tannin erscheinen. Früher gehörte dieser Ton oft zu Rotweinen, da die Fasshygiene ohne Hochdruckreiniger und anderer Reinigungsmaßnahmen nicht ausreichend war, um die Entwicklung der entsprechenden Keime in den Holzfässern zu verhindern.

Wein Nr. 9:

Dieser Wein zeigte sich als 2009'er Zweigelt mit dichter, pflaumiger Frucht und Struktur. Trotzdem wirkte er dumpf und stechend, da seine flüchtigen Säure bei 0,8 g/l lag. Sehr bedauerlich für diesen dichten, intensiven Wein, der durch die flüchtige Säure deutlich verloren hatte und mit 0,8 g/l auch nicht mehr verkehrsfähig ist.

Wein Nr. 10:

Hier handelte es sich um einen dunklen 2005'er Barbera aus den Marken. Er zeigte eine etwas unsauberer Nase und vor allem ein eigenartiges Tannin. Für eine leichte Mikro-Oxidation war er in alten gebrauchten Barriques ausgebaut worden. Um die Farbe zu stabilisieren und etwas mehr Tanninstruktur zu erreichen, wurde er zusätzlich mit Tannin-Extrakt behandelt. Auch wenn diese Tanninzugabe in Italien für viele Barbere üblich zu sein scheint, brachte die Tanninzugabe kein stimmiges und harmonisches Ergebnis zwischen Frucht und Tannin.

Wein Nr. 11:

Wir hatten einen 2007'er Cabernet Franc von der Loire (Chinon) vor uns, mit leichtem Paprika- und Pfeffernoten und dazu stellte sich ein leichter Bretanomyces-Ton - allerdings ohne Mäuseltöne - ein.

Durch den sehr dezenten und nicht störenden Bretanomyces-Ton wirkt das Tannin weicher, runder und fülliger. In diesem Fall kann man den zarten Bretanomyces-Ton auch nicht mehr als Weinfehler bezeichnen.

Wein Nr. 12:

Noch ein 2008'er Chardonnay aus dem Piemont, mit Barrique-Ausbau. Er zeigte sich sehr primärfruchtig mit leichtem Bananen-Ton, aber auch sehr hart und kantig in der Fruchtsäure. Ursache dafür war, dass die Trauben mit relativ viel Säure (6,1 g/l ) geerntet worden waren. Nach der Vergärung und einem malolaktischen Säureabbau hatte der Wein dann aber zu wenig Säure und wurde durch Weinsäure- und Ascorbinsäurezusatz wieder auf 5,5 g/l gebracht. Und so fehlte die Harmonie zwischen Frucht und Säure.

Wein Nr. 13:

Das war mit der Nr. 13 kein böses Omen sondern die Belohnung für unverdrossenes Probieren. Es gab vom eigenen Hirschhornerhof einen 2009'er Riesling vom Buntsandstein mit 96°Oechsle von Hand geerntet. Ein Viertel der Trauben wurde abbeert und mit den nicht abbeerten Trauben 24 Std bei 20°C auf der Maische stehen gelassen. Dann wurde alles einschließlich der Schalen in Holzfässern über 5 Monat spontan vergoren und abgepresst. Der Wein hat dabei eine malolaktische Gärung durchgemacht und wurde im Oktober 2010 nach leichter Filtration und sehr geringer Schwefelung abgefüllt. Die analytischen Werte sind 12,4% Alkohol, 4,5 g/l Restzucker, 6,9 g/l Säure und 31 g zuckerfreier Extrakt.

Diese Werte sagen natürlich nicht unbedingt etwas über den Geschmack des Weines, aber geben schon eine Hinweis auf die besondere Qualität: Weiche, zart cremige und elegante Frucht, weiche, aber nicht breite Fruchtsäure insgesamt ein ungewöhnlicher Wein mit dichter, aber nicht breiter Frucht, der seine Eleganz behalten hatte. Das war kein „Mainstream-Wein“ aber sehr interessant und natürlich absolut fehlerfrei.

Wir hatten einen anstrengenden, aber interessanten und informativen Abend hinter uns. Dieses mal waren nicht alle Abweichungen vom Normalen (d.h. Fehler) so dominant, dass alle Weine ungenießbar geworden wären. So z.B. der Müller Thurgau und der Cabernet Franc, die ins Extreme abgewichen, aber durchaus ihren Reiz hatten.

Damit zeigte sich wieder, dass Wein **kein** Naturprodukt sondern ein **Kulturprodukt** ist.

Für diese Erkenntnis, die im Laufe des Abends durch die aufgeführten Beispiele untermauert worden war, möchten wir uns noch einmal bei unserem Referenten bedanken.

Verfasser Dieter Ockelmann

# Weinprobe vom 10. Februar 2011 - Weißweine aus der Schweiz

**Zusammengestellt und moderiert von Carla und Christian Beyer**

Als Herausforderung hatten wir es aufgenommen, uns mit einem etwas ‚Weissen Fleck‘ auf der europäischen Weinkarte, der Schweiz, zu befassen. Dass man bei der Schweiz eher an Uhren, Schokolade, Banken oder Käse und nicht an Wein denkt, ist auch nicht verwunderlich, denn bei ca. 15.000 ha Anbaufläche mit 1.2 Mio. hl erzeugten Weins, das sind 0,2% der weltweiten Weinproduktion, werden nur 1 - 2% des in der Schweiz erzeugten Weins exportiert. Damit ist es nicht einfach, sich einen Überblick über das Angebot von Schweizer Weinen bei 200 verschiedenen Rebsorten zu verschaffen, die Weine zu verkosten und diese dann zu beschaffen. Die ebenfalls nicht niedrigen Preise, vielfach bedingt durch hohe Produktionskosten in Steillagen, führen auch zu einem verhaltenen Kaufverhalten.

Andererseits gibt es in der Schweiz eine lange Weintradition und viele autochthone Rebsorten, die neugierig machen. Gestiegene Qualitätsansprüche, die sich auch in der Einführung von AOC-Statuten widerspiegeln, und eine Generation junger Winzer, die neue Kellertechniken einsetzen, weckten zusätzlich das Interesse.

Ursprünge des Schweizer Weinbaus gehen auf verschiedene Einflüsse zurück:

- Von Marseille (Marsilia), dem griechisch antiken Einfallstor, das Rhône-Tal aufwärts zum Genfer See
- Von der Lombardei ins Tessin
- Aus dem Aosta-Tal über den Großen St. Bernhard ins Wallis
- Von der Rhône durch das Doubs-Tal zur burgundischen Pforte und von dort einerseits auf die Schweizer Seite des Jura-Gebirges und auf der anderen Seite zum Hochrhein und an den Bodensee

Geschichtlich wurden diese Einflüsse begleitet: vor und um die Zeitenwende von den Römern, im 6. Jh. von den Augustiner Chorherren aus dem Burgund und im Mittelalter von den Zisterziensern. Die Blütezeit war im 19. Jh. mit 35.000 ha bestockter Fläche. Ende des 19. Jh. wurde die Schweiz auch von den Rebkrankheiten echter und falscher Mehltau und der Reblaus heimgesucht, so dass der Weinanbau bis 1932 auf 12.500 ha zurückging.

Das Schweizer Weingesetz basiert auf der Schweizer Lebensmittelordnung. Es muss der Begriff „Wein“ genau definiert sein, zum Beispiel Perlwein, Schaumwein, Süßdruck (Rosé) und Luxuswein. In den 1990er-Jahren beschlossen einige Kantone sogenannte AOC-Statute, die aber je Kanton unterschiedlich gehandhabt werden. Die Höchsterträge werden nicht in hl / ha sondern in kg Trauben



/ m<sup>2</sup> festgelegt. Erlaubte Mengen sind 1,4 kg / m<sup>2</sup> bei Weissweinen und 1,2 kg / m<sup>2</sup> bei Rotweinen - umgerechnet bedeutet dies zwischen 84 und 110 hl / ha.

Derzeit sind 3 Qualitätskategorien definiert:

- Kategorie I sind kontrollierte Appellationen mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung. Die AOC-Statute wurden nach französischem Vorbild eingeführt – z.B. AOC Wallis 1990 / AOC Waadt 1995. Für einige Gemeinden des Waadtlandes die Bezeichnung „Grand Cru“ zugelassen.
- Kategorie II ist ein Landwein mit Herkunftsbezeichnung, also ein Vin de Pays
- Kategorie III sind Tafelweine ohne Herkunftsbezeichnung

Wir starteten die Weinprobe mit der für die Schweiz bei Weissweinen schon als Synonym geltenden Chasselas Traube („Gutedel“ im Markgräfler Land / „Fendant“ im Wallis – dabei leitet sich der Name des Weins davon ab, dass sich seine Haut unter den Fingern spaltet [frz. fendre = spalten, brechen]).

Der Chasselas wird im Waadtland auf ca. 2.600 ha, das entspricht 67% der Rebfläche des Waadtlandes, angebaut, gefolgt vom Wallis mit ca. 1.650 ha Anbaufläche. Das Waadtland zieht sich um den Genfer See, mit La Côte, am Westufer, Lavaux, dem Gebiet zwischen Lausanne und Montreux am Ostufer und dem Chablais (der Name leitet sich ab von Caput Laci = Kopf des Sees), das ist der Bereich nordöstlich des Genfersees, und am rechten Ufer des Rhône-Tals zwischen Martigny und Montreux.

Der Erzeuger der ersten beiden Weine der Probe, die **Domaine Louis Bovard**, bearbeitet in der 10. Generation die Weinberge am Ufer des Genfer Sees. Heute umfassen diese Weinberge 17 ha, die zu 75% mit Chasselas bepflanzt sind; davon liegen 16 ha im Lavaux und 1 ha in Aigle, am Rhône-Zufluss. Wir probierten seinen **Aigle Cuvée Noé AOC 2008 (Nr. 1)**, nach dem Namen des jüngsten Sohnes Noé benannt, und den **Ilex Calamin 2008 (Nr. 2)**, einer Grand Cru Lage aus dem Lavaux. In beiden Fällen handelt es sich um Terrassenlagen, in Aigle mit 50 und im Lavaux mit 30-40%-iger Neigung. Im Aigle wächst der Wein auf kiesiger Kalkerde und im Lavaux ist es eine schwere tonhaltige Erde. Beide Weine waren typisch für die Rebsorte - dezente florale Noten mit leichtem Körper. Während der Aigle nur im großen Holzfass ausgebaut wurde, zeigten sich bei dem Calamin, bedingt durch die 11 Monate im Barrique, leichte Holztöne, die zusätzlich die mineralischen Geschmacksnoten unterstützten.

Zum Vergleich probierten wir zwei Chasselas aus dem Wallis. Das Wallis erstreckt sich oberhalb der Rhône auf eine Länge von 100 km mit teilweise schwindelerregenden Steillagen von bis zu 70% Steigung. Auf den mehr als 5.000 ha werden bei einer Palette von 50 verschiedenen Rebsorten 40% der Schweizer Weine erzeugt. Diese Rebflächen werden von 22.000 Kleingrundbesitzern – das sind

im Mittel 450 m<sup>2</sup> je Parzelle – meist im Nebenerwerb bewirtschaftet. Seit 1990 werden im Wallis ausschließlich Qualitätsweine gekeltert.

Trockenes sonniges Klima, ergänzt durch warme Winde sowie unterschiedlichste Beschaffenheit der Böden, verleihen den hier produzierten Weinen originäre und komplexe Eigenschaften. Das Wallis verfügt über eine mittlere Sonnenscheindauer von 2.100 Stunden bei einer Niederschlagsmenge von 600 bis 800 mm / Jahr. Damit sind die klimatischen Randbedingungen ähnlich wie in Bordeaux - Vorbild vieler Schweizer Erzeuger. Ein weiteres wichtiges Klimaphänomen sind die Temperaturunterschiede zwischen heißen Tagen und kühlen Nächten. Ebenso reichhaltig und komplex sind die Böden: das Unterwallis ist mehrheitlich von Granit geprägt, teilweise von Löss bedeckt; Richtung Oberwallis gibt es extrem kalkhaltige Böden und zwischen diesen beiden Zonen befinden sich Moränen und Kalk- und Schieferböden. Ein zusätzlicher wichtiger Bodentyp sind Schuttkegel, die sich aus großen und kleinen Kieselsteinen – abgelagerte Geschiebe in den Zuflüssen der Rhone - gebildet haben.

Wir verkosteten einen Fendant **Grand Cru Plan Loggier 2008 (Nr. 3)** von **Charles Bonvin Fils** aus Sion und einen **Fendant de Sierre 2008 (Nr. 4)** von **Rouvinez Vins**, gekeltert aus einer Selektion von Chasselas.

Das im Jahr 1858 unter dem Namen „Charles Bonvin Fils“ gegründete Weinhaus gilt als das älteste Schweizer Weinhaus im Wallis. Auf einer Fläche von 30 ha, auf der Sonnenseite des Rhônetales gelegen, werden auf steinigen, leicht kalkhaltigen Böden mit ausgiebiger Sonnenbestrahlung und wenig Niederschlägen zu 60% Weissweine produziert.

Rouvinez Vins ist ein 1947 gegründetes Familienunternehmen. Die 80 ha Rebfläche liegen an den sonnenverwöhnten Hängen des Rhônetales auf steinigen Moränehöhen. Heiße Sommer und der lange und sonnige Herbst werden durch den regelmäßig wehenden Talwind unterstützt und sorgen für ein optimales Klima für die Reben.

Beide Weine zeigten sich zart, leicht fruchtig und recht säurearm. Wir stellten fest, dass die Chasselas-Weine wohl etwas mehr Zeit benötigen um sich uns in ihrer Komplexität zu erschließen.

Wir setzten die Probe mit einem **Ermitage 2008 (Nr. 5)**, auch als Marsanne Blanche bezeichnet, fort. Diese Rebsorte soll Mitte des 19. Jh. von Walliser Söldnern aus Frankreich ins Wallis gebracht worden sein. Die kräftige, spätreifende Sorte entwickelt ihr Potential nur auf besten Lagen und erfordert eine strenge Mengenbegrenzung. 1928 legte Albert Mathier mit der Gründung seines eigenen Weinhandels den Grundstein für die Weingeschichte der Familie Mathier. Derzeit baut **Albert Mathier & Söhne** auf 30 ha in 640 m Höhe autochthone Reben an und erzeugt daraus besondere Walliser Weine. Der Ermitage gefiel mit zarten Aromen, Rauchnoten und leicht betontem Körper.

Als Wein **Nr. 6** probierten wir eine **Humagne Blanc 2009** aus der „**Collection Chandra Kurt**“. Diese autochthone Rebsorte wurde schon im Jahre 1313 in Sion urkundlich erwähnt. Durch den erhöhten Eisengehalt der Rebsorte schreibt man den Weinen gesundheitsfördernde Eigenschaften zu, er wurde als belebender Krankenwein geschätzt und soll Wöchnerinnen nach der Geburt

eines Kindes gereicht worden sein. Der Humagne Blanc gedeiht in 1.150 m Höhe in Visperterminen, die zu den höchstgelegenen Weinbergen Europas gerechnet werden. Der Wein wurde im großen Holzfass ausgebaut und liegt im Restzuckergehalt unter 2 g/l. Die „Collection Chandra Kurt“ wurde von **Madeleine Gay und Chandra Kurt** für die Kooperative **Provins** kreiert. Die Kooperative mit mehr als 4.400 Gesellschaftern, Lieferanten von Trauben, erntet jährlich ungefähr 10 Mio. Kilo Trauben und präsentiert 23% der Walliser bzw. 10% der Schweizer Produktion. Madeleine Gay, gehört zum Önologen Team von Provins und war Winzerin des Jahres 2008; Chandra Kurt ist eine der bekanntesten Schweizer Wein-Autorinnen, hat diverse Weinbücher verfasst und publiziert in zahlreichen Medien über Wein. Der goldgelbe Wein erfreute mit einem duftigen Bouquet, zeigte eine gut integrierte Säure und wirkte erfrischend mit spannender Mineralität.

Fortgesetzt wurde die Probe mit der Spezialität des Wallis, der autochthonen Sorte Petite Arvine, die dort auf 65 ha angebaut wird. Die Rebsorte ist windempfindlich, reift erst spät und verlangt deshalb beste, nicht zu trockene Lagen. Die beiden ersten Petite-Arvine Weine waren prämiert, was wir anhand der Verkostung auch nachempfinden konnten. Die **Nr. 7 „Les Authentiques» 2008** von **Maurice Gay aus Chamoson**, vertrieben vom Weinhaus Obrist, und die **Nr. 8 Petite Arvine Bonvin 2008** vom Erzeuger Charles Bonvin Fils, den wir bei Wein Nr. 3 schon kennengelernt hatten.

Les Authentiques, angebaut auf kalkhaltigem, schiefrigem Lehmboden, wurde aus Anlass des 125-jährigen Firmenjubiläums des Weinunternehmens Maurice Gay AG kreiert. Maurice Gay verarbeitet die Erträge von 20 ha eigenen terrassierten Rebbergen, in den besten Lagen des Mittelwallis, und die Erträge von 450 Winzern aus einem Anbaugebiet von rund 250 ha; im Durchschnitt werden jährlich 1.5 Mio. Kilo Trauben vinifiziert. Les Authentiques überzeugte mit dem Duft nach Quitte und rosa Grapefruit, gab sich körperreich mit Limonenaromen und einer leicht salzigen Note.

Der Wein von Bonvin zeigte eine feine, leicht exotische Nase mit Mangoaromen, eine gute Säure, Frische und Komplexität.

Anschließend probierten wir vom Weinhaus Rouvinez – s. Wein Nr. 4 - einen Petite Arvine von der **Domaine Château Lichten 2008 (Nr. 9)** und **„La Trémaille“ 2006 (Nr. 10)**, eine Assemblage von Petite Arvine und Chardonnay. Die Weine gefielen mit ihren Zitrusaromen und ihrer kräftigen Frucht. Wein Nr. 10, aus dem Jahr 2006, der im Barrique ausgebaut war, würde man gern noch einmal zu einem späteren Zeitpunkt probieren.

Bei einer Probe Schweizer Weissweine aus dem Wallis darf eine Rebsorte nicht fehlen: der **Heida** (Savagnin), auch „Perle der Alpenweine“ genannt, denn auch er wird in Visperterminen auf 1.150 m Höhe angebaut. Savagnin, eine uralte Rebsorte, kleinbeerig und ertragsarm, bringt in Frankreich den „Vin jaune“, den oxidativen gelben Wein des französischen Jura, hervor. Im Wallis wird der Heida Mitte des 16. Jahrhunderts erstmals erwähnt. Wir verglichen Wein **Nr. 11**, den vom Weinhaus Albert Mathier & Söhne erzeugten Heida aus dem Jahr 2008, mit Wein **Nr. 12**, hergestellt von Madeleine Gay und Chandra Kurt aus der Linie „Collection Chandra Kurt“ des Jahres 2009. Auch der Wein Nr. 12 wurde im großen Holzfass ausgebaut und liegt im Restzuckergehalt unter 2 g/l.

Beide Weine gefielen mit ihrer Mineralität und Würze und einer schönen Länge am Gaumen. Der etwas höhere Alkoholgehalt war gut eingebunden, charaktervolle Weine, die eine Verkostung bereichern.

Zum Abschluss ließen wir uns eine Spezialität aus Graubünden schmecken, einen **Completer (Nr. 13)**. Graubünden weist nur eine kleine Rebfläche von etwas über 410 ha auf, wo zu 80% Pinot Noir angebaut wird. Die Rebsorte Completer ist die älteste Graubündens und wurde nach Aufzeichnungen bereits 926 in Malans angebaut. Der Name der Sorte und des daraus gewonnenen gleichnamigen Weines leitet sich vom abendlichen Gebet „Completorium oder Completa“ ab, nach dem der aromatische, körperreiche Wein früher von den Mönchen des Domkapitels Chur als Stärkung getrunken wurde. Der Anbau dieser vor allem auch für die Kelterung sehr anspruchsvollen Sorte, beschränkt sich allerdings auf weniger als 1% der Bündner Rebfläche. Der Erzeuger **Thomas Donatsch** aus der vierten Winzergeneration, die Betriebsgründung erfolgte bereits 1897, steht maßgeblich für die innovative Bündner Weinszene und den Aufschwung des kleinen, feinen Weingebiets zwischen Chur und Fläsch. Als erster baute er seinen Pinot Noir nach Burgunderart in Eichenbarriques aus und auch bei dem Completer findet die Gärung in französischen Eichenfässern statt. Zum Weingut Donatsch gehören 5 ha Rebberge, jährlich werden 35.000 Flaschen produziert. Der „Donatsch Completer“ überzeugte als kraftvoller, würziger aromatischer und mineralischer Wein, eine Rarität für Liebhaber alter Sorten.

Außerhalb der Wertung probierten wir als Nachtrunk und als Vorausschau auf die Probe der Schweizer Rotweine im November noch den **Oeil de Perdrix** (Auge des Rebhuhns) von Albert Mathier & Söhne, einen Rosé Wein aus einem Pinot Noir, eine Walliser Spezialität. Die Trauben bleiben nur 2 - 3 Tage auf der Maische und werden dann gepresst. Verbunden sind hier die Finesse eines Weissweins mit der Komplexität eines Rotweins, vollmundig wegen seiner speziellen ‚Rosé-Aromatik, ein spritziger, leichter Wein.

Verfasserin: Carla Beyer

## Schweizer Weissweine

Nr. alt	Jahr-gang	Wein Lage / Winzer / Ort	Bereich	Klassifi-kation	Rebsorten	Flasche [l]	RZ [g/l]	Säure [g/l]	Alk. Vol [%]	Preis [EUR]	Punkte
1	2008	Aigle Cuvée Noé Blanc Domaine Louis Bovard SA La Maison Rose - 1096 Cully	Waadt	AOC	Chasselas	0,75			12,5	10,00	13,5
2	2008	ILEX Calamin Grand Cru "Collection" Domaine Louis Bovard SA La Maison Rose - 1096 Cully	Waadt	AOC	Chasselas	0,75		5,5	12,5	13,00	14,2
3	2008	Fendant Grand Cru Plan Loggier Charles Bonvin Fils Av. Grand Champsec 30 - 1950 Sion 4	Wallis	AOC Valais	Chasselas (Fendant)	0,75			12,0	12,00	13,8
4	2008	Fendant de Sierre Rouvinez Vins Colline de Gérondo Ch. des Bernardines 45 - 3960 Sierre	Wallis	AOC Valais	Chasselas (Fendant)	0,75			12,0	9,49	13,9
5	2008	Ermitage Albert Mathier & Söhne Bahnhofstrasse 3 - 3970 Salgesch	Wallis	AOC Valais	Ermitage	0,75			13,0	13,90	14,5
6	2009	Humagne Blanc Provins Madeleine Gay und Chandra Kurt Rue de l'Industrie 22 - 1951 Sion	Wallis	AOC Valais	Humagne Blanc	0,75	< 2		13,0	24,80	14,3
7	2008	Les Authentiques Maurice Gay / Chamoson (Obriest SA) Rue de Ravanay 1 - 1955 Chamoson	Wallis	AOC Valais	Petite Arvine	0,75			12,5	15,60	15,0
8	2008	Petite Arvine Bonvin Charles Bonvin Fils Av. Grand Champsec 30 - 1950 Sion 4	Wallis	AOC Valais	Petite Arvine	0,75			13,5	16,50	15,1
9	2008	Petite Arvine, Château Lichten Rouvinez Vins Colline de Gérondo Ch. des Bernardines 45 - 3960 Sierre	Wallis	AOC Valais	Petite Arvine	0,75			13,0	15,95	14,4
10	2006	La Trémaille Rouvinez Vins Colline de Gérondo Ch. des Bernardines 45 - 3960 Sierre	Wallis	AOC Valais	Petite Arvine Chardonnay	0,75			13,0	17,63	14,1
11	2008	Heida Albert Mathier & Söhne Bahnhofstrasse 3 - 3970 Salgesch	Wallis	AOC Valais	Heida (Savagnin)	0,75			13,5	14,80	15,1
12	2009	Heida Provins Madeleine Gay und Chandra Kurt Rue de l'Industrie 22 - 1951 Sion	Wallis	AOC Valais	Heida (Savagnin)	0,75	< 2		14,0	24,80	14,9
13	2009	Donatsch Completer Weingut Thomas Donatsch Sternengasse 6 - 7208 Malans	Graubünden		Completer (Malanser)	0,75			13,8	30,00	15,7

## **Jahreshauptversammlung vom 10. März 2011**

Ruhig, ohne Wahlen aber mit vielen Anregungen seitens der Mitglieder und mit einem regen Meinungsaustausch mit dem Vorstand verlief die diesjährige Jahreshauptversammlung.

Das Programm zur diesjährigen Weinkulturreise an die Nahe wurde vorgestellt und Wünsche und Anregungen zum Weihnachtessen 2008 wurden diskutiert. Zu Trinken gab es eine Auswahl an Weinen von der Nahe

## **Weinprobe vom 14. April 2011 – Das Prinz zu Salm-Dalberg'sche Weingut**

### **Präsentiert und moderiert durch Prinz Felix zu Salm-Salm**

Nervosität bis kurz vor Beginn der Veranstaltung: einerseits die Spannung auf die zu verkostenden Weine, aber andererseits: kommen diese auch rechtzeitig an, denn ein Anruf beunruhigt uns etwas: Prinz Felix fährt zuhause auf die Autobahn - und voll in einen Stau!

Aber die Aufregung war umsonst: natürlich trafen Wein und Moderator pünktlich ein und nehmen wir es einmal vorweg: es war tatsächlich eine tolle Probe, die Prinz Felix für uns zusammengestellt hatte und die auch repräsentativ war für das Gesamtangebot dieses Weinguts mit Sitz in Wallhausen.

Das Schloss dort bildet den Mittelpunkt der Familie, die nun schon in der 32. Generation dieses Weingut führt und damit das älteste Familienweingut Deutschlands stellt. Dieses Weingut wird einmal an den 11/2 Jahre älteren Bruder Prinz Constantin gehen, der sich derzeit mit der Verwaltung der Finanzen des Betriebes -und der Familie- befasst, während Prinz Felix die Weinbergspflege und die Kellertechnik unter sich hat. In 2007 hat man auch den rheinhessischen Betrieb „Villa Sachsen“ in Bingen, der ausschließlich Prinz Felix zusteht, in den Familienbesitz überführt. Damit hat Prinz Felix keine leichte Aufgabe übernommen, ist doch die Rebfläche der „Villa Sachsen“ mit ca. 20 ha noch einmal größer als die 13 ha Weinland des Stammhauses, das sich nach Abschluss einer noch offenen Flurbereinigung um weitere ca. 3 ha erweitern könnte. Dennoch haben sich schon erste Erfolge eingestellt, so dass die unter dem Etikettennamen „Rheingraf“ vermarkteten Rheinhessen-Weine - ein Titel, der dem Hause Salm-Salm seit dem 15. Jahrhundert zusteht - in der einschlägigen Presse wieder lobende Erwähnung finden. Das Studium in Geisenheim von 2000-2005 und ein

Praktikum u.a. im Weingut Heymann-Löwenstein haben Prinz Felix sicherlich die richtige Basis gegeben, um mit den wachsenden Aufgaben fertig zu werden.

Der Rebsortenspiegel des Salm-Dalberg'schen Weingutes belegt die führende Rolle, die der Riesling hier mit 62% Anteil stellt, gefolgt von 15% Spätburgunder, jeweils 4% Grau- und Weiß-Burgunder. Der Rest teilt sich auf in andere Rebsorten, darunter auch 2% Silvaner, der Lieblingswein der Mutter Prinzessin Philippa, die als Fränkin ihre Wurzeln schließlich im Castellischen Weingut im Steigerwald hat.

Als ob man mit dem konventionellen Weinanbau nicht schon genug im Weinberg zu tun hätte, verschrieb man sich mit Leidenschaft seit 1989 dem ökologischen Weinbau und der Betrieb erreichte schließlich 1995 die Zertifizierung durch den Ökoverband Naturland. Im VdP-Verband Nahe ist man damit bis heute der einzige Bioerzeuger geblieben. Besondere Betonung legt Prinz Felix auf die Tatsache, dass man keine Mineraldünger einsetzt, sondern natürlichen Kompost (Dung mit Grünschnitt kompostiert) von befreundeten Bauern aus der Region, deren ökologisches Umfeld wiederum vom Hause Salm-Salm genau beobachtet wird.

Alle Weine des Weingutes entsprechen dem Qualitätsweinniveau, die aber nur in besonders guten Jahren einen Lagennamen hinzubekommen. Dieses Ausstattungsmerkmal steht in der Regel sonst nur den Weinen aus den Toplagen des Betriebes zu wie z.B. Wallhäuser Johannisberg, Roxheimer Berg und dem Felseneck, auf die später noch einzugehen ist.

Inzwischen kreiste die erste Flasche in unserer Probe, ein 2010er mit dem simplen Titel: „Der Salm“, trocken. Auf diesen süffigen, leichten Wein (11% Alc) mit seinen aufgrund seiner Jugend noch stark ausgeprägten Primäraromen passte typischerweise das Attribut Sommerwein. Diese Cuvée aus Riesling, Kerner und Silvaner -letzterer nur, sofern nicht schon für die Mutter sortenrein ausgebaut - ergab einen unkomplizierten frischen und mit guter Säure ausgestatteten Tropfen, der echt Lust auf Mehr machte und von dem man ein zweites Glas sicher nicht verweigert hätte. Ein guter Einstieg in die Probe also.

Es folgte ein 2009er Silvaner aus einem Lagenkernstück von grünem Schiefer mit ca. 15-jährigen Reben, die aufgrund ihres Alters mehr und mehr die tieferen Gesteinsschichten erreichen und damit die Mineralität im Wein sicherstellen. Mit 6g Restzucker trat dieser Wein zwar analytisch nicht „fränkisch trocken“ auf, aber was bedeutet schon die Analyse, wenn der Gaumen sagt: recht so, dieser Silvaner braucht seine fränkischen Konkurrenten nicht zu fürchten. Man muss ja den Franken nicht alles nachmachen, es geht auch anders. Bei diesem Wein ist man hingegangen und hat den Füllzeitpunkt einfach nach hinten in den Juni/Juli verschoben. Dieses Mehr an Lagerung auf der Hefe hat dem Silvaner sehr gut getan. Er hatte auf der Zunge und am Gaumen richtigen Schmelz, mit dem er sein noch schlummerndes Potenzial andeutete, sich aber dennoch schon jetzt als guter Vertreter seine Klasse darbot. Bei den Literweinen und auch bei dem ersten von uns verkosteten Wein „Der Salm“, liegt der Füllzeitpunkt dagegen im März/April.

Zwischen den einzelnen Flights dieser Probe lieferte Prinz Felix weitere Informationen über das Weingut und den ökologischen Anbau. Zum Beispiel auch zur Kundenstruktur, die sich wie folgt zusammensetzt: 35% Privatkunden stehen hier 50-55% Abnehmern aus Gastronomie und Fachhandel gegenüber. Der Export hat Schwerpunkte in den USA, Belgien und Japan, wobei sich Prinz Felix über ein starkes Wachstum im vergangenen Jahr bezüglich Österreich als Exportland überrascht zeigte; besitzen diese doch eigentlich eine ganze Reihe namhafter Winzer mit einem hohen, ja auch sehr hohen Qualitätsniveau besonders im Weißweinbereich.

Dann folgten als dritter und vierter Wein in der Probe ein Weißer Burgunder und ein Grauer Burgunder, beide ebenfalls aus dem Jahr 2009, einem -wie Prinz Felix sagte- guten Burgunderjahr. Beide Burgunder lagen mit ihrem Restzuckergehalt von 7 bzw. 8 g/ltr am oberen Bereich des analytisch definierten Trockenbereichs. Doch gerade der Weißburgunder behielt durch die ihm belassene Säure seine Spritzigkeit und Ausgewogenheit zur Frucht und zum Körper bei deutlicher Unterstreichung seiner Sortentypizität.

Der Grauburgunder imponierte uns besonders durch seinen schönen Schmelz, den ihm der Ausbau im Holzfass (Stück- und Halbstück-Fässer mit einem Alter von ca. 40 Jahren) und ein langes Hefelager beschert hatten. Und was ist mit der Gefahr eines unkontrolliert einsetzenden BSA-Vorgangs bei längerer Fasslagerung? In 2009 hatte man alles im Griff, versicherte Prinz Felix, aber 2010 hätte man nicht nein gesagt, wenn es denn passiert wäre....Dann sind wir aber mal gespannt auf die 2010er Ausgabe dieser beiden Burgunder!

Im übrigen nahmen wir belustigt die Anmerkung von Prinz Felix zur Kenntnis, dass in 2010 viele Winzer überrascht waren, auch mal wieder Weine unter Spätleseniveau machen zu können. Deshalb ist es fast schon eine Binsenweisheit, dass das Ausgangsmaterial für diese beiden Burgunder aus dem Jahr 2009 ganz deutlich über den Anforderungen für eine Spätlese lag. Bei vielen der als Qualitätswein vermarkteten Weine aus den Jahren vor 2010 handelte es sich vielfach um abgestufte Spätlesen, denn das Image einer Spätlese -zumal noch auf dem Etikett vermerkt- passt einfach nicht zum täglich genossenen Glas Wein. Man braucht im Sortiment auch „einfache“ Qualitätsweine.

Für die Winzer ein Fluch der Klimaveränderungen in unseren Breiten?

Es folgten wieder einige übergreifenden Informationen von Seiten des Prinzen, so z.B. zur Weinproduktion, die früher - Stichjahr 1999, als uns der Vater, Prinz Michael zu Salm-Salm, der noch im Amt des VdP-Verbandsvorsitzenden war, zum ersten Mal in Köln besuchte - zu jeweils 50% aus trockenen und restsüßen Weinen bestand. Heute hat sich das Verhältnis zugunsten der trockenen Weine mit 80% zu 20% (inkl. sog. halbtrockener Weine) verschoben. Von den 20% restsüßen Weinen werden wiederum 90% in die USA exportiert. Man erinnere sich an unsere Champagnerprobe und der Geschichte um die als vermeintliche Konterbande mitversenkte Schiffsladung süßen Champagners (Jhgg. 1907) auf der „Jönköping“, mit „Goût Américain“ gekennzeichnet. Das war 1916. Da scheint sich auf dem amerikanischen Markt nicht viel geändert zu haben....



Zurück zum Wein: es folgte der erste Riesling - und zwar im Alleingang. Ein einfacher Riesling trocken aus 2009. Aber was heißt schon „einfach“. Selbst in Konkurrenz mit den darauffolgenden beiden Rieslingen, einmal vom Grünschiefer und der zweite vom Roten Schiefer -beide übrigens aus dem Jahrgang 2008 - hatte dieser Wein seine Berechtigung als sog. Einstiegsmodell zu den Rieslingen des Hauses Salm-Salm. Herrliche Frucht und eine anspringende Säure öffneten unsere Geschmackspapillen und zeigten uns auch schon jetzt das Potenzial, das in diesem 2009er als einfachem Qualitätswein enthalten war.

Dort waren die beiden folgenden Rieslinge aus 2008 bereits angekommen. Beide Weine fast gleichzeitig gelesen, identisch ausgebaut, abgestochen und abgefüllt - aber von unterschiedlichen Böden, ganz wichtig! Den Grünschiefer gibt's nur in Dalberg (Felseneck), dem alten Familiensitz, deren Burg auf den älteren Etiketten noch abgebildet war. Und was erzählt uns der Wein hierüber? Mineralisch und schlank, Limonen-/Zitrusaromen und immer noch Ecken und Kanten! Eine Herausforderung für den Weinliebhaber, der diesen Wein sich erarbeiten muss mit Beißen und Kauen.

Dann der Riesling vom Roten Schiefer: runder, weicher, reifer mit leichter Süße im Eindruck und Anklängen von getrocknetem Obst. Bei beiden Weinen keine Spur von Noten der hier angewandten Spontanvergärung (im Gegensatz hierzu die Burgunder -s.o.-: Vergärung mit Reinzuchthefen). Dies ist Prinz Felix Lieblingsriesling.... Alles gleich gemacht, aber dennoch unterschiedliche Nasen und Charaktere. Deutlicher kann man einen Terroirbeweis nicht antreten. Alle sind wir uns einig: dies ist großes Kino und so schlägt sich unser Urteil auch in der Benotung nieder.

Als ob es nicht schon schön genug gewesen wäre, setzte Prinz Felix noch einen oben drauf, in dem er noch ein „Großes Gewächs“ aus dem Roxheimer Berg aus 2009 folgen ließ. Auf rotem Schiefer mit Lehm-Lös-Auflage gewachsen, handelt es sich hier um die wärmste Lage des Weingutes überhaupt und diese ist für Prinz Felix die spannendste Lage, die er betreut. Aus diesem Stück wurde in 2009 alles über Spätleseniveau geerntet und bringt deshalb in diesem Riesling einen Muskelprotz hervor, der voll, harmonisch, dicht und ausgewogen auftritt aber mit deutlichem Biss im Abgang. Exotische Aromen und auch Brotaroma begleiten seinen Abgang mit langem Nachhall.

O-Ton Prinz Felix: „Bei diesem Wein wird nicht groß rumgefummelt. Keine Versuche mit Holz und Edelstahl und Rückverschnitt. Im Herbst wird entschieden, welche Trauben in welches Fass oder welchen Edelstahlbehälter kommen.“

Genau das ist es: Ursprünglichkeit, der Natur ihren Lauf lassen, möglichst wenig in den Entwicklungsprozess eingreifen, soviel wie nötig, sowenig wie möglich; „kontrolliertes Nichtstun“ ist das Stichwort, bis das Produkt perfekt entwickelt ist. Diese Vorgehensweise belegt die Notwendigkeit eines sehr guten Ausgangsmaterials für den Wein als Endprodukt. Dass Prinz Felix hierauf ein Auge hat, belegt sein Eifer bei der Schilderung seiner ökologischen Arbeitsweise im Weinberg. Empfehlung: werfe der Weinliebhaber doch mal ein Auge auf den Preis.....

Der Rieslingreigen war jedoch noch nicht zu Ende, denn es folgten noch ein halbtrockener (Qualitätswein) und zwei fruchtsüße Rieslinge (ein Kabinett und eine Spätlese), allesamt aus dem Jahrgang 2009. Nur bei den restsüßen Weinen behält man im Hause

Salm-Salm die Prädikatsbezeichnungen bei.

Während der Verkostung ist von einem wunderbaren Säure-Süße-Spiel zu hören, obwohl der Nr. 10, dem Kabinett, ein trockenes Mundgefühl attestiert wird, von Fruchtigkeit und Frische ist die Rede. Die Gruppendisziplin ist erstaunlich hoch, kein Volksgemurmel, alle genießen diese außerordentlichen Tropfen, besonders die Nr. 11! Prinz Felix kommt aus der Deckung und eröffnet uns: die Nr. 10: eine abgestufte Spätlese und die Nr. 11: eine abgestufte Auslese! Letztere: dicht, fest und konzentriert. Nur eine kleine Menge von 200 Flaschen gibt es hiervon. Umso mehr freuen sich die Probanden...Prinz Felix schildert die Sisyphusarbeit: 95% gesunde Trauben wurden selektioniert, die Lage 3 -4-mal begangen, d.h. also Trauben suchen statt Trauben lesen, „Beeren Picking“ ohne Schere! Ein lohnender Aufwand, wie wir zugestehen mussten und ein gelungener Abschluss der Riesling-Serie in unserer Probe.

Was noch fehlte, war ein Rotwein, der uns in Form eines Spätburgunders aus dem Jahr 2008 kredenzt wurde Bei der Herstellung steht ganz eindeutig der Erhalt der Sortentypizität im Vordergrund, weshalb auch nur Barriquefässer zum Einsatz kommen, die eine Zweit- und Drittbelegung hinter sich haben. Auch Mutter Philippa mag keine Barriquenoten im Wein, also darf es nur ein Hauch von diesem Holz sein. Dafür setzt man auf Maischegärung -ohne Erhitzung- und auf eine Maischestandzeit von 8-12 Tagen (Jahrgang 2010 etwas länger). Selbstkritik von Prinz Felix, denn die Begeisterung für diesen Rotwein schwingt nicht so hoch in unserer Runde wie bei den Weißweinen zuvor: dies ist erst der 4. Jahrgang in rot, den er allein zu verantworten hat und er ist froh, dass der Vater bei Problemen im Weingut noch greifbar ist. Unser Spätburgunder zeigt im Glas deutliche Brauntöne, obwohl noch sehr jung. Vielleicht zu spät geschwefelt, grübelt Prinz Felix.?

Aber dieser Moll-Ton zum Schluss vermag den positiven Gesamteindruck der Probe nicht zu verwischen. Beeindruckt von seinen Weinen lässt uns Prinz Felix beim Nachtrunk zurück. Er wird noch seine in Köln lebende Schwester besuchen. Noch einmal schwenkt sein Auge über das von Axel Daub mitgebrachte Jahresprotokoll von 1999 mit der Kurzschilderung des Besuchs seines Vaters bei uns - und der erinnert sich, dass ihm sein Vater in 2010 bei unserer Anfrage für diese Probe ermutigte: „Junge, sag ja!“ Wir können damals also keinen so schlechten Eindruck hinterlassen haben.

Und heute?

Verfasser: Wolfgang Klug

## Weinprobe mit dem Prinz zu Salm-Dalberg'schen Weingut

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Lage / Winzer / Ort	Rebsorte	Prädikat	Süße	Flasche [ l ]	Alk. [Vol. %]	Preis [EUR]	Punkte
1	2010	Prinz Salm, "Der Salm"	Kerner, Silvaner, Riesling	QbA	trocken	0,75	11,00	7,50	13,83
2	2009	Prinz Salm, Silvaner	Silvaner	QbA	trocken	0,75	12,00	7,50	13,54
3	2009	Prinz Salm, Weissburgunder	Weissburgunder	QbA	trocken	0,75	12,50	9,50	14,24
4	2009	Prinz Salm, Grauburgunder	Grauburgunder	QbA	trocken	0,75	12,50	9,50	14,57
5	2009	Prinz Salm, Riesling	Riesling	QbA	trocken	0,75	12,00	8,50	14,37
6	2008	Prinz Salm, Riesling, "Grünschiefer"	Riesling	QbA	trocken	0,75	11,50	12,50	15,63
7	2008	Prinz Salm, Riesling, "SD" ("Vom roten Schiefer")	Riesling	QbA	trocken	0,75	12,00	12,50	15,33
8	2009	Roxheimer Berg, "Großes Gewächs"	Riesling	QbA	trocken	0,75	13,50	21,00	17,00
9	2009	Prinz Salm, Riesling, feinherb	Riesling	QbA	halbtrocken	0,75	11,00	8,50	14,98
10	2009	Prinz Salm, Riesling	Riesling	Kabinett	fruchtsüß	0,75	10,50	8,50	15,55
11	2009	Roxheimer Berg	Riesling	Spätlese	fruchtsüß	0,75	12,00	15,00	16,11
12	2008	Prinz Salm, Spätburgunder Rotwein	Spätburgunder	QbA	trocken	0,75	8,00	9,50	15,26

# Weinprobe vom 12. Mai 2011 - Weingut Hahnmühle

**Präsentiert und moderiert durch Frau Martina Linxweiler vom Weingut Hahnmühle**

„Weingut Hahnmühle? Öko-Weingut? Im Alsenztal? – schon mal gehört?“

„Ist mir jetzt nicht so bewußt. Alsenztal? Das ist doch an der Nahe, so ganz hinten durch, eigentlich schon Nordpfalz, oder?“

So oder ähnlich sind die Reaktionen weininteressierter Freunde auf konkrete Befragungen. Umso gespannter war deshalb auch unsere Probenrunde auf den Besuch dieses Weingutes bei uns und erst recht, weil sich mit Martina Linxweiler – eigentlich schon immer zuständig nicht nur für die Öffentlichkeitsarbeit des Weingutes – eine Winzerin präsentierte, deren Dynamik und Power während der gesamten Probe durchgängig zu spüren war. Da geht noch was auf diesem Weingut. Obacht!

Nach soviel Euphorie darf auch eine Plattitüde zitiert werden: Die Alsenz fließt in die Nahe – also wird dieser „hinterwäldlerische“ Teil eines Weinanbaugebietes dem Nahe-Anbaugebiet zugeschlagen. So einfach ist das. Doch politisch und im Kopf war die Familie Linxweiler immer schon der Pfalz zugehörig. So tauscht man sich noch heute eher mit pfälzischen Winzern aus als mit Winzern von der Nahe. Ja, es sind schon Naheweine, die von diesem Weingut auf den Markt kommen, aber sie heben sich eben doch etwas ab von ihren Mitbewerbern und das Festhalten an einer Existenz hier im Alsenztal beschert uns heute Weine wenn auch nicht mit einem Alleinstellungsmerkmal so aber doch mit außergewöhnlichem Charakter.

Vielleicht liegt es ja auch am konsequent angewendeten ökologischen Ausbau der Weine, dem man sich auf diesem Weingut verschrieben hat. Jedenfalls brauchen diese Weine den Vergleich mit den Weinen von ehrwürdigen VdP-Mitgliedern nicht zu scheuen. Eine Mitgliedschaft in diesem Kreis stand auch schon zur Diskussion, doch hier bläst ein kalter Gegenwind, so dass es zu einer Aufnahme bisher noch nicht gekommen ist. Am ökologischen Anbau kann es eigentlich nicht liegen, denn unser letzter Gast, das Salm-Dalberg'sche Weingut der Prinzen zu Salm-Salm in Wallhausen, ist ja ebenfalls als Ökobetrieb tätig. Selbst Kruger-Rumpf bewirtschaftet eine nicht zu vernachlässigende Teilfläche des Betriebes ökologisch, wenn auch nicht zertifiziert. Hierzu werden wir Stefan oder Georg Rumpf im Juli konkret befragen können, denn einer von ihnen wird bei uns zu Gast sein und das Weingut vorstellen.

Um dahin zu kommen, wo sie jetzt steht, musste die Familie Linxweiler einen steinigen Weg gehen. 1898 konnte die Mühle aus einem Konkurs ersteigert werden, wobei sie gleich umgewandelt wurde in einen Standort für landwirtschaftlichem Mischbetrieb mit einem kleinen Anteil Weinbau. Das ging gut bis 1956, als ein starker Frost fast den gesamten Weinbau der Familie zu Nichte machte,

weshalb alles gerodet und anschließend neu bestockt wurde. Doch während man in Rheinhessen und der Pfalz sich weiter in der Ebene ausbreitete, gingen die Alsenzer in die Hänge und Steinlagen, was zwar sehr arbeitsintensiv war und ist, das Ergebnis jedoch der Mühe Wert war. In vielen Winzerbetrieben kam es vor, dass die Familie noch durch die Ausübung eines zweiten Berufes eines Familienmitglieds unterstützt wurde. So ist Peter Linxweiler z.B. noch ausgebildeter Gärtnermeister. Aber nicht alle Winzer trotzten den Anstrengungen, zumal durch industrielle Ansiedlungen immer mehr Arbeitskräfte abgeworben wurden - Stichwort: Recaro.

Schließlich kam in 1986 die Gelegenheit für Peter und Martina Linxweiler, den 1,5 ha Weinbauanteil der Eltern zu übernehmen und sie entschieden sich sofort, nur noch im Weinbau tätig zu sein. Und es sollte auch gleich auf ökologischen Weinbau umgestellt werden, da war man sich sicher. Anbaumäßig musste jedoch eine lohnende Größenordnung zusammenkommen und auch hier sich die Linxweiler gleich für den Zukauf von Flächen entschieden und nicht für Pacht oder gar Zulieferverträge mit anderen Winzern. Nein, das brauchte auch nicht sein, denn was einerseits ein Fluch war, nämlich das Winzersterben in dieser Region durch u.a. die Abwanderung von Arbeitskräften, war für die beiden –jetzt- Vollerwerbsswinzer ein Segen, denn es standen genügend gute, ja sogar hervorragende Flächen zum Kauf zur Verfügung - und auch noch zu einem günstigen Preis. Auf diesem Weg ist das Weingut schließlich zu seiner heutigen Größe mit ca. 14 ha gewachsen.

Und wir durften schließlich heute die schönen Weine der ausgesuchten Lagen dieses Weingutes verkosten. Ganz überwiegend werden weiße Rebsorten angepflanzt mit Schwerpunkt auf Riesling (ca 50%). Es folgen mit jeweils 12% Weißburgunder und Silvaner und abgerundet wird der Rebsortenspiegel mit je 6% Traminer und Chardonnay sowie 9% Spätburgunder

Die Verkostung haben wir mit einem **Spätburgunder** aus dem Jahr **2007** begonnen, der am Ende unserer Probe nach den fruchtsüßen Weinen keinen guten Stand gehabt hätte. Aber auch so eine Reihenfolge geht: zu Beginn also dieser Spätburgunder mit einer 14-tägigen Maischestandzeit, im Barrique endvergoren und 22 Monate gelagert bei mittlerem Toasting der Fässer - und alle schrien : „Zu jung!“ Ja klar: noch deutlicher Holzton, aber nicht so heftig, dass er die Frucht zu stark überlagert hätte. Ein fruchtiger, beeriger Spätburgunder, der nicht geschönt, nicht entsäuert und völlig unbehandelt war. Wieder einmal ein beeindruckendes Ergebnis von „kontrolliertem Nichtstun“. Ein bis zwei Jahre sollte man dem 2007er noch geben, bis er anfängt, Spaß zu machen, so auch die Empfehlung von Frau Linxweiler.

Als zweiter Wein –aber als erster Weißwein- wurde uns ein **Blauer Silvaner aus 2010** präsentiert, dessen Reben in Franken gekauft und dort vor Ort veredelt worden sind. Die Trauben am Stock haben eine rote Beerenhaut und sehen aus wie Spätburgunder. Da gilt Vorsicht bei zu langem Kontakt der Maische mit den Beerenhäuten, sonst wird der Saft zu „hochfarbig“ (neues Wort gelernt!) und der spätere Wein bekommt etwas ab vom Charakter eines Rotweins. Hier hingegen verleiht ihm seine Herkunft und Besonderheit Kraft und Struktur, aber dennoch verbunden mit einer straffen Säure, was sicher dem Jahrgang geschuldet ist. Ein frischer aber doch

aromatischer Wein, der in diesem Jahrgang bei einem Ertrag von nur 45 hl/ha viele Aromastoffe mitbekommen hat. Ein hervorragender Essensbegleiter, wie Frau Linxweiler zu empfehlen wusste. Auf den für 2010 schon früh einsetzenden Pilzdruck angesprochen, informierte uns die Absolventin der Weinbaufachschule Bad Kreuznach ferner darüber, dass dieses Problem nicht nur vom Klima, sondern auch abhängig sei von der Bodenstruktur. Auf den Böden des Alsenztales (Sandsteinverwitterungs- und Schieferböden) standen die Reben bei diesem schwierigen Klima in 2010 besser als auf fetten Böden. Dort hat es sicher eher Pilzprobleme gegeben.

Als nächste Weine folgten die Vertreter der **Burgunderfamilie** und zwar ein **2010er Weißburgunder** und ein **2010er Chardonnay**, denen **beide** die **Lagenbezeichnung „Gäseritsch“** beigefügt ist, was soviel heißt wie Ziegenrutsche. Dieser Lagenname ist so zutreffend, dass er kurz erläutert werden muss. Es handelt sich nämlich um einen Steilhang, über den früher die Ziegen ins Tal abgetrieben wurden und da kam eben die eine oder andere Ziege dabei ins Rutschen – obwohl diese Tiere ja ganz gut zu Fuß unterwegs sind!

Dem Weißburgunder von der Ziegenrutsche lag sehr reifes Lesegut zugrunde. Er wurde im Stückfass ausgebaut bei sehr langem Hefekontakt. Bei den Burgundern bevorzugt man im Weingut Hahnmühle die Benutzung von Reinzuchthefen, anders als beim Riesling. Jedenfalls kam dieser Weißburgunder füllig, nicht breit, aber cremig daher, ein dichter Wein mit gutem Nachhall.

Ähnlich der Chardonnay aus derselben Lage, doch etwas schlanker. Ein Chardonnay aus einem französischen Klonengemisch, von Familie Linxweiler hierher ins Alsenztal importiert. Auch hier bestand das Ausgangsmaterial aus vollreifen, aromatischen Trauben, jedoch fand der Ausbau im Edelstahltank statt.

Jeder Probeneteilnehmer konnte für sich seinen Burgunderfavoriten ausmachen, wobei in der Bewertung dieser beiden Weine kaum Unterschiede zutage traten. Edelstahlfraktion gegen Fassfraktion? Wohl kein Gegeneinander, sondern eher ein Miteinander, denn beide Methoden haben ihre Berechtigung, wenn sie nur zielgerichtet eingesetzt werden. Das Ergebnis muss stimmen.

Bei dieser Gelegenheit kam auch das Thema Flaschenverschlüsse auf den Tisch. Frau Linxweiler sprach ein lautes Credo für den Glasverschluß: bisher nur gute Erfahrungen und im Vertrieb ein Problem weniger. Für die Hahnmühle lohnt sich diese Verschlussart auch kostenmäßig, denn dadurch, dass konsequent alle Flaschen mit dem Glasverschluss versehen werden, reduziert sich der Einzelpreis von 0,45 € auf 0,29 € pro Glasstopfen. Außerdem liegt auch schon eine verbesserte Version des Glasstopfens vor, bei der der Wein garantiert nicht mehr mit dem Plastikring unter dem Glaskorkenrand in Berührung kommt. Ferner fügt die Hahnmühle in den Zwischenraum zwischen Glasstopfen und Weinoberfläche noch Kohlendioxyd hinzu, womit das Oxydationsproblem von Wein an der Luft so gut wie behoben ist. Frau Linxweiler ist davon überzeugt, dass die Anschaffung der Abfüllanlage für diese Flaschenausstattung voll in Ordnung geht und keine Fehlinvestition war.

Mit dem nächsten Wein läuteten wir die Runde der Rieslinge ein, den Paradedepferden des Weingutes. Wir stiegen auch gleich hoch ein und zwar mit einem **2010er Riesling „Alter Wingert“** aus der Lage „Cöllner Rosenberg“, auf dem durchschnittlich 35-jährige Reben stehen. Die alten Reben, der durchlässige Boden, der diese Reben immer mit der richtigen Menge Wasser versorgt, eine schonende Behandlung beim Weinausbau, das alles brachte uns im Ergebnis einen dichten, fülligen Wein ins Glas, kräftig und mit langem Abgang. Dieser Wein erhielt die bis dahin höchste Tagesbenotung. Die Frage eines Teilnehmers nach BSA bei diesem Wein bejahte Frau Linxweiler und sie erstaunte uns ferner mit der Tatsache, dass die Hälfte der Charge dieses Weines im Edelstahltank ausgebaut war und die andere Hälfte im großen Holzfass von 2.400 Litern Inhalt. Danach wurden die beiden Chargen miteinander „vermählt“. Eine schöne Hochzeit!

Der nächste Wein, geführt unter dem Titel „**Fass 14**“ war nun wirklich etwas Besonderes. In diesem Fass von 1000 Litern Inhalt wurde ein altmodischer Ausbaustil angewandt nämlich das ständige Umrühren der Hefe und damit die starke Durchdringung des Weins bei seiner Entwicklung. Permanent trüb, nimmt der Wein auch leichte Noten von Holz an, kommt dann aber nach der Klärung als ausgewogenes Klasseprodukt in die Flasche. Ein wunderbares Beispiel dafür, dass man alte Methoden nicht unbedingt zum alten Eisen legen sollte.

Eine Zwischenfrage aus der Runde der Probenteilnehmer zur Zusammensetzung der Kundschaft beantwortete Frau Linxweiler dahingehend, dass 50% der Abnehmer im Fachhandel und in der Gastronomie anzufinden sind, 40% der Abnehmer sind Endverbraucher und 10% der Kunden werden durch den Export bedient. Leider ist es so, dass gerade der größte Teil der Kunden, nämlich Fachhandel und Gastronomie, derjenige ist, die immer nach dem neuesten Jahrgang schreit, bedauerte Frau Linxweiler.

Mit den Weinen Nr. 7-9 folgten Weine aus dem Vorgängerjahr 2009. Zunächst 2 Rieslinge. Der erste: ein **Riesling „Sandstein“** trocken aus dem „**Oberndorfer Beutelstein**“. Bei den hier gepflanzten Reben handelt es sich um einen kleinbeerigen Rieslingklon, von dem sehr spät, aber ohne Botrytis, gelesen wurde. Die Beerenhäute standen kurz vor dem Zerplatzen. Die hohe Reife des Lesegutes gab dem Wein Aromen von gelben Früchten, Aprikose und Pfirsich. Ein Wein mit hoher Akzeptanz bei den Verkostern, so dass wir mit diesem Wein zum ersten Mal in der Durchschnittsbewertung die 15-Punkte-Grenze deutlich überschritten.

Aber es kam noch besser und zwar mit der Nr. 8 in der Probefolge und das war schließlich der Vorzeigewein des Weinguts, ein **2009er Riesling „Alisencia“ Spätlese** trocken. Dieser aus der rein südlich ausgerichteten Ton-Schieferlage Alsenzer Elkersberg stammende Wein überfiel uns füllig, „klotzig“ mit viel Mineralik und einer überwältigenden Frucht. Ein Maul voll Riesling, was man bei dieser Rebsorte nicht so oft sagen kann. Es gab sogar etwas Widerspruch gerade wegen seiner Fülle, kein Wein für Liebhaber der eher „tänzerischen“ Version wie z.B. von der Mosel.

Aus dieser eher zufällig während eines Spaziergangs von den Eheleuten Linxweiler entdeckten Lage – „...Plötzlich war es um uns herum windstill, keine kalten Fallwinde...“- kommen heute die besten Rieslinge der Hahnmühle, die mit fast jedem Jahrgang auch in der einschlägigen Presse hochgelobt und als eigenständige, ausdrucksstarke Persönlichkeiten beschrieben werden. So ist es nicht verwunderlich, dass auch wir mit diesem Wein den Zenit der Punktevergabe an diesem Abend erreichten. Eigentlich passt dieser Wein sehr gut in die Phalanx der „Großen Gewächse“, befinden sich doch unter diesen häufig Vertreter, die da nicht hingehören.

Nach soviel Riesling konfrontierte uns Frau Linxweiler mit einem Wein aus dem den Bouquetsorten zugehörigen **Traminer** und zwar als **Spätlese trocken** aus **2009**. Wer jetzt ein Fruchtbombon erwartete oder eine Trinkmarmelade, der sah sich getäuscht – oder war froh, denn hier kam ein „Bruder Leichtfuß“ daher (nicht alkoholisch gemeint, denn der Wein hatte immerhin 13,5% Alkohol) mit ganz feinen, leichten Rosenaromen, in seiner Struktur aber dicht. Hierfür haben entrappte Beeren 24 Stunden auf der Maische gestanden und wurden mit Trockeneis gekühlt, einem Experiment im Weingut. Damit erreichte man eine zarte und langsame Extraktion der Aromastoffe, die diesem Wein mit seinem trockenen Ausbau wirklich gut getan hat, auch wenn einige Probenteilnehmer Bitternoten beim Abgang empfunden haben. Alkoholbedingt (s.o.)?

Eine Überraschung wartete aber noch auf uns, nämlich ein Beispiel für die Wiederbelebung des traditionellen „**Alsenztaler Mischsatzes**“ bestehend aus **Riesling (75%) und Traminer (25%)** aus dem Jahr **2010**, die auch in einigen Parzellen heute noch so angepflanzt sind. Der gute Zustand älterer Abfüllungen bis zurück in die 20er Jahre hat die Linxweilers neugierig gemacht und zu diesem inzwischen gelungenen Experiment angeregt. Dieser Wein ist im Laufe der Zeit zu einer begehrten Spezialität des Weinguts geworden. Die Reben werden zusammen gelesen, gekeltert und ausgebaut, wobei der Ausbau eigentlich eine Mischform von Edelstahl (Traminer) und Riesling (großes Holzfass) ist.

Wegen des historischen Hintergrunds dieses Weines wird die Flasche auch heute noch mit einem Jugendstiletikett – 1919 entworfen von dem lokalen Mundartdichter Paul Münch – ausgestattet.

Den gleichen Wein verkosteten wir auch noch einmal in einer feinherben/halbtrockenen Version, der im Ganzen in unserer Runde noch mehr Anklang fand, vielleicht weil hier das Mischungsverhältnis bei 60% Traminer und 40% Riesling lag. Letztendlich waren es wohl persönliche Präferenzen, die hier den Ausschlag in der Bewertung gegeben haben.

Beide Weine konnten wir uns alle sehr gut zu verschiedenen Käsesorten vorstellen, was dazu führte, dass bei der Beschreibung der Kombinationsmöglichkeiten bei einigen Teilnehmern schon Speichelsturz einsetzte! Soviel zum Thema: mach mir mal den Mund wässrig!

Mit der Nr. 12 in der Probenfolge kam schließlich ein fruchtsüßer Wein ins Glas, ein **2010er Riesling Spätlese** aus der Lage **Steckweiler Mittelberg**, der südlichsten Lage an der Nahe. Dieser vollfruchtige mit nur 8,6% Alk ausgestattete Wein konnte deshalb



ein wunderbares Süße-Säurespiel präsentieren, weil er ganz gezielt mit einer temperaturregeführten Kühlung des Gärtanks bei der Gärung begleitet und über die Kühlung die Gärung letztendlich auch unterbrochen wurde. Klar, dass solch ein Wein auch nur im Stahltank hervorgebracht werden kann. Obwohl einige der Teilnehmer einen ganz leichten Botrytiston zu erkennen glaubten, der in unseren Verkostungsrunden nicht so gerne geschmeckt wird, bekam dieser Wein durch die nochmals angezogene Bewertung seine verdiente Anerkennung.

Mit der **Hahnmühle** präsentierte sich alles in allem ein hochwertiger Vertreter des Nahe-Anbaugebietes, wobei wir die gelungene Darstellung des Betriebes der sympathischen Martina Linxweiler zu verdanken hatten.

Hahnmühle? – Den Namen wird man sich merken müssen.

Verfasser: Wolfgang Klug

## Weinprobe: Weingut Hahnmühle

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Lage / Winzer / Ort	Prädikat	Rebsorte	Alk. [%]	RZ [g/l]	Säure [g/l]	Preis [EUR]	Punkte
1	2007	Spätburgunder Rotwein trocken	QbA	Spätburgunder	13,1	0,3	5,4	18,50	14,80
2	2010	Blauer Silvaner trocken	QbA	Blauer Silvaner	12,5	6,6	6,9	6,90	14,10
3	2010	Weißburgunder "Gäseritsch" trocken	QbA	Weißburgunder	12,5	4,0	6,1	9,20	14,60
4	2010	Chardonnay "Gäseritsch" trocken	QbA	Chardonnay	12,2	3,5	6,8	9,20	14,50
5	2010	Riesling "Alter Wingert" trocken	QbA	Riesling	12,5	4,5	6,5	7,80	14,90
6	2010	Riesling "Fass 14" trocken	QbA	Riesling	12,5	6,1	6,1	9,20	14,70
7	2009	Riesling "Sandstein" trocken Oberndorfer Beutelstein	QbA	Riesling	12,1	8,2	7,4	9,90	15,70
8	2009	Riesling "Alisencia S" Spätlese trocken	Spätlese	Riesling	12,7	7,8	6,7	14,50	15,80
9	2009	Traminer Spätlese trocken	Spätlese	Traminer	13,5	5,6	4,9	10,90	15,00
10	2010	Riesling & Traminer trocken	QbA	Riesling&Traminer	12,4	6,6	6,6	8,30	14,40
11	2010	Riesling & Traminer feinherb	QbA	Riesling&Traminer	11,5	17,0	7,4	9,90	14,60
12	2010	Riesling Steckweiler Mittelberg	Spätlese	Riesling	8,6	69,6	9,3	10,20	15,40

## Bericht von der Weinkulturreise an die Nahe vom 28. Mai 2011

Es versprach ein angenehmer Tag zu werden: Der Wetterbericht hatte für die diesjährige Weinkulturreise trockenes, nicht zu warmes Wetter angekündigt und der Abfahrtstermin am Deutzer Bahnhof war mit 8:30 Uhr auch recht zivil angesetzt. Dass Einige erst auf die letzte Minute kamen, lag wohl eher daran, dass nicht alle Nahverkehrsverbindungen am Samstagmorgen so günstig waren - und wer wollte schon eine Stunde früher da sein, um auf die Abfahrt des Busses zu warten.

Nachdem alle eingetroffen waren, konnten wir trotzdem noch nicht losfahren, denn es gab eine Neuerung für uns: Eine Sicherheitseinweisung fast wie im Flugzeug: mit Benutzung der Sicherheitsgurte, Hinweise auf Feuerlöscher und Verbandskasten und wie der Bus bei einem Unfall zu verlassen sei. Gut, dass wir nicht über Wasser fahren mussten, denn sonst wäre auch noch eine Einweisung in die Benutzung der Schwimmwesten nötig geworden.

Die Fahrt an die Nahe verlief sehr ruhig und problemlos, so dass wir frühzeitig in Windesheim am „Orgel ART-museum“ ankamen. Damit blieb uns noch ausreichend Zeit für einen kleinen gemeinsamen Imbiss, So war sichergestellt, dass die anschließende Führung im Museum mit Klangproben nicht unnötig durch knurrende Mägen gestört wurde.



Das „Orgel ART-museum“ ist ein in seiner Art in Deutschland einmaliges Musikinstrumentenmuseum. In der Ausstellung lässt sich anhand von über 30 historischen bzw. nachgebauten Orgel-Instrumenten die Geschichte des Orgelbaus von der Renaissance bis zu modernen Instrumenten der Gegenwart nachvollziehen.

Unsere Führung startete mit leichter Verzögerung, aber dann gab es für uns an einzelnen Orgeln die Erläuterung zu den Besonderheiten des jeweiligen Musikinstruments und eine kurze Klangprobe. In den Pausen dazwischen konnte das Weingut Poss seine Weine präsentieren.



So kamen wir zu dem seltenen Erlebnis, umgeben von Orgelklängen Burgunder-Weine genießen zu können.



Das Weingut Poss hat sich vor allem auf die Burgundersorten Grauburgunder, Weißburgunder und Spätburgunder konzentriert, mit denen 85% der Rebfläche bepflanzt sind. Wie bei vielen anderen Weingütern gibt es auch hier eine dreistufige Qualitäts-Pyramide:

- Basis-Weine ohne Lagenangabe,
- Selektionsweine „S“ ebenfalls ohne Lagenangabe und
- Spitzenweine mit Lagenangabe

Wir starteten mit einem „2010'er Weisser Burgunder“ aus der Basislinie, der sich sauber klar und gradlinig mit jahrgangstypischer, frischer Säure präsentierte.

Danach folgte der etwas gereifere 2009'er Selektionswein Weisser Burgunder „S“. Er war etwas dichter, hatte mehr Komplexität und Reife, eine zarte Süße und einen leichten Barrique-Ton.

Danach wechselten wir zum entsprechenden 2010'er Grauen Burgunder „S“. Jahrgangsbedingt zeigte er mehr Säure - aber nicht störend oder unharmonisch - ebenfalls zarte Süße und einen sehr verhaltenen Holzton.



Als Krönung konnten wir den Spitzenwein 2009'er Grauer Burgunder aus der Lage Winzenheimer Berg verkosten. Er war dichter, aber trotzdem elegant, leicht cremig und besaß einen zarten Barriqueton.

Zum Abschluss der Museumsführung gab es eine rote Rarität: das 2003'er Cellari S": -Cuvee aus 40% Spätburgunder, 40% St.Laurent und 20% Cabernet Sauvignon. Der Wein konnte den 20%igen Cabernet Sauvignon- Anteil nicht verleugnen, aber trotz des fetten Jahrgangs 2003 war dieser Wein recht elegant, sehr fruchtig und überhaupt nicht müde. Ein sehr positives Beispiel für einen 2003'er Rotwein.

Inzwischen war die Zeit auch schon soweit verstrichen, dass wir uns von unserem Bus nach Guldenthal zum Restaurant Kaiserhof bringen lassen mussten. Um den engen Zeitplan zu halten, gab es für die Gruppe nur eine kleine Auswahl an Gerichten, aber auch mit denen konnte die Küche zeigen, dass die lobende Erwähnung im Michelin-Restaurantführer und die Auszeichnung mit dem „Bib-Gourmand“ nicht grundlos waren. Sauber gekochte Speisen zu einem fairen Preis, und der Hauswein - auch glasweise angeboten - passten zusammen. Sicher ein Ort, den wir auch nach der Weinkulturreise gerne wieder aufsuchen werden.

Gut gestärkt und immer noch pünktlich - was für die Weinkulturreisen eher selten ist - verließen wir das Restaurant, um zum Schlossweingut Diel zu fahren. Unser Ehrenweinbruder Armin konnte uns nicht empfangen, da er noch auf einer Weinprobe im Burgenland war, aber seine Tochter Caroline präsentierte die Weine ebenso routiniert und souverän.



Bei sonnigem Maiwetter starteten wir im Schlossgarten mit einem Riesling-Sekt. Er schmeckte uns so gut, dass wir gar nicht die Ausrede brauchten, wir müssten einen Sekt trinken, um den Kreislauf nach der Mittagspause in Schwung zu bringen.

Um selbst keinen Sonnenbrand zu bekommen und die nachfolgenden Weine nicht unter der Wärme leiden zu lassen, wechselten wir in den Probenraum.



Ein 2009'er Riesling „Großes Gewächs“ aus der Lage „Dorsheimer Goldloch“ machte den Anfang der Weine. Aus dieser Lage kommen die Rieslinge immer etwas üppiger daher, aber dieser 2009'er hatte durch die Reifung an Feinheit und Harmonie gewonnen. Dann folgte das Burgunder-Gegenstück, der im Barrique ausgebauten 2010'er Grauburgunder, der mit Dichte, Opulenz (ohne fett zu wirken), zarter Süße und dezentem, Barrique-Ton glänzte.



Ein Rotwein durfte zum Abrunden das Programms nicht fehlen und so gab es noch eine Fassprobe vom 2009'er Spätburgunder „Caroline“ Dieser Wein ist noch lange nicht ausgereift, aber er verspricht viel für die Zukunft. Und hier zeigt sich der langsame Stilwandel des Weingutes: Wenn frühere Weine oft üppiger und vom Holz geprägt waren, so punkteten der Riesling und vor allem die beiden Barrique-Weine jetzt durch Finessen und mit einer von zarten Holztönen unterlegten Frucht.

Leider konnten wir nicht länger bleiben, da der nächste Termin bevorstand. Dazu folgte ein schneller Standortwechsel über die Autobahn zum Weingut Göttelmann in Münster Sarmsheim.

Hier wurden wir schon in der Straußwirtschaft erwartet. Unser Mittagessen war lange schon verdaut und so konnten wir uns hier mit einem Winzerteller stärken und dabei eine Auswahl der Weine des Weingut verkosten. Götz Blessing stellte sie selbst vor.



Zum „Eintrinken“ gab es einen 2010'er Münsterer Riesling, mit sehr schöner exotischer Frucht, so richtig süffig. Es folgte ein 2010'er Riesling „Vom roten Schiefer“, der aus der Lage Kapellenberg stammt. Ein sauberer, klarer, zart mineralischer Wein, der noch leicht reduktive Töne zeigte. Dann kamen die beiden Top-Weine aus dem trockenen Bereich. Zuerst der 2010'er Münsterer Kapellenberg „Le Mur“ ist ein sehr spät gelesener Riesling aus dem Bereich unterhalb der Bruchsteinmauer dieser Lage und. Er präsentierte sich als ein sehr nachhaltiger, dichter Wein mit

deutlichem Birnenaroma. Den Abschluss der trockenen Rieslinge der bildete der 2009'er Münsterer Dautenpflänzer „Tres Uvae“ (ausgedünnt auf je drei Trauben pro Stock). Konzentriert und wuchtig stellt er die Spitze der trockenen Rieslinge dar - auch wenn er immer noch etwas verschlossen wirkte.

Dann wechselten wir zu den Burgunderweinen.

Der 2010'er Graue Burgunder war im großen Holzfass vergoren, hatte Fülle und besaß relativ wenig Säure. Ihm folgte der 2010'er Chardonnay, ein runder, recht dichter Wein mit zarten Holz- und Karamelltönen.

Nach den trockenen Weinen standen restsüße Rieslinge auf dem Programm.

Zum Übergang probierten wir einen halbtrockenen 2010'er Kapellenberg Riesling aus der Parzelle „Mönchberg“ mit schmeckbar mehr Süße und viel Harmonie - vielleicht sogar etwas zu viel Harmonie,

Eine restsüße, etwas gereifere 2009'er Riesling-Spätlese aus dem Kapellenberg folgte. Feine weiche Säure, dichte Frucht - mit 110° Oechsle geerntet - aber trotzdem war sie filigran geblieben.

Und dann konnten wir noch eine gereifte 2001'er Münsterer Dautenpflänzer Riesling-Spätlese verkosten. Goldgelb schillerte dieser Wein im Glas, mit eleganter, exotischer Frucht, gut eingebundener Säure und ohne Alterstöne. Ein schöner Abschlusswein.

Gut gesättigt, mit dem Geschmack des letzten Weines im Mund machten wir uns kurz nach 19:00 Uhr auf die Rückreise. 21.30 Uhr trafen wir nach einer ruhigen Fahrt wieder in Köln Deutz ein - und die Einweisungen in die Sicherheitsmaßnahmen des Busses brauchten wir nicht umzusetzen.

Verfasser: Dieter Ockelmann



# Weinprobe vom 09.Juni 2011 - Weingut Korrell Johanneshof

## Präsentiert und moderiert von Herrn Martin Bartsch vom Weingut Korrell Johanneshof

Nachdem wir bei unserer Weinkulturreise in den nördlichen Teil der Nahe gereist waren, so hatten wir heute Besuch aus dem Zentrum des Gebietes, aus Bad Kreuznach. Das Weingut Johanneshof Korrell (Johanneshof mit e, sonst wären wir bei Knipser in der Pfalz) wurde präsentiert.

Hier zuerst die nüchternen technischen Daten : Weinbergsfläche 23 ha, bestockt zu 50% mit Riesling, je 10% mit Spätburgunder, Weißburgunder, Grauburgunder und zu 20% mit sonstigen Sorten. Die durchschnittliche Jahresproduktion liegt bei ca. 160.000 Flaschen, die zum größten Teil an die Gastronomie und an Privatkunden verkauft werden.

Wer die Veranstaltung „Wein im Schloss“ in Koblenz kennt, weiß, dass das Weingut dort steter Aussteller ist und hat damit auch die Möglichkeit gehabt, die Weine zu probieren. Im Gault Millau Deutschland hat das Weingut 3 Trauben und bei den jährlichen Verkostungen der Deutschen Spitzenweine der Zeitschrift Capital liegt das Weingut ebenfalls immer weit vorne.

Das Weingut hat ein viergliedriges Qualitätssystem:

- Die Gutsweine (ohne Lagenbezeichnung),
- Die Weine der Linie „Leu“ ohne Lagenbezeichnung (die wir nicht probiert haben)
- Die Selektionsweine „Johannes K“, im allgemeinen ohne Lagenbezeichnung und
- Die Spitzenweine mit Lagenbezeichnung als „Große Gewächse“

Da die gehobene Gastronomie einen Großteil der Kunden stellt, hat das Weingut zur Kundebetreuung einen Sommelier - Herrn Martin Bartsch - eingestellt - und er hatte an diesem Abend die Aufgabe, uns zu betreuen. Herr Bartsch war nach seiner Ausbildung u.a. bei Witzigmann und zuletzt im Restaurant „La Vie“ in Osnabrück als Sommelier tätig, bevor er zum Weingut Korrell wechselte. Durch ihn bekamen wir die Weine einmal aus der Sicht eines Gastronomen und Sommeliers vorgestellt.

Als ersten Wein konnten wir den 2009'er Blauen Frühburgunder „Johannes K“ probieren. Eine erstaunliche Qualität - vor allem, wenn der Wein von einem Weißweingut stammt und auch noch zu einem fairen Preis angeboten wird. Trotz seiner Jugend zeigte er sehr schöne dichte, aber auch runde und weiche Tannine mit leichtem Schokoladenton.



„Halbrot“ ging es mit dem 2010'er „Korrell Rosé“ weiter. Ein Cuvee aus Spätburgunder, Portugieser und Schwarzriesling und nicht aus dem Vorabzug für Rotweine gewonnen, sondern direkt abgepresst. Ein klarer, erstaunlich beeren-fruchtiger Rose, der keinen Vergleich mit seinen weißen Brüdern scheuen muss und nicht das Portemonnais seiner Liebhaber plündert. Es wäre schön, wenn alle Rosés diese Qualität hätten - auch wenn nicht alle Weinbrüder von diesem Rosé ganz überzeugt waren.

Mit einer weißen Basis-Qualität ging es weiter: Ein 2010'er Weißer Burgunder und daneben ein 2010'er Graue Burgunder. Die Bewertung der beiden Weine durch die Verkoster war im Durchschnitt fast gleich, Der Weiße Burgunder zeigte mehr Säure und Citrusnoten und der Graue Burgunder besaß bei ebenfalls frischer Säure mehr ätherischen Noten. Für beide Weine wurden auch zugekaufte Trauben verwendet.

Mit dem 2010'er Chardonnay probierten wir den nächsten Wein, der den Übergang von der Basis-Linie zur Selektionslinie darstellt, da hierfür auch die Trauben aus der Selektions-Linie mit verarbeitet worden waren. Das merkten wir deutlich am Gaumen: dieser Chardonnay war dichter, fülliger und hatte eine dezente Süße.

Zum Abschluss der Burgunderserie konnten wir den Grauburgunder und den Weißburgunder der Selektionslinie „Johannes K“ probieren.

Der 2010'er Graue Burgunder „Johannes K“ punktete neben einer feinen Mineralik mit leichtem Nusston und seiner dichter Struktur. Durch die jahgangsbedingte höhere Säure zeigte er sich sehr charaktervoll und war meilenweit von einem gewöhnlichem „Pinot Grigio“ entfernt.

Der 2010'er Weiße Burgunder „Johannes K“ konnte auf diesem hohen Niveau sogar noch etwas zulegen. Er besaß eine dichte, volle Frucht und war trotzdem noch elegant geblieben. Seine höhere Säure war durch den vorhandenen Restzucker sehr gut gepuffert, sodass sie nicht störte. Ein insgesamt sehr gelungener Wein - und das fanden nicht nur wir, sondern auch die Juroren bei der Capital-Verkostung deutscher Spitzenweine 2010. Dieser Weißburgunder konnte den dritten Platz belegen in der Kategorie „Weißburgunder QbA“

Aber nicht nur Burgundersorten stehen im Programm des Weinguts, man kümmert sich auch um den „König Riesling“.

Wir starteten wieder mit der Basislinie, dem 2010'er Riesling „vom Tonmergel“. Nach den letzten beiden Burgundern aus der Selektionslinie nur „Prinz Riesling“, aber ein sauberer, klarer Wein zu einem günstigen Preis.

Der Rieslings-Selektionswein, der 2010'er „Johannes K vom Kreuznacher St.Martin“ war schon wieder auf einer Höhe mit seinen

beiden Burgunder-Brüdern. Ein dichter, weicherer und recht runder Riesling mit gut gepufferter Säure. Und dass es noch besser geht, zeigte dann der 2010'er Lagenwein „Paradies“ aus der Lage Kreuznacher Paradies. Ein dichter, vielschichtiger Riesling, noch sehr verschlossen, aber er ließ das große Potential schon erahnen und braucht sich vor anderen großen Gewächsen der Nahe nicht zu verstecken.

Nachdem elf Wein mit intensiver Diskussion verkostet worden waren, musste es auch noch ein kleines „Bonbon“ geben. Das kam in Form einer edelsüßen 2002'er Riesling Auslese, ebenfalls vom Kreuznacher Paradies. Sie präsentierte sich dicht, aber auch elegant und gradlinig mit altergemäß, zarter Reife. Die Botrytistöne waren weich gerundet. Allerdings zeigte sich bei diesem Alter der Flaschen schon ein schmeckbarer Unterschied zwischen unserer A- und B- Flasche. Die A-Flasche war doch dichter und frischer geblieben und hatte sich vielschichtiger entwickelt.

Dieser Wein war der unangefochtene Liebling des Abends und sogar sonst knauserige Verkoster wurden bei der Punkung spendabel.

Damit ging ein gelungener Abend zu Ende, der uns die hohe Qualität der Weine eindrücklich demonstrierte. Und mit Herrn Martin Bartsch hatten wir einen Referenten, der uns die Weine einmal aus der Sicht der gehobenen Gastronomie vorstellte. Dafür möchten wir ihm und dem Weingut herzlich danken

Verfasser: Dieter Ockelmann

## Weinprobe mit dem Weingut Korrell Johanneshof

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Lage / Winzer / Ort	Rebsorte	Prädikat	Süße	Flasche [l]	Alk. [Vol. %]	RZ [g/l]	Säure [g/l]	Preis [EUR]	Punkte
1	2009	Korell Johanneshof, Frühburgunder, "Johannes K."	Frühburgunder	QbA	trocken	0,75	13,5	2,3	4,1	14,00	15,30
2	2010	Korrell Johanneshof, Rosé	Spätburgunder, Portugieser, Schwarzriesling	QbA	halbtrocken	0,75	11,5			5,50	13,90
3	2010	Korrell Johanneshof, Weißwein	Weissburgunder, Grauburgunder, Riesling	QbA	trocken	0,75	12,5	7,9	7,2	5,80	13,97
4	2010	Korrell Johanneshof, Weißer Burgunder	Weißburgunder	QbA	trocken	0,75	12,5	8,0	7,5	6,80	14,70
5	2010	Korrell Johanneshof, Grauer Burgunder	Grauburgunder	QbA	trocken	0,75	12,5	6,9	7,1	6,80	14,67
6	2010	Korrell Johanneshof, Chardonnay	Chardonnay	QbA	trocken	0,75	12,5	8,8	7,4	8,50	15,10
7	2010	Korrell Johanneshof, Grauer Burgunder, "Johannes K."	Grauburgunder	QbA	trocken	0,75	13,0	7,8	7,0	11,80	15,53
8	2010	Korrell Johanneshof, Weißer Burgunder, "Johannes K."	Weißburgunder	QbA	trocken	0,75	13,5	8,4	7,2	11,80	15,83
9	2010	Korrell Johanneshof, Riesling, "Vom Tonmergel"	Riesling	QbA	trocken	0,75	12,0	9,0	7,8	6,80	15,03
10	2010	Kreuznacher St.Martin, "Johannes K."	Riesling	QbA	trocken	0,75	12,5	9,6	7,9	9,20	15,67
11	2010	Kreuznacher Paradies, "Goldkapsel"	Riesling	Spätlese	trocken	0,75	12,5	7,8	6,9	13,80	16,23
12	2002	Kreuznacher Paradies	Riesling	Auslese	edelsüß	0,75	8,0	110,0	8,2	9,00	16,87

# Weinprobe vom 14.07.2011 - Weingut Kruger-Rumpf

## Präsentiert und moderiert durch Georg Rumpf vom Weingut Kruger-Rumpf

In der Fortsetzung unserer Nahe-Proben-Reihe war diesmal das Weingut Kruger-Rumpf aus Münster-Sarmsheim bei uns zu Gast. Die Weinprobe wurde von Georg Rumpf präsentiert, der inzwischen zusammen mit seinem Vater Stefan Rumpf das Weingut führt.

Der Weinbau hat in der Familie seit 1708 Tradition. Bis 1984, als Stefan Rumpf das Weingut von seinen Eltern übernahm, wurden die Weine überwiegend im Fass vermarktet. Stefan Rumpf stellte den Betrieb auf Selbstvermarktung um und gliederte dem Weingut eine Weinstube an, die übrigens laut „Der Feinschmecker“ zu den 300 besten Gasthäusern auf dem Lande gehört. Heute erfolgt der Weinverkauf zu 35 % direkt an den Endverbraucher, zu 35 % an die Gastronomie und zu 30 % über den Export (u. A. Nordamerika und Skandinavien).

Die Weinberge liegen in den Münster-Sarmsheimer Lagen Pittersberg (5,5 ha, Devon-Schiefer), Dautenpflänzer (1,7 ha, Quarzitverwitterung mit Löß-Lehm), Rheinberg (1,9 ha, überwiegend Quarzit und Schiefer), Kapellenberg (4 ha, Quarzitverwitterung mit Löß-Lehm) sowie dem Dorsheimer Burgberg (0,8 ha, Lehmboden mit Schiefer und Quarzit). Dazu kommt noch im Anbaugebiet Rheinhessen eine Lage im Binger Scharlachberg (1 ha, Quarzitverwitterung mit Schiefer).

Die Rebfläche beträgt ca. 25 ha und ist zu 70 % mit Riesling bestockt, darunter über 50 Jahre alte Rebstöcke in den Lagen Pittersberg und Dauterpflänzer. Jeweils 10 % sind mit Weißburgunder und Silvaner bepflanzt. Die Burgundersorten Grauburgunder, Frühburgunder und Spätburgunder, sowie Chardonnay, Scheurebe und Gewürztraminer runden das Sortiment ab.

Das Weingut ist seit 1992 Mitglied im VDP. In den aktuellen Ausgaben vom Gault Millau Wein Guide Deutschland hat das Weingut 3 Trauben und im Eichelmann Deutschlands Weine 4 Sterne. Daneben hat das Weingut bei diversen Wettbewerben viele Auszeichnungen und Preise gewonnen.

Die Probe begann mit einem 2010er Weißer Burgunder, trocken, ein gradliniger und unkomplizierter Wein, der zu 80 % im Edelstahl und zu 20 % im 1.200 l Holzfass ausgebaut wurde. Darauf folgte ein Weißer Burgunder „S“, trocken, ebenfalls aus dem Jahr 2010. Hierfür wurden die Trauben der gleichen Anlage ca. 1 bis 2 Wochen später gelesen, die durch die längere Zeit am Stock eine höhere Reife hatten. Beim Ausbau gaben die längere Maischestandzeit sowie der Ausbau im großen Holzfass (2 bis 4 Jahre alt) dem Wein

ein größere Tiefe, aber auch, wie bei der Probe angemerkt wurde, noch deutlich spürbare Holznoten. Beide Weine überzeugten durch ihre Frische und Frucht.

Als dritter Wein folgte ein 2010er Münsterer Silvaner, trocken. Ein Wein, der durchaus begeistern konnte und seinen eigenen Charakter hat. Die alten Reben (Mitte der 50er Jahre gepflanzt) sowie die langsame Gärung und der Ausbau im großen alten Holzfass geben dem Wein einen kräftigen und doch schmelzigen Ausdruck.

Die nächsten Weine sollten die große Bandbreite der Rieslinge des Weingutes präsentieren.

Das Weingut hat dafür ein vierstufiges Qualitätssystem aufgebaut:

- Terroirweine (ohne Lagenbezeichnung),
- Ortsweine (ohne Lagenbezeichnung)
- klassifizierte Lagenweine
- „Große Gewächse“ mit Lagenbezeichnung

Dieser Probenteil begann mit 2010er Quarzit Riesling, trocken, eine Cuvée aus 2 Lagen (Kapellenberg und Dautenpflänzer). Dieser Wein wird trotz aller Jahrgangsunterschiede mit einer gewissen Geschmackskonstanz abgefüllt. Dies soll durch die unterschiedlichen Anteile von im Edelstahl (80 - 90 %) sowie im großen Holzfass ausgebauten Weinen erreicht werden. Bei diesem Wein gab es eine längere Diskussion, insbesondere wegen des Ziels, hier quasi einen Markenwein zu schaffen. Darauf folgte ein 2010er Münsterer Riesling, trocken, sowie ein 2010er Pittersberg Riesling, ebenfalls trocken. Beide Weine konnten durch ihre schöne Frucht und Harmonie überzeugen. Als krönender Abschluss in der Reihe der trockenen Rieslinge folgten zwei „Große Gewächse“ - ein 2009er Pittersberg Riesling sowie ein 2009er Dautenpflänzer Riesling. Diese beiden Weine stellten, wie nicht anders zu erwarten war, den Höhepunkt der Probe der trockenen Rieslingweine dar. Beide Weine überzeugten durch ihre Würze, intensive Fruchtaromen und Fülle, zwei wahre große Gewächse. Darauf folgte ein 2010er Dautenpflänzer Riesling, feinherb. Dieser Wein konnte durch seine

wunderschöne Balance zwischen Säure und einer feinen Restsüße sogar eingefleischte ‚Trockentrinker‘ in der Probenrunde für sich gewinnen. Mit dem nächsten Wein, einem 2009er Binger Scharlachberg Riesling Spätlese, erfolgte ein Ausflug nach Rheinhessen. Dieser Wein präsentierte sich würzig und kraftvoll sowie mit einer reifen Frucht. Den Abschluss der Rieslingprobe bildete eine 2009er Pittersberg Riesling Auslese, ein Wein, der neben der Süße noch ein feines Säurespiel hatte. Dieser Wein wurde von Parker mit 93 Punkten bewertet.

Last but not least wurde die Probe mit einem 2009er Spätburgunder „M“ abgeschlossen. Seit 2002 wird neben den Weißweinen in dem Weingut auch Rotwein erzeugt. Die Weine werden zu 100 % im Barrique (Erst-, Zweit- und Drittbelegung) ausgebaut. Dieser Wein, obwohl noch viel zu jung, hatte bereits eine gute Konzentration, rote Früchte in der Nase und einen dezenten Johannisbeerton. Die Bewertung für diesen Wein erreichte mit 16,28 Punkten als Mittelwert die höchste Punktzahl des Abends, was aber auch daran gelegen haben mag, dass nicht alle Probenteilnehmer diesen Wein bewertet hatten.

Damit ging ein gelungener Abend zu Ende, der uns die durchgängig hohe Qualität der Weine eindrücklich demonstrierte. Mit Georg Rumpf hatten wir einen Referenten, der uns die Philosophie ‚seines‘ Weinguts mit entsprechendem Engagement und natürlich auch der dazugehörigen Sachkenntnis vorstellte. Dafür möchten wir ihm ganz herzlich danken

Verfasser: Christian Beyer

Weingut Kruger-Rumpf, Münster-Sarmsheim

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein	Rebsorte(n)	Flasche	Alk. [Vol.%]	Preis [EUR]	Punkte
1	2010	Weißer Burgunder, trocken	Weißburgunder	0,75	12,5	7,00	14,19
2	2010	Weißer Burgunder, trocken Silberkapsel	Weißburgunder	0,75	13,0	12,50	14,94
3	2010	Münsterer Silvaner, trocken	Silvaner	0,75	12,5	9,50	14,78
4	2010	Quarzit Riesling, trocken	Riesling	0,75	12,5	6,70	14,22
5	2010	Münsterer Riesling, trocken	Riesling	0,75	12,5	8,00	14,81
6	2010	Pittersberg Riesling, trocken	Riesling	0,75	12,5	12,00	15,06
7	2009	Pittersberg Riesling GG	Riesling	0,75	13,5	20,00	16,24
8	2009	Dautenpflänzer Riesling GG	Riesling	0,75	13,0	20,00	16,12
9	2010	Dautenpflänzer Riesling, feinherb	Riesling	0,75	12,5	13,00	15,19
10	2009	Binger Scharlachberg Riesling Spätlese	Riesling	0,75	8,5	10,50	15,74
11	2009	Pittersberg Riesling Auslese	Riesling	0,75	8,0	21,00	15,36
12	2009	Spätburgunder "M"	Spätburgunder	0,75	13,5	18,00	16,28

# Weinprobe vom 11.August 2011 - Blindprobe Weißburgunder

## Zusammengestellt und moderiert von Axel Daub und Wolfgang Klug

Da hatten wir uns einer Herausforderung gestellt: eine Blindprobe von 14 Weißburgundern aus den verschiedensten Anbaugebieten Deutschlands aber auch aus den europäischen Nachbarländern. Alle waren gespannt wie wir uns dabei schlagen. Axel Daub und Wolfgang Klug hatten diese Probe mit viel Engagement vorbereitet. Axel Daub hatte dankenswerter Weise die Rolle des Kellermeisters übernommen und Wolfgang Klug, der die Probe leitetet, setzte ein ‚Pokerface‘ auf und auch mit verschiedensten (Fang-) Fragestellungen war nichts Verräterisches aus ihm herauszubekommen.

Zur Weißburgunder Traube ist bekannt, dass diese wohl durch Mutation aus dem Grauburgunder entstanden ist, der seinerseits aus dem roten Spätburgunder mutiert ist. Als Pinot Blanc ist die Traube bereits seit dem 14. Jahrhundert in Frankreich, Burgund, erwähnt. Weltweit wird auf ca. 17.000 ha Weißburgunder angebaut. Die größte Verbreitung hat der Pinot Bianco in Italien (ca. 6.850 ha) – dabei Südtirol mit 475 ha (2009) -, in Deutschland (ca. 4.000 ha), in Österreich (ca. 3.000 ha) und in Frankreich (ca. 1.400 ha).

In Deutschland verteilen sich die Mengen wie folgt (Stand 2010):

Baden 1.228 ha, Rheinhessen 959 ha, Pfalz 955 ha, Mosel 268 ha, Nahe 238 ha, Franken 133 ha, Saale-Unstrut 92 ha, Württemberg 87 ha, Sachsen 58 ha, Rheingau 43 ha, Hess. Bergstraße 18 ha, Mittelrhein 13 ha und Ahr 12 ha.

Als Charaktereigenschaften werden beim Weißburgunder zunächst eine wesentlich geringere Säure als bei Rieslingweinen genannt und eine relativ neutrales Aroma. Bei entsprechender Reife können jedoch außergewöhnlich finessenreiche und fruchtige Weine entstehen, die gelegentlich auch leicht nussig sein können. Die Frucht erinnert an reife Äpfel, Banane und Aprikosen.

Mit solchen Kenntnissen starteten wir mit dem ersten Wein. Auf den Jahrgang, in diesem Fall 2010, konnte man sich schnell einigen. Wir schmeckten Ananas, Banane – harmonische Säure, leichte Holznoten - als erster Tipp wurde Baden als Herkunftsregion genannt – aber zur Überraschung fast aller: es war ein Weißburgunder von der Mosel vom Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, ein reines Rieslingweingut, das für diesen Wein die Trauben von der Obermosel zukaufft und dann noch eine Teilpartie in das Große Holzfass legt. Das Weingut ist das älteste im Gebiet Mosel-Saar-Ruwer, wurde bereits 1349 erstmalig urkundlich erwähnt, hat seit 1746 seinen Sitz im Palais Kesselstadt und betreibt seine Kellerei seit 1987 auf Schloß Marienlay in Morscheid (Ruwer).



Beim nächsten Wein machte die Jahrgangszuordnung wieder die geringsten Probleme, ebenfalls 2010. Wir fanden in der Nase Grapefruit, dann eine vordergründige Säure - vermissten aber Fülle und ordneten den Ausbau im Stahltank zu. Aber auch hier, der Tipp Franken, vom Weingut Brennfleck, kam nur sehr verhalten. (Wir hatten im letzten Jahr, am 15.04.2010, bei der Vorstellung des Weingutes Brennfleck die Gelegenheit, den Jahrgang 2009 dieses Weißburgunders zu verkosten; dieser wurde damals mit 14,52 Punkten - 2010 nur mit 13,67 - bewertet). Bei dem Weingut Brennfleck wird seit 1851 Weinbau betrieben, heute auf 24 ha und zugekauft werden noch Trauben von weiteren 12 ha. Zu erwähnen ist noch, dass das Weingut Brennfleck Mitglied von ‚Frank und Frei‘ ist.

Die Probe wurde mit einem Wein fortgesetzt, der uns in der Nase etwas mostig vorkam mit sehr milder Säure – die Frage nach Entsäuerung war gestellt und damit waren wir auch schnell wieder beim Jahrgang 2010. Eine Zuordnung fiel schwer und das Elsass hatten wir nicht in der engeren Wahl. Erzeugt wurde der Wein von der Cave Vinicole d'Ingersheim, die seit fünfzehn Jahren von Direktor Pascal Keller und Önologe Pierre Sibille geleitet wird. Der Schwerpunkt der Kooperative liegt dabei auf der Weißweinbereitung. Um ein Maximum an Aromen zu bewahren, wird eine möglichst schnelle Handhabung des Leseguts verlangt, die gesamte Vinifikation ist auf die Fruchtigkeit ausgerichtet. Wir konnten diese leider nicht nachempfinden, und so erhielt dieser Wein an dem Abend die niedrigste Bewertung.

Der vierte Wein kam sehr säurebetont, schmeckte nach grünem Apfel aber mit wenig Fülle am Gaumen, auch hier konnten wir keine spontane Zuordnung treffen. Dass es sich dabei um einen Wein der Domäne Wachau der Qualitätsstufe Federspiel aus dem Jahr 2010 handelte, war dann doch eine Überraschung. Etwa 440 ha der Weinberge im Weltkulturerbe Wachau mit ihren Trockensteinmauern und steilen Terrassenlagen werden von den Mitgliedern der Qualitätsgenossenschaft (ca. 750 Winzer) bewirtschaftet: Das sind rund 40 % der Ernte der Wachau.

Beim Wein Nr. 5 fanden wir zunächst noch etwas grüne Töne in der Nase, die aber, wenn der Wein etwas Luft bekam, sich zu Tönen reifer Früchte entwickelte. Auch hier gelang die Zuordnung erst im zweiten Anlauf: die Herkunft war das Weingut Kurz-Wagner aus Talheim, Württemberg, und der Wein (Jahrgang 2010) stammte vom Talheimer Schloßberg. Das Weingut, 14 ha, wird seit 3 Generation (1964 gegründet) betrieben und erzeugt ausschließlich Gutsweine.

Im Wein Nr. 6, ebenfalls Jahrgang 2010, entdeckten wir deutliche Ananastöne und angenehme Mineralik bei einer angenehmen Säure. Dieser Wein fand große Zustimmung und der Ausbau im großen Holzfass unterstützte die reifen Noten. Wieder einmal lagen wir mit unseren Tipps: ‚Südpfalz‘, ‚Rhein Hessen‘ nicht richtig. Wie sich dann aufklärte, basierte die Mineralik auf den vulkanischen Verwitterungsböden mit Lößlehm des Weingutes Dönnhoff von der Nahe, einem Weingut mit 29 ha. Die Erträge liegen bei 59 hl/ha und es gilt als eines der (das?!) führenden Weingüter der Nahe.

Auch Wein Nummer 7 fand regen Zuspruch. Wir fanden Vanilletöne – schlossen auf Holzeinsatz und lagen damit auch richtig. Wir hatten einen 2010er Weißburgunder vom Weingut Wittmann aus Rheinhessen im Glas, bei dem überwiegend Holzfaßausbau angewandt wird. Beim Weingut Wittmann (Kellermeister: Philipp Wittmann - VDP-Vorsitzender in Rheinhessen) mit 25 ha Anbaufläche und einem Durchschnittsertrag von 55 hl/ha ist seit 2003 die biodynamische Arbeitsweise eingeführt.

Mit Wein Nr. 8 hatten wir wieder einen 2010er Weißburgunder aus Österreich im Glas, diesmal aus Niederösterreich (Weinviertel), vom 16 ha großen Weingut Studeny in Obermarkersdorf. Vater, für den Weingarten verantwortlich, und Sohn, zuständig für die Bereiche Kellertechnologie und Vermarktung, betreiben gemeinsam das Weingut: Ihr Ziel ist, eigenständige charaktervolle Weine mit Tiefe zu produzieren, die einerseits den Sortencharakter optimal wiedergeben und andererseits die Gebietstypizität klar zum Ausdruck bringen.

Wein Nr. 9, ein Wein aus Rheinhessen aus dem Jahrgang 2009, erfreute uns mit Mineralik und einem langen Abgang. Er war beim Weingut Michael und Hans Fleischer, Mainz, auf Kalkgestein mit Lehm gewachsen. Die Familie betreibt seit 1742 Weinbau und bewirtschaftet derzeit 20 ha; der Durchschnittsertrag liegt bei 71 hl/ha.

Der Wein Nr. 10 stammte dann aus Baden vom Weingut Huber aus Malterdingen, dessen Hauptgewicht auf dem Spätburgunder liegt. Wir schmeckten einen schlanken Wein mit leichten Holztönen, vermissten aber Aromen und Mineralik. Wir waren etwas enttäuscht; wir hatten bei einem Badischen Weißburgunder aus dem Jahr 2009 mehr Fülle und Finesse erwartet.

Ebenfalls enttäuschend war Wein Nr. 11 als Vertreter von Südtirol. Der als Cuvée erzeugte ‚Strahler‘ aus dem Jahr 2009, eine Spezialität des Weingutes Stroblhof, wird als gemischter Satz (90 % Weißburgunder, 5 % Chardonnay und 5 % Grauburgunder) angebaut. Der Stroblhof - Hotel, Restaurant und 3,5 ha großes Weingut - liegt in Eppan und die Reben werden in 600 m Höhe angebaut. Leider fehlten dem Wein Frische und Fülle, was sich auch in einer schwächeren Bewertung ausdrückte.

Wir setzten die Probe mit einem von Geschmack sehr typischer Vertreter der Weißburgunder fort, der bei feingliedriger Struktur neben schönen Fruchtaromen noch intensive Holztöne aufwies. Er erfüllte wohl die Vorstellungen der meisten Weinschwester und -brüder an einen Weißburgunder, denn er erhielt die höchste Bewertung. Der Wein aus dem Jahr 2010 stammte vom 9,5 ha großen Weingut Lindenhof aus Windesheim an der Nahe. Das Weingut betreibt Ertragsreduzierung (Ausdünnen), differenzierte Handlese, baut einen Teil seiner Weine im Barrique aus und kommt auf einen Ertrag von 54 hl/ha.

Wein Nr. 13 aus dem Jahr 2009 stellte sich nicht als klassischer Vertreter seines Anbaugebietes dar. Es kamen daher nur sehr zögerliche Hinweise, dass dieser Wein von der Pfalz sein könnte. Er stammte vom Weingut Karlheinz Becker aus Heuchelheim-

Klingen. Das nur 10 ha große Gut war früher ein landwirtschaftlicher Gemischtbetrieb mit Fassweinvermarktung. Heute werden 2/3 der Produktion als Flaschenwein vermarktet. Rotweine nehmen inzwischen 30% der Rebfläche ein.

Mit dem letzten Wein kamen wir nochmals nach Südtirol, diesmal in den Vinschgau, und wir verkosteten einen 2010er Weißburgunder vom Weingut Unterortl, in Kastelbell. Das Weingut, das Reinhold Messmer gehört und seit 1992 von der Familie Aurich bewirtschaftet wird, liegt unterhalb von Schloss Juval. Die Steilheit dieser Hügel von Juval erlaubt nur minimalen Einsatz von Maschinen, so dass die Bearbeitung zum größten Teil in Form von Handarbeit bewältigt wird. Das einmalige Kleinklima mit hohen Tagstemperaturen, kühlen Nächten und viel Luftbewegung trägt dazu bei, besonders fruchtbezogene Qualitätsweine zu produzieren.

Alle Teilnehmer waren erfreut über die gezeigte Bandbreite an Mineralik, Aromen und Nachhaltigkeit, die bei dieser einen Rebsorte zu finden ist. Dies ist einmal bedingt durch Böden und Klima, wird aber dann auch durch Weinbergarbeit und Ausbau im Keller geprägt. Für die Zusammenstellung dieser Probe nochmals ein herzliches Dankeschön den Ausrichtern Axel Daub und Wolfgang Klug und die einhellige Meinung des Kreises war: **mehr Proben dieser Art!**

Verfasser: Carla und Christian Beyer

## Blindprobe Weißburgunder

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Bereich / Boden	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Prädikat	Rebsorte(n)	Alk. [Vol.%]	Säure [g/l]	RZ [g/l]	Flasche [l]	Preis [EUR]	Punkte
1	2010	<b>Mosel</b> (Devonschiefer - Verwitterung)	Weißburgunder "RK" trocken Reichsgraf von Kesselstadt, Morscheid	QW	Weißburgunder	12,0	6,3	8,3	0,75	7,40	14,31
2	2010	<b>Franken</b> (Muschelkalk, Lößlehm)	Sulzfelder Cyriakusberg trocken Brennfleck, Sulzfeld	Kabinett	Weißburgunder	12,0	7,5	3,4	0,75	9,08	13,67
3	2010	<b>Elsass</b> (Sand, Lehm, Kalk)	"Jean Geiler" Trocken Vignerons Reunis, Ingersheim, Haut-Rhin	AC	Pinot Blanc	12,0	6,5	6,3	0,75	6,20	12,64
4	2010	<b>Wachau</b> (Urgestein)	Terrassen Federspiel trocken Domäne Wachau, Dürnstein	QW	Weißburgunder	12,0	7,4	2,8	0,75	7,60	13,33
5	2010	<b>Württemberg</b> (Keuperverwitterung, Sand, Lehm)	Talheimer Schloßberg Wgt. Kurz-Wagner, Talheim	QW	Weißburgunder	12,5	6,2	5,1	0,75	5,20	13,50
6	2010	<b>Nahe</b> (vulkanischer Verwitterungsboden, Lößlehm)	Weißburgunder trocken Wgt. Dönnhoff, Oberhausen	QW	Weißburgunder	12,5			0,75	9,95	14,81
7	2010	<b>Rheinhessen</b> (Tonmergel, Kalkstein, Löß, Ton)	Weißburgunder trocken Wgt. Wittmann, Westhofen	QW	Weißburgunder	12,5			0,75	9,75	14,69
8	2010	<b>Niederösterreich</b> (Urgesteinsverwitterung)	Nussberg trocken Wgt. Studeny, Obermarkersdorf	QW	Weißburgunder	13,0			0,75	7,50	14,28
9	2009	<b>Rheinhessen</b> (Kalkstein mit Lehm)	Spätlese trocken Wgt. Michael + Hans Fleischer, Mainz	Spätlese	Weißburgunder	13,0	7,1	4,0	0,75	5,25	14,39
10	2009	<b>Baden</b> (Muschelkalkverwitterung)	Weißburgunder trocken Wgt. Huber, Malterdingen	QW	Weißburgunder	13,0	6,4	2,7	0,75	13,00	14,28
11	2009	<b>Südtirol</b> (Porphy, Sandstein, Lehm)	Strahler Wgt. Stroblhof, Eppan	DOC	Weißburgunder (90%) Chardonnay (5%) Grauburgunder (5%)	13,5	6,0	2,8	0,75	9,90	13,53
12	2010	<b>Nahe</b> (Grauschiefer, Sandstein, Lehm)	Weißburgunder trocken Wgt. Lindenhof, Windesheim	QW	Weißburgunder	13,5	7,3	6,1	0,75	11,50	15,11
13	2009	<b>Pfalz</b> (Tonige Erde, Feiner Kalkstein)	Heuchelheimer Herrenpfad Wgt. Karlheinz Becker, Heuchelheim-Klingen	QW	Weißburgunder	13,5			0,75	6,90	14,44
14	2010	<b>Vinschgau</b> (Urgesteinsverwitterung)	Castel Juval Wgt. Unterortl, Kastelbell (Reinhold Messner)	DOC	Weißburgunder	14,0			0,75	11,69	14,58

## Weinprobe vom 08. September 2011 – Weingut Dr. Crusius

Das Weingut Crusius liegt im 600 Seelendorf Traisen - fast am Ende der Welt, aber dafür kommen von hier einige der besten Weine der Nahe.

In den 60'iger Jahren hatte der Betrieb 10 ha landwirtschaftliche Fläche, davon 7 ha Reben. Inzwischen wird nur noch Wein angebaut und die Weinbergsfläche hat sich auf 17 ha erhöht. 1982 ist Peter Crusius nach erfolgreichem Önologie-Studium in den elterlichen Betrieb zurückgekehrt und hat ab 1991 die alleinige Verantwortung übernommen. Mit seiner Frau und einem fest angestellten Mitarbeiter wird das Weingut bewirtschaftet. Zusätzliche Arbeiten werden mit Saisonarbeitern durchgeführt.

65% der Fläche ist mit Riesling, 20% mit Weißburgunder bestockt, den Rest teilen sich Burgundersorten wie Grauburgunder, Auxerrois, Spätburgunder, Frühburgunder und Schwarzriesling sowie Müller Thurgau. Anfangs war das Weingut ein reiner Weißweinbetrieb. 1984 pflanzte man Spätburgunder und Schwarzriesling, aus denen aber vorerst nur Rosè hergestellt wurde.

Erst 1999 konnte in zusätzliches Gerät für eine Entrappung und für Maischetanks investiert werden. Heute werden alle Rotweine in kleinen 300-l Eichenfässern ausgebaut, von denen ca. 15% neu sind.

Ein 2009'er Traiser Spätburgunder war unser erster und einziger Rotwein. Ein sauberer, pflaumig kirschiger Spätburgunder mit leicht buttrigen und kräutrigen Beiton. Er fand die Zustimmung der Verkoster.

Von nun an folgten die Weißweine.

Ein 2010'er Cuvee aus 60% Weißburgunder und 40% Auxerrois. Ziel dieses Cuvees war nicht die „Restverwertung“, sondern den etwas neutraleren, aber mit mehr Fruchtsäure versehenen Weißburgunder mit dem würzigen, etwas säurearmen Auxerrois zu kombinieren. Herausgekommen ist ein sehr harmonischer, würziger Wein, der sich gut als Begleiter zum Essen eignet.

Der nächste Wein, ein 2010'er Weißburgunder „EC“ stammt aus stärker ertragseduzierten Anlagen, hat weniger Restsüße und wirkt dadurch cremiger. Wie die Spätburgunder und Grauburgunder stammt auch dieser Weißburgunder aus Parzellen der Lage Rothenfels mit höherem Lehmanteil. Ein sehr gradliniger, klarer Weißburgunder mit kräftiger, aber gut integrierter Fruchtsäure.

Der erste Riesling unserer Probe, ein 2010'er Traiser Riesling stammt, wie der Name schon sagt, aus den verschiedenen Traiser Ortstagen. Ein sauberer, weicher, etwas leichter strukturierter Riesling.

Die Steigerung war dann der 2010'er Riesling „Vom Fels“ aus der Lage Rothenfels, der früher als Kabinett mit Lagenbezeichnung geführt wurde. Durch die Vorgaben des VDP, Ortstagen bei trockenen Weinen nur den Großen Gewächsen zu geben, musste dieser Wein umbenannt werden und wird jetzt als „Vom Fels“ vermarktet. Dieser Riesling zeigte deutlich mehr Struktur als sein Vorgänger und dafür wurde er einen halben Punkt besser bewertet.

Zur Weinbereitung gab es noch einige Informationen, so wurde für alle Rieslinge 2010 eine Doppelsalz-Entsäuerung notwendig. Die

Trauben hatten durch die kühlen Nächte eine intensive Frucht-Aromatik bekommen, aber gleichzeitig war der Säureabbau in den Trauben stark vermindert. Durch den trockenen Ostwind im Oktober wurden die Trauben weiter konzentriert - was nicht nur Zucker und Extrakt erhöhte, sondern ebenfalls die Fruchtsäure.

Nun folgten zwei trockene 2010'er Lagenweine:

Ein Riesling aus der Lage „Norheimer Kirschheck“ und „Schlossböckelheimer Felsenberg“. Beim Kirschheck stehen die Reben auf Tholeyer Schiefer, einem Sedimentgestein mit Sandeinlagerung. Ausgebaut wurde er nur im Stahltank.

Beim Felsenberg stehen die Reben auf Melaphyr, einem schwarzen Porphyrit mit Mineraleinschlüssen. Ausgebaut wurde der Wein im Stahltank und großen Holzfass (600 - 1200 l).

Das Lager der Verkoster war bei diesen beiden Weinen gespalten, dem einen Teil gefiel der zartere, elegantere und mineralische „Norheimer Kirschheck“ besser, dem anderen Teil der etwas wuchtigere, fülligere „Schlossböckelheimer Felsenberg“.

In der Wertung konnte sich das Kirschheck knapp mit 0.06 Punkten vor den Felsenberg setzen.

Der Abschluss der trockenen Rieslinge markierte das 2010'er Große Gewächs vom Rothenfels. Ein wirklich großer, nachhaltiger Riesling, der noch viel zu jung ist, um seine Feinheiten auszuspielen. Ihm wird sicher eine große Zukunft bevorstehen. Die hohe Bewertung durch die Teilnehmer deutet darauf hin.

Nach den trockenen Weinen, kamen wir zu den restsüßen Rieslingen. Den Anfang machte der halbtrockene „Riesling XX“. (Peter Crusius mag nicht Bezeichnungen wie halbtrocken und versteckt den Restzucker lieber in Römischen Zahlen. So steht XX für 20,5 g Restzucker.) Nach dem Großen Gewächs erwarteten wir einen „Reparaturwein“, aber dieser Riesling besaß trotzdem seinen eigenen Charakter. Kein großer Wein, aber sauber, frischfruchtig, mit feiner Fruchtsäure und zarter Süße. Ein Wein der sich gut als Begleiter zu asiatisch gewürzten Speisen eignet.

Zum Abschluss gab es zwei edelsüße Weine:

Eine 2010'er Spätlese aus dem Traiser Rothenfels und eine 2009'er Auslese aus dem Schlossböckelheimer Felsenberg.

Auch hier war das Lager der Verkoster gespalten. Der einen Gruppe gefiel am „Rothenfels“ die Eleganz und die frische Fruchtsäure, der anderen Gruppe beim „Felsenberg“ die vollere, dichtere Struktur und die weichere Fruchtsäure .

Hier konnte sich die Spätlese knapp mit 0.08 Punkten vor die Auslese setzen. (Wobei die Spätlese eigentlich auch eine Auslese ist)

Mit dieser Verkostung haben wir unseren diesjährigen Schwerpunkt, das Anbaugebiet Nahe, abgeschlossen. Wir erlebten einen würdigen Abschluss mit detaillierten Informationen und einer hochkarätigen Weinprobe.

Verfasser Dieter Ockelmann

Präsentation des Weingutes Dr. Crusius

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Lage / Winzer / Ort	Prädikat	Rebsorte	Flasche [ l ]	Alk. [Vol. %]	RZ [g/l]	Säure [g/l]	Preis [EUR]	Punkte
1	2009	Traiser Spätburgunder Rotwein, trocken	QbA	Spätburgunder	0,75	14,0	0	3,8	9,50	14,74
2	2010	Traiser Weißburgunder & Auxerrois, trocken	QbA	Weissburgunder 60%, Auxerrois 40%	0,75	12,5	8,4	6,6	7,80	14,08
3	2010	Traiser Weißburgunder "EC", trocken	QbA	Weissburgunder	0,75	13,0	7,9	6,9	12,00	14,58
4	2010	Traiser Riesling, trocken	QbA	Riesling	0,75	12,5	8,8	8,1	7,50	14,21
5	2010	Riesling "Vom Fels", trocken	QbA	Riesling	0,75	12,5	9,3	8,5	9,80	14,82
6	2010	Norheimer Kirschheck, trocken	QbA	Riesling	0,75	12,5	5,8	8,8	12,00	15,11
7	2010	Schloßböckelheimer Felsenberg, trocken	QbA	Riesling	0,75	13,0	7,3	7,8	12,00	15,05
8	2010	Rothenfels, "Großes Gewächs", trocken	QbA	Riesling	0,75	13,0	8,0	8,3	27,00	16,05
9	2010	CRUSIUS, Riesling XX	QbA	Riesling	0,75	11,5	20,5	7,8	5,90	14,16
10	2010	Traiser Rotenfels	Spätlese	Riesling	0,75	8,5	101	10,9	11,50	16,11
11	2009	Schloßböckelheimer Felsenberg	Auslese	Riesling	0,75	8,0	111	8,6	17,00	16,03

# Weinprobe vom 13. Oktober 2011 – Weine aus der St. Laurent-Rebe (Deutschland – Österreich)

Zusammengestellt und moderiert von Dieter Ockelmann

Mit viel Mühe hatte unser Bruderschaftsmeister **Dieter Ockelmann** diese Probe vorbereitet, inklusive ausführlichem Material für die Probeteilnehmer. Deshalb im Folgenden die Daten und Fakten zur Traube und den einzelnen Weingütern, von denen die zu verkostenden Weine stammten, - besonders für unsere externen Website-Besucher - in Kürze:

## *Zur Rebsorte:*

Die Herkunft dieser roten Traube ist nicht ganz gesichert. Sie stammt möglicherweise aus dem Elsass. Der Ort St. Laurent im Médoc steht jedenfalls nicht mit der Rebe im Zusammenhang, wie der französische Ampelograph Victor Vermorel (1848-1927) schon Anfang des 19. Jahrhunderts festgestellt hat. Um in dieser Frage mehr Klarheit zu erlangen, wurde im Jahre 2000 in Österreich eine DNA-Analyse durchgeführt, die schließlich die schon lange bestehende Vermutung bestätigte, dass es sich um eine Kreuzung zwischen dem Pinot Noir und einer weiteren, noch unbekanntem Sorte handelt.

Der Name weist auf den heiligen Laurentius hin, da die Trauben um seinen am 10. August herum auszureifen beginnen.

Synonyme sind z.B. Blauer Saint-Laurent, Chvartser, Laurenzitraube, Laurentztraube, Lorenztraube, Lovrenac crni, Lovrijenac, Pinot Saint Laurent, Saint-Laurent, Saint Laurent noir, Sankt Laurent, Sankt Lorentztraube, Sent Lovrenka, Svätovavrincecké, Szentlőrinc, Vavrinak.

Um die Mitte des 19. Jahrhunderts (1870?) wurde der St. Laurent durch den deutschen Apotheker und Weinbaupionier Johann Philipp Bronner aus Frankreich nach Deutschland eingeführt, von wo sich die Rebsorte ziemlich schnell in die Nachbarländer verbreitete. So kommt sie noch heute in Österreich relativ häufig vor. Insbesondere wurde sie dort vom Stift Klosterneuburg erstmals ausgepflanzt und verbreitet und bildet dort heute noch den Schwerpunkt der Rotweinerzeugung, besitzt das Stift doch immer noch die größte zusammenhängende Fläche von ca. 26 ha in der Thermenregion.

Wenn man bedenkt, dass der St. Laurent mit über 778 Hektar (Stand 2009) zu Buche steht, kann man getrost von einer „österreichischen Spezialität“ sprechen, zumal sie damit den Spätburgunder flächenmäßig schon überflügelt hat.



In Deutschland dagegen war diese Rebsorte lange Zeit Bestandteil des sog. gemischten Satzes im Weinbau. Mit Aufgabe dieser Anbaumethode ist die Sorte jedoch vom Aussterben bedroht gewesen (zw. 1950 und 1960 herum). Die restliche Rebfläche soll damals gerade noch 27 Hektar betragen haben, wenn überhaupt. Mit dem Anstieg der Rotweinnachfrage durch die Verbraucher gegen Ende des 20. Jahrhunderts kam allerdings auch diese alte Sorte zu neuen Ehren. Es kam förmlich zu einer Renaissance dieser Sorte in Deutschland, so dass wir es heute mit einer Pflanzfläche von ca. 670 ha in fast unveränderter Größe seit dem Jahr 2007 zu tun haben (= ca. 0,7% der deutschen Rebfläche). Beinahe jeweils zur Hälfte teilen sich rheinhessische und pfälzische Winzer diese Anbaufläche.

Nicht unerwähnt bleiben soll die Tatsache, dass es auch in Kroatien und Tschechien einige geringe Bestände gibt.

*Zu den Weingütern und den Weinen:*

lfd. Nr. 1): **Weingut Hirschhof, Walter und Tobias Zimmer, Westhofen**

Seit 1991 arbeitet dieses Gut ökologisch. (Ecovin)

Kellermeister: Tobias Zimmer

Jahresproduktion: 200.000 Flaschen insgesamt

Wir tranken einen **2009er** St. Laurent vom Westhofener Morstein. Dass dieses Weingut dem St. Laurent den gleichen Standort einräumt wie seinem hochgelobten Spätburgunder, belegt den Stellenwert, den dieses Weingut dem St. Laurent zugesteht. Dunkelrot mit violetten Farbtönen, eine leichte süßliche Note am Gaumen bei guter Struktur und schönem Beerenaroma.

Der Hauch von Banane, den einige Verkoster diesem Wein zugeschrieben hatten, warf die Frage nach einer „macération carbonique“ auf, einer Methode der Gärungsvorbereitung für hartbeerige Traubensorten, bei der die ganzen Beeren in einem sauerstofffreien Behälter einer bestimmten Menge von Kohlensäure ausgesetzt werden, so dass die Beerenhäute vor der Maischegärung schon aufbrechen und einen besseren Extrakt von Farbe und Aromen zulassen (häufig angewandt in Frankreichs Süden bei der hartnäckigen und widerspenstigen Carignan-Traube). Effekt: Bananen- und Kirschnoten. Diese Methode wäre auch bei der St-Laurent-Traube vorstellbar, da auch sie zu den hartbeerigen Trauben zählt und mit dieser Methode zum Lieferanten von frisch-fruchtigen Weinen werden kann – wenn es denn gewollt ist. Offen blieb aber die Frage, ob diese Methode in Deutschland überhaupt zulässig ist und wenn ja (ein Verbot fand sich nicht in den benutzten Quellen), ob dieses Weingut denn auch wirklich davon Gebrauch gemacht hat.

lfd. Nr. 2): **Weingut Becker Landgraf, Julia und Johannes Landgraf, Gau Odernheim**

Das Weingut wird in der vierten Generation von dem Winzerehepaar Julia Landgraf (geborene Becker) und Johannes Landgraf geführt.

Kellermeister: Julia und Johannes Landgraf

Jahresproduktion: 90.000 Flaschen, Fläche 9 ha

45% Riesling, 23% Spätburgunder; 11% Weissburgunder; 6% Grauburgunder; St.Laurent

Kalkmergel; Muschelkalk, Tiefgründiger Löss und Ton

Lagen: Gau Odernheimer Herrgottspfad, Rosenberg, Ölberg

Dem 2009er unter der lfd. Nr. 1 stand nunmehr ein **2007er** St. Laurent mit der Bezeichnung „Luca 1“ gegenüber. Deutlich gealtert, was schon an den Brauntönen im Glas zu erkennen war, allerdings auch insgesamt deutlich heller als die Nr. 1. Die reifen Töne setzten sich auch in der Nase fort zwar runder und weicher am Gaumen was Tannine und Struktur betraf, dafür aber dominierte eine sprittige oder brandige Note, wie einige Probennehmer ihre Eindrücke beschrieben.

lfd. Nr. 3): **Weingut Gallé, Klaus und Ortrud Gallé, Flonheim**

erst 1995 von Klaus und Ortrud Gallé (Inhaber) gegründetes Weingut;

Betriebsleiter und Kellermeister: Klaus Gallé; Verkauf: Ortrud Gallé;

Rebsortenspiegel: traditionell und international besetzt; Anbaufläche: 16 ha

Lagen: Uffhofener La Roche, Flonheimer Rotenpfad, Flonheimer Klostersgarten, Flonheimer Binger Berg, sowie in den Lagen Wöllstein, Pleitersheim und Badenheim;

Hier kam nun ein dunkler Stoff aus dem Jahrgang **2007** (!) ins Glas, mit violetten Reflexen, am Gaumen, dicht, mit mehr Holz als die Vorgängerweine. Schwarze Johannisbeere aber auch etwas kräuterige Anklänge begegneten uns. Alles in allem ein etwas schmeichelnder, schmelziger Wein, allerdings mit Charakter. Nicht zuletzt fanden einige Verkoster/innen auch Schoko und Kakao in diesem Wein. Vielleicht erklärt dies auch, dass dieser Wein mit 86 Punkten in den Listen der bekanntesten journalistischen Testern steht!

lfd. Nr. 4): **Weingut A. Christmann, Steffen Christmann, Neustadt-Gimmeldingen**

Die Weinberge wurden auf biodynamische Bewirtschaftung umgestellt.

Außenbetrieb: Martin Eller; Jahresproduktion: 120.000 Flaschen, Fläche 17,5 ha;

70% Riesling, 14% Spätburgunder, 8% Weissburgunder, 6% Grauburgunder

Lehm, toniger Sand, Mergelkalk, Buntsandsteinverwitterungsboden

Lagen: Ruppertsberger Reiterpfad, Königbacher Idig, Gimmeldinger Mandelgarten, Deidesheimer Langenmorgen

Es folgte ein **2008er** vom vorgenannten Weingut. Wer aber glaubte, dass dieser Wein jünger und frischer daherkommt als sein Vorgänger, der hatte sich getäuscht. In der Farbe schon leicht bräunlich und mit wässrigen Rändern versehen, ließ er eigentlich nicht viel Gutes erwarten. Auch am Gaumen bereits reife Noten allerdings verbunden mit der –wie sich herausstellen sollte- spitzesten

Säure im Glas während der gesamten Probe, die dem Wein aber keine genussreife Jugendlichkeit und Harmonie verlieh. Kurzer Abgang, übrigens.

*Anmerkung des Verf.:* bei einer verdeckten Probe wäre dieser Wein –da ohne Kenntnis des Erzeugers- punktemäßig nicht so gut weggekommen!!

**lfd. Nr. 5): Weingut Dreißigacker, Familie Dreißigacker, Bechtheim**

1728 gegründet. Seit dem Jahrgang 2007 werden die Weinberge ökologisch nach EU-Richtlinien bewirtschaftet.

Betriebsleiter: Frieder und Jochen Dreißigacker

Kellermeister: Jochen Dreißigacker

Jahresproduktion: 140.000 Flaschen, Fläche: 23 ha,

60% Riesling, 10% Spätburgunder, Weissburgunder, Grauburgunder, 5% Chardonnay

Lösslehm, Kalkmergel; Lagen: Bechtheimer Geyersberg, Hasensprung, Rosengarten

Auch von diesem Weingut wurde uns ein **2008er** eingeschickt, wie auch der nächste Wein unter der

**lfd. Nr. 6): Weingut Klein, Sieglinde und Gerhard Klein, Hainfeld**

Kellermeister: Peter Klein und Jürgen Wadle

Jahresproduktion: 160.000 Flaschen, Fläche: 20ha,

Schwerer Lehm, Löss, Schiefer

Lagen: Hainfelder Letten, Kapelle, Kirchenstück, Burrweiler Altenforst

Beide Weine –die Letzten aus deutschen Anbaugebieten, hier noch einmal ein **2008er**- waren deutlich dichter in Farbe und Struktur und mit mehr konzentrierter Frucht, die dem Holzeinsatz beim Ausbau des Weines gut standgehalten hatte. Hier hatten wir deutlich schwerere Kaliber im Glas, was sich auch in den Bewertungen zeigte.

Aber das war auch gut so, nämlich dass diese Weine hier am Ende der deutschen St. Laurent-Serie standen, denn auf diese Weise wechselten wir nun zu den österreichischen Vertretern mit einem relativ nahtlosen Übergang.

**lfd. Nr. 7): Weingut Familie Leth, Fels am Wagram (Wagram)**

Kellermeister Franz und Erich Leth

Eine Besonderheit ist der Rebweingarten mit ca. 220 verschiedenen Sorten;

Betriebsgröße: 42 Hektar; 70% weiß, 30% rot

Es begann gut mit dem **2009er** dieses Weingutes. Diese jahrgangsbedingte vergleichsweise jugendliche Frische in Farbe und Duft, wie auch die vordergründige aber schon fest installierte Note von roten Früchten, bei denen besonders die Kirsche hervorstach,

konnte uns schon beeindrucken. Dieser Wein überstieg den letzten deutschen St. Laurent vom Weingut Klein noch einmal um ein paar wenige Punkte hinter dem Komma.

Umso tiefer stürzten wir mit dem nächsten Wein, an den wir eigentlich große Erwartungen gestellt hatten.

lfd. Nr. 8): **Weingut Paul Achs, Paul Achs, Gols (Burgenland)**

2009 auf biologische Produktion umgestellt

Kellermeister Paul Achs

Jahresproduktion: 100000 Flaschen,

Fläche: 25 ha; 10% weiß, 90% rot

Von Achs tranken wir einen **2008er** – aber einen „Stinker“; beide Flaschen (A und B) mit nur marginalen Unterschieden-. Die Ursache war so jetzt nicht auszumachen. Man hätte hierzu den Winzer befragen müssen. Da war irgendetwas im Keller falsch gelaufen. Nicht, dass er ungenießbar gewesen wäre, aber es machte auch keine große Freude, ihn zu trinken. Und so wurde dieser Wein auch punktemäßig ziemlich abgestraft.

Auch vom nächsten Weingut hatten wir uns eigentlich mehr versprochen, wird dieses Weingut doch überall noch als Geheimtipp gehandelt und gilt allgemein als Aufsteiger:

lfd. Nr. 9): **Weingut Rosi Schuster, St. Margarethen (Burgenland)**

Kellermeister: Hannes Schuster

Jahresproduktion: 40000 Flaschen,

Fläche: 11 ha; ca. 90% rot (Blaufränkisch und St. Laurent) zzgl. kleinerer Flächen Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt und weiße Sorten

Lagen in St. Margarethen und Zagersdorf,

Der **2008er** von diesem Weingut hatte einen eher krautigen Charakter, und hinterließ einen etwas animalischen Eindruck (Zitat: „...aus dem Pferdestall...“). Unharmonisch. Auch wenn dies möglicherweise nur der „kleine Vertreter“ von den 4 auf diesem Weingut ausgebauten Weinen aus dieser Traube ist, so ließ dieser Wein uns doch mit einem Fragezeichen auf den Gesichtern zurück. „Schwaches Bild“ war einer der Kommentare und da konnte man nur noch zustimmen....Aber immer noch besser als der von Paul Achs. Soviel muss man zugestehen.

lfd. Nr. 10): **Weingut Aumann, Leo Aumann, Tribuswinkel (Thermenregion)**

Kellermeister Leopold Aumann

Betriebsgröße: 30 Hektar; 30% weiss, 70% rot

Was sagt das Weingut selbst zum eigenen Wein: „Die Lagerung vollzog sich 7 Monate in kleinen Fässern aus französischer Eiche. Kräftige dunkelrote Farbe, sehr feiner, fruchtiger Weichselduft. Dicht, intensiv mit guter Struktur. Topwein, der über eine gute Lagerfähigkeit verfügt.“ – Kurze Antwort: Stimmt! Ergänzungen aus den Reihen der Verkoster: Noten von Rauch, fast schon verbranntes Holz (vom Toasting der Holzfässer, obwohl nur Zweitbelegung??) Ich selbst würde ihn auch mal mit einer leichten Zigarre zusammentreffen lassen. Kommt auf einen Versuch an, der aber gelingen könnte. Schließlich hat Herr Würz auf seinem Rheinhessen-Festival vor Jahren schon Zigarren und Weißweine aufeinander losgelassen. Ist auch gutgegangen.

lfd. Nr. 11): **Weingut Pöckl, Josef Pöckl, Mönchhof (Burgenland)**

Kellermeister und Betriebsleiter: René Pöckl

Betriebsgröße: 32 ha; 99% rot, gute Süßweine

Rieden Kaiserberg, Kreuzjoch, Kurzbühl, Langberg, Pohnbühl, Rappühl und Wiesacker

Jeder denkt natürlich sofort an den „Admiral“, der allerdings mit dem hier verkosteten **2007er** St. Laurent nichts zu tun hat. Aber Rotwein machen sie schon gut, auf diesem Weingut. Denn auch dieser St. Laurent aus einer 10-jährigen Anlage stand im Glas mit rubin-granat-roter Farbe und violetten Reflexen. In der Nase Duft von schwarzen Weichselkirschen - und vielleicht auch Zwetschke? Die ihm von Peter Moser im Falstaff 2008/09 bestätigte lebendige Säurestruktur wird ihn sicher auf diesem Qualitätsniveau noch ein paar Jahre weitertragen. Es sei ihm gegönnt! Jetzt und auch hoffentlich noch lange ein wahrhaft guter Vertreter seiner Klasse.

lfd. Nr. 12): **Weingut Gernot und Heike Heinrich, Gols (Burgenland/Leithaberg)**

Das Weingut ist biologisch zertifiziert, ebenfalls die Vertragswinzer

Alle Rotweine werden mindestens 1 Jahr im Holz ausgebaut, die Flächen in Jois (Leithaberg) gewinnen deutlich an Bedeutung.

Kellermeister: Gernot Heinrich, Harald Lehner

Betriebsgröße: 70 Hektar, 40 Hektar Zukauf; 1% weiß, 99% rot

Von den **2007er** Weinen im Reigen der St. Laurent-Weine war dieser wohl der schönste und stellte deshalb auch im Verbund **mit dem letzten** und einzigen **2006er** Wein, der

lfd. Nr. 13): **Weingut Beck, Judith Beck, Gols (Burgenland)**

2009 auf biologische Produktion umgestellt.

Kellermeisterin: Judith Beck

Jahresproduktion: 80000 Flaschen,

Fläche 15 ha; 15% weiß, 85% rot

- den Tagessieger!! Vor allem der Wein von Judith Beck überraschte mit vielschichtiger Struktur, Komplexität gepaart mit einer vollen Fruchtausbeute. Ein Wein, den man sich ertrinken musste, der nicht so vordergründig war, der sich dann aber großartig bedankte, wenn man ihn entdeckt hatte. Das war kein „Straight-Wine“. Im Glas entwickelte er sich so grossartig, dass man ihn eigentlich nicht austrinken wollte, weil man befürchtete, danach eine noch bessere, höhere Ebene zu verpassen.

So konnten wir am Ende der Probe auf eine tolle Zusammenstellung von St-Laurent-Weinen zurückblicken und selbstverständlich,

**JA**, - es gab eine Fraktionsbildung in deutsche und österreichische St-Laurent-Liebhaber und

**JA**, - es gab gute Gründe, sich beiden Fraktionen anzuschließen und

**JA**, - es kam auch wieder einmal die Diskussion auf, ob wir das Potential eines Weines bei dessen Bewertung mitberücksichtigen sollten.

.....

Ergebnis: unentschieden! – Bleibt nur zu sagen: Danke Dieter für diese Probe!

Verfasser: Wolfgang Klug

## Rebsortenprobe Sankt Laurent

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Winzer / Ort / Lage / Rebsorte	Prädikat	Land	Alk.	RZ [g/l]	Säure [g/l]	Preis [EUR]	Punkte
1	2009	Hirschhof, Westhofen St.Laurent, Westhofener Morstein	QbA	D, Rheinhessen, Wonnegau	13,0	2,2	5,2	5,50	13,70
2	2007	Becker Landgraf, Gau Odernheim St.Laurent, "Luca 1"	QbA	D, Rheinhessen, Bingen	13,0			8,80	13,89
3	2007	Galle, Flonheim St.Laurent	QbA	D, Rheinhessen, Bingen	13,0	2,6	4,3	11,80	14,20
4	2008	Christmann, Neustadt-Gimmeldingen St.Laurent	QbA	D, Pfalz, Mittelhaardt	13,1	0,1	5,6	11,50	14,05
5	2008	Dreissigacker, Bechtheim St.Laurent	QbA	D, Rheinhessen, Wonnegau	13,0	0,2	5,1	12,50	14,64
6	2008	Klein, Hainfeld St.Laurent "S"	QbA	D, Pfalz, Südl. Weinstraße	13,5	0,7	5,3	8,80	15,14
7	2009	Franz Leth, Fels am Wagram St.Laurent, "Reserve"	QW	A, Niederösterreich, Wagram	13,5	1,3	5,1	9,90	15,34
8	2008	Paul Achs, Gols St.Laurent	QW	A, Burgenland, Neusiedlersee	12,5	1,9	4,9	14,90	13,80
9	2008	Rosi Schuster, Zagersdorf St.Laurent	QW	A, Burgenland, Neusiedlersee Hügelland	13,0			9,60	14,27
10	2008	Leopold Aumann, Tribuswinkel St.Laurent, "Reserve"	QW	A, Niederösterreich, Thermenregion	13,5	1,0	5,0	17,90	15,20
11	2007	Josef Pöckl, Mönchhof St.Laurent Classic	QW	A, Burgenland, Neusiedlersee	12,0	1,4	5,1	14,00	14,45
12	2007	Gernot Heinrich, Gols St.Laurent	QW	A, Burgenland, Neusiedlersee	12,5	1,6	5,6	15,50	15,34
13	2006	Judith Beck, Gols St.Laurent, "Schafleitn"	QW	A, Burgenland, Neusiedlersee	12,5	1,6	5,6	18,50	15,86

# Weinprobe vom 10. November 2011 - Frühburgunder aus Deutschland

Zusammengestellt und modifiziert von Oliver Henke und Uwe Lommertin

Im Zeichen des Blauen Frühburgunders stand unsere Weinprobe im November. Die beiden Weinbrüder Oliver Henke und Uwe Lommertin stellten eine interessante „**Weinrundreise durch 8 Anbaugebiete**“ zusammen.

Den Anfang und das Ende der Probe bildete das Gebiet **Rheingau**, gefolgt von **Pfalz, Mosel, Nahe, Rheinhessen, Franken, Württemberg und Ahr**. Das Konzept der Probe sollte ursprünglich mit vier Weingütern und jeweils drei Jahrgängen durchgeführt werden, um das Potenzial des Frühburgunders zu demonstrieren. Doch mangels Verfügbarkeit älterer Jahrgänge (nur geringe Mengen wegen der hohen Nachfrage nach Frühburgunder) wurde beschlossen, 11 Weingüter aus deutschen Anbaugebieten vorzustellen.

Die interessante Rebsorte Blauer Frühburgunder ist kurz vorgestellt:

Die rote Rebsorte ist eine Mutation vom Pinot Noir, sie zählt somit zum Kern der großen Familie der Burgundersorten. Genotypisch ist der Frühburgunder vom Pinot Noir nicht zu unterscheiden. Der Name bezieht sich auf die gegenüber dem Spätburgunder frühere Reife der Trauben. Die Rebe wird manchmal mit anderen frühreifenden Sorten wie zum Beispiel Abouriou (Jacobstraupe), Franc Noir de la Haute-Saône (Plant Jacquot), Madeleine Noir (Luglienga Nera) und St. Laurent (Laurenziustraupe) verwechselt.

Die zahlreichen Synonyme bezeugen die frühere weite Verbreitung und das Alter der Sorte. Das sind zum Beispiel Augustklevner, Augusttraube, Black Inly, Blauer Augustiner, Blauer Frühburgunder, Clevner, Früher Clävner, Frühblauer Burgunder, Frühreifer, Gospinsza, Ischia, Iskiya, Juliusi Szölö, July Grape, Korai Kek Kisburgundi, Maddalena Nera, Madeleine Noire.

Im deutschen Anbaugebiet Ahr war der Frühburgunder noch Anfang des 20. Jahrhunderts eine der häufig angebauten Sorten. Geringe Erträge, Neigung zum Verrieseln und Befall durch Viren führten dazu, dass in den 1960er Jahren mit einem Bestand von nur mehr 15 ha die Sorte fast ausgestorben war. Mitte der 1970er Jahre wurde sie dann von der Forschungsanstalt Geisenheim wiederbelebt, indem mit systematischem Klonen ein Neuaufbau begonnen wurde. Im Jahr 2009 belegte sie in Deutschland bereits wieder 256 ha Rebfläche - Tendenz steigend! In Österreich und der Schweiz gibt es nur kleine Bestände.

Die Rebe erbringt fruchtige, extraktreiche Weine mit rubinroter Farbe und hoher Körperfülle mit niedriger, harmonischer Säure.

Aus einem Sämling wurde schon 1845 die Madeleine Royale gezüchtet. Ein weiterer offen abgeblühter Sämling ist Muscat Précoce de Saumur. Die Rebe war außerdem Kreuzungspartner bei den Neuzüchtungen Helfensteiner und Mairam.

Nun zu den einzelnen Weingütern und Weinen:

## Nr. 1) Weingut Domdechant Werner in Hochheim/Rheingau - Jahrgang 2009

Den Anfang machte das Weingut Domdechant Werner aus Hochheim. Eine Rarität bildet der Frühburgunder im klassischen 12,5 ha großen Rieslingweingut. Ein frischer, überaus fruchtbetonter Rotwein mit Schmelz – seine rubinrote Farbe und seine saubere Art



kommen gut zur Geltung - die Sortentypizität ist klar erkennbar (anregende Aromen der Sauerkirsche). Ein gelungener Auftakt der Probe aus dem Weinjahrgang 2009.

#### **Nr. 2 und 3) Weingut Petri in Herxheim/Pfalz - Gegenüberstellung Jahrgänge 2008 und 2006**

Das Pfälzer Weingut aus Herxheim betreibt umweltschonenden Weinbau auf 14 ha. Seit ca. 10 Jahren wird Frühburgunder angebaut. Der erste Eindruck des Weins Nr. 2: Vordergründige Fruchtaromen (Kirschnote), Zartbitterschokolade – ein Wein der noch ein paar Ecken & Kanten hat (geschuldet der spürbaren Säure) – mal schauen, was der gereifte Wein zu bieten hat.

Zu 3: Florale Töne, seidige Struktur, weiche Note & Fülle. Einige Teilnehmer bemerkten bei dem reiferen Wein den Schmelz und die Stoffigkeit. Eine gelungene Gegenüberstellung der beiden Jahrgänge aus einem Weingut - eine Erkenntnis, die wir zu schätzen wissen.

#### **Nr. 4) Weingut Reinhold Franzen in Bremm/Mosel - Jahrgang 2009**

Weiter ging es mit der traditionellen Weißweinhochburg Mosel. Neben der Hauptsorte Riesling werden in dem 9 ha großen Weingut Franzen auch einige Burgunderarten angebaut. Der Ertrag des Frühburgunders liegt bei ca. 40 hl/ha. Der Wein wird nicht auf der steilsten Weinberglage Europas (Bremmer Calmont) sondern auf der gegenüberliegenden Halbinsel Stuben nahe der bekannten Klosterruine angebaut. Auf wärmespeicherndem Sandboden herrscht hier ein günstiges Mikroklima für den Frühburgunder.

Der Wein schmeckte im Vergleich zu den bisherigen Frühburgundern recht schlank, seine Art war fein mit einer leicht schmeckbaren Barriquenote (4. Belegung), helles Rubinrot. Ein reintoniger Wein, der seine Herkunft klar zum Ausdruck brachte. Leider kam sein Fruchtspiel ein wenig zu kurz.

#### **Nr. 5) Weingut Bürgermeister Willi Schweinhardt in Langenlonsheim/Nahe - Jahrgang 2009**

Von der Mosel ging es nun südlich ins Anbaugebiet Nahe; in Langenlonsheim erzeugt das Weingut auf 34 ha eine große Auswahl an verschiedenen Weinen.

Der angestellte Frühburgunder aus dem Jahrgang 2009 punktete mit einer komplexen Geruchs- und Geschmacksnote, gepaart mit einem dunklen Farbton, deutlich schmeckbarer Holznote am Gaumen. Es fiel einigen Probenteilnehmern schwer, den Wein als Frühburgunder zu erkennen (nicht sortentypisch) und gab der Runde Diskussionsstoff. Es gab einige Befürworter dieses Ausbaustils, die den Wein überaus spannend und komplex fanden. Für diesen nicht sortentypischen Frühburgunder gab es auch ein paar kritische Stimmen, die diesem Wein einen „internationalen Touch“ attestierten. Darüber waren sich im Nachgang alle einig: der Wein schmeckt als Rotwein gesehen sehr gut und macht Spaß. Dem ist nichts mehr hinzuzufügen.

#### **Nr. 6) Weingut Bettenheimer in Ingelheim/Rheinhessen - Jahrgang 2009**

Rheinhessen bildet mit ca. 83 ha Anbaufläche für Frühburgunder (2009) die größte Anbaufläche in Deutschland.

Das Weingut Bettenheimer setzt mit seinem Frühburgunder (erzeugt aus einem Wasem-Klon, einem ursprünglichem Frühburgunder-Klon aus der Region) und seinem Einsatz von sogenannten Hybridbarriquefässern (ein Fassboden aus amerikanischer Eiche, Rest Alliereiche) auf eine Besonderheit.

Ein farbintensiver Rotwein mit samtiger Körperfülle, viel Schmelz, floraler Note mit Röstaromen, ein kräftiges Tanningerüst für ein gutes Alterungspotenzial - ein Wein, der schon auf der ProWein in Düsseldorf zu Beginn des Jahres unserem Weinbruder Lommertin positiv aufgefallen war. Ein Wein der großen Anklang auch in unserer Runde gefunden hat und sicherlich den Frühburgunder und seine Vorzüge bestens verkörpert. Ein gelungener Wein – gerne mehr davon!

#### **Nr. 7) Weingut J. Geil in Bechtheim/Rheinhessen - Jahrgang 2009**

Ein weiterer Vertreter aus Rheinhessen: das Weingut J. Geil mit 32 ha Rebfläche, hat sich mit knapp 6% seiner Rebfläche dem Frühburgunder verschrieben. Verwendung finden sowohl der Wasemklon (typisch für die Region) als auch der Geisenheimer Klon. In dieser Kombination wird ein Ertrag für den angestellten Wein von ca. 30 – 40 hl/ha erzeugt. Der Wein wird sowohl im Stückfass wie im kleinen Barrique ausgebaut. Auf sandigem Lößboden in den Spitzenlagen Geyersberg und Hasensprung gedeiht der Frühburgunder prächtig.

Im Glas präsentierte sich der Wein mit zarten Bitterschokoladentönen und einem Hauch Würze. Die Röstaromen des Barriques werden mit einer dezenten Süße unterlegt. Ein Tropfen mit guter Farbe und Struktur.

#### **Nr. 8 ) Weingut Stich in Bürgstadt/Franken - Jahrgang 2009**

Weiter ging es Richtung Franken - genauer gesagt nach Bürgstadt in die Lage Centgrafenberg: das Familienweingut Stich mit 7,5 ha Rebfläche baut seinen Frühburgunder auf Buntsandstein-Verwitterungsböden an. In bester Lage des Centgrafenbergs steht der Frühburgunder (Klon St 120) auf 0,5 ha. Bei Erträgen von 25 hl/ha erwartete uns sicherlich ein sehr konzentrierter Wein.

Zum Wein: im Glas präsentierte sich der Frühburgunder zunächst verschlossen mit rauchiger Note - ein Wein, wie sich im Nachgang herausstellte, der unbedingt dekantiert werden sollte!

Je länger er im Glas war, je mehr kam sein Geruch und Geschmack zum Ausdruck: ein farbintensiver, samtiger Rotwein – Duft von überreifen Sauerkirschen, Pflaumen und Brombeeren, ein konzentriertes Fruchtpaket offenbarte sich – eine elegante Struktur mit einem Hauch von Holz – ein wunderbar fülliger und sortentypischer Wein. Ein gutes Beispiel dafür, dass Franken mit sehr guten Frühburgundern aufwarten kann. Dem Frühburgunder scheint die Region um Bürgstadt sehr zu gefallen... uns jedenfalls gefiel der famose Tropfen.

#### **Nr. 9) Weingut R. Schnaitmann in Fellbach/Württemberg - Jahrgang 2009**

Bei unserer Rundreise verließen wir Franken und zogen in den südlichen Bereich Deutschlands, ins Schwabenländle nach Baden-Württemberg. Das Weingut Schnaitmann, mit Sitz in Fellbach, bewirtschaftet knapp 13 ha – der Frühburgunder nimmt auch hier nur

einen kleinen aber wichtigen Teil im Weingut ein. Mit seinem ersten Frühburgunder im Jahr 1997 startete er seine Frühburgunderkarriere, die im Jahr 2003 mit dem Deutschen Rotweinpreis gekrönt wurde. Mit knapp 30 hl/ha wird dieser Wein unter der Premiummarke des Weinguts „Simonroth“ vermarktet.

Auch dieser Wein brauchte zu Beginn Luft und gab sich etwas verschlossen (unbedingt dekantieren!) – es folgte eine kräutrige Note mit sehr viel Frucht und Substanz. Aus der Weinrunde wurde vermeldet, dass der Wein wunderbar nach Veilchenpastille roch. Ein leichter Fehlton wurde wiederum von einem Weinbruder mit den Worten – Sauerkrautton – kommentiert. Anzumerken ist, dass die Barriquenote herrlich in das Geschmackserlebnis eingebunden wird (16 Monate reift der Wein im Barrique). Ein eleganter Tropfen, der wohl so in Baden-Württemberg in dieser Qualität und Art nur selten anzutreffen ist.

#### **Nr. 10 und 11) Weingut J.J. Adeneuer in Ahrweiler/Ahr - Gegenüberstellung Jahrgänge 2009 und 2008**

Unter dem Motto: Klein aber fein – kamen wir in die Rotweinregion Ahr, die ja nur wenige Kilometer von Köln/Bonn entfernt liegt. Mit 37 ha Gesamtanbaufläche (2010) bildet diese Region die drittgrößte Frühburgunderfläche in Deutschland. Der Frühburgunder hat hier an der Ahr bereits seit vielen Jahrzehnten Tradition und findet insbesondere in dem Gebiet um Bad Neuenahr beste Voraussetzungen. In Ahrweiler findet man das Weingut Adeneuer mit seinen 12 ha – dieses Weingut gilt unter Weinfreunden und Kennern als eines der herausragenden Rotweingüter. Es baut in der Spitzenlage Neuenahrer Sonnenberg den angestellten Frühburgunder an. Der Ertrag lag für den 2009er bei sensationell niedrigen 18 hl/ha, normal wird um die 30 hl/ha erwirtschaftet.

Es präsentierten sich im Vergleich die beiden Jahrgänge 2009 und 2008:

Beide Weine sind herrlich frisch und reintönig, viel Frucht, ausgeprägte Beereneromen gepaart mit einer floralen Note nach Cassis/Sauerkirsche sind deutlich erkennbar, feinste Toastung, beide Weine sind komplex und haben eine tiefe, elegante Struktur. Es machte einfach Spaß, so fruchtbetonte und feine Weine zu verkosten – im direkten Vergleich schnitt der 2008er ein wenig besser ab, da er noch komplexer und strukturierter wirkte (vielleicht geschuldet dem Jahrgang 2008 und der Flaschenreife).

Kein Zweifel: Die feinsten und besten Frühburgunder dieser Probe kommen von der Ahr!

An die beiden Brüder Frank & Marc Adeneuer ein großes Kompliment ....

#### **Nr. 12) Weingut Philipp Kuhn aus Laumersheim/Pfalz - Jahrgang 2009**

Bleiben wir nun im gleichen Bundesland Rheinland-Pfalz – nur weiter südlich. Das Weingut Phillip Kuhn mit ca. 30 ha Rebfläche ist bekannt für eine überaus starke Rotweinkollektion. Bereits auf der ProWein erkannten wir das Potenzial des Ausnahme-Frühburgunders. Vom Weingut wird der Wein wie folgt beschrieben: „Deutliche Kirschnoten, Cassis und Dörrpflaume untermalt mit Kräutern, Lebkuchengewürz und ausgeprägten Pfeffernoten zeichnen diesen Wein aus. Ständiger Begleiter ist eine feine Eichenholznote, welche schön in den Wein eingebunden ist und zur Stilistik passt.“ Dieser Beschreibung ist nichts hinzuzufügen - Farbe rubinrot, komplexe und dichte Struktur mit spürbaren Tanninen, ein Wein, der ein enormes Entwicklungspotenzial hat. Empfehlung auch hier: Dekantieren!

### **Nr. 13) Weingut Robert König in Assmannshausen/Rheingau – Jahrgang 2002 (!)**

Nun am Ende unserer Rundreise angelangt, kamen wir wieder zurück in den Rheingau. In dieser Region gilt Assmannshausen als „der Standort“ für Spitzenburgunder – die Steillage Assmannshäuser Höllenberg ist für seine Rotweine bekannt. Im Weingut Robert König pflegt man die Tradition des Frühburgunders, der dort ausschließlich in großen Holzfässern reift (kein Barrique). Die Gesamtanbaufläche liegt bei 8 ha mit Schwerpunkt auf Spätburgunder (90% Anteil).

Als krönenden Abschluss der Probe hatten wir einen gereiften Tropfen aus der Steillage Assmannshäuser Höllenberg - Jahrgang 2002 - im Glas. Uns interessierte, wie ein solcher Tropfen sich nach ein paar Jahren der Flaschenreife präsentiert: Granatrot, reife Beerenfrucht, Schmelz am Gaumen, mineralische Anklänge, gute Struktur - ein gereifter Burgunder, der immer noch Spaß macht. Diese Königsklasse wurde mit einer Spitzenbewertung von den Teilnehmern der Probe bewertet: 4. Platz im Gesamttranking. Klasse!

Unser Fazit zur Probe: Der Frühburgunder als klassische deutsche Rotweinsorte ist klar im Aufwärtstrend und bereichert viele Weinlisten von renommierten Weingütern in Deutschland. Ein schmackhafter, fruchtbetonter und schokoladiger Rotwein, der durch seine harmonische Säure viele Anhänger finden wird. Er wird sicherlich seinen Platz bei den Spitzenrotweinen in Deutschland finden.

## Weinprobe Frühburgunder aus Deutschland

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Lage, Ort	Gebiet	Flasche [ l ]	Alk. [Vol.-%]	Preis [EUR]	Punkte
1	2009	Domdechant Werner, Hochheim	Rheingau	0,75	13,0	8,00	14,00
2	2008	Weingut Petri, Herxheim	Pfalz	0,75	13,0	6,20	14,48
3	2006	Weingut Petri, Herxheim	Pfalz	0,75	13,0	6,20	14,56
4	2009	Weingut Franzen, Bremm	Mosel	0,75	12,5	15,00	13,63
5	2008	Bürgermeister Schweinhardt, Langenlonsheim	Nahe	0,75	13,5	16,50	14,17
6	2008	Weingut Bettenheimer, Ingelheim	Rheinhessen	0,75	13,5	16,90	14,87
7	2009	Weingut J. Geil Erben, Bechthelm	Rheinhessen	0,75	13,4	9,50	14,57
8	2009	Weingut Stich, Bürgstadt	Franken	0,75	13,0	16,00	14,98
9	2009	Weingut R. Schnaitmann, Fellbach	Württemberg	0,75	13,5	32,00	14,57
10	2009	Weingut Adeneuer, Ahrweiler	Ahr	0,75	13,5	21,00	16,37
11	2008	Weingut J.J.Adeneuer, Ahrweiler	Ahrweiler, Ahr	0,75	13,5	21,00	16,52
12	2008	Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim	Pfalz	0,75	13,5	22,80	16,31
13	2002	Weingut Robert König, Assmannshausen	Rheingau	0,75	13,5	16,00	15,12

# Weinprobe vom 8.Dezember 2011 - Rotweine aus der Schweiz

Zusammengestellt und moderiert von Carla und Christian Beyer

Nach unserem Einstieg in den Schweizer Weinanbau mit den zugehörigen Landschaften, der Geschichte des Weinbaus und der Weingesetzgebung bei der Präsentation von Schweizer Weißweinen im Februar, stellten wir uns nun der Herausforderung, Schweizer Rotweine vorzustellen.

Wir rekapitulierten: auf etwas mehr als 15.000 ha wird in der Schweiz Weinbau betrieben. Die Zahl der Produzenten wird mit 33.000 angegeben, die Zahl der Keller aber nur mit 2.200. Die 15.000 ha werden zu 45% für den Anbau von Weißweinen und zu 55% für den Anbau von Rotweinen genutzt. Bei den Rotweinen dominiert der Pinot Noir mit fast 60%.

Die Rundreise begann im **Tessin** (ital. Ticino), dem südlichsten Kanton der Schweiz. Die Rebfläche von 1.028 ha teilen sich ca. 3.800 Winzer, von denen bis auf ca. 30 Winzer die übrigen ihre Weinberge im Nebenerwerb bearbeiten. Fast 90% dieser Fläche ist mit der Bordeaux-Traube Merlot bestockt, die erst Anfang des 20. Jahrhunderts, als Ersatz für die von der Reblaus befallenen einheimischen Sorten, hier eingeführt wurde. In Höhen unterhalb von 450 m reift die Traube zuverlässig aus. In höher gelegenen Weinbergen muss man auf Pinot Noir ausweichen.

Die **Nr. 1** der Probe war eine Kuriosität, ein weissgekelterter Merlot: „**Tricino “Chiar di Luna” Bianco de Merlot**“ von der Firma Angelo Delea aus Losone. Dabei werden die roten Merlot-Trauben weich ausgepresst und die Mostgärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur. Den Wein einzuordnen fiel schwer; er war fruchtig, hatte überreife Apfelnoten aber im Abgang fehlte die meist beim Merlot vorhandene Fülle und Länge.

Vom Tessin wechselten wir in das Weinbaugebiet **Wallis**, in dem anfangs ausschließlich zur Selbstversorgung Wein produziert wurde. Erst am Ende des zweiten Weltkriegs waren die Weine nach und nach auch international erhältlich, was zunächst zu Massenkonsum führte, der mit erheblichen Qualitätsverlusten einherging. Seit 1990 wurden diverse Regelungen getroffen, die dazu führten, dass im Wallis wieder ausschließlich Qualitätsweine gekeltert werden.

Im Wallis stand als erstes die autochthone Rebsorte **Cornalin**, ein echtes Schweizer Gewächs, zur Verkostung an. Nur in den Kantonen Wallis und Waadt findet er ideale Bedingungen: kalkhaltige Böden und die heiße Sonne. Im Jahr 2003 fand man heraus,

dass der Cornalin eine natürliche Kreuzung von Mayolet und Petit Rouge ist, die nicht von Winzern herbeigeführt wurde. Der Mayolet ist für seine Widerstandskraft gegen Kälte verantwortlich, während der Petit-Rouge ihm seine weichen Tannine verleiht.

Wir verglichen bei dem Cornalin einen Wein von Albert Mathier aus Salgesch und einen Wein der Firma Imesch Vins aus Sierre. Die Weinfamilie **Albert Mathier & Söhne** produziert seit 1928 mit viel Freude und Engagement auserlesene Walliser Weine. Als Pionier legte Albert Mathier mit der Gründung seines eigenen Weinhandels den Grundstein für die Weingeschichte der Familie Mathier und die der Rotweinmetropole Salgesch. Auf den familieneigenen 30 ha Reben, mit über 300.000 Rebstöcken, werden autochthone Walliser Weiss- und Rotweine vinifiziert. Zu diesen Rebsorten gehören Cornalin, Humagne Rouge und Dôle des Salquenen.

Die Gründung der Firma **Imesch Vins** geht schon bis in das Jahr 1898 zurück. Sierre gilt als Sonnenstadt. Das Sonnengestirn, das Wahrzeichen der Stadt, schmückt ebenfalls die Etiketten der Produktfamilien "Soleil de Sierre" und "Soleil d'Or" von Imesch Vins.

Bei Wein **Nr. 2**, dem **Cornalin** von Albert Mathier & Söhne, hatten wir Heidelbeere und Kirsche in der Nase, im Gaumen fehlte Fülle und sowohl bei Wein Nr. 2 wie auch bei Wein **Nr. 3, Soleil d'Or Cornalin** von Imesch Vins, wurde diskutiert, ob Cornalin-Weine so schmecken müssen. So gab es bei der Benotung der Weine große Differenzen, bei Wein Nr. 3 sogar bis zu 4 Punkten. Die Abweichungen bei Nr. 3 waren aber auch damit begründet, dass zwischen A- und B-Flasche sowohl in der Nase als auch im Gaumen deutliche Unterschiede bestanden, so das hier die Eindrücke: Aromen von getrockneten Tomaten / Auberginen auf der einen Seite und Fehltöne auf der anderen Seite wahr genommen wurden.

Als nächstes folgte eine weitere autochthone Rebsorte des Wallis, der **Humagne Rouge**. Die Humagne Rouge Rebsorte mag die kalkreichen Böden des Wallis, besonders der alpinen Inselregion, und wird als eine der letzten Sorten im Jahr geerntet. Die späte Lese ist verantwortlich für den vollen Körper und die Fruchtigkeit. Die Schale der Trauben ist dick und stark, sie liefert die prächtigen Tannine in diesen Weinen. So ganz geklärt ist die Entstehungsgeschichte des autochthonen Humagne Rouge nicht. Der Cornalin ist ein Verwandter dieser Rebsorte, soviel hat man bisher herausgefunden. Wer ihre direkten Vorfahren sind, behält diese Sorte bislang für sich. Fest steht jedoch, dass der Humagne Rouge nichts zu tun hat mit dem Stillwein Humagne Blanche, den wir bei der ersten Probe der Schweizer Weißweinen kennengelernt hatten.

Im Glas hatten wir mit Wein **Nr. 4** einen **Humagne Rouge** von Albert Mathier & Söhne, den wir als Erzeuger schon bei Wein Nr. 2 kennengelernt hatten und mit **Nr. 5** einen **Humagne Rouge du Valais "Les Mazots"** von Maurice Gay, Chamoson. Auch die **Domaine Maurice Gay**, die im Herzen des Wallis liegt, wurde vor mehr als 125 Jahren bereits im Jahr 1883 gegründet. Heute ist dieses Weinhaus eines der berühmtesten des Wallis. Die Einkellerung umfasst die Ernten von 450 Winzern aus einem Anbaugebiet

von rund 250 ha, im Durchschnitt werden jährlich 1.5 Mio. Kilo Trauben vinifiziert. Die Spitzenweine stammen von den eigenen 20 ha terrassierten Rebberge.

Beide Weine überzeugten mit kräftiger Frucht und Wein Nr. 5 gewann zusätzlich durch Würz- und Kräuternoten. Auch hier lagen unsere Bewertungen weit auseinander – wenn auch auf höherem Niveau – und es entspann sich eine rege Diskussion, was in die Beurteilung weniger bekannter (autochthoner) Rebsorten einfließt. So spielen sicher Kenntnisse, Erfahrungen und eigene Eindrücke bei der Bewertung eine Rolle, aber wie objektiv ist diese dann in Fällen solch weniger bekannten Rebsorten und ist eine objektive Bewertung dann überhaupt möglich?

Wir setzten die Probe mit einer Spezialität des Wallis, dem **Dôle** fort. Nach der neuen Walliser Gesetzgebung ist ein Dôle ein AOC-Wein des Wallis, der aus einer Mischung von den im Wallis erlaubten und kultivierten roten Rebsorten stammt. Diese Mischung muss mindestens 85% Pinot Noir und Gamay enthalten. In diesen 85% muss der Pinot Noir überwiegen.

Bei den Weine **Nr. 6** und **Nr. 7**, dem **Dôle de Salquenen** von Albert Mathier & Söhne konnten wir die Jahrgänge 2008 und 2009 vergleichen. Wie auch die übrigen Weine von Albert Mathier & Söhne erfolgte eine traditionelle Maischegärung mit kontrollierter Temperatur und dem anschließenden Ausbau im Stahltank. Wir rochen dunkle Beeren und empfanden eine angenehme Säure und Fruchtigkeit, die dem Wein Struktur gaben und auch noch am Gaumen wahrnehmbar waren. Dabei schien der 2009er bereits trinkreifer als der 2008er zu sein.

Das nächste Anbaugebiet, aus dem wir Weine verkosteten, war der **Aargau**. Der Aargau, mit 400 ha Rebfläche, gehört mit den Regionen Thurgau, Baselland, Zürich und Schaffhausen zur Deutschschweiz, die insgesamt 2.660 ha Rebfläche umfasst. In rund 70 Aargauer Gemeinden wird heute Rebbau betrieben. Bewirtschaftet werden die Parzellen von rund 800 Winzerinnen und Winzern. Der Aargau liegt auf dem gleichen geographischem Breitengrad wie das prestigeträchtige Burgund und die Niederschlagsmenge ist im Aargau sogar geringer ist als in der Sonnenstube Tessin. So können Trauben geerntet werden, deren Oechsle- bzw. Zuckerwerte keinen Vergleich, weder über die Kantons- noch Landesgrenzen, scheuen müssen und damit gehaltvolle, elegante Weine ergeben.

Wein **Nr. 8, IM LEE Döttingen** mit 50% Pinot Noir und 50% Malbec zeigte eine Spezialität des **Weingutes zum Sternen** aus Würenlingen. Die Weinbautradition der Familie geht auf das Jahr 1828 zurück Zusammen mit der Rebschule sowie dem „Restaurant Sternen“ bildet das Weingut ein Triumvirat, an dem man in diesem Teil der Schweiz nicht vorbeikommt. Auf gut 7 ha werden heute Reben in besten Lagen des Unteren Aaretals, in den Gemeinden Würenlingen, Döttingen und Klingnau, gepflegt. Dort profitieren die Reben an besonders geschützten Standorten – im Lee - von idealen klimatischen, topografischen und tektonischen Voraussetzungen.



Bei Wein Nr. 8 dominierte vom Malbec zunächst die dunkle Farbe. Pinot Noir und Malbec wurden zunächst separat gekeltert und ausgebaut. Als Cuvée kam der Wein im Frühjahr für acht Monate in gebrauchten Barriques zu liegen. Der Wein zeigte ein vielschichtiges, aromatisches Bouquet und fiel durch die kompakte, kraftvolle Struktur auf.

Dann ging es an die Pinot Noirs. Wir starteten mit zwei Weinen der **Nr. 9 Kloster Sion Pinot Noir Klingnau Réserve**, ebenfalls vom Weingut Zum Sternen und hatten mit der **Nr. 10 Lampert's Pinot Noir Barrique** aus Graubünden im Glas.

**Weinbau und Eigenkelterung Hanspeter Lampert** liegt in Maienfeld, in Graubünden. Auf 5 ha Rebfläche erhält jeder einzelne Stock die verdiente Pflege, denn: „Die Qualität der Weine wird im Rebberg begründet“. Das wertvolle, ausschließlich selbst produzierte Traubengut keltert die Familie Lampert seit 1983 im eigenen Keller. Hier holt Kellermeister Hanspeter Lampert das Beste aus den Trauben heraus und lässt es in seine Weine einfließen. Dazu setzt er auf bewährte Kelterungsmethoden, kombiniert mit moderner Weintechnologie.

An dieser Stelle ist ein Wort zu der Winzergruppe **PINOT RhEIN** zu sagen: Der PINOT RhEIN war zuerst einmal die Idee von fünf befreundeten Graubündner Winzern, die ihre Weine regelmäßig diskutieren, vergleichen und auch kritisieren. Natürlich hat jeder der Erzeuger seinen eigenen Erfahrungshintergrund, seine eigenen Böden, seine eigenen Rebstöcke. Und damit hat jeder Wein seinen eigenen Charakter, seine eigenen Stärken. Die Fünf haben sich dann gefragt, was dabei herauskommt, wenn sie diese Stärken in einem Wein vereinen. Wenn sie ihre Pinot Noirs vom Rhein vollkommen rein keltern und ihre jeweils besten Barriques zu einem Wein assemblieren. Würde der Wein besser sein, als seine Einzelteile? So wurde aus der Idee der PINOT RhEIN. Dafür haben sich die vier Erzeuger auf ein gemeinsames Vorgehen verpflichtet. Nur die besten Trauben werden selektioniert und von Hand gelesen. Wobei der durchschnittliche Ertrag unter 3,5 Deziliter pro Quadratmeter (35 hl/ha) liegen muss. Die Maische wird offen vergoren und von Hand gestoßen. Der Wein wird vor der Assemblage in neuen und einjährigen Barriques ausgebaut.

Das Weinbau-Gebiet **Graubünden**, bekannt durch seine Lagen „Am jungen Rhein“ und „Bündner Herrschaft“, weist nur eine kleine Rebfläche von knapp 410 ha auf. Das Klima ist von viel Sonnenschein sowie vom durch das Rheintal blasenden südlichen Föhnwind geprägt. Dieser Fallwind wird hier bezeichnenderweise „Traubenkocher“ genannt, weil er die Zuckerbildung in den Trauben begünstigt. Dank dem Föhnklima wachsen kräftige, lagerfähige Rotweine, die es in guten Jahren durchaus mit großen Burgundern aufnehmen können.

Beide Weine – Nr. 9 und Nr. 10 – waren im Barrique ausgebaut und begeisterten mit komplexer Frucht, Vanille und Caramel-Tönen und Röstaromen. Beide Weine trafen voll den Geschmack und so gab es das Lob „so sollte ein Pinot Noir aus dem Barrique sein“.

Die Frage war: Gibt es noch Steigerungen? Wir blieben in Graubünden und probierten zwei weitere Pinot Noir, beide vom Thomas Mattmann, Cicero Weinbau aus Zisers. Leider muss man dabei erwähnen, dass Thomas Mattmann, ein engagierter Winzer, der stets nach absoluter Perfektion strebte, im Juli 2011 verstorben ist. Auch Thomas Mattmann gehörte zu der Winzergruppe PINOT RHEIN.

Zu unserer Frage: ja es gab noch eine Steigerung. In den Weinen **Nr. 11: Pinot Noir Mattmann** und **Nr. 12: Der Mattmann, Pinot Noir Mattmann**, ein bzw. eineinhalb Jahr im Barrique ausgebaut und unfiltriert abgefüllt – wir hatten beide Weine vorsorglich dekantiert – fanden sich Noten von Cassis und eine wunderschöne Säurestruktur und ein langer mit dezenten Röstaromen unterlegter Abgang. Dabei empfanden wir die Nr. 12 noch tiefer und intensiver und dies spiegelte sich in der Benotung mit bis zu 18,5 Punkten wieder. Bei beiden Weinen scheint noch viel Potential vorhanden, so dass der Wunsch geäußert wurde, diese Weine noch einmal in einem Jahr verkosten zu können.

Als Abschluss hatten wir noch etwas Spezielles aus dem Wallis von Maurice Gay, den wir schon bei Wein Nr. 5 kennengelernt hatten, ausgewählt: **Nr. 13 MASC – Assemblage de cépages rouges**. Für diesen Wein, eine Assemblage aus Merlot, Ancellotta, Syrah und Cabernet Franc, erfolgte eine rigorose Trauben-Selektion der besten Rebterrassen des rechten Rhoneufers, vinifiziert und ausgebaut wurde er dann in Eichenfässern. Er war geprägt von dunkelvioletter Farbe, in der Nase die Aromen reifer Früchte mit kräftiger Struktur und einem lang anhaltend Abgang mit Würz- und Fruchtnoten.

In der Zusammenfassung war dies sicher eine spannenden Probe, bei der es viel Neues zum Kennenlernen gab und auch die Erkenntnis, dass in der Schweiz inzwischen interessante Weine vor Allem aber sehr gute Pinot Noirs zu entdecken sind!

Verfasserin: Carla Beyer

## Schweizer Rotweine

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein	Winzer/Ort	Bereich	Prädikat	Rebsorte(n)	Alk. [Vol.%]	Preis [EUR]	Punkte
1	2009	Tricino "Chiar di Luna" Bianco de Merlot	Vini & Distilati Delea Via Zadone 11 6616 Losone	Tessin	Tricino D.O.C Merlot	Merlot	12,0	12,40	<b>13,40</b>
2	2008	Cornalin	Albert Mathier et Fils SA Bahnhofstrasse 3 3970 Salgesch	Wallis, Gemeinde Salgesch Rebberg: Schmpichtru 560 müM	AOC Valais	Cornalin	13,5	15,35	<b>13,43</b>
3	2008	Soleil d'Or Cornalin	Imesch Vins Route de Sion 58 3960 Sierre	Wallis Sierre	AOC Valais	Cornalin	13,0	15,95	<b>12,61</b>
4	2008	Humagne Rouge	Albert Mathier et Fils SA Bahnhofstrasse 3 3970 Salgesch	Wallis, Leytron Rebberg: Schmpichtru 520 müM	AOC Valais	Humagne Rouge	12,5	14,80	<b>13,95</b>
5	2008	"Les Mazots" Humagne Rouge du Valais	Maurice Gay SA Rue des Ravanay 1 1955 Chamoson	Wallis Chamoson	AOC Valais	Humagne Rouge	12,5	14,95	<b>14,57</b>
6	2009	Dôle de Salquenen	Albert Mathier et Fils SA Bahnhofstrasse 3 3970 Salgesch	Wallis, Gemeinde Salgesch Rebberg: Salgesch 560 müM	AOC Valais	Dôle	13,0	11,10	<b>15,02</b>
7	2008	Dôle de Salquenen	Albert Mathier et Fils SA Bahnhofstrasse 3 3970 Salgesch	Wallis, Gemeinde Salgesch Rebberg: Salgesch 560 müM	AOC Valais	Dôle	13,0	11,10	<b>15,41</b>
8	2007	IM LEE Döttingen Pinot Noir Malbec	Weingut zum Sternen Andreas Meier & Co. 5303 Würenlingen, Aargau	Aargau Döttingen Im Lee	Döttingen AOC	Malbec Pinot Noir	13,5	10,40	<b>15,89</b>
9	2007	Kloster Sion Pinot Noir Klingnau Réserve	Weingut zum Sternen Andreas Meier & Co. 5305 Würenlingen, Aargau	Aargau Kloster Sion, Klingnau	Klingnau AOC	Pinot Noir	13,5	13,60	<b>16,02</b>
10	2008	Lampert's Pinot Noir Barrique	Weinbau und Eigenkelterung Hanspeter Lampert Heidelberggässli 4 7304 Maienfeld	Graubünden Bündener Herrschaft Maienfelder Heidelberg	AOC	Pinot Noir	13,8	0,00	<b>16,26</b>
11	2007	Mattmann Pinot Noir	Mattmann Cicero Weinbau Postgasse 23 7205 Zizers	Graubünden Bündner Rheintal	Vin Rouge	Pinot Noir	13,5	22,50	<b>16,34</b>
12	2007	Mattmann Pinot Noir "Der Mattmann"	Mattmann Cicero Weinbau Postgasse 23 7205 Zizers	Graubünden Bündner Rheintal	Vin Rouge	Pinot Noir	13,5	35,00	<b>16,91</b>
13	2007	MASC Assemblage de cépages rouges	Maurice Gay SA Rue des Ravanay 1 1955 Chamoson	Wallis Chamoson	AOC Valais	Merlot Ancelotta Syrah Cabernet-Franc	13,0	22,00	<b>16,00</b>