

Weinbruderschaft zu Köln



2005

## **Inhaltsverzeichnis**

<b>PROBE VOM 13. JANUAR 2005 - ROTWEINE UND "VINS DOUX NATURELS" AUS DEM ROUSSILLON.....</b>	<b>3</b>
<b>PROBE VOM 10. FEBRUAR 2005 - TECHNIK RUND UM DEN WEIN PRÄSENTIERT VON GERHARD GUTZLER WEINGUT UND DESTILLERIE GUNDHEIM / RHEINHESSEN .....</b>	<b>6</b>
<b>PROBE VOM 14. APRIL 2005 - WEINGUT MICHAEL TESCHKE, GAU-ALGESHEIM.....</b>	<b>9</b>
<b>PROBE VOM 12. MAI 2005 - WEINE DER „SELECTION RHEINHESSEN“ .....</b>	<b>12</b>
<b>500. WEINPROBE DER WEINBRUDERSCHAFT ZU KÖLN - 11. JUNI 2005 .....</b>	<b>15</b>
<b>PROBE VOM 16. JUNI 2005 - SILVANER-WEINE AUS FRANKEN UND RHEINHESSEN .....</b>	<b>23</b>
<b>PROBE VOM 04. AUGUST 2005 - WEINGUT POSTHOF – DOLL &amp; GÖTH, STADECKEN-ELSHEIM.....</b>	<b>27</b>
<b>PROBE VOM 25. AUGUST 2005 - RHONEWEINE .....</b>	<b>30</b>
<b>WEINKULTURREISE NACH RHEINHESSEN AM 10. SEPTEMBER 2005 .....</b>	<b>34</b>
<b>PROBE VOM 15. SEPTEMBER 2005 - PROVENCE.....</b>	<b>38</b>
<b>PROBE VOM 20. OKTOBER 2005 - BLINDPROBE DEUTSCHER SPÄTBURGUNDER DES JAHRGANGS 2003 .....</b>	<b>41</b>
<b>PROBE VOM 10. NOVEMBER 2005 - KALABRIEN UND BASILIKATA.....</b>	<b>45</b>
<b>PROBE VOM 15. DEZEMBER 2005 - LANGUEDOC.....</b>	<b>48</b>

## Probe vom 13. Januar 2005 - Rotweine und "Vins Doux Naturels" aus dem Roussillon

Moderator: Dr. Dieter Ockelmann

Die Ankündigung unseres Bruderschaftsmeisters, diese Probe werde zwar kein Zuckerschlecken sein sondern eher harte Arbeit, die uns aber dennoch mit den Weinen versüßt werde, bestätigte sich sehr bald nach Beginn der Probe. Bereits der zweite Wein kam mit 14% Alc daher.....und es wurde noch besser - oder schlimmer, wie man's nimmt: es folgten Weine mit bis zu 16% Alkohol sowohl im trockenen als auch im süßen Bereich.

13 Positionen waren abzuarbeiten, davon die letzten 5 als Vins Doux Naturels (VDN). Da die Weine dieser Region bei vielen Teilnehmern dieser Verkostungsrunde nicht unbedingt an der Spitze der persönlichen Favoriten zu finden sind, war eine diskussionsreiche Probe vorprogrammiert

Nicht vergessen wollen wir die Unterstützung bei der Zusammenstellung der Probe mit einigen Weinen und einer Menge gut aufbereitetem Informationsmaterial durch das Informationbüro "Weine aus dem Roussillon" Reiner Witte, Bergisch Gladbach ([www.info-roussillonweine.de](http://www.info-roussillonweine.de)), wofür wir uns an dieser Stelle nochmals herzlich bedanken.

Zur Probe selbst ist anzumerken, dass sich die von Dieter Ockelmann unterstellte Homogenität der Weine untereinander in der Probe plötzlich gar nicht mehr einstellen wollte. Überraschung! Alle Weine präsentierten einen eigenen Charakter, der oft von den Teilnehmern der Verkostung sehr konträr wahrgenommen wurde.

Besonders erwähnenswert waren:

die **Nr.: 4**, die mit "dichte, feste Struktur, schon rund und harmonisch" beschrieben wurde und für viele der Teilnehmer einen "Quantensprung" gegenüber den Vorgängerweinen in dieser Probe darstellte;

die **Nr.: 5**, die in der Nase einen animalischen Ton hinterließ und irgendwie nach Stall roch, im Mund aber wunderschön rund und gefällig daherkam;

die **Nr. 7**, die als Maul voll Wein sehr üppig und wegen des Alkohols von 16% auch ein wenig süß empfunden wurde, andererseits einige Teilnehmer aber auch an einen Wein aus der Neuen Welt erinnerte.

Der "Knaller" des Abends ging aber an die **Nr.: 8, den 2002er Mas de Lavail "Cuvée Ego" aus Maury**, bei dem die Vermutung umging, dass er eigentlich als Süßwein hätte ausgebaut werden sollen. Denn dieser Wein konnte eigentlich nur aus Trauben gemacht worden sein, die für die süße Linie ausgesucht waren: vollreif, fast überreif, noch vielschichtiger als die Nr. 7 mit etwas mehr Säure und insgesamt mit einem etwas trockeneren Gesamteindruck. Eine Wucht von Rotwein!

Die sich anschließenden "vins doux naturels", Weine, deren Gärung durch Zusatz von reinem Alkohol gestoppt wird, wurden dermaßen kontrovers diskutiert, dass der Protokollführer nur in der Lage ist, kurze Statements aus der Diskussion wiederzugeben wie z.B. " Nase stark oxydativ, alte Portweinnote" bei der **Nr.: 10** und "Pflaumensirup, malzig, Teearomen; riechen und schmecken fallen weit auseinander" bei der **Nr. 11**.

Die zwei **Muscat de Rivesaltes** zum guten Schluß wurden insgesamt leider nur als mittelmäßig empfunden, wobei gerade der letzte Wein eigentlich gar nicht den Eindruck von Muscat hinterließ, wie einige der Teilnehmer meinten.

Unterm Strich handelte es sich zwar um eine sehr kontroverse Probe, die aber unter dem Stichwort "Erfahrung" sehr hoch einzustufen war.

Nicht unerwähnt bleiben sollte das Roussillon (der "Backofen Frankreichs") als touristische Attraktion - außerhalb von Ferienzeiten versteht sich, wenn man denn auch in den Genuß der Küstenregion kommen möchte (Perpignan, Port Vendres, Collioure, Banyuls, Cadaques). Ansonsten empfiehlt sich die Flucht in die kühleren Höhen der Pyrenäen und deren Ausläufer (Canigou, Ceret, Tautavel, Thuir und die zahlreichen Katharerburgen).

Verfasser: Wolfgang Klug

### Probenfolge und Punktung der Probe

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort		Rebsorte(n)	Alk. [Vol.%]	Punkte	Flasche [l]	Preis [EUR]
1	2002	Domaine de l' Ausseil, " La Capitelle" Cotes de Roussillon Villages, Latour de France, AOC Domaine de l' Ausseil, Latour de France	trocken	Carignan, Grenache noir	13,0	13,17	0,75	8,00
2	2002	Chateau des Abelles Collioure, AOC Celliere des Templiers, Banyuls sur Mer	trocken	Grenache 60 %; Syrah 20 %; Carignan 10 %, Mourvedre 10 %;	14,0	13,92	0,75	9,00
3	2000	Domaine La Porte, " Domitia " Cotes de Roussillon, AOC Domaine La Porte, Perpignan	trocken	Syrah 80 % ; Mourvedre 10 % ; Grenache noir 10 % ;	14,0	13,79	0,75	9,00
4	1999	Domaine de Mas Cremat, " Eleve ´ en futs de Chene " Cotes de Roussillon, AOC Domaine de Mas Cremat, Espira de l' Agly	trocken	Syrah; Grenache; Mourvedre;	13,5	14,88	0,75	14,50
5	2001	Chateau Gauby, " Les Calcinaires" Cotes de Roussillon Villages, AOC Domaine Gauby, Calce	trocken	Syrah; Grenache; Mourvedre;	13,5	14,00	0,75	11,50
6	2001	Domaine Sarda Malet, " Reserve" Cotes de Roussillon, AOC Domaine Sarda Malet, Mas St. Michel, St. Barbe	trocken	Grenache 30 % ; Carignan 30 % ; Syrah 20 % ; Mourvedre 20 % ;	14,0	15,29	0,75	13,90
7	2002	Serre, " Cuvée Serre Longue"	trocken	Grenache80 % ;	16,0	15,58	0,75	13,00

		Cotes de Roussillon Villages, AOC Domaine de la Serre, Maury		Syrah 15 % ; Carignan 5 % ;				
8	2002	Mas de Lavail, " Cuvee Ego" Oc, VdP Domaine Mas de Lavail, Maury	trocken	Grenache noir ;	16,0	16,08	0,75	13,00
9	2002	Mas Amiel, Vintage Maury, VDN Domaine de Mas Amiel, Maury	süß	Grenache noir ;	16,0	14,80	0,75	13,00
10		Domaine du Mas Blanc, " Cuvee Doctor Parce" Banyuls, VDN Domaine de Mas Blanc, Banyuls sur Mer	süß	Grenache 95 % ; Mourvedre 5 % ;	16,5	15,24	0,75	13,00
11	1992	Maury, " Vieille Reserve" Maury, VDN Les Vignerons de Maury, Maury	süß	Grenache noir 80 % ; Grenache blanc 10 % ; Macabeo 10 % ;	16,0	14,96	0,75	9,60
12	2003	Terrats, Muscat de Rivesaltes, "Terrassous" Muscat de Rivesaltes, VDN Les Vignerons de Terrats, Terrats	süß	Muscat de Petit Grains ;	15,5	14,69	0,75	k.A.
13	2003	Chateau Mosse Muscat de Rivesaltes, VDN Chateau Mosse, St. Colombien de la Commanderie	süß	Muscat de Alexandrie ;	15,5	14,04	0,75	k.A.

## **Probe vom 10. Februar 2005 - Technik rund um den Wein präsentiert von Gerhard Gutzler Weingut und Destillerie Gundheim / Rheinhessen**

### **Moderation der Probe: Gerhard Gutzler**

Das Weingut Gutzler ist uns bereits seit 1998 bekannt. Damals hat es an unserer Ausschreibung des Marketingpreises teilgenommen und prompt gewonnen.

Im Restaurant „Pfälzer Eck“ stellte es sich dann mit einem repräsentativen Querschnitt seiner Weine der Jahrgänge 1996 und 1997 in einer kulinarischen Weinprobe dar, gekrönt durch einige seiner hervorragenden Brände. Der Verfasser hat damals etliche Weine des Weingutes gekauft und ist immer wieder überrascht über die gute Lagerfähigkeit und Reifentwicklung gerade seiner trockenen Weine.

Wir fanden es an der Zeit, seine Weine wieder einmal zu probieren und wollten bei dieser Gelegenheit einiges über moderne Erkenntnisse im Weinbau und in der Brennerei erfahren. Gerhard Gutzler nahm den Termin selbst wahr. Dabei konnten wir unseren jährlichen Programmpunkt „Technik“ umrahmen mit Rheinhessen-Weinen vom Besten und Bränden der Spitzenklasse - immerhin wurde er mit seinen Edelbränden vor einigen Jahren beim Wettbewerb anlässlich der internationalen Fachausstellung „Destillata“ in Wien als bester deutscher Brenner ausgezeichnet. Aber hauptberuflich ist er immer noch Winzer.

In der ihm eigenen lockeren Art erfuhren wir viele Details über Weinanbau und Kellertechnik, die selbst einigen unserer viel belesenen Weinbrüdern neu waren. Bei mir sind insbesondere seine Ausführungen über Breite der Rebzeilen in Abhängigkeit von der technischen Ausstattung der Weingüter, Pflanzdichte, optimale Konkurrenz der Rebstöcke im Wurzelbereich etc. hängen geblieben. Das war Theorie gepaart mit praktischer Erfahrung, also nicht trocken, zumal es dabei seine auch im Gault-Millau gelobten Weine zu verkosten gab:

Zum Start gab es einen Gutsriesling ohne Jahrgangsangabe, einen Verschnitt von 2003 mit 2004. Die Frische und Säure des 2004er tat dem 2003er gut und unterstrich damit die Diskussion unter Fachleuten, in Anbetracht des Ausnahmejahrgangs 2003 Jahrgangsverschnitte zu offiziell zu reglementieren. Es ist für den Winzer unbefriedigend, in solchen Fällen Kunden nur mündlich informieren zu können. Das ist nur für Weingüter mit einem hohen Privatkundenanteil praktikabel.

Nicht zu vergessen seinen 2002er aus der inzwischen wieder besonders gehegten und gepflegten Einzellage „Wormser Liebfrauentift“: schöne Reife und fester Körper verbunden mit lebendiger Säure – ein Gedicht von einem Riesling.

Ab seinem „Blanc de Noir“ 2003 gab es -mit der zu erwartenden Ausnahme „Dornfelder“- nur noch Wertungen von 14,0 Punkten und mehr, ein für unsere Verhältnisse hohes Wertungsniveau.

Bei im Barrique ausgebauten Weinen gibt bei uns immer wieder starke Wertungsunterschiede zwischen den Feinden und Freunden des Ausbaus im kleinen Holzfass. Gerhard Gutzler hat sich in Rheinhessen als einer der ersten mit dem Barriqueausbau befasst. Das merkt man seinen Weinen an. Das Barrique unterstützt die Rotweinart des Weines, ohne hervorzuschmecken. Auch der Spätburgunder, bei dem einige Weinnasen immer wieder

behaupten, er gehöre im Gegensatz zum Cabernet Sauvignon nicht ins Holz, wurde mit 14,7 Punkten im Durchschnitt höher bewertet als der Spätburgunder ohne Barrique.

Alles in allem war der Abend ein Weinerlebnis für alle Teilnehmer, zeigte er doch, was in Rheinhessen möglich ist.

Bei den Destillaten mussten wir bei der Bewertung mangels Erfahrung passen. Es fehlen uns einfach die Vergleichsmöglichkeiten. Sicher werden wir solche Brände so schnell nicht mehr zu probieren bekommen. Dafür waren seine Informationen aus der Welt des Brennens so interessant, wenn auch im Vergleich zum Wein viel zu kurz. Aber was will man noch alles in einen solchen schönen Abend hineinpacken. Das Thema schreit förmlich nach Vertiefung.

Verfasser: Wilfried Schmitz

### Probenfolge und Punktung der Probe

Nr.	Jahr	Wein	Qualität	Rebsorten	Flasche	Weingut	Ort	Preis	A	RZ	S	Punkte
1		Gutsriesling	QbA	Riesling	0,75	Weingut Gutzler	Gundheim	4,6	13	5	7,2	13,85
2	2003	Weißer Burgunder	QbA	Weißburgunder	0,75	Weingut Gutzler	Gundheim	4,6	13	2,6	6,2	13,57
3	2003	Spätburgunder Weißherbst, blanc de noir	QbA	Spätburgunder	0,75	Weingut Gutzler	Gundheim	5,7	13	4,5	6,5	14,02
4	2003	Riesling GS	QbA	Riesling	0,75	Weingut Gutzler	Gundheim	8,3	13,5	1,4	7,1	14,54
5	2003	Chardonnay GS	QbA	Chardonnay	0,75	Weingut Gutzler	Gundheim	8,3	13,5	3,2	6,6	14,78
6	2003	Wormser Liebfrauenstift Kirchenstück, Großes Gewächs	QbA	Riesling	0,75	Weingut Gutzler	Gundheim	15,9	13	4,9	6,4	14,64
7	2003	Dornfelder im Holzfass gereift	QbA	Dornfelder	0,75	Weingut Gutzler	Gundheim	4,9	12,5	1,2	5,8	13,17
8	2003	Spätburgunder, im Holzfass gereift	QbA	Spätburgunder	0,75	Weingut Gutzler	Gundheim	6,5	13,5	1,4	5,6	14,07
9	2001	Spätburgunder GS, Barriqueausbau	QbA	Spätburgunder	0,75	Weingut Gutzler	Gundheim	12,8	14	0,5	5,5	14,72
10	2001	Cuvée R 100 GS,	QbA	Spätburgunder 40%, Dornfelder 20%,	0,75	Weingut	Gundheim	12,8	13,8	1,1	5,8	14,9

		Barriqueausbau		St.Laurent 20%, Cabernet Sauvignon 20%		Gutzler						
11	2001	Cabernet Sauvignon, Barriqueausbau	QbA	Cabernet Sauvignon,	0,75	Weingut Gutzler	Gundheim	24,5	14	0,1	5,6	15,75
		<b>Destillate</b>										
12		Tresterbrand aus Muskattrauben			0,5	Weingut Gutzler	Gundheim	30,15				
13		Traubenbrand aus Muskattrauben			0,5	Weingut Gutzler	Gundheim	26,6				
14		Apfelbrand, im Eichenfass gereift			0,5	Weingut Gutzler	Gundheim	33,75				
15		Mirabellenbrand			0,5	Weingut Gutzler	Gundheim	31,7				
16		Holunderbrand			0,5	Weingut Gutzler	Gundheim	63,4				

## Probe vom 14. April 2005 - Weingut Michael Teschke, Gau-Algesheim

### Moderation der Probe: Michael Teschke

Ungünstiger konnte eine Probe kaum beginnen. Bei seinem Eintreffen im Kolpinghaus stellte der Kellermeister fest, dass alle Weißweine aus Versehen im Tiefkühlschrank gelagert und entsprechend vorgekühlt waren. Bei allen Flaschen handelte es sich mehr oder weniger um reine „Eisweine“. Mit einiger Mühe gelang es bis Probenbeginn, die Weine in einen „trinkbaren“ und nicht „lutschbaren“ Zustand zu versetzen. Einigen Weinen merkte man den Kälteschock (Kalium-Ausfällung) teilweise an, die meisten Weine präsentierten sich jedoch in einem guten Zustand.

Herr Teschke (Jg. 1969) stellte zunächst sich selbst und sein Weingut vor. Auf seine Zeit bei der Bundeswehr (bis 1994) folgte ein Praktikum im Gartenbau sowie eine Winzerlehre (1995). Danach schloss sich eine weinbautechnische Ausbildung in Bad Kreuznach an.

Michael Teschke bezeichnet sich selbst als Pedanten, der alle Arbeiten im Weinberg und im Keller selbst durchführen will, um Weine zu erzeugen, die nachdrücklich seine Handschrift tragen.

Das Weingut Teschke bewirtschaftet heute 7 ha in Gau-Algesheim auf dem Laurenziberg mit direktem Blick auf die Anbaugebiete Rheingau und Nahe. An Rebsorten sind vor allem vertreten: Sylvaner, Weiß- und Grauburgunder, Riesling, Spätburgunder, Portugieser und seit 2002 Lemberger. Die besondere Liebe gilt den beiden verkannten Rebsorten Sylvaner (mit dem „Y“ aus alten Rebanlagen, die auf schweren Lehmböden stehen) und Portugieser.

Die Devise von Michael Teschke lautet: „Klasse statt Masse“, d.h. neben dem Ausdünnen der Weinbergsanlagen im August werden die Trauben streng selektiv von Hand gelesen.

Begonnen wurde die Probe mit einem 2003er Sylvaner Classic, der aus sog. „2. Lese“ stammte und sich mit Zitrusfrucht, Apfel- und leichten Nussnoten präsentierte, sowie einem 2002 Grauer Burgunder Q.b.A. trocken, der trotz des höheren Alters immer noch frisch und burgundertypisch war.

Der nächste Durchgang der Probe zeigte mit einer 2002er Sylvaner Spätlese trocken und einem 2002er Riesling Kabinett trocken zwei Weine, die sich hervorragend als Essensbegleiter eignen. Die Sylvaner Spätlese stahlig und mit Stachelbeernoten, aber von schlanker Art, der Riesling dagegen eher durch die Säure als durch Fruchtaromen geprägt.

Der 5. Wein, eine Sylvaner Selection, zeigte sehr eindrucksvoll, was das Qualitätsstreben von Michael Teschke hervorbringen kann – im Ergebnis auch die beste Bewertung des Abends. Der Wein entstand in drei Lesegängen aus alten Rebanlagen zwischen September und Dezember; ein kraftvoller und dennoch filigraner Wein, der mit Recht zu den Spitzenweinen Rheinhessens zu zählen ist.

Beim 2003er Michèl Blanc handelt es sich um eine Cuvée aus 60 % Grauer und 40 % Weißer Burgunder, ein sehr fülliger, aber auch schon etwas breiterer Wein, zu dem eine kräftige Essensbegleitung gut passen würde.

Dass das Weingut Teschke auch mit interessanten milden Weinen aufwarten kann, zeigten die 2002er Kerner Spätlese und die 2003er Kanzler Auslese. Der Kerner in seiner Art ein wenig glatt, mit einem Aroma von reifen Äpfeln und von Mineralstoffen geprägt, der Kanzler - eine Neuzüchtung von Georg Scheu aus dem Jahre 1927 mit den Eltern Müller-Thurgau und Silvaner – eine bei der Blüte sehr empfindliche Bukettrebsorte, die sehr aromatische und opulente Weine mit Rosenholz- und Marzipannoten hervorbringt.

Als erster Rotwein wurde ein 2002er Portugieser verkostet, der 12 Monate im Holzfass gelegen hatte und sich rund und füllig präsentierte. Beim Portugieser handelt es sich um eine Rebsorte, die – wie es Michael Teschke darstellte – ein „Allroundtalent“ ist, je nachdem wie der Winzer mit ihr umgeht und die vom Leichtwein bis zum Premiumwein in allen Qualitätsstufen vertreten sein kann.

Der 2002er Spätburgunder, der ebenfalls 12 Monate im Holzfass gereift war, hatte es gegenüber dem Portugieser nicht leicht; aufgrund der geringeren Struktur und Fülle schnitt er dann auch in der Punktwertung etwas niedriger ab.

Überrascht zeigte sich die Weinbruderschaft vom 2003 Lemberger, der aus 4 Jahre alten Anlagen stammte und der eine gewisse Zeit in einem älteren Barriquefass gelegen hatte. Der Lemberger, überwiegend in Württemberg im Anbau, stellt für Michael Teschke das Pendant zum Dornfelder dar, hat seiner Auffassung nach aber die besseren Zukunftsperspektiven.

Zum Abschluss der Probe wurde ein 2001 Portugieser aus dem Barriquefass gereicht, der mit einer sehr guten Struktur und Tiefe das beim ersten Rotwein Gesagte unterstrich. Bei entsprechend geringem Ertrag und sauberem Lesegut ist der Portugieser auch zu Spitzenweinen in der Lage.

Die Darstellung des Weingutes Teschke sowie die Präsentation der Weine vermittelte den Weinschwestern und Weinbrüdern interessante Aspekte, welche Überlegungen anzustellen und welche Voraussetzungen zu erfüllen sind, um qualitativ hochwertige Weine zu erzeugen. Mit seiner engagierten Art und seinem konzentrierten Vortrag vermittelte Michael Teschke allen Probeneteilnehmern einen sehr guten Einblick über die Arbeit eines Winzers, der nicht bereit ist, bei der Qualität Kompromisse einzugehen.

Verfasser: Axel Daub

### Probenfolge und Punkung der Probe

Nr.	Jahr	Wein	Qualität	Anmerkungen	Preis	A	RZ	S	Punkte
1	2003	Sylvaner	Qualitätswein Classic		3,6	12,5%	3,9	5,9	13,27
2	2002	Grauer Burgunder	Qualitätswein		3,9	13%	3,5	7	13,67
3	2002	Sylvaner	Spätlese		4,7	12%	6,1	7,2	14,29
4	2002	Riesling	Kabinett		3,9	12,2%	7,3	8,1	13,63
5	2003	Sylvaner	Selection Rheinhessen		9,4	14,1%	4,4	5,2	15,67
6	2003	Grauer + Weißer Burgunder	Spätlese	Michèl Blanc	5,8	14%	2,9	5	14,48

7	2002	Kerner	Spätlese		4,2	9,5%	52,6	7,6	14,54
8	2003	Kanzler	Auslese		5,4	11,9%	72,6	5,6	15,06
9	2002	Portugieser	Qualitätswein	Holzfass	4,6	13%		4,7	14,28
10	2002	Spätburgunder	Qualitätswein	Holzfass	4,9	13,2%	1,8	4,8	13,7
11	2003	Lemberger	Qualitätswein	Holzfass	5,3	13,1%	1,5	4,9	14,94
12	2001	Portugieser	Qualitätswein	Barrique	9,4	12,9%	1,5	4,3	15,19

## Probe vom 12. Mai 2005 - Weine der „Selection Rheinhessen“

Der Ausfall der Jungwinzer aus Rheinhessen bescherte uns ein vorgezogenes Highlight in unserem Jahresprogramm 2005: eine Auswahl an Weinen der Selection Rheinhessen aus dem Jahrgang 2003 und 2002.

1992 zum ersten Mal ausgeschrieben, durften wir heuer den 12. Jahrgang im Glas probieren. Die selbst auferlegte Beschränkung von 12 Weinen für unsere Proben und dies bei einem aktuellen Angebot von 44 Selections-Weinen des Jahrgangs 2003 führte zwangsläufig nur zu einem Ausschnitt dieses Qualitätsstandards. Bei der Auswahl der Repräsentanten für unsere Probe wurde unser Moderator, Vorstandsmitglied Axel Daub, unterstützt von Rheinhessenwein e.V., der Vereinigung der Rheinhessenwinzer, dem von dieser Stelle herzlich gedankt werden soll.

Die besonderen Kriterien für die Erzeugung von Selections-Weinen vorab in Kürze (Zitat): „Mit alten Reben von klassischen Rebsorten, einer Lese von Hand und kleinen Erträgen zu kompromißloser Qualität!“ Soll heißen:

- mindestens 15 Jahre alte Reben;
- Riesling, Silvaner, Weiß- und Grauburgunder, Portugieser, Früh- und Spätburgunder;
- sortenreiner Ausbau im Keller;
- Ertragslimit: 55 ha/hl;
- vollreifes, gesundes Traubengut;
- 90° Oechsle Mostgewicht zum Lesezeitpunkt.

Das Ganze kontrolliert durch eine Jury, sowohl im Weinberg als auch in einer sensorischen Prüfung.

Unsere „Prüfung“ begann mit einer „Westhofener Steingrube“ vom Weingut Michel-Pfannenbecker, Flornborn, wobei uns der Kronkorken („Stainless Cap“) auf der Flasche überraschte. Kronkorken auf einem Selections-Wein? Doch alle blieben gelassen und konzentrierten sich mehr auf den Inhalt der Flasche, der als Einsteigerwein bei einer Probe ungewöhnlich hoch benotet wurde (siehe unsere Punktzug im separaten Anhang). Von den 3 Rieslingen am Beginn der Probe setzte er sich jedenfalls deutlich als Bester ab, wohl auch wegen seiner Schlankheit - obwohl ja 2003er - und wegen eines zwar deutlich vorhandenen aber nicht übermäßigen Alkohols (13 %), der gut eingebunden war. Säure- und Süßspiel (S 7,2 g/l – RZ 8,1 g/l) taten nicht nur analytisch sondern gerade sensorisch ihr Übriges, damit dieser Riesling so gefallen konnte.

Von den 3 folgenden Weiß- (1) und Grauburgundern (2) kamen besonders die beiden Grauburgunder - der „Offsteiner Engelsberg“ vom Weingut Bechtel, Worms, und der „Kriegsheimer Rosengarten“ vom Weingut Heinfried Peth, Bermersheim - gut an. Insbesondere die Geschmackseindrücke des Erzeugers des Bechtel-Weines (Zitat): „...reife exotische Fruchtaromen, Fülle und Kraft am Gaumen, kleine Restsüße mit zartem Schmelz...“ konnten wir im Glas sehr gut nachvollziehen. Aber auch der vorangegangene Weißburgunder („...schon leicht brandig...?“) und der nachfolgende zweite Grauburgunder („...seltsame Nase, nicht typisch, da er einen Sauvignonton hinterläßt...“) bescherte uns hier in der Burgunderriege punktemäßig ein dichtes Kopf-an-Kopf-Rennen.

Der dann als „Einzelgänger“ folgende Gewürztraminer aus der Lage „Dalsheimer Sauloch“ des Weingutes Göhring, Flörsheim-Dalsheim, brachte zusätzlichen Diskussionsstoff in die Runde. Denn einerseits gefiel er durch seine schönen duftigen Aromen, seine Schlankheit und Unaufdringlichkeit am Gaumen, doch andererseits blieb er dort auch nur kurz, ohne nachhaltig zu sein. Einige der Verkoster kritisierten zusätzlich, dass sein Aroma in der

Nase zu sehr an Rosen erinnere. Positiv bleibt aber noch anzumerken, dass die in ihm schlummernden 14,5 % Alk. überhaupt nicht zu spüren waren. Unterm Strich bewegte sich dieser Wein schließlich punktemäßig doch noch in der „angenehmen Gesellschaft“ seiner Vorgängerweine.

Zusammenfassend kann allen vorgestellten Weißweinen letztendlich ein gleichmäßig hohes Qualitätsniveau attestiert werden.

Der dann folgende Reigen der Roten zeigte - nach unmaßgeblicher Meinung des Protokollanten - eigentlich noch deutlicher als bei den Weißweinen, wozu die Selection Rheinhessen in der Lage ist.

Beide Portugieser als Einstiegsweine strotzten vor Farbe und Kraft und zeigten eine für diese Traubensorte seltene Dichte an Fruchtaromen, die man nur erhält, wenn auch ein Auge auf den Ertrag geworfen wird. Doch selbst der mit 50 hl/ha erzeugte Portugieser vom Weingut Keth, Offstein, brauchte sich hinter dem mit nur 27 hl/ha erzeugtem Rotwein vom Weingut Gallé, Flonheim, nicht zu verstecken. Diese beiden Weine gehörten zu den Überraschungen des Abends und wurden von den Anwesenden auch durch eine eng beieinander liegende Punktung gewürdigt. Man war versucht zu sagen: in Zukunft wieder mehr Portugieser von dieser Qualität für den Verbraucher. Überflüssig zu sagen, dass die Verkostung beider Weine zu diesem Zeitpunkt einem „Kindermord“ gleichkam....

Es folgte auch hier bei den Roten ein weiterer Einzelgänger: ein Frühburgunder des Weingutes P. Ch. Saalwächter mit Sitz in der historisch so gewürdigten Rotweinstadt Ingelheim. Dank den Winzern, die sich mit dieser schwierigen Rebsorte heute noch abgeben! Viele sind es nicht mehr. Um so erfreulicher das Ergebnis dieses Frühburgunders, der in der Runde allerdings eine heftige Diskussion um sein Alterungspotential entfachte, ausgelöst eben wegen der vom Erzeuger so hervorgehobenen reifen Fruchtaromen (manchem von uns zu reif) und dem (eher sehr) weichen Tanningerüst.

Der „Knaller“ des Abends, wenn denn diese saloppe Formulierung mal erlaubt ist, kam in Form eines Blauen Spätburgunders vom Weingut Arndt F. Werner, ebenfalls aus Ingelheim, daher. Ein „Ingelheimer Burgberg“ als Fruchtbombe, ja Fruchtkonzentrat, mit starkem Tanningerüst und Barriquenoten, die jetzt schon gut eingebunden waren. Das Ganze dann versehen mit einem Alkohol (Geschmacksträger) von satten 14 % . Aber bitte: kein Blender, denn hier war alles stimmig und zeigte das Potential zu weiterer Reife. Einige der Probanden konnten es sich deshalb auch nicht verkneifen, bei diesem Wein die 17-Punkte-Benotung zu knacken und darüber hinauszugehen.

Eigentlich hatte unsere Verkostung mit diesem Wein seinen Höhepunkt erreicht, doch es folgte noch der einzige Wein aus dem Jahrgang 2002, ebenfalls ein Spätburgunder, diesmal wieder von dem Weingut Michel-Pfannenbecker, das wir bereits oben bei den Weißweinen hervorgehoben haben. Um es kurz zu machen: nach dem Wein Nr. 11 hatte dieser Wein einen wirklich schweren Stand und hätte an anderer Stelle vielleicht einen besseren Eindruck hinterlassen. Immerhin ein interessanter Abschluß, der uns zeigte, wohin die Entwicklung gehen kann.

Verfasser: Wolfgang Klug

### Probenfolge und Punktung der Probe

Lfd. Nr.	Jahrgang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Prädikat	Rebsorte(n)	Alk. [Vol.%]	Säure [g/l]	RZ [g/l]	Ertrag [hl/ha]	Punkte	Flasche [l]	Preis [EUR]
1	2003	Westhofener Steingrube Weingut Michel-Pfannebecker, Flomborn	Qualitäts-wein Selection	Riesling	13	7,2	8,1	48	15	0,75	8,6

2	2003	Stadecker Spitzberg Weingut Hedesheimer Hof / Beck, Stackeden- Elsheim	Qualitäts-wein Selection	Riesling	13	7,6	7,8	20	14,2	0,75	8,2
3	2003	Oppenheimer Herrenberg Weingut Dr. Heyden, Oppenheim	Qualitäts-wein Selection	Riesling	13,5	5,9	5,2	40	13,9	0,75	8
4	2003	Uelversheimer Aulenberg Weingut Jakob Neumer, Uelversheim	Qualitäts-wein Selection	Weißer Burgunder	13,7	4,9	2	45	14,1	0,75	8,6
5	2003	Offsteiner Engelsberg Weingut Bechtel, Worms	Qualitäts-wein Selection	Grauburgunder	13,5	5,5	7,1	37	14,6	0,75	9,2
6	2003	Kriegsheimer Rosengarten Weingut Heinfried Peth, Bermersheim	Qualitäts-wein Selection	Grauer Burgunder	14,2	6,2	7,3	28	14,8	0,75	8,5
7	2003	Dalsheimer Sauloch Weingut Göhring, Flörsheim-Dalsheim	Qualitäts-wein Selection	Gewürztraminer	14,5	4,8	5	38	14,7	0,75	8,5
8	2003	Rheinhessen Weingut Gallé, Flonheim	Qualitäts-wein Selection	Portugieser	13	3,9	0,4	27	15,4	0,75	11,5
9	2003	Heppenheimer Schneckenberg Weingut Keth, Offstein	Qualitäts-wein Selection	Portugieser	13,7	4,8	2,5	50	15,1	0,75	10,7
10	2003	Rheinhessen Weingut P. Ch. Saalwächter, Ingelheim	Qualitäts-wein Selection	Frühburgunder	13,8	5,1	2,9	25	14,7	0,75	9,7
11	2003	Ingelheimer Burgberg Weingut Arndt F. Werner, Ingelheim	Qualitäts-wein Selection	Blauer Spätburgunder	14	4,3	4	46	16	0,75	12,8
12	2002	Gundersheimer Höllenbrand Weingut Michel-Pfannebecker, Flornborn	Qualitäts-wein Selection	Blauer Spätburgunder	14,2	5,3	0,2	32	14,7	0,75	16,4

## 500. Weinprobe der Weinbruderschaft zu Köln - 11. Juni 2005

Nach etwas mehr als 23 Jahren haben wir am 11. Juni unsere in festlichem Rahmen mit über 50 Weinbrüdern, Weinschwestern und Gästen unsere 500. Weinprobe gefeiert.

Als Gäste benachbarter Weinbruderschaften konnten wir das Ehepaar Ehlich vom Wuppertaler Weinkonvent und das Ehepaar Narjes vom Siegerländer Weinkonvent begrüßen. Für eine würdige, musikalische Umrahmung sorgte unser Weinbruder Mazarevic auf der Konzertgitarre. Die Küchenbrigade des Kolpinghauses sorgte mit Finger-Food für eine kleine, leckere Grundlage zur Weinprobe.

Als dienstältestes Mitglied gab unser Kellermeister Axel Daub einen kleinen Überblick über einige unserer 500 Weinproben:

**18.03.1982:** Gründung der Weinbruderschaft zu Köln im Siebengebirge im Weingut Broel, Bad Honnef-Rhöndorf

**12.09.1984:** Blindprobe mit deutschen Weinen. Kommentar eines Weinbruders: „Blinder geht's nimmer.“

**16.01.1986:** Weinprobe mit Eberhard Ritter und Edler von Oetinger, dem weltbekannten Auktionator von Kloster Eberbach

**25.09.1986:** Mitgliederstand – 18

**07.01.1988:** Trilogie „Probe über den Wolken“ mit Mini-Flaschen für die Lufthansa,

**05.02.1988:** mit Weißweine und

**26.02.1988:** mit Rotweinen –mit einem Abschluss im Poelle d'Or bei Claude Bado.

**20.05.1989:** 100. Probe mit Deidesheimer Weinen im Club Rembrandt in Köln-Dellbrück mit Festvortrag von Herrn Dr. Antwerpes über den „Weinbau in Köln“ – es gab wie so oft „Kapaun“ – mehr war finanziell nicht drin.

**14.07.1989:** Champagnerprobe anlässlich des 200. Jahrestages der Französischen Revolution (einige Flaschen wurden stilgerecht mit einem Säbel geköpft, nur die Kostenübernahme stellte sich dann sehr schwierig dar, da die SOPEXA Champagner nicht sponserte)

**17.04.1991:** Neun Winzerinnen mit ihren Weinen im Kölner Stadtmuseum (u.a. Kauter-Kunz, Sybille Kuntz, Borell-Diehl, Wünsch-Schirmer, Leonhard, Zimmermann) hervorragend organisiert von Detlev Rick

**12.12.1991:** Weinen aus dem Gebiet der südlichen Rhone und Eintritt unseres derzeit ältesten Weinbruders, H. Hans Kappes,

**09.05.1992:** 10 Jahre WBS im Historischen Ratskeller der Stadt Köln mit acht Winzern (Weingut Rappenhof/Dr. Muth, Kloster Marienthal, Weingut Heitlinger, Weingut Bürgermeister Schweinhardt, Weingut Zehnhof, Friedrich-Wilhelm-Gymnasium, Weingut Knipser, Schloss Reinhartshausen) Erstmalige Vergabe des Marketing-Preises an das Weingut Bürgermeister Schweinhardt aus Langenlonsheim

**20.01.1994:** Weingut St. Lamprecht aus Duttweiler mit an schließendem Alkoholtest durch den TÜV Rheinland. Der Kommentar von Teilnehmern: „Eine fröhliche „Generalprobe“ für den Idiotentest mit herrlichen körperreichen Weinen aus der Pfalz.“ „Gute Vorsätze sind alkohollöslich.“

**25.03.1995:** 250. Probe mit der Verleihung des 4. Marketing-Preises in der Hahnentorburg an das Weingut Deutzer Hof / Cossmann-Hehle

**05.09.1998:** Weltweinprobe mit 160 Weinen der Rebsorte Cabernet Sauvignon – danach Eintragung in das Guinness-Buch der Rekorde (wobei festzuhalten ist, dass zum Gelingen nicht nur eine Person, sondern ein größerer Kreis an Mitgliedern beigetragen hat).

**Anfang 1999 – Ende 2000:** Schwerpunktthema Rheingau mit allem, was Rang und Namen hat – Weingut Prinz von Hessen, Staatsweingut Assmannshausen, Weingut Wilhelm Weil, Weingut Schloss Vollrads mit Dr. Rowald Hepp, Weingut Georg Breuer mit Bernhard Breuer (inzwischen verstorben) und Weingut Künstler.

**12.05.2001:** Verleihung des Marketingpreises an das Weingut Johannes Ohlig, Winkel-Oestrich

**16.03.2002:** 20 Jahre Weinbruderschaft mit dem Staatsweingut Freiburg und Blankenhornsberg, vorgestellt vom Leiter Peter Wohlfahrt in den Räumen der Kölner Freimaurer.

**30.01.2003:** Weinprobe mit dem Weingut "Ökonomierat Rebholz"

Seit **Januar 2003** ist das Kolpinghaus –Messehotel Deutz das neue Domizil der Weinbruderschaft. Wir haben hier ein deutliche großzügigeres, verkehrsmäßig sehr günstig gelegenes Quartier und WBS fühlen uns sehr wohl, auch wenn wir seit den Umbauten noch mit einigen Unzulänglichkeiten leben müssen.

**14.06.2003:** Verleihung des letzten Marketingpreises an das Weingut Blee-Ferber in Leiwen (mangels Interesse der Winzer aus den einzelnen Regionen musste dieses Vorhaben nach längerer Diskussion leider eingestellt)

**26.06 2003:** Nach langer und unerfreulicher Diskussion erfolgte in einer extra einberufenen Mitgliederversammlung die Trennung von Herrn Schlechter.

**16.10.2003:** Dr. Margit Harst und H. Wambsganß stellten Weine des Geilweilerhofes in Siebeldingen vor, ein Besuch des Geilweilerhofs erfolgte dann bei der Weinkulturreise in die Pfalz 2004.

Nur kurz angerissen sollen die Schwerpunktthemen 2004 / 2005

**Schwerpunktthemen 2004:** Das Weinbaugebiet Nahe mit dem Weingut Hexamer und Weingut Sascha Montigny; Österreich mit den Weinbaugebieten Burgenland, Kamptal, Steiermark und Wachau

**Schwerpunktt Themen 2005:** Das Weinbaugebiet Rheinhessen mit Weingut Gutzler, Weingut Teschke und im August mit dem Weingut Posthof Doll - Göth und Südfrankreich mit den Weinbaugebieten Roussillon, Languedoc, Rhone und Provence sowie Weinkulturreise nach Rheinhessen

Nach einer Aufwärmrunde mit einem guten Oberrotweiler Grauer Burgunder Sekt startete unsere Jubiläumsprobe zu der Weinreise durch Europa, ausgewählt und moderiert durch Martin Kössler aus Nürnberg.

## „Eine Vinologische Reise Durch Europa“

vorgestellt von Herrn Martin Kössler, Nürnberg

Im Vorfeld hatte es bei der Organisation der 500. Probe intensive Diskussionen gegeben, ob man tatsächlich eine in sich geschlossene Weinreise durch Europa unternehmen kann oder ob so etwas nur zu Stückwerk führt. Dann aber entschied sich das Organisationskomitee, dieses Risiko einzugehen, da 2 Mitglieder den Referenten Martin Kössler bereits persönlich erlebt hatten.

1982 - im gleichen Jahr in dem unsere Weinbruderschaft gegründet wurde, kam Martin Kössler als Quereinsteiger zum Weinhandel. Er hat sich seitdem den handwerklich hergestellten Weinen verschrieben, da nur sie die Weinkultur ausrechterhalten und verhindern können, dass uniforme, technisierte Industrie-Weine den Markt dominieren. Diese Überzeugung zog sich auch wie ein roter Faden durch die Probe.

Der erste Wein, ein 2003'er Riesling „Röttgen, Erste Lage“ vom Enfant terrible der Untermosel, Heymann- Löwenstein, zeigte, was gekonnte Weinbergsarbeit und schonende Kellerarbeit auch in einem so schwierigen Jahr wie 2003 bewirken können: ein dichter, voller Wein, aber nicht breit und alkoholisch. Das Gegenstück aus Österreich kam mit dem Grünen Veltliner „Käferberg“ von Fred Loimer, ebenfalls einem glühenden Verfechter natürlicher Wein.

Von der Domaine Gauby aus dem Roussillon konnten wir ein aussergewöhnliches Muskat-Cuvee verkosten: zarte Muskattöne bei einer ungewohnten, fast salzigen Mineralität, dazu eine dichte, aber trotzdem elegante Frucht.

Die Antica Azienda Garofoli aus den Marken steuerte den italienischen Beitrag bei, einen typischen klaren Verdicchio, mit



Reinzuchthefen im Edelstahl vergoren.

Natürlich war auch Spanien mit seiner Spitzen-Weisswein-Region Rias Baixas dabei: Ein dichter, voller 2003'er Albariño „Pazo de Señorans“, der nach Spontanvergärung in großen Fässern ein Jahr auf der Feinhefe gelegen hatte.

Zu einer Weinreise durch Europa gehören auch zwei Rosé, nach unterschiedlichen Verfahren hergestellt: Ein klassischer Rosé, das 2004'er Grande Cuvee, Vieilles Vignes“ der Domaine St.André aus der Provence, durch die klassische Direktpressung erzeugt. Klar, fruchtig, elegant und süffig, aber nicht banal – kurz so wie ein Rosé sein sollte. Dagegen stand der 2004'er „La Rose de Manicor“ vom Graf Enzenberg aus Südtirol, im Saignée-Verfahren hergestellt. (Hier werden die Trauben angepreßt und ein Teil des Saftes für die Rosé-Bereitung abgezogen, um dann die Taubenhäuten und Tanninen reichere Restmaische für Rotwein zu verwenden) Auch dieser Wein dicht, charaktervoll, aber nicht so elegant und feingliedrig wie der Rosé aus der Direktpressung.

Ein deutscher Spätburgunder von Holger Koch aus Baden leitete den Reigen der Rotweine ein. Sauber, klar, ohne krautige Beitöne, die viele deutsche Spätburgunder auszeichnet. Durch 25% Spätburgunder-Klone aus dem Burgund wird der bonbon-artige Duft der Freiburger Klone gemildert. Ein gutes Beispiel für einen deutschen Spätburgunder der neuen Art.

Österreich steuerte den 2003'er Blaufränkisch „Moric“ von Velich und Krutzler aus dem Burgenland bei. Elegant und fruchtig – kein aufkonzentrierter Dicksaft, den einigen Winzer im Burgenland bevorzugen aber auch kein Leichtwein wie viele Lemberger (gleiche Rebsorte wie der Blaufränkisch) aus Württemberg.

Frankreich überzeugte mit einem „einfachen“ Cotes du Rhone der Domaine La Janasse. Ein dichter, reinrassiger Grenache –mit orientalischen Aromen wie Zimt, Nelken, Trüffel – der sich nicht vor den berühmten Chateauneuf du Pape's zu verstecken braucht.

Norditalien brilliert mit dem Teroldego Rotaliano, einer autochtonen Rebsorte, die nur im nördlichen Trento um die Orte Mezzolambardo und Mezzocorona angebaut werden. Nur wenige Weingüter verstehen es, so gekonnt mit dieser Rebsorte



umzugehen, wie Elisabetta Foradori.

Spanien setzte den dicken Schlußpunkt der Rotweine, der Dionus der Finca Venta D'Aubert aus der Wildnis von Bajo Aragon ist von der Bezeichnung her nur ein einfacher Tafelwein, aber er hat es in sich. Ein moderner Spanier, dicht, voll, fruchtbetont, aber nicht breit, mit weichem Tannin und einer feinen Säure, der sicher noch viele Jahre Freude bereiten wird.

Den würdigen Abschluß einer solchen Jubiläumsprobe mußte ein edelsüßer Wein bilden.

Die 1999'er Welschriesling Trockenbeerenauslese von Weingut Velich aus Apetlon im Burgenland war dieser Abschluss. Goldgelb, dicht und cremig, aber auch elegant und mit 10,5% Alkohol sehr gemäßigt. Hier zeigt das Burgenland, warum die edelsüßen Weine inzwischen diesen Weltruf haben und wie gut den Brüdern Velich der Spagat zwischen einem alkoholischen Sauterne und einer filigranen Mosel-Trockenbeerenauslese gelungen ist.

Unsere 500. Probe war dank der hervorragenden Arbeit aller Beteiligten ein voller Erfolg. Herr Martin Kössler hat sicher alle Skeptiker davon überzeugt, daß die Weinreise durch Europa das richtige Thema für die 500.Probe war und hat dank seiner Überzeugungskraft uns die Philosophie der handwerklich erzeugten Wein nähergebracht. Dass keine Fragen gestellt wurden, war ungewohnt und lag sicher an er festlichen Stimmung und der Redegewalt von Martin Kössler, hat aber der Veranstaltung keinen Abbruch getan. Stattdessen wuchs der Wunsch die manchmal provokanten Themen in einer separaten Veranstaltung zu diskutieren.







### Probenfolge und Puntuung der Probe

Lfd. Nr.	Jahrgang	Wein, Winzer / Genossenschaft / Ort	Prädikat	Land, Region	Rebsorte(n)	Alk. [Vol. %]	Flasche [l]	Preis [EUR]
1	2003	Winninger Röttgen, "Erste Lage VDP", Weingut Heymann-Löwenstein, Winnigen	QbA	D, Mosel	Riesling	12	0,75	19,8
2	2003	Langenloiser Grüner Veltliner, "Ried Käferberg", Weingut FredLoimer, Langenlois	QW	A, Kamptal	Grüner Veltliner	12	0,75	13,9
3	2003	Domaine Gauby, "La Jasse", Ghislaine & Gerard Gauby, Calze	VdP	F, Cotes de Catalans	Gelber Muskateller, Chardonnay, Grenache blanc, Viognier	13	0,75	9,8
4	2003	Verdicchio dei Castelli di Jesi, "Macrina", Casa Vinicola Giacchino Garafoli, Castelfidardo	DOC	I, Marken, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico	Verdicchio	12,5	0,75	7,5
5	2003	Albarino "Pazo de Senorans", Bodegas Pazo de Senorans, Pontevedra	DO	E, Rias Baixas	Albarino	12	0,75	12
6	2004	"Grande Cuvee Vieilles Vignes", Domaine St.Andre de Figuière,	AOC	F, Cotes de Provence	Cinsault, Grenache u.a.	11,5	0,75	9,8
7	2004	Tenuta Manicor, "La Rose de Manicor" Graf	IGT	I, Vigneti delle Dolomiti	Cabernet Franc,	12,5	0,75	9,8

		Enzenberg, Klatern			Spätburgunder, Merlot			
8	2003	Spätburgunder, "K&U" Weingut Holger Koch, Voigtburg-Bickensohl	QbA	D, Kaiserstuhl	Spätburgunder	12,5	0,75	9,8
9	2002	Blaufränkisch "Moric" Roland Velich und Erich Krutzler	QW	A, Mittelburgenland	Blaufränkisch (Lemberger)	12,5	0,75	9,8
10	1999	Domaine de La Janasse, "Les Garrigues" Christophe Sabon, Courtheson	AOC	F, Cotes du Rhones	Greanche noir	13	0,75	20
11	2000	Foradori, Teroldego, Elisabetta & Gabriela Foradori, Mezzolombardo	DOC	I, Trento, Teroldego Rotaliana	Teroldego	13	0,75	24
12	1997	Dionus, Venta D'Aubert, Certas	VdTierra	E, Bajo Aragon	Tempranillo u.a.		0,75	21,8
13	1999	Welschriesling ` Trockenbeerenauslese, Weinbau Heinz & Erich Velich, Apetlon	TBA	A, Neusiedlersee	Welschriesling	13,5	3,75	10

## Probe vom 16. Juni 2005 - Silvaner-Weine aus Franken und Rheinhessen

Nach unserer 500. Probe konnten wir kurz darauf am 16. Juni einen weiteren Höhepunkt dieses Jahres verzeichnen. Otto Schätzel, Leiter der Domäne Oppenheim und Gründungsmitglied im Silvanerforum hatte für uns eine umfangreiche Silvaner-Probier mit 18 Weinen zusammengestellt.

Die Weine aus Rheinhessen waren als Pärchen mit einem „Basic-Wein“ und einem „Selektionswein“ aufgestellt, danach kamen dann 6 Selektionsweine aus Franken.

Rheinhessen hat mit 3000 ha die größte mit Silvaner bestockte Fläche der Welt – die 1920 sogar bei 80% der Gesamtfläche lag. Nachdem der Silvaner während der Hochzeit der Neuzüchtungen jahrelang nur als Verschnittwein für saure Rieslinge diente, hat man inzwischen entdeckt, dass der Silvaner bei entsprechen niedrigen Erträgen und guter Pflege im Weinberg hochwertige Weine liefern kann, die sich auch vor einem Riesling nicht zu verstecken brauchen und für Rheinhessen etwas eigenständiges sind. So entstand vor genau 20 Jahren die Rheinhessenselektion RS, um einen guten Mittelklasse-Silvaner zu fördern. Später wurde dann das Silvaner-Forum gegründet, um gemeinsam mit dem Weinbaugbiet Franken den Silvaner weiter bekannt zu machen. Beim Silvaner kann und muß der Winzer zeigen, was er kann, denn Fehler beim Ausbau verzeiht diese Rebsorte nicht. Die Aufteilung in „Basic“ und „Selektion“ entspricht etwa der Aufteilung in der Wachau beim Grünen Veltliner in Federspiel –leicht und süffig - und Smaragd – dicht, mineralisch, langlebig.

Das erste Paar kam von Weingut Gutzler aus Gundheim: ein 2004'er Silvaner QbA – sauber und klar – als Basic-Wein gegen den 2004'er Niersteiner Ölberg, der als Selektionswein eindeutig Mineralik und das Terroir vom Rotliegenden erkennen läßt.

Das zweite Paar kam vom Weingut Michel-Pfannebecker, beide 2003'er aus dem Flomborner Feuerberg. QbA stammte aus der Vorlese und wurde normal vergoren, der Selektionswein kam aus der selektiven Nachlese mit längerer Lagerung auf der Feinhefe,



die ihm mehr Finesse gibt. Leider war der Nachhall etwas kurz..

Das dritte Paar vom Weingut Manz aus Weinolsheim, ein sauberer, süffiger 2004'er QbA und ein 2004'er Dienheimer Kreuz mit mehr Dichte und Fülle.

Das vierte Paar vom noch recht unbekanntem Weingut Riffel mit einem saubereren und klaren QbA aus einer Flachlage mit Lehm und Löß, im großen Holzfass ausgebaut und einem schon gereiften 2002'er Selektionswein aus dem Binger Scharlachberg, einer Lage mit Grauschiefer, die im 19. Jahrhundert zu den Spitzenlagen Deutschland zählte.

Das fünfte Paar: ein typischer RS-Silvaner von der Domäne Oppenheim, der als Standart für einen typischen RS-Silvaner gelten kann und dann als Terroir-Wein der 2004'er Niersteiner Hipping vom Rotliegenden des Weingutes Schlampf Schätzkel, nach Ganztraubenpressung spontan vergoren und lange auf der Hefe gelagert. Die Zugabe von 5% Beerenauslese gibt mehr Fülle und Cremigkeit. Für die meisten war es der beste Wein des Abends.

Das schwierige Jahr 2003 wurde im 6. Paar durch zwei Silvaner von Weingut Schlampf Schätzkel präsentiert. Ein normaler QbA, der erstaunlich schlank, aber auch schon stark gereift ist und wieder der Terroir-Wein vom Niersteiner Hipping. Auch er zeigt sich als 2003 schon stärker gereift, aber hier ist durch die hohe Mineralik noch genügend Potential für die Zukunft.

Den zweiten Teil der Weine bildeten die Fränkischen Silvaner. Sie unterscheiden sich von den Rheinhessen, dadurch, dass sie fast ausschließlich von Kalk- oder Keuperböden stammen.

Der 2003'er Randersackerer Sonnenstrahl vom Weingut Störrlein war so ein typischer Franken-Silvaner vom Keuperboden- ebenso wie der 2002'er Randersackerer Marsberg, der Terroir-geprägt noch etwas intensivere, erdige Noten und eine dezente Reife mitbringt.

Das zweite Frankenpaar bildeten der dichte und elegante 2003 Centgrafenberg vom Weingut Fürst, im Edelstahl mit Reinzuchthefen vergoren und der 2003'er Homburger Kallmuth



vom Weingut Fürst Löwenstein. Ein typischer, mineralischer Terroir-Wein, der stets zu den besten Silvanern Frankens gehört und auch so gewertet wurde.

Den Abschluß bildete ein schon gereifter 2002'er Julius-Echter-Berg von Weingut Ruck sowie der dichte, elegante und mineralische Silvaner vom 2003'er Julius-Echter-Berg, als Selektion vom Weingut Wirsching, der als bester Franken-Silvaner gewertet wurde.

Eine sehr interessante und fordernde Probe, die die Spannweite der Silvaner hervor-ragend präsentiert hat: Von „einfachen“ Basis-Weinen aus Rheinhessen – die alle ein sehr hohes Niveau zeigten und keinesfalls banale Weine waren zu den Selektionsweinen aus Rheinhessen und Franken, die alle ihr Terroir und ihre Qualität ausdrucksvoll zeigten. Hierfür möchten wir unserem Referenten herzlich danken.

### Probenfolge und Punkung der Probe

Nr.	Jahr	Wein	Qualität	Rebsorten	Flasche	A	RZ	S	Punkte
1	2004	Gutzler, Silvaner	QbA	Weingut Gerhard Gutzler, Gundheim	0,75	13			14,05
2	2003	Niersteiner Ölberg, Silvaner "GS"	QbA	Weingut Gerhard Gutzler, Gundheim	0,75	14			14,94
3	2003	Flomboner Feuerberg	QbA	Weingut Michel-Pfannebecker, Flomborn	0,75	13			14,5
4	2003	Flomboner Feuerberg, "Selektion"	Selektion	Weingut Michel-Pfannebecker, Flomborn	0,75	14			15,27
5	2004	Manz, Grüner Silvaner	QbA	Weingut Manz, Weinolsheim	0,75	8,5			14,11
6	2004	Dienheimer Kreuz, "Grüner Silvaner, Selektion"	Selektion	Weingut Manz, Weinolsheim	0,75	13			13,83
7	2004	Riffel, Silvaner	QbA	Weingut Riffel, Bingen-Büdesheim	0,75	13	3,9	4,5	13,58
8	2002	Binger Scharlachberg, "Selektion"	Selektion	Weingut Riffel, Bingen-Büdesheim	0,75	12,5	4,8	6	13,66
9	2004	Rheinhessen Silvaner "RS"	QbA	Staatliche Weinbaudomäne Oppenheim	0,75	12,5		5,7	14,69
10	2004	Niersteiner Hipping, "General von Zastrow"	Spätlese	Weingut Schlamp Schätzel, Nierstein	0,75	13,5	4	10	16,02
11	2003	Schlamp Schätzel, Silvaner	QbA	Weingut Schlamp Schätzel, Nierstein	0,75	13	5,5	5,4	13,58

12	2003	Niersteiner Hipping , "General von Zastrow"	Spätlese	Weingut Schlamp Schätzel, Nierstein	0,75	13,5	7,2	5,3	15,13
13	2003	Randersacker Sonnenstuhl, "Trias"	Kabinett	Weingut Josef Störlein, Randersacker	0,75	13			14,38
14	2002	Randersacker Marsberg, "Trias"	Spätlese	Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker	0,75	12,5			15,77
15	2003	Bürgstadter Centgrafenberg	Spätlese	Weingut Rudolf Fürst, Bürgstadt	0,75	13			14,86
16	2003	Homburger Kallmuth, "Trias"	Spätlese	Weingut Fürst Löwenstein, Kreuzwertheim	0,75	13,5			15,80
17	2002	Iphofener Julius Echterberg, "Trias"	Spätlese	Weingut Johann Ruck, Iphofen	0,75	12,5			14,5
18	2003	Iphöfer Julius-Echter-Berg, "S"	Spätlese	Weingut Hans Wirsching, Iphofen	0,75	14			15,88

## Probe vom 04. August 2005 - Weingut Posthof – Doll & Göth, Stackeden-Elsheim

Der Posthof ist für die Weinbruderschaft eigentlich ein alter Bekannter. Vor einigen Jahre haben wir Weine dieses Gutes paarweise im Vergleich zum Weingut Groebe, Biebesheim, das sein Weinberge in Westhofen hat, verkostet. Beide Weingüter haben 2 Trauben im Gault-Millau. Die meisten Weine des Posthofs wurden damals durch uns höher bewertet, als die Weine vom Weingut Groebe. Beim ersten Silvanerpreis 2000 fiel ein „einfacher“ 1999er Silvaner aus der Literflasche des Posthofs auf : Er gewann den Preis als bester Wein in der Kategorie „Leichte, frische, unkomplizierte Silvaner“. Dieser Wein bzw. seine Nachfolger gehört seitdem zu den Lieblings-Literweinen des Chronisten (sowie einiger weiterer Weinbrüder).

Auch zu diversen Veranstaltungen der Weinbruderschaft waren Weine des Posthofs mit von der Partie, z.B. zum Weihnachtsessen 2003.

Diesmal war sich der Chronist durchaus bewusst, dass er für den Bericht verantwortlich war, was ja in der Vergangenheit nicht immer der Fall war. Er machte sich daher eifrig Notizen. Nach dem Aufräumen waren diese aber verschwunden und sind trotz Nachforschungen bis heute nicht wieder aufgetaucht. Der folgende Bericht musste daher ohne diese Notizen erstellt werden.

Die Probe wurde uns von Herrn Karl-Theo Doll, dem Seniorchef vorgestellt, da der ursprünglich vorgesehene Juniorchef Roland Doll terminlich verhindert war. Es war sehr interessant, von einem erfahrenen Praktiker Informationen zum Weinbau zu hören, und das nicht nur zum eigenen Weingut sondern, da er sich auch im lokalen Bauern- verband engagiert hat, auch zur allgemeinen Lage von Weinbau und Landwirtschaft in Rheinhessen. Da der Posthof neben Wein auch noch Landwirtschaft betreibt, u.a. Zuckerrübenanbau, konnten wir einiges zur neuen EU-Einfuhrquote von Rohrzucker aus Drittländern und der daraus resultierenden Abnahmereduzierung von Zuckerrüben erfahren. Damit erleiden die deutschen Zuckerrübenanbauer eine erhebliche Ertragseinbusse.

Auch seine Äusserungen zum Thema Ertragsredzierung waren interessant und einleuchtend: Wer Weine in einem kundenfreundlichen Preissegment anbieten will, kann keine extreme Ertragsreduzierung betreiben. Das ausgewiesene Ziel des Posthofs ist „Weine zum Trinken“ zu machen, also „normalen Wein, den sich der Durchschnittsbürger leisten kann“. \*

Diese Thesen galt es bei der Probe zu verifizieren.

Die Zusammenstellung der Probe war für uns etwas ungewohnt. Die Wein wurden paarweise probiert, aber ein „Rivaner Classic gegen einen „RS-Rheinhessensilvaner“ und ein „Riesling Classic“ gegen einen „Weissen Burgunder trocken“ (alles 2004er) gestellt. Dennoch waren die Wertungen für unser Verhältnisse recht hoch. Herr Doll machte zum Schluss jedoch die nach Meinung des Chronisten nicht unberechtigte Anmerkung, dass wir das mit dem Werten wohl noch fleissig üben müssten, insbesondere die Bewertung der lieblichen und edelsüssen Weine. (Anm.: hier klaffen die Bewertungen traditionsgemäß immer ziemlich weit auseinander, da es zum einen Liebhaber der lieblichen Tropfen gibt, zum anderen aber eingeschworene Trockentrinker.) Es ist halt ein Unterschied, ob ein Weinliebhaber auch sein persönlichen Vorlieben in einer Wertung zum Ausdruck bringt, oder unbestechliche und geschulte Profis werten, wobei ich mir da auch nicht so sicher bin, wenn ich mir so einige Wertungen in der Fachzeitschriften ansehe. Ausgelöst wurde das Ganze durch die versehentliche Gegenüberstellung in einem Paar von einem „Grauen Burgunder Classic“ und einer „Riesling Spätlese lieblich“. Speziell auch seine Huxel-Weine, auf die der Posthof im lieblichen Bereich sehr stolz ist, kamen wohl etwas schlecht weg. Der eine oder andere Weinbruder fand sogar den lieblichen Kabinett 2004 mit einigem Spiel interessanter als die mächtige Beerenauslese 2003. Ob das am Jahrgang liegt? Mit 40% hat der Posthof einen ungewöhnlich hohen Rotweinanteil. Herr Doll stellte uns daraus leider nur 2 Weine vor. Dabei war der Dornfelder trocken ein recht interessanter Wein, kam aber, wie das sich bei Dornfelder bei Weinfreunden eingebürgert hat, im Vergleich zum St.

Laurent etwas schlecht weg. Es wäre einmal interessant, Dornfelder, wohlgeremt gute Dornfelder aus relativ geringen Erträgen, blind gegen Weine aus höher geachteten Rebsorten zu probieren. Da dürfte die eine oder andere Überraschung fällig sein. Beim Aufräumen probierte dann die Restcrew noch den Lieblingswein der Seniorchefin, eine 2003er Spätburgunder Auslese trocken, einen wahren Spitzenwein und auch den zum kundenfreundlichen Preis von 8,00 €. Wenn man dann daran denkt, wo etliche andere deutsche Rotweinwinzer überhaupt erst mit ihrer Preisliste beginnen..... Als Resümee kann man festhalten, dass der Posthof ein Weingut ist, dass man sich merken soll. Etliche Weinbrüder haben schon einen Besuch dort angekündigt.

\* Zitate stammen aus einem im „Stern“ veröffentlichten Interview/Artikel.

Verfasser: W. Schmitz

### Probenfolge und Punkung der Probe

Lfd. Nr.	Jahr- gang	Wein	Prädikat	Rebsorte(n)	Punkte	Flasche [l]	Preis [EUR]
1	2004	Rivaner "CLASSIC"	Qualitäts- wein	Rivaner	13,68	0,75	3,55
2	2004	Rheinhessen Silvaner, trocken	Qualitäts- wein	Silvaner	14,1	0,75	4,45
3	2004	Riesling "CLASSIC"	Qualitäts- wein	Riesling	14,08	0,75	4,45
4	2004	Weisser Burgunder, trocken	Qualitäts- wein	Weisser Burgunder	14,28	0,75	4,15
5	2004	Grauer Burgunder "CLASSIC"	Qualitäts- wein	Grauer Burgunder	14,63	0,75	6,35
6	2004	Essenheimer Teufelspfad, Riesling, lieblich	Spätlese	Riesling	15,13	0,75	7,75
7	2004	Portugieser Weissherbst, trocken	Qualitäts- wein	Portugieser	13,5	0,75	3,55
8	2003	Saint Laurent, trocken	Qualitäts- wein	Saint Laurent	14,45	0,75	5,85
9	2003	Dornfelder, trocken	Qualitäts- wein	Dornfelder	13,9	0,75	5,35
10	2003	Cuvée Gourmet, trocken	Spätlese	Faberrebe 50 % Riesling 50 %	14,55	0,75	4,75
11	2003	Stadecker Lenchen Riesling trocken	Auslese	Riesling	15,13	0,75	7,75

12	2004	Stadecker Lenchen Huxelrebe, lieblich	Kabinett	Huxelrebe	14,68	0,75	4,05
13	2003	Stadecker Lenchen Huxelrebe, edelsüss	Beeren- auslese	Huxelrebe	15,83	0,375	6,75
14	2002	Winzersekt, Silvaner, brut		Silvaner	14,33	0,75	7,25

## Probe vom 25. August 2005 - Rhoneweine

Unser Bruderschaftsmeister, Dr. Dieter Ockelmann, hatte wieder mal weder Mühen noch „Selbstversuche“ gescheut, um uns diesmal mit ausgesuchten Weinen von der Rhône zu verwöhnen. Unterstützt wurden wir in dieser Probe durch ausführliches Informationsmaterial seitens der „Interprofession des Vins A.O.C. Côtes du Rhône“ mit Sitz in Avignon, denen von hieraus nochmals unser besonderer Dank gebührt.

Bei unserer Probe beschränkten wir uns auf den südlichen Teil des Anbaugbietes, der sich zwischen Montélimar im Norden und im Süden bis Comps (links der Rhône) und Caumont (sur Durance) erstreckt. Aufgrund der Vielfalt der Böden in diesem Bereich des Anbaugbietes stößt man allenthalben auf ganz unterschiedliche Weine mit ihrem eigenen „Terroir“.

Innerhalb der Appellationen dieses Gebietes sind folgende geschützte Gebiete zu unterscheiden, die auch in der Reihenfolge ihrer Auflistung eine Steigerung in der Qualität der Weine repräsentieren:

- Anbaugbiet für regionale „Côtes du Rhône“-Weine
- Anbaugbiet für die Weine der „Côtes du Rhône Villages“ (95 Gemeinden)
- „Côtes du Rhône Villages“-Weine mit zugesetztem Ortsnamen (16 Gemeinden, davon 5 in der Drôme, 3 im Gard und 8 in der Vaucluse)
- und schließlich die „Cru“s des Südens, nämlich Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueras, Lirac und Tavel.

Selbstverständlich kann man nicht alles mit einer Probe abdecken, auch wenn man, wie hier geschehen, den nördlichen Teil der Rhône ausnimmt. Dennoch kam ein interessanter Querschnitt zustande, auch und gerade weil große Namen mit kleineren unbekannteren zusammentrafen. Die pärchenweise verkosteten Weine erforderten von den Probanden aber auch Disziplin in der Verkostung, denn bei den Alkoholgraden wurde einiges an Standhaftigkeit vorausgesetzt: 13,5% bis 15% Alc war hier die Regel.

Wir begannen mit zwei Côtes du Rhone-Weinen aus dem Jahrgang 2003 und zwar einem Wein der Domaine St Gayan in Gigondas in unmittelbarem Vergleich mit einem unter der besonderen Bezeichnung „Bouquet des Garrigues Rouges“ geführten Wein der Domaine Le Clos du Caillou in Courthézon. Der zweite -etwas runder, harmonischer, wohl wegen des höheren Syrah-Anteils- wußte allgemein besser zu gefallen, doch im Ergebnis nach Punkten unterschieden sie sich nur marginal. Beide Weine stellten im Ganzen dennoch zwei vom Mourvèdre geprägte „rauhe junge Burschen“ dar, denen man noch einige Zeit zur Reife zugestehen sollte.

Demgegenüber trafen wir beim nächsten Pärchen auf zwei Grenache-betonte Weine (75%), diesmal allerdings mit jeweils gleichen Anteilen an Syrah (25%). Dafür kam der Wein Nr. 3 von der Domaine de Bouzon („Cuvée Beauchamps“) aus dem Jahrgang 2001 und sein Gegenpart von der Domaine de Mourchon („Grande Reserve“) aus dem Jahrgang 2003. In diesem Zusammenhang sollte nicht unerwähnt bleiben, dass es sich bei dem Jahrgang 2001 in diesem Anbaugbiet um ein Katastrophenjahr handelte mit z.B. Hochwasser am Pont du Gard, das einige Weinberge einfach weggeschwemmt hat. Jedenfalls mochte der Wein Nr. 3 trotz seiner altersbedingten Reife nicht so gut zu gefallen wie auch hier wieder der zweite Wein („dunkel, wie Tinte, fast fett, aber viel Tanin“), weshalb diesmal auch die Punktzung etwas mehr auseinanderging. Zugleich deutete sich hier schon an, was später beim Wein Nr. 10 in einer offenen Diskussion ausgetragen wurde, nämlich dass auch ein 2001er Wein von der Rhône eigentlich noch frisch und jugendlicher daherkommen müßte.

Eine weitere Diskussion an diesem Abend ergab das Stichwort „Parker“, der schon in 1997 z.B. die Domaine Le Clos du Caillou –siehe oben den Wein Nr. 2- bei Châteauneuf-du-Pape-Weinen in die zweitbeste Kategorie einstuft. Viele Weinfreunde sind in der Tat überhaupt nicht glücklich damit, wenn Herr Parker durch die Lande streift und sein Urteil dann in gebundener Form auf den Markt wirft, so dass sich die Winzer anschließend in einer Preisskala wiederfinden, die dem Konsumenten den Genuß verdirbt oder bei der Verbraucher die Preisfindung nicht mehr nachvollziehen können.

Weiter ging es mit zwei Côtes du Rhône Villages-Weinen, wieder aus den unterschiedlichen Jahrgängen 2003 und 2001: ein „L'Argentière“ von der Domaine de Coste Chaude in Visan und der „Cuvée Maria Rouvière“ von der Domaine Catherine le Gouil in Cairanne. Während sich bei diesen beiden Weinen der Wein Nr. 5 –bestehend aus Grenache und Syrah und mit einigen Barriqueanteilen- durch seine rundere harmonische Art auszeichnete -wohl eindeutig bedingt durch den wenn auch nicht genau bekannten so doch höheren Syrahanteil- („trinkreif gemacht?“), kam der Wein Nr. 6 bei Anteilen von Grenache 70%, Syrah 20% und Mourvèdre 10% den meisten Teilnehmern fruchtarter vor, aber eben auch nicht mehr mit allzu großen Zukunftsaussichten.

Es folgte ein „Weinpärchen“ mit einem großen Vertreter dieser Anbauzone: Le Coudoulet de Beaucastel als Côtes du Rhone (1999; Nr. 7) trat an gegen „Cuvée Charles Nadal“ von der Domaine de Fondrèche, einem Côtes du Ventoux (1998; Nr. 8). Unterschiedlicher ging's nimmer in der Beurteilung dieser Weine. Während die einen die Nr. 7 mit „schöne Frucht, rund, ausgewogen, gehaltvoll, Honignote, bis hierher der beste Wein dieser Verkostung“ beschrieben, stand demselben Wein das Urteil „müde, eindimensional“ gegenüber. So ist nicht verwunderlich, dass bei der anschließenden Punktung eine Spanne von 4 Punkten (zwischen 13 und 17 Punkten wurden gegeben) zusammenkam. Dafür war das Urteil über die Nr. 8 einheitlicher und selbst die vielfach beschriebene animalische Note, die eher noch bei den Weinen der nördlichen Rhône zu finden ist, wurde in diesem Zusammenhang nur teilweise als störend empfunden, weshalb an diesem Punkt der Verkostung ein weiteres Mal die Diskussion über eine Dekantierung der Weine vor der Probe aufkam. Punktemäßig lag am Ende dann doch der Côtes du Ventoux eine Nasenlänge vor dem Beaucastel.

Es folgte noch die schon angekündigte Kombination Nr.: 9 Domaine St. Damien (2001; Gigandas) mit der umstrittenen Nr.: 10 von derselben Domaine aber als Ausbau einer Einzellage „Les Soureyrades“ (ebenfalls 2001) bei gleicher Rebsortenzusammensetzung (80% Grenache und 20% Syrah). Bei der Weinansprache brachen alle Dämme und es schienen unüberbrückbare Ansichten von dem –zu erwartenden- Zustand eines Weines dieser Region in diesem Alter zu existieren. Dem überwiegend guten Eindruck bei den meisten Teilnehmern standen nämlich Aussagen wie „muffig, oxydativ, tot“ gegenüber. Der Chronist schlägt vor: dieses Thema sollten die betreffenden Meinungsträger noch einmal im privaten Umfeld abhandeln.

Die Probenanmerkungen der beiden letzten Weine sind dem Verfasser dieser Zeilen irgendwie abhandeln gekommen. Es soll aber nicht unerwähnt bleiben, dass es sich dabei um zwei Châteauneuf-du-Pape handelte, zum einen von der Domaine Giraud „Cuvée des Gallimardes“ (2000) und zum anderen von der Domaine de la Charbonnière „Mourre des Perdrix“ (1999), die beide punktemäßig sich nicht besonders herausgehoben haben, wohl aber preislich, wie sich hinterher herausstellte.

Vielleicht lag der Verlust der Besprechungsnotizen zu den letzten beiden Weinen auch in der sich anschließenden lebhaften Diskussion begründet zu dem Thema: Sonderproben mit ausgesuchten hochwertigen Weinen. Dieses Thema konnte in diesem Forum am Donnerstagabend nicht abschließend geklärt werden. Jedenfalls wird der Vorstand sich zunächst einen Überblick verschaffen, welche Themen die Mitglieder interessieren und dann an eine Umsetzung solcher Proben herangehen

Verfasser: Wolfgang Klug

## **Probenfolge und Punktung der Probe**

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Rebsorte(n)	Alk. [Vol.%]	Punkte	Flasche [l]	Preis [EUR]
1	2003	Domaine St. Gayan Cotes du Rhone Domaine St. Gayan, Gigondas	Grenache 65% Syrah 30% Mourvedre 5%	14	13,55	0,75	5,8
2	2003	Domaine Le Clos du Caillou, "Bouquet des Garrigues Rouge" Cotes du Rhone Domaine Le Clos du Caillou, Courthézon	Grenache 40% Syrah 40% Mourvedre 15% Muscardin, Counoise 5%	14,5	13,93	0,75	12,8
3	2001	Domaine de Bouzon, "Cuvee Beauchamps" Cotes du Rhone Domaine Bouzon, Sauveterre	Grenache 75% Syrah 25%	14	13,81	0,75	9,9
4	2003	Domaine de Mourchon, "Grande Reserve" Cotes du Rhone Villages, Seguret Domaine de Mourchon, Seguret	Grenache 75% Syrah 25%	14,5	14,64	0,75	11
5	2003	Domaine de Coste Chaude, "L' Argentiere" Cotes du Rhone Villages, Visan Domaine de Coste Chaude, Visan	Grenache Syrah	14,5	14,87	0,75	12,95
6	2001	Domaine Catherine le Gouil, "Cuvee Maria Rouviere" Cotes du Rhone Villages, Cairanne Domaine Cathrine le Gouil, Cairanne	Grenache 70% Syrah 20% Mourvedre 10 %	14,5	14,76	0,75	7,5
7	1999	Coudoulet de Beaucastel Cotes du Rhone Chateau de Beaucastel, Courthézon	Grenache Syrah Cinsault	13,5	15,11	0,75	14,1
8	1998	Domaine de Fondreche, "Cuvee Charles Nadal" Cotes du Ventoux Domaine de Fondreche, Mazan	Grenache 55% Syrah 45%	13,5	15,41	0,75	7,93
9	2001	Domaine St. Damien Gigondas Domaine St. Damien, Gigondas	Grenache 80% Syrah 20%	14	14,87	0,75	10
10	2001	Domaine St. Damien, "Les Soureyrades" Gigondas Domaine St. Damien, Gigondas	Grenache 80% Syrah 20%	14	15,78	0,75	14
11	2000	Domaine Giraud, "Cuvee des Gillimardes" Chateauneuf du Pape Domaine Giraud, Chateauneuf du Pape	Grenache 80% Syrah 10% Mourvedre 5% Cinsault 5%	15	15,78	0,75	25

12	1999	Domaine de la Charbonniere, "Mourre des Perdrix" Chateauneuf du Pape Domaine de la Charbonniere, Chateauneuf du Pape	Grenache 70% Syrah 15% Mourvedre 15%	15	15,26	0,75	23,1
----	------	--	--	----	-------	------	------

## Weinkulturreise nach Rheinhessen am 10. September 2005

### Neues erfahren über ein verkanntes Gebiet

...

unter diesem Motto starteten die Teilnehmer der eintägigen Reise nach Rheinhessen. Bei grauem Wetter ging es fast pünktlich kurz nach acht Uhr vom Messeplatz in Köln los.

Während der zweieinhalbstündigen Fahrt zum Weingut Johannishof ([www.weingut-fleischer.de](http://www.weingut-fleischer.de)) in Mainz Hechtheim trübte es sich stark ein. Das konnte der Stimmung aber wenig Abbruch tun, denn mit einem Begrüßungs-Secco in der Hand ließen wir uns im Trockenen von Michael Fleischer die Geschichte des Weinguts erklären und die Arbeitsabläufe im Weinkeller zeigen. Hier im Weingut werden auch die Weine des zugepachteten „Weingut der Stadt Mainz“ verarbeitet und ausgebaut.

Nach dem Marsch durch den Keller, an Reihen von Edelstahlbehältern und Barriques vorbei, gab es die Gelegenheit, in der warmen Probierstube unter der fachlichen Kommentierung durch Michael Fleischer einen Querschnitt der Weißweine probieren. Danach konnte wer wollte (und wer als Weinbruder lässt sich so eine Gelegenheit schon entgehen) in freier Verkostung der Rotweine des Weingut testen. Die gefielen vielen Weinbrüdern so gut, dass Axel Daub als Cheforganisator der Reise schon etwas stärker zur Abreise bitten musste, um den Terminplan zu halten.

In der Mainzer Innenstadt ging es im Hindernislauf über den Wochenmarkt zum Haus des Deutschen Weines. Da unser Mittagessen schon vorbestellt war, konnten wir recht zügig beginnen. Zu einem ausgiebigen Nachmittagskaffee ließ der Terminplan aber keine Zeit – auch wenn die Bedienung beim Kassieren dazu verleitete - denn unsere beiden Stadtführerinnen warteten bereits. Eine recht ausführliche Führung durch den Mainzer Dom folgte.

Mittlerweile hat es angefangen zu regnen und der Regen hielt sich bis kurz vor unserem nächsten Ziel, dem Weingut Hildegardishof



([www.hildegardishof.de](http://www.hildegardishof.de)) der Familie Metzler in Bermersheim vor der Höhe. Mit der Familie Metzler wanderten wir durch die Weinberge um den Ort – natürlich mit einigen Weißweinen als Wegzehrung - und konnten uns einen guten Eindruck von Zustand der Reben machen. Mittendrin sah das Wetter so regnerisch aus, dass der Busfahrer zu unserer Rettung aufbrach – aber der Bus war gottseidank nicht erforderlich und wir konnten doch noch im Trockenen bis zum Weingut zurückwandern. Dort gab es im Innenhof einen Begrüßungs-Secco, bevor wir uns im Verkostungsraum zum Abendessen mit kommentierter Weinbegleitung durch Hans Metzler niederließen.

Das gute Essen und die angeregte Diskussion über die vorgestellten Weine führte dazu, dass wir erst eine Stunde später als geplant die Rückreise in Richtung Köln antreten konnten. Dort kam die Gruppe müde, aber zufrieden um 22:30 Uhr an. Trotz dieser Verspätung haben aber alle noch Ihren Weg nach Hause gefunden.

Auch wenn sich Petrus mit Sonnenschein sehr zurückhielt und die Eintages-Fahrt einen sehr straffen Zeitplan forderte, waren hoffentlich alle Teilnehmer mit der Fahrt zufrieden.







## Probe vom 15. September 2005 - Provence

Keine Weinprobe gleicht der anderen, das war unser Motto für die Provence-Probe. Weinbruder Fritz Hahn, der die Probe gestaltet und moderiert hat,, war in seinem Berufleben Sommelier. Nach seiner Pensionierung hatte er auf seinem kleinen Ferien-Grundstück in der Provence Zug um Zug ca. 100 Olivenbäume gepflanzt und sich zu einem begeisterten „Olivenbauern“ entwickelt. Das war der Grund, uns nicht nur die Provence-Weine sondern auch seine Olivenöle in einer separaten Vorprobe nahe zu bringen.

Von den Olivensorten über die Pflege der Bäume bis zur Öl-Herstellung und Verkostung reichte der umfangreiche Report. Acht verschieden Öle – aus der Provence, aus Italien und von unterschiedlichen Sorten - standen danach zur Verkostung an. Auch für uns ungeübte Olivenöl-Verkoster waren deutlich Unterschiede im Geschmack zu erkennen – mal mehr pfeffrig – mal mehr fruchtig oder gemüsig, aber alle Öle mit individuellem Aroma. Fast wäre bei der Olivenöl-Verkostung der gesamte Abend vergangen, aber wir hatten ja auch noch 12 Weine, die ebenfalls einer Verkostung und Bewertung harreten. So mussten wir notgedrungen das Olivenöl- Referat kürzen.

Um etwas Abstand zum Geschmacksbild der Olivenölen zu bekommen, begannen wir mit je einem einfachen, aber sauberen weißen beziehungsweise roten Tafelwein der Domaine Ott. (Die Trauben aus Junganlagen werden zu Tafelweinen verarbeitet)

Danach folgte die eigentliche Probe. Und eine Verkostung ohne Rosé-Weine wäre nur eine halbe Provence-Probe gewesen. Deshalb standen je ein Rosé der Domaine Galoupet und der Domaine de Jasson zur Bewertung an. Beide Weine waren keine einfachen und simplen Rosés, die im Jahr nach der Abfüllung schon getrunken sein müssen, sondern sie präsentierten sich als überzeugende Vertreter eines guten Rosés vielschichtig, elegant, mineralisch und ohne vordergründige Frucht.

Es folgte der Reigen der acht Rotweine, deren Erzeuger in Deutschland so gut wie unbekannt sind. Vom Chateau Pansard kam ein sauberer, recht typisches Provence-Cuvee aus Grenache, Syrah und Cinsault.

Dann die Steigerung, der Rouge vom Chateau de Galoupet, dem Erzeuger des ersten Rosés. Klare Beerenfrucht und durch den höheren Anteil an Syrah und Mourvedre trotz des Jahrgangs 2002 dicht und noch recht fest im Tannin. Zum Erholen der Tannin-belasteten Zunge folgte der 2002'er Rouge des Chateau de L'Aumerade. Ein traditionell ausgebauter Wein mit weicherem Tannin, der trotz des schwachen Jahrgangs und des geringen Alkoholgehaltes von 11.5% nicht dünn und einfach wirkte.

Danach musste sich die Zunge wieder durch das 2004'er „Cuvee Victoria“ vom Chateau de Jasson gerben lassen. Wie beim Rosé des Weingutes auch hier ein Cuvee aus Grenache, Syrah und Cinsault und einem Viertel Tibourin, der typischen, nur in der Provence vertretenen, gerbstoffreichen Rebsorte. Durch den Anteil von Tibourin war der Wein noch sehr fest im Tannin und etwas kantig, was man aber einem jungen 2004'er durchaus nachsehen kann.

Das Chateau de Berne steuerte zwei Weine für einen Weinguts-internen Vergleich bei, beides Cuvees aus Grenache, Syrah und Cabernet Sauvignon: Als Basiswein das 2001'er „Cuvee Tradition“, sauber, dicht, sehr fruchtig und süffig und als Spitzenwein das schon gereifere 1999'er „Cuvee Speciale“. Es zeigte sich deutlich dichter, vielschichtig, mit dem Geschmack von roten Beeren, Waldfrüchten und einer festen Tanninstruktur. Ein Wein mit Zukunft, der nur noch durch den letzten Wein der Probe übertrumpft wurde.

So hatte es der vorletzte Wein der Probe etwas schwierig. Das Cuvée „Marie Estelle“ vom Château de Peyrassol aus Cabernet Sauvignon, Syrah und Grenache präsentiert sich dicht und voll, konnte aber zwischen dem Vorgänger und dem nachfolgenden Wein nicht ganz mithalten.

Als Finale tranken wir den „Rouge Serverac“ der Domaine du Rouet. Formal nur ein Vin de table, da die Rebsorte Alicante nicht für AOC-Weine zugelassen ist, aber er brauchte keinen Vergleich mit großen AOC-Weinen zu scheuen: tiefdunkel, vollreife Frucht, nach Waldbeeren duftend und mit einem festes Tanningerüst. Ein großer Wein mit Zukunft und ein krönender Abschluss der Probe.

Trotz des fast zu umfangreichen Programms konnten wir die Probe gerade noch pünktlich beenden. Die folgende, lange Nachdiskussion vieler Teilnehmer mit Fritz Hahn zeigte, dass die Probe zwei sehr interessante Themen angerissen hatte, die künftig noch einmal vertieft werden müssten.

Verfasser: Dr. Dieter Ockelmann

### Probenfolge und Punktung der Probe

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Rebsorte(n)	Alk. [Vol. %]	Punkte	Flasche [l]	Preis [EUR]
1	o. J.	Vin du Pescadou ( Marque déposée ) Blanc Vin de Table SVDO, La Londe Les Maures / Var	Bourboulenc Clairette blanche Ugni blanc	13	12,62	0,75	3,5
2	o.J.	Vin du Pescadou ( Marque déposée ) Rouge Vin de Table SVDO, La Londe Les Maures / Var		12,5	13,21	0,75	3,5
3	2004	Rosé Cru Classée Château du Galoupet, La Londe Les Maures / Var	Grenache 40 % Cinsault 40 % Syrah 20 %	13	13,5	0,75	11
4	2004	Rosé, Cuvée Eléonore AC Côtes de Provence Château de Jasson, Marie - Andrée & Benjamin de Fresne, La Londe Les Maures	Tiborin Grenache Cinsault Syrah	12,5	13,32	0,75	11
5	2003	Rouge AC Côtes de Provence Château Pansard, La Londe Les Maures / Var	Grenache Syrah Cinsault	12,5	13,68	0,75	5,3
6	2002	Rouge AC Côtes de Provence Château du Galoupet, La Londe Les Maures / Var	Syrah 45 % Grenache 35 % Mourvedre 20 %	13	15,47	0,75	11
7	2002	Rouge AC côtes de Provence, Cru Classée Château de L' Aumerade, Domaines Fabre, Pierrefeu	Syrah 50 % Cabernet-Sauvignon Cinsault	11,5	14,26	0,75	12

8	2004	Rouge, Cuvée Victoria AC Côtes de Provence Château de Jasson, Marie - Andrée & Benjamin de Fresne, La Londe Les Maures	Tiborin 25 % Grenache 25 % Syrah 20 % Cinsault 30 %	13	15,74	0,75	11
9	2002	Rouge, Cuvée Tradition AC Côtes de Provence Château de Berne, Lorgues	Grenache 60 % Syrah 30 % Cabernet-Sauvignon 10 %	12,5	15,29	0,75	7
10	1999	Rouge, Cuvée Speciale AC Côtes de Provence Château de Berne, Lorgues	Grenache 50 % Cabernet-Sauvignon 40 % Syrah 10 %	12,5	16,29	0,75	12,6
11	2001	Rouge, Cuvée Marie - Estelle AC Côtes de Provence Château de Peyrassol, Commanderie de Peyrassol, Flassons / Var	Cabernet-Sauvignon Syrah Grenache	13,0	16,22	0,75	15
12	2001	Rouge, Serverac Vin de Table Château du Rouet, Le Muy	Alicante 100 %	13	16,5	0,75	15

## Probe vom 20. Oktober 2005 - Blindprobe deutscher Spätburgunder des Jahrgangs 2003

Blindprobe – eine Herausforderung für jede/n Weinfreund/in... „Ich weiß, dass ich nichts weiß“, so lautet oft die Erkenntnis im Anschluß an die Verkostung. Und während der Probe: Ängste gehen um: „Hat auch niemand mitbekommen, welchem Anbaugebiet ich den gerade probierten Wein fälschlicherweise zugeordnet habe? Wie peinlich....In Zukunft werde ich ganz einfach widersprechen, wenn jemand im Freundeskreis mich als Weinkenner hinstellen will.... Weinfreund tut's auch....“

So oder ähnlich gehen die Gedanken nach solch einer Probe um - und der einzige, der sich seiner Sache sicher sein und ganz unverschämt locker die Probe angehen konnte, war unser Vorstandsmitglied Axel Daub, der uns diese Probe präsentierte und uns auf den Prüfstand stellte.

Bevor es an die paarweise Verkostung und Bewertung ging, regte Axel Daub an, uns einige Gedanken über den Begriff des „Terroir“ zu machen; was macht das Terroir aus, aus welchen Komponenten besteht es und inwieweit kann jeder einzelne von uns aus den bei sich selbst gespeicherten Erfahrungen aus bisher absolvierten Verkostungen ein Terroir erkennen und hierüber den Wein einem Anbaugebiet oder noch näher zuordnen. Ein Schaubild zum Terroirbegriff wurde jedem Probanden ausgehändigt, ebenso wie ein Schaubild, das uns einen Überblick über die Vielfalt der Klonarten des Spätburgunders vor Augen führen sollte.

Derart eingestimmt und gleichzeitig verwirrt kam der erste Wein zur Justierung des Gaumens: kein Spätburgunder (!), wie sich herausstellte, sondern ein Regent aus dem Anbaugebiet Saale-Unstrut aus der Lage Werderaner Wachtelberg des Obst- und Weingutes Dr. Manfred Lindicke (eine Spende des WB Oliver Henke).

Dann kamen aber die Pärchen:

**Nrn.: 1 und 2:**  
Dernau, Sasbachwalden, Pfalz? Mein Gott, wo könnte der nur her sein? Den kenn ich, hab ich schon mal getrunken... aber was war das für einer ???  
Zaghaft fällt auch einmal die Herkunftsbezeichnung Rheingau... Augen zu und durch: Mut zur Lücke: Baden, der erste .....oder vielleicht doch nicht?

Beim Zweiten ist aber die Nase seltsam... mhh, das gibt sich mit etwas Lüftung im Glas.... aber Anbaugebiet? Da kann ich nur raten: Pfalz? Vielleicht der nördliche Teil?

Die Schamröte geht um, als die Weine „geoutet“ werden.: Rheingau und Franken

„Wie bitte? Der erste war ein 2002er? Ich hab's gewußt: deshalb hab ich ihn nicht erkannt,...der kam mir gleich so seltsam vor,...schon etwas reifer und bräunlicher in der Farbe und überhaupt....“ So oder ähnlich könnten die –untauglichen- Rechtfertigungsversuche gelautet haben, warum man bei der Einordnung des Weins daneben lag.

Von Pärchen zu Pärchen wurde man bescheidener in der Einschätzung der Weine. Aber auf der anderen Seite konzentrierte man sich auch stärker als normal auf den einzelnen Wein. Wir wurden ja schließlich herausgefordert.

**Nrn.: 3 und 4:**

Dann passiert auch noch folgendes: nämlich dass beim Wein Nr.: 3 ein immenser Unterschied zwischen den beiden zum Ausschank gekommenen Flaschen besteht. Unsere sog. A-Flasche war regelrecht tot und die die B-Flasche: angeschlagen aber noch nicht k.o.. Wir haben uns daraufhin entschieden, diesen Wein insgesamt nicht zu werten. Einige in der Runde glaubten den Wein zu erkennen, ihn aber auch in anderer, besserer Erinnerung zu haben. Es fallen Stichworte wie Madeira-Ton, flüchtige Essigsäure. Das Etikett der Flasche verrät uns am Ende: der Winzer wird nur als Abfüller aufgeführt; zugekauftes Traubengut? Was ist schiefgegangen? Hoffentlich kratzt dieser Wein nicht am Image des weltbekanntesten Ahr-Winzers... Mit diesem Wein tut er sich keinen Gefallen, so ist die einhellige Meinung. Die Nr. 4 dagegen sauber, klar, reif geerntet (Spätlese), ein Wein, der uns für den Ausfall des Vorgängerweins entschädigt. Wieder fällt häufig der Name der Pfalz als Herkunftsgebiet, aber es ist ein????.....Markgräfler! Überraschung! Na ja, wieder daneben, aber die Richtung stimmt diesmal: weiter aus dem Süden...

**Nrn 5 und 6:**

Volltreffer beim nächsten Pärchen. Weinbruder Kögler sagt uns allen auf den Kopf zu: „Nr. 6 ist Cossmann-Hehle, Balthasar C“. Er hat ihn förmlich von der letzten Verkostung noch auf der Zunge. Der Begleiter zu diesem Ahrwein war ein Pfälzer, Ruppertsberger Spätburgunder Spätlese des Winzervereins Hoheburg e.G., und brauchte den Vergleich mit dem Wein des VDP-Mitglieds nicht zu scheuen, wie sich in der Bewertung anschließend zeigte. Da war er endlich, der Pfälzer Wein, auf den viele Teilnehmer schon früher gesetzt hatten.

Nächste Runde mit den **Nrn 7 und 8**

Die Nr. 7: reine saubere Noten, Cassis in der Nase. Bläuliche bis lilafarbene Reflexe im Glas, auf der Zunge spürt man Süße.... liegt's am Alkohol? Tatsächlich bestimmen einige der Teilnehmer diesen Wein als Rheinhessenvertreter und das ist auch richtig so. Hier lag ein hochwertiges Traubengut zugrunde, reif und ohne jede Fäule. Und im Keller möglicherweise die Anwendung des Saignée-Verfahrens? Doch nicht beim 2003er Jahrgang, oder?....Jedenfalls ein schöner Wein. Und die Nr. 8 ? Er hat eine ältere, reifere Note; Spätlese? Dennoch etwas dünner als die Nr.: 7 aber immer noch ein hervorragender Wein. Die Hahnmühle? Das wäre ja Anbaugebiet der Nahe...."Weinbaurechtlich ja, aber eigentlich sind das da im Alsenztal schon Pälzer...." versuchen sich andere für ihre Fehlzuordnung zu rechtfertigen. Schelmiges Grinsen sieht man auf den Gesichtern in der Runde. Herrlich, macht richtig Spaß, diese Probe...

**Nrn. 9 und 10:**

Da ist der Badener, schlägt zu mit Wucht und Alkohol, 14%, ein Endinger Engelsberg vom Weingut Knab, den einige von uns als Hex vom Dasenstein zu erkennen glaubten. Württemberg, Graf Adelmann, taucht auch noch in der Runde auf, wird dann aber doch wieder verworfen. Der Wein entwickelt sich schön im Glas und stößt auf die Konkurrenz aus dem eigenen Land: Spätburgunder-Barriquewein vom Weingut Waßmer in Bad Krotzingen; „vom Kaiserstuhl“, hatten einige getippt. War ja auch nur knapp daneben. Er steht dem ersten in nichts nach, im Gegenteil....aber nicht unbedingt als Spätburgunder zu erkennen. Und dann schließlich das unglaubliche Preis-Genuß-Verhältnis; es spricht in diesem Fall für die Nr. 9, wie sich im Nachhinein herausstellt. Ein kaum zu schlagendes Argument. Ein tolles Pärchen, diese zwei Weine.

Die letzten zwei machen die Runde: **Nrn. 11 und 12**

Das sind die „Hammerweine“ des heutigen Abends. Nr. 11: das Holz, Barrique, ist auf den Punkt eingebunden, die dichte Struktur des Weins kann mit dem Holz umgehen, gelungener Wein....aus????....Rheinhessen! Selectionswein des Weingutes Keth, Offstein. Hervorragend. Rheinhessen bewegt etwas, auch beim Rotwein. Der Konkurrent: auch aus dem Barrique, aber da ist noch ein Fremdtton in der Nase. Gummi? Medizinalton? Gläserdrehen ist angesagt, Sauerstoff muß her und siehe , die Töne verfälschten sich und da steht er schließlich ebenfalls voll im Glas mit Karamell- und Vanilletönen in der Nase und am Gaumen. Auch er ein wahrhaftig großer Wein vom Winzerhof M. Weber aus Ettenheim mit sage und schreibe 15,2% Alc., die ihm aber gut stehen.

Das waren sie schließlich, unsere „Blinden“ – ein Probe mit Spannung und neuen Erfahrungen. Ein ganzer Reigen unterschiedlicher Eindrücke bei nur **einer Rebsorte und nur einem Jahrgang**. Und dann noch die Veränderungen letztlich im Glas unter Einwirkung des Sauerstoffs... „Das waren alles ziemlich zickige Weine, die sich auch im Glas noch schnell veränderten“ merkte einer der Probeteilnehmer an und fand damit grundsätzlich auch die Zustimmung der übrigen. Anregung und Lehre aus dieser Blindprobe: wir machen diese jetzt öfters – am besten die nächste gleich mit Riesling, denn da gibt es zum Thema Terroir sich noch einiges mehr zu erfahren.

Ein Wort zum Schluß:  
 Das alles, diese **Vielfalt im Wein, könnte uns bald genommen werden**, wenn unsere Europapolitiker nicht aufpassen. Dank der EU-Kommission hat die Globalisierung auch des Weins bereits begonnen. Seit September diesen Jahres ist unser Markt offen für einen nach jedweder Art hergestellten Wein, wenn die Art der Herstellung im Ursprungsland nur erlaubt ist. Der GAU für uns Weinfreunde wäre dann der mittels einer sog. „**spinning cone column**“ in Alkohol, Wasser und Aromen zerlegter Wein, der anschließend wieder nach Belieben und unter Ergänzung welcher weiteren Zutaten auch immer wieder zusammengesetzt wurde. Wein als Naturprodukt hat dann ausgedient. Nach dem Motto: jedem seinen „**Cola-Wein**“. Blindproben können wir uns dann sparen. Terroir? Was ist das? Mag ja sein, dass auch für diese „Weine“ ein Markt existiert, aber dann sollten solche Weine wenigstens entsprechend gekennzeichnet werden, damit der Verbraucher selbst entscheiden kann, was er trinken möchte. Aber nein, für Amerikas Weine gibt es **keine Auszeichnungspflicht** – Jetzt können wir nur noch auf den europäischen Ministerrat hoffen, der Mitte Dezember über die endgültige Anwendung des Abkommens entscheidet. Aus Richtung Brüssel wird der Deal mit den USA natürlich anders verkauft: Lockerung der Zulassungsverfahren in den USA, Anerkennung von Herkunftsbezeichnungen wie Burgunder, Chianti und Moselwein als Schutzmarken, u.a. Das Ganze als Ergebnis einer zehnjährigen Unterhändlerstätigkeit: traurig! Den Namen der Agrarkommissarin Mariann Fischer-Boel wird man sich merken müssen....

Diese Nachrichten kamen zu einem denkbar schlechten Zeitpunkt auf meinen Schreibtisch und mußten einfach mitverarbeitet werden.

Mit versöhnlichen und weinfreundlichen Grüßen  
 Ihr Wolfgang Klug

### Probenfolge und Punkung der Probe

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Prädikat	Alk. [Vol. %]	Säure [g/l]	RZ [g/l]	Ertrag (hl/ha)	zuckerfr. Extrakt	Boden	Preis [EUR]
1	2002	Assmannshäuser Höllenberg (RHEINGAU) Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach, Domaine Assmannshausen	QW	12	4,4	0,3	ca. 50	25,2	Phyllit-Schiefer-Verwitterung	12,95
2	2003	Tradition (FRANKEN) Wgt. Rudolf Fürst, Bürgstadt	QW	13	4,9	1,4	50	rd. 25,0	Buntsandsteinverwitterung	13,50
3	2003	AHR Wgt. Meyer-Näkel, Dernau	QW	13	5,2	4,6	60	26	Schiefer- u. Grauwacke-Verwitterungsgestein	11,60
4	2003	Scherzinger Batzenber (BADEN)	Spätlese	13,5	4,8	2,3	40	28	Kalkverwitterungsgestein	15,00

		Wgt. Ernst Heinemann, Scherzingen								
5	2003	Ruppersberger (PFALZ) Winzerverein Hoheburg eG, Ruppertsberg	Spätlese	13,5	7,1	8	55	22,2	sandiger Lehm	7,95
6	2003	AHR - Balthasar C. Wgt. Deutzerhof/Cossmann-Hehle, Mayschoss	QW	13,5	4,6	2,8	50	24	Schiefer- u. Grauwacke-Böden	13,80
7	2003	Ingelheimer Pares (RHEINHESSEN) Wgt. E. Weidenbach, Ingelheim	QW	13,8	5	6,5	42	23,9	sandiger Löß mit hohem Kalkanteil	10,60
8	2003	NAHE - "S" Wgt. Hahnmühle - Linxweiler, Mannweiler-Cölln	Spl.	13,5	5	0,7	30	25,6	flachgründiger Sandsteinverwitterungsboden	12,50
9	2003	Endinger Engelsberg (BADEN) Wgt. Knab/Rinker, Endingen	QW	14		tr.			Vulkanverwitterungsboden mit Lößauflage	7,90
10	2003	BADEN Wgt. Fritz Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt	QW Barrique	13,5	5,1	2,8	25	28,8	Lößlehm	10,95
11	2003	Offsteiner Engelsberg (RHEINHESSEN) Wgt. Keth Offstein	QW Barrique	13,5	4,7	2,7	34	27	sandiger Lehm	10,70
12	2003	Ettenheimer Kaiserberg (BADEN) Winzerhof Michael Weber, Ettenheim	QW Barrique	15,2	5,2	0,6	ca. 32	29,2	lehmhaltiger Lößboden	12,90

## Probe vom 10. November 2005 - Kalabrien und Basilikata

364 lange Tage mussten wir von der Weinbruderschaft ausharren bis unser Weinbruder Paul Mangasser uns wieder die Weine Italiens näher brachte, diesmal ganz unten aus dem Stiefel, aus Kalabrien und der benachbarten Region der Basilikata. Ich kann und muss mich an dieser Stelle wiederholen, wieder einmal mit sehr viel Detailwissen, Sachverstand und mit viel Liebe zum italienischen Wein.

**Kalabrien**, gelegen zwischen ionischem und thyrrhenischem Meer, ist eines der ältesten Weinbau Gebiete Italiens mit einer heutigen Rebfläche von ca. 28.000 ha (etwas mehr als Rheinhessen) und produziert durchschnittlich 1.100.000 hl, bei Hektarerträgen von 42hl/ha. Von den griechischen Einwanderern stammt die meist angebaute Rebsorte **Gaglioppo** mit rund 7.000 ha und bedeckt damit mehr als ein Viertel der Rebfläche, gefolgt vom **roten und weißen Greco**. 65% der gesamten Produktion kommt aus der Region Cirò und Melissa, davon die meisten als Rotweincuvées und als Besonderheit auch mit Anteilen von weissen Sorten.

Aus dem Cirò kamen dann auch als Einstieg die ersten und einzigen Weißweine des Abends, ein **Asyria** aus 100% Greco als typische Vertreter der einheimischen Sorte und der **Critone**, als international ausgerichtetes Cuvée aus 90% Chardonnay und 10% Sauvignon. Beide Weine vinifiziert vom größten Winzer Kalabriens **Librandi** mit 230 ha Rebland und damit 20% der Weinproduktion Kalabriens.

Danach folgten zwei Cuvée aus den Rebsorten Magliocco, Greco Nero und Nerello. Der **Dragone**, ein Rosso aus Lamezia vom Gut **Lento** und der **Savuto** von **Odoardi**. Kräftige, kompakte Weine mit viel Körper und Substanz. Es folgten dann zwei Cuvée aus den Rebsorten Gaglioppo und Cabernet Sauvignon; zuerst der **Cauro**, noch mit Anteilen der Rebe **Magliocco**, von der **Cantina Statti**, im Glas violettfarben und im Abgang lang anhaltend und dann der **Gravello** in einem satten rubinrot, in der Nase schwarze Beerenfrüchte und orientalische Gewürze und dann auf der Zunge samtig, fast noch verhalten mit einem anhaltenden Abgang, auch das Flaggschiff von **Librandi** mit einer Jahresproduktion von 60` Flaschen. Danach folgten die reinsortigen und im Barrique ausgebauten Weine aus der Rebe Gaglioppo, der **Cirò Rosso** vom Weingut Zitò und der **Ronco di Quattroventi** vom Gut **San Francesco**, bewertet mit 15,23 Punkten. (Der Cirò Rosso von Zitò wurde in der Probe als fehlerhaft benotet und auch der Verfasser hatte starke Klebernoten in der Nase. Jedoch bei einer Nach-verkostung eines Restweines zwei Tage später war von einem Fehlton nichts mehr zu riechen und zu schmecken, stattdessen in der Nase ein Korb reifer dunkler Beerenfrüchte, im Mund spürbar schön entwickelte Tannine) Jetzt war auch verständlich, warum der Wein als einer der schönsten Cirò Kalabriens in der Presse bewertet war. Aber auch der Ronco di Quattroventi, vinifiziert aus besten Cru Lagen von 40-50 Jahre alten Rebstöcken und 24 Monate in Barriques ausgebaut, zeigte mit 14% was aus dieser Rebe für ein toller Wein ausgebaut werden kann.

Nach den Weinen Kalabriens ging es zu den Baroli des Südens, den **Aglianico del Vulture** aus der Basilicata. Auch eine Rebsorte von den Griechen nach Italien gebracht und im Gebiet rund um den erloschenen Vulkan Monte Vulture zu wahrer Größe entwickelt. „ Monsterweine “ mit einem starken Tanningerüst, scheinbar für die Ewigkeit vinifiziert mit einer beeindruckenden Dichte an Aromen.

Zuerst als Einstieg der „kleine“ **Synthesi** vom Weingut **Paternoster**, konzentrierte Frucht gepaart mit einer feinen Säure, gefolgt vom international ausgerichtetem **Re Manfredi** vom Gut **Terre degli Svevi**, von Italiens größter Weingruppe GVI. Dann kamen von einem der bekanntesten Weingüter der Basilikata von **D`Angelo** seine beiden Spitzengewächse der **Canneto** und der nur in besten Jahren produzierte und nur aus einer Parzelle stammende **Donato**. Weine im Barrique ausgebaut mit einem dunklen Rot, fett im Glas liegend, mit Anklängen an rote Beeren, Veilchen und Tabak.

Den würdigen Abschluß bildeten zwei Süßweine, der **Greco di Bianco**, aus einem ganz kleinen Anbaugebiet mit 50,4 ha bei der Stadt Bianco gelegen und nur von 29 Winzern angebaut, sowie der **Brisi** vom Weingut **San Francesco** mit einer extrem geringen Gesamtproduktion auch der Höhepunkt der eindrucksvollen Darstellung kalabrischer Weine. Aber jetzt schon freut sich der Verfasser auf das nächste Jahr, auf die Weine Kampaniens.

Verfasser : Helmut Dippold

### Probenfolge und Punkung der Probe

Lfd. Nr.	Jahr- gang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Prädikat	Rebsorte(n)	Alk. [Vol.%]	Säure [g/l]	RZ [g/l]	Punkte	Flasche [l]	Preis [EUR]
1	2003	Citrone, Val di Neto Librandi Ciró Marino, Kalabrien	IGT	Chardonnay 90 % Sauvignon 10 %	13	5,9	2,05	13,52	0,75	5,9
2	2004	Asylia, Melissa Librandi Ciró Marino, Kalabrien	DOC	Greco 100 %	13	6,05	3	13,46	0,75	5,9
3	2002	Dragone Lamezia Rosso Cantine Lento, Lamezia Terme, Kalabrien	DOC	Magliocco ca. 33 % Greco Nero ca. 33 % Nerello ca. 33 %	12,5	5,1		13,84	0,75	6,5
4	1999	Savuto, Sup. Vigna Mortilla Dott. G. Odoardi, Nocera Terinese, Kalabrien	DOC	Gaglioppo 45 % Magliocco Canino 15 % Nerello 15 % Greco Nero 15 % Sangiovese 10 %	13	6		14,61	0,75	14,61
5	2002	Cauro Calabria Cantine Statti, Lamezia Terme, Kalabrien	IGT	Gaglioppo Magliocco Cabernet Sauvignon 10 %	13	5,3		14,82	0,75	15
6	2000	Cravello Rosso Val di Neto Librandi Ciró Marino, Kalabrien	IGT	Gaglioppo 60 % Cabernet Sauvignon 40 %	13,5	5,6		14,77	0,75	13,5
7	2003	Ciró Rosso Classico, Sup. Vinicola Zito, Ciró- Marina, Kalabrien	DOC	Gaglioppo 100 %	13,5	5,5		14	0,75	6,5
8	2002	Ronco di Quattroventi Fattoria San Francesco, Ciró, Kalabrien	DOC	Gaglioppo 100 %	14	5,1		15,23	0,75	13,3
9	2000	Synthesi Az. Vinicola Padernoster, Barile Basilikata	DOC	Aglianico 100 %	13	6,2		14,61	0,75	13,2
10	2000	Re Manfredi Terre degli Svevi, Venosa Basilikata	DOC	Aglianico 100 %	13	6		15,11	0,75	13

11	1998	Canneto, Basilicata Rosso Casa Vinicola D' Angelo, Rionero Basilicata	IGT	Aglianico 100 %	13	6		16,07	0,75	16,5
12	2000	Donato d' Angelo Casa Vinicola D' Angelo, Rionero Basilicata	DOC	Aglianico 100 %	13	6,2		16,46	0,75	16,85
13	2001	Greco di Bianco Az. Agricola Luca Santino, Bianco Kalabrien	DOC	Greco di Bianco 95 % Malvasia 5 %	14	6	3	16	0,75	23
14	2000	Brisi Fattoria San Francesco, Ciró Kalabrien	IGT	Greco 100 %	12,5		7	16,33	0,5	21

## Probe vom 15. Dezember 2005 - Languedoc

Die letzte Probe des Jahres und unseres Jahresthemas „Südfrankreich“ widmete sich dem Languedoc, einst die Herkunft billiger, oft dünner Massenweine. Doch inzwischen besinnt man sich in diesem grössten Weinbaugebiet Frankreichs und gleichzeitig dem grössten zusammenhängenden Weinbaugebiet der Welt (ca. 250.000 ha) auf seine Wurzeln und sein Potential. Schliesslich wurde etwa 125 v.Chr. beim heutigen Narbonne der erste Weinberg Frankreichs angelegt. Von Narbonne aus, damals noch direkt am Meer gelegen, wurde Wein dieser Region nach Rom verschifft. Auch war der Wein aus dem Languedoc mit ein Grund für den Bau des Canal du Midi Ende des 17.Jhd., der das Mittelmeer mit dem Atlantik verband. Neben immer noch grösseren Mengen Vin de Table und teilweise guten Vin de Pays sind fast 80.000 ha als AOC ausgewiesen, was aber nicht unbedingt heisst, dass auf diesen Flächen auch nur AOC-Wein erzeugt wird. Manchem Produzenten sind die AOC-Regeln zu eng und er zieht es vor, unter seinem Namen einen manchmal hervorragenden Vin de Pays zu erzeugen. Es ist nicht einfach, dieses Riesengebiet in einer repräsentativen Weinprobe darzustellen. Unser Bruderschaftsmeister Dieter Ockelmann hat 12 Rotweine und einen Vin Doux Naturel zusammengestellt und dazu eine umfangreiche Dokumentation geliefert.

Die hohen Wertungen besagen: das ist gelungen.

Obwohl...

Da war noch das Problem mit dem BRETT, das vielen Weinbrüdern Probleme in bei der Bewertung der Weine machte. Hier ist nicht das in Ermanglung von Eichenholzspänen und Einsparung teurer Barriquefässer verwendete Eichenbrett gemeint, dass in den Wein gehängt wurde, sondern der spezielle animalische Ton, vulgo „Pferdeschweiss“ (ggf. noch genauer: vom Pferdehals, unter dem Pferdesattel bis Pferd ganz hinten unterm Schwanz) oder „Stallgeruch“ gemeint, der bei vielen Weinen in der Nase auftrat. Da die Schuldigen an diesem meist flüchtigen „Duft“ die „Brettanomyces“-Hefen sind, und der kundige amerikanische Weinkenner das mit markant mit „Brett“ abkürzt, tut das auch der deutsche Weinfreund, der was von sich hält. Viele sagen, das muss so sein, das gehört traditionell zu den südlichen Rotweinen., manchmal sogar zu Spitzenbordeaux. Dennoch ist man heute geneigt, „Brett“ als Weinfehler zu betrachten. Wir konnten jedoch feststellen, dass dieser unmittelbar nach dem Eingiessen oft unange-nehme Duft sich nach wenigen Minuten abschwächte. Die Nase des Chronisten vermeinte festzustellen, dass die Weine mit dem stärksten „Brett“ im Mund eigentlich die schönsten waren, natürlich nach einiger Belüftung im Glas. Unser Bruderschaftsmeister hatte aber keine extremen Vertreter aus der Pferdeschweisspartie ausgewählt. Da kennt der Chronist andere und schlimmere. Da kam natürlich die Diskussion auf: hätte man nicht dekantieren sollen? Vielleicht war es gut, dass wir es nicht getan haben. Wo wäre dann das typische „Brett“ geblieben....

Übrigens: Barrique hatten nur sehr wenige Weine, was bei diesen „wilden“ Aromen, die man diesen Südfranzosen nachsagt, auch nicht notwendig war.

Einige Anmerkungen zu den Weinen:  
(Dieter Ockelmann hatte zu jedem Weingut die Homepage herausgesucht, in der der geneigte Internetsurfer sich noch genauer über das jeweilige Weingut informieren kann)

1. **2001 Chateau de Novelles, „Cuvee St.Martin, Fitou AC“ (76 ha Weinberge)**  
Aus der zweigeteilten Unterappellation « Fitou », und zwar dem von der Küste entfernten, westlichen Teil. 50 % Carignan, der bei Ertragsreduzierung einen guten Wein ergibt. Dazu 30 % Grenache und 20 % Syrah. Zum Beginn 13,8 Punkte, für uns kein schlechter Einstieg.
2. **2000 Domaine de Jonquieres, rouge, Herault VdP.**  
Ein Landwein von Format, der im Schnitt 13,67 Punkte erzielte, wobei der Chronist ihn höher als den Wein 1 bewertet hatte. Er wurde

geprägt von durch 35% Cinsault, 35% Carignan, 25% Grenache und 5 % Syrah. Diesen und die nächsten beiden Weine wurden von Kössler&Ulbricht bezogen. Herr Kössler hatte unser 500. Probe gestaltet und moderiert.

3. **Mas Plan de l'Olm, „Oeillade“, Coteaux du Languedoc, Pic St. Loup AOC**  
Aus der Beschreibung von K&U : „Œillade“, so heisst im Languedoc die Rebsorte Cinsault, die feinduftige, kräuterwürzige Rotweine mit transparenter Farbe liefert. Joel Foucou bereitet von seinen besten Cinsaultreben im Zusammenspiel mit Grenache, uralter Carignan und Syrah einen köstlich leckeren Alltagswein, der zu den angenehmsten gehört, die wir im Languedoc kennen“ Das bewerteten mit 14,11 Punkten so ähnlich.
4. **2004 Mas Brugiere, „L'Arbouse“, Coteaux du Languedoc, Pic St.Loup AOC**  
Das Weingut hat 11 ha, also eine uns in Deutschland geläufige Weingutsgrösse. Eine Assemblage aus Grenache, Syrah, Mourvedre und Carignan, mithin ein typischer Verschnitt des Languedoc, bewertet durch uns mit 14,2 Punkten, obwohl der Wein noch sehr jung , aber dennoch schon trinkreif war. Vielleicht (zumindest) ein Anteil per Mazeration Carbonique erzeugt?
5. **2003 Domaine des Aires Hautes, Minervois, La Liviniere AOC**  
Ein Verschnitt aus alten (also wenig tragenden) Carignanreben (50 %), Grenache und Syrah je 25 %. Hier griffen wir schon zu Wertungen, die im Schnitt zu 14,78 Punkten führten.
6. **1999 Domaine de Villemajou, Corbières AOC**  
Auch hier wider der typische Rebsortenmix für das Languedoc: Carignan 40%, Grenache 30%, Syrah 20%, Mourvèdre 10%. Der Wein wurde wie sein Vorgänger bewertet (14,76 Pkte.) , wobei der Chronist ihn deutlich höher bewertete. Hier verhinderte bei vielen Weinbrüdern wohl das beschriebene „Brett“ eine bessere Wertung.
7. **1998 Domaine de la Coste, „Cuvee Selectionnée“, Coteaux du Languedoc, St. Christol AOC**  
Ein Wein, geprägt von der Syrah (80 %) mit Grenache (20%): Ihm hat das Lagern gutgetan, was man Syrah-Weinen ja nachsagt. Ab hier lagen die Wertungen für die Rotweine immer über 15 Punkten (15,04 Pkte für diesen Wein). Gleichzeitig war das auch der erste Weine über einem Einstandspreis von mehr als 10 €.
8. **1998 Domaine St.Andrieu, „Yeuse Noir“, Coteaux du Languedoc, Montpeyroux AOC**  
Wieder finden wir das typische Cuvée aus Carignan, Mourvèdre, Grenache und Syrah. Auch diesem Wein hat das Altern gut getan, obwohl die Syrah wohl nur den kleinsten Teil des Cuvées stellte. Aber die Carignan mit ihren harten Tanninen verbunden mit der ebenso tanninreichen, lagerfähigen Mourvèdre, der alkoholreichen aber eigentlich nicht so lagerfähigen Grenache abgerundet mit Syrah ergibt eine optimale Partnerschaft. Belohnt mit 15,07 Punkten im Schnitt hätte man nach Meinung des Chronisten auch 16 Pkt. geben können.
9. **2000 Domaine Moulinier, „Cuvée des Sigillaires“, St. Chinian AOC**  
Der erste Barriquewein der Probe, Barrique gut eingebunden aber schmeckbar. 70% Syrah, 25% Grenach, 5 % Mourvedre, also auch wieder eine typische Assemblage, bewertet mit 15,28 Punkten im Schnitt.
10. **2002 Chateaux de la Negly, „La Falaise“, Coteaux du Languedoc AOC.**  
Ein Top-Cuvée aus einem schlechten Jahr : Syrah, Grenache + Mourvedre. Ein Wein, zu dem man gerne eine bitter Schokolade geniessen möchte. Hier griffen unsere Weinbrüder zu für uns hohen 16,24 Punkten, gleichzeitig der höchsten Punktzahl des Abends. (Da fehlte auch das Brett für die Niedrigpunkter).
11. **1999 Domaine de Fraisse, „Fleur du Cuvée“, Faugères AOC.**  
Wahrhaft ein Spitzencuvée mit Floralen Nase trotz des Reifelagers. 80 % Syrah, 20% Grenache wie Wein No. 7. Dem einen oder anderen Verkoster behagten die floralen Tönen nicht so richtig. Daher „nur“ 15,63 Punkte im Schnitt.
12. **2001 Mas Haut Buis, „Costa Caoude“, Coteaux du Languedoc AOC**  
Ein Cuvée aus 70% Syrah und 30% Grenache, das 18 Monate im Barrique lag, was sprübar war und em einen oder anderen nicht behagte. Daher wurde der teuerste Wein der Probe nur mit 15,35 Punkten bewertet, wobei es Streuungen von über 2 Punkten in der Bewertung gab (Barrique?)
13. **2000 Chateau de Nouvelles, Rivesaltes, „Tuile“, Rivesaltes VDN**  
Dieser Vin Doux Naturel mit 17 Vol.% Alkohol aus der Grenache Noir ( und vom gleichen Erzeuger wie der Einstiegswein) stellte unsere

Geschmacksnerven auf eine harte Probe nach all den guten Rotweinen, zumindest was die Bewertung anging. Daher kniffen etliche Weinbrüder bei der Bewertung. Dennoch kam ein Durchschnitt von 14,8 Punkten zustande.

Eine Probe, die zeigte, was für ein Potential die Rotweine aus dem Süden Frankreichs haben. Dabei wurde bewusst auf die Stars, die locker über 20 € oder gar 30 € kosten können, verzichtet. In einem Preisniveau zwischen 6,25 und 13,50 € wird man wohl nirgendwo in Frankreich eine derartige Qualität bekommen. Dabei wurde eine Grossteil der Weine von Händlern in Deutschland erworben. Was kosten die Wein dann direkt beim Winzer? Die Probe stellte einen würdigen Abschluss unser vinologischen Rundreise 2005 durch Südfrankreich dar.

### Probenfolge und Punktung der Probe

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Prädikat	Rebsorte(n)	Alk. [Vol. %]	Punkte	Flasche [l]	Preis [EUR]
1	2001	Chateau de Nouvelles, Fitou, "Cuvee St. Martin Fitou Chateau de Nouvelles, Robert Daurat-Fort, Tuchan	AOC	Carignan 50 % Grenache 30 % Syrah 20 %	13,5	13,8	0,75	6,65
2	2000	Domaine de Jonquieres, rouge Herault Chateau de Jonquieres, Isab.& Franc. Cabissole, Jonquiere	VdP	Cinsault 35 % Carignan 35 % Grenache 25 % Syrah 5 %	13,5	13,67	0,75	8,5
3	2003	Mas Plan de l' Om, "Oeillade" Coteaux du Languedoc, Pic St. Loup Domaine Mas Plan de l' Om, Joel Foucou, St. Jean de Blaquiere	AOC	Cinsault Grenache Carignan Syrah	13,5	14,11	0,75	8
4	2004	Mas Brugiere, "L ' Arbose" Coteaux du Languedoc, Pic St. Loup Mas Brugiere, Isabelle & Guilhelm Brugiere, Valflanes	AOC	Grenache Syrah Mourvedre Carignan	12,8	14,2	0,75	9,9
5	2003	Domaine des Aires Hautes Minervois, La Liviniere Domaine des Aires Hautes, Eric & Gille Chabbert, Siran	AOC	Carignan 50 % Syrah 25 % Grenache 25 %	14	14,78	0,75	9,95
6	1999	Domaine de Villemajou Corbiere Domaine de Villemajou, Gerard Bertrand, St. André de Roquelongue	AOC	Carignan 40 % Grenache 30 % Syrah 20 % Mouvedre 10 %	12,8	14,76	0,75	8,6
7	1998	Domaine de la Coste, "Cuvee Selectionnee" Coteaux du Languedoc, St. Christol Domaine de la Coste, Luc & Elizabeth Moyner, St. Christol	AOC	Syrah 80 % Grenache 20 %	13,5	15,04	0,75	10,98

8	1998	Domaine St. Andrieu, "Yeuse noir" Coteaux du Languedoc, Montpeyrroux Domaine St. Andrieu, Charles Giner, Montpeyrroux	AOC	Carignan Mourvedre Grenache Syrah	13,5	15,17	0,75	11
9	2000	Domaine Moulinier, "Cuvee des Sigillaires" St. Chinian Domaine Moulinier, Guy Moulinier, St. Chinian	AOC	Syrah 70 % Grenache 25 % Mourvedre 5 %	13,5	15,28	0,75	9,9
10	2002	Chateau de la Negly, "La Falaise" Coteaux du Languedoc Chateau de la Negly, Jean Rosset, Fleury d ' Aude	AOC	Syrah Grenache Mourvedre	14,5	16,24	0,75	12,9
11	1999	Domaine de Fraisse, "Fleur du Cuvee" Faugères Domaine de Fraisse, Jacques Ponds, Autignac	AOC	Syrah 80 % Carignan 20 %	13,5	15,63	0,75	12,95
12	2001	Mas Haut Buis, "Costa Caoude" Coteaux du Languedoc Mas Haut Buis, Oliver Jeantet, La Vacquerie	AOC	Syrah 70 % Grenache 30 %	13,5	15,35	0,75	13,5
13	2000	Chateau de Nouvelles, Rivesaltes, "Tuile" Rivesaltes Chateau de Nouvelles, Robert Daurat-Fort, Tuchan	VDN	Grenache noir	17	14,8	0,75	10