



Probenberichte 2006

Inhaltsverzeichnis

Probe vom 19. Januar 2006 - Technikprobe mit Hans-Günther Schwarz und Theo Minges.....	3
Probe vom 09. Februar 2006 - Spanien: Tempranillo.....	10
Probe vom 16. März 2006 - Spanien: Rioja.....	14
Hauptversammlung mit der Neuwahl des Vorstandes.....	17
Probe vom 27. April 2006 - Weingüter Gotthard Emmerich und Peter Hohn, Leutesdorf - Mittelrhein.....	18
Probe vom 11. Mai 2006 - Codorniu / Weine aus Spanien.....	22
Weinkulturreise an den Mittelrhein (20.05.2006).....	27
Probe vom 08. Juni 2006 - Mittelrhein, Weingut Ratzenberger.....	34
Probe vom 06. Juli 2006 - Spanien: Weiss- und Roseweine.....	39
Probe vom 20. Juli 2006 - Nahe: 2005er Riesling Spätlesen trocken.....	44
Probe vom 10. August 2006 - Riesling- Blindprobe.....	50
Probe vom 14. September 2006 - Weingut Florian Weingart, Spay.....	56
Probe vom 12. Oktober 2006 - Kampanien.....	59
Probe vom 09. November 2006 - Spanien "Vino del Pago".....	63
Probe vom 07. Dezember 2006 - Weine vom Weingut Fritz Bastian, "Zum Grünen Baum", Bacharach.....	67

Probe vom 19. Januar 2006 - Technikprobe mit Hans-Günther Schwarz und Theo Minges

Unserm Weinbruder Heinz-Günter Hackemann, seit drei Jahren in der Nähe von Neustadt / W. zu Hause, ist es dank seiner guten Kontakte gelungen zwei exzellente Pfälzer Winzer zu einer „Technikprobe“ mit nach Köln zu bringen.

Hans Günther Schwarz war über 40 Jahre als Gutsverwalter und Kellermeister verantwortlich für den Aufstieg des Weingutes Müller-Catoir (Neustadt-Haardt) bis an die Qualitätsspitze der Pfalz. Seinen Fachkenntnissen und seiner sozialen Kompetenz ist es zu verdanken, dass ca. 50 Lehrlinge und zahlreiche Praktikanten sowie Winzerkollegen von seiner Qualitätsphilosophie angesteckt wurden. Er stellt auch heute -mittlerweile im Unruhestand- seine Kenntnisse als Berater für Weinbau und Kellertechnik vielen Kollegen zur Verfügung. Theo Minges aus Flemlingen (SÜW) lernten wir im Laufe der Probe als Qualitätsfanatiker im besten Sinne kennen. Er hat sein Familienweingut von 5 ha auf heute 25 ha bester Lagen aufgestockt. Seinen Reben lässt er die größtmögliche Pflege zukommen, um optimale Trauben für die bestmögliche Qualität seiner Weine zu erzeugen.



Im vergangenen Jahr hat T. Minges einige spektakuläre Erfolge erzielt:

- die Südpfalz-Probe gewonnen (eine Vergleichsprobe der besten Weingüter an der Südl. Weinstraße.
- beim deutschen Rotwein-Preis in der Königskategorie Spätburgunder den 2. Platz belegt und weitere fünf Weine im Finale,
- beim Riesling-Erzeugerpreis für die Pfalz landete er mit seinen Weinen auf dem 3. Rang.

Intention von uns Weinbrüdern war, von den beiden Winzern deren Maßnahmen kennen zu lernen, die eine positive Auswirkung auf die Qualität und Individualität eines Weines haben. Dies sollte mit Weinen aus dem Hause Minges auch sensorisch erfahrbar gemacht werden.

Als Einstiegswein probierten wir den **2003er Spätburgunder QbA aus der Lage Flemlinger Vogelsprung**. Nach Meinung der Winzer wegen seiner Fruchtigkeit und Harmonie bestens geeignet, die Sinne für die kommenden Weine zu schärfen. Dieser „einfache“ QbA von 2003, geerntet mit 105°Ö (was eigentlich für eine Auslese gereicht hätte), kommt jetzt erst zum Verkauf. Gegen die Schulmeinung durchlief er eine lange Maischegärung (8 Wochen) und reifte bis vor kurzem noch im Keller des Weingutes. Wir lernten, dass dadurch die Tannine „**diszipliniert**“ wurden. Die Bewertung von 14,53 Punkten war sicher nicht zu hoch gegriffen.



Anhand des zweiten Weines, einem **2004er Riesling Kabinett trocken, Gleisweiler Hölle**, eine der großen Rieslinglagen an der Südl. WStr., erläuterte uns H.G.Schwarz einige Prinzipien für den Weissweinan- und ausbau, die im Weingut Minges befolgt werden. Im Jahr 2004 gab es einen für unsere Breiten optimalen, ausbalancierten Witterungsverlauf mit langer Vegetationszeit und gesundem Traubenmaterial. Die Trauben wurden alle selektiv zum optimalen Zeitpunkt von Hand gelesen. Vorher misst T. Minges nicht nur immer wieder den Zucker- und Säuregehalt, sondern er setzt auch auf den optischen Eindruck der Trauben, d.h. die „positive Ausstrahlung“ und den Gesundheitszustand. Beim Transport und Umschlag auf die Kelter wurde jedes Pumpen vermieden: die Traubenbehälter wurden per Stapler in die Kelter entleert. Vorher hat man die Trauben nicht entrappt, sondern nur ganz leicht angepresst. Dabei bleiben die kleineren Beeren unbeschädigt und die Gefahr einer vorzeitigen Oxidation ist somit deutlich geringer. In der Mostbehandlung wurden keine Zentrifugen eingesetzt. Ein Klärung erfolgte nur durch Absitzen lassen der Trubstoffe, je nach Notwendigkeit 6, 12 oder sogar 24 Stunden. Danach wird unter Temperatursteuerung vergoren. Da der Most nur mehr wenig Trub enthält, ist die innere Oberfläche verringert und die Hefen „arbeiten“ langsam, wobei sich die Duft- und Geschmacksstoffe optimal entwickeln können (mehr dazu siehe Anhang). Dabei kommen sowohl natürliche wie Reinzuchthefen zum Einsatz. Nur mit einer Spontanvergärung sind trockene Weine nicht sicher zu erzeugen, da die natürlichen Hefen nicht immer durchgären. Wenn ich da an die Diskussionen im Wein-Plus-Internetforum denke, wo von den Meinungsführern verkündet wird: nur mit Spontanvergärung können Spitzenweine entstehen. T. Minges ergänzte dazu: In der Gleisweiler Hölle findet man die verschiedensten Bodenarten: Buntsandstein, Kalkstein, Schiefer, blauer und gelber Ton. Da sich von jeder Bodenart charakteristische Eigenheiten im Wein wieder finden, baut er jede Partie in Kleingebinden aus und „komponiert“ dann daraus den Wein. Diesen reintonigen, fruchtigen, jugendlich lebendigen Riesling mit einer prägnanten Säure (8,4 Promille) und 7 gr. Restzucker bewerteten wir mit 14,72 Punkten im Schnitt,

Beim dritten Wein, der **2004er Riesling Spätlese trocken aus dem gleichen Weinberg**, erfuhren wir eine der Maximen von H.G.Schwarz: „**Aktionismus am Stock und kontrollierter Minimalismus im Keller**“. Voraussetzung ist, dass Boden und Kleinklima, für die jeweilige Rebsorte, hier für den Riesling, geeignet sein müssen. Die Hauptarbeit beginnt dann im Winter mit dem Anschnitt der Reben. Laubarbeit und Bodenbearbeitung im Hinblick auf ökologische Belange in der Vegetationsperiode und bei der Reife sind ausschlaggebend für hochwertiges Lesegut. Denn im Keller kann maximal nur die Qualität erhalten werden, die im Weinberg wächst. Das heißt, die Trauben müssen so schonend und so wenig wie möglich behandelt werden. Im Vergleich mit dem Kabinett (No.2) wurde dieser Wein als „disziplinierter“, gradliniger, mineralisch und körperbetont beschrieben. Er hatte ein Ausgangsmostgewicht von 92°Ö gegenüber den 83°Ö des Kabinetts. Hier griffen wir zu 15,08 Punkten im Durchschnitt.

Als vierten Wein probierten wir die **2004er Riesling Spätlese trocken „Buntsandstein“** Diesen Wein bezeichnet T. Minges als kompakter wie den Vorgänger. Charakteristisch für die Mostbehandlung in seinem Gut ist, dass auch die Weißweinmoste ein gewisse Standzeit auf der Maische durchlaufen, in diesem Fall 50% vier und 50% zwei Stunden. H.G. Schwarz erläuterte uns, dass das Stehenlassen des Mostes ein Mittel zur Säureminderung bei Weißweinmosten ist. Ebenfalls trägt ein langes Hefelager des Weines dazu bei. Eine andere Methode die Säure zu verringern ist der Biologische Säureabbau (BSA), auch malolaktische Gärung genannt. Bei Weiß- und Grauburgunder kann BSA zu einem gewünschten Schmelz führen. Beim Riesling geht durch BSA, also die Umwandlung von Äpfelsäure in Milchsäure, die feinfruchtige Balance verloren. Dieser Riesling überzeugte uns durch seine schöne Ausbalanciertheit und seine Nachhaltigkeit und war uns 15,75 Punkte wert.

Damit verließen wir die drei strahlend schönen Rieslinge und kamen mit Wein No. 5 zu den Burgundern, genauer zum **2004er Weißburgunder**

Kabinett trocken aus der Lage Flemlinger Bischofskreuz. H.G. Schwarz beschrieb ihn als Wein mit einer hohen Beerigkeit, der bewusst nicht so reduktiv wie die Rieslinge vergoren wurde, sondern etwas natürliche Restsüße behalten hat. Der Wein lag nur im Edelstahl, wobei ein Gebinde BSA durchlief, das andere nicht und beide dann zusammen geführt wurden. Wir werteten hohe 14,95 Punkte.

Mit No. 6 kam als weiterer Vertreter der Burgunderfamilie ein **2003er Grauer Burgunder Spätlese trocken aus der gleichen Lage**, mit 14,5 Vol.-% Alkohol und einer leichten Barriquenote. An diesem Wein erklärte uns H.G. Schwarz die Problematik, wie man derart hohe Alkoholgrade einbindet, eines seiner Lieblingsworte „**diszipliniert**“. Hier kann mit den kleinen Holzfässern (Barrique), die eine sehr langsame Oxidation des Weines zulassen, ein Gegenpol zum hohen Alkoholgehalt aufgebaut werden. Ein reduktiver Grauburgunder mit 14,5 Vol.-% Alkohol wäre nur schwer zu verkraften und hätte auch eine schlechtere Alterungsfähigkeit. T. Minges führte aus, dass man einem alkoholreichen Wein unbedingt die nötige Struktur verleihen muß, damit er nicht eindimensional wirkt. Er setzt immer lange Maischestandzeiten ein, um damit genügend Extraktstoffe aus den Trauben herauszulösen. Danach sei ein Teil in Edelstahl und ein Teil in gebrauchte Barriques gelegt worden, wo der Wein 18 Monate auf der Feinhefe liegen blieb. Dies sei seiner Meinung nach für die Komplexität eines Weines förderlich. Zum leichten Roséton des Weines erklärte er, dass die reifen Beeren des Grauburgunders kupferfarben sind. Durch die Maischestandzeit überträgt sich dieser Ton auf den Jungwein. Normalerweise geht die Färbung bei der Vergärung verloren, nicht so im Ausnahmejahr 2003. Diesen Wein bewerteten wir mit 14,75 Punkten, was wieder einmal zeigte, dass uns Eleganz wie bei den Rieslingen besser liegt.

Zwischendurch kam das obligatorische Thema Flaschenverschlüsse auf. Ab dem Jahrgang 2005 will auch T. Minges die Vinolock-Glasverschlüsse verwenden. Zum Thema Korken steuerte H.G.Schwarz bei, dass nicht die klar erkennbaren, brutalen Korkschräcker das Problem darstellen, sondern die durch fehlerhafte Korken ausgelösten, schleichenden Geschmacksveränderungen. Der Verbraucher vermutet dann, er hätte einen schlecht gemachten Wein im Glas. Der Leidtragende ist u.U. der Winzer, der keinen Einfluss auf solche Korkfehler hat, aber womöglich einen Kunden verliert.

Die beiden nächsten Weine kamen aus der Nische der Bukettweine. Etliche Weinbrüder konnten damit mangels Erfahrung nichts anfangen und verzichteten auf eine Wertung.

Ein **2004er Muskateller QbA trocken aus dem Flemlinger Zechpeter** machte als No. 7 den Anfang. Diese Rebsorte stellt eine Spezialität der Rebsortenpalette dar. Der Muskateller ist eine sehr alte Sorte, reift spät und weist z.T. höhere Säurewerte als Rieslinge auf. Die Winzer führten aus, dass der Muskateller wie auch der Gewürztraminer (s. No. 8) eine hohe Sensibilität des Winzers erfordern und hohe Anforderungen an den Standort haben. Außerdem verlangen sie noch mehr Pflege während der Vegetationsphase als andere Rebsorten. Muskateller sind gekennzeichnet durch Aroma und Fruchtsäure und sind als leichte Schoppenweine einerseits oder als hochkarätige Auslesen und edelsüße Weine andererseits geeignet. Der Most wurde auf 80°Ö angereichert und hatte eine 24-stündige Maischestandzeit. Nach der Gärung lag er 1 Jahr lang auf der Feinhefe. Der Wein bekam „nur“ 14,23 Punkte im Schnitt. Irgendwie war einigen Weinbrüdern das Geschmackbild wohl doch zu exotisch.

Als achten Wein probierten wir einen **2003er Gewürztraminer Spätlese trocken**, „**Edition Rosenduft**“, ein Wein der tatsächlich nach (gelben) Rosen duftete, eine hohe Reife und 15,5 Vol.-% Alkohol aufwies; was beim Ausgangsmostgewicht von 108°Ö kein Wunder ist. Traminer kommen mit wenig Säure aus, hier 4,5 Promille, und altern trotzdem gut. Trotzdem war der Wein keineswegs „fett“, sondern probierte sich durchaus vielschichtig und

erstaunlich filigran. Th. Minges hält den Traminer ungeeignet für die Qualitätsstufen QbA oder Kabinett, Spätlese muss es wenigstens schon sein. Auch hier stand der Most 24 Stunden auf der Maische. Nach der ersten Gärung erfolgte mit der Erwärmung des Kellers im Frühjahr eine zweite Gärung. Trotz anderslautender Empfehlung eines Weinlabors blieb der Jungwein ein Jahr auf der Feinhefe sich selbst überlassen. Voraussetzung dafür ist eine stete Kontrolle, ob die Hefe gesund ist und keine Fehltöne (Böckser) aufweist. Durch die beginnende Reife hatte der Wein gerade seine jugendlich, floralen Töne etwas versteckt. Dafür bildeten sich die Sekundäraromen (Marzipan) schon deutlicher heraus. Nach kontroverser Diskussion und weiteren Erläuterungen von Seiten der Winzer, werteten wir den Wein mit 14,98 Punkten.

Beim ersten nicht trockenen Wein, einer **2003er Riesling Spätlese (Goldkapsel) aus der Gleisweiler Hölle** (No 9) ist die Gärung von Natur aus bei 70g Restzucker stehen geblieben. Er wurde auf der Hefe belassen und nur zweimal bewegt. H.G.Schwarz kam an dieser Stelle auf seine Äußerung vom „**Kontrollierten Nichtstun im Keller**“ zurück. Jeder Eingriff in das innere Gefüge eines Weines verändert ihn ungünstig. Seiner Meinung nach erhält man mit mehrmaligem Schönen, Filtern und Umpumpen lediglich einen „sauberen Wein, der angenehm nach Nichts schmeckt“ (einige Details am Ende des Berichts). 15,97 Punkte sind für uns bei einem lieblichen Wein schon eine beachtliche Wertung.

Wein No. 10, eine **2003er Morio-Muskat Auslese** mit 80 gr. RZ ist im wahrsten Sinne des Wortes ein einmaliger Wein. T. Minges hatte einen neuen Weinberg erworben, der mit dieser Rebsorte bepflanzt war. Für eine Neupflanzung war es in dem Jahr schon zu spät. So erzeugte er aus den Trauben der 40 Jahre alten Reben einen Wein, von dem H.G. Schwarz schwärmte, dass er in seinem langen Winzerleben nur zwei bis drei Morio-Muskat dieser Qualität gekostet habe. Eigentlich schade, dass diese Reben ausgerissen wurden. Ein Trend, der bei vielen Bukett-sorten in den letzten Jahren zu beobachten war. Die Vielfalt wird dadurch immer weiter eingeschränkt. 16,6 Punkte war dieser Wein allemal wert.

Mit dem nächsten Wein (No.11), einem **2003er Cabernet Franc, QbA trocken (im Barrique gereift)** mussten wir unsere Zungen wieder an die trockene Geschmacks-richtung und Rotweine gewöhnen. T.Minges konnte unwidersprochen feststellen, dass es mittlerweile deutsche Rotweine gibt, die jeden internationalen Vergleich aushalten. Um hochwertige Rotweine zu erzeugen, müssen physiologisch reife Beeren mit reifen Tanninen gelesen werden. D.h. kennzeichnend sind nicht einfach hohe Zuckergrade, sondern reife Kerne in den Weinbeeren, damit keine grünen Noten in den Wein gelangen. Dies ist am besten durch Ertragsreduzierung mit der Methode der Traubenteilung erreichbar. Dabei wird in der ersten Reifephase der Trauben das untere Drittel bis zur Hälfte mit Spezialscheren abgeschnitten. Der Nachteil liegt in den hohen Kosten dieser händischen Arbeit. Bei dem Cabernet Franc war einigen Weinbrüdern der Einfluss des Barrique zu deutlich, daher kam nur eine Wertung von 15,45 Punkten zustande.

Zum Schluss ein Wein, der beim deutschen Rotweinpreis unter 1.680 Spätburgundern den 2.Platz belegt hat. Vom Preis-Genuss-Verhältnis dürfte er den Sieger aber um Längen schlagen: Der Wein von T. Minges kostet 18,00 €, der Siegerwein war ca. dreimal so teuer. Es war ein **2003er Spätburgunder „Zinkelerde“ Auslese trocken, im Barrique gereift**. Entgegen der Meinung von einigen Weinfachleuten, die immer wieder eine frühere Abfüllung empfohlen hatten, behielt T. Minges seine Nerven und lies diesen Wein zwei Jahre lang ohne Schwefelung in neuen Barriques (französische Eiche) liegen. Der Erfolg gab ihm recht. Das junge Holz mit dem schwachen Toasting schützte mit seinen Eichenholzkomponenten den Wein und es erfolgte eine ganz, ganz langsame Oxidation. Außerdem wurde die Frucht erhalten und der Wein bekam das nötige Rückgrat für seinen hohen natürlichen Alkoholgrad. Weine die nur ein paar Monate im neuen Barrique liegen, weisen eine starke Holznote auf. Sie verliert aber sich bei einer derartig langen Lagerung (ca.24 Mon.) im Holz bzw. wird optimal eingebunden. Schade nur, dass wir diesen Wein nicht einen halben Tag vorher

dekantiert hatten. So wirkte er etwas „verschlossen“ und erhielt nur 16,43 Punkte. Hier lohnt sich eine Nachverkostung in ein paar Monaten oder Jahren bei idealen Voraussetzungen. Hoffentlich haben genügend Weinbrüder diesen Wein geordert. Der Chronist freut sich jetzt schon auf eine gemeinsame Nachverkostung.

Die Probe hatte ein so hohes Niveau, dass alle nachfolgenden es sehr schwer haben werden. Dabei waren die hervorragenden Weine sowie die klaren und einleuchten-den Kommentare -basierend auf den neusten Erkenntnissen- von Hans Günter Schwarz und Theo Minges für uns alle ein beeindruckendes und sehr lehrreiches Erlebnis.

Daher sei bitte auch dem Chronist die ungewöhnlich lange und ausführliche Besprechung verzeihen, wobei er die Hoffnung hat, alles richtig verstanden zu haben.

Wer immer noch nicht genug hat, kann ergänzend noch den folgenden Anhang studieren:

Zum Thema **das Richtige tun und das Falsche lassen:**

- **schwacher Anschnitt.** Wenig Trauben pro Stock.
- **Laubarbeit** (Traubenzone freimachen, wenn kein Sonnenbrand droht, nur soviel Blätter lassen, wie für die Zuckerassimilation notwendig sind, Geiztriebe entfernen) und
- **Kümmerreben entfernen**
- **Traubenteilung (Fraktionierung):** Die unteren Beeren sind meist schlechter versorgt als die oberen. Die unteren Beeren werden (unterhalb der Schulterung) abgeschnitten. Versehentlich angeschnittene Beeren sind wg. Fäulegefahr zu entfernen. Damit kann speziell bei dicht gepackten Trauben das Regenwasser besser ablaufen, d.h. die Trauben bleiben gesünder und können später gelesen werden. Es ist ein enormer Unterschied bei geteilten und nicht geteilten Trauben, speziell bei Penicilium festzustellen. Es entstehen bei diesem Verfahren zur Ertragsreduzierung geringere Verluste, als bei der Grünlese, d.h. bei gleicher oder sogar höherer Qualität auch ein vergleichsweise höherer Ertrag. Der Wein wird harmonischer. Aber: Ein zusätzlicher Arbeitsaufwand von 100 Std. pro ha.
- **Selektive (Hand-)Lese**
- **Trauben schonend ganz transportieren**
- **möglichst wenig pumpen** (max. 2 mal statt 5 -7 mal). Schwerkraft bei der Forderung ausnutzen.
- **durch saubere Arbeit Eingriffe wie Schönungen vermeiden.** Schönung mit z.B. Bentonit ist ein massiver Eingriff in die innere Struktur. Geschmackbildende Stoffe gehen verloren, und der Wein wird blass. Durch die Zugabe von Enzymen oder Gelatine wird die Neigung der Weine zur Instabilität gefördert . Entgegen der Schulmeinung ist festzuhalten, das 95% aller durch Eiweiß getrüben Wein vorher geschönt waren. Ein überschaubares (Familien-) Weingut kann bei sauberer Arbeit auf Schönung verzichten. ? **Kontrolliertes Nichtstun!** (s.o.)

Durch wiederholtes Behandeln und mehrfaches Pumpen erhält man einen sauberen Wein, der angenehm nach nichts schmeckt! (s.o.)

Verfasser : W. Schmitz

Probenfolge und Punkung der Probe

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein	Prädikat	Rebsorte(n)	Alk. [Vol. %]	Säure [g/l]	RZ [g/l]	Punkte	Flasche [l]	Preis [EUR]
1	2004	Flemlinger Vogelsprung, trocken	QbA	Spätburgunder	13,5	4	4,6	14,53	0,75	5,8
2	2004	Gleisweiler Hölle, trocken	Kabinett	Riesling	12	7	8,4	14,72	0,75	5,2
3	2004	Gleisweiler Hölle, trocken	Spätlese	Riesling	12,5	7,8	7,4	15,08	0,75	7,4
4	2004	Buntsandstein, trocken	Spätlese	Riesling	13	7,2	7,8	15,75	0,75	7,8
5	2004	Flemlinger Bischofskreuz, trocken	Kabinett	Weisser Burgunder	12,5	5,4	2,8	14,95	0,75	5,2
6	2003	Flemlinger Bischofskreuz, trocken	Spätlese	Grauer Burgunder	14,5	4,7	4	14,75	0,75	5,2
7	2004	Flmminger Zechpeter	QbA	Muskateller	12	7,8	2	14,23	0,75	5,4
8	2003	Edition Rosenduft, trocken	Spätlese	Gewürztraminer	15,5	4,5	5	14,98	0,75	8,4
9	2003	Gleisweiler Hölle, Goldkapsel	Spätlese	Riesling	9	7,8	7	15,97	0,75	9,8
10	2003	Gleisweiler Hölle	Auslese	Morio Muskat		5,5	8	16,6	0,5	8
11	2003	Cabernet Franc, trocken, im Barrique gereift	QbA	Cabernet Franc	14			15,45	0,75	14
12	2003	Spätburgunder "" Zinkelerde"", trocken, im Barrique gereift	QbA	Spätburgunder	15			16,43	0,75	18

Probe vom 09. Februar 2006 - Spanien: Tempranillo

Spanien ist für dieses Jahr ist unser ausländisches Thema. So bot es sich an, unsere Probenserie mit der Tempranillo-Traube zu starten, die in Zentral- und Nordspanien weit verbreitet ist. Sie steht in Spanien nur an vierter Stelle im Anbau, aber im Gegensatz zur Airen oder zur Bopal wird sie nicht für einfache Massenwein angebaut, sondern sie bildet das Rückgrat der spanischen Qualitätsweine – man kann sie als Spaniens Geheimwaffe gegen Cabernet & Co bezeichnen. Kein Wein aus Rioja, Toro oder Ribeira del Duero wäre ohne die Tempranillo-Traube denkbar. Allerdings fällt nicht immer auf, dass es sich um die Tempranillo-Traube handelt, da sie in den einzelnen Regionen unter verschiedenen Namen wie Ull de Llebre, Tinto del Pais, Tinto Fino, Tinto de Toro, Cencibel und anderen angebaut wird.

Auf unserer Probe folgten wir ihr durch die weniger bekannten zentralspanischen Anbaugebiete wie Ribera del Guadiana, La Mancha, Valdepenas, Jumilla ebenso wie durch die renommierten nordspanischen Gebiete Toro, Ribera del Duero und Rioja.

Die Reise begann im Valdepenas mit dem **2001'er Arcano Crianza** der Bodegas Navarro Lopez, einem sauberen, einfachen und preisgünstigen Wein. Ebenfalls aus Zentralspanien kam der zweite Wein, der **2000'er Leyendas Crianza** der Bodegas Ventura de Vega aus der Ribera del Guadiana in der westlichen Extremadura.

Dann ein Sprung in den Norden nach Ribeira del Duero mit dem **2003'er Vega de Mercado** der Grande Bodegas. Dem Jahrgang entsprechend zeigte er sich der Wein fruchtig und recht füllig.

Zurück nach Zentralspanien ging es mit dem **2000'er Laduvasa Joven** der Finca Luzon aus Jumilla. Ein recht sauberer dichter Wein mit noch einem etwas grünem, härteren Tannin.

Aus dem größten zentralspanischen Gebiet, der La Mancha kam die **1999'er Casa Gualda Seleccion** der Genossenschaft Nostra Senior de Cabenza. Ein dichter, sauberer Wein, etwas einfacher und weniger Finessen.

Dagegen gefiel der **2002'er Capitoso** der Bodegas Altanza aus Rioja deutlich besser. Trotz eines nicht gerade überragenden Jahrgangs zeigte der Wein eine gute Struktur und ein sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis.

Mit dem **1995'er Torremillanos Crianza** der Bodegas Penalba Lopez kam der erste Wein aus dem Ribeira del Duero. Ein ganz klassischer Wein einer traditionellen Bodega (Gründungsjahr 1903) mit dezenten Reifetönen, der noch nicht müde wirkte und auch seine Klarheit, Frucht und Eleganz noch nicht verloren hatte. Toll, wie sich dieser Wein gehalten hatte.

Dagegen hatte es der **1998'er Camparro Reserva** der Bodegas Casas aus dem Toro von Natur aus schwer. Mit deutlich mehr Alkohol ausgestattet, wirkte er breiter, üppiger und etwas unfertig. Unklar blieb sein Zukunftspotential.

Mit dem **98'er Altanza Reserva** der Bodegas Altanza kam dann wieder ein eleganter, recht typischer Rioja, der fast alle wieder versöhnte.

Kontroverse Diskussionen entspannten sich danach um den **2001'er Tallant** der Bodegas Ventura de Vega. Die Spitzenselektion der Bodega war für viele mit einer sehr dominanten, unharmonischen Säure ausgestattet und hatte noch nicht zu sich selbst gefunden. Das drückte sich auch in der Bewertung aus, denn auch hier blieb das Zukunftspotential unklar. Dann ging es zum Finale, wobei wir entgegen der ursprünglichen Probenfolge erst die beiden zarteren, eleganteren Rioja-Weine gegeneinander probierten. Ein Vergleich zwischen Goliath und David. Der **1994'er Vina Arana Reserva**

kam von der Bodegas Rioja Alta – einer der ältesten und größten Bodegas im Rioja - und zeigte sich nicht unerwartet als typischer, reifer und traditioneller Wein, der jetzt auf dem Höhepunkt war. Dieser Weintyp hat den Ruf der Bodegas Rioja Alta mit begründet
Dagegen stand als David der **1996'er Baron de Olauri Reserva** der Bodegas Vinegra, einer kleinen 8 ha-Bodega, die selbst in Spanien nur wenig bekannt ist. Ebenfalls ein typischer, sehr eleganter und vielschichtiger Wein, der vielleicht noch etwas verschlossen wirkte, sich aber gegenüber dem „Goliath“ nicht zu verstecken brauchte. Dieser Wein aus dem Unter-gebiet Alavesa war auch der Wein aus den höchsten Weinbergen der Probe.

Als Schlusspunkt probierten wir die etwas kräftigeren und fülligeren Weine aus dem Ribera del Duero der Bodegas Arzuaga Navarro. Der **1998'er Arzuaga Reserva** zeigte sich als dichter, fruchtiger, voller Wein, erwartungsgemäß noch kräftiger als die beiden Rioja-Weine. Und dann als absolute Krönung kam der **1998'er Arzuaga Reserva Especial**: dicht, voll, vielschichtig, trotzdem elegant und mit zart schokoladigem Tannin und feiner Glycerin-Süße, kurz ein großer Wein, der noch lange nicht am Ende seiner Entwicklung ist. Vom Preis leider ebenfalls die Spitze, aber in seiner Qualitätsklasse dennoch unschlagbar günstig. Und nicht nur in der Punktung zeigte er seine Qualität, sondern auch im „Merum-Test“: die beiden Flaschen waren als erste geleert, da alle diesen Wein noch einmal nachprobieren wollten. Mit dem Abschluß der Tempranillo-Reise haben wir einen ersten Überblick über Spaniens Weine bekommen. In den nachfolgenden Proben werden wir versuchen, unser Wissen weiter zu vertiefen. Unserem Weinbruder Detlef Rick möchte ich für die Zusammenstellung der Wein herzlich danken.

Verfasser: Dieter Ockelmann

Probenfolge und Punktung der Probe

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Rebsorte(n)	Alk. [Vol. %]	Punkt e	Flasche [l]	Preis [EUR]
1	2001	Navarro Lopez, Reserva Bodegas Navarro Lopez SL, Valdepenas	Tempranillo (Cencibel)	12,5	13	0,75	4
2	2000	Leyendas, Crianza Bodegas Ventura de Vega SL, Almendraljeco Ribeira del Guardiania	Tempranillo	13,5	13,59	0,75	5,5
3	2003	Vega de Mercado, Roble Grandes Bodegas, S.A., Roa (Burgos) Riebeira del Duero	Tempranillo (Tinto del Pais)	13	14,31	0,75	5,5

Lfd. Nr.	Jahrgang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Rebsorte(n)	Alk. [Vol. %]	Punkte	Flasche [l]	Preis [EUR]
4	2000	Finca Luzon, «Laduvasa» Joven Bodegas Finca Luzon S.A. Jumilla	Tempranillo	13,5	13,47	0,75	5,5
5	1999	Casa Gualda, «Selecion» S.Coop Ntra.Sra. de la Cabenza, Pozoamargo La Mancha	Tempranillo (Cencibel)	12,5	14,19	0,75	10,8
6	2002	Altanza, «Capitoso» Bodegas Altanza S.A., Fuenmayor Rioja	Tempranillo	13,5	15,09	0,75	6,5
7	1995	Torremilanos, Crianza Bodegas Penalba Lopez, Aranda de Duero (Burgos) Riebeira del Duero	Tempranillo (Tinto del Pais)	12,5	15,44	0,75	9,9
8	1998	Camparron, Reserva Bodegas Franciso Casas S.A., Morala de Toro Toro	Tempranillo (Tinto de Toro)	13,5	15,03	0,75	13,5
9	1999	Altanza, Reserva Bodegas Altanza S.A., Fuenmayor Rioja	Tempranillo	13,5	15,25	0,75	12,8
10	2001	Ventura de Vega, «Tallant» Bodegas Ventura de Vega SL, Almendraljego Ribeira del Guardiania	Tempranillo	14,5	14,63	0,75	15,9
11	1994	Vina Arana, Reserva Bodegas La Rioja Alta S.A. Haro Rioja	Tempranillo, Viura, Graciano, Mazuelo	12	15,63	0,75	16,9
12	1998	Arzuaga Navarro, Reserva Bodegas Arzuaga Navarro, Quintailla de Onesimo Ribeira del Duero	Tempranillo (Tinto del Pais)	13	15,41	0,75	29,5
13	1996	Don Teofilo I, Gran Reserva	Tempranillo, Viura	13	15,59	0,75	19,8

Lfd. Nr.	Jahrgang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Rebsorte(n)	Alk. [Vol. %]	Punkte	Flasche [l]	Preis [EUR]
		Bodegas Vinegra, Don Teofilo, Elville Rioja					
14	1998	Arzuaga Navarro, Reserva especial Bodegas Arzuaga Navarro, Quintilla de Onesimo Ribeira del Duero	Tempranillo (Tinto del Pais)	14	16,66	0,75	57

Probe vom 16. März 2006 - Spanien: Rioja

Präsentiert von David Schwarzwälder

Unsere Rioja-Probe unter der Leitung von David Schwarzwälder spannte einen weiten Bogen über die Vielfalt der Weintypen des Rioja – von leichten, von eleganteren, von traditionellen bis zu vollen und modernistischen, fast australischen Typen. Vom kühlen, atlantischen Klima deutlich beeinflusst, durch die Sierras (Bergketten) im Nordwesten vor den hohen Niederschlägen aus dem Westen geschützt, können hier fruchtige, elegante und vielschichtige Weine entstehen, deren Aromabildung durch die gemässigeren Temperaturen und großen Schwankungen zwischen Tag und Nacht-Temperaturen sehr gefördert wird. Dadurch, dass die Tempranillo-Rebe weniger Oxidasen als z.B. die Grenache-Traube hat, entstehen sehr lagerfähige, wenig oxidationsanfällige Weine, die den Vergleich mit Bordeaux-Weinen nicht fürchten müssen, aber ein deutlich weiches, angenehmes Tannin besitzen.

Die Probe wurde in drei „Flights“ mit jeweils charakteristischen Weinen aufgeteilt.

Unser erster Flight begann mit den jüngeren, leichteren Crianzas:

Den Start machte ein 2002'er Valserano Crianza der Bodegas de la Marquesa, ein sauberer, ordentlicher Wein aus dem eher mittelmäßigen Jahr 2002. Auch der 2002'er Lanzardo Crianza der Bodegas Martinez Laorden blieb auf diesem Niveau, das Jahr hatte anscheinend nicht viel mehr herzugeben, denn der nächste Wein der gleichen Bodegas, ein 2001'er Lanzardo Crianza zeigte deutlich mehr: eine dichte, volle Frucht und ein reifes, schokoladiges Tannin, ebenso wie der darauf folgende 2001'er Marques de Caceres Vendemia Seleccionada. Auch hier zeigte sich die Klasse eines sehr guten Jahres, nur dass er in französischen Barriques ausgebaut war und deutlich eleganter und filigraner wirkte als sein Vorgänger.

Der zweite Flight brachte und dann die dichtere und kräftigere Reserva-Klasse:

Der 2000'er San Vicente der Bodegas Senorio de San Vicente – nicht als Reserva sondern nur als Joven gekennzeichnet – war ein reiner Lagenwein von kalkhaltigen Lehmböden eines der vielen Ebro-Meander. In amerikanischer Eiche ausgebaut, verkörperte er einen modernen, fast australischen Stil, so dicht und üppig wie er daherkam. Das stilistische Gegenstück dazu war der Domino del Conte der Bodegas Breton, ebenfalls ein Lagenwein, aber von einer Kiesbank am Ebro. Wie der Vorgänger wurde der Wein in amerikanischer Eiche ausgebaut, Trotz des noch deutlichen Holztons hatten wir hier einen eleganten und vielschichtigen Wein mit Potential für die Zukunft vor uns. Danach hatte es der 2000'er Entrecepas der gleichnamigen Bodegas schwer. Er war sauber in der Frucht mit den typischen Rioja süßen Holznoten, aber insgesamt ohne Kanten und sehr gefällig. Ihm folgte als weiterer Paukenschlag der 1996'er Amaren der Bodegas Luis Canas, ein reinsortiger Tempranillo, sauber, dicht, elegant, mit feinem, seidigem Tannin und der nötigen Reife. Für die Teilnehmer war dies der Wein mit der höchsten Bewertung.

Im dritten Flight brachte 1998'er Reservas und Gran Reservas

Nach dem letzten Wein des zweiten Flights hatte es der 1998'er Baron de Ona schwer, zumal mit deutlich animalischen Tönen etwas unsauber wirkte.

(Alte, unsauberer Holzfässer ?) Auf hohem Niveau dagegen der 1998'er Campillo der gleichnamigen Bodega aus 75% Tempranillo, 10% Graciano und 15% andere Rebsorten(wahrscheinlich Cabernet Sauvignon, der im Rioja selten offen angegeben wird). Trotz des relativ hohen Cabernet Sauvignon-Anteils wirkte er sehr elegant, mit Sauerkisch- und zarten Minzetönen und einem zarten, schokoladigen Tannin. Ausgebaut wurde der Wein in gebrauchten Barriques aus amerikanischer und neuen Barriques aus französischer Eiche. Der 1998'er Vina Tondonia der Bodegas Lopez Ramon zeigte dagegen sich sehr fruchtbetont, mit zarter und eleganter Struktur und einem angenehm geringeren Alkoholgehalt. Ein traditioneller Rioja, mit 75% Tempranillo, 15% Grenache und 10% Mazuelo und Graciano, der es nicht leicht hatte zwischen zwei kräftigen Weinen. Zum Abschluss probierten wir den 1998'er Marques de Riscal der Bodegas Heredos mit nur 65% Tempranillo, 10% Graciano und 25% anderen Rebsorten (= Cabernet Sauvignon) Durch den höheren Cabernet Sauvignon-Anteil wirkte fester strukturiert aber auch deutlich härter. Dennoch zeigte er aber jetzt schon, welch großes Entwicklungspotential in ihm steckt.

Die Probe hat uns eindrucksvoll gezeigt hat, welche große Vielfalt an weinstilen das Rioja bietet. Dafür möchten wir uns bei David Schwarzwälder als Referenten und bei dem Rioja Informationsbüro für die Unterstützung bedanken.

Verfasser: Dieter Ockelmann

Probenfolge und Punkung der Probe

Lfd. Nr.	Jahrgang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Prädikat	Rebsorte(n)	Punkte	Flasche [l]	Preis [EUR]
1	2002	2002er Valserrano Vinedos y Bodegas de la Marquesa	Crianza	Tempranillo 90 % Mazuelo 10 %	13,83	0,75	8
2	2002	2002er Lanzado Bodegas Martinez Laorden	Crianza	Tempranillo 100 %	13,57	0,75	9
3	2001	2001er Lanzado Bodegas Martinez Laorden	Crianza	Tempranillo 100 %	14,5	0,75	9
4	2001	Marqués de Cáceres Vendimia Seleccionada 2001 Bodegas Marqués de Cáceres	Crianza	Tempranillo 85 % Garnacha 7,5 % Graciano 7,5 %	14,67	0,75	10

Lfd. Nr.	Jahrgang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Prädikat	Rebsorte(n)	Punkte	Flasche [l]	Preis [EUR]
5	2003	2003er San Vicente Bodegas Senorio de San Vicente		Tempranillo 100 %	16,04	0,75	30
6	2001	2001er Domino de Conte Bodegas Bretón	Reserva	Tempranillo 90 % Graciano 10 %	16,06	0,75	17
7	2000	2000er Entrecepas Bodegas Entrecepas	Reserva	Tempranillo 66 % Garnacha 20 % Mazuelo 11 % Graciano 3 %	14,6	0,75	11
8	1996	1996er Amaren Bodegas Luis Canas	Reserva	Tempranillo 100 %	16,54	0,75	30
9	1998	1998er Barón de Ona Bodegas Barón de Ona	Reserva	Tempranillo 95 % Mazuelo 5 %	13,79	0,75	13
10	1998	1998er Campillo Bodegas Campillo	Reserva	Tempranillo 75 % Graciano 10 % andere Rebsorten 15 %	15,88	0,75	14
11	1998	1998er Vina Tondonia Bodegas López de Heredia	Reserva	Tempranillo 75 % Garnacha 15 % Graciano u. Mazuelo 10 %	15,1	0,75	24
12	1998	1998er Marqués de Riscal Bodegas Herederos de los Vinos del Marqués de Riscal	Gran Reserva	Tempranillo 65 % Graciano 10 % andere Rebsorten 25 %	16,21	0,75	25

Hauptversammlung mit der Neuwahl des Vorstandes

Bei der diesjährigen Jahreshauptversammlung standen u.a. auch Neuwahlen an. Bei dieser gut besuchten Veranstaltung (86% aller Mitglieder haben sich an den Wahlen beteiligt), wurde der bisherige Bruderschaftsmeister Dr. Dieter Ockelmann, sowie sein Stellvertreter Wilfried Schmitz, im Amt bestätigt. Der bisherige 2.Stellvertreter Klaus Storsberg trat nicht mehr zur Wahl an, für ihn wählte die Mitgliederversammlung Herrn Jean Dils, der damit den geschäftsführenden Vorstand komplettiert. Nicht mehr angetreten sind die auch die bisherigen Mitglieder des erweiterten Vorstands Axel Daub und Wolfgang Klug, die beiden werden ersetzt durch Frau Carla Beyer und Herr Jörg Kleimeier. Ausserdem wurden die bisherigen Vorstandsmitglieder Helmut Dippold und Paul Mangasser erneut gewählt. Unser Dank gilt den aus dem Vorstand ausgeschiedenen Mitgliedern, die uns über viel Jahre mit ihrem reichhaltigen Wissen und durch die Übernahme vieler Aufgaben sehr stark unterstützt haben.

Der Vorstand

Probe vom 27. April 2006 - Weingüter Gotthard Emmerich und Peter Hohn, Leutesdorf - MittelrheinMittelrhein

Moderation der Probe: Jean Dils / Gotthard Emmerich und Peter Hohn

Der Mittelrhein ist für das Jahr 2006 das deutsche Anbaugebiet, mit dem sich die Weinbruderschaft beschäftigt. In diesem **Anbaugebiet Mittelrhein**, zwischen Bingen und Bonn gelegen, durchbricht der Rhein das Rheinische Schiefergebirge. Das Anbaugebiet, am 50. Breitengrad gelegen, ist durch windgeschützte und der Sonne zugewandte Steillagen sowie einem einzigartigen Terroir gekennzeichnet. In diesem kleinen, aber feinen Anbaugebiet ist seit 1950 die Rebfläche von 1200 auf 550 ha geschrumpft. Dies ist mehr als bedauerlich, denn hier erbringen die guten Lagen ausgezeichnete Riesling-Weine, die sich durchaus mit denen des westlichen Rheingaus messen können. Ganze 72% (Stand 2003) sind mit der edlen Riesling-Traube besetzt. Ein Grund für diesen Rückgang sind sicher die extremen Steillagen mit bis zu über 70 % Neigung. Die Arbeit in den Steilhängen war und ist reine Handarbeit; vom Pflanzen der Reben bis zur Ernte der Trauben ist keine Mechanisierung möglich.

Aus **Leutesdorf**, dem bedeutendsten Weinort am unteren Mittelrhein, gelegen auf der rechten Rheinseite gegenüber von Andernach zwischen Bad Hönningen und Neuwied, kommen die beiden Winzer Peter Hohn und Gotthard Emmerich. Leutesdorf feierte 1993 sein 1125-jähriges Bestehen und in den Reiseschilderung "De navigio suo" von Metz nach Andernach beschreibt Venantius Fortunatus bereits im Jahre 565 n. Chr. die Rebhänge von Leutesdorf. Zu Leutesdorf gehören die Lagen Forstberg, Rosenberg und Gartenlay, deren Böden aus Tonschieferverwitterungsboden bestehen, teilweise mit Einlagerungen aus Grauwacke, Löß oder Bims.

Seit 1651 wird in der Familie von **Gotthard Emmerich** Weinbau betrieben. Nach der Ausbildung im Schlossgut Diel auf Burg Layen im Jahr 1976, führen heute Gotthard und Rita Emmerich das 3,5 Hektar große Weingut. Angebaut werden Riesling, weißer Burgunder, Kerner, Rivaner, Dornfelder und Blauer Portugieser. Aufwendige, biologisch und naturnahe Weinbergspflege, verbunden mit sortenreinem und rein qualitätsorientiertem Weinausbau sind oberstes Gebot. Durch die Ganztraubenpressung, eine kontrollierte temperatur-geführte Gärführung und klimatisierte Flaschenlagerung werden auf schonendste Weise besonders fruchtig-herzhaft und in der Säure überaus bekömmliche Weine zu bereitet.

Das Weingut von **Peter Hohn** wurde bereits im Jahr 1638 gegründet. Heute wird der Betrieb von Peter Hohn in der zwölften Generation geführt. Die Weinberge stehen überwiegend an den steilsten Hängen des Mittelrheintales. Dort ist die Wärme der Sonnenstrahlen, die zusätzlich von der Oberfläche des Rheines reflektiert werden, am stärksten. Zusammen mit der Eigenschaft des Schieferbodens, Wärme zu speichern, entsteht ein mediterranes Klima. Auf einer Fläche von 3,74 Hektar stehen etwa 17.000 Reben. Davon sind 64% Riesling, je 10% Spätburgunder und Dornfelder, je 7% Kerner und Portugieser und etwas Chardonnay. Zu den Grundlagen für qualitativ hochwertige Weine gehören u.a. das Ausdünnen der Trauben und eine späte Lese von Hand. Schonendes Pressen, starke Mostvorklärung, langsame Gärung in kleinen Edelstahltanks, Lagerung auf der Feinhefe, natürliche Klärung der jungen Weine und eine einmalige Filtration sorgen dafür, dass sich das Aroma und der Geschmack optimal entfalten können. Seit dem Jahrgang 2003 werden der beste trockene Wein mit "S" (Tochter Sarah) und der beste halbtrockene Wein mit "J" (Sohn Johannes) bezeichnet. Diese Weine haben mindestens Auslesequalität.

Die Weinprobe begann mit einem ausgefallenen Weinaperitif „CLASSIC“ vom Weingut Emmerich, einer **hochfeinen Sherry-Kreation**. Mit einer Aufspritung von 1.5 Vol % erreicht der Wein 14,5 Vol %. Die Reifung in Eicherfässern bringt einen etwas malzigen, nach getrockneten Rosinen und Feigen schmeckenden Aperitif. (Dieser Aperitif wurde nicht gewertet.)

Direkt im Anschluss gab es eine weitere Besonderheit des Mittelrheins zu verkosten, einen **Riesling Winzersekt** aus dem Jahr 2004 von Peter Hohn. Dieser im Champagnerverfahren hergestellte Sekt war gerade erst fertig gestellt. (Die Versektung des Weines, einschließlich der Dosage und Kapselung werden von einem Lohnversekter durchgeführt). Die speziell für diesen Sekt im September ausgewählten Trauben sollten keinen zu hohen Öchsle Grad (ca. 85°) erreichen, dafür aber ausreichendes Aroma beinhalten. Der Winzersekt bot ein dezentes fruchtiges Bukett, eine dezente Säure und einen intensiven Nachhall.

Im nächsten Schritt wurden zwei Rotweine gegenübergestellt. Dies waren der 2004er **Dornfelder** vom Weingut Emmerich und der 2003er **Spätburgunder** vom Weingut Hohn. Gotthard Emmerich berichtet von einer uralten Rotweintradition in Leutesdorf. Zur Erreichen der Qualität ist im August / September ein kräftiges Zurückschneiden der Trauben notwendig (=> 50 %). Das Ergebnis ist ein dunkelroter, fruchtbetonter und kräftiger Rotwein mit dem sehr typischen Geschmack des Dornfelders nach reifen Kirschen. Diskussionen gab es bei dem zweiten Rotwein, dem 2003er Spätburgunder der Qualität „S“ von Peter Hohn. Dieser Wein ist das Ergebnis einer „Jungfernernte“, eines erst im Jahr 2001 gepflanzten Weines. Bei der Ernte Anfang November hatten diese Trauben eine Öchsle Gehalt von 100°. Während der Wein direkt nach dem Ausschneiden wenig charakteristische Merkmale zeigte, entwickelte er nach kurzer Zeit im Glas Frucht und Tiefe.

Mit der Rotweinverkostung einher ging die Diskussion passender Trinkglasformen zu den jeweiligen Weinen. Bei der Neuentwicklung aufgerauter Gläser ist eine nennenswerte Geschmackverbesserungen nicht feststellbar. Zu empfehlen sind die von Schott entwickelten „**Tritan**“ **Gläser**, ohne Bleianteil. Aus veränderten Rohstoffen, kombiniert mit einem neuen Herstellungsverfahren, entsteht ein Kristallglas von höchster Reinheit: spülmaschinenfester, bruchfester, härter und brillanter. (Die verbesserte Bruchfestigkeit dieser Gläser wurde eindrucksvoll demonstriert.)

Fortgesetzt wurde die Probe mit einem gerade vor zwei Wochen abgefüllten **Kerner** aus dem Jahr 2005 vom Weingut Emmerich. In der Nase konnte man bereits die typischen Aromen eines Kerners: Birne, Apfel - helle Früchte - erkennen; der noch etwas spitz wirkende Geschmack wird sicher mit fortschreitender Lagerung voller und runder.

Parallel zum Kerner wurde ein **Riesling Hochgewächs** vom Weingut Hohn probiert. Ein kraftvoller Riesling mit herbgrüner Frucht, kräftiger, gut eingebundener Säure und intensivem, würzigem Nachhall.

INSPIRATION ist das Ergebnis der Zusammenarbeit, eines "joint venture's", in dem von beiden Winzern das Beste aus zwei Kellern kombiniert wird; erstmalig vorgestellt im Jahr 2003. Basis sind gut ausgewählte, reife Riesling Trauben. Das Bukett zeigt eine feine Mineralik und ist von mittlerer Intensität. Der Geschmack erinnert an heimische Früchte wie reife Äpfel. Die feine Restsüße wird von kraftvoll rassischer Säure kontrastiert.

Neben diesem Riesling hatte es der **Weißer Burgunder** vom Weingut Emmerich schwer. In der Nase boten sich der Duft von Birne und Apfel. Bei wenig geschmeckter Säure zeigten sich leichte Bitteraromen im Abgang.

Als nächste wurden zwei Rieslinge gegenübergestellt. Vom Weingut Hohn wurde der **Riesling CLASSIC** aus dem Jahr 2004 verkostet. Ein spritziger Wein mit feiner Mineralik, dem Duft frischer heller Früchte und abgestimmter Süße gepaart mit gut eingebundener Säure im Abgang. Bei der **Riesling Spätlese** vom Leutesdorfer Rosenberg aus dem Jahr 2003 vom Weingut Emmerich zeigte sich ein jahrgangstypischer, körperreicher Riesling mit einem reifen und komplexen Bukett, das Aromen von Honigmelone, Birnen und Äpfeln beinhaltet.

Mit einem fruchtigen 2004er **Riesling Qualitätswein**, Leutesdorfer Traubenträger, der meistverkaufte Wein des Weingutes Emmerich, wurde die Probe fortgesetzt. Der Wein hat ein ansprechendes, dezentes Bukett von Birnen und Pfirsichen. Gut eingebundene Säure und harmonisch abgestimmte Süße geben dem Abgang einen feinherben Akzent.

Zum Abschluss der Probe wurde eine **Riesling Spätlese** aus dem Jahr 2003 vom Weingut Hohn gereicht. In der Nase zeigt sich der Geruch reifer, heller Früchte und Honig. Das volle Aroma spiegelt sich auch in dem nachhaltigen Abgang wieder.

Die Vorstellungen der Weingüter Emmerich und Hohn sowie die Präsentation ihrer Weine gaben den Weinschwestern und Weinbrüdern einen guten Überblick über den hohen Qualitätsstand am Mittelrhein. Gut übermittelt wurde aber auch, dass diese qualitativ hochwertigen Weine nur mit hohem persönlichem Einsatz und viel manuellem Aufwand zu erreichen sind.

Interessant waren auch die parallel geführten Diskussionen zu den Auswirkungen der Klimaveränderungen auf den Weinbau und die Entwicklungen neuer Glastypen.

Verfasser: Carla Beyer

Probenfolge und Punkung der Probe

Lfd. Nr.	Jahrgang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Prädikat	Rebsorte(n)	Alk. [Vol. %]	Säure [g/l]	RZ [g/l]	Punkte	Flasche [l]	Preis [EUR]
1	2004	Leutesdorfer Gartenlay, Sekt brut Peter Hohn, Leutesdorf		Riesling	12,1	7,5	12,1	13,61	0,75	10,20
2	2004	Leutesdorfer Forstberg, Rotwein, trocken Gotthard Emmerich, Leutesdorf	QbA	Dornfelder	12,5	4,8	4,3	13,75	0,75	5,50
3	2003	Leutesdorfer Forstberg, Rotwein, trocken " S	QbA	Spätburgunder	12,5	5	4,2	13,89	0,75	8,80

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Prädikat	Rebsorte(n)	Alk. [Vol. %]	Säure [g/l]	RZ [g/l]	Punkte	Flasche [l]	Preis [EUR]
		" Peter Hohn,								
4	2005	Leutesdorfer Kerner, trocken Gotthard Emmerich	QbA	Kerner	13	4,3	3,4	13,66	0,75	4,50
5	2004	Leutesdorfer Forstberg, Hochgewächs trocken Peter Hohn	QbA	Riesling	12	7,5	7,6	14,02	0,75	4,80
6	2004	INSPIRATION Peter Hohn - Gotthard Emmerich	QbA	Riesling	12,5	7,7	10,4	14,66	0,75	7,00
7	2005	Weisser Burgunder CLASSIC Gotthard Emmerich	QbA	Weisser Burgunder	12	6,9	13,7	13,98	0,75	6,00
8	2004	Riesling CLASSIC Peter Hohn	QbA	Riesling	12	7,6	11,8	14,86	0,75	5,30
9	2003	Leutesdorfer Rosenberg, halbtrocken Gotthard Emmerich	Spätlese	Riesling	11,5	7,7	16,8	15,02	0,75	9,00
10	2004	Leutesdorfer Traubenträger, fruchtig Gotthard Emmerich	QbA	Riesling	11	7,8	20,8	14,2	0,75	4,40
11	2003	Leutesdorfer Rosenberg, lieblich Peter Hohn	Spätlese	Riesling	11	6,6	63	15,77	0,75	7,80

Probe vom 11. Mai 2006 - Codorniu / Weine aus Spanien

Präsentiert von Volker Valerius

Ein Wein des Codorniu-Weingutes Raimat, der „1990 Raimat Vallcorba“, gewann 1998 unsere Cabernet-Sauvignon Weltprobe. Dadurch kamen wir in Kontakt mit Volker Valerius, der uns in der Folge in einer exzellenten Probe Cavas von Codorniu bis zur „Champagner“-Qualität vorstellte und anlässlich unserer 400. Probe weitere Rotwein aus dem Raimat-Sortiment zu kosten gab. Jetzt nach 8 Jahren sprachen wir ihn im Zuge unserer Spanienverkostungen wieder an, und er war gerne bereit uns eine interessante Probe aus der Palette der Rotweine der Codorniu-Gruppe zusammenzustellen.

Die Probe war geprägt durch angeregte Gespräche mit den Nachbarn am Tisch und durch Einzelgespräche quer über Eck. Leider für den Chronist in die falsche Richtung, so dass ihm sicherlich einige interessante und berichtenswerte Bemerkungen entgangen sind. Herr Valerius hat uns aber mit umfangreichem Informationsmaterial über die Weingüter ausgestattet, so dass genügend zu berichten ist.

Die Familie Codorniu ist seit 1551 in der Weinbranche tätig. Bekannt sind die Cavas aus dem Hause Codorniu, wobei die hochwertigsten auf dem deutschen Markt so gut wie nicht präsent sind. Im letzten Jahrhundert begann die Familie sich im Rotwein zu engagieren. Dabei stand von vorneherein fest, dass nur die Spitzen-Regionen in Frage kommen.

Als erstes Gut wurde uns Bodegas „Bilbainas D.O.C. Rioja“ aus Haro in der Rioja Alta vorgestellt. Diese 1859 gegründete Bodega wurde 1997 von der Codorniu Gruppe erworben. Das Gut kultiviert rund 250 Hektar Rebfläche in der Umgebung von Haro und Vilalba de Rioja. Für den Ausbau stehen 25.000 frz. Barriques zur Verfügung. Es werden jährlich 2,4 Millionen Flaschen produziert, davon 42% Crianza, 45% Reserva und 3% Gran Reserva.

Als ersten Wein probierten wir den „2001 Vina Pomal Crianza“ (13,0 Vol.-% Alkohol). Der Wein wird zu 100% aus Tempranillo gekeltert, durchläuft eine einjährige Reifung im französischen Barrique und lagert danach mind. 6 Monate auf der Flasche. Dies sei ein Wein, wie ihn der spanische Markt erwarte. Er wird auch grösstenteils in Spanien abgesetzt. Diesen Wein bewerteten wir mit 13,74 Punkten.

Danach konnten wir zum Vergleich den „1999 Vina Pomal Reserva“ (12,5% Alkohol) probieren. Er wurde wie der Crianza ausgebaut, allerdings lag er, wie die Vorschriften es für Reserva verlangen, nach dem Fasslager 2 zusätzliche Jahre auf der Flasche. Die Reserva wurde mit 14,45 Punkten etwas besser als die Crianza bewertet. Das neue spanische Weingesetz sieht mittlerweile Vino de Pago vor, d.h. Weine aus einem festumrissenen Gebiet, quasi Lagenweine. Auch die verarbeitende Bodega muss in oder am Rande dieses Gebietes liegen. Das Rioja-Konsortium hat bisher noch keine eigenen Regeln zu diesem Weintyp erlassen.

Aus der „Lage“ (Pago) „La Vicalanda“ probierten wir zuerst die Reserva aus dem Jahr 2000 und dann die Gran Reserva aus 1998, beide mit 13 Vol.-% Alkohol, beide 100% Tempranillo. Die Gran Reserva lag statt 1 Jahr 2 Jahre im Barrique und reifte 3 Jahre statt 2 Jahre in der Flasche. Bei der Gran Reserva vermeinten einige Weinbrüder leicht oxidative Töne zu finden, es fielen auch Bemerkungen wie gekochte Frucht und Tabak. Beide Weine wurden fast gleich bewertet: 15,13 Punkte für die Reserva und 15,37 für die Gran Reserva.

Vielleicht sollten wir uns an diese Wein erinnern, wenn wir im Dezember eine Querschnittprobe der Vinos de Pago machen.

Zum Abschluss der Rioja-Weine stellte uns Volker Valerius einen Wein vor, der nicht in das gängige Schema Crianza/Reserva/Gran Reserva passt also jenseits der herkömmlichen Rioja-Klassifikationen liegt vor, den

„2003 Vicuana“ (13,5% Alkohol) mit 75% Tempranillo, 12% Graciano, der 15 Monate im Barrique und 6 Monate auf der Flasche lag und nicht filtriert wurde. Er stammt ausschliesslich aus den steinigten Weinbergen (20 ha) des Vicuana Alta . Daher wird er als „Estate“-Wein bezeichnet. Er ist im Handel derzeit nicht zu haben. Es fiel die launige Bemerkung von Volker Valerius, dass dieser Wein gemacht wurde, damit Fachjournalisten wie z.B. David Schwarzwälder mal wieder was zu schreiben hätten. Mit 15,37 Punkten werteten wir ihn etwas besser als die beiden vorhergehenden Pago-Weine.

Wir wechselten zur Bodega Raimat, D.O. Costers del Segre.

Die Bodega Raimat mit seinem aus dem 17.Jahrhundert stammenden Schloss, wurde bereits 1914 durch Codorniu erworben und ist damit das älteste Weingut der Gruppe. Um es genauer zu sagen: es wurde das noch nicht kultivierte Land gekauft. Reben wurden erst durch Codorniu angelegt. Es ist eine Weingut der Superlativen: das Gut mit der grössten Anbaufläche in Europa (ca. 1.700 ha, das ist mehr als die Hälfte der gesamten Anbaufläche des Rheingaus bzw. als die Gesamtanbauflächen von Saale-Unstrut, Ahr und Mittelrhein zusammen) und grösste Fläche für Chardonnay, Merlot und Pinot Noir in Spanien. Es verfügt über satelliten- und computergesteuerte Spitzentechnologie z.B. zur Ermittlung von Wasser- und Düngemittelbedarf der Reben. Auch der Gärverlauf wird computergesteuert optimiert. Der Verdacht, dass es sich dabei um eine Weinfabrik für Massenweinbedarf handelt liegt, da nahe. Oder kann ein so riesiges Gut aus seinem Rebmaterial Trauben für Spitzenweine selektionieren und individuell ausbauen?

Wir probierten zwei Weine, die beiden aus dem Jahr 1994 stammten, beide zu 100% aus Cabernet-Sauvignon Trauben gemacht wurde, 24 Monate in amerikanischer Eiche ausgebaut wurden: Den Lagenwein aus der Lage „El Moli“ und den aus der Lage Vallcorba (letzterer ein Nachfolger des Siegerweines unser CS-Weltprobe). Der „El Moli“ wirkte weich, rund und konzentriert, einfach ein anspruchsvoller „leckerer“ Wein. Der „Vallcorba“ erinnerte in seiner Eleganz an Kalifornien. Er war stärker tannin- geprägt und noch nicht auf seinem Höhepunkt, hat aber sicher noch eine lange Zukunft vor sich. Beide Weine stellten die Spitze unserer Bewertung dar: „El Moli“ mit 15,95 und „Vallcorba“ mit 16,05 Punkten. Hier müssen sich auch viele „Garagenwinzer“ weit strecken, um diese Qualität zu erreichen.

Mit den „Cellers Scala Die, D.O.C. Priorat“ wechselten wir in ein Weinbaugebiet, das mit insgesamt weniger als 1.600 ha etwas kleiner ist, als das Weingut Raimat allein.

Scala Dei geht zurück auf ein 1163 gegründetes Kloster, dem das Weingut seinen Namen verdankt. Auf dem 100 ha grossen, neben dem alten Kloster gelegenen Weingut werden jährlich ca. 200.000 Flaschen Wein abgefüllt. Basis der Weine von Scala Dei bilden Garnacha in Verbindung mit Syrah, Cabernet-Sauvignon und Merlot. Die Rebstöcke sind mehr als 25 Jahre alt und bringen wenige, aber hochkonzentrierte Trauben hervor. Vorab wies uns Volker Valerius darauf hin, dass die Wein etwas „schwierig“ seien, sprich nicht so leicht zugänglich wie die vorherigen. Schliesslich haben wir es hier mit Rotwein zu tun, der atypischer Weise auf Schiefer gewachsen ist. Die lebhaften Diskussionen über diese Weine bestätigten diese Aussage.

Der erste Wein war der „2005 Scala Dei Negre“ (14% Alkohol) aus 100% Garnacha, ohne Holzfasslagerung, der nur sanft filtriert und stabilisiert wurde, gefolgt vom „2001 Scala Die Prior Crinza“ (14 % Alkohol) aus Garnacha unter Beigabe von Carinena, Syrah und Cabernet Sauvignon, der 9 Monate im Barrique und danach 2 Jahre auf der Flasche gelagert wurde. Wertungen von 13,74 und 14,74 zeigten unsere Schwierigkeiten mit diesen Weinen auf.

Als letzten Wein dieses Gutes verkosteten wir den „2001 Scala Die Cartoixa“ (14,5 % Alkohol), aus Garnacha unter Beigabe von Syrah und Cabernet-Sauvignon, der 12 Monate im Barrique und 1 Jahr auf der Flasche lag. Wir gaben dem Wein mit 15,63 Punkten eine recht hohe, genauer gesagt die dritthöchste Wertung.

Den Abschluss der Probe bildeten zwei Weine der „Bodega Legaris, D.O. Ribeira del Duero. Diese Kellerei mit 94 ha Rebfläche in den Gebieten Curiel del Duero und San Martin de Rubiales kam 1998 zu Codorniu. Es wird fast ausschliesslich die Rebsorte Tinta Fina (=Tempranillo) kultiviert, ergänzt durch etwas Cabernet-Sauvignon. Wir probierten die zwei Qualitätsstufen Crianza und Reserva, und zwar „1998 Legaris Crinza“ (13,5% Alkohol) mit einem Anteil 98% Tinta Fina und 2% Cabernet-Sauvignon, gelagert für 12 Monate im Barrique. (15,03 Punkte)

Sowie „1999 Legaris Reserva“ (ebenfalls 13,5 Alkohol), erzeugt aus 100% Tinta Fina und auch für 12 Monate im Barrique („toasted medium plus“) gereift, der 15,83 Punkte erhielt.

Codorniu ist auch mittlerweile in der Neuen Welt u.a. in Argentinien und Kalifornien tätig. Der kalifornische Wein wird aber ausschliesslich in Amerika abgesetzt. Da wir nächstes Jahr planen, ggf. eine Argentinienprobe abzuhalten, kam uns das Angebot unserer Ehrenweinbruders, uns dafür Weine zu stellen, sehr gelegen.

Es war eine hochinteressante Probe, die zu lebhaften Diskussionen Anlass bot. Eine Feststellung konnte jedoch getroffen werden: Vom Preis/Genuss-Verhältnis her, sind die Crianzas häufig den Reservas und diese den Gran Reservas vorzuziehen.

Probenfolge und Punkung der Probe

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Bodega/ Weinanbaugebiet/ Wein	Rebsorte(n)	Alk. [Vol.%]	Punkte	[I]	Preis [EUR]
		Bodegas Bilbainas D.O.C. Rioja					
1	2001	Vina Pomal Crianza	100% Tempranillo	13	13,74	0,75	6,00

Lfd. Nr.	Jahr- gang	Bodega/ Weinanbaugebiet/ Wein	Rebsorte(n)	Alk. [Vol.%]	Punkte	[I]	Preis [EUR]
2	1999	Vina Pomal Reserva	100% Tempranillo	12,5	14,45	0,75	10,00
3	2000	La Vicalanda Reserva	100% Tempranillo	13	15,13	0,75	18,00
4	1998	La Vicalanda Gran Reserva	100% Tempranillo	13	15,16	0,75	24,00
5	2003	Vicuana	75% Tempranillo, 25% Graciano	13,5	15,37	0,75	n. im Handel
		Bodegas Raimat D.O. Costers del Segre					
6	1994	Raimat El Moli	100% Cabernet Sauvignon	13,5	15,95	0,75	24,00
7	1994	Raimat Vallcorba	100% Cabernet Sauvignon	13,5	16,05	0,75	24,00
		Cellers Scala Die D.O.C. Priorat					
8	2005	SCALA Dei Negre	100% Garnacha	14	13,74	0,75	9,00
9	2001	SCALA Die Prior Crianza	Grancha, Beigabe von Carinena, Syrah + Cab.-S.	14	14,74	0,75	15,00
10	2001	SCALA Die Cortoixa	Grancha, Beigabe von Syrah, Cab.-Sauv.	14,5	15,63	0,75	15,00
		Bodega Legaris D.O. Ribeira del Duero					

Lfd. Nr.	Jahr- gang	Bodega/ Weinanbaugebiet/ Wein	Rebsorte(n)	Alk. [Vol.%]	Punkte	[1]	Preis [EUR]
11	2002	Legaris Crinza	98% Tinta Fina, 2% Cab.-Sauv.,	13,5	15,03	0,75	15,00
12	1999	Legaris Reserva	100% Tinta Fina	13,5	15,83	0,75	15,87

Weinkulturreise an den Mittelrhein (20.05.2006)

Bei grau verhangenem und regnerischem Himmel verliessen wir Köln, aber gut gelaunt und überpünktlich. Nach einem kleinen Abstecher zum Bonner Verteilerkreisel – um noch zwei weitere Teilnehmer aufzunehmen – ging es zügig nach Boppard.

Dort wurden wir schon im Weingut Toni Jost zur ersten Verkostung mit einem kleinen Frühstück erwartet. Peter Jost führte uns durch die Weine – die zur Hälfte vom Mittelrhein und aus dem Rheingau stammten, um so bei gleicher Handschrift des Kellermeisters das Terroir und natürlich auch die Auswirkungen des Regionalklimas klarer erschmecken zu können.

Peter Jost plauderte über die Geschichte und die Philosophie der beiden Weingüter, die seit über 170 bzw. 200 Jahren im Besitz der Familie sind, über trockene Sommer und die Arbeiten zur künstlichen Bewässerung, über die Lagen wie den Bacharacher Hahn, die fast vollständig im Alleinbesitz ist und über die Philosophie des Großen / Ersten Gewächs des VDP.

So schnell verging dabei die Zeit, dass die Beschreibung der vorgestellten Weine fast etwas zu kurz geriet, aber die Details aus Weinberg und Weinkeller hätten wir von niemand sonst so überzeugend erfahren können. Danach wartete das Mittagessen auf uns im Hotel Rheinblick – nicht nur mit Rhein- sondern auch mit Intercity-Blick.

Das Essen war gut, der Service recht zügig, so dass wir trotz eines Abschluss-Kaffees pünktlich zu unserer Stadtführerin kamen. Durch die Altstadt zum historischen Alten Haus und anderen Altstadthäusern



Abfahrt in Deutz

vorbei führte unser Rundgang durch schmale Gassen zu einem alten, wieder ausgegrabenen Brunnen aus dem Mittelalter und dann am Hang hinauf zur Stadtmauer und dem Stadttor.

Auf dem Rückweg besichtigten wir die Peterskirche, eine inzwischen evangelische Kirche, die im Übergang von der mittelhheinischen Spätromanik zur Gotik entstanden war und die in ihren Abmessungen an den geringen Platz im Rheintal angepasst. Danach führte unser Weg zum Posthof aus dem 16. Jahrhundert. Er diente ab 1724 der Thurn- und Taxi'schen Postverwaltung, später der Reichspost und auch noch der Bundespost als Postamt. Hier hatten wir zugleich einen guten Blick auf die Ruine der Werner Kapelle mit den filigranen gotischen Bögen.

Leider hatte uns inzwischen auch das schlechte Wetter wieder eingeholt und versuchte uns auf dem Weg von der Altstadt zum Bus kräftig zu durchweichen. Wer schnell war oder einen Regenschirm hatte, blieb halbwegs trocken.

Die letzte Station unserer Reise führte uns zum Weingut Lanius-Knab in Oberwesel. Dort wartete Jörg Lanius schon auf uns für eine Kellerführung durch seinen tiefen, doppelstöckigen Keller.

Im oberen Keller wird der Wein im Edelstahl vergoren, abgezogen und dann eine Etage tiefer abgelassen, um im Holzfass mit dem letzten Schliff ausgebaut zu werden. Ebenso wird im eigenen Keller Sekt durch die traditionelle Flaschengärung hergestellt.

Zum Aufwärmen ging es zurück nach oben in die Gerätehalle, dort wartete eine Vesperjause als Abendbrot und die zweite Weinverkostung auf uns.

Jörg Lanius hatte leider noch einen weiteren Termin und musste



Weinhaus "Altes Haus"

deshalb die Durchführung der Weinprobe an eine Mitarbeiterin übergeben, die ihre Aufgabe gut erfüllte.

Mit ihr verkosteten wir dann einen Querschnitt der Weine aus den drei Mittelrheinlagen Engehöller Bernstein, Engehöller Goldemund und Oberweseler Oelsberg, von jungen 2005er Rieslingen bis zu den großen Gewächsen und einem gereifteren 1999er Spätburgunder. Eine interessante Probe, bei der nicht ganz unerwartet die beiden großen Gewächse herausragte. Vom Vesperteller gut gestärkte und mit ausreichend Wein innerlich versorgt, traten wir die Rückreise nach Köln an und trafen trotz Regenschauern gegen 20 Uhr wohlbehalten am Deutzer Bahnhof wieder ein.



Keller Lanius Knab



Peter Jost



Stadtführung



Stadtführung



Weinprobe



Stadttor



Wernerkapelle

Probe vom 08. Juni 2006 - Mittelrhein, Weingut Ratzenberger

Um es vorweg zu nehmen: es war mal wieder eines dieser Highlights, die in unregelmäßigen Abständen im Rahmen unseres Jahresprogramms aufblitzen.

Das müssen allerdings viele Weinschwester und Weinbrüder geahnt haben, denn trotz sommerlicher Hitze war unser Veranstaltungsraum im Kolping-Messehotel sehr gut besucht und bei offener Terrassentür konnte man es auch noch gut aushalten. Allerdings merkte man während der Probe schon, dass sich die Weine im Glas schneller erwärmten als sonst.

Also gingen wir die Probe zügig an, unterstützt durch einen forschenden aber überzeugenden Vortragsstil von Jochen Ratzenberger jun. Standort des Weingutes ist Bacharach-Steeg, wo die Familie Ratzenberger in der 3. Generation mit naturnahem Weinbau hochwertige Weine -ganz überwiegend aus Rieslingtrauben- erzeugt und zwar aus den Lagen Steeger St. Jost, Bacharacher Posten, Bacharacher Wolfshöhle und Bacharacher Kloster Fürstental.

Aus der letztgenannten Lage stammen auch die sauberen und botrytisfreien (2 bis 3 Selektionsdurchgänge beim Lesegut) Grundweine für den inzwischen auch hoch gelobten Rieslingsekt –brut- des Weingutes, mit dem Herr Ratzenberger die Weinprobe eröffnete. Einen 2001er hielten wir im Glas, mit feiner aber fester Perlage und einer leichten Assoziation an Champagner, jedoch mit der Frische und Spritzigkeit eines Rieslinggrundweines. Der Vergleich mit einem Champagner sei gestattet oder auch bewußt gewollt, denn der Grundwein liegt immerhin 4 Jahre auf der Hefe und je länger diese Lagerung dauert, um so mehr Champagnercharakter entwickelt sich in der Flasche und sie gibt dem Produkt darüberhinaus ein größeres Zukunftspotential. Mit Begeisterung erzählte Herr Ratzenberger in diesem Zusammenhang von einer Flasche verkosteten Sektes aus dem Jahrgang 1934 (! unglaublich!), die er mit der Frische einer Flasche aus den Siebzigern verglich.

Zwischen 10- und 20-tausend Flaschen Sekt werden jährlich auf dem Hof produziert. Zum Degorgieren und Abfüllen kommt eine mobile Maschine zum Einsatz. Dass die Sektqualität auf Jahre hin stabil gehalten werden kann, dafür sorgt das Weingut mit einem eigenen ca. 200qm großen Zollager auf dem Hof, in dem jeweils immer 3 Jahrgänge auf der Hefe liegen.

Alles in allem: der Sekt war ein beeindruckender Einstieg in die Weinprobe!

In einer sich der Zwischenfrage nach Korkschmeckern bei Sekt anschließenden Diskussion wollte Herr Ratzenberger dieses Thema nicht unbedingt dramatisieren, da nach seinen Erfahrungen lediglich 1 von 1000 Flaschen (!) auffällig würden. Für ihn stellt sich die Frage nach alternativen Verschlüssen nicht mit dieser Dringlichkeit, wie bei anderen Betrieben, da seine Weine wegen der hohen Säurewerte und ihrer Mineralität auf die Eigenschaften des Korkverschlusses beim Reifungsprozess des Weines nicht verzichten können. Mit Kunststoff- oder Glasverschluß könnten seine Weine nicht diese überzeugende Entwicklung bis zu ihrem Höhepunkt durchmachen.

Es folgte dann die Gegenüberstellung von zwei trockenen **Riesling-Kabinett-Weinen** aus den Jahren 2004 und 2005, die in dieser Qualitätsstufe entsprechend der Betriebsphilosophie des Hauses ohne Lagenbezeichnung (Wolfshöhle) auskommen müssen.

Dass es sich im vorliegenden Fall allerdings um abgestufte Spätlesen handelte, war dann weniger verwunderlich, nachdem Herr Ratzenberger Näheres über die Herstellung dieser Weine ausplauderte: zunächst einmal stammen beide Weine aus zwei für das Weingut hervorragende Jahrgänge, beide Jahrgänge eingefahren nach „grüner Vorlese“ (Ertragsreduzierung), lange vergoren auf den natürlichen Hefen (der 2004er bis Mai 2005), dadurch hohe Fruchtaromen und Extraktwerte von 26g/l beim 2004er und 28g/l beim 2005er. Beide Weine zeigten eine ausgeprägte Säurestruktur, wobei der 2004er durch erfrischende Aprikose- und Pfirsichnoten bestach, während beim 2005er die Fruchtnoten eher ins Exotische gingen. Das ganze Fruchtbouquet dann auch noch getragen von lediglich 11,5% Alkohol, also Weine, von denen man auch gerne mal ein Glas mehr trinken darf! Einhellige Meinung in der Probenrunde: wir haben schon lange keine Weine mehr getrunken, die der Qualitätsbezeichnung Kabinett so entsprochen haben wie diese beiden. „Leichtgewichte“ nur im Hinblick auf den Alkoholgehalt. Hiervon wünscht man sich eigentlich mehr! Mit diesen Weinen wird die Stärke des deutschen Weinbaus belegt: gehaltvolle, stoffige Weine bei weniger Alkohol!

Es schloß sich eine Diskussion um die Kabinettweine an, die gerade wegen ihres etwas geringeren Alkoholgehaltes bei verdeckten Verkostungen nicht so auffällig sind und die deshalb immer wieder in den Benotungen zurückfallen hinter die stark auftrumpfenden „Alkoholbomben“. Diese blenden im ersten Moment den Verkoster und der wundert sich dann, wenn mit der Zeit die Weine nur noch gezehrt daherkommen und möglicherweise brandig schmecken.

Es folgten 2 wahre **Spätlesen**, trocken, aus den Jahren **2003 und 2005** und zwar aus der Lage **Steeper St. Jost**. Hier herrscht der Tonschiefer vor, durchzogen von pastellfarbigen Flugsandschichten aus der Zeit der Vulkanausbrüche im Neuwieder Becken vor ca. 10.000 Jahren. Diese Lage ist besonders für hochwertige trockene Rieslinge prädestiniert, was die beiden Weine mit ihrer Mineralität und der gegenüber den Kabinettweinen noch gesteigerten Fruchtigkeit eindrucksvoll bewiesen, auch wenn es sich bei dem 2005er Riesling noch eindeutig um „Kindsmord“ handelte: er war erst am 03.05.06 von der Hefe gekommen und am 10.05. abgefüllt worden. Besonders erwähnt werden sollte die für den Wein des Jahrgangs 2003 dennoch prägnante Säure von 7,8 g/l gegenüber 8,3 g/l für den 2005er bei 5,5g Restzucker beim 2003er gegenüber 6,7g beim 2005er.

Als Krönung der Rieslingserie wurde uns nunmehr ein **Großes Gewächs** präsentiert aus dem Jahrgang **2004**, eine **Bacharacher Wolfshöhle**. In dieser Lage findet man wechselnde Bodenstrukturen von Tonschiefer bis zum kristallinen Schiefer, die besonders die Fruchtigkeit der Weine fördern, weshalb von hier –wie die Familie Ratzenberger es ausdrückt- die charmantesten Riesling Spätlesen kommen. Die starke Ertragsreduzierung (20-25 hl/ha) unterstützte dabei noch die Extraktbildung. Bei einem Säuregerüst von 8,7 g/l (anfänglich 10,6g/l) und einem Alkoholgehalt von 12,5% präsentierte sich im Glas ein großer Vertreter seiner Gattung, der bis zum 20.09. des Folgejahres nach der Lese auf seinen natürlichen Hefen vergoren war und zwar 25% des Ertrags in großen Holzfässern und der Rest im Stahltank, um dann schließlich zu diesem Ergebnis verschnitten zu werden.

Ganz ohne Widerspruch blieb dieser Wein allerdings nicht und zwar wegen eines Ausreißers in der anschließenden Benotung. Dieser Wein sei nicht unbedingt so rieslingtypisch wie z. B. die vorher verkostete trockene Spätlese, so wurde angemerkt. Das Säure-Frucht-Spiel sei bei der trockenen Spätlese noch harmonischer gewesen. Herr Ratzenberger gab denn auch zu, dass womöglich ein paar Milchsäurebakterien dem Wein letztlich die Säurespitze (s.o.: 10,6 g/l jetzt noch 8,7 g/l) genommen haben könnten. Dennoch begeisterte dieser Wein uns alle, so dass er schließlich mit der dritthöchsten Punktung in der Gesamtwertung abschnitt. Nicht weil es Robert Parker war, sondern aufgrund der Tatsache, dass mal ein trockener deutscher Riesling mit dem Blickwinkel aus Übersee benotet wurde, soll ergänzend angemerkt werden, dass dieser Wein mit 93 PP internationales

Ansehen errungen hat.

Als Abschluß der Trocken-Serie präsentierte Herr Ratzenberger schließlich einen 2005er **Bacharacher Grauburgunder**, seinen Winterwein, wie er ihn nannte, ein Wein auch als Essensbegleiter. Der Ertrag liegt hier bei 45-50 hl/ha und stammt aus einer 50-jährigen Anlage im oberen Hangbereich. Der Wein präsentierte sich zwar voll aber nicht zu üppig, verspielt mit Anklängen an Bananen und Hollunder. Herr Ratzenberger erwähnte in diesem Zusammenhang, dass dieser Wein im Faß sogar nach Traminer gerochen hätte.

Es folgten nun noch zwei halbtrockene Weine: **Steeger St. Jost Kabinett** aus 2005 und ein **Bacheracher Posten Spätlese** aus 2004. Der erstgenannte Wein müßte aufmerksamen Lesern des Handelsblattes noch in Erinnerung sein, denn dort hat bereits Pit Falkenstein diesen Wein vorgestellt, gelobt und als Essensbegleiter zur asiatischen Küche empfohlen. Dies u.a. auch wegen der ausgeprägten Fruchtigkeit des Tropfens, die noch durch den vorhandenen Restzuckeranteil unterstrichen werde. Auch in unserer Runde waren wir wieder einmal beeindruckt von Pfirsichnoten und Aromen exotischer Früchte, die diesen Wein als typischen Jahrgangsvertreter erscheinen ließen. Herr Ratzenberger prognostizierte eine Lebensdauer für diesen Wein von ca. 20 Jahren, eine Einschätzung, die nicht alle Anwesenden teilen wollten, wohl wissend, dass keiner so optimale Lagerbedingungen hat wie der Winzer selbst.

Der zweite Vertreter der halbtrockenen kam aus der heißesten Lage des Weingutes. Kristalliner Schiefer (Devonschiefer mit Quarzit) sorgt für ausgezeichnete Erwärmung des Bodens und bringt sehr spezielle mineralische Noten in den Wein. „Mineralik zum Beissen“ (Originalton Ratzenberger), Feuersteinnote, Aprikose... Wenn man bei Weinen von einem Terroir sprechen kann, dann bei diesem. Dieser Wein hat nach Aussage von Herrn Ratzenberger international sehr viel Erfolg, da er aufgrund seiner Analytik durchaus als „international trocken“ verstanden und auch so angenommen wird.

Der sich anschließende Wein in dieser Probe mit dem Geschmacksbild mild war eine **2005er Bacharacher Wolfshöhle Riesling Spätlese**.“Fruchtbombe“ (nicht für Kinder). Ein Ertrag von 35 hl/ha und ein Mostgewicht von 125° Oechsle präsentierte uns ein sauberes und klares Fruchtkonzentrat von Holunder, Maracuja und vorab in der Nase –man glaubt es kaum- Stachelbeere! Ein Blick auf das Etikett vergewissert uns, dass wir Riesling trinken, keinen Sauvignon Blanc. Zwar 85g Restzucker aber 10g Säure lassen diesen Wein überhaupt nicht pappig süß erscheinen sondern machen Lust auf ein weiteres Glas! Ein wunderbarer Wein ohne jeden Botrytis mit einer Art, die wir auch hier in Deutschland wieder mehr würdigen sollten. „Das Ausland geht vor diesem Wein in die Knie“ (Zitat Ratzenberger) – ich glaube ihm!

Unschlagbar und -jedenfalls für viele in unsere Runde- der Höhepunkt der Probe: der **Riesling Eiswein aus 2002** aus der Lage **Bacharacher Kloster Fürstental**, der in jenem Jahr zu Lasten der Sektherstellung am Stock bleiben mußte. Gelesen zwischen dem 13. und 15.12.2002 bei -9 bis -12 Grad Außentemperatur. Alles was bisher zum Geschmacksbild der Ratzenberger Rieslinge gesagt wurde, vereinigte sich hier in weiterer Konzentration, gepaart mitja, man kann sagen minütlich wechselnden neuen Offenbarungen über die Stärken diese Rieslings. Einzige Kritik –verständlich-: die immer noch sehr prägnante Säure von 15,8 g/l stand auch bei 160-170 g Restzucker dominant im Vordergrund. Na ja, Gott sei Dank, das macht diesen Weins sicher auch....“unkaputtbar“....

Zum guten Schluß sei auch noch nachgetragen, dass das Weingut seine Weine zu 50% ins Ausland (u.a. nach USA und Nordeuropa) exportiert und die

Vermarktung der restlichen 50% sich wie folgt aufteilt: 1/3 private Kundschaft, 1/3 Gastronomie und 1/3 Fachhandel.

Im Rebsortenspiegel finden sich auf ca. 12ha bewirtschafteter Fläche 75% Riesling, 15% Spätburgunder (für Blanc de Noir und Rottwein), der Rest für Grauburgunder, und auslaufende Sorten, wobei der Ausbau der Weine zu 60% im trockenen und 40% im halbtrockenen Bereich stattfindet.

Diese Weinprobe hat uns mal wieder deutlich die Möglichkeiten eines Rieslings vor Augen geführt und wir sind froh, einen solch kompetenten Erzeuger von Rieslingweinen bei uns zu Gast gehabt zu haben. Am Weingut Ratzenberger kommt nicht nur der Mittelrhein-Liebhaber sondern allgemein der Rieslingliebhaber nicht vorbei– außer vielleicht Podolski.... aber ich glaube, der trinkt gar keinen Wein.... War da nicht noch was anderes dieser Tage außer Wein?.....Ach so, ja: Fußballweltmeisterschaft. Aber was kümmert uns der Fußball, wenn wir einen Weltmeister in Sachen Riesling bei uns hatten....

Verfasser: Wolfgang Klug

Probenfolge und Punkung der Probe

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Prädikat	Rebsorte(n)	Alk. [Vol.%]	Säure [g/l]	RZ [g/l]	Punkt e	Flasche [l]	Preis [EUR]
1	2001	Bacheracher Kloster Fürstental Sekt, brut, traditionelle Flaschengärung		Riesling	13,5	8,6	10,5	14,94	0,75	11,2
2	2004	Bacheracher Riesling, trocken	Kabinet t	Riesling	11,5	7,8	6,2	14,6	0,75	6,2
3	2005	Bacheracher Riesling, trocken	Kabinet t	Riesling	11,5	8,8	6,8	14,69	0,75	6,2
4	2003	Steger St. Jost, trocken	Spätlese	Riesling	12	7,8	5,5	15,04	0,75	8,8
5	2005	Steger St. Jost, trocken	Spätlese	Riesling	12	8,3	6,7	15,58	0,75	8,8
6	2004	Bacheracher Wolfshöhle, Grosses Gewächs		Riesling	12,5	8,7	10,5	16,5	0,75	17,2

Lfd. Nr.	Jahrgang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Prädikat	Rebsorte(n)	Alk. [Vol.%]	Säure [g/l]	RZ [g/l]	Punkte	Flasche [l]	Preis [EUR]
7	2005	Bacheracher Grauburgunder, trocken	QbA	Grauburgunder	12,5	7	4	14,54	0,75	8
8	2005	Steeger St. Jost, halbtrocken	Kabinet t	Riesling	11	8,9	14,2	14,94	0,75	6,2
9	2004	Bacheracher Posten, halbtrocken	Spätlese	Riesling	11,5	8,9	14,4	15,56	0,75	8,6
10	2005	Bacheracher Wolfshöhle	Spätlese	Riesling	8	10	85	16,83	0,75	10,4
11	2002	Bacheracher Kloster Fürstental	Eiswein	Riesling	7	16	170	17,87	0,38	39,5

Probe vom 06. Juli 2006 - Spanien: Weiss- und Roseweine

Als wir 2005 die Probenthemen für Spanien zusammenstellten, gab es schon einige Diskussionen, ob wir Weissweine überhaupt vorstellen sollten. Es kam dann der Kompromiss heraus, auch Rosados bei dieser Gelegenheit zu präsentieren. Wohlweislich wurde diese Probe in den Juli gelegt und unser Bruderschaftsmeister musste dann auch prompt zu diesem Zeitpunkt in Urlaub. Er ist ein bekennender „Nicht-Fan“ von Rosé-Weinen. Unsere Weinbruder Uwe Lorenz war dann bereit, die Probe aus seinen Beständen zusammenzustellen. Eigentlich wollte er die Probe auch besprechen, aber eine Reserveübung der Bundeswehr machte ihn leider unabhkömmlich. So versorgte er Weinbruder Wolfgang Klug mit umfangreichem Informationsmaterial.

Bedingt durch die Urlaubszeit fanden sich weniger Weinbrüder als sonst üblich ein. Wir verlegten die Probe dann kurzerhand auf die Terrasse des Kolpinghauses und konnten sie dann auch trocken zu Ende führen, abgesehen von ein paar Wassertropfen aus den Sonnenschirmen vom vorhergehenden Schauer. Eine Probe in so kleinem Rahmen und der Atmosphäre des Gartens hat seine eigenen Reize. Lediglich das etwas dick geschnittene Probenbrot wurde bemängelt.

Tja, Weissweine aus Spanien. Da regen sich bei deutschen Weintrinkern schon im Vorfeld einige Animositäten. Muss das denn sein? Können die überhaupt mit deutschen Weissweinen mithalten? Jeder weiss es, und keiner kann sich von dem tief verwurzelten Bewusstsein freimachen: „In Deutschland wachsen nun mal die besten Weissweine“. Das sagt schliesslich auch die deutsche Weinwerbung. Also schwierige Startbedingungen für die Spanier.

Der erste Wein, ein **05er D.O. Ribera del Guadiana** von den Vinas del Alange stammte zu 100% von der ziemlich unbekannt Rebsorte Pardina (auch Pardilla genannt), war handgelesen und im Stahltank ausgebaut und versprach mit 12,5 % Alkohol eine gewisse Leichtigkeit. Da waren erst mal ein paar Fragen zu beantworten: D.O. Ribeira del Guadina. Nie gehört. In den meisten spanischen Weinführern findet man nichts über das Gebiet. Es liegt in der Extremadura im Südwesten Spaniens an der portugiesischen Grenze. Die Extremadura ist als Weinbauregion zu den jungen aufstrebenden zu zählen. Immerhin 2.600 ha umfasst allein das D.O.-Gebiet Ribeira del Guadiana (unterteilt in 6 Subzonen) innerhalb des Gebietes, das als 2.Grösstes Weinbauggebiet Spaniens gilt. Zum Weingut lag keine weitere Information vor. Pardina ist die Hauptrebsorte (80%) des Gebietes. Der Wein wies anfangs eine schöne, duftige Nase auf, die sich aber schnell verflüchtigte, so dass er als Blender bezeichnet wurde. Er erhielt mässige 12,77 Punkte.

Wein Nr. 2 war ein **05er Vino de la Tierra de Castilla** vom Weingut Oroyawine. Er bestand aus den Rebsorten Macabeo, Airen und Moscatel auch er handgelesen und im Stahltank ausgebaut und ein „Selection“, was immer das bedeutet. Der Alkohol lag mit 11,5 % erfreulich niedrig. Er trug die Zusatzbezeichnung „Sushi-Wine“, was wohl durch den für spanische Verhältnisse hohen Restzucker von 6 g gerechtfertigt wurde, also ein Wein, der in Deutschland noch in den Trocken-Bereich gehören würde. Wir kennen die Kombination von Sushi mit deutschen Weinen aus dem Halbtrockenbereich und fragten uns, ob dieser spanische Wein tatsächlich zu Sushi passt. Zum Weinbauggebiet kann nur gesagt werden, dass es sich um ein Landweingebiet, also keine D.O. aus Kastilien, dem Land Don Quijotes handelt. In Kastilien wird immerhin fast die Hälfte der spanischen Weine

produziert. Airen ist die am weitestverbreitete Weissweibraube Spaniens und zusammen mit Macabeo (Viura) u.a. die Grundlage der Cavas. Das ausgeprägte Aroma der dritten Traube des Cuvées, der Moscatel war beherrschend. Auch hier wurde mit 12,96 Punkten die 13 Punkte-Grenze noch nicht erreicht.

Beim dritten, einem **05er D.O. Navarra Agramont Blanco** von den Bodegas Principe de Viana, uns als Flaggschiff der Region vorgestellt, bestand aus 85% Chardonnay und 15% Viura (Macabeo). Er war handgelesen, im Stahltank und 2 Monate im Barrique ausgebaut. Mit seinem Restzucker von 2 % waren wir wieder auf dem Boden der ganz trockenen spanischen Weissweine angekommen. Der Alkohol lag bei 13 %. Die D.O. Navarra im Norden Spaniens umfasst immerhin 12.657 ha und hat es geschafft, mit dem den Navarraweinen anhaftenden negativem Klischee aufzuräumen. In dieser D.O. wachsen in 4 von 5 Teilgebieten hervorragende Weissweine. Dennoch konnte uns dieser Wein nicht voll überzeugen und wurde mit 13,08 Punkten bewertet.

Als vierten Wein wurde uns der **05er D.O. Costers del Segre PLANELL** von Castell del Remei, einer erst 1997 gegründeten Kellerei, vorgestellt. Auch er wurde in Handlese gelesen und im Stahltank ausgebaut. Er ist ein Cuvée aus der heimischen Macabeo Traube (60%) und der internationalen Sorte Sauvignon Blanc (40%) mit 12,5% Alkohol. Beim Einschenken fiel uns das stilistisch gelungene Etikett auf. Die D.O. Costers del Segre liegt in Katalonien und weist 4.135 ha Rebfläche auf. Sie wird auch als „Raimat-Land“ bezeichnet (s. unsere Probe vom 11. Mai 06) Das besondere Merkmal dieses Weines war seine parfümierte Nase. Er schnitt mit 13,19 Punkten etwas besser als seine Vorgänger ab.

Alle bis dahin probierten Weine verfügten über keine lang anhaltendes Bukett im Glase. Sie dürften auch schnell verblassen, was die Lagerfähigkeit anbetrifft.

Mit Spannung warteten wir dann auf den fünften Wein: Einen Wein aus der berühmten D.O. Rias Baixas, ein **05er D.O. Rias Baixas** von Vionta aus 100 % Albarino, der edelsten spanischen Weissweindraube, mit 12,5% Alkohol. Rias Baixas weist Klimadaten auf, die auch den deutschen Weissweinen (schon wieder dieser Vergleich!) zu ihrer Frucht verhelfen: Der Wechsel von heißen Tagen und kühlen Nächten. Dabei sollen sich bei den Weinen delikate Fruchtaromen, z.B. exotische Früchte, Birne und Apfel herausbilden. So richtig fanden wir das in diesem Wein nicht. Eine feine Säure war jedoch festzustellen. Der Verfasser und einige der Verkoster vermeinten, schon vielschichtigerer Rias Baixas Wein verkostet zu haben, jedoch in einem 40-50% höheren Preisniveau. Unser Weinbruder Wolfgang Klug wird uns im August eine Sonderprobe aus diesem Gebiet kredenzen. Mal sehen, was wir dann sagen.. 13,42 Punkte war uns dieser Wein wert.

Nummer sechs hat unser Weinbruder Uwe Lorenz wohl als Provokation gemeint, jedenfalls trauen ihm das einige, die ihn kennen zu. Es war ein **03er D.O. Ca. Rioja Blanco, Fermentado en Barrica** von den Bodegas Heredad Ugarte. (Vermerk auf der Probenliste: Handlese & Stahltank & Selektion & 6 Monate Barrique). Ein Wein aus 90% Viura und 10 % Malvasia mit 14 % Alkohol.. Das Weingut ist für seine Rotweine berühmt. Ein schwer zu bewertender Wein, darüber war wir uns alle einig. Diesen Wein muss man ansprechen: Oxidativ, nicht uninteressant, aber schwer zu definierende Nase, eindeutiger Alkoholton, Holz. Ist das ein gewünschter Stil? Etwa als Alternative zum Sherry? Man könnte ihn sich eiskalt als Aperitif vorstellen. Etliche Weinbrüder passten bei der Wertung, der Rest kam im Durchschnitt auf 12,58 Punkte.

Dann kam als Nummer 8 noch ein Weisswein, der in der Farbe an einen deutschen Trollinger (!) erinnerte, der **04er D.O. Penedes Creu de Lavit** von

der Bodega Segura Viudas aus 100% Xarell.lo mit 12,5 % Alkohol (Vermerk: Handlese, Stahltank, Selection, 6 Monate Barrique). Xarell.lo ist zusammen mit dem Macabeo eine der Grundsorten für Cava, den die Kellerei auch herstellt. Warum der Wein diese Farbe hatte, war nicht klar. Der Barriqueton hielt sich dezent zurück., sodass wir ihn mit 13,46 Punkten bewerteten.

So, damit hatten wir die Weissweine hinter uns. Leider war kein Wein dabei, der nach unserer Meinung einen deutschen Weissweinkeller hätte bereichern können. Erstaunlicherweise sind in Spanien ca. 50% aller Rebflächen mit Weissweinreben bepflanzt, 40 % mit Rotweinreben und die restlichen 10 % im Mischsatz. D.h. in Spanien wächst erheblich mehr Weisswein (auf 565.918 ha im Jahr 2000) als in Deutschland, wenn auch sicher ein Grossteil im Cava verschwindet. Es könnte sich vielleicht trotzdem lohnen, hier mal auf die Suche zu gehen, ob es da nicht doch mehr interessante Tropfen gibt.

Mit der Nummer acht hatten wir die Roséweine erreicht, von denen viele sagen: Nicht Fisch noch Fleisch. Der Verfasser und etliche andere Probenteilnehmer schätzen aber die Rosés als unkomplizierten Sommerweine, speziell auch zur mediterranen Küche. Also mal sehen, was da so auf uns zukommt.

Von der gleichen Kellerei wie Nr. 7 hatten wir den **05er D.O. Penedes Rosado Viana Heredad** aus 45% Garnacha, 35 % Tempranillo und 20 % Carinena mit 12 % Alkohol im Glas, also eine Assemblage aus drei der typischsten spanischen Rebsorten. Der Wein kam hellrot daher mit einer typischen Kirchfrucht, so wie man sich einen einfachen, leckeren Rosé vorstellt. Noch mehr Spass machte uns die Bekanntgabe des Preises nach unserer Wertung mit 13,65 Punkten: 5,95 €. Dabei hatte er nur 3,5 g Restzucker und vermied die Bonbontöne deutscher Rosés mit ihren relative hohe Restzuckerwerten, die meist mind. im Halbtrockenbereich liegen.

Zum neunten stand der **05er D.O. Toro Colegiata ROASADO** von den Bodegas Farina aus 100% Tempranillo mit 12,5 % Alkohol (Handlese & Stahltank & Selektion) im Glase. Farina ist für Toro-Verhältnisse ein „uraltet“ Weingut, denn es wurde schon 1942 gegründet. Der Ausdruck „Colegiata“ wisst wahrscheinlich darauf hin, dass die Kollegiaten der Universität von Salamanca Weine dieser Region schon im Mittelalter schätzten. Die Kellerei ist mittlerweile bekannt für Ihre grandiosen Rotweine modernen Stils. Ein sehr gedeckter, in der Farbe schon an einen (deutschen) Rotwein erinnernder Rosada, der von uns mit der Tageshöchstnote von 14,15 Punkten bewertet wurde, und das bei einem freundlichen Preis von 6,15 €.

Mit dem zehnten Wein **04er DO Montsant MARTIUS Rosado** von der Agricola Falset Marca aus Garnacha & Syrah (also einem fast südfranzösischem Cuvée) mit 13,5 % Alkohol (Wiederum Handlese & Stahltank & Selektion) erhielten wir eine nach unserer Bewertung einen gleichguten Wein wie den Vorgänger , bewertet mit ebenfalls 14,15 Punkten. Auffallend an diesem Wein war seine Rotweinnase. Das Weingut wird in den Weinführern als das führende Weingut in Montsant, einem Teil der historischen Region Priorat, wengleich eine junge D.O., bezeichnet . Seine Rotweine werden mit 90 bzw. 91 Punkten in der Liste der besten Rotweine Spaniens geführt.

Nummer elf war wieder ein Wein, mit dem uns Weinbruder Uwe Lorenz wohl testen wollte. Schade, dass er nicht dabei war. Es war ein **03er D.O.Ca. Rioja Rosado** von den Bodeags Muga, einem absoluten Spitzenweingut aus dem Rioja (Bewertungen bis 93 Punkten für die Rotweine. Z.B. Torre Muga 2000). Der Wein war aus Garnacha, Tempranillo und etwas Viura, also einer Weissweinrebe, gekeltert und wies 13% Alkohol auf. Bei uns

müsste man ihn wohl als Rotling bezeichnen. Der Wein war oxidativ und wies zu aller Verblüffung einen Petrolton auf, wie wir ihn eigentlich nur bei etwas überreifen Rieslingen kennen. Von der Farbe war er sehr hell, vergleichbar einem deutschen Weissherbst (Zwiebelschale). War er zu alt? Jedenfalls verweigerten einige Teilnehmer die Bewertung. Der Rest kam auf einen Mittelwert von nur 11,19 Punkten.

Zum Abschluss und zwölftens probierten wir mit dem **03er D.O. Monsant Verema Tardana ETIM Dolc** (0,5 L) von der Agricola Falset Marca (s. Wein Nr. 10) einen süssen Weisswein. Er war aus 100%Garnacha Blanca gekeltert und 4 Monate im Barrique. Verema Tardana bedeutet Spätlese, vom Charakter eher Auslese oder mehr. Der Wein war artverwandt den Süssweinen aus Südfrankreich. Wäre er nicht im Barrique gewesen, wäre er wohl nur süss gewesen, d.h. er hatte kein Frucht-Säure-Spiel wie, wenn dieser Vergleich nicht nervt, deutsche Riesling Auslesen oder BA's. Daher erhielt er mit 13,92 Punkten eine vergleichsweise schlechte Wertung für einen Wein dieser Qualität.

Abschliessend muss man feststellen, dass es schade war, das die Bundeswehr Uwe Lorenz gehindert hat, uns diese nicht ganz leichte Probe zu kommentieren. Es wäre sicher einen kontroverse und lebhaft Diskussion aufgekommen, auch wenn es an letzterem infolge des kleineren Teilnehmerkreises nicht gemangelt hat. Dem Verfasser haben einige der Rosados gut gefallen und er wird sie sich für die die noch kommenden Sommerabende besorgen.

Verfasser : Wifried Schmitz

Probenfolge und Punktung der Probe

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Prädikat	Rebsorte(n)	Alk. [Vol.%]	Säure [g/l]	RZ [g/l]	Punkt e	Flasche [l]	Preis [EUR]
1	2005	DO Ribera del Guadiana, Blanco Vinas del Alange	DO	Pardina 100 %	12,5	4,9	2,5	12,77	0,75	4,7
2	2005	Vino de la Tierra de Castilla Oroyawine	VT	Macabeo Airen Moscatel	11,5	5,7	6	12,96	0,75	6,9
3	2005	DO Navarra, Agramont Blanco Bodegas Principe de Viana	DO	Chardonnay 85% Viura 15%	13	6,2	2	13,08	0,75	6,95
4	2005	DO Costers del Segre, Planell Castell del Remei	DO	Macabeo 60% Sauvignon Blanc	12,5	4,6	1	13,19	0,75	7,95

Lfd. Nr.	Jahrgang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Prädikat	Rebsorte(n)	Alk. [Vol.%]	Säure [g/l]	RZ [g/l]	Punkte	Flasche [l]	Preis [EUR]
				40%						
5	2005	DO Rias Baixas, Vionta Vionta	DO	Albarino 100 %	12,5	7,2	1,5	13,42	0,75	11,9
6	2003	DOCa Rioja Blanco, Fermentado en Barrica Bodegas Heredad Ugarte	DOCa	Viura 90% Malvasia 10%	14			12,58	0,75	9,95
7	2004	DO Penedes, Creu de Lavit Segura Viudas	DO	Xarell. Io 100%	12,5	5,8	2	13,46	0,75	13,95
8	2005	DO Penedes, Rosado, Vina Heredad Bodegas Segura Viudas	DO	Garnacha 45% Tempranillo 35% Carinena 20%	12	3,8	3,5	13,65	0,75	4,95
9	2005	Do Toro, Colegiata Rosado Bodegas Farina	DO	Tempranillo 100%	12,5	4,8	3,9	14,15	0,75	6,7
10	2004	DO Montsant, Martius Rosat Agricola Falset Marca	DO	Garnacha Syrah	13,5			14,15	0,75	8,9
11	2003	DOCa Rioja, Rosado Bodegas Muga	DOCa	Garnacha Tempranillo Viura	13			11,19	0,75	10,9
12	2003	Do Montsant, Verema Tardana, ETIM Dolc Agricola Falset Marca	DO	Garnacha Blanca 100%	12,5			13,92	0,5	10,9

Probe vom 20. Juli 2006 - Nahe: 2005er Riesling Spätlesen trocken

Wir hatten im letzten Jahr beschlossen, wieder zusätzlich zu den monatlichen Normalproben Sonderproben anzubieten. Diese sollten im kleineren Kreis bei Weinbrüdern privat stattfinden und per E-Mail angeboten werden. Teilnahme sollte nach Eingang der Anmeldung erfolgen.

Als erste Sonderprobe hat Weinbruder Wilfried Schmitz eine Probe von den namhaftesten Winzern der Nahe angeboten. Diese Probe war schon für 2004 geplant, als das Weinbaugebiet Nahe unser Jahresthema war, kam aber leider nicht zustande. Es war aber immer in Planung, diese nachzuholen. Ursprünglich sollte die Probe heissen: „Riesling Spätlese von der Quelle bis zur Mündung“. Da einige der besten Winzer jedoch an der oberen Nahe sitzen, wurde die Reihenfolge umgedreht.

Bei der Auswahl der Winzer richteten wir uns nach den Weingutsbewertungen im Gault-Millau und in Proben, z.B. „Wein im Schloss“ (Koblenz) gewonnen eigenen Eindrücken.

Von den 5- bis 3-Trauben-Gütern haben wir lediglich Schlossgut Diel, Prinz zu Salm-Dalberg und Joh.Baptist Schäfer ausgeschlossen, da sie einfach keine trockenen Spätlesen mehr erzeugen, sondern nur noch Grosse Gewächse mit eindeutigem Auslesecharakter, die zudem im Preisniveau alle deutlich über 20 € liegen. Von den mit 2-Trauben bewerteten Gütern wurde die Gutsverwaltung Niederhausen-Schlossböckelheim und das einst sehr hoch gelobte Weingut Mathern in die Probe genommen. Als einziges Gut mit „nur“ einer Traube probierten wir den Riesling der Gebrüder Kauer aufgrund der Verkostungsbewertung anlässlich von „Wein im Schloss“.

Die Weine wurden an einem Tag eingesammelt. Weinbruder Schmitz fragte einfach die Winzer nach Ihrer besten „Riesling Spätlese“ trocken aus dem Jahr 2005. Weingut Korrell schickte seine Probenflaschen per DHL. Vorsorglich wurden 2 Weine pro Probe eingesammelt. Dadurch waren wir entgegen der ursprünglichen Planung in der Lage, auf die zahlreichen Anmeldungen zu reagieren, und die Probe im Garten von Weinbruder W.Schmitz für alle Interessenten – es hatten sich immerhin 22 Teilnehmer angesagt, von denen dann leider kurzfristig 4 absagen mussten – durchzuführen. Vorab wurde für die Frühankömmlinge ein 2005er „HC“ in der Literflasche, ein gemischter Satz vom Weingut Dr. Crusius probiert der lt. Gault-Millau höher bewertet wurde, als manche Spätlese eines anderen Erzeugers. Die Kommentare bestätigten diese Einschätzung.

Mit einem **Riesling - S - trocken** von Gebrüder Kauer, Windesheim wurde die Probe eröffnet. Dieser Wein trägt nicht die Bezeichnung Spätlese, sondern wird in der Preisliste als „SELECTION Das Beste vom Römerberg!“ vorgestellt. Dem konnten wir uns anschliessen und starteten direkt mit 14,29 Punkten. Gebr. Kauer hat sich in letzter Zeit einen Namen durch seinen „Weissen Burgunder – S - “ gemacht. Mit seinem 2004er hat er bei der Kammerwein-Prüfung der IHK Koblenz den 2.Platz an der Nahe gemacht. Den 2005er fanden wir bei „Wein am Schloss“ so gut, das direkt etliche Flaschen für den Privatbedarf einiger Weinbrüder mit beschafft wurden.

Zum zweiten probierten wir den **Binger Scharlachberg** vom Weingut Kruger-Rumpf, Münster-Sarmsheim Dieser Wein wächst in Sichtweite des Weingutes, aber auf der anderen Naheseite in Rheinhessen. Der Chef des Hauses erklärte uns aber, dass der Scharlachberg geologisch eigentlich noch zur Nahe gehöre, also durchaus in eine Naheprobe passe, und seine anderen trockenen Spätlesen von 2005 – z.B. von den Lagen Münsterer

Dautenpflänzer und Pittersberg, erst im September auf die Flasche kämen (wie auch die Grossen Gewächse). Dieses Argument sollten wir im Zuge der Beschaffung noch ein paar Mal hören. Der Wein wies einen Restzucker von nur 2,8 g auf, ein Grund mit, warum er mit 14,68 Punkten hinter Wein No. 1 zurückblieb.

Nummer drei, ein **Münsterer Kapellenberg** vom Weingut Göttelmann, Münster-Sarnsheim, wurde uns von dem Eigentümer, Herrn Götz Blessing schon in Koblenz als seine Lieblingsspätlese vorgestellt, obwohl er mit dem Dautenpflänzer eine deutlich teurere Spätlese auf der Karte hat. In der Preisliste stellte er ihn als „Mönchberg – eine kleine Jahrgangsspitze, der trockenen Schieferwein vom Feinsten –stoffig“ vor. Dem war nichts entgegen zu setzen. In den Weinführern werden seine Wein als die mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis an der Nahe angekündigt. Unsere Wertung mit 14,75 Punkten ins Verhältnis gesetzt zum Preis von 6,50 € kam für diese Probe zum gleichen Ergebnis.

Wir fuhren weiter nach Langenlonsheim und sammelten dort den vierten Wein, einen **Langenlonsheimer Kapellenberg** beim Weingut Bürgermeister Schweinhardt ein. Wir erhielten eine Kopie des offiziellen Prüfbogens des Weinlabors für die Analysewerte. Auch dieser Wein fand mit einer Wertung von 13,75 Punkten Anklang. Durch seinen Preis von 7,00 € gehört auch er zu den Weinen mit dem besten Preis-Genuss-Verhältnis.

Im gleichen Ort holten wir uns als No. Fünf und sechs den **Laubenheimer Kartäuser** und den **Laubenheimer St.Remigiusberg** vom Weingut Tesch, Langenlonsheim. Dr. Tesch, ein studierter Biologe, der nach eigenem Bekunden gelernt hat, alles zu vergären, vom Wein bis zum Klärschlamm, legt grossen Wert auf die Lagentypizität, also das Terroir. Seine sehr knappe und übersichtliche Preisliste weist 5 Lagenrieslinge, alles Spätlesen trocken aus, dazu noch einen Kabinett, seinen Riesling UNPLUGGED, 2 Weine unter „Kein Riesling“ und 3 Literweine. Er erzeugt als VDP-Winzer auch Grosse Gewächse, die er aber ausschliesslich über Weinauktionen vertreibt. „Setzte ich sie auf mein Karte, erscheinen meine Spätlese als zweitklassig, was nach meinem Verständnis nicht zutrifft“, so sein Kommentar. Seine Wein sind säurebetont, eigenwillig und fallen aus dem Rahmen, so dass sie einigen nicht gefielen. Somit kamen sie auf Wertungen von nur 13,43 (Kartäuser) bzw. 13,71 (St.Remigiuberg) Punkten.

Weiter ging es nach Bad Kreuznach, wo der siebte Wein, der **Schlossböckelheimer „In den Felsen“** vom Weingut Korrell Johanneshof, Bad Kreuznach-Bosenheim herkam. Korrell ist kein VDP-Winzer und darf daher seine Weine auf dem Etikett nicht als Grosse Gewächse bezeichnen. Lediglich in seiner Preisliste schreibt er „Weissweine – unser Grosses Gewächs“. Auch er erzeugt keine trockenen Spätlesen mehr. Er erklärte uns, dass sein „In den Felsen“, ein Wein vom vulkanischen Porphyry, noch eher Spätlesecharakter habe als sein „Paradies“. Da der Wein auch vom Preis her noch im Bereich der Spätlesen liegt, haben wir ihn dennoch in die Probe genommen. Er wurde mit hohen 15,34 Punkten im Bereich der Weine der Spitzenwinzer bewertet.

Weiter naheaufwärts holten wir uns in Niederhausen als achten die **Schlossböckelheimer Kupfergrube** von der Gutsverwaltung Niederhausen Schlossböckelheim den nächsten Wein. Der Kellermeister, Herr Christian Vogt beriet uns und wir entschlossen uns nach einer Probe, diesen Wein und nicht die Traisener Bastei des Gutes zu nehmen, obwohl das im Vergleich zu Dr. Crusius interessant gewesen wäre. Die wunderschön gelegene, ehemalige Weinbaudomäne, die von Fam. Maurer „privatisiert“ wurde und sich nun als „Riesling Domäne“ darstellt, hat sicherlich das beste Lagenpotential an der Nahe. Man wartet immer noch darauf, dass es voll genutzt wird. 13,82 Punkte weisen daraufhin, dass da noch etwas zu tun ist.

Aus Niederhausen kam auch der neunten Wein, eine **Niederhäuser Hermannshöhle** vom Weingut Mathern, Niederhausen. Frau Mathern, die seit dem

frühen Tod ihres Mannes das Weingut führt, war selbst nicht da, aber ihre kleine Tochter ging in den Keller, und holte uns ordnungsgemäss den richtigen Wein und vergass auch das Kassieren nicht. Kann das Weingut wieder an die alte Stellung unter den Spitzengütern der Nahe anschliessen? Unsere Wertung von 14,50 Punkten zeigt, dass man offensichtlich auf dem richtigen Weg ist. Bei einem Preis von 7,00 € lag der Wein weit oben beim Preis-Genuss-Verhältnis.

Nummer zehn, die berühmte **Traisier Bastei** vom Weingut Dr. Crusius, Traisen gilt als eine der spektakulärsten Steillagen an der Nahe. Und der Wein erhielt auch mit 14,79 Punkten eine dazu passende hohe Wertung. Dr. Crusius hat Landwirtschaft in Hohenheim studiert, und aus dieser Zeit noch eine gewisse Vorliebe für den schwäbischen Wein mitgebracht. Wir nahmen für uns neben dem schon erwähnten, hervorragenden Literwein „HC“, privat einen „Schwarzriesling Rosé“ mit. Überhaupt hat Dr. Crusius eine interessante Weinliste, u.a. mit einem Cuvée aus Weissburgunder und Auxerrois und dem Burgunder-Cuvée „ConneXXion“ aus Weissburgunder, Auxerrois, Chardonnay und Grauburgunder. Auxerrois bezeichnet er als sehr interessante Variation der Burgunderfamilie, interessanter noch als Weissburgunder.

Den elften Wein stellten uns mit dem Meddersheimer Rheingrafenberg das Weingut Helmut Hexamer, Meddersheim, das uns 2004 eine sehr interessante Probe in Köln gegeben hat. Auch dieses Mal war der Wein genau in unserer Geschmackrichtung und erhielt hohe 15,50 Punkte. Auch diesen Wein kann man vom Preis-Genuss-Verhältnis her trotz seines relativ hohen Preises von 9,40 € noch als interessant betrachten. Hexamer ist inzwischen dabei, sich auch im Rotweimbereich einen Namen zu schaffen.

Mit dem zwölften Wein, dem **Schlossböckelheimer Felsenberg** vom Weingut Hermann Dönnhoff, Oberhausen haben wir einen der deutschen Spitzenwinzer erreicht. Helmut Dönnhoff wurde u.a 1999 zum Winzer des Jahres gekürt wurde. Der Gault-Millau schreibt ihm einen Status zu, der vielleicht nur mit jenem von Egon Müller vergleichbar ist. Er empfing uns in seinem modern gestylten neuen Verkostungsraum. Leider wird seine Spitzen-Spätlese trocken erst im September gefüllt. So kam der Felsenberg „nur“ auf 15,14 Punkte. Seine fruchtigen Spätlese und besonders seine Eisweine sind seine eigentliche Domäne, und da zählt er sicherlich zur absoluten Spitze in Deutschland.

Als dreizehnten und vierzehnten Wein, dem **Monzinger Frühlingsplätzchen** und dem **2004er Monzinger Halenberg** vom Weingut Emrich-Schönleber haben wir den nächsten Spitzenwinzer erreicht, den aktuellen Winzer des Jahres. Auch er hat seine Spitze der Spätlesen trocken aus 2005, den Halenberg noch nicht gefüllt. Daher haben wir den 2004er Halenberg zusätzlich in Probe genommen. Ist er soviel besser als die 2005er Spätlese? Letzterer wurde mit 15,71 Punkten, der Spitzenpunktion des Tages gewertet, das 2005er Frühlingsplätzchen nur geringfügig niedriger mit 15,54 Punkten. Wenn man das mit den Wertungen aus dem Gault-Millau vergleicht, liegen wir wohl auf dem richtigen Niveau. Für den Hausgebrauch haben wir uns noch den Literwein des Gutes mitgenommen, den wir gegenüber Frau Schönleber ziemlich lobten. Irritiert hat uns die Aussage: „Es kommt eben auf die Ansprüche an, die man an einen Wein stellt“. Im Prinzip richtig, aber noch mehr sollte man an die Gelegenheit denken, zu dem man den Wein trinkt. Eine Halenberg Spätlese zu einem Butterbrot wäre wohl etwas fehl am Platze.

Zum Abschluss der offiziellen Proben kam als Nummer fünfzehn ein **Bockenauer Felseneck** vom Weingut Schäfer-Fröhlich, Bockenau, das 2004 den Deutschen Riesling Preis gewann und dessen „Felseneck Auslese feinfruchtig“ dieses Jahr von der Zeitschrift CAPITAL zum besten Wein seiner Kategorie gekürt wurde. Nachdem uns Tim Fröhlich diesen frischgefüllten Wein (Anm.: bis zur Probe konnte er noch ausreichend liegen) persönlich

ans Herz gelegt hatte, haben wir ihn an das Ende der Probe gestellt. Er erhielt mit 15,58 Punkten eine ähnlich hohe Wertung, wie die Weine von Emrich-Schönleber.

Zusammenfassend kann man sagen, dass es sich bei allen Weinen um hervorragende, saubere und typische Rieslinge handelte, so wie man sich guten trockenen Riesling vorstellt.. Kein Wein war ein Ausfall. Dass der sehr individuelle Weinstil von Dr.Tesch nicht von jedem geschätzt wird, ist kein Qualitätsurteil.

Ganz klar waren die Spitzenweingüter, aber auch einige aufstrebende Güter wie Hexamer und Korrell bei den absoluten Punktwerten vorne.

Interessant jedoch ist, wenn man sich die Weine unter dem Preis/Leistungs- bzw. besser dem Preis-Genuss-Verhältnis anschaut. Hochpreisige Güter, somit eigentlich auch alle VDP-Güter, schneiden da schlecht ab, wenn man als Massstab z.B. erreichte Punkte geteilt durch den Preis in € nimmt. Nach dieser so gebildeten Wertzahl wurde folgende Preis/Genuss-Reihenfolge ermittelt:

1. Göttelmann (war in den Weinführern schon so angekündigt)
2. Mathern (wer hätte das gedacht?)
3. Schweinhardt
4. Gebr. Kaue
5. Hexamer (trotz des etwas höheren Preises)

Nach der offiziellen Probe holte Weinbruder W.Schmitz dann aus Anlass seines Geburtstages noch einige Raritäten aus seinem Keller:

Emrich- Schönleber:

1999 Monzinger Halenberg Riesling Kabinett halbtrocken

2000 Monzinger Halenberg Riesling Spätlese halbtrocken

Diese Weine zeigten das Reifepotential seiner Weine auf, wahrscheinlich besonders, weil es sich nicht um trockene Weine handelte. Vielleicht sollte man diese hochwertigen Weine – selbst trockene - tatsächlich länger liegenlassen, obwohl auch die 2005er einen hohen Trinkgenuss boten.

Als Abschluss kamen noch zwei Rheingauer: **1997 Hattenheimer Wisselbrunnen Charta** von Baron Knyphausen, also ein halbtrockener Wein, der durchaus noch ein paar Jährchen Potential aufwies und ein altes Schätzchen, erworben bei der Weinversteigerung 1992 in Kloster Eberbach, ein **1983 Hattenheimer Wisselbrunnen Spätlese** von Schloss Rheinhardtshausen, ein Wein der noch verblüffend frisch und fruchtig wirkte, was manchen verwunderte, da 1983 ein heisses Jahr mit geringen Säurewerten war.

Verfasser: W.Schmitz

Probenfolge und Punkung der Probe

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Alk. [Vol. %]	Säure [g/l]	RZ [g/l]	Punkte	Flasche [l]	Preis [EUR]
1	2005	Riesling trocken -S- Weingut Gebr. Kauer, Windesheim	13	6,9	7,5	14,29	0,75	7,50
2	2005	Binger Scharlachberg (Rhh) Weingut Kruger-Rumpf, Münster-Sarmsheim	13,5	6,8	2,8	13,68	0,75	10,20
3	2005	Münsterer Kapellenberg, (" Mönchberg ") Weingut Göttelmann, Münster-Sarmsheim	13	6,8	6,5	14,75	0,75	6,50
4	2005	Langenlonsheimer Königsschild Weingut Bürgerm. Schweinhardt, Langenlonsheim	12,5	7,1	7	13,75	0,75	7,00
5	2005	Laubenheimer Karthäuser Weingut Tesch, Langenlonsheim	12,5	5,8	7,2	13,43	0,75	9,50
6	2005	Laubenheimer St. Remigiusberg Weingut Tesch, Langenlonsheim	12,5	5,8	7,2	13,71	0,75	11,00
7	2005	Schlossböckelheimer In den Felsen Weingut Korrell Johanneshof, Bad Kreuznach- Bosenh.	12,5	8,3	8,8	15,43	0,75	11,50
8	2005	Schlossböckelheimer Kupfergrube Gutsverwaltung Niederhausen-Schlossböckelheim	13	7,1	6,4	13,82	0,75	9,50
9	2005	Niederhäuser Hermannshöhle Weingut Mathern, Niederhausen	12	6,7	7,7	14,5	0,75	7,00
10	2005	Traiser Bastei Weingut Dr. Crusius, Traisen	12,5	6,8	8,1	14,79	0,75	11,8

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Alk. [Vol. %]	Säure [g/l]	RZ [g/l]	Punkte	Flasche [l]	Preis [EUR]
11	2005	Meddersheimer Rheingrafenberg Weingut Helmut Hexamer, Meddersheim	13	7,2	8,8	15,5	0,75	9,40
12	2005	Schlossböckelheimer Felsenberg Weingut Hermann Dönnhoff, Oberhausen	12	8	8	15,14	0,75	15,00
13	2005	Monzinger Frühlingsplätzchen Weingut Emrich-Schönleber, Monzingen	12,5	7,7	8,3	15,54	0,75	11,00
14	2004	Monzinger Halenberg Weingut Emrich-Schönleber, Monzingen	12,5	7,9	6,8	15,71	0,75	13,00
15	2005	Bockenauer Felseneck Weingut Schäfer-Fröhlich, Bockenu	13	7,3	8	15,58	0,75	13,00

Probe vom 10. August 2006 - Riesling- Blindprobe

zusammengestellt und moderiert von unserem Weinbruder Axel Daub

Es war mal wieder so weit: gefürchtet aber herbeigesehnt, wir hatten es so gewollt, die Fortsetzung unserer Blindproben diesmal mit Rieslingweinen des Jahrgangs 2004, allesamt Spätlesen (Arbeitstitel unserer Fortbildungsreihe: "Ich weiß, daß ich nichts weiß!").

Eigentlich hatten wir es uns diesmal leichter vorgestellt: ein Riesling verrät doch mit seiner ganzen Art und seiner Struktur woher er kommt, welcher Boden ihn geprägt hat. Aber wir hatten die Rechnung ohne den Wirt gemacht, sprich: die jeweilige Kellertechnik des Herkunftsbetriebes, die viel verändern kann.

So gingen wir es an, pärchenweise und mit der jeweiligen persönlichen Einschätzung, woher der Wein kommen könnte. Wurden die „Angebote“ zu umfangreich, d.h. artete es aus in Rätselraten, dann half Axel Daub nach, in dem er uns noch die Bodenbeschaffenheit verriet, auf dem der jeweilige Wein gewachsen war. Schließlich wurde das Anbaugebiet offengelegt, anschließend die Weine bewertet und dann erst der Weinbaubetrieb „geoutet“Überraschung, kann man da nur sagen!!!

Anders als beim letzten Mal wollte eine Diskussion über die Weine nicht so recht aufkommen. Waren es die schlechten Erfahrungen der letzten Blindprobe, die die meisten Teilnehmer veranlaßte, sich mit Kommentaren zurück zu halten? Oder lag es an der 100%-igen Landung von Weinbruder Kögler, der mit seiner Bestimmung der Herkunft des **Weines Nr. 1** noch über das gewünschte Ziel –Mosel-Saar-Ruwer- hinausging und diesen Wein als Ruwerwein erkannte? Ungläubiges Erstaunen in der gesamten Runde machte sich breit. Aber die von Weinbruder Kögler mitgelieferte Weinansprache ließ sich nachvollziehen und so erklärte sich schließlich das Anbaugebiet dieses Weines von selbst (Maximin Grünhäuser Abtsberg).

Dieser Wein traf im ersten Durchlauf auf einen völlig anderen Typ von Riesling (**Nr. 2**). Diesmal weich und rund; Lehmboden wurde schließlich als Information von Axel Daub nachgereicht. Aber das machte es auch nicht viel leichter, den Wein einzuordnen, zumal im Gegensatz zu allen anderen Weinen, die noch folgten, keinerlei sonstigen analytischen Informationen vorlagen. Das Angebot der genannten Weinanbaugebiete war somit sehr umfangreich..... Umso größer die Überraschung, ja eigentlich eher die Enttäuschung, als das Geheimnis gelüftet wurde, nämlich dass sich im Glas ein Rheingauer Riesling aus dem Hause J. Eser befinden sollte: ein 2004er Winkler Jesuitengarten. Nicht nur nicht erkannt wurde dieser Wein, auch begeisterte er kaum, was die Bewertung dann auch widerspiegelte.

Dass nächste Pärchen folgte auf dem Fuße. Zunächst die **Nr.: 3**, bei der mehrere Stimmen für Rheinhessen laut wurden. Manche wagten sich sogar mit den Ortsnamen Nierstein oder Oppenheim aus dem Fenster. Dann kamen zaghaft Gegenmeinungen: Nahe und Mittelrhein wurden genannt. Der diesem Wein zuzuordnende Boden (Schieferverwitterungsboden) ließ ja Raum für viele Möglichkeiten. Der Wein kam gut an. Ausgesprochen „lecker“ hörte man, einmal sogar „fast zu lecker“. Kein Wunder denn er besaß ein ausgewogenes Säure-Frucht-Verhältnis, das diesen Wein zu einer Art „Schlotzwein“ machte. Aber woher jetzt? Während die Rheinhessensfans dem Fenstersturz anheim fielen, brachte es Weinbruder Alfons Kollmann auf den Punkt (Unter-)Mosel! Jedenfalls Mosel. Treffer! Denn es handelte sich um die Spätlese vom Weingut Schloß Lieser/Thomas Haag. Eine echte

Moselnase wie Alfons Kollmann läßt sich eben nicht so schnell täuschen.

Nr. 4 als Gegenstück: breit, Bitterton im Abgang, war auf sandigem Ton und Kalk gewachsen, wie wir erfuhren. Kein großes Echo in der Runde zu diesem Wein. Irgendwie waren die meisten nicht von diesem Wein, seiner Machart, überzeugt. Einzige konkrete Ansage von Weinbruder H.-J. Petzelt: „Mittelrhein; Indizien: wenig Extrakt und hohe Säure“...Leise Stimme im Hintergrund, aber dennoch nicht zu überhören: „Irgendwann kommt Württemberg...“ Schmunzeln in der Runde....Dann Aufdeckung und ...ach du liebe Güte: Reichsrat von Buhl, also Pfalz. Was war das denn? Enttäuschung auf der ganzen Linie. Zwischenbemerkung: „Da sind ja einige Literweine des Weinguts besser als diese ausgewiesene Spätlese.“ Resultat: auch dieser Wein fiel in der Punktung gegenüber den anderen hinten runter. Soviel zum Thema Blindprobe....

Jetzt aber die nächsten zwei: die **Nr. 5** kam mit schöner duftiger Nase daher, versprach dort aber mehr als am Gaumen. Noten von Honigmelone und auch ein leichter Petrolton wurden erkannt. Angesprochen wurde auch der schöne lange Abgang, leider unterlegt mit etwas Bitterton. Rheinhessen als Mehrfachnennung stand im Raum und Familie Ockelmann war sich einig: der ist von der Nahe. Das macht zwar 100 Punkte im Harmoniespiel, waren aber 0 Punkte in der Blindprobe, denn es handelte sich um einen Bopparder Hamm Feuerlay vom Weingut Didinger/Osterspay, also um einen Wein vom Mittelrhein. (Nicht verzagen: der Chronist hatte bis hierher keinen einzigen Treffer!)

Vielleicht klappt's aber jetzt mit der **Nr.:6**: herbe Note, auch Petrolton und grüner Pfeffer wurden erkannt. Kein Abgang, wurde moniert. Oder war der Wein einfach noch zu verschlossen? Nahe, Württemberg (da war sie wieder, die Stimme aus dem Hintergrund), Saale-Unstrut, Pfalz.... Pfalz? Tatsächlich: Rebholz' Riesling vom Buntsandstein wurde aufgedeckt. Für den Chronisten: eine Bestätigung der in früheren Jahren mit diesem Weingut gemachten Erfahrungen. Diese Weine brauchen ihre Entwicklungszeit. In diesem Stadium fiel der Wein denn auch leider in das untere Drittel der Bewertung.

Nicht verzagen, das nächste Pärchen stand zur Entdeckung bereit. Die **Nr.: 7** : den kenn ich! Moment noch, ich hab's gleich... Hilfe kommt von Axel Daub: der Winzer soll in unserer Runde sehr bekannt sein und seine Weine sind vor kurzem schon mal von uns probiert worden. Franken, Nahe, Baden und Württemberg werden genannt. Kann doch nicht sein, steht ja dieses Jahr gar nicht auf unserem Programm. „Devonschiefer“ verrät Axel Daub noch. Ich fasse einen Entschluß: Mittelrhein!!.... Treffer: Devon „S“ von Toni Jost. (Ich resümiere für mich: Auch ein Blinder trinkt zum Huhn gern mal ein Korn!)

Getragen von einer Woge der Euphorie durch den gerade gelandeten Treffer wage ich bei der **Nr.: 8** einen weiteren Vorstoß: ein Rheingauer Riesling! Ein fetter Wein (hoher Ausleseanteil?) mit einer von Passionsfrucht in Petrolton gewandelten Aromastruktur. Dann kommt die Ernüchterung für den Protokollanten: der Boden ist Kies, Lös, Quarzitschieferverwitterung.....Ich ziehe vorsorglich meine Meldung zurück und lausche apatisch den sonstigen Wortmeldungen zu den möglichen Anbaugebieten wie Franken, Baden und wieder Württemberg (...der gibt auch nie auf!!). Und es handelt sich um...??? Einen Nahewein!!! Jetzt gucken aber alle ein wenig bedrückt, denn damit hatte jetzt keiner gerechnet und den Winzer, Weingut Göttelmann mit einem Münsterer Dautenpflänzer, wird es freuen. Wenn der jetzt unsere Gesichter sehen könnte!

Nächster Versuch beim Pärchen mit den Nrn 9 und 10. Die **Nr. 9** kommt relativ weich daher, hat aber ganz vorne auch Biss. Der Wein kommt gut an. Mehrfachnennungen mit Mosel (energischer Widerspruch: Weinbruder Dr. Grellmann!), Rheinhessen, Sachsen und Saale-Unstrut. Ich wage es auch

noch einmal, nachdem Axel Daub die Bodenbeschaffenheit verraten hat (Muschelkalk) und sage Franken – aber nur ganz leise zu mir selbst! Aufatmen ist angesagt: doch noch einen Treffer gelandet und zwar handelt es sich um einen Riesling vom Würzburger Stein des Staatlichen Hofkellers.

Dagegen steht die **Nr.: 10**: rund, mineralisch, ausgewogen, populär-literarisch ausgedrückt: voll der Riesling! Unsere „Moselnase“ sagt natürlich: Mosel, und muß jetzt auch Mosel sagen; ist nur konsequent. Dann werden noch Rheinhessen und siehe da: auch Nahe genannt. Der Boden? Blauschiefer, Quarzit mit etwas Kiesel....Jawohl: die Nahe, genau genommen ein Monzinger Halenberg von Emrich-Schönleber. Ein wunderbarer Tropfen, der als erster in der Durchschnittsbenotung die 15-Punkte-Stufe durchbricht. Dieser Wein ist schon früher von uns hoch bewertet worden. Auch das ist nur konsequent.

Es folgte die Ruhe vor dem Sturm bei der Verkostung der Nrn 11 und 12 der Probenliste. Zunächst die **Nr. 11**: dünn, leer, kaum Körper und Struktur und dennoch eine Spätlese? Rheinhessen und Sachsen werden mehrfach genannt. Und da meldet sich auch wieder unser Württemberg-Fan (ich hatte ihn schon vermißt bei den letzten beiden Weinen!). Und er hat recht! Ein Stümpfelbacher Nonnenberg des Weingutes Kuhnle im Remstal, gewachsen auf buntem Mergel.

Leichtes Spiel jetzt für die **Nr.: 12** ? Ein voller Wein mit Körper und Kraft -sagen die meisten-. Hebt sich deutlich ab von seinem Vorgänger. Deshalb auch die Mehrfachnennung Rotliegendes aus Rheinhessen. Da rührt sich Widerspruch bei unserem Bruderschaftsmeister, nein, nicht vom Rotliegenden/Rhs., denn eine Spätlese aus dieser Lage müßte einen höheren Extraktwert haben. Eigentlich hat er Recht, wie wir später noch sehen werden, aber dennoch: auch dieser Wein kommt letztlich aus Rheinhessen und es ist ein Bodenheimer Hoch des Weingutes Fleischer & Wgt. der Stadt Mainz, kennengelernt auf unserer Weinkulturreise in das Rheinhessenland.

Dann bricht er los, der Sturm der Entrüstung über die niedrige Benotung eines Weinbruders, der mit 11,5 Punkten deutlich im Gegensatz steht zu den durchschnittlichen 14,8 Punkten, die anzeigen, dass auch Einzelwertungen bis 16 Punkten dabei gewesen sein müssen. Ein Wein der Rheinhessen-Selection (haben wir erst hinterher erfahren) derart niedrig zu punkten, das passt nicht in das Bild unserer Bewertungen –sagen viele Teilnehmer-, auch wenn 11,5 Punkte nach Einlassung des Probanden in seinem System einem durchschnittlichen Wein entsprechen. Dies wird aber gerade von den anderen Teilnehmern im Hinblick auf die bisherige Benotung dieses Weinbruders stark angezweifelt. Die Ausrichtung des und die Kommunikation über unser Benotungssystem, an dem sich alle Teilnehmer orientieren sollen, wird unbedingt ein Thema unserer Runde für die ganz nahe Zukunft sein. Hier ist unser Vorstand gefordert in einer Diskussion mit den Mitgliedern.

Über diese hitzige Debatte wurden beinahe die beiden letzten Weine vergessen, zumindest kam die Diskussion hierüber zu kurz, so dass nur noch nachzuliefern bleibt, dass es sich bei der **Nr. 13** um einen wunderbaren Riesling von tiefgründigem Boden mit hohem Lehmanteil handelte und damit dem Rheingau zugeordnet werden konnte, ein Hallgartener Jungfer des Wgt. Fürst Löwenstein. Bei der **Nr. 14** – da haben wir ihn endlich – handelte es sich um einen typischen Vertreter des Rotliegenden aus Rheinhessen, nämlich um einen Niersteiner Hipping vom Wgt. Steitz aus Stein-Bockenheim mit einem exzellenten Extraktwert von 30,7g. Beide Weine durchbrachen verdient und deutlich die 15-Punkte-Schallmauer und stellten die Spitzen dieser Blindprobe dar.

Dank an unseren Weinbruder Axel Daub, der sich -wie schon beim letzten Mal- viel Mühe mit dieser Probe gemacht hat und es hervorragend

verstanden hat, uns durch sein „Pokerface“ –wie kann man nur so gemein sein- die Aufgabe nicht zu leicht zu machen.

Wir hoffen alle auf eine neue Blindprobe in 2007! Gib nicht auf, Axel, irgendwann packen wir es.....

Verfasser: Wolfgang Klug

Probenfolge und Punkung der Probe

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Lage / Winzer / Ort	Prädikat	Alk. [Vol.%]	Säure [g/l]	RZ [g/l]	Ertrag (hl/ha)	zuckerfr. Extrakt	Preis [EUR]	Punk-te
1	2004	Maximin Grünhäuser Abtsberg (M-S-R) C. von Schubert'sche Schloßkellerei, Grünhaus	Spätlese	11	9,4	8,5	40	26,1	14,40 (FuB)	14,3
2	2004	Winkeler Jesuitengarten (RHEINGAU) Wgt. Johannishof/J. Eser, Johannisberg	Spätlese	12		tr			11,90 (FuB)	13,52
3	2004	MOSEL-SAAR-RUWER Wgt. Schloss Lieser, Lieser	Spätlese	11,5	8	8,5	65,0 (Wgt.)	25	9,25 (BAYER Weinkeller)	14,57
4	2004	Forster Ungeheuer (PFALZ) Wgt. Reichsrat von Buhl, Deidesheim	Spätlese	11,9	8,4	8,6	60	21,8	8,70 (Kölner Weinkeller)	13,59
5	2004	Bopparder Hamm Feuerlay (MITTELRHEIN) Wgt. Didinger, Osterspai	Spätlese	12	7,8	7,9	70	24	6,50 (Wgt.)	14,11

Lfd. Nr.	Jahrgang	Wein Lage / Winzer / Ort	Prädikat	Alk. [Vol.%]	Säure [g/l]	RZ [g/l]	Ertrag (hl/ha)	zuckerfr. Extrakt	Preis [EUR]	Punkte
6	2004	PFALZ - "vom Buntsandstein" Wgt. Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen	Spätlese	12	7,5	3,5	45	22,7	12,15 (Kölner Weinkeller)	13,67
7	2004	Mittelrhein - Devon S Wgt. Toni Jost - Hahnenhof, Bacharach	Spätlese	12,5	7,6	7	55	22,7	12,95 (Kölner Weinkeller)	14,26
8	2004	Münsterer Dautenpflänzer (NAHE) Wgt. Göttelmann, Münster- Sarmsheim	Spätlese	12,5	7	6,4	65	23,3	9,80 (FuB)	14,52
9	2004	Würzburger Stein (FRANKEN) Staatlicher Hofkeller, Würzburg	Spätlese	13	6,9	7	50	22,5	11,95 (BAYER Weinkeller)	14,29
10	2004	Monzinger Halenberg (NAHE) Wgt. Emrich-Schönleber, Monzingen	Spätlese	12,5	7,9	6,8	48	25,2	15,30 (FuB)	15,35
11	2004	Strümpfelbacher Nonnenberg (WÜRTTEMBERG) Wgt. Kuhnle, Weinstadt- Strümpfelbach	Spätlese	12,5	7,8	3,5	40	22,6	7,50 (Wgt.)	13,81
12	2004	Bodenheimer Hoch (RHEINHESSEN) Wgt. Fleischer & Wgt. der Stadt Mainz, Mainz	Selection RHH	12,5	8,8	7,3	40	20	9,50 (Wgt.)	14,8

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Lage / Winzer / Ort	Prädikat	Alk. [Vol.%]	Säure [g/l]	RZ [g/l]	Ertrag (hl/ha)	zuckerfr. Extrakt	Preis [EUR]	Punk-te
13	2004	Hallgartener Jungfer (RHEINGAU) Wgt. Fürst Löwenstein, Hallgarten	Spätlese	13	8,2	6,7	60	23,2	13,50 (FuB)	15,07
14	2004	Niersteiner Hipping (RHEINHESSEN) Wgt. Steitz, Stein-Bockenheim	Selection RHH	13,9	7,7	8,6	35	30,7	11,50 (Wgt.)	15,7

Probe vom 14. September 2006 - Weingut Florian Weingart, Spay

Was gibt es von dieser Probe zu berichten ?

Florian Weingart, ein angenehmer und äußerst kompetenter Gast, seine ausgezeichneten Weine und ein interessiertes Auditorium, alles zusammen ergab einen gelungenen Abend.

Muss an dieser Stelle noch einmal erwähnt werden, dass das Weingut Weingart mittlerweile 11 ha. groß geworden ist, dass davon 4,5 ha. auf die zugepachtete Lage „Schloss Fürstenberg“ entfallen, oder dass die besten Lagen des Weinguts der Bopparder Hamm, Engelstein, Feuerlay, Ohlenberg und Schloss Fürstenberg sind ?

Spannend wird es, wenn Florian Weingart anfängt, von seiner Arbeit zu berichten. Zum Beispiel wenn er erzählt, wie er vor Jahren mit der Sektherstellung begann, was nun zu einem bemerkenswerten, feinperligen und duftigen Riesligsekt führt, der nach traditioneller Methode, handgerüttelt, hergestellt wird. Das allgegenwärtige Thema der Flaschenverschlüsse der Zukunft, Fragen zur aktuellen Weinberg- und Kellertechnik, Erläuterungen zu dem Einsatz von Reinzuchthefen sowie der Spontanvergärung und Ausführungen zur aktuellen Lage im Weinberg ergaben ein angeregtes Gespräch zwischen Gast und Publikum.

Bei diesem Gespräch rund um seine Weine und dem Sekt wurde aber auch deutlich, dass dieser Winzer sein Tun nicht nur nach Analysewerten ausrichtet sondern auch zu einem guten Teil aus dem Gefühl heraus bestimmt, was im Nachhinein zu gewissen Erklärungsnoten führte.

Gute Weine werden nicht nur mit dem Kopf, sondern auch mit dem Herzen gemacht, und Florian Weingartens Leidenschaft für Wein war an diesem Abend offensichtlich.

Die Probe wurde mit dem bereits angeführten Sekt „**2004 Mittelrhein Riesling Sekt Brut**“ begonnen. Ein frischer, sehr feinperliger Sekt mit einer klaren, Riesling- typischen Frucht, ein Sekt, der gefiel.

Ihm folgte der „**2005 Mittelrhein Riesling QbA**“, ein leichter Wein mit einer klaren Säure, ein unkomplizierter Wein, der Spaß macht und vom man sich gerne noch ein zweites Glas nachschenkt.

Eine andere Klasse präsentierte sich mit den nachfolgenden drei trockenen Weinen, dem „**2005 Bopparder Hamm Ohlenberg Riesling Spätlese**“, dem „**2004 Schloss Fürstenberg Riesling Spätlese**“ und dem „**2005 Bopparder Hamm Ohlenberg Riesling Spätlese ***“ (man beachte das „*“!!).

Gemeinsam zeichneten sich alle drei Weine durch ein dichtes, intensives fruchtiges Aroma aus (reifer Apfel, beim Schloss Fürstenberg aber auch Mango). Die Reife des 2004 er Schloss Fürstenberg kontrastierte angenehm zu der Frische der beiden anderen Weine aus 2005; aber auch Jahrgangseigenheiten wurden erkennbar. Auch das Ergebnis der Selektionsmaßnahmen, die zum „*“ bei der zweiten **Bopparder Hamm Ohlenberg Riesling Spätlese** führten, (eine schöne Mineralität, große Dichte und Länge im Abgang) erfreute alle Anwesenden.

Die halbtrockenen Weine schlossen sich qualitativ nahtlos an die ersten Weine an.

Die feine Säure im Spiel mit der Restsüße des „**2005 Mittelrhein Kabinett**“ gefielen. Die „**2005 Bopparder Hamm Feuerlay Spätlese**“ zeigte eine große, fast barocke Fülle mit Anklängen von Rosen. Die folgende „**2004 Bopparder Hamm Ohlenberg Riesling Spätlese**“ erwies sich gleichfalls als opulent, vollaromatisch. Pfirsich und Banane waren prägend. Zur Diskussion regte die folgende, als feinherb angekündigte „**2005 Bopparder Hamm Engelstein Spätlese**“ an, da sie sich als einen Wein präsentierte, der zwischen halbtrocken und fruchtsüß einzuordnen ist. Trotz der vollen Aromen und der mehr als dezenten Süße wurde doch eine ausgleichende Säure vermisst.

Um so mehr gefiel die fruchtsüße „**2005 Bopparder Hamm Feuerlay Spätlese**“ und die sich anschließende „**2003 Bopparder Hamm Feuerlay Auslese**“*. Letztere präsentierte sich mit reifen Aromen, einer leichten Petrolnote und einer schönen, stützenden Säure.

Zum Ende des Abends präsentierte Herr Weingart seine „**2005 Bopparder Hamm Feuerlay Beerenauslese**“, welche auch den Höhepunkt des Abends bildete. In seinem Prospekt beschreibt Florian Weingart diesen Wein so: „158° Oechsle, perfekte Klarheit und filigrane Frucht, ein seltenes Ereignis“. Stimmt!!

Es bleibt nur noch zu sagen: „Florian Weingart, vielen Dank.“

Verfasser: Jörg Kleimeier

Probenfolge und Punkung der Probe

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Lage / Winzer / Ort	Prädikat	Rebsorte	Flasche [l]	Alk. [Vol. %]	RZ [g/l]	Preis [EUR]	Punkte
1	2004	Mittelrhein Riesling Sekt	SektbA	Riesling	0,75 l	12,5	brut	8,30	14,5
2	2005	Mittelrhein Riesling	QbA	Riesling	0,75 l	12	trocken	4	14,02
3	2005	Bopparder Hamm Ohlenberg	Spätlese	Riesling	0,75 l	12	trocken	7	14,61
4	2004	Schloß Fürstenberg	Spätlese	Riesling	0,75 l	12,5	trocken	6	14,91
5	2005	Bopparder Hamm Ohlenberg, Spätlese *	Spätlese	Riesling	0,75 l	12,5	trocken	9	15,73

Lfd. Nr.	Jahrgang	Wein Lage / Winzer / Ort	Prädikat	Rebsorte	Flasche [l]	Alk. [Vol. %]	RZ [g/l]	Preis [EUR]	Punkte
6	2005	Mittelrhein Riesling	Kabinett	Riesling	0,75 l	11	halbtrocken	5	14,32
7	2005	Bopparder Hamm Feuerlay	Spätlese	Riesling	0,75 l	12	halbtrocken	7	14,68
8	2004	Bopparder Hamm Ohlenberg, Spätlese *	Spätlese	Riesling	0,75 l	12	halbtrocken	10	14,91
9	2005	Bopparder Hamm Engelstein	Spätlese	Riesling	0,75 l	10,5	feinherb	8	14,77
10	2005	Bopparder Hamm Feuerlay	Spätlese	Riesling	0,75 l	8	fruchtsüß	9	15,25
11	2003	Bopparder Hamm Feuerlay, Auslese **	Auslese	Riesling	0,75 l	8	fruchtsüß	15	16,14
12	2005	Bopparder Hamm Feuerlay	Beerenauslese	Riesling	0,375 l	7	edelsüß	50	17,07

Probe vom 12. Oktober 2006 - Kampanien

zusammengestellt und moderiert von unserem Weinbruder Paul Mangasser

Seit sieben Jahren bringt uns unser Weinbruder Paul Mangasser die Weine Italiens näher und macht uns langsam aber sicher nicht nur zu italienische Weinspezialisten, nein auch noch zu Fremdenführer der italienischen Provinzen. Auch auf die Gefahr hin, mich zu wiederholen, mit sehr viel Detailwissen, Sachverstand und mit viel Liebe zum italienischen Wein. Dieses Mal wieder aus dem Süden, der wohl schönsten Provinz Italiens, Kampanien mit Neapel, Pompeji, Sorrent, Positano, Amalfi, Ravello die Inseln Ischia und Capri, dem Vesuv, den Tempel von Paestum und dem Silento um nur einige der Höhepunkte zu nennen.

Kampanien, zwar mit 13.595 km² nur die elftgrößte Region Italiens, bestehend aus fünf Provinzen aber mit und 5,8 Mio. Menschen die zweitgrößte bezogen auf die Einwohnerzahl, die sich vor allem auf den Ballungsraum Neapel konzentriert. In dieser Region wird auf 41.129 ha. Rebfläche ein Ertrag von rund 1,700 Mio. Liter, (61% Rot und 39% Weißwein), produziert. Dabei werden etwa 7% der produzierten Weine in den Export geschickt. Bereits in der Antike wurde das mediterrane Klima, mit dem Einfluss des nahen Meeres, die schützenden Berge, sowie Böden vulkanischen Ursprungs als ideale Basis für den Weinbau genutzt.

Zuerst kamen die reinsortigen Weißweine, mit den außergewöhnlichen autochtonen Rebsorten **Asprinio**, **Coda di Volpe.**, **Fiano**, **Greco** und **Falanghina**. Alles Sorten, seit Jahrhunderten schon in Kampanien angebaut und ursprünglich von den Griechen nach Italien gebracht. Zum Teil wurden die Rebsorten aber erst in den letzten Jahrzehnten wieder rekultiviert und zeigen heute beeindruckend das Weißweinpotalential Kampaniens. Der **Asprinio**, eine alte autochtone Rebsorte, (teilweise an/auf Bäumen wachsend), wurde von der 1891 gegründeten **Cantina** Varchetta als Jahrgang 2002 präsentiert. Ein tiefes Goldgelb im Glas, fast schon fett auf der Zunge, erinnerte an eine Spätlese mit betörenden Aromen von Feldblumen. Dann der **Avalon** aus 100% **Coda di Volpe**, der **Fiano** vom Familienbetrieb **Caputo**, nur von Hand Anfang Oktober gelesen, der **Greco** von **Feudi di San Gregorio**, sechs Monate im Stahltank ausgebaut und abschließend der **Falanghina** von **Villa Matilde**. mit 14% Vol.Alc., hatte anfangs einen stechenden Geruch nach schwefeliger Säure, die sich dann im Glas schnell verflüchtigte und einen konzentrierten Wein hinterließ.

Danach folgten zwei Cuvées von den Weingütern **Caputo**, der **Lacryma Christi del Vesuvio** und der **Cecubo** von **Villa Matilde**, eines der Top Weingüter mit 100 ha, ca. ½ Autostunde nördlich von Neapel gelegen, vor ca. 40 Jahren von Francesco P. Avallone gegründet und heute von den Kindern Salvatore und Maria Ida geführt. Der **Cecubo**, das Spitzencuvee des Weingutes aus den Rebsorten Abbuoto, Primitivo und Piediroso, ausschließlich in den besten Jahrgängen erzeugt, lag rubinrot im Glas. Im Mund dunkle reife Früchte, aber doch auch noch sehr säuredominant.

Im letzten Jahr hatten wir bereits den Einstieg in die Aglianicorebe mit dem Aglianico del Vulture aus der Basilicata, aber was uns diesmal von den besten Weingütern Kampaniens präsentiert wurde, war bei Weitem beeindruckender. Der Einstieg war von **Mastroberardino**, der 2000er **Radici**, gefolgt vom **Cilento Aglianico** 2003 von **Carmine Botti**, einem kleinen Winzer aus dem Cilento, dann von **Villa Matilde** der 1999er **Camarato** und zum Schluß von **Feudi di San Gregorio** der **Serpico** aus 2001. Bis auf Carmine Botti, der sich aber in diesem illustren Kreis nicht verstecken musste, die wohl bekanntesten Aglianico „Monsterweine“ Kampaniens. Allesamt dicke und tintige Weine mit 13,5 bis 14,5 % Vol. Alc. In Nase und Mund

dominierten die dunklen Früchten, dazu Tabak und Kaffeenoten, dicht und konzentriert, mit mächtiger Struktur und gleichzeitigen eleganten Vanille,- und Tanninnoten. **Mastroberardino**, seit 300 Jahren im Weinbau tätig, wurde mit dem **Taurasi Radici** aus 2000, gereift für 24 Monate in 40 hl Eichenfässer sowie Barrique und einer 12 Monate Flaschenreifeung, im Gambero Rosso zu Recht mit drei Gläser bewertet. Von Michael Liebert wie folgt bewertet: "Tiefdunkles Rubinrot fürs Auge und eine ungemein komplexe Nase: Viel Brombeere, Preiselbeere und Sauerkirsche. Im Mund eine gewaltige Wucht, mit viel Extrakt und kraftvollen Tanninen". Der **Serpico**, aus einem Weinberg mit über 100 Jahre alten, nicht gepfropften Reben, wurde vom bekannten ital. Weinführer Veronelli, zu Recht, mit 98 Punkten bewertet. Ein Wein fast für die Ewigkeit gemacht.

Getoppt wurde dieser allerdings dann noch von dem Kultwein **Montevetrano**, vom gleichnamigen Weingut **Montevetrano**. Auf einem Hügel zwischen Paestum und Pompeji gelegen, eine halbe Autostunde von Amalfi entfernt. Der Wein, ein Cuvée aus Cab. Sauv., Merlot und Aglianico wird seit 1999 stets vom Gambero Rosso mit drei Gläsern ausgezeichnet. Nur dieser Wein allein wird von der Besitzerin Silvia Imperato, unterstützt von dem Önologen Riccardo Cotarella, vinifiziert und erinnert in seiner ganzen Machart an ein Bordelaiser Gewächs. Mit einer einnehmenden Wärme, einer einschmeichelnden Weichheit, feinen und jetzt schon runden Tanninen und einem unendlich langen Abgang, war er für den Verfasser der Star des Abends. Hier zu spucken wäre zwar kein „Sakrileg“, aber dennoch eine „Sünde“. Er verlangte vielmehr nach einem zweiten und dritten Schluck in seiner betörenden Machart.

Der Abschluss, ein Süßwein aus der Rebe **Fiano**, der **Melizie Irpina** von **Mastroberardino**, aus angetrockneten Weißweitrauben, deren Trauben wie alle Passito auf Holzstegen eingetrocknet, zu großen Süßweinen werden. Eine goldgelbe Farbe im Glas, dann auf der Zunge vielschichtige komplexe Aromen, ein Mix aus Nüssen, Honig bis hin zu Noten von Tabak. Ein angemessener Abschluß dieser fachkompetenten Präsentation.

Nunmehr führt uns Paul Mangasser seit sieben Jahren durch die italienischen Provinzen. Zum 25. jährigen Bestehen der Weinbruderschaft im nächsten Jahr gibt es dann das Beste Süditaliens.

Verfasser: Helmut Dippold

Probenfolge und Punkung der Probe

Lfd. Nr.	Jahrgang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Prädikat	Rebsorte(n)	Alk. [Vol.%]	Säure [g/l]	RZ [g/l]	Punkte	Flasche [l]	Preis [EUR]
1	2002	Asprinio di Aversa, Vigneti ad Alberata Cantine Varchetta, Napoli	DOC	Asprinio	11,5			13,07	0,75	7,20

Lfd. Nr.	Jahrgang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Prädikat	Rebsorte(n)	Alk. [Vol.%]	Säure [g/l]	RZ [g/l]	Punkte	Flasche [l]	Preis [EUR]
2	2004	Avalon, Pompeiano Mastroberardino, Atripalda	IGT	Coda di Volpe	12,5	5,8		13,93	0,75	10,90
3	2004	Fiano di Avellino Cantine Caputo, Carinaro	DOCG	Fiano	12,5	6,8		14,02	0,75	7,80
4	2003	Cutizzi, Greco di Tufo Feudi di San Gregorio, Sorbo Serpico	DOCG	Greco	13		2,8	14,64	0,75	14,90
5	2002	Vigna Caracci, Falerno del Massico Villa Matilde, Cellole	DOC	Falanghina	14	6		14,4	0,75	10,40
6	2003	Lacryma Christi del Vesuvio Cantine Caputo, Carinaro	DOC	Piedirosso 70% Aglianico 20% Sciascinoso 10%	13	5,2	2,4	13,57	0,75	6,40
7	1997	Cecubo, Roccamonfina Villa Matilde, Roccamonfina	IGT	Abbuto 45% Piedirosso 25 % Primitivo 25 % Coda di Volpe 5 %	13	6,1		14,57	0,75	12,70
8	2000	Radici, Taurasi	DOCG	Aglianico	13,5	6,1	4,9	15,83	0,75	19,90

Lfd. Nr.	Jahrgang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Prädikat	Rebsorte(n)	Alk. [Vol.%]	Säure [g/l]	RZ [g/l]	Punkte	Flasche [l]	Preis [EUR]
		Mastroberardino, Atripalda								
9	2003	Cilento, Aglianico Az. Carmine Botti, Agropoli	DOC	Aglianico	14,5	5,7	2,1	15,26	0,75	12,70
10	1999	Camarato, Falerno del Massico Villa Matilde, Cellole	DOC	Aglianico	13,5	5,7		16,43	0,75	20,40
11	2001	Serpico, Irpinia Feudi di San Gregorio, Sorbo Serpico	IGT	Aglianico	14			17	0,75	39,80
12	2001	Monteverrano, Colli di Salerno Monteverrano, S. Cipriano Picentino	IGT	Cabernet Sauvignon 60% Merlot 30% Aglianico 10%	13	4,8		16,74	0,75	40,90
13	2003	Melzie Irpina, Vino Passito Mastroberardino, Atripalda	IGT	Fiano	13,5			16,38	0,375	14,00

Probe vom 09. November 2006 - Spanien "Vino del Pago"

zusammengestellt von Dr. Mühleib und moderiert von unserem Weinbruder Wilfried Schmitz

Neben den Weinen aus bekannten DO-/ DOCa-Gebieten wie z.B. Rioja, Navarra oder Ribeira del Duero gibt es weitere Gebiete in denen Weine als Vino del Tierra (VdT) erzeugt werden dürfen, vergleichbar mit dem Vin de Pays (VdP) in Frankreich oder Indicazione Geografica Tipica (IGT) in Italien. Hier sind die Anforderungen deutlich freier und weniger reguliert als bei den DO-Weinen. Das hat in Spanien - wie vor Jahren in der Toskana - dazu geführt, dass engagierte Winzer den Freiraum der VdT-Weine nutzen, um anspruchsvolle Weine nach ihren Vorstellungen zu produzieren, z.B. aufgrund der Ausbaur oder Verwendung von Rebsorten, die keine Zulassung für DO-Weine haben. So haben sich auch in Spanien „Super-Tintos“ analog zu den „Supertuscans“ in der Toscana entwickelt.

Ein VdT-Wein eines engagierten Winzers kann daher eine gleiche oder auch höhere Qualität als ein normaler DO-Wein besitzen.

Weine aus eng definierten Lagen haben in Spanien früher keine große Rolle gespielt, sind aber inzwischen durch die wachsende Anzahl kleinerer Winzer und das wachsende Bewusstsein für Terroir als Spitzenweine im Kommen. So stammen einige der teuersten spanischen Weine (Pingus, L'Ermita) aus eng umgrenzten Einzellagen.

Das spanische Weingesetz hat sich dieser Entwicklung angepasst und seit 2003 gibt es eine neue Qualitäts-Spitze, die der Vino de Pago (VdP), die aus definierten Einzellagen eines DO- / DOCa-Gebietes kommen müssen. Die Regelung ist so neu, dass bisher von den Consejo Regulador der einzelnen Weinbaugebiete nur zwei Lagen zugelassen sind – einen Wein daraus konnten wir verkosten.

Dr. Mühleib hatte für diese Probe sehr unterschiedliche Lagenweine quer durch die bei uns unbekannt spanischen VdT-Gebiete zusammengestellt. Leitthema war, dass alle Weine den Lagengedanken verkörpern. Wertigkeit und Preis der Weine variierten allerdings stark und genauso differierten unsere Wertungen, - sicher auch, weil einige ungewöhnliche Rebsorten und Rebkombinationen dabei waren. Da Dr.Mühleib aus Termingründen die Probe nicht selbst präsentieren konnte, übernahm diese Aufgabe Weinbruder Wilfried Schmitz.

Den Start mache der 1999'er Pinot Noir „Pago de la Pavina“ der Bodegas Alta Pavina. Für Spanien einer der wenigen Spätburgunder und dazu noch aus einer Einzellage. Ein ungewohnter Wein mit dezenter Reife der für einige schwer zu beurteilen war, da sie seiner Bitternote störte.

Auch am nächsten Wein schieden sich die Geister, denn der sehr junge Wein aus 100% Graciano (diese Traube wird normalerweise nur im Verschnitt verwendet) hatte eine ungewohnt hohe Säure und eine noch recht hartes Tannin.

Aus Jumilla kam der fast reinsortige Monastrell (Mouvedre) „Divus“ der Bodegas Bleda. Als typischer, junger Monastrell zeigte er ein deutliches Tannin, das an der Luft aber weicher wurde.

Mit dem Spitzenwein 2001 Gran Colegiata „Campus“ der Bodegas Farina kam für die meisten dann mehr Freude aus. Der Wein hat noch ein festes Tannin, entsprach aber mehr dem gewohnten Geschmacksbild.

Auch der 2001'er Crianza Finca Antigua aus dem Hause Martinez Bujanda fand Beifall. Hier zeigt sich wieder die Erfahrung des Hauses saubere, preisgünstige und gut trinkbare Weine zu produzieren.

Es folgten zwei Weine der 8 ha Bodegas Los Barrancos aus dem Gebiet Contraviesa Alpujarran in Granada, deren Trauben in 1300 m Höhe auf Kalkböden wachsen: Der 2004'er Cerro de la Retama als reiner Tempranillo aus einer Einzellage und der „normale“ 2005'er Corral de la Casto aus 80% Tempranillo und 20% Cabernet Sauvignon. Aufgrund der hohen Lage mit vor allem kühlen Nachttemperaturen sind die Weine trotz der südlichen Herkunft schlank geblieben.

Aus Castilla e Leon kam der 2003'er Finca L'Estacada, „Seleccia Varietalis“ aus Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und Mazuelo, ein gut gemachter, aber gebietstypisch schon etwas breiterer und üppigerer Wein.

Ein weiteres Pärchen kam von der Cooperative Capcanes aus der neuen DO Montsant : Der 2001'er Capcanes „Mas Torto“ aus Grenache und je 10% Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah sowie der 2001'er Capcanes, „Cabrida“ als reinsortiger Grenache. Beide präsentierten sich als dichte, Grenache-geprägte Weine mit allerdings deutlichem Alkohol.

Den Abschluß bildete der 2002'er Marques de Grignon, Petit Verdot „Domino de Valdepusa“ aus einer der zwei zugelassenen Vino de Pago -Lagen. Ein dichter, gut strukturierter Wein mit festem Tannin und naturgemäß noch recht verschlossen. Für viele kam beim Verkosten erschwerend dazu, dass es sehr selten reine Petit Verdot Weine gibt, Dieser Wein erhielt zwar die höchste Bewertung des Abends, aber es gab auch die größten Abweichungen nach unten.

Insgesamt eine sehr interessante Probe mit Lagenweinen aus unbekanntem VdT-Regionen, die alle vom Geschmacksbild sehr stark forderten.

Abschließend möchten wir Dr.Mühleib noch einmal für diese Probe danken.

Verfasser : Dr. Dieter Ockelmann

Probenfolge und Punkung der Probe

Jahr-gang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Rebsorte(n)	Alk. [Vol.%]	Säure [g/l]	RZ [g/l]	Punkt e	Flasche [l]	Preis [EUR]
1999	VdT Castilla e Leon Pinot Noir, "Pago de la Pavina" Bodegas Alta Pavina, La Parilla	Spätburgunder	13			13,44	0,75	21,90

Jahr- gang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Rebsorte(n)	Alk. [Vol.%]	Säure [g/l]	RZ [g/l]	Punkt e	Flasche [l]	Preis [EUR]
2005	VdT Ribeira del Queiles La Lombana Bodegas Guelbenzu, Aragon	Graciano	13,5	5,8		13,19	0,75	7,90
2004	VdT Ribeira del Gallego Cinco Villas Uncastellum, "Barrica" Bodegas Uncastellum, Uncastillo	Tempranillo, Grenache, Merlot, Cabernet Sauvignon	13,5	6,8		14,48	0,75	10,90
2002	DO Jumilla Monastrell "Divus" Bodegas Bleda,	Monastrell 95% Merlot 5%	14			13,29	0,75	14,00
2001	DO Toro Gran Colegiata, "Campus" Bodegas Farina, Zamora	Tempranillo (Tinto de Toro)	13,5	4,3	2,8	15	0,75	27,90
2001	DO La Mancha Finca Antigua, Crianza Bodegas Martinez Bujanda, Oyon	Tempranillo 65% Cabernet Sauvignon 25% Merlot 10%	13,5			14,98	0,75	8,50
2004	VdT Contraviesa Alpujarra Cerro de la Retama Bodegas Los Barrancos	Tempranillo	15			15,69	0,75	16,90
2005	VdT Contraviesa Alpujarra Corral de la Castro Bodegas Los Barrancos	Tempranillo 80% Cabernet Sauvignon 20%	13,5			15,08	0,75	7,90
2003	VdT Tierra de Castilla Seleccia Varietalis Finca L'Estacada	Tempranillo 45% Cabernet Sauvignon	13	5,2	1,5	15,1	0,75	13,95

Jahrgang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Rebsorte(n)	Alk. [Vol.%]	Säure [g/l]	RZ [g/l]	Punkte	Flasche [l]	Preis [EUR]
		20% Merlot 15% Syrah 15% Mazuelo 5%						
2001	DO Montsant Mas Torto Celler de Cooperatiu Capcanes, Capcanes	Garnacha 70% Syrah 10% Merlot 10% Cabernet Sauvignon 10%	14,5			15,4	0,75	21,90
2001	DO Montsant Cabrida Celler de Cooperatiu Capcanes, Capcanes	Garnacha	14,5			15,25	0,75	36,00
2002	VdP Dominio de Valdepusa Petit Verdot Marques de Grinon	Petit Verdot	14,3	3,7	2,2	15,73	0,75	24,95

Probe vom 07. Dezember 2006 - Weine vom Weingut Fritz Bastian, "Zum Grünen Baum", Bacharach

moderiert von Fritz Holger Bastian, Bacharach

Zum Abschluss unseres Jahresthemas „Mittelrhein“, stellte uns Friedrich Bastian die Weine seines traditionsreichen Weingutes vor.

Das Weingut geht auf das Jahr 1697 zurück. Zum Gut gehört die traditionsreiche Bacharacher Weinstube „Zum Grünen Baum“, deren Bezeichnung sich auch im Namen des Weingutes wieder findet.

Das Weingut verfügt mittlerweile über 6,1 ha Rebfläche mit der Priorität Schiefersteillage und der Rheininsel Heyles'sen Werth (1,5 ha). 80% seiner Weinberge sind mit Riesling, 10% mit Spätburgunder und je 5% mit Portugieser und Scheurebe bepflanzt. Er hat Weinberge des Weingutes Mades nach dessen Aufgabe übernommen.

Eingangs erzählte uns Friedrich Bastian ein wenig über die Geschichte von Bacharach. Im Mittelalter war Bacharach Stapelplatz, d.h. der Wein musste in Bacharach umgeladen werden, da die Schiffe nur bei entsprechend hohem Wasserstand das Binger Loch passieren konnten und Bacharach die südlichste Stadt war, die von Norden her ganzjährig per Schiff erreichbar war. Dabei entwickelte sich ein bedeutender Weinhandel, der neben den Pilgern zur Wernerkapelle die Stadt im Hochmittelalter reich machte. Mit dem 30-jährigen Krieg endete diese Blütezeit. Erst mit der Rheinromantik im 19. Jahrhundert gewann Bacharach wieder an Bekanntheit und Bedeutung.

Als ersten Wein wurde uns der

2005er Bastian Gutsriesling trocken

vorgestellt, die Basisqualität des Gutes, gewachsen in den Bacharacher Lagen Posten, Wolfhöhle, Heyles'che Werth und im Steeger Tal. 13,66 Punkte im Durchschnitt sind eine ordentliche Wertung für eine Basisqualität.

Bei der Gelegenheit wurde über die Balance von Säure und Restzucker diskutiert, da der Wein trotz nur 7 gr. RZ bei 8,5 g Säure vielen schon als halbtrocken erschien. Fritz Bastian erläuterte uns, dass gerade derartige Wein in der Weinstube sehr geschätzt würden. Er erzählte uns von einem Wein, den er mit 11 g Säure abgefüllt hatte, und der bei der Qualitätsweinprüfung als „untypisch“ abgelehnt wurde und als Tafelwein „Alter Fritz“ vermarktet werden musste..

Zum zweiten probierten wir den

2004er Bacharacher Posten, Riesling trocken,

ein Wein vom Devonschiefer. Im Posten ist Bastian der Winzer mit dem grössten Anteil und plant, einige weitere kleine Terrassen wieder aufleben zu lassen. Er bezeichnete den Wein als extrem langlebig. Der Wein hat vom Martinstag bis Februar gegoren und blieb bis Mai auf der Hefe. Er hatte

100°Ö, d.h. er wurde abgestuft. Es wurde sein BSA durchgeführt. Entsäuerung lehnt der Winzer ab, da CO₂ und Aroma verloren geht. Die Wertung von 14,44 Punkten zeigte, dass dieser „einfache“ Wein unsere Wertschätzung fand.

No.3, ein

2005er BASTIAN, Bacharacher Spätburgunder blanc de noir, Spätlese trocken

war ein frischer Sommerwein. Er wurde als 15-20%iger Vorabzug aus der Spätburgundermaische per Stechsieb abgezogen. Er wird als Weissherbst angemeldet, aber auf dem Etikett als „Blanc de noir“ bezeichnet, da das Rosé/Weissherbst-Geschäft aus der Mode ist. Die Wertung von nur 13,4 Punkten zeigte, dass der Wein nicht so ganz unsere Geschmacksrichtung war.

Spätburgunder wird im Betrieb seit 1934 angebaut und war damals sehr prominent. Bei der Gelegenheit merkte er an, dass in den 30er Jahren des 20. Jahrhunderts der Mittelrhein über 2000 ha hatte, wogegen er jetzt nur noch knapp 500 ha hat.

Den

2004er BASTIAN, Bacharacher Spätburgunder Rotwein trocken

probierten wir als nächsten.

Er wächst auf Geländeausschnitten mit Lehmboden, der für Spätburgunder besser geeignet ist als Schiefer, auf ca. 220 m Höhe. Er stand 10 Tage mit Sauerstoffkontakt auf der Maische und wurde zu 1/3 in neuen und gebrauchten Barriques ausgebaut, mit Sauerstoffeinfluss abgestochen und im Dezember 2004 ohne Filtration abgefüllt. Der Wein muss sich noch finden. Unsere Wertung lag bei 14,06 Punkten.

Damit verliessen wir die Spätburgunder wieder und wandten uns mit dem

2005er Bacharacher Inselwein, Heyles'che Werth Riesling trocken

einer der interessanten Lagen zu.

Die Insel war im Mittelalter ein Lehen und wurde 1797 durch die Familie ersteigert. Sie ist 7 ha gross und trägt 2 ha Weinflächen. Der Rest ist mit Buschwerk und Nussbäumen bewachsen. Unterhalb eines Pegelstands von 2,50 m ist das Wasserschiffahrtsamt/der Bund Mitbesitzer. Bis Pegelstand 7,30 sind die Weinberge noch nicht überflutet, ab 8,80 m vollständig. Sie ist nur per hauseigener Fähre erreichbar.

Der Basis ist Blauschiefer, darüber schwerer Sandboden mit Schwemmanteilen. Durch viel Wasser im Untergrund, sind die Weine sehr säurereich. Fäule ist in dieser Lage ein heisses Thema, insbesondere auch ausgelöst durch den Luftstau durch den Baumgürtel, dadurch ist eine saubere Botrytis der reifen Trauben nicht möglich. 2006 mussten 2/3 der Trauben weggeworfen werden. Dazu ist der Vogelfrass oft erheblich. Der Ertrag lag bei nur 30 hl/ha.

Normalerweise werden nur ca. 80-90°Ö erreicht, 100°Ö sind fast nicht zu schaffen.

Der verkostete Wein war geprägt von einer kräftigen Säure (9 g) und Zitrusnoten Er wurde mit 14,12 Punkten bewertet,
Mit dem 6. Wein, dem

2005er Bacharacher Posten „Am Spitzen Turm“ Riesling Spätlese feinherb

verliessen wir die die Geschmacksrichtung „trocken“.

„Feinherb“ ist bei Bastian ein „Grenzgänger“ zwischen trocken und halbtrocken. So hatte dieser Wein einen Restzuckergehalt von 10,1 g.

Bei diesem Wein zeigte sich, dass gerade den Mittelrheinrieslingen etwas mehr Süsse sehr gut bekommt.

Wir honorierten das mit 14,82 Punkten.

Wein No. 7, ein

2003er POSTEN Riesling Grosses Gewächs VDP

lag mit 10.2 g RZ ebenfalls im Bereich von Feinherb.

Die Trauben waren in Parzellen des "Posten" gewachsen, die nur mit dem modernen SMS (Seilzug-Mechanisierungs-Verfahren) bearbeitet werden können.

Dieser Wein stand für einen 2003er noch sehr gut da und wurde mit 15,24 Punkten standesgemäss bewertet.

Die

2004er Bacharacher Wolfhöhle Riesling halbtrocken

wies immerhin 17,3 g RZ auf. Die Trauben waren mit 100°Ö geerntet worden, waren also ein hochwertiger Most. Der Wein wurde von uns mit 14,8 Punkten bewertet. Berücksichtigt man das Preis/Leistungs-Verhältnis (6,50 € gegenüber 15 € Wein No. 7), kommt man etwas ins Grübeln. Kein Wunder. Der Wein wurde am 22. Oktober geerntet, und sollte ein Grosses Gewächs werden, wies aber Botrytis auf.

No.9, eine

2004er Bacharacher Wolfhöhle Riesling Spätlese halbtrocken

wurde mit 115°Ö geerntet, also nur 4°Ö weniger als der vorige Wein. Der Most war offenbar botrytisfrei und reintöniger , was zu einer Wertung von 15,44 Punkten führte.

Mit der No. 10, einer

2001er Bacharacher Posten, Riesling Auslese,

die ein RZ von 65 g aufwies, erreicht wir die lieblichen/süssen Weine. Die Trauben wurden mit 111°Ö geerntet. Er wies exakt die gleiche Punkung wie No. 9 auf.

Zum Schluss kamen 2 Beerenauslesen.

Zuerst ein gereifter Wein , der

1993er Bacharacher Posten Riesling Beerenauslese.

Der Wein wurde mit 137°Ö geerntet, spontan vergoren und sich dann selbst überlassen.

Kommentar des Winzers: „ So einen Wein würde ich heute nicht mehr machen“.

Wir fanden ihn sehr interessant und gaben ihm 15,8 Punkte.

Dann, als krönenden Abschluss probierten wir den

2005er Bacharacher Posten Riesling Beerenauslese,

ein Wein, der ursprünglich mit 195°Ö geerntet wurde, wegen Gärstockung per Rückverschnitt auf 165°Ö gebracht wurde und eigentlich nach Weingesetz eine TBA wäre. Er erhielt dann auch mit 17,06 Punkten ein für unser Verhältnisse sehr hohe Wertung.

Er war der krönende Abschluss eines sehr interessanten Probenjahres.

Verfasser: Wilfried Schmitz

Probenfolge und Punkung der Probe

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Prädikat	Rebsorte(n)	Alk. [Vol.%]	Säure [g/l]	RZ [g/l]	Punkt e	Flasche [l]	Preis [EUR]
1	2005	2005er Bastian Gutsriesling, trocken Nr. 01/06	QbA	Riesling	12,5	8,5	7	13,66	0,75	5,90
2	2004	2004er Bacharacher Posten Riesling trocken Nr. 02/05	QbA	Riesling	13	6	6	14,44	0,75	7,00

Lfd. Nr.	Jahrgang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Prädikat	Rebsorte(n)	Alk. [Vol.%]	Säure [g/l]	RZ [g/l]	Punkte	Flasche [l]	Preis [EUR]
3	2005	2005er Bastian Bacharacher Spätburgunder blanc de noir, Spätlese trocken Nr. 11/06	Spätlese	Spätburgunder	12,5	9	4	13,4	0,75	9,50
4	2004	2004er Bastian Bacharacher Spätburgunder, Rotwein trocken Nr. 16/05	QbA	Spätburgunder	13,5	6,2	0	14,06	0,75	9,80
5	2005	2005er Bacharacher Inselwein Heyles' en Werth, Riesling trocken, Nr. 03/06	QbA	Riesling	12,5	9	7	14,12	0,75	8,50
6	2005	2005er Bacharacher Posten Am Spitzen Turm, Riesling Spätlese feinherb, Nr. 06/06	Spätlese	Riesling	13	8,5	10,1	14,82	0,75	13,00
7	2003	2003er Posten Riesling, Großes Gewächs VDP Nr. 14/04		Riesling	13,5	6,5	10,2	15,24	0,75	15,00
8	2004	2004er Bacharacher Wolfshöhle Riesling halbtrocken Nr. 09/05	QbA	Riesling	12,5	9,5	17,2	14,8	0,75	6,50
9	2005	2005er Bacharacher Wolfshöhle Riesling Spätlese halbtrocken Nr. 07/06	Spätlese	Riesling	13,5	8,5	15,8	15,44	0,75	11,00
10	2001	2001er Bacharacher Posten Riesling Auslese Nr. 10/02	Auslese	Riesling	7,5	8,6	65	15,44	0,5	15,00
11	1993	1993er Bacharacher Posten Riesling Beerenauslese Nr. 01/94	Beerenauslese	Riesling	12,5	7,5	75	15,8	0,5	23,00

Lfd. Nr.	Jahrgang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Prädikat	Rebsorte(n)	Alk. [Vol.%]	Säure [g/l]	RZ [g/l]	Punkte	Flasche [l]	Preis [EUR]
12	2005	2005er Bacharacher Posten Riesling Beerenauslese "Goldkapsel " Nr. 15/06	Beerenauslese	Riesling	7,5	10,5	150	17,06	0,375	45,00