

DEUTSCHLAND

Deutschlands Spitzenerzeuger feiern internationale Erfolge. Trockene wie frucht- und edelsüße **deutsche Rieslinge** erleben eine längst überfällige Renaissance und werden von Weinliebhabern nachgefragt wie nie zuvor, sowohl in Deutschland wie auf ausländischen Märkten. Kein Wunder, haben sie doch mittlerweile (wieder) ein Qualitätsniveau erreicht, dass es ohne Zweifel gerechtfertigt ist, sie an die Spitze der größten Weißweine der Welt zu stellen.

Einen großen Riesling genießen zu dürfen, der sein exzellentes Terroir Schluck für Schluck widerspiegelt, ist für Weinliebhaber ein unvergleichliches Erlebnis, da sich zu einer tiefgründigen Mineralität, einer einzigartigen aromatischen Komplexität und rassigen Säure, je nach Ausbaustil des Winzers, entweder eine enorme Dichte und Konzentration oder höchste Eleganz, eine formidable Finesse und ein tänzerisches Spiel gesellen. Mehr als jede andere Weißweinsorte spricht diese edle Rebe den Geruchssinn an und betört mit unendlich vielen Nuancen – ähnlich ihrem Pendant im Rotweinbereich, dem Pinot Noir, den man auch liebevoll als „roten Riesling“ bezeichnet.

Wachsen auch unbestritten in Österreich und im Elsass Rieslinge höchster Qualität, die zu den besten Weinen der Welt gehören, so kommt doch die Vielzahl der großen Rieslinge aus Deutschland, und hier insbesondere von den steilen Schieferhängen bestens exponierter Lagen an Mosel, Saar und Ruwer, von der idyllischen Nahe – einem wahren vinologischen Kleinod mit phänomenal guten Lagen – , aus dem traditionsreichen Rheingau, aus dem ungemein dynamischen Rheinhessen oder aus der auch landschaftlich so reizvollen Pfalz: Eine schlichte Tatsachenfeststellung, die lange im angelsächsischen Sprachraum geläufiger zu sein schien als im eigenen Land: Spitzenwinzer wie Keller oder Dönnhoff könnten heute binnen Stunden (!) ihre gesamte Jahresproduktion in die USA oder auf den asiatischen Märkten verkaufen.

So schließt sich nach langer Zeit ein Kreis – verdientermaßen! Denn was gar nicht so viele Weinliebhaber wissen: Bereits Ende des 19./Anfang des 20. Jahrhunderts waren die deutschen Rieslinge die gefragtesten Weine der Welt, gesuchter und teurer gar als die berühmtesten Premier-Cru-Rotweine aus dem Bordelais. Doch dann kamen problematische Zeiten. Beginnend mit der Zeit nach dem Ersten Weltkrieg, als traditionelle Märkte wegbrachen und viele deutsche Weingüter buchstäblich verarmten, eskalierte die Krise in den 70er und 80er Jahren des 20. Jahrhunderts nicht zuletzt durch hausgemachte Probleme, wie die Ausdehnung exzellenter Lagen von den weltberühmten, erstklassigen Steilhängen in die minderwertigen Ebenen „dank“ des katastrophalen deutschen Weingesetzes von 1971. Viele der unter großen Lagennamen vermarkteten pappigen, süßen Gesöffle, die danach die Regale nicht nur der Supermarktketten überschwemmten und dem Image der grandiosen edelsüßen Rieslinge erheblichen Schaden zugefügt haben, stammen nicht einmal aus diesen berühmten Ortschaften. „Dies ist gesetzlich autorisierter und geregelter Betrug“ schimpft einer der weltweit angesehenen Kenner deutscher Spitzenweine, Stuart Pigott, in seinem Standardwerk über die „großen deutschen Riesling-Weine“.

Nach der süßen Welle schwappte dann, irgendwie schon typisch deutsch, das andere Extrem über uns hinweg: Trockene, aber furchtbar saure, dünne Rieslinge, die zu trinken es fast schon eines gewissen Masochismus bedurfte. Erst vor knapp 20 Jahren begann die Rückbesinnung auf einen traditionellen Stil (natürlich gab es auch in den schwierigen Zeiten Bastionen des guten Geschmacks wie beispielsweise J.J. Prüm, Egon Müller, Helmut Dönnhoff oder Bernd Philippi, die mit fabelhaften Tropfen die Fahne des qualitativ hochwertigen deutschen Weines hoch hielten), der die Stärken des deutschen Rieslings in allen Ausbaumarten, trocken, fruchtig und edelsüß, in vortrefflicher Weise widerspiegelt und der terroirbetonte Weine voller Harmonie, innerer Balance, unnachahmlicher Eleganz und Finesse entstehen lässt.

„Unterstützt“ durch die klimatischen Veränderungen infolge des „global warming“, von denen die nördlich gelegenen Weinbaugebiete der Welt (analog den Gegebenheiten in einer Warmphase des frühen Mittelalters) mit höheren Reifegraden der Trauben enorm profitieren, haben die deutschen Spitzenwinzer eine Abfolge guter bis grandioser Jahrgänge hingelegt, die wohl ohne Beispiel in der Geschichte sind. Graue Eminenzen des deutschen Weins, die stets die Natur als Partner sahen und von der einäugigen Technikgläubigkeit unseliger Zeiten unbeeinflusst blieben, und „junge Wilde“, die dank wissenschaftlicher Forschung so gut ausgebildet sind wie nie zuvor, haben eine Renaissance großer deutscher Weine (nicht nur des Rieslings, die deutschen Rotweine waren noch nie so gut wie heute!) eingeläutet, die dazu geführt hat, dass die besten Gewächse zu weltweit gesuchten Pretiosen avancierten. Mancher deutsche Spitzenwein ist heute schwieriger zu bekommen als die berühmtesten Weine des Bordelais und des Burgunds.

Der Riesling ist ein sehr transparenter Wein, der den Duft und Geschmack der Trauben direkt vermittelt. Diese uralte Rebe trotzt mit ihrer schier unglaublichen Vitalität Kälte und Regen, Hitze und Trockenheit und transformiert, bei niedrigen Erträgen, mit ihren bis zu 10 m und tiefer in die Felsböden reichenden Wurzeln den Eigengeschmack der unterschiedlichen Böden in die vollreifen Trauben und bringt die glockenklare Mineralität des Schiefers, des Kalkfelsens oder des vulkanischen Gesteins vibrierend zum Klingen. Bei der Genese des Weines im Keller versucht ein guter Winzer so wenig wie möglich einzugreifen. Vielmehr besteht seine Herausforderung im Herausarbeiten des Terroircharakters bester Lagen und dem

Bewahren des vollständigen Traubenaromas in seinen unzähligen Facetten. Die unvergleichliche Aromenkonzentration im deutschen Riesling ist das Ergebnis der einzigartig langen Vegetationsperiode von der Rebenblüte bis zur Lese der reifen Trauben von ca. 120 Tagen, ja, große Rieslinge haben nicht selten bis zu 160 Tage und mehr am Stock gehangen!

Bei Weinen, die sich bei aller inneren Dichte und Kraft über Finesse, Komplexität und Eleganz definieren, garantiert diese Entwicklungsphase der möglichst klein- und lockerbeerigen Trauben (optimales Verhältnis der die Inhaltsstoffe beherbergenden Haut zum Saft), dass sie ihre subtilen Aromen langsam ausreifen lassen können. Hinzu kommen die starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Beide Faktoren sorgen dafür, dass sich bei gesunden Trauben im Herbst Mineralien und Extraktstoffe in den Beeren anreichern, sie treiben somit die Extraktwerte in die Höhe, belassen gleichzeitig aber den Zuckergehalt der Trauben und damit den Alkoholgehalt im Wein in moderaten Konzentrationen. In keinem anderen Weinanbaugebiet der Erde erreichen Weine mit etwa 7 - 8 Volumenprozent Alkohol bei edelsüßen und bei etwa 13 % Alkohol bei trockenen Rieslingen eine derartige rassige Geschmacksdichte, enorme Tiefe und komplexe Ausdruckskraft. Deutsche Spitzenweine neuer Generation, seien sie trocken, frucht- oder edelsüß, vereinen auf weltweit einmalige, unkopierbare Art in sich Kraft und Eleganz, Rasse und Mineralität, Frische und Finesse. So ist es nur eine logische Konsequenz, dass Rieslinge bester deutscher Provenienz dabei sind, weltweit hymnische Elogen einzuheimen und sich ihre traditionelle Spitzenstellung unter den großen Weinen der Welt zurückzuerobern. Allerdings mit extremen Unterschieden in der Vermarktung, zumindest bis vor 2-3 Jahren.

Während in Deutschland selbst fast nur „trocken“ angesagt war, konnte der angelsächsisch geprägte sowie der asiatische Raum niemals auch nur annähernd genug frucht- und edelsüße Rieslinge bekommen. Die Preise für die besten edelsüßen Kreszenzen liegen daher im Einzelfalle bereits bei bis zu mehreren tausend Euro pro Flasche, die auf den großen Versteigerungen an der Mosel oder der Nahe gezahlt werden! Kaum jemand in Deutschland selbst nahm bis vor kurzem von diesen traumhaften Nektaren gebührend Notiz. Bei uns war „trocken“ angesagt; es schien, als hätten die süßlichen Plörren, die in den 70er und 80er Jahren des letzten Jahrhunderts produziert worden sind, traumatische Spuren im organoleptischen Zentrum der Deutschen hinterlassen. „Süß“ trinken galt als unschicklich. Doch hier haben wir in den letzten zwei Jahren einen dramatischen Wandel erlebt, ja, man kann gar von einer friedlichen Revolution sprechen. Durch die Lobeshymnen im Ausland „aufgeschreckt“ (Weinkritiker wie Jancis Robinson oder Parker singen weltweit das hohe Lied des deutschen Rieslings in der frucht- und edelsüßen Ausprägung) haben die Weinliebhaber auch hier zu Lande gemerkt, welche unvergleichliche Weltklasseweine quasi vor ihrer Nase wachsen. Zu Recht wollen sie sich diese fabelhaften Kabinette, Spät- oder (Beeren-) Auslesen nicht mehr entgehen lassen, mit der Folge, dass urplötzlich diese filigranen Rieslinge mit ihren so animierend niedrigen Alkoholgradationen bei uns (fast) so stark nachgefragt werden wie die trockenen Weine!

*Insbesondere auch, weil man die Kabinette und Spätlesen wunderbar solo als Aperitifwein genießen kann (Leichter deutscher Wein hat eine ganz spezielle Genussgeschichte, wurde, anders als in romanischen Ländern, wo der schwerere Wein immer nur zum Essen getrunken wurde, stets zu allen Gelegenheiten gesüffelt) und nach mehreren Jahren der Reife, wenn die Süße immer mehr in den Hintergrund tritt, auch als vorzügliche Begleiter eines festlichen Mahles. Diese vibrierenden Rieslinge besitzen ein legendäres Reife- und Entwicklungspotential – ohne jemals ihre Frische zu verlieren! Bei den Spätlesen 20-30 Jahre und mehr, bei den Auslesen bis zu einem halben Jahrhundert. Von Jahr zu Jahr werden diese Köstlichkeiten sich entwickeln und gewinnen eine Komplexität und Mineralität, die weltweit einzigartig sind: Das sind **Schichten um Schichten sich entfaltende Finesse und Eleganz**, wobei das kaleidoskopartige Aromenspektrum stetigen Veränderungen unterworfen ist.*

*Manche Weinliebhaber, die sich frisch dem deutschen Wein zuwenden, sind anfangs etwas verwirrt über die Vielzahl der Weine eines einzigen Winzers, die zwar unverwechselbar den autochthonen Charakter und den unverwechselbaren Zauber ihrer großen Lagen in sich tragen, es aber dem Novizen nicht gerade leicht machen, sich zu orientieren. Doch diese Vielfalt hat einen Grund. Helmut Dönnhoff hat es einmal in seiner engagierten Art so erklärt: „**Deutsche Rieslingwinzer denken – anders als viele ausländische Kollegen – in der Originalität des Fasses, das immer einen Teil einer großen Lage, wie beispielsweise der Hermannshöhle oder der Brücke, ausdrückt. Überliefertes Wissen unserer Vorfahren zeigt uns die großen Unterschiede, die es auch innerhalb einer einzigen Lage gibt. Diese gilt es, ähnlich den Gegebenheiten im Burgund, herauszuarbeiten und durch die bewusste Auswahl der Fässer in unterschiedliche Weine einfließen zu lassen. Allein schon der Begriff des Verschnitts (mehrerer Lagen) klingt für mich persönlich negativ. Natürlich MUSS der Bordelaiser Winzer anders denken als ich, denn seine Welt sind die Cuvées unterschiedlicher Reben aus einer relativ großen Anbaufläche. (Schmunzelnd fügt Helmut hinzu: „Aber Cuvée klingt ja auch nicht wie Verschnitt, sondern nach ‚Création‘, obwohl es das gleiche ist“.) Doch unsere Lagen sind durch die extrem heterogenen Bodenzusammensetzungen so unterschiedlich, dass es ein Frevel wäre, diese glockenklaren Typizitäten nicht auch in unterschiedlichen Weinen zum Klingen zu bringen. Denn jede Lage riecht anders, so wie großflächig auch jede Landschaft anders duftet. Manche riecht nach Frühling, eine andere nach Sommer. In Südfrankreich habe ich einen ganz anderen Geruch als in Deutschland. Wie herrlich duften dort beispielsweise Pinien. Und wie anders duftet es in unseren Breiten nach einem Regenschauer im Sommer, der die staubige Luft verscheucht. All diese Düfte findest Du in einem großen Wein. Das ist Terroir!“***

Zu den einzelnen Jahrgängen erhalten Sie detaillierte Informationen bei jedem einzelnen Winzer. Dennoch auch an dieser Stelle einige Worte zum Jahrgang 2006, da das Gros der Weine aus diesem Jahrgang der Extreme kommt, mit heterogenen Qualitäten wie in den letzten 5 Jahrgängen nicht mehr! Klaus-Peter Keller schildert Ihnen, unserer interessierten Kundschaft, die Jahrgangsgegebenheiten in 2006 und die Folgerungen für die Weinbergsarbeit aus Winzersicht. Hier seine fundierte Analyse:

„Das Weinjahr 2006 kam nach einem langen Winter nur langsam in Gang. Doch Verrieselungen im zunächst kühlen Juni sorgten bereits für eine erwünschte Ausdünnung der Trauben, die daher traumhaft lockerbeerig am Rebstock hingen und dann ab Mitte Juni und im gesamten Juli mit der Sonne und der Fußball begeisterten Welt um die Wette strahlten. Erinnern Sie sich noch, wie pünktlich zum Beginn der Fußball-WM die Temperaturen drastisch anstiegen? **Deutschland – ein ein(z)ig Sommermärchen:** Der Juli war sagenhafte 4° wärmer als im langjährigen Durchschnitt – und somit der heißeste seit Beginn der Wetteraufzeichnungen. Doch nicht die Temperaturen sorgten für eine weltweit positive Einstellung unserem Land gegenüber, sondern die fröhliche Stimmung allerorten: Selbst das Halbfinal-Aus gegen Italien, das ich mit meinen Freunden von Pinard de Picard hautnah live im Tollhaus des Dortmunder Stadions erlebte, konnte die Stimmung nicht wirklich trüben. Nur die Angst vor einem „Trocken- bzw. Hitzejahrgang“ machte winzerintern bereits die Runde.

Doch dann ließ der August Weinfreunde und Reben gleichermaßen durchatmen: Die kühle Witterung bremste das Wachstum der Reben, der zuvor strapazierte Bodenwasserspeicher wurde reichlich aufgefüllt – die Reben tankten Kraft und Energie für den nahenden Herbst. Insbesondere für den **Riesling waren die klimatischen Bedingungen im August wie ein Geschenk des Himmels.** Denn wie keine zweite Rebsorte profitiert diese Edelrebe von moderaten Temperaturen, kühlen Nächten und nicht zu heißen Tagen. Nur dann reifen seine Früchte langsam heran, gewinnen an aromatischer Konzentration, Vielschichtigkeit und Mineralität und bilden dieses unverwechselbare Spiel aus zwischen Finesse, Eleganz und großartiger Säurefrische, das die großen Rieslingweine zu weltweit einzigartigen Unikaten macht.

Ähnlich wie im Vorjahr 2005 schien es zunächst im September unter optimalen Bedingungen weiter zu gehen. **Ein herrlicher Altweibersommer hielt Einzug** – bei Temperaturen von 20-25° lächelten uns die Trauben am Stock an. Hätten nicht teilweise heftige Gewitterschauer dieses Idyll gestört, es wäre wohl in 2006 ein völlig unproblematischer Jahrgang geworden, der durchgängig grandiose Qualitäten gebracht hätte. Doch nun drohte, dass eine Überversorgung der Pflanzen mit Wasser immer mehr Traubenbeeren zum Aufplatzen bringen würde. Jetzt hieß es: Arbeiten rund um die Uhr! Wer höchste Qualitäten in den Keller einbringen wollte, musste **extrem selektiv auslesen**. Selektiv auslesen hieß, in jedem Weinberg, Parzelle für Parzelle, von den 10-12 Träubchen am Stock, die man in problemlosen Jahrgängen allesamt ernten kann, diejenigen **rigoros auszusortieren und auf den Boden zu schneiden**, die den höchsten qualitativen Ansprüchen nicht genügen und diesen Vorgang gegebenenfalls nochmals in allen Wingerten wiederholen, um die übrig gebliebenen Trauben zu bestmöglicher Reife zu bringen. Diese Art des Arbeitens setzt allerdings voraus, dass bereits über die gesamte Vegetationsperiode hinweg intensiv im Weinberg gewirtschaftet wurde. So war es gerade in 2006 von enormer Bedeutung, die fruchttragenden Sommertriebe exakt und gut durchlüftet aufzubinden. Optimales Blattwerksmanagement zu betreiben, wie es so (un)schön neudeutsch heißt. Natürliche Begrünungen mussten die Böden vor Erosion schützen und vor allem auch die Wüchsigkeit der Reben bremsen. Diesen Weinbergszustand erreicht man jedoch nicht von heute auf morgen – Seit über 10 Jahren (!) bereits werden auf unserem Weingut keine mineralischen Dünger mehr eingesetzt, da diese das Gleichgewicht im Boden nachhaltig stören und zu frühem Aufplatzen der Beeren und somit zu ausufernder Fäulnis führen können. **Die von uns so sehr angestrebte Locker- und Kleinbeerigkeit der Trauben in Zusammenspiel mit unseren wasserdurchlässigen Kalksteinböden und auch ein wenig Glück im Erntepoker, dass wir unsere Träubchen lange genug am Stock hängen ließen (was gab es für eine goldene Periode vom 5. Oktober an, ein Bilderbuchwetter in einem malerischen indian summer), erbrachte uns in 2006 Weine von fein mineralischer Rasse und gutem Extrakt, die ihren noblen Vorgängern in nichts nachstehen werden – ja, sie vielleicht gar übertreffen werden.**

Die Rieslingtrauben unserer Spitzenlagen MORSTEIN, HUBACKER, KIRCHSPIEL und ABTSEERDE (quasi unsere Jungfernernte von allerdings bereits fast 30-jährigen Reben!) profitierten zudem enorm von den ersten kalten Oktobernächten: Bei Temperaturen nur knapp über dem Gefrierpunkt verbesserte sich die Aromenstruktur der kleinbeerigen Träubchen von Tag zu Tag. Hier zahlte sich ganz besonders aus, dass wir in der Vegetationszeit mehr als 500 Arbeitsstunden zusätzlich in Pflegemaßnahmen zur Gesunderhaltung der Trauben (z.B. Entblätterung, Entfernen von Doppeltrieben, Halbierung von Trauben von Hand) investiert hatten. Die extraktreichen Moste unserer Filetstücke wiesen bei der Ernte zwischen 95 und 100° Oechsle auf bei Säurewerten um 8 g/l. Wir erwarten daher sehr hochwertige, finessenreiche trockene Rieslinge mit feinrassigem Säurespiel und prägnantem Bodengeschmack. Nur die Erträge sind wegen der rigorosen Selektion leider nochmals niedriger als im Jahrgang 2005. Allen Kunden von Picard de Picard wünsche ich zahlreiche genussvolle Stunden beim Wein, Ihr Klaus-Peter Keller“.

Herzlichen Dank, Klaus-Peter, für Deinen spannenden Bericht, der mich auch ein wenig wehmütig an eine großartige WM erinnert. Für mich unvergesslich der Besuch des vielleicht schönsten Spiels des gesamten Turniers gemeinsam mit Dir:

Frankreich gegen Brasilien, in dem Zizou, der geniale Virtuose des Balls und – allen tragischen Vorkommnissen zum Trotz – , kreativste, ja beste Teilnehmer der WM, wohl das Spiel seines Lebens zelebriert hat. Und mein persönliches Fazit zum Weinjahrgang 2006: Dieser wird in Deutschland definitiv die **Spreu vom Weizen trennen. 2006 ist in Deutschland ein Jahrgang zwischen Himmel und Hölle**. Der handwerklichen Erzeugung nobler Spitzenweine durch große Winzerpersönlichkeiten auf der einen steht die agrarindustrielle Massenproduktion auf der anderen Seite gegenüber, mit Qualitätsunterschieden, wie sie gerade in 2006 drastischer nicht sein können!

Wie dramatisch gut die Qualitäten der Weine von unseren Spitzenwinzern in 2006 sind, zeigt die Degustation eine der größten Rieslingexpertinnen der Welt: Jancis Robinson, renommierte ‚master of wine‘, wertet **die Spitze der trockenen deutschen Rieslinge auf einem Qualitätsniveau wie noch nie zuvor!** Viel Spaß daher Ihnen, werte Kunden, beim Stöbern im Deutschlandteil unseres Programms 2008.

P.S.: Ein großer Riesling bereitet, im Unterschied zu den anderen großen Weinen der Welt, in jedem Stadium seiner Entwicklung Trinkfreude pur: Kein Barriqueeinfluss hemmt im jugendlichen Stadium den hedonistischen Genuss und selbst ohne Holzstütze reifen edelsüße Rieslinge über Jahrzehnte hinweg fabelhaft, **große trockene Rieslinge wie beste Weißweine aus dem Burgund etwa 20 Jahre** und vielleicht noch länger, was neben ihrem Genussfaktor auch zu einer erstklassigen Kapitalanlage führt. Probieren Sie, werte Kunden, wenn Sie Lust haben, die Weine aber mit viel Freude auch, wenn sie jung sind, dann vielleicht über mehrere Tage oder gar über 2 Wochen aus der geöffneten Flasche und Sie gewinnen einen Einblick in die phantastische Aromenvielfalt, die weltweit nur eine einzige Weißweinrebe besitzt: der Riesling!

MOSEL

Die traditionsreiche Region Mosel-Saar-Ruwer (so hieß eines der berühmtesten Weinanbaugebiete der Welt bis Herbst 2007) verfügt zwar nur über die viertgrößte Weinanbaufläche Deutschlands, ist mit knapp 12.000 Hektar Rebland auch nur etwa halb so groß ist wie die Pfalz, dennoch besitzt das zusammenhängende Gebiet an der Mosel mit seinen Nebenflüssen Saar und Ruwer mehr qualitätsbewusste Erzeuger und damit erstklassige Weine als jedes andere deutsche Gebiet. Mögen die Gründe für diesen Vorsprung auch vielfältiger Natur sein, den wichtigsten erkennt jeder Beobachter bereits beim Studium der Landkarte: Die unzähligen Windungen der drei Flüsse schaffen in ihren engen Tälern eine einzigartige Anreihung steiler, nach Süd- bis Südwest ausgerichteter, windgeschützter Hänge mit einem sagenhaften Repertoire bester Schieferlagen, die eine ideale Voraussetzung für die Erzeugung von terroirgeprägten Spitzenweinen bieten (dies betrifft wiederum fast ausschließlich den Riesling, der aber insgesamt nur ca. 50 % der angebauten Fläche ausmacht).

Neben hoch angesehenen Traditionsweingütern wie J.J. Prüm oder Egon Müller, die fernab törichter Weinbaustile, die kamen und gingen, „seit ewigen Zeiten“ weltweit gesuchte Pretiosen produzieren, die zur ersten Blütezeit des deutschen Weins, Ende des 19./Anfang des 20. Jahrhunderts, berühmter, gesuchter und teurer waren als selbst die renommiertesten Bordelaiser Gewächse, machen in den letzten Jahren immer mehr junge Weinproduzenten, wie beispielsweise Roman Niewodniczanski auf van Volxem, mit exzellenten Rieslingen auf sich aufmerksam. Dennoch hatte diese traumhafte Region über mehrere Jahrzehnte hinweg im Inland einen schweren Stand, da der einseitige Boom trockener Weine nicht die starken Seiten dieser traumhaft schönen Region angesprochen hat. Doch haben die Winzer in den letzten Jahren enorm dazugelernt, was die Erzeugung gehaltvoller trockener Weine anbelangt; aber noch essentieller ist die innere „Öffnung“ der deutschen Weinliebhaber: Die Konsumenten hierzulande haben ihre Berührungspunkte vor frucht- und edelsüßen Rieslingen endlich abgelegt und fragen diese in einem Ausmaße nach wie nie zuvor! „Es wird kaum jemand im Ernst bestreiten, dass sich die besonderen Vorzüge des Moselrieslings erst bei einem ausgewogenen Verhältnis von fruchtiger Süße und mineralischer Säure optimal entwickeln. Und gerade mit diesem Weintypus, der in Deutschland von der Trockenwelle (in den 90er Jahren des letzten Jahrhunderts) überrollt wurde“ (Gault Millau), hat sich die Region bei Liebhabern in aller Welt ein geradezu charismatisches Ansehen erworben – das mittlerweile endlich seine Entsprechung in deutschen Landen gefunden hat.

Nirgendwo sonst auf der Welt findet man eine derartige Fülle eleganter, feiner, finessenreicher frucht- und edelsüßer Rieslinge wie an der Mosel und an ihren benachbarten Flussläufen Saar und Ruwer; die Spitzen dieser fabelhaften Raritäten erzielen auf Auktionen Rekordpreise (bis vor wenigen Jahren überwiegend durch ausländische Käufer, heute steigern die deutschen Liebhaber kräftig mit), gegen die selbst Bordelaiser Premier Grand Crus geradezu zum Schnäppchenpreis angeboten werden. Das ist jedoch nur die eine, die glänzende Seite der Medaille: Andererseits erreichen die Fasspreise mediokrer, häufig in der fruchtbaren Ebene (die für den Weinanbau nicht geeignet ist) erzeugter Massenware ohne Charakter und Identität gerade noch ein Niveau wie zu Nachkriegszeiten und viele kleine Betriebe und Nebenerwerbsswinzer sind zur Aufgabe gezwungen: Der kundige Konsument zeigt den Fehlentwicklungen im Weinbau zu Recht die rote Karte!

Wir jedenfalls präsentieren Ihnen von den besten Weingütern dieser malerisch schönen Region, von etablierten Winzerpersönlichkeiten genauso wie von jungen Stars der Szene, Steillagen-Rieslinge, die in handwerklicher Tradition produziert werden und die, nicht nur wegen der enorm harten körperlichen Arbeit in den abschüssigen Wingerten, von einzelnen Pretiosen abgesehen, immer noch zu den unterbezahltesten der Welt gehören: Grandiose trockene oder restsüße Qualitäten, die in jeden Keller eines ambitionierten Weinfreunden gehören! Ein unverwechselbares Merkmal dieser Weine ist, neben ihrer Finesse, Eleganz und rassigen Säure, ihre intensive Schiefer-Mineralik, die sie den verwitterten Devon-Schieferböden verdanken. Das tiefere Geheimnis dieser brillant-rassigen Rieslinge jedoch ist ihre Eigenschaft, trotz eines relativ leichten Körpers (körperreiche Weine wie die von Van Volxem, Herrenberg oder Molitor sind eher die Ausnahme von der Regel) über eine enorme Tiefe und Ausdruckskraft zu verfügen. In keinem anderen Weinbaugebiet der Erde erreichen Weine mit 7 bis 11 Volumenprozent Alkohol eine derartige Geschmacksdichte und eine solch faszinierende Persönlichkeit. Die Gründe hierfür liegen in den starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sowie in der sehr langen Vegetationsperiode in einem für den Weinanbau grenzwertig nördlich gelegenen Gebiet, wesentliche Faktoren, die dafür verantwortlich zeichnen, dass sich bei kleinbeerigen Träubchen auch ohne eine signifikante Erhöhung des Zuckergehalts im Herbst Mineralien und Aromastoffe in den Beeren anreichern und damit die Extraktwerte in die Höhe treiben.

Unser Fazit: Wohl keine andere Region Deutschlands brilliert mit einer derartigen Fülle von rassigen, feinen, filigranen, finessenreichen Rieslingen wie das romantische Anbaugebiet von Mosel-Saar-Ruwer mit seinem spezifischen, relativ kühlen Mikroklima. In ihnen vereint sich die glasklare, saftige Rieslingfrucht mit einer perfekt eingebundenen Säure zu traumhaft schönen, zumeist elegant-finessenreichen, aber auch bisweilen stoffig-cremigen Meisterwerken, die weltweit einzigartig sind und von denen wir eine Vielzahl der allerbesten in unserem Programm repräsentieren. (Wenn Sie, werte Kunden, noch mehr über die Stilistik speziell der Saarweine und die Achterbahn-Entwicklung dieser großartigen Region im 20. Jahrhundert erfahren möchten, empfehle ich Ihnen den einführenden Text zum Weingut Van Volxem, in dem wir diese Problematik ausführlicher erörtern.) In den wärmeren Jahrgängen des neuen Jahrtausends jedenfalls gehört die nördlich gelegene Region Mosel-Saar-Ruwer, ebenso wie die Nahe, zu den eindeutigen Gewinnern der klimatischen Veränderungen! Unterschiedliche Schieferformationen und vielfältige Mikroklimata erlauben ein ganzes Spektrum spannender Interpretationen weltberühmter Spitzenlagen: gehaltvoll-trockene Qualitätsweine, filigrane, „schwebende“ Kabinette, fruchtig-elegante, verspielte Spätlesen sowie große edelsüße Aus- und Beerenauslesen majestätischen Stils. Die einzelnen Pole der faszinierend vielfältigen Stilistiken – unvergleichlich spielerisch-tänzelnd bei J.J. Prüm, von feinsten Brillanz mit einer messerscharfen Mineralität bei Willi Schaefer und opulent und füllig, voller Kraft und Konzentration bei Markus Molitor – stellen wir Ihnen in unserem Programm 2008 mit großer Freude ebenso vor wie die facettenreichen Zwischenstufen: Allesamt absolute Weltklasserieslinge, ungemein trinkanimierende Tropfen mit traumhaft niedrigen Alkoholgradationen zu (zumeist) traumhaft günstigen Preisen!

WEINHOF HERRENBERG – SCHODEN SAAR

Der Riesling-Pétras von der Saar begeistert mit phantastischen Bio-Weinen zu fairen Preisen!

Erstmals bereits in unserem Programm 2002 feierten wir einen Newcomer mit Qualitäten, wie sie spektakulärer nicht sein können, und das zu mehr als fairen Preisen. „Claudia Loch hat eine Atemberaubende Kollektion vorgestellt, ein Wein ist besser als der andere“, begeistert sich Marcus Hofschuster im Weinplus Weinführer Deutschland. Und Mario Scheuermann, erfahrener Fachjournalist und Veranstalter des Hamburger Weinsalons, meint gar: „Das Weingut Herrenberg ist für mich schon seit mehreren Jahren ein herausragender Geheimtipp an der Saar. Bei der minimalen Jahresproduktion und solchen Qualitäten müssten die Weinkenner eigentlich Schlange stehen und alles müsste zu Höchstpreisen ständig ausverkauft sein. Herrenberg ist so etwas wie ein weißer Riesling-Pétras von der Saar: Wüzigste Produktion, total eigenständiger Terroircharakter in absoluten Spitzenlagen“. Welches Geheimnis steckt nun hinter diesen faszinierenden Qualitäten zu immer noch extrem fairen Preisen? Keines!

Diese großen Rieslinge sind nichts anderes als das Resultat erstklassiger Lagen, ehrlicher, harter handwerklicher Arbeit in den strikt biologisch bewirtschafteten Weinbergen und einer vehementen Liebesbeziehung der Lochs zu majestätischen, aber auch mehr und mehr filigranen, von Eleganz und Finesse geprägten Rieslingen und zu der unnachahmlichen Sinfonie eines wahrhaft großen Terroirs. Claudia und Manfred, beide Seiteneinsteiger, erwarben 1992 ihren ersten, nur 1.200 Quadratmeter großen Weinberg im verträumten Schoden, im Folgejahr kamen dann 30 Ar von Claudias Eltern dazu.

Prachtstück ist wohl eine Parzelle mit 100 Jahre alten, wurzelechten Reben im Wiltinger Schlangengraben. Alle Lagen in den extrem steilen, mit Schiefer bedeckten Hängen (bis 80% Neigung!) werden „parzellenrein“ ausgebaut, um das jeweilige Terroir (wechselnde Schieferformationen, divergierende Anteile an Feinerde) im Wein optimal zur Geltung zu bringen. Der Schodener Herrenberg mit seinen extrem unterschiedlichen Bodenzusammensetzungen innerhalb der einzelnen Parzellen liegt mit seinem privilegierten Mikroklima optimal süd-südwestorientiert wie ein riesiger Brennspiegel, der jeden



auch noch so kleinen Sonnenstrahl einzufangen vermag, in einem nur etwa 4 km großen Gürtel, innerhalb dessen sich alle großen Lagen der Saar befinden.

Wenn man hoch über der Saar in diesen steilen Schieferlagen des Schodener Herrenbergs kraxelt, fallen sofort die Unterschiede zwischen den Parzellen des strikt qualitätsorientierten Winzerpaars und denen ihrer Nachbarn ins Auge. Zum einen die extrem gepflegten „lebenden“ Böden mit ihrem vielfältigen natürlichen Grünbewuchs (von den Lochs neu erworbene Parzellen in der Umstellungsphase zum biologischen Anbau weisen erst 1-2 verschiedene Kräuter auf, welches ein Unterschied zu den Altanlagen mit ihrem gepflegten ‚Wildkräutermanagement‘), der durch die Konkurrenzsituation die Wurzeln der Reben tiefer in die Erde zwingt, der Entwässerung und dem Erosionsschutz dient sowie zur Humusproduktion beiträgt, und die Nistkästen für die einheimische Vogelwelt, die durch den Fraß der Schädlinge zum ökologischen Gleichgewicht in den Weinbergen beitragen. Zum anderen sticht ein Rebschnitt ins Auge, der sich von dem der Nachbarn völlig unterscheidet und der meines Wissens nach von kaum einem anderen Winzer an Mosel-Saar-Ruwer angewandt wird: Die Vertiko-Erziehung nach Prof. Cargnello, eine Außenseitermethode eines engagierten Querdenkers, eine schwierig zu handhabende Schnittform, welche die Lochs daher EIGENHÄNDIG, ohne Hilfskräfte praktizieren, die aber nach ihren Erfahrungen dem traditionellen Moselschnitt weit überlegen ist, da die buschartigen Reben infolge der wesentlich höheren Blattwerksproduktion (sehr viele Blätter, das Kraftwerk der Reben, versorgen möglichst wenig Trauben) über ein deutlich besseres Blatt-Fruchtverhältnis verfügen, dass mitverantwortlich ist für die herausragende Qualität der Trauben. In Verbindung mit einer sehr späten Lese führt diese Methode zu „den leckersten Trauben weit und breit, was inzwischen auch die Wildschweine wissen“, wie Manfred Loch mit einem Schmunzeln erzählt. Die Kombination der geringen Weingutsfläche und kleinen Erträgen bedeutet auch, dass die Lese in einer Woche durchzuführen ist, während große Weingüter bis zu sechs Wochen damit beschäftigt sind. Das ist besonders interessant, wenn es etwa wie 2006 im Herbst nur zwei Wochen optimales Wetter gibt!

Mittlerweile ist die Aufbauphase des Gutes abgeschlossen, die Weinbergsarbeit auf biologischen Anbau umgestellt, d.h. es gibt keinerlei Einsatz mehr von Insektiziden und Herbiziden. Verrückt niedrige Erträge als Ergebnis intensiver Weinbergsarbeit mit einer extrem selektive Auslese von Trauben mit höchster physiologischer Reife, unverzüglicher, schonender Transport gesunder, unzerquetschter Trauben in kleinen Behältern in die Keller und sofortige sanfte Pressung (Selbst Marienkäfer haben diese Prozedur schon überlebt!), moderat reduktiver Ausbau der Weine in blitzenden Edelstahl tanks (Zeit spielt hierbei eine entscheidende Rolle, in Lochs Keller arbeiten die Naturhefen oft noch im späten Frühjahr) und geringst mögliche Schwefelung sprechen eine eindeutige Sprache: Was die frühen Jahrgänge bereits ankündigten, demonstrieren die herausragenden Zwillingjahren 2005/6 auf geniale Art und Weise. Der Weinhaus Herrenberg katapultiert sich mit spektakulären handwerklichen Qualitäten im besten Sinne des Wortes und mit dem singulären Charakter ihrer in konsequenter Ertragsreduktion entstandenen Naturweine mit an die Spitze der Weinanbauregion Saar mit ihrer großartigen Tradition. Die mit viel Herzblut vinifizierten Weine mit ihrer glasklaren, saftigen Rieslingfrucht, ihrer charakteristischen, eher saar-untypischen Fülle am Gaumen (aber bitte, Lochs Rieslinge sind alles andere als fette Fruchtbomben), ihrem Extraktreichtum, ihrer Frische, ihrer beispielhaften Mineralität, ihrer Kraft sowie ihrem kompromisslosen Terroirkonzept besitzen ein schwerlich zu schlagendes Preis-Genussverhältnis. Was mir besonders an den neuen Jahrgängen gefällt: Ohne ihre Authentizität

zu verlieren und ohne ihre Dichte und Mineralik eingebüßt zu haben, sind diese Herzblut-Rieslinge „saartypischer“ finesenreicher, verspielter, rassiger geworden.

Die sympathischen Lochs bringen neben dem großartigen Terroir ihrer Lagen immer mehr ihre ureigene Handschrift im Weinberg (im Keller hat sich nichts verändert) mit ein, denn ganz offensichtlich trägt ihre jahrelange harte Weinbergsarbeit erkennbare Früchte (Claudia Loch, für die Arbeit im Wingert verantwortlich, hat einfach ein feines Gespür für die Reben), sind die Böden der erstklassigen Lagen, insbesondere diejenigen, die schon relativ lange von den Lochs bewirtschaftet werden, jetzt in dem optimalen Zustand, dass die Trauben und später der fertige Wein davon nachhaltig profitieren. „Und natürlich ist es ein himmelweiter Unterschied, ob, wie bei uns, ausschließlich Fachkräfte einen Rebschnitt und die Lese durchführen oder angelernte Saisonkräfte“, so das Fazit von Manfred Loch. Gerade dieser Aspekt hat den Lochs im Erntepoker des schwierigen Herbstes 2006 sehr geholfen.

Alle Rieslinge unseres Kleinods von der Saar werden mittlerweile ausschließlich in Flaschen mit Stainless Cap (Edelstahl-Kronkorken!) abgefüllt: Dies heißt für Sie, liebe Kunden, und für uns: Beste Qualitäten aus biologischem Anbau in garantiert korkfreiem Zustand. Wohl bekomm's!

905006 Schodener Herrenberg „Gruw“, Riesling trocken 2006, SC 12,7% Vol. 18,60 €/l 13,95 €

Welch herausragender „Prototyp eines trockenen Saarweins mit recht markanter Säure, aber auch feinen Frucht- und Blütennoten“ notiert begeistert Stuart Pigott. In der betörenden Nase sehr mineralisch und erdig-würzige Aromen, mit zarten Anklängen an roten und gelben Paprika, Weinbergspfirsich, Quitte und gelber Apfel. Am Gaumen sehr straff und pikant, eine tolle feingliedrige Säure und pfeffrige, würzige Aromen im animierenden Nachhall. Traumhafter Essensbegleiter zu Fisch, hellem Fleisch oder Geflügel mit erdig würzigen Beilagen, wie rote Bete, Pilze oder Kräuter. Zu genießen ab sofort bis 2010.

908606 Schodener Herrenberg, „Saartyr“, Riesling trocken 2006, SC 12,8% Vol. 23,87 €/l 17,90 €

Die mythologische Gestalt des Satyr, dieser so lüsterne, sinnenfrohe Waldgeist und Begleiter des Dionysos, ist der Namensgeber für diesen herrlichen Spitzenriesling von einer prächtigen Steillage der Saar: Aus einer direkt unterhalb des Kamms des Herrenbergs gelegenen, extrem steilen und felsigen, im saarländischen Dialekt „Stier“ (ein mundartlicher Ausdruck für „Stirn“) genannten Parzelle mit dem höchsten Schieferanteil, stammen die in perfektem Reifezustand geernteten, kerngesunden Trauben dieses exzellenten Rieslings. Was für eine großartige, den Wein zurzeit noch dominierende Mineralität und subtile Würze, welch feinste Frucht, welch ungemein komplexe, verspielte Aromatik: Williamsbirne, Pfirsich, Limettenschale, Holunderblüte und grüner Apfel. Am Gaumen eine feine Süße im Auftakt, begleitet von einer tiefgründigen Mineralität. Mineralität dominiert auch den langen Nachhall, neben feinen Grapefruit- und Orangennoten. Die zarte Süße tritt eher in den Hintergrund, was bleibt, ist eine feine und anregende pikante Note infolge der kitzelnden, rassigen, frischen Säure, eine traumhafte, reife Textur, eine wunderschöne Dichte und großartige Konzentration. Ein begeistern-der Riesling, der sich verwoben, dicht und komplex präsentiert, dabei von nobler und edler Gestalt, der Emotionen und Sinnlichkeit zu wecken vermag. Charakterstärke vermählt sich mit großer Reife und Nachhaltigkeit! Zu genießen ab sofort (Dekantieren empfohlen), Höhepunkt Ende 2008 bis nach 2012.

908304 Wiltinger Schlangengraben „Alte Reben“, Riesling trocken 2004, SC 13% Vol. 29,33 €/l 22,00 €

Welch ein Mosaik vielschichtiger Aromen, welch beeindruckende Eleganz und Komplexität! Ein geniales und rares Riesling-Unikat von einem ganz besonderen Teilstück des Wiltinger Schlangengrabens – mit 80 bis über 100 Jahre alten, wurzel-echten Rebstöcken und einem ungemein rassigen, feinst verwobenen und komplexen Aromenspektrum von Quittengelee, Holunderblüte und reifem Pfirsich. Am Gaumen unwahrscheinlich schmelzig, extraktreich, dicht und fruchtintensiv, gekel-tert aus kleinen, dickschaligen und aromareichen Niedrigertragsbeeren, und dennoch charmant, cremig, saftig und feinglied-rig. Ein Referenz-Riesling mit präzisiertem Fruchtkern in der satten Mitte ausgestattet, der aromatische Fülle verbreitet, dabei Frucht und Mineralität gekonnt vermählt. Wie alle großen Weine von alten Reben strahlt er eine rare innere Ruhe aus, betört durch seinen subtilen mineralischen Ausdruck und die ungewöhnliche Aromenintensität. Ein exzellenter Essensbegleiter, ein Intensiv-Wein voller Authentizität, Ursprungscharakter und Individualität wie er rar geworden ist auf dem Weltmarkt. Eine unvergessliche Persönlichkeit, Größe, aber ohne Anmaßung. Zu genießen bis 2010.

908204 Ockfener Bockstein, Riesling trocken 2004, SC 13% Vol. 30,00 €/l 22,50 €

Von einer der Traumlagen der Weinanbauregion Saar im ursprünglichen alten Bockstein, gesegnet mit einem eher rötlichen, erzdurchwachsenen Schiefer, kommt diese Labsal der Seele: eine gelungene Symbiose, eine Liebesbeziehung gar zwischen der Rieslingfrucht und dem Schiefer, ein spektakulär gut gelungener Saarriesling in Perfektion! In der Nase eine hochfeine Mineralität und Noten von reifen Birnen und Äpfel, gerade frisch gepflückt, dazu dieser herrlich steinige ‚gout de terroir‘! Am Gaumen zieht sich eine lückenlose Kette von aromatischen Früchten von den Zungenspitze bis ganz weit hinten hin, dabei wirkt dieser Wein femininer, schlanker, als es das Bukett erahnen lässt. Zuerst scheint er fast zu zart zu sein, feinst

ziseliert und enorm kühl von der Ausstrahlung, doch man täuscht sich. Die enorme Tiefe kommt und kommt, dazu ein herrlicher Schmelz und ein fruchtbetontes, sehr pointiertes Säure-Spiel, das nachhaltige Länge verleiht. Bei diesem Weinmonument wird Terroir erlebbar: Zaubrerflöte statt Fuge! Das ist die Noblesse einer Grande Dame! Zu genießen bis 2010.

905106 Schodener Herrenberg „Stoweler“, Riesling feinherb 2006, SC 11,9% Vol. 17,27 €/l **12,95 €**
In der Nase duftig tänzerisch, Akazien- und Holunderblüte, leicht ätherische Noten von Orangenschale und betörende exotische Anklänge von Ananas und Mango vermischen sich mit saftigen Pfirsichnoten. Am Gaumen markant mineralisch, feine Würze, lebendige Säure, satte Reife, sehr reichhaltig und ein wenig cremig. Pikanter und langer Nachhall. Trinkanimation pur, ein großartiger Saar-Riesling der überzeugend demonstriert, dass der Schodener Herrenberg unter den Händen des begnadeten Winzerpaares Claudia und Manfred Loch zu den großen Terroirs seines feinen Anbaugebietes zu zählen ist. Zu genießen ab sofort bis 2011.

908506 Schodener Herrenberg, „Quasaar“, Riesling feinherb 2006, SC 12,1% Vol. 23,87 €/l **17,90 €**
Nochmals eines der von Lochs so geliebten Wortspiele, die diesen traumhaften feinherben Riesling auszeichnen. Komplexe Nase mit wunderschönen floralen Noten von Flieder und Holunderblüte, dazu reifer Pfirsich, saftige Ananas, feine Würznoten in Richtung Anis und ein Hauch Lavendel, eine wunderbare Leichtigkeit des Weins verströmend. Am Gaumen eine verführerische Frucht von reifem Pfirsich und saftiger Ananas, eine tiefgründige Mineralität und ein tolles Süße-Säure-Spiel, wobei die Süße kaum merklich ist. Schöne Balance und Harmonie, viel Power und Extrakt, dabei auch feinsinnig, elegant und verspielt, Saarweincharakter in großartiger Stilistik demonstrierend, lang anhaltend. Wirkt sehr zugänglich und saftig, nachhaltig und frisch. Üppiger, ja „fleischiger“ als der Stier, das ist die ultimative Opulenz für Eleganztrinker. Mustergültige Qualität aus souveräner Weinbereitung zum Top-Preis. Dieser Wein beweist Profil und kommt ohne „Turbo-Alkohol“ und „Säure-Attacken“ aus. Mit einem Wort: „Superlecker!“ Und wie der Name schon suggeriert: Mit enormer Strahlkraft und Brillanz. Zu genießen ab sofort bis 2011.

909205 Schodener Herrenberg, „ContesSaar“ Riesling 2005 (0,5l) 7,6% Vol. 37,80 €/l **18,90 €**
Welch geniale Auslese! In der Nase glasklare reife Ananas und Orangen, etwas Mango und feine Noten von Minze und Holunderblüte, dazu deutliche mineralische Anklänge. Am Gaumen sehr elegant und feingliedrig mit einer anregenden Säure. „Was Dichte, Duftigkeit – wie wahre Essenzen aus der Aprikose und Ananas! – und Harmonie betrifft, hat die Saar nichts Besseres zu bieten“, urteilt Stuart Pigott. Recht hat der Kerl! Und dieser grandiose Riesling ein ewiges Potential!

WEINGUT VAN VOLXEM – WILTINGEN SAAR

STERN: „Der Rebenflüsterer – Roman Niewodniczanski erzeugt Saarweine mit mythischem Ruf“

Stephan Reinhardt FEINSCHMECKER: „Van Volxem: Sehr komplexe Rieslinge mit Struktur, innerer Dichte und cremiger Textur; lecker für die einen, kulturphilosophische Traktate für die anderen. Jedenfalls Weine, auf welche die Welt in Zukunft nicht mehr wird verzichten wollen.“

Am Anfang stand eine Vision: Es müsste doch möglich sein, in den legendären Steillagen der Saar, in dieser so traditionsreichen deutschen Weinanbauregion, den Schiefer im Riesling wieder zum Klingen zu bringen und diesen authentischen Weinunikaten ihren angestammten Platz in der Weltspitze zurückzugeben. Denn bevor der Saarriesling, von wenigen rühmlichen Ausnahmen wie den fabelhaften Gewächsen von Egon Müller abgesehen, fast in der Bedeutungslosigkeit versank, reihte ihn Ende des 19. Jahrhunderts seine unvergleichliche Eleganz und Finesse sowie seine einzigartige Noblesse ein in die absolute Spitzenliga der begehrtesten und damit teuersten Weine der Welt, gegen die selbst die großen Namen des Bordelais billig gehandelt wurden.

Doch dies klingt wie eine Mär aus grauer Vorzeit, die Realität sah bis vor einem halben Jahrzehnt ganz anders aus: Saarwein wurde zumeist billigst verramscht! Denn zum einen hatte die Saar wie alle anderen deutschen Anbaugebiete nach den Katastrophen der beiden Weltkriege viele traditionelle Absatzgebiete verloren und zum anderen waren Weinliebhaber in aller Welt entsetzt über die Verbrauchertäuschung Mitte des 20. Jahrhunderts, als durch die „Ausweitung“ der steilen Toplagen in die Ebene die Qualitäten drastisch verwässert wurden und zeigten dem ‚neuen‘ Stil die kalte Schulter. Die tragische Konsequenz: Ein Weingut nach dem anderen scheiterte an den enorm hohen Kosten des Steilhanganbaus; die meisten aus der jungen Generation waren nicht mehr bereit, den unprofitablen elterlichen Betrieb zu übernehmen, mit der Folge, dass die einst weltberühmten Steillagen aufgegeben wurden. Ein Stich ins Herz eines jeden Rieslingliebhabers!

Diese Ausgangssituation war es, die Roman Niewodniczanski, jüngster Spross einer der bekanntesten Bierbrauerdynastien Deutschlands und begeisterter Liebhaber großer Weine aus aller Welt, reizte. Aus dieser Leidenschaft genährt und der Liebe

zu dem kleinen, aber spektakulär schönen Anbaugelände der Steillagen der Saar nahm seine Vision Gestalt an. Roman kauft im Jahr 2000 einen traditionsreichen, berühmten Betrieb, ein ehemaliges Klosterweingut im historischen Zentrum von Wiltingen, der bedeutendsten Weinbaugemeinde der Saar, der in Konkurs geraten war, der jedoch einst strahlenden Klang besaß: Van Volxem, mit Besitz in den legendären Kernparzellen der renommiertesten Saarlagen und einem besonderen Schatz: uralten, z.T. wurzelechten Rebstöcken auf skelettreichen, aber sehr unterschiedlichen Schieferböden – ein weltberühmtes Terroir!

Dann beginnt eine sehr harte handwerkliche Arbeit. Das Traditionsgut wird renoviert, in den hoch und extrem steil über der Saar liegenden Weinbergen werden Böden aufgelockert und Ummengen von Humus eingebracht. Diese Maßnahme dient der Erhöhung der Wasserhaltekapazität und der Vitalisierung der Böden: Die Mikroorganismen kehren infolge der biodynamischen Wirtschaftsweise zurück – im Gegensatz dazu ist mit chemischem Dünger und Pestiziden behandelter Boden fast so tot wie Saharand. Aufwändige Laubwerksarbeiten an den wertvollen Rebanlagen mit ihren tief ins Mineralreich wachsenden Reben werden zur Selbstverständlichkeit. Niedrigertragsreben aus genetisch wertvollstem Material werden hinzugepflanzt, die Pflanzdichte selbst drastisch erhöht. Eine massive Ausdünnung der Trauben führt dazu, dass die völlig unterschiedlichen Mineralien des je nach Parzelle differierenden Grau-, Blau- und Rotschieferanteils ebenso wie die der Feinerde- und Grauwackenanteile in jedem einzelnen Wein stilistisch deutlich schmeckbar und damit sinnlich erfahrbar werden.

Natürlich profitieren die Reben (außer in zu kalten Jahrgängen, die früher den Weinbau an der Saar auch zu einer Gratwanderung machten, die es heute aber de facto nicht mehr gibt) auch vom relativ kühlen Klima ihres nördlichen Anbaugeländes, das 50 bis 100 m höher liegt als die Spitzenlagen der Mosel und zudem in unmittelbarer Nähe zu den Mittelgebirgen Hunsrück und Eifel. Denn bei den großen Rieslingen der Saar, die ihren Weltruf bei aller Komplexität und Kraft insbesondere ihrer unvergleichlichen Finesse, Eleganz und Filigranität verdanken, garantieren die großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sowie die lange Vegetationsperiode von bis zu 160 Tagen von der Blüte bis zur Vollreife der klein- und lockerbeerigen Trauben (optimales Verhältnis der die Inhaltsstoffe beherbergenden Haut zum Saft), dass sie ihre komplexen Aromen langsam ausreifen lassen können. Der Riesling, diese uralte Rebe, trotz in dieser Zeit mit seiner schier unglaublichen Vitalität allen Wechselfällen des Wetters wie Kälte und Regen, Hitze und Trockenheit und transformiert mit seinen bis zu mehr als 10 m tief in die Felsböden reichenden Wurzeln den Eigengeschmack der unterschiedlichen Schieferarten in die vollreifen Trauben.

Roman lässt den Trauben viel Zeit, ihre volle physiologische Reife zu erlangen. Sehr spät wird extrem selektiv in mehreren Durchgängen geerntet, die Spitzenlagen zumeist tief im November. Viel Zeit erhält auch der Most nach einer schonenden Pressung und einer je nach Traubenqualität unterschiedlich langen Maischestandzeit (bis zu 2 Tagen) im kalten Keller in seinen Holzgebunden, spät erst ist die Umwandlung des ausschließlich spontan vergorenen Traubenzuckers in Alkohol abgeschlossen, lange verbleibt der ungeschwefelte Wein auf der Feinhefe, wird dabei ungemein cremig, hochkomplex und – aller Jungweinhysterie zum Trotz – erst im August des Folgejahres abgefüllt, so wie in den großen Zeiten des Saarieslings üblich.

Solch immenser Aufwand, solch durchdachte Sorgfalt im Detail, solche Liebe bei der täglichen Arbeit trägt erkennbar schnell Früchte in euphorischen Bewertungen in der Fachpresse und kulminiert in einer sensationell schönen aktuellen Kollektion: Niemals bisher waren die Van Volxem Weine so gut wie in 2006, so feingliedrig, so mineralisch, so salzig und jodhaltig, wie ich es sonst fast nur von teuersten Weißweinen der berühmtesten Lagen des Burgund kenne. Denn Roman selbst wie auch sein leidenschaftlicher Kellermeister Dominik Völk verstehen ihre Lagen immer besser („Winzer sein heißt lebenslanges Lernen im Weinberg und Keller“) und haben mehr denn je zuvor in ihren Weinen die Saar-typische Finesse, Filigranität und Feinheit herausgearbeitet, ohne dass jedoch die Cremigkeit ihrer rassigen Rieslinge, das fabelhaft schöne Mundgefühl, dass diese grandiosen Weine auszeichnet, verloren gegangen wäre. **Deshalb möchte ich auch nicht von einem Stilwechsel auf Van Volxem sprechen, sondern von einer behutsamen Weiterentwicklung, welche die weltweit einzigartigen Stärken der Saar noch besser zur Geltung bringt: Keiner der Rieslinge hat zudem über 12 Volumenprozent Alkohol (kaum glaublich bei ihrer inneren Dichte, Kraft und Konzentration), aber eine neue Dimension der Leichtigkeit, der schwebenden Transparenz, Filigranität und Finesse gewonnen!** Die Aromatik ist noch terroir- und lagenbetonter als in der Vergangenheit, die fein ausbalancierte Harmonie lässt diese großen individuellen Rieslinge trockener schmecken als je zuvor: Diese genialen Gewächse sind zweifellos die ultimativen Referenzweine für eine ganze Region!

Natürlich profitieren die Rieslinge von Van Volxem in ihrer glockenklaren aromatischen Reinheit und fabelhaften Mineralität gerade in einem schwierigen Jahrgang wie 2006 (in dem in vielen europäischen Anbauregionen die Qualitäten zwischen Himmel und Hölle schwanken und der unter den Winzern die Spreu vom Weizen trennte) von einer extrem arbeitsintensiven Weinbergsarbeit während des ganzen Jahres und den spezifischen klimatischen Bedingungen an der Saar: Die verzögerte Reife in dieser Region mit ihrem kühlen Klima ließ die Regenfälle Ende September auf kerngesunde, noch unreife Trauben mit fester Haut fallen, die unempfindlich auf die Nässe reagierten. Der Regen floss zudem in den Steilhängen mit ihren biologisch intakten Böden sofort ab und dann folgte ein goldener Oktober, ein traumhafter Altweibersommer mit kühlen Nächten, optimale Bedingungen für die Ernte also! Daher zählen Romans 2006er Weine zu den besten Kollektionen in ganz



Deutschland; es sind begeisternde Rieslingunikate, stilbildende, authentische Klassiker der Weinwelt, gewachsen auf großen, steilen Lagen mit einzigartigem Terroir; nirgendwo auf der Welt kopierbar. Ein eindrucksvoller Spagat zwischen Tradition und Avantgarde. Sie besitzen neben ihrer komplexen Aromatik ein traumhaftes, weiches, cremiges, enorm dichtes Mundgefühl, sind kraftvoll und komplex, sagenhaft mineralisch und enorm extraktreich, dabei fein, elegant und höchst finesenreich wie nie zuvor, voll von subtilem Spiel und innerer Frische!

Wer Roman Niewodniczanski persönlich kennt, weiß um die charismatische Begeisterungsfähigkeit und die besondere Aura, die ihn umgibt. Dabei ist er alles andere als ein weltfremder Träumer oder Esoteriker. Er ist unübersehbar ein gestandenes Mannsbild, steht mit beiden Beinen fest auf dem Boden. Aber wenn ich mit ihm durch seine imposanten Weinberge kraxele, wenn er sich in jeder Lage buchstäblich in die Rebzeilen hinein kniet, mit leuchtenden Augen die duftende, ‚lebendige‘, feinkrümelige Erde durch die Finger rieseln lässt, die augenscheinlich die Grundlage seiner großen Rieslinge bildet, dann sehe ich, wie in der imposanten Gestalt eines Riesen (immerhin stolze 203 cm misst der Hüne) der kleine begeisterungsfähige Junge steckt, der, häufig genug tief verborgen, in jedem von uns weiter lebt und der dabei ist, seinen großen Traum zu verwirklichen. Wenige Winzer tragen diese Bestimmung und dieses Feuer in sich; bei Didier Barral, dem genialen Winzer aus Faugères habe ich es gesehen, bei Gauby und bei Marc Kreydenweiss, bei Klaus-Peter Keller, bei Helmut Dönnhoff (wenn er von seinen Rebstöcken wie von seinen Kindern spricht) und einigen wenigen anderen. **Es ist „wahnsinnig, gigantisch, was dieser Kerl (Roman) geschaffen hat,“** lobt daher euphorisch, aber völlig zu Recht der Rieslingexperte Stuart Pigott! Das Eintauchen in die magische Welt der großen, zutiefst bekömmlichen Weine Roman Niewodniczanskis ist vergleichbar nur noch der kontemplativen Betrachtung des Ozeans oder einer lustvollen erotischen Begegnung, der Augenblick verschmilzt mit dem Unendlichen, die Zeit scheint still zu stehen – Glück stellt sich ein.

Probieren Sie und nehmen Sie uns beim Wort. Die Weine dieses ebenso ehrgeizigen wie sympathischen Winzers zählen zu meinen persönlichen Favoriten! Sie werden entscheidend dazu beitragen, der Region Saar die internationale Reputation zurück zu geben, die sie aufgrund ihres großen Terroirs seit jeher verdient.

906606 Schiefer Riesling 2006

12% Vol. 11,87 €/l 8,90 €

Von jungen Rebstöcken aus allen Top-Lagen des Weinguts Van Volxem stammen die Trauben für diesen traumhaften Riesling, der in seiner Stilistik beschwingter, „leichter“ und gar noch mineralischer daherkommt als der cremigere, seit Jahren bei unseren Kunden ungemein beliebte Saar Riesling.

907106 Saar Riesling 2006

12% Vol. 13,20 €/l 9,90 €

Es sind nicht immer nur die teuren Kultgewächse, die den wahren Weinliebhaber emotional berühren. Denn was strahlt beispielsweise dieser unter Kennern bereits legendäre Saar-Riesling nur für eine Magie aus! Ein großartiger Saariesling von spektakulären Steillagen aus einem Traumjahrgang von Van Volxem zu einem fast unglaublich fairen Preis, der Leichtigkeit und Tiefe, Feinheit und Kraft schwerelos in sich vereint. Höchster Trinkgenuss ab sofort bis 2010.

907206 Saar Riesling Alte Reben „Fuder Nr.4“ 2006 Exklusivabfüllung für Pinard de Picard!

12% Vol. 20,53 €/l 15,40 €

Zum zweiten Mal hat Roman uns in seinem Traumjahrgang 2006 sein bestes Fass der ältesten Reben aus seinen Saar-Steillagen separat abgefüllt und damit einen Wein geschaffen, der Liebhaber großer deutscher Rieslinge wegen seiner traumhaften Mineralität, seiner geschmeidigen, cremigen Textur und seiner faszinierenden Frucht schlicht in Entzücken versetzt – und dies zu einem Preis, der im internationalen Kontext gesehen geradezu als unverschämt niedrig zu bezeichnen ist! Worin liegt nun aber die Ursache für die singuläre Qualität dieses Fuders Nr. 4? Nun, es ist die Zugabe zweier phantastischer Traubenpartien erlesener Parzellen in unsere Exklusivabfüllung: Zum einen stammen diese hocharomatischen Beerchen von einer großartigen Steillage aus dem legendären Gottesfuß! 50 bis 120 Jahre alte Reben sind verantwortlich für den Stoff, aus dem die Träume geboren werden! Zum anderen kommen die Träubchen aus einer Steillage in Wawern, einem Weinbauort, der heute in Deutschland kaum noch bekannt, aber historisch gesehen die älteste Lage der Saar ist und dessen beste Parzellen im Goldberg liegen und aus roten, eisenreichen Schieferverwitterungsböden bestehen. In der frühen Blütezeit der Saar kamen, wie alte Preislisten beweisen, aus dieser grandiosen Lage phantastische Rieslinge, die stets zu den drei teuersten Weinen von Mosel, Saar, Ruwer gehörten! Dieses absolute Spitzen-Terroir hat Roman Niewodniczanski, dem die Region der Saar so unendlich viel zu verdanken hat, neu erworben und in den nächsten Jahren werden aus dieser Parzelle Einzellagen-Rieslinge kommen, die mit Sicherheit den legendären, aber verblassten Ruhm dieses Weinbauortes in neuem Glanze erstrahlen lassen. Da Roman zudem in den letzten Jahren seinen individuellen Stil konsequent weiter entwickelt hat und in seinen großen Rieslingen präziser denn je zuvor die Finesse und Eleganz seiner Lagen mit Weltruf herausarbeitet, präsentiert er uns und Ihnen mit diesem extrem frischen und tief mineralischen 2006er einen herrlich trockenen, vibrierend rassigen Riesling voll feiner, filigraner Frucht, der seine Herkunft von einem der besten Weißweinterroirs der Welt, den steilen Schieferlagen der Saar, in Referenzqualität widerspiegelt.

Dem goldenen Oktober 2006, einem herrlichen Altweibersommer, verdanken wir die balsamische Konsistenz des Saftes dieser perfekt gereiften kleinen Beeren von bis zu 120 Jahre alten Reben aus allersteilsten Schieferschluchten, so dass sich die-

ser große trockene Riesling noch dichter und komplexer zeigt in der traumhaft vielschichtigen, ungemein mineralisch-brillanten Aromatik als sein schon genialer „kleiner“ Bruder, der Saar-Riesling. Nase und Gaumen werden verückt von einer vibrierenden Mineralität, einer animierenden Frische und einem komplexen Aromenbündel voll Frucht, insbesondere rosa Grapefruit, Minze, reife Zitrusfrüchte, Ananas und Mandarinen; dazu betört eine ungemeine feine Würze und nach längerer Öffnung faszinieren verschwenderische Aromen wie von einer leckeren, selbst gemachten Fruchtcreme aus exotischen Früchten. Obwohl die Zunge von einer seidigen Textur wohligh umhüllt wird, fasziniert dieser harmonisch trockene, ungemeyn tiefe und dichte Wein infolge seiner reifen, sehr bekömmlichen Säure und seiner kristallinen, fast salzig anmutenden Mineralität auch durch seine Transparenz, sein Spiel, seine vibrierende Rasse und seine noble Finesse, die Leichtigkeit des Seins an magischen Abenden traumhaft widerspiegelnd. Phantastische Präzision! Viel Schmelz im ungemein langen, mineralischen Abgang (Salz und Jod, großen Prestigegewächsen des Burgunds gleich!), ein wunderschöner Riesling von den Steillagen der Saar aus traumhaft alten Reben, ein phantastischer Essensbegleiter, der den Maßstab setzt in seiner Preisklasse. Wahnsinnsstoff für's Geld – zweifellos einer der größten Wein-Werte Deutschlands! Bravo, Roman. Zu genießen ab sofort (Dekantieren bitte), Höhepunkt Herbst 2008 bis nach 2014.

906806 Wiltinger Braunfels Riesling 2006

12% Vol. 16,67 €/l 12,50 €

Welch eigenständiger Charakter! Welch nobler Wein in zutiefst mineralischem Gewand! Ein erlesener Riesling von kargen Grau- und Braunschieferböden mit einem fabelhaften Aroma nach rauchig-salzigen Mineralien, Jod, wilden Kräutern und weißem Pfeffer. Jaaa, genau so riecht und schmeckt Schiefer! Nach einigen Minuten im großen Glas entwickelt dieser traumhafte Terroirwein, ein Spiegelbild seines mineralischen Bodens, Anklänge an ganz reife gelbe Früchte mit feinsten Nuancen von Heidelbeere, Süßholz, Veilchen und Lakritz. Dieser faszinierende Duft mündet in einem verführerischen, facettenreichen Spiel, das großen Wein mit langem Nachhall sinnlich erlebbar macht. Niemals zuvor habe ich einen Braunfels getrunken, der in seiner Jugend schon mit einer solch brillanten Qualität begeistert, dabei stilistisch einzigartig, niemals kopierbar! Diese ungemein aromatische, intensiv an Jod erinnernde salzige Mineralität macht den extrem trocken ausgebauten Braunfels Riesling zu einem der besten Essensbegleiter im Portfolio Van Volxems im großartigen Jahrgang 2006! Heute schon ungemein verführerisch (hier erschmeckt man die jahrelange intensive Weinbergsarbeit und die stetigen Verbesserungen auf Van Volxems Terroir ganz deutlich, insbesondere, wenn man vergleicht, wie abweisend sich dieser großartige Saariesling bis zum Jahrgang 2004 in seiner Jugend stets präsentierte), wird sich dieser fabelhafte Riesling über Jahre hinweg positiv entwickeln. Kaum glaubliches Preis-Genussverhältnis!

906506 Scharzhofberger Riesling 2006

12% Vol. 23,33 €/l 17,50 €

Der Wiltinger Scharzhofberg ist eine der legendären, weltberühmten Lagen der Saar. Und dieser fabelhafte, aristokratische, zutiefst mineralische Riesling ist ein Meisterstück handwerklicher Winzerkunst! Hier ist Terroir mit allen Sinnen erlebbar. Denn diese traumhafte Lage, die aus reinem feinstem Blauschiefer besteht, spiegelt sich geradezu archetypisch in diesem filigran-transparenten, ungemein spielerischen Riesling wieder, der in der Nase mit seinen feinen Aromen nach Zitrusfrüchten und geriebenen Orangenschalen begeistert. Auf der Zunge zeigt sich ein mächtiger mineralischer Kern, weich eingebettet jedoch in eine füllige, geschmeidige, cremige Textur. Die verführerisch verspielte Frucht mündet in einem herrlich langen, wiederum tief mineralischen Nachhall und einem ungemein trinkanimierenden Säurespiel, das die Weine der Saar einst weltberühmt machte. Und die berühmteste aller Wiltinger Spitzenlagen demonstriert mit ihrer feingliedrigen Mineralität und ihrer Noblesse in 2006 ihr wahrhaft großes Terroir!

Zu genießen ab sofort (Dekantieren bitte), Höhepunkt 2008 bis nach 2015.

906406 Wiltinger Gottesfuß Riesling 2006

12% Vol. 23,33 €/l 17,50 €

Nur in relativ kleinen Mengen gibt es einen der elegantesten Weine der großartigen Van Volxem Kollektion 2006 aus einer der schönsten und dramatisch steilsten Lagen der Saar von Parzellen, auf denen nicht die uralten Reben des Gottesfuß stehen sondern Neuanpflanzungen aus hochwertigster Selektion. In der Nase dominieren erfrischende Blütenaromen von Orangen, Jasmin und weißen Rosen. Der rote Schieferboden dieser traditionsreichen Saarsteillage besitzt eisenhaltige Anteile, die diesem verspielten Riesling am Gaumen eine verführerische, rotbeerige Frucht und tänzerische Leichtigkeit vermitteln und in einen seidigen, elegant verspielten Abgang münden. Dieser traumhafte Gottesfuß verkörpert eine wunderschöne Leichtigkeit des Seins und kann ab sofort bis 2015 mit großem Vergnügen getrunken werden.

907306 Volz Riesling 2006

12% Vol. 28,00 €/l 21,00 €

Aus einer besonders wertvollen, südwestlich ausgerichteten Spitzenlage, unmittelbar an den Scharzhofberg angrenzend (daher auch in der Preußischen Lagenklassifikation von 1868 in der Klasse der privilegierten Lagen als Grand Cru geführt!), mit skelettreichen Blauschieferböden mit zahlreichen Quarziteinschüben und 60 Jahre alten Reben ausgestattet, stammt dieser feingliedrige, phantastische Riesling, der uns mit einem Feuerwerk aus mineralischer Expressivität und feinsten, fruchtreicher Eleganz betört. Welch ein Triumph des Terroirs! Hat Roman es je besser, präziser herausgearbeitet als in 2006? Vergesst alle Analysen! Kostet! Trinkt! Erfahrt eine Jahrhunderte währende Weinkultur in einem einzigen Schluck! Die Volz-Aromen sind häufig geprägt von Ananas, feinsten schwarzer Johannisbeere, würzigen Kräutern, Minze, Heidelbeeren, einem dezenten Jod-Ton sowie rauchigen Anklängen und Noten von feuchtem Schiefergestein. Auf der Zunge

vibriert eine würzige, fast narkotisierende Mineralität, die süchtig machen kann. Ein – bei aller Opulenz und Dichte – herrliches, saar-/volxemtypisches Spiel und eine faszinierende Frische und auch hier eine Feinheit, Finesse und Filigranität wie nie zuvor. Ein wahrhaft großer, grandioser, lang anhaltender, zutiefst mineralischer, aristokratischer Saariesling mit vornehm-kühlem, enorm langem Abgang. Erhebend wie Händels Messias und der beste Volz aller Zeiten! Ab sofort, Höhepunkt 2008 bis nach 2015.

907606 Scharzhofberger Pergentsknopp Riesling 2006

12% Vol. 37,07 €/l 27,80 €

Welch fabelhafter Riesling, hervorgegangen aus der exzellenten Parzelle Pergentsknopp aus dem steilsten Kernstück mit den ältesten Reben eines der berühmtesten Weißweinterroirs der Welt und vinifiziert in der Obhut eines großartigen Winzers und magischen Künstlers! Roman erzählt begeistert: „Selten zuvor haben wir derart reife, nach Muskatblüte und herrlich exotischen Früchten duftende Trauben in Händen halten dürfen. Es hat sich wiederum gelohnt, lange mit der Ernte zu warten, um diese winzig kleine Menge an aromatisch voll reifen Beerchen zu ernten“. Und wie recht er hat! Welche Vielfalt der Aromen! Konzentriertes Steinobst, hochreife Weinbergspfirsiche, Williamsbirne, exotische Früchte, raffiniert verquickt mit mineralischen Gesteinsnoten, frischem Ingwer, ungemein intensiven Jod-Salz-Anklängen (welche den Hauch einer salzigen, erfrischenden Meeresbrise ins Glas hineinwehen) und frisch gemahlenem weißem Pfeffer. Bereits im betörenden Duft offenbart sich eine Symbiose aus tiefer mineralischer Würze, dichter Cremigkeit und Komplexität der feinsten aller Schieferlagen Van Volxems, die sich im Glas mit Grandezza fortsetzt.

Hier entfaltet sich dieser monumentale Riesling wie ein großer roter Burgunder in seiner ganzen Komplexität und verführerisch seidigen Geschmeidigkeit. Blauer (und ein kleiner Anteil roter) Schiefer prägt seine wahnwitzig dichte, mineralische Struktur, welche die Sinne eines jeden Genießers betört. Roman Niewodniczanski erweist sich als sensibler Interpret eines Terroirs, das er sinnlich erlebbar in Wein überführt hat: Extrem fein und elegant entwickelt dieser Weltklasseriesling nach einigen Monaten der Flaschenreife eine noch cremigere Textur, wird aber niemals seine noble Stilistik und fordernde Tiefgründigkeit verlieren. Ein irrsinnig feiner Aristokrat mit einer großen Länge und Orangenzesten im nicht enden wollenden Abgang, an den man sich noch Tage nach der Verkostung gerührt zurückerinnert. Man muss aber nicht zwangsläufig ehrfürchtig meditierend genießen, denn dieser fabelhafte Wein verfügt über einen ungemein hohen Trink- und Genussfaktor. Dieses Meisterwerk vom in der ganzen Welt berühmtesten Weinberg Deutschlands erfüllt alte Lagenklassifikationen mit neuem Leben! Chapeau! Zu genießen ab sofort (unbedingt Dekantieren), Höhepunkt 2009 bis nach 2025.

907706 Kanzemer Altenberg Alte Reben Riesling 2006

11,5% Vol. 42,67 €/l 32,00 €

Die Geheimnisse der großen Weine der Welt liegen im schöpferischen Zusammenspiel von Boden, Mikroklima und Rebe sowie der Gestaltungskraft und Vision eines begnadeten Winzers. Die ideale Symbiose führt zu einem einzigartigen, authentischen Sinnenerlebnis, das die Singularität des jeweiligen Terroirs widerspiegelt. Dass sich Roman Niewodniczanski und der Altenberg zu Kanzem gefunden und inspiriert haben, ist ein derartiger Glücksfall und nie hat er sich vollkommener manifestiert als in den grandiosen Rieslingen aus alten Reben der Jahrgänge 2005 und 2006! Der Altenberg, die renommierte Spitzenlage der Saar, erhebt sich majestätisch, einer unüberwindbaren Wand gleichend (daher von den Weinbergfrauen auch voller Ehrfurcht ‚Watzmann‘ genannt, in Analogie zu der von Bergsteigern gefürchteten Steilwand des zweithöchsten deutschen Alpengipfels) vor den Augen des staunenden Besuchers, der von Kanzem kommend die Saar überquert. Der schieferduftende Weinberg ist bepflanzt mit uralten Reben hochwertigsten genetischen Materials. Romans lang gehegter Wunsch, in dieser Weltklasselage die besten und ältesten Parzellen zu erwerben, ging erst vor vier Jahren in Erfüllung. Voller Enthusiasmus machte er sich sofort an die alles andere als leichte Aufgabe, den Wingert Zeile für Zeile und Stock für Stock zu restaurieren. Letztlich wurden – in steilstem Gelände – 9.000 Stützpfähle ausgetauscht und der steinige Boden (Grauschiefer mit roten Einschlüssen) mit Humus durchmischt, so dass die Pflanzen behutsam regenerieren konnten – „eine grausame Arbeit“ (Roman).

Das Resultat: Der grandiose Jahrgang 2006 lieferte kerngesunde Trauben mit sagenhaft reifen Kernen, die Roman in Halbfuderfässern bester Provenienz zu einem majestätischen Riesling singulären Charakters vinifizierte. Schwer vorstellbar, dass Sie je Besseres von dieser legendären Saar-Steillage im Glase hatten! Die Nase ist irrsinnig komplex und in der Aromatik terroirbedingt völlig anders als alles, was Sie bisher von den Van Volxem Rieslingen kennen: Papaya, feinste, rauchige Mineralität, Mandarinen, Sandelholz, weißer Pfeffer, vollreife Weinbergspfirsiche, Kirschen, Mirabellen und gar Vanille, die aber nicht vom Holz stammt, sondern ausschließlich vom grandiosen Terroir! Am Gaumen ungemein geschmeidig, opulent, ja monumental und mit jenem cremigen Mundgefühl versehen, das wir von feinsten burgundischen Grand Crus kennen. Zweifellos der Montrachet von der Saar! Das Terroir des kargen Schiefergerölls der dramatisch steilen Schieferwand des Altenbergs und das reife Lesegut des Jahres ergeben einen fast athletisch anmutenden Wein mit unfassbarer Mineralität von perfekter Harmonie, einer Pantherartigen Geschmeidigkeit, einer fabelhaften Frische, aber auch erstmals einer „zärtlich verspielten Leichtigkeit“ (Roman) und damit einen irrsinnigen inneren Spannungsbogen. Dank seines homöopathisch niedrigen Ertrags verfügt der Altenberg 2006 über eine herrlich dezente Extraktsüße, die ihm einen fordernden, nicht enden wollenden langen Abgang verleiht. Welche Vielschichtigkeit und Rasse! Welche Harmonie! Was für ein beeindruckendes, lang anhaltendes, wiederum ungemein salziges Finish – ein wesentliches Signum seines großen Terroirs. Dieser legendäre, ungemein langlebige Wein ist ein feierliches, sinnenbetörendes Animationsprogramm zum kollektiven

Vollrausch in der Luxusklasse. Sollten Sie sich auf gar keinen Fall entgehen lassen! Gehört in jeden großen, ambitionierten Weinkeller! Riesiges Potential, zu genießen ab sofort in großen (!) Burgunderpokalen nach mehrstündigem Aufenthalt in der Karaffe. Höhepunkt sicherlich erst zwischen 2010 (frühestens) bis nach 2030.

907806 Wiltinger Gottesfuß Alte Reben Riesling 2006

11,5% Vol.

42,67 €/l

32,00 €

Dieser extrem steile Prachthang, einem Amphitheater gleichend, mit warmer Thermik von der unmittelbar zu seinem Fuß fließenden Saar verwöhnt, verfügt über extrem skelettreiche Rot- und Blauschieferböden mit hohem Eisengehalt. Die Pflanzdichte (über 11.000 Stöcke pro Hektar!) der bis zu über 120 Jahre alten wurzelechten Reben unterbindet jede Bodenbesonnung und setzt die Pflanzen extremer Konkurrenz aus, weshalb sie ihre Wurzeln tief in die Erde versenken müssen, um wertvolle Nährstoffe zu sichern. Dies ist die Grundlage für diesen phantastischen Riesling und seine sagenhafte Mineralität. Schier ungeheuer war der Arbeitsaufwand in dieser einst renommiertesten Wiltinger Lage, ja, sie war angesehener noch als der Scharzhofberg (!) und ich bin sicher, Roman wird diesem Terroir seinen gebührenden Rang zurückgeben: Tausende von Einzelpfählen mit Wagenladungen von Draht und Nägeln wurden in den Fels geschlagen, Selektionsreben von Hand nachgepflanzt, Tonnen von Pferdemist, Stroh und diversen Komposten eingebracht. Nicht zuletzt wurden die Rebstöcke in mehreren Etappen durch Schnitt ‚tiefer gelegt‘, damit die Wärme des Schieferbodens die Trauben optimal versorgen kann. Das Resultat in 2006: Ein Riesling von göttlicher Herrlichkeit, vinifiziert aus wiederum sehr spät gelesenen goldgelben, geschmacksintensiven Minitrauben. Der Wein verführt im Sommer 2007 bei all meinen Proben durch ein ungeheuer komplexes Bukett mit Aromen von exotischen Früchten und Waldbeeren sowie den verschwenderischen Duft von Rosenblüten, Zimt, Anis und Sauerkirsche. Dieses phantastische, traumhaft dichte Konzentrat vibriert vor salziger Mineralität (auch Noten von rotem Erz) und feinsten Jodanklängen, verwöhnt mit seiner opulenten Frucht und kleidet den Gaumen mit einer cremig-weichen, seidigen Textur aus, der ein dichter, kompakter Kern innewohnt. Hier ist sie wieder, die in den letzten Jahren bereits mehrfach beschriebene innere Paradoxie, die den großen Rieslingen von Van Volxem zueigen ist: Kraft, Konzentration, innere Dichte und Reife werden quasi aufgehoben in einem faszinierend subtilen, leichtfüßigen Spiel. Eine verführerische Finesse und schwebende Transparenz – nie zuvor haben Romans Weine so sehr mit diesen Parametern brilliert! 120 Jahre alte wurzelechte Reben in einer dramatisch schönen und zugleich grausam steilen, von edlem Rotschiefer geschaffenen Lage haben einen Wein zum Schwelgen hervorgebracht, der Zeugnis ablegt von der Wärme eines Goldenen Oktobers. Feuerig-lebendig vermittelt dieser edle Riesling – einem Flamenco-Tanz gleichend – einen Eindruck purer Lebensfreude. Glauben Sie mir bitte, liebe Kunden, dieser grandiose Weltklasseriesling ist infolge der subtilen Weiterentwicklungen in Weinberg und Keller nochmals besser, da finessenreicher und spielerischer, als der von Parker mit 94 Punkten geadelte großartige 2004er.

Der Gottesfuß 2006 ist ein transzendentaler Riesling, ein großer, beseelter Wein, der berührt und dessen Zauber sich niemand wird entziehen können. Genießen Sie diesen göttlichen Trank mit der zutiefst irdischen Mineralität ab sofort. Bitte über mehrere Tage aus der Dekantierkaraffe probieren! Höhepunkt 2009/10 bis nach 2030.

WEINGUT KIRSTEN – KLÜSSERATH MOSEL

Bernhard Kirstens trockene Rieslinge sind von überraschender Fülle und Schmelz für die Mittelmosel: Ungemein dichte Weine, die mühelos neben den besten trockenen Rieslingen südlicherer Gebiete bestehen, deren Klima für diese Kategorie traditionell als besser geeignet gilt.

Seit Jahren kennen und schätzen Sie, unsere werten Kunden, die ungemein preiswerten Weine der sympathischen **Kirstens** aus Klüsserath. Doch was Bernhard und Inge im Jahrgang 2006 auf die Flasche gezaubert haben, ist schlicht fabelhaft und demonstriert die Jahr für Jahr kontinuierlich steigende Qualität der Kirstenschen Weine. Vor einem Jahrzehnt noch sprach kaum jemand in der internationalen wie nationalen Weinszene von Klüsserath. Dann lernte unser junger Winzer im August 1987 in New York eine gewisse Inge von Geldern aus Cuxhaven kennen. Er war Tourist, sie arbeitete in der Stadt. Aus dieser lustvollen Begegnung entstand nicht nur eine Ehe, sondern auch einer der innovativsten Betriebe an der Mittelmosel, quasi eine Keimzelle der Moselwein-Revolution!

Revolution? An der beschaulichen Mosel? Wie das? In seiner wöchentlichen Kolumne in der „Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung“, hat Stuart Pigott die Situation unter dem Titel „Brüder im Herzen“ beschrieben. Wir zitieren in Auszügen: „In keinem anderen deutschen Weinanbaugebiet gibt es eine derartige stilistische Vielfalt bei den Weinen einer einzigen Rebsorte und Geschmacksrichtung. Die Rede ist natürlich vom trockenen Riesling an Mosel, Saar und Ruwer, dessen geschmackliche Bandbreite von extrem leichten Weinen mit fast magersüchtigem Körper und strahlig-spitzer Säure bis zu enorm opulenten, mächtigen Weinen reicht, die den Trinker aus den entgegengesetzten Gründen herausfordern. Aber was ist traditionell? Was ist gebietstypisch? Wie sieht die Zukunft aus? Diese Fragen werden im Gebiet und in der gesamten Weinszene heiß diskutiert... Eine Tendenz zeichnet sich bereits deutlich ab: Die extrem schlanken Weine werden immer sel-

tener (ANMERKUNG Tino Seiwert: „Aber ich werde auch diese grazilen Weine immer innig lieben!“), während die kräftigen, aber nicht übermächtigen Weine schnell an Terrain gewinnen. Viele der bedeutenden neuen Aufsteiger an Mosel, Saar und Ruwer haben sich bewusst genau dieser Stilrichtung gewidmet. **Manche von ihnen sind auch schon dabei, diese Art des Moselweins zu perfektionieren, allen voran das Weingut Kirsten in Klüsserath.** Die trockenen Rieslinge von Inge und Bernhard Kirsten zeigen viel Substanz angesichts des mäßigen natürlichen Alkoholgehalts und wirken wunderbar harmonisch. Sie sind voluminös und dicht, ihre Ausdrucksstärke ist auffällig und selbstbewusst. Jeder der vorwiegend trockenen Rieslinge gibt ein großes Statement ab. Das Extreme – niedrige Erträge, strenge Selektion der Trauben, langer Ausbau mit Spontangärung und daraus resultierende eigenartige Kraft – wird konsequent gesucht, das Spiel wird mit Freude bis zum Äußersten getrieben.“

Stuart Pigott hat die Lage sehr zutreffend analysiert! Das junge, ungemein sympathische, weltoffene Winzerpaar Inge und Bernhard bildet zusammen mit Reinhard Löwenstein (und in moderaterer Form Markus Molitor, der sich mit seinen Weltklasserieslingen vielleicht genau zwischen den Polen Finesse und Dichte bewegt), bei allen Unterschieden, die diese drei Individualisten dann wieder im persönlichen Stil auszeichnen, die Speerspitze einer Bewegung, die unbeeinflusst von historischen Vorbildern einen neuen Moselstil kreiert, der sicherlich polarisiert, der aber frischen Wind in eine traditionsbewusste Region hineinweht und dem Moselriesling viele neue Freunde geschaffen hat; Weißweinliebhaber, die von ihrem gewohnten Geschmacksbild her früher eher Nicht-Rieslingtrinker gewesen sind. Sie, liebe Kunden, können jedenfalls nach Ihrem Gusto im Programm von Pinard de Picard unter allen Weinstilen einer der schönsten und spannendsten Weinanbauregionen der Welt frei wählen.

Übrigens: Wenn man – am Flusslauf der Mosel stehend – einen Blick auf die erstklassigen Weinberge der Kirstens wirft, scheinen diese sich gleichsam in die extrem steilen Schieferhänge von Klüsserath im klimatisch privilegierten Herzen der Mittelmosel einzuschmiegen. Ihr hervorragender Zustand, die bestens kompostierten Böden und liebevoll gepflegten Reben, demonstrieren eindrucksvoll Bernhards Maxime, dass „große Weine draußen im Wingert wachsen“, weshalb er mit extremen Mengenbegrenzungen arbeitet und warum für ihn „das Schlimmste, was ein Winzer machen kann, ist, das Geschenk der Natur mit Füßen zu treten.“ Viel Spaß Ihnen, werte Kunden, mit diesen **fabelhaften Rieslingen neuer Generation!**

913206 Weißburgunder trocken QbA 2006, DV

12% Vol. 10,40 €/l 7,80 €

Dieser herrliche, ungemein erfrischende, elegante und mineralische Weißburgunder demonstriert eindrucksvoll, mit welchem intuitivem Feingefühl die sympathischen Kirstens das herausragende Terroir der Mittelmosel über die hochreifen Trauben in den fertigen Wein transferieren. Die optimalen klimatischen Bedingungen des an der Mittelmosel herausragenden Jahrgangs 2006 sind verantwortlich für die enorme innere Konzentration, die Cremigkeit und Frische sowie die geradezu explosive Frucht (sehr saftig ausgeprägte Birnen- und Apfelnoten, helle Nüsse, Mandeln und etwas Butter) dieses traumhaften Burgunders mit seiner schmelzigen und betörend mineralischen Note. Langer würziger Nachhall! Ein herausragender Essensbegleiter; zu Fisch, zu Schalentieren und zu hellem Fleisch, aber auch solo genossen ein großes Erlebnis! Unter Preis-Genussgesichtspunkten ebenso wie der von der Fachpresse zu Recht so hoch gelobte Gutsriesling in diesem sensationellen Moseljahrgang schlichtweg unschlagbar. „Einer der besten Weißburgunder der Mittelmosel“, Pigott. Referenzcharakter! Zu genießen ab sofort bis 2009.

911106 Riesling Wolkentanz 2006, DV

11% Vol. 9,27 €/l 6,95 €

Beschwingter (Nomen est Omen!), würziger, cremiger, fruchtbetonter (Pfirsich, reife Orange, exotische Anklänge von Ananas, Melone und dezente Noten von Akazienhonig), unwahrscheinlich saftiger Riesling mit viel Dichte und Stoffigkeit am Gaumen. Die erfrischende Säure ist präsent, wird aber durch den Schmelz und die Cremigkeit des Weines perfekt abgerundet. Werte Kunden, Sie werden kaum einen zweiten Moselriesling vergleichbarer Qualität zu ähnlich günstigem Preis erwerben können. Sie müssen diesen herrlichen, „easy going“ Alltagsriesling einmal probiert haben, um zu glauben, welche preis„werte“ Qualitäten im ursprünglichen Wortsinne Sie in Deutschland finden können im Vergleich zu so vielen belanglosen Weißweinen aus aller Welt, etwa den seelenlosen Pinot Grigio, die seit Jahren die Supermärkte überschwemmen. Trinkspaß pur für den unmittelbaren Genuss und einer unser meistverkauften deutschen Weißweine.

913106 Gutsriesling trocken 2006

12% Vol. 10,00 €/l 7,50 €

Der 2006er Gutsriesling trocken von Inge und Bernhard Kirsten zeigt feine Aromen von reifer rosa Grapefruit und Orangenzesten, saftigem Apfel, Mandeln, Akazienblüten und exotische Anklänge von Passionsfrucht und Mango. Angesichts des mäßigen natürlichen Alkoholgehalts von 12 Prozent ungemein trinkanimierend, „ein Meisterwerk an gehobenem Alltagswein“ (Pigott), dessen beliebter Vorgänger von Jancis Robinson in einer großen Degustation der deutschen Rieslinge mit 17,5/20 Punkten bewertet und damit auf eine Stufe mit den größten trockenen Rieslingen Deutschlands gestellt wurde, die ein Vielfaches dieses herrlich leckeren Weines kosten. Wenn mir auch diese Bewertung ein wenig zu euphorisch scheint, so bestätigt sie doch eindrucksvoll die herausragende Qualität dieser beeindruckenden Gaumenfreude mit seiner aufregenden, expressiven, kristallinen Nase und seinem cremigen, feinst balancierten, dichten, pikant rassigen und tief mineralischem Geschmackseindruck auf der Zunge. Ein toller Wein zu fast unverschämt günstigem Preis!

911805 Alte Reben, Riesling Spätlese 2005	13% Vol.	20,67 €/l	15,50 €
911806 Alte Reben, Riesling Spätlese 2006	13,5% Vol.	21,26 €/l	15,95 €

Aus einem erst vor ein paar Jahren erworbenen, nur 1/2 Hektar großen „Paradewingert“ (alte, ertragsarme Reben mit sehr kleinbeerigen, traumhaft aromatischen Trauben) in der Klüsserather Bruderschaft kommt dieser expressive, komplexe, trockene schmeckende Spitzenriesling. In der Nase eine komplexe Aromatik, nobel und herrlich feinduftig, im Mund dann stoffig, enorm füllig (als würde man in einen hochreifen Pfirsich beißen), harmonisch, feinst ausbalanciert von der Zungenspitze bis zum betörenden Abgang, grandiose Frucht, verwoben mit tiefgründiger Mineralität. Seine Länge, die innere Dichte, die hochfeine Mineralität und die ungewöhnlich aromatische Konzentration machen diese großartige Spätlese zu einem eindrucksvollen Weinerlebnis. Welch cremiger Extrakt, welche Filigranität, wiederum mein Lieblingswein der Kirstens in ihrem herausragend gelungenen Jahrgang.

Stuart Pigott ist ebenfalls begeistert. In seinem Standardwerk „Wein spricht Deutsch“ urteilt er: „Mit jeder Qualitätsstufe steigt die Geschmackskonzentration erheblich, unter den trockenen Mittelmosel-Rieslingen ist der Alte Reben diesbezüglich unübertroffen. Die Säure immer präsent und stützt den recht substanzialen Körper des Weins, ist aber nie pointiert oder vordergründig. Die Aromatik erinnert stark an vollreife gelbe Pfirsiche, Mandarine und Ananas. Ein schönes Beispiel für die Mosel-Zukunft.“

913005 Rieslingsekt brut 2005	12% Vol.	15,33 €/l	11,50 €
--------------------------------------	----------	-----------	----------------

Bernhard Kirsten hat frisch degorgiert und so können wir endlich wieder seinen traumhaft mineralischen Rieslingsekt anbieten, der unter den perlenden Schaumweinen deutscher Provenienz eine Ausnahmestellung einnimmt, und das zu einem mehr als sympathischen Preis! Obwohl dieser Jahrgangssekt wegen des langen Hefelagers von seiner Stilistik her eher dichter und fülliger gewirkt ist als dies normalerweise säurebetontere, schlankere Rieslinge zu sein pflegen, brilliert er durch seine schöne Frische und sein feines Perlenspiel und kommt auch nicht breit daher wie ach so viele belanglose Champagner. Das Aromenspiel ist sehr komplex, es dominieren am Gaumen exotische Früchte und der Abgang ist bemerkenswert lang. Der Preis ist angesichts der gebotenen Ausnahmegüte sensationell günstig. Doch überzeugen Sie sich selbst, ein Vergleich wird für Sie sehr lohnend sein!

Stuart Pigott urteilt: „Nicht weniger revolutionär (als die Weißweine) fallen Kirstens Sekte aus, die zu ähnlich freundlichen Preisen wie die trockenen Rieslinge angeboten werden, mit denen sie auch geschmacklich eng verwandt sind. Welch wunderbarer Schmelz!“

WEINGUT REINHOLD HAART – PIESPORT

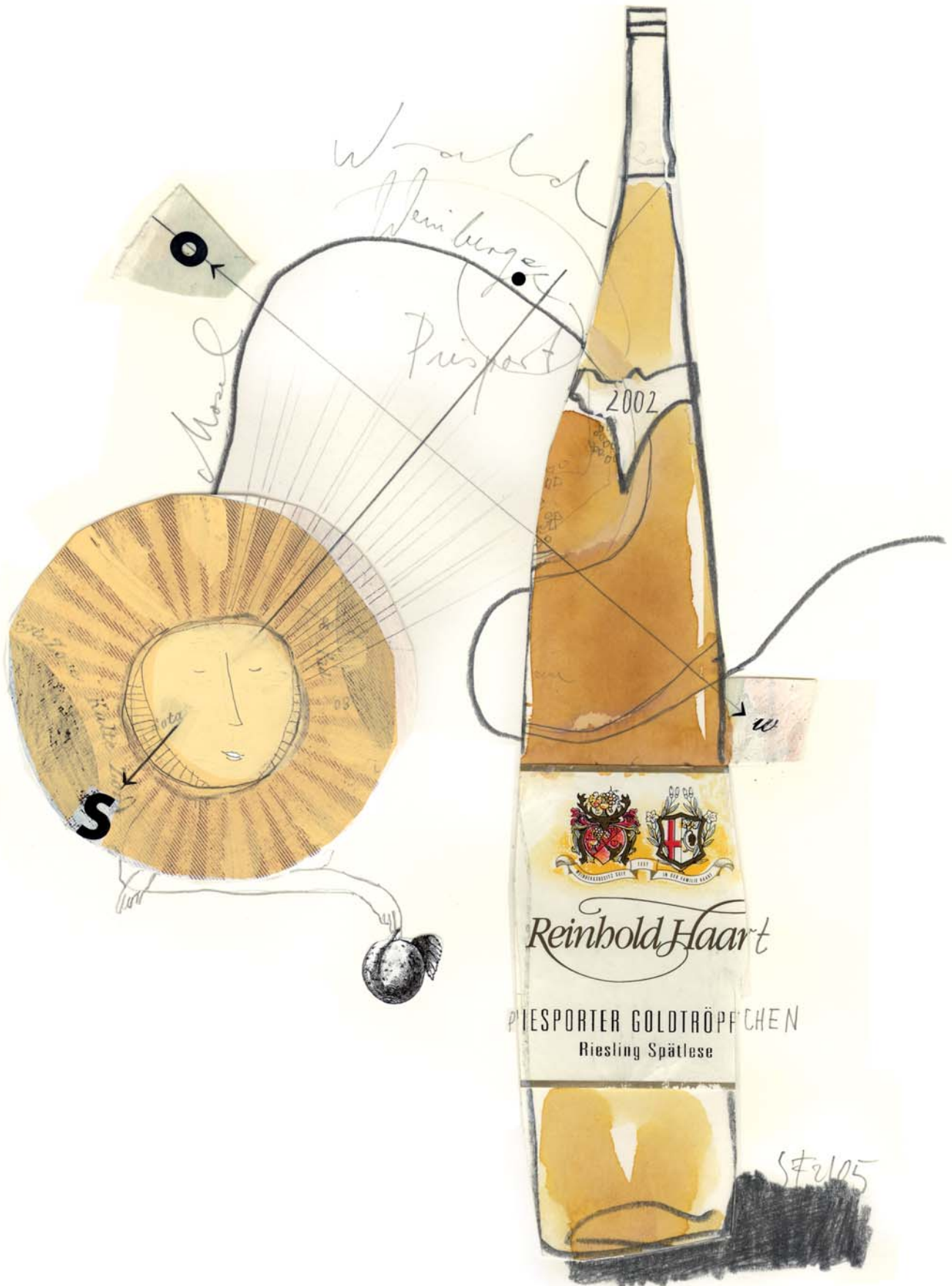
Gault Millau 2007: „Unser Winzer des Jahres: Theo Haart.

Der Piesporter zählt zu den eher Stillen im Land. Auch seine sublimen Rieslinge schlagen zunächst leise Töne an – bevor sie zu unvergleichlichen Kunstwerken aufblühen. Große Klasse!“

Die Familie Haart betreibt als die älteste Winzerdynastie im Piesporter Moselbogen, der sich exakt nach Süden hin öffnet, bereits seit Jahrhunderten (erstmalige urkundliche Erwähnung 1337) qualitativen Weinbau. Unter Kennern gilt die Lage Piesporter Goldtröpfchen als eines der herausragenden Terroirs der Mosel, da sie von allen Lagen die überschwänglichsten Aromen hervorbringt und in jeder Blindprobe durch ihre typische Aromatik leicht identifiziert werden kann. Sie umfasst die untere Hälfte des beeindruckenden, nach Süden ausgerichteten steilen Hanges, der wie ein großartiges natürliches Amphitheater antiken Ausmaßes geformt ist und auch die letzten Strahlen der untergehenden Abendsonne wie ein riesiger Brennspiegel einfängt. Die Sonne heizt so ungehindert den Schiefer auf, wobei die Wasserfläche die Strahlen zusätzlich in die steilen Lagen reflektiert. In diesem besonders warmen, einzigartigen Mikroklima entwickeln die Weine eine für die Mosel rare Fülle und Saftigkeit sowie eine betörende Fruchtaromatik. Der Schiefer ist bereits seit Äonen zu tiefgründiger Feinerde mutiert mit hoher Wasserhaltekapazität, welche die Regenschauer lokaler Gewitter wie ein Schwamm aufsaugt, so dass selbst in heißen Jahrgängen kein Trockenstress auftritt. Die lockerbeerigen Trauben liefern mit beeindruckender Konstanz ein kerngesundes Lesegut mit hohen Mostgewichten, die feinst ausbalancierte Weine ergeben.

So brilliert dieser sympathische Winzer, einer der ganz Stillen im Lande, der aber um so beredter stets die fabelhafte Qualität seiner filigranen Rieslinge im Glase sprechen lässt, Jahrgang für Jahrgang mit sensationell schönen Kollektionen – es scheint, stets „besser noch als die Vorgängerjahre“ (Gerhard Eichelmann, „Deutsche Weine“) – welche „perfekt die dichte, reife Frucht mit finessenreicher Säure in Einklang bringen“ (Gault Millau).

Diese sich stetig steigenden Qualitäten hängen sicherlich auch zusammen mit den immer älter werdenden Rebstöcken nach der Flurbereinigung Mitte der 80er Jahre und der Klimaveränderung, von der insbesondere die nördlich gelegenen deutschen Weinanbauggebiete profitieren. Doch Theo Haart produziert bereits unstrittig seit Ende der 80er Jahre auf dem alten Familiengut in unglaublich konstanter Weise erstklassige Weine, die dem einzigartigen Terroir von Piesport ihren schönsten



Ausdruck verleihen. Dabei manipuliert er seine in der Jugend oftmals verschlossenen Weine in keinsten Weise, arbeitet vielmehr äußerst schonend und so sorgfältig wie nur irgend möglich in Weinberg und Keller und legt besonderen Wert auf ein großes Entwicklungspotential seiner genialen Rieslinge.

So kommen seine besten frucht- und edelsüßen Weine selbst aus seinen Anfangsjahren jetzt erst in ihr optimales Alter und werden sich weitere 10 Jahre lang anmutig entwickeln! Das Potential der fruchtsüßen Mosel-Spät- und Auslesen ist legendär und Theo Haart weiß es mit sensibler Hand meisterlich zu nutzen. Dennoch ist der relativ tiefgründige Ton-Schieferboden des Goldtröpfchens auch für die Produktion erstklassiger trockener Rieslinge geeignet, die Theo Haart ebenfalls eindrucksvoll gelingen. Doch unter Kennern ist unstrittig: Die weltweit einzigartigen Vorzüge der großen Moselrieslinge offenbaren sich auch bei Theo am eindrucksvollsten in den traumhaft schönen Gewächsen mit natürlicher Restsüße, bei ihrem fein ziselierten Spiel von fruchtiger Süße und mineralischer Säure, die diesen Weinen insbesondere im angelsächsischen Raum, in den USA und Japan ein geradezu charismatisches Ansehen verleihen. Dabei sind all diese Moselrieslinge, von wenigen Prestigegewächsen abgesehen, noch immer mit einem phantastischen Preis-Genussverhältnis ausgestattet, ja, es sind mit die – gemessen an ihrer großartigen Qualität – unterbezahltesten Weine der Welt!

Und kein Winzer kann diese These mit seinen Weinen eindrucksvoller belegen als Theo Haart, der, mittlerweile tatkräftig unterstützt von seinem nicht minder fachlich versierten Sohn Johannes (mir scheint, dass zurzeit in der deutschen Winzerelite mehrfach überaus gut funktionierende Tandembildungen den Qualitätsschüben sehr dienlich sind!) in einer schier unglaublichen Abfolge an traumhaft schönen Jahrgängen seit 2001 die schönsten Rieslinge seiner Laufbahn produzierte, **Weine von atemberaubender Rasse und makelloser Schönheit**, die dicht und filigran zugleich wirken, wie immer sehr langsam vergoren, ohne Einsatz von Reinzuchthefen, da er aus Prinzip ausschließlich mit weineigenen Hefen spontan vergärt. Theo Haarts emotionale Rieslinge, die auch zu meinen ganz persönlichen Lieblingsweinen zählen, vermögen wie vielleicht kein zweiter an der Mittelmosel (Markus Molitor einmal ausgenommen) innere Kraft und Dichte mit der sprichwörtlichen moselanischen Finesse und Eleganz zu verbinden: **Tradition und Moderne, Lagencharakter und Trinkvergnügen harmonisch Hand in Hand!**

Mit den grandiosen Kollektionen seiner traumhaften Jahrgänge 2001 bis 2006 hat Theo Haart sich seinen endgültigen Aufstieg in den Olymp deutscher Weltklassewinzer redlich verdient! Und die Ehrung als **Winzer des Jahres** im Gault Millau 2007 trifft nicht nur einen **fachlich herausragenden, sondern auch menschlich ungemein sympathischen Ausnahmewinzer. Ein Weltstar ohne jegliche Allüren!**

918506 Haart to Heart, Riesling QbA 2006, DV

11,5% Vol. 13,27 €/l 9,95 €

Theo Haarts QbA, im traditionellen Fuderfass ausgebaut und lange auf der Hefe gereift, schmeckt weit anspruchsvoller, als sein vorbildlich günstiger Preis vermuten lässt. In der Nase ein saftiger Duft nach reifen Früchten, wie Pfirsich, Mirabelle, kandierte Zitrusfrüchte, weiße Blüten und Honig. Am Gaumen ebenso saftig wie in der Nase präsentiert er sich mit einem vergnüglichen Schmelz, einer feinen Restsüße und mineralischen Noten auf der Zunge. Hier zeigt sich unbeschwerter Weingenuss in seiner schönsten Form; der ideale Mosel-Riesling für das tägliche Weinvergnügen, bei dem es bestimmt nicht bei einem Glas bleiben wird. Stuart Pigott, einer der kenntnisreichsten Weinjournalisten in Bezug auf deutsche Rieslinge, feiert diesen leckeren „harmonisch“ trockenen Trinkspaß in der FAS als „geradlinigen, sanften, sehr lebendigen und feinfruchtigen Riesling, der zudem ein hervorragender Begleiter asiatischer Gerichte“ sei. Und wir finden, er bereitet mit seinen moderaten 11,5% Alkohol genau so viel Trinkvergnügen wie beispielsweise einer unserer und Ihrer Lieblingsweine, nämlich Van Volxems legendärer Saar-Riesling. Zu genießen ab sofort bis 2009.

918206 Piesporter Goldtröpfchen, Riesling Kabinett 1. Lage 2006

9% Vol. 22,53 €/l 16,90 €

Der traumhaft verspielte 2006er schließt mit seiner phantastischen Qualität nahtlos an den legendären 2005er Jahrgang an, den ich seinerseits zum schönsten Kabinett des Jahres gekürt habe und den Sie, werte Kunden, uns förmlich aus den Händen rissen. Aus der weltberühmten, extrem steilen Traumlage Goldtröpfchen kommen die Trauben für diesen mineralischen, verspielten, zart gewobenen, delikaten, klassischen Kabinett – ein Riesling zum Niederknien schön! Das Idealbild gar eines tänzerischen, verspielten moselanischen Rieslings, der zu einem der drei/vier besten Kabinette in der glanzvollen Geschichte des Weinguts zählt! In der Nase eine faszinierende Mineralität, verwoben mit Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten, Weinbergspfirsich und einem Hauch von hellen Beeren. Am Gaumen eine elegante und saftige Süße in Verbindung mit einer kühl anmutenden Mineralität und einer vibrierenden Säure: Welch unnachahmliche Brillanz auf der Zunge, welche Leichtigkeit des Seins, welch betörendes Spiel! Solch einen filigranen Kabinett habe ich in diesem großen Jahrgang der Mittelmosel kein zweites Mal irgendwo genießen können. Kategorie absoluter Lieblingswein! Dieser fein ziselierte Riesling demonstriert auf einmalige Art und Weise, warum ein Kabinett für viele Liebhaber den klassischen Moselwein par excellence darstellt, nicht zuletzt wegen seiner Leichtigkeit im Alkohol (knapp 9%), die ihn zu einem wunderbaren Zech-, Aperitif- und Terrassenwein werden lässt, aber auch zum idealen Begleiter für Speisen, wie Terrine vom Geflügel mit glasierten Apfelspalten, Kürbiscremesüppchen mit gebratener Jakobsmuschel oder gegrillte Dorade auf Glasnudelsalat. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2009 bis mindestens 2015.

915206 Piesporter Goldtröpfchen, Riesling Spätlese 1. Lage 2006 8,5% Vol. 26,53 €/l **19,90 €**

9152306 Piesporter Goldtröpfchen, Riesling Spätlese 1. Lage 2006 (0,375l) 8,5% Vol. 29,87 €/l **11,20 €**

Die Nachfrage nach der Spätlese Goldtröpfchen 2005, seit Jahren immer unter den schönsten des Landes und in 05 vom Gault Millau mit 96 Punkten endlich auch als die beste Deutschlands gefeiert, sprengte alles bisher da Gewesene. Im Handumdrehen waren wir ausverkauft! Und endlich können wir Ihnen den absolut gleichwertigen Nachfolger anbieten: 2006 an der Mittelmosel ist schlicht von fabelhafter Güte! Welch traumhaft schöne Spätlese, die mich magisch in ihren Bann gezogen hat. In ihrer Stilistik trägt sie die vermeintlichen Paradoxien der großen Weine der Welt in sich: Kraft und Muskeln, die mächtige Konzentration und die enorme innere Dichte, sie werden quasi aufgehoben in ihrem faszinierend subtilen Spiel und einer brillanten Leichtigkeit und Finesse, die diesen fein balancierten, harmonischen Weltklassewein von der Zungenspitze bis zum gewaltigen Abgang kohärent durchziehen. Tiefer, sehr komplexer, ungemein vielschichtiger, mineralisch-würziger Duft nach hochreifen Zitrusfrüchten, Mirabellen und Pfirsichen, in Verbindung mit ausgeprägten exotischen Fruchtnoten wie Mango, Papaya und Litschi. Hinzu kommt ein Hauch von Holunderblüte und Lavendel.

Sehr fest gewirkt im Mund mit ungemein viel Extrakt (mehr noch als in 2005!), klar und kühl, total faszinierende, tiefe Mineralität, rassige, erfrischende Säure, tolle Finesse, unübertreffliche innere Balance und ein großartiger mineralischer Abgang: Schiefer aufgelöst in kristallklarem Wasser! Diese noble, aristokratische Spätlese kann als Inkarnation flüssig gewordener Mineralien gelten mit einem feinst ziselierten glockenklaren Spiel. Referenzqualität!

Eine persönliche Anmerkung: Große Weine sind wie geniale Musikkompositionen; sie vermögen Emotionen auszulösen und Sehnsüchte hervorzurufen, die man kaum in Worte fassen mag. Manchmal kaufe ich Weine ein, die ich nur ganz schwer weiter veräußern kann, da der Verkauf viel Herzblut kostet. So hoffe ich denn auch, dass diese Spätlese in gute Hände gelangen möge, nicht als Spekulationsobjekt taugt, stattdessen diejenigen glücklich macht, die sie jemals genießen dürfen. Eine neue Legende ist geboren!

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2010 bis mindestens 2025.

918706 Piesporter Goldtröpfchen, Riesling Spätlese Goldkapsel 1. Lage 2006 9% Vol. 36,00 €/l **27,00 €**

Schwer vorstellbar, dass es zur Spätlese 1. Lage noch eine Steigerung gibt. Die Goldkapsel schafft es! Welch Pfauenrad der Aromen! Rote Rosen blühen. Welch laserartig fokussierte Mineralität. Am Gaumen die Traumpaarung Kraft und Finesse. Welche Sinneswonne! Die Essenz einer der größten Rieslinglagen der Welt. Tanze Goldtröpfchen, tanze!

915406 Piesporter Goldtröpfchen, Riesling Auslese 1. Lage 2006 8% Vol. 42,67 €/l **32,00 €**

Unglaublich mineralisch, fast rauchig schwebt der Duft des Schiefers über dem Glase. Mit etwas Sauerstoffkontakt öffnen sich feine Noten von Birnen, Äpfeln und reifem Pfirsich in Verbindung mit exotischen Nuancen wie Ananas und Mango, leise untermalt von dezenten Blütenhonig-, Mandel- und Krokantnoten. Explosionsartig breitet sich am Gaumen eine saftige Fruchtfülle aus in Kombination mit einer bestechenden Mineralität und einer geschliffenen und zugleich verspielten Säure! Elegant und ungemein finessenreich, DER Gegenpol so vieler dicker, fetter Auslesen, die mir überhaupt nicht munden wollen. Ungemein trinkanimierend, von „sensibler“, vibrierender Feinheit und ausgesprochen nachhaltig.

Ein terroirgeprägter Weltklasseriesling mit einer mineralischen Extravaganz und unnachahmlichem Charakter, der emotional tief berührt und daher meine unbedingte Empfehlung! Zurzeit noch etwas verschlossen, aber ein Rieslingmonument erster Güte mit einer perfekten Harmonie, das zwischen 2010 und 2030 mit zum Besten gehören wird, was die Mittelmosel an Auslesen hervorbringen kann!

915806 Wintricher Ohligsberg, Riesling Auslese 1. Lage 2006 9% Vol. 39,87 €/l **29,90 €**

Tiefe, mineralische, extrem ausgeprägte Duftaromen, faszinierend die zart süßlichen Noten von Pfirsich, Limetten, Ananas, Grapefruit und Aprikose in Verbindung mit kraftvollen, tiefgründigen Schiefernoten. Welch liebreizender Duft, kristallklar und filigran. Am Gaumen sehr saftige, fest gewirkte, reife Frucht mit intensiver, feingliedriger mineralischer Würze. Die fein ziselierte Säure und die noble Süße ergeben eine perfekte Balance, extrem dicht und nachhaltig, sehr klar und harmonisch, Schliff und subtiles Spiel, aber auch Fülle, Kraft und Cremigkeit, enormer Schmelz, ausgezeichnete Struktur, tiefgründig, extraktreich und sehr langes, ausdrucksstarkes, schier unglaublich mineralisches Finale. Ein phantastischer, aristokratischer Rieslinggigant mit knapp 9 % Alkohol – gewonnen aus einer Traube pro Trieb!

Nirgendwo auf der gesamten Welt gibt es noch einmal solch geniale Parameter in einem großen Wein! Der lange Zeit in Vergessenheit geratene Ohligsberg (in alten Preislisten aus dem Jahr 1857 wird er allerdings als einer der teuersten Weine der Mosel ausgewiesen), eine extreme Steillage, unmittelbar am Wasser beginnend, erlebt eine glänzende Renaissance, wiederum Kategorie persönlicher Lieblingswein!

918606 Piesporter Goldtröpfchen, Riesling Auslese Goldkapsel 1. Lage 2006 8,5% Vol. 73,33 €/l **55,00 €**

Eine ölige kompakte Süße strömt aus dem Glase. Ein intensiver Duft von kandierten Zitrusfrüchten, exotischen Noten wie Ananas und Mango sowie getrocknete Feigen, Zimt und helle Schokolade betört alle Sinne. Am Gaumen feinste Würze und eine cremige Süße in Verbindung mit einer präsenten und klar strukturierten Säure. Ein terroirgeprägter Weltklasseriesling

mit einer barocken Extravaganz, der die mineralische Struktur den unnachahmlichen Rieslingcharakter verleiht. Noch verschlossen und auf leisen Pfoten daherkommend, aber ein Rieslingmonument erster Güte, zu genießen zwischen 2012 und 2030. Ein ganz großer, souveräner Riesling, ein emotional berührender Gruß aus einer der schönsten und besten Weinlagen der Welt, der unter die Haut geht!

915201 Piesporter Goldtröpfchen, Riesling Spätlese 2001 8% Vol. 39,87 €/l **29,90 €**

Theo Haart hält in fast jedem Jahrgang einen ganz großen Wein (leider zumeist in eher homöopathischen Dosen) zurück, um ihn erst dann zu präsentieren, wenn er seine erste Trinkreife erlangt. Wurde schon die „normale“ Spätlese vom Gault Millau zu den 10 besten Spätlesen des Jahres 2001 in ganz Deutschland gezählt, so scheint dieser Tanz der Elfen unübertrefflich. Eine Weltklasse-Spätlese, die ihre erste Genussreife erreicht hat und wohl bis 2030 die wenigen Glücklichen becirchen wird, die diese Pretiose in ihrem Keller hüten dürfen!

2003 war an der Mosel ein in jeder Hinsicht außergewöhnliches Jahr, ein Naturereignis, nur vergleichbar mit dem legendären 1959er. Theo Haart hat für uns seine Schatzschatulle geöffnet. Herzlichen Dank dafür!

915203 Piesporter Goldtröpfchen, Riesling Spätlese 1. Lage 2003 7,5% Vol. 28,00 €/l **21,00 €**

915403 Piesporter Goldtröpfchen, Riesling Auslese 1. Lage 2003 7,5% Vol. 42,66 €/l **32,00 €**
Ewiges Potential!

WEINGUT MARKUS MOLITOR BERNKASTEL-WEHLEN MOSEL

Markus Molitor vinifiziert in 2006 die besten Rieslinge in der glanzvollen Weingutsgeschichte!

Markus Molitor, der das traditionsreiche Familienweingut an der Mittelmosel nun in der 8. Generation führt, wird bereits seit seinem sagenhaften 97er Jahrgang, der dem Weingut vom Gault Millau die Auszeichnung „Aufsteiger des Jahres in Deutschland“ erbrachte, zur kleinen Elite deutscher Weltklassewinzer gezählt. Der sympathische Winzer verfügt über mehr als zwanzig erstklassige Einzellagen (aus denen er jährlich ca. 60 (!) verschiedene Weine vinifiziert) mit unterschiedlichen Bodenzusammensetzungen und Kleinklimata und somit über genügend Spielraum, den man zur Erzeugung hochkarätiger trockener und edelsüßer Gewächse auf absolutem Weltklasseniveau braucht. Vom trockenen, „einfachen“ Gutsriesling bis hin zu den grandiosen edelsüßen Raritäten kann man ALLE seine zutiefst mineralischen Weine bedenkenlos empfehlen, die sich stets durch eine reife Frucht, eine fabelhafte Dichte verbunden mit einem tänzerischen Spiel (Markus gelingt wie kaum einem zweiten Winzer dieser traumhafte Spagat zwischen barocker Fülle und einzigartiger Finesse), einen ausgeprägten Terroircharakter und eine für die Mosel so typische traumhafte Säure auszeichnen. Noch beeindruckender als das prächtige Haus Klosterberg, in welchem die unterirdischen Kellieranlagen untergebracht sind und das man schon von der Mosel, von der Zeltinger Brücke aus, hoch über dem Tale thronend erblicken kann, wirken die großartigen, halsbrecherisch steilen Parzellen inmitten der besten Mittelmosellagen. Diese fangen wie Brennspiegel auch die kleinsten Sonnenstrahlen ein und befinden sich in einem derart gepflegten Zustand, dass für jeden Weinfreund mit geschultem Blick auf Anrieb erkennbar ist, dass die großartige Qualität der Molitorschen Weine in den Weinbergen entsteht und nicht die Folge ist von irgendwelchen kellertechnischen „Verbesserungen“. Für Markus ist dabei elementar wichtig: „Je kleiner die Beeren sind, desto besser das Verhältnis von Aroma- und anderen Inhaltsstoffen in der Schale zum Saft und je luftiger die Beeren hängen, desto geringer die Gefahr, dass Fäulnis sich breitmacht oder Krankheiten ausbrechen“.

Markus erntet, wie alle großen Winzer an der Mosel, sehr spät, bis weit in den Monat November hinein. Manchmal verzögert er die Ernte sogar bis in den Dezember. Nach dieser ausgesprochen späten und selektiven Lese (10-12 Selektionsgänge von Oktober bis Dezember) werden die Beeren mit Hilfe kleiner Traubenbehälter möglichst unzerquetscht in die großen unterirdischen, in die Felsen geschlagenen, Sommer wie Winter ideal temperierten Kellieranlagen transportiert, gemahlen und dann möglichst schonend gekeltert. Der durch reine Sedimentation geklärte Most gärt anschließend unter ausschließlicher Verwendung von weineigenen Hefen in den alten Gewölbekellern unter natürlich kühlen Bedingungen, teils im Stahltank, teils im traditionellen Holzfass. Denn Markus ist der festen Überzeugung, dass alle großen Weine (wenigstens für eine gewisse Zeit) im Holzfass gelegen haben sollten. Nach Abschluss der Gärung gönnt er seinen Weinen ein relativ langes Lager auf der Feinhefe, wie das früher an der Mosel Tradition war, bevor sie leicht filtriert abgefüllt werden, damit der Wein sich eine große Frische und eine lange Lebensdauer in der Flasche bewahren kann.

Was Markus Molitor besonders auszeichnet: Sein Sortiment fällt regelmäßig so homogen gut aus wie bei kaum einem anderen Moselwinzer. So vergibt Eichelmann („Deutschlands Weine 2007“) dem Weingut 5 Sterne und urteilt begeistert: „Markus Molitor wird immer besser. Waren die 2004er schon von erstaunlicher Brillanz, wirken die 2005er noch eindrucksvoller“! Recht hat der Kerl. Aber 2006 hat sich Markus definitiv selbst übertroffen: Eine sensationelle Kollektion wie aus einem Guss! Mit großer Freude präsentieren wir Ihnen daher heute unsere Selektion aus dem großartigen Jahrgang 2006 in einer Qualitätsliga, die auch Weltklassewinzern sehr selten in ihrer Laufbahn gelingen! **Diese höchst animierenden Rieslinge voll innerer Harmonie sind wahrlich eine traumhafte Vermählung zwischen moselanischer Tradition und Moderne und Schluck für Schluck eine vinologische Liebeserklärung an die besten und steilsten Rieslinglagen der Welt!**

P.S.: Immer wieder, wenn ich in einem guten Restaurant trockene, feinherbe oder auch fruchtsüße Molitor-Rieslinge finde, die bereits ein paar Jahre der Flaschenreife hinter sich haben, ordere ich diese mit großer Vorfreude und bin jedes Mal begeistert: Diese fabelhaften, tänzerisch-schwebenden, feinsinnigen, ungemein dichten und traumhaft mineralischen Rieslinge schmecken solo getrunken hervorragend und sind schlichtweg geniale Essensbegleiter. Ganz wenige trockene Rieslinge nur präsentieren sich nach Jahren der Flaschenreife so knackig frisch und glockenklar mineralisch wie die Weltklassegewächse von Markus Molitor!

917606 Molitor „M“, trocken 2006

12,5% Vol. 7,87 €/l 5,90 €

Frisch, leicht, feinfruchtig (Aromen nach frischen Äpfeln, Limonen und Minze), aber mit der Mineralität und Ausgewogenheit, die das Können eines Spitzenwinzers demonstriert! Klasse Qualität zu provokant günstigem Preis!

914106 Gutsriesling trocken QbA, 2006

12% Vol. 11,93 €/l 8,95 €

Ein Traum eines Gutsrieslings, der in einem hellen Strohgelb mit deutlich grünen Reflexen ins Glas läuft. In der Nase präsentiert er sich sehr frisch mit Aromen von grünem Apfel, reifen Zitrusfrüchten wie Limone und Orange und zarten exotischen Anklängen von Ananas. Am Gaumen entfalten sich die Aromen der Zitrusfrüchte noch stärker, in Verbindung mit einer anregenden und vibrierenden Säure, die durch die Cremigkeit des Fruchtschmelzes perfekt eingebettet ist. Toller Apéritifwein oder Begleiter von leichter Küche, wie Zander-Lachscarpaccio mit Limonen-Olivenöl-Vinaigrette oder Krustentiermousse mit Ananaschutney. Zu genießen ab sofort 2010.

917706 Wehlener Klosterberg, Riesling Kabinett trocken 2006

12% Vol. 14,60 €/l 10,95 €

Was für ein feiner trockener Kabinettwein, in 2006 ohne Konkurrenz an der Mosel! In der Farbe präsentiert sich dieser Tänzer in einem hellen Goldgelb mit zarten grünen Reflexen. Frisch geöffnet steigen zunächst rauchig-mineralische Noten in die Nase. Mit etwas Sauerstoffkontakt kommen reife gelbe Äpfel, Weinbergspfirsich, Orangenzesten und Honigmelone hinzu. Am Gaumen bei aller Verspieltheit sehr cremig (Diesen Stil macht Markus so schnell niemand nach) mit saftiger Fruchtfülle (besonders die gelben Äpfel faszinieren wieder), anregender Mineralität und pikanter Würze. Welch phantastisch reife- und geschliffene Säurestruktur. Toller Wein, ein universeller Essenbegleiter zur leichten Geflügelterrinen mit glasiertem Weinbergspfirsich, geräucherte Garnelen mit Feldsalat und Honigvinaigrette oder pochiertem Saibling mit Safransoße. Zu genießen ab sofort bis 2010.

914305 Zeltinger Sonnenuhr, Riesling Spätlese trocken 2005

12,5% Vol. 20,67 €/l 15,50 €

Diese fabelhafte Spätlese stammt aus der weltberühmten Zeltinger Sonnenuhr, wo auf 4,5 Hektar uralte wurzelechte Reben wachsen, die diesen legendären Riesling gebieren. In der Nase eine enorm eindringliche Frucht: Welch rassisger, mineralischer und feinwürziger Duft nach Weinbergspfirsichen, Aprikosen und Steinobst, zart unterlegt mit Nuancen feinsten Kräuterwürze! Im Mund eine glasklare, feinsaftige, sehr reife und dennoch herrlich schlank daher kommende Frucht, straff gewirkt, komplex und filigran. Feingliedrige Säure, sehr präsent mineralisches Rückgrat. Noch sehr jugendlich, dennoch bereits harmonisch mit einem reintönigen, lang anhaltenden, wiederum zutiefst mineralischen Nachhall: Ein wunderschöner, ein idealtypischer trockener Riesling, der das große Terroir der Mittelmosel geradezu eins zu eins in die Flasche übersetzt. Völlig zu Recht urteilt der Gault Millau 2007, dass Molitors „mineralischste Weine aus der Zeltinger Sonnenuhr stammen“ und von herausragender Qualität sind, da sie den „Lagencharakter auf das Feinste zur Geltung bringen. Molitor beweist dabei, dass die mineralische Tiefe seiner Weine keineswegs auf Kosten der Eleganz geht“. **Und für mich persönlich ist dieser Referenzriesling die schönste trockene Spätlese der Mittelmosel im Jahrhundertjahrgang 2005. Phantastisch günstiger Preis und meine besondere Empfehlung!** Zu genießen ab sofort bis nach 2014.

926206 Zeltinger Sonnenuhr, Riesling Auslese* 2006**

13,5% Vol. 47,87 €/l 35,90 €

Diese harmonisch trocken schmeckende Auslese*** ist von genialer Güte. Unvergleich in Stilistik und Charakter. Unvergleichlich in seiner inneren Harmonie und Balance. Unvergleich in seinem kaleidoskopartigen Aromenspektrum, angefangen beim saftigen Pfirsich, über den vielfältigen Duft einer Blumenwiese im Sommer bis hin zu betörenden Cassis-Aromen! Ein Weltklasseriesling, natürlich nicht billig, aber trotzdem unfassbar preis„wert“! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2010 bis nach 2025.



- 916606 Wehlener Klosterberg, Riesling Spätlese feinherb 2006** 11% Vol. 22,53 €/l **16,90 €**
 Feinwürzige Schiefer Nase, dazu betörende fruchtige Aromen, Litschi und weißer Pfirsich; klar, kraftvoll, dicht, opulent fast am Gaumen, dann aber wird diese Konzentration quasi aufgehoben in einem traumhaft tänzerischen, hoch eleganten Spiel. Dazu begeistert eine pikante mineralische Note und eine perfekt eingebundene, lebendige Säure, feinste Balance, seidiges Finale, ungemein lang anhaltend. Vom Gault Millau wie von Gerhard Eichmann wurden schon viele feinherbe Rieslinge Molitors in den vergangenen Jahren zu den besten Deutschlands gewählt, doch in 2006 hat sich Markus schlicht selbst übertrifft. Dieser geniale Stoff ist für meinen persönlichen Geschmack schlicht die beste feinherbe Spätlese Deutschlands in 2006! Ein Rieslingdiamant aus Samt und Seide! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2009 bis 2015.
- 914706 Zeltinger Sonnenuhr, Riesling Spätlese 2006** 7,5% Vol. 22,00 €/l **16,50 €**
 Von diesem Klassiker unseres Programms sind bereits so viele Vorreservierungen bei uns eingegangen, dass wir nur noch ganz leise auf dieses Kleinod aus weltberühmter Lage hinweisen können. Welch großer Reichtum von Aromen in der Nase, der von Pfirsich, Limette, rosa Grapefruit über Holzrauch und eine ausgeprägte Mineralität bis hin zu Akazienblüten, Honig und wilden Kräutern reicht. Am Gaumen große Eleganz mit glasklarer Frucht von Pfirsich und Honigmelone und facettenreicher Süße in Verbindung mit einer vibrierenden Säure und einem spektakulär niedrigem Alkohol (7,5 Vol%). „Eine Weltklasse-Spätlese, in der man ertrinken könnte“, lobt begeistert Christina Hilker, Deutschlands Sommelier des Jahres 2005. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2010 bis nach 2025.
- Dazu haben wir noch drei Auslesen von Markus eingekauft und eine Beeren- und Trockenbeeren-Auslese auf jeweils absolutem Weltklasseniveau, Pretiosen, die zu den ganz großen, legendären Süßweinen der Mosel zählen. Fabelhafte Qualitäten mit phantastisch niedrigen Alkoholgradationen, einem Früchtekorb betörender Aromen und einer sagenhaften Mineralität. Niemand sonst auf der Welt kann solche Rieslinge! Ewiges Potential!
- 9260306 Graacher Himmelreich, Riesling Auslese*** 2006 (0,375l)** 7,5% Vol. 45,33 €/l **34,00 €**
- 9148306 Zeltinger Sonnenuhr, Riesling Auslese*** 2006 (0,375l)** 7,5% Vol. 49,33 €/l **37,00 €**
- 917205 Niedermenninger Herrenberg, Riesling Auslese*** 2005 (0,375l)** 7,5% Vol. 46,67 €/l **35,00 €**
 Eine der besten Auslesen der letzten 100 Jahre! 96 Punkte im Gault Millau und die Auszeichnung für ein besonders gutes Preis-Genuss-Verhältnis!
- 9261306 Bernkasteler Graben, Riesling Trockenbeerenauslese 2006 (0,375l)** 6,5% Vol. 185,33 €/l **139,00 €**
- 914998 Bernkasteler Badstube, Eiswein 1998 (0,375l)** 7% Vol. 210,66 €/l **79,00 €**
 Vom ungekrönten König des Eisweins eine angesichts ihrer herausragenden Qualität unglaublich fairpreisige Rarität!

WEINGUT JOH. JOS. PRÜM – WEHLEN MOSEL

Vom Tanze der göttlichen Primaballerina

Manchmal ist der Weg zu den Schätzen seiner Heimat ein Umweg durch die ganze Welt!

Auf der einen Seite die raue Eifel, auf der anderen der waldreiche Hunsrück. Dazwischen ein tief eingeschnittenes, traumhaft schönes Tal und der sich in den typischen Moselschleifen schlängelnde Fluss, an dessen Ufer die Schiefer-Steilhänge mit ihren extrem steinigen Weinbergsböden majestätisch sich erheben. Hier wachsen die größten frucht- und edelsüßen Rieslinge der Welt, die der Mosel bereits im 19. Jahrhundert zu universellem Ruhm verholfen haben und an deren einstige Größe in einem atemberaubenden Aufschwung eine neue Winzergeneration heute wieder anknüpft. Doch ein Weingut – unübersehbar als stolzes herrschaftliches Haus am Ufer der Moselpromenade in Stein gehauen – hat unüberschmeckbar mit seinen fabelhaften Rieslingen, der Inkarnation moselanischen Spiels, über all die Jahrzehnte Kurs gehalten, stand wie ein Fels in der Brandung auch in jenen Zeiten, als der deutsche Wein infolge Verlustes seiner traditionellen Handelsbeziehungen nach beiden Weltkriegen sowie wegen hausgemachter Fehler in den 60er und 70er Jahren in die Krise schlitterte. Törichte Moden in der Weinbereitung kamen und gingen: Der einzigartige traditionelle Stil der legendären J.J. Prümschen Weine hat alle Turbulenzen der Zeitenläufe überdauert!

Kein Erzeuger an der ganzen Mosel ist so lange dem ureigenen Weintypus treu geblieben wie Dr. Manfred Prüm, der 1969 nach dem plötzlichen Tod seines Vaters Sebastian Prüm-Erz die Führung des bereits 1911 gegründeten Weingutes Joh. Jos.

Prüm in Wehlen übernahm. Liebevoll (aber respektvoll natürlich nur hinter vorgehaltener Hand!) in der ganzen Welt „J.J.“ (sprich Jay, Jay) gerufen, baute er auf den vom Vater gelegten Fundamenten auf, was zu einer konstanten stilistischen Handschrift von 1921 bis heute führte: Den Inbegriff des transparent duftigen, spielerisch-tänzelnden, ungemein filigranen J.J. Prüm-Stils! Niemand in der ganzen Welt vermag ein zweites Mal Rieslinge zu vinifizieren, die von einem derartig betörenden Spiel getragen werden. J.J.s emotional berührende Weinunikate verkörpern mit ihrer singulären, schwebenden, transparenten Duftigkeit und ihrem tänzerischen Spiel auf der Zunge eine unvergleichliche Leichtigkeit des Seins. Wenn ich diese Weine in ihrer Finesse und Filigranität mit irgend einem anderen Wein auf der ganzen Welt vergleichen möchte, dann nur mit den „roten Rieslingen“ von Frédéric Mugnier: Der Magier aus dem Burgund zaubert aus der weltberühmten Lage Musigny Pinot Noir hervor, die mit der gleichen Präzision und Leichtigkeit becirren wie die Pretiosen von J.J. Prüm! (Die größten stilistischen Ähnlichkeiten an der Mosel finden wir nach meiner Ansicht am ehesten bei Willi Schaefer, dessen betörende Rieslinge jedoch ein wenig mehr von der Feinheit und messerscharfen Mineralität getragen werden als vom einzigartigen Spiel und der Leichtigkeit der J.J. Prümschen Rieslinge.) Vielleicht kann ein Bild, werte Kunden, die singuläre Prümsche Stilistik verdeutlichen helfen: Als Anerkennung für höchste tänzerische Kunst führte man im russischen Zarenreich Ende des 19. Jahrhunderts den Begriff der Prima Ballerina Assoluta ein, eine Ehrenbezeichnung, die an die größte Tänzerin ihrer Zeit vergeben wurde. Eigentlich hätte Anna Pawlowa, die als sterbender Schwan unsterblichen Ruhm erwarb, diesen Titel verdient gehabt, denn sie tanzte nicht bloß: Sie schien vielmehr elfengleich über das Parkett zu schweben. Und genau diese unendliche Leichtigkeit entfalten die J.J. Prümschen Rieslinge, wenn sie ätherisch duftend die Nase betören und mit ihrer unvergleichlichen Präzision und Verspieltheit über die Zunge tänzeln! Die Zeit steht still und die Schwerkraft scheint nicht mehr zu existieren.

Was manche Weinfreunde an den J.J. Prümschen Rieslingen in deren Jugend als eigenwillig empfinden, ist eine von der Gärung mit wilden Hefen herrührende Note, die im übrigen viele spontan vergorene Weine in ihrer Jugend aufweisen, die sie aber, wenn sie auf die Flasche kommen, zumeist schon verloren haben. Weil beim sanften Weinausbaustil der Prüms allerdings die Entwicklung der „Babyweine“ zugunsten Ihrer Lagerfähigkeit abgebremst wird, bleiben diese Töne hier wesentlich länger präsent und brauchen auch nach der Abfüllung oft viele Monate, bisweilen ein bis zwei Jahre der Lagerung, bis sie verschwinden. In dieser frühen Entwicklungsphase benötigen die Weine einfach ungeheuer viel Luft, um sich zu entfalten. Dieser ureigene J.J. Prümsche Stil führt aber in der Konsequenz zu gigantisch langlebigen Weinen. Bisweilen schmecken noch 20 Jahre junge Kabinette oder Spätlesen wie ein sprudelnder, kristallklarer Gebirgsquellbach!

Dr. Manfred Prüm ist zusammen wohl mit Helmut Dönnhoff von der Nahe und Egon Müller von der Saar DER Grandseigneur des deutschen Weins und gehört wie diese zu den größten Winzern der Welt. Gebildet, weltmännisch, klug, ein promovierter Jurist, der mit einem photographischen Gedächtnis ausgestattet ist! Es gibt Menschen, die auch mir eine gewisse Wortgewalt nachsagen, doch wenn ich das Glück und die Ehre habe, bei einer Verkostung neben J.J. sitzen zu dürfen, kann es vorkommen, dass ich eine halbe Stunde schweige – zuhöre und genieße. Es ist schier unglaublich, wie die Erinnerungen aus einer der lebenden Legenden des deutschen Weinbaus nur so sprudeln: Präzise wie ein Schweizer Uhrwerk spult er die spezifischen Witterungsverläufe fast jeden Jahrgangs aus einer geradezu einzigartigen Winzerkarriere ab und kann unendlich viel über die Reifephasen seiner Pretiosen erzählen. Und J.J. hat sein Erbe bestens bestellt. Seine älteste Tochter Katharina, gerade einmal 28 Lenze zählend, ist dabei, allmählich die Führung des Weingutes von ihrem Vater zu übernehmen. Sie ist sehr intelligent, gebildet und (ein Mann meines Alters darf dies ohne Hintergedanken sagen) ungemein attraktiv. Nach dem Umweg über ein Jura-Studium incl. Promotion (auch hier fällt der Apfel nicht weit vom Stamm) weitab der Heimat im fernen Münster („Das Tal der Mosel war mir in jungen Jahren einfach zu eng geworden“) und Praktika in den Vereinigten Staaten ist sie nach Wehlen zurückgekehrt. Auch sie wird den über Jahrzehnte von Liebhabern in aller Welt gerühmten Stil der Weine nicht verändern. Warum sollte sie auch. Auf dem Weingut Prüm ist das Beibehalten der lebendigen Tradition nicht Bewahren der Asche, sondern immerwährendes Zündeln des lodernen Feuers.

Zur Charakteristik der unterschiedlichen Prümschen Lagen:

„SPIEL mir das Lied vom Riesling“, fällt mir in Anlehnung an einen berühmten Filmtitel meiner Jugend ein, wenn ich diese feinsten Pretiosen im Glase habe! Schichten um Schichten sich entfaltende Eleganz, feinste Frucht und eine traumhafte Mineralität verbinden sich bei den Spätlesen aus den beiden weltberühmten Lagen der Sonnenuhr und des Himmelreichs mit einer lebendigen, rassigen Säure. Das kaleidoskopartige Aromenspektrum, das von Rosen über Aprikosen, Pfirsich, tropischen Früchten und weißen Blüten und in ganz großen Jahren wie 2004/5/6 – Welch himmlische Jahrgangstriologie – nach mehrtägiger Öffnung hin zu schwarzen Johannisbeeren changiert, ist stetigen Veränderungen unterworfen. Daher verzichten wir hier (aus durchaus ähnlichen Gründen wie bei den Rieslingen von Willi Schaefer) auch auf eine detaillierte Weinbeschreibung, die nichts anderes wäre als eine Momentaufnahme, die morgen bereits nicht mehr stimmen würde. In all den Jahren, wann immer ich die Wehlener Sonnenuhr mit dem benachbarten Graacher Himmelreich über mehrere Tage aus der geöffneten Flasche – blind – vergleichend verkostet habe und ich mir sicher war, eine Lage identifiziert zu haben, drehen mir diese fabelhaften, rassistisch-mineralischen, qualitativ absolut gleichrangigen Rieslinge eine lange Nase! Und die bei allem Spiel ungemein reichhaltigen Auslesen und Beerenauslesen, die auch und gerade in der Bernkasteler Badstube zu großartigen Moselmonumenten heranwachsen, besitzen in ihrer Jugend eine heitere Duftigkeit und scheinen nahezu unsterb-

lich zu sein. In der seriösen und kundigen Fachliteratur liest man bisweilen, dass das Graacher Himmelreich in der Jugend ein klein wenig „strenger und stahliger“ (so Michel Bettane), „fester und kerniger, mit einer kühleren Aromatik“ (Stuart Pigott) schmecke als die Wehlener Sonnenuhr gleichen Jahrgangs und gleicher Prädikatsstufe, doch kann ich mich nicht so recht mit dieser Einschätzung anfreunden. Über mehrere Tage aus der geöffneten Flasche probiert scheinen mir all diese Charakteristika eher Momentaufnahmen, die Stunden später nicht mehr gelten. Wie dem auch immer sei, die filigranen Prümschen Rieslinge sind ein viel zu heitere Sache, als dass man sie trocken diskutiere. Probieren Sie doch bitte einfach diese Rieslinge von Weltruf (deren Preis im übrigens im internationalen Kontext gesehen gerade lächerlich niedrig ist) und urteilen Sie dann selbst.

Doch ich möchte auch eine Warnung aussprechen: Die hocheleganten Rieslinge von J.J. Prüm werden sicherlich Liebhabern körperbetonter, fülliger Weine nicht die reinste Freude schenken. Zumindest anfangs nicht. Aber die Versuchung zum Konvertieren beim Genuss dieser einzigartigen Weine scheint mir nicht unerheblich zu sein. Denn diese individuellen Weinpersönlichkeiten sind zweifellos die Quintessenz des Rieslings, eine Hommage an die größte Weißweinrebe der Welt, unglaublich komplex, fein und wundervoll seidig, von großer Tiefe und Eleganz. **Flüssige Träume vom gleißenden Schiefer** in einer Dimension, die man geschmeckt haben muss, da sie sich letztendlich in ihrer Komplexität jeder Beschreibung entziehen! Und dies ist in der Tat eine Liebeserklärung!

Wehlener Sonnenuhr

922104	Wehlener Sonnenuhr, Riesling Kabinett 2004	8,5% Vol.	23,87 €/l	17,90 €
922206	Wehlener Sonnenuhr, Riesling Spätlese 2006	8,5% Vol.	35,87 €/l	26,90 €
922205	Wehlener Sonnenuhr, Riesling Spätlese 2005	8% Vol.	38,40 €/l	28,80 €
922204	Wehlener Sonnenuhr, Riesling Spätlese 2004	8% Vol.	31,87 €/l	23,90 €
922203	Wehlener Sonnenuhr, Riesling Spätlese 2003	8,5% Vol.	33,20 €/l	24,90 €
922406	Wehlener Sonnenuhr, Riesling Auslese 2006	8% Vol.	43,33 €/l	32,50 €
922405	Wehlener Sonnenuhr, Riesling Auslese 2005	7% Vol.	43,87 €/l	32,90 €
922404	Wehlener Sonnenuhr, Riesling Auslese 2004	7% Vol.	39,87 €/l	29,90 €
922706	Wehlener Sonnenuhr, Riesling Auslese Goldkapsel 2006	7,5% Vol.	100,00 €/l	75,00 €
9227306	Wehlener Sonnenuhr, Riesling Auslese Goldkapsel 2006 (0,375l)	7,5% Vol.	106,53 €/l	39,95 €
922705	Wehlener Sonnenuhr, Riesling Auslese Goldkapsel 2005	7,5% Vol.	96,00 €/l	72,00 €
922703	Wehlener Sonnenuhr, Riesling Auslese Goldkapsel 2003	7% Vol.	89,33 €/l	67,00 €

Graacher Himmelreich

922306	Graacher Himmelreich, Riesling Spätlese 2006	9% Vol.	30,40 €/l	22,80 €
922305	Graacher Himmelreich, Riesling Spätlese 2005	8% Vol.	30,00 €/l	22,50 €
922304	Graacher Himmelreich, Riesling Spätlese 2004	8% Vol.	25,33 €/l	19,00 €
922303	Graacher Himmelreich, Riesling Spätlese 2003	8% Vol.	27,47 €/l	20,60 €
922506	Graacher Himmelreich, Riesling Auslese 2006	8% Vol.	38,53 €/l	28,90 €
922505	Graacher Himmelreich, Riesling Auslese 2005	7,5% Vol.	34,53 €/l	25,90 €
922504	Graacher Himmelreich, Riesling Auslese 2004	7,5% Vol.	34,53 €/l	25,90 €
922806	Graacher Himmelreich, Riesling Auslese Goldkapsel 2006	8% Vol.	86,67 €/l	65,00 €
922805	Graacher Himmelreich, Riesling Auslese Goldkapsel 2005	7,5% Vol.	85,33 €/l	64,00 €
922803	Graacher Himmelreich, Riesling Auslese Goldkapsel 2003	7% Vol.	82,66 €/l	62,00 €
9230306	Graacher Himmelreich, Riesling Auslese Lange Goldkapsel 2006 (0,375l) VERSTEIGERUNGSWEIN, Einzelflaschenabgabe		520,00 €/l	390,00 €



Bernkasteler Badstube

922605 Bernkasteler Badstube, Riesling Auslese 2005	7,5% Vol.	33,33 €/l	25,00 €
922006 Bernkasteler Badstube, Riesling Beerenauslese 2006	7% Vol.	199,87 €/l	149,90 €
9220306 Bernkasteler Badstube, Riesling Beerenauslese 2006 (0,375l)	7% Vol.	226,66 €/l	85,00 €

PS.: Die ‚Goldkapseln‘ und ‚Langen Goldkapseln‘ sind quasi die Quadratur des Kreises. Das Feinste vom Feinsten. Irrsinnig komplex und zutiefst mineralisch. Göttliche Primaballerinen. Die Essenz der Mosel, ihr pochendes Herz!

PS.II: J.J. Prüm wurde zwar wegen der fabelhaften 2005er vom Gault Millau für die „**Kollektion des Jahres**“ geehrt, doch die anderen Jahrgänge sind von gleicher Güte, nur von etwas unterschiedlicher Stilistik.

WILLI SCHAEFER – GRAACH MOSEL**Der König über ein kleines Himmel-Reich besitzt einen legendären Schatz: Feinsten Schiefer!**

Jeden Tag geht er persönlich hinaus in sein kleines (nur 3,5 ha), aber feines Königreich und kümmert sich eigenhändig um sein Volk: Traumhaft alte Rebstöcke besten genetischen Ursprungs, die wunderbare kleinbeerige Träubchen tragen und die sich mit ihren tiefgründigen Wurzeln in den steilen Moselhängen in einen weltberühmten Schatz eingegraben haben: Verwitterter, weicher Schieferboden der allerfeinsten Art. Willi Schaefer, einer der Stillen und Leisen im Lande, der so bescheiden auftritt, dass viele in Deutschland noch gar nicht bemerkt haben, welche Weltklasseweine in seinen legendären Lagen wachsen und es wieder einmal das Ausland war, das zuerst die unvergleichlichen Rieslinge mit ihrem unverwechselbaren Stil hymnisch feierte, hat in seiner mittlerweile über 30jährigen Winzerlaufbahn seine Vision verwirklicht: Er hat in seinen wertvollen Steillagen die glockenklare Mineralität im Schiefer zum Klingen gebracht!

Seine eleganten, so ungemein trinkanimierenden Rieslinge besitzen eine messerscharfe Mineralität, es sind unvergleichlich schlanke, rassige Weine mit enormer Ausstrahlung. **„Ihre aromatische Brillanz sowie ihre markante rassige Säure haben sie zum Gegenstand eines internationalen Kults gemacht“**, notiert begeistert Stuart Pigott in seinem neunten Standardwerk „Wein spricht Deutsch“. Kein Wunder, dass die Rieslinge von Willi Schaefer weltweit extrem gesucht und daher ähnlich schwer zu bekommen sind wie die teuersten Pretiosen aus dem Burgund.

Wie immer bei den großen Winzern der Welt liegen die Ursachen der singulären Qualität in den Weinbergen. Und hier gibt es durchaus mikroklimatische Unterschiede zu den benachbarten großen Wehlener und Bernkasteler Lagen: Nicht nur die Häuser des Orts, sondern auch Uferwiesen trennen diese weltweit gerühmten Lagen vom Flusslauf der Mosel, so dass hier eine anders geartete Thermik besteht. Und die tiefgrauen Schieferböden in den extrem steilen Hängen des Domprobsts (60 bis 70% Gefälle) und des Himmelreichs, die unmittelbar hinter den letzten Häusern von Graach majestätisch sich erheben, gebären unter den Händen eines ungemein bescheidenen Winzerstars traumhaft FEINE Rieslinge, die seit Jahren zu meinen persönlichen Lieblingsweinen gehören!

Ein gewichtiges Indiz für die einzigartige Güte der Graacher Lagen kann man in der Geschichte finden. Heutzutage mögen andere Gemeinden mit lautstärkeren Winzern und modernem Marketing im Rampenlicht der Weinwelt stehen, aber in **der preußischen Klassifizierung der Moselweinberge von 1816-32 sind die Weinberge Graachs höher bewertet als die jeder anderen Gemeinde der gesamten Mosel, Saar und Ruwer!** Seien Sie versichert, werte Kunden, dass die preußischen Steuererheber sehr genau wussten, was sie taten. Und in diesen genialen Lagen vinifiziert der sympathische König von Graach, Willi Schaefer, mittlerweile zusammen mit seinem talentierten und ebenso sympathischen Sohn Christoph, absolute Weltklasseweine, mit fabelhafter Reputation in den angelsächsischen Ländern, einzigartig in ihrer messerscharfen Mineralität und unvergleichlichen Brillanz – und in Deutschland hat es noch kaum jemand bemerkt! Greifen Sie zu, diese Rieslinge sind Glücksfälle im Leben eines jeden kundigen Weinliebhabers! **Klassischer, finessenreicher, mineralischer und feinfruchtiger kann die Mosel nicht schmecken!**

Und bedenken, Sie, liebe Kunden: Diese so lebendigen Rieslinge besitzen ein legendäres Reife- und Entwicklungspotential – ohne jemals ihre Frische zu verlieren! Bei den Spätlesen 20-30 Jahre und mehr, bei den Auslesen bis zu einem halben Jahrhundert. Von Jahr zu Jahr werden diese Köstlichkeiten sich entwickeln und gewinnen eine Komplexität und Mineralität, die weltweit einzigartig sind: Das sind **Schichten um Schichten sich entfaltende Finesse und Eleganz**. Das kaleidoskopartige Aromenspektrum ist dabei stetigen Veränderungen unterworfen. Daher verzichten wir hier auch auf eine detaillierte Weinbeschreibung, die nichts anderes wäre als eine Momentaufnahme, die morgen bereits nicht mehr stimmen würde; stattdessen wollen wir Ihnen die grundlegenden Charakteristika dieser beiden legendären, absolut gleichwertigen Lagen aufzeigen, die beide ein Merkmal vereint: Sie bereiten Trinkspaß ohne Ende. Nichts ist schwer, alles so tänzerisch verspielt und

leicht! Und eine FEINHEIT wie bei den großen Pinot Noirs aus dem Burgund der legendären Domaine Dujac: Wahrlich der Tanz des Schmetterlings!

Filigrane Frucht (stets eher das gelbe Obst, aber auch kühle, schwarze Johannisbeernoten) mit strahlender Brillanz, Cremigkeit und Fülle bei gleichzeitiger geschliffener Klarheit, begleitet von einer abgrundtiefen Mineralität sind die dominierenden Charakteristika des Geschmacksbilds der stahligen Graacher Domprobst Spätlese mit ihrer fast unglaublichen Länge, während wir im verspielteren Himmelreich (welch Primaballerina des Rieslings!) häufig betörende Aromen von Rosenblättern finden und eine Textur, die wie Seide über die Zunge gleitet.

Die Auslesen aus dem Domprobst und Himmelreich variieren je nach Lesezeitpunkt und ihres unterschiedlichen Anteils an edler Botrytis hinsichtlich ihrer fabelhaft eingebundenen Süße und inneren Dichte, wobei das Himmelreich wiederum eher verspieltere, ätherisch duftende Rieslinge ergibt, während der Domprobst immer etwas erdiger, „ernsthafte“ und mineralischer wirkt.

924106 Graacher Himmelreich, Riesling Spätlese feinherb 2006	11% Vol.	22,00 €/l	16,50 €
<i>Welch traumhaft schlanke Köstlichkeit!</i>			
924206 Graacher Himmelreich, Riesling Spätlese 2006	8,5% Vol.	23,73 €/l	17,80 €
924306 Graacher Domprobst, Riesling Spätlese 2006	8,5% Vol.	29,20 €/l	21,90 €



924406	Graacher Domprobst, Riesling Auslese 2006	8% Vol.	53,20 €/l	39,90 €
9244306	Graacher Domprobst, Riesling Auslese 2006 (0,375l)	8% Vol.	58,67 €/l	22,00 €
924405	Graacher Domprobst, Riesling Auslese 2005	7,5% Vol.	52,67 €/l	39,50 €
924605	Graacher Himmelreich, Riesling Auslese 2005	7,5% Vol.	33,33 €/l	25,00 €
9245306	Graacher Domprobst, Riesling Beerenauslese 2006 (0,375l)	7,5% Vol.	205,33 €/l	77,00 €

Die nochmalige kaum für möglich gehaltene Steigerung, den ultimativen Kick finden Sie, werte Rieslingfreunde, in den extrem raren Versteigerungs-Preziosen: Kultweine mit magischem Klang, strahlende Weindiamanten am nächtlichen Sternen-Himmel der Mosel, in winzig kleinen, homöopathischen Dosen vinifiziert, von Weinliebhabern in aller Welt verzweifelt gesucht, und das zu Preisen, die nicht billig sind (wie könnten sie das auch sein angesichts der exorbitanten Arbeit in den steilsten Lagen der Welt), die im internationalen Kontext gesehen aber immer noch als absolutes Schnäppchen gelten. Meine unbedingte Empfehlung.

924706	Graacher Domprobst, Riesling Spätlese 2006 VERSTEIGERUNGSWEIN	8% Vol.	118,67 €/l	89,00 €
9248306	Graacher Domprobst, Riesling Auslese 2006 Goldkapsel (0,375l) VERSTEIGERUNGSWEIN	8% Vol.	344,00 €/l	129,00 €

PS.: Ist das nicht Terroircharakter in seiner schönsten Form, wenn ein Riesling uns so deutlich an seinen Ursprung erinnert und den Durst der Seele stillt?

PS.II: Probieren Sie, wenn Sie Lust haben, die Weine auch in ihrem jungen Stadium (Riesling, da nicht im neuen Holz ausgebaut, schmeckt immer!), dann vielleicht über mehrere Tage oder gar über 2 Wochen aus der geöffneten Flasche und Sie gewinnen einen Einblick in die phantastische Aromenvielfalt, die weltweit nur eine einzige Weißweinrebe besitzt: der Riesling!

NAHE

Obwohl in dieser kleinen, aber feinen, ungemein faszinierenden Region schon seit jeher einige der großartigsten Rieslinge Deutschlands erzeugt wurden, ist das vulkanisch geprägte Anbaugebiet der Nahe bei weitem noch nicht so im Bewusstsein des Konsumenten verankert, wie es der legendären Qualität ihrer Weine entspricht, die bereits im späten 19. Jahrhundert teurer gehandelt wurden als berühmteste Bordelaiser Gewächse. Das mag daran liegen, dass – obwohl Bad Kreuznach traditionell ein wichtiges Zentrum der deutschsprachigen Weinwelt war – die großartigen Gewächse der Region bis Anfang des 20. Jahrhunderts als Rheinwein verkauft und die genauen Grenzen dieses faszinierenden Anbaugebietes erst 1971 festgelegt wurden, vielleicht auch am Fehlen des romantischen Mythos wie am großen Strom – wobei sich die Nahe andererseits durch eine traumhaft anmutige Landschaft schlängelt, die zudem mit atemberaubenden Felsen und Steilwänden die Besucher verzaubert. Und die köstlichen, ungemein mineralischen Weine selbst gehören unstrittig zu den schönsten Preziosen, die in deutschen Landen vinifiziert werden: **Die besten Rieslinge trockenen und edelsüßen Ausbaustils werden von Kennern in der ganzen Welt geschätzt und so sehr geliebt und gesucht, dass sie heutzutage bisweilen so schwer erhältlich sind wie die renommiertesten Weine des Burgund!**

„Gott lebt an der Nahe“, dieses schon legendäre Urteil von Marcus Hofschuster, renommierter Verkoster des Internetweinführers www.wein-plus.de, avancierte mittlerweile unter Weinliebhabern zum geflügelten Wort und betrifft zwar nur den Jahrgang 2003, der aber eine sensationelle Abfolge fabelhafter Jahrgänge einleitete, was augenfällig demonstriert, dass dieses nördlich gelegene deutsche Anbaugebiet in hohem Maße von den klimatischen Veränderungen des letzten Jahrzehnts profitiert. Mit der Folge, dass die Weine der Spitzenwinzer begehrt sind denn je zuvor. Für Kenner der Szene keine Überraschung, denn die drei „Granden der Nahe“, Helmut Dönnhoff, Werner Schönleber und Armin Diel, zählen zu den „Top-Ten“ der nationalen Winzerelite. Aber auch weltweit genießen ihre Weine einen herausragenden Ruf, nicht zuletzt wegen der ebenso sensationellen wie gerechtfertigten Bewertungen durch Parker und den „wine spectator“.

Und ein junger Winzer macht seit mehreren Jahrgängen mit einer Abfolge solch phantastischer Rieslinge von sich reden, dass dieser „Junge Wilde“ qualitativ auf Augenhöhe mit den etablierten Paradewinzern der Region anzusiedeln ist! Tim Fröhlich vom Weingut Schäfer-Fröhlich heißt der ebenso ehrgeizige wie talentierte und sympathische junge Mann, den wir ebenfalls in unser Programm aufgenommen haben, ihn aber noch nicht im Katalog ausführlich präsentieren. Wir werden diesem großartigen Nachwuchswinzer eine unserer kommenden Pinwände widmen.