

Selection Rheinhessen Klasse statt Masse

In Rheinhessen macht jedes Jahr eine Vereinigung meist junger Winzer mit Selectionsweinen auf sich aufmerksam, die nach strengen Kriterien aus alten Reben erzeugt werden – mit achtenswertem Erfolg!

Kein Zweifel, Deutschlands größtes Weinanbaugebiet hat schon lange sein unheilvolles Liebfrauenmilch-Image abgestreift. Kaum eine andere Wein-Region Deutschlands ist dynamischer und macht in den letzten Jahren so stark von sich reden wie Rheinhessen. Auch die „Selection Rheinhessen“ hat mit ihrem Qualitätskonzept seit 1992 zu diesem Wandel beigetragen. Winzer, die hier mitmachen wollen, müssen auf Klasse statt auf Masse setzen. Denn das Label „Selection“ auf der Flasche soll dem Weinfreund garantieren, dass es sich um trockene Weine von hoher Qualität handelt.

Klassische Rebsorten – von Hand gelesen

Das Reglement ist streng: Nur klassische Rebsorten aus mindestens 15 Jahre alten Reben sind für die Selectionsweine zugelassen. Nicht selten sind die Rebstöcke der Selectionsweine deutlich älter – 30 Jahre und mehr sind keine Seltenheit. Handlese, niedrige Erträge und ein natürliches Mostgewicht bei der Ernte von mindestens 90°Oechsle sind weitere Voraussetzungen zur Teilnahme am alljährlichen Wettbewerb. Erst im September des die Ernte folgenden Jahres werden die Weine offiziell vorgestellt und auf den Markt gebracht. Die

Rotweine werden meistens erst zwei Jahre nach ihrer Ernte präsentiert. Rebsortentypisch und elegant sollen sie sein, das prüft eine unabhängige Jury. Im Spitzenjahr 2007 haben es zwei Drittel geschafft – das sind immerhin 30 Winzer mit 52 Weinen – die das Gütesiegel tragen dürfen.

Sprungbrett in die Regionsspitze

Doch was macht dieses Gemeinschaftsprogramm von oft weniger bekannten Winzern eigentlich aus? Bernd Kern, Geschäftsführer von Rheinhessenwein e.V. bringt es so auf den Punkt: „Uns ging es von Anfang an darum, trockene Spitzenweine aus der Region zu fördern und sie entsprechend am Markt zu positionieren. Mit unserem für alle Winzer offenen Programm wollen wir vor allem zielstrebige Qualitätsfanatiker ansprechen und ihnen eine Profilierungs-Plattform bieten.“

Gerade für viele junge Betriebsnachfolger, die neu an den Start gehen und sich am Premiumsegment orientieren wollen, ist dies ein reizvoller Einstieg.

„Hier können sie sich mit einer etablierten Winzerschaft messen und Erfahrungen austauschen“, so Bernd Kern weiter. Und für ei-

nige war dies immerhin wohl auch ein gutes Sprungbrett in die Regionsspitze. Betriebe wie Battenfeld-Spanier, Wagner-Stempel und Gutzler sind dabei die bekanntesten Namen, die mittlerweile dem renommierten Verband der deutschen Prädikatsweingüter (VDP) angehören.

Klares Profil im guten Jahrgang 2007

Mutter Natur hat den Winzern mit dem Bilderbuch-Herbst beste Voraussetzungen für einen großen Jahrgang geschenkt. Nur wer zu früh geerntet hat, hat das Geschenk einer langen Vegetationsperiode nicht genutzt und sich nicht ganz optimal ausgereifte Säure eingefahren. Die 2007er Selection-Weine präsentieren sich insgesamt reintonig, geradlinig mit geschliffener Struktur und zeigen ein klares Rebsortenprofil. Von der Machart sind sie eher reduktiv ausgebaut mit der Betonung auf die Frucht, gepaart mit einer gewissen Frische und Rassigkeit, die sie dem Jahrgang geschulden. Hie und da könnten sie noch mehr Charakter zeigen. Manche sind auch mineralisch geprägt, vor allem wenn sie auf Kalkstein gewachsen sind wie etwa die Weine des Weinguts Michel-Pfannebecker aus Flornheim, der auch einen ausge-



Der Winter ist die beste Jahreszeit, um feine Weine wie die der Selection Rheinhessen in Ruhe zu genießen

zeichneten Spätburgunder präsentierte. Ebenso zu gefallen wusste das Weingut Dautermann – ein Newcomer aus Ingelheim. Sein Riesling verführte mit saftigen Steinobst-Noten und vor allem überraschte er mit seinem feingliedrigen Spätburgunder, der auf Kalkmergel im Ingelheimer Sonnenhang aus über 30 Jahre alten Reben gewachsen ist. Er zeigt, weshalb man in Ingelheim die Rotweintradition nach wie vor hoch hält. Format zeigte auch der Riesling vom Westhofener Öko-Weingut Hirschhof aus der Top-Lage Morstein im Wonnegau: rauchige erdig-mineralische sowie Bergamotte-Noten zeigen Terroir-Charakter. Der präzise, straffe Riesling vom Weingut Weitzel fiel genauso positiv wie die sehr homogene Kollektion des Weinguts Steitz aus Stein-Bockenheim auf, dessen mineralisch-saftiger Riesling aus dem Niersteiner Hipping die völlig unterbelichtete Rheinfront präsentierte.

Beim Silvaner, also der weißen Parade-Rebsorte Rheinhessens, fehlte manchmal etwas Substanz und der fein-kräutrige Schmelz, den diese Sorte bieten kann. Wunderbar ausgewogen, schmelzig und mit komplexen Aromen verführten die Silvaner der Weingüter Russbach, Weinmann und des Silvaner-Freaks Mi-

chael Teschke, der dieser uralten und oft als „Spargelwein“ banalisierten Sorte seine volle Aufmerksamkeit widmet und sie in unterschiedlichen Spielarten mit viel Charakter anbietet. Als harmonisch-ausgewogene Essensweine entpuppten sich die im Körper dichteren Weiß- und Grauburgunder, die mal mit feiwürzigen Haselnuss- und Kernobst-Noten, mal mit reifer Birnen-Aromatik und weißen Blüten zu gefallen wussten.

Die Roten präsentierten sich durchgehend reifer, aber selten kompottig; der Blaue Portugieser entfaltet im Duft zwar ansprechende pfeffrig-würzige und beerige Noten. Am Gaumen ist er dann aber eher einfach. Dass Weine aus diesem Massenträger mit dünner Schale nicht immer eindimensional ausfallen müssen, zeigt Klaus Gallé aus Flonheim. Sein Portugieser hat südländischen Charme.

Die roten Burgunder konnten insgesamt überzeugen: sie präsentierten sich oft mit typischem Pinot-Bouquet und meistens mit dezenter Röstaromatik. Nur selten überschreiten sie die Grenze des Guten, auch beim Alkohol. Auch hier scheinen viele Winzer aus der Vergangenheit gelernt und die wichtige Maxime verinnerlicht zu haben: Weniger ist mehr! •



Verkostet wurden alle 52 Weine mit dem Siegel „Selection“. Allgemein präsentierten sich die Weine dem sehr guten Jahrgang entsprechend. Einige hätten vielleicht noch etwas mehr Substanz haben können, gerade bei den Rieslingen. Viele Rieslinge bereiten jetzt schon Trinkspaß, andere wiederum werden sicherlich mit etwas Flaschenreife noch zulegen können. Die Preisspanne der Selectionsweine fängt bei ca. € 8.– an und geht bis etwa € 16.–. Hier die Weine, die besonders hervorstachen, alle Weine sind trocken.

Bettenheimer, Ingelheim

2007 Sylvaner Appenheimer Eselspfad € 9,50

Würzig-kräutriges Bouquet mit Wiesenblumen und reifem Kernobst. Schlanker Gaumen mit saftigen Steinobst aromen und feiner Säurestruktur. Recht präzise in Struktur und Frucht, nicht sehr tief, aber mit großem Spaßfaktor.

Braunewell, Essenheim

2007 Riesling Elsheimer Blume € 7,80

Floraler Nasenduft, animierend mit Pfirsich, Mango, Exotik-Touch. Saftige Rieslingfrucht mit reifen gelben Früchten, Zitrus-Noten und einer knackigen Säurestruktur; kräftiger Abgang mit rassigem Säurespiel.

2007 Grauburgunder Essemheimer Teufelspfad € 7,80

Würziger Duft nach reifen Äpfeln, Birne, Südfrüchte und sehr feine Haselnussnoten, die sich am Gaumen intensivieren. Sehr schön ausgewogen mit Kraft und reifer, gelber Kernobstfrucht, stützende Säurestruktur, die Frische verleiht. Ein Wein, wie man ihn sich in der (deutschen) Gastronomie als Essensbegleiter für kleines Geld oft wünscht und selten bekommt.

Dautermann, Ingelheim

2007 Riesling Ingelheimer Sonnenhang € 10,20

Expressiver, herrlich saftiger Pfirsich-Apricot-Duft, der sich im Gaumen fortsetzt; feiwürzig untermalt, auch mineralische und feinherbe Anklänge, fruchtbetonter; saftiger Abgang mit Birnengelee-Aromatik.

2006 Spätburgunder Ingelheimer Sonnenhang € 13,50

Feinste Burgunder-Nase mit Aromen von Mokka, roten Beeren, reifem Cassis und feiner Röstaromatik. Am Gaumen filigran strukturiert mit süßlichen Beeren, elegant mit gutem Tanningerüst, feiner Säure, harmonisch, guter Trinkfluss.

Gallé, Flonheim

2006 Portugieser Flonheimer Rotenpfad € 12,80

Pfeffriger, würziger Nasenduft mit süßen reifen Früchten, Waldbeeren. Stoffiger, süßlicher Gaumen, mit weichen Tanninen, Vanillnoten und präserter Holzwürze. Interessanter Essensbegleiter zu dunklen Saucen. Winterwein!

2006 Spätburgunder Flonheimer Klostersgarten € 12,80

Vornehmer Duft, reife Pflaumenfrucht mit Karamell. Dichter, süßbeeriger Gaumen, geprägt von Holz-Würze und Dörrobst aromen, kontrastreiche, aber feine Säure. Eine Ladung Schokolade und Karamell im guten Abgang.

Beck, Hedesheimer Hof, Stadecken-Elsheim

2006 Portugieser Jugenheimer Goldberg € 9,20

Barriquewürzig, Mokka, schwarze eingemachte Früchte, Rumtopf, erinnert an südfranzösisches Gewächs. Fleischiger, extraktreicher Gaumen mit viel Würze, schokoladige Anklänge, füllige Länge. Essensbegleiter zu Geschmortem, 15,2%.

2006 Spätburgunder Elsheimer Bockstein € 9,20 Aparter Duft, Eukalyptus, Cassis, Dörrobstfrüchte, Schokolade,

Himbeermarmelade, feine Röstnoten. Vollreife rote Früchte, Schokolade und Mokka, nuanciert, frische Säure, noch junges Holz, etwas warm, aber lang. Erinnert an kalifornischen Pinot. Kamminwein.

Hirschhof, Westhofen

2007 Riesling Westhofener Morstein € 12,-

Komplexer Duft, balsamische, florale Noten, mit Luft: Bergamotte, steinige Mineralität. Zupackender Gaumen mit rassisger, aber reifer Säure mit Biss, gelber Apfel, enorm mineralisch, straff; präziser Lagenriesling mit Eleganz.

Am Rotes, Aspisheim

2007 Riesling Horrweiler Goldberge € 9,20

Saftiger und frischfruchtiger Nasenduft mit feinen floralen Noten, Frühlingswiese. Am mittelkräftigen Gaumen feine Kräuter, griffige Struktur, mineralische Noten. Sehr gut!

Georg Jakob Keth, Offstein

2006 Spätburgunder Offsteiner Engelsberg € 12,50

Animierender Pinot-Duft mit reifen Kirschen und feinen rauchigen Anklängen, etwas Mocca und Wacholder. Saftiger, dabei eleganter Gaumen mit feiner Tanninstruktur; rote Beeren, harmonische Säure, rund und stimmig, guter Nachhall.

2006 Spätburgunder Offsteiner Engelsberg „aus dem Selectionsfass“ € 12,50

Feines, rauchig unterlegtes Bouquet, Kirsche, Röstaromen und etwas Cassis. Dichter Gaumen mit blauen Beeren, füllig, schokoladige Textur,

geostaste Noten im intensiven Nachhall, gut zu dunklem Fleisch.

Matthias Keth, Offstein

2007 Riesling Offsteiner Engelsberg € 8,-

Rauchige Brioche-Noten, erinnert an Spontangärung, Grapefruit. Schmeichelnder Gaumen mit feinem Schmelz und saftiger Rieslingfrucht im Abgang.

2007 Weißburgunder Offsteiner Engelsberg € 8,-

Würzig-blumiger und leicht cremiger Duft mit feinen Röstnoten und reifem Gelbobst, das sich im cremig-fülligen Gaumen fortsetzt. Sehr saftige Frucht mit Mango, Birne und Aprikose, rässige Säure.

Kronenhof, Gau-Algesheim

2007 Riesling Gau-Algesheimer Steinert € 9,50

Komplexe Nase mit warmen Kräutern und reifen Zitrusnoten, Renekloden. Reife, gelbe Früchte im saftigem Gaumen, wieder kräutrige Anklänge, kurzer Abgang.

Stefan Leber, Mainz

2007 Riesling Bodenheimer Heitersbrunnchen € 8,40

Reifer Duft, Ananas, Aprikose und einem Hauch Cassis sowie blumig. Stringenter Gaumen mit viel Zitrus- und Grapefruit-Noten, rassisch und schlank, saftig, langer Abgang.

2007 Grauburgunder Laubenheimer Johannisberg € 8,40

In der Nase feines Birnengelee mit buttrig-weichen Röstaromen. Kraftvoller Gaumen, ohne fett zu sein, cremige Textur mit viel Saft und feiner Frucht, schmelzig, stüt-

zende Säure, wunderbar ausgewogen. Guter Essenswein.

Mett, Ingelheim

 **2006 Spätburgunder Pares € 14,20**

Würzig-pfeffriger Nasenduft, dunkle Beerenfrüchte, floraler Touch. Eleganter Gaumen, dicht und saftig, feinmaschiges Tanningerüst, schokoladiger und balsamischer Abgang. Mediterraner Typ. Hat Potenzial.

Michel-Pfannebecker, Flomborn

 **2007 Riesling Westhoffer Steingrube € 8,80**

Rauchig-mineralische Noten, reife gelbe Früchte wie Pfirsich und Aprikose. Am Gaumen substanzvoll, straff und klar strukturiert mit sehr lebendigem Säurespiel, griffig, wieder mineralische Noten, komplexer Riesling mit Potenzial.

 **2007 Riesling Feuerberg € 8,80**

Noch verschlossener, kühler Nasenduft, mit Mandelnoten und Grapefruit. Dichter, nachhaltiger Gaumen mit straffer, nerviger und pikanter Säurestruktur, konturiert, guter Spannungsbogen, trockener, langer Abgang, Reifepotenzial.

2006 Spätburgunder Gundersheimer Höllenbrand € 16,50

Komplexer Nasenduft mit würzigen Noten, roten und blauen Früchten wie Kirsche, Pflaume und Kirschkern gepaart mit Röstnoten. Im Gaumen extraktreich, feine Noten von Bitter-Schokolade und Brombeeren, sehr nachhaltig, dichte Tanninstruktur. Eleganter Spätburgunder mit viel Potenzial.

Russbach, Eppelsheim

 **2007 Silvaner Eppelsheimer Felsen € 9,90**

Animierender, pfeffrig-würziger Duft mit feincremiger Frucht, wei-

ßen Blüten und reifem Kernobst. Wunderbar ausgewogen am Gaumen, schmelzig, komplex, mit viel Kräuter-Frucht-Spiel, perfekte Säure, sehr harmonisch.

Schmitt, Flörsheim-Dalsheim

2007 Riesling Flörsheimer Goldberg € 8,90

Intensiver Nasenduft mit reifen gelben Früchten, Birnengelee. Bissiger Gaumen mit Apfelnoten, sämige Mineralität, sehr straff und direkt, herzhaft Säure, sehr kühl und direkt. Langer Nachhall.

 **2006 Spätburgunder Monsheimer Silberberg € 9,70**

Feiner Duft, süßliche Frucht, dunkle Beeren. Im Gaumen leicht, kühle Noten, vegetabil, sehr trinkig, fein in Tannin, Säure und Struktur, im Abgang Waldbeeren. Ein Leichtgewicht mit Spiel, trinkreif.

Scultetus-Brüssel, Bechthaim

 **2007 Riesling Bechthheimer Stein € 8,-**

Beschwingter, sehr klarer Riesling-Pfirsich-Apricot-Duft, angedeutete Mineralität, Zitrusnoten. Im Gaumen schlank mit sehr aromatischer, frischer Steinobst-Frucht, wieder Zitrus, animierend.

 **2006 Spätburgunder Bechthheimer Stein € 12,-**

Verspielter, expressiver Duft mit Mokka, Leder und reife Waldbeeren. Leichtfüßiger, frischer Gaumen mit Waldbeer- und ätherischen Noten, wieder Mokka. Im Abgang mit Trüffel und mineralischen Noten. Burgundertypisch!

Steitz, Stein-Bockenheim

2007 Silvaner Siefersheimer Goldenes Horn € 9,-


Distinguierter Duft mit gelbem Steinobst, Mirabelle, ebenso reife

Birne und feine Würznoten. Schlanker, mineralischer Gaumen mit lebhafter Säure, feiner Schmelz, gut strukturiert, drahtiger Silvaner-Typ.

2007 Riesling Niersteiner Hipping € 12,-

Intensiver, durchdringender Duft mit Pfirsich- und klare Maracuja-Noten, die sich im mineralischen, feinschmelzigen Gaumen fortsetzen. Gute Stringenz und Saftigkeit. Drahtiger Riesling mit Drive.

Teschke, Gau-Algesheim

 **2007 Sylvaner „vom langen Sterk“ € 13,-**

Intensiver, rauchiger Kräuter-Duft mit Quitte und mineralischen Anklängen. Am Gaumen fein und elegant, sehr saftig mit cremiger, aber präziser Struktur. Klarer, trockener Abgang. Sehr gut.

2005 Spätburgunder Ingelheimer Schlossberg € 16,50

Animierende Spätburgunder-Nase mit viel Kirsche und Schokolade. Am Gaumen sehr elegant, saftige Beerenaromatik, druckvoll strukturiert mit sehr feiner Säurestruktur. Hat Potenzial.

Winzerhof Thörle, Saulheim

2007 Silvaner Saulheimer Silvaner € 8,30

Feingliedriger, reintoniger Duft mit viel gelben Früchten, Quitte und Maracuja. Schlanker Gaumen, klar strukturiert mit gewissem Schmelz, harmonisch mit ausgewogener Säure. Beschwingter Silvaner.


Eva Vollmer, Mainz-Ebersheim

 **2007 Riesling Ebersheimer Sand „Böckhohl“ € 8,40**

Rauchige Sponti-Nase mit Aprikosentarte, ein Hauch Feuerstein, interessant. Im Gaumen ein straf-

fer, kerniger Rieslingtyp mit etwas Feuerstein und mineralisch-pikanter Säure. Apart!

Weinmann, Wörrstadt

 **2007 Silvaner Saulheimer Schlossberg € 8,20**

Leicht exotischer Nasenduft mit reifen gelben Früchten. Saftiger, perfekt schmelziger Gaumen mit feinwürzigen Noten und reifen gelben Früchte, ungemein ausgewogen, sehr harmonisch, hat nichts Aufdringliches.

Weitzel, Ingelheim

 **2007 Riesling Groß-Winternheimer Bockstein € 10,50**

Kräuterwürziger Riesling-Duft, blumige Frühlingswiese, ein Tick Botrytis. Mineralisch-klare Struktur am Gaumen, sehr animierend und filigran, straff und präzise. Erinnert ein wenig an Wittmann'sche Stilistik.

Arndt F. Werner, Ingelheim

 **2007 Weißburgunder € 9,30**

Holunderblüten-Duft mit Williams-Christ-Birne und reifem Gelbost. Weicher Gaumen mit viel Saftigkeit, Fülle, Schmelz, aber auch stützende Säure. Feine Birnen-Noten im Abgang. Ohne Fehl und Tadel!

2006 Blauer Spätburgunder Ingelheimer Burgberg € 15,80

Reifer Brombeeren-Duft mit würzigen Schokoladen-Noten, feines Mocca. Im dicht gepackten Gaumen rote Wald- und Himbeer-Noten, gut strukturiert mit filigranen Ansätzen, wieder Röstnoten, festes Tanningerüst.

Winzeradressen auf:
www.weinpur.at/adressen