

Geduld bringt Gold im Mund



Der Adler ziert die Kapseln der rund 200 Mitgliedsbetriebe des VDP, die größtenteils zur Elite der Deutschen Winzerschaft zählen

Ende August präsentierte der Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) in Wiesbaden den neuen Jahrgang aus den „besten Weinbergen Deutschlands“. In der Spitze ist 2007 exzellent. Darunter gab es viel Mediokres zu verkosten – trotz optimaler Ausgangsbedingungen.

Dieses Jahr konzentrierte sich die Premieren-Verkostung auf rund 260 trockene Erste Lage-Weine, also Große Gewächse, aus dem im Vorfeld schon von einigen als „groß“ hochgejubelten Jahrgang. Neben der Fähigkeit des Winzers, eine Lage im Gesamtkontext des Jahrgangs klar zu interpretieren, war 2007 der Lesezeitpunkt entscheidend: wer etwa zu früh geerntet hat, fuhr sich unreife Säure ein.

Physiologische Reife statt Öchsle

Nach dem schwierigen Jahrgang 2006 meinte es Mutter Natur 2007 gut mit Deutschlands Winzern und schenkte ihnen optimale Bedingungen, um einen großen Jahrgang zu keltern. Eine sehr lange Vegetationsperiode mit einem wahrlich goldenen und trockenen Herbst bot eine ausgezeichnete Basis für perfekt reife, aromareiche Trauben. Trotz guter Mostgewichte setzte die physiologische Reife allerdings erst viel später ein. Viele Winzer ernteten – vermutlich auch mit der Angst galoppierender Fäulnis aus 2006 im Nacken – schlicht zu früh. Ergebnis: einige saure, aromatisch unreife und auch dünne Weine kamen in die Flaschen. Wer aber bei idealer Wetterlage mit der Hauptlese geduldig bis spät in den Oktober hinein wartete, wurde belohnt und konnte ausgezeichnete, ja sogar großartige Weine erzeugen, von denen Weinliebhaber noch lange schwärmen werden.

Nicht alles Gold was glänzt

Den Vogel abgeschossen hat, wie schon im Vorjahr, die kleine Weinregion Nahe. Hier kelterten die Winzer bemerkenswerte bis denkwürdige Weine. Allen voran überzeugte der Grandseigneur des Rieslings, Helmut Dönnhoff, mit drei eigenständigen Großen Gewächsen, die bei aller Individualität stets Brillanz, Kraft und Finesse vereinen. Einmal mehr strahlte dabei die Niederhäuser Hermannshöhle aus 60 Jahren alten Reben heraus – eine perfekte Symbiose des „femininen“ Norheimer



Dellchens und der „männlichen“ Felsenberg-Lage. Auf Augenhöhe gefolgt von Emrich Schönleber, der stilistisch zwei völlig unterschiedliche, im Ergebnis aber überragende Weine aus den Monziger Lagen Frühlingsplätzchen und Halenberg rausholte. Ersterer, im großen Holzfass zu zwei Drittel spontan vergoren, ist „frühlingshaft“ und lässt an Rokoko denken. Der Halenberg, vom blauen Schiefer und Quarzit geprägt, ähnelt mit seiner Präzision und enormen Mineralität eher einem gotischen Meisterwerk! Auch das Schlossgut Diel legte eine durchwegs beeindruckende Kollektion mit komplexen Weinen insbesondere aus den Dorsheimer Lagen hin.

Von der Mosel-Region gab es in diesem Jahr nicht nur zahlenmäßig wieder erstarkte Weine zu verkosten, wobei die Saar-Weine tendenziell noch etwas verschlossener wirkten. Eine herausragende Kollektion legte Reinhard Löwenstein hin: stark schiefer-mineralisch geprägte Erste Lage-Weine mit spannungreichem Süß-Säure-Spiel. Aber auch Reichgraf von Kesselstadt und Dr. Loosen überzeugten durchgehend mit homogenen Kollektionen.

Überdurchschnittlich gut fiel der Jahrgang auch in Rheinhessen aus. Hier brillierten vor allem die zwei unbestrittenen Stars dieser aufstrebenden Region: Klaus-Peter Keller und Philipp Wittmann, zwei befreundete Jungwinzer mit unterschiedlichen Charakteren und Stilistiken.



Herrschaftlicher Sitz an der Ruwer: Schloss Marienlay ist die Wirkungsstätte für Annegret Reh-Gartner vom Weingut Reichsgraf von Kesselstatt mit Weinen von allen drei Flusstälern: Mosel, Saar und Ruwer

Spannend sind hier die direkten Lagen-Vergleiche. Kellers Rieslinge wirken in der Jugend einen Tick konzentrierter und schmelziger und gewinnen mit Reife an Präzision, während Wittmanns biodynamisch angebaute Rieslinge wegen der früheren Lese schon anfangs feingliedriger, prägnanter und einen Tick bissiger ausfallen. Beide sind auf ihre Weise großartig und haben eine Phalanx fulminanter, teils denkwürdiger Weine in die Flasche gebracht.

Die Regionen mit Licht und Schatten

Eine Berg- und Talfahrt gab es wieder einmal im Rheingau. Dort waren rassige und dünne Weine mit unreifer Säure am häufigsten anzutreffen. Zuverlässig wie eh und je – der diesmal durch Eleganz brillierende Kiedricher Gräfenberg vom Weingut Robert Weil sowie die erfrischend altmodisch wirkenden Weine von Langwerth von Simmern und Schloss Schönborn, die Zeit brauchen. Dass es auch außerhalb der Klassifizierung des VDP Große Lagen gibt, zeigt wieder einmal das Weingut Breuer. Nach dem schwierigen 2006er-Jahrgang holte das Breuer-Team um den langjährigen Kellermeister Hermann Schmoranz aus ihren vier Renommier-Lagen in Rüdesheim und Rauentahl sehr klassische, langlebige Gewächse mit einer eleganten Kraft, Mineralität und einer präsenten, aber nie unreif, sondern fein wirkenden Säurestruktur raus. Franken konnte beim Riesling nicht ganz so

glänzen wie im guten letzten Jahr, was zeigt, dass pauschalisierende Jahrgangsbewertungen mit Vorsicht zu genießen sind. Dafür sind die Silvaner sehr gut gelungen. Neben den beiden bekannten Gütern wie Horst Sauer und Hans Wirsching überzeugte das Juliuspital mit beachtlichen Qualitäten.

Der Mittelrhein präsentierte kräftige, manchmal auch alkoholisch wirkende Weine. Nur wenig Aufregendes gab es auch aus Baden und Saale-Unstrut zu verkosten.

Umso mehr konnte die Pfalz, im letzten Jahr arg von der Fäulnis geplagt, wieder punkten. Ganz vorne dabei die Weingüter Rebholz, Christmann, Bürklin-Wolf und Mosbacher mit Rieslingen, die aus ihren Paradelagen wie Birkweiler Kastanienbusch, Königsbacher Idig, Forster Kirchenstück und Pechstein pfälzische Kraft und Fülle mit Eleganz zu vereinen wissen. Empfehlenswert auch die Weine von Philipp Kuhn und Knipser.

Herrlich saftig und trinkanimierend sind auch einige Weiß- und Grauburgunder gelungen, vor allem in der Pfalz von Dr. Wehrheim und in Baden von Dr. Heger; Salwey und Laible, die keine internationale Konkurrenz scheuen müssen.

Die Preisrange der Erste Lage-Weine fängt inzwischen bei mindestens € 15,- an und geht mittlerweile bis € 65,-. Der Durchschnittspreis liegt bei € 23,-. Und für Verbandspräsident Steffen Christmann „ist das erst der Anfang des Booms“.



Erni Loosen aus Bernkastel ist weltweit einer der bekanntesten Mosel-Protagonisten



„Terroirist“ par excellence: Reinhard Löwenstein

wein.pur.Empfehlungen

Alles in allem ist 2007 ein ausgezeichnete Jahrgang mit herausragenden Weinen mit gutem Alterungspotenzial in der Spitze und leider (zu) vielen „braven“ Spätlesen ohne wirklich eigenständigem (Lagen-) Profil. Weinliebhaber sind gut beraten, sich schnell einzudecken, einige der hoch bewerteten Weine sind bereits ausverkauft. Und die Preise für die Spitzengewächse steigen. Alle beschriebenen Weine sind Riesling **Großes Gewächs 2007**.

Mosel

Reichsgraf von Kesselstatt, Morscheid

Scharzhofberger

Ungemein animierende, schiefermineralische Nase mit feinen gelben Früchten wie Aprikosen, Quitzen und einem Hauch ätherischen Noten; nuanciert, spielerisch mit delikater Frucht und pikanter, nerviger Säurestruktur. Mineralisch betonter, langer Abgang.

Wiltinger Gottesfuß

Mineralisches Fundament, reife gelbe Früchte, Zitrus-Noten und Exotik-Touch, eine Spur Cassis; feinsaftiger und finessenreicher Gaumen mit reifem Apfel, zupackend und fordernd, vibrierende Säure, mittellanger Abgang, muss reifen.

Piesporter Goldtröpfchen

Tiefgründiges, sich öffnendes Nasenbild, schiefermineralische Töne, will erobert werden; elegant, mineralische Pikanz, terroirgeprägt, filigran gestrickt. Kein Angeber! Nachhaltiger Abgang mit Zitrus-Touch. Potenzial!

Wehlener Sonnenuhr

Wunderbar floral-steiniges Bukett mit Lavendel-Touch, Apfel. Mittelmoselanische Grazie, filigran und verspielt, saftiger Apfel und pikante, zupackende Säurestruktur; toller Wein, Potenzial!

Dr. Loosen, Bernkastel

Erdener Treppchen

Expressive Nase mit reifem Zitrus-Ingwer-Touch, Orangenblüten, weißer Pfeffer; saftig, expressiv mit gelben Früchten, feine Ingwer-Note, Süße zwar spürbar, aber gut abgedeckt durch die



Internationale Journalisten verkosteten Riesling, Weiß- und Grauburgunder, Silvaner, Spätburgunder im Kurhaus in Wiesbaden

Mineralität und Zitrus im Abgang. Macht Spaß!

Clemens Busch, Pünderich

Pündericher Marienburg „Rothenpfad“

Konzentriertes Nasenbild, reife gelbe Früchte mit Exotik-Touch; konzentrierter Gaumen, etwas fett, kontrastreich durch Mineralität und lebhaft Säure, ehrgeizig, lang.

Heymann-Löwenstein, Winnigen

Winniger Uhlen Laubach, 1. Lage

Ungemein animierend, Sponti-Noten, rauchig, feine Specknoten, schiefermineralische und florale Noten – komplex und sexy; nuanciert, ungemein saftig mit femininer Struktur, tolle Länge. Exzellen! Jetzt schon eine Sünde wert, aber besser noch lagern!

Winniger Uhlen „Blaufüßer Lay“, 1. Lage

Tiefgründig, rauchig, Sponti-Noten, schiefermineralische und kühle ätherische Noten; maskuliner als „Laubach“, von der kühlen Mineralität geprägt, verspielt, pure Apri-

kose, floral; fein und elegant mit zupackender Säurestruktur, herb-mineralischer Abgang, lang. Toller Wein! Unbedingt lagern!

Uhlen Röttgen, 1. Lage

Komplexes, mineralisch-kräutriges und blumiges Nasenbild. Dicht, hinter der reifen gelben Frucht, fast schon schmerzliche, herbe Mineralität, sehr kühl! Zupackende Säurestruktur und ewige Länge; Wolf im Schafspelz, toller Wein!

Toni Jost – Hahnenhof, Bacharach

Bacharacher Hahn

Zurückhaltend, steinig-mineralisch, ein Hauch Gelbfrucht, Aprikose; reife Grapefruit und wieder Aprikosen-Noten, schlank strukturiert, mineralisch betont, elegant, dabei zupackende Art, trockener Zitrus-Abgang.

Rheingau

Die großen Gewächse heißen im Rheingau Erstes Gewächs (Achtung: das Rheingau ist das einzige Weinbaugelände Deutschlands, in dem diese Bezeichnung gesetzlich geregelt ist). Hier nur Ergänzungen zum Artikel auf Seite 46ff.

Schloss Schönborn, Hattenheim

Rüdesheimer Berg Schlossberg

Feiner, tiefgründiger Duft, gelbe Früchte, markant mineralische Noten. Elegant, weicher Gaumen mit gutem Säureerv, vibrierende Säure, noch leicht adstringierender, an grüne Apfelschale erinnernder Abgang, braucht Zeit.

Schloss Reinhartshausen, Erbach

Erbacher Marcobrunn

Tiefgründige Nase, mineralisch-floraler Touch; herb-fruchtiger Ansatz, nuanciert, elegant, hat auch Kraft, animierende Säure, schöner Trinkfluss, guter Essensbegleiter.

Josef Spreitzer, Oestrich-Winkel

Oestricher Lenchen „Rosengarten“

Feiner Nasenduft mit Aprikose und feinen ätherischen und floralen Noten, ein Tick Minze; erst verhalten und weich, dann sehr aufmachend mit nerviger Säurestruktur und trockenem Abgang mit Zitrus-Apfel-Noten.

Prinz von Hessen, Winkel

Winkeler Jesuitengarten

Animierendes Bukett, reifer Pfirsich und Pfirsichschalen – verführerisch! Trinkreflex; saftig mit Steinobst-Aromen, gute Substanz und Länge, rund, geschliffen, mit rassissem, aber reifem Säureerv, wie man ihn sonst im Rheingau und auch andernorts oft vermisst. Gelber Apfel im Abgang.

Graf von Kanitz, Lorch

Lorcher Pfaffenwies

Komplex-würzige und noch leicht hefige Nase, reife Gelbfrucht. Gute Fülle mit reifer, süßlicher Frucht, rundweg gut gemacht >>>>

mit würzigen Noten und einer reifen Säurestruktur, guter Nachhall, überraschende Leistung!

Nahe

Schlossgut Diel, Burg Layen

Dorsheimer

Pittermännchen

Kräuterwürzige Nase, rieslingtypischer Pfirsich-Aprikosen-Touch; mächtig, druckvoll, mit guter Fülle, kühl-mineralische Noten, gelbe Früchte, zupackende Art mit noch sehr rassischer Säurestruktur. Würzig-salziger Nachhall. Ein Mannskerkel von einem Pittermännchen!

Dorsheimer Goldloch

Sehr kühl, prägnant mineralisch, gelber Apfel und feine Aprikosen-Noten. Beschwingt. Elegant, weich, fast schon weiblich, feine gelbe Früchte, animierender Trinkfluss, zupackend und dennoch sanftmütig. Interessant, vereint weibliche und männliche Noten. Androgynen Typ!

Dorsheimer Burgberg

Kompakt mit feinen Nuancen. Wieder schöne Vereinigung aus mineralischem Fundament und reifen Gelb- und Zitrus-Früchten, roter Apfel sowie einem Hauch ätherischen Noten. Intensiv, reife Aprikosen- und gelber Apfel-Aromen. Dicht, aber ausgewogen. Sehr lang!

Zusatzkommentar: Die Diel'schen Weine haben eine gute Balance gefunden und sind nach dem durchwachsenen 2006er-Jahrgang wieder an die ohnehin hochklassige Regionsspitze zurückgekommen.

Dönhoff, Niedernhausen

Norheimer Dellchen

Offenes Bukett, reife Zitrus-Noten, Passionsfrucht, ein Touch Exotik, wilde Blumen. Wunderbar dicht, klar; salzige Mineralität, kraftvoll und verspielt zugleich, animie-



Philipp Wittmann bewirtschaftet seine Weingärten biodynamisch und ist Herzeigewinzer für Silvaner und Riesling aus Rheinhessen

rend, in großen Schlucken genießbar, pikante, nervige Säurestruktur, langer Nachhall – eine verführerische Diva!

Schloßböckelheimer

Felsenberg

Kristallin, vielschichtig, kühl mit Steinobst-Noten; mineralischer Ansatz, erst verhalten, dann druckvoll, mächtig aufmachend, wird immer größer, saftig und mundfüllend, tief und nachhaltig. Feine, ziselierte Säure. Der mineralisch-maskuline Typ. Ausgezeichnet!

Niederhäuser

Hermannshöhle

Tiefgründig, feinste gelbe Früchte, reife Aprikose. Zum Reinbeißen! Würzig-mineralische und wieder kräutrige und tabakige Noten, perfekt integrierte, pikante Säurestruktur: Kraft und Eleganz in wunderbarer Harmonie, ewig lang. Majestätisch! Perfekte Symbiose aus dem weiblichen Dellchen und dem maskulinen Felsenberg!

Emrich-Schönleber, Monzingen

Monziger Frühlingsplätzchen

Spontanwürziges, komplexes Bukett, wechselnde Nuancen – sehr sexy! Würzig mit guter Fülle und Substanz, Ingwer, Kräuter; mineralisches Fundament, reife Säurestruktur, langer Nachhall mit feinen Grapefruit-Noten. Verspielter als Halenberg.

Monziger Halenberg

Kühl-mineralischer Duft, feinste gelbe Früchte hinter der würzigen Mineralität, sehr animierend, majestätisch von zeitloser Schönheit; dicht, einnehmend, mächtig ohne fett zu sein, perfekt strukturiert, große innere Dichte, rassisch-mineralischer Gaumeneindruck, maskulin. Ein gotisches Meisterwerk!

Schäfer-Fröhlich, Bockenau

Bockenauer Felsenberg

Zurückhaltend, feine Nase; recht eleganter, seidiger Gaumen, mit viel Spiel, feine gelbe Früchte, nichts Aufdringliches, fast leichtfüßig, etwas karg, prägnante Säure, etwas mehr Substanz und Länge wünschenswert.

Monzingen Halenberg

Mineralisch geprägte Nase mit feinen gelben Früchten; konzentrierter Gaumen mit guter Definition, feine Würz- und Fruchtnoten, seidene Struktur, elegant; Zitrus, gelber Apfel im recht langen Nachhall. Bester Wein im Hause S-F.

Rheinhessen

Keller, Flörsheim-Dalsheim

Dalsheimer Hubacker

Intensives, würzig-mineralisches Bukett, Wiesenkräuter, reifer Weinbergspfirsich, wieder Tabak

und Terroir-Noten. Kompakt, schmelzig, strukturstark, feinstes Steinobst, intensive Würze, männlich, Herbstwein.

Westhofener Kirchspiel

Ausdrucksvolle, animierende, verspielte Nase mit ätherischen Noten nach grüner Minze, weißer Pfeffer – löst Trinkreflex aus. Finesenreicher, frischer Gaumen, wirkt trotz Extraktichte fast unbekümmert, salzige Mineralität, wieder diese reife, perfekt eingebundene Säurestruktur.

Westhofener Morstein

Ungemein druckvolles, hefewürziges Bukett, Feuerstein, Tabak-Noten; extraktreich, dicht, würzig mit pikanter, fast schon cremiger Mineralität, ausbalancierte Frucht, feinste Aprikosen-Noten, feiner Schmelz, reife Säurestruktur, nachhaltig. Braucht Zeit.

Westhofener Abtserde

Vibrierendes, mineralisch-rauchiges, vom Kalkstein geprägtes Bukett, ätherisch-minzige Noten, Weinbergspfirsich; glockenklare Frucht, enorme aromatische Dichte ohne Schwere, druckvoll, mineralische Struktur mit Schmelz, Mirabelle, langer Abgang. Radikaler Stoff!

G-Max

Intensives, nuanciertes, ungemein feingesponnenes Bukett mit mineralisch, cremigen und würzigen Noten, Kamille, Pfefferminze, weißer Pfirsich. Aromatische, subtile Frucht, feiner Weinbergspfirsich; sehr extraktreich, komplex und doch elegant und sehr präzise, pure Seide, Wahnsinnsstoff.

Wagner-Stempel, Siefersheim

Siefersheimer Heerkretz

Rauchig-hefewürzige Noten, reife gelbe Früchte, Ananas, reifer, roter Apfel; sehr schön rund, geschliffen, gute Fruchtfülle, ungemein schmelzig, geschmeidig, roter Ap-

wein.pur.Empfehlungen

fel, Pfirsich im Abgang, schöner Trinkfluss, macht Spaß.

Siefersheimer Höllberg

Würzig-mineralische Nase, saftige Steinobst-Noten, Mirabellen. Am Gaumen dicht und schmelzig, sehr saftig mit viel animierender, glöckchenklarer Frucht, macht jetzt schon „höllisch“ Spaß.

Wittmann, Westhofen

Westhofener Aulerde

Feine Hefenoten, vollreifer Weinbergspfirsich, Passionsfrucht. Schier unglaublich druckvoll, von Kalkstein-mineralität geprägter Gaumen, klar, elegant, geradlinige Struktur trotz reifer Frucht. Rassige, noch adstringierende Säure, mit Zug und Drive.

Westhofener Kirchspiel

Expressive, verspielte Nase, feinste Sponti-Noten, Aprikosen-Tarte, ätherische Noten wie Pfefferminze und Rosmarin, ein Hauch weißer Pfeffer. Fokussiert, filigran, druckvoll, geradlinige Struktur, elegant, verspielt. Rassige, adstringierende Säure. Lang mit Zitrus-Noten.

Westhofener

Brunnenhäuschen

Animierende Kalkstein-mineralisch geprägte Nase mit Orangen-

blüten. Dichter, mächtig aufmachender und druckvoller Gaumen mit filigranen Strukturen, verspielt und ungemein persistent mit rassischer Säurestruktur. Eindringlicher Stoff – sehr interessant!

Westhofener Morstein

Animierende Nase mit Minze, pudrige Mineralität. Druckvoll, intensiv mit geschliffener Frucht, Quitten, gelber Apfel, prägnante Säurestruktur, rassisch, ätherische Noten, vibrierend, mit Zug und Druck, zeigt Persönlichkeit, noch leicht adstringierend, ewig lang.

Battenfeld-Spanier, Nieder-Flörsheim

Nieder-Flörsheimer Frauenberg

Sehr würzige Nase, Sponti- und erdig-tabakige Noten, reife, satte Früchte, dahinter blitzen mineralische Noten auf. Saftige Gelbfrucht, schmelzig, geschliffen, reife Säure, kandierte Früchte, Bitterorangen, elegante Ansätze, legt mit Luft zu.

Kühling-Gillot, Nierstein

Niersteiner Pettenthal

Rauchige, speckige, spontanwürzige Hefenoten, erinnert an Gebacke-

nes. Saftige Frucht, kraftvoll, geschliffen, weich, wirkt noch etwas süßlich und glatt, noch zu jung.

Oppenheimer Sackträger

Zurückhaltendere Nase, feinsaftiger Gaumen, elegant, mit würzig-mineralischen Anklängen, feine Säurestruktur, animierend, Kräuter, nicht ganz so füllig, reife Säure, gelbe Früchte, warmer Abgang.

Pfalz

Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen

Birkweiler Kastanienbusch

Komplex-mineralischer, klarer Duft, Zitrus, perfekt reifes Steinobst; feinsaftiger Gaumen, enorm mineralisch, sehr präsent und packend, feine Säure, geschliffen, fest, strukturstark, ausgewogen, sehr tief und lang.

Siebeldinger Im

Sonnenschein „Ganshorn“

Herb-kräutriger, mineralisch-steiniger Duft mit exotischen Früchten, Ananas, ein Hauch Zitrus; straffe, seidige Struktur, mineralisch dominiert, sehr kühl und unentwickelt, wirkt unnahbar, straff, ein schlafender Riese, braucht Zeit!

Georg Mosbacher, Forst

Deidesheimer Kieselberg

Kräuterwürziger, mineralischer Duft mit Kern- und Steinobst, ein Hauch Zitrus, weiße Blüten. Straff, klar, fruchtbetont, auch wieder würziger Gaumen mit viel Saft und Kraft, dennoch elegant und feine Nuancen, sehr elaboriert und strukturstark, langer Abgang mit gelben Früchten.

Forster Ungeheuer

Würzig-mineralischer Duft nach gelben Früchten, Steinobst. Intensiv, dicht und saftig am Gaumen, wieder würzig-mineralisch, herb-kräutrige, vibrierende Säurestruktur, noch sehr jung, muss reifen.

Dr. Wehrheim, Birkweiler

Birkweiler Kastanienbusch „Köppel“

Klarer, kräuterwürzig-mineralischer Duft, Steinobst. Dichter, saftiger und vollmundiger Gaumen, zupackende Mineralität, würzig, nachhaltig, kompakt, muskulös, aber auch schmelzig, noch jugendlich, braucht Zeit.

Christmann, Gimmeldingen

Ruppertsberger Reiterpfad

Komplex und kräuterwürzig, reife, gelbe Früchte, Steinobst, im Hintergrund blitzen mineralische Anklänge. Saftig, fruchtbetonter Gaumen mit viel Kraft und Saft, aber auch klar mineralische und balsamisch-würzige Anklänge, feine Säurestruktur; schmelzige Art, gute Länge.

Königsbacher Idig

Mineralisch-kühl und intensiv grün-kräutrige, Apfel-Zitrus-Pfirsich. Saftig, kräuterwürzig und sehr mineralischer Gaumen, sehr konzentriert und straff, lebendige Säure, hat Kraft und Eleganz, lang.

Müller-Catoir, Neustadt

Bürgergarten

„Breumel in den Mauern“

Ruhig, klar, herb-kräuterig, weiße Blüten und feinste Pfirsichschalen-Aromen. Stoffig, mit viel Saft, wieder reife Steinobstfrucht, enorme Kraft und Substanz, sehr elaboriert und geschliffen, mit Potenzial.

Franken

Horst Sauer, Eschendorf

Escherndorfer Lump

Steinige Mineralität mit reifer gelber und ein Hauch exotischer Frucht, Ananas. Saftige Frucht, viel Schmelz, alles gut verwoben, wunderbare Balance am Gaumen, sehr trinkig mit Drive. Macht jetzt schon Spaß.

Winzeradressen auf:

www.weinpur.at/adressen



Große Gewächse kosten im Schnitt € 23,- und VDP-Präsident Steffen Christmann meint, dass der Deutschland-Boom erst jetzt beginnt