

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

# WEINWISSER

1 European Merlot Champions League • 4 Vorgestellt: Kellerei Tramin • 7 Cloudy Bay's Te Koko • 9 Neues aus Neuseeland  
11 Weisswein-Legenden: Würzburger Stein • 13 Junge Wilde aus Rheinhessen • 15 Freistaat Flaschenhals • 17 Kunst trifft Wein



Die Macher der 4 grossen Merlots (v.l.n.r.): René Pöckl, Silvio Denz, Stefano Frascolla und Luigi Zanini Jr.

European Merlot Champions League

## Vier Weinländer mit vier grossen Merlots

von René Gabriel

**Als im Jahr 1855 das damals spektakuläre und leider auch heute noch gültige Bordeaux-Klassement festgelegt wurde, spielte der Merlot eine ganz grosse gebietsüberschreitende Rolle. Was wenige wissen: Während die damals prämierten Weingüter vom linken Ufer heute mehrheitlich von Cabernet Sauvignon im Blend geprägt sind, war der Merlot damals im Médoc die Hauptrebsorte!**

Es gibt zwar offensichtlich eine erste Erwähnung der Merlots im 14. Jahrhundert, doch benannte man ihn damals noch als Crabatut noir. Die heutige Bezeichnung Merlot wurde erstmals im Jahre 1784 vermerkt. Eine erste komplette Beschreibung der Sorte veröffentlichte Victor Rendu im Jahr 1857 in seinem Werk «Ampélographie française». Wer die Eltern des Merlots sind, weiss man aber erst seit 2009! Die Mama war die heute nahezu ausgestorbene Rebsorte Magdeleine Noire des Charentes. Und als Papa wird der Cabernet Franc angegeben. Auf die grösste Merlot-Erfahrung kann somit fraglos das Bordelais zurückblicken. Im Tessin wurde der Merlot erstmals um 1904 angebaut. In Italien lancierte Castello di Ama mit dem Jahrgang 1985 erstmals einen reinsortigen Merlot und in Österreich war es die Familie Weninger mit dem Jahrgang 1993. Doch lassen wir die Geschichte jetzt ruhen. Es geht um den neuen, modernen Merlot. Um den Merlot der aktuellen Zeit. Und um Winzer, welche – im Gegensatz zur Historie dieser beliebten Traube – relativ neu im Geschäft sind.

### European Merlot Champions League

«Geniessen Sie, umrahmt von einem Fünf-Gang-Gourmetmenu, vier der besten Merlot-Weine Europas. Alle Produzenten (Péby Faugères, Tua Rita Redigaffi, Pöckl Merlot, Zanini Vinattieri) sind vor Ort und präsentieren vier ihrer grössten Jahrgänge des letzten Jahrzehnts. Ein freundschaftlicher, genussvoller Wettkampf. Und Sie sind die Jury!» Mit diesen Sätzen lud Weinfreak Baschi Schwander Ende Januar ins mittlerweile ziemlich weinig gewordene Restaurant Old Swiss House nach Luzern. Drei Dutzend Weinfreunde liessen sich diese Gelegenheit nicht nehmen und auch die Winzer trabten an: Aus Frankreich Silvio Denz von Château Faugères (Saint-Émilion). Aus Italien Stefano Frascolla von Tua Rita (Maremma). Aus Österreich René Pöckl vom gleichnamigen Weingut Pöckl aus Mönchhof (Burgenland) und Luigi Zanini aus Ligornetto (Tessin).

Die Weine wurden blind verkostet. Bevor die Reihenfolge aufgedeckt wurde, fragte Sebastian Schwander jeweils nach den Publikumslieblingen und zog dann

die Alufolie von der damit eingewickelten Flasche. Oft mit Wow-Effekt! Also war das kein digitaler Wettkampf, sondern eine informativ-vergnügeliche Weinprobe, bei der sich jeder Besucher selbst ein Bild über die aktuell boomende Merlot-Szene mit leaderhaften Sparringpartnern machen konnte.

### Den Merlot vom Pöckl gibt es (noch) nicht in jedem Jahr

Der allererste Jahrgang war der 2000er. Zu diesem Zeitpunkt war René Pöckl, der das Weingut seit dem Tod seines Vaters weiterführt, gerade in der «Merlot-Lehre» bei Stefan de Neipperg auf Château Canon La Gaffelière. Der zweite Pöckl-Merlot war dann der 2006er. Dann folgten 2007er und 2009er. Mit dem Jahrgang 2011 gibt es jetzt eine weitere Edition auf dem Markt. Beim 2012er ist sich René Pöckl noch nicht ganz sicher, ob er ihn lancieren will. Mit dem 2013er schaut es dann wieder definitiv gut aus. «Wir verkaufen den Merlot um 85 Euro

## EUROPEAN MERLOT CHAMPIONS LEAGUE

ab Hof und da muss der Gegenwert in der Flasche mitgeliefert werden», so Pöckl. Er sei aber Jahr für Jahr sehr anspruchsvoll, und so würden sich die deklassierten Jahrgänge als hervorragende Beilagen für Blends eignen. Die Reben würden immer älter, und so könnte es möglicherweise jedes Jahr gelingen, einen Merlot zu vermarkten.

**Produktion:**

ca. 3000 Flaschen. Ausgebaut in 100 % neuen Barriques von Séguin-Moreau.

**2000 Merlot Pöckl:** Sattes Granat, nur am Rand einen ganz feinen Reifeton zeigend. Warmes, reifes Bouquet, dunkle Schokolade, wuchtig im Ansatz, feinflüchtige Säure dahinter. Im Gaumen fleischig, noch adstringierend, aber unten schwingt eine erste feine Oxydation durch respektive ein gewisser Luftton mit, die Tannine sind dezent spröde. Erster Jahrgang mit ganz jungen Rebstöcken. **17/20 – austrinken**

**2006 Merlot, Pöckl:** Extrem dunkle Farbe im satten Rot, fast schwarze Reflexe zeigend. Süßes Bouquet, Kandisnoten, Süssholz, Earl-Grey-Touch, Lakritze, schwarze Schokonoten. Im Gaumen saftig und fleischig und superb balanciert, gebündeltes Finale mit Szechuanpfeffer und Dörrpflaumen, zeigt im zweiten Ansatz dann sehr viele Gerbstoffe und so auch Reserven auf der Zunge. Braucht so noch Zeit und wird dabei wohl immer verlangend bleiben. Ein Merlot mit Kompetitionseffekt. **18/20 – beginnen**

**2007 Merlot, Pöckl:** Purpur, dicht, etwas trübe. Viel rote Kirschen, Rosenpfeffer, eine tolle, leicht röstige Süsse zeigend. Satter, muskulöser Gaumen, auch hier eine sensationell ansprechende Röstnote, nussiges Extrakt mit heller Schokolade, hat erotische Aromenzüge, im Nachklang griffig und verlangend, noch recht weit weg von der Genussreife. Normalerweise sind ja Merlots mehr füllig als fleischig, hier ist es fast umgekehrt.

**19/20 – warten**

**2009 Merlot, Pöckl:** Sehr dunkles Weinrot mit schwarzen Reflexen. Dunkles Roggenbrot, Moccanote, gibt sich tiefgründig, die Reife des Traubenguts gibt eine dezent laktische Tendenz. Im massiven Gaumenauftritt mit warmer Frucht in Form von Backpflaumen aufwartend, im zweiten Ansatz körnige Tannine, generell guter Rückhalt von der Adstringenz her. Er hat sehr gute Anlagen und endet lange und aromatisch. Wirkt abgeklärter als die früheren Jahrgänge und zeigt mehr Merlot-Klasse.

**19/20 – warten**

**Besser: Vinattieri oder Castello Luigi ?**

Die beiden Zanini-Leaderweine Vinattieri und Castello Luigi mischen praktisch jedes Jahr zuverlässig bei der Top-Elite der Tessiner Spitzenweine mit. Im eigenen Hause liefern sich die beiden teuersten Rotweine oft einen spannenden Konkurrenzkampf. Wobei der Castello Luigi einen kleinen Anteil von Cabernet Franc im Blend mit drin hat. Da es sich um einen Europa-Merlot-Vergleich handelte, trachte Luigi Zanini Junior (im Bild oben) mit seinem hundertprozentigen Merlot Vinattieri an. Den Vinattieri gibt es seit dem Jahrgang 1985. Das war für ein paar wenige Winzer der Startschuss für eine neu zu definierende Tessiner Merlot-Szene. Denn gleichzeitig reisten drei Zürcher (Kaufmann, Huber und Stucky) in die italienische Schweiz, um grosse Merlots im französischen Format herzustellen. Was heute im Ticino in hundertfacher Form auf den Markt kommt, war vor 30 Jahren noch eine absolute Rarität.

**Produktion:**

ca. 15'000 Flaschen. Ausgebaut in 80 bis 100 % neuen Taransaud- und Séguin-Moreau-Barriques.

**2004 Vinattieri, Vinattieri:** Aufhellendes Rubin-Granat, grosser Rand aussen. Das Bouquet zeigt zu Beginn eine feinpfeffrige Rasse, dann folgen Brombeeren, dunkle Edelhölzer, schlank und elegant im Ansatz. Im Gaumen saftig, mittelgewichtig mit schöner Länge und fein floralem Schimmer, mit schwarzen Beeren endend. Macht jetzt viel Spass und man freut sich sehr auf einen zweiten Schluck. Kein heisser Merlot, sondern eher klassisch in seiner Ausstrahlung.

**18/20 – trinken**

**2005 Vinattieri, Vinattieri:** Mittleres Purpur, noch recht jung im Ansatz. Intensives Bouquet, mineralischer Ansatz, vielschichtig, wirkt noch etwas streng und zurückhaltend in der Nase. Im Gaumen beginnt der Wein mit einer verlangenden Säure, welche sich mit der noch verlangenden Adstringenz verbindet, entwickelt sich nur langsam und wird zeitlebens eher im Food-Bereich bleiben. Zwei Stunden dekantieren. Viele grossen 2005er-Tessiner haben übrigens ähnliche Säuremerkmale.

**18/20 – beginnen**

**2007 Vinattieri, Vinattieri:** Dunkles Granat mit dezent violetter Schimmer. Verrücktes Cassisbouquet, Holunder, Brombeerstauden, ein Hauch Eukalyptus und auch minzige Würze, also eine gewisse chilenische Affinität zeigend. Im

Gaumen bei nicht überladener Körper sehr viel Aromatik aufweisend, die Tannine sind wohlighing eingebettet und der Wein überzeugt mit Charme, Fleisch und einem gebündelten, recht fülligen Finish. Momentan eine Genussdroge.

**19/20 – trinken**

**2009 Vinattieri, Vinattieri:** Ist zwar sehr dunkel, war aber trotzdem der hellste Wein im 2009er Vierer-Flight. Warmes, pflaumiges Bouquet, Black Currant, dunkle Schokolade, Zimtnuancen, ein Hauch Korinthen. Im Gaumen durch seine üppigen Konturen eine erste Reife suggerierend, die Tannine sind cremig bis mollig, und so hat dieser geniale blau- bis schwarzbeerige Vinattieri einen sagenhaften Aromendruck. **19/20 – beginnen**

**Der Redigaffi kämpft oft gegen die Maremma-Hitze**

Der Entscheid, sich mit dem Merlot anzufreunden, sei der Vigna L'Apparita 1985 gewesen, meint Stefano Frascolla. Dieser habe ihnen aufgezeigt, dass es trotz der sehr warmen Maremma-Wetterbedingungen Sinn mache, dort einen reinsortigen Merlot zu produzieren. Der Durchbruch kam recht schnell und mit einem immensen Erfolgsstart, denn der amerikanische Weinguru Robert Parker bewertete den 2000er Redigaffi mit der Bestnote 100/100 Punkten! Fragt man Stefano Frascolla aber nach seinem bisher besten Merlot, so ist es für ihn der 2001er. «Und jene Jahrgänge, welche ich noch in Zukunft machen werde», meint er schmunzelnd. Das sei halt im Winzerleben so. Sein allerdings bisher bester Wein nach seiner Einschätzung ist nicht der Merlot, sondern der 1999 Il Giusto di Notri. Der hat zwar auch 35 % Merlot-Anteil, wird aber im Blend ergänzt mit 55 % Cabernet Sauvignon und 10 % Cabernet Franc.

**Produktion:**

ca. 10'000 Flaschen. Ausgebaut in 100 % neuem Holz. Barriquen von Darnajau und Orion.

**2003 Redigaffi, Tua Rita:** Dunkles, sattes Purpur, dicht in der Mitte. Viel Rauch und Würze, trockenes Cassis, Malagatrauben, zeigt dabei eine erstaunliche Tiefe, im zweiten Ansatz exotische Hölzer. Im Gaumen fleischig mit viel konfierten Früchten, viel Substanz, im Innern eine kernige, strenge Note zeigend, hat sich bisher nur wenig entwickelt. Kam nur auf 10 % Publikumsgunst.

**18/20 – trinken**

## EUROPEAN MERLOT CHAMPIONS LEAGUE

**2006 Redigaffi, Tua Rita:** Extrem sattes Purpur, undurchsichtig in der Mitte. Süßes Bouquet von überreifen Maulbeeren, Kaffeeröstnoten, Redcurrantpastillen, sehr konzentriert im Nasenansatz. Im Gaumen fast überfruchtig, Preiselbeerrelish, rotes Cassis, Amarena-Kirschentöne, feinmehlige Zunge, tolle Konzentration und viel Fruchtdruck im langen Finale. Zusammengefasst: vordergründige Power mit verhaltener Finesse.

**18/20 –trinken**

**2007 Redigaffi, Tua Rita:** Sattes, dichtes Purpur, feiner Rand aussen. Dezent medizinisches Bouquet, exotische Hölzer, dominikanischer Tabak, viel getrocknete Beeren, das gibt ihm einen dropsigen Ansatz, getrocknete Kamille und helles Malz. Im Gaumen ein wahnsinniges Konzentrat von ganz reifen Beeren, sattes Extrakt mit einer gewissen Strenge, welche sich mit der restlichen Adstringenz verbindet. Vordergründig, momentan fast etwas überextrahiert wirkend, doch die Süsse in Form von einem Hauch Caramel bringt eine schöne Portion Erotik im Finale mit.

**19/20 –beginnen**

**2009 Redigaffi, Tua Rita:** Mittleres Granat, am Rand ziemlich aufhellend. Das Bouquet ist – im Gegensatz zu den Jahrgängen 2006 und 2007 – erstaunlich offen. Dunkle Röstnoten, reife rote Pflaumen und Brombeernuancen begleiten das wunderschöne, schon fast elegante Nasenbild. Im Gaumen geht es so weiter, saftig, weich, anmutig und jetzt schon süffig. Keine grosse Konzentration aufzeigend. Also hat Stefano Frascolla hier eine undramatische, aber sehr schöne Redigaffi-Version fabriziert.

**17/20 –trinken**

### Der Péby kam, sah und siegte

Obwohl keine effektiven Zahlen notiert wurden und die jeweiligen Sieger durch öffentliches Handheben erkoren wurden, war die Situation ganz klar: Péby siegte bei jedem Flight und holte sich jeweils mindestens ein Drittel der Gunst des Publikums. Die noch sehr junge Péby-Geschichte begann mit dem Jahrgang 1998. Die damalige Besitzerin Corinne Guisez bat den Önologen Michel Rolland, eine spezielle Cuvée zu komponieren. Im An denken an ihren verstorbenen Mann (in der Region unter dem Spitznamen Péby bekannt). Rolland wählte eine Sektion aus den Rebparzellen und die waren grad zufällig reiner Merlot. Im Jahr 2005 kaufte der Schweizer Silvio Denz das Saint-Émilion-Weingut, welches sich in Saint Etienne-de-Lisse knapp an der Grenze zu Castillon befindet. Er schaffte

innerhalb von wenigen Jahren das schier Unmögliche, denn im neuesten Klassement wurde der Status von Grand Cru auf Grand Cru classé angehoben. Das ist nicht ganz uninteressant für den Real-Value-Estate. Der Péby-Faugères ist längst keine Cuvée mehr, sondern ein eigenständiges Weingut, ganz in der Nähe von Château Faugères.

#### Produktion:

ca. 12'000 Flaschen. Für ein paar Monate in 100 % neuen Taransaud-Barrriques ausgebaut und dann in einjährige Fässer umgezogen.

**2000 Château Péby-Faugères:** Dunkles Weinrot, dicht in der Mitte. Harmonisches Bouquet, Schokotonen, Pflaumen, Schwarztee, zeigt eine sublimale Fülle im Nasenbild. Im Gaumen stoffig, dicht, die Gerbstoffe wirken noch etwas aufrauend und so zeigt sich die Adstringenz nicht nur am Rachenraum, sondern auch auf der Zunge. Für sein Alter noch unglaublich jung wirkend. Oder ist er eventuell momentan in seiner Reife blockiert durch die weineigenen Tannine? War Publikumslieblich – wie alle Pébys!

**19/20 –beginnen**

**2003 Château Péby-Faugères:** Dunkles Weinrot, mit dezent ziegelrotem Rand. Warmes Bouquet, viel Pflaumenkompott, kalte Schokosauce ausladend mit rhônehaftem bis portigem Flair. Im Gaumen recht füllig, aussen weiche Konturen, innen noch mit dezent kernigen Substanzen, viel Pralinen im leicht trockenen, aber auch würzig-röstigen Finish. Gibt sich fast reif.

**18/20 –trinken**

**2005 Château Péby Faugères:** Sehr dunkles Weinrot, feinschwarze Reflexe. Eine richtige Fruchtbombe, sehr reif, aber nicht überreif mit einer ganz tollen Konzentration, gibt sich so gleichzeitig auch tiefgründig, von der Intensität zu Kopf steigend und dabei viel Cassis zeigend. Im Gaumen mit guter Säure, welche dem Körper eine schöne Länge verleiht, stoffig und mit einer ausgeglichenen Adstringenz aufwartend, katapultartige Länge. Vielleicht momentan mit gewissen alkoholischen Spuren aufwartend, aber das passt auch zum Rest dieses grossen Weines.

**19/20 –warten**

### Nur ein ganz grosser Saint-Émilion oder einer der besten Weltklasse-Merlots?

**Frage:** Was ist der generelle Unterschied zwischen einem sehr grossen Cabernet Sauvignon und einem sehr grossen Merlot?

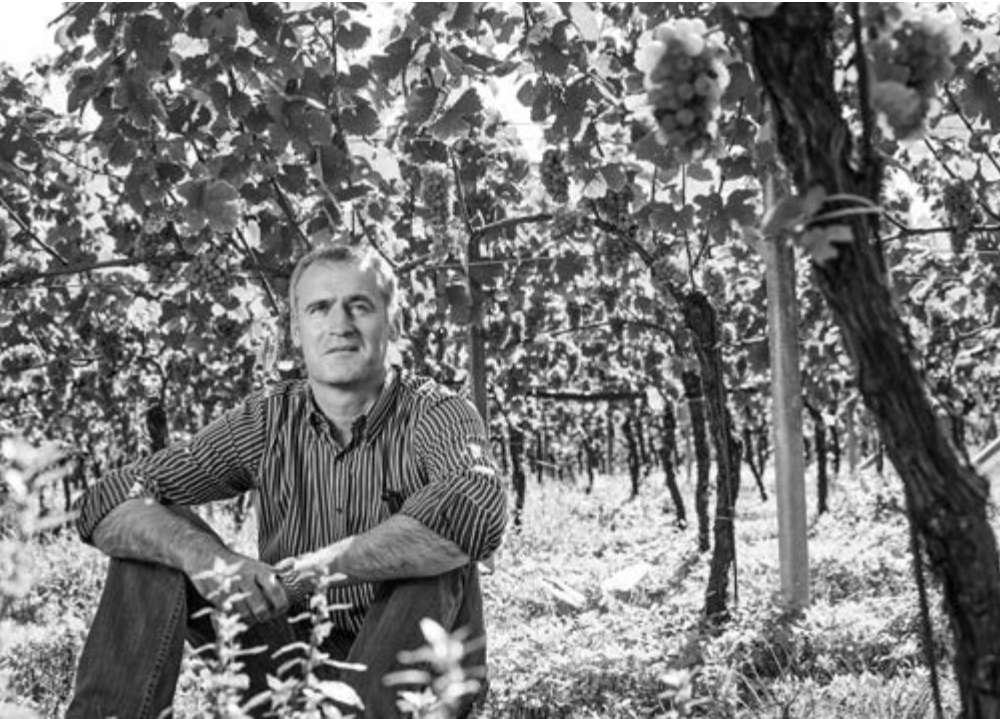
**Antwort:** Mindestens ein Volumenprozent Alkohol! Und, das wissen fast alle Weinfreaks: Alkohol bringt Volumen, Süsse und Aromendruck. Weiter noch: Selbst massive Gerbstoffe werden mit dem Weinfett umrundet und suggerieren so oft früh eine mögliche Genussreife. Und so herrscht immer noch die Mär, dass man die besten Merlots oder Merlot-Blends des rechten Bordeaux-Ufers unbedingt immer vor den grossen Cabernet Sauvignons des Médoc entkorken soll. Der Péby Faugères gehört – mit dem Le Plus de Fleur de Boüard (Lalande-de-Pomerol) – aktuell zu den aufregendsten «Hunderter-Club-Merlots» im Libournais. Momentan ist der 2009er eine Weindroge, welche noch den Weg sucht. Ich war bei der Primeurprobe mit 18/20 wohl zu vorsichtig. Jetzt liegt er schon fraglos bei 19 Punkten und in 10 Jahren könnte die Maximalnote drinliegen.

**2009 Château Peby-Faugères:** Die Farbe ist völlig undurchdringlich, intensivstes Purpur mit fast schwarzem Schimmer. Gewaltiges Power-Bouquet mit dramatischer Konzentration, Dörrfrüchte, dunkle Pralinen, Mahagonitouch, frisch gerösteter Mocca, eine trockene Süsse suggeriert Vintage-Portnuancen und ein Hauch Amarone. Im massiven Gaumen eine Merlotdroge schlechthin, alles im Fast-Übermass und irgendwie doch auf die Reihe kriegend. Rubenshafte Fülle mit supradichter Tanninpackung. Dieser Péby lotet Grenzen aus und setzt dabei vielleicht neue Massstäbe. Eine Kategorie für sich! Er greift wohl in ein paar Jahren nach dem 20iger Stern.

**19/20 –warten**

Verhüllt: die Weine der European Merlot Champions League





Kellermeister Willi Stürz im Gewürztraminer-Weinberg

## Vorgestellt: Kellerei Tramin Wir können Gewürztraminer... und mehr

von Wolfgang Hubert

**Die Kellerei Tramin lud Mitte Dezember 2013 zu einer Vertikalverkostung ihres Gewürztraminer Nussbaumer ein. Von 1995 bis 2012 wurden 12 Jahrgänge des trockenen Aushängeschildes der Kellerei geöffnet. Ein paar Wochen später konnte der WeinWisser auch noch andere Gewächse verkosten. Und alles hat sich gelohnt.**

Der Zweck der Vertikalverkostung unter der Leitung des Traminer-Kellermeisters Willi Stürz sollte nicht nur aufzeigen, welches Alterungspotenzial im Nussbaumer steckt. Der Betrieb mit seinen knapp 51 Hektar Rebflächen Gewürztraminer geht nämlich derzeit in die kulinarische Offensive. Man will ganz einfach ein Publikum finden, das sich zu diversen Gerichten von einem Glas oder zwei dieser Rebsorte begleiten lässt. Gewürztraminer zum Essen? Das versuchen seit gefühlten ewigen Zeiten auch die Elsässer Winzer zu etablieren. Zumindest im mitteleuropäischen Raum blieb der Erfolg jedoch eher bescheiden. Dabei passt diese bereits seit Jahrzehnten bei uns ein Mauerblümchendasein führende Sorte durchaus zur Küche, besonders zur sehr gehobenen. Wer es nicht glauben mag, bitte sehr: «Die Intensität des Gewürztraminer Nussbaumer braucht einen passenden Gegenspieler. Gemeinsam mit Sommelier Angelo Sabbadin haben wir uns für ein Safranrisotto mit einem Hauch von Lakritze entschied-

den und dabei ein kulinarisches Feuerwerk entfacht», erzählt etwa Küchenchef Massimiliano Alajmo vom mit drei Michelin-Sternen bedachten Restaurant Le Caudre in der Nähe von Padua. «Damit der Charakter des Weines so richtig zum Tragen kommt, servieren wir ihn ein wenig wärmer, als wir Weissweine üblicherweise ausschenken», ergänzt sein Sommelier.

In vielen Restaurants und Bars von Italiens Metropolen liege, so Willi Stürz, der Gewürztraminer im Trend. Auch die amerikanischen Weintrinker würden immer öfter nach einem duftigen «Gewürts» zum Essen fragen. Wie gut das zusammenpassen kann, demonstrierte ebenso Norbert Niederkofler, Zwei-Sterne-gekrönter Küchenchef des Relais & Châteaux Restaurants St. Hubertus im noblen Hotel Rosa Alpina, St. Kassian. «Der Nussbaumer kombiniert mit einer sehr aparten Variation von Geflügel- und Entenleber, Apfel Balsamico Creme Brûlée und Rosmarinhippe», meinte er. «Die raffinierten Aromen des Weines, die mo-

derate Säure sowie die klar strukturierte Mineralik unterstreichen dieses Gericht. Man wird fast verrückt dabei, so perfekt ist diese Kombination.»

Verrückt sind die Teilnehmer zum Glück nicht geworden, aber diese Zusammenstellung war wirklich ausgezeichnet. Ebenso wie die vorhergehende Vertikalverkostung, zusammengestellt von Willi Stürz, dem sympathischen wie ehrgeizigen Kellermeister. Seit er 1992 zur Cantina Tramin, so die italienische Bezeichnung, stieß, hat sich die Qualität nicht nur des Gewürztraminers nachhaltig verbessert. Kein Wunder, der gebürtige Traminer versteht es, seine 270 Mitglieder in die Prozesse des Anbaus und der erforderlichen Traubenmengen gut einzubinden. Die gute Bezahlung für gehobene Qualitäten tut ein Übriges. Mittlerweile zählt der 1898 gegründete Betrieb mit seinen 245 Hektar Rebflächen und einer Jahresproduktion von stattlichen 1,5 Millionen Flaschen zu den besten Gütern der Region. Hervorzuheben ist besonders die Selektionslinie, die etliche angenehme Überraschungen bietet. Wobei die grösste Stärke des Hauses die Weissweine sind, wenn man einmal vom bemerkenswerten Lagrein Urban absieht. Nun wird man zwar nicht oft in den Genuss einer Gewürztraminer-Vertikalprobe in der Kellerei Tramin kommen. Ein Besuch aber wäre durchaus lohnenswert. Nicht nur wegen des 2010 umgebauten und erweiterten Kellers, der als neues architektonisches Wahrzeichen Tramins gilt. Im Weishop erhält man nämlich mit etwas Glück noch ein paar ältere Jahrgänge diverser Selektionsweine.

### Vertikalprobe Gewürztraminer Nussbaumer Jahrgang 1995 bis 2012

Die trockenen Südtiroler Gewürztraminer unterscheiden sich von Gewürztraminer aus anderen Ländern vorwiegend durch Eleganz und Frische, die von den Höhenlagen und dem alpin-mediterranen Klima herrühren. Die Nachfrage ist generell steigend, weshalb die Südtiroler heute mehr als 500 Hektar oder gut 10 Prozent der gesamten Rebfläche damit bepflanzt haben. Vor den Degustationsnotizen steht jeweils ein kurzer Überblick über die Besonderheiten des jeweiligen Gewürztraminerjahrs.

**2012 Gewürztraminer Nussbaumer:** Die Reifezeit war etwas später mit geringen Erträgen. Zusätzlich zu den üblichen würzigen Aromen ist der 2012er durch viele florale Aromen geprägt. Im Glas zeigen sich Aromen von exotischen Früch-

## KELLEREI TRAMIN

ten, vor allem Mango und Litschi, ein angenehmer Rosenduft, etwas Nüsse, Honig und würzige Akzente mit feiner Mineralik. Im Mund reife und getrocknete Früchte, mineralische Note, nussige und würzige Anklänge, kraftvoll mit animierendem Säurespiel und einem fruchtsüßen, mineralischen Nachhall. **16+/20 –2022**

**Jahrgang 2011:** Sehr frühe Reife bei teils hohen Tagstemperaturen. Sehr geringe Stockerträge und würziges Aromenspektrum. Das Bukett zeigt üppige florale und würzige Akzente, etwas im Hintergrund gelbe Früchte, Litschis, Melonen, und dezente Mineralik. Im Mund feinfuchtig, florale Präsenz, würzige Noten, kraftvolle Mineralik, ansprechendes Süsse-Säure-Spiel und ein floral-würziger Abgang. **16+/20 –2020**

**Jahrgang 2009:** Relativ früher Lesetermin aufgrund der optimalen Ausreifung, aber unter sehr günstigen klimatischen Bedingungen mit ungewöhnlich kühlen Nachttemperaturen. Niedrige Erträge und ein sehr harmonischer und kraftvoller Jahrgang. Im Glas zeigen sich florale und würzige Präsenz, gelbe und getrocknete Früchte, etwas Honig und Mineralik. Im Mund zartfruchtig, florale Dominanz, würzige und mineralische Anklänge, harmonisches Süsse-Säure-Spiel und ein langer, floral-fruchtiger Nachgeschmack. **17/20 –2019**

**Jahrgang 2007:** Sehr reifes Jahr, sehr gesunde und gute Trauben, ideale Herbstwitterung, späte Lese der extrem reifen Trauben. Ertrag etwas höher als bei 2009. Das Bukett weist feine Aromen von exotischen Früchten auf, dazu etwas Honig und Nüsse, zarter Rosenduft, würzige und mineralische Akzente. Am Gaumen fruchtig, florale und würzige Akzente, gut integrierte Süsse, leichter Alterston und ein fruchtig-floraler Abgang. **17/20 –2017**

**Jahrgang 2006:** Hochreife und gesunde Trauben. Im Oktober machten Regenfälle die Lesearbeit aufwendig. Insgesamt ein sehr dichter Jahrgang mit üppigen Aromenausprägungen. Im Glas zeigen sich getrocknete gelbe Früchte, Honig, würzige Akzente und mineralische Note. Im Mund zartfruchtig, Honig, Nüsse, würzige Noten, feine Mineralik, schönes Säurespiel und ein fruchtig-würziger Nachhall. **16+/20 –2017**

**Jahrgang 2005:** Sehr geringe Erträge. Sehr kühle, späte Ausreifung am Stock. Mineralisch geprägt. Das Bukett präsentiert exotische Früchte, dezente Rosenduft, würzige Präsenz und eine ausgeprägte mineralische Note. Am Gaumen feinfuchtig, florale Präsenz, würzige Noten, schönes Süsse-Säure-Spiel und ein langer, fruchtig-würziger Abgang. **17/20 –2016**

**Jahrgang 2004:** Von der Blüte bis zur Reife relativ viel Regen. Dadurch höhere Beeren- und Traubengewichte. Späte Lese mit sehr guter Witterung im Herbst. Sehr mineralischer Jahrgang, mittlere Struktur. Im Glas fruchtige Anklänge, würzige Präsenz, florale Noten, Honig und mineralische Akzente. Im Mund getrocknete Früchte, leichter Alterston, zartwürzige Noten, florale Anklänge, dezente Süsse und ein mineralisch-würziger Abgang. **16/20 –2015**

**Jahrgang 2003:** Extrem heiße und trockene Phasen während der Vegetations- und Reifezeit. Trotzdem gute, würzige Aromatik durch die Fallwinde des Mendelkammes. Sehr geringe Erträge. Das Bukett weist reife gelbe Früchte auf, dazu florale Noten, würzige Anklänge, Honig und mineralische Akzente. Am Gaumen Orangen und exotische Früchte, würzige Noten, mineralische Anklänge, rund, kraftvoll mit einem würzig-fruchtigen Nachhall. **16+/20 –2016**

**Jahrgang 2000:** Hochreife und gesunde Trauben bei relativ früher Reifezeit. Sehr gut strukturierter, kraftvoller Wein. Im Glas zeigen sich exotische Früchte und etwas überreife Bananen, würzige und florale Präsenz mit mineralischen Akzenten. Im Mund fruchtig, würzig, animierendes Süsse-Säure-Spiel, mineralische Anklänge, beginnender Alterston und ein fruchtig-mineralischer Abgang. **17/20 –2017**

**Jahrgang 1999:** Reifezeit etwas später als 2000, deshalb auch gute Säurestruktur. Etwas kleiner als 2000, aber ausgeglichen. Im Bukett präsentieren sich tropische Früchte, florale Präsenz, würzige Noten und ein mineralischer Auftritt. Am

Gaumen fruchtig, mit floralen und würzigen Akzenten, mineralischen Anklängen, feines Süsse-Säure-Spiel, harmonische Art mit fruchtig-mineralischem Nachhall.

**16+/20 –2016**

**Jahrgang 1998:** Tolles Gewürztraminjahr. Leider hatten wir mit den letzten uns verbliebenen Flaschen kein Glück. Einer der dichtesten und feinsten Nussbaumerjahrgänge. Viel Würze. Späte Reife bei optimaler Witterung bis Mitte Oktober. Trotz etwas Beeinträchtigung durch den Korken zeigten sich im Glas exotische Früchte, Karamell, Honig, würzige und florale Noten. Im Mund getrocknete Früchte, florale und würzige Anklänge, aber etwas alkoholische Art. Keine Bewertung wegen Korkeinfluss, sehr schade, es waren grossartige Ansätze vorhanden.

**Jahrgang 1995:** Sehr späte Reife- und Lesezeit. Hatte ungewöhnlich viel Säure. Sehr niedrige Erträge. Ausgeprägte Mineralik, sehr fein und langlebig. Im Glas zeigen sich dezente tropische Fruchtaromen, florale und würzige Akzente und mineralische Anklänge. Am Gaumen zurückhaltende Frucht, florale wie würzige Anklänge, etwas Mineralik, feines Süsse-Säure-Spiel und mittlerer, fruchtig-würziger Abgang. **16/20 –2016**

## Weitere Weine der Kellerei Tramin

**2009 Lagrein Urban:** Der Jahrgang 2009 zählt zu einem der besten der letzten 10 Jahre. Dank der vielen Sonnenstunden erreichten auch die Rotweine Topqualitäten mit ausgeprägter Struktur, intensiven Duft- und Geschmacksnoten. Das Bukett präsentiert sich mit Aromen

Weinwischer-Autor Wolfgang Hubert mit Willi Stürz beim «Weinduell»



## KELLEREI TRAMIN

von dunklen Beeren und Kirschen, würziger Präsenz, etwas Kakao und floralen Anklängen. Am Gaumen deutliche Frucht, würzige Akzente, kraftvoll, komplex, elegante Tanninstruktur und langer, fruchtig-würziger Nachhall. **18/20 –2021**

**2011 Lagrein Urban:** «Im Grunde der klassische Rotwein Südtirols. Obwohl eine sehr alte Rebsorte, wurde sie in den letzten 25 Jahren wiederentdeckt», meint Willi Stürz. Im Glas zeigen sich Aromen von Brombeeren und Kirschen, Veilchen, etwas Tabak und würzige Anklänge. Im Mund dunkle Frucht, würzige Noten, florale Anklänge, gute Tanninstruktur, stimmige Säure und ein fruchtig-würziger Abgang. **16/20 –2021**

**2011 Gewürztraminer Spätlese Terminus:** Die edelsüsse Variante des Hauses und der Liebling von Willi Stürz. Im Bukett zeigen sich Aromen von Litschis, Orangen und getrockneten Früchten, dazu Honig, etwas Tabak, Karamell und Vanille. Im Mund betont süsse Frucht, Honig, florale Akzente, nussige Anklänge, schönes Süsse-Säure-Spiel, kraftvoll, komplex und mit langem, fruchtig-floralen Nachhall. **18/20 –2050**

**2010 Gewürztraminer Spätlese Terminus:** Im Glas zeigen sich Aromen von Pfirsichen und getrockneten exotischen Früchten, würzige Präsenz und zarte Mineralik. Am Gaumen enorme süsse Frucht, florale Noten, Honig, Nüsse, kraftvoll und elegant mit harmonischem Süsse-Säure-Spiel und anhaltendem, fruchtig-floralen Abgang. **18/20 –2050**

**2012 Stoa:** Cuvée aus 60 % Chardonnay, 10 % Pinot Bianco, 25 % Sauvignon und 5 % Gewürztraminer. Den Namen Stoa hat der Wein von dem Boden erhalten, auf dem er wächst. Im örtlichen Dialekt wird der Stein wie Stoa ausgesprochen. Im Glas zeigen sich Aromen von exotischen Früchten

und Äpfeln, dazu nussige Anklänge, würzige Noten und feine Mineralik. Im Mund fruchtig, würzige Akzente, etwas Mineralik, komplex und dicht, feine Säure und ein mineralisch-fruchtiger Nachgeschmack. **17+/20 –2020**

**2012 Pinot Grigio Unterebner:** Gehört ebenfalls zu einem der Lieblinge des Kellermeisters. Der Ausbau erfolgte zu 80 % im grossen Holzfass und zu 20 % in Barriques. Im Glas zeigen sich Aromen von exotischen Früchten und etwas Zitrusfrüchten, garniert mit floralen Akzenten, nussigen Noten, etwas Vanille und Honig sowie dezente Mineralik. Am Gaumen fruchtig, würzige und florale Anklänge, etwas Nüsse und Honig, elegante Säure, mineralische Noten, gut eingebundenes Holz und ein fruchtig-mineralischer Nachhall. **17/20 –2018**

**2011 Cabernet Merlot Loam:** Cabernet Sauvignon, Merlot, garniert mit etwas Cabernet Franc. Im Glas zeigen sich Aromen von dunklen Beeren und Kirschen, würzige Akzente und florale Anklänge. Am Gaumen fruchtig, florale und würzige Akzente, zarte rauchige Anklänge, mineralische Noten, gute Säurestruktur, noch junge Tannine und ein fruchtig-würziger Abgang. **16+/20 –2025**

**2012 Sauvignon Montan:** Eine Hitze-welle Ende August bedingte eine Reduzierung der Erntemenge. Die Weissweinernte Anfang September erbrachte dann gesunde Trauben mit gefälligem Säuregehalt. Ein starker Jahrgang für die Kellerei mit intensiven Duftnoten und aussergewöhnlichem Potenzial. Im Glas zeigen sich Aromen von exotischen Früchten, etwas Äpfeln, Holunderblüten und Paprika, dazu florale Noten und dezente Mineralik. Am Gaumen fruchtig, dezente florale und würzige Noten, nussige Anklänge, etwas Karamell und Mineralik, kräftig, mit feiner Säure und einem fruchtig-würziger Abgang. **16/20 –2018**

# Wanted

Wir suchen Ihre verborgenen  
Kellerschätze:  
z.B. Romanée Conti,  
Petrus, Mouton,  
Lafite, Latour, Sassicaia usw.



# For you

Wir bieten Ihnen **Höchstpreise**  
für Ihren gepflegten Weinkeller.  
Direktankauf oder auf  
Vermittlungsbasis.  
**Barzahlung bei Abholung ist für uns  
selbstverständlich.**

## Ihre Angebote

Bitte wenden Sie sich per email,  
Fax oder Telefon an  
Herrn Nicos Hornivius

## Kontakt:

Francfort Trade House GmbH  
Jourdanallee 16  
64546 Moerfelden - Walldorf  
Tel.: +49 (0) 61 05/7 1073  
Mobile: +49 (0) 177/7 107300  
Fax: +49 (0) 61 05/7 1075  
fthouse@web.de

### WW-Punkte und was sie in anderen «Währungen» bedeuten:

20/20	99–100	*****	Jahrhundertwein, überwältigend
19/20	96–98	*****	exzeptionell, berührend, sicher langlebig
18/20	93–95	****	gross, individuell, gutes Alterungspotenzial
17/20	90–92	****	exzellent, mit eigenem Stil
16/20	87–89	***	sehr gut, charaktervoll
15/20	84–86	**	sicher gut, schöner Sortenausdruck
14/20	81–83	**	gut
13/20	78–80	**	befriedigend
12/20	75–77	*	korrekt, aber charakterlos
11/20	71–74	*	unbefriedigend
10/20	<70		überflüssig



Cloudy Bay stellt sich vor

Vorgestellt: TE KOKO

## Cloudy Bay's bester Sauvignon Blanc

von René Gabriel

**Der normale Sauvignon Blanc ist mit 60 % Umsatzanteil die Cashcow von Cloudy Bay. Der Rest verteilt sich auf zwei Schaumweine, einen Chardonnay, zwei Pinot Noirs und einen süssen Riesling. Was nur wenige wissen: Diese angesehene New-Zealand-Winery aus Marlborough stellt einen ganz besonderen Sauvignon Blanc mit dem Namen Te Koko her.**

Zunächst mal zu den Besitzverhältnissen: Cloudy Bay gehört zu dem riesigen Weltkonzern LVMH. Der Konzern besitzt mehr als 60 verschiedene Firmen im Luxusbereich. Die Sparten sind Mode, Parfüm, Kosmetik, Uhren, Schmuck. Rund ein Drittel aller Geschäftsbereiche entfallen auf Wein. Moët & Chandon, Dom Pérignon, Mercier, Krug und Ruinart bilden den Champagnerteil. Weiter: Glenmorangie (Whisky), Belvedere (Vodka), Domaine Chandon (Kalifornien), Bodega Chandon (Argentinien), Cape Mentelle (Australien), Newton (Kalifornien) Terrazas de los Andes (Argentinien), Cheval des Andes (Argentinien), Numanthia (Spanien), 10 Cane Rum (New York), Wenjun (China) und das hier beschriebene Cloudy Bay. Daneben gehört dem Besitzer Bernard Arnaud, welcher übrigens keinen Wein trinken soll, auch Château d'Yquem und 50 % von Château Cheval Blanc. Momentan wird gemunkelt, dass sich die Gruppe in ganz grossem Stil an der Mosel engagieren will. Insgesamt stehen mehr als 100'000 Angestellte im Dienste von LVMH.

### Cloudy Bay: Wolken über einer malerischen Bucht

David Hohnen gründete diese Winery im Jahr 1985. Er wählte für das Weingut den Namen der Region Cloudy Bay, was so viel heisst wie «bewölkte Bucht». Die Winery hat heute eine Grösse von 230 Hektar und produziert mehr als eine Million Flaschen. Die Weine sind heute dank des fein gefächerten Distributionsnetzes von LVMH weltweit bekannt. Allen Produkten

voran der «normale» Sauvignon Blanc. Nur wenige Weinkenner wissen, dass es noch einen «Überdrüber» gibt, den Te Koko.

Meine Frau Karin und ich sind diesem Wein ein paar Mal begegnet und wollten das Geheimnis um diesen selten anzutreffenden Top-Sauvignon-Blanc erkunden. Eine Einladung zu einem grossen Tasting und einem Lunch mit dem Estate Director Ian Morden und zweien der wichtigsten Önologen (Tim Heath und Nicholas Blampied-Lane) verschaffte Klarheit.

### Doch zunächst zu den «anderen» Cloudy-Bay-Weinen, bevor wir das Te-Koko-Geheimnis lüften ...

**Pelorus, Cloudy Bay:** Dieser Schaumwein macht 25 % der Produktion aus. 70 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir. Mittlere Perlage. Pflanzliches, kühl ausstrahlendes Bouquet. Eher grobes Mousse mit angenehmem Gaumenfluss, hinterlässt frische Eindrücke. **16/20 –trinken**

**2008 Pelorus Vintage, Cloudy Bay:** 60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay. Klares Bouquet, Mandeltouch, Starfrucht, das Mousse ist wesentlich feiner als beim normalen Pelorus, vom Grundgeschmack her kaum von einem grossen Champagner zu unterscheiden. **18/20 –trinken**

**2013 Sauvignon Blanc, Cloudy Bay:** Blasses Hellgelb mit grünlichen Reflexen. Delikates, sehr aromatisches Bouquet, viel Grapefruit, weisse Nektarinen, Pfirsich, feine Pfeffernoten. Saftiger, langer Gaumen. Ein unerhörter Trinkspass auf sehr hohem SAB-Niveau. **18/20 –trinken**

**2011 Chardonnay Cloudy Bay:** Mittleres Gelb, klar leuchtend. Viel gelbe Frucht in der Nase, nicht überladen, weil auch etwas florale Noten dabei sind. Man spürt das Holz, welches als Support wunderbar zum Wein passt, fein mehlig Textur, die zarten Bitternoten geben dem Finish eine schöne Würze. Toller Food-Chardonnay. Der Chardonnay steht in Marlborough generell unverdient im Schatten.

**18/20 –trinken**

**2011 Pinot Noir, Cloudy Bay:** Mittleres Rubin, recht dunkel für einen Pinot. Viel Frucht im ersten Ansatz, Damassine-Pflaumen. Er hat auch etwas Kühles im Innern und das macht ihn frisch, es sind Spuren von Cassis und rotem Kernobst da. Im Gaumen ein intensives Fruchtwunder von Heidelbeeren und schwarzen Kirschen, feine Muskeln, welche ihm weiteres Leben mitgeben. Solid und ansprechend. 10 Jahre Garantie.

**18/20 –trinken**

**2010 The Wahi Pinot Noir, Cloudy Bay:** Leuchtendes Rubin. Intensiver, beeriger Wein, viel Kirschen und Himbeeren, dahinter schwarzer Pfeffer, Tabak, also auch mit einer gewissen Tiefe, eine sagenhafte Konzentration vermittelnd. Im Gaumen dicht und soft, wiederum geniale Pinot-Beerenaromatik, gebündeltes, aromatisches Finale. Gehört sicherlich zu den absoluten Tops von New Zealand und kann mit der Weltspitze der fruchtigeren Art mithalten. Dürfte locker ein Potenzial von 15 Jahren haben. Das war der allererste Jahrgang vom The Wahi. Die Produktion: 12'000 Flaschen. Die Trauben stammen von einem Vertragslieferanten aus der Otago-Region.

**19/20 –trinken**

**2011 The Wahi Pinot Noir, Cloudy Bay:** Dunkles Rubinrot mit Granatreflexen. Intensives Fruchtbouquet, viel Kirschen und Pflaumen im sehr fruchtigen Nasenbild zeigend, gibt sich vielschichtig. Im Gaumen sehr fein gewoben, wunderschön balanciert, seidige Textur, langes, elegantes Finale. Im Prinzip ist das das feminine Pendant zum etwas rauer daher kommenden «normalen» Pinot. Es war insgesamt ein leichteres Jahr in der

## CLOUDY BAY'S TE KOKO

Otago-Region und das erklärt den kleinen Unterschied zum Erstlingsjahrgang 2010.

**18/20 –trinken**

**2008 Riesling late harvest, Cloudy Bay:** Intensives Gelb. Sehr traubiges, süsses Bouquet, Orangenblüten, Kumquats, überreife Quittentöne, sehr intensiv im Duft, ähnlich einer gereiften Mosel-Auslese. Im Gaumen saftig, feine, knapp stützende Säure, wieder viel Quitten auf dem leicht bitteren, angenehmen Extrakt zeigend. Ein sehr guter, aber nicht aussergewöhnlicher Süsswein. **16/20**

## Das Geheimnis des Te Koko

Wenn man alles weiss, dann ist es kein Geheimnis mehr. Denn – gezaubert wird ganz sicher nicht. Ein grosser Wein ist immer eine Mischung aus Ursprung und Machart. Das ist auch beim Te Koko so. Nicholas Blampied-Lane ist seit dem Jahrgang 2003 als Winemaker auf Cloudy Bay. Ihn haben wir mit Fragen gelöchert ...

**René Gabriel:** «Was bedeutet Te Koko? Ist das ein Fantasiename?»

**Nicholas Blampied-Lane:** «Der Begriff stammt aus der Maori-Sprache und heisst übersetzt die Wolke.»

**Gabriel:** «Kann man den Te Koko als einen Cru bezeichnen?»

**Blampied:** «Im herkömmlichen Sinne nicht, aber wir selektionieren die Trauben eigentlich immer aus den genau gleichen Rebbergen: Motukawa, Widdows, Mustang und Block 1.»

**Gabriel:** «Sind das die Sauvignon-Blanc-Filetstücke?»

**Blampied:** «Nicht unbedingt, wir wollen bei Te Koko primär keine grasigen Töne und auch keine zu tropischen Früchte drin haben. Die Stilrichtung der Grundaromen soll in Richtung Steinfrüchte wie weisse Nektarinen und Pfirsich gehen.»

**Gabriel:** «Es ist aber sicher nicht nur die Herkunft, sondern auch die Machart, welche sich vom normalen Sauvignon Blanc unterscheidet.»

**Blampied:** «Das ist genau so! Bei den allerersten Jahrgängen war sicherlich zu viel neues Holz im Spiel. Nebst etwa 8 % neuen Barriques wird der Wein in unüblich viel französischen, alten Barriques vergoren, diese sind 8 bis 25 Jahre alt!»

**Gabriel:** «Haben Sie da keine bakteriellen Probleme bei der Herstellung?»

**Blampied:** «Das ist so gewollt. Unser Motto ist: Made dirty, ends up clean! Wir vergären in den alten Fässern in wilder Form. Einige Chargen fermentieren da schnell. Andere Lots brauchen manchmal bis zu 9 Monate, bis die Vergärung durchgezogen ist.»

**Gabriel:** «Das heisst, Sie greifen da wenig in die Prozedur ein?»

**Blampied:** «Ganz genau. Der Te Koko liegt bis zu 18 Monate auf der Hefe. Ein Teil der Produktion macht in dieser Zeit auch die malolaktische Gärung. Das ist dann von Jahr zu Jahr verschieden.»

**Gabriel:** «Apropos Produktion, wie viele Flaschen Te Koko werden jährlich hergestellt?»

**Blampied:** «Etwa 10'000 Flaschen!»

**Gabriel:** «Gibt es Vorbilder?»

**Blampied:** «Wir streben logischerweise eine unvergleichliche Einzigartigkeit an. Geschmacklich kann man ihn aber durchaus mit ganz grossen weissen Bordeaux vergleichen!»



Wissen um das Geheimnis von Te Koko: Tim Heath (links), Nicholas Blampied-Lane

## Te Koko verkostet:

**2001 Te Koko, Sauvignon Blanc, Cloudy Bay:**

Reifes, leicht goldenes Gelb. Offenes Bouquet, fein salziger Schimmer, strohige Noten, gelbe Pflaumenhaut, die Süsse der Barrique gibt einen dezent buttrigen Schimmer. Irrendwie hat man auch das Gefühl, an einem verwässerten Bourbon-Whisky zu riechen. Im Gaumen wirkt dieser nunmehr 13-jährige Sauvignon Blanc frischer, immer noch recht viel Süsse zeigend, lang und harmonisch, wenn auch vielleicht eher an einen Chardonnay erinnernd.

**17/20 –austrinken**

**2005 Te Koko, Sauvignon Blanc, Cloudy Bay:**

Erstauulich jugendliche Farbe für einen bereits achtjährigen Wein. Viel weisser, süsslicher Pfirsich in der Nase, gebündelt mit feinen Schichten, immer noch zitrusartige Nuancen. Im Gaumen saftig und lang mit sehr geschmeidiger bis fast cremiger Textur, im Finale ein Hauch von grünlichem Capsinschimmer. Dieser Te Koko zeigt das grosse Reifepotenzial auf. Auf dem Genuss-Peak:

**18/20 –austrinken**

**2006 Te Koko, Sauvignon Blanc, Cloudy Bay:**

Noch recht helles Gelb mit einem gewissen Reifeschimmer am Rand. Süssliches Bouquet, an Mirabellengelee erinnernd, Akazienschimmer und reifer Pfirsich, feingliedriger Duft. Im Gaumen saftig, Loire-Stil, voll in der Reife, ein sehr eleganter, fast schon klassischer Sauvignon Blanc, sofern man dies bei einem Te Koko behaupten darf.

**18/20 –austrinken**

**2008 Te Koko, Sauvignon Blanc, Cloudy Bay:**

Recht helles Gelb mit grünlichem Schimmer. Aromatisches, feinwürziges Sauvignon-Blanc-Bouquet, Limetten und Stachelbeeren, vermischt mit einem Hauch Passionsfrucht. Saftiger Gaumen, geschmeidiges Extrakt, zeigt viel Charme und so auch eine gewisse Fülle. Macht enorm viel Spass.

**18/20 –austrinken**

**2010 Te Koko, Sauvignon Blanc, Cloudy Bay:**

Intensives Grüngelb, brillant leuchtend. Fein strohiger Beginn, gekochter Pfirsichsaft, Anflüge von tropischem Fruchtschimmer, gibt sich füllig und weich in der Nase. Im Gaumen polarisierend. Dies in dem Sinne, dass man pfeffrige Sauvignon-Blanc-Konturen findet und eine Frucht, welche durch den feinen Holzton an einen milchigen Chardonnay erinnert. Scheint sich eher schnell zu entwickeln.

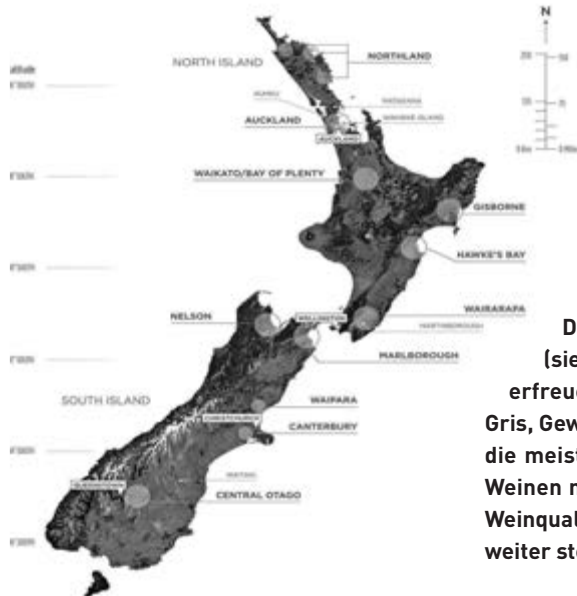
**18/20 –trinken**

**2011 Te Koko, Sauvignon Blanc, Cloudy Bay:**

(Noch nicht auf dem Markt). Helles, brillant leuchtendes Gelb mit grünlichem Schimmer. Intensives, jedoch schlank angesetztes Bouquet, mineralischer Schimmer, fein minzig. Dahinter viel weisse Nektarinen, Sauerampfer und weisse Pfeffernoten. Saftiger, halbcremiger oder sublimer Gaumen, gebundene Textur, im Finale ein Hauch von Kokosmilch. Das ist der bisher grösste Te Koko. Ein absolutes Muss für jeden bekennenden Sauvignon-Blanc-Freak!

**19/20 –trinken**





## Jenseits des Üblichen Neues aus Neuseeland

von Tobias Treppenhauer

**Dass aus Neuseeland hervorragende Sauvignon Blanc stammen, ist bekannt (siehe auch Seite 7). Auch Pinot Noir und Chardonnay von der entlegenen Insel erfreuen sich in Europa immer grösserer Beliebtheit. Doch Rebsorten wie Pinot Gris, Gewürztraminer, Riesling oder Syrah und Cuvée aus Bordeaux-Rebsorten bringen die meisten Weintrinker nicht spontan mit Neuseeland in Verbindung. Genau diesen Weinen möchte ich meinen Bericht widmen. Eines habe ich dabei schnell gelernt: Die Weinqualität Neuseelands befindet sich auf einem erstaunlich hohen Niveau. Tendenz weiter steigend.**

Auch wenn es durchaus klimatische Unterschiede zwischen den Weinregionen der neuseeländischen Nord- und Südinsel gibt, so existiert aus meiner Sicht doch eine Grundstilistik, die alle guten Weine des Landes eint: die Kombination aus expressiven Fruchtaromen, einer guten Säurestruktur und einem nicht zu aufdringlichen Alkoholeinfluss. Dies gilt im Übrigen sowohl für Weissweine als auch für Rotweine. Ermöglicht wird diese Stilistik durch das milde Klimas Neuseelands und Winemaker, die erkannt haben, wie Weine unter diesen Bedingungen am besten zu produzieren sind. Meines Erachtens entstehen so in den besten Fällen Weine, die bereits in jungen Jahren zugänglich und aromatisch sind, ohne dabei zu «marmeladig» oder extraktreich zu sein. Auch der Alkoholeindruck sowie der tatsächlich gemessene Alkoholgehalt befinden sich auf einem durchaus moderaten Niveau. Im Folgenden nun einige Positivbeispiele von Weinen aus Neuseeland, die aus Rebsorten bestehen, welche nicht zu den «Cashcows» des Landes gehören (siehe Infokasten). Allerdings kam ich an den populären Rebsorten nicht ganz vorbei und habe auch einige der «üblichen Verdächtigen» in die Verkostung mit aufgenommen, da sie ein besonders gutes Preis-Genuss-Verhältnis haben.

### Marlborough

Die populärste und grösste Weinregion Neuseelands liegt im nordöstlichsten Eck der Südinsel, begrenzt vom Pazifischen Ozean im Osten und steil ansteigenden Gebirgsketten im Norden und Süden. Sie erstreckt sich von der Küstenlinie leicht ansteigend in die schmalen Täler mit günstiger Ausrichtung nach Norden und verfügt über 23.000 Hektar aktive Rebfläche.

**2012 Te Whare Ra «Riesling D», Marlborough:** Schöne Riesling-Nase mit leichten Petrolnoten und abgeriebenen Limettenschalen. Am Gaumen deutlicher Säureeindruck sowie Aromen von grünen Äpfeln und leichtem Birnenanklang. Zudem wieder Zitrusnoten. Ganz klar kein deutscher Riesling, aber mit einer zur Rebsorte sehr gut passenden Stilistik. Insbesondere durch das gute Gleichgewicht zwischen Frucht und Säure. Für das Gesamtpaket etwas zu teuer. 5 g RZ, 19 EUR.

16/20 –2017

**2011 Te Whare Ra Gewürztraminer, Marlborough:** Schöne, ganz typische Gewürztraminer-Nase mit feinem Duft nach Litschis und dumpfen Tönen von Aprikosenkompott. Am Gaumen eine feine Restsüsse, aber etwas zu alkoholisch. Auch die Säure dürfte mehr Frische bieten. Ansonsten ordentlich gemacht und ohne zu grosse Schwächen. Ich hätte mir aber persönlich weniger Restzucker gewünscht, 30 g sind mir etwas zu viel. 20 EUR.

16/20 –2015

**2012 Te Whare Ra «Toru», Gewürztraminer, Riesling, Pinot Gris, Marlborough:** Sehr schöne und intensive Nase mit Aromen von Zitrusfrüchten, Pfirsich, Birnen, Quittengelee und getrockneten Rosenblüten. Am Gaumen eine Fortsetzung der sehr dichten Fruchtaromatik, untermalt mit einer floral-würzigen Komponente, die an Ingwer erinnert. Die leichte Restsüsse (10 g) passt gut zu der Stilistik. Die durchaus vorhandene Säure rundet das Paket positiv ab. Nicht sonderlich strukturiert oder lang, aber ein wundervoll aromatischer Wein mit Verwöhnaroma. Hervorragendes Preis-Genuss-Verhältnis. 19 EUR.

17/20 –2016

**2011 Auntsfield Chardonnay Single Vineyard, Marlborough:** Ganz klassische, birnengeprägte Chardonnay-Nase mit nur leichten Vanille- und Röstaromen. Am Gaumen zarte «Buttrigkeit» mit einer eher schönen Säure. Dadurch nicht so malolaktisch und konzentriert wie ein Kalifornier, aber zugänglicher und in der

Jugend attraktiver als ein Exemplar aus dem Burgund. Könnte vielschichtiger sein sowie auch etwas mehr Länge bieten. Insgesamt aber seinen Preis wert und ein weiterer Beweis dafür, dass neuseeländische Winemaker ein fantastisches Gespür für ihre eigene Linie gefunden haben. Etwa 21,50 EUR.

17/20 –2017

**2011 Sliding Hill Pinot Noir, Marlborough:** Sehr intensiver Duft an der Nase. Ganz typisch Pinot Noir mit Erdbeeren, Kirschen und Pflaumen, aber vor allem erdigen und pilzigen Düften; darüber hinaus auch geräuchertes Fleisch und geröstete Nüsse. Am Gaumen dicht mit sehr guter Struktur, aber noch fein genug, um ausreichend Grazie für einen Pinot Noir zu haben. Zudem mit einer sehr guten Aromatiefe ausgestattet. Mit anderen Worten: klimatisch mild geprägt, aber mit einer «instant gratification», wie sie im Burgund bei jungen Jahrgängen nicht zu finden ist. Die 14 % Alkohol sind gut eingebunden und werden durch die schöne Säure gut gekontert. Hier ist definitiv noch Steigerungspotenzial vorhanden. 27 EUR.

18/20 –2023

**2013 Sliding Hill Sauvignon Blanc, Marlborough:** Neben dem typischen Stachelbeerduft auch sehr stark durch das Aroma reifer Williams Christbirnen geprägt. Am Gaumen setzen sich die Aromen fort, allerdings durch eine nussige Komponente untermalt. Sehr klar am Gaumen, wenn auch mit gewisser Struktur ausgestattet und einer feinen, nicht zu präsenten Säure. Insgesamt etwas «fetter» und klimatisch wärmer geprägt als beispielsweise der Wild Rock, dafür aber auch interessanter und vielschichtiger. 17 EUR.

17/20 –2016

**2013 Wild Rock Elevation Sauvignon Blanc, Marlborough:** Ganz klassische Sauvignon-Nase mit Duft nach Stachelbeeren und frisch gemähtem Gras; ohne störende Aufdringlichkeit. Am Gaumen sehr frisch und animierend mit präsentem Säureeindruck, der aber stimmig

## NEUSEELAND

daher kommt. Ein extrem sauberer und authentisch gemachter Neuseeland Sauvignon zum «Soforttrinken». Auch dieser Wein ist eine Preis-Leistungs-Empfehlung. 9,95 EUR. **16/20 –2015**

## Central Otago

Central Otago ist Neuseelands höchstgelegenes Weinanbaugebiet. Mit seiner Lage auf dem 45. südlichen Breitengrad ist die Region auf Neuseelands Südinsel gleichzeitig das südlichste Weinanbaugebiet der Welt. Die Lage innerhalb der Gebirgsketten führt zu einem halbkontinentalen Klima mit sehr kalten Wintern, heissen Sommern, kühlen Nachttemperaturen und sehr niedrigen Niederschlagsmengen. 80 Prozent der Rebfläche sind mit Pinot Noir bepflanzt. 1.900 Hektar aktive Rebfläche.

**2011 Te Mara «Ata Mara» Pinot Gris, Central Otago:** An der sehr schönen Nase gelbe Früchte, Litschis, grüner Spargel und weisser Pfeffer. Am Gaumen recht säurearm mit etwas zurückhaltender Aromatik und etwas zu präsentem Alkoholeindruck. Für diesen Preis eine Empfehlung wert. 12 EUR. **15/20 –2015**

**2011 Amisfield Dry Riesling, Central Otago:** Recht typische, mineralisch geprägte Riesling-Nase. Feine Aromen von Limettenschalen und eine herb-nussige Komponente. Schöne, rebsortentypische Säure und die Fortsetzung der genannten Aromen in wunderbarer Intensität. Im Abgang nicht zu trocken und dadurch in guter Balance zu der Säure. Nicht ganz günstig, aber durchaus der Konkurrenz aus Deutschland ebenbürtig. 23 EUR. **16/20 –2018**

**2012 Wild Rock Cupids Arrow Pinot Noir, Central Otago:** Klare rote Kirschen mit wunderbaren Gewürznoten und dem zarten Duft von feuchtem Waldboden. Sehr vornehm, der Wein schreit aber die typische Pinot-Stilistik «Neue-Welt-Typik» nicht hinaus, sondern zeigt mehr Kühle und Frische. Am Gaumen ebenso fein und mit toller Klarheit und guter Aroma-Komplexität. Könnte etwas mehr Struktur vertragen, aber im Segment 15 Euro ein hervorragendes Angebot. Insbesondere, da er aufgrund seiner noch jungen Tannine mindestens 5 Jahre zulegen wird. 15,50 EUR. **16/20 –2021**

## Hawke's Bay

Hawke's Bay ist Neuseelands älteste und zweitgrösste Weinregion. Ihre Anfänge reichen bis ins Jahr 1851 zurück. Die im Os-

ten der Nordinsel gelegene Gegend wird durch ein maritimes Klima geprägt und verfügt über wasserdurchlässige Bodentypen mit geringer natürlicher Fruchtbarkeit, heisse, trockene Winde aus dem Nordwesten, geringe Niederschlagsmengen und eine lange Vegetationsperiode. Dies ermöglicht den Anbau verschiedenster Rebsorten in den unterschiedlichen Weinberglagen. 5.100 Hektar aktive Rebfläche.

**2011 Graggy Range Syrah, Hawke's Bay:** An der Nase sehr mineralisch geprägt. Ansonsten eher verhalten mit roter Frucht, Kaffee, Marzipan und leichten Gewürznoten. Am Gaumen sehr schön klar mit guter Säure und leicht spürbaren Tanninen. Keine Tiefe oder Aromakomplexität und auch im Abgang nicht sehr nachhaltig. Mehr Struktur wäre wünschenswert. Etwas zu deutlicher Alkoholeindruck trotz moderater 13%. Laborwerte sind eben nicht alles. Für diesen Preis keine Empfehlung. 22,50 EUR. **16/20 –2020**

**2010 Graggy Range «Te Kahu», Hawke's Bay:** Merlot, (80%) Cabernet Sauvignon u. Franc (je 8%), Malbec (4%). Merlot-dominiertes Bordeaux-Cuvée. An der Nase sind die 80% Merlot deutlich präsent; mit Kirschen, roten Johannisbeeren sowie Himbeeren. Am Gaumen dann auch Cassis- und Tabaknoten, die von den nur 8% Cabernet S. herrühren. Am Gaumen eine klare und frische Charakteristik. Bei dieser Art von Wein wünsche ich mir geradezu eine etwas fettere Struktur. Vornehm, aber «zu sehr Pinot» für eine Bordeaux-Cuvée. Etwas zu deutlicher Alkoholeindruck. 17,90 EUR. **16/20 –2021**

**2011 Graggy Range «Sophia», Hawke's Bay:** Merlot (81%), Cabernet Franc (10%), Cabernet Sauvignon (7%), Malbec (2%). Sehr Merlot geprägte Nase, die an einen Bordeaux vom rechten Ufer erinnert: Rote Johannisbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren sowie am Gaumen die Fortsetzung der Aromen mit dem Zusatz einer fast australischen Mentholnote. Insgesamt wunderbar balanciert und super «clean». Vornehm und zurückhaltend, aber mit einer beeindruckenden Länge. Dadurch sehr «Bordeaux-like», mit dem Potenzial, eine noch grössere Komplexität zu entwickeln. Für diesen Preis eine gute Alternative zu vergleichbaren Exemplaren aus dem Bordelaise; insbesondere, da auch in diesem Wein noch einige Jahre Entwicklungspotenzial stecken. 39,90 EUR. **18/20 –2022**

**2009 Alpha Domus The Navigator, Hawke's Bay:** Bordeaux-Cuvée. Merlotbetonte Nase mit Noten nach Kirschen und roten Johannisbeeren. Zudem prägnante Noten von Tabak, Teer und Leder.

Am Gaumen sehr maskulin mit einem leichten Cassis-Ton und der Wiederholung von roten Beeren. Präzise Tannine, die aber gut eingebunden wirken. Im Abgang mit guter Säure und einer schönen Länge ausgestattet. Für den Preis ein sehr gut gemachtes Bordeaux-Cuvée. 13,50 EUR. **16/20 –2019**

**2011 Elephant Hill Le Phant Blanc, Hawke's Bay:** Viognier (75%), Pinot Gris (20%), Gewürztraminer (5%). An der Nase ein recht eigenständiger Duft von Quittenmarmelade, Muskatnuss und frischem Blumenduft. Am Gaumen sehr balanciert. Florale Komponenten von Jasmin und Veilchen treten in den Vordergrund. Fünf Prozent des Viognier wurden in Eichenfässern fermentiert und dadurch hat der Wein einen gewissen laktischen Charakter, der aber der Frische des Weines keinen Abbruch beschert. Etwas zu deutlicher Alkoholeindruck. 17,90 EUR. **16/20 –2016**

## Wairarapa

Wairarapa befindet sich etwa eine Stunde nordöstlich von Wellington. Klimatisch ist Wairarapa eher vergleichbar mit Marlborough auf der Südinsel als mit anderen Weinregionen der Nordinsel. Als offiziell sechstgrösste Weinregion Neuseelands ist Wairarapa produktionsmässig vergleichsweise klein. 970 Hektar aktive Rebfläche.

**2010 Schubert Syrah, Wairarapa:** Kai Schubert und Marion Deimling, die beide in Geisenheim Weinbau und Önologie studierten, leisten mit diesem Wein hervorragende Arbeit. Ein fantastisches Aromenspiel an der Nase. Typisch Syrah und Hedonismus pur. Vor allem Pfeffer und rote Beeren treten in den Vordergrund; mit exzellenter Tiefe und Vielschichtigkeit und trotzdem überwunderbare Klarheit und Frische verfügend. In seiner Feinheit fast wie ein Pinot anmutend. Lichtjahre von einer «Fruchtbombe» aus Australien entfernt. Seinen Preis mehr als wert. Eindeutige Kaufempfehlung! 30,99 EUR. **19/20 –2022**

## Neuseelands Rebsorten

- **Sauvignon Blanc** 68% der Weingesamtproduktion, 83% Exportanteil
- **Pinot Noir:** 9% zu 6%
- **Chardonnay** 9% zu 2%
- **Pinot Gris** 6% zu 2%
- **Bordeaux-Cuvée** 4% der Weingesamtproduktion
- **Riesling, Syrah, Gewürztraminer** ≤ 1%.



Steinwein aus dem Jahrtausendjahrgang 1540

Der Würzburger Stein wird vermutlich bereits seit Beginn des Weinbaus in Franken im 8. Jahrhundert als Weinberg genutzt. Ein erster Beleg findet sich in den Markbeschreibungen von 779, in der ein «Weingarten» auf Würzburger Gemarkung genannt ist. Im Gegensatz zu heute war dieser Weinberg früher stark zersplittert in viele kleine Terrassen mit einer Vielzahl an Besitzern. Auch der Bildhauer Tilman Riemenschneider soll Mitbesitzer eines Teilstücks im Bereich der Stein-Harfe gewesen sein. Bereits der Wein aus dem Jahrtausendjahrgang 1540 galt als Legende, eine allerletzte Flasche davon befindet sich noch heute in der Schatzkammer des Bürgerspitals. 1726 wurde der Steinwein des Bürgerspitals erstmals in den seitdem für Franken typischen Bocksbeutel abgefüllt. Von Johann Wolfgang von Goethe ist überliefert, dass er den erdigen und kräftigen Geschmack des Würzburger Steinweins schätzte: «Kein anderer Wein will mir schmecken.» Ein Eindruck, der sich in unserer Verkostung bestätigt: ein erdig-kerniger Charakter mit starker Mineralität und deutlichem Alkoholgehalt ist das Hauptmerkmal dieser Weine.

Die heutigen Besitzverhältnisse entwickelten sich erst allmählich nach der Säkularisation um 1803. Mit knapp 86 Hektar ist der Würzburger Stein heute die grösste zusammenhängende Einzellage Deutschlands. Es gibt nur acht Besitzer, von denen

## Deutschlands Top 12 der Weisswein-Legenden Würzburger Stein

von Mario Scheuermann

**In seinem 1809 erstmals erschienenen Buch «Der theoretische und praktische Kellermeister» beschreibt Joseph Serviere die Weinwelt der vornapoleonischen Zeit. Er nennt darin für Deutschland ein Dutzend Weine, die durch ihre Lage und herausragende Qualität definiert sind, nur drei davon ausserhalb des Rheingaus, darunter die Würzburger Stein- und Leistenweine. Während die Weine aus der Leiste ein Dornröschendasein führen, sind die aus den Lagen Stein und Stein-Harfe nach wie vor im Bewusstsein der Weinfreunde präsent. Bei einer Online-Umfrage via Facebook belegten sie hinter dem Scharzhofberger, der Wehlener Sonnenuhr, Schloss Johannisberg und dem Forster Kirchenstück Platz 5 unter den Top 12.**

nur sechs selbst vinifizieren und abfüllen: Bürgerspital (29 ha), Juliusspital (26 ha), Staatlicher Hofkeller (27 ha), Weingut Ludwig Knoll am Stein (2 ha), Weingut Reiss (1,2 ha) und das Weingut Marengi (0,3 ha). Es handelt sich um eine Südlage, die sich gerahmt von mächtigen Mauern muschelförmig mit Exposition zum Main am Hang hinkrümmt. Der Name leitet sich von der heissen Kalksteinformation ab, die die Grundlage des Bodens bildet, der überwiegend aus Verwitterung des Muschelkalks sowie aus Schieferton und Kalk des Lettenkeupers besteht. Im Gegensatz zu den meisten anderen Lagen, die wir in die Liste der deutschen Weisswein-Legenden aufgenommen haben, ist der Stein nicht durchgängig mit einer Sorte bestockt. Riesling und Silvaner machen zusammen zwischen 70 und 80 Prozent aus. Daneben gibt es nach wie vor eine Vielzahl von Sorten wie Müller-Thurgau, Traminer, Chardonnay, Weiss- und Grauburgunder, Rieslaner und Scheurebe. Sogar die roten Sorten St. Laurent, Spätburgunder und Blaufränkisch sind anzutreffen. Dies ergibt am Markt natürlich ein eher heterogenes Bild, was sich bei einer so grossen Fläche in den Preisen bemerkbar macht. So gibt es trockene Stein-Weine bereits für um die 8 Euro. In der Spitze gehen sie nicht über 40 Euro hinaus. Selbst die edelsüssen Beeren- und Trockenbeerenauslesen bleiben bei Preisen unter 100 Euro. Bei der Verkostung

des aktuellen Jahrgang 2012 haben wir uns auf die beiden klassischen Sorten Riesling und Silvaner beschränkt.

### Verkostungsnotizen

#### RIESLING

**2012 Riesling Stein-Harfe Grosses Gewächs, Bürgerspital (Würzburg):** Strohgelb. Nase sehr verhalten, fein rauchig, mineralisch, ein Hauch von Schiesspulver. Keinerlei Primärfrucht, dafür feine Gewürznoten. Auch am Gaumen sehr zurückhaltend, deutliche Mineralität, etwas helle Frucht, leichte Zitrusnoten. Vor allem aber zeigt der Wein Eleganz. Trotz 13,5 %vol wirkt er nicht wuchtig oder klotzig, sondern strukturiert, nervig. Guter Abgang. **17/20 –2025**

**2012 Riesling Stein «Hagemann», Bürgerspital (Würzburg):** Sattes Strohgelb. In der Nase verhaltene helle Frucht, reif, Trockenkräuter, feine exotische Gewürznoten bis hin zu etwas Ingwer. Am Gaumen saftig, frisch, lebendig, aber mit fester Struktur. Zeigt einen Ansatz von Schmelz, hat aber auch eine präzise Säure. Nachhallig, lang im Abgang. Etwas Schmelz, aber auch gute Säure. Der Wein hat Mineralität, zeigt eine kleine Bitternote, die aber harmonisch eingebunden ist. In diesem Jahrgang für mich der Primus beim Riesling. **17+/20 –2030**

**Steinfels**  
WEINAUKTIONEN

Das älteste Wein-  
Auktionshaus der Schweiz

Wir stehen Ihnen für Beratungen und Schätzungen zur Verfügung und nehmen Einlieferungen jederzeit gerne entgegen.

**Nächste Auktion: 8. März 2014**

Pfingstweidstrasse 6, CH-8005 Zürich Mail: auktionen@steinfelsweine.ch  
Tel. 043 44 44 800, Fax 043 44 44 840 Homepage: www.steinfelsweine.ch

Der Katalog ist zehn Tage vor der Auktion auf der Homepage abrufbar.



## WÜRZBURGER STEIN

**2012 Riesling Stein Grosses Gewächs Juliusspital (Würzburg):** Strohhgelb. Nase sehr verhalten, helle Frucht, ganz leicht tropischer Charakter, erdig, etwas rauchig, etwas Schiesspulver. Am Gaumen saftig, mineralisch, fest, feine Bitternoten. Guter Abgang, aber nicht sehr lang. blieb zunächst etwas limitiert. Auch nach zwei Tagen öffnete sich der Wein nur zögerlich, zeigt allerdings dann eine etwas komplexere Frucht mit süsser Quitte, etwas Zitrus. Ich frage mich: Kommt da noch was oder ist da einfach nicht mehr drin? Eine aus heutiger Sicht schwer zu beantwortende Frage. Ich tendiere aber dazu, dem Wein eine Chance zur Entwicklung und Reife zu geben.

17/20 –2025

**2012 Riesling Stein Erste Lage Holzfass Juliusspital (Würzburg):** Strohhgelb. Nase mit reifer Frucht (Trauben, helles Obst), würzig, ganz zarte, kleine Petrolnote. Am Gaumen schöne Frucht, aber auch erdig, fest und kompakt, trocken. Kleine Bittermandelnote. Guter Abgang. Ein Wein mit Bodenhaftung, der in diesem jungen Stadium aber vermutlich am besten schmeckt.

16/20 –2020

**2012 Riesling Stein Grosses Gewächs, Staatlicher Hofkeller (Würzburg):** Strohhgelb. Nase sehr verhalten, kaum primäre Frucht, nur würzige und erdige Töne. Am Gaumen kraftvoll, dicht, gut strukturiert, sehr trocken und recht würzig. Kleine reife Zitrusnote. Im Abgang dann eher etwas kurz.

16+/20 –2020

## SILVANER

**2012 Silvaner Stein-Harfe Grosses Gewächs, Bürgerspital (Würzburg):** Sehr helles Strohhgelb. In der Nase sehr dezent, sehr verhalten, so gut wie keine Frucht, nur mineralische Würze. Am Gaumen wirkt er allerdings schon deutlich alkoholisch (14,5 % vol) mit entsprechendem Bitterton. Ein bisschen zu viel des Guten und daher etwas aus der Balance.

16/20 –2020

**2012 Silvaner Stein Grosses Gewächs, Bürgerspital (Würzburg):** Blankes, helles Strohhgelb. Nase verhalten, feine Würze, helles, frisches Obst. Am Gaumen ein kraftvoller, typisch fränkisch erdiger Charakter mit langem Nachhall, etwas schokoladig im Abgang.

17/20 –2025

**2012 Silvaner Stein Grosses Gewächs, Juliusspital (Würzburg):** Kräftiges Strohhgelb. Nase eher erdig, würzig. Mineralisch. Am Gaumen sehr trocken, erdig und mineralisch, ein klein wenig bitter im Hintergrund. Etwas tropische Frucht nuances. Guter langer Abgang. Sehr charaktervoll und auch typisch.

17/20 –2025

**2012 Stein Silvaner Grosses Gewächs, Staatlicher Hofkeller (Würzburg):** Strohhgelb. Etwas zartere Frucht. Am Gaumen schlanker, filigraner, säurebetonter. Zitrusaromen dominieren den Wein, der auch etwas dünn wirkt. Kleines Bitterschwänzchen.

16/20 –2020

**2012 Silvaner Stein Spätlese trocken Weingut Reiss (Würzburg):** Kräftiges Strohhgelb. Nase ohne Primärfrucht, vor allem erdig-mineralische Würze. Mit der Zeit ein feiner Petrolton. Am Gaumen etwas tropischer in der Frucht, konzentriert mit einer schönen Süsse ganz weit im Hintergrund,

die diesen Wein aber perfekt abrundet. Ansonsten ernst, dicht, etwas cremig, schöne vollmundige Art. Herb, aber nicht bitter im Abgang. Das ist sehr kraftvoll, wuchtig und ausdrucksvoll.

17/20 –2025

**2012 Stein Silvaner Erste Lage, Weingut am Stein (Würzburg):** Strohhgelb. Nase mit reifer, heller Obstfrucht, mit der Zeit immer deutlicher Pfirsich und Birne. Anfangs eine schöne erdige Würze, die sich aber zurückzieht. Am Gaumen dicht, kraftvoll, cremige Art. Etwas zu bitter und nicht sehr lang im Abgang.

16/20 –2020

## Wein des Monats von Mario Scheuermann



**2012 Migmatite Gamay sur Granit  
Vin de Pays d'Urfé  
Domaine La Madone – Gilles Bonnefoy**

Wer kennt schon die Côtes de Forez und die Pays d'Urfé? Das ist ein vergessener Weinbauwinkel im südlichsten Zipfel der Loire zwischen Beaujolais und nördlicher Rhône, einige Kilometer westlich von Lyon in Richtung St. Etienne. Mit rund 180 Hektar Rebfläche gehören die beiden Appellationen zu den kleinsten in Frankreich. Lediglich neun Winzer produzieren dort Weine. Einer davon ist Gilles Bonnefoy und ihm verdanken wir

einen der bemerkenswertesten Weine aus der roten Sorte Gamay. Seine Reben wachsen auf einem erloschenen Vulkan auf granitischen Migmatite-Böden. Bonnefoy lässt den Most nach der Ganztraubenpressung spontan mit wilden Hefen vergären, verzichtet auf Chaptalisation und füllt den Wein unfiltriert ab. Ein Wein, der Jahr für Jahr immer aufs Neue und auf andere Weise verblüfft und begeistert, weil er kompromisslos den Jahrgang reflektiert und so dem Terroir stets neue Seiten abgewinnt. So ist der 2012er mit 11 % vol Alkohol extrem leicht ausgefallen. Aber was für ein vergnüglicher Wein! Relativ helles Rubinrot. Nase mit Kirschduft, feine Graphitnote, leicht rauchige Mineralität. Ein lebendiger Rotwein mit dem klaren Ausdruck der Gamay-Frucht und einer fein gesponnenen Mineralität. Nicht so vibrierend wie der 2011er, dafür mit unerhörter Finesse. Nichts für Körpertrinker, aber wer einen filigranen und dabei nuancenreichen Wein zu schätzen und zu würdigen weiss, ist damit bestens beraten. Martin Kösslers Weinhalle in Nürnberg bietet ihn derzeit für 9,80 Euro an.

16+/20 –2020



*Sie haben auch einen Wein des Monats für sich entdeckt? Teilen Sie ihn mit uns und senden Sie Ihren Text mit Foto an: [info@WeinWisser.com](mailto:info@WeinWisser.com)*



Junge Wilde in Rheinhessen: Marc und Nina Weinreich

## Junge Wilde aus Rheinhessen Weinreichs Weine

von Wolfgang Hubert

**Manchmal walzt die Realität die Lebensplanung einfach nieder. So auch bei Marc Weinreich und seiner Frau Nina, die 2009 nach dem unerwarteten Ableben von Marcs Vaters den Betrieb im Wonnegau übernehmen mussten. Damit allerdings startete eine Erfolgsgeschichte, die noch lange nicht zu Ende sein wird.**

Alles war so schön geplant. Marc Weinreich war Anfang 2009 gerade fertig mit seinem Weinbau- und Önologiestudium und wollte etwas internationale Weinwelt schnuppern. Nina dagegen hatte noch die Bachelor-Thesis in Geisenheim, wo sie internationale Weinwirtschaft studierte, und ein interessantes Auslandspraktikum in Kanada vor sich. Dann verstarb im Frühjahr plötzlich Marcs Vater. Statt sich ein paar entspannte Monate zu gönnen, stieg das junge Paar sofort in den Betrieb ein und stellte ihn gleich auf den Kopf.

«Mein Vater war grosser Fan von allerlei Mittelchen, die in den Jahren seiner Anfänge eben auch als absolut modern und zeitgemäss galten. Sprich, er setzte gern und viel Dünger ein und der Pflanzenschutz kam von grossen Chemiekonzernen. Ich habe als erste Amtshandlung den Anbau auf ökologische Standards umgestellt», blickt Marc zurück. Dabei ging es dem 31-Jährigen nicht nur um ein gesundes Gleichgewicht im Weinberg. «Die Trauben sollen später in den Weinen ihre Muttersprache sprechen», begründet er seinen Entschluss. Ehrlich gesagt, fügt er hinzu, sei es unglaublich einfach, gerade hier im rheinhessischen Flachland die Weinberge ökologisch zu bewirtschaften. Und es mache Spass, statt irgendwelcher chemischer Präparate, deren Wirkstoffe man noch nicht mal richtig aussprechen kann geschweige denn weiss, was wirklich dahintersteckt, einfach mal Fencheltee-Spritzen zu geben.

Er hatte ja auch ein grosses Vorbild. Vor seinem Studium absolvierte er ein Praktikum beim Weingut Wittmann in

Westhofen, das bereits ein paar Jahrzehnte Erfahrung mit dem Bioanbau sammeln konnte. «Dort habe ich eine völlig neue Sichtweise auf die Arbeit bekommen. Mir war bis zu diesem Zeitpunkt nicht klar, wie akribisch man im Umgang mit Trauben sein kann.»

Philipp Wittmann wollte bei allen Arbeiten mehr als 100-prozentigen Einsatz sehen, egal ob im Weinberg oder im Keller. «An dieser – ich nenne es mal positiven – Verbissenheit habe ich mich infiziert. Seine Weine, ja, die Weine haben mich letzten Endes davon überzeugt, dass diese Akribie tatsächlich der Schlüssel sein muss, der den Erfolg trägt.»

Offensichtlich hat sich Marc von diesem Schlüssel eine Kopie besorgt. Denn wie bei seinem Vorbild ist Riesling sein Steckenpferd. «Es gibt für mich keine spannendere Rebsorte, die so facettenreich ist und bodenabhängig. Auch das Alterungspotenzial der Weine ist ein Phänomen», so Marc. Doch er kann durchaus ebenfalls mit Silvaner und Burgunder, den klassischen Vertretern seiner Region, umgehen. Das will er dieses Jahr auf noch besserem Niveau beweisen und sein Sortiment im Top-Bereich mit je einem Vertreter dieser Sorten erweitern.

Alleskönner oder was? Nein, von manchen Weinen lässt Marc lieber die Finger. «Was ich wahrscheinlich nie anpflanzen werde, sind Bukettsorten, etwa Sauvignon blanc oder Scheurebe. Ich habe da ein Problem mit den krassen Aromen. Das überlasse ich lieber den Kollegen, die ein Händchen dafür haben.»

Doch die Vorlieben für Riesling, Silvaner und Burgunder bereiteten dem Jungwinzer erst einmal Arbeit. In den Jahren vor der Übernahme war die Weinliste des Betriebs unüberschaubar. Typisch rheinhessisch gab es ungefähr jede Rebsorte, die einem auf Anhieb einfällt. Und jede Geschmacksrichtung noch dazu. Er machte sofort einen Schnitt und das hiess natürlich auch Umstrukturierung in den Weinbergen. Des Weiteren sind nun alle Weine generell trocken. «Ehrlich gesagt deshalb, weil ich selbst am liebsten trocken trinke und es einfach ist, die Weine in der Form einzuteilen, wie es nun ist. Mit der Qualitätspyramide des VDP, also Guts-, Orts- und Lagenweine, haben wir eine nachvollziehbare Staffelung geschaffen und ich kann jedem Wein gerecht werden.»

Dabei konnte er sich auch auf die Familie verlassen. «Als meine Frau und ich damals mit all den neuen Ideen kamen, waren alle bereit, uns zu unterstützen. Für diese Narrenfreiheit bin ich schon sehr dankbar.» Im Nachhinein betrachtet war es ein ziemlich grosser Schritt ins Ungewisse, aber sein drei Jahre älterer Bruder, der schon zuvor seit einigen Jahren im Betrieb tätig gewesen war und heute seine rechte Hand ist, zog sofort mit. Das war insofern entscheidend, da er vor allem für die Weinberge und die Arbeit im Keller zuständig ist.

Während Marc sich um die Betriebsführung, Organisation und Vermarktung kümmert. «Seine Arbeit spielt sich im Hintergrund ab, ich bin das Gesicht von Weinreich», merkt Marc dazu an. Auch

## JUNGE WILDE AUS RHEINHESSEN

die Mutter ist noch im Betrieb tätig und betreibt gemeinsam mit Marcs 32-jähriger Schwester die Gutsschänke und die Gästezimmer.

Also rundum Frieden im Weinreich? «Wir ziehen an einem Strang. Aber trotzdem, so ein Familienunternehmen hat natürlich auch seine kleinen Tücken», räumt Marc ein.

Es sei eben eine romantische Vorstellung von mehreren Generationen auf einem Hof. Aber dann auch noch zusammen zu arbeiten sei schon eine Herausforderung. Gerade wenn es um neue Pläne oder Weine geht. Irgendeine Idee, die im Kopf herumschwirrt, muss erst einmal gemeinsam besprochen werden. «Dann geht schon mal die Dynamik verloren, die so ein Geistesblitz hat. Bestimmt hat uns diese Vorgehensweise aber auch irgendwann vor irgendetwas Seltsamem bewahrt», so Marc. Klar, dass es zwischendurch auch einmal heftig kracht, wenn unterschiedliche Vorstellungen aufeinanderprallen und keiner nachgeben möchte. Aber im Grundsatz sind sich die Weinreichs einig, zumindest wenn es um die Kellerarbeit geht. Schönungsmittel gibt es seit der Betriebsübernahme nicht mehr. Die Moste werden 24 Stunden sedimentiert und danach spontan vergoren. Nur im Bereich der Gutsweine werden die Tanks in der Regel im letzten Drittel der Gärung mit einer neutralen Hefe nachgeimpft, um eine möglichst gute Endvergärung zu gewährleisten. Die Resultate sprechen jedenfalls für sich.

Nachdem es mit dem Weingut in den vergangenen knapp fünf Jahren bereits eine sehr bemerkenswerte Entwicklung gegeben hat, wo sieht sich der Jungwinzer in den nächsten fünf Jahren? «Bisher hatte ich jedes Jahr das Gefühl, dass wir uns qualitativ gesteigert haben. Ich hoffe, das wird auch so bleiben.» Nicht schlecht, ein Wonnegauer Winzer mit dem Namen Weinreich und einem Hang zum Understatement.

Wie aber ist der Rheinhesse Marc mit der branchenfremden Württembergerin Nina zusammengetroffen? «Sie jobbte nach ihrem Abitur in einem Weingut und hat dabei festgestellt, dass es ihr nicht nur Spass macht, sondern das ist, was sie immer machen will», erzählt Marc. «Danach begann sie ihr Studium in Geisenheim und traf dann dort auf mich.»

Nun, es gibt härtere Schicksalsschläge.

## Weinreich verkostet

**2011 Geysersberg Riesling:** «Wir machen Riesling zugänglich für diejenigen, die normalerweise die Finger davon lassen

würden, weil sie mit der typischen Säure nicht klarkommen», so der Winzer. «Unsere Rieslinge sind vergleichsweise mild. Das liegt an den kalkreichen Böden und den warmen und trockenen klimatischen Verhältnissen hier in Bechtheim.» Da übertreibt er nicht. Im Glas zeigen sich Aromen von Äpfeln, Pfirsichen und Zitrusfrüchten, florale wie würzige Noten und schöne Mineralik. Am Gaumen reife Frucht, würzige Akzente, florale Anklänge, stattliche Mineralik, kraftvoll mit gut eingebundener Säurestruktur und einem mineralisch-fruchtigen Abgang.

17/20 –2018

**2012 Hasensprung Riesling:** Der Hasensprung Riesling ist aus den ältesten Rieslingtrauben des Weingutes. Das Bukett präsentiert Pfirsiche, Zitrusnoten, würzige Anklänge und stattliche Mineralik. Am Gaumen reife Früchte, würzige Noten, mineralische Präsenz, schönes Säurespiel, kraftvoll und komplex, mit langem mineralisch-fruchtigem Abgang. 17/20 –2018

**2010 Rosengarten Spätburgunder:** Einer der Jahrgangsfavoriten des Winzers und das zu Recht. Im Glas zeigen sich Aromen von Kirschen, Beeren, würzige Akzente, florale Anklänge und mineralische Präsenz. Am Gaumen fruchtig, würzig, elegant, mit feiner Mineralik und angenehmer Holznote, kraftvoller Art, feinem Säurespiel und mit fruchtig-würzigem Nachgeschmack. 17/20 –2017

**2009 Rosengarten Spätburgunder:** Das Bukett präsentiert sich mit Aromen von Beeren, Kirschen, würzigen und etwas floralen Anklängen und mineralischen Noten. Am Gaumen reife, fruchtige Noten, würzig, kraftvoll, elegant, mit präserter Mineralik und gut eingebundener Holznote, animierendem Säurespiel und fruchtig-würzigem Nachgeschmack. 17/20 –2017

**2012 Bechtheimer Chardonnay:** «Unsere Burgunder haben enormen Schmelz. In reifen Jahren muss man aufpassen, dass man es nicht übertreibt», meint Marc Weinreich. Im 2012er Jahrgang hat er jedenfalls nicht übertrieben, zumindest nicht sehr, obwohl der Chardonnay schon ein ausdrucksstarkes Standing hat. Im Glas zeigen sich Aromen von Kernobst, Quitten und Melonen, nussige und würzige Akzente, etwas Vanille und mineralische Noten. Im Mund reife Früchte, nussige Anklänge, würzig, feine Röstaromen, mineralische Präsenz, gut eingebundene Säure und ein fruchtig-mineralischer Nachhall. 16+/20 –2017

**2012 Bechtheimer Schwarzriesling:** Die Sorte ist eine der eher heimlichen Favoriten des Winzers. Bereits vom Vater angepflanzt, hat Marc die Rebflächen erweitert und will künftig auch einen Sekt machen. «An solchen Dingen habe ich

Spas, daran werde ich definitiv weiter feilen.» Soll er, solange genug für diese Art von Wein übrigbleibt. Im Glas zeigt er Aromen von Pflaumen, Beeren und einem Hauch Kirschen, dazu etwas Kakao und würzige Noten. Im Mund fruchtbetont mit feiner Sauerkirchnote, würzige Akzente, florale Anklänge, schönes Säurespiel, feine Tanninstruktur und fruchtig-würziger Nachgeschmack. 16/20 –2016

**2012 Grauburgunder Gutswein:** Im Glas zeigen sich dezente Aromen von tropischen Früchten, dazu florale Akzente, würzige Noten, nussige und mineralische Anklänge. Am Gaumen fruchtig, nussige Anklänge, würzige und florale Noten, etwas Karamell und rauchige Anklänge, schönes Säurespiel, kraftvoll und mit fruchtig-mineralischem Abgang. 16/20 –2015

**2011 Pinot Brut Nature:** Auch mit Sekt kann Marc Weinreich umgehen. Diese Cuvée aus Pinot Meunier, Weiss- und Grauburgunder zeigt sich im Glas mit Aromen von Zitrusfrüchten und Äpfeln sowie floralen Anklängen und feinen mineralischen Noten. Im Mund präsentiert sie Frucht, nussige Anklänge, florale Noten, etwas Hefe, gute Säurestruktur, eine feine Perlage und einen fruchtig-nussig-mineralischen Nachhall. 16/20 –2015

**2012 Chardonnay & Weissburgunder Gutswein:** Hier werden beide Sorten schon früh zusammen im Stahltank ausgebaut. Nur ein kleiner Anteil Chardonnay kommt für kurze Zeit ins Barrique. Das Ergebnis duftet nach Melonen, Kernobst, nussigen Noten, etwas Karamell und würzigen Anklängen. Im Glas fruchtig, mit etwas Nüssen, würzigen Noten, kraftvoll, mit gut eingebundener Säure und einem dezent süßen, fruchtig-würzigen Nachhall. 15+/20 –2016

**2012 Bechtheimer Riesling:** Im Glas zeigen sich Aromen von Äpfeln, Pfirsichen, Zitrusfrüchten, dazu würzige und florale Anklänge sowie mineralische Noten. Am Gaumen fruchtig, würzige Anklänge, mineralische Präsenz, feine Säure und ein fruchtig-mineralischer Abgang. 15+/20 –2016

**2012 Silvaner Gutswein:** In der Nase Aromen von Äpfeln, würzigen Noten und etwas Mineralik. Im Mund fruchtig, würzig, kraftvoll, mineralische Noten, harmonische Säure und ein mineralisch-fruchtiger Abgang. 15+/20 –2015





Rechenfehler mit Folgen:  
der unbesetzte Flaschenhals entsteht

Um Deutschland keinen Raum für einen Revankrieg zu lassen, besetzten die Siegermächte das linke Rheinufer und drei rechtsrheinische Brückenköpfe. Köln stand fortan unter britischem, Koblenz unter amerikanischem und Mainz unter französischem Oberkommando. Die wie mit einem Zirkel im Radius von 30 km um diese Städte gezogenen Kreise wurden gleichfalls zum Besatzungsgebiet erklärt. Doch aufgrund eines Rechenfehlers verblieb zwischen dem französischen und dem amerikanischen Brückenkopf ein schmaler unbesetzter Streifen – in der Form eines Flaschenhalses (siehe Karte oben). An seiner schmalsten Stelle mass er nicht einmal 1 km Breite, doch er beherbergte ca. 17.000 Menschen in den Orten Lorch, Kaub, Lorchhausen, Sauerthal, Wollmerschied, Welterod, Strüth, Egenroth, Laufenselden und Zorn. Als die Franzosen den Fehler bemerkten, forderte ihr General Jean Jules Hery Mordacq unverzüglich, dieses Gebiet dem französischen Teil zuzuschlagen. Doch Mordacq hatte seine Rechnung ohne den kleinen, dicken und patriotisch gesinnten Lorcher Bürgermeister Pnischeck gemacht, der in bester «gallischer» Manier an die deutsche Waffenstillstandskommission telegraphierte, dass «zwischen Bonn und Mainz wenigstens noch ein Streifen wirklichen deutschen Rheines verbleiben soll, frei von jedem welschen Einfluss». Überdies befürchteten die einstigen Kriegsverbündeten, dass Frankreich in Kontinentaleuropa Hegemonialmachtsfantasien hegen und langfristig die Zerschlagung des deutschen Nationalstaates anstreben könnte, um sich strategisch und wirtschaftlich wichtige Gebiete einzuverleiben.

## Aufstand der Rheinland-Gallier Freistaat Flaschenhals

von Michael Quentel

**Die Geschichte des Freistaates Flaschenhals beginnt unmittelbar mit dem Waffenstillstandsabkommen vom 11.11.1918. In einem Eisenbahnwaggon im Wald von Compiègne besiegelten die Vertreter von Frankreich, Grossbritannien und Deutschland das Ende sämtlicher Kampfhandlungen. Massgebliche Punkte des Abkommens waren der vollständige Rückzug aller deutschen Truppen aus den besetzten Gebieten in Belgien, Luxemburg und Frankreich sowie aus Elsass-Lothringen innerhalb von 15 Tagen.**

### Aufstand im Flaschenhals

Während die Vertreter von Flaschenhals alles dafür taten, dass Flaschenhals auch weiterhin unbesetzt blieb, agierte der für dieses Gebiet zuständige Wiesbadener Regierungspräsident – angeblich aus humanitären Gründen – dagegen. Er sorgte sich um die Bevölkerung in Flaschenhals, da die Alliierten sämtliche Versorgungswege geschlossen hatten. Der zuständige, in Kassel ansässige Oberpräsident reagierte jedoch prompt und entzog dem Wiesbadener Kollegen aufgrund unpatriotischen Verhaltens die Zuständigkeit. Fortan wurde Flaschenhals politischer Spielball. Die Franzosen setzten alles daran, die Bevölkerung zu zermürben, um den Anschluss an ihr Besatzungsgebiet zu erreichen. So wurden Telefon- und Telegraphenleitungen gekappt und die Briefpost einfach nicht weitergeleitet. Dank der Weitsicht des Kasseler Oberpräsidenten und der von ihm initiierten Übertragung der kommissarischen Verwaltung an den Landrat von Limburg konnte jedoch bald die notwendigste Versorgung der Bevölkerung sichergestellt werden. Die Einwohner von Flaschenhals entwickelten parallel viel Geschick beim Schmuggeln – besonders in Fleisch und Wein wurde hier «gemacht». Die Bauern aus den besetzten Zonen trieben nachts ihr Vieh auf die Weiden von Flaschenhals, um es der französischen Besatzungsmacht zu entziehen. In Flaschenhals wurde es geschlachtet und für gutes Geld nach Deutschland verkauft. Als äusserst lukrativ sollte sich auch erweisen, dass nahezu jeder Bürger in Flaschenhals Winzer war und neben den Gebinden für den eigenen Wein und Schnaps freie Fässer hatte, die mit den besten Weinen der Kollegen aus dem besetzten Rheingau gefüllt wurden.

Grundlage für den erfolgreichen Verkauf und Schmuggel der Waren war jedoch der Umstand, dass in Kaub die grösste Lotsenstation am Mittelrhein betrieben wurde. Jedes Schiff nahm an

dieser Stelle im Rhein einen Lotsen an Bord, und in der darauffolgenden Nacht hatte zufälligerweise jeder Binnenschiffer ein grosses Interesse, in Flaschenhals auf Reede zu liegen. Im Dunkel der Nacht blühte der Tauschhandel und manch Tonne Schüttgut ging einem Kapitän verlustig – dafür fand er am nächsten Morgen ausreichend Wein und Schnaps an Bord. Trotzdem blieb die Versorgung in Flaschenhals schwierig. Nicht nur Lebensmittel und Heizstoffe wurden knapp, es mangelte an vielem. Als auch noch die Geldscheine – notwendiges Zahlungs- und Tauschmittel – auszugehen drohten, reagierten die lokalen Behördenvertreter genauso schnell wie pragmatisch. Sie gründeten eine eigene Münze. Auf einem der neuen Geldscheine tauchte dann auch erstmalig der Begriff «Freistaat» auf. Die am 28. Juni 1919 erfolgte Unterzeichnung der sogenannten Pariser Vorverträge, inklusive des am 10.01.1920 in Kraft getretenen Versailler Vertrages, brachten für Flaschenhals zunächst kaum Veränderung. Einerseits wurden die bestehenden Besatzungsgebiete bestätigt, andererseits definierten sie das Rheinland als „Pfandobjekt“, dessen sich die Alliierten bemächtigen konnten, wenn Deutschland den im Versailler Vertrag auferlegten Reparationsleistungen zukünftig nicht nachkommen sollte.

In der Folgezeit ging es der deutschen Wirtschaft immer schlechter, die Inflation begann zu galoppieren und die Versorgung der eigenen Bevölkerung wurde immer dramatischer. Als der neue, parteilose Reichskanzler Wilhelm Cuno am 09.01.1923 beschloss, erst einmal die eigene Bevölkerung zu versorgen und die Reparationsleistungen nachrangig zu bedienen, hatte Frankreich den lang erhofften Vorwand gefunden, um in weite Teile des Rheinlands einzumarschieren. Am 25. Februar 1923 besetzten französische Truppen (inklusive eines marokkanischen Hilfsbataillons) auch den «Freistaat» Flaschenhals und der Freistaat war erst einmal Geschichte.

## FREISTAAT FLASCHENHALS

Passiver Widerstand der Bevölkerung – analog eines in ganz Deutschland steuerfinanzierten Generalstreiks – war die Folge. Doch der deutsche Staat hatte nicht genug wirtschaftliche Ressourcen, um diesen Streik ausreichend zu alimentieren, und nach dem Rücktritt der Regierung Cuno wurde der Generalstreik beendet. Gustav Stresemann scheiterte als neuer Reichskanzler ebenfalls, doch nachfolgend – als deutscher Außenminister – konnte er die Alliierten davon überzeugen, dass ein totaler Zusammenbruch Deutschlands keinem dient. Infolge des Gutachtens von US-Bankier Charles Gate Dawes wurde auf der Londoner Konferenz Mitte 1924 beschlossen, die Reparationszahlungen Deutschlands mit seiner Leistungsfähigkeit zu verknüpfen. Frankreich sicherte parallel auf Druck der Verbündeten zu, sich aus allen nicht vertraglich gesicherten rechtsrheinischen Gebieten zurückzuziehen. Aufgrund dieser Zusage rückten die Franzosen auch aus Flaschenhals wieder ab und am 16. November 1924 verließ der letzte Franzose den «Freistaat». Reichspräsident Friedrich Ebert schickte Dankesgrüsse und Glückwünsche. Die während der französischen Besatzung wegen ihres aktiven Widerstands ausgewiesenen Bürger und Staatsbedienstete kehrten zurück und die Lage in Flaschenhals normalisierte sich. Das geografische «Flaschenhals-Dasein» endete endgültig am 30.06.1930, als jegliche Form der Besatzung im Deutschen Reich endete.

Der Flaschenhals bekommt eine Briefmarke



## Lang lebe der Freistaat Flaschenhals

Anno 1994 erinnerten sich pffiffige Winzer, Hoteliers und Gastronomen aus Lorch und Kaub der Geschichte ihrer Gross- und Urgrossväter. Sie gründeten die Freistaat Flaschenhals Initiative (www.freistaat-flaschenhals.de). Ganz im Sinne ihrer selbstbewussten Vorfahren wurde eine Regierung gebildet, ein Präsident gewählt und eine Vielzahl von Ministerien geschaffen. Von allgemeinem Interesse ist das Auswärtige Amt, das für die Medien-, Verlags- und Öffentlichkeitsarbeit verantwortlich zeichnet. Im Stile eines Konsul Weyer bietet heute die Freistaat Flaschenhals Initiative jedem – natürlich gegen Zahlung eines pekuniären Beitrages – die doppelte Staatsbürgerschaft an. Der neue Freistaatsbürger erhält einen Reisepass und die Möglichkeit, im Rahmen eines 4-Gang-Menüs die regionalen Weine und Destillate zu verkosten. Die meisten der beteiligten Winzer unterhalten eigene Straussenwirtschaften und vermarkten ihre Weine regional im gastronomischen Umfeld. Überregional bekannt ist Jochen Neher vom Weingut Mohr, der in den letzten Jahren insbesondere mit seinen Sekten reüssierte. Gerade deswegen ist es schade, dass unter der Freistaatinitiative lediglich Schaum- und Perlweine angeboten werden, deren Kohlensäure nicht aus der zweiten Gärung stammt.

## Schaum- und Perlweine aus Flaschenhals

**Perlwein Secco mit zugesetzter Kohlensäure, Hersteller Freistaat Flaschenhals Initiative:** Mittleres Goldgelb, recht feine Perlage im Glas, etwas gelbe und exotische Frucht zu Beginn, spürbare Süsse, viel Dosenpfirsich, traubig, ordentlich gemacht, schlotzig, etwas pappig, kaum Spiel. **14/20**

**Rheingau Spätburgunder Weissherbst Qualitätsperlwein b. A., trocken, Abfüller Freistaat Flaschenhals:** Roséfarben, recht feine Perlage, saubere Spätburgunderfrucht, etwas Erdbeeren, mit angenehmem Schmelz, eiskalt getrunken frisch und fruchtig, trocken, rotfruchtig, sauber. Mit etwas mehr Wärme kommt der Restzucker deutlicher durch, verliert an Balance, wenig Säure. **13/20**

**2012 Lorcher Riesling trocken «Befreiungsfestwein Rheingau» Qualitätswein, Weingut Mohr / Vertrieb Freistaat Flaschenhals:** Wunderbare, dem vor 90 Jahren ausgeschenkten Befreiungswein nachempfundene Ausstattung – historische Flasche und historisches Etikett. Klarer



Vatertag in Flaschenhals: der Schmuggel blüht

Ansatz, deutlich grüne Früchte, frische Säure, sauberer Riesling, dennoch wünscht man sich etwas mehr Inspiration im Freudentaumel der Befreiung. **14/20**

**2011 Kauber Blüchertal Riesling Spätlese halbtrocken, Weingut Bahles, Mittelrhein:** Strahlendes, helles Zitronengelb, in der Nase eine überraschende Frühreife. Am Gaumen gelbes Steinobst, Mandeln, Sanddorncremetorte, kleines Bitterle, hat Schmelz, gute Säure, in den Proportionen stimmig, feine Würze im Abgang, aber wieso ist eine 2011er im Antrunk schon so reif? Mit etwas Luft wird er klarer und frischer, erstaunlich! **15/20**

**2012 Rheingau Riesling Kabinett feinerb, Weingut Mohr, Rheingau:** In der Nase feinwürzige Aromen mit schöner Frische. Klarer Rheingau-Riesling; traubige und saftige Frucht, leichte Kräuterwürzigkeit, angenehme Säure-Süsse-Balance, animierend, ausgewogener Kabinett. **15/20**

**2012 Kauber Blüchertal Riesling Qualitätswein, Weingut Am Löwenkopf M + W. Kunz, Mittelrhein:** Im Bukett dezent grüne Fruchtnoten, vegetabil; am Gaumen traubig, mit etwas Fantasie auch gelbe Apfel- und Zitrusnoten. Bleibt leider blass. **13/20**

**2011 Lorcher Seligmacher Riesling Auslese, Weingut Theodor Nies, Rheingau:** Klare, gelbe Frucht, mit schöner Reife und dezenter Würze. Gut gebaute Riesling-Auslese, die mit einer angenehmen Säure-Süsse-Balance zu überzeugen weiss. Die Hand geht zum Glas, klare Rheingau-Stilistik. **16/20**

**2011 Lorcher Krone Riesling Auslese, Weingut Am Löwenkopf M + W. Kunz, Rheingau:** Klare, helle, goldgelbe Farbe. In der Nase Papaya on the rocks – mit Anklängen von Waldhonig und Muskatnuss. Am Gaumen eine schöne Auslese mit würzigem Spiel und exotischer Frucht (Papaya, gezuckerte Ananas); wieder Waldhonig. Aromatischer Druck, die Süsse ist abgepuffert durch eine animierende Säure; Botrytisnoten. Süss, aber nicht schwer, schöne Länge! **17/20**





Kunst trifft Wein: Künstleretiketten

## Artifizielle Inspirationen

von Wolfgang Hubert

**In der Reihe über Weine mit Künstleretiketten werden dieses Mal zwei Weingüter präsentiert, die beide zu den besten ihres Landes zählen. Während aber das Weingut Georg Breuer aus dem Rheingau jeweils seinen Topwein mit Etiketten unterschiedlicher Künstler schmückt, lässt das Weingut Jurtschitsch aus dem Kamptal seinen Bestseller Grüve seit dem Jahrgang 1987 stets vom selben Künstler ausstatten. Weine wie Etiketten könnten kaum unterschiedlicher sein.**

Die Österreicher waren schockiert. Zumindest die Weintrinker unter ihnen. Sprang ihnen doch von einer Flasche Wein glatt eine Ratte entgegen. «Das war anfangs ein richtiger Schocker in der damals noch sehr konservativen Etikettenlandschaft in unserem Land», erinnert sich Winzer Alwin Jurtschitsch. «Wiener Aktionismus trifft Jahrhunderttradition», titelten damals Ende 1987 einige Blätter leicht befremdet und viele eher konservative Kunden lehnten den Wein aufgrund des Etiketts ab. Doch es gab auch andere Stimmen. Der «trend» etwa schrieb dazu, das sei die Versöhnung zweier Welten, jener der österreichischen Winzer, die lange Zeit als spröde, eher kunstfeindliche Langweiler galten, und jene der Maler, die lange Zeit glaubten, sie würden impotent werden, erhöhen sie ihre Pinsel zum höheren Wohl schöner Produkte. Viel Aufregung um quasi ein Stück Papier. Das noch dazu dem Zufall geschuldet war.

### Attersees Gesamtkunstwerke bei Jurtschitsch

Zuvor hatte sich das Weingut Jurtschitsch nämlich stets an einer klassischen und konservativen Linie orientiert. Bis Alwins Onkel Dr. Karl Jurtschitsch, der damals mit seinen beiden Brüdern den Betrieb leitete, mit einem neuen, leichten, frischen Grünen Veltliner eine jüngere Zielgruppe anvisierte. «Es war uns sofort klar, dass ein neues Etikett her muss», sagte er in einem Gespräch mit mir Anfang der 1990er Jahre. Die Brüder dachten anfangs eher an eine moderne grafische Gestaltung. Doch dann kam ein Stammkunde vorbei, um Weine zu probieren, und im Gespräch bezüglich einer neuen Ausstattung schlug er vor, einen befreundeten Künstler zu kontaktieren. Kurz darauf hielten sie das erste Etikett in den Händen. Es trug den Titel «Wein-Ratte» und stammte aus der Werkstatt des damals bereits international renommierten Aktionskünstlers Christian Ludwig

Attersee. Bekannt wurde er etwa durch seine ironischen und surrealen Interpretationen von Lebensmitteln, mit denen er die Werbewelt der Ernährungsindustrie persiflierte. Und nun auch noch die damals heilige Weinkuh. «Wir ahnten damals noch nicht, welche Resonanz die Kooperation mit ihm und seiner Etikettengestaltung haben würde», meint Alwin Jurtschitsch. Nach den ersten Aufregungen nämlich entwickelte sich der Grüve bis heute zu einem Bestseller des Hauses.

Nun zieren die Miniaturkunstwerke Attersees bereits seit 27 Jahren die Flaschen. Und seinen Anspruch, dass angewandte Kunst jeden Haushalt erobern solle, hat er damit wenigstens bei vielen Jurtschitsch-Kunden realisieren können. Aber interessant, während viele Weingüter, die mit Künstlern zusammenarbeiten, die Motive gerne zuvor abstimmen, lässt sich Attersee, der 2005 das Österreichische Ehrenkreuz für Wissenschaft und Kunst I. Klasse erhielt, nicht in die Karten schauen. «Wir haben keinerlei Einfluss auf die Etikettengestaltung. Auch die Farbe der Kapsel und des Rückenetiketts gibt uns Herr Attersee vor, da es ein Gesamtkunstwerk darstellen soll» (siehe Seite 18), berichtet Alwin Jurtschitsch. Schlecht gefahren ist das Weingut damit jedenfalls nicht. Waren es 1987 noch weniger als 10.000 Flaschen, liegt die Produktion heute bei über 180.000.

Es ist ein durchaus klassenloser Wein, der von allen getrunken wird, die leichte, frisch-fruchtige Weine suchen. Egal, ob alt oder jung. Und auch optisch bietet der Wein einen guten Unterhaltungswert. «Attersee lässt sich von den Farben des Jahrgangs und der Vegetationsperiode inspirieren», erläutert Alwin Jurtschitsch die Unterschiede der Etiketten bei den Motiven und den Farben. Nun, der Grüve bietet ein ordentliches Trinkvergnügen und sorgt für guten Umsatz, aber die eigentlichen Stärken des Weinguts liegen bei den Reserveweinen. Etwa beim Grüner Veltliner Lamm Kamptal DAC Reserve, Erste Lage, der sich mit feinen Apfel-

aromen, einem Hauch Honigmelonen, Orangen und einem Schuss Mineralik zeigt. Ein kraftvoll-elegantes Gewächs mit einem bemerkenswerten Säurespiel, fruchtig-würzigen Noten und starkem Abgang. Ebenfalls in der ersten Liga spielt der Riesling Zöbinger Heiligenstein Kamptal DAC Reserve, Erste Lage, mit seinen Aromen von gelben Früchten, einem Hauch Zitrus und würzig-mineralischer Präsenz. Kurz, ein österreichischer Top-Riesling. Diese Weine erscheinen aber alle ohne künstlerisch inspirierte Etiketten, da sich das Weingut verpflichtet hatte, ausschliesslich mit Attersee zusammenzuarbeiten und nur einen Wein mit farbenprächtigen Kunstwerken auszustatten.

### Vielfalt für das Flaggschiff bei Breuer

Während man bei Jurtschitsch das Künstleretikett einführte, um bewusst auf die eher jüngeren Zielgruppen abzu zielen, beschreitet man beim Weingut Georg Breuer seit dem Jahrgang 1980 einen ganz anderen Weg. «Der Rudesheimer Berg Schlossberg war der erste Wein, in dem mein Vater seine Vision des trockenen Lagenrieslings zum Ausdruck brachte», erzählt die heutige Leiterin Theresa Breuer. Es gab ab diesem Zeitpunkt ausser diesem trockenen Riesling keine weiteren Weine von Breuer mehr aus der Lage, die ebenfalls die Bezeichnung Schlossberg im Namen trugen. «Dieses Prinzip mit exklusiven Spitzenweinen aus einer Toplage war Ende der siebziger Jahre in Deutschland aber noch recht spektakulär und wurde auch nicht gleich auf den ersten Blick so wahrgenommen», blickt Theresa Breuer zurück. Daher bediente sich Bernhard Breuer des Erfolgsmodells vom Château Mouton Rothschild und kopierte die Idee des Künstleretiketts für den Flaggschiff-Wein des Hauses.

Der erste Künstler war der gebürtige Hannoveraner Werner Hilsing, der mit seinen Traumbildern und Romanen be-

## KUNST TRIFFT WEIN

kannt wurde. Wie alle seine Nachfolger wurde er ausschliesslich in Naturalien in Form von einigen Kisten des Bergs Schlossberg entlohnt. Wer nun meint, Kopien seien öde, muss sich nur die Entwicklung der Etiketten bei Breuer ansehen, um seine Meinung zu ändern. Sie haben sich von einer anfangs nicht zu verleugnenden gewissen Ähnlichkeit der Etikettengestaltung mit dem grossen Vorbild längst zu einem eigenständigen Merkmal entwickelt. Heute käme niemand mehr auf den Gedanken, einen Vergleich zu ziehen. Das ist sicher nicht zuletzt dem mittlerweile erreichten Image des Rheingauer Top-Rieslings geschuldet, der zu den besten Deutschlands zählt.

Doch der damalige umtriebige Chef des Hauses, Bernhard Breuer, hatte durch den Erfolg sozusagen Kunst geleckt und wollte zeigen, dass er nicht nur beim Wein zur ersten Liga zählt, sondern auch die deutsche Sektherstellung revolutionieren kann. Das Resultat sorgte wieder für Furore. Spektakuläre Schatten nachts in Rüdesheim, meldeten Journalisten und gaben danach Entwarnung. Nein, das sei keine Ausgeburt einer aus dem Ruder gelaufenen Rieslingzecherei gewesen, sondern ein künstlerischer Akt. An diesem war Angerer der Jüngere beteiligt, der durch seine Shadow-Paintings bekannt geworden war. Dabei werden naturbedingte oder technisch erzeugte Schatten mit Zeichnung oder Malerei zusammengeführt. Wie das aussieht, kann man noch heute auf den Flaschen des Prestige-Sekts Georg Breuer brut sehen. Es trägt ein Etikett aus Porzellan, auf dem eine «Schattentraube» abgebildet ist. Oder man sieht sich Breuers Homepage [www.georg-breuer.com](http://www.georg-breuer.com) unter der Rubrik Kunst und Wein an.

Während sich die Auswahl des Künstlers bei Jurtschitsch eher zufällig ergab, hatten die Breuers von Beginn an einen anderen Ansatz. «Da wir unsere Weine international vertreiben, war und ist es uns wichtig, dass wir auch ein internationales Portfolio an Künstlern darstellen», erläutert Theresa Breuer. Oft werden die Kontakte durch die Gastronomie oder durch Importeure geknüpft. Die Künstler haben dabei absolute Freiheit in der Wahl des Werks, das die Flasche schmücken soll. Manche bedienen sich aus dem Fundus, andere kreieren ein neues Kunstwerk speziell für «ihren» Berg Schlossberg. «Die Künstler haben uns in der Regel in Rüdesheim vorher besucht und uns kennengelernt und schaffen es verrückterweise meist sehr gut, den Berg Schlossberg ihres Jahrgangs auf der Flasche wahnsinnig gut darzustellen», schwärmt die Winzerin.

Eine besondere Zusammenarbeit gab es dabei mit dem Schweden Jockum Nordström, dessen Arbeiten unter anderem in den Sammlungen des MOMA in New York und des Modern Museum in Stockholm vertreten sind. «Als wir das Kunstwerk einige Wochen nach seinem Besuch in Rüdesheim per Post erhalten haben, waren wir alle sprachlos, weil wir dachten, dass wir ihm falsch erklärt haben, worum es geht», erinnert sich Theresa Breuer. Denn er hatte als erster nicht ein Bild gestaltet, das auf dem Etikett abgedruckt wird, sondern gleich das komplette Etikett. «Es war sein Gefühl für den Schlossberg und so haben wir dann das auch umgesetzt. Wir mussten das Etikett leider zweimal drucken, da beim ersten Mal dem Künstler das Schwarz nicht schwarz genug war.» Aber auch das macht ein Kunstwerk, sowohl in als auch auf der Flasche, erst komplett.



## Jurtschitsch' Kunst verkostet:

**2013 GrüVe:** Nach dem Motto: Wer sich keinen Attersee an der Wand leisten kann, soll wenigstens einen auf dem Tisch haben. Die Meinung teilt nicht jeder. Es gibt, so Alwin Jurtschitsch, vor allem in London Weinläden, denen das Etikett nicht traditionell genug ist. Das Bukett zeigt sich mit Aromen von reifen Äpfeln, Zitrusfrüchten, feiner Pfeffernote, floralen Anklängen und dezenter Mineralik. Im Mund präsentieren sich intensive Fruchtnoten, Pfeffer, jugendliche Frische, mineralische Anklänge, ein animierendes Säurespiel und ein würzig-fruchtiger Abgang. **16/20 –2016**

**2012 GrüVe:** Bei diesem Wein steht immer die Leichtigkeit im Vordergrund. Üblicherweise hat er nicht mehr als 11,5 % vol Alkohol aufzuweisen, Resultat einer sorgfältigen Lese in meist höher gelegenen Weinbergen. Im Glas präsentieren sich Aromen von Äpfeln und Zitrusfrüchten, dazu Anklänge von Stachelbeeren, weissem Pfeffer und mineralischer Note. Am Gaumen zeigt er sich fruchtig, frisch, mit würzigen Anklängen, zartem Säurespiel und fruchtig-würzigem Nachhall. **15+/20 –2015**



## Georg Breuers Kunst verkostet:

**2012 Berg Schlossberg Riesling:** Das gerade noch im Druck befindliche Etikett stammt von Maria Mielzynska. Das Bukett zeigt eine animierende, klare Frucht, vor allem Zitrusfrüchte und Pfirsiche, kombiniert mit stattlicher mineralischer Präsenz und sanften würzigen Anklängen. Im Mund deutliche Zitrusnoten, ausgeprägte Mineralik, beeindruckendes Säurespiel, Komplexität, Kraft und Eleganz mit einem sehr langen, fruchtig-mineralischen Nachhall. **18+/20 –2030**

**2011 Berg Schlossberg Riesling:** Etikett von Linda McCue. Im Glas präsentieren sich Aromen von Zitrusfrüchten, Pfirsichen, Aprikosen und etwas Honigmelonen, dazu florale und würzige Anklänge und beeindruckende Mineralik. Am Gaumen sehr fruchtintensiv, komplex, elegant mit enormer Mineralik, schönem Säurespiel und einem langen, mineralisch-fruchtigen Abgang. **18+/20 –2028**



## WEIN, WALZER, WIEN

**Wein, Walzer, Wien**

von Shirley-Ann Amberg

Der Ball der Wiener Philharmoniker ist ein Schmaus für Ohren, Augen und Gaumen. Ich war Gast in der Loge von Mathias Krön, dem Geschäftsführer von «Groszer Wein». Dies bedeutet nichts anderes als «Grosser Wein». Nomen est omen: Diese Weine aus dem Südburgenland kommen ausschliesslich in 1-Liter-Flaschen daher. Gemäss Mathias Krön «die ideale Menge für zwei Personen» (für mich ist dies noch immer die Magnum).

Die Weinetiketten haben etwas Burleskes, Verspieltes. Weswegen sie in der Ballnacht auch ganz wunderbar in den «gläsernen Saal» passten und ausgeschenkt wurden. Dieser Saal ist über und über mit Kunst von Hans Makart dekoriert. Makarts Arbeiten zeichnen sich durch eine starke Sinnlichkeit, Theatralik sowie üppiges Pathos aus. Sie wurden

immer wieder als «Farbenrausch» charakterisiert. Von seinen Gemälden ist vor allem der Zyklus «Die fünf Sinne bekannt». Die Verbindung von Groszer Weinen, Musik und Kunst berauschte auch alle meine Sinne.

**Groszer Wein – gemischter Satz 2012:**

Welschriesling, Weissburgunder, Grüner Veltliner, Gelber Muskateller – diese doch sehr unterschiedlichen Beeren verleihen dem Wein eine faszinierende Vielschichtigkeit. Am Gaumen ist er cremig weich, die frische Würzigkeit ist entzückend.

17/20

**Groszer Wein – Blaufränkisch 2011:**

Ein spannender und spannungsgeladener Tropfen, welcher das Terroir herrlich zum Ausdruck bringt. In der Nase schmeicheln Beeraromen. Kräftige Tannine begleitet von einer erfrischenden, leicht salzigen Mineralik.

16/20



Shirley-Ann Amberg

## Impressum

**Verlag in Deutschland:**

Konradin Selection GmbH,  
Ernst-Mey-Str. 8, D-70771 Leinfelden

**Korrespondenzadresse in der Schweiz:**

WeinWisser, c/o PKF AG,  
Lavaterstr. 40, CH-8002 Zürich,  
Telefon +41 55 244 52 44,  
Fax +41 55 244 52 45

**Geschäftsführer:** Peter Dilger

**Verlagsleitung:** Daniella Fornell

**E-Mail:** info@WeinWisser.com

**Internet:** www.WeinWisser.com

**Redaktionelle Gesamtkoordination:**

Petra Münster,  
petra.muenster@konradin.de

**Autoren:** Shirley-Ann Amberg,  
René Gabriel, Wolfgang Hubert,  
Michael Quentel, Mario Scheuermann,  
Tobias Treppenhauer

**Fotos:** Shirley-Ann Amberg, Freistaat  
Flaschenhals Initiative, René Gabriel,  
Mario Scheuermann, Kellerei Tramin,  
Weingut Bürgerspital, Weingut Georg  
Breuer, Weingut Jurtschitsch,  
Wines of New Zealand

**Erscheinungsweise:** monatlich

**Anzeigen:** inserat@WeinWisser.com

**Abonnements:** Brigitte Sauer,  
abo@WeinWisser.com

**Grafik:** Konradin Druck GmbH,  
D-70771 Leinfelden-Echterdingen

**Korrektur:** korrektoren.de/Julian von Heyl

**Druck:** Druckerei Fabian, D-78467 Konstanz

**Abonnementspreise p. a.:** CHF 180,95  
(Schweiz); EUR 124,85

**Copyright:** Wiedergabe von Artikeln nur  
mit ausdrücklicher Genehmigung der  
Redaktion.

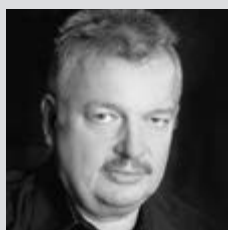
Alle Preisangaben ohne Gewähr.

Für unverlangt eingesandte Weine können  
wir keine Verantwortung übernehmen.

## DIE WEINWISSER-AUTOREN DER AKTUELLEN AUSGABE



Shirley-Ann Amberg



René Gabriel



Wolfgang Hubert



Michael Quentel



Mario Scheuermann



Tobias Treppenhauer

Mehr zu unseren Autoren: <http://www.weinwisser.com/weinwisser/autoren.html>