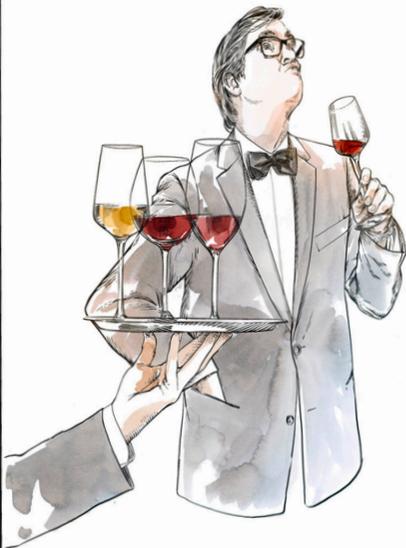


Flaschenpost zum Fest

Oft trocken, selten sauer, doch stets süffig:
So kennen wir die Tipps unseres Autors
Jens Prieue. Unser Weinexperte gibt wieder
50 Tipps für alle Lebenslagen und ziert
diesmal selbst die Etiketten. Großes Gewächs!

ILLUSTRATIONEN **KARIN KELLNER**

GLOU GLOU



ÜPPIG & PRÄCHTIG
EIN GAUMENSCHMEICHLER

Jens Prieue ist nicht nur einer der tiefsten Kenner der Weinszene aus aller Welt, sondern auch ein brillanter Autor. Geboren in Itzehoe in Holstein, studierte Prieue zunächst Wirtschafts- und Sozialgeschichte und schrieb jahrelang in Zeitungen und Magazinen über Wirtschaft und Politik, bis er als Freiberufler aufs Thema Wein stieß. „Der erste Artikel über Weine in der Toskana war ein Reifall – ich hatte keinerlei Ahnung!“ Der Ansporn, „das Buch zu schreiben, das ich mir für die Recherche gewünscht hätte, aber nicht hatte“, war gesetzt. Prieue bereiste für sein erstes Buch „Italiens große Weine“ (1987) den gesamten Stiefel und tauchte ein in die Sprache, die Kultur und die Weine Italiens – das Buch wurde zum Überraschungserfolg, gefolgt vom „Grundkurs Wein“ (1993), der in dreizehn Sprachen übersetzt ist – der Durchbruch. Prieue produzierte eine Doku-Serie im Fernsehen und veröffentlichte zahlreiche Artikel in der Fachpresse, beim FEINSCHMECKER ist er regelmäßiger Autor. Sein Buch „Wein. Die große Schule“ (2005) ist ein Standardwerk. Prieue lebt mit seiner Frau und etwa 5000 Flaschen Wein in München. www.weinkenner.de



Jens Prieue haben wir schon oft fotografiert – diesmal haben wir ihn gezeichnet und aus den Illustrationen Etiketten gestaltet. Prieue endlich mal nicht *mit*, sondern *auf* der Flasche!



GLOU, GLOU – ABER MIT STIL

Wein ist zum Trinken da, nicht um ihn akademisch zu beschreiben. *Glou glou*, sagen die Franzosen: gluck, gluck. Auch anspruchsvolle Weine müssen gluckern, finden sie.

2017 CAIRANNE „L'EBRESCADE“, DOMAINE RICHAUD (RHÔNE)

Würde Emmanuel Macron mich mal zum Dîner einladen, könnte es sein, dass dieser Wein serviert wird. Er liegt nämlich in den Kellern des Élysée-Palastes. Man findet ihn aber auch auf den Karten diverser Pariser Sternerestaurants: ein herausragender Côtes du Rhône Villages (Grenache, Syrah, Mourvèdre), herrlich kirschfruchtig mit feinen Graphitnoten und trotz 15 Vol.-% Alkohol leicht zu trinken. Eine kleine Menge gelangt auch nach Deutschland, obwohl Monsieur Richaud meint, er würde den Deutschen nicht schmecken. Irrtum. € 25,83, www.vandermeulen-wein.de

2015 PINOTAGE „JONATHAN'S RIDGE“, SPRINGFONTEIN (SÜDAFRIKA)

Ein sanfter Blockbuster, dieser Pinotage von der Walker Bay am Indischen Ozean, die auch weinabstinenten Südafrika-Touristen ein Begriff ist: Man kann dort Wale beobachten. Der Wein ist dunkel in der Farbe, erinnert an Brombeerkonfitüre

und Mon Chéri. Die 15,5 Vol.-% Alkohol, die er aufweist, sind nicht ungewöhnlich auf der südlichen Erdhalbkugel. Man trinkt diesen Wein schließlich nicht zum Aperitif, sondern zu Gerichten, zu denen man seine Zähne gebraucht. € 23,99, www.genuss7.de

2017 ST. MAGDALENER CLASSICO „ANNVER“, PFANNENSTIELHOF (SÜDTIROL)

Noch nie habe ich einen so guten St. Magdalener getrunken wie den „Annver“: ein weicher, würziger, wunderbar süffiger Wein, entstanden aus einer Selektion ältester Vernatsch-Reben. Er ist Anna und Veronika gewidmet, den jungen Töchtern von Hannes Pfeifer, die gerade dabei sind, in Vaters Fußstapfen zu treten. Wer den Wein direkt am Pfannenstielhof auf dem Bozner Talboden abholt, wird die beiden kennenlernen. Am besten kauft man den Wein gleich in der Magnumflasche. € 19,29, www.susa-wein.de

2014 PINOT GRIS ROTENBERG, DO- MAINE ZIND-HUMBRECHT (ELSASS)

Ich liebe Elsässer Pinot Gris, weil die Franzosen die einzigen sind, die diese Traube verstehen. Pinot Gris ist eine zwittrige Sorte, die nicht nur äußerlich kupferrot schimmert, sondern auch Weine ergibt, die die Kraft und das Volumen eines Rotweins besitzen. Zind-Humbrechts Pinot Gris vom Rotenberg ist so ein Wein: üppig, mundfüllend, von prächtiger Aromenfülle, gleichzeitig aber *glou glou*. Ich trinke ihn nicht zu kühl – und aus dem Burgunderglas. € 36,55, www.lebendigeweine.de

2019 „RIED GRUB“ GRÜNER VELTLINER, WEINGUT HIRSCH (ÖSTERREICH)

Wahrscheinlich ist der Grüne Veltliner der unterschätzteste Weißwein der Welt. Was Winzer Hannes Hirsch aus dem Kamptal im Superjahr 2019 aus der Ried Grub, einer Ersten Lage, herausgekitzelt hat, gehört zum Besten, was ich in diesem Jahr aus Österreich getrunken habe. Ein hochkomplexer, straffer Wein mit zarten Steinobst- aromen, unterlegt mit einer subtilen Würze, die an Minze und Petersilienwurzel erinnert. Begeisternd. Unbedingt dekantieren, ansonsten 10 Jahre liegen lassen. € 31,85, www.weinco.de

2017 CÔTES CATALANES „INFINIMENT“, CHÂTEAU DE L'OU (ROUSSILLON)

Politisch ist dieser Wein nicht korrekt: viel zu schwer (15,5 Vol.-%) für die heute von Weinhändlern und besorgten Sommeliers propagierten Kriterien. Doch dieser Syrah kommt nicht von der kühlen Mosel, sondern aus dem südlichsten Zipfel Frankreichs, wo die Erde im Sommer unter der Hitze ächzt. Leichtweine gibt es nicht. Der „Infiniment“ ist dunkel wie Tinte, hochkonzentriert, dabei frisch mit Aromen wilder Beeren, mediterraner Kräuter, Lakritz. Die hohen Extrakte „tragen“ den Alkohol. € 19,98, www.vandermeulen-wein.de



NEUE DEUTSCHE WEINWELLE

Vor 15 Jahren hätte das, was einige junge deutsche Winzer heute auf die Flasche bringen, die amtliche Weinkontrolle nicht passiert. Jetzt sind ihre Weine plötzlich Kult.

2019 RIESLING „ROTHENBERG“ GROSSES GEWÄCHS, WEINGUT GUNDERLOCH (RHEINHESSEN)

Der Wein schmeckt nach nassem Schiefer, Limetten, Seetang. Klingt bizarr, schmeckt himmlisch: jetzt und in den nächsten 20 Jahren. Das Besondere an ihm ist, dass er nur 11,5 Vol.-% Alkohol hat und damit so leicht ist wie ein Kabinett von der Mosel – eigentlich unmöglich bei einem GG. Johannes Hasselbach ist es gelungen.

€ 40, www.gunderloch.de

2017 RUPPERTSBERGER RIESLING „LATE RELEASE“, WEINGUT MARTIN & GEORG FUSSER (PFALZ)

Die Weine von Martin und Georg Fußer duften nicht, sie riechen. „Böckser“ sagten die Fachleute früher und verweigerten dem Wein die Prüfnummer. Diese Zeiten sind gottlob vorbei. Die Brüder haben viele Fans. Einen ihrer Rieslinge geben sie als Late Release erst nach zwei Jahren frei: ein schlanker, mineralischer Wein, biodynamisch, spontan vergoren, auf der Hefe gelagert. Eine neue Generation Riesling.

€ 13,50, www.mfg-wein.de (ab Dezember)

2016 CHARDONNAY „ROSSBACH“, WEINGUT RICHARD ÖSTREICHER (FRANKEN)

Östreicher ist mit seinen 56 Jahren kein junger Wilder mehr. Aber mutig. Er traut sich, schlanke Weine zu machen, wo Franken eher für kräftige, breite bekannt ist. Seine große Leidenschaft sind Burgundersorten. Sein Chardonnay ist ein erhabener Wein, subtil fruchtig, feinstrahlig, cremig – eine stille Schönheit.

€ 42, www.weingut-richard-oestreicher.de

2019 NIERSTEINER RIESLING KABI- NETT, KAI SCHÄTZEL (RHEINHESSEN)

Dieser Riesling ist nichts für Feierabendtrinker. Weder saftig noch schmelzig noch rebsortentypisch. Das Bouquet ist querulatorisch, der Geschmack gewöhnungsbedürftig, und die Säure würde brave Weinkonsumenten in den Wahnsinn treiben,



wenn sie nicht durch 38 Gramm Restzucker abgepuffert würde. Wird sie aber. Deshalb ist dieser Riesling aus besten Niersteiner Lagen so leicht (8 Vol.-%), so mitreißend.

€ 19, www.gute-weine.de

2019 WEISSBURGUNDER „SONNEN- BERG“, WEINGUT JÜLG (PFALZ)

Johannes Jülg erzeugt Weißburgunder in zwei Stilistiken: der französischen mit Maischestandzeit und Barriqueausbau und der deutschen im Stahltank. Der „Sonnenberg“ zeigt die französische Variante: ein krasser, weil extrem cremiger Wein, in dem das Holz nie die Melonen- und Feuersteinnoten dominiert und die stramme Säure verhindert, dass er speckig ausfällt.

€ 17,50, www.weingut-juelg.de

2018 SILVANER „GRAUER STEIN“, WEINGUT SAALWÄCHTER (RHEINHESSEN)

Wer diesen Silvaner aufmacht, sucht das Spektakel. Statt Frucht zeigt er Flintstein und Schießpulver – typisch für Weine, die spontan vergoren und lange im Holzfass auf der Hefe ausgebaut wurden. Er kommt aus einer kleinen Parzelle grauen Kalksteins mit 47-jährigen Rebstöcken. Bearbeitet werden sie von einem, der erst 26 Jahre alt ist, nie auf der Uni, aber viel in Burgund war: Carsten Saalwächter. Kühn!

€ 55,56, www.viniculture.de

SPARSCHWEIN SCHLACHTEN! ES LOHNT SICH

Manche Weine sind so selten, so alt oder einfach nur so gut, dass der Höhenrausch schnell teuer wird. Doch bei diesen Flaschen ist garantiert: Die Erfahrung lohnt das Investment.

2012 CHÂTEAU PONTET-CANET (BORDEAUX)

Das Château gegenüber von Mouton-Rothschild in Pauillac ist ein Star in Bordeaux. Umso erstaunlicher, dass der 2012er Pontet-Canet noch am Markt ist. Mich hat der 2012er umgehauen, als ich ihn vor drei Jahren das erste Mal trank. Grandios.
€ 87,63, www.schreibelehner.de

2017 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC „MAGIS“, ROTEM & MOUNIR SAOUMA (RHÔNE)

Es gibt weißen Châteauneuf, der sogar besser sein kann als der rote. Auf jeden Fall ist er rarer. Der „Magis“ gehört zu den großen Weißweinen der Welt (Basis: Grenache Blanc). Cremig mit Noten von Flintstein und gelbem Kernobst, ungefiltert. Man sollte ihn einmal im Leben getrunken haben. Zweimal schadet auch nicht.
€ 79, www.nm-weine.de

2017 POUILLY-FUISSÉ „24 CARATS“, DOMAINE ÉRIC FOREST (BURGUND)

Puligny-Montrachet, Meursault – im Glas halten sie nur selten, was die exorbitanten Preise verheißen. Nicolas Spanier, Chefsommelier im „Tantris“, hat mir unlängst diesen Wein eingeschickt. Eine solche Finesse und mineralische Prägung findet

man in der Côte de Beaune nur selten.
€ 38,89, www.kierdorfwein.de

2010 MAZIS-CHAMBERTIN GRAND CRU, OLIVIER BERNSTEIN (BURGUND)

Wer sein Häuschen noch nicht abbezahlt hat, braucht nicht weiterzulesen. Olivier Bernsteins Weine sind preislich tabu. Doch 2010 machen sie sprachlos: Wie ein gotischer Dom ragen sie hoch auf, fein gegliedert, geschmückt, auf festem Fundament.
€ 480, www.sansibar.de

2016 COLLINA DALLA VALLE, DALLA VALLE VINEYARDS (KALIFORNIEN)

Normalerweise kaufen *rich men* keine Drittweine eines Gutes. Hier schon: 2016 war (zusammen mit 2013) der im Napa Valley wohl beste Jahrgang der letzten 20 Jahre. Da ist der Drittwein besser als der Topwein in einem mittelmäßigen Jahr – und kostet nicht 500 Euro. Sicher, der Collina (Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Petit Verdot) hat nicht dessen breites



Kreuz, dafür Eleganz: Er trägt High Heels.
€ 89, www.bacchus-vinothek.de

1997 COLHEITA VINHO DO PORTO, NIEPOORT (PORTUGAL)

Ein Tawny Port aus einem einzigen Jahrgang: ein süßer, 18 Jahre wunderbar gereifter Wein, der trotz 100 Gramm Restzucker und 20 Prozent Alkohol schlank wirkt. Er schmeckt nach Rosinen, getrockneter Aprikose, Pflaumenmus, erinnert an Karamell und braunen Kandis. Früher lagerten kultivierte Haushalte so was kistenweise, um sich ab und an im Paradies zu fühlen.
€ 71,95, www.die-weinquelle.de





LASST ES KNALLEN!

Menschen feiern gern. Dazu brauchen sie etwas zu trinken – am besten etwas Spritziges. Es muss aber nicht immer eine Kapitalistenbrause sein: feine (unbekannte) Alternativen!

„FRÄULEIN HU“ ROSÉ TROCKEN, WEINGUT WECHSLER (RHEINHESSEN)

Dieser zwiebelfarbene Frizzante ist eine echte Partydusche – von der niemand einen schweren Kopf bekommt. Bei ihm ist das Adjektiv „lecker“ ausnahmsweise mal erlaubt. Wilde Susis und coole Svens nehmen „Fräulein Hu“ gerne mit, wenn sie nachts über den Zaun ins Freibad steigen, um sich frisch zu machen. Katharina Wechsler hat nichts dagegen.

€ 8,20, www.weingut-wechsler.de

2016 CUVÉE PINOT SEKT BRUT, WEIN- UND SEKTGUT BAMBERGER (NAHE)

Bambergers Winzersekt ist ein Verschnitt aus Weiß- und Spätburgundern: dezent kupferfarben mit zarten Frucht- und Brioche-noten, nach 30 Monaten Lagerung auf der Hefe herrlich cremig. Bei aller Klasse ein vergnüglicher, ganz easy zu trinkender Sekt, den man aus dem Champagnerglas schlürft, etwa zum lauwarmen Hummersalat. Snobistisch? Dann zum Fischburger.

€ 14, www.weingut-bamberger.de

2019 VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT „RIVE DI COLLALTO“, BORGOLUCE (ITALIEN)

Einer der besten Prosecco Italiens, zum Feiern viel zu schade. Von den Supermarkt-Pricklern ist er Lichtjahre entfernt. Floreal im Duft und mit zarten Klarapfelaromen, kann er ein ganzes Menü stilvoll begleiten. Noch stilvoller: ihn zu einen Snack im noblen „Caffè Quadri“ auf dem Markusplatz in Venedig schlürfen.

€ 17,90, www.pinard.de

PET NAT „PURE&NAKED“ BRUT NATURE, WEINGUT AM STEIN (FRANKEN)

Ein zitronengelber Schäumer, mit einem schlüpfrigen Namen versehen, den man frei übersetzen könnte mit „wie Gott ihn schuf“. Ein Spaßwein ist er dennoch nicht, Aus Cabernet Blanc und Sauvignon gekeltet, knochentrocken, herzhaft aromatisch – und trüb. Er wurde in der Flasche vergoren und bewusst nicht entheft. Köstlich.

€ 20, www.riegel.de

BAIRRADA ESPUMANTE BRUTO

„AGUA VIVA“, NIEPOORT (PORTUGAL)

Was die Franzosen können, kann Dirk Niepoort auch. Er hat einen leichten, säurebetonten Weißwein, der unweit des Atlantiks zwischen Porto und Lissabon gewachsen ist, nach der Champagnermethode vergoren und zwei Jahre auf der Hefe liegen gelassen. Herausgekommen ist ein rassiger Schaumwein völlig ohne Dosage mit feinen Blätterteigaromen, den die Portugiesen zu Bacalhau oder Dosen-sardinen trinken, ich eher zu Austern.

€ 32, www.die-weinquelle.de

PINOT NOIR ROSÉ BRUT, WEINGUT EYMANN (PFALZ)

Im Hamburger Restaurant „Kinfelts“ trank ich zum Aperitif diesen Winzersekt, den ich noch gar nicht kannte. Welch ein Genuss angesichts der in Deutschland grassierenden Secco-Seuche! Die Eymanns zeigen, dass auch kleine, handwerkliche Weingüter sich die Mühe machen, feine Schäumer auf die Flasche zu bringen und ganz gering dosieren. Mich wehte dieser Sekt an wie eine kühle, steife Brise an einem warmen Sommertag.

€ 17,90, www.weingut-eymann.de



GROSSER DURST, LEERE TASCHEN

Wer sein Geld an der Börse verjuxt oder sich beim Bau des Eigenheims verkalculiert hat, muss haushalten. Auf guten Wein muss er aber nicht verzichten.

2015 CHÂTEAU LAURENCE (BORDEAUX)

Wenn ich mein Geld bei Wirecard verloren hätte, würde ich, um einen Rest Lebensqualität zu bewahren, diesen einfachen Bordeaux Supérieur zu meinem Hauswein erklären. Einfach? Ein sanfter Merlot, dunkel, dicht, mit einer bitter-süßen, leicht malzigen Note. Mit so einem Wein im Glas erträgt man sein Schicksal besser. Hinter ihm steht kein Geringerer als der Besitzer von Château Angéhus, einem berühmten Premier Grand Cru „A“ aus Saint-Émilion.

€ 10,63, www.bacchus-vinothek.de

2016 CARMÉNÈRE GRAN RESERVA, VIÑA KOYLE (CHILE)

Muss ein Wein unbedingt 12 000 Kilometer nach Europa reisen? Ja, behaupte ich. Denn Carménère gelingt nirgendwo so gut wie in Chile: Duft von Brombeeren und Pfeffer, süßes, gut verschmolzenes Tannin, dazu Bitterschokolade. Man muss höllisch aufpassen, nicht gleich die ganze Flasche leer zu trinken, so süffig ist er. Übrigens: Er kommt aus einem vorbildlichen Bioweingut südlich von Santiago.

€ 10,81, www.chilenus.com

2019 SILVANER „ALTE REBEN“, MARKUS SCHMACHTENBERGER (FRANKEN)

Markus Schmachtenbergers Silvaner sind nicht breit und erdig wie oft in Franken, sondern schlank und mineralisch. In seinen „Alten Reben“ fließt am meisten Herzblut: über 50-jährige Stöcke, im Dichtstand gepflanzt in einem Weinberg, der steil zum Main abfällt. Die Szene in Berlin und Hamburg hat ihn schon länger auf dem Zettel.

€ 9,50, www.weine-mit-charakter.de

2017 PRIORATO TINTO „PORRERA“, CAL PLA (SPANIEN)

Besäße ich ein Restaurant, stände dieser Rotwein aus dem Priorat mit Sicherheit auf meiner Weinkarte. Der Cal Pla ist selbst-erklärend. Jedes Wort, das seine Vorzüge



beschreibt, ist zu viel. Kaufen, aufmachen, einschenken, genießen. An Tagen, an denen mir morgens der Bus vor der Nase wegfährt und nachmittags die Bank den Dispo kündigt, würde ich ihn mir abends einschenken. Kein Überflieger, aber einer, wie man ihn an gewissen Tagen braucht.

€ 16,90, www.inbarrique.de

2018 TORO „DEHESA GAGO“, TELMO RODRÍGUEZ (SPANIEN)

Gemessen an der Plörre, die man in vielen Restaurants als Offenwein angeboten bekommt, ist dieser Rote richtig nobel. Zumindest würde er vielen kostenbewussten Weintrinkern Glücksmomente bescheren. Telmo Rodríguez hat eine kleine Parzelle mit alten Rebstöcken gepachtet, von der dieser Tempranillo kommt. Kräftiger als ein Rioja, zergeht er auf der Zunge.

€ 9,65, www.wein-direktimport.de

2019 VERMENTINO DI GALLURA, VIGNE SURRAU (SARDINIEN)

Dieser leichte Weißwein kommt aus jenem Teil Sardinien, der für seine weißen Strände berühmt ist: Costa Smeralda. Ein mild-würziger Wein, leicht salzig mit einem Hauch von Mirabellen und Rhabarber. Er passt ideal zur mediterranen Küche mit ihren Gemüse- und Pastagerichten, die erstens gesund und zweitens angezeigt ist für alle, deren Haushaltsbudget auf Kante genäht ist. Einfaches kann Luxus sein.

€ 7,99, www.galperino.de





DAMENWAHL!

Immer mehr Frauen sind in der Männerdomäne Wein aktiv – mal still und leise, mal krachend. Manches Gewächs aus Frauenhand genießt inzwischen Weltruf.

2014 MONTEVETRANO, SILVIA IMPARATO (KAMPANIEN)

Ein Rotwein zum Schwärmen. Er kommt von einer Frau, die nicht als Winzerin geboren wurde: Silvia Imperato. Sie war Fotografin im Rom, bevor sie im Hinterland von Salerno ein kleines Weingut gründete. Schon der erste Jahrgang schlug ein wie eine Bombe, die folgenden machten sie in ganz Italien und darüber hinaus berühmt. € 41,82, www.superiore.de

2013 CABERNET SAUVIGNON RESERVE „TO KALON VINEYARD“, ROBERT MONDAVI WINERY (KALIFORNIEN)

Auch wenn das Weingut den Namen eines Mannes trägt: Chief Winemaker ist Geneviève Janssens, sie verantwortet die Qualität von Millionen Flaschen jährlich. Die Reserve ist das Glanzlicht der Produktion: ein Cabernet Sauvignon aus bester Lage, dramatisch voll, opulent, extrem elegant, theatralisch. Eine Ballade. € 169, www.hawesko.de

2018 CHARDONNAY „KEVIN JOHN“, CULLEN WINES (WEST-AUSTRALIEN)

2020 wurde Vanya Cullen in Australien zum Winemaker of the Year gewählt. Ihr „Kevin John“ ist der Prototyp des modernen Chardonnay: breitschultrig, aber elegant mit Noten von Limetten, Geleefrucht, Nougat, Cashewnüssen. € 68,19, www.cb-weinhandel.de

2016 BLAUFRÄNKISCH „RIED SPITZERBERG“, DORLI MUHR (ÖSTERREICH)

Wein-PR-Agentin Dorli Muhr reaktivierte einen alten Weingarten ihrer Familie im Anbaugebiet Carnuntum. Sie packt an: bindet die Reben auf, stampft die Trauben mit den Füßen. Ihr Blaufränkisch ist seidig, leicht säurebetont, dicht und erfrischend. € 79, www.garibaldi.de

2016 CHÂTEAU LA LAGUNE (BORDEAUX)

Caroline Frey beeindruckt mich. Die junge Önologin stellt alle Weinberge ihres Vaters



auf Biodynamie um, etwa den Hermitage La Chapelle. Das Château La Lagune, ebenfalls im Portfolio, ist heute die Nummer 1 im Haut-Médoc. Wer den 2019er subskribiert hat, kann sich glücklich schätzen. Wer den 2016er hat, darf jubeln. € 53,90, www.gute-weine.de

2019 RIESLING „TERRA MONTOSA“, WEINGUT GEORG BREUER (RHEINGAU)

Theresa Breuer denkt wie eine Frau und arbeitet wie ein Mann – nur fröhlicher. Alle ihre Weine sind puristisch-karg, geschliffen, niedrig im Alkohol – leuchtende Fixsterne am eher wolkigen Himmel des Rheingaus. Ich optiere diesmal für ihren formidablen Zweitwein „Terra Montosa“. In einem großen Jahr wie 2019 ist der Unterschied zu den Lagenweinen nicht sehr groß – außer beim Preis. € 22, www.georg-breuer.com

SL2019 MITTENMANG, WEINHAUS BETTINA SCHUMANN (BADEN)

„These shoes are made for drinking“, behaupten Bettina Schumann und ihre Partnerin Melanie Panitzke. Der Schuh ist ihr Markenzeichen. Aus Berlin stammt die eine, aus Bremerhaven die andere, gelandet sind sie am Kaiserstuhl. Weinberge besitzen sie nicht, dafür viel Leidenschaft für den Wein (und Know-how: Bettina ist Önologin). Dieser erdbeerroten, spontan vergorenen und lange auf der Hefe gelagerten Rosé ist jedes Jahr ein Renner. € 11,50, www.schumann-wein.de



JETZT AUCH MIT GEFÜHL: PINOT NOIR AUS DEUTSCHLAND

So betulich wie der Name ist oftmals auch der Wein. Deutschem Spätburgunder fehlt es an Esprit. Doch das ändert sich gerade. Immer mehr Winzer lassen ihren Spätburgunder tanzen, einige nennen ihn schon Pinot Noir.

2018 SPÄTBURGUNDER „FELSENBERG“ GROSSES GEWÄCHS, WEINGUT RINGS (PFALZ)

Über Spätburgunder gehen die Meinungen so weit auseinander wie über Politik. Mein Urteil über diesen Wein lautet: Der „Felsenberg“ ist einer der drei besten deutschen Spätburgunder. Mich begeistert seine Fokussierung auf Frucht und Bodenwürze, die Aromenfülle, die seidige Textur, die moderate Struktur. Der Felsenberg, eine von Steffen und Andreas Rings rekultivierte, mit Pinot Noir bestockte Steillage, ist 2018 zum ersten Mal als Große Lage auf den Markt gekommen. € 79, www.gute-weine.de

2018 SPÄTBURGUNDER „BÜRCEL“ GROSSES GEWÄCHS, WEINGUT KELLER (RHEINHESSEN)

Was Klaus Peter Keller macht, ist keine Hexerei, aber solides Handwerk – gekonnt und sehr aufwendig. Kellers Idee könnte man so beschreiben: reife, aber nicht überreife Trauben, dazu ein paar (schon leicht verholzte) Stiele, keine Überextraktion, langes Hefelager, null Filtration. So ist der „Bürzel“ entstanden: ein Spätburgunder mit dem Esprit eines Pinot Noir, kühle Frucht, moderate Fülle, aufs Wesentliche konzentriert. Zwei Stunden nach Freigabe war er im Weingut ausverkauft. € 89, www.weinhaus-kreuz.de

2017 GIMMELDINGER SPÄTBURGUNDER, WEINGUT CHRISTMANN (PFALZ)

Steffen Christmann benutzt gern den Begriff „männlicher Balettänzer“, um seine Rieslinge zu beschreiben. Für seine Rotweine passt das Bild auch, jedenfalls seit Tochter Sophie ihr „Projekt Spätburgunder“ gestartet hat. Schon an diesem Ortswein lässt sich die neue Handschrift ablesen: feinstoffig mit süßem Pinot-Bouquet und intensiver Frucht. Eher Pinot Noir. € 22,50, www.weingut-christmann.de

2018 SPÄTBURGUNDER RS, WEINGUT SALWEY (BADEN)

Ein Geheimtipp ist Salwey nicht. Aber im heißen Jahr 2018 hat das Weingut vom Kaiserstuhl eine beeindruckende Kollektion vorgelegt. Seine Spätburgunder sind von disziplinierter Fülle, und zwar vom Gutswein bis zum Großen Gewächs. Soforttrinkern empfehle ich den RS, die mittlere Qualität, strahlend sauber, facettenreich, wohlig: ein nobler Pinot Noir. € 18,50, www.salwey.de

2016 „WORMSBERG“ PINOT NOIR GROSSES GEWÄCHS, WEINGUT HEITLINGER (BADEN)

So einen festlichen Roten würde man hier nicht vermuten: elegant, feinfruchtig, präzise. Die 800 Flaschen werden zugeteilt – gegen Bares, und nur in kleinsten Mengen. Der Weinberg so steil wie an der Mosel, mit 10 000 Stöcken pro Hektar so

dicht gepflanzt wie früher bei den Römern: ein kulinarischer Bluechip. € 110, www.weingut-heitlinger.de

2018 SPÄTBURGUNDER, WEINGUT MAX GEITLINGER (BADEN)

Max Geitlinger ist Wirt und Winzer zugleich. Seinen besten Spätburgunder nennt er absichtsvoll Pinot Noir (wie sein Nachbar und Lehrmeister Hanspeter Ziereisen). Mir gefällt aber auch sein einfacher Wein: aus penibel selektierten Trauben gewonnen, mit der eigenen Hefe vergoren, kaum geschwefelt, nicht gefiltert. Er heißt (noch) Spätburgunder, doch man schmeckt schon Pinot Noir. € 14,50, www.hirschen-egerten.de





ABENTEUER IM GLAS

Gewöhnlich war gestern. Jetzt kommen die außergewöhnlichen Weine. Sie werden nicht jedem schmecken. Aber sie sind aufregend, manchmal verrückt, nie langweilig und zum menschlichen Genuss sehr geeignet – wenn der Mensch denn will.

2018 RIOJA BLANCO „PHINCA HAPA“, BODEGAS BHILAR (SPANIEN)

Dieser dottergelbe Rioja ist geschmacklich auf Abwegen: Aromen von gebratenem Apfel, Minze und Teeblüten, auf der Zunge leicht pelzig. Ein Natural Wine, der wie ein Rotwein vinifiziert wurde: mit den Füßen eingemischt, auf den Schalen vergoren. Normale Weintrinker überfordert er, Anspruchstrinkern gibt er Glücksgefühle. € 26,90, www.pinard.de

2018 VAGÜERA „EL MADERAL“, ALVAR DE DIOS HERNANDEZ (SPANIEN)

Diesen Weißwein trank ich zu einer Sardinen-Escabeche im Restaurant „Trigo“ in Valladolid. Gericht und Wein werde ich nicht vergessen. Dabei ist der Vagüera nur ein Landwein, gekellert aus 16 verschiedenen Weißweinsorten, die zusammen gerettet und vergoren wurden. Kein nobler, aber ein urwüchsiger, ja waghalsiger Wein, gewonnen aus reifen und unreifen Trauben, die sich erst während der einjährigen Ausbaizeit im Holzfass zusammenraufen. € 25,50, www.weinamlimit.de

2018 PECORINO „DON CARLINO“, NICOLETTA DE FERMO (ITALIEN)

Pecorino ist eine alte Rebsorte. Sie wächst in den Abruzzen an den steinigen Hängen des Apennin, wo sonst nur Schafe grasen – daher der Name. Dieser Pecorino ist das i-Tüpfelchen aus der Produktion eines kleinen, biodynamischen Gutes: alte Reben mit geringem Ertrag, ganz traditionell im Holzfass vergoren. Feinfruchtig, mineralisch, schlank – Genuss de luxe. € 22, www.freiheit-vinothek.de

2018 KREMSTAL RIESLING RIED „STEINER HUND“, LESEHOF STAGÅRD (ÖSTERREICH)

Wie flüssiger Schiefer durchzieht diesen Riesling eine mineralisch-rauchige Note, die ihn extrem cremig und seidig macht. Vor allem verhindert sie, dass er ins Gefäl-



lige abgeleitet – ein Wein für Kenner, nicht für Laien. Von einer steilen, biodynamisch bewirtschafteten Lage zeigt er, dass an der Donau geniale Rieslinge wachsen. € 24,90, www.weingrube.com

2017 HIDDEN TREASURES NR. 6 BLAUFRÄNKISCH, HANNES SCHUSTER (ÖSTERREICH)

Österreich ist Blaufränkisch-vernarrt. In keinen anderen Wein investiert die Rotweinelite des Landes so viel Herzblut wie in ihn. Während die Preise für die Spitzengewächse in die Höhe schnellen, hat Hannes Schuster gezeigt, dass man auch für die Hälfte des Geldes einen faszinierenden Rotwein machen kann. Er brilliert mit herzhafter Kirschfrucht, schöner Säure, läuft samtig-weich über den Gaumen. € 22, www.gute-weine.de

2018 DEZALEY GRAND CRU HAUT DE PIERRE, BLAISE DUBOUX (SCHWEIZ)

So zartduftig, so feine Apfel- und Quittenaromen, eine so herzhaft Säure und ein breites Rückgrat obendrein – so einen Chasselas (entspricht der Rebsorte Guttedel) gibt es nicht zweimal in der Schweiz. Dézaley ist eine Appellation hoch über dem Genfer See, und Blaise Duboux ist ein Biodyn-Winzer, der Wein nicht nur liebt, sondern lebt. Ich trank gerade den 2008er aus seiner besten Parzelle Haut de Pierre – Hochgenuss und Abenteuer zugleich. € 30,69, www.sutterweine.ch