

Deutschland WEINREISE

Ein Sonderheft von VINATUREL | N° 2 | 2011

Interview

VDP-Präsident Christmann
zur Lage der (Wein-)Nation

Report

Über den Dächern
von Würzburg – VDP-Winzer
im „REISERS am Stein“

Gibt es einen Jahrgang 2011?

Frost in Franken und
Trockenheit im Rheingau

Winzer & Sommelier

Jacob Duijn und Jürgen Fendt
über Spätburgunder in der
Spitzengastronomie

*32 aktuelle Weine
porträtiert von
Spitzensommelière
Christina Hilker*



Christina Hilkers ganze berufliche Leidenschaft gilt dem Thema „Wein und Genuss“. Mit diesem Virus möchte sie möglichst viele Menschen anstecken. Ihre Kompetenz konnte sie bei verschiedenen deutschen und internationalen Spitzenrestaurants, wie dem Hotel „Bareiss“ in Baiersbronn und als Chefsommelière des 2-Sterne-Restaurant „Speisemeisterei“ in Stuttgart, aufbauen. Zahlreiche Auszeichnungen, wie der Gewinn der Trophée Ruinart „Beste Sommelière Deutschlands“ in 2003 und „Sommelière des Jahres 2005“ durch den Gault Millau, unterstreichen ihre hervorragende Qualifikation. Heute begeistert sie vor allem eine Vielzahl von Weinliebhabern durch zahlreiche Veranstaltungsmoderationen und Seminare.

32 aktuelle Weine aus Deutschland Christina Hilker

hat für Sie die aktuellen Jahrgänge der deutschen Weine verkostet. Lesen Sie hier eine Auswahl ihrer Verkostungsnotizen. Weitere Verkostungsnotizen von Christina Hilker und andern Spitzensommelièrs finden Sie unter www.vinaturel.de.

Weingut Duijn Pinot Noir Laufer Gut Alsenhof 2008

Farbe: Mittleres Granatrot mit deutlichen rostroten Aufhellungen zum Rand hin.

Nase: Der 2008er Pinot Noir-Laufer Gut Alsenhof verführt in der Nase mit einer charmanten und feinwürzigen Aromatik. Neben Kirschen, Wald- und Preiselbeeren sind Aromen von getrockneten Feigen und deutliche Noten von Zimt, frisch geriebener Muskatnuss und Vanille zu erkennen. Abgerundet wird das Ganze von mediterranen Kräutern und einem Hauch von Leder und hellem Tabak.

Gaumen: Die rauchigen und würzigen Noten der Nase treten beim 2008er Pinot Noir Laufer Gut Alsenhof auf der Zunge noch stärker hervor. Das Ganze kombiniert mit einer feinen, süßlich anmutenden Frucht, einer anregenden Säure und einer feinkörnigen Tanninstruktur.

Speisenempfehlung: Geschmortes Milchlamm mit mediterranen Kräutern und grünen Bohnen; geräucherter Lachs mit Artischocken-Selleriepüree; Fasan im Speckmantel mit glasierten Steinpilzen.

Vol. 12,5 %, 2011–2018, Säure: 5,8 g/l, Süße: 0 g/l,

Weingut Duijn Pinot Noir SD Bühlertäler Engelsfelsen 2007

Farbe: Gedecktes Granatrot mit zarten violetten Reflexen.

Nase: Der 2007er Pinot Noir SD Bühlertäler Engelsfelsen präsentiert sich in der Nase mit süßen Beeren- und Kirschnoten. Schokoladige und vanillige Noten und feine Gewürze wie Zimt und Kardamom geben sich die Hand. Unterlegt von der typischen rauchigen Note der Duijn-Weine und feinen Leder- und Zedernholzaromen.

Gaumen: Weich und süßlich anmutend läuft der 2007er Pinot Noir SD Bühlertäler Engelsfelsen über die Zunge. Die feinziselierte und anregende Säure tanzt auf der Zunge in Kombination mit den feinen Fruchtnoten der Nase. Der Holzeinsatz wirkt gekonnt und schön integriert, die Tanninstruktur präsentiert sich feinkörnig. Im langen Nachhall tritt deutlich die Mineralität dieses hochkarätigen Spätburgunders hervor.

Speisenempfehlung: Zum jetzigen Zeitpunkt bitte unbedingt dekantieren. Außerdem schmeckt er nach 1–2 Tagen Öffnung noch besser. Terrine von der Enteleber mit Feigen und schwarzen Walnüssen; Wildragout mit Dörripflaumen und Polenta; Hasenrücken im Pumpernickelmantel mit schwarzer Johannisbeersoße.

Vol. 13,0 %, 2011–2022, Säure: 5,4 g/l, Süße: 0 g/l

Weingut Duijn Pinot Noir Jannin Altschweier Sterneberg 2008

Farbe: Mittleres Granatrot mit deutlichen rostroten Aufhellungen zum Rand hin.

Nase: Der 2008er Pinot Noir Jannin Altschweier Sterneberg spiegelt ein komplexes Aromenspektrum wider. Zunächst sind es intensive, rauchige Aromen von edlem dunklen Tabak, Zedernholz und frisch geschrotetem schwarzen Pfeffer, aber mit etwas Sauerstoffkontakt dringen fruchtige Kirsch-, Waldhimbeer- und Blaubeernoten hervor. Begleitet wird das Ganze von einem floralem Duft, der an Veilchen, Holunder und Moschus erinnert.

Gaumen: Am Gaumen überrascht der 2008er Pinot Noir Jannin Altschweier Sterneberg mit einer femininen und burgundischen Finesse. Die Frucht tritt hier noch etwas stärker hervor als in der Nase. Der lange und mineralische Nachhall belegt die Zunge und verweist darauf, dass das Reifepotential dieses Weines noch nicht ganz ausgeschöpft ist.

Speisenempfehlung: Zum jetzigen Zeitpunkt bitte unbedingt dekantieren. Außerdem schmeckt er nach 1–2 Tagen Öffnung noch besser. Geräucherte Taube mit Blaubeersoufflé; Teriyaki vom Rind mit Kürbisgemüse; mit Nelken gespickter Schinken mit Honigglasur und Roggenbrot.

Vol. 13,0 %, 2012–2022, Säure: 5,7 g/l, Süße: 0 g/l



Luckert-Zehnthof Silvaner Gelbkalk 2010 Sulzfelder Cyriakusberg Spätlese trocken

Farbe: Dichtes, funkelndes Goldgelb.

Nase: Der 2010er Silvaner Gelbkalk präsentiert sich trotz seiner Jugend schon sehr offen in der Nase. Aromen von Orangen, Weinbergpflirsich, Mirabellen und Mango vermischen sich mit warmen und exotischen Gewürznoten, die an Zimt, Safran, Curry und Kurkuma denken lassen.

Gaumen: Auch am Gaumen präsentiert sich der 2010er Silvaner Gelbkalk schon sehr offen mit saftiger Frucht, dezenter und dennoch anregender Säure und intensiver Gewürznote im Nachhall. Ein Wein, der für die asiatische, aromenintensive Küche geradezu prädestiniert ist.

Speisenempfehlung: Lachs mit asiatischer Gewürzkruste; Garnelen mit Glasnudelsalat; Kalbsfiletstreifen mit Safransoße und glasierten Zuckerschoten.

Vol. 13,0%, 2011–2015, Säure: 5,9 g/l, Süße: 4 g/l

Luckert-Zehnthof Riesling Steinriegel 2010 Sulzfelder Maustal Spätlese trocken

Farbe: Helles Goldgelb mit zarten grünen Reflexen.

Nase: Der 2010er Riesling Steinriegel zeigt sich zunächst sehr mineralisch und duftet nach nassem Stein und rauchigen Aromen. Mit etwas Sauerstoffkontakt treten die fruchtigen Aromen von Pfirsich, Limette, Zitrus und grünen Walnüssen hinzu, begleitet von kräutrigen Noten, wie frisches Basilikum, Minze und Heu. Feine Anisnoten runden das noch jugendlich wirkende Aromenspektrum ab.

Gaumen: Am Gaumen präsentiert sich der 2010er Riesling Steinriegel mit einer mineralischen, salzigen Note und mit einer vibrierenden Säure. Ein erfrischender Wein, der mit etwas Lagerung noch an Komplexität gewinnen wird, aber schon jetzt anregenden Trinkgenuss beschert.

Speisenempfehlung: Carpaccio vom Wolfsbarsch mit Limonen-Olivenöl-Marinade; Salat von Wildkräutern mit gebratenen Garnelen; pochierte Seezunge in Basilikumsoße.

Vol. 13,0%, 2011–2015, Säure: 6,8 g/l, Süße: 5 g/l

Luckert-Zehnthof Riesling 2009 *** Sulzfelder Maustal Spätlese trocken

Farbe: Helles Goldgelb mit zarten grünen Reflexen.

Nase: Der 2009er Sulzfelder Maustal Riesling Spätlese trocken duftet intensiv nach Kräutern und Blüte. Aromen, wie Fenchel, frische Minze, Salbei und Holunderblüte vermischen sich mit Fruchtnoten, die an Pfirsich, Grapefruit, grünen Apfel, Limette und Zitronenzeste erinnern. Die etwas herb anmutende Aromatik in Kombination mit einer deutlichen mineralischen Note, die an Feuerstein und Austernschalen erinnert, verleihen dem Wein Spannung und Komplexität.

Gaumen: Am Gaumen bestätigt der 2009er Sulzfelder Maustal Riesling Spätlese trocken diese Spannung. Durch die Kräuternoten, die wir auch auf der Zunge wiederfinden, und die anregende Säure wirkt er unwahrscheinlich anregend. Durch die Fruchtnoten, die auf der Zunge noch stärker hervortreten als in der Nase, und durch den saftigen Schmelz präsentiert sich dem Verkoster ein rundum stimmiger Wein.

Speisenempfehlung: Meeresfrüchtesalat mit Grapefruitspalten; Dorade aus der Salzkruste mit Artischockengemüse; Kalbsröllchen mit Salbei und rohem Schinken gefüllt mit Risoni.

Vol. 13,0%, 2011–2018, Säure: 6,9 g/l, Süße: 5 g/l



Luckert-Zehnthof Silvaner 2009 *** Sulzfelder Maustal Spätlese trocken

Farbe: Helles Goldgelb mit zarten grünen Reflexen.

Nase: In der Nase treffen wir beim 2009er Sulzfelder Maustal Silvaner Spätlese trocken auf erdige und kräutrige Aromen. Die Palette reicht von Minze, frischem Basilikum, Liguster über Waldboden bis hin zu Senfmehl und frisch geschrotetem weißen Pfeffer. Fruchtige Aromen von Apfel, Quitte und grünen Walnüssen treten mit etwas Sauerstoffkontakt ebenfalls hinzu.

Gaumen: Am Gaumen präsentiert sich der 2009er Sulzfelder Maustal Silvaner Spätlese trocken mit saftiger Struktur und einer milden und zugleich erfrischenden Säure, die in den Fruchtschmelz gut eingebettet ist. Der lange Nachhall erinnert wieder an die würzigen Noten von weißem Pfeffer.

Speisenempfehlung: Poulardenbrust mit Blattspinat und Senfsauce; Kalbstafelspitz mit Wurzelgemüse; gebratene Maischolle mit Speck; Frühlingzwiebeln und jungen Kartoffeln.

Vol. 13,0%, 2011–2018, Säure: 5,9 g/l, Süße: 6 g/l

Luckert-Zehnthof Unter der Mauer 2009 *** Cuvée aus Riesling & Silvaner Spätlese trocken

Farbe: Helles Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase: Der 2009er Riesling/Silvaner Unter der Mauer duftet intensiv nach Weinbergpflirsich, Quitte, gelber Apfel, reifer Birne und Mandeln. Begleitet wird das Ganze von intensiven Gewürznoten, die an Anis, Safran und kandierten Ingwer erinnern. Ein süßlicher Hauch, der an Honig und weiße Schokolade denken lässt, rundet die opulente und spannende Aromatik wunderschön ab.

Gaumen: Am Gaumen wird die dichte Aromatik der Nase begleitet von einer feinen und tänzerischen Mineralität und der 2009er Riesling/Silvaner Unter der Mauer gestaltet sich kraftvoll und zugleich anregend mit zarten salzigen Noten. Die anregende Säure ist sehr schön eingebettet in die Fruchtsüße und den Schmelz des Weines. Der Nachhall erscheint unendlich und fordernd.

Speisenempfehlung: Carpaccio vom Rind mit frischen Pfifferlingen; Entenbrust mit asiatischer Gewürzkruste und Wokgemüse; Gratin von Krustentieren; gegrillter Steinbutt mit Safransoße und Blattspinat.

Vol. 13,0%, 2011–2018, Säure: 6,2 g/l, Süße: 4 g/l



Ludwig Knoll Weingut am Stein Vinz Silvaner Alte Rebe 2009

Farbe: Helles, funkelndes Goldgelb.

Nase: Der 2009er Vinz Silvaner – Alte Rebe – präsentiert sich mit einem intensiven Duft in der Nase. Die Aromenpalette reicht von reifem, süßen Pfirsich, Orange, Mango, Honigmelone, Ananas über Holunder- und Orangenblüten, Honig und Ingwer bis hin zu kandierten Früchten und weißer Schokolade. Die feine Note des Stettener Steins ist innerhalb dieser beeindruckenden Aromatik wunderschön verwoben.

Gaumen: Auch am Gaumen beeindruckt der 2009er Vinz Silvaner – Alte Rebe – mit einer Intensität, die wir bei der Rebsorte Silvaner nicht vermuten. Die saftige Frucht verbindet sich mit einer feinen Säure und salzig anmutender Mineralität und einer feinen Fruchtsüße. Ein Wein, der in einem langen und würzigen Nachhall endet und der den beeindruckenden Terroircharakter auf der Zunge hinterlässt.

Speisenempfehlung: Spalten von Honigmelone mit rohem Schinken; Salat von Krustentieren mit frischem Ingwer und Orangenspalten; Seezunge mit Limonenbutter und Zuckerschoten; gratinierte Entenbrust mit glasierten Pfirsichspalten.

Vol. 13,0%, 2011–2017, Säure: 5,3 g/l, Süße: 4 g/l



Ludwig Knoll Weingut am Stein Montonia Weißburgunder 2009

Farbe: Intensives, funkelndes Goldgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen.

Nase: Der 2009er Montonia Weißburgunder Stettener Stein duftet nach Mirabellen, reifen Birnen, roten Äpfeln und Mandeln. Deutlich zu erkennen ist der Ausbau im Holzfass, der sich mit Aromen von Toast, Vanille, Malz und hellem Tabak widerspiegelt. Dennoch wirkt die Frucht unverfälscht und behält die Oberhand. Mit etwas Sauerstoffkontakt treten Noten von Akazien- und Holunderblüten, sowie Anis und Zimtnoten hinzu.

Gaumen: Auch am Gaumen wird der 2009er Montonia Weißburgunder Stettener Stein vom gekonnten Holzeinsatz lediglich untermalt und die saftige Frucht in Kombination mit einer lebendigen Säure bestimmt den burgundisch anmutenden Charakter. Ein Wein der sich hervorragend in Kombination mit Speisen präsentiert und Lagerpotential bereithält.

Speisenempfehlung: Gänseleberterrinen mit Brioche; gegrillter Hummer mit Vanillesoße; Steinbutt unter der Haselnusskruste; Wachtel gefüllt mit Gänsestopfleber und Albatruffel, Hartkäse wie Manchego oder Comté mit Honig und Gewürzbirnen.

Vol. 13,0 %, 2011–2017, Säure: 6,5 g/l, Süße: 3 g/l

Ludwig Knoll Weingut am Stein Würzburger Innere Leiste Riesling 2009 Grosses Gewächs

Farbe: Mittleres, funkelndes Goldgelb.

Nase: In der Nase zeigt sich der 2009er Innere Leiste Riesling Grosses Gewächs mit frischen, fruchtigen Aromen, die an Zitrus, grünen Apfel, Pfirsich, Akazienblüte und Stachelbeeren erinnern. Unterlegt ist das Ganze von einer erdigen, mineralischen Duftnote und Aromen wie Baumrinde und Senfmehl.

Gaumen: Der Gaumen des 2009er Innere Leiste Riesling Grosses Gewächs spiegelt diese markanten und erdigen Noten sehr schön wider. Die Säure wirkt lebendig und intensiv und ist gut integriert in den Schmelz des Weines. Der lange Nachhall reflektiert die intensive Mineralität des Weines und mutet leicht salzig an.

Speisenempfehlung: Carpaccio vom Wolfsbarsch mit Limonen-Kapern-Marinade; Schaumsüppchen vom Riesling mit gebratener Jakobsmuschel; Kalbsfilet mit leichter Senfsoße und Zuckerschoten.

Vol. 13,0 %, 2011–2020, Säure: 7,0 g/l, Süße: 7 g/l

Ludwig Knoll Weingut am Stein Würzburger Innere Leiste Silvaner 2009 Grosses Gewächs

Farbe: Helles, funkelndes Goldgelb mit zarten grünen Reflexen.

Nase: Der 2009er Innere Leiste Silvaner Grosses Gewächs duftet nach grünem Apfel, Zitrone, reifem Pfirsich, Ananas, Aprikose und Mandarinen. Begleitet wird das Ganze von einer floralen Note, die an Holunderblüte, Liguster und frischen Basilikum erinnert. Anklänge von exotischen Gewürzen, wie Anis, Ingwer und Koriandersaat, sind ebenfalls zu erkennen. Die facettenreiche Aromatik ist verwoben mit der Mineralität des Bodens und lässt ihn bei aller Intensität in der Nase kühl und erfrischend anmuten.

Gaumen: Am Gaumen bestätigt der 2009er Innere Leiste Silvaner Grosses Gewächs diese erfrischende und mineralische Note. Die erfrischende Säure in Verbindung mit den kräutrigen Noten, wird getragen von der saftigen Frucht und einer intensive Würze. Die intensive Würze bestimmt auch den langen Nachhall.

Speisenempfehlung: Gebeizter Lachs mit Apfelspalten und Roggenbrot; Carpaccio vom Rind mit frischen Pfifferlingen; Kalbsröllchen mit frischem Salbei und rohem Schinken an Parmesanrisotto; asiatisches Wokgemüse mit Streifen von der Entenbrust.

Vol. 13,0 %, 2011–2020, Säure: 5,5 g/l, Süße: 2 g/l



Weingut Melsheimer Reiler Mullay-Hofberg Riesling Sekt Brut 2008

Farbe/Aussehen: Funkelndes Goldgelb mit grünen Reflexen. Breitgestreutes Mousseux.

Nase: Der 2008er Reiler Mullay-Hofberg Riesling Sekt Brut duftet charmant nach Pfirsich, rotem Apfel, Quitte und Aprikose. Begleitet von einer intensiven blumigen Note, die an Holunder- und Akazienblüten denken lässt. Sehr anregend gestalten sich die feine Briochenote und die ausdrucksstarke steinige Mineralität.

Gaumen: Animierend und spritzig präsentiert sich der 2008er Reiler Mullay-Hofberg Riesling Sekt Brut auf der Zunge mit fordernder Säure und anregender Perlage, die den Gaumen auskleidet. Durch die mineralische, salzige Komponente wird der Gaumen sehr schön angeregt. Im langen Nachhall tritt eine sehr frische Zitrusnote hinzu.

Speisenempfehlung: Apéritif; Terrine von Krustentieren mit Zuckerschoten; Mousse von geräucherter Forelle mit Forellenkaviar.

Vol. 12,0 %, 2011–2014, Säure: Dosage: 8 g/l

Weingut Melsheimer Reiler Mullay-Hofberg, Riesling „Pfefferberg“ 2009

Farbe: Helles funkelndes Goldgelb mit zarten grünen Reflexen.

Nase: Nomen est Omen, der 2009er Reiler Mullay-Hofberg, Riesling „Pfefferberg“ duftet wirklich intensiv nach frisch gemahlenem weißem Pfeffer. Die würzigen Aromen verbinden sich mit Noten von grünem Apfel, Pfirsich, Pfirsichkern, Zitrus und Holunderblüten. Die Mineralität des Bodens ist sehr schön zu erkennen, Feuerstein- und Raucharomen runden das Aromenspektrum ab.

Gaumen: Auf der Zunge präsentiert sich der 2009er Reiler Mullay-Hofberg, Riesling „Pfefferberg“ elegant und tänzerisch mit anregender Frucht und Säure. Ein anregender Wein, der Lust auf mehr macht.

Speisenempfehlung: Gebeizter Lachs auf Toast; Meeresfrüchtesalat mit Grapefruitpalten; Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Bouillonkartoffeln.

Vol. 11,5 %, 2011–2018, Säure: 8,0 g/l, Süße: 11 g/l



Weingut Melsheimer Reiler Mullay-Hofberg, Riesling „Kellerchen“ 2009

Farbe: Funkelndes Goldgelb.

Nase: In der Nase präsentiert sich der 2009er Reiler Mullay-Hofberg, Riesling „Kellerchen“ sehr kraftvoll und intensiv mit Aromen von reifem Weinbergpfirsich, reifer Birne, Quitte und Anklängen von Walnüssen. Begleitet wird das Ganze von ebenso intensiven erdigen Komponenten, die an Rettich, Champignons und Engelwurz erinnern. Honig- und Gebäcknoten runden die Aromatik ab.

Gaumen: Am Gaumen präsentiert sich der 2009er Reiler Mullay-Hofberg, Riesling „Kellerchen“ überraschend straff und säurebetont. Auch hier treten die erdigen und nussigen Aromen wieder hervor. Ein herzhafter Wein, der die Begleitung von Speisen verlangt.

Speisenempfehlung: Mousse vom Räucheraal; Zander auf Carpaccio von roter Bete mit Balsamico; Schinken mit Honigglasur auf Rieslingsauerkraut.

Vol. 12,5 %, 2011–2018, Säure: 7,0 g/l, Süße: 8 g/l



**Weingut Clemens Busch
Riesling Marienburg „Rothenpfad“ Großes Gewächs
2009**

Farbe: Mittleres funkelndes Goldgelb.

Nase: Der 2009er Riesling Marienburg „Rothenpfad“ Großes Gewächs präsentiert sich aufgrund der Jugendlichkeit im Moment noch etwas verschlossen. Mit etwas Sauerstoffkontakt eröffnen sich dem Verkoster saftige Noten von reifem Pfirsich, Zitrusfrüchten und Ananas. Begleitet von intensiven Noten, die an wilde Kräuter und Blüten denken lassen, wie Minze, Brennnessel und Lindenblüte. Die Mineralität des Bodens spiegelt sich in Noten wider, die an nasse Erde, Holzrauch und edle exotische Gewürze wie Zimt und Kardamom erinnern.

Gaumen: Am Gaumen präsentiert sich der 2009er Riesling Marienburg „Rothenpfad“ Großes Gewächs schlank und elegant mit straffer Säure und den erfrischenden Kräuternoten, die wir auch schon in der Nase wahrgenommen haben. Ein Wein, der Finesse und Lagerpotential in sich birgt.

Speisenempfehlung: Gegrillter Zander mit sautierten Pfifferlingen; Ziegenfrischkäse mit frischen Kräutern; Brennnesselravioli mit Salbeibutter.

Vol. 13,5 %, 2012–2018, Säure: 7,4 g/l, Süße: 9 g/l

**Weingut Clemens Busch
Riesling Marienburg „Falkenlay“ Erste Lage 2009**

Farbe: Funkelndes, intensives Goldgelb.

Nase: Der 2009er Marienburg Riesling „Falkenlay“ Erste Lage duftet intensiv nach Honig, reifen gelben Früchten und einer Sommerwiese in voller Blüte. Noten von Karamell und weißer Schokolade vervollständigen das charmante und süßlich anmutende Aromenspektrum.

Fein verwoben in diese Aromenfülle präsentiert sich die Mineralität des grauen Schiefers.

Gaumen: Die charmante Aromatik des 2009er Marienburg Riesling „Falkenlay“ Erste Lage setzt sich wunderschön am Gaumen fort. Die saftige und cremige Frucht in Kombination mit einer feinen Süße und anregender mineralischer Säure endet in einem trinkanimierenden Nachhall.

Speisenempfehlung: Gegrillte Rotbarbe mit Orangengelee und Ingwer; Gänseleberpastete mit frischen Feigen; mit Honig gratinierter Ziegenkäse an Wildkräutersalat.

Vol. 13,0 %, 2014–2020, Säure: 7,6 g/l, Süße: 19 g/l

„Wie alle spontan vergorenen Weine brauchen die Weine von Clemens Busch Zeit zu reifen, aber auch Zeit und Muße beim Verkosten. Wer sich diese Zeit nimmt, wird mit einem grandiosen Geschmackserlebnis belohnt.“

**Weingut Clemens Busch
Riesling Marienburg Spätlese Erste Lage 2009**

Farbe: Funkelndes Goldgelb mit zarten grünen Reflexen.

Nase: Die 2009er Marienburg Riesling Spätlese Erste Lage duftet nach kandierten Zitrusfrüchten, Pfirsich, Ananas, weißen Blüten und Blütenhonig. Unterlegt von einer feinen mineralischen Aromatik.

Gaumen: Am Gaumen präsentiert sich die 2009er Marienburg Riesling Spätlese Erste Lage frisch und anregend mit einer deutlichen und facettenreichen Süße. Ein Wein, der sich trotz seines jugendlichen Stadiums schon verführerisch und zugänglich präsentiert, aber mit zunehmender Reife noch an Komplexität gewinnen wird.

Speisenempfehlung: Gänseleberpastete mit Ingwer-Orangensalat; Parfait von der Limone mit karamellisierten Pistazien; Tarte von Rhabarber und Erdbeeren mit Rieslingsorbet.

Vol. 7,0 %, 2014–2024, Säure: 8,4 g/l, Süße: 117 g/l

**Weingut Clemens Busch
Riesling Marienburg Auslese Erste Lage 2009**

Farbe: Funkelndes, intensives Goldgelb.

Nase: Die 2009er Marienburg Riesling Auslese Erste Lage besticht in der Nase mit intensiven Aromen von Honig und eingelekten und kandierten Früchten wie Orange, Aprikose, Ananas, Limette und Mango. Begleitet wird das Ganze von Aromen, die an frische Kräuter und edle Gewürze erinnern. Minze, Brennnessel, Schafgarbe, Fenchel, Anis, Koriander und Zimt geben sich die Hand, begleitet von der intensiven Mineralität des Bodens.

Gaumen: Am Gaumen präsentiert sich die 2009er Marienburg Riesling Auslese Erste Lage mit einer intensiven Süße, die sich mit einer ebenso intensiven Säure verbindet. Dadurch entsteht ein unwahrscheinlicher Spannungsbogen. Der nicht enden wollende Nachhall verweist auf das unglaubliche Potenzial dieses süßen Elixiers.

Speisenempfehlung: Milde und cremige Blauschimmelkäse, wie Gorgonzola Dolce oder Fourme d'Ambert; mit Aprikosenchutney; warmer Mohnkuchen mit Honig-Gewürzeis; Crème Brûlée mit kandierten Limonenzesten.

Vol. 7,0 %, 2015–2030, Säure: 8,0 g/l, Süße: 149 g/l

**Weingut Christmann
Königsbacher Ölberg Riesling 2010**

Farbe: Funkelndes Goldgelb.

Nase: Der 2010er Königsbacher Ölberg Riesling präsentiert sich schon sehr offen und duftet intensiv nach reifen exotischen Früchten wie Ananas, Mango, Orange und Passionsfrucht. Begleitet wird das Ganze von feinen Kräuternoten und ebenso intensiven Honignoten.

Gaumen: Am Gaumen vermittelt der 2010er Königsbacher Ölberg Riesling über die opulente und saftige Frucht eine deutliche Süße. Begleitet wird das Ganze von einer prägnanten und unwahrscheinlich lebendigen Säure, die ihm einem erfrischenden Charakter verleiht.

Speisenempfehlung: Gebratene Rotbarbe mit Orangen und Fenchel; Garnelencurry; Hartkäse wie alter Gouda; Parmesan oder Manchego mit Honig und Fruchtbrot

Vol. 13,5 %, 2011–2018, Säure: 9,2 g/l, Süße: 5 g/l

**Weingut Christmann
Königsbacher Idig Riesling Großes Gewächs 2009**

Farbe: Funkelndes Goldgelb mit zarten grünen Reflexen.

Nase: Der 2009er Königsbacher Idig Riesling Großes Gewächs hält sich im Moment aufgrund seiner Jugendlichkeit noch etwas zurück. Mit etwas Sauerstoffkontakt kann man feine Zitrus-, Apfel- und Weinbergpfirsichnoten erahnen in Kombination mit Aromen, die an Lindenblüte, Brennnessel und Heu erinnern. Die Mineralität des Kalkbodens ist unverkennbar präsent und man erahnt schon, dass dieser kraftvolle Wein zu einem burgundischen, finessenreichen und brillanten Gewächs heranreifen wird.

Gaumen: Am Gaumen kommt die Mineralität des 2009er Königsbacher Idig Riesling Großes Gewächs noch stärker hervor. Die Aromen von Austernschalen und Meersalz belegen den Gaumen und verbinden sich mit einer finessenreichen, anregenden Säure. Die Fruchtnoten treten nur dezent in Form von feiner Zitrusfrucht und Pfirsichschale sowie Pfirsichkern auf. Ein Wein, dem man die benötigte Reifezeit geben sollte, er wird den Verkoster mit einem außergewöhnlichen Trinkvergnügen belohnen.

Speisenempfehlung: Wenn man ihn jetzt schon genießen möchte, sollte man ihn unbedingt dekantieren und in einem ausreichend großen Glas servieren. Steinbutt aus der Salzkruste mit Spargel; Wachtel mit Gänseleber gefüllt im Nudelblatt mit weißem Trüffel; Gegrillter Hummer mit Artischockengemüse.

Vol. 13,0 %, 2011–2020, Säure: 6,4 g/l, Süße: 2 g/l



**Weingut Christmann
Gimmeldinger Bienengarten Weißburgunder 2010**

Farbe: Funkelndes Goldgelb.

Nase: Der 2010er Gimmeldinger Bienengarten Weißburgunder duftet intensiv nach gelben Früchten wie Mirabelle, Aprikose und Pfirsich. Beileitet wird das Ganze von einem Duft, der an Akazienblüten, Honig und Anis erinnert.

Gaumen: Ebenso charmant wie in der Nase präsentiert sich der 2010er Gimmeldinger Bienengarten Weißburgunder auch am Gaumen. Cremig mit saftiger Frucht und milder Säure ausgestattet läuft er über die Zunge. Ein Wein, der Lust auf mehr macht und ein hervorragender Speisenbegleiter ist.

Speisenempfehlung: Geflügelterrinen mit eingelegten Pfirsichspalten; Seezunge mit Maltersersoße und Spargel; Gratin von Schinken und Chicorée; Weißschimmelkäse, wie Camembert oder Brie; mit getrockneten Aprikosen.

Vol. 13,5 %, 2011–2017, Säure: 6,1 g/l, Süße: 3 g/l

**Weingut Ökonomierat Rebholz
Riesling trocken vom Buntsandstein 2010**

Farbe: Helles Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase: Der 2010er Riesling trocken vom Buntsandstein mutet schon in der Nase kühl und stahlig an mit verführerischen frischen Aromen, die an Limette, grünen Apfel, Pfirsich, Pfirsichstein und Aprikosen erinnern. Tänzerisch in die Fruchtaromatik verwoben Aromen von frischer Minze und Holunderblüte. Die prägnante Mineralität ist trotz der Jugendlichkeit des Weines schon sehr präsent.

Gaumen: Am Gaumen trifft man beim 2010er Riesling trocken vom Buntsandstein auf eine vibrierende und fordernde Säure. Die deutlichen grünen und zitrusfruchtigen Aromen der Nase verbinden sich mit der Mineralität und wirken unwahrscheinlich anregend.

Speisenempfehlung: Apéritif; Wolfsbarsch mit cremiger Liebstockelsoße; Mousse von Aal mit Apfelspalten auf Roggenbrot.

Vol. 10,5 %, 2011–2017, Säure: 10,0 g/l, Süße: 5 g/l

**Weingut Ökonomierat Rebholz
Riesling S trocken vom Buntsandstein 2010**

Farbe: Helles Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase: Kristallklar mit verführerischen, kühl anmutenden Fruchtaromen, die an grünen Apfel und Zitrus erinnern, präsentiert sich der 2010er Riesling S trocken vom Buntsandstein in der Nase. Mit etwas Sauerstoffkontakt treten Aromen von Lindenblüte, Anis und Fenchel hinzu. Deutlich unterlegt von einer prägnanten Mineralität und zarten rauchigen Noten.

Gaumen: Präzise und glasklar trifft der 2010er Riesling S trocken vom Buntsandstein auf die Zunge. Die überaus anregende Säure wird durch die Aromen von Zitrus und grünem Apfel, die wir auch am Gaumen wieder antreffen, zusätzlich verstärkt. Der lange Nachhall verweist auf das Lager- und Reifepotential dieses komplexen Tropfens.

Speisenempfehlung: Gratinierte Austern mit Blattspinat; Carpaccio vom Schwertfisch mit Kapern; Zitronen und Olivenöl; Rotbarbe mit Fenchel und Orangenspalten.

Vol. 12,0 %, 2012–2019, Säure: 10,0 g/l, Süße: 8 g/l



**Weingut Ökonomierat Rebholz
Riesling „Ganz Horn“ im Sonnenschein GG 2009**

Farbe: Funkelndes Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase: Aufgrund seiner Jugendlichkeit zeigt sich der 2009er Riesling „Ganz Horn“ im Sonnenschein GG noch sehr verschlossen. Mineralität pur in der Nase, die nur feine Aromen von Zitrusfrüchten, Weinbergpfirsich, Pfirsichkern, frischen Kräutern wie Salbei, Minze und Rosmarin erahnen lässt. Dass wir es hier mit einem Rohdiamanten zu tun haben, lässt sich nicht verleugnen.

Gaumen: Auch am Gaumen wirkt der 2009er Riesling „Ganz Horn“ im Sonnenschein GG noch abweisend. Die komplexe und dichte Mineralität dieses monumentalen Weines endet in einem sehr langen Nachhall. Ein Wein, der so viel Kraft und zugleich Eleganz in sich birgt, dass man ihm Zeit lassen sollte, diese wunderschöne Eleganz und Komplexität zu entfalten.

Speisenempfehlung: Wenn man ihn jetzt schon genießen möchte, sollte man ihn unbedingt frühzeitig öffnen und dekantieren. Hummer mit Maltersersoße; Steinbutt auf Erbsenpüree und 6 Trüffel; in Orangensaft geschmorte Kalbshaxe.

Vol. 13,0 %, 2011–2019, Säure: 7,5 g/l, Süße: 7 g/l

Weingut Ökonomierat Rebholz „R“ Spätburgunder S vom Muschelkalk 2007

Farbe: Gedecktes Granatrot mit zarten Aufhellungen und kupferfarbenen Reflexen zum Rand hin.

Nase: Der 2007er „R“ Spätburgunder S vom Muschelkalk verführt in der Nase mit einer präzisen und feinwürzigen Aromatik. Die Fruchtaromen von Kirschen, Preiselbeeren, Cassis, Waldbeeren verbinden sich mit Noten von Zimt, frisch geriebener Muskatnuss, Nougatschokolade, Leder und Zedernholz. Begleitet wird das Ganze von einer ausdrucksstarken burgundischen Mineralität und Tiefe.

Gaumen: Am Gaumen setzt sich diese mineralische kompakte Stilistik fort. Der 2007er „R“ Spätburgunder S vom Muschelkalk wirkt fast tänzerisch und besticht mit seiner Finesse am Gaumen. Die Fruchtnoten, die am Gaumen fast süßlich anmuten, in Kombination mit der frischen Säure verleihen ihm eine subtile und verführerische Struktur. Ein Wein, der mit etwas Flaschenlagerung seine Komplexität noch steigern wird.

Speisenempfehlung: Geschmortes Milchlamm mit mediterranen Kräutern; Rinderfilet mit gebratener Gänseleber und Trüffeljus; Fasan mit Rauchspeck und Linsen mit Himbeeressig.

Vol. 13,5 %, 2012–2020, Säure: 5,5 g/l, Süße: 2 g/l

Weingut Ökonomierat Rebholz Gewürztraminer trocken S 2010

Farbe: Helles Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase: Der 2010er Gewürztraminer trocken S spiegelt unverkennbar die Attribute eines typischen Gewürztraminers wider. Er duftet nach Rosen, Litschi, frischen Trauben, Holunderblüten und etwas Moschus. Feine Zitrusnoten und ein Hauch Ingwer verleihen ihm eine animierende Frische.

Gaumen: Am Gaumen überrascht der 2010er Gewürztraminer trocken S mit einer intensiven Säure und spätestens jetzt verliert er den barocken oder morbiden Charme, den wir oft mit der Traube Gewürztraminer verbinden. Frisch anregend und feinduftig gleitet er über die Zunge. Der lange Nachhall weist eine zarte und anregende Bitternote auf.

Speisenempfehlung: Apéritif; Sushi und Sashimi mit frischem Ingwer; Garnelen mit Gurkensalat und Koriander; gegrillter Hummer mit Vanilleschaum.

Vol. 13,0 %, 2011–2018, Säure: 6,5 g/l, Süße: 4 g/l



Weingut Peter Jakob Kühn Riesling Jacobus 2010

Farbe: Helles Goldgelb mit zarten grünen Reflexen.

Nase: Der 2010er Riesling Jacobus duftet anregend nach Zitrus, Limette und Holunderblüten. Begleitet von einer feinen Mineralität und frischen Kräutern wie Minze, Zitronenmelisse und Brennessel.

Gaumen: Am Gaumen bestätigt der 2010er Riesling Jacobus den anregenden Charakter der Nase und erfrischt mit einer betonten Säure und kräuterwürzigen Aromen im Nachhall. Ein unkomplizierter und trinkanimierender Weißwein.

Speisenempfehlung: Apéritif; Wildkräutersalat mit gebratenen Pfifferlingen; Forelle „Blau“.

Vol. 12,0 %, 2011–2014, Säure: 6,7 g/l, Süße: 8 g/l

Weingut Peter Jakob Kühn Riesling Hallgarten Würzgarten 2010

Farbe: Funkelndes Goldgelb.

Nase: Der 2010er Riesling Hallgarten Würzgarten präsentiert sich im Moment aufgrund seiner Jugendlichkeit noch etwas verschlossen in der Nase. Mit etwas Sauerstoffkontakt treten Weinbergpfirsich-, Grapefruit- und Apfelnoten hervor, begleitet von Anis-, Kardamon-, Koriander-, Ingwer- und Honigaromen. So wird er seinem Namen wunderbar gerecht. Intensive Kräuternoten, die an Lindenblüten, Brennessel und Zitronenmelisse erinnern, sind nach ausreichender Belüftung ebenfalls unverkennbar.

Gaumen: Auf der Zunge spiegelt der 2010er Riesling Hallgarten Würzgarten einen prägnanten und fokussierten Charakter wider. Die Säure ist deutlich zu erschmecken, die salzig anmutende Mineralität unwahrscheinlich anregend und der Nachhall lang und fordernd. Ein Wein, der Reifepotential in sich birgt und im momentanen Stadium möglichst dekantiert werden sollte.

Speisenempfehlung: Ruccolasalat mit gebratener Entenbrust; Saltimbocca vom Seeteufel mit grünem Spargel; warm geräucherter Lachs unter der Gewürzkruste mit glasierten Zuckerschoten.

Vol. 12,5 %, 2011–2017, Säure: 7,8 g/l, Süße: 8,9 g/l

Weingut Peter Jakob Kühn Riesling Quarzit 2010

Farbe: Funkelndes Goldgelb.

Nase: Verführerische Blüten- und Zitrusaromen strömen einem beim 2010er Riesling Quarzit in die Nase, begleitet von exotischen Anklängen, die an Ananas, Orangenschale und Passionsfrucht erinnern. Unterlegt ist das Ganze von edlen orientalischen Gewürzen, Honig und einem Hauch von Kokosnuss.

Gaumen: Am Gaumen beschert der 2010er Riesling Quarzit durch die saftige Fruchtfülle einen wunderschönen Trinkfluss. Durch die betonte Säure wird ihm ein anregender Spannungsbogen verliehen. Der Nachhall ist lang und bringt wieder eine feine Gewürz- und Kokosnussnote hervor.

Speisenempfehlung: Roher Schinken mit Spalten von Honigmelonen und Koriander; Gratin von Krustentieren; mildes thailändisches Geflügel-Curry mit Früchten und Basmatireis.

Vol. 12,0 %, 2011–2017, Säure: 7,5 g/l, Süße: 4,1 g/l



Weingut Wittmann Riesling Aulerde Großes Gewächs 2009

Farbe: Funkelndes, leuchtendes Goldgelb.

Nase: Schon in der Nase des 2009er Riesling Aulerde Großes Gewächs möchte man versinken, denn sie betört den Verkoster trotz der Jugendlichkeit des Weines mit unwahrscheinlich dichter Aromenfülle. Exotische Früchte wie Orange, Ananas, Mango, Passionsfrucht, vereinen sich mit einer feinen Honigsüße und kandierten Zitrusfrüchten. Begleitet wird das Ganze von einer ebenso exotischen Gewürznote, die an Koriander, Zimt und kandierten Ingwer denken lässt.

Gaumen: Prägnant und kraftvoll fließt der 2009er Riesling Aulerde Großes Gewächs auf die Zunge. Ein Monument von einem Wein, der sich zwar aufgrund der charmanten Fruchtsüße schon sehr zugänglich präsentiert, dem man aber etwas Zeit lassen sollte, damit er seine wahre Größe entfalten kann. Feine rauchige und intensive mineralische Noten bestimmen den nicht enden wollenden Nachhall.

Speisenempfehlung: Wenn man ihn jetzt schon genießen möchte, sollte man ihn unbedingt dekantieren und in einem ausreichend großen Glas servieren. Terrine von der Gänsestopfleber mit Mangospalten; Hummer mit Risotto von Krustentieren; gegrillte Rinderfiletstreifen mit Kürbisgemüse; Entenbrust mit Honig-Gewürzkruste und Wokgemüse.

Vol. 13,5 %, 2012–2034, Säure: 5,8 g/l, Süße: 4 g/l