

**Der Weinkenner...**  
Ralf Frenzel war mal der jüngste  
Sommelier Deutschlands.  
Heute verlegt er Kulinarikbücher  
– und ist stolzer Mitbesitzer  
eines Weinguts

**...und seine Reben**  
Im Kronnest bei Rüdesheim wird  
auf Taunusquarzit Riesling ange-  
baut. Höhe, Wärme, Wind und der  
nahe Rhein ergeben ein perfektes  
Mikroklima für die Trauben

# Ein schrecklich guter Jahrgang

Pandemie-Ernte und eine Zwillingsszahl: 2020 war auch für Winzer historisch. Besondere Jahrgänge wie dieser sind begehrt bei Sammlern und Investoren. Hier erklären drei Experten, wie Corona selbst Rebstöcke beeinflusst hat **und welche Weine lohnen**

TEXT VON **BARBARA JUNG-ARNTZ**  
FOTOS VON **ANNA ZIEGLER**



# E

Es gibt Menschen, die trinken gern guten Wein und solche, die trinken gern viel Wein. In Deutschland gibt es aber vermutlich wenige, die in ihrem Leben so viel guten Wein getrunken haben wie Ralf Frenzel. Der Herausgeber des Weinmagazins „Fine“ und Gründer des Genuss-Verlags Tre Torri war in den 80ern mit 20 Jahren der jüngste Sommelier hierzulande, zuständig für den legendären Weinkeller in der Wiesbadener „Ente vom Lehel“. Das Magazin der „Frankfurter Allgemeinen Zeitung“ ehrte ihn zu seinem 30. Geburtstag in einer sechsseitigen Geschichte mit dem schönen Titel „Ein Herr der großen Weine“, begleitet von vielen Fotos vor vielen Flaschen.

Es gibt also wenig, was Frenzel in Sachen Ernte, Pressung, Gärung, Ausbau, Schöpfung und Abfüllung noch nicht untergekommen ist. Aber selbst für einen Experten wie ihn ist der Jahrgang 2020 ein besonderer.

## Der unterschätzte Faktor Zeit

Ein Weinberg im Rheingau, die Sonne scheint, der Mohn blüht, der Blick geht über Terrassen, den Fluss und Rüdesheim. Inmitten der Reben steht ein Bierstisch samt Bänken. Kronnest heißt die Lage, die wie ein Falkenhorst am Berg Rottland klebt, lange nicht bewirtschaftet wegen der extrem steilen Hänge.

Seit 2015 baut das Weingut Wegeler hier wieder Riesling an. Frenzel hat sich an dem Gut mit seiner langen Geschichte im Frühling beteiligt, es ist also auch seine Terrasse, und wer mit ihm über Wein sprechen möchte, sollte Appetit und eine gewisse Trinkfestigkeit mitbringen.

Zur Vesperplatte mit Bratwurst vom Thüringer Duroc-Schwein, hessischem Spundekäs und Frankfurter-Grüne-Sauce-Butter lässt er erst den „2020 Kronnest Erste Lage“ ausschenken – um diesen Jahrgang soll es ja gehen. Ein feiner Riesling, ohne Frage. Frenzel aber gehört zu jenen Weinkennern, die Zeit und Reife für ähnlich essentiell halten wie Rebsorte und Witterung. „Natürlich sind junge Weine easy und sexy“, sagt er. „Aber große Qualität braucht ein paar Jahre.“

Und gießt zum Beweis den nächsten Weingut-Wegeler-Wein ins Glas, einen

„2013 Geheimrat J“. Zeit, meint Frenzel, fehlt vielen Winzern beim Produzieren und vielen Konsumenten beim Trinken. Das gelte auch für den Jahrgang 2020. Der ist schon deswegen etwas Besonderes, weil die Winzer eben das hatten, was sonst fehlt: Zeit.

Im vorigen Jahr fanden weder Weinmessen statt noch sonstige Branchentreffen, bei denen Winzer üblicherweise für ihr Produkt werben. Stattdessen blieben sie daheim bei den Rebstöcken und beschäftigten sich mit einer Intensität mit ihrem Handwerk wie lange nicht mehr. „Im Wein stecken ja immer auch Emotionen“, sagt Frenzel, und vergleicht

## Das empfehlen die Experten



**Ralf Frenzel:** Investitionen in **Bordeaux-Weine 2020** können sich lohnen. Interessant sind folgende Anbieter – alle Flaschen unter 40 Euro, das letzte Château ist teurer:

- Château Cantemerle
- Château Batailly
- Château Siran
- Château Laroque
- Château Pontet-Canet

## Christina Hilker

Folgende **Weißweine 2020** sind meine Favoriten:

- Rüdeshheimer Drachenstein, Riesling vom Quarzit, Weingut Corvers-Kauter, Rheingau
- Chardonnay Réserve, Weingut Braunewell, Rheinhessen.
- 2020 Stettener Häder Riesling trocken, VDP. Erste Lage, Weingut Karl Haidle, Württemberg
- 2020 Chenin Blanc „Bosberaad“, Paulus Wine Co., Swartland, Südafrika
- 2020 Wiener Gemischter Satz, Weingut Fuchs-Steinklamm, Wien



## Otto Geisel

Ich plädiere für direkten Spaß im Glas, egal welcher Jahrgang:

- weiß, trocken, schlank: 2020 „Felix Anton“, Baron Longo, Südtirol
- weiß, mit wenig Alkohol 2015 Graacher Himmelreich Riesling Kabinett, Joh. Jos. Prüm, Mosel
- Brut Rosé, Billecart-Salmon, Champagne
- rot, gut gekühlt: 2019 „Gschleier“ Vernatsch von alten Reben, Kellerei Girlan, Südtirol
- rot für abends: 2017 Reicholzheimer First, Schwarzriesling „R“, Weingut Schlör, Taubertal



den Einfluss der Weltenlage auf den Jahrgang 2020 mit dem auf die Kriegsjahre 1941 bis 45, als die Männer an der Front und die Frauen im Weinberg waren. „Sie haben einen anderen Wein gemacht. Zeit, Liebe und Empathie verändert das, was wir später trinken.“

Krisen schweißen Menschen zusammen, auch jene, die Trauben anbauen. In 10, 20, 30 Jahren halten wir die Flaschen aus dem Jahr 2020 in den Händen und es werden tausend Erinnerungen wach: „Das klingt jetzt ein bisschen esoterisch, aber ich glaube ganz bestimmt daran.“

Sagt's, schenkt noch einmal nach, und mahnt, sich auch beim Trinken Zeit zu lassen. Einen Moment inne zu halten, die Farbe des Weines zu betrachten, seinen Duft zu genießen, bevor man ihn langsam über die Geschmacksnerven fließen lässt („Nie schlürfen! Das machen nur Möchtegerns! Und das Glas hält man am Stiel!“)

## Wein als Wertanlage

Für einen Fachmann wie Frenzel steht es außer Frage, dass es sich auch finanziell lohnt, in den Jahrgang 2020 zu investieren. Subskription nennt man dieses Investment bei Bordeaux-Weinen, die noch im Fass liegen. Es ist eine Wette auf die Zukunft. „Ich halte viel davon, heute mehr denn je, weil die Preise stabil hoch sind“, sagt er. Und 2020 ist mit seiner Strahlkraft auch für Einsteiger in das Geschäft mit teuren Weinen ein Versuch wert – selbst wenn es sich empfiehlt, bei der Wertentwicklung realistisch zu bleiben: Die Preise, die gelegentlich durchs Internet geistern, sind in der Realität selten zu erzielen.

Es ist eben dieser Gedanke, den Otto Geisel dazu veranlasst, Weine lieber als Genuss- denn als Geldmittel zu betrachten. Der Gründer des Münchner Instituts für Lebensmittelkultur, Autor und Experte des Gault-Millau (BurdaVerlag) ist zwar, wie Frenzel, überzeugt, dass bestimmte Jahrgänge – Zwillingzahlen oder das Millenniumsjahr 2000 – einen besonderen Reiz haben. Mit der Qualität des Produkts hat das allerdings nicht viel zu tun. „Richtig schlechte Weine gibt es dank modernem Pflanzenschutz und ausgefeilter Anbaumethoden gar nicht mehr“, sagt Geisel. Dafür aber auch in dieser Bran-

Fotos oben rechts: Wilhelm Betz, Wilfried Beeg

# „Die Winzer sind mit dem Jahrgang 2020 sehr zufrieden“

Christina Hilker, Sommelière

che immer mehr findige Marketing-Spezialisten. „Die besten 2020er-Weine zum Lagern sind noch gar nicht abgefüllt, sehr viele davon kann man nicht einmal in der finalen Zusammenstellung im Weingut aus dem Fass probieren.“

Von den Weinhändlern werden die neuen Jahrgänge seiner Beobachtung nach immer schon vorab gefeiert – in den letzten zwölf Jahren wurden mit 2009, 2010, 2015, 2016 und 2018 sage und schreibe fünf Jahrgänge im Bordelais als „Jahrhundertweine“ etikettiert. Wenn man dann hinterfragt, was unter einem „großen Jahrgang“ zu verstehen ist, dann genügt ein Blick auf die klimatischen Kennzahlen, was in der Regel viel Sonne und hohe Temperaturen bedeutet und in hohe Alkoholwerte mündet. „Mit Eleganz und Bekömmlichkeit haben diese Blockbuster nur noch äußerst selten etwas zu tun, im Grunde ist es eigentlich eine ziemlich durchsichtige Preistreiberei“, sagt Geisel.

Von der man natürlich profitieren kann. Ein Beispiel: 2020er-Premiers Crus aus großen Häusern wie Mouton Rothschild und Haut-Brion werden bis zu 50 Prozent teurer angeboten als der 2019er – und sind dabei kein bisschen besser. „Der Wunsch der Weinliebhaber nach leichteren, eleganteren oder gar finessenreichen Weinen wird dabei ohnehin hartnäckig ignoriert“, sagt Geisel. Sein Rat: Lieber auf den eigenen Geschmack vertrauen: „Und für den gibt es keine Mathematik.“

## Geschichte im Glas

Eine besondere Geschichte darüber, wie die Weltenlage Weine verändert, hat aber auch er zu erzählen, über einen Spätburgunder vom Kloster Eberbach aus dem Kriegsjahr 1944. Während eines Luftangriffs der Alliierten versteckten sich die Gutsmitarbeiter in einem Keller, in dem einige Fässer Spätburgunder lagerten. „Den durfte ich einmal probieren, er war so eigen und anders“, sagt Geisel. Die Wärme der Menschen, die sich im Keller verbargen, die veränderte Luftfeuchtigkeit hatten auch den Wein verändert. In

**Mit Kennerblick..**  
Sommelière  
Christina Hilker  
testet Weine  
unter anderem  
für das Magazin  
„Lust auf Genuss“;  
Otto Geisel für den  
Gault-Millau



## „Vertrauen Sie ihrem eigenen Geschmack!“

Otto Geisel, Weinexperte

**... und Erfahrung**  
Ralf Frenzel probiert, wie seine beiden Kollegen, tausende Weine im Jahr. Unten: Schlemmertafel im Kronnest auf Frenzels Weingut



diesem Punkt stimmt Geisel seinem Kollegen Frenzel voll und ganz zu: Wein ist Geschichte – und Winzer sind Erzähler.

Einige dieser Reben-Historiker hat Christina Hilker in den Sommerwochen besucht, im Rheingau, in Rheinhessen, in Württemberg und im Badischen – und die Sommelière traf Menschen, die aus der Krise 2020 das Beste gekeltert haben: ausgewogene, stoffige Rieslinge, charmante, frische Chardonnays und Spätburgunder mit Tiefe. Auch die Menge stimmt, „die Winzer sind zufrieden“.

Philipp Corvers, zum Beispiel, ein „super-sympathischer Jungwinzer auf der Überholspur“, der bei Rüdesheim auf 180 Metern Höhe grandiosen Bio-Riesling anbaut. Durch den kühlen Wind vom Wald kann er die Trauben lange hängen lassen, bis sie saftig gereift sind. Oder Moritz Haidle, der im elterlichen Weingut in Württemberg den Fokus auf Riesling und Lemberger legt. Sein „2020 Stettener Häder, Erste Lage“ entsteht durch Spontanvergärung und den Ausbau im 70 Jahre alten Holzfass: intensiv, mineralisch und mit Anklängen von Ananas perfekt zu Sushi.

In einem sind sich die drei ohnehin einig: Wer gute Weine kauft, sei es fürs Portfolio oder fürs Abendessen, investiert in den Erhalt europäischer Kultur. Und gegenüber Wertpapieren haben Weine den Vorteil, dass man sie wenigstens trinken kann. ■