

# I Prinz von Mukhrani

## 2021 Château Mukhrani Saperavi Supérieure, Kartli

Die Prinzen von Mukhrani (Mukhranbatoni) stammen aus einer der ältesten königlichen Dynastien der Welt, der Bagrationi Dynastie. 1512 übergab König David von Kartli seinem Bruder Prinz Bagrat das Gut Mukhrani. Ein Besuch in dem herrschaftlichen Château ist ein echtes Erlebnis und die Weine, die unter dem deutschen Önologen Patrick Honnef entstehen, gehören zum Besten, was das Land zu bieten hat. Saftige Kirsche, Waldbeeren und angenehme Holzwürze – genau das richtige Pendant zu Hasenrücken in Balsamico Soße mit gepfefferten Apfelspalten (S. 14) und Rouladen „Winzer Art“ (S. 20). Um 20 Euro, z. B. über [www.hawesko.de](http://www.hawesko.de)



### KÖNIGLICHES ERBE

Einst belieferte Château Mukhrani sogar die russischen Zaren. Über ein Jahrhundert später, in den Händen des Deutschen Patrick Honnef, sind die Weine noch immer ein Ebenbild vollendeter Eleganz

# Georgiens Wunderkinder aus der Flasche

SIE KÖNNEN ES MIT TOP-WEINEN AUS FRANKREICH, SPANIEN ODER ITALIEN AUFNEHMEN – UND GELTEN HIERZULANDE NOCH IMMER ALS EXOTEN. ZEHN SPITZENWEINE & IHRE SCHÖPFER, DIE DAS GESCHMACKSPROFIL GEORGIENS MEISTERHAFT VERKÖRPERN *Sommelière, Christina Hilker*



## AUF DER JAGD

### 2 Burkhard Schuchmann 2017 Saperavi Golden Line Qvevri Rotwein trocken, Schuchmann, Telawi, Kachetien

Burkhard Schuchmann, der aus der Transportbranche stammt, kam im Jahr 2006 durch Kollegen bei einer Konferenz durch Zufall auf die Idee, Georgien zu besuchen. Er verliebte sich in die unberührte Natur, die Gastfreundschaft und die Qualität der Weine. So reifte der Gedanke, Schuchmann Wines nach dem Vorbild eines französischen Châteaux zu gründen. Mit Dr. George Dakishvili seinem langjährigen Kellermeister mit internationaler Erfahrung, entstehen Weine, die ihre georgische Herkunft und Tradition mit modernem Anstrich verbinden. Der Saperavi von alten Reben überzeugt mit komplexem Duft von reifer Kirsche, Zedernholz, Minze, Rumtopf und ist saftig und dicht, der perfekte Partner zu Wildschweinkeule mit Portweinsauce (S. 12) oder Dammhirsch Sauerbraten mit Karamelltrauben Sauerkraut und Röstkartoffeln (S. 18). Wer übrigens länger hier verweilt, kann im angeschlossenen Luxushotel mit Wine Spa perfekt relaxen und sich verwöhnen lassen. Um 20 Euro, z. B. über [www.georgische-weine.com](http://www.georgische-weine.com)

### 3 Khatia und Gocha Tskitishvili 2022 Anapea Village Nika Qvevri Red Dry, Kvareli, Kachetien

Im Jahr 2013 erwarben die Soziologin Khatia und ihr Mann, der Geologe Gocha Tskitishvili, ein verlassenes Grundstück nahe Kvareli im Herzen Kachetiens. Die Böden waren ausgelaugt, die Erde karg – doch das Paar hatte eine Vision. Mit Hingabe und Geduld bauten sie eine eigene Bio-Humus-Anlage auf, um die Fruchtbarkeit wiederherzustellen. Die Geschichte von Anapea Village ist Sinnbild für das heutige Georgien: Junge, gut ausgebildete Menschen besinnen sich auf die Wurzeln ihres Landes, während sie mit modernem Know-how alte Traditionen weiterentwickeln. Aus 14 autochthonen Rebsorten entstand dieser betörende Rotwein, der nach roten Früchten und Wildblumen duftet. Eine Wonne zu Geschmorter Fasan in Schlehen Senfsoße mit Butter-Wildreis (S. 13) und Perlhuhn, Schupfnudeln und Heidelbeer-Relish (S. 15). Um 22 Euro, etwa über [www.vinocentral.de](http://www.vinocentral.de)



### 4 Ucha Kochi 2023 Martvili's Marani, UCHA KOCHI, Zaza Gagua, Kvareli, Kachetien

„Cuisse de Nympe“ ist der Name einer Rosensorte, die am liebsten frühmorgens gepflückt wird, wenn es noch kühl ist und der Tau auf den Blättern liegt. Zum besseren Verständnis haben Flo Busch und Paola Ponsich den Wein in „Petite Nympe“ umbenannt. Es ist eine Cuvée aus Carignan und Grenache Noir, die mit Blutorange, roten Beeren und der kräutrig-pikanten Struktur Gerichte wie den Aprikosen-Portwein Wildterrie (S. 19) und Quitten-Wildgulasch (S. 21) liebt. Um 12,50 Euro, etwa über [www.naturwein-georgien.de](http://www.naturwein-georgien.de)



## VOM STRAUCH & BAUM

### 5 Baia und Gvantsa Abuladze 2023 Tsitska Pet Nat, Gvantsa's Wine, Baia und Gvantsa Abuladze, Meore Obcha, Bagdati

Die Abuladze-Schwester waren die ersten in der von langer Tradition geprägten Familie, die begannen ihren Wein professionell in Flaschen abzufüllen und zu vermarkten. Sie sind damit Teil einer neuen Entwicklung in der georgischen Winzerwelt, in der zunehmend junge Winzerinnen das Handwerk ihrer Vorgeneration fortführen und erweitern. Die zwei lebensfrohen, natürlichen und bodenständige Winzerinnen sind stolz auf ihre ländlichen Wurzeln. Die Schwestern haben die Reben gewissermaßen in Schneeweißchen- und Rosenroter-Symbolik aufgeteilt: Baia Abuladze baut die für Imeretien autochthonen weißen Sorten Tsitska, Tsolikouri und Krakhuna an, Gvantsa ist die Spezialistin für die rote Rebsorte Otskhanuri Sapere, die sie passenderweise als Roséwein ausbaut. Der weiße Pet Nat aus der Rebsorte Tsitska lebt von deutlicher Frische und zeigt sich im Aroma kräutrig mit zurückhaltender Pfirsichfrucht. Ein perfekter Aperitif und Begleiter zu Eichelmehl Blinis mit Bachsaiblingscreme (S. 61) und Räucherfrischkäse im Haselnussblatt auf Eichel Schwarzbrot (S. 63). Um 22 Euro, etwa über [www.naturwein-georgien.de](http://www.naturwein-georgien.de)



## 6 George (Gogi) Dakishvili

**2022 Kisi Premium, Pirveli Winery, Kachetien**

Winzer George (Gogi) Dakishvili arbeitet seit etwa zwanzig Jahren im Weinbau. Gogis Vater, Temur Dakishvili, stammte aus dem Dorf Jokolo und war Christ. Er war ebenfalls Winzer, und obwohl er seinen Sohn nicht im Weinbau sehen konnte, trug er maßgeblich dazu bei, dessen Visionen von klein auf zu entwickeln. Gogi erinnert sich noch heute lebhaft an alle Jahrgänge seiner Kindheit als große Feste. Seine erste Begegnung mit Trauben und Wein hatte er im Alter von fünf bis sechs Jahren, als sein Großvater ihm erlaubte, die Trauben in Satsnakheli zu pressen. Gogi gilt als Pionier der Wiederbelebung der Qvevri-Weintechnologie in Georgien. Der Kisi ist ein blumiger und facettenreicher Wein, der mit Aprikose, grüner Mango, gelbem Apfel, Birne, weißen Blüten und Feige perfekt zu Nuss-Waldfrucht-Riegel (S. 64) und Chicorée-Avocado-Salat mit Holunder-Knoblauchdressing, geröstetem Schwarzwälder Schinken und karamellisierten Bucheckern (S. 62) harmoniert. Um 15 Euro, etwa über [www.georgischesweinhaus.de](http://www.georgischesweinhaus.de)



## 9 Shumi Winery

**2018 Shumi Iberiuli Mtsvane, Shumi Winery, Kachetien**

Shumi Winery ist ein wahres Touristenparadis auf dem Land, wo man zwischen den Reben im Freien tafeln und den Bäckerinnen beim Brotbacken zuschauen kann, begleitet von georgischen Gesängen und fantastischer Kulinarik, wie saftigem Fleisch vom Spieß, knusprigen Teigtaschen und dem typischen Tomaten-Gurken-Salat. Dieser besondere Tropfen ist in dieser Ausgabe eine Empfehlung zu Steinpilz-Carpaccio mit Buttermilch-Mousse (S. 36) oder Gebackenes Pilzrisotto mit Passionsfrucht-Butter und Taleggio (S. 45) zu genießen. Um 14,50 Euro, etwa über [www.weinland-georgien.de](http://www.weinland-georgien.de)



## 7 Sulkhan Chavchavadze

**2011 Satrapezo Rkatsiteli Gviani lieblich, Marani, JSC Telavi Wine Cellar, Kachetien**

Vollmundiger Geschmack, Pfirsich und Quittenmarmelade – die exquisite Süße wird durch rauchige Eiche und die natürliche Säure des Weines ergänzt mit einem Hauch von Vanille und Zitruszesten entsteht die perfekte Harmonie mit Hagebutten-Porridge mit eingelegten Vogelbeeren (S. 65) und Rum-Esskastanienmousse mit Waldbeeren (S. 66). Um 24 Euro/0,375 l

[www.georgische-weine.com](http://www.georgische-weine.com)



### AUS DEM UNTERHOLZ

## 8 Keto Ninidze

**2023 The Glass Wall, Oda Family Marani, Samegrelo**

Im Jahr 2015 entschieden sich Keto Ninidze, ursprünglich Philologin und Literaturwissenschaftlerin, und ihr Mann Zaza Guaga, Tiflis zu verlassen und mit ihren beiden Töchtern in die kleine Stadt Marani umzusiedeln. Dort hatte Zazas Urgroßvater in den 1930er-Jahren ein traditionelles Landhaus aus Holz mit vollumlaufender Terrasse gebaut. Auf Georgisch nennt sich diese alte Hausart Oda. Da Keto dieses Haus und das umgebende Land sehr viel bedeutet, nannte sie ihr Weingut kurzerhand Oda Family Wine. „The Glass Wall“ ist ein trockener Rosé aus den einheimischen georgischen Trauben Ojaleshi und Tsoolikouri, die rote Traube Ojaleshi, ausgebaut im Qvevri steuert Aromen von Waldbeeren bei, während die weiße Ojaleshi, ausgebaut im Edelstahl, dem Cuvée Frische verleiht, mit Noten von Holunder trinkt man gerne ein Glas solo oder kombiniert ihn mit Pfifferlings-Schmorgurken-Salat zu geräucherter Bachforelle (S. 37) und Waldpilzflammkuchen (S. 38). Um 21,50 Euro, etwa über [www.naturwein-georgien.de](http://www.naturwein-georgien.de)



## 10 Vazisubani Estate

**2021 9 BUNCHES OF GRAPE Weiß, VAZISUBANI ESTATE, Kachetien**

Vazisubani Estate wurde 1891 gegründet von Sulkhan Chavchavadze, einem Aristokraten mit großer Leidenschaft für den Weinanbau. Der 9 BUNCHES WEIß Vazisubani gedeiht vor der atemberaubend schönen Kulisse des Gombori Gebirgskammes im Kaukasus im fruchtbaren Alazani-Tal. Die Trauben Kisi, Mtsvane, Khikhvi und Rkatsiteli wurden nach biologisch-dynamischen Grundsätzen unter Kellermeister Lado Uzunashvili gekeltert. Ein kraftvoller Tropfen aus dem Qvevri, der mit exotischer Frucht und feinem Gerbstoff ein Traum ist zu Walnuss-Gnocchi mit Steinpilzrahm (S. 40) und Spaghettini in Walnussöl mit Pfifferlingen (S. 44). Um 14,50 Euro, etwa über [www.georgischesweinhaus.de](http://www.georgischesweinhaus.de)

