

VON CHRISTINA FISCHER
& CARO MAURER

Riechen, nippen, spucken, schreiben – diesem vertrauten Rhythmus folgten Weinkritiker aus aller Welt wieder in Wiesbaden und Berlin, um sich einen ersten Eindruck zu verschaffen von den Großen Gewächsen (GG) des Verbands der Prädikatsweingüter (VDP). Das GG ist der beste trockene Wein aus einer Großen Lage, die vom VDP und seinen 197 Mitgliedern nach burgundischem Vorbild festgelegt worden ist. Diese Woche kam der neue Jahrgang auf den Markt, 2018 bei den Weißweinen, 2017 bei den Rotweinen. Manche Winzer, die ihren Weinen eine längere Reife auf der Hefe und im Fass gönnen wollten, stellten auch ältere Jahrgänge vor. 515 Weine standen insgesamt zur Verkostung, es war also ein herausfordernder Weinmarathon, selbst für Profis. Ein Überblick:

Jahrgang 2018 für Weiß

Ein heißer Sommer, insgesamt ein warmes Jahr – manche Reben litten unter Trockenstress und einige Trauben unter Sonnenbrand. Die Temperaturen sorgten am Ende für eine hohe Reife mit hohem Zuckergehalt bei niedrigeren Säurewerten. Da half auch keine frühe Lese, die teils schon im August begonnen hatte: Der Jahrgang 2018 ist ein körperreicher, im besten Fall mit sanfter Säure, in weniger gelungenen Beispielen mit einer krassen und scharfen, wo spürbar aufgesäuert wurde.



Riechen, nippen, spucken: Die Verkoster in den Kurhaus-Kolonnaden von Wiesbaden

Jahrgang 2017 für Rot

Frost, Trockenheit, Hagel – da kam einiges zusammen, bevor das Weinjahr mit einem kühlen Herbst in einem Happy End ausklang. Die Roten und die wenigen Weißweine aus 2017 überzeugeten mit mehr Frische und Struktur.

Rieslinge von der Mosel

Ein Weingut übertrifft alle anderen, weil ihm die ganze Kollektion herausragend gelungen ist. Van Volxem von der Saar zeigt keine Schwäche, sondern nur

starke Weine, bei denen sich der Scharzhofberger Pergentsknopp an die Spitze aller Moselweine setzt. Daneben bemerkenswert: der Würzgarten von Dr. Loosen, der von dem vulkanischen Boden und dem Rotliegenden Kraft und Eleganz mitbekommen hat. Das Goldtröpfchen von Schloss Lieser, der Feils von Peter Lauer und der Bockstein Z von Nik Weis – St. Urbans-Hof halten mit.

Rieslinge aus dem Rheingau

Schloss Johannisberg kehrt den ehemals weichen Noten des biologischen Säureabbaus den Rücken und präsentiert einen Riesling mit fruchtig frischem Zug. Der Wisselbrunnen der Gebrüder Spreitzer lockt verführerisch mit erfrischender Klarheit und angenehmer Reife, während sich die Weiß Erd von Künstler puristisch, lebhaft, zitrusbehaftet und schlank vorstellt. Achim von Oetinger schickt mit Siegelberg und Marcobrunn gleich zwei GGs mit wohl dosiertem Aromenspiel und strukturgebenden Phenolen ins Rennen. Die charaktervollen Kühn-Rieslinge des Jahrgangs 2017, speziell St. Nikolaus, scheinen indes wie aus einer anderen Welt.

Rieslinge von der Nahe

Die Nahe hat ihre beiden Konstanten. Dönnhoff ist zuständig für Eleganz und Zartgliedrigkeit, die sich am schönsten im Felsenberg ausdrückt. Und Schäfer-Fröhlich steht zu seinen typischen reduktiven rauchigen Noten, hinter denen der Felsenberg die meiste Kraft und Nachdrücklichkeit zeigt. Schlossgut Diel schließt mit dem sehr direkten, sehr puren Goldloch an die Spitze an. Emrich-Schönleber zeigt mit dem Frühlingsplätzchen einen geschliffenen Klassiker.

Rieslinge aus Rheinhessen

Kein beständiges Jahr in Rheinhessen. Wer zu viel Säure zugesetzt hat, dem sind die Weine aus der Balance geraten. Das Trio an der Spitze ist dann aber auch unangefochtene Spitzenklasse: Keller mit dem ganz starken Abts E, Wittmann mit dem durchdringenden Morstein und Battenfeld-Spanier mit seinem Frauenberg, der für die Ewigkeit gemacht scheint. Ebenfalls bemerkenswert gut: Pettenthal von Gunderloch, Ölberg von Kühling-Gillot, Kirchspiel von Groebe.

Rieslinge aus der Pfalz

Knipsers Steinbuckel besitzt Potenzial, ist im Holzfass gereift und braucht entsprechend Zeit. Sabine Mosbacher punktet mit ihrer Toplage Ungeheuer. Christmann präsentiert einen klar strukturierten Idig mit prägnanten Zitrusaromen. Der charak-



Markenzeichen: Ein Großes Gewächs kann man an den Buchstaben GG auf der Flasche erkennen

Die Neuen

Der nächste Jahrgang der trockenen Spitzenweine des Verbands der Prädikatsweingüter kommt auf den Markt: 515 Große Gewächse, darunter Riesling, Weißer Burgunder, Spätburgunder und Lemberger. Welche man sich davon unbedingt in den Keller legen sollte

Fotos: Verena Reimke, Philip Rehmer, VDP

tervolle Kirchberg von Boris Kranz steht in der Serie wie ein unzerstörbares Bollwerk, während der Kastanienbusch der Familie Rebholz mit seiner lebhaften Art und seinen glockenklaren Aromen zum Träumen einlädt.

Rieslinge aus Franken

Das Bürgerspital präsentiert mit seinem Stein-Hagemann einen dichten, kalksteingeprägten, sehr facettenreichen Riesling mit Potenzial. Dicht gefolgt von Paul Weltners sehr komplexem, in sich ruhendem Küchenmeister Hohleite, dem Maustal der Gebrüder Luckert und einem rauchigen Centgrafenberg der Familie Fürst.

Rieslinge vom Mittelrhein

„Am Mittelrhein hat im Jahrgang 2018 kein VDP-Winzer gesäuert“, sagt Jochen Ratzenberger. Mit seiner Toplage Wolfshöhle und dem Steeger St. Jost hat er in diesem Jahr gleich zwei Volltreffer gelandet.

Weißer Burgundersorten

Die Spitze beim Chardonnay wird angeführt von Julian Hubers säurebetontem, dennoch herzhaftem Bienenberg, dicht gefolgt von Joachim Hegers puristisch elegantem Chardonnay Winklen Gras im Ofen und Fritz Kellers Kirchberg. Die 2018er Weißburgunder sind insgesamt körperreicher. Die besten Bewertungen gehen an Knipsers Kirschgarten und den eleganten Hegers Winklen Rappenecker, wobei der anmutige Rebholz Weißburgunder im Sonnenschein mit seiner Lebhaftigkeit noch eins draufsetzt.

Spätburgunder und Lemberger

Die Spätburgunder und Lemberger stammen mehrheitlich aus dem wechselhaften, frostbetonten Jahrgang 2017. Ein weiteres Mal zeigen sich die Spätburgunder von Sebastian und Paul Fürst als beispielhafte Spitzenreiter, der kühle prägnante Klingenberger Schlossberg sowie der noch verschlossene, komplexe Hundsrück. Während Julian Huber wie gewohnt mit dem Wildenstein brilliert, hat auch Konrad Salwey im Laufe der Jahre extremes Feingefühl für die Lebhaftigkeit seiner Burgunder entwickelt. Der Henkenberg zeigt ein großes Spektrum von Aromen. Der vielschichtige Schlossberg von Joachim Heger präsentiert sich aufgrund der mitvergebenen Rappen im Moment noch etwas kantig. Ebenfalls noch jugendlich ungestüm, aber voller Entwicklungsmöglichkeit: die Großen Gewächse von Benedikt Baltes, der Saumagen der Gebrüder Rings und der Lämmeler des Württembergers Heid.



Christina Fischers Favoriten

Obleich sich beim Riesling eine Stiländerung in der Struktur ankündigt, kann ich mich der Anmutigkeit von Wittmanns Morstein und Oliver Spaniers Zellerweg am Schwarzen Herrgott nicht entziehen. Das Felsenneck von Schäfer-Fröhlich lässt mich ebenso wenig los wie der würzig markante 2017er Burgberg von Caroline Diel. Die Spätburgunder von Fürst aus Klingenberger schlagen sehr elegante Töne an.

► Christina Fischer ist Sommelière und Weinbuchautorin

Die Familie Aldinger beweist mit ihrer württembergischen Lemberger-Spezialität aus dem Lämmeler erneut ihre Klasse in Sachen Eleganz, während Moritz Haidle mit gleich zwei Großen Gewächsen aus dem Mönchberg Komplexität, Struktur und Dichte beweist.



Caro Maurers Favoriten

Die Saar nutzte den Vorteil der natürlichen Säure – keinem anderen ist es gelungen, diese so beeindruckend schön herauszuarbeiten wie Van Volxem. Pergentsknopp, Volz, Bockstein – drei herausragende Rieslinge. Dass daneben Wittmann mit Morstein und Keller mit Abts E Riesling in der deutschen Spitzenklasse platziert, ist ebenso wenig überraschend wie der großartige Spätburgunder Bienenberg von Huber.

► Caro Maurer ist Weinautorin und Master of Wine

Anzeige

Genuss im Ahrtal
Historisches Gasthaus
WWW.SANCT-PETER.DE

Restaurantführer

In einer Serie stellt der General-Anzeiger Restaurants, Cafés, Kneipen, Weinlokale und Bars vor.

Cosi

Gastgeber
Seit November 2015 Lello Cascone

Räumlichkeiten

Ferrarirote Wände, Schwarz-Weiß-Bilder italienischer Filmstars, Empore. Rund 50 Plätze

Außenbewirtung

Terrasse vor dem Haus. 20 Plätze

Speiseangebot

Antipasto Cosi (Pulpo, Calamari, Jakobsmuschel, Sardinen) 23 Euro, Spaghetti Mare 17,50 Euro, Kabeljau mit Tagliarini und Trüffel aus Umbrien 31 Euro, Eisparfait mit karamellisierten Pistazien und Safran 7,50 Euro

Getränkemenu

Sechs offene Weine (0,2l) je sechs Euro, z. B. Chardonnay Laguna Secca von Cantine Sottesoli aus Sizilien sowie zehn Flaschenweine ab 25 Euro, etwa Lugana

Santa Cristina von Zenato vom Gardasee 35 Euro oder Roero Arneis von Recit aus dem Piemont 29,50 Euro. Prosecco Millesimato „La Fornarina“ (0,1l) sechs Euro

Aktionen

Wechselnde Mittagsmenus auf Anfrage

Gäste

Südstadt-Publikum, viele Stammgäste

Philosophie des Hauses

„Meine Gäste fühlen sich bei uns wie im Italien-Urlaub mit dem frischen Essen und dem guten Service“, sagt Cosi-Gastgeber Lello Cascone.

Öffnungszeiten

Mo 18-22.30h, Di-Sa 12-14.30h und 18-22.30h. So Ruhetag

Adresse

Prinz-Albert-Str. 42, 53113 Bonn-Südstadt, www.ristorante-cosi.de

Kontakt

Tel. (0228) 85 03 46 89 *hgh*



Italienisch genießen In Ferrarirot: Lello Cascone vom Cosi

Weinprobe

Die Großen Gewächse (siehe oben) sind dafür gemacht, um zu reifen. Ihre wahre Größe zeigen sie erst nach einigen Jahren. Wer Geduld für ein ganzes Jahrzehnt oder sogar noch länger aufbringt, wird belohnt durch Harmonie und Tiefgründigkeit. Aber wer will oder kann schon so lange warten? Und mal abgesehen davon: Die Preise für ein Großes Gewächs fangen bei 30 Euro an. Für das tägliche Glas Wein darf es also eine Qualitätsstufe darunter sein – und beim Preis auch gern zwei oder drei. Womit wir bei Jakob Schneider wären. In dem liebenswerten Familienweingut an der Nahe arbeiten drei Generationen zusammen. Schneiders konzentrieren sich seit mehr als 100 Jahren auf Rieslinge aus den besten Lagen. Die sind im Niederrhein steil und steinig, vor allem auf vulkanischen Boden stehen dort die Reben. Wie



der 2018er Riesling Melaphyr, so heißt ein feinkörniges Gestein. Jakob Schneider ist es selbst im warmen Jahrgang 2018 sehr gut gelungen, die Leichtigkeit und Verspieltheit des Rieslings einzufangen. Aus dem Glas steigt der klare fruchtige Duft von Grapefruit, Quitte und Aprikose auf, unterlegt von einer angenehmen Würze mit Waldmeister und kühler Minze. Die Säure zieht sich jugendlich frisch durch den schlanken straffen Körper. Sicher, man könnte auch diesen Riesling reifen lassen. Gut und gern fünf Jahre. Aber er macht auch jetzt schon viel Spaß, und zwar jeden Tag.

Caro Maurer

► 2018 Riesling Melaphyr,

Jakob Schneider, Nahe
Preis: 10,95 Euro
Bei Feinkost Braun, Endericher Str. 120-140 (bei Knauber), 53115 Bonn, Tel. (0228) 51 23 95