

VON CHRISTINA FISCHER
& CARO MAURER

Groß, größer, am größten – wie immer wurden Superlative von den Großen Gewächsen erwartet. Die sogenannten GGs sind die besten trockenen Weine aus den besten Lagen der Winzer des VDP, des Verbands der Prädikatsweingüter. Rund 140 Weinkritiker, Sommeliers und Händler, diesmal vorwiegend aus Europa, waren trotz der widrigen Umstände der Corona-Krise nach Wiesbaden zur Premiere gekommen.

Es galt: Maske auf und durch bis zum Tisch, jeder an seinen eigenen – in sicherem Abstand zum nächsten. Und dann am besten den ganzen Tag lang sitzenbleiben. Das Einschenken erledigte ohnehin, wie immer, ein Team von gut 30 Servicemitarbeitern, auch wenn deren Laufwege diesmal schier unendlich ausfielen: Das vorgegebene Richtungssystem sorgte für eine Art Rundlauf-Marathon durch den größten Saal der Kurhauskolonnaden.

Bei den Rotweinen wurde der Jahrgang 2018 gezeigt, bei den Weißen zumeist 2019. Zwei Jahrgänge, die eines gemeinsam hatten: warme Temperaturen. Vor allem 2018. Was die Rotweine überraschend gut verkraftet haben. 2019 war dagegen ein eher wechselhaftes Spiel: etwas Frost im Frühjahr und ein paar Hagelschauer, die die Erntemenge reduzierten. Dann Hitze, die zu Sonnenbrand auf den Traubenhäuten führte – und schließlich Bitternoten in manchem Wein. Später glücklicherweise auch kühlere Nächte, die der Säure zugutekamen. Zu schlechter Letzt allerdings noch etwas Regen in der Lese. Das alles hinterließ bei einigen Weinen Spuren und sorgte für ein durchwachsenes Gesamtergebnis. In Wiesbaden gab es viel Größte Gewächse, aber auch einige kleine.

Burgunder-Sorten und Chardonnay

Während die Badener Winzer solide Weißburgunder-Qualitäten reiferer Jahrgänge präsentieren, punkten die 2019er südlichen und kalkreichen Pfälzer Lagen eher im oberen Bereich. Das Weingut Rebholz hat seinem Mandelberg ein Jahr mehr Reife gegönnt. So war sein 2018er Weißburgunder aus dieser Lage das stärkste Stück in der Reihung. Spannend: Die Württemberger Aldinger Brüder ziehen mit ihrem 2018 Gips Marienglas Weißburgunder GG an anderen Protagonisten vorbei.

Unterschiedlicher als Grauburgunder hat sich kaum eine andere Kategorie der GGs präsentiert. Jeder Winzer setzt die für ihn vermeintlich besten Stilmittel ein. Neben Holzfassausbau in unterschiedlicher Intensität wurde im Keller viel gefumelt, bei manchem zu viel. Erfreulich zeigte sich da der eleganter und frischer gewordene Stil der Familie Bercher. So glänzt Feuerberg Haslen mit nur 13 Volumenprozent neben einem herzerfrischenden 2019er Vorderer Winklerberg von Heger.

Chardonnay ist aus den Großen Lagen in Baden nicht mehr wegzudenken. Immer mehr bauen ihn an. Ganz vorn sind, wie bereits in den

letzten Jahren, die beiden glasklaren, komplexen Weine aus dem Bienenberg und Schlossberg des Weinguts Huber – schlicht Weltklasse.

Das Feld der Spätburgunder verteilt sich nahezu über ganz Deutschland. Auch hier, beim 2018er, bekannte Namen an der Spitze: die drei wirklich großen fränkischen Gewächse von Sebastian und Paul Fürst, wobei Hundsrück darunter der Star ist. In Rheinhessen hält Klaus-Peter Keller mit seinem Bürgel mit. An der Ahr brillieren der Kräuterberg der Näkel-Schwester sowie die etwas kräftigeren Exemplare Herenberg und Mönchberg von Stodden. In Baden ganz vorn: Wildenstein von Huber, Kirchberg von Keller sowie Henkenberg und Kirchberg von Salwey.

Silvaner

Es ist einfach nur schade, dass Silvaner in Deutschland zunehmend an Boden verliert, denn was die Franken in Wiesbaden zeigten, war zum Teil beeindruckend. Das

Bürgerspital mit seiner Stein-Harfe, Paul Weltner mit der Hoheleite, Horst Sauer mit Am Lumpen 1655 und Ludwig Knoll vom Weingut Am Stein mit dem Stein sind die besten aus 2019. Bickel-Stumpf mit dem Mönchshof und der Julius-Echter-Berg von Wirsching, beide schon ein Jahr älter, zeigen sich wunderschön stimmig.

Riesling

In Franken findet man noch zu viel barocke Große Gewächse. Dort sticht Paul Weltner mit seiner zarten Hoheleite heraus neben dem Centgrafenberg der Familie Fürst, der Steinharfe vom Bürgerspital, dem Escherndorfer Am Lumpen 1655 von Daniel und Vater Rainer Sauer und dem Maustal der Luckert-Brüder.



Es gab 477 Große Gewächse: 30 Servicekräfte schenkten sie in Wiesbaden den rund 140 Verkostern ein

FOTOS: PETER BENDER

Restaurantführer

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

DelikArt

Restaurant im LVR-Landesmuseum

Gastgeber

Seit November 2003 Michael Baumgarten

Räumlichkeiten

Schickes Ambiente mit zurzeit rund 20 Plätzen, zur Wiedereröffnung des LVR-Landesmuseums im Oktober sollen es 60 sein (ursprüngliche Kapazität: 90 Plätze)

Außenbewirtung

Terrasse mit Olivenbäumen vor dem Haus (46 Plätze) sowie überdachter Glasvorbau (20)

Speiseangebot

In Chorizoöl gebratene Jakobsmuscheln auf getrüffeltem Blumenkohl 15 Euro, gebratene Wild-

würstchen aus der Region auf Kartoffel-Möhren-Untereinander mit hausgemachter Zwiebelmarmelade 18 Euro, hausgemachte Käseknödel auf Ragout von frischen Waldpilzen 16 Euro

Getränkemenu

Zwölf offene Weine (0,2l) ab 6,20 Euro, z. B. Cuvée „Gotim Bru“ vom Castell del Remei (Costers del Segre) 6,60 Euro oder Riesling Buntsandstein von Andres (Pfalz) 6,40



Restaurant mit großer Terrasse: Michael Baumgarten vom DelikArt

FOTO: HORST MÜLLER

Euro sowie 150 Flaschenpositionen ab 19 Euro. Vermouth aus Montsant auf Eis mit Orangenscheibe 4,50 Euro

Aktionen

Wöchentlich wechselndes Weinangebot

Gäste

Viele Stammgäste und Nachbarn

Philosophie des Hauses

„Wir legen seit Beginn den Schwerpunkt auf regionale Produkte, Kreativität und Genuss im Glas“, sagt Michael Baumgarten.

Öffnungszeiten

Di-So 11-23h. Mo Ruhetag

Adresse

Colmantstr. 14-16, 53115 Bonn-Musikerviertel, www.delikart-restaurant.de

Kontakt

Tel. (0228) 1 84 14 38

Weinprobe

Um die große Klasse eines Weinguts richtig einschätzen und auch hoch schätzen zu können, muss man die Basisqualitäten probieren. Denn nur wenn ein Winzer – oder wie in diesem Fall eine Winzerin – die gleiche Aufmerksamkeit, die gleiche Leidenschaft und die gleiche Sorgfalt dem Gutswein widmet wie dem Großen Gewächs, dann weiß man: Hier trinkt man richtig. Den „Diel de Diel“, also den Einstiegswein im Weingut Schloss Diel an der Nahe, hat vor mehr als 20 Jahren Caroline Diels Vater Armin für die Business Class von Lufthansa konzipiert, bevor die trinkfreudigen Cuvées in Weiß, Rot und Rosé zum festen Bestandteil des Programms wurden. Caroline, die seit Herbst 2006 im Familienweingut arbeitet und es 2019 zusammen mit Ehemann Sylvain komplett übernommen hat, hat die Marke jetzt ganz in ihrem Sinne aufgefrischt. Das bezieht



sich nicht nur aufs Etikett, sondern vor allem auf die leichte, beschwingte, heitere Stilik, die den weißen 2019er Diel de Diel richtiggehend strahlen lässt. Klar, kühl, knackig ist die Cuvée aus Riesling, Weißburgunder und Grauburgunder. Wobei im Duft der Grauburgunder mit traubigen Noten die deutlichsten Spuren hinterlässt, im Geschmack der Weißburgunder für Geradlinigkeit und Leichtigkeit sorgt und Riesling mit lebendiger Säure die Treibkraft beisteuert. Die unkomplizierte Art und die Leichtigkeit machen ihn zu einem Wein für jeden Tag. Für die besonderen Gelegenheiten darf es dann gern Diels Pittermännchen sein (siehe Artikel oben).

Caro Maurer

Herkunft offenbaren, zeigen sie doch fast alle eine ähnliche Handschrift: geschliffene, säurebetonte, sehr puristische Riesling Gewächse. Dazu gehören die Weine des VDP-Neuzugangs Bischel aus dem Binger Scharlachberg und der kalkhaltigen Lage Hundertgülden. Außerdem auffallend gut: der Rothenberg von Gunderloch, Johannes Hasselbachs Paradelage im Roten Hang. Neben den beiden vertrauten Spitzenreitern, Klaus-Peter Keller und Philipp Wittman mit ihren Weinen aus dem Morstein, erweist sich Battenfeld-Spanier mit seinem herausragenden Riesling Zellerweg am Schwarzen Herrgott als ebenbürtig.

DIE FAVORITEN VON CHRISTINA FISCHER

2019 Langenmorgen Riesling GG, Dr. Bürklin-Wolf
2019 Rothenberg Riesling GG, Gunderloch
2018 Hundsrück Spätburgunder GG, Rudolf Fürst

In der Nordpfalz legen Sophie und ihr Vater Steffen Christmann mit dem starken Idig vor. Nur das Weingut Dr. Bürklin Wolf kann das mit dem Reiterpfad in der Hohl noch übertreffen. In der Südpfalz stehen die arrivierten Namen in vorderer Reihe: Rebholz besticht mit seiner Paradelage Kastanienbusch und Franz Wehrheim brilliert mit einem stoffigen, ausgewogenen Kastanienbusch-Köppel.

Die Nahe ist – wie immer in nicht ganz so einfachen Jahren wie 2019 – durch das ganze Gebiet hindurch verlässlich gut: Felsenberg von Dönnhoff, Felsenberg von Schäfer-Fröhlich, Pittermännchen von Diel sind nur drei herausragende Beispiele dafür.

Dagegen gönnt sich die Mosel beim Jahrgang 2019 ein qualitatives Auf- und Ab entlang des Flusses. Die Spitzenklasse bleibt diesmal in Familienhand: Die Brüder Oliver Haag vom Weingut Fritz Haag und Thomas Haag vom Weingut Schloss Lieser stellen mit ihren Rieslingen aus der Juffer-Sonnenuhr und Lieser außerdem mit dem Niederberg Helten kapriziöse, aber auch brillante

DIE FAVORITEN VON CARO MAURER

2019 Stein Silvaner GG, Am Stein, Ludwig Knoll, Franken
2019 Felsenberg Riesling GG, Dönnhoff, Nahe
2018 Schlossberg Chardonnay GG, Bernhard Huber, Baden

Weine vor. Ihnen folgen Bockstein von Van Volxem und Kupp von Peter Lauer. Auch der Premierenwein von Reichsgraf von Kesselstatt aus der Parzelle Pergentsknopp war beeindruckend, allerdings profitierte er als 2018er von der zusätzlichen Reifezeit.

Christina Fischer ist Sommelière und Weinbuchautorin
Caro Maurer ist Master of Wine und Weinautorin

2019 Diel de Diel weiß, Schlossgut Diel, Burg Layen, Nahe Preis: 15 Euro. Vinothek-Weinhandel NeuN, Thomas-Mann-Str. 2-4, 53111 Bonn, Tel. (0178) 288 4319