

VON CHRISTINA FISCHER  
& CARO MAURER

Es ist still in der langgestreckten Galerie Hygieia der Kurhauskolonnaden in Wiesbaden. Von den rund 60 Weinexperten, die an Einzeltischen unter den ringförmigen goldenen Lüstern sitzen, ist wenig mehr zu hören als das Klappern einer Tastatur, leises Gläserklirren oder dezenten Spucken.

Trinken tut hier keiner. Denn das würde die Sinne betäuben. Und gerade die sollten in Höchstform sein, um drei Tage lang von morgens bis abends zu verkosten. Es verlangt große Konzentration, die vielen Weine zu probieren, sich darauf einzulassen, sich davon Notizen zu machen und sie schließlich zu beurteilen.

430 Große Gewächse (GG) präsentierten die rund 200 Mitglieder des Verbands der Prädikatsweingüter VDP dieses Jahr in Wiesbaden. GGs, das sind die besten trockensten Weine aus den besten Lagen. In 78 sogenannten Flights von vier bis sechs parallel ausgeschenkten Weinen waren sie jeweils nach Rebsorte und Herkunft geordnet.

Dieser Verkostungs-Marathon soll Händlern, Sommeliers und Weinjournalisten aus aller Welt einen umfassenden Eindruck über die Qualität der jeweiligen Jahrgänge verschaffen. Denn alle diese Weine kommen im September erstmals zum Verkauf. Die meisten Weißen stammten aus dem Jahrgang 2020, die Roten aus 2019. Hier ein Überblick zu den Stärken und Schwächen bei der Wein-Premiere.

#### Die Jahrgänge

Im Gegensatz zu diesem Jahr war 2020 ein trockenes. Nicht so heiß wie 2018, nicht so warm wie 2019, aber eben auch trocken – bis August. Dann profitierten einige Regionen wie beispielsweise Mosel und Rheinhessen von einem Wetterwechsel mit sommerlichen Schauern und kühleren Temperaturen. Dies lässt sich in vielen Rieslingen nachvollziehen: Sie wirken deutlich schlanker und leichter als die beiden Jahrgänge zuvor. Insgesamt wirkt der Jahrgang 2020 homogener; es gibt keine erschreckenden Tiefen, aber auch weniger Höhepunkte. Klassisch, beständig, fein könnte man 2020 in einer Kurzformel zusammenfassen. Die Roten aus 2019 scheinen dagegen die warmen Umstände aus ihrem Geburtsjahr gut weggesteckt zu haben, manche wirken allerdings sehr kräftig und kompakt.

#### Riesling

Es ist das Jahr der delikaten Rieslinge mit weniger Phenolen als in den letzten zwei Jahrgängen. Vor allem an der Mosel geben sie sich zarter, klarer und präziser in der Aromatik. Ob sie damit Abstriche bei der Langlebigkeit hinnehmen müssen, wird sich noch zeigen. Wie zuletzt sind es die Brüder Oliver (vom Weingut Fritz Haag) und Thomas Haag von Schloss Lieser, die in den Weinen die Eigenarten ihrer Spitzenlagen wie der Juffer-Sonnenuhr sehr präzise herausgearbeitet haben. Auch Van Volxem mit seinen Rieslingen aus dem Goldberg, dem Volz und dem Scharzhofberger hat herausragende Charaktertypen geschaffen.

An der Nahe beweist Cornelius Dönnhoff einmal mehr Konstanz und Führungsanspruch. Eine Neuentdeckung: Bischel aus Rheinhessen.

#### Silvaner

Silvaner bleibt das Alleinstellungsmerkmal Frankens. Neben den



430 Weine in 3 Tagen: Die Verkostung der Großen Gewächse des VDP

mitivo Quattro Venti von Colle al vento (Apulien) 3,50 Euro sowie neun Flaschenweine ab 23 Euro, etwa Barolo Il Pozzo von For-

li (Friaul) 38 Euro. Aperol Spritz 6,50 Euro

#### Burgunder rot und weiß

Auf die Pfalz ist beim Weißburgunder wie immer Verlass, denn die Weine von Rebholz gehören stets zu den besten. Aber diesmal überrascht daneben der Süden: Graf Neipperg aus Württemberg und Salwey aus Baden.

Der beste Grauburgunder stammt ebenfalls aus Württemberg, von Rainer Schnaitmann.

Bei den Spätburgundern gehören Paul und Sebastian Fürst aus Franken zu den Rotweinstars des Landes. Ihre Spätburgunder sind über die Grenzen bekannt und besitzen neben ihrer eleganten, komplexen Art ein schier unendliches Reifepotenzial. Ebenso wie Julian Hubers herausragender Vierer-Flight. Rings aus der Pfalz hat mit seinen Spätburgundern aus Felsenberg und Saumagen zur Spitze aufgeschlossen.



Konzentriert verkosten: Die Weinprofis in den Wiesbadener Kurhauskolonnaden

## Auf ein Neues

Jedes Jahr im September kommen die aktuellen Jahrgänge der Großen Gewächse auf den Markt. Das sind die besten trockensten Weine der VDP-Winzer. Eine Zusammenfassung von Stärken und Schwächen

## Restaurantführer

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

#### La Fermata

Pizzeria und Ristorante in der Bonner Südstadt

#### Gastgeber

Seit November 2009 Chaouki Alo

#### Räumlichkeiten

Mini-Forum-Romanum: Sandstein-Wände und Torbögen, dunkle Holzstische, Theke mit Steinfront. 60 Plätze

#### Außenbewirtung

Terrasse am Haus. 45 Plätze

#### Speiseangebot

Salat mit Avocado, Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Zitronensoße 11,80 Euro, Calamari Provençale mit Kapern und Oliven in Weißwein 9,50 Euro, Spaghetti La Fermata mit Gambas und Zucchini in Tomatensoße 10,50 Euro

#### Getränkekarte

Gaffel Kölsch und Bitburger Pils (0,3l) je 2,50 Euro. Sieben offene Weine (0,1l) ab drei Euro, z. B. Pri-



Gastgeber in römischem Ambiente mit Wandmalereien und Sandsteinwänden: Chaouki Alo mit seinem Mitarbeiter Zead im La Fermata

FOTO: HORST MÜLLER

#### Aktionen

Mittagstisch (Mo-Fr 11-15h): Pizza oder Pasta je 6,50 Euro

#### Gäste

Mittags Geschäftsleute, abends Familien und Anwohner

#### Philosophie des Hauses

„Wir legen großen Wert auf frische Produkte, Sauberkeit und freundlichen Service“, sagt Gastgeber Chaouki Alo.

#### Öffnungszeiten

Mo, Mi-So 11-15h und 17.30-23h. Di Ruhetag

#### Adresse

Bonner Talweg 19, 53113 Bonn-Südstadt, www.la-fermata-bonn.com

#### Kontakt

Tel. (0228) 42 28 54 18 hgh

## DREI EXPERTEN, DREI FAVORITEN

Thomas Curtius, Master of Wine, Stuttgart

**2019 Centgrafenberg Spätburgunder GG**, Rudolf Fürst, Franken: elegante Frucht und spannende Mineralität, feinkörniges Tannin, großartige Länge

**2019 Lämmle Grauburgunder GG**, Rainer Schnaitmann, Württemberg: Kon-

zentration

von

gelben

Früch-

ten, von

Melo-

ne, Bir-

nen, Nüs-

sen sowie

spannen-

de Gewürzno-

ten. Cremige Struktur,

wunderbar salziges Finale.

**2019 Marienburg Fahrley-Te-**

**rassen Riesling GG**, Clemens

Busch, Mosel: Präzise Säure, un-

glaublich dicht und vielschichtig,

sehr lang und intensiv minerali-

sches Finish, noch sehr verschlos-

sen, aber extrem vielverspre-

chend

Caro Maurer, Master of Wine, Bonn

**2020 Brücke Riesling GG**, Versteigerungswein, H. Dönnhoff, Nahe: Eine klassische Schönheit: ebenmäßig, elegant, kapriziös mit Zitrusnoten und Verveine.

**2020 Mandelberg Weißburgunder GG**, Ökonomierat Rebholz, Pfalz: Stoffige, reichhaltige, süße weiße Früchte, noch ganz unschuldig, rein und ausgeglichen.

**2019 Saumagen Spätburgunder, Rings GG, Pfalz**: Verspielte reife Frucht, fein würzig mit Noten von Kaffee, feinkörniges Tannin, kräftige Statur.

Christina Fischer, Sommelière, Köln

Die erste Liga der Großen Gewächse ist mittlerweile weltbekannt, in der Regel nicht ganz preisgünstig und oftmals

schwie-

rig zu be-

kommen.

Deshalb sind

meine drei Favoriten

eher persönlicher Natur.

**2020 Scharlachberg**

**Riesling GG**, Weingut Bischel,

Rheinhessen

**2020 Ilbesheim Kirchberg**

**Riesling GG**, Weingut Kranz,

Pfalz

**2018 Pfaffenhofen Spitzen-**

**berg Lemberger GG**, Wachtstet-

ter, Württemberg



MEIN  
WEIN  
CARO MAURER

spontanen Eindruck und macht auf seine füllige und robuste Art

überaus Spaß; ein Wein fürs rustikale Barbecue. Der 2018er Milmat Tinto Reserva ist dazu die Steigerung. Er bietet nicht mehr, sondern präsentiert ähnliche Attribute auf elegantere Art und Weise. Der Geschmack ist vielschichtiger, es kommen Lakritz, Grafit und Kakao dazu. Der Gerbstoff ist glatt, reif und wie poliert. Die Säure ist ebenso markant, aber besser integriert in die dichte Struktur. Der Textur wirkt satiniert, reibungslos gleitet der Wein trotz seiner kraftvollen Statur dahin. Das ist ein Rotwein für die besonderen Momente, der Höhepunkt eines Menüs beispielsweise oder eine Flasche, die man mit Freunden teilen möchte.

**2019 Mainova Tinto** (10,95 Euro), **2018**

**Milmat Tinto Reserva** (26,50 Euro)

Bei Das Weinlager Siegburg, Zeitstraße

19, 53721 Siegburg, Tel. (02241) 9763830