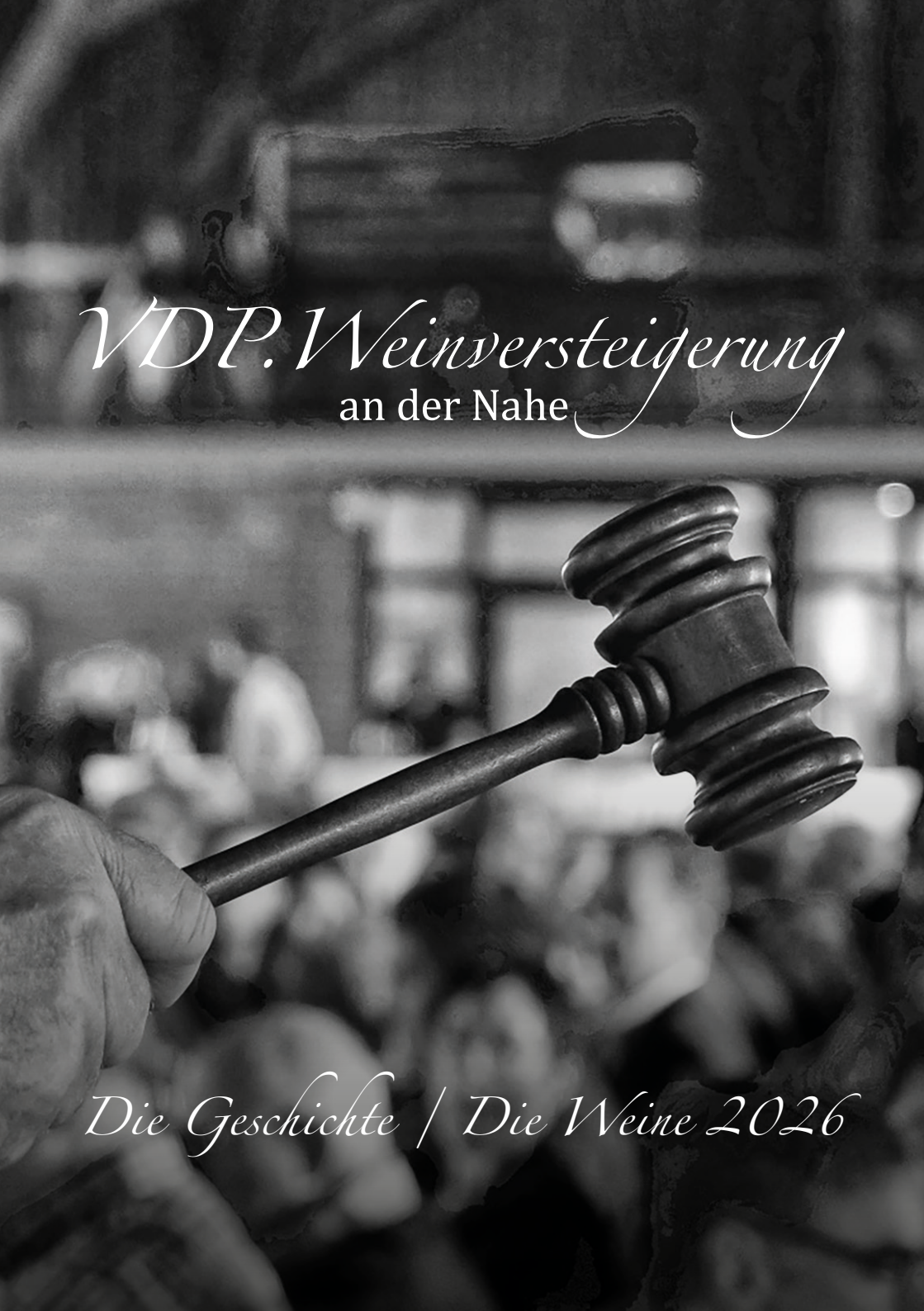


VDP. Weinversteigerung
an der Nahe

Die Geschichte | Die Weine 2026

GRUSSWORT

Ich kann mich nicht erinnern, wann ich zum ersten Mal geschrieben oder gesagt habe, dass Riesling die beste Weißweintraube der Welt ist. Das ist so lange her, dass es vielleicht sogar mitten in der Chardonnay-Begeisterung der 1980er Jahre war, sodass mich einige Leute für verrückt gehalten haben mögen.



© Colin Hampden-White

Wie auch immer, wer lacht jetzt zuletzt? Als ich das zum ersten Mal sagte, waren zugegebenermaßen nicht alle deutschen Weine hervorragend. Und die ersten trockenen Rieslinge der Moderne waren sicherlich nicht erhaben. Aber die Vielfalt und Qualität der heute erhältlichen deutschen Rieslinge ist wirklich atemberaubend. Glückliche Bieter bei der Auktion erhalten einige der besten Exemplare in allen Stilrichtungen, von federleichten Kabinett-Weinen über herrliche Große Gewächse bis hin zu einigen der besten Nektare der Welt.

Eine meiner größten Freuden heute ist es, zu sehen, wie sich Deutschland zu einem großartigen Rotweinproduzenten entwickelt hat. Wenn ich an die süßlichen, grau-rosa Weine denke, mit denen ich vor fast 50 Jahren meine ersten Erfahrungen mit Spätburgunder gemacht habe, hätte ich nie geglaubt, dass so viele deutsche Winzer Burgund Konkurrenz machen würden.

Jancis Robinson MW

DREI FRAGEN VON DR. STEFAN PEGATZKY AN MICHAEL PRINZ ZU SALM-SALM

Stefan Pegatzky: Wenn man Sie bei einer VDP.Versteigerung sieht, könnten man meinen, dass Sie an dem Tag den meisten Spaß haben.

Michael Prinz zu Salm-Salm:
Der Eindruck täuscht, eine Versteigerung ist enorm anstrengend. Das Scheinwerferlicht blendet furchtbar, und ich darf keinen einzigen Fehler begehen!

Stefan Pegatzky:
Warum tun Sie sich das noch an?

Michael Prinz zu Salm-Salm: Das hat mit Verantwortung zu tun, die liegt bei unserer Familie im Blut. Ich habe mich in den letzten Jahren aus fast allen anderen Ämtern zurückgezogen. An der Auktion hänge ich aber so sehr, dass ich noch nicht aufhören mag.



Stefan Pegatzky: Ein bisschen Spaß ist aber hoffentlich dennoch dabei?

Michael Prinz zu Salm-Salm: Ich bin nun einmal das, was andere eine „Rampensau" nennen. Auch wenn ich hoffe, dass ich ein wenig mehr Eleganz als die übliche Kategorie habe. Und ich liebe es, mit Menschen zu interagieren. Und ganz besonders natürlich, wenn es dabei um Spitzenweine geht.

Michael Prinz zu Salm-Salm ist seit 2018 ehrenamtlicher Auktionator der Weinversteigerung in Bad Kreuznach. Der langjährige Präsident des Verbandes Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) leitete bis zur Übergabe an seinen Sohn Felix das Familienweingut in Wallhausen.

DIE VDP.VERSTEIGERUNG IN BAD KREUZNACH.

„Eins, zwei, meins!“ Selbst wer eine Auktion nur aus dem Internet kennt, weiß, wie aufregend Versteigerungen sein können. Schließlich ist hier jeder Einkauf einzigartig. Die Produkte im Angebot sind stark limitiert oder gar Unikate, das Verhalten möglicher Käufer ist unberechenbar. Die Erwartungen in die Höhe schraubt bei einer „nassen Weinversteigerung“ zudem die Möglichkeit, die Versteigerungsweine vorab zu verkosten. Dabei hat wohl so mancher Weinliebhaber sein Herz an den ein oder anderen Tropfen verloren – es aber wohl kaum je bereut, wenn er das Objekt seiner Sehnsucht anschließend auch ersteigert hat. Auch wenn bei der VDP.Versteigerung an der Nahe natürlich auch online mitgesteigert werden kann: Die einzigartige Stimmung entfaltet sich vor allem vor Ort im Museum Römerhalle in Bad Kreuznach. Nur wenige Anwesende aber wissen, wie eng die Entstehung von Spitzenweinen mit der Geschichte der Weinversteigerung verknüpft ist – ganz besonders an der Nahe.





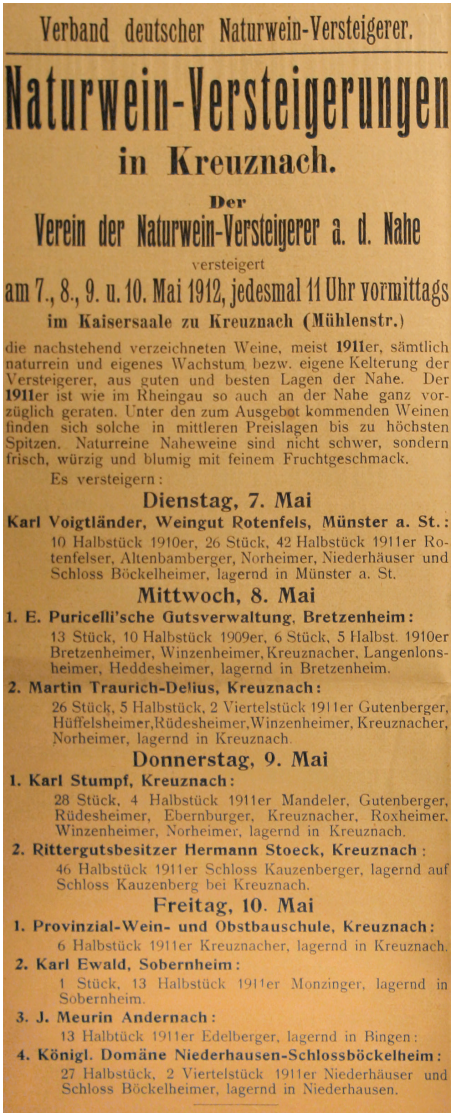




DIE WIEGE DER EXZELLENZ

Weinversteigerungen an der Nahe haben eine Tradition, die bis ins 18. Jahrhundert hinabreicht. Gerade renommiertere Weingüter nutzen im 19. Jahrhundert die Form der Auktion samt vorheriger Nassprobe im Frühjahr, um höherwertige Weine des Vorjahres zu verkaufen, während für die einfacheren Weine Verkaufskonditionen unmittelbar nach der Ernte mit dem Handel ausgemacht wurde. 1912 wurde in Kreuznach, der „Seele der Rebenkultur an der Nahe“ (Heinrich Wilhelm Dahlen, 1895) der „Verein der Naturweinversteigerer an der Nahe e.V.“ gegründet. August Schulte, der Direktor der Provinzial-Lehranstalt in Bad Kreuznach, hatte früh erkannt, dass sich die Winzer zusammenschließen müssen, um gegenüber dem Handel in eine stärkere Position zu kommen. 1902 gründete er den Winzerverband für Nahe und Glan und initiierte 1905, dass fortan gemeinsame Weinversteigerungen der Nahewinzer in Kreuznach durchgeführt wurden. 1912 war er die treibende Kraft bei der Gründung „Verein der Naturweinversteigerer an der Nahe.





Verband deutscher Naturwein-Versteigerer.

Naturwein-Versteigerungen in Kreuznach.

Der Verein der Naturwein-Versteigerer a. d. Nahe

versteigert

am 7., 8., 9. u. 10. Mai 1912, jedesmal 11 Uhr vormittags

im Kaisersaale zu Kreuznach (Mühlenstr.)

die nachstehend verzeichneten Weine, meist 1911er, sämtlich naturrein und eigenes Wachstum bezw. eigene Kelterung der Versteigerer, aus guten und besten Lagen der Nahe. Der 1911er ist wie im Rheingau so auch an der Nahe ganz vorzüglich geraten. Unter den zum Ausgebot kommenden Weinen finden sich solche in mittleren Preislagen bis zu höchsten Spitzen. Naturreine Naheweine sind nicht schwer, sondern frisch, würzig und blumig mit feinem Fruchtgeschmack.

Es versteigern:

Dienstag, 7. Mai

Karl Voigtländer, Weingut Rotenfels, Münster a. St.:
10 Halbstück 1910er, 26 Stück, 42 Halbstück 1911er Rotenfelser, Altenbamberger, Norheimer, Niederhäuser und Schloss Böckelheimer, lagernd in Münster a. St.

Mittwoch, 8. Mai

1. E. Puricelli'sche Gutsverwaltung, Bretzenheim:
13 Stück, 10 Halbstück 1909er, 6 Stück, 5 Halbst. 1910er Bretzenheimer, Winzenheimer, Kreuznacher, Langenlonsheimer, Heddesheimer, lagernd in Bretzenheim.

2. Martin Traurich-Delius, Kreuznach:
26 Stück, 5 Halbstück, 2 Viertelstück 1911er Gutenberger, Hüffelsheimer, Rüdesheimer, Winzenheimer, Kreuznacher, Norheimer, lagernd in Kreuznach.

Donnerstag, 9. Mai

1. Karl Stumpf, Kreuznach:
28 Stück, 4 Halbstück 1911er Mandeler, Gutenberger, Rüdesheimer, Ebernburger, Kreuznacher, Roxheimer, Winzenheimer, Norheimer, lagernd in Kreuznach.

2. Rittergutsbesitzer Hermann Stoeck, Kreuznach:
46 Halbstück 1911er Schloss Kauzenberger, lagernd auf Schloss Kauzenberg bei Kreuznach.

Freitag, 10. Mai

1. Provinzial-Wein- und Obstbauschule, Kreuznach:
6 Halbstück 1911er Kreuznacher, lagernd in Kreuznach.

2. Karl Ewald, Sobernheim:
1 Stück, 13 Halbstück 1911er Monzinger, lagernd in Sobernheim.

3. J. Meurin Andernach:
13 Halbstück 1911er Edelberger, lagernd in Bingen:

4. Königl. Domäne Niederhausen-Schlossböckelheim:
27 Halbstück, 2 Viertelstück 1911er Niederhäuser und Schloss Böckelheimer, lagernd in Niederhausen.

Unter Schultes Vorsitz schlossen sich die zehn Gründungsmitglieder, unter ihnen neben der Lehranstalt auch die Königliche Domäne und das Weingut von Karl Voigtländer, dem zwei Jahre zuvor gegründeten Verband Deutscher Naturweinversteigerer an. Es ist eine

historisch zu nennende Verbindung, die noch heute unter den Nachfolgerorganisationen, dem nationalen VDP und dem Regionalverband VDP. Nahe, fortbesteht. Gleich die erste (viertägige!) Versteigerung 1912 wird ein großer Erfolg. So berichten die „Mitteilungen des deutschen Weinbau-Vereins“ in ihrem Juni-Heft:
„Am 7., 8., 9. und 10. Mai fanden die mit Spannung erwarteten Versteigerungen des Vereins der Naturweinversteigerer an der Nahe statt. Mit Ausnahme eines einzigen Tages war der Besuch ein sehr starker, sodaß sich das Versteigerungslokal – der geräumige Kaisersaal – fast als zu klein erwies. An den beiden letzten Tagen füllten nahezu 500 Personen den Saal. Den Höhepunkt der Veranstaltung der Naturweinversteigerer bildete der dritte Tag, an dem Herr Rittergutsbesitzer H. Stoeck Kreuznach die Schloß Kauzenberger Weine versteigerte und einen neuen Höchstpreis für Naheweine mit 12.040 Mark für das Stück aufstellte.“

Über 25 Jahre wurden die besten Weine an der Nahe erfolgreich in Kreuznach über den „Verein der Naturweinversteigerer“ versteigert – bis das Unheil schließlich seinen Lauf nahm. Vom Nachkriegsvereinsvorsitzenden Egon Anheuser ist der Bericht überliefert, dass um das Jahr 1936 die vereinten Winzer einen Angriff der SA auf die zumeist jüdischen Weinkommissionäre noch hätten abwehren können. Im Folgejahr gab es dann freilich keine Kommissionäre jüdischen Glaubens mehr. Wohl um 1940 fanden dann kriegsbedingt keine Versteigerungen mehr statt und auch in der unmittelbaren Nachkriegszeit waren wegen des Vereinsverbots keine mehr gestattet.



Weinversteigerung in Trier 1925



Versteigerungsvorprobe in Bad Kreuznach Anfang der 1990er

SCHWIERIGER NEUBEGINN

Nach dem Krieg fanden 1946 erste Treffen von Weingütern statt, um gemeinsam die wirtschaftliche Situation zu verbessern, und 1948 regte der Weingutsbesitzer Heinrich Ewald aus dem Kreis der ehemaligen Naturweinversteigerer die Gründung des Kreuznacher Weinclubs (KWC) an – aber es dauerte bis zum 29. März 1951, ehe es zur Neugründung des Versteigerungsvereins kam. Bei der Konstitution orientierte man sich an der letzten Fassung der alten Satzung der Naturweinversteigerer, änderte aber den Namen in „Versteigerungsring der Naheweingüter e. V.". Die Mitgliedsbedingung der Produktion „naturreiner Weine" wurde in „Qualitätsweine" verändert. Auch wenn die Satzung durch die sieben Gründungsmitglieder erst im Februar 1954 unterschrieben wurden (und sich der Name 1961 in „Erster Versteigerungsring der Naheweingüter e. V."
ändern sollte): Versteigert wurde erstmals 1952. Eine neue Ära hatte begonnen. Strukturveränderungen des Weinhandels und Veränderungen im Trinkverhalten der Konsumenten veränderten allerdings den Charakter der Weinversteigerungen in den kommenden Jahrzehnten erheblich. Waren bis in die Sechzigerjahre hinein Auktionen von Stück- und Halbstückfässern üblich, verlagerte sich das Angebot bald vollständig auf Flaschenweine. Hier waren die Los-Größen zunächst erheblich, schrumpften dann aber von Jahr zu Jahr. Versteigert wurden selbst einfache QbA-Weine, bei denen dann der Steigpreis identisch mit dem ursprünglichen Ausrufpreis blieb. 1975 schrieb die Staatliche Weinbaudomäne einen Brandbrief an den Verein, wonach die Versteigerungen für das Unternehmen eigentlich „untragbar" geworden seien, insbesondere, da Ministerium und Rechnungshof vom Staatsbetrieb den „rationellsten Absatzweg" verlangen. Anders als die Lehranstalt, die 1986 austritt, verbleibt sie aber zunächst im Verein. 1977, nach den einzigartigen Weinjahrgängen 1975 und 1976, kommt es sogar zum besten Versteigerungsergebnis in der Domänengeschichte. 1982 ist sie dann schließlich nur der einzige Betrieb, der noch Weine zur Versteigerung anstellt.

DAS DEUTSCHE WEINWUNDER

Das Beben, das den deutschen Weinbau und gerade auch die Nahe dann mit dem Glykol-Skandal von 1985 erschüttert, sollte zugleich die Wende zum Besseren einleiten. Immer mehr Weinbaubetriebe verschreiben sich wieder dem Qualitätsweinanbau an der Nahe – und zu den zuletzt nur noch vier verbliebenen Gründungsmitgliedern des Versteigerungsrings an der Nahe kamen erste Neuzugänge hinzu: 1984 das Weingut Crusius, 1986 das Prinz zu Salm-Dalberg'sche Weingut und 1989 das Schlossgut Diel. Das Interesse der „jungen Wilden" am Nahe-Versteigerungsring hatte freilich einen Hintergedanken: Denn durch die Mitgliedschaft im Verein wurde man automatisch Mitglied des VDPs, des Verbandes Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter, der Nachfolgeorganisation des Verbandes Deutscher Naturweinversteigerer. Der hatte sich Anfang der 1970er-Jahre aus einem Versteigerungsverband in den wohl wichtigsten Interessenvertreter der Spitzenweingüter in Deutschland verwandelt. Ende der Achtzigerjahre wurde er zum Motor des beginnenden deutschen Weinwunders. Konsequenterweise wurde dann 1991 aus dem „Ersten Versteigerungsring an der Nahe" der VDP.Nahe als ein Regionalverband des Bundes-VDP. In diesem Jahr trat das Weingut Dönnhoff dem VDP.Nahe bei, es folgten 1993 Kruger-Rumpf, 1994 Emrich-Schönleber, 2001 Schäfer-Fröhlich, 2009 Gut Hermannsberg (als Nachfolger der Staatsdomäne) und zuletzt 2013 Joh. Bapt. Schäfer.

Die Vorreiterfunktion, die gerade die Nahe an diesem Wendepunkt für den deutschen Spitzenwein einnahm, wurde nicht zuletzt durch zwei Personen verkörpert. So hatte Michael Prinz zu Salm-Salm 1990 zunächst den Vorsitz des Nahe-Versteigerungsringes und bereits im Folgejahr die Präsidentschaft des Bundes-VDP übernommen. Unter seiner Führung machte „der neue VDP" insbesondere die Prinzipien des „Integrierten", also umweltschonenden Weinbaus und eine rigorose Erntemengenbeschränkung zur Pflicht der Mitglieder. Parallel wurde 1993 Armin Diel vom Schlossgut Diel Regionalvorsitzender des VDP. Nahe. Seine Glanztat war das „Riesling-Statut" von 1997, das auf der bereits erwähnten, aber erst 1995 wiederentdeckten und neu publizierten Klassifikation der Weinbergslagen für die Nahe von 1901 beruhte. In ihm verpflichteten sich die Mitglieder des VDP.Nahe zur ausschließlichen Verwendung von Lagennamen bei Rieslingweinen aus Toplagen. 2002 sollte dann der Bundes-VDP unter Prinz zu Salm-Salm sein Statut zur Klassifikation von Ersten und Großen Gewächsen verabschieden. Die neue bundesweite und zunehmend auch internationale Aufmerksamkeit für diese Wiedergeburt deutscher

Spitzenweine schlug sich auch in einer Renaissance der deutschen Weinversteigerung wieder. Nicht zuletzt Armin Diel war es zu verdanken, dass die Versteigerung in Bad Kreuznach wieder zu einem To-Be-Event im jährlichen Weinkalender wurde. 1994 bereits hatten sich Qualitätsbetriebe von der Ahr dem VDP.Nahe angeschlossen und bereichern die Auktion seitdem durch erstklassige Spätburgunder. 2007 schlossen sich dann auch Weingüter der VDP.Verbände aus Rheinhessen und der Pfalz der VDP. Versteigerung in Bad Kreuznach an. Auch diese Regionen standen längst mit an der qualitativen Spitze des deutschen Weinbaus – allerdings waren die lokalen Versteigerungstraditionen hier abgerissen, nicht zuletzt durch die Einführung der „Mainzer Weinbörse“ 1974.
Die breitere Beteiligung erhöhte die Relevanz der Kreuznacher Versteigerung beträchtlich.



Historische Nahe-Weinbaukarte für den Regierungsbezirk Coblenz von 1901

ZU NEUEN HÖHEN

Unter dem 2016 gewählten Vorsitzenden Frank Schönleber erklomm die Veranstaltung völlig neue Höhen, gerade auch hinsichtlich des Versteigerungsumsatzes. Mittlerweile war das deutsche Weinwunder weltweit anerkannt und zählten auch Spitzenweine von Rhein und Nahe zu international begehrten Schätzen, die in keinem Keller anspruchsvoller Weinliebhaber fehlen durften. 2024 wurde die VDP. Weinversteigerung an der Nahe zur umsatzstärksten VDP.Weinversteigerung in Deutschland.
So vielfältig das Angebot in Bad Kreuznach mittlerweile ist – so werden mittlerweile selbst deutsche Sekte versteigert –, konkurrenzlos ist in Bad Kreuznach wohl das Angebot an großen trockenen Rieslingen, vielleicht die wichtigste Errungenschaft des deutschen Weinwunders. Die Pionierleistung des Weinguts Emrich-Schönleber, das 2008 einen trockenen Versteigerungs-Riesling geschaffen hat, der seitdem regelmäßig und ausschließlich versteigert wird, war wegweisend. Viele Mitglieder des Verbandes sind diesem Beispiel mit Enthusiasmus gefolgt. Exklusive Exzellenz gemeinschaftlich an einem Tag im Jahr erleben, in außergewöhnlichen Proben die Spitzenweine eines Jahres verkosten und bei Gesprächen zwischen Winzern und Weinliebhabern das Erlebte vertiefen: Darin besteht die fortwährende Aktualität und der besondere Reiz der VDP.Versteigerung in Bad Kreuznach.



VDP.NAHE-Vorsitzender Frank Schönleber und Auktionator Michael Prinz zu Salm-Salm 2024

















SCHÄFER-FRÖHLICH *(NAHE)*

2025 FINAL,
RIESLING TROCKEN

Tim Fröhlich: Der *FINAL* stammt aus über 60 Jahre alten Reben der *VDP.GROSSEN LAGE FELSENECK* in Bockenau. Auf Schiefer und Quarzit gewachsen, ist er der ultimative Ausdruck dieses Terroirs. Es gibt hier lediglich ein Fass, und das ist exklusiv nur als Versteigerungswein erhältlich.

Caro Maurer: Ein raffiniertes Spiel aus Limonenschale, frisch gemahlenem weißen Pfeffer und Rauchigkeit skizzieren die typische Silhouette des Final, rund um einen Kräutersud aus Dill und Lorbeer. Dazu kommen Eindrücke von nassem Stein und einer ätherischen Duftigkeit. Der Schiefer verleiht dem Wein seine markante würzige Signatur. Am Gaumen übernimmt die Säure die Regie.

Knackig, raumgreifend und voller Spannung führt sie die einzelnen Elemente und sorgt für eine innere Ordnung. Der Wein zeigt sich derzeit noch jugendlich, mit viel Substanz und straffer Struktur. Das ist ein Riesling, der Zeit verlangt – mit Reife werden sich die Konturen weiter verfeinern. Gerade darin liegt seine Größe: nicht in Kraft oder Opulenz, sondern in Finesse, die ihren eigenen Maßstab setzt.



WITTMANN *(RHEINHESSEN)*

2025 LA BORNE,
RIESLING ALTE REBEN TROCKEN

Philipp Wittmann: Gewachsen noch oberhalb des *MORSTEIN*-Herzstücks in der Höhenlage des Westhofener Berges, zeigt der *LA BORNE* die puristische Kalkstein-Mineralik dieses Terroirs in Reinform.

Caro Maurer: Vom ersten Moment eine Persönlichkeit: Duft von reifen Zitronen, wie frisch vom Baum in Sizilien gepflückt. Dann mischen sich Noten von Kräutersud mit Minze, frisch gemähtem Gras, weißen Blüten und Zitronenmelisse unter. Das Aromaspiel wirkt engmaschig, kühl und klar – noch ganz von jugendlicher Spannung geprägt. Am Gaumen macht der Wein keine Kompromisse.

Straff, knochentrocken und mit einer kraftvollen, reifen Säure zieht er eine klare Linie und prägt das Gesamtbild. Die Substanz ist da, um dieser Energie mühelos Stand zu halten. Das wirkt klassisch und selbstbewusst. Kein gefälliger Charmeur, sondern eine markante Persönlichkeit mit Ecken und Kanten: eigenwillig und gerade deshalb von großer Faszination.



WAGNER-STEMPEL *(RHEINHESSEN)*
2025 EMT,
RIESLING TROCKEN

Daniel Wagner: Der Riesling *EMT* entstammt der ältesten und exponiertesten Parzelle der *VDP.GROSSEN LAGE HEERKRETZ* und stellt für uns Jahr für Jahr die stilistische Quintessenz des Siefersheimer Terroirs dar.

Caro Maurer: Schon im Duft zeigt der Riesling eine klare Handschrift: Kräuter stehen an erster Stelle, begleitet von einem Hauch kaltem Minztee. Dahinter folgen präzise gezeichnete Zitrusnoten, grüner Apfel sowie Anklänge von Verveine, Zitronenmelisse und Zitronengras. Alles wirkt kühl, glasklar und konzentriert. Der Wein ist noch ausgesprochen jung und so eng verwoben, dass sich die einzelnen Aromen kaum voneinander lösen lassen.

Am Gaumen zeigt er sich noch kompromisslos. Straff und direkt baut er vom ersten Moment an enormen Druck auf. Seine Konzentration fordert Aufmerksamkeit, ohne dabei schwer zu wirken – vielmehr zieht sich eine klare Linie bis ins lange Finale. Der Wein nimmt Raum ein, bleibt präsent und hinterlässt Eindruck. Einer dieser Rieslinge, die sich nicht einfach trinken lassen, sondern einen lange beschäftigen.



KELLER *(RHEINHESSEN)*

Klaus-Peter Keller: Mit ihren alten, teils wurzelechten Reben, steilen Hängen und kleinsten Erträgen sind die Versteigerungsweine aus *PETTENTHAL* und *SCHUBERTSLAY* nicht nur Zeugen einer jahrhundertealten Weinbautradition, sondern auch der einzigartige Ausdruck einer Winzerfamilie, die in der 10. Generation mit viel Hingabe und Leidenschaft Wein erzeugt.

2025 PETTENTHAL, RIESLING GG

Caro Maurer: Eingelegter weißer Pfirsich, weißer Pfeffer und der kühle Eindruck von nassem Stein bestimmen den ersten Eindruck. Dahinter liegt eine salzige, würzige Note, die der reifen Frucht Kontur verleiht. Alles wirkt rund und harmonisch – weniger von jugendlicher Strenge als von einer besinnlichen Reife geprägt. Am Gaumen verbindet sich diese Reife mit einer inneren Spannung.

Der Wein besitzt viel Substanz, bleibt dabei immer kristallklar. Trotz der beeindruckenden Konzentration fließt der PETTENTHAL mit viel Schwung dahin, zeigt Rundungen, wirkt dadurch richtiggehend sexy. Die Balance erscheint mühelos. In Jahren, in denen der Rote Hang genügend Wasser zur Verfügung hatte, zeigt sich hier eine vertraute Gelassenheit: Kraft ohne Schwere und eine Souveränität, die ihn unwiderstehlich machen.

2025 SCHUBERTSLAY, RIESLING GG

Klaus-Peter Keller: Der 2025er Piesporter Schubertslay Riesling GG vom Weingut Keller ist ein momumentaler Ausnahmewein aus einer extrem steilen Mosel-Spitzenlage. Auf feinstem, blauem Schiefergestein wachsen hier über 120 Jahre alte, wurzelechte Reben, die nur minimale Erträge von höchster Konzentration liefern.

In der Nase dominiert eine kühle, tiefgründige Aromatik aus rauchiger Schieferwürze, Feuerstein, Wildkräutern und hellem Steinobst. Am Gaumen präsentiert sich das Große Gewächs kompromisslos trocken, präzise und packend. Eine messerscharfe, vibrierende Säure trifft auf eine tief salzige Mineralität, die dem Wein trotz seiner Leichtigkeit enormen Druck, Dichte und ein schier endloses Finale verleiht.



SCHLOSSGUT DIEL *(NAHE)*

2018 PINOT NOIR ARA, SPÄTBURGUNDER

Caroline Diel: Der *ARA* stammt aus einem einzigen, herausragenden Barrique, welches nur in besonderen Jahrgängen gefüllt wird und durch Eleganz, Finesse und Komplexität begeistert. Er ist unseren Kindern gewidmet und für uns mehr als ein Wein: ein kleines Stück von uns selbst.

Caro Maurer: Hier zeigt sich die ganze Schönheit der Reife. Einzelne Aromen lassen sich kaum noch voneinander trennen, alles ist eng miteinander verwoben. Reife rote Beeren, Kirschen, Himbeeren und Maulbeeren treffen auf Veilchen, getrocknete Rosenblätter, dunkle Schokolade und eine tiefgründige, erdige Note. Am Gaumen beeindruckt die Komplexität. Jede Momentaufnahme gibt neue Facetten preis. Frucht, florale Anklänge und feine Würze sind miteinander verschmolzen. Die Reife hat das Tannin geschliffen – feinkörnig, seidig und perfekt integriert. Getragen von einer andauernden Länge wirkt der Wein zugleich kraftvoll und harmonisch. Das Faszinierende ist, dass längst nicht mehr die Rebsorte im Mittelpunkt steht. Der Wein besitzt inzwischen eine stille Größe.



JOH. BAPT. SCHÄFER *(NAHE)*
2024 GOLDLOCH,
RIESLING AUSLESE GOLDKAPSEL

Sebastian Schäfer:
2023 Dorsheim *GOLDLOCH* Riesling Auslese -Goldkapsel-
Die Auslese aus dem Goldloch stammt aus den ältesten Riesling-Reben im Weingut und besticht mit einer grandiosen Frucht, großen Konzentration und brillantem Süße-Säure-Spiel!

Caro Maurer: Die Auslese zeigt Botrytis in ihrer schönsten, saubersten Form. Honig, Bienenwachs und türkischer Honig prägen das Erscheinungsbild, dazu pürierter weißfleischiger Pfirsich, der eine saftige, fast schmelzende Frucht verleiht. Erste feine Anklänge von Ingwer blitzen auf, die mit zunehmender Reife stärker hervortreten werden. Am Gaumen ist der Wein cremig und dicht, besitzt dabei aber die verblüffende Leichtigkeit, die große Auslesen so faszinierend macht.

Der Restzucker wirkt nie üppig oder vordergründig, sondern wird von einer reifen, feinen Säure perfekt eingefangen. Die drei Jahre Reife haben alle Facetten zusammengefügt, alles ist in Balance, nichts steht über dem anderen. Von einer Schönheit, die ihre Zukunft bereits erahnen lässt.



EMRICH-SCHÖNLEBER *(NAHE)*
2025 AUF DER LEY,
RIESLING GG

Frank Schönleber: Das Große Gewächs der Lage *AUF DER LEY* stammt von unseren ältesten Reben und fokussiert in reinster Form die steinige, kühle Mineralität des Berges. Das Reizklima zwischen windoffener Höhenlage und der am steilen Südhang aufsteigenden Warmluft sorgt für größte Spannung.

Caro Maurer: So duftig, frisch und unberührt wie eine taubenetzte Blütenwiese am frühen Morgen. Da tauchen Eindrücke von einem Kräutermix auf, Noten von eben gemähtem Gras, Minze und eine rauchige Note, darunter eine Frucht mit Pfirsich, Limette und Grapefruit. Natur pur.

Am Gaumen substanziell, dicht, direkt, verlässlich, klassisch – der will nicht spielen, der meint es ernst. Riesling in seiner reinsten und klassischen Form, gemacht, um lange zu bleiben. Die Säure ist markant, betont die Frucht und zieht ansonsten glatt und ungestört ihre Bahn. Eine angenehm leichte Bitternote unterstreicht die Frische.



GUT HERMANNSBERG *(NAHE)*

2019 KUPFERGRUBE,
VDP.SEKT PRESTIGE ,
RIESLING SEKT EXTRA BRUT

Karsten Peter: Der streng limitierte Sekt aus unserem Kult-Weinberg *KUPFERGRUBE* spiegelt seine Herkunft eindrucksvoll wider. Fünf Jahre auf der Hefe verleihen ihm Tiefe, Komplexität und Balance, während seine prägnante Mineralität die Handschrift des Terroirs trägt.

Caro Maurer: Die Rieslingfrische gibt die Richtung vor. Zitrusfrucht, frische Zitronenschale, ein Hauch Minze und weiße Blüten prägen das Aroma. Mit etwas Luft treten die Autolysenoten immer deutlicher hervor: weißer Teig, Brioche und ein Anflug von Rauch, ergänzt von kandierter Zitronenschale. Alles ist verwoben, nichts drängt sich in den Vordergrund. Am Gaumen übernimmt die Säure die Führung. Sie ist geradlinig, verleiht dem Wein Rückgrat und enormen Zug.

Die feine, cremig eingebundene Perlage und die beeindruckende Dichte bilden das Gegengewicht und sorgen für Balance. So entsteht ein ungemein eleganter Spannungsbogen. Das Finale ist von beeindruckender Nachhaltigkeit.
Ein Schaumwein mit Noblesse.



GUNDERLOCH *(RHEINHESSEN)*

2025 FENCHELBERG,
RIESLING GG

Johannes Hasselbach: Die Parzelle *FENCHELBERG* an der Grenze zwischen Rothenberg und Pettenthal war einst die Wiege unserer legendären 100-Punkte-TBAs. Heute entstehen hier aus dieser kühlen Oase im Roten Hang mit eigenem Wasservorkommen einzigartige trockene Rieslinge.

Caro Maurer: Statt Primärfrucht stehen ein feiner Kräutersud, Minze, Zitronenmelisse und eingelegte Zitronen im Mittelpunkt. Dazu kommt ein Hauch von weißen Blüten, alles mit Leichtigkeit verwoben. Am Gaumen zeigt der Wein sich straff, die Säure gibt klar den Takt vor, wirkt dabei aber seidig und poliert. Mit seiner Cremigkeit und der entspannten Art erinnert der Riesling fast an einen großen Chardonnay. Die Konzentration ist beeindruckend, dabei nie schwer. Im Gegenteil: Er besitzt eine große innere Dichte, ist stoffig und griffig, zugleich aber von animierender Unbeschwertheit. Nichts drängt sich auf, alles fügt sich ins Gesamtbild. Ein Riesling, der sich bewusst von den üblichen Erwartungen löst und gerade dadurch so faszinierend wirkt.

2001 NACKENHEIMER ROTHENBERG
RIESLING BEERENAUSLESE, GUNDERLOCH

Caro Maurer: Schon die bernsteinfarbene Farbe kündigt die Besonderheit an. Die Geschichte der Aromen scheint kein Ende zu kennen: getrocknete Aprikosen, Pfirsiche und Äpfel, dazu Nougat, Vanille, Safran und Milchschokolade – ein Kaleidoskop an Düften, das sich kaum vollständig erfassen lässt. Am Gaumen lebt dieser Wein von dem faszinierenden Zusammenspiel aus Süße und Säure.

Nichts dominiert, beide umkreisen sich mit einer beinahe tänzerischen Leichtigkeit, wie ein perfekt choreografiertes Pas de deux. Die Frucht wird von einer vibrierenden Frische getragen, wodurch der Wein trotz seiner immensen Konzentration nie schwer wirkt. Das ist eine Beerenauslese, die mehr erzählt, als sie erklärt. Eine Unergründlichkeit, die gleichermaßen berührt wie beeindruckt. Monumental in seiner Komplexität. Unvergesslich.



K. F. GROEBE *(RHEINHESSEN)*

2020 KIRCHSPIEL,
RIESLING GRANDE RÉSERVE

Fritz Groebe: Die Lage *KIRCHSPIEL* in Westhofen ist prädestiniert für feine, langlebige Riesling-Weine von höchster Qualität, sowohl trocken als auch mit mehr oder weniger Restsüße. Sein Kalkmergel-Boden ergibt Weine von großer Anmut, kühlem Charakter und eleganter Mineralität.

Caro Maurer: Dieser Riesling versteht sich als Hommage an eine historische Stilistik – so oder so ähnlich dürften große Rieslinge um 1900 geschmeckt haben. Ein Klassiker, der seine Geschichte mit leisen Tönen erzählt. Im Duft zeigen sich eingelegte Pfirsiche, Anklänge von getrocknetem Tabak und Aprikosenkern. Die Reife hat das Aromabild vollständig zusammengeführt: Nichts tritt hervor, nichts will glänzen – alles ist harmonisch miteinander verwoben.

Der Wein hat die primäre Frucht längst hinter sich gelassen und strahlt jene stille Schönheit aus, die nur mit der Zeit entsteht. Am Gaumen wirkt er trotz seiner Reife erstaunlich jugendlich. Die feine Restsüße von 12 Gramm fügt sich nahtlos in die lebendige Säure ein und verleiht dem Wein eine mühelose Balance. Eine seidige Textur, viel innere Ruhe und ein zarter Hauch Weihrauch verleihen dem Abgang Nachdruck.



DÖNNHOFF *(NAHE)*
2025 BRÜCKE,
RIESLING GG

Cornelius Dönnhof: Die *OBERHÄUSER BRÜCKE* ist unsere Monopollage und seit Generationen eng mit der Geschichte unseres Weinguts verbunden. Berühmt geworden ist sie vor allem durch ihre großen edelsüßen Rieslinge – doch in besonderen Jahren entstehen hier auch große trockene Rieslinge von Weltruf. Der 2025er verbindet Kraft und Konzentration mit der für die Brücke typischen kühlen Mineralität und feinen Eleganz. Für uns ist dieses Große Gewächs eine ganz besondere Interpretation einer unserer bedeutendsten Lagen.

Caro Maurer: Ein Riesling von geradezu schwereloser Eleganz. Kühl, klar und puristisch zeigt er sich noch ganz am Anfang seiner Entwicklung. In der Nase Steinobst mit Pfirsich und frisch geschnittene grüne Kräuter – alles zart gezeichnet und von einer jugendlichen Unschuld, die berührt. Am Gaumen präsentiert er sich noch straff und kompakt. Die einzelnen Elemente sind eng miteinander verschlungen – der Wein hat seine Geschichte noch vor sich, wenn sie sich mit der Zeit voneinander lösen. Gleichzeitig ist da diese spürbare innere Kraft: viel Konzentration, Intensität und Spannung. Die Säure zeigt sich noch mit ordentlich Biss, wirkt dabei aber nie spitz, sondern reif und vibrierend. Sie zieht den Wein mit großer Präzision über den Gaumen und verleiht ihm einen langen, energiegeladenen Nachklang.



H. J. KREUZBERG *(AHR)*

2024 DEVONSCHIEFER R, SPÄTBURGUNDER

Ludwig Kreuzberg: Der *DEVONSCHIEFER R* ist ein kraftvoller, tiefgründiger Spätburgunder mit viel Würze und feiner Kräutrigkeit aus unseren besten Fässern von unseren großen Lagen auf devonischem Schiefer.

Caro Maurer: Der Wein verbindet Frucht und Würze mit einer animierenden Leichtigkeit. In der Nase trifft ein Hauch Mon Chéri auf getrocknete Hibiskusblüten. Dazu kommen erdige und rauchige Anklänge, etwas Toast und eine zarte Kardamomwürze. Am Gaumen zeigt er sich schlank und saftig, getragen von einer lebhaften, frischen Säure.

Die Frucht wirkt klar und präzise, die würzigen Nuancen fügen sich nahtlos ein. Der Holzausbau bleibt dezent im Hintergrund und unterstützt den Wein, ohne ihm die Show zu stehlen. Alles wirkt stimmig: Frucht, Herkunft und Ausbau stehen in einem ausgeglichenen Verhältnis – elegant statt laut, unbeschwert statt opulent, aber mit viel Substanz.



DR. BÜRKLIN-WOLF *(PFALZ)*

2025 WACHENHEIMER SCHLOSSBERG, RIESLING 1G

Bettina Bürklin-von Guradze: Schon vor über 100 Jahren war der Schlossberg integraler Bestandteil der großen Weinversteigerungen in der Pfalz. Der Kreis schließt sich heute also wieder. Unser Schlossberg liegt wie ein Amphitheater hoch über Wachenheim am Fuß der Wachtenburg und profitiert sehr von der Kühle der Lage. Alte Rebstöcke schenken uns konzentrierte, fein ziselierte Weine mit enormem Reifepotential.

Caro Maurer: Ein ganz eigener Typ, sehr individuell, sehr klassisch. Im Duft dominieren kühle Kräuteraromen: Melisse und getrocknete Kräuter prägen das Bild weit stärker als die Frucht. Dazu kommen erdige Anklänge, eine dezente phenolische Note und weißer Tabak. Zusammen wirkt alles ruhig, vielschichtig und überraschend – eher an Burgund erinnernd als an einen archetypischen Riesling. Am Gaumen verbindet der Wein auf faszinierende Weise Reife und Frische.

Er zeigt sich ausgeglichen, mit einer angenehm herben, würzigen Ernsthaftigkeit. Die Frucht bleibt bewusst im Hintergrund und überlässt der Würze, der seidigen Textur und der straffen Säure den Vortritt. So setzt der Wein weniger auf vordergründigen Charme als mehr auf Substanz, Herkunft und eine stille, nachhaltige Präsenz.



PHILIPP KUHN *(PFALZ)*

2025 PHILIPPSBRUNNEN,
RIESLING GG

Philipp Kuhn: Um das Jahr 800 wurde der *PHILIPPSBRUNNEN* als Weinberg erstmalig erwähnt. Er wurde vom hl. Philipp von Zell und seinen Mönchen errichtet, um Wein für die heilige Messe zu erzeugen. Die Lage ist somit nicht nur die nördlichste VDP.Große Lage, sondern auch eine der ältesten Lagen der Pfalz.

Caro Maurer: Zu Beginn spielt der Wein kokett mit einer leichten Reduktion, die sich in einer rauchigen Note ausdrückt, sich aber schnell öffnet. Dann übernimmt eine jugendliche, glasklare Aromatik: Zitronenschale, Limette und Grapefruit treffen auf Anklänge von Zitronentarte, weißen Pfeffer, Kräutersud und frische grüne Kräuter, unterlegt von einem Hauch Verveine.

Mit jedem erneuten Hineinriechen zeigt sich eine neue Facette. Alles wirkt fokussiert. Am Gaumen präsentiert sich der Wein noch ganz in seiner Sturm-und-Drang-Phase: energiegeladen, spannungsvoll und mit viel Zug. Die Säure ist reif und geschliffen, besitzt aber genügend Grip, um dem Wein Kontur zu verleihen. Trotz seiner Kraft wirkt er zart und beinahe schwebend. Die Würze und eine feine bittere Note sorgen für zusätzliche Komplexität und Struktur. Das Finale: lang.

VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
NAHE

VDP.Die Prädikatsweingüter Nahe e.V.
Soonwaldstraße 10a | 55569 Monzingen
info@vdp-nahe.de | www.vdp-nahe.de

Herausgeber: VDP.Nahe zur VDP.Versteigerung an der Nahe am 07.11.2026
Konzeption der Broschüre, Text von Dr. Stefan Pegatzky und Caro Maurer – Master of Wine

Dr. Stefan Pegatzky ist Weinpublizist und schreibt unter anderem regelmäßig in FINE – Das Weinmagazin, Weinwirtschaft und Meiningers Sommelier sowie seine eigene zweisprachige Homepage: www.sur-la-pointe.com

Bildrechte und Fotos:
Peter Bender by VDP, Archiv Stefan Pegatzky, Miran, KruppPresse, Kai Brückner modernetopfologie, VDP.Nahe