Weinpassion für

Riesling

Riesling 2006

GERSTL
Weinselektionen

Gerstl Weinselektionen Güterstrasse 20 CH-8953 Dietikon Tel. +41 43 343 22 88 www.gerstl.ch

Unser Bewertungssystem

Bei der Bewertung unserer Weine halten wir uns an die auch international weit verbreitete 20-Punkte-Skala:

20 Punkte:	Seltenes, beeindruckendes Weinerlebnis, Weltklasse, da versinkt man in Träume und vergisst alles um sich herum.
19 Punkte:	Perfekter Wein, grossartiges Erlebnis, das uns die Natur nicht jedes Jahr schenkt.
18 Punkte:	Grosser Wein, reich, konzentriert und harmonisch, Trinkvergnügen pur.
17 Punkte:	Sehr guter, überdurchschnittlicher Wein, uneingeschränktes Trinkvergnügen.
16 Punkte:	Guter, charaktervoller Wein, nie langweilig, schöner Wein für alle Tage, der zu einem attraktiven Preis angeboten werden sollte.
15 Punkte:	Kommen nicht in unsere Selektion

Deutsche Rieslinge 2006: einmal mehr begeisternd

«Eigentlich sollte ich gar nichts über den Jahrgang 2006 und die Weine schreiben, sondern einfach nur: **‹Kommen Sie am 12. Mai 2007 ins Foyer des Kunsthauses nach Zürich und probieren Sie selber.›**

2006 ist der 20. Jahrgang, den ich aus Deutschland importiere. In dieser Zeit gab es fast nur hervorragende Jahrgänge. Dann kamen mit 2001, 2003 und 2004 in kurzer Zeit drei Jahrgänge, die selbst die Grossen der 90er-Jahre noch übertrafen. Da war ich schon im siebten Rieslings-Himmel, entsprechend begeistert klangen meine Kommentare. Dann kam 2005, setzte nochmals einen obendrauf und war klar der beste Jahrgang, den ich je verkostet hatte.

Stellen Sie sich vor, ich komme jetzt und behaupte, 2006 sei nochmals besser als 2005. Das würde mir doch einfach niemand mehr glauben. **Deshalb flehe ich Sie schon fast an: Kommen Sie am 12. Mai nach Zürich und probieren Sie selber.** Nehmen Sie mir die Verantwortung ab, diesen Jahrgang qualitativ einreihen zu müssen. Sie können es aber schon meinen Degustations-Notizen in diesem Büchlein entnehmen, dass es wieder unendlich viele Weine gibt, die mich begeistern; **2006 ist einmal mehr ein unendliches Schlaraffenland an grossen Weinen.**

Ich wünsche Ihnen eine genüssliche Lektüre.»

Max Gerstl

Riesling in der ersten Trinkreife

Zusätzlich zu den fantastischen Rieslingen des Jahrgangs 2006 möchten wir Ihnen hier **eine Auslese an Auslesen** vorstellen:

Schloss Saarstein Riesling Auslese 1, Serriger Schloss Saarstein, 1992
■ 75cl, **36.–**, Art. Nr. 232099

Zilliken Riesling Auslese 3, Saarburger Rausch, 1994
■ 75cl, **37.–**, Art. Nr. 231813

Christoffel Riesling Auslese ** 11, Ürziger Würzgarten, 1995
■ 75cl, **31.50**, Art. Nr. 232112

Haag Fritz Riesling Auslese 12, Brauneberger Juffer-Sonnenuhr, 1995
■ 75cl, **40.–**, Art. Nr. 231929

Christoffel Riesling Auslese ** 13, Ürziger Würzgarten, 1997
■ 75cl, **33.–**, Art. Nr. 232114

Grans-Fassian Riesling Auslese 11, Trittenheimer Apotheke, 1997
■ 75cl, **31.–**, Art. Nr. 232001

Tyrell Riesling Auslese #19, Eitelsbacher Karthäuserhofberg, 1997
■ 75cl, **49.–**, Art. Nr. 231886

Christoffel Riesling Auslese ** 14, Ürziger Würzgarten, 1998
■ 75cl, **35.–**, Art. Nr. 232118

Haag Fritz Riesling Auslese 6, Brauneberger Juffer-Sonnenuhr, 1998
■ 75cl, **35.–**, Art. Nr. 231936

Schloss Lieser Riesling Auslese ** 10, Niederberg Helden, 1998
■ 75cl, **34.–**, Art. Nr. 232138

Impressionen von einer Woche Degustation in Deutschland:

Wenn ich vor einer Degustationsreise in ein Weingebiet stehe, klopfen mir viele Leute immer wieder mal kollegial auf die Schultern und sagen: «So schön möchte ich es auch einmal haben.» Natürlich, es ist wunderbar, beruflich die weltbesten Weine degustieren zu können. Und doch kommt irgendwann nach einer Woche einfach der Punkt, an dem man sich eingestehen muss, dass man es kaum schaffen kann, all diese berührenden und intensiven Eindrücke aufzunehmen und zu beschreiben. Eine Degustationsnotiz kann einem Wein nie abschliessend gerecht werden, sie ist eine logischerweise subjektive Momentaufnahme.

Ich habe 2006 so extrem wie noch nie nur die allerbesten Weine jeder Prädikatsstufe selektioniert. Noch vor wenigen Jahren gab es gute, mittelmässige und schlechte Weine. Heute gibt es praktisch nur noch gute Weine. Unter den Guten gibt es eher Belanglose und solche mit Persönlichkeit; solche, die den sensiblen und aufmerksamen Verkoster berühren und Emotionen auslösen. Mich interessieren eigentlich nur noch diese Weine. Es ist mir ein grosses Anliegen, nur noch Weine mit Persönlichkeit und Ausstrahlung zu selektionieren.

Auf der diesjährigen Degustationsreise hat mich unsere Mitarbeiterin Renata Galovic unterstützt. Es freut mich sehr, dass sie hier ihre persönlichen Eindrücke gleich selber schildert.

MEIN LIEBSTER RIESLING 2006

Von Renata Galovic

Dieses Jahr hatte ich das grosse Vergnügen, mit Max Gerstl nach Deutschland reisen zu dürfen, um die 2006er-Rieslinge zu probieren. Das waren wundervolle Tage. Ein unvergessliches Erlebnis, an das ich mich täglich zurückerinnere und dabei immer wieder in die fantastische Welt des Rieslings eintauche. Ich bekam die spannende Aufgabe, meinen Favoriten zu beschreiben. Nach unzähligen fantastischen Weinen wurde es immer schwieriger, meinen Liebling herauszupicken. Doch als ich die **Erdener Treppchen Auslese** von Christoffel** (Seite 32) probierte, war mir klar, dass das mein absoluter Favorit war. Diese vielseitigen tollen Düfte – Pfirsich, Honig und viele mehr – faszinierten mich. Mit jedem Schluck wurde ich aufs Neue überrascht. Der elegante, süsse Wein schmiegte sich wie Öl an den Gaumen und nahm ihn minutenlang in Beschlag, ohne auch nur eine Sekunde dick zu wirken. Dieser Wein ging mir nicht mehr aus dem Kopf. Immer wieder zog mich der wundervolle Trinkgenuss in seinen Bann. Das erste, woran ich morgens beim Aufwachen und das letzte, woran ich abends beim Einschlafen dachte, war diese geniale Auslese. Kurz und bündig, wie ich es sagen würde: «Dä absoluti Hammer!»

Impressionen vom Riesling-Jahrgang 2006:

In Bezug auf die äusseren Bedingungen war 2006 ein besonders schwieriges Jahr. Auf einen extrem heissen Frühling und Frühsommer folgte ein kühler, regnerischer August. Diese vermeintlich negative Periode hatte aber letztlich einen wichtigen Einfluss auf die Qualität des Jahrgangs. Sie bremste eine allzu frühe Reife und zog die Vegetationsperiode in die Länge. Dennoch waren die Trauben Anfang Oktober schon reif, als es bei hohen Temperaturen massive Niederschläge gab. Die Botrytis breitete sich rasend schnell aus. Wer nicht die ganze Ernte als Beerenauslese einbringen wollte, musste sich beeilen, um noch einige gesunde Trauben ernten zu können. Weitere starke Regenfälle Mitte und Ende Oktober liessen den Winzern auch nicht die Zeit, um die edelfaulen Trauben in Ruhe zu lesen. Es war eine der kürzesten und hektischsten Ernten in der Geschichte des Deutschen Weinbaus. Solche Bedingungen hätten früher ohne Zweifel zu einer totalen Missernte geführt. Und sicherlich haben 2006 auch nur die Top-Betriebe grosse Weine geerntet.

Dass es 2006 (mit Ausnahme des Eisweins) die ganze Vielfalt der Riesling-Palette vom trockenen QbA bis zur monumentalen TBA mit über 200 Oechsle gab, zeigt schon, dass es kein kleiner Jahrgang sein kann. Wenn ich jetzt die ganze 2006er-Palette überblicke, gibt es nach meinem Geschmack **zwei Schwerpunkte**:

- Da sind einerseits recht viele **Spätlesen** mit einer Raffinesse ausgestattet, wie man sie nur ganz selten in den ganz grossen Weinen dieser Welt findet.
- Und anderseits gibt es einige absolut grandiose **trockene Weine**. (Ja, Sie haben richtig gelesen; und das schreibt Ihnen der gleiche Max Gerstl, der sich noch vor wenigen Jahren kaum für trockene Rieslingweine interessierte.)

Die besten trockenen Weine von 2006 sind qualitativ auf dem gleichen Niveau wie 2005, aber noch einen Hauch raffinierter. Als grosser Liebhaber von weissen Burgundern habe ich hier Weissweine gefunden, die auf eine etwas andere Art die gleiche Raffinesse besitzen. **Nehmen Sie sich am 12. Mai im Kunsthaus in Zürich unbedingt die Zeit, zuerst die trockenen Weine zu probieren. Wir werden sie in der Liste besonders kennzeichnen, damit Sie sie einfacher finden.**
Beim Schreiben dieser Zeilen weiss ich noch nicht genau, welche Weingüter die Grossen Gewächse bereits zeigen können. Ich hoffe, dass es möglichst viele sind. Zumindest in Sachen Raffinesse sind die 2006er das Beste, was ich an trockenen Rieslingweinen kenne. Ich habe noch nie auch nur annähernd so viele selektioniert wie von diesem Jahrgang.

Die Erntemengen sind sehr klein. Es gibt eine Vielzahl von überragenden Weinen, aber die meisten sind leider nur in sehr kleinen Mengen verfügbar. Kommt dazu, dass die internationale Nachfrage fast explosionsartig steigt. Ich denke und hoffe, dass wir dank unseren hervorragenden Beziehungen zu den Produzenten genügend Weine haben, um die Nachfrage in der Schweiz zu decken. Wir haben eine ausserordentlich privilegierte Stellung, weil wir (dank Ihnen, unserer treuen Kundschaft) diese Weine schon in ansehnlichen Mengen gekauft haben, als weltweit noch kein Hahn danach krähte. Dennoch wird es sicherlich bei einzelnen Weinen zu Engpässen kommen. Wir haben aber fast für jeden ausverkauften Wein eine gute Alternative. **Wer ganz bestimmte Weine möchte, bestellt aber mit Vorteil umgehend.**

WEINGUT CHRISTMANN

Das Weingut Christmann gehört zu den besten Produzenten Grosser Gewächse in Deutschland, darum haben wir es in unser Sortiment aufgenommen. Steffen Christmann: «Die Erntemenge ist zwar sehr klein, aber das wichtigste ist, dass wir eine gute Qualität haben. Die Stiellähme war eines der grossen Probleme, die sich negativ auf den Ertrag auswirkten. Die Trauben, die davon befallen sind, müssen entfernt werden, sie würden sonst alles verderben.»

T **2006 Ruppertsberg Riesling trocken**
17/20, –2011 ■ 75cl, **19.–** (ab 11. Juni 2007 21.–), Art. Nr. 236190

Duftet noch etwas komplexer als der Gutsriesling, auch intensiver und fruchtbetonter. Am Gaumen zeigt er einen Hauch mehr Extraktsüsse, genau das verleiht ihm das gewisse Etwas, sehr nerviger, verspielter Wein, macht richtig Spass. Ich hatte eigentlich den Gutsriesling schon ins Programm aufgenommen, aber der nur unwesentlich teurere Ruppertsberg hat ihn wieder verdrängt. Das Bessere ist der Feind des Guten, deshalb bieten wir nur das Feinste vom Feinen an.

TOP-ANGEBOT

T **2006 Deidesheimer Mäushöhle Riesling trocken**
18/20, 2008–2015 ■ 75cl, **29.–** (ab 11. Juni 2007 32.–),
Art. Nr. 236191

Der Wein ist traumhaft mineralisch, das ist mein Wein, das sagt schon dieser unendlich komplexe und mit genialen Feinheiten ausgestattete Duft. Bestätigung am Gaumen, diesen Wein liebe ich über alles, das war schon beim 2005er so, der hat so etwas Filigranes an sich, ohne dass er deswegen an Kraft oder Konzentration einbüssen würde.

T 2006 Königsbacher Ölberg Riesling trocken
18/20, 2008 – 2018 ■ 75 cl, **29.–** (ab 11. Juni 2007 32.–),
Art. Nr. 236192

Wenn mich ein Wein so charmant anstrahlt, hat er mich schon fast gewonnen, wunderbare Mineralität, feinste Frucht, das ist Raffinesse. Er zeigt so einen herrlichen Hauch Kreide und dann strahlende Klarheit, wunderbare Zitrusfrucht. Am Gaumen ist gebündelte Kraft, da sind Struktur und Fülle, eine noble Weinpersönlichkeit.

T 2006 Königsbach Idig Grosses Gewächs
19/20, 2010 – 2025 ■ 75 cl, **51.–** (ab 11. Juni 2007 56.–),
Art. Nr. 236193, im Herbst lieferbar

Steffen Christmann: «Letztes Jahr ernteten wir hier 12'000 Flaschen, dieses Jahr 4000. Betriebswirtschaftlich ist das ein Problem, aber das Wichtigste ist, dass die Qualität grossartig ist.» Der hat ganz klar den intensivsten und vielschichtigsten Duft aller grossen Gewächse von Christmann und gleichzeitig auch den komplexesten, ich könnte die Nase in diesem Glas baden, hei, ist das betörend schön. Dieses Vergnügen ist vergleichbar mit dem, das der Duft eines ganz grossen weissen Burgunders zu bieten hat. Auch am Gaumen ist der noch eine Spur verspielter als der grandiose 2005er, vereint Kraft und Finesse in idealer Art, das ist trockener Riesling in absoluter Spitzenklasse.

Der Einfachheit halber haben wir die trockenen Weine mit einem T gekennzeichnet.

SCHLOSSGUT DIEL

Die Messlatte liegt hoch, wir kamen gerade von Dönnhoff, wo wir eine überragende Weinpalette degustiert haben. Aber die Weine von Diel halten da durchaus mit. Es gibt zwar keine höheren Prädikate als bis zur Auslese. Aber was wir probiert haben, ist Spitzenklasse.

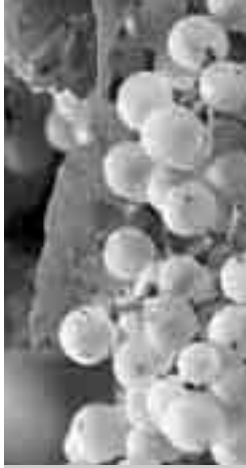
T **2006 Dorsheimer Burgberg Grosses Gewächs**
18/20, 2012 – 2025 ■ 75 cl, **41.–** (ab 11. Juni 2007 46.–),
Art. Nr. 236194, im Herbst lieferbar

Wunderbar mineralisch im Duft, sehr reife, süsse Frucht, wirkt sehr nobel. Auch am Gaumen ein Aristokrat, tolle Struktur, unter den 3 Grossen Gewächsen von Diel der eleganteste, auch der mit am meisten Rasse, zieht sein verblüffendes Aromenspiel unendlich in die Länge.

TOP-ANGEBOT

2006 Burglayer Riesling QbA
17/20, – 2000 ■ 75 cl, **18.–** (ab 11. Juni 2007 20.–),
Art. 236195

Herrlicher, ungemein intensiver Duft, die erfrischende Zitrusfrucht strahlt so richtig aus dem Glas, ein kleiner Hauch Botrytis verleiht ihm zusätzlichen Charme. So wunderschön leicht kam der Burglayer noch nie daher, verliert dabei aber nichts an Aromatik oder Fülle, der gefällt mir extrem gut, grandioser Wein für wenig Geld.



2006 Dorsheimer Pittermännchen Kabinett
18/20, – 2030 ■ 75 cl, **21.–** (ab 11. Juni 2007 23.–), Art. Nr. 236196

Herrliche Zitrusfrucht, feine Mineralität. Rassiger, saftiger, hocheleganter Kabinett, hat es etwas schwierig nach dem leicht süsseren und auch grandiosen Burglayer Riesling, aber diese Rasse, diese geniale, schlanke, extrem süffige Art, macht ihn zu einem Klassekabinett.

2006 Dorsheimer Burgberg Spätlese
19/20, – 2040 ■ 75 cl, **29.–** (ab 11. Juni 2007 32.–), Art. Nr. 236197

Ich liebe das Klassische, Gradlinige, deshalb bevorzuge ich unter 3 grandiosen Spätlesen den Burgberg, dieser Duft ist so strahlend klar, intensiv und ausdrucksvoll. Auch am Gaumen, eine Spätlese der Spitzenklasse, tolle Frucht, herrliche Saftigkeit, der Wein macht unendlich Trinkspass, behält bei aller Konzentration ihre betörende Schlichtheit, eigentlich kann eine Spätlese gar nicht besser sein.

2006 Dorsheimer Goldloch Auslese
19/20, – 2050 ■ 75 cl, **48.–** (ab 11. Juni 2007 53.–), Art. Nr. 236198

Gebündelte Frucht springt in die Nase, ein Hauch klare Botrytis, feinste Mineralität, herrlich komplexer Duft. Sehr weicher, saftiger Gaumenfluss, beladen mit konzentrierten Fruchtaromen, ein köstliches Fruchtelixier, Trinkspass vom Feinsten, ein Traumwein.

WEINGUT HERMANN DÖNNHOFF

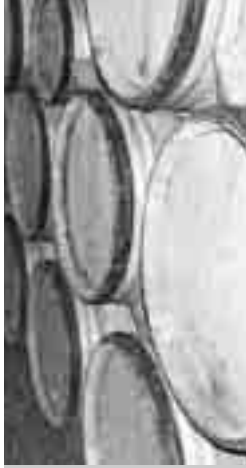
Wir sind es uns gewohnt, bei Dönnhoff nur Weine der Spitzenklasse vorgesetzt zu bekommen. In bester Erinnerung sind mir natürlich noch die überragenden 2005er. Ich brauche es nicht einfach nur zu behaupten, dass 2006 auf gleichem Niveau liegt, **die Probe am 12. Mai im Kunsthaus Zürich wird es beweisen.** Helmut Dönnhoff: «Wir hatten bis zu 42 Lesehelfer, ich habe jeden, den ich auf der Strasse getroffen habe, angehauen und mitgenommen. Wir lesen normalerweise bis zu 5 Wochen, dieses Jahr mussten wir die Ernte in 14 Tagen einbringen.»

T **2006 Riesling QbA trocken**
17/20, –2012 ■ 75cl, **14.40** (ab 11. Juni 2007 16.–), Art. Nr. 236331, im Herbst lieferbar

Der funkelt so herrlich klar, geniale frische Frucht, feinste Mineralität. Ein filigraner Tänzer am Gaumen, weich wie Seide, rassig und mit enorm viel Schmelz, hei, macht das Trinkfreude, eine absolut köstliche Erfrischung.

T **2006 Niederhäuser Hermannshöhle Grosses Gewächs**
19+/20, 2008–2030 ■ 75cl, **48.–** (ab 11. Juni 2007 53.–), Art. Nr. 236332, im Herbst lieferbar

Der will auf den ersten Blick im Duft gar nicht so recht aus sich herauskommen, aber riechen Sie mal tief hinein, da wird die Nase mit köstlichsten Düften verwöhnt, diese unglaublich raffinierte Mineralität, diese absolut köstliche, unendlich feine Frucht, diese dezente Würze, einfach traumhaft. Auch am Gaumen, einfach nur pure Finesse, der Wein ist so zart und fein, dass man ihn kaum spürt, dennoch ist er bis in den hintersten Winkel erfüllt mit subtilen Aromen, eine Naturschönheit der sinnlichen Art.



2006 Oberhäuser Leistenberg Kabinett
18/20, – 2030 ■ 75 cl, **19.–** (ab 11. Juni 2007 21.–), Art. Nr. 236333, im Herbst lieferbar

Wow, dieser mineralische Duft mit dezenter Zitrusfrucht, es macht unendlich Freude, das zu erschnüffeln. Ein Kraftbündel am Gaumen, aber gertenschlank, filigran und unendlich saftig; ich flippe fast aus, das ist ein Kabinett, wie man ihn sich besser nicht vorstellen kann.

2006 «Türmchen» Spätlese
18+/20, – 2040 ■ 75 cl, **34.–** (ab 11. Juni 2007 38.–), Art. Nr. 236334, im Herbst lieferbar

Herrlich, dieser Duft, begeistert durch Intensität und Tiefgang, aber auch der ist von purer Feinheit und Raffinesse. Am Gaumen die bisher konzentrierteste und rassigste aller probierten Spätlesen von Dönnhoff; kaum zu glauben, dass sie dabei nichts an Feinheit verliert, am Schluss bleibt ein sagenhafter Mund voller köstlichster Frucht, minutenlang nachklingend.

2006 Oberhäuser Brücke Spätlese
19/20, – 2040 ■ 75 cl, **39.–** (ab 11. Juni 2007 43.–), Art. Nr. 236335, im Herbst lieferbar

Auch hier ein Duft, der aus purer Raffinesse zusammengesetzt ist, enorm intensiv und konzentriert, aber total fein, ein köstliches Fruchtelixier. Am Gaumen zeigt er sich noch einen Hauch dichter und, was man kaum für möglich halten würde, noch ein Hauch komplexer; das ist eine Überspätlese, weil sie einfach von allem noch etwas mehr hat als eine grosse Spätlese, dennoch bleibt es eine absolut typische Spätlese, ja sogar ein Musterbeispiel von perfekter Spätlese.

2006 Schlossböckelheimer Kupfergrube Auslese GK
20/20, – 2060 ■ 37.5 cl, **31.–** (ab 11. Juni 2007 34.–), Art. Nr. 236337, im Herbst lieferbar

Da steht wieder total die Finesse im Vordergrund, das ist eine geniale Köstlichkeit, edelste Fruchtkomponenten gepaart mit einem Hauch feinster Botrytis. Auch am Gaumen ist purer Charme, die ist so unendlich weich und saftig und dennoch eine wahre Aromenbombe; ein Wein, über den man einfach nur staunen kann, Hochgenuss pur.

2006 Oberhäuser Brücke Auslese GK
20/20, – 2060 ■ 37.5 cl, **34.–** (ab 11. Juni 2007 38.–), Art. Nr. 236338, im Herbst lieferbar

Im Duft reine Finesse, unendlich fein, zart und glasklar, gleichzeitig aber von unendlicher Komplexität. Dann besticht sie aber durch eine gigantische Konzentration und Fülle, pure Rasse, Trinkvergnügen ohne Ende, unbeschreiblich schön und edel, extrem dicht und von monumentaler Kraft, ein absolut aristokratischer Wein und gleichzeitig von bezauberndem Charme, ein Wein zum Ausflippen.

2006 Oberhäuser Brücke Beerenauslese
20/20, – 2090 ■ 37.5 cl, **99.–** (ab 11. Juni 2007 110.–), Art. Nr. 236339, im Herbst lieferbar

Feinste, glasklare Botrytis, herrliche Tropenfrucht, tolle Mineralität, das ist ein extrem feiner Duft, der auf den ersten Blick gar nicht auf eine BA schliessen lässt. Auch im Antrunk kommt sie erstaunlich dezent daher, aber die Aromen sind intensiv und die Vielfalt ist enorm, totale Rasse, der Wein kommt mit einer Leichtigkeit daher, die man nicht für möglich halten würde, aber dieses köstliche Fruchtelixier zeigt eine Intensität von Aromen, die schlicht unglaublich ist – eine traumhafte Schönheit. Es gibt noch eine beeindruckendere BA von Dönnhoff, ich habe nach meinem Geschmack eingekauft und die Raffinesse bevorzugt.

WEINGUT ROBERT WEIL

Wilhelm Weil: «Die globale Erwärmung hat die Rahmenbedingungen total verändert. Früher wurden die Trauben auf Grund der Höhenlage bei uns oft nicht reif. Heute ist das kein Thema mehr, jetzt ist im Gegenteil die Höhenlage ein Vorteil. Heute wird die Reife bei höheren Temperaturen erreicht, dadurch wird das Zeitfenster von der Reife zur Vollreife bis zur Überreife kürzer. Deshalb muss die Ernte in kürzerer Zeit eingebracht werden. Wir haben es hier oben allerdings etwas einfacher als unten am Rhein. Wir haben 3 Tage vor der Ernte noch eine neue Presse gekauft, die Erntemannschaft vergrössert und die täglichen Lesezeiten verlängert, so konnten wir pro Tag fast die doppelte Menge einbringen wie bei einer Normalernte. Es gab keinen Jahrgang, der uns so gefordert hat. Aber auch keinen, der uns so beschenkt hat.»

T **2006 Riesling QbA trocken**
17/20, – 2011 ■ 75 cl, **16.20** (ab 11. Juni 2007 18.–), Art. Nr. 236199

87 Oechsle strahlende Frucht, herrliche Mineralität, ein himmlischer Duft. Wow, das beginnt gigantisch, wenn der erste Wein von Weil schon so traumhaft ist, wie soll das noch enden? Dieser trockene QbA ist schon extrem aromatisch, herrliche Frucht, tolle Rasse, da sind Fülle und Konzentration, aber auch Eleganz und Finesse. Ich glaube nicht, dass es hier jemals einen besseren trockenen QbA gab.

T **Kiedrich Gräfenberg Kabinett trocken**
18/20, – 2015 ■ 75 cl, **26.–** (ab 11. Juni 2007 28.–), Art. Nr. 236200

Der zeigt schon eine gigantische Mineralität, dann Frucht vom Feinsten, wunderbar erfrischend, Zitrusaromen. Ein schlankes Kraftbündel, diesen Wein könnte man fast als Grosses Gewächs bezeichnen, aber die rassige, total reife Säure macht ihn auch wunderbar schlank und elegant, so dass er sich durchaus auch Kabinett nennen darf. An diesem Wein werden alle Spass haben, die Liebhaber von vollen kraftvollen Weinen, aber auch die Finessefans.

T **2006 Kiedrich Gräfenberg Erstes Gewächs**
20/20, 2012 – 2050 ■ 75 cl, **49.–** (ab 11. Juni 2007 54.–), Art. Nr. 236201, ■ 150cl, **124.–** (ab 11. Juni 2007 138.–), Art. Nr. 236206, im Herbst lieferbar

Das ist der Duft eines ganz grossen trockenen Rieslings, ein himmlisches Fruchtelixier, dazu mineralische Noten, die dem Wein seine Sinnlichkeit verleihen, dann auch Würze und feinste Kräuternuancen, einfach traumhaft. Dass das ein gigantisches Kraftpaket sein würde, konnte man voraussehen, aber das faszinierende dabei ist die Eleganz, die Rasse, die Finesse, die so ein Kraftpaket immer noch zeigen kann. Ich bin begeistert und tief beeindruckt. Unter all den Grossen Gewächsen, die wir in unserem Sortiment haben, ist das zweifellos das Konzentrierteste, ein Montrachet unter den trockenen Rieslingweinen.

2006 Riesling Kabinett
18/20, – 2040 ■ 75 cl, **22.–** (ab 11. Juni 2007 24.–), Art. Nr. 236202

Wilhelm Weil: «Der hatte 99 Oechsle, es waren wunderbare, vollreife Trauben mit herrlicher Säure, der hat eigentlich von allem viel zu viel für einen Kabinett, aber dann ist er doch schlank genug, dass es ein Kabinett bleibt.» Sehr feiner, strahlend klarer Duft, eine Fruchtintensität wie man sie bei einem Kabinett selten sieht, der Wein hat eine Konzentration, eine Kraft und eine Komplexität, die mich beeindrucken, der ist noch besser als der sagenhafte 2005er.

TOP-ANGEBOT

2006 Riesling Weil Spätlese
19/20, – 2040 ■ 75 cl, **29.–** (ab 11. Juni 2007 32.–), Art. Nr. 236203

108 Oechsle und kerngesunde Trauben. Der sonst so zurückhaltende Wilhelm Weil flippt bei diesem Wein für einmal selbst fast aus. Schon mit seinem strahlenden Duft hat mich dieser Wein total gefangen, eine traumhafte Naturschönheit. Am Gaumen ist purer Charme, der Wein ist weich wie Seide, dabei rassig wie ein Rennpferd, das ist ein unglaublich sinnliches Fruchtelixier, wirklich ein Wein zum Ausflippen. Es gab schon viele grandiose Robert Weil Spätlesen, aber diese ist klar die beste. Kein Riesling-Freund sollte diesen Wein verpassen.

2006 Kiedrich Turmberg Spätlese
20/20, –2060 ■ 75cl, **49.–** (ab 11. Juni 2007 54.–), Art. Nr. 236204

Das ist auch wieder so ein Strahlemann, zeigt nebst intensiver Frucht auch noch eine unglaublich mineralische Komponente. Über diesen Wein kann ich einfach nur noch staunen, ich habe das Glas schon fast leer getrunken, bevor ich mit dem Schreiben beginne. Diese gigantische Fruchtkonzentration in Verbindung mit der weichen, saftigen Art und der unglaublich rassigen Säure, das ergibt einen Wein, der schlicht perfekt ist, das ist eine der allergrössten Spätlesen, die ich kenne; sie hat so viel Rasse, dass man meint, es sei noch Eiswein im Spiel, und gleichzeitig ist es ein charmanter Gaumenschmeichler, schmilzt wie Butter auf der Zunge. «20 Punke für eine Spätlese?» werden Sie kopfschüttelnd sagen, aber wo soll ich einen Abzug machen, wenn die Perfektion erreicht ist? Wilhelm Weil: «Der Turmberg war immer eine der allerbesten Parzellen im Gräfenberg, er wurde damals auf den Etiketten entsprechend gewürdigt. Mit dem Weingesetz von 1971 haben wir die Lagebezeichnung verloren und jetzt, nach jahrelangem Kampf, dürfen wir sie endlich wieder auf dem Etikett haben.» Leider gibt es vom ersten Jahrgang nur eine winzige Menge.

2006 Kiedrich Gräfenberg Spätlese
20/20, –2060 ■ 75cl, **49.–** (ab 11. Juni 2007 54.–), Art. Nr. 236205

Im Vergleich zum Turmberg ist der Duft hier fast verhalten, man muss etwas tiefer hineinriechen, dann zeigt er seine gigantische Komplexität. Im Antrunk ist er vergleichsweise schon fast opulent, aber kaum habe ich das geschrieben, packt er die sensationelle Säure aus und gibt sich gertenschlank. In früheren Jahren gab es wesentlich beeindruckendere oder anders gesagt opulentere, wuchtigere Weine unter diesem Namen, aber die Perfektion ist das hier, das ist Raffinesse, das ist totale Harmonie, das ist die gleiche Perfektion wie der Turmberg.

Es gibt in winzigen Mengen auch noch je eine Auslese, BA und TBA vom Gräfenberg. In den Verhandlungen um die Mengen haben wir auf diese verzichtet und dafür eine wesentlich höhere Zuteilung von den überragenden Spätlesen bekommen. Für mich sind das die besten Spätlesen, die das Weingut je produziert hat. Ich bin mir bewusst, dass das – angesichts der Giganten der letzten Jahre – eine starke Behauptung ist. Für mich war jedenfalls klar, dass ich alles unternehmen muss, um für Sie ein Maximum von diesen Traum-Spätlesen zu ergattern. Ausserdem haben wir noch etwas von den genialen 2005er Auslesen, BA und TBA. Und, falls jemand von Ihnen die hohen Prädikate von Weil sammeln sollte und deshalb die Jahrgänge vollständig haben möchte, hat man uns auf dem Weingut versprochen, wenn irgendwie möglich auszuhelfen. **Dafür müssten Sie sich aber möglichst schnell melden.**

WEINGUT JAKOB JUNG

Hier lässt man den Weinen besonders viel Zeit. Die Ersten Gewächse waren bei unserem Besuch noch unfiltriert auf der Feinhefe. Eine genaue Beschreibung ist somit nicht möglich. Wir haben die Weine aber probiert, sie versprechen sehr viel. Wir werden die Weine im Herbst anbieten. Der Steinmorgen Kabinett trocken spielt den Vorboten, der die Vorfreude auf die Ersten Gewächse wecken wird.

UNSER TOP-ANGEBOT

2005 Jakob Jung Riesling
18/20, – 2025 ■ 75 cl, **15.30** (ab 11. Juni 2007 17.–), Art. Nr. 236208

Ein gigantisches Fruchtpaket, der Wein strahlt eine herzerwärmende Lebensfreude aus, ein absolut sinnlicher Duft. Auch am Gaumen ein Fruchtelixier der köstlichen Art, der Wein zeigt ein intensives, unendlich komplexes Aromenspiel, unglaublich verspielt und saftig vorgetragen, ein himmlisches Trinkvergnügen.

Sie erinnern sich vielleicht an den Michelmark Kabinett 2005, unseren Geheimtipp vom letzten Herbst. Davon gab es leider viel zu wenig, viele Kunden sind leer ausgegangen oder bekamen nicht die gewünschte Menge. Jetzt haben wir den grossen Bruder dieses Weines, der nur unwesentlich teurer ist. Und wir haben auch mehr als die doppelte Menge. Dennoch raten wir Ihnen, schnell zu bestellen, denn vermutlich reicht auch diese Menge nicht.

T **2006 Erbacher Steinmorgen Kabinett trocken**
17/20, – 2012 ■ 75 cl, **14.40** (ab 11. Juni 2007 16.–), Art. Nr. 236207

Intensiv fruchtbetonte Nase, feine Mineralität und Würze, wunderbarer Riesling-Duft. Der Wein strahlt eine tolle Frische aus, die Aromen tanzen mit verspielter Leichtigkeit, das ist zwar ein total zartes Pflänzchen, aber die Aromen besitzen Intensität und Ausdruckskraft, so macht trockener Riesling uneingeschränkt Trinkspass.

2006 Erbacher Steinmorgen Erstes Gewächs
im Herbst lieferbar

2006 Erbacher Siegelsberg Erstes Gewächs
im Herbst lieferbar

Diese beiden Weine konnten wir noch nicht probieren, auch die Preise stehen noch nicht fest.

WEINGUT PETER-JAKOB KÜHN

Die Familie Kühn arbeitet aus tiefer Überzeugung biodynamisch. Peter Kühn: «Wir haben schon seit 15 Jahren nur organisch gedüngt, aber jetzt machen wir auch unseren eigenen Kompost. Wir bekommen von einem Milchproduzenten den Rindermist, dazu kommen dann noch Stroh, Trester und Erde; das ist ganz wichtig, weil da die Lebewesen drin sind. Es muss gut riechen, darf nicht stinken, dann ist es richtig.»
Das Weingut füllt sämtliche Weine mit Drehverschluss ab. Peter Kühn: «Ich habe in Italien Weine probiert, die 50 Jahre mit diesem Verschluss verschlossen waren und absolut einwandfrei schmeckten. Ich bin zu 100% davon überzeugt, dass dieser Verschluss der beste für den Wein ist. Mit dem Wein kommt nur eine Zinnfolie in Kontakt und die ist absolut neutral. Bei Versuchen in Geisenheim beispielsweise werden die Weine immer mit diesem Stelvin-Verschluss abgefüllt; dem einzigen Verschluss, der garantiert, dass die Weine unverändert bleiben. Beim Korkverschluss gibt es immer Unterschiede von Flasche zu Flasche.»

T **2006 Riesling QbA Quarzit trocken**
17/20, – 2018 ■ 75 cl, **17.10** (ab 11. Juni 2007 19.–), Art. Nr. 236209

Peter Kühn: «Der Wein zeigt zum jetzigen Zeitpunkt vor allem florale und mineralische Noten, aber wir wissen aus Erfahrung, dass das später in schöne Fruchtaromen übergeht.» Mich beeindruckt vor allem die Mineralität, im Duft wie auch am Gaumen, das ist ein absolut köstlicher, charaktervoller Wein, der mit Struktur und Rasse begeistert und vor allem durch die Länge des Nachhalls und die köstliche Extraktsüsse, ein sinnlicher Wein.

T **2006 Oestrich Doosberg Erstes Gewächs**
■ 75 cl, **35.–** (ab 11. Juni 2007 39.–), Art. Nr. 236210, im Herbst lieferbar

Der Wein war zum Zeitpunkt unserer Probe noch so unfertig, dass es wenig Sinn macht, ihn zu beschreiben. Dass Potenzial liess sich aber schon erahnen, ich bin sehr zuversichtlich, dass es ein grosser Wein wird. Ich werde die Degustations-Notiz auf Wunsch nachliefern.

2006 Oestrich Lehnchen Kabinett
18/20, – 2025 ■ 75 cl, **18.–** (ab 11. Juni 2007 20.–), Art. Nr. 236211

Das ist wieder so ein Strahlekabinett, der Duft zeigt einen betörenden Charme. Auch am Gaumen, hei, macht das Spass, der ist weich, saftig, rassig, mit intensiver, unendlich frischer Frucht, und dann hat der Wein auch mehr Struktur als die meisten Kabinette anderer Produzenten, das verleiht zusätzlich Charakter.

2006 Oestrich Lehnchen Spätlese
18+/20, – 2040 ■ 75 cl, **27.–** (ab 11. Juni 2007 30.–), Art. Nr. 236212

Der Wein duftet schon fast wie eine BA, opulente Botrytis, auch wenn das ungewöhnlich ist für eine Spätlese, faszinierend ist es allemal. Am Gaumen kommt sie total frisch und leicht daher, irgendwie ist dieser Wein unglaublich bekömmlich, ich trinke mein Glas restlos leer, ich staune über diese Raffinesse, ein Wein zum Verlieben. Irgendwie haben mir es diese Kühn-Weine besonders angetan, die haben eine schwer zu beschreibende Besonderheit, sind sehr eigenständige Persönlichkeiten.

2006 Oestrich Lehnchen Auslese
20/20, – 2060 ■ 37.5 cl, **36.–** (ab 11. Juni 2007 40.–), Art. Nr. 236217

Obwohl das eigentlich schon eine grosse BA ist, kommt die Botrytis eher dezenter zu Ausdruck als bei der Spätlese, dieser Duft ist von unbeschreiblicher Raffinesse und Komplexität, aber auch von strahlender Klarheit. Am Gaumen ein Gedicht, der Wein ist von selten gesehener Präzision, geballte Kraft ist umhüllt von purer Finesse, diese unendlich weiche, aber ebenso rassige Säure ist von einer Qualität wie man sie in dieser Perfektion selten erlebt, das ist eine der ganz grossen Auslesen der Jahrgangs, ein Knaller und gleichzeitig ein Filigrantänzer, oder anders gesagt: einer der sinnlichsten Weine, die ich kenne.

2006 Oestrich Lehnchen Beerenauslese
20/20, – 2080 ■ 37.5 cl, **90.–** (ab 11. Juni 2007 100.–), Art. Nr. 236218

Eigentlich kommt hier das oben beschriebene noch eine Konzentrationsstufe höher, mehr kann ich gar nicht schreiben; nur so viel, dass man sich etwas Perfekteres in Sachen Wein gar nicht mehr vorstellen kann, mir bleibt fast nur noch ungläubiges Staunen.

WEINGUT WITTMANN

Ich bin ausserordentlich glücklich, auf diesen Betrieb gestossen zu sein, dank den Grossen Gewächsen, die bei der Probe der letzten beiden Jahren in Wiesbaden jeweils zu den allerbesten Deutschlands gehörten. Meine anschliessenden Besuche auf dem Weingut haben gezeigt, dass hier noch weitere Weindelikatessen erzeugt werden. Es ist ein schönes Gefühl, einige zusätzliche Juwelen im Sortiment zu haben.

Der Betrieb ist 25 ha gross und wird seit 1990 biologisch bewirtschaftet. Philipp Wittmann: «Im Keller greifen wir so wenig wie möglich ein. 2006 kann sehr hochwertige Weine hervorbringen, wenn man präzis gearbeitet hat. Es war ein Segen, dass der August etwas kühler war, sonst hätten wir einen 2003er bekommen. Die schwierige Aufgabe der nächsten Jahre wird sein, die optimale Reife ohne allzu viel Zucker zu erreichen. Wenn man sich beispielsweise den Unterschied zwischen 2004 und 2005 vor Augen führt, sieht man, wo heute die Probleme des Winzers liegen. 2004 musste man die Erträge bremsen und entlauben, um die Trauben reif zu bekommen. 2005 hingegen durften die Erträge nicht zu klein sein, damit die Trauben nicht zu früh reif waren. Und wer sagt uns im vornherein, wie es kommen wird?»

TOP-ANGEBOT

T **Riesling trocken**
17/20, –2011 ■ 75cl, **14.40** (ab 11. Juni 2007 16.–),
Art. Nr. 236219

Eine Cuvée aus 13 verschiedenen Weinbergen. Wunderbar mineralischer Duft, feine Zitrusfrucht, feine Kräuternuancen, ein Hauch Rosmarin, eine herrliche Erfrischung kündigt sich an. Am Gaumen beeindruckt seine herrliche Saftigkeit, zeigt Kraft und Fülle sowie einen köstlich aromatischen Nachhall. Für so wenig Geld gibt es bereits einen traumhaften trockenen Riesling. Da lohnt es sich doch, einmal zu probieren.

T 2006 Westhofener Riesling trocken S
18/20, –2020 ■ 75cl, **26.–** (ab 11. Juni 2007 28.–), Art. Nr. 236220

Schon der Duft zeigt, dass da enorme Konzentration drin sein muss, intensive Mineralität, ausdrucksvolle Zitrusfrucht. Am Gaumen vereint er Kraft und Finesse in idealer Weise, der Wein strotzt vor Saft und Schmelz, da ist gebündelte Kraft, aber der Wein bleibt wunderbar schlank, feiner, eleganter Fruchtnachhall. Philipp Wittmann: «Jedes Fass, das in diesen Wein kommt, ist von Grund auf eines, das die Chance hätte, ins Grosse Gewächs zu kommen. Weine, die es knapp nicht schaffen, unsere Qualitätsansprüche für Grosse Gewächse zu erfüllen, werden zu Westhofener Riesling. Wir basteln aber nie an einem Wein herum, um ihn zu verbessern – entweder ein Wein schmeckt oder er schmeckt nicht. Wenn er auch das Qualitätsniveau des Westhofeners nicht bringt, kommt er halt in den 100 Hügel (der einfache QbA aus zugekauften Trauben).»

T 2006 Westhofen Aulerde Grosses Gewächs
19/20, –2025 ■ 75cl, **38.–** (ab 11. Juni 2007 42.–), Art. Nr. 236221, im Herbst lieferbar

Philipp Wittmann: «Das ist die früh reifende Lage, da mussten wir dieses Jahr wirklich früh ernten, da haben wir alte Reben stehen mit sehr niedrigen Erträgen, dieses Jahr 15 hl. Insgesamt haben wir in den Toplagen 1/3 weniger. Das ist für Leute, die den Riesling noch nicht kennen, so etwas wie der Einsteigerwein, weil er mehr die Frucht als die Mineralität in den Vordergrund stellt.» Sehr subtiler, finessenreicher Duft, total auf frische Frucht gebaut, Tropenfrüchte, aber auch sehr traubig, sublime Mineralität. Herrlich weicher, saftiger Gaumen, feine Struktur, raffinierte Aromatik, pure Finesse im Nachhall bei enormer Aromenkonzentration, Trinkvergenügen ohne Ende, ein Traumwein. Der Meursault unter den Grossen Gewächsen.

T 2006 Westhofen Kirchspiel Grosses Gewächs
19+/20, –2028 ■ 75cl, **46.–** (ab 11. Juni 2007 51.–), Art. Nr. 236222, im Herbst lieferbar

Diese phantastische Mineralität begeistert mich, der Wein duftet schon fast wie ein grosser Chablis. Da ist gebündelte Kraft, aber der Wein ist von betörender Feinheit, ohne es zu merken habe ich zweimal einen grossen Schluck genommen, das ist ein Trinkvergnügen der himmlischen Art; ein Wein, von dem man niemals satt werden kann, da braucht es schon fast eine Magnum für 2 Personen, das ist es, was die grossen trockenen Rieslingweine aus Deutschland so herrlich macht, ihre wunderbare Bekömmlichkeit.

T 2006 Westhofen Morstein Grosses Gewächs
19+/20, –2030 ■ 75cl, **47.–** (ab 11. Juni 2007 52.–), Art. Nr. 236223, im Herbst lieferbar

Philipp Wittmann: «Das ist die kühlste, am spätesten reifende Lage, oft ist der Wein in der Jugend der verschlossenste, vielleicht aber auch der langlebigste.» Dieser Duft ist ein Traum, hei, ist das komplex, wunderbare Frische, unglaublich raffinierte Mineralität, das wirkt unendlich nobel mit einem Ausdruck, der mich verzaubert. Am Gaumen die totale Feinheit, der Wein geht in die Tiefe, hat einen unwiderstehlichen Charme, da ist geballte Kraft unendlich fein verpackt, das ist schon ein Wein zum Staunen. Philipp Wittmann auf meine Frage, wann so ein Wein am schönsten zu trinken ist: «Einmal in den ersten 3 Jahren, aber dann sollte man ihn dekantieren. Danach kommt eine eher verschlossene Phase, später nach 5–8 Jahren kommt die Terroirnote zum Vorschein, dann beginnt die allerschönste Genussphase. Diese wird zweifellos nochmals 10 Jahre andauern. 20 Jahre insgesamt sind für diese Weine sicherlich kein Problem.»

Wir probieren danach noch ein 2002er Westhofen Aulerde Grosses Gewächs (18/20). Da kommen schon die ersten Reifetöne, gepaart mit immer noch sehr viel frischer Frucht und traumhafter Mineralität, herrlich saftig mit guter Struktur und perfekt harmonischem Ganzen, wunderbarer und minutenlanger sehr komplexer Nachhall, wirkt sehr jugendlich und macht den Anschein, noch nicht vollständig ausgereift zu sein. Eine 1988er Morsten Spätlese trocken zeigt sehr viel gelbe Frucht, feine Würze und eine ausgeprägte Mineralität, stark in Schieferstein tendierend. Schlanker, aber sehr aromatischer Gaumen, kommt verspielt leicht daher, samten und mit sehr viel Saft, zeigt auch eine gute Konzentration, macht enorm Trinkspass und zeigt keinerlei Ermüdungserscheinungen. Das ist gewissermassen ein Vorgänger der Grossen Gewächse aus einer Periode, in der zweifellos noch nicht mit der heutigen Präzision gearbeitet wurde.

2006 Westhofen Morstein Auslese
19/20, –2060 ■ 50cl, **27.–** (ab 11. Juni 2007 30.–), Art. Nr. 236226

Philipp Wittmann: «Wir machen keine Kabinette, das kann man andernorts besser, auch Spätlese funktioniert nicht jedes Jahr, hingegen ab Auslese aufwärts können wir schon etwas Eigenständiges machen.» Der Wein duftet wie eine grosse BA, konzentrierte reiche Tropenfrucht, unendlich vielschichtig. Am Gaumen ein Knaller, weich wie Seide, herrlich saftig, rassige, total reife Säure, dieses Kraftbündel kommt unglaublich elegant daher, verspielte Aromatik, hei, ist das gut, minutenlanger, absolut betörender Nachhall, sensationell.

2006 Westhofen Kirchspiel Beerenauslese
20/20, –2080 ■ 50cl, **81.–** (ab 11. Juni 2007 90.–), Art. Nr. 236227

Duftet erstaunlich dezent, im Vergleich mit der Auslese fast verhalten, zarte, sehr klare, reife gelbe Frucht, Pfirsich, ein Hauch Vanille. Am Gaumen löst er meine totale Begeisterung aus, das ist pures Konzentrat, reiner Nektar, gigantische Aromenvielfalt, eine ungemein sinnliche BA, ein Hammer einerseits, aber auch eine filigrane Köstlichkeit, dieses unendlich konzentrierte Fruchtbündel bewegt sich mit einer Leichtigkeit, die man nicht für möglich halten würde, ich beginne zu träumen; was für ein Erlebnis, diesen Wein zu verkosten.

2006 Westhofen Morstein Trockenbeerenauslese
20/20, –2090 ■ 37.5cl, **103.–** (ab 11. Juni 2007 115.–), Art. Nr. 236228

Ein Duft, der mir die Gänsehaut auf den Rücken treibt, das ist eine Naturschönheit der himmlischen Art, diese gigantisch konzentrierte, reiche Frucht, begleitet von Würze und dezenten Kräuternuancen. Am Gaumen kommt dieses gigantische Konzentrat immer noch erstaunlich leicht daher, diese Konzentration so verspielt zum Ausdruck bringen kann nur ein ganz grosser Riesling, all die Aromen, die da im Spiel sind zu beschreiben ist fast nicht möglich, auch das Vergnügen, das ich beim Verkosten dieses sinnlichen Fruchtelixiers empfinde, ist kaum in Worte zu fassen, es ist einfach ein Traum, monumentale und ausserordentlich preiswerte TBA.

WEINGUT KELLER

Die trockenen Weine von Keller, die Grossen Gewächse und insbesondere der G-Max beginnen langsam Kultstatus zu erlangen. Für Jancis Robinson sind es die deutschen Montrachets. Die weltweite Nachfrage ist entsprechend enorm. Auch wir haben dieses Jahr alles gekauft, was zu bekommen war, und wir werden überdurchschnittlich gut bedient, trotzdem sind Engpässe vorprogrammiert. Beim G-Max wird es ganz sicher ein Problem, da haben wir ganze 36 Flaschen und können nur Einzelflaschen zuteilen.

T 2006 Riesling QbA trocken «von der Fels»

17+/20, –2012 ■ 75cl, **23.–** (ab 11. Juni 2007 25.–), Art. Nr. 236229

Klaus-Peter Keller: «In einem trockenen Jahr haben die alten Reben einen grossen Vorteil, in einem gut durchfeuchteten Jahr bringen auch die jungen Reben gute Ergebnisse, davon profitiert dieser Wein, der vorwiegend aus den jungen Reben der grossen Lagen gewonnen wird.» Glasklarer, wunderbar fruchtiger, vielschichtiger Duft, ich meine den Kalkstein riechen zu können. Am Gaumen besticht er durch extreme Saftigkeit und wunderbaren Schmelz, verspielte Aromatik, ein richtiger Spasswein, einfach unendlich gut. Der beste «von der Fels», den ich kenne.

T 2006 Westhofen Kirchspiel Grosses Gewächs

17+/20, 2012 – 2035 ■ 75cl, **41.–** (ab 11. Juni 2007 45.–),
Art. Nr. 236230, im Herbst lieferbar

Das ist ein Fruchtbündel vom feinsten, dazu vor allem sehr viel Würze und ein Hauch Kreide, wunderbarer Duft. Ein Filigrantänzer am Gaumen, schmilzt wie Butter auf der Zunge, feine Extraktsüsse, sehr zarte, extrem weiche, reife Säure, dennoch verleiht sie Rasse, Eleganz und Rückgrat, eines der elegantesten Grossen Gewächse von Keller, die ich kenne, vereint Mosel-Eleganz mit Rheinhessen-Fülle, einfach traumhaft.

T **Dalsheimer Hubacker Grosses Gewächs**
20/20, 2012 – 2040 ■ 75 cl, **49.–** (ab 11. Juni 2007 55.–),
Art. Nr. 236231, im Herbst lieferbar

Da ist nebst konzentrierter Frucht ein Hauch mehr Mineralität als im Kirchspiel, der klassische Hubacker, hat immer etwas Aristokratisches an sich, ohne deswegen etwas von seiner Liebenswürdigkeit zu verlieren. Gebündelte Kraft am Gaumen, da ist Struktur, da ist Charakter, das ist eine grosse Weinpersönlichkeit, aber da sind auch Feinheiten ohne Ende, die Harmonie könnte perfekter nicht sein, steht dem grossen 2005er in nichts nach, ja er ist sogar noch eine Spur eleganter.

T **2006 Westhofen Morstein Grosses Gewächs**
20/20, 2012 – 2040 ■ 75 cl, **65.–** (ab 11. Juni 2007 72.–),
Art. Nr. 236232, im Frühjahr 2008 lieferbar

Da steht die faszinierende Mineralität im Vordergrund, dazu feine, erfrischende Zitrusfrucht, der Wein strahlt eine unbeschreibliche Frische aus. Am Gaumen begeistert mich ebenfalls diese herrliche Frische, feinste, hoch reife Zitrusfrüchte, begleitet von raffinierten, mineralischen Noten; da ist gebündelte Kraft, aber der Wein wirkt unendlich verspielt, und dann bringt er auch noch einen hammerhaften Nachhall. Ein unglaublicher Wein, der keinen Vergleich mit den ganz grossen weissen Burgundern zu scheuen braucht.

T **2006 Abtserde Grosses Gewächs**
20/20, 2012 – 2040 ■ 75 cl, **65.–** (ab 11. Juni 2007 72.–),
Art. Nr. 236233, im Frühjahr 2008 lieferbar

Klaus-Peter Keller: «Die Trauben waren nur stecknadelgross und unglaublich aromatisch. Wir werden diesen Wein einiges länger als die andern auf der Feinhefe liegen lassen.» Der Wein strahlt eine Frische in die Nase, die mich begeistert, dazu die intensive Kalksteinnote, dazu Frucht, Frucht und nochmals Frucht; es macht unendlich Spass, an diesem Glas zu riechen. Am Gaumen ein gigantisches Kraftbündel, da explodiert er förmlich, hat aber absolut gar nichts Breites oder Fettes an sich, der Wein ist von aristokratischer Noblesse, da sind Rasse und Eleganz ohne Ende, das ist trockener Riesling in Perfektion.

T **2006 Riesling trocken «G» Max**
20/20, 2015 – 2060 ■ 75 cl, **131.–** (ab 11. Juni 2007 145.–),
Art. Nr. 236234, im Frühjahr 2008 lieferbar

Klaus-Peter-Keller: «2006 schmeckt mir fast noch besser als 2005, ist noch eleganter, feiner, schlanker, ein bisschen ähnlich mit 2004, aber mit noch besserer Reife. Die kalten Nächte haben die Eleganz verstärkt, und natürlich kommt die Eleganz auch von den gesunden Trauben.» Dieser Duft ist an Intensität und Tiefgang kaum noch zu übertreffen und schon gar nicht an Komplexität, der Wein ist schon fast unanständig schön, da kommen nebst konzentrierter Frucht und intensiver Mineralität auch noch rauchige Noten dazu, plus eine sagenhafte Würze. Am Gaumen ein Kraftpaket wie immer, ein monumentaler Hammerwein, aber von unbeschreiblicher Eleganz, da ist sagenhaft viel Schmelz, er wirkt kein bisschen breit und schon gar nicht sättigend, das ist eigentlich ein unglaubliches Phänomen, dass so ein Hammerwein so elegant und leicht sein kann, ein Wunder der Natur.

TOP-ANGEBOT

2006 Weingut Keller Spätlese
18/20, – 2040 ■ 75 cl, **24.–** (ab 11. Juni 2007 27.–),
Art. Nr. 236235

Der Wein strahlt schon im Duft eine herzliche Liebenswürdigkeit aus, da ist nebst herrlich frischer Frucht ein Hauch Hefe von der Spontanvergärung, ich liebe das je länger je mehr. Im Antrunk kommt zuerst einmal ein Schub sensationelle Frische, feinste, hoch reife, saftige Zitrusfrucht, das ist ein unbeschreibliches Trinkvergnügen, diese verspielte Leichtigkeit, diese geniale Rasse, eine Säure, die an Rasse nicht mehr zu übertreffen ist, dennoch ist da auch die absolut perfekte Reife im Spiel; die knackige Säure hat nicht den geringsten Anflug von Unreife, Riesling vom Feinsten.

2006 Westhofen Kirchspiel Auslese
19/20, –2050 ■ 75 cl, **43.–** (ab 11. Juni 2007 48.–), Art. Nr. 236236

Das ist feinste, glasklare Botrytis, die sich lediglich in einem zarten Honigton ausdrückt, dann jede Menge reife Tropenfrucht und eine raffinierte Mineralität. Ein charmanter Gaumenschmeichler, betörend weich und anschmiegsam, dennoch mit genügend rassiger Säure ausgestattet, eine auf den Punkt gereifte, hocharomatische Botrytis-Auslese, die nach Weingesetz auch schon im guten BA-Bereich liegt, und selbstverständlich ist es im Vergleich eine hervorragende Auslese Goldkapsel.

2006 Dalsheimer Hubacker Auslese ***
20/20, –2060 ■ 37.5 cl, **77.–** (ab 11. Juni 2007 85.–), Art. Nr. 236237

Ich habe selten eine so intensiv mineralische BA gerochen (da muss man von einer BA sprechen, denn im Vergleich mit andern Weingütern ist dieser Wein unter den besten Beerenauslesen anzusiedeln), ein göttliches Fruchtelixier. Da ist monumentale Kraft einerseits, aber köstliche Feinheit anderseits, das ist reiner Nektar, ein Aromenspiel von atemberaubender Schönheit, mit verspielter Leichtigkeit vorgetragen, schlicht Perfektion.

TOP-ANGEBOT

2006 Cuvée Trockenbeerenauslese
20/20, –2050 ■ 37.5 cl, **66.–** (ab 11. Juni 2007 73.–),
Art. Nr. 236238

Die gute Nachricht: Es gibt sie auch dieses Jahr wieder und in gleich hoher Qualität wie im Vorjahr, diese sagenhaft günstige Trockenbeerenauslese von Keller. Im Duft noch etwas hefig, aber die geniale Tropenfrucht steht im Vordergrund, ein köstliches Fruchtbündel. Gigantisches Konzentrat am Gaumen, gleich im Antrunk explodiert sie förmlich, erfüllt den Gaumen mit köstlicher, rassiger, erfrischender Zitrusfrucht, das ist zwar hohe TBA-Konzentration in Bezug auf die Aromatik, aber man kann sie einfach so als Erfrischung trinken, die wirkt richtiggehend verspielt, mehr Trinkvergnügen kann man sich kaum noch vorstellen.

2006 Monsheimer Silberberg Rieslaner TBA GK
20/20, –2090 ■ 37.5cl, **157.–** (ab 11. Juni 2007 175.–),
Art. Nr. 236239

Obwohl der Wein noch trüb ist, entströmt dem Glas schon ein strahlend klarer Duft, intensive, unendlich komplexe Tropenfrucht. Am Gaumen zeigt er zuerst einmal pure Rasse und Frische, hochkonzentrierte Zitrusfrüchte, selbstverständlich ist da hammerhafte Konzentration, aber dieses Konzentrat trinkt sich so unendlich leicht, da könnte ich eine ganze Flasche alleine trinken, man bräuchte nur sehr viel Zeit dazu, weil jeder Schluck mehrere Minuten nachklingt, auf so unglaublich vielschichtige und ständig wechselnde Art, dass man diesen Nachhall bis aufs Letzte auskosten muss. Auch das ist einer der Weine, für die ich um die halbe Welt reisen würde. **Sie müssen nur am 12. Mai nach Zürich kommen, da steht der Wein für Sie bereit. Ich bin gespannt, ob jemand von Ihnen jemals eine ähnlich grosse Rieslaner TBA verkostet hat wie diese.**

2006 Westhofen Morstein Trockenbeerenauslese GK
20/20, –2090 ■ 37.5cl, **315.–** (ab 11. Juni 2007 350.–),
Art. Nr. 236240

Als wir den Wein im März probierten, war er noch am Gären, völlig trüb und unfertig. Aber selbst in diesem Stadium war er ein sinnliches Vergnügen, diese Fülle, diese Rasse, diese Konzentration und dabei die verspielte Leichtigkeit, das wird eine monumentale TBA. Am 12. Mai in Zürich kann sie sicherlich zumindest im füllfertigen Zustand verkostet werden, es wird ohne Zweifel ein Weinerlebnis der Superlative. Falls Sie an diesem Samstag bereits einen anderen Termin haben: Am besten erfinden Sie eine Ausrede – und sei sie noch so dürftig –, um dabei sein zu können.

WEINGUT J. J. CHRISTOFFEL

Hans-Léo Christoffel: «So hohe Mostgewichte hat es noch nie gegeben. Stilistisch ist der Jahrgang mit 1976 zu vergleichen, die 2006er sind einiges eleganter trotz höherer Mostgewichte.» Die schlanken, sensationellen Kabinett-Weine, für die dieses Weingut bekannt ist, gab der Jahrgang 2006 nicht her. Der trockene Kabinett sowie Spät- und Auslesen hingegen sind so gut wie noch nie.

T 2006 Ürziger Würzgarten Kabinett trocken
17+/20, – 2011 ■ 75cl, **17.10** (ab 11. Juni 2007 19.–), Art. Nr. 236241

102 Oechsle ergeben 12,5% Vol. Alkohol, das ist schon ein Wein, den man in die Kategorie Grosse Gewächse einreihen kann. Herrlich mineralische Art, strahlende Klarheit, wunderbare Extraktsüsse, der beste trockenen Wein, den ich vom Weingut Christoffel je probiert habe.

2006 Ürziger Würzgarten Spätlese
18+/20, – 2030 ■ 75cl, **22.–** (ab 11. Juni 2007 24.–), Art. Nr. 236242

Sagenhafte 121 Oechsle hat diese Spätlese und lediglich ein Hauch Botrytis zeigt sich in diesem Duft, der sich aber total klar und reintönig präsentiert, ein herrliches Fruchtbündel kündigt sich da an. Am Gaumen wirkt sie zuerst einmal fein und elegant, das Unglaubliche an diesem Wein ist, dass er stilistisch eine perfekte Spätlese bleibt. Man muss sich das vorstellen, vom Mostgewicht her ist es eine dicke Beerenauslese, sie hat auch die entsprechende Konzentration und ölige Konsistenz und ist beladen mit köstlichen Fruchtaromen. Absolut beeindruckend ist der Nachklang, eine Fruchtsymphonie ohne Ende, das ist eine absolut aussergewöhnliche Spätlese. Es wird interessant sein, ihre Entwicklung zu verfolgen.

Wir haben jetzt 4 verschiedene Auslesen vor uns, von der Einstern bis zur Dreistern, ich probiere seit einer Viertelstunde hin und her, ein Wein ist schöner als der andere. Und wir haben hier so gute Beziehungen, dass wir alles auswählen können, was wir möchten. Ich kann also von einem Wein die gesamte Mengen nehmen oder von jedem einen Teil. Diese Entscheidung zu treffen ist wirklich nicht einfach. Während ich immer wieder probiere, bleibe ich immer mehr bei der Treppchen Zweistern-Auslese hängen (siehe unten, «Top-Angebot») Ich beschliesse, hier richtig zuzugreifen, das ist eine der grössten und preiswertesten Auslesen des Jahrgangs.

2006 Ürziger Würzgarten Auslese***
19+/20, – 2050 ■ 75cl, **40.–** (ab 11. Juni 2007 45.–), Art. Nr. 236244

Ein absoluter Megawein, eine Beerenauslese der Spitzenklasse. Der Nachhall ist schon gigantisch und zeigt, dass dieser Wein ein sagenhaftes Entwicklungspotenzial hat, vermutlich unterschätzt man ihn jetzt, wird von der offeneren Treppchen Zweistern übertönt. Ich denke, es wäre ein Fehler, diesen Wein nicht zu kaufen.

TOP-ANGEBOT

2006 Erdener Treppchen Auslese**
20/20, – 2060 ■ 75 cl, **34.–** (ab 11. Juni 2007 38.–),
Art. Nr. 236243

Dieser Duft springt zwar nicht gleich aus dem Glas, aber so etwas Raffiniertes, Subtiles, absolut Köstliches habe ich selten gerochen. Obwohl das eine 100% Botrytis-Auslese mit 136 Oechsle ist, riecht man nur einen Hauch davon, das ist strahlende Klarheit und unbeschreibliche Vielfalt, diese gigantische Tropenfrucht, diese köstliche Mineralität, dazu der Hauch Würze, das gibt ein Aromenbild der sinnlichen Art. Am Gaumen staune ich zuerst einmal über die cremige Weichheit, über die verspielte Leichtigkeit, mit der so ein Konzentrat noch daherkommen kann, all die Aromen aufzuzählen ist unmöglich, was soll ich noch weiter schreiben? Kommen Sie am 12. Mai nach Zürich und degustieren Sie selber, die Reise lohnt sich allein schon, um diesen Wein probieren zu können.

WEINGUT GRANS FASSIAN

Bei Grans-Fassian ist 2006 ganz klar der grösste Jahrgang in den 16 Jahren, seit denen ich hier die Weine probiere.
Die schon sensationellen 2005er wurden nochmals übertroffen. Gerhard Grans: «Es war eine extrem aufwändige Ernte, es brauchte genug Personal und Flexibilität, um schnell zu reagieren. Wir haben alles vorgezogen und die Mannschaft verdoppelt. So waren am Anfang der Lese (4. Oktober) solche Weine wie der QbA möglich.»

TOP-ANGEBOT

2006 Trittenheimer Apotheke Spätlese GK
20/20, – 2040 ■ 75 cl, **34.–** (ab 11. Juni 2007 38.–),
Art. Nr. 236247

Gerhard Grans: «Diesen Wein keltern wir nur mit dem Saft, der durch das Eigengewicht der Trauben ausgepresst wird.» Intensiv mineralischer Duft, dazu enorm konzentrierte Frucht, bezauberndes Nasenbild, wow, ist das herrlich, von unbeschreiblicher Schönheit. Ich flippe fast aus mit diesem himmlischen Elixier am Gaumen, der Wein strotzt vor Saft und Schmelz, so eine raffinierte Spätlese habe ich selten gesehen, der Wein ist beladen mit den schönsten Aromen, aber alles ist unendlich leicht und verspielt, der erklimmt die allerhöchste Stufe des Trinkvergnügens; ein Wein, der in jeder Beziehung die Perfektion erreicht und natürlich eine der allergrössten Spätlesen des Jahrgangs. Wir haben die ganze verfügbare Menge gekauft.

T 2006 Mineralschiefer Riesling trocken
17/20, – 2011 ■ 75cl, **14.40** (ab 11. Juni 2007 16.–), Art. Nr. 236245

Die Nase besticht durch filigrane Frucht und hochfeine Mineralität, glasklar und enorm vielschichtig. Ein Filigrantänzer, dennoch strotzt der Wein nur so von Kraft und Fülle, ein trockener QbA von dieser Klasse entsteht an der Mosel nicht jedes Jahr. Da muss man zugreifen.

2006 Trittenheimer Kabinett
18/20, – 2030 ■ 75cl, **17.10** (ab 11. Juni 2007 19.–), Art. Nr. 236246

Genialer, konzentrierter Duft von reifen Zitrusfrüchten, wirkt traumhaft frisch und aromatisch. Ein Filigrantänzer von beeindruckender Rasse, ein Kraftbündel und gleichzeitig trotz 90 Grad Oechsle ein total verspielter, absolut typischer Kabinett, das ist hohe Schule.

2006 Trittenheimer Apotheke Auslese
19+/20, – 2050 ■ 75cl, **33.–** (ab 11. Juni 2007 36.–), Art. Nr. 236248

Ich hatte etwas Angst um diese Auslese nach der gigantischen Spätlese GK, aber ich komme aus dem Staunen nicht mehr heraus, hei, hat dieser Grans eine traumhafte 2006er-Kollektion. Diese Auslese ist auch wieder von unglaublicher Eleganz, schon dieser absolut köstliche, filigrane Duft bringt Gänsehaut auf meinen Rücken. Dann verzückt mich der unendlich konzentrierte, aber noch viel mehr finessenreiche Gaumen, das ist eine Riesling-Köstlichkeit der absoluten Superlative, Gerhard Grans hat ja schon viele tolle Weine erzeugt, aber das übertrifft alles Bisherige.

2006 Trittenheimer Apotheke Auslese GK
20/20, – 2060 ■ 37.5cl, **40.–** (ab 11. Juni 2007 45.–), Art. Nr. 236249

Im Duft zeigt sich dieser Wein viel zurückhaltender als die beiden Vorgänger, obwohl er selbstverständlich in Sachen Komplexität nicht zurücksteht Auch im Antrunk gibt er sich fast bescheiden, das ist ein Wein, den man nach den beiden Vorgängern sehr leicht unterschätzen könnte, seine immense Kraft packt er eigentlich erst im Nachhall aus, da zündet er eine wahre Aromenrakete, das ist ein Weingigant mit unendlichem Zukunftspotenzial, und selbstverständlich ist auch das in Wirklichkeit eine Beerenauslese der Spitzenklasse.

WEINGUT FRITZ HAAG

Oliver Haag: «Für uns war es qualitativ eine der grössten Ernten, die wir je hatten, quantitativ eine der kleinsten. Wir haben am 4. Oktober mit der Ernte begonnen, 10 Tage früher als ursprünglich geplant. Das war eine sehr gute Entscheidung. Am 24. waren wir fertig, also eine der schnellsten Ernten aller Zeiten. Das Schöne am Jahrgang ist, dass die Säuren sehr gut sind und dass die Frucht sehr klar geblieben ist.» Die Fritz Haag Weine 2006 sind auch wie gewohnt von berauschender Feinheit, Klarheit und Präzision und auf dem gleich hohen Niveau wie 2005. Und obendrein gibt es noch eine TBA im freien Verkauf. In den 15 Jahren, seit ich hier einkaufe, gab es das noch nie; eine Rarität, die zudem ausserordentlich preiswert ist. Ein solches Weinerlebnis übertrifft schon alles, was «normale» grosse Weine dieser Welt können. Für einen solchen Wein ist die Menge zwar relativ gross – vielleicht 200-300l, eine solche Menge gab es vermutlich noch nie in der Geschichte des Weingutes. Und jetzt vergleichen Sie einmal den Preis mit dem eines Premier Crus 2005 von Bordeaux, von dem es 300'000 Flaschen gibt.

2006 Fritz Haag Riesling QbA feinherb
17/20, – 2009 ■ 75cl, **14.40** (ab 11. Juni 2007 16.–), Art. Nr. 236251

Duftet wunderbar frisch und mineralisch, mit herrlicher Frucht. Feine Aromatik, sehr süffiger, rassiger, fülliger Wein, der enorm Trinkspass macht, hat einen kaum spürbaren Hauch Restsüsse, raffiniert wie immer.

2006 Brauneberger Juffer Kabinett
17/20, – 2030 ■ 75cl, **19.–** (ab 11. Juni 2007 21.–), Art. Nr. 236252

Wilhelm Haag: «Wir haben dieses Jahr mehr Aufwand gehabt, um einen Kabinett zu selektieren als für eine Auslese. Dafür braucht es noch leicht grüne Trauben und die musste man dieses Jahr wirklich suchen.» Herrlich mineralischer Duft, mit einem leichten Hefeton von der Spontanvergärung. Ein köstliches Fruchtpaket am Gaumen, herrlich saftig, rassig, elegant, der schmilzt so wunderbar auf der Zunge, eine Köstlichkeit und auch in diesem Jahr präzise und klassisch wie immer.

2006 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Spätlese
18/20, – 2040 ■ 75cl, **27.–** (ab 11. Juni 2007 30.–), Art. Nr. 236253

Der Wein funkelt absolut traumhaft, glasklar und von berauschender Schönheit, vereint Frucht, Mineralität und köstliche Würze, total fein, und gleichzeitig von unglaublicher Komplexität. Am Gaumen zeigt er die legendäre Verspieltheit der Sonnenuhr, der hat die Gabe, seine unglaubliche Fülle total elegant zu verpacken, das ist ein Fritz Haag-Wein der Superlative.

2006 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese 10
19/20, – 2050 ■ 75cl, **39.–** (ab 11. Juni 2007 43.–), Art. Nr. 236254
■ 37.5cl, **21.–** (ab 11. Juni 2007 23.–), Art. Nr. 236255
■ 150cl, **85.–** (ab 11. Juni 2007 94.–), Art. Nr. 236256

Der Duft ist absolut sinnlich, extrem zart und fein, gleichzeitig unendlich ausdrucksvoll und komplex, an diesem Duft kann man sich stundenlang vergnügen. Ein Gaumenfluss wie Samt und Seide, aber beladen mit köstlichen Fruchtaromen, da ist Saft und Schmelz ohne Ende; ich ertappe mich dabei, dass ich schon wieder ein Glas getrunken habe, bei so einem Wein überkommt mich immer wieder die Lust, einfach nur zu trinken und zu geniessen, dann ist das Glas leer und ich habe noch nichts geschrieben. Glauben Sie mir einfach, der Wein ist schlicht unendlich gut. Oder noch besser probieren Sie ihn am 12. Mai in Zürich selber.

2006 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese GK 12
20/20, – 2060 ■ 75cl, **70.–** (ab 11. Juni 2007 78.–), Art. Nr. 236257
■ 37.5cl, **36.–** (ab 11. Juni 2007 40.–), Art. Nr. 236258

Dieser Duft springt mir förmlich in die Nase, das ist ein gigantisches Fruchtbündel, enorm konzentriert und gleichzeitig von totaler Feinheit und Eleganz. Am Gaumen ist nur noch die pure Eleganz, das ist einer der konzentriertesten Weine, die ich kenne, das ist das absolut Faszinierende am Riesling, in dieser Perfektion kann das keine andere Traubensorte, höchste Konzentration und gleichzeitig extremste Leichtigkeit, dann dieses traumhafte Aromenspiel, diese Rasse, dieses minutenlange, absolut köstliche Finale.

2006 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Beerenauslese
20/20, – 2090 ■ 75cl, **202.–** (ab 11. Juni 2007 225.–), Art. Nr. 236259
■ 37.5cl, **104.–** (ab 11. Juni 2007 115.–), Art. Nr. 236260

Wow, dieser Duft, der fährt so richtig ein, diese traumhafte Tropenfrucht, diese Mineralität, diese Würze, ich verbleibe vorerst einmal einige Minuten bei diesem Duft und staune, der funkelt wie ein Diamant. Am Gaumen ein Monsterwein in Sachen Konzentration, Fülle und Komplexität. Wilhelm Haag: „Das Wichtigste ist, dass er immer noch leicht und filigran bleibt." Und genau das tut er, das ist ein göttliches Getränk. Während sich Vater und Sohn Haag streiten, ob nun die 2005er oder die 2006er die bessere ist, geniesse ich einfach diesen, ja sauge ich ihn richtig in mich hinein, da kann man schon fast gierig werden.

TOP-ANGEBOT

2006 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Trockenbeerenauslese
20/20, – 2090 ■ 37.5cl, **225.–** (ab 11. Juni 2007 250.–),
Art. Nr. 236262

Opulenter Botrytisduft, Honigmelone, Lindenblüten und jede Menge konzentrierte tropische Frucht, unbeschreibliche Komplexität. Am Gaumen sind einfach nur noch gebündelte Aromen, die Konzentration ist unglaublich, das kann ich nicht mehr treffend beschreiben, dazu fehlen mir die poetischen Fähigkeiten. Vermutlich gibt es in unserer Sprache auch gar keine Worte, die dem Wein gerecht werden könnten, es ist schlicht ein Naturwunder. **Ich traue mich nicht zu fragen, aber wie ich Oliver Haag kenne, wird er möglicherweise sogar diesen Wein in Zürich zeigen. Er weiss, dass die Schweizer Weinfreunde solchen Weinen mit dem nötigen Respekt begegnen und dankbar sind, wenn sie auch nur einen kleinen Schluck verkosten können.**

WEINGUT WILLI HAAG

Marcus Haag: «Das geringste Mostgewicht war knapp über 90, aber der weitaus grösste Teil der Ernte wog über 100 Oechsle.»

WEIN DES JAHRES

2006 Riesling QbA

17/20, – 2020 ■ 75cl, **13.50** (ab 11. Juni 2007 15.–), Art. Nr. 236263

Eher zurückhaltender, aber sehr feiner, komplexer Duft nach reifen Früchten, begleitet von einem Hauch sehr klarer, sauberer Botrytis. Am Gaumen kommt er schön schlank und elegant daher, zeigt vor allem enorme Fülle, das ist wieder so ein unglaublich preiswerter Wein, nicht mehr ganz so einfach zu trinken wie der 2005er, weil er mehr Alkohol hat, aber es ist vielleicht unter dem Strich der grössere Wein, vor allem im Nachhall kommt eine geballte Ladung Aromatik. Das ist erneut unser Wein des Jahres, auch wenn er vom Charakter her ganz anders ist als im Vorjahr. Dieses Jahr ist auch die verfügbare Menge sehr beschränkt.

2006 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese
18+/20, – 2050 ■ 75cl, **25.–** (ab 11. Juni 2007 28.–), Art. Nr. 236264

Das ist einfach betörend, dieser Duft, zart und fein einerseits, aber auch intensiv und ausdrucksvoll. Am Gaumen ein gigantisches Kraftbündel, da ist konzentrierte Frucht ohne Ende, getragen von einer feinen, weichen und gleichzeitig herrlich rassigen Säure, die dem Wein Länge und Eleganz verleiht, da ist halt immer auch die ausgeprägte Mineralität im Spiel, sie verleiht dem Wein Raffinesse; eine grandiose Auslese zu einem unglaublichen Preis.

2006 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Beerenauslese
19/20, – 2070 ■ 37.5cl, **34.–** (ab 11. Juni 2007 38.–), Art. Nr. 236266

Auch hier ist die Botrytis, wie bei allen Willi Haag Weinen total klar und fein, dazu ist hier jede Menge reife Frucht, ein herrliches Bukett, das meine Nase verwöhnt. Wow, hat der Wein Kraft, ein himmlisches Fruchtelixier, weich wie Seide, schmilzt wie Butter auf der Zunge und ist mit köstlichsten Aromen fast überladen, die geniale Fruchtsüsse wird ausbalanciert von einer wunderbar weichen, reifen Säure; ein Wein, der einerseits sicherlich sofort jeden der ihn probiert, begeistern muss, in dem aber bei genauer Betrachtung noch viel mehr steckt als man auf den ersten Blick erahnt, der Nachhall ist ein Hammer. **Eine der preiswertesten Beerenauslesen, die ich kenne.**

SCHLOSS LIESER

Wir schildern Thomas Haag unser Problem, dass wir jetzt zum 5. Mal kommen und sagen, es ist das Beste, was wir je probiert haben. Langsam werden wir unglaubwürdig. Darauf meint er: «Ihr bewegt Euch ja auch nur in der absoluten Spitze. Da kann wettermässig fast passieren was will, diese Leute machen immer gute Weine. Wenn Ihr eine Kategorie tiefer geht, hatten die Winzer mit Jahrgängen wie 2003, 2004 oder 2006 schon einige Probleme.» Wir haben mit der Lieser-Kollektion überhaupt keine Probleme – ausser dass es fast nichts zu kaufen gibt. Bei Kabinett und Spätlese sind die verfügbaren Mengen so winzig, dass wir auf die Spätlese verzichten mussten, um wenigstens eine einigermassen vernünftige Menge vom sensationellen Kabinett zu bekommen. Eine Auslese ohne Goldkapsel gibt es schon gar nicht, und bei der Juffer Sonnenuhr GK wiederum wäre die uns angebotene Menge so winzig, dass es sich gar nicht lohnen würde, den Wein anzubieten. Somit beginnt eigentlich die Lieser-Kollektion da, wo sie bei anderen grossen Jahrgängen endet, bei der Auslese Lange Goldkapsel.

2006 Brauneberger Juffer Kabinett
18/20, – 2030 ■ 75cl, **17.10** (ab 11. Juni 2007 19.–), Art. Nr. 236267

In diesen Duft verliebe ich mich sofort, das ist etwas ungemein Sublimes, total zart und fein, dazu von unglaublicher Komplexität. Auch am Gaumen ein Elixier von purer Finesse, dieser Wein hat einen unwiderstehlichen Charme, ist weich wie Seide und zeigt dennoch Struktur, traumhafte Fruchtaromatik, geniale Frische, ein Prototyp von perfektem Kabinett.

2006 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese LGK
20/20, – 2080 ■ 75cl, **61.–** (ab 11. Juni 2007 68.–), Art. Nr. 236270
■ 37.5cl, **33.–** (ab 11. Juni 2007 36.–), Art. Nr. 236271

Im Duft zeigt sie sich sehr zurückhaltend, man muss die Nase tief ins Glas halten, um die Feinheiten zu erschnüffeln, aber da verbirgt sich schon einiges, die zarte Frucht und die feine Mineralität versprechen es. Auch am Gaumen kommt sie erstaunlich zurückhaltend daher, das ist Finesse ohne Ende, aber das ist ein Wein, den man total unterschätzt, wenn man nicht achtsam ist; was er nämlich im Nachhall aufführt, ist schlicht gigantisch, dieses die Sinne berauschende Aromenspiel ist von unglaublicher Intensität und Komplexität, und vor allem von nicht mehr enden wollender Länge, ich bin tief beeindruckt. Der Wein hat mit Sicherheit eine ganz grosse Zukunft.

TOP-ANGEBOT

2006 Lieser Niederberg Helden Auslese LGK
20/20, – 2070 ■ 75cl, **52.–** (ab 11. Juni 2007 58.–), Art. Nr.
236268 ■ 37.5cl, **29.–** (ab 11. Juni 2007 32.–), Art. Nr. 236269

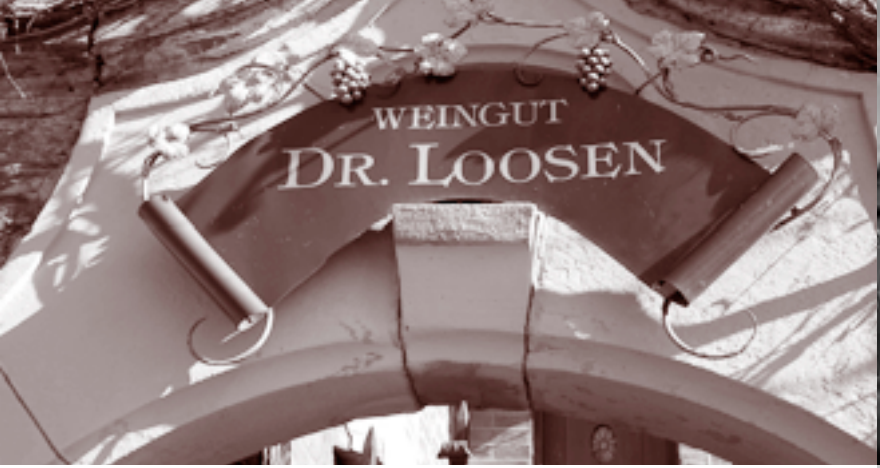
Thomas Haag: «Der hat schon über 140 Oechsle, ab 110 wäre es nach Gesetz schon eine BA.» Das ist das Gegenstück der Brauneberger LGK, die springt mich richtiggehend an, ein Fruchtbündel der Superlative, Tropenfrucht vom Feinsten, Mango, Lychees, Banane und viele mehr, dazu ein nobler Hauch Botrytis und viel Mineralität. Ein Hammerwein auch am Gaumen, da ist geballte Kraft, das ist Opulenz, ja Wucht, dennoch ist der Wein keinesfalls breit, nein, da ist ein Rückgrat bestehend aus köstlicher reifer Säure, die den Wein wunderbar schlank und elegant macht, ein solches Megakonzentrat bleibt immer noch verspielt und fein, das kann nur ein grosser Riesling aus Deutschland in dieser Perfektion. Eine der preiswertesten LGKs die ich kenne.

2006 Lieser Niederberg Helden Beerenauslese
20/20, – 2090 ■ 75cl, **162.–** (ab 11. Juni 2007 180.–), Art. Nr. 236272
■ 37.5cl, **85.–** (ab 11. Juni 2007 94.–), Art. Nr. 236273

Im Duft zeigt sich die BA erstaunlicherweise einiges verhaltener als die LGK der gleichen Lage, obwohl bei genauerer Analyse alle Komponenten und noch einige mehr vorhanden sind. Am Gaumen hingegen kommt dann gleich die Explosion, wow, ist das ein Konzentrat, der fährt so richtig ein, das ist Konzentration ohne Ende, das ist geballte Kraft, aber immer noch mit Leichtigkeit und Finesse vorgetragen; ein Wein, der einen aus dem Staunen nicht mehr herauskommen lässt, die einzige Schwierigkeit besteht darin, das Vergnügen in Worte zu fassen, aber mit Worten kann man diesem Wein wohl niemals gerecht werden. Und Sie, liebe Kundinnen und Kunden, haben ja die Möglichkeit, den Wein am 12. Mai in Zürich selber zu probieren.

2006 Lieser Niederberg Helden Trockenbeerenauslese
20/20, – 2090 ■ 37.5cl, **207.–** (ab 11. Juni 2007 230.–), Art. Nr. 236274

Die ist zwar noch am Gären, die Aromen sind noch nicht klar und es macht nicht viel Sinn, sie zu beschreiben, wie sie sich jetzt präsentiert. Dass es ein Weingigant wird, kann zweifelsfrei auf Grund des noch gärenden Mostes gesagt werden. Wir probieren danach noch die 2005er Niederberg Helden TBA, die gerade vor kurzem fertig gegoren hat. Ich kann nur sagen, glücklich sind die, die davon etwas gekauft haben. Nebenbei zeigt sie aber auch noch ganz deutlich den Jahrgangsunterschied, die Frische der Aromen der 2005er steht gegen die Opulenz und extreme Fülle der 2006er. Es sind zwei verschiedene Persönlichkeiten, die Diskussion darüber, welcher besser ist, wird zweifellos nie enden.



WEINGUT DR. LOOSEN

Kellermeister Bernie Schug: «Man durfte den Ernteanfang nicht verpassen und musste schnell arbeiten, es ist unglaublich schnell alles weggefault und dann lag alles am Boden. Wir haben früh eine hohe Reife erreicht.»

T **2006 Erdener Treppchen Riesling alte Reben trocken**
18/20, – 2025 ■ 75cl, **32.–** (ab 11. Juni 2007 36.–), Art. Nr. 236275, im Herbst lieferbar

Ausgeprägt mineralischer Duft, bestechend klar und komplex, trockener Riesling der Extraklasse, das verspricht schon dieser betörende Duft. Am Gaumen vereint er Rasse und samtene Weichheit, dazu Fülle, Kraft und Eleganz, der Beweis, dass auch an der Mosel grosse trockene Weine möglich sind. Der Wein ist durchaus mit einem Grossen Gewächs zu vergleichen.

2006 Bernkastler Lay Kabinett
17/20, – 2025 ■ 75cl, **17.10** (ab 11. Juni 2007 19.–), Art. Nr. 236276

Feiner, saftiger, rassiger, sehr typischer Kabinett, alles ist in perfektem Gleichgewicht, macht so richtig Trinkspass, ein toller, charaktervoller Wein, zeigt deutlich mehr Mineralität als der Wehlener Kabinett.

2006 Ürziger Würzgarten Spätlese
18/20, – 2040 ■ 75cl, **26.–** (ab 11. Juni 2007 29.–), Art. Nr. 236277

Das ist ein sehr sinnlicher, unendlich komplexer Duft, die geniale Würze, die der Lage den Namen gibt, springt mir geradezu in die Nase. Der Gaumen besticht durch jede Menge Saft und die cremig weiche Konsistenz, faszinierendes Aromenspiel, himmlische Spätlese.

2006 Erdener Prälat Auslese
19/20, – 2050 ■ 75cl, **56.–** (ab 11. Juni 2007 62.–), Art. Nr. 236278
■ 37.5cl, **30.–** (ab 11. Juni 2007 33.–), Art. Nr. 236279, im Herbst lieferbar

Dieser Duft springt mich zwar nicht gleich an, gibt sich erstaunlich zurückhaltend, ist aber von unbeschreiblicher Komplexität; geniale, reife Tropenfrucht, gepaart mit einem Hauch feinster Botrytis, sehr sinnlich. Am Gaumen der Inbegriff von Feinheit und Eleganz, dazu monumentale Kraft, schmilzt wie Butter auf der Zunge, alles ist Noblesse pur, der Wein dominiert alles, aber ohne auch nur im geringsten aufdringlich zu wirken, das ist schon grosse Klasse.

2006 Ürziger Würzgarten Auslese GK
20/20, – 2060 ■ 75cl, **65.–** (ab 11. Juni 2007 72.–), Art. Nr. 236280
■ 37.5cl, **34.–** (ab 11. Juni 2007 38.–), Art. Nr. 236281, im Herbst lieferbar

Dieser Botrytisduft ist schon ein Traum, so strahlend klar und so unglaublich vielschichtig, das Riechen an diesem Glas erzeugt Gänsehaut. Das ist ein Wein von bestechender Schönheit, wunderbar saftig und mit köstlichem Schmelz, alles getragen von perfekt auf den Punkt gereifter Säure, die dem Aromenspiel seine enorme Länge verleiht, Riesling in Perfektion.

2006 Erdener Prälat Auslese GK
20/20, – 2060 ■ 75cl, **81.–** (ab 11. Juni 2007 90.–), Art. Nr. 236282
■ 37.5cl, **42.–** (ab 11. Juni 2007 47.–), Art. Nr. 236283, im Herbst lieferbar

Wir probieren ihn noch unfiltriert, im trüben Zustand. Das beeinträchtigt natürlich den Duft, trotzdem kommt die Mineralität des Prälats schon wunderbar zum Vorschein. Auch am Gaumen merkt man deutlich, dass es noch ein unfertiger Wein ist, aber was der auch in diesem Stadium schon aufführt ist unglaublich. Das ist ein absolut betörendes Spiel der Aromen, köstliche Süsse, genial rassige Säure, ein Monument in Sachen Konzentration, gleichzeitig von köstlicher Feinheit und purer Eleganz.

TOP-ANGEBOT

2006 Blauschiefer Beerenauslese
19/20, – 2025 ■ 75cl, **64.–** (ab 11. Juni 2007 71.–), Art. Nr. 236284 ■ 37.5cl, **33.–** (ab 11. Juni 2007 36.–), Art. Nr. 236285
■ 18.7cl, **18.–** (ab 11. Juni 2007 20.–), Art. Nr. 236318,
im Herbst lieferbar

Der Duft ist schon mal traumhaft schön, fein, elegant, das muss man einfach gern haben. Selbstverständlich ist das keine ganz grosse BA, aber dennoch ist sie vor allem in Sachen Ausgewogenheit und Harmonie in jeder Beziehung perfekt, in diesen Wein habe ich mich schon mit dem ersten Nasenkontakt verliebt, der schmiegt sich so charmant an den Gaumen, strahlt so eine beschwingte Leichtigkeit aus, das ist pure Lebensfreude, einfach toll.
Die 18.7cl Flaschen sind sicher auch sehr attraktiv. **Und der Wein ist unglaublich preiswert.**

WILLI SCHAEFER

Christoph Schaefer: «Der Wetterverlauf war in jeder Beziehung extrem. Auf den heissesten Juli, den wir je hatten, folgte ein kühler, regnerischer August und dann wieder ein guter September. Anfang Oktober folgten nochmals intensive Regengüsse, die aber in den Steillagen keine grossen Nachteile brachten. Eine der schwierigsten Ernten, die wir je hatten, aber die Qualität der Weine lässt uns alle Mühen vergessen.» Dem bleibt nur anzufügen, dass die 2006er-Palette klar das Beste ist, was wir hier je probiert haben. Und es gab ja in den letzten Jahren schon ausschliesslich grandiose Weinkollektionen. In der Vergangenheit habe ich fast immer die Weine vom Domprobst bevorzugt, dieses Jahr haben es mir jene vom Graacher Himmelreich angetan, ein Traum, was 2006 in dieser Lage für Weine gewachsen sind.

2006 Graacher Himmelreich Kabinett Nr. 3
17/20, – 2025 ■ 75cl, **18.–** (ab 11. Juni 2007 20.–), Art. Nr. 236292

Zarter, wunderbar mineralischer Duft, feine, glasklare Frucht, ein Hauch Lindenblüten. Am Gaumen findet er genau die richtige Balance zwischen kerniger Rasse und cremiger Weichheit, herrlich erfrischender Kabinett, in dem vor allem die Mineralität noch eine Spur schöner zum Ausdruck kommt als beim Domprobst Kabinett. Willi Schaefer: „Man musste extrem vorsichtig keltern, um einerseits die schöne Saftigkeit mitzunehmen, aber anderseits die Botrytis nicht zu betonen." Der Wein präsentiert sich denn auch total auf der Fruchtseite, ich bekomme überhaupt nicht das Gefühl, dass da Botrytis im Spiel ist.

2006 Graacher Himmelreich Spätlese Nr. 7
18+/20, – 2030 ■ 75cl, **25.–** (ab 11. Juni 2007 28.–), Art. Nr. 236293

Christoph Schaefer: «Wir hatten Glück, dass die Trauben am Schluss noch eingeschrumpft sind, was auch die Säure konzentriert hat und somit die Rasse.» Auch hier wie schon beim Kabinett zeigt sie mehr Würze und Filigran als die Domprobst Spätlese. Erstaunlich, ich habe hier in der Vergangenheit im Vergleich fast immer den Domprobst vorgezogen, aber dieses Jahr zeigt sich das Himmelreich so genial raffiniert und mit einer wahren Aromensymphonie im Nachhall, eine delikate Köstlichkeit und gleichzeitig ein Kraftbündel der Extraklasse, grosse Spätlese.

2006 Graacher Himmelreich Auslese Nr. 9
20/20, – 2040 ■ 75cl, **66.–** (ab 11. Juni 2007 73.–), Art. Nr. 236294
■ 37.5cl, **35.–** (ab 11. Juni 2007 39.–), Art. Nr. 236298

Da umgarnt mich schon wieder dieser Duft des Himmelreichs, das ist Charme ohne Ende, das ist ein geradezu erotischer Duft, ich bekomme eine wohlige Gänsehaut auf dem Rücken, ein untrügliches Zeichen, dass von diesem Wein unbedingt einige Flaschen in meinen Keller gehören. Bestätigung am Gaumen, der Wein schmiegt sich an die Zunge und legt sein ganzes Aromenspiel offen, ich bin hin und weg von diesem Wein und habe den minutenlangen, absolut gigantisch komplexen Nachhall noch nicht einmal dazugerechnet. Das ist natürlich die gleiche Kategorie wie bei anderen Spitzenweingütern die Auslese Goldkapsel, der Unterschied ist nur, dass das bei Willi Schaefer nicht erwähnt wird.

2006 Graacher Domprobst Beerenauslese Nr. 15
20/20, – 2080 ■ 75cl, **157.–** (ab 11. Juni 2007 175.–), Art. Nr. 236295
■ 37.5cl, **81.–** (ab 11. Juni 2007 90.–), Art. Nr. 236297

Es zieht sich durch bei Willi Schaefer, selbst diese BA duftet in erster Linie fein, elegant und glasklar sauber, die Botrytis steht total im Hintergrund, ist durch einen Hauch Honig lediglich angetönt. Am Gaumen ist auch wieder diese unglaubliche Raffinesse, diese weiche Saftigkeit, diese verspielt leichte Art, hei, ist das ein sinnlicher Wein, ich sauge diese Aromen förmlich in mich hinein, das ist ein Weinerlebnis wie von einem andern Stern mit einem nicht mehr enden wollenden Nachhall. Da kann man nur staunen und sich vor der Natur verneigen, die so etwas Himmlisches zustande bringt und auch noch dafür sorgt, dass es Winzer gibt, die aus dem das Optimum herausholen können.

Fotos: Peter Wurm Fotografie & Grafik, Bielefeld (D)

WEINGUT VOLLENWEIDER

Daniel Vollenweider: «Durch die enormen Temperaturunterschiede während der Vegetationsphase gab es einen frühen und intensiven Botrytisbefall.»

2006 Wolfer Goldgrube Kabinett Nr. 1
18/20, – 2040 ■ 75cl, **19.–** (ab 11. Juni 2007 21.–), Art. Nr. 236299

Sehr feiner, auf den ersten Blick fast unscheinbarer, aber bei genauerem Hinsehen sehr komplexer, tiefgründiger Duft, raffinierter Fruchtausdruck. Am Gaumen zeigt der Wein sich ganz anders als der Duft erwarten lässt, da fährt er richtig ein, gebündelte Kraft, herrliche Rasse, tolle Länge, ein Kabinett der eher voluminösen Art, aber dennoch schön schlank und Kabinett-typisch trotz Auslese-Mostgewicht. Sicherlich gibt es Jahre, in denen man froh wäre, solche Trauben für die Auslese zu haben.

2006 Wolfer Goldgrube Spätlese Nr. 2
18/20, – 2050 ■ 75cl, **25.–** (ab 11. Juni 2007 28.–), Art. Nr. 236300

Strahlend schöner, unendlich vielschichtiger Duft, der springt mich richtiggehend an. Ein Kraftpaket am Gaumen, dennoch voller köstlicher Finessen, perfekt ausgewogenes Säure-Süsse-Spiel, alles von strahlender Klarheit, sensationelle Spätlese!

2006 Wolfer Goldgrube Auslese «Reiler» Nr. 5
19+/20, – 2060 ■ 75cl, **41.–** (ab 11. Juni 2007 45.–), Art. Nr. 236301
■ 37.5cl, **22.–** (ab 11. Juni 2007 24.–), Art. Nr. 236302
■ 150cl, **95.–** (ab 11. Juni 2007 105.–), Art. Nr. 236303

Daniel Vollenweider: «Wir hätten dieses Jahr die halbe Ernte als Beerenauslese verkaufen können.» Früher wurden solche Weine als BA verkauft. Wenn Sie heute eine traumhafte alte BA trinken (beispielsweise von 1976), dann ist das meist ein Wein von der Qualitätskategorie dieser Auslese. Der Wein zeigt sich im Antrunk schlanker als die Portz Auslese, wirkt schon vom ersten Moment an total verspielt, das ist so ein himmlisch raffinierter Wein, der mich zum Träumen bringt, dieses Kraft-Finessen-Spiel liebe ich über alles.

Foto: Peter Wurm Fotografie & Grafik, Bielefeld (D)

2006 Wolfer Goldgrube Auslese GK Nr. 6
20/20, – 2060 ■ 75cl, **72.–** (ab 11. Juni 2007 80.–), Art. Nr. 236304
■ 37.5cl, **38.–** (ab 11. Juni 2007 42.–), Art. Nr. 236305

Sehr zarte, filigrane, glasklare Botrytis, herrliche Frucht mit einem Hauch Honig, das ist ein die Sinne betörender Duft, einfach himmlisch. Am Gaumen eine Schönheit von bezaubernder Raffinesse, vereint Kraft und Eleganz bis zur Perfektion, dieses sinnliche Aromenspiel ist kaum mit Worten zu beschreiben; dieser Wein ist schlicht unglaublich raffiniert, hat alles, was man sich wünscht, in verschwenderischer Vielfalt, aber von nichts zu viel und alles in perfekter Harmonie, eine Sensation.

2006 Wolfer Goldgrube Auslese LGK Nr. 7
20/20, – 2080 ■ 75cl, **153.–** (ab 11. Juni 2007 170.–), Art. Nr. 236306
■ 37.5cl, **77.–** (ab 11. Juni 2007 85.–), Art. Nr. 236307

Daniel Vollenweider: «Der hat durch die Filtration einen ‹Schlag› bekommen, zeigt sich nicht mehr so strahlend wie vorher.» Ich finde, man merkt es vor allem im Duft, da hat er es nach dieser sensationellen GK etwas schwer. Ganz anders aber am Gaumen, da explodiert der Wein förmlich, das ist ein gigantisches Konzentrat, ein kleines Monster von Wein, aber nur in Bezug auf Kraft und Konzentration, denn der Wein wirkt zu keinem Zeitpunkt breit oder schwer, nein, er kommt trotz monumentaler Kraft immer tänzerisch leicht daher, das ist Riesling in Perfektion.

2006 Wolfer Goldgrube Beerenauslese Nr. 8
20/20, – 2090 ■ 75cl, **306.–** (ab 11. Juni 2007 340.–), Art. Nr. 236308
■ 37.5cl, **153.–** (ab 11. Juni 2007 170.–), Art. Nr. 236309

Daniel Vollenweider: «Wir stoppen die Gärung, indem wir den Wein auf 2 Grad abkühlen und ihn dann 2 Monate im Kühlraum lassen. Die Hefen wirken reduktiv und bewirken, dass es weniger Schwefel braucht. Deshalb schwefeln wir erst nach der Filtration. Das bewirkt aber auch, dass die Weine einige Zeit nach der Filtration etwas verschlossen und eben reduktiv wirken.» Das wirkt sich hier nur auf den Duft aus. Am Gaumen ist der Wein voll da, zeigt enorme Frische und die Rasse eines Rennpferdes, wow, ist das ein Knaller. Langsam weiss ich nicht mehr, wie ich meine Begeisterung über die Vollenweider-Weine in Worte fassen soll.

2006 Wolfer Goldgrube Trockenbeerenauslese
20/20, – 2090 ■ 75cl, **504.–** (ab 11. Juni 2007 560.–), Art. Nr. 236310
■ 37.5cl, **252.–** (ab 11. Juni 2007 280.–), Art. Nr. 236311,
im Herbst lieferbar

Die TBA ist noch mitten im Gärprozess, wir konnten sie noch nicht probieren.

MAXIMIN GRÜNHAUS

Carl von Schubert: «Wir haben durch den Fassbauer ausgesuchte Eichen aus unserem Beststand gefällt. Das Holz wird 3 Jahre getrocknet und dann bauen wir unsere eigenen Fässer. In Zukunft wollen wir nur noch spontan vergorene Weine in eigenen Fässern ausbauen.» Das ist nur ein kleines Beispiel dafür, mit wie viel Herzblut und Liebe hier gearbeitet wird. Man merkt es auch den Weinen an, die Grünhäuser-Weine sind in jeder Beziehung etwas ganz Besonderes.

2006 Bruderberg QbA
17/20, – 2015 ■ 75cl, **16.20** (ab 11. Juni 2007 18.–), Art. Nr. 236312

Wunderbarer Duft, die Spontanvergärung kommt so richtig schön zum Vorschein, herrlich charaktervoller Duft. Das gefällt mir jetzt so richtig, dieser ungemein schlanke, saftige, rassige Wein mit toller Fruchtaromatik, eine himmlische Erfrischung mit seiner Zitrusaromatik, sensationelle Länge, ein Traumwein. Die schlechte Nachricht ist, dass meine Bestellung gekürzt wurde und der Wein somit nur sehr beschränkt verfügbar ist.

2006 Herrenberg Kabinett
17+/20, – 2030 ■ 75cl, **19.–** (ab 11. Juni 2007 21.–), Art. Nr. 236313

Wow, ist das ein Kabinett, gigantisch konzentriert, gleichzeitig unendlich fein, elegant, gertenschlank, der Prototyp einen sensationellen Kabinetts, diese unendlich verspielte Aromatik, ein Wein zum Ausflippen, das ist einfach nur Trinkvergnügen.

2006 Abtsberg Auslese
19/20, – 2050 ■ 75cl, **33.–** (ab 11. Juni 2007 36.–), Art. Nr. 236315
■ 37.5cl, **17.10** (ab 11. Juni 2007 19.–), Art. Nr. 236317
■ 150cl, **90.–** (ab 11. Juni 2007 100.–), Art. Nr. 236340
■ 300cl, **176.–** (ab 11. Juni 2007 196.–), Art. Nr. 236341

Der Wein ist noch eine Stufe konzentrierter als die Spätlese, was für eine Rakete, explosiver Auftritt, eine wahre Fruchtbombe, aber dann auch pure Finesse, ein absoluter Traumwein. Eine der allerbesten Auslesen, die ich von Grünhaus kenne. Einziger Wermutstropfen: Es gibt nur sehr wenig davon.

TOP-ANGEBOT

2006 Abtsberg Spätlese
18+/20, – 2040 ■ 75cl, **25.–** (ab 11. Juni 2007 28.–), Art. Nr. 236314

Das ist von A bis Z eine perfekte Grünhäuser Spätlese, das ist ein Wein der absolut unverwechselbar ist, das ist Grünhaus, wie ich es liebe, diese unglaubliche Rasse, diese charaktervolle Struktur, diese raffinierte Mineralität, eine unbeschreibliche Weinschönheit und eine grosse, ausserordentlich preiswerte Spätlese.

EGON MÜLLER SCHARZHOF

Egon Müller: «Das Jahr 2006 war trotz des frostigen Winters in der Gesamtbilanz um mehr als ein Grad wärmer als der langjährige Durchschnitt. Besonders die Anzahl der Sonnenstunden lag weit über den statistischen Durchschnittswerten. Dabei war es insgesamt eher zu trocken. Wir begannen am 9. Oktober mit der Lese und stellten sehr bald fest, dass in dem Masse, wie die Botrytis eintrocknete und zur Edelfäule wurde, die Mostgewichte zwar schnell stiegen, die Erntemenge aber noch schneller abnahm. Die Ernte wurde so zu einem Wettlauf mit der Zeit: Wo die zuerst gelesenen Weinberge noch 40 hl/ha erbrachten, waren es am Ende nur noch 500 l/ha. Nach nur 15 Tagen pausenloser Arbeit fuhren wir am 23. Oktober die letzten Trauben ein – wahrscheinlich der früheste Leseschluss in der Geschichte des Weingutes. Am folgenden Tag zog ein weiterer Herbststurm über unsere Weinberge.

Während die Menge von durchschnittlich nur 15 hl/ha nicht befriedigt, tut es die Qualität der Weine umso mehr. Die Konzentration der 2005er haben sie zwar nicht ganz, aber die Edelfäule und die ersten Proben lassen uns an 1999 denken. Weil wir unter großem Zeitdruck lesen mussten, konnten wir, wie damals, nur wenig absolute Spitzen ernten. In der Breite aber haben die Weine ausgeprägte Frucht, grosse Reife und gleichzeitig markante Säure.»

2006 Scharzhof QbA
17/20, – 2015 ■ 75cl, **18.–** (ab 11. Juni 2007 20.–), Art. Nr. 236319

Das ist ein Duft der himmlischen Art, vor allem die Mineralität ist traumhaft, dann ist da reife Frucht ohne Ende, glasklar und unendlich komplex. Am Gaumen ist er praktisch trocken, das ist ein trockener Wein der Superlative, so einen guten haben ich hier noch nie getrunken, geht fast in Richtung Grosses Gewächs, selbstverständlich eine Spur leichter und eleganter, aber einfach grossartig. Nach der sensationellen Auslese nochmals probiert, was eigentlich für so einen Wein tödlich ist, aber so wirkt er total trocken und fasziniert genauso. Leider ist selbst der Basiswein von Egon Müller eine Rarität. Wir haben ganze 120 Flaschen.

2006 Scharzhofberger Kabinett
18/20, – 2040 ■ 75cl, **40.–** (ab 11. Juni 2007 44.–), Art. Nr. 236320

Das ist wieder so ein absolut raffinierter Egon Müller Kabinett, schon der Duft macht es klar, diese unglaubliche Subtilität findet man nur ganz selten in einem Wein. Dieses Parfüm am Gaumen, ich kann es fast nicht beschreiben, es ist einfach nur subtil, eigentlich ist da nur ein Hauch von Aromen, dennoch ist der Gaumen damit restlos gefüllt und dieses zarte Pflänzchen vermag sich in die Länge zu ziehen, es ist nicht zu glauben. Das ist gar kein Wein mehr, das ist ein Phänomen.

2006 Wiltinger braune Kupp Spätlese
19/20, – 2040 ■ 75cl, **45.–** (ab 11. Juni 2007 50.–), Art. Nr. 236321

Ich bin mir bald sicher, eine Wiltinger Spätlese zumindest im ganz jungen Stadium fast immer blind erkennen zu können, etwas Liebenswerteres kann man sich kaum vorstellen, schon dieser betörende Duft strahlt einen Charme aus, der mich total verzaubert. Wenn es die Harmonie in Perfektion zu beschreiben gilt, dann könnte man einfach sagen, so wie eine Wiltinger Spätlese in einem grossen Jahr.

2006 Scharzhofberger Spätlese
19+/20, – 2050 ■ 37.5cl, **40.–** (ab 11. Juni 2007 44.–), Art. Nr. 236322

Nach der Wiltinger hält man eigentlich eine Steigerung nicht mehr für möglich, aber der Scharzhofberg bringt einfach noch einen Schuss mehr köstliche Mineralität, das ist ein Weinphänomen, das sich nicht erklären lässt. Der Wein wirkt auf den ersten Blick gegenüber den grossen Spätlesen von der Mosel geradezu unscheinbar, aber das Trink-Erlebnis ist trotzdem nochmals um eine Klasse höher einzustufen, man muss es erlebt haben und man darf diesen Wein auch nicht einfach oberflächlich anschauen, sonst riskiert man zu verpassen, was da abgeht; wer das aber bis in die Tiefe ergründen kann, der erlebt den Himmel auf Erden. Es gibt so wenig davon, dass wir die Mange fast nicht mehr verteilen können, wir haben deshalb unsere ganze Zuteilung in halbe Flaschen abfüllen lassen.

2006 Scharzhofberger Auslese
20/20, – 2060 ■ 75cl, **189.–** (ab 11. Juni 2007 210.–), Art. Nr. 236323
■ 37.5cl, **97.–** (ab 11. Juni 2007 108.–), Art. Nr. 236324

Schon der Duft ist absolut unvergleichlich, nur eine Scharzhofberger Auslese kann das, Wucht und Kraft zu beschreiben ist einfach, Raffinesse ungemein schwieriger, auch das ist ein Wein, der nicht einen Hauch von Wucht hat, da ist pure Raffinesse, ein absolut sublimes Aromenspiel, aber auf dem höchsten Niveau. Man spürt den Wein kaum am Gaumen, aber er ist gefüllt bis in den hintersten Winkel mit köstlichsten Aromen, jeder Schluck ist ein absolut sinnliches Erlebnis, ich flippe einfach aus und weiss nicht, was ich schreiben soll. Und dann schwebt im Hinterkopf auch noch die Vorstellung, was mit diesem Wein in 20 oder 30 Jahren passiert, er wird mindestens so gut sein wie heute ein grosser 1971er oder 1975er, und das sind dann wirklich Weinerlebnisse, die sich kaum noch beschreiben lassen. Ich sitze jetzt einige Minuten am PC und beschreibe das alles, die Aromen des Schlucks, den ich zuvor auf die Zunge genommen habe, sind jetzt fast noch intensiver als zu Beginn, das ist schlicht ein Naturwunder.

WEINGUT SCHLOSS SAARSTEIN

Die raffinierten Weine von Schloss Saarstein sind immer etwas Besonderes. 2006 sind sie anders als üblich, solche Granaten als normale Spätlese und normale Auslese gab es kaum je zuvor. Aber selbst bei diesen selten erreichten Mostgewichten verlieren die Weine nichts von der legendären Saar-Eleganz.

2006 Serriger Schloss Saarsteiner Spätlese
18/20, – 2040 ■ 75cl, **21.–** (ab 11. Juni 2007 23.–), Art. Nr. 236325

Über 100 Oechsle, hat eine feine Botrytisnase, herrliche Tropenfrucht, extrem vielschichtig und aromatisch. Im Antrunk wirkt sie fast mächtig, es ist wie eine Spätlese mit einem Zusatz von Beerenauslese, die geniale Säure macht den Wein wunderbar schlank, es ist nicht eine ganz typische Spätlese, aber ein grosser Wein zu einem freundschaftlichen Preis.

2006 Serriger Schloss Saarsteiner Auslese
19/20, – 2050 ■ 75cl, **34.–** (ab 11. Juni 2007 38.–), Art. Nr. 236326

100g Restzucker, das wäre in einem «normalen» Jahrgang eine GK, schon der Duft ist ein BA Typ. Im Antrunk wirkt sie enorm fein und raffiniert, verbirgt aber eine gigantische Konzentration, ich glaube kaum, dass es je zuvor eine «normale» Saarsteiner Auslese von dieser Klasse gab.

WEINGUT ZILLIKEN

2006 gibt es nicht mehr die hohen Prädikate in Hülle und Fülle wie im Vorjahr. Das liegt in der Natur der Sache. Aber die Weine, die die Natur 2006 ermöglicht hat, sind von ebensolcher Präzision und Genialität wie im Vorjahr. Und genau das ist es, was die Klasse eines Weingutes ausmacht. Sämtliche Weine, die das Etikett des Weingutes tragen, sind absolute Spitzenklasse.

2006 Riesling QbA
17/20, – 2018 ■ 75cl, **12.60** (ab 11. Juni 2007 14.–), Art. Nr. 236327

Wunderbarer Duft nach herrlich frischer Frucht, Zitrus, raffinierte Mineralität. Kraftvoller und gleichzeitig verspielt leichter Gaumen, zeigt Rasse und viel Schmelz, dieser extrem feine Wein hat aber auch Struktur und Rückgra und vor allem eine Persönlichkeit, gefällt mir ausserordentlich gut.

2006 Saarburger Rausch Kabinett
17/20, – 2030 ■ 75cl, **15.30** (ab 11. Juni 2007 17.–), Art. Nr. 236328

Das ist schon im Duft eine himmlische Delikatesse, hei, ist der Wein komplex und tiefgründig. Am Gaumen ein schlankes Kraftbündel, genial rassig und mit hoher Konzentration, der hat diese traumhaft verspielte Art, die man an einem perfekten Kabinett so schätzt, wo nimmt dieses zarte Pflänzchen diesen intensiven Nachhall her, ein Kabinett zum Ausflippen.

2006 Saarburger Rausch Spätlese
18/20, – 2030 ■ 75cl, **24.–** (ab 11. Juni 2007 26.–), Art. Nr. 236329

Wow, dieser Duft, das ist die pure Raffinesse, eine Fruchtaromatik, absolut himmlisch, dazu diese wunderbare Würze und die raffinierte Mineralität, ein Traum. Am Gaumen ein Prototyp einer perfekten Spätlese, die Konzentration ist enorm, und dann die Leichtigkeit mit der der Wein das alles bringt, ein kleines Naturwunder, das ist ein zartes Pflänzchen und doch eine richtige Weinpersönlichkeit, absolut brillant und von betörender Klarheit, strotzt vor Saft und Schmelz, traumhafter Nachhall, mit frischer explosiver Frucht.

2006 Saarburger Rausch Auslese
18/20, – 2030 ■ 75cl, **44.–** (ab 11. Juni 2007 49.–), Art. Nr. 236330

Der Duft ist pure, reife Frucht, begleitet von traumhafter Mineralität, einfach grossartig, dieser Duft. Am Gaumen besticht der Wein durch seine sensationelle Rasse, die enorme Konzentration und nicht zuletzt durch die perfekte Harmonie des Ganzen, der Nachhall ist von unglaublicher Raffinesse, dieses Kraftpaket ist so wunderbar schlank, das ist Riesling der himmlischen Art.

ANHANG

WEINGUT J.J. PRÜM

Wir haben schon einige Weine von Prüm verkostet. Wie immer ist es noch zu früh, um sie richtig zu beschreiben und es gibt auch noch keine Preise. Aufgrund der Degustation können wir aber schon mit Sicherheit sagen, dass 2006 etwas vom Besten ist, was wir hier jemals verkostet haben. Was das bei Prüm heisst, wissen die Freunde dieses Weingutes.
Wir freuen uns schon jetzt darauf, die Weine im Laufe des Sommers nochmals zu verkosten und sie Ihnen im Herbst anzubieten.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Bestellen

Wir beraten Sie gerne telefonisch von
Montag bis Freitag: 8.00 – 18.00 Uhr.

Tel. +41 43 343 22 88
Fax +41 43 343 22 99
www.gerstl.ch

Gerstl Weinselektionen, Güterstrasse 20, CH-8953 Dietikon

Unsere KundenberaterInnen

Michelle Andres Celebija
Verkauf

Max Gerstl
Einkauf, Verkauf

Sarah Badri
Verkauf

Stefan Graf
Einkauf, Verkauf

Elisabete Terrao
Verkauf

Anita Rosenblatt
Logistik

Renata Galovic
Verkauf

Bettina Wyss
Verkauf

Konditionen Deutsche Rieslinge 2006

Preise
Preise in Schweizer Franken, inkl. 7.6% MwSt., Zahlung 30 Tage nach Rechnungsstellung

Lieferung
Weine mit dem Vermerk «im Herbst lieferbar» oder «im Frühjahr 2008 lieferbar» werden entsprechend nach Avisierung ausgeliefert oder zur Abholung bereitgestellt (bitte 2 Tage im voraus anrufen).
Alle anderen Weine werden im Juni 2007 ausgeliefert oder zur Abholung bereit gestellt (bitte 2 Tage im voraus anrufen).

Ab CHF 1500.– liefern wir frei Haus. Darunter berechnen wir Ihnen den Portoanteil ab Lager Dietikon. Sollte ein Wein aus irgendeinem Grund nicht lieferbar sein, erstatten wir den Betrag zurück.

Gültigkeit
Das Angebot ist gültig solange Vorrat oder längstens bis und mit 10. Juni 2007. Bestellungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt.

Bestellung
Die Mindestbestellmenge ist ein 6er 75cl-Originalkarton oder 12er 37.5cl-Originalkarton bei Weinen die weniger als SFr. 40.– / 75cl kosten.
Bei teureren Weinen sind Einzelflaschen möglich.

Garantie
Wein ist vor allem Geschmacksache. Wir bemühen uns, nur qualitativ überragende Weine zu selektionieren. Dennoch kann es sein, dass Ihnen einer nicht so richtig schmeckt. Dann nehmen wir ihn jederzeit innerhalb der von uns empfohlenen Trinkreife zurück und tauschen ihn gegen einen Wein, der Ihnen besser gefällt. Voraussetzung ist lediglich, dass der Wein immer einwandfrei gelagert wurde.

Haben Sie Weine zu verkaufen?
Vielleicht solche, die Ihnen nicht mehr 100% schmecken oder solche, deren Marktwert so hoch ist, dass Sie für eine Flasche eine ganze Kiste qualitativ ebenbürtigen Weins bekommen? Dann kontaktieren Sie uns doch bitte.
Da wir auch Weine für unsere internationale Kundschaft kaufen, sind wir in der Lage Ihnen die besten Preise zu bieten.

Senden Sie eine Liste der Weine, die Sie verkaufen möchten per E-Mail an Frau Anna Guttchen (anna@gerstl.ch).

Gerstl Weinselektionen Güterstrasse 20 CH-8953 Dietikon Tel. +41 43 343 22 88 www.gerstl.ch