Weinpassion für

Riesling 2008

2008: Kabinett und Spätlesen in seltener Vollendung!

18+/20
2008 Burg Layer Riesling
Dorsheim, Nahe
Schlossgut Diel
75cl 19.–

GERSTL
Weinselektionen

Gerstl Weinselektionen • Tel. 058 234 22 88 • www.gerstl.ch

Tasting-Box Nr. 1: Entdecken Sie 6 tänzerische und genüssliche Rieslinge.

85.–
6 x 75cl

- 2008 Burg Layer Riesling, Schlossgut Diel, Nahe
- 2008 Riesling Tradition, Robert Weil, Rheingau
- 2008 Christmann Riesling, trocken, Pfalz
- 2008 Wittmann Riesling trocken, Rheinhessen
- 2008 Kabinett, Willi Haag, Mosel
- 2008 Serriger Schloss Saarsteiner Kabinett, Saar

Tasting-Box Nr. 1:
6 x 75cl **Fr. 85.–**
(ab 6.7.2009 117.50)
Art. 239006

Tasting-Box Nr. 2: 6 Weltklasse-Rieslinge (limitiert auf 60 Probier-Pakete).

165.–
3 x 75cl
3 x 37.5cl

- 2008 Dorsheimer Goldloch Spätl., Schlossgut Diel, Nahe, 75cl
- 2008 Kiedrich Turmberg Auslese, Robert Weil, Rheingau, 37.5cl
- 2008 Niederberg Helden Auslese, Schloss Lieser, Mosel, 75cl
- 2008 Enkircher Zeppwingert Ausl., Weiser-Künstler, Mosel, 37.5cl
- 2008 Serriger Schloss Saarsteiner Spätlese, Saar, 75cl
- 2008 Abtsberg Auslese, Maximin Grünhäuser, Ruwer, 37.5cl

Tasting-Box Nr. 2:
3 x 75cl und 3 x 37.5cl **Fr. 165.–**
(ab 6.7.2009 216.–)
Art. 239010

Deutsche Rieslinge 2008

Beat Caduff und Max Gerstl: 20 Jahre Teamarbeit.

Unsere Riesling-Tour begann dieses Jahr in der Pfalz. Am ersten Abend haben wir festgestellt, dass unsere erste gemeinsame Riesling-Reise 1990 stattfand und dass wir somit dieses Jahr das 20. Reise-Jubiläum feiern. Da beschlossen wir, dass dieses Büchlein ein Gemeinschaftswerk von uns beiden werden soll. Die Selektion der Weine machen wir sowieso gemeinsam, wir sind uns praktisch immer einig in Bezug auf die Qualität der Weine. Max Gerstl (MG) beschreibt den grösseren Teil der Weine, und Beat Caduff (BC) befragt die Winzer, notiert ihre Kommentare und macht die restlichen Weinbeschreibungen.

Beat Caduff

Max Gerstl

Foto: Roth und Schmid Fotografie

Inhaltsverzeichnis

Pfalz
Weingut Christmann, Gimmeldingen 16
Nahe
Schlossgut Diel, Dorsheim 18
Rheingau
Weingut Robert Weil, Kiedrich 20
Weingut Peter-Jakob Kühn, Oestrich 25
Weingut Jakob Jung, Erbach 29
Rheinhessen
Weingut Keller, Flörsheim-Dalsheim 31
Weingut Wittmann, Westhofen 36
Franken
Weingut Brennfleck, Sulzfeld 40
Mosel-Saar-Ruwer
Weingut J. J. Christoffel, Ürzig, Mosel 42
Weingut Grans Fassian, Leiwen, Mosel 44
Weingut Fritz Haag, Brauneberg, Mosel 46
Weingut Willi Haag, Brauneberg, Mosel 48
Schloss Lieser, Lieser, Mosel 50
Weingut Dr. Loosen, Bernkastel, Mosel 53
Weingut Willi Schaefer, Graach, Mosel 55
Weingut Vollenweider, Traben-Trarbach, Mosel 57
Weingut Weiser-Künstler, Traben-Trarbach, Mosel 59
Maximin Grünhäuser, Trier-Mertesdorf, Ruwer 62
Egon Müller Scharzhof, Wiltingen, Saar 65
Weingut Schloss Saarstein, Serrig, Saar 67
Weingut Zilliken, Saarburg, Saar 69

(Alle Preise in diesem Angebot in Schweizer Franken)

Degustation Deutsche Rieslinge. Präsentation des Jahrgangs 2008.

Freitag, 5. Juni 2009, 10–13 Uhr, Grand Hotel Quellenhof, Bad Ragaz.
Dieses Jahr findet diese bereits legendäre Degustation im Rahmen des WeltWeinFestivals statt. Gegen 25 Spitzen-Winzer werden vor Ort sein.
Kosten CHF 70.– p.P. (Gerstl Weinselektionen-Kunden erhalten einen Gutschein von CHF 30.–, nur bei Anmeldung direkt bei Gerstl).
Anmeldung bitte mit beiliegender Karte oder auf www.gerstl.ch. Vielen Dank.
Ort: Grand Hotel Quellenhof, 7310 Bad Ragaz, www.hotel-quellenhof.ch, Tel. 081 303 30 30

Schlossgut Diel

Top-Riesling
Eleganz in Reinkultur.

WEIN DES JAHRGANGS

19.–

2008 Burg Layer Riesling
Dorsheim, Nahe, Schlossgut Diel
18+/20 • bis 2030 • 75cl **19.–** (ab 6.7.09 21.–) • Art. 238958

(MG/BC) Wow, so muss der perfekte Riesling riechen, mit hinreissenden, unendlichen Aromen, tolle Mineralität, ein Früchtekorb von tropischen, vollreifen Früchten wie Mangostin, australische Mangos, Hawaiiananas, etwas Galiamelonen, Passionsfrucht, wilden Pfirsichen, Gletschereiszeltli und etwas Bergmandarine, vermischt mit toller Mineralität. Im Gaumen so unendlich elegant, mit viel geschmeidigen Muskeln, so saftig verspielt mit einer lebendigen Frische, unendlich elegant und mit einer grandiosen Finesse, man möchte sich darin suhlen, es ist so herrlich, dass man Hühnerhaut davon bekommt und ein Prickeln im Körper spürt, zu diesem Preis absolut genial. Dieses Jahr ist er um Nuancen schlanker als im Vorjahr, die geniale Säure ist die Basis dafür, ein Knaller, eine genialere Erfrischung kann man sich gar nicht ausdenken, das ist ein unglaublich sinnlicher, fröhlicher, lebendiger Wein, ein Musterbeispiel von Riesling-Eleganz.

Der Jahrgang 2008

Wir hätten uns den Jahrgang 2008 auch mit noch so viel Fantasie nicht perfekter wünschen können als er sich nun präsentiert.

Ganz sicher hätten wir uns perfekte Kabinett und Spätlesen gewünscht, und die gibt es tatsächlich in einer Perfektion, wie wir sie kaum zuvor gesehen haben. Es gab zwar in den vergangenen grossen Jahrgängen hervorragende Weine unter diesen Namen, aber sie entstanden fast immer aus Trauben mit weit höheren Mostgewichten als dies für Kabinett und Spätlesen typisch ist. 2008 ist vielerorts die Spätlese das höchste Prädikat, das überhaupt geerntet wurde. Auch wenn es bei vielen Weingütern etwas Auslese oder vereinzelt gar noch höhere Prädikate gibt: Die Spätlese ist fast überall der wichtigste Wein des Jahres.

Die Spätlesen und auch die besten Kabinett stammen dieses Jahr praktisch ausnahmslos aus dem Kern der allerbesten Lagen jedes Weingutes. **Aus diesem Grund gibt es viele 2008 Kabinett und Spätlesen in einer Vollendung, wie sie nur sehr selten vorkommt.**

Es war sicher kein einfacher Jahrgang, sondern einer, der den Winzern alles abverlangt hat, ohne ausserordentlichen Einsatz und ohne extreme Risikobereitschaft gab es nur mittelmässige bis geringe Qualitäten. Wir bekommen also mit Kabinett, Spätlesen und herrlichen trockenen Weinen genau die Weine, von denen wir in den vergangenen Jahren eher zu wenig hatten. Dazu gibt es aber – wenn auch nur in Kleinstmengen und von wenigen Weingütern – sämtliche Prädikate bis zu Eiswein und TBA. Und selbst sie müssen sich vor jenen der Vorjahre keinesfalls verstecken! Der Jahrgang passt also auch noch ins wirtschaftliche Umfeld. Der überwiegende Teil des Angebotes besteht aus ausserordentlich preiswerten Weinen, aber die ganz grossen und entsprechend teuren Weine gibt es auch. Da die Nachfrage nach solchen vermutlich kleiner sein wird, sind auch keine gravierenden Engpässe zu befürchten. Anzumerken gilt noch, dass die Qualitätsunterschiede von Jahrgang zu Jahrgang beim Riesling aus Deutschland viel geringer sind als andernorts.

Unsere Selektion

Wir haben auf unserer 9-tägigen Deutschland-Reise bestimmt 500 bis 600 Weine probiert. Daraus haben wir die besten ausgewählt und versucht, möglichst viele der unzähligen Spielarten des Rieslings zusammenzutragen. Unser Kriterium war, dass jeder Wein etwas dazu beitragen muss, dass wir Ihnen heute eine Jahrgangspalette präsentieren können, bei der es an nichts fehlt, bei der aber auch nichts Überfüssiges dabei ist. Am Schluss bei der Feinauswahl musste noch so mancher hervorragende Wein über die Klinge springen, weil ihm ein noch besserer vor der Sonne stand. **Die meisten Weine unseres nachfolgenden Angebotes können Sie am 5. Juni von 10 – 13h am WeltWeinFestival in Bad Ragaz probieren.** Praktisch alle werden von den Winzern persönlich ausgeschenkt. Da können Sie sich Ihr eigenes Bild von den Weinen machen und überprüfen, ob wir unsere Selektionsarbeit gut gemacht haben.
Wichtig! Melden Sie sich unbedingt bei uns für diese Probe an, nur dann bekommen Sie eine Gutschrift von Fr. 30.– bei einem allfälligen Weinkauf: Telefon 058 234 22 88 oder E-Mail info@gerstl.ch

Faszination Riesling

Es gibt keinen andern Wein, der in so vielen Situationen so viel an zusätzlicher Lebensqualität bringen kann wie der Riesling aus Deutschland. Was ist es eigentlich, was diese Weine so unvergleichlich macht? In erster Linie einmal die unglaubliche Vielfalt an Weinen, die aus der wohl edelsten Weisswein-Traubensorte der Welt gekeltert werden. Was es vom trockenen Gutsriesling bis zum trockenen Grossen Gewächs und vom dezent süssen Gutsriesling über Kabinett, Spät- und Auslesen und Eiswein bis zur Trockenbeerenauslese alles für Weintypen gibt, ist schon beeindruckend. Dazu kommt die fast unendliche Lager- und Entwicklungsfähigkeit dieser Weine. Wir möchten Ihnen nachfolgend die einzelnen Weintypen, ihre Verwendungsmöglichkeiten sowie ihr Reife- und Entwicklungspotenzial etwas näher beschreiben. Das ist zwar ziemlich kompliziert, aber wie sagte doch Carl von Schubert einmal treffend: «Wir sind kompliziert, aber wir haben nun einmal diese Vielfalt an Weinen, wir wollen das pflegen und wir wollen auch kompliziert sein; aber Weinfreunde sind intelligente Leute, die kommen schon klar damit.»

Wir sind in der glücklichen Lage, eine der wahrscheinlich sogar weltweit grössten Riesling-Sammlungen zu haben. Ältere Riesling-Jahrgänge tauchen am Markt sehr selten auf. Viele Weingüter haben zwar noch kleinere Bestände aus früheren Jahrzehnten. Aber in den Verkauf gelangen solche Flaschen kaum. Anderseits besteht zurzeit erstaunlicherweise auch kaum Nachfrage nach diesen Raritäten. Der Grund dafür: Es wissen noch viel zu wenige Leute, was für ein sinnliches Getränk ein gereifter Riesling sein kann. Ein gereifter Riesling ist zwar oberflächlich betrachtet weniger beeindruckend als ein junger, er wird leiser, zurückhaltender, aber komplexer, nobler und sinnlicher. **Wagen Sie sich doch einmal an diese Weine heran.** Wer die sublimen Feinheiten dieser Weine einmal entdeckt, wird sie nicht mehr missen wollen. **Wir offerieren Ihnen nachfolgend unter den jeweiligen Prädikaten einige besonders schöne, gereifte Vertreter davon.**

Geschenk-Box: Unsere Wein-Geschenke kommen garantiert bestens an.

Ob Sie Kunden, Mitarbeiter oder Freunde auf genüsslichste Art überraschen möchten: Sie wählen aus, wir verpacken und verschicken Ihre Geschenke – garantiert absolut zuverlässig.

Rufen Sie uns an und verlangen Sie unsere Geschenkvorschläge: **Telefon 058 234 22 32.**

Oliver und
Wilhelm Haag

Top-Riesling
Ein charmanter Tänzer.

21.–

2008 Brauneberger Kabinett
Fritz Haag, Brauneberg, Mosel
18+/20 • bis 2030 • 75cl **21.–** (ab 6.7.09 23.–) • Art. 238838

(MG) Der Wein strahlt, lacht, singt, das ist schlicht ein absolut himmlischer Duft, eine kleine Fruchtorgie, ich bin total begeistert. Was für ein charmanter Gaumenschmeichler, dennoch ist er voller Rasse, begeistert mich mit seinem genialen Aromenspiel, mit seinem präzisen, glasklaren und tänzerisch verspielten Auftritt, so einen bis ins letzte Detail perfekten Kabinett habe ich selten erlebt, ich freue mich auf den nächsten Sommer, da werden wir einige schöne Stunden mit diesem Wein erleben.

Die verschiedenen Riesling-Prädikate

Gutsriesling und Kabinett trocken
Der Basiswein jedes Weingutes, ohne Lagenbezeichnung, kommt meist aus verschiedenen Rebbergen eines Weingutes. Das ist die Visitenkarte des Betriebes, bei den meisten Weingütern ist es der Wein, von dem am meisten produziert wird. Dementsprechend ist er für das Weingut wichtig, auf hochwertige Qualität wird geachtet. Der QbA (Qualitätswein besonderer Anbaugebiete) darf angereichert werden, wird aber in der Regel mit niedrigem Alkoholgehalt um die 10% vol. abgefüllt. Dank rassiger Säure wirkt er erfrischend, rassig und beschwingt. Der Wein wird als Begleiter zu Fischgerichten eingesetzt, aber auch als Aperitif, als Erfrischung auf der Sonnenterrasse, als Gesprächsbegleiter oder Schlummertrunk. Dieser Wein wird meist eher jung getrunken, besitzt aber durchaus auch einige Jahre Lagerfähigkeit.

QbA als Lagen- oder Ortsweine
Das sind bereits Weine, die gewisse Lagentypizitäten aufweisen. Meist werden dafür Trauben mit etwas höheren Mostgewichten verwendet. Ansonsten gilt dasselbe wie oben.

Spät- und Auslesen trocken
Die Spitzenproduzenten kommen im Sinne der Vereinfachung immer mehr davon ab, solche Weine zu produzieren. Die so genannten Prädikate wie Kabinett, Spätlese und Auslese sollen den edelsüssen Weinen vorbehalten bleiben.

Als gereifte Jahrgänge empfehlen wir:

231342	2004 Schaefer Willi, Riesling trocken Graacher Domprobst	75cl	**11.–** ~~statt 14.–~~
231394	2004 Weil Robert, Riesling Kabinett trocken Kiedrich Gräfenberg	75cl	**23.–** ~~statt 27.–~~
233216	2004 Dr. Loosen, Riesling Alte Reben trocken Erdener Treppchen	75cl	**28.–** ~~statt 34.–~~

Grosse und Erste Gewächse

Diese Weine sind immer trocken. Ich erspare Ihnen die Erklärung, warum die Weine im Rheingau «Erste Gewächse» und überall sonst «Grosse Gewächse» heissen. Da spielt die Politik mit, da wird es wirklich kompliziert. Als einfache Regel kann man davon ausgehen, dass die Spitzenbetriebe ihre besten trockenen Weine als Grosses, respektive Erstes Gewächs bezeichnen. Die Weine stammen zwingend von als Erste Lage klassierten Rebbergen (zu vergleichen mit einem Grand Cru im Burgund). Sie werden zudem strengen Qualitätskontrollen unterzogen. Die Einführung dieser Weine hat zu einem massiven Qualitätssprung geführt. Sie hat den Wettbewerb unter den Produzenten angeregt, jeder will die besten Grossen Gewächse haben. Mit diesen Weinen erzielen die Produzenten aber auch angemessene Preise, sodass sie auch ihre besten Trauben dafür verwenden können. Diese Weine kann man durchaus mit grossen weissen Burgundern vergleichen. Sie haben ebenfalls eine Lagerfähigkeit von 30 und mehr Jahren. Lagerfähigkeit heisst auch hier wie immer: Die Weine gewinnen mit der Reife an Komplexität und Feinheit.

QbA mit Restsüsse

Bei diesen und bei den nachfolgenden Prädikatsweinen wird der Gärprozess mittels Kühlung gestoppt. Hier gibt es alle Schattierungen von Restsüsse, von halbtrocken oder feinherb bis zu der Süsse einer Spätlese oder gar Auslese. Entsprechend vielfältig sind diese Weine auch einsetzbar, als Aperitif, im Sommer auf einer Sonnenterrasse, auf dem Gipfel nach einer schönen Bergwanderung, nach einem tollen Essen, um den Abend ausklingen zu lassen, bei einem gemütlichen Hock, zum Jassen, an der Bar am Abend, in einer Konzertpause, auf einer langen Bahnfahrt und und und… Die Weine sind 10 bis 50 Jahre lager- und entwicklungsfähig.

Als gereifte Jahrgänge empfehlen wir:

238188	2003	Zilliken, Riesling QbA Saarburger Rausch	75cl	**14.–** ~~statt 17.–~~

Kabinett und Spätlesen

Vom Gesetz her muss ein Kabinett mindesten 70, eine Spätlese mindestens 76 Grad Oechsle aufweisen. Kabinett, Spätlese, Auslese etc. sind so genannte Prädikatsweine, die alle nicht chaptalisiert (= aufgezuckert) werden dürfen. Wenn nicht ausdrücklich trocken auf dem Etikett steht, haben diese Weine immer eine dezente (Kabinett) bis recht ausgeprägte Restsüsse (bei hochwertigen Spätlesen). Das sind die beliebtesten und auch einzigartigsten Weine aus Deutschland. Mit ihrer Leichtigkeit (wenig Alkohol, in der Regel um die 8% vol.) ihrer tänzerisch verspielten Art, dem raffinierten Spiel zwischen edler Fruchtsüsse und rassiger, feiner Säure und ihrer unglaublichen Aromenvielfalt vermögen sie Weinliebhaber zu begeistern.

Lieben Sie asiatische Gerichte? Ja, aber je intensiver sie gewürzt sind, desto mehr werden sie zum Feind des Weines. Das stimmt, ausser der Wein sei ein Riesling mit feiner Säure und erfrischender Fruchtsüsse, je mehr Pfefferschoten oder Wasabi im Spiel ist, desto mehr Restsüsse braucht der Riesling, **und schon werden Wein und scharfe Gerichte zu exzellenten Freunden.** Ein Kabinett und noch ausgeprägter eine Spätlese kann sich über 50 und mehr Jahre entwickeln und immer wieder verändern, ohne an Lebendigkeit zu verlieren.

Als gereifte Jahrgänge empfehlen wir:

232179	1999	Weil Robert, Riesling Kabinett 16 Guts-Kabinett	75cl **19.–** ~~statt 23.–~~
231854	1998	Müller Egon, Riesling Kabinett 5 Wiltinger braune Kupp	75cl **15.–** ~~statt 18.50~~
232110	1994	Christoffel, Riesling Kabinett 1 Ürziger Würzgarten	75cl **14.–** ~~statt 17.50~~
231882	1996	Tyrell, Riesling Spätlese V #23 Eitelsbacher Karthäuserhofberg, VdP'97	75cl **23.–** ~~statt 27.–~~

Top-Riesling
Das fruchtige Kraftpaket.

20.–

2008 Wolfer Goldgrube Kabinett Nr. 1
Weingut Vollenweider, Traben-Trarbach, Mosel
18+/20 • bis 2030 • 75cl **20.–** (ab 6.7.09 22.–) • Art. 238871

(MG) Hei, der strahlt mich an, das ist schlicht himmlisch dieser Duft, eine Symbiose aus traumhafter Mineralität und genialer, frischer Frucht, Zitrus und feine Anteile von opulenter Tropenfrucht. Am Gaumen ein Knaller, der fährt so richtig ein, das ist ein Kraftbündel, aber gleichzeitig extrem filigran und zart, versprüht ein ganzes Feuerwerk von Aromen, ein Musterbeispiel eines perfekten Kabinett, vielleicht sogar Vollenweiders bisher bester.

Auslesen

Vom Gesetz her muss eine Auslese ein Mostgewicht von mindestens 83 Grad Oechsle aufweisen. Ein Spitzenproduzent wird heute aber kaum noch eine Auslese unter 100 Grad abfüllen. Diese Konzentration kann auch mit gesunden, hochreifen Trauben erreicht werden, aber immer mehr Produzenten gehen dazu über, nur noch Botrytis-Selektionen als Auslese abzufüllen. Nur noch selten gibt es trockene Auslesen. Über kurz oder lang werden wohl unter den Begriffen Spät- und Auslesen nur noch edelsüsse Weine abgefüllt. Im Auslese-Bereich gibt es besonders viele verschiedene Weintypen, von der strahlend klaren, rassigen Auslese aus gesunden Trauben bis zu konzentrierten Botrytis-Selektionen, die sich von Gesetzes wegen längst Beerenauslesen nennen könnten. Hier wird es auch schon etwas kompliziert, weil die an sich logischen Bezeichnungen «feine Auslese» und «feinste Auslese» mit dem leidigen Weingesetz von 1971 verboten wurden. So behilft sich heute jeder Produzent auf seine Weise, um seine besonders hochwertigen Auslesen zu bezeichnen. Der eine verziert sie mit Goldkapseln, respektive langen Goldkapseln, der andere mit ein bis fünf Sternen, und wieder andere geben den besten Auslesen Nummern, meist Fassnummern. Wobei man dann wissen muss, welche Fassnummer die beste ist, es ist nicht zwingend die höhere. Auslesen können ohne weiteres 100 und mehr Jahre alt werden.

Auslesen können im ersten Jahr nach der Füllung ein Hochgenuss sein, danach lässt man sie mit Vorteil einige Jahre reifen. Einfachere Auslesen und solche aus kleineren Jahren beginnen sich schon nach 5 – 8 Jahren zu öffnen, während ganz grosse 10, 15 oder gar mehr Jahre brauchen. Eine gereifte Auslese ist zwar leiser, filigraner, zurückhaltender als eine junge, aber um ein Vielfaches komplexer.

Als gereifte Jahrgänge empfehlen wir:

231813	1994 Zilliken, Riesling Auslese 3 Saarburger Rausch	75cl statt	**31.–** ~~37.–~~
232001	1997 Grans-Fassian, Riesling Auslese 11 Trittenheimer Apotheke	75cl statt	**26.–** ~~31.–~~
231601	1999 Haag Willi, Riesling Auslese LGK 13 Gutsriesling	37.5cl statt	**31.–** ~~37.–~~
231616	1998 Prüm J.J., Riesling Auslese GK 13 Wehlener Sonnenuhr	37.5cl statt	**28.–** ~~34.–~~
231929	1995 Haag Fritz, Riesling Auslese 12 Brauneberger Juffer Sonnenuhr	75cl statt	**34.–** ~~40.–~~

Beeren- und Trockenbeerenauslesen, Eisweine

Das Gesetz verlangt mindestens 110° Oechsle für eine BA und mindestens 150 für eine TBA. Die Spitzenwinzer setzen die Messlatte aber immer deutlich höher. Wenn die Spitzenproduzenten Deutschlands diese Prädikate verwenden, kann man sicher sein, dass in dieser Flasche ein legendärer Wein steckt. Der Aufwand für solche Weine ist enorm, da wird – wie es der Name sagt – effektiv Beere um Beere gelesen, denn nur allerbeste Botrytisbeeren ergeben grosse Weine. Beim Eiswein gibt es weniger Aufwand, da steckt dafür meist sehr viel Risiko drin; denn wenn der Frost nicht rechtzeitig kommt, sind alle Trauben, die für einen Eiswein hängen gelassen wurden, verloren. Solche Weine haben ein nahezu unendliches Alterungspotenzial. Sie sind so konzentriert, dass man mit einer halben Flasche vielen Leuten ein eindrückliches Weinerlebnis schenken kann. Was in Sachen Jahrgänge und Trinkreife für Auslesen gilt (siehe S.14), ist bei den ganz hohen Prädikaten in etwa dasselbe, aber je höher die Konzentration, desto länger braucht ein Wein bis zu seiner optimalen Trinkreife.

Als gereifte Jahrgänge empfehlen wir:

238169	1997	Dr. Loosen, Riesling Beerenauslese Wehlener Sonnenuhr	37.5cl	**93.–** ~~statt 110.–~~
237972	1993	Weil Robert, Riesling Beerenauslese Kiedrich Gräfenberg	75cl	**357.–** ~~statt 420.–~~
231669	1998	Keller, Riesling TBA 31 Dalsheimer Hubacker	37.5cl	**112.–** ~~statt 132.–~~
231604	1994	Grans-Fassian, Riesling TBA 7 Trittenheimer Apotheke	37.5cl	**187.–** ~~statt 220.–~~
231654.	1998	Weil Robert, Riesling Eiswein 35 Kiedrich Wasseros	37.5cl	**179.–** ~~statt 211.–~~
233173	2000	Dönnhoff, Riesling Eiswein 21 Oberhäuser Brücke	37.5cl	**83.–** ~~statt 98.–~~

PFALZ

Weingut Christmann Gimmeldingen

Steffen Christmann,
Max Gerstl

19.50

Inhaber Steffen Christmann, Kellermeister Martin Eller. Rebfläche 17 Hektar. Karl-Friedrich Christmann hat das Weingut 1965 übernommen, heute führt es sein Sohn Steffen, der auch Präsident des VDP ist. Die Weinberge werden nach der biodynamischen Methode bewirtschaftet (zertifiziert seit Jahrgang 2004). Steffen Christmann: «Der Riesling wurde vom 5. Oktober bis zum 1. November gelesen, da war die Säure auch richtig reif. Für Grosse Gewächse sollten die Trauben nicht über 100° Oechsle haben. Es findet eine Wandlung statt, weg von dieser Oechsle-Hysterie hin zu leichteren, beschwingteren Weinen. Wenn sich die Blätter verfärben, erreicht die Traube auch die physiologische Reife. In der Biodynamie geschieht das früher, die Trauben erreichen die Reife früher, mit weniger Zucker. Seit wir biodynamisch arbeiten, sind unsere Weine leichter, aber gleichzeitig aromatischer.»

Sommerwein 2009

2008 Christmann Riesling trocken
17/20 • bis 2012 • 75cl **19.50** (ab 6.7.09 21.50) • Art. 238889

(MG) Der zeigt im Duft schon eine unglaubliche Mineralität, daneben auch Zitrusfrucht und viel feine Würze, dieser Duft ist von bezaubernder Schönheit, der erste Riesling des Jahrgangs, den ich probiere, und der fährt schon richtig ein. Auch am Gaumen, was für ein rassiger, saftiger, lebendiger, fröhlicher Wein, beschwingt erfrischend und traumhaft aromatisch, das ist Riesling von seiner schönsten Seite.

2008 Deidesheimer Paradiesgarten Riesling trocken
18/20 • bis 2015 • 75cl **26.–** (ab 6.7.09 28.–) • Art. 238891

(MG) Traumhafte Mineralität, sehr zart, aber komplex und reich. Ein Filigrantänzer am Gaumen, die Harmonie zwischen rassiger Säure und samtener Fülle ist absolut perfekt, was für ein zarter, hocharomatischer, unendlich sinnlicher Wein.

2008 Mandelgarten Grosses Gewächs trocken
20/20 • 2012 – 2040 • 75cl **57.–** (ab 6.7.09 63.–) • Art. 238893

Erst im Herbst lieferbar!
(MG) Eine traumhafte Fruchtexpression strömt aus diesem Glas, begleitet von raffinierter Mineralität, alles ist von hoher Intensität und Konzentration, aber dennoch dominiert die Finesse. Auch am Gaumen ist das zuerst einmal ein absolut eindrücklicher Wein, der Kerl hat Kraft, Fülle und Komplexität, eine Symbiose aus purer Rasse und samtener Feinheit, besser kann ein Wein nicht mehr sein.

2008 Idig Grosses Gewächs trocken
20/20 • 2012 – 2050 • 75cl **60.–** (ab 6.7.09 66.–) • Art. 238894

Erst im Herbst lieferbar!
(BC) Wow, was für ein elegantes Kraftpaket mit einer betörenden Nase, frische tropfende Weinbergpfirsiche mit rosa Grapefruit und sizilianischen Zitronen, etwas Hawaiiananas und Mirabellen, ein leichter Touch an Mangostin, tolle Mineralität mit mitreissender, saftiger Säure; so verspielt und trotzdem eine unbändige Kraft, keine überdimensionalen Muskeln, eher wie ein Kung-Fu-Kämpfer, der nicht mit seiner Kraft gewinnt, sondern durch Eleganz, Technik und Kampfwitz hoch überlegen ist.

Hit!
2008 Königsbacher Ölberg Riesling trocken
18+/20 • 2011 – 2020 • 75cl **33.–** (ab 6.7.09 36.–) • Art. 238892

(MG) Der hat eine Mineralität wie ein Meursault von der Domaine Leflaive, dazu ist im Moment noch etwas die Jungweinnase mit im Spiel, die das Ganze noch unterstützt, eine unglaubliche Komplexität. Am Gaumen strotzt er vor Rasse, ist aber gleichzeitig von samtener Feinheit, der Wein zeigt sich dicht, sehr fein gewoben, enorm konzentriert und vollmundig, aber noch viel mehr begeistert mich die sagenhafte Raffinesse. Diesmal übertrifft er sogar meine geliebte Mäushöhle. Das ist schon ein Wein, der durchaus den Namen Grosses Gewächs tragen könnte.

NAHE

Schlossgut Diel
Burg Layer

Caroline Diel mit Vater Armin Diel, Beat Caduff

19.–

Inhaber Armin und Caroline Diel, Kellermeister Christoph Friedrich. Rebfläche 20 Hektar. Caroline Diel: «Ich bin tagelang durch die Rebberge gegangen und habe immer wieder Trauben probiert. Es war ganz wichtig, den optimalen Lesezeitpunkt für die verschiedenen Weintypen zu finden. Die späte Lese hat sich ausbezahlt, die Trauben haben gegen Schluss nochmals deutlich an Aromastoffen zugelegt.»

Wein des Jahrgangs!

2008 Burg Layer Riesling

18+/20, • bis 2030 • 75cl **19.–** (ab 6.7.09 21.–) • Art. 238958

(MG/BC) Wow, so muss der perfekte Riesling riechen, mit hinreissenden, unendlichen Aromen, tolle Mineralität, ein Früchtekorb von tropischen, vollreifen Früchten wie Mangostin, australische Mangos, Hawaiiananas, etwas Galiamelonen, Passionsfrucht, wilden Pfirsichen, Gletschereiszeltli und etwas Bergmandarine, vermischt mit toller Mineralität. Im Gaumen so unendlich elegant, mit viel geschmeidigen Muskeln, so saftig verspielt mit einer lebendigen Frische, unendlich elegant und mit einer grandiosen Finesse, man möchte sich darin suhlen, es ist so herrlich, dass man Hühnerhaut davon bekommt und ein Prickeln im Körper spürt, zu diesem Preis absolut genial. Dieses Jahr ist er um Nuancen schlanker als im Vorjahr, die geniale Säure ist die Basis dafür, ein Knaller, eine genialere Erfrischung kann man sich gar nicht ausdenken, das ist ein unglaublich sinnlicher, fröhlicher, lebendiger Wein, ein Musterbeispiel von Riesling-Eleganz.

2008 Eierfels Riesling trocken

18/20 • 2011 – 2025 • 75cl **28.–** (ab 6.7.09 31.–) • Art. 238955

Erst im Herbst lieferbar! (BC) Betörende Aromatik mit einem überschwänglichen Früchtekorb an tropfenden Aprikosen, etwas Mirabellen mit saftigen Weinbergpfirsichen, etwas Melone, leichte

Bergmandarine, etwas Williams und Passionsfrucht. Im Gaumen strotzt er nur so vor Eleganz, Rasse und gebündelter Kraft; mit rassig fordernder, reifer Säure, so cremig beschwingter, tänzerisch anmutender Eleganz, so richtig fordernd toll. Ein Wein, den man sich nicht entgehen lassen sollte. Armin Diel: «Die Trauben für diesen Wein kommen zu 100% aus dem Goldloch.»

2008 Dorsheimer Burgberg Grosses Gewächs trocken
19+/20 • 2012 – 2040 • 75cl **52.–** (ab 6.7.09 57.–) • Art. 238956

Erst im Herbst lieferbar! (MG) Da ist eine traumhafte Mineralität im Vordergrund, daneben herrlich frische Zitrusfrucht, sehr sublimer, feiner, aber auch tiefgründiger und komplexer Duft, ein zartes, betörend feines Parfüm. Am Gaumen der pure Charme, das ist zweifellos das raffinierteste Grosse Gewächs von Diel, das ich kenne, gewinnt mit etwas Luft immer mehr, dieser ungemein zarte Wein besitzt eine Aromenfülle, die man ihm kaum zutrauen würde, der Wein schmiegt sich wie Samt an den Gaumen, das ist sinnlicher Riesling.

2008 Dorsheimer Goldloch Kabinett
18/20 • bis 2040 • 75cl **18.–** (ab 6.7.09 20.–) • Art. 238957

(MG) Das ist schon im Duft ein Kabinett wie aus dem Bilderbuch, total frisch, strahlend, lebendig, eine Köstlichkeit. Ein schlankes Kraftbündel, explosiver Gaumenauftritt, der fährt so richtig ein, bleibt dennoch ein Filigrantänzer, gewaltig diese Rasse, einfach genial.

2008 Dorsheimer Goldloch Spätlese
19/20 • bis 2030 • 75cl **36.–** (ab 6.7.09 39.–) • Art. 238959

Erst im Herbst lieferbar! (MG) Genial, dieses Fruchtpaket vereint hochreife gelbe Frucht, Pfirsich, Aprikose mit feiner Tropenfrucht und erfrischenden Zitrusnuancen. Am Gaumen zeigt sie enorme Fülle, noble Opulenz, aber die rassige, cremig weiche Säure macht alles wunderbar schlank und fein, das ist Riesling Spätlese in Vollendung.

2008 Riesling Eiswein
20/20 • bis 2050 • 37,5cl **118.–** (ab 6.7.09 128.–) Art. 238960

Erst im Herbst lieferbar! (BC) Wiederum eine Nase wie ein Vulkan. Die Fruchtaromen eruptieren in die Nase (kann eigentlich eine Nase kollabieren?). Kristallklare, reife, tropfende Aprikosen, Honigmelonen, Perumangos, etwas Quittengelée, Mangostin, Babybanane, etwas flüssiges Caramel, top-reife Papaya und kandierte Hawaiiananas und Williamine, ein Elixier an wilden Pfirsichen. Im Gaumen eine atemberaubende Explosion, eine Bombe mit einer gewaltigen Kraft, richtig muskulöser Körper, dann diese unglaublich reife, verspielte Säure, die alles so aristokratisch elegant macht und trotzdem auch ein bisschen verrucht ist – so wie wir es lieben.

RHEINGAU

Weingut Robert Weil
Kiedrich

Wilhelm Weil mit Max Gerstl und Beat Caduff

18.–

Inhaber Suntory und Wilhelm Weil, Kellermeister Christian Engel. Rebfläche 65 Hektar. Das Weingut wurde 1867 von Robert Weil gegründet und wird heute in 4. Generation von Wilhelm Weil geführt. Wilhelm Weil: «Vom Gefühl her empfanden wir 2008 als Normaljahrgang, dennoch war es deutlich wärmer als im langjährigen Durchschnitt. Der Reifebeginn war 2 Wochen früher, aber das Erntewetter war feucht und kühl. Es brauchte Geduld, bis die perfekte physiologische Reife erreicht war. Die kargen Höhenlagen hatten keinen Fäulnisdruck, deshalb konnten wir ohne grosses Risiko zuwarten. Die Trauben hatten mindestens 120 Tage Hängezeit und sehr reife Säuren, insbesondere im trockenen Bereich haben wir sogar ausdrucksstärkere Weine als 2007, und auch die fruchtigen sind auf Augenhöhe mit dem Vorjahrgang. Bei trockenen Weinen verzichten wir in Zukunft auf das Prädikatssystem und kommen wieder zurück auf die Bezeichnungs-Nomenklatur, wie sie schon vor 100 Jahren im Rheingau Gültigkeit hatte. So baut sich die Hierarchie der trockenen Weil-Rieslinge vom Gutswein über den klassifizierten Lagenwein bis zum ersten Gewächs auf (analog zum Burgund Villages, Premier Cru und Grand Cru). Im Zuge der Klimaerwärmung gewinnen unsere Berglagen im Kiedricher Berg immer mehr an Bedeutung. Nebst unseren beiden Monopollagen Gräfenberg und Turmberg besitzen wir auch Rebberge im Kiedricher Klosterberg, einer ebenfalls sehr wertvollen Lage mit eigenen Qualitätsmerkmalen. Mit dem Jahrgang 2008 präsentieren wir somit nebst dem etablierten Ersten Gewächs aus dem Gräfenberg drei weitere grosse trockene Weine.»

Hit!

2008 Robert Weil Riesling trocken

17/20 • bis 2010 • 75cl **18.–** (ab 6.7.09 22.–) • Art. 238929

(MG) Hei, dieser Duft! Das ist einfach ein Traum, diese geniale Mineralität, diese wunderbar klare Frucht, diese Präzision in jeder Beziehung, das ist Riesling vom Feinsten. Ein schlankes Kraftbündel, getragen von Rasse, Saft und Schmelz, feingliedrig, köst-

lich aromatisch und perfekt harmonisch bis ins letzte Detail, ein liebenswürdiger, sehr süffiger Wein, man muss nicht respektvoll eine Krawatte umbinden, um ihn zu geniessen, und auch nicht meditieren, um seine Feinheiten zu ergründen; der Wein ist völlig unkompliziert oder schlicht und einfach gut.

2008 Kiedrich Klosterberg Riesling trocken
19/20 • 2012 – 2025 • 75cl **34.–** (ab 6.7.09 37.–) Art. 238930

(BC) Verschwenderische Nase, geniale, klare, mineralische Aromen, feine Würznoten, viel frische, weisse Johannisbeeren, tropfende Nektarinen, Passionsfrucht und mit viel Maraquia, Honigmelonen und frischer Hawaiiananassaft, Floridaorangen vermischt mit leichten Perumangos, sehr mineralisch. Im Gaumen viel Schmelz, ausladende Fülle, cremig raffiniert, mit toller, mitreissender Säure, verspielter Eleganz mit viel Extrakt und Muskeln, die so richtig geschmeidig sind, ein richtiges Kraftpaket, das immer zuvorderst mitmarschiert. Fast unendliche Länge!

2008 Kiedrich Turmberg Riesling trocken
19/20 • 2012 – 2025 • 75cl **34.–** (ab 6.7.09 37.–) Art. 238931

(MG) Der duftet nicht, der klingt, das ist so ein raffinierter Kerl, der ist unglaublich zart, aber da ist eine Fülle an Aromen, welche die menschlichen Sinne gar nicht erfassen können, ich mache auch gar keinen Versuch, diesen sublimen Duft in Einzelteile zu zerlegen, ich staune nur über Präzision und Klarheit. Am Gaumen setzt sich das fort, indem die Struktur von selten gesehener Feinheit ist, und dennoch steht der Wein da wie eine Eins, eine grosse Weinpersönlichkeit, die es nicht nötig hat, mit einem lauten Auftritt zu protzen, da sind eine Strahlkraft und eine sinnliche Aromenfülle, die berühren. Was für ein Kunstwerk der Natur!

2008 Kiedrich Gräfenberg Erstes Gewächs trocken
20/20 • 2012 – 2050
75cl **55.–** (ab 6.7.09 61.–) Art. 238932
150cl **135.–** (ab 6.7.09 150.–) Art. 238933

Erst im Herbst lieferbar!
(BC) Opulenter, fordernder Früchtekorb, mineralisch, so brillant und absolut klar, das Beste, was die Natur reif zu bieten hat, Galia- und Cavaillonmelonen, Hawaiiananas, Perumangos, etwas Passionsfrucht, leichte Bergmandarinen, Babybanane und Papaya, Feigen, Mirabellen und Quitten, etwas Kaktusfeigen. Im Gaumen ist es fast nicht zu glauben, dass diese Maschine so unglaublich elegant sein kann, diese Fruchtfülle mit einem so komplexen Körper und einer gigantischen Kraft, wie wenn die Queen Elisabeth 2 als wendiges Miami-Vice-Zigarrenboot unterwegs wäre, die Muskeln sind gewaltig, so cremig mit einer Tiefe und einem genialen Extrakt, man merkt ihm durch diese geniale Frucht und Mineralität die Schwere gar nicht

an. Wow, ist das ein superelegantes, ja beschwingt tänzerisches Kraftpaket, ich möchte diesen Wein in ein paar Jahren in einer Topburgunderprobe sehen, das wird echt schwer für die Franzosen.

2008 Kiedrich Turmberg Spätlese
20/20 • bis 2060 • 75cl **56.–** (ab 6.7.09 61.–) • Art. 238934

(MG) Da strahlt Eleganz aus dem Glas, das ist ein unendlich edler, sinnlicher Duft, total zart und filigran, reife Früchte strahlen um die Wette, süsse Tropenfrucht und erfrischende Zitrusfrucht, ein ganz feiner Hauch Botrytis und viel Mineralität. Am Gaumen eine Frucht-Symphonie, die die Sinne betört, getragen von feiner, cremiger, zartschmelzender, aber gleichzeitig enorm rassiger Fruchtsäure, das ist eine Überspätlese; ein Wein, der fast alles in den Schatten stellt, was ich bisher an Spätlesen gekannt habe, dabei bleibt es aber eine sehr typische Spätlese, die aus kerngesunden, hochreifen Trauben gekeltert wurde; ein Wein, der mich ins Staunen versetzt, ich habe schon lange eine wohlige Gänsehaut auf dem Rücken und geniesse noch den minutenlangen Nachhall, der immer wieder neue Aromenschübe in vielen Variationen hervorbringt.

2008 Kiedrich Gräfenberg Spätlese
20/20 • bis 2060 • 75cl **56.–** (ab 6.7.09 61.–) • Art. 238935

(BC) Ein wahres Feuerwerk an den besten Aromen tanzen in der Nase, es ist wieder so genial, diese atemberaubenden Früchte, kristallklar und mineralisch, ein Elixier aus den besten Früchten der Welt, wilde, weisse Pfirsiche, Galiamelonen, die schon von der anderen Strassenseite zu riechen sind, Mirabellen, Perumangos, etwas Mangostin, Bergmandarinen und Floridaorangen, etwas Quitte und Kaktusfeigen. Im Gaumen fast üppig, dann aber – was für ein genialer Wein! – diese Eleganz ist so gigantisch, dass diese unbändige Kraft und diese geschmeidigen Muskeln mit diesem enormen Stoff nicht zu merken sind. Träume ich oder bin ich schon weiter oben angelangt? Nein, es ist einfach so wunderschön, ich lasse mich einfach fallen und geniesse.

18.–

Hit!
2008 Robert Weil Riesling Tradition
17/20 • bis 2025 • 75cl **18.–** (ab 6.7.09 22.–) • Art. 238945

(MG) Vereint reife Frucht und köstliche Mineralität, eine filigrane Duftnote, da springt beschwingte Lebendigkeit aus dem Glas. Hei, ist das ein fröhlicher Wein, der erfrischt die Sinne, die Fruchtaromen tanzen Samba. Da ist etwas los am Gaumen, das ist Trinkfreude in ihrer schönsten Form, unkompliziert und warmherzig, Riesling wie eben nur ein Riesling sein kann.

2008 Kiedrich Turmberg Auslese
20/20 • bis 2080
75cl **117.–** (ab 6.7.09 128.–) • Art. 238937
37,5cl **61.–** (ab 6.7.09 67.–) • Art. 238938

(MG) Ein sehr sublimer Duft, dezente Tropenfrucht, feine Mineralität, ganz zarte, sehr saubere Botrytis. Am Gaumen ein Knaller, der fährt so richtig ein, das ist eine Säure, die man pur trinken könnte, so fein und rassig ist sie, geht stilistisch schon fast in Richtung eines grossen Eisweines; ein Wein, der berührt, der die Sinne belebt, eine kleine Sensation, perfekter kann ein Wein nicht mehr sein.

2008 Kiedrich Gräfenberg Auslese
20/20 • bis 2080
75cl **117.–** (ab 6.7.09 128.–) • Art. 238939
37,5cl **61.–** (ab 6.7.09 67.–) • Art. 238940

(BC) Tolle Aromatik mit betörenden Aromen, ein exotischer Früchtekorb mit den allerbesten, reifsten Früchten wie Honig- und Galiamelonen, Perumangos, Mangostin, etwas Passionsfrucht, tropfende Aprikosen, Kaktusfeigen und Williamsbirnen; ein Parfüm von weissen wilden Pfirsichen, Quittengelée, etwas Sanguinello-Blutorangen, etwas Hawaiiananas, tolle Komplexität. Im Gaumen voll, fast üppig, frisch und trotzdem noch elegant, viel Schmelz und geschmeidige Muskeln, viel Power und tolle, unendliche Eleganz mit gewaltigen Finessen, superreife, sensationelle Säure; so einen Wein sollte man in einen Tresor schliessen, und die Zahlenkombination kenne nur ich.

2008 Kiedrich Gräfenberg Beerenauslese
20/20 • bis 2090 • 37,5cl **240.–** (ab 6.7.09 260.–) • Art. 238942

(MG) Opulenter, vielschichtiger Duft nach reifen Tropenfrüchten, Mango, Papaya, Ananas, Zitrusfrüchte, viel Würze, dezentes Caramel und eine intensive, aber total saubere Botrytis, ein wahre Duftorgie. Gigantische Konzentration am Gaumen, was für eine sinnliche Fülle, was für eine verschwenderische Vielfalt, und trotzdem bleibt alles so unglaublich leicht und elegant, das ist Riesling in Vollendung, da bleibt nur noch ungläubiges Staunen über dieses sinnliche Naturschauspiel.

2008 Kiedrich Turmberg Beerenauslese
20/20 • bis 2090 • 37,5cl **240.–** (ab 6.7.09 260.–) • Art. 238941

(BC) Wow, was für eine Granate, die Nase ist voll von den besten, reifsten Früchten. Tolle, frisch geröstete Kaffeearomen, saubere, klare Botrytis mit begeisternden Beerennoten, etwas Caramel mit getrockneten Früchten wie Aprikosen, australischen Mangos, Hawaiiananas, ein Parfüm von eingekochten, wilden Pfirsichen, Papaya, Crème Brûlée, Feigen, Thymianhonig und ein Elixier von Babybanane und

Passionsfrucht. Im Gaumen genialer Auftakt, konzentriert mit einem Extrakt, auf dem der weltgrösste Staudamm stehen könnte, mit verspielter, rassiger Säure. Der Wein ist so gewaltig dicht und konzentriert, dass er die Geschmacksnerven zum Tanzen bringt, zeitweise setzt das Hirn aus. Diese Beereauslese ist richtig genial, ein Überwein, eigentlich 21/20!

2008 Kiedrich Turmberg Trockenbeerenauslese
20/20 • bis 2090 • 37,5cl **500.–** • Art. 238943

(MG) Opulente und doch sehr feine Botrytisnase, eine Explosion von Tropenfrucht, ein Duft der beeindruckt, fast erschlagende Fülle einerseits, aber pure Eleganz anderseits, nur schon die Nase an dieses Glas zu halten, ist ein ungemein erfüllendes Erlebnis. Die Textur des Weines ist so zart und cremig weich, dass man ihn kaum spürt, aber der Gaumen ist erfüllt bis in den hintersten Winkel mit Fruchtaromen höchster Konzentration, das ist reiner Nektar, das ist eigentlich schon fast des Guten zuviel, aber das absolut Unglaubliche ist die Leichtigkeit, mit der ein solcher Gigant noch daherkommt. Die menschliche Sprache kennt die Worte gar nicht, die es bräuchte, um so einem Wein gerecht zu werden. Das ist mehr als Wein, das ist ein Naturwunder.

2008 Kiedrich Gräfenberg Trockenbeerenauslese
20/20 • bis 2090 • 37,5cl **500.–** • Art. 238944

(MG) Ich rieche an diesem Glas, jetzt fehlen mir einfach die Worte, ich bin von den Eindrücken überwältigt, der Gräfenberg duftet völlig anders als der Turmberg, mit der gleichen Intensität und Fülle und auch mit der gleichen Eleganz. Auch am Gaumen, der Wein liegt wie Öl auf der Zunge, ist von sagenhafter Feinheit, der pure Schmelz, streicht wie eine Feder über die Zunge. Ich fühle nur die kühlende Wirkung dieser extrem zarten Flüssigkeit, aber mein Gaumen wird fast gesprengt von der Aromenfülle, der Nachhall des Turmberg war noch längst nicht verklungen, als ich begann, diesen Gräfenberg zu verkosten, ich bin ganz einfach überwältigt und fast auch etwas überfordert von diesen Eindrücken. So ein Wein ist ein seltenes und entsprechend sehr rares Geschenk* der Natur, deshalb ist er auch entsprechend teuer. Aber so eine halbe Flasche reicht problemlos, um ein ganzes Dutzend Freunde zu entzücken.

* Es ist ein Geschenk der Natur in dem Sinne, dass es in dieser Vollendung gar nicht machbar ist, wenn die Trauben nicht in einer dafür perfekten Umgebung wachsen und wenn nicht absolut ideale Wetterbedingungen herrschen. Dazu braucht es aber auch noch extrem viel Arbeit, Leidenschaft und Sachkenntnis des Winzers.

Weingut Peter-Jakob Kühn
Oestrich-Winkel

RHEINGAU

Peter Kühn (r) mit Max Gerstl

Inhaber Peter-Jakob Kühn. Rebfläche 16 Hektar. Peter und Angela Kühn bewirtschaften das Weingut aus Leidenschaft biodynamisch. Das beginnt im Rebberg und setzt sich im Keller fort. Selbstverständlich werden die Weine belassen, wie sie gewachsen sind. Die Weine werden von Jahr zu Jahr faszinierender, sie strahlen eine unglaubliche Energie aus, da ist Leben drin, jeder Wein ist ein kleines Naturschauspiel. Peter Jakob Kühn: «Die Biodynamie fasziniert uns immer mehr, wir lernen die Schönheiten der Natur immer besser kennen und verstehen. Wenn man im Rebberg keinen Stress verursacht, funktioniert alles viel besser. Man muss die Natur zum Ziel kommen lassen. Eine Blüte hat das Ziel zu blühen, also muss man die Pflanzen im Rebberg blühen lassen, bevor man sie schneidet, so vermeidet man Stress. Auch wir müssen mal Kupfer spritzen, was wir nur sehr ungern und nur wenn es unabdingbar ist, tun. Aber dann spritzen wir es mit Tee, dann verursacht es bei den Reben weniger Stress. Auch wir können ein Medikament besser einnehmen, wenn wir etwas Sirup beimischen.»

Hit!

2008 Rheingau Riesling QbA trocken

17/20 • bis 2015 • 75cl **15.–** (ab 6.7.09 16.50) • Art. 238909

(MG) Die Mineralität, die schon der erste Wein von Kühn ausstrahlt, ist eine wahre Freude; hei, ist der komplex, das ist ein himmlisch schöner Duft. Cremig weicher, extrem saftiger Gaumenfluss, der tanzt, der singt, da ist dieses absolut faszinierende Spiel des Rieslings, eine köstliche Delikatesse, was für ein genialer Wein für diesen Preis.

2008 Landgeflecht Riesling QbA trocken
18/20 • bis 2025 • 75cl **31.–** (ab 6.7.09 34.–) • Art. 238910

Angela Kühn: «Das war schon von Anfang an ein Ausnahmewein, den konnte man schon während der Gärung wunderbar probieren und auch in jeder Phase seiner Entwicklung.»
(MG) Die Symbiose aus frischer, feiner Frucht und köstlicher Mineralität ist absolut faszinierend, der hat sogar schon einen Anflug von Tropenfrucht, da springt die Reife so richtig aus dem Glas. Am Gaumen ein Gedicht, der Wein hat Energie, der vibriert richtiggehend, das ist Harmonie wie sie besser nicht sein könnte, die Aromen tanzen, der strahlt pure Lebensfreude aus, er erinnert in seiner Art sehr an einen grossen Burgunder der Domaine Leflaive, er ist einfach eine Kategorie zarter, filigraner, ein Traum.

Die grossen trockenen Weine vom Weingut Kühn brauchen etwas mehr Zeit, die 2008er sind zurzeit noch völlig unfertig. Die 2007er hingegen sind jetzt in Hochform. Wir sind froh, dass wir mit Kühns übereingekommen sind, dass wir diese Weine immer ein Jahr später anbieten.

Hit!
2007 St. Nikolaus Riesling QbA trocken
19/20 • 2012 – 2040 • 75cl **34.–** (ab 6.7.09 37.–) • Art. 238911

(MG) Der strahlt eine sagenhafte Reife aus, das ist Opulenz, aber auf sehr noble Art, im Duft ist nebst gelber Frucht auch sehr viel Würze. Herrliche gelbe Frucht am Gaumen, der Wein schmilzt wie Butter, wirkt extrem zart, die Aromatik ist himmlisch, das ist ein sinnliches Naturschauspiel, vereint Kraft, Fülle, Rasse mit köstlicher Finesse und extrem viel Schmelz.

2007 Doosberg Riesling QbA trocken
19+/20 • 2012 – 2040 • 75cl **43.–** (ab 6.7.09 47.–) • Art. 238912

(MG) Der Wein wurde nicht filtriert, um die Aromen zu behalten. **Er hat null Gramm Restzucker**. Peter Kühn: «Das ist unser Ziel, wir wollen biologisch absolut stabile Weine machen. Wenn kein Zucker und keine Apfelsäure mehr im Spiel sind, sind sie von Natur aus stabil, dann braucht es auch keine Filtration mehr. Unsere natürlichen Hefen haben ein besseres Gleichgewicht, deshalb können sie den Zucker restlos vergären.»
Reife gelbe Frucht, viel Würze und feine Mineralität ergeben zusammen ein faszinierendes Nasenbild, hei, ist das ein bezaubernder Duft, intensiv, reich, fast opulent, aber in erster Linie total zart und elegant, da sind ungewöhnlich viele Aromen drin, auch ein Hauch Vanille, der garantiert nicht vom Fass stammen kann. Der Wein berührt die Seele, das ist absolut faszinierend, eine ganz ungewöhnliche, die Sinne betörende Aromatik, das ist das pure

Gleichgewicht, die Weine machen den biologischen Säureabbau, auch das beeinflusst natürlich die Aromatik. Der Nachhall ist ein Traum, man kann es fast nicht glauben, dass da kein Zucker ist, der hat eine Extraktsüsse zum Ausflippen.

2007 Schlehdorn Riesling trocken
20/20 • bis 2060 • 75cl **98.–** (ab 6.7.09 110.–) Art. 238913

(MG) Ich glaube, diesen Wein erkenne ich blind am Geruch, diese faszinierende, auf den Punkt gereifte gelbe Frucht habe ich sonst in dieser Vollendung noch bei keinem Wein erlebt, dazu ein winziger Hauch von Botrytis, eigentlich nur angetönt, alles klingt extrem zart, da sind aber eine Intensität und eine Komplexität, wie man sie bei einem so zarten Wein kaum je erlebt, und auch diese Präzision und Feinheit beeindruckt total. Am Gaumen die pure Sinnlichkeit, das ist ein Meditationswein, einer der faszinierendsten Weine, die ich überhaupt je erlebt habe, er ist absolut unvergleichlich, ich kenne keinen andern Wein, der da Ähnlichkeiten aufweist, aber ich muss dazu sagen, dass er sicherlich nicht jedermann gleich faszinieren wird wie mich, da muss man sich einfach hinsetzen, sich richtig viel Zeit nehmen, und das Erlebnis bis ins letzte Detail auskosten. Ich brauche auch eine gute halbe Stunde, um diese Notiz zu machen, ich probiere ihn immer und immer wieder und komme aus dem Staunen nicht heraus, alleine die Extraktsüsse ist ein unglaubliches Phänomen, wenn man bedenkt, dass da kein Gramm Zucker im Spiel ist. Der strahlt nebst fröhlicher Lebendigkeit auch eine unglaubliche Ruhe und Gelassenheit aus. Ich bin mir am Schluss nicht sicher, ob dieser Wein tatsächlich gegenüber dem 2006er nochmals faszinierender geworden ist oder ob ich einfach noch sensibler geworden bin, ich vermute es ist beides. Peter Kühn: «Der rinnt nicht nur durch die Kehle in den Magen, der dringt bis in die Zehen und in die Fingerspitzen vor.» Liebe Kundin, lieber Kunde, Sie müssen den Wein selber probieren, bilden Sie sich Ihr eigenes Urteil, kommen Sie am 5. Juni ans WeltWeinFestival nach Bad Ragaz zur Riesling-Probe. Ich garantiere Ihnen: Allein schon ein Schluck von diesem Wein ist die Reise wert.

2008 Lenchen Spätlese
18+/20 • bis 2040 • 75cl **30.–** (ab 6.7.09 33.–) • Art. 238914

(BC) Frische Frucht mit viel sizilianischen Zitronen, etwas rosa Grapefruit, etwas tropfende gelbe Pfirsiche, weisse Johannisbeeren, etwas Mirabellen, vermischt mir Quitten und leichten Anflügen von Maraquia, etwas Hawaiiananas. Im Gaumen äusserst aromatisch, elegant und verspielt; mit cremiger, reifer, saftiger Säure und der genialen Süsse einer Spätlese, um sich richtig reinzulegen. Da lohnt es sich, nicht nur eine kleine Menge davon zu kaufen, denn eine Flasche ist sicher nie genug. Tolle Spätlese, genau so muss sie sein.

2008 Lenchen Auslese
19/20 • bis 2050 • 37.5cl **42.–** (ab 6.7.09 46.–) • Art. 238915

(MG) Herrliche, sehr saubere Botrytis, schon der Duft deutet auf eine grosse, sehr edle Auslese hin, ein ganzer Früchtekorb von reifen Früchten strahlt aus dem Glas, aber in ganz extrem feiner, zarter Form; ein filigranes Parfüm. Am Gaumen fährt er richtig ein, da ist unendlich Rasse, aber auch diese Säure ist total weich und zartschmelzend, ein himmlisches Aromenspiel, enorm konzentriert, aber auch eine filigrane Köstlichkeit, belebt die Sinne, erfrischt und erfreut die Seele, ein Wein zum Ausflippen.

2008 Lenchen Beerenauslese
20/20 • bis 2070 • 37,5cl **102.–** (ab 6.7.09 112.–) • Art. 238916

Angela Kühn: «Wenn man Botrytizide spritzt, um die trockenen Weine besser ausreifen lassen zu können, hat man auch früh keine Botrytis. Wir konnten dank früh einsetzender Edelfäulnis vor dem Regen solche Weine ernten. Wir haben uns bemüht, das Bestmögliche zu machen, haben entsprechend wenig, aber es ist ganz gut gelungen.»
(BC) Wiederum viel Aromatik, tolle Botrytis, Thymianhonig, tropfende Aprikosen, etwas Nougat, Quittengelée und etwas Maraquia, leichte Bergmandarinen, etwas Williams mit Mirabellen und eingekochtem Pfirsichsaft. Im Gaumen eine Geschmacksexplosion, eine so elegante, frische und trotzdem füllige BA mit beeindruckendem Extrakt, doch die Giga-Mega-Säure lässt alles einfach so unglaublich elegant werden, so animierend, dass man nicht mehr weiss, wo man ist. Ein richtig erotischer Wein.

2008 Lenchen Trockenbeerenauslese
20/20 • bis 2090 • 37,5cl **265.–** (ab 6.7.09 290.–) • Art. 238917

(MG) Duftet nach reifer Zitrusfrucht und einem Strauss von Tropenfrüchten, zeigt aber auch wunderbare Blütendüfte, Lindenblüten, Holunderblüten, unendlich reich und vielschichtig. Am Gaumen hat sie die Rasse eines Eisweins, genial diese Säure, die trägt die himmlischen Aromen meilenweit, ein sinnliches Fruchtelixier, eine TBA, die an Perfektion und Präzision nicht zu übertreffen ist, da bleibt nur ungläubiges Staunen.

Weingut Jakob Jung
Erbach

RHEINGAU

Ludwig und Alexander Johannes Jung

Inhaber Alexander Johannes Jung. Rebfläche 14 Hektar. Auf diesen Betrieb sind wir an der Probe für Grosse Gewächse in Wiesbaden aufmerksam geworden, weil die Weine von Jung regelmässig zu den besten zählten. Inzwischen haben diese Weine einen festen Platz in unserem Sortiment gefunden, da wir nebst den Ersten Gewächsen auch immer wieder andere brillante und ausserordentlich preiswerte Weine finden.

Hit!

2008 Erbacher Michelmark Kabinett

17/20 • bis 2020 • 75cl **15.–** (ab 6.7.09 16.50) • Art. 238908

(MG) Edle, reife wunderbar erfrischende Zitrusfrucht springt mir in die Nase, dazu feine Mineralität. Am Gaumen ein Rassekerl, das ist schon ein köstlich beschwingter, filigraner, so herrlich leichtfüssiger Wein, eine absolut sinnliche Erfrischung, sehr typisch Kabinett, etwas dezenter in der Restsüsse als viele, das ist so ein unendlich raffinierter Wein, je mehr ich ihn probiere, desto mehr begeistert er mich. Alexander Jung: «Der Wein ist so in der Gärung stehen geblieben, da wollten wir ihn nicht mehr verändern. Weine, die nicht mehr weiter gären wollen, haben immer eine besonders schöne Harmonie.» Wir probieren auch noch einen Kabinett mit etwas mehr Restsüsse dagegen, der oberflächlich betrachtet beeindruckender wirkt, aber wir bleiben dann doch bei diesem, in seiner Art einzigartigen.

2008 Erbacher Hohenrain Riesling trocken alte Reben
18/20 • 2011 – 2025 • 75cl **21.–** (ab 6.7.09 23.–) • Art. 238906

(MG) Feiner, wunderbar mineralischer Duft, ein betörendes Spiel von reifer Frucht und köstlicher Würze, wirkt sehr edel und filigran. Am Gaumen vereint er Kraft, Fülle, Eleganz, Feinheit und Rasse, der Wein ist weich wie Seide und schmilzt wie Butter auf der Zunge, da ist Leben, der Wein singt, die Aromen sind reif und entfalten sich entsprechend komplex, ein grosser, sehr preiswerter trockener Riesling, geht am Schluss wunderbar in die Länge.

2008 Erbach Siegelsberg Erstes Gewächs trocken
19/20 • 2012 – 2040 • 75cl **42.–** (ab 6.7.09 46.–) • Art. 238907

Erst im Herbst lieferbar!
(MG) Der Duft ist extrem tiefgründig, filigran, nobel, wunderbar mineralisch und vielschichtig, strahlend klar und präzis. Am Gaumen gleichzeitig ein Filigrantänzer und ein Kraftbündel, das ist Riesling wie ich ihn liebe, diese raffinierte, sinnliche Art, diese Aromenfülle mit tänzerischer Leichtigkeit vorgetragen, dieser Saft, dieser Schmelz, ein absolut köstlicher, grosser, sehr edler, unendlich faszinierender Wein, Spitzenklasse und einer der preiswertesten unter den Ersten Gewächsen.

Weingut Keller
Flörsheim-Dalsheim

Familie Keller

Inhaber Klaus Keller. Rebfläche 13 Hektar. Klaus-Peter Keller: «Man musste dieses Jahr einfach Geduld haben, um die Reife zu erreichen, aber das Risiko hat sich gelohnt, wir hatten bis zuletzt gesunde Trauben, haben bis zum 15. November Trauben für trockene Weine gelesen. Es war von den Wetterbedingungen her gesehen so gut wie 2002 oder 2004, aber es kommt das Wissen dazu, das wir uns in den letzten 5 Jahren zusätzlich angeeignet haben. Wir wollen unseren Betrieb nicht vergrössern, aber die Lagen optimieren, wenn wir Spitzenparzellen kaufen können, geben wir dafür weniger gute ab. Inzwischen sind schon 70% unserer Lagen Grand Cru. Das Schneiden der Reben im Winter ist wie Urlaub, da herrscht eine wohltuende Ruhe, bei uns im Rebberg herrscht absolutes Handyverbot, da kannst Du den Kopf lüften, den Jahrgang nochmals Revue passieren lassen, da kommen Ideen.»

2008 Riesling trocken «von der Fels»
18+/20 • bis 2015 • 75cl **26.–** (ab 6.7.09 29.–) • Art. 238819

Klaus-Peter Keller: «Da sind neu auch Trauben aus jüngeren Anlagen aus der Abtserde und aus dem Morstein dabei, was ihn nochmals etwas aufwertet.»
(MG) Der Duft ist genial mineralisch, begleitet von frischer Zitrusfrucht und dezenter Würze. Sehr feiner, cremig weicher Gaumenfluss, dennoch ist da enorm Rasse drin, da ist dieses faszinierende Spiel des Rieslings in seiner schönsten Form, ich liebe diesen Wein von Jahr zu Jahr mehr, es ist auch kein Zufall, dass es der 2007er bei der «Feinschmecker»-Probe der besten trockenen Rieslinge Deutschlands in die Top 3 geschafft hat.

2008 Westhofen Kirchspiel Grosses Gewächs trocken
19+/20 • 2012 – 2040 • 75cl **45.–** • Art. 238820

Erst im Herbst lieferbar!
(MG) Das ist ein absolut sinnliches Fruchtbild, vereint süsse, gelbe Frucht mit erfrischenden Zitrusnoten, köstlicher Mineralität und

einer feinen Würze, die dem Ganzen die Krone aufsetzt. Am Gaumen ist das Filigran in Reinkultur, dieses schlanke Kraftbündel kommt tänzerisch leicht daher, in dieser Vollendung kann das nur ein Riesling, der hat Saft ohne Ende, der schmilzt wie Butter auf der Zunge, das ist eine sinnliche Delikatesse, die vor allem sehr stark auf die Fruchtkomponente setzt, ohne die Mineralität zu vernachlässigen.

2008 Dalsheim Hubacker Grosses Gewächs trocken
20/20 • 2012 – 2050 • 75cl **54.–** (ab 6.7.09 59.–) • Art. 238821

Erst im Herbst lieferbar!
(BC) Was für ein Feuerwerk in der Nase, geniale Frucht, so strahlend mit viel Nerv mit etwas Blutorangenschalen, leicht kräuterige Noten, die sich wie ein Vulkan in der Nase entladen. Galiamelonen, ein Elixier von tropfenden, wilden Pfirsichen, etwas Williams, Quittengelée, frische Hawaiiananas, leichtes Parfüm von provenzalischen Aprikosen und etwas Maraquia mit Perumangos. Im Gaumen sehr überzeugend und königlich, brillant klar und gradlinig, mit einem gigantischen Extrakt, das so richtig geschmeidig daherkommt, trotzdem sehr verspielt, mit mitreissender, perfekt reifer Säure, ein echter Gigantowein.

2008 Westhofen Morstein Grosses Gewächs trocken
20/20 • bis 2050 • 75cl **72.–** (ab 6.7.09 79.–) • Art. 238822

Erst im Frühling 2010 lieferbar!
(BC) Sensationelle Aromen, etwas Tabak, leichter Rauch, Rarität, tiefe Mineralität, ein Parfüm von Weinbergpfirsichen, etwas Bergmandarine, mit etwas superreifen Papaya, Mangostin, etwas Mirabellen, Galia- und Cavaillonmelonen, etwas Passionsfrucht mit Blutorangen, ein Elixier von Williams. Es knackt so richtig im Gaumen, diese Noblesse mit einer unglaublichen Kraft, ein sensationelles Extrakt und diese fast schwebende Eleganz, die fast noch einen Zacken besser ist als das Allerbeste. Bei dieser Cremigkeit und Fülle immer noch so elegant und verspielt zu wirken, grenzt für mich an ein Wunder; hoffentlich kann ich dieses Wunder noch einige Male geniessen. Eigentlich müsste man dem 21 Punkte geben.

2008 Westhofen Abtserde Grosses Gewächs trocken
20/20 • bis 2060 • 75cl **82.–** (ab 6.7.09 90.–) • Art. 238823

Erst im Frühling 2010 lieferbar!
(MG) Der Duft hat eine beeindruckende Konzentration, ist von gigantischer Komplexität und Fülle, aber im Vordergrund steht immer die Eleganz, wirkt vor allem sehr edel, eine sinnlichere Mineralität kann man sich nicht vorstellen. Ich habe selten einen trockenen Weisswein erlebt, der so fein ist wie diese Abtserde, gleichzeitig gehört er zu den konzentriertesten Weinen, die ich kenne, das ist ein himmlisches Fruchtelixier, und da ist eine Mineralität, die dem Ganzen eine Sinnlichkeit verleiht, die mir eine

Gänsehaut auf den Rücken zaubert, das ist ein Wunder der Natur, einen trockenen Weisswein auf ähnlich hohem Niveau findet man sonst fast nur unter den besten Grand Crus im Burgund.

2008 Riesling trocken G-Max
20/20 • bis 2060 • 75cl **175.–** (ab 6.7.09 190.–) • Art. 238824

Erst im Frühling 2010 lieferbar, max. 3 Flaschen pro Person!
(MG) Der Duft ist erstaunlicherweise eine ganze Kategorie zarter als bei allen Grossen Gewächsen, aber der ist so unglaublich raffiniert, das ist eine Komplexität, die kaum zu erfassen ist, ein Traum. Auch am Gaumen wirkt er vor allem total zart, aber die Konzentration ist enorm, ich kann nur noch staunen, das ist mehr als nur ein Wein, das ist die pure Sinnlichkeit, der Wein liegt wie eine Feder am Gaumen, aber da sind Aromen ohne Ende, das ist ein sinnliches Aromenschauspiel, an Feinheit nicht zu übertreffen, wer da einen Hammerwein erwartet, liegt zu 100% falsch; ich kenne keinen trockenen Weisswein, der diese Perfektion an Feinheit erreicht, mir fehlen die Worte, um das zu beschreiben. Die schlechte Nachricht: Es gibt nochmals deutlich weniger als in den vergangenen Jahren, wir werden nur Einzelflaschen zuteilen können.

2007 Dalsheim Bürgel Spätburgunder trocken Grosses Gewächs
19/20 • 2012 – 2020 • 75cl **68.–** (ab 6.7.09 75.–) • Art. 238441

Erst im Herbst lieferbar! (MG) Das ist strahlende Pinot-Frucht, traumhaft, dieses burgundische Himbeer, dazu schwarze Kirschen und eine verspielte Mineralität. Am Gaumen fällt zuerst die köstliche Extraktsüsse auf, getragen von einer feinen, aber präsenten Struktur, verspielte Aromatik, das ist ein sinnlicher, sehr burgundischer Pinot, hohe Klasse, eine echte Persönlichkeit. Ich konnte diesen grandiosen Pinot von Keller schon im Vorjahr ein erstes Mal verkosten, war damals schon begeistert und bin jetzt sehr glücklich, dass sich endlich die Gelegenheit bietet, dass wir eine kleine Menge dieses gesuchten Weines kaufen können. Zu befürchten ist allerdings, dass wir nicht alle Kundenwünsche erfüllen können.

Hit!
2008 Westhofen Kirchspiel Spätlese
19/20 • bis 2040 • 75cl **35.–** (ab 6.7.09 38.–) • Art. 238826

Erst im Herbst lieferbar! (BC) Viel Hefenoten, ist noch am Gären, tolle Frucht nach sizilianischen Zitrusfrüchten, etwas Maraquia und ein Touch rosa Grapefruit, reife Hawaiiananas, tolle frische Bergmandarinen, mit etwas Bergamotte, etwas Mangostin, Quitten, mit saftigen Weinbergpfirsichen, etwas Passionsfrucht. Im Gaumen kristallklar, so unglaublich mitreissend, fordernd, knackfrisch, der Saft läuft einem im Mund zusammen, die geniale Säure macht alles so verspielt, sie tänzelt so angriffig über die Zunge wie ein Panther, der eine Woche nichts mehr gegessen hat, so unglaublich elegant und rassig.

2008 Westhofen Kirchspiel Auslese
19+/20 • bis 2050 • 75cl **47.–** (ab 6.7.09 52.–) • Art. 238827

Erst im Herbst lieferbar! (MG) Der Wein liegt noch auf der Hefe, ist noch trüb und der Duft entsprechend noch sehr verhalten, dennoch lässt sich die Komplexität erahnen. Am Gaumen fährt er richtig ein, das ist ein Knaller, pure Rasse, dabei cremig weich, und er besitzt eine die Sinne berauschende, süsse Frucht, das Ganze ist eine perfekt harmonische Einheit, das ist in Sachen Konzentration schon nahe an einer Beerenauslese, grandios.

2008 Westhofen Morstein Auslese***
20/20 • bis 2070 • 37.5cl **82.–** (ab 6.7.09 90.–) • Art. 238828

(BC) Das ist wie immer bei Keller eigentlich schon eine hochwertige Beerenauslese. Intensive Aromen mit Crème Brûlée, etwas frisch gerösteter Kaffee, saftige Honig- und Cavaillonmelonen, etwas getrocknete Aprikosen, Orangeat von Moro-Orangen, ein Elixier an wildem Pfirsichsaft, etwas rote Pflaumen mit Hawaiiananassaft, Quittengelée, Mangostin, Thaimangos, etwas Feigen, mit Papaya, leichtes Caramel und etwas Blutorangen. Im Gaumen voll cremiger Substanz mit überwältigender Kraft und einem Extrakt, das seinesgleichen sucht. Diese üppige Fülle mit einer atemberaubenden, subtilen, ja fast filigranen Eleganz, ein Kraftpaket, wie ein Eisbär bei der Jagd. Weil Eisbären Robben durchs Eis riechen können, dürfte in ganz Alaska dieser Wein nicht verkauft werden, denn diese genialen Aromen riechen so gut, dass sie die Eisbären aus 500 km anlocken würden.

2008 Monsheimer Silberberg Rieslaner Beerenauslese
19+/20 • bis 2050 • 37,5cl **41.–** (ab 6.7.09 45.–) • Art. 238829

(MG) Traumhafter Duft nach frischer Zitrusfrucht, fein, zart, verspielt und auch ausdrucksvoll und komplex. Am Gaumen strahlt die Frische, Zitrusfrucht in ihrer schönsten Form, vereint Rasse mit köstlicher Fruchtsüsse und hohe Konzentration mit beschwingter Leichtigkeit, eine Hochgenuss. Eigentlich steht dieser Wein einer Riesling BA kaum nach. Bloss: Die Traubensorte Rieslaner ist zwar ebenso edel wie der Riesling, geniesst aber nicht ganz den gleichen Ruf. Nur darum ist sie so preiswert.

2008 Cuvée Trockenbeerenauslese
20/20 • bis 2070 • 37,5cl **65.–** (ab 6.7.09 72.–) • Art. 238830
Rieslaner, Scheurebe, Riesling

(BC) Ein Parfüm von eingekochten Aprikosen, Blutorangen, kandierten Hawaiiananas, Weinbergpfirsichkompott, etwas Papaya, Quittengelée, etwas Orangeat, sizilianische Blutorangen und griechische Feigen, etwas Passionsfrucht, Crème Brûlée und frisch gerösteter Kaffee. Im Gaumen sensationell! Was für eine TBA, dieser Stoff ist zum Verlieben, so üppig, und die extrem reife Säure macht

alles wieder so unglaublich elegant, so ausladend und trotzdem wieder so explosiv; durch die perfekt reife Säure wirkt der Wein so verspielt, mit extremer Brillanz und Fülle; oh, wie liebe ich solche Giganten!

2008 Monsheimer Silberberg Rieslaner Trockenbeerenauslese Goldkapsel
20/20 • bis 2090 • 37,5cl **168.–** (ab 6.7.09 185.–) • Art. 238831

(MG) Auch dieser Wein liegt noch auf der Hefe, der Duft ist noch nicht klar ausgebildet. Am Gaumen hingegen zeigt er alles, was er hat, das ist eine Fruchtkonzentration, die nicht zu beschreiben ist, das muss man erlebt haben. Ein winziger Tropfen auf der Zunge füllt den Gaumen mit purer Frucht, und das in einer Fülle, die man nicht für möglich hält, der Wein hat beinahe die Konsistenz von Öl, entsprechend weich schmiegt er sich an den Gaumen, gleichzeitig explodiert er förmlich, das ist eine Rasse, die ich nicht in Worte fassen kann; ich weiss nicht, ob ich je zuvor schon so perfekte Säuren erlebt habe wie im Jahrgang 2008, das ist ein göttliches Getränk.

2008 Westhofen Kirchspiel Riesling Trockenbeerenauslese Goldkapsel
20/20 • bis 2090 • 37,5cl **340.–** • Art. 238832

(BC) Wow, was für ein erotisches Feuerwerk von den allerbesten exotischen Früchten dieser und aller anderen Welten, in der Nase ein Parfüm von Aprikosen, peruanischen Mangos, superreifen Babybananen, von flüssigem Caramel aus unpasteurisiertem Alpenrahm, etwas frisch geröstetem Kaffee, getrockneter Hawaiiananas mit tollen Beerennoten, etwas sizilianische Blutorangenschale, etwas Papaya, getrocknete Thaimangos und Thymianhonig, Honig- und Cavaillonmelonen, Quittengelée und Crème Brûlée. Im Gaumen erwartet man einen richtigen Koloss, der einen überrennt wie ein böser Bulle, doch jetzt steht die Zeit still, was für eine megagigantische Leichtigkeit und Eleganz mit so einem gewaltigen Körper, unvorstellbar, einfach unfassbar, so ein Nektar! Da kann man nur staunen, was überhaupt möglich ist; es gibt nichts auf der Welt, das so viele betörende Aromen miteinander vereint und so unvergleichlich genial schmeckt. Mit Sicherheit die allerbeste TBA von 2008. Wer das nicht glaubt, probiert sie am besten am Freitag 5. Juni in Bad Ragaz; sie steht hinter den vier Bodyguards, dem Hochspannungszaun und den 5 Wachhunden im Hochsicherheitstresor. Eigentlich müsste man diesem Wein 22/20 geben.

RHEIN-
HESSEN

Weingut Wittmann
Westhofen

Max Gerstl mit
Günter Wittmann

Inhaber Günter und Philipp Wittmann. Rebfläche 25 Hektar. Mitte der 80er-Jahre haben Günter und Elisabeth Wittmann schon begonnen, den Betrieb auf ökologischen Weinbau umzustellen. Sohn Philipp geht diesen Weg konsequent weiter, seit 2008 ist der Betrieb biodynamisch. Philipp Wittmann: «Von den Rahmenbedingungen war es ähnlich wie 2007, nur kühler, man musste sehr gut darauf achten, dass man die physiologische Reife erreicht. Wir haben zum Glück wegen Angst vor Botrytis die Trauben geteilt und somit den Ertrag reduziert. So haben wir schon zu Beginn der Ernte reifes Traubengut gehabt. Im Keller ging alles relativ leicht, wir haben sehr schonend und über 6 Stunden gepresst, da kam schon der klare Saft aus der Presse.»

16.50

Hit!

2008 Gutsriesling trocken

17/20 • bis 2015 • 75cl **16.50** (ab 6.7.09 18.–) • Art. 238946

Philipp Wittmann: «Jetzt sind nur noch Trauben von Kalksteinböden im Gutsriesling.»
(MG) Der besitzt in der Tat eine traumhafte Mineralität, dazu diese strahlende Frische von Zitrusfrucht und eine Präzision, die man selten in einem Basiswein findet, wirkt extrem edel, Klasse. Am Gaumen der Inbegriff von Harmonie, vereint Rasse, Fülle, gute Struktur, herrliche Saftigkeit und eine filigrane Aromenfülle, da sind Kraft und Schmelz, ausbalanciert mit viel Finesse, erinnert in seiner Stilistik etwas an einen herrlichen Chablis.

2008 Westhofener Riesling trocken
18/20 • bis 2018 • 75cl **28.–** (ab 6.7.09 31.–) • Art. 238947

Erst im Herbst lieferbar!
Philipp Wittmann: «Das ist eine reine Kirchspiel Morstein Cuvée.»
(MG) Liegt zum Zeitpunkt unserer Probe noch auf der Feinhefe. Der Duft ist noch etwas verhalten und dennoch tiefgründig und reich, wirkt konzentriert und genial komplex. Sehr weicher, cremiger Gaumenfluss, gleichzeitig ist da eine explosive, rassige Säure, die Frische bringt und die Aromen trägt, das ist ein grosser, sinnlicher, wunderbar raffinierter Wein, vereint Kraft und köstliche Feinheiten und gibt auch noch eine grosszügige Zugabe in Form eines minutenlangen Nachhalls.

2008 Aulerde Grosses Gewächs trocken
19+/20 • 2012 – 2035 • 75cl **42.–** (ab 6.7.09 46.–) • Art. 238948

Erst im Herbst lieferbar!
Philipp Wittmann: «Das ist ein Südhang, die Trauben sind entsprechend früher reif.»
(BC) Tolle, betörende Nase mit viel Stoff, etwas Hefe, sehr mineralisch, mit vielen Würznoten, tolle Quitten, etwas Hawaiiananas, etwas Mirabellen, gelbe Pflaume etwas Thaimangos, Maraquia und tropfende gelbe Pfirsiche, die Aromatik ist so richtig betörend. Im Gaumen eng gewoben, enormes Extrakt mit gewaltiger Power, viel saftige Säure und eine ballettartige Eleganz. Grossartig, wie dieser Wein den Spagat zwischen enormer Kraft und genialer Eleganz schafft! Ein beeindruckender, grosser Wein, der so richtig zum Verweilen einlädt, am besten mit seiner Liebsten ganz allein, denn teilen möchte man den sonst lieber nicht.

2008 Kirchspiel Grosses Gewächs trocken
20/20 • 2012 – 2040 • 75cl **52.–** (ab 6.7.09 57.–) • Art. 238949

Erst im Herbst lieferbar!
Philipp Wittmann: «Der hat eine salzige Seite, ist in seiner Art eher kühler.»
(MG) Der Duft kommt sehr zart zum Vorschein, aber die Komplexität ist enorm, die Mineralität absolut genial, das ist grosse Klasse, der betört die Sinne, das ist so ein Wein, da bekomme ich schon vom Duft eine Gänsehaut. Auch am Gaumen ist pure Raffinesse, wow, ist das ein sinnlicher Wein, beeindruckend ist vor allem diese unglaubliche Leichtigkeit, mit der dieser doch hochkonzentrierte Wein auftritt, in Sachen Finesse legt er gegenüber dem überragenden 2007er nochmals zu, ohne an Komplexität und Fülle zu verlieren; mir bleibt nur noch ungläubiges Staunen und das Vergnügen, dieses sinnliche Erlebnis bis ins letzte Detail auszukosten.

2008 Morstein Grosses Gewächs trocken
20/20 • 2012 – 2040
75cl **53.–** (ab 6.7.09 58.–) • Art. 238950
150cl **128.–** (ab 6.7.09 142.–) • Art. 238951

Erst im Herbst lieferbar!
(MG) Wow, diese unglaubliche Mineralität, der duftet wie ein grosser Puligny-Montrachet von der Domaine Leflaive, der Fruchtansatz ist sehr zart, dennoch expressiv und reich, ein absolut köstliches Parfüm von sagenhafter Komplexität. Ein Gaumenfluss wie Samt und Seide, aber dieser federleichte Wein verursachte eine wahre Aromenexplosion am Gaumen, diese unglaubliche Frische, gepaart mit Fülle und köstlicher Extraktsüsse, was für ein himmlisches Erlebnis, meine Begeisterung ist kaum noch in Worte zu fassen, der Wein berührt, der strahlt pure Lebensfreude aus, der ist unendlich sinnlich, eine grosse Persönlichkeit mit sehr viel Charme, trockener Riesling in Vollendung.

2008 Morstein Auslese
20/20 • bis 2050 • 50cl **52.–** (ab 6.7.09 57.–) • Art. 238953

Philipp Wittmann: «Eigentlich ist das von der Qualität her eher eine Goldkapsel, aber es gab halt dieses Jahr die zwei verschiedenen Typen nicht, so füllen wir nur eine Auslese ab und haben der Einfachheit halber entscheiden, diesen einfach nur als Auslese zu bezeichnen.»
(MG) Intensive, hochkonzentrierte Botrytisnase, herrliche Zitrusfrische, feine, süsse Tropenfrucht, ein Hauch Honig. Am Gaumen die pure Rasse, explosiver Auftritt, da ist der Gaumen voll mit hochkonzentrierter, frischer, rassiger Frucht, das ist Leben, so macht es Spass, das ist Riesling der sinnlichen Art, ich nehme mir etwas Zeit, den minutenlangen Nachhall auszukosten, was für ein eindrückliches Erlebnis.

31.–

Hit!
2008 Morstein Spätlese
19/20 • bis 2040 • 75cl **31.–** (ab 6.7.09 34.–) • Art. 238952

Philipp Wittmann: «Die kommt aus den höchstgelegenen Parzellen des Morstein, wo die Trauben etwas später reif werden und die Säure entsprechend noch etwas besser konservieren.»
(BC) Da ist eine traumhafte Mineralität, wie ich sie bei einer restsüssen Spätlese selten erlebt habe, was für eine fulminante Nase mit weissen Johannisbeeren, etwas weisse Nektarinen, rosa Grapefruit, sizilianische Moro-Orangen, etwas Passionsfrucht, Mangostin und etwas Hawaiiananas. Im Gaumen angriffiger Auftakt mit traumhaft reifer Säure, die diesen Knallerwein extrem elegant und sportlich aussehen lässt; die tolle Süsse kommt fast verspielt daher, überhaupt ist das ein Wein, dessen Verführungskünsten man kaum widerstehen kann.

2008 Morstein Trockenbeerenauslese
20/20 • bis 2080 • 37,5cl **140.–** (ab 6.7.09 154.–) • Art. 238954

Philipp Wittmann: «Die ist noch am Gären, hat im Moment 6,5% Alkohol, ich denke, dass sie noch auf etwa 7 kommen muss, bis die Harmonie perfekt stimmt, aber sie gärt problemlos und wird da auch hinkommen. Sie ist noch nicht fertig, aber ich könnte mir vorstellen, dass das unsere bisher beste TBA wird, so eine Säure gab es vielleicht 1994 schon einmal, aber da hatten wir nicht die gleiche Grundreife.»
(MG) Der Duft ist natürlich noch nicht so, dass man ihn beschreiben kann, ist noch hefig und naturgemäss in diesem Stadium etwas oxidativ, aber die Komplexität lässt sich durchaus erahnen. Am Gaumen eine Sensation, hei, ist das ein gigantisches Konzentrat, reiner Nektar, der Wein liegt wie Öl auf der Zunge, aber da ist explosive Rasse, diese Säure ist von beeindruckender Qualität, cremig weich und gleichzeitig von unglaublicher Rasse und Frische, das löst dann einen fulminanten Nachhall aus, ich bin im 7. Himmel, nach meinem Empfinden stimmt da alles bis ins letzte Detail, die Säure-Süsse-Balance könnte schöner nicht sein, das ist ein Weinmonument für die Ewigkeit.
Wir diskutieren am Schluss über das Säure-Süsse Gleichgewicht und kommen zum Schluss, dass es so eigentlich perfekt stimmt, vor allem auch unter dem Gesichtspunkt, dass sich mit den Jahren die Süsse etwas abbaut, kommt auch Philipp zum Schluss, dass er den Wein so lassen wird und jetzt von der Hefe nimmt. **Das ist ja ein Wein, an dem auch noch die nächsten Generationen Freude haben können, falls wir nicht schon alles wegtrinken.**

FRANKEN

Weingut Brennfleck
Sulzfeld

Hugo Brennfleck und Max Gerstl auf dem Weg in den Gutskeller

Inhaber und Betriebsleiter Hugo Brennfleck. Rebfläche 22 Hektar. Im alten, 1479 errichteten Gutshof im mittelalterlichen Sulzfeld widmen sich Hugo und Susanne Brennfleck in der 13. Generation dem Weinbau. Allein schon das Städtchen Sulzfeld, ein absolutes Bijou, ist eine Reise wert, oder die feinen Bratwürste, von denen man dort in den Gasthäusern für 12 Euro einen ganzen Meter essen kann, aber vor allem die Weine von Hugo Brennfleck. Seine wichtigsten Weine sind eigentlich die Silvaner. Diese sind denn auch von vorzüglicher Qualität. Wir waren auch schon kurz davor, einen in unser Sortiment aufzunehmen. Wenn man so eine feine, harmonische, aromatische Silvaner Spätlese trocken für sich alleine trinkt, kann schon Begeisterung aufkommen. Man darf nur nicht den «Fehler» machen, daneben einen perfekten Riesling zu verkosten. Mit seiner unvergleichlichen Rasse überragt halt schon ein Riesling Kabinett trocken jeden noch so grossartigen Silvaner. Wir haben uns dann überlegt, ob es eine Gelegenheit gibt, wo wir eher zu einem Silvaner greifen würden und konnten keine solche ausmachen. So fehlen uns leider die Argumente für den Silvaner, und wir bleiben bei den alles überragenden und einzigartigen Riesling. Hugo Brennfleck liefert uns da zwei, die eine grosse Bereicherung für unser Sortiment sind.
Hugo Brennfleck: «Wir geben uns im Rebberg grösste Mühe, das Optimale herauszuholen, im Keller versuchen wir nichts zu verderben, wenn dann am Schluss der Kork alles kaputt macht, ist das extrem ärgerlich. Das grösste Problem sind Korkschleicher, wo der Korkgeruch gar nicht schmeckbar ist, aber den Wein dennoch negativ beeinflusst. Dann denkt der Kunde, ich mache so einen schlechten Wein und kommt nie mehr. Wir bevorzugen deshalb den Stelvin-Verschluss, der garantiert, dass der Kunde den Wein in einwandfreiem Zustand trinken kann.»

2008 Sulzfelder Maustal Kabinett trocken
17+/20 • bis 2012 • 75cl **18.–** (ab 6.7.09 19.50) • Art. 238887

Hugo Brennfleck: «Der wächst auf Muschelkalk mit Lettenkolper, das Maustal ist eine Südlage, bringt aber immer leichtere, filigranere Weine hervor als der Eschendorfer Lump.»
(MG) Wunderschönes Spiel aus reifer Frucht und feiner Mineralität, strahlend klar und präzis, ein köstlicher Duft, herrliche Frische. Der Wein baut auf Rasse, besitzt aber auch sehr viel Extrakt, traumhaftes Fruchtfinale, da explodiert er förmlich, gibt noch eine Zugabe, genialer, sehr typischer Kabinett, der mit seiner beschwingt leichten Art die Sinne verführt.

Hit!
2008 Escherndorfer Lump Spätlese trocken
18+/20 • bis 2030 • 75cl **26.–** (ab 6.7.09 28.50) • Art. 238888

Hugo Brennfleck: «Der Name des Weinberges hat tatsächlich etwas mit Lumpen zu tun. Durch Erbteilungen sind viele kleine Parzellen entstanden. Da jeder Winzer seine etwas anders bewirtschaftet, entstehen viele kleine Flecken, die von weitem aussehen wie zusammengeflickte Lumpen. Auch hier ist die Basis Muschelkalk, da sind aber Lehmschichten obendrauf, die den Wasserhaushalt optimal regulieren.»
(MG) Der wirkt im Duft eher filigraner als der Maustal, zeigt dennoch etwas mehr Tiefgang, das ist geniale Raffinesse, dezente aber ausgeprägte Süsse, gelbe Frucht, Aprikosen. Was für ein raffinierter, fröhlicher Kerl, der erinnert mich gleich wieder an den sensationellen 2007er, dieses zarte Kraftbündel ist von unglaublicher Feinheit, wirkt fast zerbrechlich und ist dennoch beladen mit herrlichen Fruchtaromen. Wo nimmt dieses zarte Pflänzchen diese Sinnlichkeit her? Der Wein ist dieses Jahr fast so schlank wie ein Kabinett, hat aber gegenüber dem 2007er nichts an Aromenvielfalt verloren.

MOSEL-
SAAR-
RUWER

Weingut J. J. Christoffel
Erden, Mosel

Inhaber Robert Eymael. Rebfläche 3,5 Hektar. Hans-Leo Christoffel ist mit dem Weingut Mönchhof eine Kooperation eingegangen, da er selbst keine Nachfolger für seinen Betrieb hatte. Er steht aber nach wie vor in Rebberg und Keller mit Rat und Tat zur Seite.

2008 Erden Treppchen Spätlese
19/20 • bis 2040 • 75cl **23.–** (ab 6.7.09 25.–) • Art. 238896

(BC) Tolle Frucht mit viel verspielter Aromatik, da zeigt sich auch die Mineralität besonders schön, etwas Galiamelone, saftige Pfirsiche, Mirabelle, Passionsfrucht, Quitte, Mangos und etwas Moro-Orangen. Im Gaumen voll mit vielen Muskeln, filigran, tolle Eleganz, guter Schmelz, so saftig mit rassiger, reifer Säure, sehr lang und fordernd, macht viel Spass. Eigentlich sollte man eine Flasche pro Person rechnen.

Hit!
2008 Ürzig Würzgarten Kabinett
18/20 • bis 2030 • 75cl **19.–** (ab 6.7.09 21.–) • Art. 238895

(MG) Das ist wieder so ein Duft, der mich gleich fesselt, herrliche Frucht, feine Würze, dezente Mineralität, alles perfekt vereint zu einem harmonischen, sinnlichen Nasenbild. Am Gaumen ein himmlisches Fruchtelixier, rassig, vollmundig, elegant, da ist Saft und Schmelz ohne Ende, der Wein hat einen unwiderstehlichen Charme, das ist Kabinett in Perfektion, ein sinnliches Weinerlebnis muss nicht zwingend teuer sein.

2008 Erden Treppchen Auslese**
19+/20 • bis 2060 • 75cl **34.–** (ab 6.7.09 37.–) • Art. 238897

(BC) Tolle Aromatik mit betörender, fast explosiver Frucht, Honigmelonen, saubere, frische Perumangos, etwas Passionsfrucht, ein Parfüm von tropfenden, weissen Pfirsichen, Hawaiiananas und Mirabellen, Mangostin, leichte Anflüge von Blutorangen. Im Gaumen wie ein Feuerwerk, es ist eine geballte Kraft mit einem superleganten Extrakt und genialer, saftiger Säure, die so graziös und elegant ist, dass es einem fast den Atem raubt.

2008 Ürzig Würzgarten Auslese***
20/20 • bis 2080 • 75cl **39.–** (ab 6.7.09 43.–) • Art. 238898

(MG) Da sind schon herrliche Botrytistöne mit im Spiel, geniale, konzentrierte tropische Frucht, Mango, Ananas, gelber Pfirsich und viele mehr, dazu ein zarter Hauch Honig. Der Wein schmiegt sich wie Öl an den Gaumen, strotzt vor Saft und Schmelz, hat einen tänzerisch leichten Auftritt, aber der Gaumen ist erfüllt von diesem Nektar, das ist ein Wunder der Natur, ein Wein von anmutiger Schönheit, der erfreut und belebt die Sinne, das ist ein eindrückliches Erlebnis. Leichtigkeit und Konzentration in dieser Vollendung in Einklang bringen, kann nur ein grosser Riesling.

MOSEL-
SAAR-
RUWER

Weingut Grans Fassian
Leiwen, Mosel

Max Gerstl und Beat Caduff zusammen mit Gerhard Grans

Inhaber Gerhard Grans, Rebfläche 9,5 Hektar. Gerhard Grans: «Die Grundweine hatten alle über 85° Oechsle, und es ging bis etwas über 100°. Saubere Botrytis war sehr schwer zu bekommen in diesem Jahr, es gab nicht genug davon, darum habe ich mit der Auslese die Spätlese noch etwas aufgebessert. Für die trockenen Weine gibt es keine Prädikatsbezeichnungen mehr, nur noch für die restsüssen. Die Kabinette und Spätlesen sind in kleineren Jahren immer eher besser, typischer als in grossen Jahren mit sehr hohen Mostgewichten. Diese Weine haben dieses Jahr einen tollen Trinkfluss, sodass eine Flasche extrem schnell leer ist.»

2008 Mineralschiefer Riesling trocken
17/20 • bis 2013 • 75cl **16.–** (ab 6.7.09 17.50) • Art. 238833

(MG) Der Duft macht dem Namen alle Ehre, das ist eine traumhafte Mineralität, dazu viel Würze und feine Frucht. Saftiger, sehr weicher, beschwingter Gaumen, der Wein lebt, der strahlt richtig Lebensfreude aus, das ist Riesling vom Feinsten, der Basiswein zeigt die Klasse des Weingutes.

2007 Hofberg Grosses Gewächs trocken
19/20 • 2012 – 2035 • 75cl **34.–** (ab 6.7.09 37.–) • Art. 238834

Der Wein steht neben dem herrlichen, total offenen, von jugendlicher Frucht geprägter 2008er. Wir diskutieren einige Zeit, ob wir jetzt diesen oder den 2007er ins Angebot nehmen sollen. Der 2007er zeigt sich im Moment deutlich verschlossener, weniger zugänglich, hat aber eindeutig eine Spur mehr Kraft und Dichte. Es gibt noch einen Restposten 2007er, davon wollen wir profitieren und diesen jetzt anbieten. Auch wenn er es vielleicht an der Probe neben den offenen 2008er etwas schwer hat. Wir haben eine

sachverständige Kundschaft, die durchaus das Potenzial eines Weines einschätzen kann.
(MG) Während wir diskutieren, blüht der Wein mit etwas Luft richtiggehend auf, zeigt jetzt seine traumhafte Mineralität schon einiges deutlicher, dazu kommt eine intensive, wunderbar süsse Note von gelber Frucht, Pfirsich. Am Gaumen ist geballte Kraft, mit verspielter Leichtigkeit vorgetragen, der Wein strotzt vor Rasse, diese ist aber perfekt eingebunden in sehr viel Stoff und eine wunderbare Saftigkeit, das ist eine echte Weinpersönlichkeit, ein ganz grosser, sehr preiswerter trockener Riesling.

2008 Trittenheimer Kabinett
18/20 • bis 2030 • 75cl **19.–** (ab 6.7.09 21.–) • Art. 238835

(BC) Betörende, filigrane Nase mit verspielter Frucht, sehr klar, mineralisch, etwas weisse Johannisbeeren, saftigen Nektarinen, etwas Mirabellen, etwas Blutorangen, Hawaiiananas und Bergmandarine. Im Gaumen so wunderbar elegant mit saftiger Säure, unglaublich verspielt. Ein leichter, beschwingter Kabinett, man kann fast nicht mehr aufhören daran zu nippen, so richtig betörend, ein Klasse Kabinett, stilistisch perfekt.

Hit!
2008 Trittenheimer Apotheke Spätlese
19/20 • bis 2050 • 75cl **29.–** (ab 6.7.09 32.–) • Art. 238836

(MG) Wir haben daneben noch die traumhaft verspielte Piesporter Spätlese probiert, aber diese Trittenheimer ist eine Stufe voller, reicher, repräsentiert den Spätlese-Typ noch perfekter. Das ist grosse Klasse, schon im Duft eine kleine Fruchtbombe, reich, intensiv, komplex und hochedel. Gewaltig konzentriert am Gaumen und dennoch verspielt leicht, da sind Saft und Schmelz ohne Ende, da ist Frische, da ist Leben, da bewegt sich etwas, das ist ein himmlisches Weinerlebnis, eine Spätlese der sinnlichen Art, sie streicht wie eine Feder über den Gaumen, füllt ihn aber bis in den hintersten Winkel mit einem sinnlichen Aromenspiel. Es ist der letzte Wein, den wir heute hier probieren, der Höhepunkt der Grans-Fassian-Palette und ein würdiger, ich trinke mein Glas genüsslich leer und schwebe davon. **Eine der perfektesten Spätlesen, die ich kenne.**

MOSEL-
SAAR-
RUWER

Weingut Fritz Haag
Brauneberg, Mosel

Oliver und
Willhelm Haag

Inhaber Oliver Haag, Rebfläche 10 Hektar. Oliver Haag: «Wir machen ausser Kabinett keine trockenen Prädikatsweine mehr, die höheren Prädikate bleiben den edelsüssen Weinen vorbehalten. Die trockenen Weine werden nur noch mit Lagen bezeichnet. Die Qualitäten unterteilen sich in Gutsriesling, Ortslage Brauneberger Riesling (hier benennen wir den trocknen Kabinett noch, um zu zeigen, dass dieser nicht angereichert ist), erste Lage Brauneberger Juffer Riesling und unser Grosses Gewächs kommen immer von der Juffer Sonnenuhr.»

21.–

Hit!

2008 Brauneberger Kabinett

18+/20 • bis 2030 • 75cl **21.–** (ab 6.7.09 23.–) • Art. 238838

(MG) Der Wein strahlt, lacht, singt, das ist schlicht ein absolut himmlischer Duft, eine kleine Fruchtorgie, ich bin total begeistert. Was für ein charmanter Gaumenschmeichler, dennoch ist er voller Rasse, begeistert mich mit seinem genialen Aromenspiel, mit seinem präzisen, glasklaren und tänzerisch verspielten Auftritt, so einen bis ins letzte Detail perfekten Kabinett habe ich selten erlebt, ich freue mich auf den nächsten Sommer, da werden wir einige schöne Stunden mit diesem Wein erleben.

Hit!

2008 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Grosses Gewächs trocken

19/20 • 2012 – 2040 • 75cl **30.–** (ab 6.7.09 33.–) • Art. 238839

Erst im Herbst lieferbar!
(BC) Wow, was für eine gewaltige Aromatik, ein wahres Mineralienbündel mit etwas weissen Johannisbeeren, tropfende gelbe Pfirsiche, mit noblen komplexen exotischen Früchten wie Thaimangos und Moro-Orangen, ein Touch Passionsfrucht mit leichter Hefearomatik;

alles ist so subtil und finessenreich, dass man Hühnerhaut bekommt. Im Gaumen ein begeisterndes Extrakt, mit gewaltigen und doch extrem geschmeidigen Muskeln, die Ausgewogenheit ist grossartig, mit viel Power und einer typischen Haag-Eleganz, die sogar mich als absoluten Süssweinfreak zum Schwärmen bringt.

2008 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Spätlese
19/20 • bis 2040 • 75cl **29.–** (ab 6.7.09 32.–) • Art. 238840

Oliver Haag: «Das sind 96° Oechsle, aber das Mostgewicht ist nicht qualitätsentscheidend.»
(MG) Auf den ersten Blick wirkt sie eher etwas verhaltener als die Juffer Spätlese, aber bei genauerem Betrachten ist sie nochmals einiges komplexer, das ist Noblesse, die strahlt Frische und eine lebendige, raffinierte Feinheit aus, das ist ein geradezu verblüffender Duft. Am Gaumen spürt man sie kaum, so weich ist der Fluss, so cremig und zartschmelzend die Textur, aber sie besitzt eine Aromenfülle, die man so einem feinen Wein gar nicht zutrauen würde, das ist Sinnlichkeit pur.

2008 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese
19/20 • bis 2050
75cl **40.–** (ab 6.7.09 44.–) • Art. 238842
37,5cl **21.–** (ab 6.7.09 23.–) • Art. 238843
150cl **89.–** (ab 6.7.09 98.–) • Art. 238844

Oliver Haag: «Da ist etwas Botrytis mit im Spiel.»
(BC) Atemraubende Nase, glasklar mit ausgeprägten Fruchtnoten wie Honig- und Cavaillonmelone, leichte Botrytis, Aprikosen, etwas Ginger, Hawaiiananas, etwas triefende, wilde Pfirsiche, Maraquia, Quitten und Williamsbirne. Im Gaumen ein Powerpack, tolle, reife Säure mit schwebender Eleganz, fast fliegend leicht, mit so vielen Muskeln, die traumhaft geschmeidig sind, eigentlich ein Wein für Kerzenlichtstimmung, so richtig romantisch und prickelnd.

2008 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese Goldkapsel
20/20 • bis 2070
75cl **68.–** (ab 6.7.09 75.–) • Art. 238845
37.5cl **36.–** (ab 6.7.09 40.–) • Art. 238846

(MG) Herrliche Tropenfrucht, Mango, Honigmelone, feine, glasklare Botrytis, das ist ein sehr feiner, edler, herzerfrischender Duft von atemberaubender Komplexität. Am Gaumen ein Gedicht, hei, ist das ein raffinierter Wein, schmilzt wie Butter auf der Zunge, vereint Kraft, Fülle und Raffinesse in idealer Weise, da ist tänzerische Leichtigkeit, aber enorme Kraft, das Schöne ist seine erfrischende, leichtfüssige Art, ein kleines Wunder der Natur.

MOSEL-
SAAR-
RUWER

Weingut Willi Haag
Brauneberg, Mosel

Max Gerstl mit Inge und Marcus Haag

Inhaber Inge und Marcus Haag, Rebfläche 6 Hektar. Marcus Haag: «Letztes Jahr haben die Reben mit höherer Laubwand deutlich bessere Reifegrade gebracht, auch die Trauben sind dadurch besser belüftet. Wir werden dieses Jahr noch mehr Rebberge umstellen.» Wir haben hier eine grosse Anzahl Weine probiert, von QbA, Kabinett und Spätlesen jeweils mehrere verschiedene Tanks, wir konnten genau die Weine auslesen, die uns am besten gefallen haben.

Hit!

2008 Riesling QbA

17+/20 • bis 2020 • 75cl **14.–** (ab 6.7.09 15.50) • Art. 238847

Marcus Haag: «Der Wein hat 73 g Restzucker und 8,4 g Säure, er ist so in der Gärung stehen geblieben.»
(MG) Schon im Duft ist das ein Strahlemann, feinste Zitrusfrucht, raffinierte Mineralität, feine Gewürznuancen, alles wirkt sehr edel. Am Gaumen ein Knaller, hei, hat der Rasse, schmeckt wie ein klassischer Kabinett, verspielt leicht, aber intensiv aromatisch, ein lebendiger, frecher und doch ungemein liebenswürdiger Kerl, ein herrliches und mehr als nur preiswertes Riesling-Erlebnis.

Hit!

2008 Kabinett

17+/20 • bis 2030 • 75cl **15.–** (ab 6.7.09 16.50) • Art. 238848

Marcus Haag: «Der Wein stammt von 30 Jahre alten Reben und ist mit Spontangärung vergoren.»
(MG) Der duftet traumhaft mineralisch und herrlich frisch, vor allem Zitrusfrucht ist da im Spiel, aber auch reife Aprikosen. Der Wein setzt auf Rasse, der lebt, der erfrischt die Sinne, das ist ein klassischer, sehr edler Kabinett, raffiniert und mit enormer Länge ausgestattet, er ist schlicht und einfach nur unendlich gut.

2008 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Spätlese Nr. 7

18/20 • bis 2035 • 75cl **20.–** (ab 6.7.09 22.–) • Art. 238849

(MG) Wow, ist das ein köstlicher Duft, diese Frische, diese raffinierte Mineralität diese strahlende Klarheit, der Wein funkelt wie ein Diamant. Ein schlankes Kraftbündel am Gaumen, edle, konzentrierte Fruchtsüsse, wird getragen von rassiger, feiner, zartschmelzender Säure, da ist Rasse, da ist Fülle, da ist jede Menge herrliche Frucht, eine absolut sinnliche, hochelegante Spätlese, die so richtig in die Tiefe geht, und sie ist mit einen beeindruckend langen Rückaroma ausgestattet, eine grosse Spätlese zu einem mehr als fairen Preis.

MOSEL-
SAAR-
RUWER

Schloss Lieser
Lieser, Mosel

Thomas Haag

Inhaber Thomas Haag, Rebfläche 8,5 Hektar. Thomas Haag ist ein Sohn von Wilhelm Haag (Weingut Fritz Haag), er hat das Weingut in den 90er-Jahren übernommen, nachdem er es zuvor bereits einige Jahre geleitet hatte. Ute Haag mit einem Schmunzeln: «Wir haben uns schon sehr angestrengt bei der Ernte, es war nicht einfach, und am Schluss waren wir fix und fertig.»

2008 Lieser Spätlese (trocken)
18+/20 • 2012 – 2030 • 75cl **26.–** (ab 6.7.09 29.–) • Art. 238850

Der Wein ist nicht ganz trocken, müsste eigentlich als feinherb bezeichnet werden. Geschmacklich ist das aber nicht feststellbar, deshalb bezeichnen wir ihn als trocken in Klammern.
(MG) Strahlend klare, intensive, tiefgründige Nase, absolut beeindruckend, das ist ein herrlicher Duft von grosser Komplexität. Am Gaumen zeigt er sich erstaunlich feingliedrig und verspielt leicht, gleichzeitig ist es ein monumentales Kraftbündel, das ist ein Wein, **der klar die Klasse einen Grossen Gewächses hat**, herrlich dieser Schmelz, die Harmonie stimmt bis ins letzte Detail, ein grandioser, absolut faszinierender Wein, Klasse. Thomas Haag: «Die Bedingungen für Grosse Gewächse sind für uns nicht machbar, unsere Kunden wollen diesen Wein im Frühjahr, wir können ihn nicht bis im Herbst hier behalten, deshalb verkaufen wir ihn als Erste Lage. Schon aus logistischen Gründen macht es wenig Sinn, diesen Wein erst im Herbst auszuliefern. Unser Importeur in Norwegen beispielsweise braucht vielleicht 60 Flaschen davon, die will er sicher nicht im Herbst nochmals separat importieren und dafür gleich viel Transportkosten bezahlen wie für seine gesamte Bestellung im Frühjahr.»

2008 Riesling QbA feinherb
17/20 • bis 2018 • 75cl **14.50** (ab 6.7.09 16.–) • Art. 238851

(MG) Eigentlich interessieren mich feinherbe Weine weniger, aber dieser Duft hat mich schon gefesselt, das ist ein unglaublich raffiniertes Fruchtbündel. Auch am Gaumen ein Gedicht, der ist so fein, so zartschmelzend, so aromatisch, wow ist das ein Trinkvergnügen! Eigentlich ist es fast ein bisschen eine Frechheit von einem feinherben Wein, so gut zu sein, dass sogar ich ihn für meinen Privatkeller kaufen muss…

2008 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Spätlese
19/20 • bis 2040 • 75cl **25.–** (ab 6.7.09 27.50) • Art. 238853

(BC) Was für eine geniale, betörende Frucht mit mineralischen Anflügen und super exotischen Früchten, mit weissen Johannisbeeren, etwas Hawaiiananas, Gletschereiszeltli, mit saftigen, weissen Nektarinen, Mirabellen. Im Gaumen toller Auftakt mit einem betörenden Feuerwerk, die Geschmackspapillen tanzen, es raubt mir fast den Atem, genial reife Säure, so mitreissend und fordernd. Diese geniale Eleganz, dicht und viel Schmelz, die Hühnerhaut gibt's gratis dazu, ein hocherotischer Genuss, der Wein ist richtig sexy.

2008 Lieser Niederberg Helden Auslese
19/20 • bis 2050
75cl **32.–** (ab 6.7.09 35.–) • Art. 238854
37,5cl **18.–** (ab 6.7.09 20.–) • Art. 238855

(MG) Der Duft vereint edle Frische mit reicher, opulenter Tropenfrucht, Cassis und Zitrusfrüchte einerseits, aber auch Mango, Banane und Ananas. Weicher, zartschmelzender Gaumenfluss, ein Filigrantänzer, aber beladen mit köstlichen, erfrischenden Fruchtaromen, unglaublich, was so ein zarter Wein aufführen kann, da ist echt etwas los am Gaumen, hei, ist das ein fröhlicher, charmanter, liebenswerter Wein, da ist ein Schuss knisternde Erotik mit im Spiel.

Hit!
2008 Brauneberger Juffer Kabinett
18+/20 • bis 2030 • 75cl **19.–** (ab 6.7.09 21.–) • Art. 238852

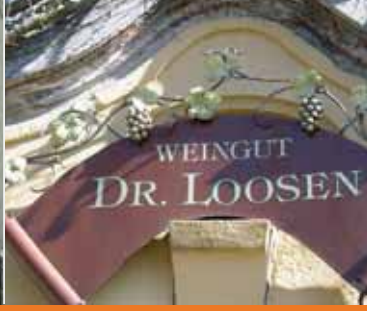
(MG) Der Duft streichelt die Nase, ist extrem grazil und fein, ein zartes Pflänzchen, aber unendlich vielschichtig, was für ein köstlicher, absolut sinnlicher Duft. Am Gaumen ein Knaller, da explodiert er richtiggehend, der hat Kraft und Fülle, der hat Rasse und ein himmlisches Aromenspiel, geht so herrlich in die Länge, klingt minutenlang nach, das ist Riesling Kabinett in Vollendung, von einer Perfektion wie kaum je zuvor. Wenn es nicht noch höhere Prädikate gäbe, müsste der eigentlich 20 Punkte bekommen, denn perfekter kann ein Kabinett nicht sein.

2008 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese GK
20/20 • bis 2060
75cl **46.–** (ab 6.7.09 50.–) • Art. 238858
37,5cl **26.–** (ab 6.7.09 29.–) • Art. 238859

(MG) Herrliche, opulente Botrytisnase, reife Tropenfrucht, ein Hauch Honig. Am Gaumen ein Kraftbündel, Frucht, Frucht und nochmals Frucht in konzentriertester Form, vereint Kraft und Finesse in idealer Weise, das ist eine sinnliche Naturschönheit, eine geballte Ladung purer Raffinesse, schöner geht es nicht mehr.

2008 Lieser Niederberg Helden Auslese GK
20/20 • bis 2060
75cl **49.–** (ab 6.7.09 54.–) • Art. 238856
37,5cl **27.50** (ab 6.7.09 31.–) • Art. 238857

(BC) Geniale, betörende, brillant klare Frucht mit einem wunderbaren Aroma nach Honigmelonen, etwas Aprikosen, die besten wilden Pfirsiche, Maraquia, Gletschereiszeltli, Quitten, etwas Cavaillonmelonen, Pflaumen, Hawaiiananas. Im Gaumen kräftige Muskeln mit geschmeidigem Gaumenfluss, viel Stoff, unglaublich elegant, plus eine leckere, strahlend klare Säure, die dich so richtig in ihren Bann zieht, enorm verführerisch.



Weingut Dr. Loosen
Bernkastel, Mosel

MOSEL-SAAR-RUWER

Ernst Loosen

Inhaber Ernst Loosen, Rebfläche 18 Hektar. Die Rebberge sind grösstenteils mit wurzelechten Reben bepflanzt, die durchschnittlich 60 Jahre alt sind. Ernst Loosen: «Wir bauen im Prinzip die Hälfte eines Weines im Holzfass aus und die Hälfte im Edelstahl, dann machen wir teilweise Spontanvergärung, teilweise benutzen wir verschiedene Reinzuchthefen, das gibt den Weinen etwas zusätzliche Komplexität.»

29.–

Hit!

2008 Ürziger Würzgarten Spätlese

18+/20 • bis 2040 • 75cl **29.–** (ab 6.7.09 32.–) • Art. 238920

Erst im Herbst lieferbar!

(MG) Das ist der Duft einer grossen, sehr edlen Spätlese, intensive, tiefgründige Frucht, enorm konzentriert und reich, glasklar und präzis, ein funkelnder Diamant. Am Gaumen ein Charmeur, weich wie Seide, aber dennoch rassig wie ein Rennpferd, das ist eine Spätlese, die berührt, von herzerwärmender Schönheit, einfach unendlich gut.

2008 Ürziger Würzgarten Riesling Grosses Gewächs trocken
19/20 • bis 2035 • 75cl **42.–** (ab 6.7.09 46.–) • Art. 238918

Erst im Herbst lieferbar!
Ernst Loosen: «Es braucht optimal reife, aber kerngesunde Trauben, wir wollen da absolut keine Botrytis drin, diese Weine müssen einfach strahlend klar sein.»
(MG) Das ist ein köstliches Fruchtelixier, getragen von feiner Mineralität, ein Duft mit Tiefgang und von enormer Komplexität. Ein rassiger Kerl und ein Kraftbündel, genial aromatisch, die Eleganz steht immer im Vordergrund, das ist ein richtig grosser, ungemein edler Wein, dicht, vollmundig, herrlich schmackhaft, der scheint sogar den genialen 2007er noch zu überragen.

2008 Erdener Treppchen Kabinett
18/20 • bis 2030 • 75cl **20.–** (ab 6.7.09 22.–) • Art. 238919

Erst im Herbst lieferbar!
(BC) Tolle, frische Nase mit weissen Johannisbeeren, saftige Nektarinen, Weinbergpfirsiche, etwas sizilianische Zitronen mit etwas rosa Grapefruit. Im Gaumen so lecker, schlank und rassig, sehr verspielt, tolle Eleganz, saftig, knackig mit Rasse, tolle, reife Säure. Ein glasklarer, frischer, lebendiger Kabinett, der nach mehr verlangt.

2008 Erdener Prälat Auslese
19/20 • bis 2050
75cl **58.–** (ab 6.7.09 64.–) • Art. 238921
37,5cl **32.–** (ab 6.7.09 35.–) • Art. 238922

Erst im Herbst lieferbar!
(BC) Die Nase duftet so gewaltig nach rosa Grapefruit, superreife Cavaillonmelonen, Mirabellen, Maraquia und der Saft einer Hawaiiananas, etwas Aprikosen. Im Gaumen ein subtiler, frischer Auftakt, geschmeidige Muskeln, die extrem elegant sind; mit einer noblen Zartheit von fast braver Natur, mit guter Säure, sehr cremig, wunderbare Länge.

Weingut Willi Schaefer
Graach, Mosel

MOSEL-
SAAR-
RUWER

Christoph und Willi Schäfer mit Max Gerstl

Willi Schäfer: «Der Jahrgang liegt qualitativ zwischen 2004 und 2007, die Reifegrade waren höher als 2004, die Mostgewichte nicht so hoch wie 2007, es ist das Jahr der klassischen Kabinett und Spätlesen. Wichtig war eine selektive Lese. Wir haben einen Teil, der frühreif war, vorgelesen, den Rest nochmals 2 Wochen hängen lassen, das hat zwar keine zusätzlichen Mostgewichte gebracht, aber der Reifegrad hat sich noch deutlich verbessert.»

Hit!

2008 Graacher Domprobst Spätlese Nr. 5
19+/20 • bis 2030 • 75cl **35.–** (ab 6.7.09 38.–) • Art. 238867

Christoph Schäfer: «Die haben wir speziell ausgelesen. Wenn die Rebstöcke älter werden, werden die Trauben immer kleiner, lockerbeerig, aber mit viel Fruchtfleisch. Solche Trauben haben wir für (MG) Im Duft kündigt sich ein köstliches Fruchtbündel an, vereint die herrliche Frische von Zitrusfrüchten mit der süssen Fülle von reifen Tropenfrüchten, dazu im Hintergrund eine raffinierte Mineralität. Ein charmanter Gaumenschmeichler, beladen mit köstlichen, frischen Fruchtaromen, das ist eine sehr edle, sinnliche Spätlese, ein Meisterwerk an Klarheit und Ausdrucksstärke, eine der ganz grossen Spätlesen des Jahrgangs. Es gibt auch noch eine Domprobst Spätlese Nr. 10, die ist aber deutlich weniger konzentriert.

2008 Graacher Himmelreich Kabinett
18/20 • bis 2025 • 75cl **20.–** (ab 6.7.09 22.–) • Art. 238866

(MG) Der duftet ganz fein nach Zitrusfrucht, begleitet von raffinierter Mineralität, dieser unendlich zarte, filigrane Duft ist von atemberaubender Schönheit. Am Gaumen ist er zuerst einmal einfach unendlich fein, zart, fast zerbrechlich, dann aber plötzlich auch unglaublich kraftvoll und vor allem herrlich rassig, da ist der Ausdruck süffig zweifellos sehr treffend, das ist aber ein auf intellektuelle Art süffiger Wein, von diesem Wein kann man niemals satt werden, der hat so unendlich viel Charme, traumhaft.

2008 Graacher Domprobst Auslese
19+/20 • bis 2060
75cl **78.–** (ab 6.7.09 85.–) • Art. 238868
37,5cl **42.–** (ab 6.7.09 46.–) • Art. 238869
150cl **165.–** (ab 6.7.09 180.–) • Art. 238870

Christoph Schäfer: «Das ist eine Mischung aus Botrytistrauben und kleinbeerigen, hochreifen, gesunden Trauben.»
Im Duft ist sie noch etwas verhalten, liegt noch auf der Hefe und ist noch nicht klar, dennoch ist auch hier schon die gigantische Komplexität angedeutet. Am Gaumen ein kleines Monster, der fährt so richtig ein, hat fast die Rasse eines Eisweins, auch die Fruchtaromen sind ähnlich konzentriert, total frisch, geniale Zitrusnoten, da ist Spiel drin, da ist Leben, das ist echt etwas los am Gaumen, der Wein wird sicher niemals langweilig, absolut faszinierend, dieses Naturschauspiel.

Degustationsnotiz Patrick Isler, Sommelier Caduffs Wineloft:
Der Wein liegt immer noch auf der Hefe. Die Nase ist daher noch leicht von den feinen Gäraromen geprägt. Dennoch dringen schon jetzt eine wunderschöne Frucht und eine intensive Mineralität durch. Im Gaumen eröffnet sich eine unglaublich fruchtige Frische. Der Mund füllt sich mit saftiger Mango und frischer Passionsfrucht und raubt einem kurzerhand den Atem. Diese betörende Exotik ist unterlegt mit zarten Botrytisnoten wie feinster Blütenhonig und Löffelbiskuit. Die ausgeprägte, lagentypische Mineralität umrahmt das Aromenspiel ideal und verleiht dem Wein Rasse und eine prickelnde Frische. Hier steckt viel Schmelz und Kraft drin, trotzdem tänzelt der Saft unbeschwert und grazil über die Zunge. Getragen wird der Wein durch eine ausserordentlich reine und ausgereifte Säure, welche die fruchtige Aromatik scheinbar ewig in die Länge zieht. Hier wurden zusammen mit dem bestem Botrytis-Traubengut gesündeste reife Beeren aus uralten Rebstöcken gelesen. Diese kleinbeerigen so genannten Goldtröpfchen haben dem Wein seine unvergleichlich rassige und perfekt integrierte Säure verliehen.
Die Domprobster Auslese ist für mich die raffinierteste Auslese der diesjährigen Weinprobe und die Krönung dieses verpielt-eleganten Kabinett-Spätlese-Jahrgangs.

Weingut Vollenweider
Traben-Trarbach, Mosel

Daniel Vollenweider

Inhaber Daniel Vollenweider, Rebfläche 4 Hektar. Um seine Leidenschaft von der Erzeugung grosser Weine ausleben zu können, hat der Schweizer Daniel Vollenweider praktisch alles aufgegeben, was er hatte. Sogar die kostbarsten Schätze seiner geliebten Weinsammlung hat er versteigern lassen, um an der Mosel ein Weingut aufzubauen. Er profitierte davon, dass kaum noch ein Winzer bereit war, die mühselige Arbeit mit alten, wurzelechten Reben auf sich zu nehmen, schon gar nicht in der völlig in Vergessenheit geratenen Lage Wolfer Goldgrube. Daniel wusste aber, dass diese Lage einmal zu den berühmtesten an der Mosel zählte, und beschloss, dieses vergessene Kleinod wieder zu neuem Leben zu erwecken. Der Anfang war nicht einfach, denn sein erster Jahrgang war 2000, ein ganz besonders schwieriger an der Mosel. Aber Daniel kämpfte sich durch und war fortan mit lauter grossen Jahrgängen auch vom Glück begünstigt. Heute ist Vollenweider bereits einer der ganz wenigen Produzenten Deutschlands, die von sämtlichen Weinführern einstimmig in die Kategorie der absoluten Topproduzenten eingereiht werden. Daniel Vollenweider: «Wir haben 2008 in der Goldgrube – leider zu spät – noch eine Auslese geerntet, aber wir haben sie letztlich ausgeleert. Die Botrytistrauben waren vom Regen ausgewaschen, der Wein hatte nur noch 6 Promille Säure und war nicht ganz sauber. Wir haben zwar noch Verschnittversuche gemacht, aber der Wein konnte nirgends positive Akzente setzen.»

20.–

Hit!

2008 Wolfer Goldgrube Kabinett Nr. 1

18+/20 • bis 2030 • 75cl **20.–** (ab 6.7.09 22.–) • Art. 238871

(MG) Hei, der strahlt mich an, das ist schlicht himmlisch dieser Duft, eine Symbiose aus traumhafter Mineralität und genialer, frischer Frucht, Zitrus und feine Anteile von opulenter Tropenfrucht. Am Gaumen ein Knaller, der fährt so richtig ein, das ist ein Kraftbündel, aber gleichzeitig extrem filigran und zart, versprüht ein ganzes Feuerwerk von Aromen, ein Musterbeispiel eines perfekten Kabinett, vielleicht sogar Vollenweiders bisher bester.

2008 Wolfer Goldgrube Spätlese Nr. 3
18+/20 • bis 2035 • 75cl **27.–** (ab 6.7.09 30.–) • Art. 238872

(MG) Im Duft wirkt sie eher verschlossen, zeigt aber im Hintergrund eine beeindruckende Komplexität und auch eine strahlende Klarheit. Der Wein macht riesig Spass, das ist eine volle, reiche, voluminöse Spätlese, die aber immer die Eleganz in den Vordergrund stellt. Beschwingtes Spiel am Gaumen, das ist eine dieser traumhaften 2008er Spätlesen, die es nicht nötig haben, mit ihrer Kraft zu protzen, es sind diese verspielten Spätlesen wie aus dem Bilderbuch.

Hit!
2008 Wolfer Goldgrube Spätlese Nr. 5 GK
19+/20 • bis 2050
75cl **38.–** (ab 6.7.09 42.–) • Art. 238873
37,5cl **21.50** (ab 6.7.09 23.50) • Art. 238874
150cl **92.–** (ab 6.7.09 100.–) • Art. 238875

Daniel Vollenweider: «Das waren kleinbeerige, hochreife, kerngesunde Trauben, hier gibt es kaum je Botrytis, selbst im extremen Botrytisjahr 2006 nicht, das ist vermutlich meine bisher beste Spätlese.»
(MG) Was für ein köstlicher, betörend schöner Duft, ein ganzer Früchtekorb von perfekt reifen Früchten springt mir in die Nase, dazu jede Menge Würze und feine florale Duftnoten, ein zarter Hauch von herber Holunderblüte. Im Antrunk zeigt er zuerst seine genialen Feinheiten, wirkt filigran und verspielt, um dann aber gleich auch seine enorme Kraft in die Waagschale zu werfen, der Wein ist extrem zart und weich, aber auch ein beinahe monströses Kraftbündel, das ist dieses Riesling-Phänomen, dieses Spiel aus Kraft und Filigran, das bringt keine andere Traubensorte in ähnlicher Vollendung zustande. Da ist natürlich ein hohes Auslese-Mostgewicht im Spiel, aber die sensationelle Säure macht den Wein so wunderbar schlank, dass das geschmacklich keine Auslese, sondern eine perfekte Spätlese ist.

2008 Kröver Steffensberg Auslese Nr. 7
19/20 • bis 2060
75cl **41.–** (ab 6.7.09 45.–) • Art. 238876
37,5cl **22.50** (ab 6.7.09 24.50) • Art. 238877

(MG) Herrlich klare, feine Botrytis, traumhafte Tropenfrucht, Mango, Lychees, feine Honignoten. Sehr elegant und verspielt auftretende Auslese, dabei ist sie extrem vollmundig und reich, perfekte Säure-Süsse-Balance, herrlich saftig, schmackhaft, glasklar und präzis, da sind hochfeine Botrytis Trauben im Spiel, eine tänzerisch leichte, aber hocharomatische Auslese.

Weingut Weiser-Künstler
Traben-Trarbach, Mosel

MOSEL-SAAR-RUWER

Alexandra Künstler, Konstantin Weiser, Max Gerstl

Inhaber Konstantin Weiser, Alexandra Künstler. Rebfläche 2,5 Hektar. Es war schon lange der Traum von Konstantin Weiser, ein eigenes Weingut zu haben. So machte er sich auf, in verschiedenen Weinbaubetrieben Deutschlands das Handwerk zu lernen. 2005 gründete er ein kleines Weingut in Traben Trarbach. Wie Daniel Vollenweider fand auch er wenig bekannte und schwierig zu bearbeitende, aber hervorragende Steillagen, in denen alte, zum Teil noch wurzelechte Reben stehen. 2006 stiess seine Lebenspartnerin und Winzerin in Ausbildung Alexandra Künstler dazu. Gemeinsam kelterten sie ihre ersten Weine im Keller von Daniel Vollenweider. Inzwischen haben sie aber in Traben Trarbach ein Haus mit einem Bijou von Weinkeller gefunden, der genau ihren Bedürfnissen entspricht. Jetzt beginnt der Traum erst richtig, jetzt haben die beiden alles, was es braucht, um grandiose Weine zu erzeugen, und die 2008er sind denn auch von allererster Güte. Alexandra Künstler: «Das wichtigste ist die Rebbergsarbeit, da muss jeder Arbeitsgang mit Akribie gemacht werden.»

Hit!

2007 Enkircher Ellergrub Spätlese trocken

19/20 • bis 2030 • 75cl **23.–** (ab 6.7.09 25.–) • Art. 238878

Konstantin Weiser: «Der stammt von wurzelechten, durchschnittlich ca. 60 Jahre alten Reben. Aber es gibt mit Sicherheit Rebstöcke, die gegen 100 Jahre alt sind. Der Weinberg wurde lange nicht mehr richtig gepflegt, es war deshalb sehr aufwändig, ihn wieder instand zu stellen. Er wäre wohl brach gefallen, wenn wir ihn nicht übernommen hätten, wir haben ihn jetzt für 35 Jahre gepachtet.»
(MG) Wunderbar würzige, komplexe, reiche Nase, geniale Mineralität, der Duft wirkt sehr tiefgründig, intensiv und sagenhaft komplex. Saftiger, rassiger, vollmundiger Gaumen, ein Kraftpaket, das aber seine Eleganz und die Beschwingtheit in den Vordergrund stellt, der Wein hat enorm Volumen, ist gehaltvoll und zeigt auch eine noble Opulenz, **der hat die Klasse eines Grossen Gewächses und zwar eines der Spitzenklasse.**

2008 Enkircher Ellergrub Kabinett
18/20 • bis 2020 • 75cl **18.–** (ab 6.7.09 22.–) • Art. 238879

(MG) Ich liebe diese raffinierte Mineralität über alles, das ist so ein Duft, der mich fesselt, extrem zart und fein, aber ungemein komplex, ausdrucksvoll und tiefgründig. Ein raffinierter Filigrantänzer, wirkt oberflächlich betrachtet fast bescheiden, umso verblüffender ist es, wenn man nachher feststellt, was da für Aromen zum Vorschein kommen, wenn selbst ein vermeintlich einfacher Kabinett eine Gänsehaut zaubert, kommt man leicht ins Staunen, das ist so ein unglaublich raffinierter Kerl, ich bin total begeistert. Konstantin Weiser: **«Endlich ein Kabinett-Jahrgang; 2005, 2006 und 2007 gab es so etwas nicht.»**

2008 Enkircher Zeppwingert Spätlese
19/20 • bis 2050 • 75cl **25.–** (ab 6.7.09 27.50) • Art. 238881

(MG) Der Duft ist noch geprägt von der Spontangärung, aber daneben strahlen Frucht und Mineralität wie aus dem Bilderbuch. Am Gaumen ist das ein edler Grandseigneur, extrem nobel, gradlinig und klar, ein himmlischer Fruchtausdruck, im Hintergrund begleitet von raffinierter Mineralität, ein sehr zarter Wein und dennoch eine Fruchtbombe, was für eine grandiose Spätlese, das ist Riesling in einer seiner attraktivsten Ausdrucksformen, da ist Energie drin, der Wein belebt die Sinne, wirkte geradezu erotisch.

2008 Enkircher Ellergrub Spätlese
19/20 • bis 2050 • 75cl **25.–** (ab 6.7.09 27.50) • Art. 238880

(MG) Da steht wieder diese unglaubliche Mineralität der Ellergrub im Vordergrund, dann ist aber auch eine traumhafte, erfrischende Zitrusfrucht in Spiel, eine kleine Duftorgie. Wow, ist das gut, einfach himmlisch, der Wein erfreut das Herz, das ist Raffinesse, der Wein wirkt im Gegensatz zum noblen Vorgänger eher kumpelhaft, aber der hat einen unwiderstehlichen Charme, der muss auch in unser Sortiment, ich konnte mich nicht für eine der beiden Spätlesen entscheiden, oder besser gesagt schon gar nicht gegen eine.

Hit!

2008 Enkircher Zeppwingert Auslese

19/20 • bis 2050

75cl **46.–** (ab 6.7.09 51.–) • Art. 238882

37,5cl **23.–** (ab 6.7.09 26.–) • Art. 238883

(MG) Duftet sehr zart nach Tropenfrucht, ein Hauch Honigmelone, feine, glasklare Botrytis. Schlanke, filigrane, verspielt leichte Auslese, ein unglaublicher Finessenwein, ein absolut zartes Pflänzchen, wirkt deutlich zurückhaltender als die hochkonzentrierten Spätlesen, hat aber etwas absolut Bezauberndes an sich, es ist von der Konsistenz her fast eine Beerenauslese. Im Geschmack ist sie aber beinahe so zart wie ein Kabinett, aber mit der Komplexität einer grossen Auslese, da sind Aromen ohne Ende, aber nicht ganz in der Konzentration der letzten 3 grossen Jahrgänge. Ich komme mir selber etwas seltsam vor, wenn ich eine Auslese nicht höher bewerte als die vorangegangenen Spätlesen und sie trotzdem kaufe. Aber irgend etwas sagt mir, dass dieser Wein unbedingt in unser Sortiment gehört, ich probiere ihn immer und immer wieder, und er lässt mich nicht los, vermutlich unterschätze ich ihn im Moment. **Liebe Kundin, lieber Kunde, am besten probieren Sie den Wein am 5. Juni in Bad Ragaz selber.**

MOSEL-
SAAR-
RUWER

Maximin Grünhäuser
Trier-Mertesdorf, Ruwer

Carl von Schubert

Inhaber Dr. Carl von Schubert, Rebfläche 34 Hektar. Carl von Schubert: «Wir haben bei Laubverfärbung gelesen. Man kann davon ausgehen, dass die Trauben bei der Verfärbung des Laubes das optimale Reifestadium erreicht haben. Man sollte nicht zu blank klären, die Trübstoffe bringen auch Aromen in den Wein. Im Keller sind wir schon total biologisch, machen möglichst wenige Eingriffe auch bei der Gärung, einige Weine bleiben halt stehen und sind dann halbtrocken, da wo sie auf natürliche Art hingehen, erreichen sie auch eine perfekte Harmonie.»

Hit!

2008 Abtsberg SUPERIOR (trocken)

19/20 • 2012 – 2030 • 75cl **35.–** (ab 6.7.09 38.–) • Art. 238900

Der Wein ist bei der Gärung mit etwas Restzucker stehen geblieben, schmeckt aber total trocken. Carl von Schubert: «Die 8 g Zucker, die ein trockener Wein gesetzlich maximal haben darf, sind eine Erfindung von Bürokraten und haben nichts mit Harmonie zu tun.» (BC) Wiederum mein Lieblingswein unter den trockenen, noch verschlossene Nase mit leichten Spontanhefearomen, etwas Honigmelonen, Maraquia, etwas Cavaillon und leichte Williamsbirne, ein toller Früchtekorb mit reifsten peruanischen Mangos und Babybananen. Im Gaumen eine sensationelle Kraft mit viel Stoff und toller Säure, die fast süchtig macht; leichte Süsse mit viel Druck und vollbepackt mit Muskeln. **Der Wein hat die Klasse eines der besten Grossen Gewächse Deutschlands.**

2008 Abtsberg Kabinett trocken
18/20 • bis 2015 • 75cl **22.–** (ab 6.7.09 24.–) • Art. 238899

(MG) Das ist ein unendlich raffinierter Duft, ein sinnliches Fruchtbündel, extrem zart und fein, gleichzeitig von einer Komplexität, die man so einem zarten Wein fast nicht zutrauen würde, begleitet von einer Mineralität, die an Schönheit kaum zu überbieten ist. Am Gaumen vereint er Rasse und samtene Weichheit, dazu eine Saftigkeit, die mich total begeistert, das ist ein trockener Grünhäuser, wie ich ihn mir perfekter nicht vorstellen könnte, für meinen Geschmack ist das auch einer der allerbesten, oder zumindest raffiniertesten trockenen Weine von Grünhaus, die ich kenne, die cremige Weichheit fasziniert mich extrem, der singt, der tanzt, der versprüht pure Lebensfreude.

2008 Bruderberg QbA
17/20 • bis 2030 • 75cl **18.–** (ab 6.7.09 20.–) • Art. 238901

Carl von Schubert: «Wir haben noch 50 Jahre alte Bruderberg QbA, die sind auch heute noch frisch und lebendig, und sie hatten damals nicht die Qualität der heutigen Weine, die Mostgewichte lagen vielleicht bei 65° oder 70° Oechsle und die Moste wurden angereichert, der 2008er beispielsweise hat 85° Oechsle.»
(MG) Ich habe sein Alterungspotenzial auf etwa 20 Jahre geschätzt, jetzt erfahre ich, dass selbst dieser Basiswein 50 und mehr Jahre alt werden kann. Man muss dazu sagen, dass die Weine hier im Weingut bei sehr kühlen Temperaturen und nahezu 100% Luftfeuchtigkeit lagern, was vor allem auch die Korken extrem gut schützt. Aber das Beispiel bestätigt mir, dass in meinen Einschätzungen noch genügend Sicherheitsmarge vorhanden ist. Das war schon in den letzten Jahren immer ein Liebling von mir, und er strahlt mich auch dieses Jahr wieder an und hat mich schon gefangen, hei, ist das ein fröhlicher Wein, ein sinnliches Fruchtbündel. Der ist saftig, rassig, genial aromatisch und mit allen Raffinessen des Rieslings ausgestattet, das Säure-Süsse-Spiel könnte harmonischer nicht sein, einfach grandios.

Hit!
2008 Abtsberg Kabinett
18/20 • bis 2030 • 75cl **22.–** (ab 6.7.09 24.–) • Art. 238902

(MG) Da ist schon im Duft diese einmalige Grünhäuser-Rasse, die ich über alles liebe, herrliche Frucht, viel Mineralität, dazu ein Hauch des Duftes von der Spontangärung. Am Gaumen ein Rassekabinett der sinnlichen Art, schlank, filigran, aber enorm kraftvoll und aromatisch, herrlicher, minutenlanger Nachhall, klar, präzis, ausdrucksvoll und von unglaublicher Komplexität, ein Wein, der die Sinne betört.

2008 Herrenberg Eiswein
20/20 • bis 2070 • 37,5cl **150.–** • Art. 238905

Erst im Herbst lieferbar!
(MG) Der ist noch am Gären und noch weit davon entfernt, ein fertiger Wein zu sein, aber das ist ein gigantisches Konzentrat und jetzt schon von sagenhafter Komplexität, selbst die Harmonie ist schon so gut wie perfekt, **da entsteht ohne jeden Zweifel ein absolut legendärer Eiswein.**

Hit!
2008 Abtsberg Auslese
19/20 • bis 2050
75cl **39.–** • (ab 6.7.09 43.–) • Art. 238903
37,5cl **20.–** • (ab 6.7.09 22.–) • Art. 238904

(MG) Wow, dieser Duft, das ist einfach himmlisch, da paart sich pure reife Frucht mit einer unglaublichen Mineralität, der funkelt wie ein Edelstein, enorm reich, fast opulent, gleichzeitig zart und filigran, die reine Eleganz. Am Gaumen spürt man den Wein kaum, so weich ist er, aber dennoch habe ich einen Mund voll köstlichster Aromen, eine Auslese, wie man sie sich raffinierter nicht vorstellen könnte, so herrlich schlank und dennoch enorm konzentriert und komplex, der Wein elektrisiert mich richtiggehend, da ist knisternde Erotik drin.

Egon Müller Scharzhof
Wiltingen, Saar

MOSEL-SAAR-RUWER

Valeska Müller mit Patrick Isler und Beat Caduff

2008 Scharzhofberger Kabinett
18+/20 • bis 2040 • 75cl **43.–** (ab 6.7.09 47.–) • Art. 238924

(MG) Es stehen 3 Kabinett zur Auswahl, ich brauche einige Zeit, um mich für einen zu entscheiden, die sind alle so traumhaft schön... Aber letztlich ist die Nr. 37 der raffinierteste unter den raffinierten. Im Duft zeigt er eine ausgeprägte Mineralität, wow, ist das ein sinnlicher, unendlich edler Duft, zarter geht nicht mehr, und gleichzeitig kann man sich kein raffinierteres, komplexeres Nasenbild vorstellen. Das ist ein Kabinett, der eine wohlige Gänsehaut auf meinen Rücken zaubert, da ist zuerst einmal eine unglaubliche Rasse in diesem so sagenhaft zarten, feinen Wein, dann ist er beladen mit absolut sinnlichen Aromen, zeigt eine verspielte Leichtigkeit, der lebt, der singt, der tanzt, der berührt, der begeistert, und es bleibt immer ein fast zerbrechlich zartes Pflänzchen, ein kleines Naturwunder, «nur» ein Kabinett und trotzdem ein Egon-Müller-Kunstwerk.

Hit!
2008 Scharzhof QbA
18/20 • bis 2030 • 75cl **23.–** (ab 6.7.09 25.–) • Art. 238923

(MG) Der Wein duftet glasklar, präzis, sehr edel, da ist eine himmlische Mineralität, hei, ist das ein fröhlicher Wein. Ein sinnliches Aromenbündel am Gaumen, das ist purer Trinkgenuss, der Wein ist einerseits extrem zart, fein, elegant, aber auch beladen mit intensiven, komplexen, sehr sinnlichen Fruchtaromen, das ist Riesling wie ich ihn liebe. Der Wein ist fast trocken, die zarte Restsüsse ist kaum wahrnehmbar, alles ist auf den Punkt genau in der richtigen Proportion und so wunderschön im Fluss, ein kleines Riesling-Kunstwerk.

23.–

2008 Wiltinger braune Kupp Kabinett
18/20 • bis 2030 • 75cl **32.–** (ab 6.7.09 35.–) • Art. 238926

(BC) Sehr frische Frucht mit weissen Johannisbeeren, die besten Honigmelonen, etwas gelbe Pfirsich, leichte Mangostin, unglaubliche Nase mit diesen typischen Egon-Müller-Aromen; Beerennoten, die so filigran sind wie ein leichtes Streicheln über die Nackenhaare. Im Gaumen so eine Eleganz mit enormem Charme und trotzdem viel Fleisch am Knochen, sehr saftig mit viel Schmelz, dezente Süsse, so tänzerisch elegant.

2008 Scharzhofberger Spätlese
20/20 • bis 2060 • 75cl **84.–** (ab 6.7.09 92.–) • Art. 238925

(MG) Der Duft ist praktisch ebenso zart wie jener des Kabinett, aber dennoch wirkt er voller, süsser, reicher, so wie eben eine grosse Spätlese duftet, pure, reife, hochkonzentrierte Frucht, dazu die einmalige Mineralität des Scharzhofberges und feinste florale Nuancen. Am Gaumen beeindruckt auch in erster Linie wieder diese sagenhafte Raffinesse, der Wein ist von purer Noblesse, aber eine Noblesse mit Charme, der Wein ist nicht nur extrem edel, sondern ebenso extrem liebenswert, beschwingt und fröhlich, das Aromenspiel ist von beeindruckender Schönheit, alles ist von unvergleichlicher Klarheit und Präzision.

2008 Scharzhofberger Auslese
20/20 • bis 2090
75cl **205.–** (ab 6.7.09 225.–) • Art. 238927
37,5cl **105.–** (ab 6.7.09 115.–) • Art. 238928

(BC) Was für eine gigantische, atemberaubende Nase, noch etwas hefig nach den tollen Egon-Müller-Beerennoten, fast leichte Eisweinnoten, beste Honigmelonen mit einem Parfüm von den reifsten exotischen Früchten wie sizilianische Zitronen, Hawaiiananas, etwas Passionsfrucht und etwas peruanische Mangos, saftige wilde Pfirsiche. Im Gaumen ein Feuerwerk an Aromen, mit einer tänzerischen, unglaublichen, fast nicht zu beschreibender Eleganz durch die absolut reife Säure. Wie ist es möglich, so ein Konzentrat so elegant werden zu lassen, das kann fast nur Egon…

Weingut Schloss Saarstein
Serrig, Saar

Christian Ebert

Inhaber Christian Ebert, Rebfläche 11 Hektar. Christian Ebert: «Wir haben gestern zusammen mit Kollegen die Weine der Region probiert. Die Qualitäten gehen in so einem Jahr weiter auseinander als in einem einfacheren Jahr. Es gibt Leute, die mit dem Entsäuern etwas übertrieben haben, andere präsentieren Weine mit etwas gar strammen Säuren, aber es gibt doch viele, die gar nichts machen mussten, bei denen alles perfekt gestimmt hat. Bei uns war es gar nicht so schwierig, wir hatten nichts unter 82° Oechsle und kaum Fäulnis, wichtig war die Laubarbeit. Wir hatten letztlich einen Gesundheitszustand der Trauben wie selten zuvor.»

18.–

Hit!

2008 Serriger Schloss Saarsteiner Kabinett
18/20 • bis 2030 • 75cl **18.–** • Art. 238861

Christian Ebert: «Der Wein hat lediglich 7,5 Vol. % Alkohol, es ist nur ein Viertel des Traubengutes spontan vergoren, trotzdem kommt dieser köstliche Ton zum Vorschein, das macht den Wein so herrlich würzig und unterstützt die Mineralität.»
(MG) Das ist wieder so ein klassischer Kabinett alter Schule, der hat zwar 87° Oechsle, was theoretisch immer noch im Auslesebereich liegt, aber nicht mehr zwischen 95° und 100° wie in den letzten Jahren. Herrlich, diese tänzerische Leichtigkeit, ohne dass er dadurch an Aromastoffen ärmer wäre.

2008 Spätlese trocken
19/20 • bis 2030 • 75cl **24.50** (ab 6.7.09 27.–) • Art. 238860

Christian Ebert: «Mein Vater hat das Weingut 1956 gekauft, damals sollen die Reben, von denen diese Trauben stammen, schon 13 Jahre alt gewesen sein. Wir haben jedenfalls da nie etwas neu gepflanzt.»
(MG) Da strahlt mir wieder diese absolut köstliche Mineralität in die Nase, das ist eine echte Weinpersönlichkeit, wirkt sehr edel, zart und filigran, aber unendlich komplex und reich. Am Gaumen ist die pure Rasse, das ist das unverwechselbare Saarstein, im Moment noch ein Rohdiamant, aber der steht schon mit beiden Beinen da, wird getragen von enorm viel Stoff, die rassige Säure ist sehr schön eingebunden, die Harmonie stimmt, der Wein belebt die Sinne, einfach köstlich, steht dem 2007er in nichts nach, ist höchstens noch eine Spur leichter, ohne deswegen weniger aromatisch zu sein.

2008 Serriger Schloss Saarsteiner Spätlese
19/20 • bis 2040 • 75cl **24.50** (ab 6.7.09 27.–) • Art. 238862

(MG) 97° Oechsle, 8% Alkohol. Der Wein ist von strahlender Klarheit, intensiv und präzise im Ausdruck, erfrischende Zitrusfrucht. Am Gaumen vereint er Rasse und eine köstliche Saftigkeit, das ist eine himmlische Erfrischung, das lebt, da ist Energie drin, das ist eine kleine Aromenbombe, aber vor allem herrlich schlank und elegant, herrliche Länge, auch das ist eine grosse, unendlich sinnliche Spätlese, die der 2007er in nichts nachsteht.

2008 Serriger Schloss Saarsteiner Auslese
20/20 • bis 2050
75cl **58.–** (ab 6.7.09 64.–) • Art. 238863
37,5cl **29.–** (ab 6.7.09 32.–) • Art. 238864

Christian Ebert: «Den haben wir Anfang Dezember in der Eisweinparzelle gelesen. 10 Leute haben einen Tag lang die guten kleinen Beeren und die gesunde Botrytis herausgelesen, es ergab 200 Flaschen und 300 halbe.»
(MG) Er duftet etwas nach Eiswein, herrlich frisch, konzentrierte Zitrusfrucht. Da ist enorme Konzentration, der ist aber herrlich saftig und cremig weich, total klar und präzis, ein Saarwein wie aus dem Bilderbuch, der hat eine unvergleichliche Rasse, so etwas findet man sonst nirgends auf der Welt, da vibriert der Gaumen, was für ein absolut köstlicher Wein, das ist eine seltene, aber ungemein faszinierende Spielart des Rieslings, beeindruckend ist auch die Länge des Nachhalls, das hört nicht mehr auf, ein einmaliges Geschmackserlebnis.

Weingut Zilliken
Saarburg, Saar

MOSEL-
SAAR-
RUWER

Dorothee und
Hanno Zilliken

Inhaber Hans-Joachim Zilliken, Rebfläche 11 Hektar. Hanno Zilliken: «Nach den grossen Vorjahren ist 2008 eher ein mittlerer Jahrgang, aber in den 80er-Jahren wäre er als sehr guter bezeichnet worden. Wir vergleichen ihn am ehesten mit 1988. Die Massstäbe für die einzelnen Prädikate sind natürlich die gleichen wie in grossen Jahren, an das Traubenmaterial für eine Spätlese 2008 stellen wir die gleichen Ansprüche wie im grossen Jahr 2007. 2008 gibt es halt keine Auslese, da liegt der Unterschied.»

Hit!

2008 Riesling Butterfly (feinherb)

17/20 • bis 2015 • 75cl **15.–** (ab 6.7.09 16.50) • Art. 238884

Hanno Zilliken: «Die Trauben hatten Mostgewichte von 78° bis 85° Oechsle, der Wein hat 17 g Restzucker 11% Alkohol.»
(MG) Der Duft ist einfach herrlich, feine, frische Frucht, strahlt eine zarte Süsse aus, die Mineralität macht das Ganze so wunderbar raffiniert. Am Gaumen ein Filigrantänzer, wirkt trocken, die Restsüsse ist so dezent, dass man sie kaum schmeckt, das verleiht dem Wein seine perfekte Balance, der ist traumhaft süffig, rassig, aber auch ein zarter Gaumenschmeichler mit herrlich frischen Fruchtaromen (Zitrus) beladen, tänzerisch verspielter Nachhall, köstlich, das ist wirklich ein Schmetterling – genau, wie es der Name sagt.

2008 Saarburger Rausch Kabinett
18/20 • bis 2030 • 75cl **17.–** (ab 6.7.09 19.–) • Art. 238885

(MG) Das ist Kabinett, dieser so wunderbar feine Duft löst Emotionen aus, irgendwie ist es genau das, was ich als perfekten Duft eines Kabinett irgendwo abgespeichert habe, ein Maximum an Zartheit, aber gleichzeitig eine Aromenfülle, die man so einem zarten Wein niemals zutrauen würde, die raffinierte Mineralität ist noch als Zugabe dabei. Der Wein hat sagenhafte 60 g Restzucker und wirkt überhaupt nicht süss, wow, ist das ein genialer Wein! Hat noch einen Hauch mehr Pep als der ebenfalls traumhafte Bockstein Kabinett.

2008 Saarburger Rausch Spätlese
19/20 • bis 2040 • 75cl **26.–** (ab 6.7.09 29.–) • Art. 238886

(MG) Irgendwie duften die Weine dieses Jahr schon nach dem jeweiligen Prädikat, das ist Spätlese in Perfektion, duftet intensiver, süsser, voller als der filigrane Kabinett, ohne die beschwingte Lebendigkeit der Spätlese zu verlieren. Ein Kraftbündel am Gaumen, breiter und fülliger als der Kabinett, aber immer noch traumhaft schlank und elegant, der Wein schmeichelt wie Öl über die Zunge, dennoch strotzt er vor Rasse, eine ganz grosse, absolut beeindruckende Spätlese, die denen aus den vorangegangenen grossen Jahrgängen in nichts nachsteht, oder sogar im Gegenteil noch einen drauflegt, da ist noch eine Spur mehr Raffinesse erlebbar.

Fünf Gründe, die für Gerstl Weinselektionen sprechen:

1. STRENGE SELEKTION. Wir nehmen nur die schönsten Trouvaillen in unsere Selektion auf. Unser Auswahlverfahren ist sehr aufwändig, wir kennen alle unsere Weingüter und Produzenten persönlich.

2. 100 JAHRE WEINKOMPETENZ. Max Gerstl, Roger Maurer, Bruno Gueuning, Stefan Graf und Beat Caduff sind fünf absolute Wein-Enthusiasten mit einer immensen Erfahrung im Weingeschäft. Alle fünf garantieren mit ihrem Namen persönlich für ein erstklassiges Angebot zu fairen Preisen.

3. PERSÖNLICHE WEINBERATUNG. Wein ist und bleibt Geschmacksache. Unsere Empfehlungen stimmen wir in einem persönlichen Gespräch noch so gerne auf Ihre Vorlieben ab. Ebenso gerne öffnen wir Ihnen auf Wunsch aber auch die Türen zu neuen Entdeckungen, zu Trouvaillen und zu Raritäten, die den Sprung in unsere Selektion geschafft haben.

4. KLARE INFORMATIONEN. 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: Kommt nicht in unsere Selektion.

5. GROSSZÜGIGE 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.

Neue Lieferkonditionen:

Gratislieferung
Ab 36 Flaschen à 75cl oder ab Fr. 700.– Bestellwert.

1 Flasche 75cl:	Fr. 11.–
2 bis 3 Flaschen 75cl (pro Fl. à 75cl):	Fr. 7.–
4 bis 6 Flaschen 75cl (pro Fl. à 75cl):	Fr. 3.50
7 bis 12 Flaschen 75cl (pro Fl. à 75cl):	Fr. 2.–
13 bis 35 Flaschen 75cl (pro Fl. à 75cl):	Fr. 1.50

Andere Formate werden entsprechend umgerechnet.
Lieferzeit: 5 Tage, Expresslieferungen auf Anfrage

So finden Sie unser Abhollager:

Öffnungszeiten für Weinabholungen: Das Abholen von bestellten Weinen in unserem Lager ist täglich nach telefonischer Vereinbarung (bitte zwei Tage im voraus) zu den folgenden Tagen / Zeiten möglich: Montag, Dienstag, Mittwoch und Freitag: 07.00 – 17.00 Uhr; Donnerstag: 07.00 – 19.00 Uhr.

Weinberatung: Montag bis Freitag: 08.00 – 17.30 Uhr, Telefon 058 234 22 88

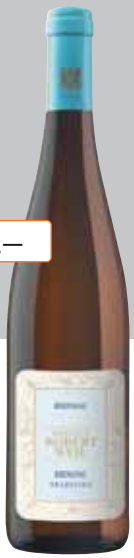
Angebot gültig bis 5. Juli 2009 oder solange Vorrat.

«Der Riesling» von Robert Weil: Hochwertig und preiswert.

18.–

Riesling trocken 2008
17/20 • bis 2010 • 75cl **18.–**
(ab 6.7.09 22.–) • Art. 238929

(MG) Hei, dieser Duft! Das ist einfach ein Traum, diese geniale Mineralität, diese wunderbar klare Frucht, diese Präzision in jeder Beziehung, das ist Riesling vom Feinsten. Ein schlankes Kraftbündel, getragen von Rasse, Saft und Schmelz, feingliedrig, köstlich aromatisch und perfekt harmonisch bis ins letzte Detail, ein liebenswürdiger, sehr süffiger Wein, man muss nicht respektvoll eine Krawatte umbinden, um ihn zu geniessen, und auch nicht meditieren, um seine Feinheiten zu ergründen; der Wein ist völlig unkompliziert oder schlicht und einfach unendlich gut.



18.–

Riesling Tradition 2008
17/20 • bis 2025 • 75cl **18.–**
(ab 6.7.09 22.–) • Art. 238945

(MG) Vereint reife Frucht und köstliche Mineralität, eine filigrane Duftnote, da springt beschwingte Lebendigkeit aus dem Glas. Hei, ist das ein fröhlicher Wein, der erfrischt die Sinne, die Fruchtaromen tanzen Samba. Da ist etwas los am Gaumen, das ist Trinkfreude in ihrer schönsten Form, unkompliziert und warmherzig, Riesling wie eben nur ein Riesling sein kann.