

Nur ein paar Verkostungen...

Unabhängiger Einkaufsführer für feine Weine

Inhalt dieser Ausgabe

Riesling Große Gewächse Jahrgang 2011

von Rainer Kaltenecker

Bewertungssystem

Wir von „Nur ein paar Verkostungen...“ [künftig „NEPV“] verwenden für unsere Bewertungen das 100 Punkte-System nach Robert Parker mit einer etwas differenzierteren Zuschreibung.

99 – 100

Einzigartig – Eine perfekte Flasche eines einzigartigen Weines. Ein nicht zu wiederholendes Erlebnis an Weinkunst. Es geht nicht besser, nur anders. Die Hoffnung auf derartige Momente ist immer wieder Antrieb für unsere Leidenschaft.

95 – 98

Groß – Ein feiner Wein mit einer einmaligen, distinguierten Identität. Er arbeitet das Potential von Terroir, Rebsorte und/oder Gebietstradition mustergültig heraus und betört dank seiner Komplexität, Trinkigkeit und großen Aromenvielfalt. Eine längere Suche und ein höheres Investment sind gerechtfertigt und sollte zu besonderen Anlässen in guter Gesellschaft genossen werden.

90 – 94

Ausgezeichnet – Hier beginnt der Spitzenwein. Ein ausgezeichnetes Gewächs mit Charakter und Tiefgang. Der Wein zeigt eine eigenständige Identität an, zeugt von großem Boden und dem Können des Winzers und ist selbst für verwöhnte Gaumen immer wieder ein gehobenes Genusserebnis.

85 – 89

Sehr gut – Ein gelungener, geschmacksschöner Wein mit deutlichem Spiel und Ausdruck. Er zeigt dank seiner vielfältigen Aromen Tiefe an und bringt Rebsorten-, Gebiets- oder Terroirtypizität zum Ausdruck. Auch für den geübten Weinkenner ein annehmbarer Genuss für den täglichen Bedarf.

80 – 84

Gut – Ein überdurchschnittlich schmackhafter Wein mit erkennbarer Rebsorten- bzw. Gebietscharakteristik und angehendem Spiel und Ausdruck.

75 – 79

Orientlich – Ein unkomplizierter, sauberer Wein ohne große Tiefe oder Komplexität, der jedoch für den weniger anspruchsvollen Weinliebhaber einen hinreichenden Trinkspaß bietet.

70 – 74

Schwach – Ein enttäuschender Wein mit deutlichen Schwächen, jedoch ohne offensichtliche Fehler.

Unter 70

Fehlerhaft – Ein fehlerhafter Wein. Die Qualität ist nicht akzeptabel.

Obwohl die Punktebewertung für die erste Einschätzung eine Orientierung und Einkaufsempfehlung geben kann, ersetzen sie nicht eine fundierte Beschreibung eines Weines. Eine gute Verkostungsnotiz gibt einen möglichst wertfrei Aufschluss auf die Charakteristik des Weines. So erkennt der Leser schnell ob der Wein seinen Vorlieben entgegenkommt. Eine Notiz gibt aber auch eine Bewertung der vorgefundenen Stilistik wieder, wobei der eigene Weingeschmack des Verkosters möglichst wenig Einfluss darauf nehmen soll. Aussagekraft erreicht sie durch einen konsistent angewendeten Aufbau und eine verständliche Verwendung von Ausdrucksformen. Gleichzeitig sollte eine Notiz aber nicht ermüdend sein und den Stil des Verfassers in sich tragen, nur so bleibt sie sinnlich erfassbar, macht Freude bei Lesen und kann Orientierung geben. Beide Ziele, die Objektivität und die Individualität des Verfassers, können gelegentlich im Widerspruch liegen. Wir lassen diesen Widerspruch zu Gunsten der Lesbarkeit und der Lebendigkeit zu. Denn bei aller Sachlichkeit ist und bleibt Wein eine zutiefst sinnliche Angelegenheit. Wir können nichts Nachteiliges daran finden, wenn regelmäßige Leser der Notizen die Vorlieben unserer Verkoster entdecken. Der eigenen Einkaufsentscheidung kann dies nur dienlich sein, denn kein Verkoster kann die eigenen Vorlieben vollständig negieren.

Unsere Prognose zu Trinkfestern sind grundsätzlich nicht im Sinne eines Haltbarkeitsdatum zu verstehen, sondern gibt unsere subjektive Einschätzung wieder, in welchem Zeitraum die Weine sich voraussichtlich in einer positiven Entwicklung bzw. auf ihrem Höhepunkt befinden. Das erst genannte Kalenderjahr gibt dabei gewöhnlich den Beginn der Trinkphase an und das letzte Jahr den Abschluss bevor vermutlich der Abstieg beginnt. Gerade große und feine Weine habe während ihres langen Lebens mehrere Schwäche- und Höhephasen. Bei großen, reiferen Gewächsen gilt es dann vor dem Öffnen auf aktuelle Notizen zurückzugreifen. Je älter die Weine werden, treten naturbedingt zu Teil erhebliche Flaschenvarianzen auf.

NEPV ist ein Ratgeber zum Einkauf von *Feinen Weinen*, daher verfassen wir nur Notizen ab einem Potential von mehr als 85 Punkten. Zu einfacheren Weinen, die für den Alltag durchaus ein schöner Genuss sein können, vergeben wir in aller Regel nur Punkte, ggf. bemerken wir knapp besondere charakteristische Auffälligkeiten.

Wir sind in keiner Weise mit einem Akteur der Weinbranche wirtschaftlich verbunden bzw. von ihm abhängig. Alle Verkoster verdienen ihr Geld in fremden Gebieten. Wenn ein Winzer oder Händler uns Weine kostenlos zur Verfügung stellen, was regelmäßig vorkommt, kennzeichnen wir dies immer deutlich, am Ergebnis der Verkostung ändert dieser Umstand natürlich nichts. Wobei wir durchaus eingestehen positiv dem deut-schen, naturnahen Wein gegenüber eingestellt zu sein.

Wo möglich verkosten wir blind und in der Gruppe. Durch unsere erhebliche Verkostungserfahrung lassen wir uns jedoch auch alleine und offen verkostet nicht so leicht von großen Namen beeinflussen, dafür haben wir diese Weine einfach zu regelmäßig im Glas. Und wegen einer schlechten Flasche, brechen wir weder den Stab über den Winzer, die Lage, das Gebiet und die Rebsorte. Auf alle Fälle geben wir Auskunft über die jeweiligen Verkostungsbedingungen. In den Profilen des jeweiligen Verfassers der Notizen lesen sie auch seine individuellen Vorlieben. Sie sollen dem Leser anzeigen in wie weit der Verfasser dem eigenen Geschmack entspricht. Wobei wir generell jene Verkoster meiden, die ihren eigenen Weingeschmack zu sehr protegieren. Alle Verkoster sind selbstredend wirtschaftlich vollkommen unabhängig von der Weinwirtschaft, fühlen sich aber der Förderung des naturnahen Qualitätsweines verpflichtet und haben sich darüber hinaus die Liebe zu ihrer Passion stets bewahrt.

Alle Texte und Bilder unterliegen dem Urheberrecht des jeweiligen Autors. Jedwede Nutzung, Vervielfältigung, Bearbeitung, öffentliche Verbreitung oder jede sonstige Art der Verwendung der Texte/Bilder bedarf der schriftlichen Zustimmung des verantwortlichen Autors von NEPV. Alle Markennamen, Warenzeichen und eingetragene Warenzeichen (einschl. Gestaltung und Inhalt der Flaschenetiketten) dienen nur der Beschreibung. Sie bleiben Eigentum ihrer Inhaber.

Wenn sie Fragen, Rückmeldungen oder uns ihre Weinen zum Verkosten einsenden möchten, so nutzen sie bitte folgende Mailadresse: info.nepv@gmail.com. Unseren Wein Blog finden sie im Internet unter: <http://toaster.wordpress.com/>

Viele Grüße von ihrem NEPV-Team. Ihr Rainer Kaltenecker.

Riesling Große Gewächse 2011

von Rainer Kaltenecker

(Die überwiegende Mehrheit der Weine wurden während der VDP-Präsentation am 28. August 2012 in Wiesbaden verkostet. Die Verkostung fand offen statt. Die Weine kamen in der Regel in 6er Flight sortiert nach Lagen auf den Tisch. Es verkostete Rainer Kaltenecker alleine in ruhiger Atmosphäre. Der Dank gilt dem VDP, der für eine professionelle und ruhige Verkostungsumgebung sorgte. Daneben wurden einige Weine, insbesondere aus dem Anbaugebiet Pfalz bei den Weingütern vor Ort in den Monaten Oktober und November offen verkostet.)

Alle Jahre die gleiche Frage. Wie gut ist der denn nun, der neue Jahrgang 2011 für deutschen Spitzenriesling? So sehr verständlich diese Frage auch ist, so wenig lässt sie sich seriös pauschal beantworten. Denn dem einen Wein würde eine allgemeine Aussage zum Jahrgang schmeicheln, einem anderen Gewächs nicht gerecht werden. Da zur Jahrgangsbeurteilung im Spitzensegment auch die Entwicklungsfähigkeit der Weine zählt, macht eine pauschale Aussage zum jetzigen Zeitpunkt noch schwieriger. Trotzdem haben wir den Mut von einem gelungenen Jahrgang zu sprechen, nicht groß, aber immerhin sehr gut.

2011 hat charmante Große Gewächse hervorgebracht. Sie zeichnen sich durch durch eine eher mild-charmante Säure aus, die oftmals schon heute sehr animierend und gut eingebunden wirkt. Bei einer nicht unerheblichen Anzahl ist die Säure ein wenig zu niedrig, dann geht schon mal die erhoffte Frische und der Ausdruck verloren. Im Gegensatz zu 2010 können viele 2011er-GGs schon viel früher mit Freude getrunken werden. Den Gastronomen wird es freuen. In manchen Gewächsen findet sich eine leicht schärfende Würznote, ob diese Eigenart nur in der Jugendphase besteht, oder eine andauernde Eigenart des Jahrganges ist, bleibt abzuwarten. Nicht wirklich störend, aber auch keine Auszeichnung. Das Reifepotential der Weine schätzen wir eher moderat ein, da es oftmals an der notwendigen Säure und Festigkeit fehlt. Die meisten GGs sollten wohl binnen fünf bis acht Jahren getrunken werden. In der Spitze gibt es aber auch Weine, die erst in 20 Jahren zeigen was in ihnen steckt. Aber dann sprechen wir von den wenigen, wirklichen Spitzenweinen des Jahrganges. Uns würde es nicht wundern, wenn viele Weine in ihrem jugendlichen Stadium am meisten Freude bereiten; sobald sie sich beruhigt haben, so ab dem Frühjahr 2013 in etwa; andere werden sich aber dann bereits für 2-3 Jahre verschlossen haben. Für alle Weinfreunde mit wenig Bestand der Vorjahre ein schönes Jahr jetzt einzusteigen und bald trinkfertige Tröpfchen im Keller zu haben.

Allgemein bleibt die hohe, auch in der Breite vorhandene Qualität festzuhalten. Der Trend hält an: immer mehr Winzer befin-

den sich auf dem steinigen Weg Spitzenweine zu erzeugen und den trockenen Riesling wieder dort zurück zu bringen wo er hingehört, an die Spitze des Weißweines. Bei aller Breite der Qualität bleibt die große Spannweite zwischen Spitzenwinzern mit dem besonderen Potential großer Lagen und ihren Möglichkeiten im Keller und Winzern mit weniger Talent und Möglichkeiten erhalten, ja vermutlich ist der Abstand noch weiter angewachsen. Viele, ja immer noch zu viele Erste bzw. Große Gewächse erreichen nicht das erhoffte Niveau. Sie sind zu süß, oder es fehlt ihnen an klarer Zeichnung, Spiel, Ausdruck, Finesse und Trinkigkeit. Pure Konzentration reicht eben nicht aus, ebenso wenig aromatische Mängel mit Restsüße zu überdecken. Da läuft dann so manches GG aus dem Ruder und dem Riesling wird dann sein Kern genommen, denn er lebt nun mal von seiner Frische, seiner aromatischen Vielfalt und einer einmalig animierenden Trinkfreude. Das gilt auch bzw. insbesondere für ein *Großes Gewächs*. Groß meint eben nicht große Konzentration, große Üppigkeit, sondern das „Groß“ gilt eher für die Attribute Frische, Komplexität, Terroirbezug, Nachhaltigkeit und Entwicklungspotential. Auch ein schlanker, filigraner Wein kann groß oder eben besonders fein sein.

Die Renaissance des trockenen Spitzenrieslings setzt sich unbestritten fort. Es sind viele schöne Weine dabei, übrigens aus allen Anbaugebieten, wobei die Nahe und die Pfalz an der Spitze stehen, gefolgt von einem Rheinhessen wie ich es in seiner Jugend noch nicht im Glas hatte, so erstaunlich frisch und straff kamen die Weine daher. Das Rheingau hat ebenfalls vereinzelt herausragende Spitzenweine, fällt aber in der Breite deutlich ab. Aus Zeitgründen konnten wir die Mosel nicht hinreichend in der Breite verkosten. In Baden, Württemberg und Franken gibt es viele schmackhafte Weine und das Mittelrheintal ist ein einmaliges Eldorado für Schnäppchenjäger, die nichts gegen einen Tick mehr Restsüße haben. Auch aus diesen Gebieten hatten wir nicht hinreichend Weine im Glas um sie hier aufzunehmen. Wir geloben für das nächste Jahr Besserung.

Rheingau

Weingut Georg Breuer

2011 Terra Montosa Riesling trocken (kein EG)	2012 – 2020	87+
2011 Rüdesheim Berg Roseneck	2013 – 2020	84-86+
2011 Rüdesheim Berg Rottland	2015 – 2025	87-89+
2011 Rauenthal Nonnenberg	2023 – 2035	92-93+
2011 Rüdeshheimer Berg Schlossberg	2023 – 2035	94-96+

Die aktuelle Kollektion von Breuer ist erneut einmalig im Rheingau. Was Theresa Breuer und Hermann Schmoranz die letzten Jahre auf die Flaschen gefüllt haben sucht schlichtweg seinesgleichen, derart einzigartig präsentieren sich die Weine. Oftmals in ihrer Jugend unnahbar und ohne jeden Charme reifen sie immer wieder zu großen Rieslingen von größter Finesse, Rasse und Trinkigkeit heran, meist mit einmalig niedrigen Alkoholgraden.

Dies alles gilt auch für den Jahrgang 2011, auch wenn sie dieses Jahr mit etwas mehr Restzucker ausgestattet sind. Wo gibt es sonst noch ein geschmacklich trockenes großes Gewächs mit 11,5% Alkohol mit derart viel Ausdruck? Zu Beginn hatten wir mit dem Terra Montosa den Zweitwein im Glas. Der überzeugt uns mit seiner balancierten tiefen Nase nach frischen Zitrusfrüchten und duftiger, steinbetonter Mineralik. Am Gaumen schon mit viel Ausdruck, sehr balanciert, rassig-mineralische

Machart, grüne Äpfel, Zitrusfrüchte, die merkliche Süße nimmt ihm im hinteren Verlauf etwas Zeichnung, trotzdem sehr animierend und balanciert, schöner Nachhall, sehr jung, gutes Potential.

Die nächsten Weine waren Fassproben, die wir vom Weingut zur Verfügung gestellt bekamen. Ein Rätzel für uns der **Rüdeshheimer Roseneck**, der in der Nase recht verhalten war, höchstens etwas unklare Fruchtnoten zeigte. Am Gaumen ebenfalls gedeckt, süßliche Rieslingfrucht, klares mineralischen Fundament, wir vermuten etwas Botrytis, heute schwer zu beurteilen, da komplett verschlossen. Auch der **Rüdeshheimer Rottland** noch sehr verschlossen, zeigte aber eine verhaltene, sehr klare Rieslingfrucht, junge Äpfel, Kräuter und die Spontanvergärung wird deutlich. Am Gaumen fest, von schöner Balance, markante Mineralik, klare, leicht süßliche Stein- und Kernfrüchte, feine, sehr animierende Säure, mittlere Länge, noch verschlossen,

gutes Potential. Der **Raenthaler Nonnenberg** hat eine herrlich ausdrucksvolle Nase nach Muschelkalk, Asche, junge Zitrusfrüchte und frisch aufgeschnittenen Steinobst. Am Gaumen herrlich animierend mit scharfer Zeichnung, glockenklaren Zitrus- und Steinobstgeschmack, vibrierende Säurestruktur, festes mineralisches Fundament, über den gesamten Verlauf versprüht der Wein Noblesse und hohen Ausdruck, sehr langer nuancierte Nachhall, die feine Süße gibt ihm in der Jugend bereits einen schönen Charme, nimmt ihm aber nicht seine Rasse. Schon heute ausgezeichnet, könnte groß werden. Der **Rüdesheimer Berg Schlossberg** setzte dann noch einen drauf. Er duftete herrlich vielschichtig nach rotwangigen Äpfeln, dunklen Beerenfrüchte, steinbetonte, schiefrige Mineralik mit Basalt- und Aschenoten. Zeigt bereits in der Nase Tiefe. Am Gaumen

von große Konzentration ohne jede Schwere oder Breite. Erneut eine herrlich klare Frucht von Kernobst und dunklen Beeren, die Säure von höchster Eleganz und Vitalität, kristallklar, scharfe Zeichnung, höchster Ausdruck, kaum endender Nachhall. Erstaunlich, aber bereits heute mit viel Freude zu trinken und mit Potential für viele Jahre. Schon heute ein großer Riesling mit nur 11,5% Alkohol! Wir sind erstaunt wie herrlich der Nonnenberg und der Schlossberg bereits heute zu trinken sind, denn eigentlich zeigen sie in ihrer Jugend uns immer ihre abweisende Seite. Wer diese beiden großen Lagen heute kennenlernen will und nicht auf gereifte Jahrgänge zurückgreifen kann, dem sei empfohlen das Frühjahr 2013 rot im Kalender zu markieren, denn dann kommen diese Weine auf den Markt. Sie zählen zu den besten Rieslingen in diesem Jahr.

Weingut Graf von Kanitz, Rheingau

2011 Lorch Kapellenberg Riesling trocken GG
2011 Lorch Pfaffenweis Riesling trocken GG

2012 – 2020
2013 – 2020

88+
87-88

Von Kanitz hat zwei sehr unterschiedliche Rieslinge abgefüllt, die beide in ihrer Art sehr gut gemacht sind. Hier kann man sich leicht entscheiden. Der **Lorcher Kapellenberg** ein elegante Vertreter mit reintönigem Duft von Zitrusfrüchten, Schieferanklänge und mittlere Tiefe. Am Gaumen mittelkräftig, recht frisch und klar, erneut Zitrusnoten, leichtfüssige, etwas moderate Säure, ein Tick Restsüße, gutes Spiel, ordentliches Finish. Das Gegenteil

des **Lorcher Pfaffenweis**. Ein fülliger Riesling mit erblühtem, nahezu üppigem Duft nach reifen gelben Früchten, würzig, erdbeerbetonter Mineralität, mittlerer Tiefe, etwas eigenwillig. Kräftiger Körper, eher von rustikaler, etwas derber Art, kräftiges Säuregerüst, gut eingebunden, der Alkohol wärmt zum Schluss, gute Länge.

Weingut Fritz Allendorf, Rheingau

2011 Rüdesheim Berg Roseneck Riesling trocken GG

2012 – 2015

84-85

Verhaltenes Bukett nach rotbeerigen Früchten, etwas kantig, zeigt wenig an, mäßige Tiefe. Gedeckte, leicht stumpfer Auftakt, leicht süßliche rotbeerige Frucht, ordentlich egebundene Säure

re, wirkt unentschlossen, wenig Substanz, kurzer Verlauf. Nicht auf GG-Niveau.

Weingut Johannishof, Rheingau

2011 Rüdesheim Berg Rottland
2011 Johannisberg Hölle

2013 – 2022
2012 – 2015

89-90
83-84?

Der **Rüdesheimer Rottland** hat einen verhaltener Duft nach Steinobst, etwas Honigsüße kommt auf, trotzdem hinreichend Elegant, ohne sonderliche Tiefe, noch recht verschlossen. Überraschend sauberer, geschmacksschöner Auftakt, herrliche animierend verspielte Steinobstanklänge, feines Säurespiel, bestens eingebunden, gute Länge. Die **Johannisberger Hölle** hat mich dieses Jahr etwas enttäuscht. Naturgemäß brauchen die Weine aus dieser Steillage immer etwas Zeit und präsentieren

sich oft recht kantig in ihrer Jugend, aber es mangelte ihm einfach an Säure und innerer Dichte und Substanz. In der Nase reife, tropische Anklänge und eine präsenste krätige Mineralik, die Einzelteile stehen noch etwas geblockt aneinandergereiht. Fruchtig-süße, leicht dropsiger Antrunk, ansonsten merkwürdig geschmackslos, zu milde Säure, kaum Tiefgang, grassige Noten im Finish. Potential unklar, aber eher zweifelhaft.

G.H. von Mumm'sches Weingut, Rheingau

2011 Rüdesheim Berg Rottland
2011 Johannisberg Hölle

2014 – 2020
2013 – 2020

89-91+
89/90

Der **Rüdesheimer Rottland** präsentiert einen offenen, recht würzigen Duft mit viel fein-fruchtigen, etwas glacierten Steinobstanklängen, dahinter eine Mineralität, die an Kalkstein erinnert, gute Balance. Ein kraftvolles Bukett, dass sich im Mund fortsetzt. Ein Riesling für Liebhaber von hoher Extraktstärke und satten Fruchtaromen, er bleibt aber erstaunlich gut in der Spur, hat keinerlei Alkoholproblem, wirkt sehr klar mit saftiger Frucht, von rustikaler Aromatik, mit leichter Pfefferscharfe, Kräuter, bodenbetonte Mineralik und einer soliden Säurebasis, viel Druck

am Gaumen, mittlere Länge, hat sich in den letzten Monaten positiv entwickelt. Auf ähnlichem Niveau und ebenfalls als kraftvoller Riesling präsentiert sich die **Hölle** aus dem **Johannisberg**. Verhaltene Nase nach Mandarinenschale, Aprikosen und einer erdbeerbetonen Mineralik, feiner Botrytistone, hat Spiel und Harmonie. Im Mund von kraftvollem Körper, reintönige Aromatik nach Tropenfrüchte und reifen Steinobst, herbe Süße, mineralisches Fundament, mittlerer Tiefe, guter Verlauf, gut eingebundene, angenehm vitale Säure, hat Zug am Gaumen, gute Länge.

Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach, Rheingau

2011 Rüdesheimer Berg Schlossberg

2012 – 2020

84-85+

Üppige Nase nach teils kandierte, hochreifen Steinfrüchten, tropische Anklänge, sehr ungewohnt für den Schlossberg, mit gutem Willen im Hintergrund leichte Schieferanklänge. Mittlerer Körper, recht flacher Antrunk, grüne Noten, kaum Ausdruck,

mineralische Anklänge, moderate, gute eingebundene Säure, kurzes Finish. Heute in keinem guten Zustand, vielleicht noch im Schockzustand nach der Abfüllung.

Weingut August Kessler, Rheingau

2011 Rüdesheimer Berg Schlossberg

2015 – 2025

91-92+

Ausladende Nase nach hochreifen gelben Früchten, Melone, Quitten, deutliche Honigsüße (Botrytis), noch etwas ungehobelt. Kräftiger, aber gut balancierte Auftakt mit Tiefe, Kraft und subtilem Spiel aus Kern- und Steinobst, herrlich eindringlich und

intensiv mit lebendigem, feinem Säurespiel, guter Zug am Gaumen über den gesamten Verlauf, noch etwas gedeckt, was der Jugend geschuldet ist. Gutes Finish. Ausgezeichneter Wein mit Kraft, Spiel und Tiefgang. Potential.

Weingut Balthasar Ress, Rheingau 2011 Rüdesheimer Berg Schlossberg	2012 bis 2017	83-84
Mineralisch geprägt Nase, wirkt aber recht rustikal, es fehlt an Spiel und Eleganz, im Hintergrund Kräuter und gemüsige Noten. Mittelkräftiger Körper, wirkt geblockt, mit aufgesetzter Süße,	kaum Spiel, die Komponenten spielen nicht miteinander, stumpf, wenig Säure, mittleres Finish. Mäßig.	
Weingut Geheimrat J. Wegeler, Rheingau 2011 Rüdesheimer Berg Schlossberg	2015 – 2025	92
Reintönige, duftige Nase mit herrlichen klaren Steinfrüchten, sehr animierend, bestens herausgearbeiteter Schieferduft, dahinter Basalnoten. Vorfreude. Im Mund noch arg verschlossen, zeigt aber seine Klasse an, wieder sehr klare Aromatik,	Kräuterwürze kommt auf, festes mineralisches Fundament, Steine kauen, überraschend markante Säure, die bestens eingebunden ist, enorm nachhaltig, sehr langes Finish. Ausgezeichnet.	
Weingut Friedrich Fendel, Rheingau 2011 Rüdesheimer Klosterlay	2012 – 2015	82-83
Etwas flüchtige Polyphenole in der Nase, erinnert an leicht süßlichen Kakao, keine klare Frucht, leicht süßlich-dropsige Anklänge, wirkt recht gedeckt. Mittelkräftiger Auftakt im Mund,	flacher nahezu müder Verlauf, im hinteren Bereich kommt Zitrussäure auf, kaum Ausdruck, nicht auf GG-Niveau.	
Weingut Schloss Johannisberg, Rheingau 2011 Johannisberg Schloss Johannisberg	2013 – 2025	92+
Auf der VDP-Verkostung hat uns der Wein überhaupt nicht gefallen. Wir probierten nach und wie vermutet handelte es sich um eine schlechte Flasche, denn heute (Dezember 2012) zeigt der Wein Klasse. Er duftete nach jungen Blutorangen und Steinfrüchten, diverse Kräuter und einer steinwürzigen Mineralik. Am Gaumen mit viel Kraft, aber auch von klarer Zeichnung, sehr	tiefe, klassische Rieslingfrucht, die Säure lebhaft und bestens integriert, leichte Pfefferschärfe, wirkt sehr fest und klar, straffer Verlauf mit betont langem Nachhall. Sehr überzeugend und für Liebhaber der klassischen Rheingau-Stilistik der ideale Wein. Viel Potential.	
Prinz von Hessen, Rheingau 2011 Winkel Jesuitengarten	2015 – 2022	90
Pikante, mineralisch geprägt Nase, sehr straff und reintönig, gute Tiefe, im Hintergrund reife Steinfrüchte, etwas grüner Apfel, gelungen. Im Mund von mittelkräftigem Körper, animie-	rendes Süße-Säure-Spiel, viel mineralische Substanz, klare Fruchtaromatik, stimmiger Verlauf, wirkt sehr fest und straff, gute Länge, schon jetzt großes Trinkvergnügen, Potential.	
Weingut August Eser, Rheingau 2011 Oestrich Lenchen	2017-2022	89-91
Ausdrucksstarke Nase mit viel Würze, Kerbel, phenolische Töne nach Kaffeesatz, dahinter eine klare Rieslingfrucht. Eigenwillig, aber gelungen. Im mittelkräftigen Antrunk noch etwas verschlossen und ruppig, viel Würze, ein Hauch gemüsige Anklänge,	mit der Zeit kommt immer mehr klare Stein- und Kernfrüchte auf, leichte Honigsüße, bestens eingebundene, verspielte Säure, mittlerer Länge. Hat Potential.	
Weingut Josef Spreitzer, Rheingau 2011 Oestrich Lenchen „Rosengarten“ 2011 Hattenheim Wisselsbrunnen	2012 – 2017 2012 – 2017	83+? 86
Das Oestricher Lenchen mit herrlich offenem fruchtig-blumigem Duft, zarte Honigsüße, erdbetonte Mineralik. Macht Vorfreude. Im Antrunk eine verschwommene, gedeckte Aromatik, die nicht ganz sauber wirkt, deutlich Restsüße, etwas überextrahiert, viel Glycerin wenig Aromatik, die Säure kommt dagegen nicht an, wirkt dadurch müde und wenig animierend. Vielleicht im Schockzustand nach der Abfüllung. Die Nase des Hattenheimer	Wisselsbrunnen noch sehr verhalten, Anklänge von weißen Blüten, süßlich eingelegten Steinfrüchten, Gräser im Hintergrund. Fruchtiger Auftakt, recht schlank, nicht sonderlich ausdrucksstark, nimmt im weiteren Verlauf immer weiter ab, mineralische Anklänge, mittlere Länge, erinnert eher an eine mittlere Spätlese, als ein GG.	
Weingut Barth, Rheingau 2011 Hallgarten Schönhell 2011 Hattenheim Hassel	2015 – 2022 2012 – 2022	89-91 89-90
Die Nase des Hallgarten Schönhell ist kräftig, mit honigsüßem Duft, Kakao, Kräuterwürze, wirkt schwerfällig, mit der Zeit kommen jugendliche Fruchtaromen ala Stachelbeeren und weißer Johannisbeeren auf. Im Mund überraschend feinfruchtig von animierender Saftigkeit, solides mineralisches Fundament, guter Verlauf mit gewisser Tiefe, nachhaltig, gute Länge. Potential. Auch der Hattenheimer Hassel bewegt sich auf ähnlichem	Niveau, wenngleich er heute mehr Trinkfreude bereitet. Viel, leicht dropsige Frucht in der Nase mit blumigen Nuancen und helltöniger Mineralik. Saftiger Auftakt, nicht zu kräftig, klare Steinfrucht, sehr animierend, stimmig eingebundene Säure mit ausreichend Spiel, fest mineralisches Fundament, gutes Finish. Ein klassischer Rheingau-Riesling mit Spiel, der schon jetzt Freude bereitet.	
Weingut Prinz, Rheingau Hallgarten Jungfer	2017 – 2025	91-92+
Ausgeprägt mineralische Nase, schön verbunden mit verspielten Wiesenkräutern und jungen Blütenblättern, wirkt sehr rein und	tief. Überaus gelungen. Im Mund mit klarem, saftigen Auftakt, feines Früchtespiel, fester Säure, sehr animierend und verspielt	

über den gesamten Verlauf, ordentlich Zug am Gaumen, noch ganz am Anfang seiner Entwicklung, ein Tick Restsüße, festes mineralisches Fundament, guter, noch etwas geblockter Nach-

hall. Überzeugendes Zusammenspiel aus Primärfruchtigkeit, Säure und Mineralik. Sehr gutes Potential.

Weingut Georg Müller Stiftung, Rheingau

2011 Hattenheim Schützenhaus

2011 Hattenheim Hassel

2011 Hattenheim Nussbrunnen

2012 – 2017

2015 – 2025

2012 – 2017

87?

89-91

87

Das **Hattenheimer Schützenhaus** bietet eine ausdrucksstarke Nase, noch geprägt von Jungweinaromen wie weißen Johannisbeeren und Cassis, hat Spiel, sogar eine gewisse Noblesse, dahinter bodenwürgige Mineralik, erinnert an Lehm und Basalt, noch etwas grob. Im Mund saftig, reintonig, die Aromatik der Nase setzt sich im Mund fort, mittlere Tiefe, im weiteren Verlauf kommen gemüsige Noten auf, nehmen dem Wein leider die Frische, dazu wird er zunehmend flach im Finish. Potential unklar. Der **Hattenheimer Hassel** duftet kräftig, aber reintonig nach frischen Gräsern, jugendlicher Primärfruchtigkeit und steinwürgiger Mineralik, animierend. Intensiv-fruchtiger Auftakt,

der dank seiner kräftigen, verspielten Säure viel Frische und Esprit versprüht. Stimmiger Verlauf von mittlerer Tiefe, schon jetzt schön erblüht von animierender Trinkigkeit. Der **Hattenheimer Nussbrunnen** präsentiert im Bukett hochreife, gelblich-schlige Früchte mit Honigwürze, erdbetonte Mineralik, angesengtes Bügeltuch, deutlicher Botrytiseinschlag, ein wenig opulent und unbeweglich. Saftiger, wengleich leicht säuerlicher Auftakt, recht rustikal, Kraft, Extrakt-dichte, deutliche Restsüße, die Säure hat ausreichend Substanz um dagegenzuhalten, mir fehlt es ein wenig an Spiel, aber insgesamt noch im Gleichgewicht, mittellanges Finish.

Weingut Schloss Schönborn, Rheingau

2011 Hattenheim Pfaffenberg

2011 Erbach Marcobrunnen

2011 Hochheim Domdechaney

2011 Rudesheimer Berg Schlossberg

2015 – 2025

2015 – 2022

2014 – 2019

2014 – 2022

89-92+

89-92

89-90

89-91

Die positive Entwicklung bei Schönborn hält an und so präsentiert das Gut eine homogene Kollektion auf beachtlichem Niveau, vielleicht könnten sie noch etwas straffer und trockener sein. Verhaltene Fruchtespiel in der Nase im **Hattenheimer Pfaffenberg** mit kräuterwürgigen Anklängen, etwas eigen, aber nicht uninteressant. Der Antrunk durchaus saftig, jedoch auch am Gaumen noch verschlossen, wirkt aber fest und sehr sauber, herrlich eingebundene Säure mit Spiel, erfreulich trocken, lässt im weiteren Verlauf mineralische Substanz erkennen, langes Finish. Könnte sich ausgezeichnet entwickeln. Auf ähnlichem Niveau der **Erbacher Marcobrunnen**. Für die Lage typisch kräftiges Bukett nach reifen Steinfrüchten, tropischen Anklängen, alle Früchte leicht glaciert, erdbetonte Mineralik, schönes Spiel mit Tiefe. Am Gaumen fällt sofort seine Balance auf. Saftiger Auftakt, kräftiger Körper, über den gesamten Verlauf Spiel und Tiefe, festes mineralisches Fundament, leider etwas zu moderate Säure, die deutliche Restsüße steht noch etwas abseits, mittlerer Nachhall. Wenn sich alles findet ein ausgezeichnet Wein

für Liebhaber säurearmer, charmanter Rieslinge. Der **Hochheimer Domdechaney** hat eine ausladende Nase nach reifen Steinfrüchten, schöner Würze, im Hintergrund Anklänge nach Mango und anderen tropischen Früchten, kräftig aber dennoch gelungen. Herrlich saftig im Antrunk, kräftiger Körper, saubere, reife Steinfrüchte, süß, dafür ein Tick zu milde Säure, die aber bestens integriert ist. Bleibt soeben in der Spur und wird so nicht allzu üppig oder unbeweglich. Ordentliches Finish. Ein Wein für Drucktrinker. Spontiton im **Rudesheimer Schlossberg**, dahinter jugendliche, eher rotbeerige Früchte und erste Anklänge von Steinfrüchten mineralisch unterlegt, wirkt noch sehr verschlossen und unruhig, zeigt aber Tiefe an, ein Hauch Aka-ziensüße. Saftiger, fruchtbetonter Auftakt mit einem ganzen Korb voller Äpfel und Steinfrüchte, weiße Blüten, mit viel mineralischer Substanz, hat Tiefe und eine kraftvolle, feinporige Säure, wirkt fest, hat Biss, im hinteren Verlauf erneut Noten, die an Spontanvergärung erinnern, auch Gemüsenoten, gutes Finish.

Weingut Jakob Jung, Rheingau

2011 Erbach Siegelsberg

2015 – 2022

87-90

Intensiver Duft nach kandierten Zitrusfrüchten, erdbetonter Mineralik, recht dicht, etwas unbeweglich. Kräftiger Körper, viel Dichte und Schmelz, auch hier viel kandierte Zitrus- und Tropenfrüchte, erdbetonte Mineralik, erinnert an Brotrinde, im weiteren Verlauf kommt die Säure immer stärker auf und wird fast zu

pikant, wer Säure mag, wird es mögen, auf jeden Fall wirkt der Wein trotz aller Kraft erstaunlich frisch, der Verlauf dadurch noch etwas holprig, nach dem mittellangen Finish bleibt ein Hauch Pfefferschärfe zurück.

Weingut Detlev Ritter und Edler von Oetinger, Rheingau

2011 Erbach Siegelsberg

2011 Erbach Marcobrunnen

2012 – 2017

2015 – 2022

87-88

88-89

Der **Erbacher Siegelsberg** hat eine dichte, leicht süßliche Nase mit etwas diffusen Fruchtaromen, erdbetonter Mineralik, Waldkräutern. Kräftiger Vertreter im Mund, dicht, opulent, mit ordentlich Restsüße, die Säure hält dagegen, mineralisch, erdbetontes Fundament, heftige Extrakt-dichte, mittleres Finish. An gelbe Dosenfrüchte erinnert die Nase des **Erbachers Marcobrunnen**, deutlich auch die erdbetonte Mineralik, erinnert an

Tonboden, nahezu ausladen, ein wenig zu viel des Guten. Im Mund kräftig, mit enormer Extrakt-dichte und ordentlicher Restsüße, zum Glück steht eine kräftige, fast pikante Säure dagegen, die herrlich eingebunden wirkt, die Aromatik sehr reif und klar, ein Wein für Liebhaber kräftiger Rieslinge, nicht sonderlich elegant, aber trotzdem gut gemacht, da er weder überladen noch müde wirkt, gutes Finish.

Weingut Schloss Reinhartshausen, Rheingau

2011 Erbach Siegelsberg

2011 Erbach Schlossberg

2014 – 2020

2015 – 2022

86-87

88

Verhaltene Nase beim **Erbacher Siegelsberg** mit leicht holzigen Noten, Küchenkräuter, rotbeerige Frucht. Merkwürdig. Betont trockener Auftakt von mittlerer Statur, die Fruchtsüße ist wenig

verbunden mit den markanten Kräutern, erneut deutliche Holzwürze, recht außergewöhnliche Aromatik, gute Säurestruktur, mittleres Finish. Ein Tick besser hat mir der **Erbacher Schloss-**

berg mit seiner würzigen Steinfrucht in der Nase gefallen. Schon recht offenes, nahezu auslandendes Bukett, viel Kräuter und Spiel. Sein Antrunk saftig mit Frucht, feiner als in der Nase,

stimmiger Verlauf mit Eleganz, nicht sonderlich Tief, aber animierende Trinkfreude, ordentliche Länge.

Weingut Baron Knyphausen, Rheinau
2011 Erbach Steinmorgen

2017 – 2025

91

Würzig, dropsige Nase nach Steinfrüchten, medizinale Anklänge, steinwürzige Mineralik, hat Spiel. Charmant-fruchtiger Auftakt, dann kommt eine pikant, feinporige Säure um die Ecke, die dem Wein Frische verleiht, ordentlich Substanz, im weiteren, über-

zeugenden Verlauf kommen immer mehr klare Stein- und Kernobstaromen auf, kalksteinwürzige Mineralik, straff, gute Länge. Ansprechende Qualität mit straffer Säure und Charakter.

Weingut Robert Weil, Rheingau
2011 Kiedrich Gräfenberg

2019 – 2035

93-95

Ausgeprägt verspielte und tiefe Rieslingnase mit Noblesse, reifem Stein- und Kernobst, überzeugender mineralische Substanz, erinnert an Kalkstaub, wunderbar reintonig, große Vorfreude. Zwingend saftiger, animierender Auftakt, glockenklare

Steinfrüchte, tiefes, festes mineralisches Fundament, der Wein hat Biss und Festigkeit, die Säure herrlich integriert mit ausgezeichnetem Schliff, sehr langem Nachhall. Noch ganz am Anfang, könnte ein großer Riesling werden.

Diefenhardt'sches Weingut, Rheingau
2011 Martinsthal Langenberg

2014 – 2020

87?

Riecht dropsig nach rotbeerigen Früchten, recht ungehobelt, ohne Tiefe. Auch im Mund burschikos, die einzelnen Bestandteile finden noch nicht zusammen, rotbeerige Frucht, ordentlicher

Verlauf, gute Säurestruktur mit passabler Substanz, wirkt noch gänzlich verschlossen, bricht hinten ab. Potential zweifelhaft.

Weingut Toni Jost – Hahnenhof, Rheingau
2011 Walluf Walkenberg

2012 – 2015

82-83

Unangenehme erdig-modrige Nase, mostige Anklänge, es fehlt an Frucht und Ausdruck. Erdiger-leicht gemüsigter Auftakt, gedämpftes Früchtespiel, schwerfällig, ordentliche Säurestruktur,

uninspiriert, schwach. Schlechte Flasche? Schockzustand nach der Abfüllung. Mein Verkostungsnachbar schüttelt ebenfalls den Kopf. Wo ist nur die Typizität dieser großartigen Lage?

Domdechant Werner'sches Weingut, Rheingau

2011 Hochheim Domdechaney
2011 Hochheim Kirchenstück

2012 – 2015

82-84

2014 – 2020

88-89

Wenig überzeugend der **Hochheimer Domdechaney** mit seiner verhaltenen, recht ausdruckschwachen Nase mit flacher Rieslingfrucht und einer Ahnung von mineralischen Noten. Im Mund ebenfalls flach, zwar viel Extraktichte, aber wenig Aromatik, dadurch müde und kaum animierend, da hilft auch die gute, wengleich milde Säurestruktur wenig, passables Finish. Deutlich besser das **Hochheimer Kirchenstück**; kräftige, kräuterwür-

zige Nase mit sauberen, leicht kandierten Früchten, mineralische Anklänge, ist noch etwas verschlossen, aber stimmig. Im Mund von mittelkräftiger Statur, gutes Süße-Säure-Spiel, balanciert und animierend, ausgezeichnet eingebundene Säure von fester Statur, im hinteren Verlauf kraftvoller und verliert demnach etwas Eleganz und Ausdruck, mittleres Finish. Insgesamt gelungen.

Weingut Künstler, Rheinhau
2011 Rüdesheim Berg Rottland
2011 Hochheim Kirchenstück
2011 Hochheim Hölle

2012 – 2022

87+

2013 – 2019

87

2019 – 2030

90-93+

Noch heute zeigen die großen, trockenen Rieslinge aus den 90ern das ganze Potential der Lagen und die Klasse des Winzers. Sie zählen zu den besten trockenen Rieslingen, die je erzeugt wurden. Auch heute gehört Künstler noch zur Rheingauer Spitze, jedoch scheinen uns seit einigen Jahren die Ambitionen in der absoluten Spitze etwas zurückgenommen. Die Priorität liegt derzeit vermutlich weniger auf einer herausragenden Goldkapsel, als auf einem Ausbau des Betriebes. Und so zeigt der immer noch recht neu hinzugewonnene **Rüdesheimer Rottland** viel Würze in der offenen Nase, guten Terroirausdruck, aber noch viel Jungweinaromen, dahinter erste saubere Pfirsichnoten, dürfte aber insgesamt etwas ausdrucksstärker sein. Mittelkräftig am Gaumen, aromatisch verhaltener Auftakt, würzig-mineralische Noten, feiner, eingebundener Säurebogen, wird im weiteren Verlauf ein wenig schlank, kurzer Nachhall. Das **Hoch-**

heimer Kirchenstück bietet hochreife, recht süßlich wirkende Steinfrüchte im kräftigen Bukett, erdbetonte Mineralik, angebranntes Brot, es fehlt an Spiel und Frische. Kräftiger Körper im Mund, recht süß, die Säure kommt dagegen nicht an, viel Dichte, wenig Beweglichkeit, mittleres Finish. Im jetzigen Zustand enttäuschend, vielleicht im Schockzustand nach der Abfüllung. Zweifel bleiben. Stimmiger die **Hochheimer Hölle** mit seinem furchtbetonten, auslandendem Duft nach reifen gelbfleischigen Früchten und tropischen Anklängen, erinnert an Papaya, erdbetonte kräftige Mineralik, schöne Würze im Hintergrund, zeigt Tiefe und Komplexität an. Herrlich saftiger Auftakt, sehr animierend, trotz aller Kraft und Wucht, überaus lebhaftes, animierendes Säurespiel, bereits heute gelungen eingebunden, der Wein ist klar gezeichnet, fest mit Biss, ordentlichem Nachhall. Zukunft.

Weingut Joachim Flick, Rheingau
Hochheim Königin Victoriaberg

2013 – 2018

87

Feinfruchtige, leicht dropsig wirkende Frucht, rote Johannisbeeren, rotwangige Äpfel, dahinter leicht pfeffrige, kräuterwürzige Mineralik, leicht unangenehmer Botrytistion, der an Kartoffelschalen erinnert, nimmt dem Bukett die Frische. Auch im Mund eigenwillig, noch viel Jungweinaromen nach weißen Johannis-

beeren und Stachelbeeren, Kernobst, erdige Mineralik, deutliche Botrytisanklänge, wirkt auf sonderbare Weise gehemmt, die Säurestruktur intakt, aber merkwürdig geblockt, dünnt im weiteren Verlauf immer weiter aus, mittellanges etwas gedecktes Finish.

Nahe

Weingut Kruger-Rumpf, Nahe
2011 Münster-Sarmsheim Kapellenberg
2011 Münster-Sarmsheim Pittersberg

2014 – 2019 **90-91**
2014 – 2020 **89-91**

Zufrieden war ich dieses Jahr mit der Kollektion von Kruger-Rumpf. Beide Gewächse zeigen sich recht unterschiedlich, aber jeweils in ihrer Art durchaus stimmig. Sie leiden vermutlich ein wenig unter der enormen Konkurrenz an der Nahe. Der **Münster-Sarmsheimer Kapellenberg** ist geprägt von mineralischem Duft mit schöner Balance, klaren Steinfruchtaromen, ernsthafte Stilistik, klassische Machart, gefällt. Herrlich reintonig und saftig im Antrunk, gut eingebundene verspielte, eher feine Säure, stimmiger Verlauf, feste mineralische Grundlage, erneut klare Steinfrüchte, nicht ganz tief, aber überaus trinkanimierend,

ordentliches Finish. Gelungen. Ganz anders, aber ebenso stimmig der **Pittersberg** ebenfalls aus **Münster-Sarmsheim**. Auch hier ein mineralisch geprägter Duft, der aber erdnahe Noten hat, leicht glacierte Steinfrüchte, insgesamt recht kräftiges Bukett, feiner Kräuterwürze im Hintergrund, zeigt Tiefe und Komplexität an. Im Mund mit kräftigen Auftakt, mehr Restsüße, der Wein verfügt über Extraktichte und eine verspielte, eingebundene Säure, es fehlt ihm ein wenig an Eleganz, aber dafür verfügt er über mehr Druck und Tiefe, noch etwas unruhig, ordentliches Finish. Ebenso gelungen.

Schlossgut Diel, Nahe
2011 Dorsheim Pittermännchen
2011 Dorsheim Goldloch
2011 Dorsheimer Burgberg
2011 Burg Layen Schlossberg

2014 – 2020 **90**
2014 – 2020 **91-92**
2017 – 2025 **92-94**
2017 – 2027 **90-92**

Eine aus meiner Sicht bemerkenswerte Entwicklung macht das Schlossgut Diel in den letzten Jahren durch. Waren die Weine zu Beginn des letzten Jahres zwar stets auf gutem, gehobenen Niveau, aber oftmals zu brav und süß, kann man dies die letzten zwei Jahre nun kaum noch behaupten. Sie haben eindeutig an Charakter gewonnen, denn sie besitzen Biss und Ernsthaftigkeit, sind deutlich trockener und arbeiten so das Terroir besser heraus. 2011 bietet die beste Kollektion seit langem, der Burgberg zählt, bei aller Konkurrenz, zu den besten Weinen der Nahe. Das **Dorsheimer Pittermännchen** hat ein Bukett nach überwiegend hochreifen Steinfrüchten, Kernobst, eine angenehme Würzigkeit, zarte mineralische Anklänge, noch etwas unruhig, aber gut gemacht. Im Mund von schlanker Statur, klar gezeichnet Aromatik mit Mineralik und einer verspielten Rieslingfrucht, wirkt reintonig und zeigt Tiefe an, überzeugender Verlauf, in dem die gut integrierte, lebhaft Säure dem Wein Frische verleiht, im hinteren Verlauf noch etwas unruhig, gutes Finish. Noch recht verhalten die Nase vom **Dorsheimer Goldloch** mit feinem mineralischen Anklängen, die Frucht noch etwas unklar gezeichnet, eher von kandierten Zitrusaromen bestimmt, zeigt gute Anlagen. Am Gaumen ein Wein von mittlerer Statur, angenehm

trockene, ernsthafte Stilistik, dadurch frisch und animierend, packende Mineralität, stimmiger Verlauf mit elegantem Säurespiel, verfügt über hinreichend Dichte und Festigkeit, gutes Finish. Potential. Noch besser der **Dorsheimer Burgberg** mit seiner herrlich reintonigen Nase von großer aromatischer Tiefe. Subtiles Spiel von Stein- und Kernobst, weißen und roten Beeren, Anklänge von Cassis, steinbetonte, tiefe Mineralität, wirkt sehr fest und dicht. Tolle Nase. Bereits im Antrunk ungemein straff und scharf gezeichnet, glockenklare, komplexes Früchtespiel, hervorragend eingebundene Säure mit Spiel, sehr straff und Zug am Gaumen, komplexe steinbetonte Mineralität, große Nachhaltigkeit, langes Finish. Ein Wein mit viel Zukunftspotential. Der beste Burgberg seit langer Zeit. Die Nase vom **Burg Layen Schlossberg** ist noch gedeckt mit reifen, gelbfleischen Früchten, erdbetonte Mineralik, zeigt erneut Tiefe und Komplexität an. Sehr saftiger, animierender Antrunk von leicht gereiften Steinobst, der Fruchtkern noch verschlossen, betont trocken ausgebaut, mittlerer Dichte, gutes Säurespiel, bestens integriert, mittlerer Nachhall. Potential. Für Liebhaber von recht klassisch trocken ausgebauter Rieslinge.

Weingut Prinz Salm, Nahe
2011 Wallhausen Felseneck

2012 – 2018 **86?**

Recht erdbetonte Nase mit diffusen Früchten, ordentlicher Hefetouch, nicht sonderlich animierend. Am Gaumen ist der Wein kraftvoll, aber ohne sonderliche Aromatik, es fehlt an Spiel und Frische, eine gewisse Substanz ist vorhanden, erneut deutli-

che Hefe-Noten, heute in keinem guten Zustand, vielleicht noch zu unruhig von der Abfüllung. Zweifel bleiben. Seit einigen Jahren warte ich hier auf Besserung.

Weingut Dr. Crusius, Nahe
2011 Traisen Bastei
2011 Traisen Rotenfels
2011 Schloßböckelheim Felsenberg

2017 – 2025 **90-92**
2017 – 2025 **90-92**
2014 – 2020 **88-89**

Aus den Traisener Lagen hat Crusius in 2011 packende Weine erzeugt, die selten so gut waren wie in diesem Jahr – alles weitere bleibt den persönlichen Vorlieben vorbehalten. Der Felsenberg zeigt Terroir, wengleich er etwas trockener sein könnte. Ein überzeugendes Sortiment. Von der **Traisener Bastei** kommt ein Wein mit intensivem mineralischen Duft nach Steinen, leicht kandierte Fruchtnoten, erinnert an Aprikosen, hat Spiel und Festigkeit. Im Antrunk von mittlerem Körper dominiert von rotbeerigen Früchten, dahinter Anklänge von Steinobst, wirkt saftig und animierend, vitales, eingebundenes Säurespiel, packend, viel Zug am Gaumen, langes herrlich balanciertes Finish. Toller Wein. Auf vergleichbarem Niveau der **Rotenfels** ebenfalls aus **Traisener**. Er besitzt eine kräftigere, fast auslandende Nase

nach glaciertem Stein- und Kernobst, erdbetonte Mineralik mit Malz, leichter Botrytiseinschlag. Ungemein saftig, herrlich animierender Antrunk, wirkt dicht und kraftvoll, bleibt aber jederzeit in Balance, pikante, jugendliche Säure, wirkt straff, mit ordentlichem Biss, langes Finish. Ebenso gelungen. Der **Schloßböckelheimer Felsenberg** verfügt über ein ausladendes Bukett nach hochreifen gelben, zum Teil tropischen Früchten, leicht glaciert, buttrige Anklänge. Sehr saftige Antrunk, nicht ganz so opulent wie in der Nase, aber es bleibt ein kraftvoller Vertreter mit deutliche Restsüße, die dem Wein ein wenig Kontur nimmt, bleibt aber gerade noch in Balance mit der milden Säure, mittel-langes Finish. Dürfte etwas straffer sein, aber sehr gut allemal.

Gut Hermannsberg, Nahe

2011 Traisen Bastei

2011 Niederhausen Hermannsberg

2011 Schloßböckelheim Kupfergrube

2012 – 2017

2014 – 2018

2017 – 2023

85-86

85

89-90

Die Euphorie über dieses Gut kann ich nicht ganz nachvollziehen. Der noch immer neue Name ist ja schön, aber die Probleme sind bis heute noch nicht ganz überwunden, obwohl die Verbesserungen sich natürlich spürbar im Glas zeigen. Die Weine sind ordentlich, aber nicht alle GGs entsprechen den Erwartungen an ein großes Gewächs, wobei die Kupfergrube schon ordentlich ausgefallen ist. Es fehlt den Weinen oft an Klarheit, Ernsthaftigkeit, Terroirbezug und die Weine sind allesamt kräftig und bei manchen wird die Aromatik zu sehr vom Alkohol getragen. Der **Traisener Bastei** bietet ein Bukett nach hochreifen, gelbfleischen Früchten, wirkt zu kräftig und barock, erdbetonte Mineralik nach Brotkruste und Malz. Im Mund ebenso kräftig, heftige Extraktstoffe, recht süß, schwerfällig Opulenz, glacierte Früchte, es fehlt an Frische und Beweglichkeit, der Alkohol wärmt im passablen Abgang. Der **Hermannsberg** aus **Niederhausen** bietet einen markanten, nicht sonderlich charmanten

Duft nach getrockneten Küchenkräutern und angetrockneten Äpfeln. Im Mund mit kräftigem Auftakt, auch hier derbe Aromatik nach angetrocknetem Stein- und Kernobst, erneut Küchenkräuter, der Alkohol wärmt über den gesamten Verlauf, die Säure spielt zu wenig mit der Aromatik, es fehlt dem Wein an Balance und Trinkigkeit, ordentlich Länge. Besser im Griff hat Hermannsberg seine **Kupfergrube** aus **Schloßböckelheim**. Die Nase zeigt noch deutliche Gäraromen, dahinter aber eine feine porige, nahezu duftige Mineralität in schöner Verbindung mit ebenso beschwingten tropischen Anklängen. Sehr gelungenes Bukett. Am Gaumen erstaunlich trocken, sehr straff, mit großer Substanz, auch hier zeigen sich die für die Kupfergrube üblichen tropischen Noten, aber mit erstaunlichem Spiel, steinbetonter Mineralität, lebendiges nicht ganz festes Säurespiel, im hinteren Bereich noch etwas blockiert, ordentliches Finish. Gelungen.

Weingut Dönnhoff, Nahe

2011 Norheim Dellchen

2011 Niederhausen Herrmannshöhle

2011 Schloßböckelheim Felsenberg „Felsentürmchen“

2017 – 2025

2019 – 2030

2015 – 2022

91-92

92-94

90-92

Aus meiner Sicht hatte Dönnhoff einen kleinen Durchhänger, auf hohem, soliden Niveau versteht sich. Die Weine waren mir einfach zu brav, gerade das wilde, einmalige Potential der Herrmannshöhle schien mir nicht immer herausgearbeitet. Ich sag das als Liebhaber der Weine von Dönnhoff. 2011 zeigt endlich wieder mehr Charakter und Terroirbetonung, wobei sich auch 2010 bereits verbessert zeigte. Das **Norheimer Dellchen** noch unentwickelt mit seiner mittelintensiven Nase. Primärfruchtige Jungweinaromen dominieren das Bukett, ein wenig aufgesetzt, pulvrige Kalksteinmineralität, nicht sonderlich tief. Im Mund zeigt der Wein mehr. Der Anstrich geprägt von einer leicht süßlichen Steinfrucht, auch viel Äpfel, festes mineralisches steinbetontes Fundament, animierendes Säurespiel, zeigt nun Tiefe und Spiel an, über den gesamten Verlauf sehr stimmig und reintonig, könnte etwas trockener sein, langes Finish. Trotzdem ein herrlicher Wein. Die **Niederhausener Herrmannshöhle** verfügt über eine sehr ernsthafte Nase mit viel Kräutern und einem komplexen mineralischem Bukett, im Hintergrund zeigt sich eine feste

Frucht, die heute noch sehr jugendlich daherkommt, erinnert an Cassis und Stachelbeere, herrlich klar gezeichnet, große Tiefe. Im Mund unheimlich konzentriert, erneut große aromatische Tiefe, schon heute subtil und animierend, festes Säurerüst, steinbetonte Mineralität, messerscharfer Verlauf, mit viel Biss und Nachhaltigkeit, langes Finish. Endlich wieder eine deutlich ernsthaftere und komplexere Herrmannshöhle im Vergleich zu den Vorjahren. Überaus gelungen. Das **Felsentürmchen** aus dem **Schloßböckelheimer Felsenberg** bietet einen Duft nach reifen tropischen Früchten, erdbetonte Mineralik mit einem Touch Handcreme und Briochenoten, etwas zu opulent. Im Mund so wie man den Wein kennt, ungemünzt fruchtbetont mit saftigen Auftakt, deutlicher Restsüße, aber stets herrlich animierend, mit festem mineralischen Fundament und einer lebhaften Säure, über den gesamten Verlauf überaus stimmig und selbst im Finish zeigen sich erneut die tropischen Früchte. Der ideale Wein für Liebhaber von fruchtbetonten GGs mit Schmelz und Saftigkeit. Puristen werden daran weniger Freude haben.

Weingut Schäfer-Fröhlich, Nahe

2011 Schloßböckelheim Kupfergrube

2011 Schloßböckelheim Felsenberg

2011 Bockenua Felseneck

2011 Monzinger Halenberg

2019 – 2030

2015 – 2025

2022 – 2037

2022 – 2040

90-93?

89-92

93-95

94-96

In 2011 die Referenz an der Nahe mit einem herausragendem Halenberg an der Spitze. Aber eigentlich ist jeder Wein von gehobener Güte und mit deutlichem Terroirbezug. Nur zum jung trinken sind die Weine nun wirklich nicht gemacht, dafür stehen die Aromen von der Naturhefe zu sehr hervor. Bei den Spitzenweinen empfinde ich diese Eigenart weit weniger verstörend, als bei den einfacheren Weinen. Gemeinhin brauchen die GGs einige Jahr der Reife und bis dahin treten die Spontinoten dann verhaltener auf. Die Nase der **Schloßböckelheimer Kupfergrube** wird dominiert von heftigen Sponti- und Hefenoten, die nahezu alle anderen Gerüche überdeckt, nur die Jungweine eigenen Fruchtaromen nach Stachelbeere und weißen Johannisbeeren zeigen sich im Hintergrund, wirkt trotzdem recht klar. Im Mund dasselbe Spiel. Es stellt sich die Frage nach dem Sinn solche Weine zum jetzigen Zeitpunkt zu verkosten bzw. auf den Markt zu bringen. Vordergründig ungemünzt unruhig, Hefenoten, Gemüse und Kohl, Jungweinaromen. Im Hintergrund zeigt sich aber eine große Klarheit und Struktur, ich erahne eine herrlich reintonige Frucht, die Lagencharakteristik tritt mit ihren tropischen Anklängen hervor, die Säure erscheint ein Tick zu mild, guter Nachhall. Heute schwer zu beurteilen, aber wahrscheinlich ein ausgezeichnete Riesling. Auch beim **Felsenberg** aus **Schloß-**

böckelheim wird die Nase sowie der Gaumen von Spontinoten dominiert. Das Bukett zeigt einen reifen Duft nach Steinfrüchten, Melone und Mango, dahinter steinbetonte Mineralik, erinnert an Kalkstein. Im Mund viel Frucht, erneut auf der reifen Seite, üppiger Körper, konzentriert, festes mineralisches Fundament, gute Balance und Zug am Gaumen, solide Säure noch etwas abseits von der Frucht, wird sich gut einbinden, mittellanges Finish. Das **Bockenua Felseneck** bietet neben den üblichen, nicht ganz so penetranten Spontinoten schon jetzt eine herrlich animierende Nase nach jungen Stein- und Kernfrüchten und ein packendes, tiefes mineralisches Spiel, wie ich es nur in wenigen Weinen dieses Jahrganges erleben durfte, wirkt ungemünzt raffiniert mit klarer Zeichnung. Großartig. Auch im Mund ein herrlicher Wein, weil intensiv und verspielt zugleich, die packende Mineralik gräbt sich unnachgiebig in den Gaumen, viel Kalk- und Kieselstein, etwas Rauch und Graphit, über den gesamten Verlauf straff, ernsthaft und klar, schon jetzt wegen seiner frischen, lebendigen Säure ein wirkliches Trinkvergnügen, das Finish bricht aufgrund seiner Jugend ab. Wenn die Gäraromen abgebaut sind, hat er das Potential zu einem großen Riesling. Sein bester Wein kommt dieses Jahr aus dem **Monzinger Halenberg**. Neben der üblichen Spontinase bietet er schon jetzt

eine großartige, hochkomplexe Nase an. Ein ganzer Korb von Fruchtessenzen von Steinfrüchten, roten und weißen Waldbeeren, viel Holunder, ein wenig Cassis und weiße Johannisbeeren, dahinter südliche Kräuter, abgründige Mineralik nach verbranntem Holz, Kohle und Thunfischöl, überaus animierend und spannungsgeladen, wengleich heute noch unruhig und angepannt. Große Nase. Ohne Mühe setzt der Wein dieses Niveau

im Mund fort. Packender, glasklarer Anrunk nach diversen Fruchtessenzen, sehr ernsthaft, betont trocken und kompromisslos, feste, tiefe steinbetonte Mineralik, verbranntes Pulver, erhitzter Stein, auch Basalt und Rauch-Noten – ein wahres Feuerwerk, ein Wein wie ein Strich, packend mit großer Nachhaltigkeit. Könnte ein Meisterwerk werden. Zählt zu den besten, trockenen Rieslingen 2011.

Weingut Emrich-Schönleber, Nahe
2011 Monzinger Frühlingsplätzchen
2011 Monzinger Halenberg
2011 Monzinger A.d.L. (Versteigerung)

2016 – 2027	89-92+
2020 – 2030	92-94
2021 – 2035	93+

2011 bietet Schönleber wieder eine Kollektion auf hohem bis sehr hohem Niveau, wengleich mir die Weine ein wenig gezähmter wirken wie in den beiden Jahren davor. Das **Monzinger Frühlingsplätzchen** zeigt sich erwartungsgemäß herrlich fruchtig in der Nase nach Steinfrüchten, rotwangigen Äpfeln, viel Charme und Tiefe zugleich, im Hintergrund getrocknete Gräser, ein Hauch erdbetonte aber elegante Mineralik, kein Spur von Breite oder Opulenz. Im Mund kräftiger, die Restsüße tritt (zu) deutlich zum Vorschein und nimmt dem Wein ein Hauch von seiner Eleganz und Kontur, könnte aber auch an der Jugend liegen, schöne Saftigkeit über den gesamten Verlauf, im mittleren Bereich kommen vermehrt Zitrusaromen auf, feines aber festes Säurespiel, wirkt noch sehr jung und unentwickelt, mittellanges Finish. Er scheint mir dieses Jahr einen Tick zu süß geraten, bindet sich die Süße besser ein, dann sicher ein ausgezeichnetes GG mit Terroirprägung. Der **Halenberg** ebenso aus **Monzinger** gefällt mir dieses Jahr besser. Herrlich animierender Duft nach Wildkräutern, klaren und jugendlichen Stein- und Kernfrüchten, geschnittene Gräser und verspielte mineralische Anklänge. Packender Anrunk, recht ernsthafte und trockenere

Stilistik, die Wildkräuter treten sofort auf, bei aller enormen Konzentration behält sich der Wein sein Spiel und Beweglichkeit bei, Steine kauen ist angesagt, großer Säurebogen, für einen Halenberg trotzdem etwas zurückhaltend, fast mild, dadurch nicht ganz so kompromisslos wie sonst, langer, nuancierter Nachhall. Schon jetzt viel Trinkfreude. Der **2011er A.d.L.** stammt aus der alten Lage Auf der Lay, die wegen den Kennzeichnungsbestimmungen nicht genannt werden darf. Der Wein aus dieser Lage stellt die trockene Spitze des Weingutes dar, wird nur in geeigneten Jahren getrennt ausgebaut, ausschließlich in Großflaschen abgefüllt ist nur bei der VDP-Versteigerung erhältlich. Wie immer präsentiert sich der Wein recht unnahbar und kantig. Ein Bukett nach rotwangigen Äpfeln, klar, kühl und fest, wilde Kräuter, im Hintergrund Pampelmuse und Cassisblätter, verschlossen. Am Gaumen erneut Apfelnoten, Cassis, erste Steinfrüchte, feste, eingebundene Säure mit Biss, im weiteren Verlauf macht der Wein immer mehr zu, viel Zug, gutes Finish. Viel Potential, wengleich er nicht ganz so fest und konsequent wie im Vergleich zum 2009er A.d.L. wirkt. Mind. 10 Jahre weglegen.

Rheinhessen

Weingut Gunderloch, Rheinhessen
2011 Nackenheim Rothenberg
2011 Nierstein Pettenthal

2015 – 2020	88
2015 – 2020	86-87

Der **Nackheimer Rothenberg** hat einen kräftigen Duft nach reifen Steinfrüchten, leicht glaciert, erbetonte Mineralik mit einem Einschlag von Handcreme, feine Botrytisnote. Im Mund mit saftig-fruchtbetonten Auftakt, viel Dosenmandarine, nicht ganz so üppig wie in den Vorjahren, schöne Frische bei aller Konzentration, die Säure zeigt sich heute noch ein wenig ungehobelt, erdbetonte Mineralik, ein Malzton erinnert an die Botrytis, hält die anfängliche Frische nicht ganz durch, mittellanges

Finish. Das Bukett des **Niersteiner Pettenthal** bietet eine hochreife, gelbfleischige Frucht mit erdbetonter-würziger Mineralik, erinnert an Karamell, verbrannten Stein, Rauch und Brotrinde. Im Mund noch etwas unentschlossen, ruppige Säure, etwas kantig im Verlauf, viel reife Steinfrüchte, erdbetonte Mineralik, recht breiten Hüften, könnte etwas straffer und animierender sein, der Alkohol wärmt im Nachhall.

Weingut St. Antony, Rheinhessen
2011 Niersteiner Pettenthal
2010 Nierstein Bruderberg
2011 Nierstein Bruderberg
2010 Nierstein Orbel
2011 Nierstein Orbel

2015 – 2020	84-85
2015 – 2022	87-88
2014 – 2020	84+?
2015 – 2021	88+
2017 - 2027	86-90+?

St. Antony hat in den 90ern eine Reihe von großartigen Rieslingen aus dem Pettenthal, aber auch insbesondere aus dem Orbel und Bruderberg erzeugt. Das waren Weine von deutlicher Herkunft mit größter Tiefe, Schmelz und Harmonie. Sie können heute noch ganz hervorragend sein. Umso enttäuschender ist die Schwächephase des Gutes seit einigen Jahren. Die letzten Jahre schmeckt man das Bestreben nach besseren Qualitäten, aber sie bleiben weiterhin hinter der Hochzeit zurück. Merkwürdig die erstmals deutlich auftretenden Holznoten, auch Botrytis findet sich in jedem Wein. Meines Erachtens passen beide Komponenten nicht zu der Stilistik der Lagen am Roten Hang. Diese Lagen würden eine strenge Selektion ohne jeden Pilzbefall und ein reduktiver Ausbau besser stehen, da sie von sich aus bereits genug Wärme, Schmelz und Reife mitbringen.

Zudem drücken sie die milde Säure noch weiter hin den Hintergrund.

Grobe, etwas rustikal Nase bietet der **Niersteiner Pettenthal** mit gemüsigen, gar leicht oxidativen Noten, deutlichen Botrytisnoten, merkwürdige Holznoten, Vanille, macht das Bukett breit und unbeweglich, dahinter ist eine klare, für den Pettenthal recht reife Frucht zu erkennen. Auch im Mund dominiert eine merkwürdige Holzaromatik, die Frucht wirkt so maskiert und verleiht dem Wein nicht die nötige Frische, wobei sie im Mund etwas deutlich zum Vorschein kommt, es bleibt aber ein üppiger, fast auslandender Vertreter, cremig, viskos, kann vor Kraft kaum gehen, es fehlt an Spiel und Eleganz. Der **Niersteiner Bruderberg** aus 2010 fällt durch sein auslandendes, aber stimmiges Bukett auf. Für Liebhaber opulenter Rieslinge bestimmt

ein betörende Angelegenheit, merkwürdige Holzanklänge, viel reife Dosenfrüchte. Im Mund ungemein saftiger Auftakt, kräftiger Körper, enorme Konzentration, hochreife gelbe Früchte, Holzsüße, sein markantes Säurespiel tut dem Wein gut, er bleibt trotzdem ein üppiger Riesling mit guter Länge. Der **2011 Bruderberg** wirkt in der Nase etwas schlanker und präziser als der 2010er, auch hier erneut der Holzton, reife Früchte mit einem Touch roten Waldbeeren. Im Mund fällt er leider ab. Unrunder, recht unwirscher Antrunk, bietet derzeit wenig Spiel, die Komponenten stehen unversöhnlich neben einander, feste Säure, wenig integriert, der Alkohol wärmt, macht derzeit wenig Freude. Passabler Abgang. Der **Orbel 2010** präsentiert eine füllige Nase nach kandierten Zitrusfrüchten, viel Brotkruste, ein wenig Honigsüße von der Botrytis, der Alkohol reizt die Schleimhäute

etwas. Ungemein saftiger Antrunk, herrlich animierende hochreife Steinfrüchte, macht spontan an, leider nimmt ihm die Süße etwas Kontur und Trinkigkeit, aber die Säure steht erfrischen dagegen, erneut viel kandierte Zitrusfrüchte, herbe Kräuter, wirkt hinten etwas diffus, mittellanges Finish, ansprechende Qualität. Potential. Schwer zu beurteilen war der 2011er **Orbel**. Die Nase zeigte eine klare Rieslingfrucht an ohne jede Überreife, wirkt aber noch sehr verschlossen und mit wenig Ausdruck. Im Mund vergleichbar, irgendwie war alles vorhanden, auch hier schlanker als gemeinhin üblich, fast straff, aber sehr ruppig, unruhig, eindeutig im Schockzustand nach der Abfüllung. Ich vermute gutes Potential. Wer ein risikobereit ist, kann sich hiervon mal eine Kiste für eine Dekade in den Keller legen.

Weingut Kühling-Gillot, Rheinhessen
2011 Nierstein Pettenthal
2011 Nierstein Ölberg

2015 – 2027
2018 – 2030

92-93+
92

Der **Niersteiner Pettenthal** bietet eine herrlich mineralisch betonten Nase nach Brotkruste, Rauch und Malz, wirkt sehr klar, präzise gezeichnet und bietet daneben nahezu jugendliche Stein- und Kernfrüchte. Im Mund unmittelbar überzeugend, so straff und klar habe ich seinen Pettenthal in der Jugend noch nicht vernommen. Er wird ganz von der Mineralik dominiert, aber auch für Fruchtliebhaber bietet der Wein ausreichend. Noch sehr jung, aber schon jetzt über den gesamten Verlauf von einer klaren Zeichnung geprägt, wirkt sehr fest und animierend. Feinstes, festes Säurespiel, noch etwas abseits von der Frucht, wird sich aber ganz sicher noch beruhigen. So soll Pettenthal schmecken. Ich bin begeistert, auch aufgrund des langen glo-

ckenklaren Nachhalls. Der **Ölberg** präsentiert eine weiche, charmante Nase von großer Kraft und Üppigkeit, reife, durchaus animierende Steinfrüchte, trotz aller Kraft wirkt das Bukett sehr stimmig. Auch im Mund bleibt der Wein trotz aller Kraft und Konzentration erstaunlich in Balance und ist klar gezeichnet und von animierender Frische. Natürlich trägt er die dem Ölberg übliche Üppigkeit in sich, aber er besitzt eine herrlich animierende Säure, leicht glacierte, jedoch jugendliche Steinfrüchte, die erdbetonte Mineralik ist typisch für das Terroir, sehr harmonischer Verlauf, langes, nuanciertes Finish – so muss Ölberg schmecken.

Staatliche Weinbaudomäne Oppenheim, Rheinhessen
2011 Nierstein Glöck

2014 – 2018

87-88

Der Duft des Niersteiner Glöcks erinnert an getoastetem Brot, Hefeteig und erdigen Noten, kaum Frucht, eine charmante Nase. Angenehm fruchtbetonter Antrunk, im weiteren Verlauf übernimmt die Mineralik wieder die Oberhand, entspricht weitestgehend den Eindrücken der Nase, der Säurebogen ist gelungen,

leider stört die zunehmende Restsüße und die etwas matte Frucht im hinteren Verlauf, dadurch wirkt der Wein zu weich, es fehlt die Frische, trotzdem hat der Wein gute Anlagen, nur die Frucht sollte noch schärfer gezeichnet sein. Mittleres Finish.

Weingut Rheingraf – Villa Sachsen, Rheinhessen
2011 Bingen Scharlachberg

2015 – 2020

86-88

Schlanke, straffe Nase nach weißen Johannisbeeren, Stachelbeeren, Kalkstaub, recht helltönig. Schlanker Antrunk, konsequent trockener Ausbau, kaum Charme, viel Zitrusaromen, stahlige Mineralik, straffe, aber feinporige Säure, wird im hinte-

ren Bereich fast ein wenig karg, mittlerer Nachhall. Zwei Jahre Ruhe dürften dem Wein gut tun. Für Liebhaber betont trockener Rieslinge, eine Ausnahme in Rheinhessen. Interessant, Potential bleibt abzuwarten.

Weingut Brüder Dr. Becker, Rheinhessen
2011 Dienheim Falkenberg

2016 – 2025

89-91

Herrlich klare, kräuterwürzige Nase von eher schlanker Statur, zeigt unmittelbar Tiefe und Dichte an, betont mineralisch. Auch im Mund glockenklar und erstaunlich trocken. Frische, junge Steinfrüchte, Zitrusanklänge, frisch geschnittene Gräser, lebhaft

te fast resche, bestens integrierte Säure, mittlere Tiefe. Wirkt ungemein trinkanimierend und knackig. Unheimlich stimmiger Verlauf, gutes Finish. Hier weiß jemand was er tut.

Weingut Wagner-Stempel, Rheinhessen
2011 Siefersheim Heerkretz
2011 Sieferheim Höllberg

2018 – 2031
2016 – 2025

93-95
92

Erneut eine überzeugende Kollektion von Wagner-Stempel, der bereits seit mehr Jahren zur Spitze Rheinhessens zählt, als die meisten Weinfreunde wissen. Bereits der Jahrgang 2002 war herausragend. Und seitdem hat kaum ein Weingut eine derartige beständige Qualität auf die Flasche gezogen. Bereits seine „Basisweine“ sind überaus animierend, stets Sortenbetont und von erstaunlicher Tiefe.

leicht erdbetonte Mineralik an. Im Mund eine perfekte Mischung aus Trinkvergnügen und Ernsthaftigkeit. Im Antrunk herrlich saftig mit viel Kern- und Steinfrüchten mit perfekter Harmonie aus Süße und Säure, die Säure rauscht im weiteren Verlauf äußerst feinporig auf, die feste Mineralik wirkt noch geblockt, im hinteren Verlauf wird der Wein immer straffer mit viel Biss, wirkt fast unnahbar, langes Finish. Großes Potential. Der **Höllberg** wirkt dagegen, so wie es sein muss, etwas gezähmter. Das Bukett ein Tick lieblich, mit leicht angereiften Früchten, die Mineralik erinnert an Handcreme, erneut Anklänge von

Auch in 2011 zeigen beide großen Gewächse Klasse. Der **2011er Heerkretz** bietet ein wunderbar duftiges Bukett nach jungen Steinfrüchten und Blüten, hat Charme und zeigt eine große,

Blüten. Im Mund herrlich saftig, mit viel Steinfrüchte und tropischen Anklänge, erneut ein markanter Säurebogen, vielleicht ein wenig milder, zeigt Tiefe an, große Nachhaltigkeit, eindeutig

mehr auf der fruchtigen, als auf der mineralischen Seite, zeigt Charme mit guten Finish.

Weingut K.F. Groebe, Rheinhessen
2011 Westhofen Aulerde
2011 Westhofen Kirchspiel

2014 – 2020 **90**
2017 – 2027 **93**

Die **Westhofener Aulerde** hat ein üppiges, hochreifes Früchtebukett nach Steinfrüchten, etwas rotwangige Äpfel, teilweise kandiert, malzige Mineralik, viel Charme. Sehr saftig im Antrunk, deutliche Restsüße, enorme Konzentration, die feste Säure hält dagegen. Erstaunlich animierend trotz all der Kraft. Dies kann er aber nicht ganz durchhalten, denn im weiteren Verlauf gerät die Süße aus der Spur und so bleibt im mittellangen Nachhall zuviel Restzucker stehen und nimmt dem Wein sein Spiel. Trotzdem ausgezeichnet gemacht und dürfte viele Freunde finden. Das

Bukett des **Westhofener Kirchspiel** überzeugt aufgrund seiner steinwürrigen, mineralischen Tiefe und einem klaren Duft aus Maracuja- und Pfirsichessenz. Die Nase hat Kraft, bleibt aber ohne jede Üppigkeit und wirkt so fast elegant. Im Antrunk herrlich saftig, ungemein trinkanimierende, erneut die steinwürrige Mineralität, in bester Verbindung mit Steinfrüchten und Zitrusnoten, konsequenter Verlauf, zeigt immer mehr Spiel und Tiefe, ausgesprochen langes Finish mit leichten Bittertönen. So gut hatte ich Groebes Kirchspiel noch nie im Glas.

Weingut Wittmann, Rheinhessen
2011 Westhofen Aulerde
2011 Westhofen Kirchspiel
2011 Westhofener Brunnenhäuschen
2011 Westhofener Morstein
2011 La Bourne „Alte Reben“

2017 – 2025 **91-93**
2017 – 2027 **91-93**
2021 – 2035 **94-96+**
2019 – 2035 **94-95**
2020 – 2032 **92+**

Eine Überraschung für mich war Wittmann in 2011. Hier setzt sich offensichtlich ein neuer Weinstil durch. Alle Weine wirken deutlich trockener, mineralischer und schlanker. Das macht die Weine herrlich animierend, frisch und gleichzeitig fordernd und Spannungsgeladen.

Ein subtiler Duft von einer steinwürrigen Mineralik besitzt die **Westhofener Aulerde**. Erinnert an Rauch, Basalt und Holzkohle. Auf die hinteren Plätze verdrängt eine fast üppige Frucht nach reifen Aprikosen, etwas Mango und Waldbeeren, die Früchte wirken alle ein Touch kandiert. Weckt unmittelbar große Vorfreude. Im Mund ist der Wein erstaunlich klar gezeichnet, nicht so süß wie in den Vorjahren. Glockenklarer Antrunk, saftig, fester und zugleich feiner Säurebogen, herrlich animierende Stein- und Tropenfrüchte, hat enormen Zug am Gaumen, hält über den gesamten Verlauf sein Niveau. Mittleres, noch leicht unruhiges Finish. Potential. Das Bukett des **Westhofener Kirchspiel** ist ebenfalls primär mineralisch, nun auf der erdbetonten Seite, erstaunlich elegant und fein, zeigt etwas mehr Frucht als der Kirchspiel und die Trauben dürften etwas reifer bei der Lese gewesen sein. Im Mund schon jetzt von großer Harmonie, trotz aller, vorhandenen Konzentration, saftiger Antrunk, wirkt immer dichter und kräftiger, bleibt aber stets in Harmonie, gewaltige, fast berausende Säurestruktur, die Stein- und Kernfrüchte sind noch sehr verhalten und nach leicht herb, primär wird er aktuell von der Mineralik geschmacklich bestimmt, sehr langer Nachhall. Potential. Das **Brunnenhäuschen** zählt ganz sicher mit zum Besten was in diesem Jahr abgefüllt wurde. Aus dem Glas strömt ein glockenklarer Pfirsichduft, wie ich ihn selten erlebt habe. Sehr klar gezeichnet, ohne jede Breite, daneben Aromen

nach erhitztem Stein, angesengtes Bügeltuch, sehr tief und ernsthaft. Wow. Im Mund wird sofort deutlich, dass man es mit einem potentiell großen Riesling mit erstaunlich tiefgehender Mineralik zu tun hat. Die Frucht steht heute noch monolithisch, unnahbar und mit scharfer Zeichnung daneben, dass ich bei dem Verkosten kurz innehalte. Grüne Äpfel, Pfirsichschalen und Cassis notiere ich. Die Säure aufbrausend, fordernd, aber ohne Kanten. Große Substanz, enormer Biss, langes, forderndes Finish. Mit großer Wahrscheinlichkeit ein großer Riesling. Da muss sich selbst der ebenfalls großartige **Morstein** geschlagen geben, den ich in seiner Jugend noch nie so gut im Glas hatte. Auch hier trifft man auf einen Monolithen, der sich nur in Ansätzen zeigen mag. Das Bukett verschlossen, zeigt große Konzentration und Tiefe an, sehr klare, ernsthafte Rieslingfrucht, steinige, komplexe Mineralik, die alles beherrscht. Im Mund wie ein kühler Gebirgsbach, so reintonig, so ernsthaft, ohne auffallende Süße und der oftmals erlebten Üppigkeit vom Morstein, sondern es heißt Stein kauen, Kalkstein pur, festes Säurespiel, heute noch fast resch, sehr fest mit enormen Biss am Gaumen. Mittleres, nuanciertes, fast brutal salziges Finish. Großes Kino. Der **La Bourne „Alte Reben“** ist der trockene Versteigerungswein von Wittmann. Die Frucht noch sehr verschlossen, wird die Nase dominiert von einer intensiv-verspielten kräuterwürrigen Mineralik, zeigt bereits eine große Tiefe und Vielschichtigkeit an. Bereits im Antrunk sehr straff, grüne Äpfel, Jungweinaromatik, viel Würze, festes mineralisches Fundament, sehr präsent Säure mit lebhaftem Spiel, fächert im weiteren Verlauf ein wenig auf, sehr salziges Finish. Noch sehr verschlossen, fast unnahbar, lässt aber sein Potential sehr klar erkennen.

Weingut Keller, Rheinhessen
2011 Westhofen Kirchspiel
2011 Westhofener Hubacker
2011 Niersteiner Hipping

2017 – 2025 **91-94**
2016 – 2025 **92+**
2018 – 2026 **92-93+**

Die beiden GGs von Keller sind erneut bestens gelungen und zeigen die Handschrift des Winzers. Es sind Gewächse von mittlerer Kraft und Konzentration, sie faszinieren durch ihr Spiel, ihrer Mineralik und der klar gezeichneten Rieslingfrucht. Mir scheint als ob Keller noch konsequenter in diese Richtung geht und dafür kann man ihm nur gratulieren.

Das **Westhofener Kirchspiel** hat eine betont mineralische, erdwürrige Nase, wirkt sehr elegant ohne jede Wucht oder Aufdringlichkeit, heute nur Ahnungen von aufkommenden Früchten. Gefällt spontan. Im Mund ebenso ein feiner Wein, der seine zweifelslose vorhandene Kraft mustergültig zügelt und verspielt und elegant wirkt, kaum Süße, tiefe, komplexe Mineralik, jetzt eher steinwürrig, im weiteren Verlauf viel Biss am Gaumen,

noch sehr jung und unentwickelt, was besonders dem Finish zusetzt. Ein ausgezeichneter Wein, der aber an den einzigartigen 2010er nicht ganz heranreicht. Der **Dalsheimer Hubacker** duftet intensiv nach Pfirsich, Aprikosen und Kräutern, ungemein reintonig, gekonnte Verbindung mit der üblichen dunklen, tiefen Mineralik vom Hubacker, bereits jetzt ein Vergnügen. Im Mund im Auftakt herrlich saftig und animierend, erstaunlich helltönige Mineralik, eher steinwürrig nach Basalt, feuchten Kieselsteinen und Rauch, verhaltene Frucht- und Blütenanklänge, perfekt eingebundene Säure, ernsthafte, trockene Stilistik, Eleganz pur, großer Nachhall. Vielleicht nicht die ganz große Tiefe, aber voller Grazie und Spiel. Ein Wein für Weintrinker und nicht für Weinverkoster. Zum ersten Mal präsentiert Keller seine neue Errun-

genschaft, den **Niersteiner Hipping**. Auf ihn war ich besonders gespannt, da Hipping sicher zu den besten Lagen am Roten Hang zählt und dem Petenthal potentiell nicht nachsteht, aber in den letzten 15 Jahren kaum Weine daraus erzeugt wurden, die von diesen Möglichkeiten zeugen. Die Parzellen sind von unterschiedlicher Güte, wobei Keller wohl ein Filetstück sich sichern konnte. Von einem Hipping erwarte ich, gemessen am Roten Hang, eher elegante Weine mit der üblichen Charakteristik von dem Rotliegenden. Dies ist Keller bereits im ersten Jahr erstaun-

lich gut gelungen. Abgesehen, dass er sich noch fast abweisend präsentiert und natürlich die üblichen Jungweinaromen hat, zeigt er schon heute eine noble Würze und eine Frucht mit tropischen Anklängen ohne übermäßige Süße. Viel Spiel und Finesse, im Mund höchsten von mittleren Körper. Schon jetzt herrlich trinkanimierend mit rauschendem Säurespiel, fast rasig. Steinig-salzige Mineralität, viel Biss und langes Finish. Das Potential bleibt natürlich abzuwarten. Da kommt vielleicht ein großer Wein die nächsten Jahre auf uns zu.

Weingut Battenfeld-Spanier, Rheinhessen
2011 Zellerweg am Schwarzen Herrgott
2011 Hohen-Sülzen Frauenberg
2011 Hohen-Sülzen Kirchenstück

2014 – 2023 90-92
2014 – 2020 90-92+
2018 – 2027 90-92

Das Weingut bleibt sich treu und bietet enorm kraftvolle Rieslinge an, die klar auf der reif-fruchtigen Seite sind. In 2011 wirken sie einen Hauch klarer und frischer als sonst. Wenn die Entwicklung so weitergeht, könnten die GGs in einigen Jahren zur Spitze von Rheinhessen aufschließen. Für Liebhaber dieser Stilistik aber eine starke Kollektion, die bereits in der Jugend viel Spaß macht.

Der **Schwarze Herrgott** zeigt schon heute einen recht kräftigen Duft nach hochreifen Steinfrüchten und einer erdbetonten Mineralik. Saftiger, kompakter Antrunk, wirkt animierend, klar und fruchtbetont, keine ganz große aromatische Tiefe, dafür schon heute viel Trinkspaß, mit Spiel, erfrischendes, quicklebendiges Säurespiel, nimmt im weiteren Verlauf an Substanz weiter zu, sehr guter, nuancierter Nachhall. Ausgezeichnet! Der **Frauenberg** auf ähnlichem Niveau mit einem leicht grasigen Bukett, klare Steinfrüchte, auch rote Johannisbeeren im Hintergrund,

zeigt Tiefe an, mineralische Anklänge, sauber. Noch etwas verschlossener, kompakter Antrunk, junge Stein- und Kernfrüchte, frisch geschnittene Kräuterwiese, gute mineralische, steinige Mineralität, mittlere Tiefe, sehr animierend mit feiner Säure, Biss, guter Balance und mittlerem Nachhall. Der trockenste Wein der Kollektion. Eine schöne Würze bietet das **Hohen-Sülzner Kirchenstück** mit einer sauberen, klaren Steinfrucht, leichten Kakao-Anklängen. Am Gaumen zunächst straff von kräftigem Körper, noch verschlossen, betont mineralisch, nur im Hintergrund findet sich eine klar gezeichnete Steinfrucht, die Säure noch etwas abseits mit hinreichend Kraft und Spiel, im weiteren Verlauf kommt vermehrt Restsüße und Extraktstärke auf, fast üppig. Keine Wein für heute, aber mit bestens Anlagen, erstaunlich Tief und Seriös, wenn sich die Süße noch einbindet, was abzuwarten bleibt.

Pfalz

Weingut Geh. Rat. Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz
2011 Forst Pechstein
2011 Forst Jesuitengarten
2011 Forst Freundstück (Versteigerung)
2011 Deidesheim Hohenmorgen

2015 – 2022 91-92
2015 – 2022 91-92
2015 – 2020 88+
2015 – 2020 90

Die Kollektion von Bassermann-Jordan ist von sehr guter Güte. Leider wurden uns der Kalkofen und der Ölberg nicht angestellt. Der **Forst Pechstein** zeigte Herkunft und präsentierte bereits viel steinbetonte mineralische Substanz, recht reifes Stein- und auch Kernobst. Am Gaumen saftig, reife rotwangige Äpfel, Steinfrüchte, deutliche Restsüße, charmant, etwas milde, bestens eingebundene Säure, feste Struktur, guter Nachhall. Der **Forst Jesuitengarten** deutlich auf der fruchtigen Seite mit einem ganzen Strauß von tropischen Früchten, frisch aufgeschnittenen Pfirsichen und mineralischen Anklängen nach Kalkstein. Am Gaumen ebenso fruchtbetont, mit guter Balance von Restsüße und Säure, wirkt schon jetzt sehr trinkanimierend, hat Ausdruck und einen langen Nachhall. Klassisch. Zum ersten Mal ging der

Forst Freundstück in die Versteigerung. Das Bukett erinnert an rotwangigen Apfel, weißer Johannisbeere und eine ausladende erdbetonte Mineralik nach Brotkruste und Lehm. Am Gaumen klar mit saftigem Antrunk, von mittlerem Körper, feine, wenngleich etwas brave Säure, auch hier eine Menge Kernfrüchte, nicht sonderlich komplex, von mittlerer Tiefe und Ausdruck, gut gemacht, aber nicht sonderlich aufregend. Der **Deidesheimer Hohenmorgen** bot nur eine verhaltene Nase nach hochreifen Steinfrüchten, Mirabelle und eine Spur stahliger Mineralik. Im Mund dicht, kräftig und saftig mit einer Menge eingemachten Steinfrüchten, deutlicher Restsüße und der typischen erdigen Mineralik. Wirkt sehr klassisch. Gute Länge.

Reichsrat von Buhl, Pfalz
2011 Ruppertsberg Reiterpfad
2011 Forst Jesuitengarten
2011 Forst Pechstein
2011 Forst Ungeheuer
2011 Forst Kirchenstück

2015 – 2022 89/90+?
2015 – 2020 90/91
2017 – 2024 91+
2017 – 2025 92+
2017 – 2025 91-93+

Von Buhl hat auf die milde Säure in 2011 mit einem konsequent trockenen Ausbau reagiert. Alle Weine liegen zwischen 2-4 g/l, was der Säurestruktur zu einem guten Ausdruck verhilft. Obwohl die Abfüllung nun schon etwas zurückliegt, wirkten alle eine Weine noch ein wenig unruhig. Die Folge waren eine Menge Pluszeichen hinter unseren Bewertungen. Nahezu alle Weine haben noch Potential für höhere Bewertungen in naher Zukunft. Es ging los mit dem **Ruppertsberger Reiterpfad**, der noch nach frischen Pfirsichen, gelbwangigen Äpfeln, steinbetonter Mineralik, die an Granitstein und Kalk erinnerte, im Hintergrund ein merkwürdige Kokostouch. Im Mund setzt sich dies fort, dazu

Schokolade, etwas gedeckte Steinfrucht im Antrunk, noch unruhig, die Säure wirkt mild, fein und bestens integriert, wird im weiteren Verlauf etwas leise, mineralischer, mittellanger Nachhall. Insgesamt schwer zu bewerten. Der **Forst Jesuitengarten** duftet intensiv nach Steinobst, Zitrus, Cassis-Blättern und einer steinbetonten Mineralik. Im Mund schon herrlich saftig, von klaren Stein- und Kernfrüchten gezeichnet, von höchstens mittlerem Körper, die Säure charmant, es fehlt ihr leider am letzten Biss, guter, harmonischer Verlauf, wirkt fast elegant, mittlere Tiefe, guter Nachhall. Das **Forst Pechstein** hat ein primär mineralisches Bukett, daneben Zitrus und tropische Früchte. Am

Gaumen wirkt er fest und mineralisch geprägt, gutes Säuregerüst, tiefe Mineralik, recht verspielte Früchte, auch hier überwiegen die tropischen Noten, hat Ausdruck und einen festen Kern, guter Nachhall, viel Potential. Sehr gelungen erscheint uns dieses Jahr sein **Forster Ungeheuer**. Es bietet eine tiefe, verspielte Nase nach weißen Blütenblättern, leicht angetrockneten Kern- und Steinfrüchten und mineralische Anklänge, die an Basaltstein und angesengten Bügeltuch erinnern. Am Gaumen von fester Struktur, lebhaftes Früchte- und Säurespiel, die bereits jetzt sehr gut harmonisieren und animierend wirken, viel Zug

und Nachhaltigkeit am Gaumen, sehr langer Nachhall. Großes Potential. Das **Forster Kirchenstück** ist noch sehr jung und zeigt daher auch viel Jungweinaromen, ala rote Beerenfrüchte, weiße Johannisbeere und Cassisblätter. Dahinter junge Steinfrüchte und die nicht untypische medizinale, stahlige Mineralik. Am Gaumen wirkt der Wein sehr fest, vor großer aromatischer Tiefe und Klarheit, die Säure erstaunlich frisch und lebendig, viel Biss und Zug am Gaumen, noch sehr verschlossen, langer Nachhall mit salzigen Anklängen, trotz der Jugend schon jetzt sehr animierend.

Weingut von Winning, Pfalz

2011 Deidesheim Langenmorgen

2011 Forst Kirchenstück

2011 Forst Ungeheuer

2011 Forst Ungeheuer „500“ (kein GG)

2011 Sauvignon Blanc „500“ (kein GG)

2016 – 2031

2021 – 2036

2016 – 2036

2014 – 2031

2014 – 2026

92+

91-93+

92-94+

90+

91+

In ihrer Aromatik weiterhin ungewöhnlich, zeigen die Weine von Jahr zu Jahr mehr Schlift und beweisen heute schon recht unangeregt, dass Barrriqueausbau und Riesling kein Widerspruch sind, sondern nur in kundige Hände gegeben werden muss. Das ist bei von Winning und Stephan Attmann ohne Zweifel gegeben und so konnten wir eine überaus stimmige Kollektion verkosten. Leider standen nicht alle Weine zu Verkostung an, da wünschen wir uns zukünftig Vollständigkeit.

Der **Deidesheimer Langenmorgen** zeigt in der Nase neben der üblichen feinen Holzwürze kandierte Zitrusfrüchte, weiße Blütenblätter, ein Hauch Cassis. Am Gaumen fein-saftiger Anstrich, von mittlerem Körper, wirkt sehr strukturiert und bei aller Kraft fein komponiert mit herrlich klaren Zitrusfrüchten, frisch aufgeschnittenen Pfirsich, das Holz zeigt sich anhand Haselnuss- und Raucharomen und einer cremigen Textur, noch etwas vordergründig, guter Verlauf, viel Zug und Biss am Gaumen, festes Säurespiel, eher erdbetonte Mineralik, langer Nachhall. Auf ähnlichem Niveau das **Forster Kirchenstück** mit einem Duft nach Kalkstein, Kiesel, Rauch, Basalt, frische Steinfrüchte, herrlich animierender mineralischer Duft. Großes Nasenkino. Am Gaumen heute noch sehr verschlossen und gedeckt, markantes, etwas ruppiges Säurespiel, hohe Extraktstärke, festes mineralisches, steinbetontes Fundament, guter Nachhall. Muss reifen. Großes Potential. Auch bei von Winning ist für uns der **Forster Pechstein** der Wein des Jahres mit seinem intensivem mineralischem Duft, viel Feuerstein, Holzkohle, erdwürzige Noten, vielschichtige Kräuter, ein Hauch Zitrone, aber nahezu fruchtfrei, große Rieslingnase für Fortgeschrittene. Am Gaumen ebenso mineralisch geprägt und die Frucht noch kaum zum Ausdruck bringend, herrlich reintonig, mit viel Biss und Zug, wirkt enorm fest, lebhaft, sehr verspielte Säure, im weiteren Verlauf nimmt

die Mineralik immer mehr an Ausdruck zu, feinste Holzaromen geben dem Wein ein klein wenig Charme und eine cremige Textur, sehr langer Nachhall. Dann kommen wir zur Riesling Experimentierschule. Der **Forster Ungeheuer „500“** wird in neuen, sehr hochwertigen Halbstückfässern ausgebaut, liegt länger auf der Maische und betont trocken ausgebaut. Das Ergebnis ist ein Wein, der mich eher an einen weißen Burgunder oder an einen Viognier von der Rhone erinnert, als einen Riesling. Egal, denn er ist trotzdem herrlich animierend. Die Nase erinnert an Lakritz, Butterscotch, viel Zitrusabrieb, Blütenblätter, tropische Anklänge und geröstete Haselnüsse. Am Gaumen von vergleichbarer Aromatik, dazu deutlicher Cassis-Geschmack, nun kommt aber die Säure des Rieslings hinzu und verleiht dem Wein etwas, was den oben genannten Kantonisten oftmals fehlt: Frische und Rasse. Erinnert im Mund an einen großen Mersault, herrlich trocken, fokussiert, fester Kern, langer Nachhall, nur ein wenig Holz muss man schon aushalten, dass sich aber mit der Zeit sicherlich noch weiter einbinden wird. Schon jetzt herrlich zu trinken, wir sind gespannt wie sich derartige Rieslinge entwickeln werden. Unbedingter Kauf Tipp für Neugierige. Das Gleiche gilt auch für den **Sauvignon Blanc „500“**, der hier eigentlich nichts verloren hat, aber trotzdem ob seiner sehr ungewöhnlichen Stilistik trotzdem erwähnt werden soll. Der roch nach Schinkenspeck, frischen Gräsern, Cassisblätter, Holunder und rotem Paprika, dahinter auch mineralische Anklänge nach Feuerstein. Eine irre Nase. Am Gaumen fällt sofort der betont trockene Ausbau auf, die Fruchtaromen hier noch etwas gedeckt, festes mineralisches Fundament, erneut viel Feuerstein, Asche, frische Gräser, animierendes Säurespiel, wirkt sehr fokussiert und rassig, noch sehr jung, muss reifen, im Nachhall noch ein wenig zu holzdominiert. Ein Wein für jedes Sensorikseminar.

Ökonomierat Rebholz, Pfalz

2011 Siebeldingen Im Sonnenschein

2011 Siebeldingen Ganz Horn im Sonnenschein

2011 Birkweiler Kastanienbusch

2017 – 2027

2015 – 2022

2017 – 2030

93-94+

92+

93-95+

Was Hans-Jörg Rebholz dieses Jahr auf die Flasche gezogen hat, gehört ganz sicher zum Besten in der Pfalz. Seine Weine zeigen den Boden auf dem sie wachsen mustergültig wieder, sind herrlich trocken und trinkanimierend, aber gleichzeitig fest mit großer Tiefe und haben aller Voraussicht eine große Zukunft vor sich. Die besondere **Parzelle Gans Horn im Sonnenschein** hat eine ungemein würzige Nase nach asiatischen Gewürzen, daneben Apfelbutzen, eine herrlich klare Steinfrucht und eine rauchige Mineralik. Im Mund setzt sich diese Mischung konsequent fort, sehr fester Kern, glockenklar klar, mit frischer Säure und großem Nachhall. Noch sehr jung und kompakt. Große Zukunft. Der **Siebeldinger Im Sonnenschein** duftet nach einem Steingarten, feuchte Kieselsteine, Kreidestaub, Zitrusanklänge, rote

Beeren, sehr eigen, aber gelungen, mit viel subtiler Tiefe. Am Gaumen saftig, gewohnt glockenklar gezeichnet, reintonig Stein- und Zitrusfrüchte, festes mineralisches steinbetontes Fundament, enormer Biss, lebhaft Säure, großer Nachhall, noch sehr jung und etwas kantig. Auf vergleichbarem Niveau der **Birkweiler Kastanienbusch**, vielleicht gar noch ein Tick darüber. Er duftet nach Tabak, hellem Rauch, Cassisblüten, tropischen Früchten und getrockneten Kräutern – unglaublich diese Vielfalt. Am Gaumen reintonig, saftig und mit großer Struktur, erneut die vielfältigen fruchtigen und mineralischen Eindrücke, die Säure quicklebendig, sehr fest, fast noch kantig und unnahbar, mineralisch, salziger Nachhall, der kaum enden will. Kann ein großer Riesling werden. Bravo!

Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz		
2011 Wachenheim Altenburg P.C.	2013 – 2021	91
2011 Wachenheim Gerümpel P.C.	2013 – 2019	89+
2011 Wachenheim Böhlig P.C.	2013 – 2018	88+
2011 Deidesheim Langenmorgen P.C.	2015 – 2021	90+
2008 Deidesheim Langenmorgen P.C.	2012 – 2018	88/89
2011 Deidesheim Hohenmorgen G.C.	2016 – 2030	92/93+
2011 Deidesheim Kalkofen G.C.	2016 – 2023	91+
2011 Ruppertberg Gaisböhl G.C.	2017 – 2030	93/94+
2011 Forst Ungeheuer G.C.	2017 – 2030	92/93+
2011 Forst Pechstein G.C.	2021 – 2036	95/96+
2011 Forst Kirchenstück G.C.	2021 – 2036	93+

Dr. Bürklin-Wolf ist ein Phänomen für mich. Mit knapp 90 Hektar ein Großbetrieb, notgedrungen muss ob der Größe hier sicherlich besonders auf Effizienz und Wirtschaftlichkeit geachtet werden, schließlich stehen hier viele Menschen in Lohn und Brot, die soziale Verantwortung für die Region ist groß. Die aus diesen enormen Flächen gewonnenen Weine müssen auch erst einmal vermarktet werden wollen. Und dann die nicht ganz risikolose Umstellung auf biodynamischen Weinbau. Eine bemerkenswerte Leistung und sie zeigt sich nach einer kleinen Schwächephase während der Umstellungsphase zu Beginn des letzten Jahrzehnts nun immer deutlicher im Glas. Ganz wie in den großen Jahren der 90er zeigen die Weine teils mustergültig ihr Terroir. Selten war ich so spontan begeistern von einem Jungwein wie den Pechstein, ein wahrlich großer Riesling. Aber bereits die Premier Crus, schon seit vielen Jahren ein Blick wert, zeigten sich von hoher Güte. Der **Wachenheimer Altenberg** hatte dabei die Nase mit seinem feinen mineralischen Bukett vorn. Neben des Kalksteines roch er nach getrockneten Gräsern, frisch aufgeschnittenen Aprikosen und weißen Pfirsichen. Am Gaumen erstaunlich fest und straff, mit klaren Fruchtaromen, die agile Säure wirkt herrlich animierend, erneut eine tiefe, steinig-salzige Mineralität, langer Nachhall. Das **Wachenheimer Gerümpel** war das eine Spur kantiger, aber trotzdem überaus geschmacksschön. Würziger Duft, rote Beeren, angetrocknete Aprikosen, tropische Anklänge. Im Mund eine Spur mehr Restsüße, die Säure puffert gut dagegen, saftiger Pfirsich im Antrunk, etwas Mango, tänzelnde Säure über den gesamten Verlauf mit salzigem Einschlag, im mittleren Abgang noch etwas kantig, blockiert. Das **Wachenheimer Böhlig** riecht nach feuchtem Ton, Zitruschalen, Krokant, leichter Botrytiseinschlag, der nach Kartoffelschalen erinnert, könnte etwas eleganter sein. Am Gaumen herrlich saftig, überaus lebhafter Säurestruktur, sehr animierend, viel Zug, reife, kandierte Steinfrüchte, wieder eine Ahnung von Botrytis, Apfelbutzen, Akazienhonig, viel Würze, im mittleren Nachhall tropische Anklänge. Wirkt noch im Schockzustand, gute Substanz vorhanden, schwer zu bewerten. Das **Deidesheimer Langenmorgen** präsentiert sich wie oft im ersten Jahr nach der Abfüllung zugeknöpft und ein wenig langweilig, man ahnt kaum was für ein schöner Wein nach 2-3 Jahren daraus erblühen kann. Ich halte ihn in 2011 für besonders gelungen für Liebhaber klassischer Pfalz-Rieslinge, die sich einige Jahre gedulden können. Die Nase sehr verhalten, unreifes Stein- und Kernobst, tropische Anklänge, steinige mineralische Noten. Viel Zug und Biss am Gaumen, erstaunliche lebhaftige Säure, glockenklare Fruchtanclänge nach Kernfrüchten, stimmiger, noch verschlossener Verlauf, fester Kern, mittlerer Nachhall. Potential. Direkt danach wurde uns der 2008er des gleichen Weines eingeschenkt. Ein Nase nach kalter Cola oder ein wilden Mischung aus Kräutern, feinste Reifennoten, bereits recht weit, Wachsnoten. Am Gaumen von mittlerem Körper, noch frisch, mit saftigen Kern- und Steinfrüchten, feinem Botrytistouch, mineralischen Anklängen von mittlerer Tiefe, die Säure hat Spiel, wirkt aber schon überraschend reif, guter, wengleich nicht ganz fester Körper, guter Nachhall. Kommen wir zu den Grand Crus. Der **Deidesheimer Hohenmorgen** hat ein verhaltenes Bukett nach Mirabelle, reifen Aprikosen, Anclänge nach Zitrus und Waldbeeren, herrlich reintonig, tiefe, komplexe Mineralität. Am Gaumen herrlich reintonig, von aristokratischer Feinheit und Festigkeit

zugleich, ganz tiefes mineralisches Fundament, beißt sich mit aller Macht in den Gaumen, einmalige Salzigkeit, ätherische Noten im weiteren Verlauf, für 2011 eine fast heftige Säure, langer Nachhall, noch unentwickelt, könnte groß werden. Der **Deidesheimer Kalkofen** kommt da etwas gezähmter daher. Die Nase schlanker mit rotbeeriger Frucht, Melone, mineralische Anklängen, herber Kräutereinschlag. Im Mund fest und saftig, mit einer Spur mehr Restsüße, steinbetonte Mineralik mit guter Tiefe, erneut eine straffe, lebhaftige Säure, erneut die herbe Kräuterwürze, hefig-tabakige Anklänge, die heute nicht ganz so passen, wirkt sehr fest mit langem Nachhall. Heute schwierig zu bewerten, muss sich noch entwickeln. Eine herrlich klare Nase nach Kalkstein zeigte der **Ruppertsberger Gaisböhl**, daneben junge Steinfrüchte frisch aufgeschnitten, dahinter weißen Johannisbeere, etwas grünwangige Äpfel, eine herrlich-animierende Nase. Am Gaumen noch besser. Von Beginn an ein enormer Ausdruck an klarer und fester Fruchtaromatik und fester und tiefer mineralische Substanz, über den gesamten Verlauf begleiten mich eine Mineralik, die mich an erhitzte Kieselsteine und Tafelkreide erinnert, straffes, lebhaftes Säuregerüst, eine Spur Restsüße, die es gar nicht bräuchte, der Nachhall lang, sehr lang, mit viel salziger Mineralik und Biss. Das **Forster Ungeheuer** bietet eine verspielt florale Noten, vornehmlich Magnolien, in guter Verbindung mit einer klaren Rieslingfrucht und einer tiefen, steinbetonten Mineralik. Am Gaumen fest und klar wie ein kühler Gebirgsbach, ein feiner, eleganter Wein mit floralen Anclänge und klassischer Rieslingfrucht und einem festen Säurefundament, zeigt mustergültig das Terroir an, helltöniger, tiefer Mineralik, langer Nachhall. Noch gänzlich unentwickelt, viel Potential. Wir dachten besser geht kaum, doch kam ein Pechstein, wie ich ihn in der Jugend noch nicht im Glas hatte. Der hatte eine kühle, unverschämt diffizile Nase, die nahezu ausschließlich von einer abgrundtiefen Mineralik beherrscht wurde. Diese Mineralik hatte nicht aufgeregtes, die ragte wie ein Fels in der Brandung ruhig heraus, Ruß, Basalt, und Asche notierte ich mir, daneben dunkle Beeren, vielleicht eine Ahnung schon jetzt von den in 10 Jahren aufkommenden Steinfrüchten. Einer meiner besten Buketts, die ich bei Rieslingen im Kindesalter im Glas hatte und jeden Cent wert. Am Gaumen hält er das unverschämt hohe Niveau. Er wirkt nicht ganz trocken, aber von großer Festigkeit und Tiefe. Höchste mineralische Tiefe und Komplexität, kandierte Zitrusfrüchte, röstige Noten, etwas Tabak, die Säure hat Kraft und Spiel, langer, sehr langer Nachhall. Schon heute unbedingt groß, kann ein einmaliger Riesling werden, muss lange reifen. Das Forster Kirchenstück ist wie so oft in der Jugend schwer zu bewerten. Die Nase kommt ruhig, klassische und ein wenig unaufgeregt, man könnte auch souverän daher sagen. Anclänge nach Kern- und Steinfrüchten, getrocknete Gräser und Zitrusfrüchte. Am Gaumen von mittlerem Körper, ähnlich unaufgeregt mit klarer, saftiger Frucht, herben Einschlag, angenehm trocken, tiefes mineralisches Fundament, mit weiteren Verlauf tritt die Konzentration des Weines stärker hervor, die Säure bestens integriert mit viel Spiel, langer Nachhall. Bringt alles mit um in 15+ Jahren ein großer Riesling zu werden. Aber heute würde ich mich mit Haut und Haaren für den Pechstein entscheiden. Was für eine grandiose Kollektion in 2011.

Weingut Knipser, Pfalz

2011 Laumersheim Steinbuckel

2014 – 2021

92+

2011 Dirmstein Mandelpfad

2014 – 2021

92+

Der Laumersheimer Steinbuckel eine feine mineralische Nase nach Kalkstein, die Frucht erinnert an Zitrusfrüchte und grünen Apfel, im Hintergrund Grapefruit, wirkt klar und animierend. Am Gaumen von mittlerem Körper, saftiger, reintoniger Antrunk, die Frucht erinnert an rotbeerige Beerenfrüchte und frisch aufgeschnittene Äpfel, herrlich feines und animierendes Säurespiel, wirkt über den Verlauf sehr straff, mit viel Biss und Ausdruck, sehr typische für den Steinbuckel, gute Länge, noch sehr jung,

muss reifen. Der Dirmsteiner Mandelpfad wirkte da etwas offener mit seinem klarem Duft nach jungen Steinfüchten und leicht tropischen Anklängen. Am Gaumen ebenso von mittlerem Körper, ungemein saftiger Antrunk, viel junges Stein- und Kernobst, vitale, bestens integrierte Säure, erdbetonte Mineralik, die hohe Viskosität gibt dem Wein ein seidiges Mundgefühl, wird im weiteren Verlauf recht kräftig, Biss und nachhaltig die Aromatik, sehr langer Nachhall, muss aber ebenfalls reifen.

Weingut Philipp Kuhn, Pfalz

2011 Laumersheim Steinbuckel

2014 – 2021

90+

2011 Großkarlbach Burgweg

2014 – 2021

92+

2011 Laumersheimer Kirschgarten

2014 – 2021

91

Philipps Kuhn Kollektion ist ausgezeichnet, alle drei Große Gewächse zeigen sich wunderbar klar und feinfruchtig und doch sehr unterschiedlich. Da ist für jeden etwas dabei, auf die Güte jeden Weines kann man stets blind vertrauen. Der Laumersheimer Steinbuckel kommt über eine ausgesprochen kräutrige Nase, noch etwas verschlossene Rieslingfrucht, zeigt trotzdem bereits im Duft Tiefe an. Im Mund von mittlerem Körper, auch hier die Frucht noch sehr verschlossen, zeigt heute eine wilde Kräutrigkeit, erdbetonte Mineralik, feste Säure mit Biss, wirkt fest, guter Verlauf, langer Nachhall. Ganz anders der Großkarlbacher Burgweg, der mit seinem blumigen Duft und den feinem Zitrusaromen viel femininer daherkommt, auch er ist

insgesamt noch sehr zurückhaltend und deutet seine Klasse heute eher an. Im Mund mit herrlich klaren und vielschichtigen Fruchtaromen, wilde Kräuter, feste Säure mit Biss, wirkt noch ein Tick tiefer und fester als der Steinbuckel, sehr animierend über den gesamten Verlauf, langer Nachhall, viel Potential. Der üppigste Vertreter kommt mal wieder aus dem Laumersheimer Kirschgarten. Er duftet nach reifen Aprikosen und Mirabelle und einer erdwürzigen Mineralik. Am Gaumen kräftiger Körper, sehr saftiger Antrunk, viel reife gelbfleischige Früchte, erneut die erdwürzige Mineralik und getrockneten Kräuter, ausreichend festes Säurespiel, noch etwas unruhiger Verlauf, wird die Zeit richten, guter Nachhall.