

Inhalt dieser Ausgabe  
**Riesling Große Gewächse Jahrgang 2012**

von Rainer Kaltenecker

## Bewertungssystem

Wir von „www.weintasting.de“ [künftig „Weintasting“] 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, distinktierten 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

**Ordentlich** – 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 haben 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 zum Teil erhebliche Flaschenvarianzen auf.

www.weintasting.de 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 deutlichen, 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 [www.weintasting.de](http://www.weintasting.de). 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 Weine zum Verkosten einsenden möchten, so nutzen sie bitte folgende Mailadresse: [info.nepv@gmail.com](mailto:info.nepv@gmail.com). Unseren Wein Blog finden sie im Internet unter: [www.weintasting.de](http://www.weintasting.de). [Die englische Fassung finden Sie unter www.winetasting.de](http://www.winetasting.de).

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

## Riesling Große Gewächse 2012

von Rainer Kaltenecker

*(Die überwiegende Mehrheit der Weine wurden während der VDP-Präsentation am 26. August 2013 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 Rheingau gemeinsam mit Guido Müller verkostet.)*

★★★★ (Sehr gutes Jahr)

2012 ist ein ausgezeichnetes Jahr für große Riesling-Gewächse, vielleicht entwickelt es sich gar zur wahren Größe. Heute zeigen sich die Weine unruhig, aromatisch verschlossen und teilweise schwer zu beurteilen. Im Gegenteil zu 2011 fehlt es vielen an Charme, vermutlich erfolgte die Abfüllung viel später als im Vorjahr und so wirkten viel noch arg beeinträchtigt von der Abfüllung. Sie bergen aber auch deutlich die Merkmale für wahre Größe und eine gute Reifeentwicklung. Sie besitzen eine ungemein feste Struktur, überzeugen dank einer herrlich vitalen und subtilen Säure, sind nicht mehr so süß und zumeist frei von jeder Botrytis, oder diese präsentiert sich fein mit der Frucht verwoben.

2012 zeugt von dem erhofften Umlenken auf einen eleganteren, trockeneren Weinstil. Die Trinkigkeit rückt wieder stärker in den Mittelpunkt. Damit kehrt auch das Große Gewächs wieder zum eigentlichen Kern des Rieslings zurück. Das ist gut so. Wie wir alle von einem Montrachet, oder einem Corton Charlemagne nicht erwarten würden, dass er wenige Wochen nach der Abfüllung große Trinkfreude erweckt, müssen wir auch dem großen deutschen Riesling eine gewisse Reifeentwicklung zugestehen. Es ist nicht der Weintyp für unmittelbaren Trinkgenuss, oftmals ist es eher Anlass zur Skepsis, wenn er es trotzdem tut. Mit 2011 und 2012 können wir die nächsten Jahrzehnte zwei unmittelbar aufeinander folgende, sehr unterschiedliche Jahrgänge miteinander vergleichen und uns Prognose lautet, dass 2012 am Ende die Nase weit vorne haben wird.

Wir haben uns also durch eine ganze Menge an unfertiger und verschlossener Weine verkostet, teilweise gequält. Oftmals war eine detaillierte Aromenbeschreibung zu unsicher und damit nicht seriös. Wir haben uns daher darauf konzentriert die Balance der Weine, ihre Festigkeit, ihre Lagentypizität, die Qualität der Säure, die physiologische Reife und die allgemeine Ausgewogenheit wahrzunehmen und zu dokumentieren.

Allgemein zeichnet sich 2012 durch seine Klarheit, seine Festigkeit und einem vitalen und manchmal gar subtilen Säurespiel aus wie wir es selten in dieser Häufigkeit erlebt haben. Die weitestgehend fehlende Botrytis verleiht den Weinen Brillanz und macht sie besonders animierend. Nur noch wenige Weine haben einen kräftigen Körper, oder der Restzucker läuft aus dem Ruder. Besonders bemerkenswert sind hier die Entwicklungen am roten Hang zu bemerken. Die Alkoholgrade sind erfreulich niedrig. Um dies zu erreichen wurden die Weine recht früh gelesen, bei wenigen Weinen war die physiologische Reife wohl nicht ganz erreicht. Dann wirken sie im besten Fall ein wenig

schlank, oder gar dünn und ganz selten zeigten sich auch grüne Noten.

Das Reifepotential der Weine erachten wir als erheblich. Viele Weine werden 7-10 Jahre benötigen, bis sie ihren geschmacklichen Höhepunkt erreichen, die Spitze gar 15 und mehr Jahre. Aufgrund der vitalen Säure, der festen Struktur und ihrer Klarheit versprechen wir uns auch einige große oder gar einmalige Weine in diesem Jahr, die dann auch ihre Herkunft klar aufzeigen sollten.

Das führende Anbaugebiet Großer Gewächse ist mal wieder die Nahe, bei der man zur Spitzengruppe nun wohl auch das Weingut Diel hinzurechnen muss, das eine enorme Entwicklung genommen hat und mit dem 2012-Jahrgang vermutlich die beste Kollektion von GGs präsentieren konnte, mit einem grandiosen Burgberg an der Spitze. Referenz bleibt aber Emrich-Schönleber, das mal wieder einen großen Halenberg abfüllen konnte. Nur knapp dahinter Rheinhessen mit sehr bemerkenswerten Weinen vom Roten Hang. Besonders bei den Weinen von Kühling-Gillot und Battenfeld-Spanier kann man den Richtungswechsel sehr deutlich erkennen. Einer der Väter dieser Entwicklung ist ganz sicher das Weingut Keller, das fast schlafwandlerisch erneut zwei überzeugende Weine anstellte. Auch die Entwicklung bei Wittmann hin zu einem schlankeren Weinstil ist bemerkenswert. Die Pfalz machte es uns besonders schwer, denn die ausdrucksstarken und oftmals recht konzentrierten Weine z.B. von der Mittelhardt zeigten sich zugenagelt und von der Abfüllung besonders beeinträchtigt. Manche sehr charakteristische Lagen, wie z.B. der Pechstein konnten nur unter Mühe ihre Klasse zeigen, wir haben aber große Hoffnung, dass sich dies noch geben wird. Am meisten erstrahlte leider das Kirchenstück, leider weil die Weine mittlerweile sehr teuer geworden sind. Bürklin-Wolf ruft erstmalig 100 Euro auf.

Das Rheingau weicht von den anderen Anbaugebieten etwas ab und bietet teils sehr filigrane Wein mit höheren Zuckerwerten, manche sind vielleicht ein wenig zu dünn geraten und wären wohl besser als Spätlese trocken auf den Markt gekommen, aber wo es gelang, stellt es eine absolut berechnete Eigenart dar, dass ganz sicher viele Freunde finden wird. An der Spitze finden sich die bekannten Erzeuger, die auch sehr konzentrierte GGs präsentiert. Ein Geheimtipp für uns ist der Geisenheim Rothenberg von Wegeler. Fortschritte konnten wir auch an der Mosel bei einzelnen Winzern feststellen, wobei wir uns auch in der Annahme bestätigt sehen, dass manche großartige Lagen für rest- und edelsüße Lagen nur bedingt für trockene Weine geeignet sind. Württemberg, Baden und einige wichtige Betriebe aus

der Pfalz konnten wir aus Zeitgründen leider nicht verkosten. Hierfür bräuchten wir mehr Zeit in Wiesbaden.

Es muss auch gesagt werden, dass es immer noch etliche schwache Große Gewächse gibt. Nur jedem 2. Wein trauen wir zu, dass er irgendwann die 90 Punkte erreichen wird; eigentlich die Mindestanforderung an ein Großes Gewächs. Erst dann gilt ein Wein als ausgezeichnet und erst da beginnt der Spitzenwein, der dann auch das ambitionierte Preisniveau rechtfertigt. Wir sind gespannt wie sich die neue Klassifizierung auf die Qualität in den nächsten Jahren auswirken wird. Für viele Winzer wird es vermutlich schmerzhaft sein auf die Nennung der Einzellage bei ihren trockenen Spätlesen und Kabinette zu verzichten, nur damit man ein paar GGs füllen kann. Wenn dieses dann auch nicht zur Imagebildung genügend beitragen kann, wird mancher vielleicht auf das Abfüllen eines Großen Gewächses verzichten. In manchen Fällen wäre das kein Fehler. Auf der anderen Seite könnte die Versuchung entstehen mehr GGs zu füllen, aber welcher Erzeuger kann schon große Mengen dieses Preisniveaus verkaufen, wenn man nicht gerade Keller, Weil oder Bürklin-

Wolf heißt? Eine Antwort liegt wohl in einer verstärkt internationalen Vermarktung der Weine und darauf zielen verständlicherweise auch die Bemühungen des VDP. Es bleibt auf alle Fälle spannend wie die einzelnen Regionalverbände die neue Klassifikation umsetzen werden. Und manche VDP-Winzer werden sich vermutlich nicht groß um Verbandsvorgaben scheren.

Wir möchten hier auch unsere Respekt und Anerkennung für die Innovationskraft des VDP zum Ausdruck bringen. Dass es im Januar 2012 gelang, einstimmig eine neue Klassifikation zu verabschieden, ist eine herausragende Leistung und man kann nur erahnen welche gemeinschaftliche Überzeugungskraft hier gewirkt haben muss, gerade in einem solche komplexen Weinbaugebiet wie Deutschland. Besonders der Riesling, mit all seinen Spielarten vom trockenen bis edelsüßen Wein, macht die Sache nicht leichter. Da liest sich die Klassifikation des Burgunds wie ein Kinderspiel, denn wer kann sich schon einen restsüßen Kabinett oder einen Eiswein aus dem Chardonnay vorstellen?

## Rheingau

### Weingut Georg Breuer

2012 Terra Montosa Riesling trocken (kein EG)

2012 Rüdesheim Berg Roseneck

2012 Rüdesheim Berg Rottland

2012 Rauenthal Nonnenberg

2012 Rüdesheim Berg Schlossberg

2015 – 2020

2015 – 2022

2017 – 2025

2019 – 2030

2022 – 2035

86-87+

86-88+

89-91+

92+

92+

2012 war erwartungsgemäß schwieriger zu verkosten, als die charmanten Vertreter des Vorjahres. Trotzdem wurde hier erneut eine Reihe von ausgezeichneten Gewächsen abgefüllt, die mit ihren bemerkenswerten niedrigen Alkoholgraden in einigen Jahren enormen Trinkspaß machen werden. Es würde uns nicht überraschen, wenn mit Laufe der Reife die 2012er schlussendlich die Nase vorne haben sollten. Hier wird bewiesen, dass großer aromatischer Ausdruck keine hohen Alkoholgrade benötigt.

Der **Terra Montossa** zeigte ein fein duftiges Bukett nach sauberer grüner Apfelfrucht, Anklänge nach steiniger Mineralität. Am Gaumen von mittlerem Körper, erneut jugendliche grüne Apfelfrucht, übersichtliche Tiefe, die Säure etwas abseits stehend und resch, mittlere Länge, noch sehr verschlossen. Ein kerniger Vertreter der **Rüdesheimer Roseneck** mit seiner kühlen, mineralischen Nase, jugendlich, grüner Apfel, von höchstens mittlerem Körper am Gaumen, klar-fruchtiger Auftakt, verschlankt sich dann leicht, eine animierende steinige Mineralität kommt auf, pikantes Säurespiel in zitroniger Ausrichtung, muss man mögen, der Wein bringt etwas mehr Dichte mit, bleibt aber schlank, hinten raus beinahe ein karger, kerniger Vertreter, mittlere Länge, wirkt sehr verschossen. Ein feines Bukett mit viel jugendlichen Apfelfrüchte und angereiften Steinfrüchten zeigt hingegen der **Rüdesheimer Berg Rottland**, bereits jetzt fein verwoben

mit einer steinigen Mineralität. Am Gaumen schlank, mit herrlich feiner Süße im packenden Auftakt, die jugendlichen Steinfrüchte wirken klar und saftig, rauschendes Säurespiel, sehr gewogener Verlauf, noch jugendlich verschlossen, deutet aber Tiefe und Spiel an, trotz seiner Jugend bereits jetzt schön zu trinken, nur 12 % Vol. Der **Rauenthaler Nonnenberg** zeigt gereifte Früchte, deutliche Kräuterwürze, schönes mineralisches Spiel mit erdwürzigen Ansätzen, eindruckliche Tiefe und Klasse. Am Gaumen wirkt der Wein konzentrierter mit mehr Charme ausgestattet, herrliches Säurespiel mit angereiften Steinfrüchten und roten Beeren, komplexe Kräuterwürze, viel Substanz, packende Mineralität über den gesamten Verlauf, mittlerer Nachhall, muss reifen. Ein aufregender, individueller Wein. Wenig überraschend präsentierte sich der **Rüdesheimer Berg Schlossberg** noch sehr zugängelt, aber bereits heute erahnt man sein großes Potential. In der Nase geprägt von einer tiefen, steinwürzigen Mineralität, Kalksteinpulver, schwarzer Stein, sehr markant, unnahbar, aber harmonisch verwoben mit den klaren, noch arg jugendlichen Steinfrüchten. Mittlerer Körper am Gaumen, herrlich klarer, feinfruchtiger Auftakt, sehr saftig und nobel zugleich, die Mineralität greift in den Gaumen und drückt die Frucht im weiteren Verlauf zur Seite, die Säure fein und quicklebendig, wirkt über den gesamten Verlauf geschliffen, aber auch komplett zugängelt. Erstaunliche Dichte für einen Wein mit nur 11,5% Vol. Muss für etliche Jahre im Keller heranreifen.

**Weingut Graf von Kanitz, Rheingau**  
**2012 Lorch Pfaffenweis Riesling trocken GG**

2014 – 2018

84-87

Mineralisch geprägte Nase, dahinter überreife, etwas verwaschene Steinfrüchte und Anklänge nach Tabak. Am Gaumen von mittlerem Körper, schlanke Apfelfrucht, herbe Schalen, die Säure markant, aber hinreichend mit der Frucht integriert, im

weiteren Verlauf verschlankt sich der Wein aromatisch ein wenig zu sehr, noch recht hefig, betont trockener Ausbau, gute Balance, es fehlt für ein GG aber ein Tick Tiefe und Ausdruck.

**Weingut Fritz Allendorf, Rheingau**  
**2012 Rüdesheim Berg Roseneck Riesling trocken EG**  
**2012 Winkel Jesuitengarten Riesling trocken EG**  
**2012 Winkel Hasensprung Riesling trocken EG**

2013 – 2018

83-84

2018 – 2023

88-89

2018 – 2025

88-90

Besonders die beiden Winkler Lagen haben es uns dieses Jahr angetan, sie sind beide sehr unterschiedlich und in ihrer Art gelungen, besonders der Hasensprung könnte ein ausgezeichnetes Großes Gewächs werden. Hier hat man echte Auswahl. Der **Berg Roseneck** zeigt ein Bukett nach angereiften Äpfeln, ein Hauch Honig und Wachsnoten, rustikal würzige Anklänge. Am Gaumen mittlere Länge, wirkt ein wenig müde, mostige Anklänge, Rosinen, deutlich Botrytis, könnte etwas mehr Spiel haben, Gerbstoffe kommen hinten auf, eher kurzes Finish. Sehr gelungen erscheint uns der **Winkler Jesuitengarten**. Klare Steinfrucht in auffallend gelungener Verbindung mit der ausdrucksstarken steinwürzigen Mineralität, dahinter dann eine etwas merkwürdig röstige Note, wirkt nach flüchtigen Polyphenole. Am Gau-

men von mittlerem Körper, Zitrusfrüchte, sehr sauber, auch hier eine packende Mineralität, stimmiger Verlauf, die Säure hat Spiel und ist integriert, wenngleich auch hier ein röstiger Ton den gesamten Wein begleitet, durchaus ordentliche Länge. Noch ein wenig liegen lassen. Auch die Nase des **Winkler Hasensprungs** weckt Freude. Weiße Beerenfrüchte, Abrieb von der Zitrone, Aprikosenschale, sehr klar, wirkt insgesamt verspielt, fast tänzelnd. Am Gaumen mittlerer Körper, Schalen von Stein- und Kernfrüchte, aromatisch interessant, auch wegen des feinen Hauches Botrytis, die Säure zeigt Spiel, festes steinwürziges mineralisches Fundament, trinkanimierend, wird im hinteren Verlauf aromatisch etwas enger, mittlerer Länge, Gerbstoffe kommen auf. Reifen lassen.

**Weingut Johannishof, Rheingau**  
**2012 Rüdesheim Berg Rottland**  
**2012 Johannisberg Hölle**

2013 – 2028

86-88+

2013 – 2023

88+

Johannishof bleibt seinem eleganten Stil treu. Beide Gewächse wirken sehr typisch für das Rheingau, was hier besonders positiv erwähnt werden soll. Zu einer höheren Bewertung fehlt es noch ein wenig an Extraktichte. Der **Berg Rottland** duftet nach kandierten Zitronen, florale Noten von weißen Blütenblättern, Kalkstein, klar, aber nicht sonderlich tief. Am Gaumen von knapp mittlerer Tiefe, die Frucht etwas gedeckt, in der Mitte wirkt er etwas hohl, es fehlt an Dichte, die schlichte Frucht wirkt sauber, tänzelnd, ein zarter Hauch Kalkstein schwingt mit, es fehlt dem Wein aber über den gesamten Verlauf an Zug und

aromatischen Ausdruck, knapp mittlere Länge. Heute knapp unter dem Niveau des Vorjahres, könnte jedoch noch zulegen und mit der Zeit überflügeln. Die **Johannishofer Hölle** duftet intensiv nach reifen Steinfrüchten, Zitrusfrüchten, erdwürziger Mineralität, rustikaler Ansatz, aber gelungen. Am Gaumen betont mittlerer Körper, etwas Restzucker, auch hier schon sehr offen mit angereiften Steinfrüchten, mürbe Apfelfrucht, die Säure fein, aber unauffällig, noch guter Verlauf, wird hinten raus etwas schlank, aber nicht dünn, bleibt gewogen, mittlere Länge, eine deutliche Steigerung zum Vorjahr. Eventuell Potential.

**G.H. von Mumm'sches Weingut, Rheingau**  
**2012 Rüdesheim Berg Rottland**  
**2012 Johannisberg Hölle**

2018 – 2028

87-92

2013 – 2023

86+

Beide Weine von Mumm zeigen die Schwierigkeiten des Jahrgangs sehr klar auf. Die GGs waren nur ganz schwer zu verkosten und zeigten heute nur wenig an. Die etwas schwächere Beurteilung soll Freunde des Gutes aber nicht abhalten die Weine sich in den Keller zu legen, denn sie können sich noch gut entwickeln. Es ist nur Geduld gefragt. Der Clevere trinkt früh seine 2011er und überbrückt so die Zeit bis die 2012er erblühen sind. Viel Glück! Das Bukett des **Berg Rottland** von Mumm überzeugt dank einer packenden, mineralischen Nase in der Zitrusfrüchte verwoben sind, wirkt fast puristisch, die steinbetonte Mineralik verändert sich laufend und zeigt so enormes Spiel und Ausdruck, eine ausgezeichnete Nase, gerade für einen solch infantilen Wein. Im Mund mittlere Tiefe und hier wirkt er leider über den gesamten Verlauf sehr gedeckt und verschlossen, das

Spiel der Nase kann er leider nicht bestätigen, wässrige Steinfruchtanklänge, in der Mitte wirkt er hohl, kaum Ausdruck, wenig Länge. Am Gaumen komplett neben der Spur und daher sehr schwer zu bewerten. Die Entwicklung bleibt abzuwarten, könnte aber wie ein Phönix aus der Asche emporsteigen. Einen floralen Duft zeigt die **Johannisberger Hölle**, durchaus nuanciert, interessant, weil sehr klar und wechselhaft, zwischendurch sich ein Hauch klassischer Rieslingfrucht zeigt, steinwürzige Mineralität. Am Gaumen fällt er leider ab, mittlerer Körper, wirkt aromatisch etwas matt, fast müde, es fehlt das Spiel des Naseneindrucks, die Säure zeigt durchaus Spiel, verbindet sich jedoch nur mäßig mit der Frucht, der es über den gesamten Verlauf an Ausdruck fehlt, knapp mittlere Länge, vielleicht noch unter Abfüllstress. Auch dieser Wein könnte sich noch finden.

**Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach, Rheingau**  
**2012 Rüdesheim Berg Schlossberg**

2013 – 2028

89-91

Viel besser als im Vorjahr präsentiert sich der 2012er-Schlossberg. Kräftiger, klassischer Rieslinduft nach reifen Steinfrüchten, tropische Anklänge und Schiefernoten im Hintergrund, wirkt ausdrucksstark und sauber. Am Gaumen von mittlerem

Körper, eher fein im Ansatz, saftig Antrunk mit klarer Rieslingfrucht, die Mineralität tritt nun stärker zu Tage, feiner Säurebogen, wirkt insgesamt gewogen, mittlere Länge, schöner Trinkfluss, nahezu elegant, mittlere Länge.

**Weingut August Kessler, Rheingau**  
**2012 Rüdesheim Berg Schlossberg**  
**2012 Rüdesheim Berg Roseneck**

2018 – 2030  
2018 – 2023

91-93+  
89-92

Die beiden Gewächse sind schon fast gewohnt erneut auf hohem Niveau und liegen jahrgangsbedingt über dem Vorjahr. Obwohl der Berg Schlossberg die Nase vorne hat, waren wir erstaunt über die Klasse des Berg Roseneck. Nicht oft hatten wir die Lage derart gelungen im Glas! Ausgezeichnet erneut der **Berg Schlossberg**. Er ist in seiner Jugend nicht so offen und charmant wie im Vorjahr, verspricht aber ein mehr an Potential. Verschlossene Nase, Anflüge von dunkler Beerenfrucht, Cassis, mit der Zeit aufkommende noch sehr jugendliche Steinfrüchte, insgesamt elegant komponiert. Am Gaumen von betont mittlerem Körper, ein Hauch Restsüße im glockenklaren Auftakt, sehr ausgewogen, ein Tick dichter als der Eberbach, deutliche Schiefernote, zeigt Tiefe, sehr frisch und animierend zu trinken, trotz

der Restsüße überaus ernsthaft mit herrlich feinem Säurespiel, gute Länge, bei aller Verslossenheit bereits heute eine Freude. Der **Berg Roseneck** präsentiert eine reintönige Nase mit Kern- und Steinobstaromen in schöner Verbindung mit feiner Würze nach getrockneten Kräutern und einer steinwürzigen Mineralität, zeigt Tiefe. Am Gaumen von mittlerem Körper, es fällt unmittelbar das lebhaftes Säurespiel auf, perfekt komponiert mit der vorhandenen Restsüße, endlich ein Wein, der auch in der Mitte und am Ende überzeugt, wirkt sehr stimmig, mit festem mineralischen Fundament, bietet aber auch für Fruchtliebhaber ein Menge, vielleicht fehlt es an letzter Tiefe und Komplexität, dafür ist er aber herrlich leicht zu trinken und bietet das erwartete Spiel eines GGs, heute nur mittlere Länge.

**Weingut Balthasar Ress, Rheingau**  
**2012 Rüdesheim Berg Schlossberg**  
**2012 Rüdesheim Berg Rottland**  
**2012 Hattenheim Wisselbrunnen**  
**2012 Hattenheim Nussbrunnen**

2013 – 2018  
2013 – 2018  
2013 – 2018  
2013 – 2022

85  
84  
84  
87-88

Eigentümliche Nase zeigt der **Berg Schlossberg**. Er riecht nach Lenolium, deutliche Kräuterwürze, Nelken, ein Hauch Ingwer, keine Frucht. Am Gaumen fallen erneut zunächst die kräutrigen Noten, erneut Nelke, weißer Pfeffer, erst dahinter zeigt sich eine leicht verschobene Rieslingfrucht an, eher leichter Körper, dadurch durchaus beschwingt und guter Trinkfluss, mittlere Länge ohne sonderlichen Ausdruck, nur die zweifelhafte Aromatik stört, gefällt ein wenig besser als das Vorjahr, trotzdem wäre das Prädikat Spätlese trocken hier passender. Deutlich flüchtige Polyphenole zeigt der **Berg Rottland** in seiner nussig-schokoladige, daneben jugendliche Steinfrüchte, sehr untypisch für einen Riesling. Am Gaumen mittlerer Länge, pikante, hervorstechende Säure, aromatisch limitiert, fächert kaum auf, eher

kurz. Der **Hattenheimer Wisselbrunnen** zeigt einen süßlichen Duft ohne rechten Ausdruck, reife Aprikosen, verbranntes Gummi. Am Gaumen betont mittlerer Körper, erneut merkwürdig süßlich-fruchtiger Auftakt, Gummi, wirkt verschoben, es fehlt an Spiel und Ausdruck, mittlere Länge. Auch dieser **Hattenheimer Nussbrunnen** zeigt eine bodenwürzige Mineralität, die Fruchtansätze wirken reifer und weniger vielschichtig, trotzdem nicht schlecht. Am Gaumen von mittlerem Körper, die Frucht leicht süßlich, Kräuterwürze, die Aromatik wirkt verschoben, schönes Säurespiel, es fehlt aber leider am rechten Ausdruck und an der Festigkeit, mittlere Nachhall, trotzdem mit Abstand der beste Wein von Ress.

**Weingut Geheimrat J. Wegeler, Rheingau**  
**2012 Rüdesheim Berg Schlossberg**  
**2012 Geisenheim Rothenberg**

2018 – 2033  
2018 – 2032

91+  
92-95

Erneut sehr hochwertig präsentieren sich die GGs von Wegeler. Besonders überrascht waren wir vom Geisenheimer Rothenberg, der zum ersten Mal das Potential hat nach einigen Jahren der Geduld zu einem großen Riesling heranzureifen. Chapeau! Auch dieses Jahr auf hohem Niveau präsentiert sich der **Rüdesheimer Berg Schlossberg** von Wegeler. Klassische Rieslingnase, jugendliche Steinfrüchte, noch Jungweinaromen im Hintergrund (Cassis, Eisbonbon), die mineralische Note des Schlossberges drückt, zeigt noble Ansätze, am Gaumen leichte Restsüße, knapp mittlere Länge, saftige, saubere Rieslingfrucht, die Mineralik noch im Hintergrund, wirkt aber fest, sehr sauber und stimmig komponiert, aufgefächertes Finish. Schöner Wein. Die

erste packende mineralische Nase zeigt der **Geisenheimer Rothenberg**, er duftet herrlich nach feuchten Stein und Kalk, die Frucht heute noch sehr jung nach Cassis, Zitrusfrüchte, erst im Hintergrund kommen zarte Pfirsicharomen auf, tief und sehr ernsthaft. Am Gaumen von betont mittlerem Körper, bereits im Antrunk gräbt sich die packende Mineralität in dem Gaumen ein, wirkt sehr fest, die Säure lebhaft, aber überaus fein, ungemein trinkanimierend, nahezu fluide wirkend, junge Kernfrüchte, viel Zug und Tiefgang, der Wein schält sich hinten raus immer weiter in den Gaumen, sehr lang. Ein wahres Großes Gewächs, dass erneut die ganze Klasse dieser großen Lage und das Können des Weingutes aufzeigt.

<b>Weingut Friedrich Fendel, Rheingau</b> <b>2012 Rüdesheim Klosterlay</b>	<b>2013 – 2018</b>	<b>85</b>
<p>Feine, etwas zurückhaltende Nase nach Steinfrüchten, tropische Noten, aber auch merkwürdigen Anklängen nach Banane (flüchtige Polyphenole?). Am Gaumen knapp mittlerer Körper, die Säure fein strukturiert, es fehlt in der Mitte an Ausdruck und Konzentration, wirkt dünn, trägt primär über den Restzucker, mittlere Länge. Durchaus sauber im Mund und guter Trinkfluss,</p>	<p>aber von einem GG erwarte ich mir mehr Spiel und Festigkeit. Trotzdem eine klare Verbesserung zum Vorjahr. Wenn in Zukunft noch die immer wieder auffallenden merkwürdigen Aromen in der Nase verschwinden, dann sind hier weitere Qualitätssteigerungen möglich. Ggf. weiter an den Maischestandzeiten arbeiten.</p>	
<b>Weingut Schloss Johannisberg, Rheingau</b> <b>2012 Johannisberg Schloss Johannisberg</b>	<b>2023 – 2033</b>	<b>91-93+</b>
<p>Zurückhaltender, aber reintöniger Duft nach jugendlichen Stein- und Kernfrüchten, verspielte florale Anklänge, die Tiefe zeigen, pulvrige Mineralität umgibt die Fruchtaromen, tolle Nase. Am Gaumen sehr gewogen von mittlerem Körper, wirkt heute noch etwas verschlossen und aromatisch nicht sehr tief, sehr feines</p>	<p>Säurespiel, die Frucht verhalten, alles blitzsauber, festes mineralisches Fundament, könnte insgesamt etwas mehr Zug haben, langes noch nicht sonderlich aufgefächertes Finish, befindet sich heute im Tiefschlaf, zeigt aber sein Klasse deutlich an, viel Potential. Muss reifen.</p>	
<b>Schloss Vollrads, Rheingau</b> <b>2012 Winkel Schlossberg</b>	<b>2013 – 2023</b>	<b>90</b>
<p>Pikante, mineralisch geprägt Nase, sehr straff und reintönig, gute Tiefe, im Hintergrund reife Steinfrüchte, etwas grüner Apfel, gelungen. Im Mund von mittelkräftigem Körper, animie-</p>	<p>rendes Süße-Säure-Spiel, viel mineralische Substanz, klare Fruchtaromatik, stimmiger Verlauf, wirkt sehr fest und straff, gute Länge, schon jetzt großes Trinkvergnügen, Potential.</p>	
<b>F.B. Schönleber, Rheingar</b> <b>2012 Mittelheimer St. Nikolaus</b> <b>2012 Oestrich Doosberg</b>	<b>2013 – 2025</b> <b>2018 – 2028</b>	<b>88-90</b> <b>89-91+</b>
<p>Eine sehr homogene Kollektion präsentiert F.B. Schönleber. Beide Weine zeigen Herkunft, sind fein komponiert und versprechen unterschiedlichen Trinkgenuss. Verhaltene Nase der <b>Mittelheimer St. Nikolaus</b>, mineralisch geprägt, zurückhaltende, aber blitzsauberer Rieslingfrucht. Am Gaumen von mittlerem Körper, klassische, animierende Rieslingfrucht, eher auf der Kernfrucht, guter Zug, die Aromatik zieht sich stimmig bis zum Schluss durch, wirkt trinkanimierend, eine leichte Restsüße zeigt</p>	<p>sich im betont mittlerem Nachhall. Ein gelungener Wein, dem noch die letzte Komplexität und Tiefe fehlt. Der <b>Oestricher Doosberg</b> zeigt eine erdwürzige Mineralität in der Nase, tropische Anklänge, sauber und ausgewogen. Am Gaumen von mittlerem Körper, jugendliche tropische Früchte, aber auch noch verschlossene Steinfrüchte, bestens integriertes Säurespiel, über den gesamten Verlauf sehr beweglich und animierend, mittlere Tiefe und Ausdruck, stimmig komponiert, gute Länge. Potential.</p>	
<b>Weingut August Eser, Rheingau</b> <b>2012 Oestrich Lenchen</b>	<b>2018-2025</b>	<b>89-92</b>
<p>Noch sehr von Jungweinaromen bestimmter Duft nach Eisbonbon, Cassis und weißer Johannisbeere, eine Ahnung steiniger Mineralität im Hintergrund, zeigt Finesse. Mittlerer Körper, glockenklare Frucht, nun deutlich als Riesling zu erkennen, herrliches Spiel von Frucht, Säure und Mineralität, die der Wein</p>	<p>über nahezu den gesamten Verlauf durchhält, nur im Nachhall wird es etwas eng, vielleicht fehlt es ihm an letzter aromatischer Tiefe und Konzentration, dafür jedoch ungemein klar und animierend zu trinken.</p>	
<b>Weingut Josef Spreitzer, Rheingau</b> <b>2012 Oestrich Lenchen „Rosengarten“</b> <b>2012 Hattenheim Wisselsbrunnen</b> <b>2012 Mittelheim St. Nikolaus</b>	<b>2013 – 2022</b> <b>2013 – 2023</b> <b>2015 – 2022</b>	<b>91-93</b> <b>88+</b> <b>87+</b>
<p>Das Weingut Josef Spreitzer zeigt sich zum Vorjahr deutlich verbessert mit einem herrlich feinsinnig, floral geprägten Lenchen an der Spitze. Eine besonders ansprechender Vertreter eines möglichen Ersten Gewächs-Stils ist der <b>Lenchen Rosengarten</b>. Er besitzt zwar keine besondere Konzentration, besticht aber mit tänzelnden Aromen, feinem Spiel und hoher Trinkigkeit bei hinreichend aromatischer Tiefe. Reintöniger, mineralisch geprägter Duft nach weißen Blütenblättern, Kalkstein. Am Gaumen mittlerer Körper, saftiger und brillanter Auftakt, mit jugendlich wirkenden Stein- und Kernfrüchten, pulvrige Minerali-</p>	<p>tät, zeigt viel Spiel und Ausdruck, ein sehr feiner, eleganter Wein, mit ungemeiner Finesse, jetzt bereits herrlich zu trinken, mineralischer Biss, gute Länge. Der <b>Hattenheimer Wisselsbrunnen</b> beginnt überzeugend mit einem geöffneten, durchaus reintönigen Duft nach klassischer Rieslingfrucht, erdwürziger Mineralität, Wildgräser, zeigt eine gewisse Tiefe an. Am Gaumen von mittlerem Körper, auch hier sehr klassisch, aber gekonnt komponiert, saftiger Anrunk, integriertes, feines Säurespiel, solide über den gesamten Verlauf, vielleicht fehlt es ihm an letzter Tiefe, wer jedoch einen klassischen Rheingauriesling</p>	

sucht, wird hier fündig, mittlerer Länge. Potential. Geöffnete Nase mit deutlicher Botrytis zeigt der **Mittelheimer St. Nikolaus**, viel Honig, dahinter elegante steinwürzige Mineralität, süßliche Blütenblätter, die dem Bukett etwas die Frische nimmt, trotzdem nicht schlecht. Am Gaumen von mittlerem Körper, auch

hier deutliche Anklänge von Honig und süßen floralen Aromen, die Säure etwas rustikal, wenig integriert, wirkt noch etwas unruhig, mittlere Länge. Nicht ganz überzeugend, noch liegen lassen.

**Weingut Barth, Rheingau**

**2012 Hallgarten Schönhell**

**2012 Hattenheim Hassel**

**2012 Hattenheim Wisselbrunnen**

**2013 – 2023**

**2013 – 2032**

**2013 – 2023**

**87+**

**89-91**

**85-87**

Von Barth hat uns dieses Jahr der Hattenheimer Hassel am besten gefallen. Mit den beiden anderen hatten wir so unsere Schwierigkeiten gleichwohl der Schönhell ob seines trockenen Stils sicherlich seine Anhänger finden wird. Der **Hallgartener Schönhell** zeigt eine erdwürzige Mineralität, grasige Anklänge, kaum geöffnete Frucht. Mittlerer Körper, betont trockener Ausbau, saftiger, etwas harter Auftakt, klassische Rieslingfrucht, die bereits im mittleren Bereich etwas ausdünn, es fehlt ein wenig an Dichte, die Säure lebhaft und gut integriert, mittlere Länge. Könnte noch etwas Potential haben. Mittelausgeprägte Nase zeigt der **Hattenheimer Hassel** mit noch leicht künstlicher Frucht, Kartoffelschalen von der Botrytis, im Hintergrund brin-

gen Zitrusfrüchte Frische ins Bukett. Am Gaumen von mittlerem Körper, klar-saftiger Auftakt, schöne Rieslingfrucht, verspielte Säure, zeigt durchaus einen gewissen Zug am Gaumen, feste mineralisches Fundament, nach der schwierigen Nase eine echte Überraschung, gutes Finish mit ansprechende Länge. Würzige Nase der **Hattenheimer Wisselbrunnen** mit verschobener Frucht, wirkt gedeckt, wenig animierend, Holunder und Kerbel fallen auf, vermutlich nur im Jungweinstadium zu erkennen. Am Gaumen recht kräftig, rustikaler, etwas ungehobelter Auftakt, mit spürbarer Restsüße, die Säure etwas verhalten, konventionelle Rieslingfrucht, es kommt keine rechte Trinkfreude auf, es fehlt an Spiel und Eleganz, mittlere Länge.

**Hans Lang, Rheingau**

**2012 Hattenheim Wisselbrunnen**

**2017 – 2023**

**85-88+?**

Duftet nach Weingummi, laktische Noten, etwas künstlich und aufgesetzt, vermutlich noch unter Abfüllstress. Am Gaumen dasselbe Bild, mittlerer Körper, aufgesetzte, etwas künstliche

Frucht, noch sehr unentwickelt, allgemein recht klassischer Ansatz, animierendes Säurespiel, mittlere Länge, noch liegen lassen, dürfte sich noch finden.

**Weingut Prinz, Rheingau**

**2012 Hallgarten Jungfer**

**2018 – 2028**

**92+**

Dicht gewobene Nase mit festem mineralischem Fundament, Zitrusfrüchte, jugendliche Steinfrüchte, tiefe Würze von Wiesenkrautern,vielschichtige Nase. Am Gaumen von betont mittlerem Körper, fest und saftiger Antrunk, komplexe Stein- und Kernfrüchte, Zitrusfrüchte im Hintergrund, endlich ein Wein mit der erwartenden Konzentration und Komplexität, die Minerali-

tät beißt sich in den Gaumen, zeigt schönen Zug am Gaumen, die Säure lebhaft und verspielt, bleibt über den gesamten Verlauf stimmig und vielschichtig, langer Nachhall, ein ausgezeichneter Wein, der sich noch weiter steigern kann. Etwas liegen lassen. Prinz zeigt erneut beeindruckend sein Können.

**Weingut Georg Müller Stiftung, Rheingau**

**2012 Hattenheim Schützenhaus**

**2012 Hattenheim Hassel**

**2012 Hattenheim Nussbrunnen**

**2012 Hattenheim Wisselbrunnen**

**2015 – 2019**

**2018 – 2028**

**2018 – 2033**

**2013 – 2023**

**87-88**

**91-93**

**91-93**

**87+**

Mit dem Hassel und dem Nussbrunnen präsentiert Georg Müller zwei ausgezeichnete Große Gewächse mit sehr unterschiedlicher Mineralität, die beide Dank Ihrer brillanten Rieslingfrucht voll überzeugen können. Sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis. Der **Hattenheimer Schützenhaus** ist in der Nase geprägt von einer steinigen Mineralität, vor allem Basalt, daneben rotwangiger Apfel. Am Gaumen verschlossen von mittlerem Körper, Wachsnoten von der sauberen Botrytis, erneut Apfelaromen, etwas Schmelz, wirkt im Verlauf ein wenig kantig, mittlere Tiefe, könnte etwas mehr Ausdruck haben. Der **Hattenheimer Hassel** präsentiert eine würzig-mineralische Nase von schönem Ausdruck, die Frucht noch sehr jugendlich, aber klar gezeichnet, macht unmittelbar Vorfreude. Am Gaumen von mittlerem Körper, saftiger, sehr animierender Antrunk, präzise gezeichnete, wenngleich noch junge und unentwickelte

Rieslingfrucht, steinwürzige Mineralität, die sehr fest wirkt, lebhaft, aber ungemein feinporige Säure, hat Biss und Ausdruck, sehr gute Länge, ein überaus gelungener Wein. Eher eine bodenwurzige Mineralität zeigt hingegen der **Hattenheimer Nussbrunnen**, dahinter Kieselsteine, Kräuterwürze, erst dann zeigt sich eine noch verhaltene, jedoch vielschichtige Rieslingfrucht, erneut ein überzeugendes Bukett. Am Gaumen ungemein animierend, brillante Rieslingfrucht, viel Zug und Festigkeit am Gaumen, wenngleich nur von mittleren Körper, hohe Extraktstärke, wirkt bei aller Konzentration stets beweglich und animierend zu trinken, erdwürzige Mineralität, sehr fest wirkend, beeindruckende Länge. **Der Hattenheimer Wisselbrunnen** zeigt eine erdwürzige Mineralität, wirkt etwas urig, die Frucht noch von Jungweinaromen bestimmt. Am Gaumen von mittlerem Körper, fruchtig-süßlicher Auftakt, die Frucht etwas künst-

lich, wenig aufregender Verlauf, eher zurückgenommene Säurestruktur, mittlere Tiefe und Länge, wenig aufregend. Vielleicht

noch Potential.

**Freiherr Langwerth von Simmern, Rheingau**

**2012 Hattenheim Mannberg**

**2013 – 2023**

**87-88**

Die Nase geprägt von Jungweinaromen, etwas rustikal-würzige Mineralität, nicht sehr einladend. Am Gaumen besser, von mittlerem Körper, saftiger Auftakt, jugendliche Steinfrüchte, die

Säure fein, wenngleich auch etwas abseits stehend, ordentlich gemacht, es fehlt für ein GG aber die Finesse und Tiefe, knapp mittlere Länge.

**Weingut Schloss Schönborn, Rheingau**

**2012 Erbach Marcobrunnen**

**2016 – 2022**

**91**

**2012 Hattenheim Pfaffenberg**

**2018 – 2025**

**88-91**

Ein offenes Bukett präsentiert der **Hattenheimer Pfaffenberg** nach angereiften Steinfrüchten leicht glaciert mit Lacknoten, erdwüzig-kräutrige Mineralität, Malz, Wachs und Brioch Noten, gewisse Tiefe, gefällt. Am Gaumen von betont mittlerem Körper, saftiger fruchtintensiver Antrunk, entspricht mit seinen glacieren Stein- und Kernfrüchten gut dem Nasenbild, stimmig, festes Säuregerüst, wenngleich kräftig komponiert, entwickelt mit der Zeit mineralischen Biss, mittlere Tiefe, ordentlicher Nachhall. Der **Erbacher Marcobrunnen** duftet intensiv mit viel

kandierten Zitrusfrüchten, steiniger Mineralität, tropische Früchte kommen auf, gewachste Apfelschalen. Mittlerer Körper, saftiger Antrunk, klare Steinfrucht, Ananas, recht kräftig, fast barock wirkend, deutlicher Restzucker, erdige Mineralität, eher ins Dunkle gehende, cremiges Mundgefühl, dass dank einer vitalen Säure, aber nicht zu dominant wird, ordentliche Länge. Für Liebhaber der Lage und kräftigerer Riesling überaus gelungen.

**Weingut Jakob Jung, Rheingau**

**2012 Erbach Siegelsberg**

**2018 – 2025**

**91+**

**2012 Erbach Hohenrain**

**2016 – 2025**

**84-89+**

Recht unterschiedliche Eindrücke hatten wir beim **Erbacher Hohenrain**, daher die große Spannweite. In der Nase wirkt die gesamte Aromatik verschoben, Lacknoten, Anklänge von medizinalen Aromen. Am Gaumen erneut Lacknoten, herbe Apfelfrucht, Klementine, auch herbe Apfelschale werden erkannt, der Wein ist heute total verschoben, die Säure ist fein, reif und spielt mit dem festen mineralischen Fundament, gute Substanz, gute Länge. Manche sind zuversichtlich für die Zukunft, andere

eher skeptisch. Ebenfalls verschlossen der **Erbacher Siegelsberg**, mit verspielten Kern- und Fruchtaromen, dazu ein Hauch Orangenscheiben, noch sehr verhalten, mineralisches Fundament, insgesamt stimmig komponiert. Am Gaumen viel Biss, dunkle-würzige Mineralität, sehr frische Frucht, pikante, aber hochfeine Säure, viel Zug am Gaumen, gute Länge, alle Anlagen vorhanden für eine positive Reifeentwicklung.

**Weingut Schloss Reinhartshausen, Rheingau**

**2012 Erbach Marcobrunnen**

**2016 – 2022**

**89-90**

**2012 Erbach Siegelsberg**

**2015 – 2022**

**88-90+**

**2012 Erbach Schlossberg**

**2014 – 2018**

**86-87**

Die Nase des **Erbacher Marcobrunnen** wirkt unfertig, aber interessant nach süßlichem Pfeifentabak, Nüsse, deutliche Holznote, leicht glasierter, verwaschener rotwangiger Apfel. Am Gaumen saftig, füllig, glacierte Apfel, ein Hauch Tropenfrucht, merkwürdig süßliche Mineralität nach Tabak, Säure passt noch nicht so richtig in den Wein, mittlere Länge, wirkt sehr verschlossen, heute wenig Freude, aber das Potential ist vorhanden, einige Jahre reifen lassen. Der **Erbacher Siegelsberg** duftet nach angereifter, rotwangiger Apfelfrucht, Orangenschalen, dezente steinige Mineralität, leicht süßliche Anklänge im Hintergrund. Mittlerer Körper, im Antrunk recht saftig, süßliche Frucht, geht in Richtung dropsige Beerenfrucht, Cassis, daneben Tabak, feine

Lacknoten, eigenwillig, aber nicht unharmonisch, noch sehr jugendlich wirkend, kräutrig-steinige Mineralität, gute Spannung durch den animierenden Säurebogen, die Süße der Frucht zieht sich bis zum Ende durch, schöne Länge. Der **Erbacher Schlossberg** duftet nach frischen Äpfeln, steinwürzige Mineralität, Hefe- und Kakaonoten vom Faßausbau. Am Gaumen von mittlerem Körper, apfelige Frucht, mittlere Mineralität, wirkt gewogen, rauchige, leicht staubige Frucht, Apfel, etwas Gerbstoff, erneut etwas abseits stehende Kakaonoten vom Faßausbau, wenig aufregend, aber sauber, mittlere Länge. Entwicklung bleibt abzuwarten.



**Weingut Baron Knyphausen, Rheingau**

2012 Hattenheim Wisselsbrunn

2012 Kiedrich Sandgrub

2012 Erbach Hohenrain

2012 Erbach Marcobrunnen

2012 Erbach Siegelsberg

2012 Erbach Michelmark

2012 Erbach Steinmorgen

2015 – 2020

2018 – 2027

2015 – 2022

2015 – 2021

2018 – 2025

2018 – 2028

2017 – 2025

89-90+

90-92

90-91

88-89

90+

90-92+

89-91+

Die positive Entwicklung bei Knyphausen setzt sich fort. Was sich letztes Jahr bereits andeutete, wird dieses Jahr mit insgesamt sieben (!) Großen Gewächsen bestätigt. Auch wenn uns die Auswahl ein wenig zu viel erscheint (welchen Wein soll der arme Kunde wohl wählen), müssen wir jeden Wein Charakter und einen eigenen Stil attestieren. Alleine das ist schon eine bemerkenswerte Leistung. Bei aller Unterschiedlichkeit ist es nicht einfach einen Stil des Hauses zu benennen. Bemerkenswert trocken sind die Weine, oft mit schönem Schmelz und eben alle mit Charakter ausgestattet. Einen Favoriten konnten wir kaum ausmachen, denn jeder Wein ist gelungen, von gehobener Güte und wie gesagt, eben sehr unterschiedlich. Der **Hattenheimer Wisselsbrunn** duftet nach tropischen Früchten, Banane, steinige Mineralität, merkwürdig, aber durchaus stimmig, gut gemacht. Mittlerer Körper, tropischer Früchte im Antrunk, schöner Säurebogen, gut miteinander verwoben, erdiger Mineralität, mit hellem Glockenschlag, wirkt straff und stimmig, gute Länge. Ein herrlich klares Bukett besitzt der **Kiedricher Sandgrub** nach Steinfrüchten, ummantelt von einer rauchigen Mineralität, Anklänge von Orangenscheiben, erhitzter Stein, Malz und Brotkruste, stimmig komponiert. Am Gaumen ein kräftiger Körper, fruchtiger Antrunk, bestimmt von Jungweinaromen ala rote Beerenfrucht, grünwangige Äpfel, die Säure hat Biss, heute noch sehr unwirsch, wirkt aber reif, erstaunlich trocken, obwohl der Wein noch verschlossen wirkt, macht er erneut viel Freude zu trinken, im hinteren Verlauf zeigt die Mineralität beachtlichen Biss, toller Zug am Gaumen, schon jetzt recht lang, überaus gelungener Wein. Mineralisch geprägtes Bukett beim **Erbacher Hohenrain**, ganz leichter Botrytiseinschlag, medizinaler Ton, jugendliche Kernfrüchte im Hintergrund, ein wenig eigenwillig aber stimmig. Am Gaumen von mittlerem Körper, fein-fruchtiger Antrunk, mineralisch geprägt, eine Mischung aus Malz, Brotkruste und Kalkstein, im Nachhall Heftpflaster, schön-feiner Säurebiss,

guter Verlauf, sehr schöner Wein. Noch etwas liegen lassen. Die typische tropische Zitrusfrucht beim **Erbacher Marcobrunnen**, zudem leicht rauchiger Mineralität, Kräutertouch, gut gelungen. Mittlerer Körper, etwas kantiger Antrunk, sehr dicht, die Säure lugt gelegentlich kantig hervor, herber Grundton, Zitrusfrüchte, überwiegend Grapefruit, die eine Herbe in den Wein bringt, die Fülle macht den Wein heute unausgewogen, trotzdem alles vorhanden, gute Länge, muss sich ein wenig beruhigen. Animierendes Bukett beim **Erbacher Siegelsberg** nach Kalkstein, fein verwoben mit der Zitrusfrucht, grüne Apfelschalen, etwas alt-holzige Noten, ein Touch Botrytis. Am Gaumen von mittlerem Körper, deutlich auf der Zitrusfrucht, betont trockener Ausbau, dadurch tritt die mineralische Komponente deutlich hervor, im weiteren Verlauf etwas karg, aber frisch, sehr eigenwillig, aber hoher Wiedererkennungswert, mittlere Länge. Muss einige Jahre reifen. Der **Erbacher Michelmark** überzeugt dank seines kräuterwürzigen Buketts, dazu angereifte Kernfrüchte, erdwürzige Mineralität, dahinter weiße Rauchnoten, Anklänge vom Faßausbau. Am Gaumen mittlere Dichte, saftiger Antrunk nach glacierten, rotwangigen Äpfeln, die Säure zeigt unmittelbar seinen Biss, wirkt aber auch reif, rauchig-tabakige Mineralität, wirkt über den gesamten Verlauf sehr straff, obwohl noch sehr jugendlich, animierend zu trinken, stimmiger Nachhall, viel Potential. Deutliche Spontinote zeigt der **Erbacher Steinmorgen**, dahinter saubere Früchte, eher Apfelfrüchte, deutliche steinbetonte Mineralität. Am Gaumen sehr klarer, saftiger Antrunk, frische Kräuter, erneut steinige Mineralität, festes Säurefundament, in der Mitte bremsst er plötzlich deutlich ab, wenig Ausdruck, nur die Extraktstärke wird deutlich, im langen Nachhall bleibt nur eine dezente Apfelschale zurück, heute komplett zugenagelt, die Anlagen vorhanden, aber schwer zu beurteilen. Wir sind aber guter Dinge, dass der Wein sich schön entwickeln sollte.

**Weingut Robert Weil, Rheingau**

2012 Kiedrich Gräfenberg

2018 – 2033

92-94+

Unmittelbar eine herrliche Nase von großen Ausdruck und Tiefe, präzise, noch sehr jungliche Rieslingfrucht, kompakt und ungestüm, aber es wird sich finden, mineralischer Hintergrund. Am Gaumen fast von kräftigem Körper, aber von herrlichem Spiel nach glockenklaren Rieslingsaromen, viel junge Äpfel, minera-

lisch pikant, zeigt Tiefe und Ausdruck und dabei ohne Schwere, bleibt fokussiert, mittlerer bis langer Nachhall, noch etwas verschlossen. Erneut ein überaus gelungener Gräfenberg, der aber länger reifen muss.

**Diefenhardt'sches Weingut, Rheingau**

2012 Martinsthal Langenberg

2018 – 2027

88-89

Steinwürzige Mineralität in der Nase, eine etwas derbe Kräutermischung, süßlicher Rieslingfrucht, nicht ganz aufgefächert. Am Gaumen von mittlerem Körper, die Frucht noch unentwickelt,

eher klassische Rieslingfrucht mit gewissen Ausdruck, feines Säurespiel, stimmiger Verlauf, gewissen Ausdruck, mittlere Länge, eine Verbesserung zum Vorjahr.

**Domdechant Werner'sches Weingut, Rheingau**  
**2012 Hochheim Kirchenstück**

2014 – 2020

88

Dichte Nase nach tropischen Früchten, warmen Rauch, Wachsnoten, saubere Botrytis, zeigt Vielfalt. Fülliger, süßlicher Antrunk, heute noch deutlich von der Hefe geprägt, insgesamt gewogen, ein noch sehr unfertiger Wein, wirkt insgesamt gewo-

gen, ohne sonderlich aufregend zu sein, etwas Herb im mittellangen Abgang, insgesamt ein weicher, etwas getragener Weinstil, Wachsnoten von der saubereren Botrytis, ordentliches Finish.

**Weingut Künstler, Rheinhau**

**2012 Kostheim Weiß Erd**

**2012 Rüdesheim Berg Rottland**

**2012 Hochheim Kirchenstück**

**2012 Hochheim Hölle**

**2012 Hochheim Hölle Goldkapsel**

2013 – 2018

2013 – 2028

2018 – 2025

2014 – 2030

2019 – 2037

83-84

91-93

89-91

93-94

94-96+

Mit Ausnahme des Weiß Erd fanden wir hier eigentlich jeden Wein ausgezeichnet, mit einer großen Hölle Goldkapsel an der Spitze. Die Lagen werden hier mustergültig herausgearbeitet und trotz all ihrer Kraft erhalten sich die Weine ihre Beweglichkeit und Frische.

Der **Kostheimer Weiß Erd** hat uns dieses Jahr nicht gefallen. Duftete nach Rosenblätter, staubiger Mineralität, deutlich Botrytis, Malztöne, für Riesling eher ein untypisches Nasenbild. Kräftiger Antrunk, sehr konzentriert, viel Botrytis, dominiert die Fruchtaromatik, wirkt hinten raus bitter, süß, leicht pappiges Mundgefühl, langer Nachhall, aber es fehlt deutlich die Harmonie. Der **Berg Rottland** zeigt reife, offene Steinfrüchte in der schon sehr ausdrucksstarken Nase, tropische Früchte, erinnern an reife Mangos, beide Aromen spielen schön miteinander. Im Mund von betont mittlerem Körper, merkliche Restsüße, die sehr schön in der saftigen und offenen Frucht integriert wird, der bisher konzentrierteste Wein, ohne jede Schwere, cremiges Mundgefühl, wirkt sehr stimmig, gute Tiefe, ausdrucksstarkes Finish. Verschlossenes, leicht fülliges Bukett besitzt das **Hochheimer Kirchenstück**, nach gereiften Steinfrüchten, hefig, etwas kantig, Kräuterwürze. Kräftiger Körper, hochreife Steinfrüchte, malzig, kräuterwürzige Mineralität, ordentliches Säuregerüst, spürbare, jedoch saubere Botrytis, augenblicklich schwierig zu bewerten, seine Jugend nimmt ihm den Trinkfluss, braucht viel Zeit und Geduld, insgesamt aber sehr gute Anlagen vorhanden, muss reifen. In einer andere Liga dann die **Hochheimer Hölle**, bereits heute faszinierend zu trinken. In der Nase deutet sich die

Wucht der Lage an. Malz, Erdnüsse (Botrytis), vielschichtige Mineralität, vor allem Rauch, dahinter klassische Rieslingfrüchte, in der gelbe Äpfel die Führung übernehmen, ummantelt von feiner Kräuterwürze. Am Gaumen ungemein saftig, reife Kernfrüchte, ein kraftvoller, jedoch gekonnt balancierter Wein, mit dunkler, rauchiger Mineralität, ein packendes Säurespiel gibt den perfekten Gegenpart und lässt den Wein bereits heute mit viel Freude trinken, gewaltiger Zug am Gaumen, sehr lang. Wer mehrere Flaschen sein eigen nennt, schon heute ein Versuch wert, wird sich aber viele Jahre halten. Zur Spitze des Jahrganges zählt dann sicherlich die **Goldkapsel** aus der **Hochheimer Hölle**. Er entspricht in seinen Anlagen deutlich seinem „kleineren“ Bruder, jedoch unterscheidet ihn eins deutlich: Feinheit. Er wirkt von seiner ganzen Anlage nobler, die Kraft der Lage scheint hier mustergültig gezähmt und so tänzelte die Hölle beinahe auf unserer Zunge. Das Bukett zunächst zurückhaltend, aber auch überaus fein komponiert, mineralisch geprägt, erinnert an Kalkstein, nur eine Ahnung von kaltem Rauch, infantile Steinfrüchte. Am Gaumen kraftvoll, aber von höchster Feinheit durchzogen, viel reife Apfelfrucht, weiße und rote Beeren, felsenfestes mineralisches Fundament, ohne jede Botrytis, einfach herrlich gluckklar, der Wein strahlt, über den gesamten Verlauf enorm straff geführt, dadurch hoher Trinkfluss, wahrt stets eine kühle Distanz und wirkt dadurch vital, klar, kühl, bei aller Kraft der Lage, sehr langer und nuancierter Nachhall. Ein wahres Großes Gewächs.

## Nahe

**Weingut Kruger-Rumpf, Nahe**

**2012 Münster-Sarmsheim Dautenpflänzer**

**2011 Münster-Sarmsheim Pittersberg**

2018 – 2028

2018 – 2028

89-91

90-92

Kruger-Rumpf zeigt erneut eine solide Kollektion. Neu hinzugekommen der Dautenpflänzer, der sich sofort gut in die Kollektion einreihet, wenngleich er noch etwas mehr Tiefe zeigen könnte. Der Pittersberg scheint uns sehr gelungen, wobei wir eine längere Reife empfehlen. Packend mineralische Nase zeigt der **Münster-Sarmsheimer Dautenpflänzer**, Kalkstein, erhitzter Steinboden, verschlossene Fruchtaromen, aber sehr klar. Am Gaumen von mittlerem Körper, sehr straight, mineralisch geprägt, aber mit ausreichend, noch verschlossener Fruchtfülle, feiner Säurebogen, macht einen sehr stimmigen Eindruck, wenngleich es an letzter Tiefe fehlt, ordentliche Länge. Rote

Beerenfrüchte dagegen im Bukett des **Münster-Sarmsheimer Pittersberg**, daneben eine klassische Rieslingfrucht, die heute noch von einer kräuterwürzigen Mineralität dominiert wird, dahinter feuchte Kieselsteine, zeigt Tiefe und Noblesse an. Am Gaumen von mittlerem Körper, im Antrunk viel Biss mit klarer Rieslingfrucht, viel Kernfrüchte, festes mineralisches Fundament, herrlich animierend zu trinken, über den gesamten Verlauf zeigt der Wein Ausdruck und Tiefe an, bricht im Nachhall aufgrund seiner Jugend etwas weg, trotzdem ein ausgezeichnet Wein. Liegen lassen.

**Schlossgut Diel, Nahe**  
**2012 Dorsheim Pittermännchen**  
**2012 Dorsheim Goldloch**  
**2012 Dorsheim Burgberg**

**2018 – 2028**  
**2018 – 2032**  
**2022 – 2037**

**92**  
**90-91+**  
**92-95+**

Einen weiteren Schritt nach vorne konnte Diel erzielen. Wir hatten noch nie eine derart überzeugende Kollektion von Großen Gewächsen im Glas. Vor allem der Burgberg hat es uns angetan, dem wir nach längerer Flaschenreife eine große Bewertung zutrauen. Der eingeschlagene Weg hin zu konsequent trockeneren Weinen hält unvermindert an. Die Weine danken es mit mehr Terroirausdruck und einer bemerkenswert klaren Fruchtaromatik. Das Weingut schließt beinahe zur Spitze der Nahe und damit zur Spitze Deutschland auf. Das Dorsheimer Pittermännchen überzeugt sofort aufgrund seiner feinen Verbindung an Mineralität und Frucht, sehr fein komponiert, zeigt Klasse an. Am Gaumen ein feiner Wein, der bereits im Antrunk seine ganze Klasse anzeigt, erneut eine mustergültige Kombination aus Frucht und Mineralität, die er über den gesamten Verlauf einhält, dies macht ihn schon heute sehr trinkanimierend, betont trocken ausgebaut, erneut auf der steinwürzigen Mineralität, fast distanziert wirkend, hat aber Zug und hinreichend Extraktstärke, gute Länge. Ein würdiges GG. Etwas offener das

**Dorsheimer Goldloch**, viel feine Küchenkräuter, eher bodenwürzige Mineralität, am Gaumen erstaunlich mild, von mittlerem Körper, wirkt fast ein wenig zu brav, vermutlich heute noch im Tiefschlaf, überzeugt aufgrund seiner klaren Rieslingfrucht, viel Steinfrüchte, animierend zu trinken, mittlere Länge. Schöner Wein, kommt aber heute nicht an das einmalig performende Pittermännchen heran. Ein beeindruckendes Bukett bietet der **Dorsheimer Burgberg**, komplexer mineralischer Duft, kandierte Zitrusfrüchte, brilliant gezeichnete Steinfrucht, zeigt unmittelbar Klasse und Noblesse an. Am Gaumen von mittlerem Körper, saftig, kompromisslos fester Antrunk, auch hier eine brillante Rieslingfrucht, enormer Zug am Gaumen, unentwickelte Fruchtaromen, heute vor allem Zitrusfrüchte, auffällig die packende Mineralität, gepaart mit dem betont trockenen Ausbau wirkt der Wein ernsthaft und heute ein wenig unnahbar, dass darf er aber gerne sein, schon heute eine bemerkenswerte Länge, könnte ein großer Riesling werden.

**Weingut Prinz Salm, Nahe**  
**2012 Wallhausen Felseneck**  
**2012 Wallhausen Johannisberg**

**2018 – 2027**  
**2018 – 2027**

**88-90**  
**88-90**

Sehr erfreulich die Entwicklung bei Prinz Salm. Die beiden GGs wirken dieses Jahr präziser und animierender. Ein deutlicher Schritt nach vorne. Der **Wallhauser Johannisberg** zeigt einen animierenden Duft nach steinwürziger Mineralität, klarer, wengleich etwas gedeckter Rieslingfrucht. Am Gaumen von mittlerem Körper, etwas verhaltene Fruchtansätze, erneut steinwürzige Mineralik mit gewissem Ausdruck, guter Balance,

sehr sauber mit mittlerer Tiefe, mittellanges Finish. Tropische Früchte bietet das **Wallhausener Felseneck** in der Nase, mineralisches Fundament, wirkt sauber. Am Gaumen von mittlerem Körper, sehr saftiger Antrunk, geöffnete Rieslingfrucht, viel Pfirisch, wahrnehmbare Restsüße, feste mineralisches Fundament, vielleicht etwas vordergründig, aber durchaus animierend zu trinken, gute Länge.

**Weingut Dr. Crusius, Nahe**  
**2012 Traisen Bastei**  
**2012 Schloßböckelheim Felsenberg**

**2018 – 2028**  
**2018 – 2023**

**90-91+**  
**90-91+**

Die großen Gewächse von Dr. Crusius präsentieren sich ausgezeichnet. Aufgrund der bemerkenswerten Entwicklung hatten wir uns aber für 2012 noch mehr erwartet. Die Weine wirkten noch sehr unruhig und kaum zu erkennen. Vielleicht waren sie noch besonders von der kürzlich erfolgten Abfüllung beeinträchtigt. Liebhaber können natürlich bedenkenlos zugreifen, müssen aber Geduld haben. Der **Traisener Bastei** präsentiert bereits heute eine erstaunlich geöffnete und ausdrucksstarke Nase nach reifen Steinfrüchten, kandierte Aprikosen, aufgrund seiner Jugend heute noch etwas dropsig, wird sich aber finden, ein gelungenes Nasenbild. Am Gaumen von mittlerem Körper, auch hier sehr geöffnet, mit saftiger Steinfrucht, leichter Restsüße,

guter Ausdruck, feiner Säurebogen, stimmig komponiert, wirkt hinreichend fest, schöne Länge. Die Nase des **Schloßböckelheimer Felsenberg** liegt auf der feinfruchtigen Seite, wirkt elegant und vielschichtig, im Hintergrund steinige Mineralität, Basalttöne, die Spontitöne hier etwas deutlicher. Im Mund will der Wein nicht so recht fliegen, vermutlich noch im Abfüllstress. Mittlerer Körper, etwas gedeckter Rieslingfrucht, Malz und Briochnoten, die Säure feinporig und auch gut integriert, hat einen gewissen Zug am Gaumen, heute schwer zu bewerten, bleibt recht lange, aber unausgewogen am Gaumen. Einfach einige Jahre liegen lassen.

**Gut Hermannsberg, Nahe**  
**2012 Traisen Bastei**  
**2012 Niederhausen Hermannsberg**  
**2012 Schloßböckelheim Kupfergrube**

**2013 – 2023**  
**2018 – 2028**  
**2018 – 2028**

**86+?**  
**91-92**  
**90**

Überwiegend deutlich verbessert präsentierte sich das Gut Hermannsberg, nur der Traisen Bastei enttäuschte erneut. Die Kupfergrube zeigt deutlich Herkunft und endlich konnte auch der Hermannsberg mit seiner Würze und gewogenen Fülle überzeugen. Gemüsige Noten im Bukett der **Traisener Bastei**, leicht stechend, Eisenkraut, Sauerkraut. Am Gaumen ebenfalls ein unangenehme Sauerkrautton, mittlerer Körper, saftiger Antrunk, wirkt aber insgesamt verschoben, etwas kantig, gewisser Zug am Gaumen, mittlerer Länge, nicht sonderlich gelungen. Könnte noch im Schockzustand nach der Abfüllung sein. Der **Niederhausener Hermannsberg** offeriert eine mineralisch geprägte Nase, eher erd- und kräuterwürig, Thunfischöl, reife

Rieslingfrucht, am Gaumen von betont mittlerem Körper, saftiger Antrunk, deutliche Bittertöne, enorme Konzentration, bleibt aber ausgewogen, noch sehr verschlossen, festes mineralisches Fundament, viel Biss und Ausdruck, wirkt sehr gelungen und ernsthaft, sehr lang. Endlich ein GG von Hermannsberg, dass voll überzeugen kann. Viel Gemüse in der Nase der **Schloßböckelheimer Kupfergrube**, Kohl, Bohnenkraut, noch deutlich von Abfüllstress gekennzeichnet, kaum Frucht. Am Gaumen wirkt der Wein offener, mittlerer Körper, etwas kantiger, aber klarer Auftakt, mit infantilen tropischen Fruchtaromen, glacierten Steinfrüchten, sehr feiner Säure, gewisser Tiefe, schöne Länge.

**Weingut Dönnhoff, Nahe**  
**2012 Norheim Dellchen**  
**2012 Niederhausen Hermannshöhle**  
**2012 Schloßböckelheim Felsenberg „Felsentürmchen“**

**2018 – 2028**  
**2019 – 2030**  
**2018 – 2028**

**91-92**  
**92-95+**  
**92-93**

Eine sehr klassische Kollektion verkosteten wir von Dönnhoff und dies ist betont als Kompliment zu verstehen. Hier erwarten wir uns Rieslinge mit Noblesse, eher fein als konzentriert, die die Aromatik der Lagen klar herausarbeiten und sich lange entwickeln werden. In 2012 findet man dies alles auf vorzüglichem Niveau. Die Punkte sind überhaupt nicht wichtig, entscheidend ist welche Lage einem persönlich liegt, wobei die Hermannshöhle dieses Jahr wohl besonders ansprechend gelungen scheint. Klares Bukett zeigt das **Norheimer Dellchen**, von der Jugend maskierte Steinfrucht, feinporiger Kalkduft, Stachelbeeren im Hintergrund. Am Gaumen von mittlerem Körper, sehr eleganter und animierender glockenklarer Auftakt von grünen Äpfeln und jugendliches Steinfrüchten, noch gänzlich unentwickelt, vitales Säurespiel, ein eher feiner Wein klassischer Prägung, wirkt sehr balanciert, animierend zu trinken, Zug am Gaumen, langes Finish. Die Mineralik juckt **bei der Niederhausener Hermannshöh-**

**le** sofort in der Nase, ungemein reintönig und dicht gewoben, fast subtil, von erstaunlicher Tiefe, das beste Nasenbild der Hermannshöhle seit Jahren, elegant wie man es sich von Dönnhoff wünscht. Am Gaumen von betont mittlerem Körper, mit brilliant klarem Auftakt, bemerkenswert die Konzentration bei gleichbleibendem Spiel und Fluidität des Weines, die Mineralität hüpfert wild über den Gaumen, höchste Eleganz und Ausdruckskraft, langes Finish. Es ist immer wieder bemerkenswert wie sauber Dönnhoff die Terrois herausarbeitet, denn hier ist **Felsenberg** pur im Glas. Die Frucht eine Kombination aus leicht angereiften Steinfrüchten und beinahe üppigen tropischen Früchten, aber ohne jede Schwülstigkeit. Am Gaumen fein komponiert, bleibt sehr fokussiert, was bei der oftmals ausladenden tropischen Frucht wichtig ist, hier gelingt es, auch aufgrund des animierenden Säurebogens, langes, sehr nuanciertes Finish. Für Liebhaber der Lage ein Musterbeispiel, selten besser getrunken.

**Weingut Schäfer-Fröhlich, Nahe**  
**2011 Schloßböckelheim Kupfergrube**  
**2011 Schloßböckelheim Felsenberg**  
**2012 Bockenau Felseneck**  
**2012 Bockenau Stromberg**  
**2012 Monzingen Frühlingsplätzchen**  
**2012 Monzingen Halenberg**

**2018 – 2028**  
**2023 – 2033**  
**2023 – 2033**  
**2023 – 2033**  
**2018 – 2028**  
**2023 – 2033**

**91-93+**  
**92-93**  
**92-93**  
**93**  
**91-93**  
**94-96**

Sechs große Gewächse präsentiert mittlerweile Schäfer-Fröhlich und alle sind mindestens ausgezeichnet, der Halenberg ist aller Voraussicht in zehn Jahren ein großer Wein. Neu hinzugekommen ist der Stromberg in Bockenau und das Frühlingsplätzchen in Monzingen und beide reihen sich fast selbstverständlich unmittelbar in das gewohnte Niveau ein. Ein sehr bemerkenswerte Leistung, auch weil sich die Aufmerksamkeit nun noch mehr Kinder teilen müssen. Auch die **Schloßböckelheimer Kupfergrube** von Schäfer-Fröhlich zeigt im Bukett Anklänge an Gemüse, wirken etwas feiner komponiert, ganz feiner Spontiton, Bohnenkraut, infantile Kern- und Steinfrüchte im Hintergrund, vielschichtiger Duft, wenngleich etwas eigenwillig. Am Gaumen

von mittlerem Körper, saftiger, tropischer Fruchtauftritt, genau was man von der Kupfergrube erwartet, herrlich animierendes Säurespiel, feine Kräutrigkeit, die Säure ist bereits heute bestens mit der Frucht vermählt, beste Balance, fest und tief, gute Länge. Muss länger reifen. Deutliche Spontiton im **Schloßböckelheimer Felsenberg**. Dahinter tropische Fruchtanlänge, frisch geschnittene Kräuterwiese und eine steinwürzige Mineralik umgibt alles. Am Gaumen von mittlerer Länge, gute Balance, sehr fester Verlauf, noch sehr jugendlich, erneut frisch geschnittene Wiese, ungemein fokussiert, ohne jede Süße oder Schwülstigkeit, überzeugend vitaler Säurebogen, die steinbetonte Mineralik heute noch recht verhalten, bleibt lange am Gaumen.

Erneut die typischer Spontinote im **Bockenauer Felseneck**, gänzlich zugenagelt, wirkt sehr mineralisch, grasige Noten, ernsthaft und distanziert. Am Gaumen ist die Frucht elegant verwoben mit der Mineralik, betont mittlerer Körper, auch hier noch gänzlich zugenagelt, wie üblich beim Felseneck, wirkt über den gesamten Verlauf sehr ernsthaft, gnadenlos, festes mineralisches Fundament, heute schwer zu bewerten, wie üblich beim Felseneck, bleibt lange am Gaumen. Dieses Jahr zeigt er in der Jungweinverkostung nicht sein ganzes Potential, was aber vermutlich an dem Jahr liegt. Allemal ein ausgezeichnetes GG. Neben der Spontinote zeigt der **Bockenauer Stromberg** Honig, getrocknete Kräuter, eine leicht süßliche Frucht, Kohlaromen, mineralisches Fundament. Am Gaumen zeigt er deutlich mehr, mittlerer Körper, saftiger Auftakt mit brillianter Fruchtaromen, vor allem junge Kernfrüchte, herrlich animierendes, durchaus rücksichtsloses Säurespiel, steiniger Mineralität, viel Zug am Gaumen, zeigt Tiefe und Noblesse an, sehr animierend zu trinken, dürfte sich noch ausgezeichnet entwickeln, tolle Länge. Die Spontinoten zeigen sich im **Monzinger Frühlingsplätzchen** nur dezent, im Vordergrund stehen jugendliche Fruchtaromen als weiße Johannisbeeren und eine bestens mit der Frucht verwo-

bene steinwürzige Mineralik, dahinter florale Anklänge. Am Gaumen konzentriert, aber dennoch fein und bestens komponiert, einmalig animierendes Säurespiel, sehr fest und nachhaltig, der Wein ist animierende zu trinken und ist doch wie in Strich am Gaumen, mit der üblichen Blumigkeit des Frühlingsplätzchen, schöne Länge, in der er nochmals ansprechend auffächert. Der **Monzinger Halenberg** präsentiert sich schon erstaunlich geöffnet, bleibt aber auch infantil und geheimnisvoll, tiefe, komplexe Rieslingfrucht, fast wirres, aber faszinierendes mineralisches Spiel. Am Gaumen sehr elegant, aber trotzdem fest, erstaunlich pikante Säure, von enormer Extraktstärke, bleibt aber stets fokussiert, ernsthaft, schmeckt distanziert wie ein Stone-Garden, Basalt, Schiefer und Kreide fallen mir ein, Wildkräuter kommen im weiteren Verlauf immer weiter auf, auch da ist auch Frucht, die ist auch sauber, primär auf der Zitrusseite, aber dies ist nicht weiter von Belang, die Spannung entsteigt der Mineralik und der Würze des Halenbergs, heute nur mittlere Länge. Ganz anders als Emrich-Schönleber, obwohl die Eigenheiten der Länge klar zu erkennen sind, beide einfach großartig. Muss lange reifen

**Weingut Emrich-Schönleber, Nahe**  
**2012 Monzingen Frühlingsplätzchen**  
**2012 Monzingen Halenberg**

**2018 – 2032**  
**2023 – 2033** **93-94+**  
**94-97+**

Mit dem Halenberg präsentiert Emrich-Schönleber einen Kandidaten für den trockenen Riesling des Jahres. Wirken die 2011er ein wenig gezähmt, zeigen sie in 2012 wieder all ihre individuelle Pracht und Komplexität. Noch nie hatten wir Frühlingsplätzchen in der Jugend derart feinsinnig getrunken und wie schön, Halenberg darf wieder wild, unnahbar sein, eben nur für Freaks komponiert. Die Monzinger-Lagen liefern erneut einen Nachweis, dass sie zu den bedeutendsten Grand Cru's für Riesling in Deutschland zählen. Ein elegant blumig-fruchtiges Bukett zeigt das **Monzinger Frühlingsplätzchen**, nur fein süßlich geprägt, feste, steinwürzige Mineralität. Am Gaumen herrlich saftig und animierend von zarter Süße und Fruchtfülle gezeichnet, höchstens von mittlerem Körper, die Säure tänzelt elegant auf der Zunge, ungemein fluide, von Eleganz und Noblesse geradezu durchzogen, zählt sicherlich zu den feinsten und blumigsten GGs in 2012, zumindest in dieser jugendlichen Phase. Deutlicher Wandel hin zu mehr Eleganz zu spüren, was dem Frühlingsplätzchen ungemein gut zu Gesicht steht. Ein tolles GG, dass noch

zulegen kann. Einer der großen Weine des Jahrganges kommt mal wieder aus dem **Monzinger Halenberg**. Feinwürzige Nase mit subtilen Stein- und Kernfrüchten, zwar noch sehr gedeckt, ja zurückgezogen, die Aromen fächern nur scheu auf, die Mineralik drängt wild nach vorne und gibt heute der Frucht kaum Raum, Kohle, Grafit und Asche dominieren das Bukett, aber dahinter lässt sich schon jetzt ein großer Raum voller Aromen erahnen. Zum Glück nicht mehr zu gezähmt wie im Vorjahr, sondern wild und komplex. Am Gaumen dasselbe Bild, zugenagelt, von betont mittlerem Körper, sehr ernsthaft, vermutlich muss sich gerade zu Beginn so ein wahres Grand Cru zeigen, schon jetzt durchaus mit Gewinn zu trinken, aber er liegt fest verschlossen in der Höhle und zeigt nur seine Festigkeit und Tiefe an, die Säure jugendlich, aber feinporig, die Mineralik steinwürzig mit einem Hang zu Basalt und Gummi-Noten, sehr animierend, im weiteren Verlauf kommen immer mehr Wildkräuter auf, verweilt schon heute unglaublich lange am Gaumen, wengleich ohne Balance. Aller Voraussicht ein großer Riesling in 10 Jahren.

## Rheinhessen

**Prinz Salm, Rheinhessen (Sitz Wallhausen, Nahe)**  
**2012 Bingen Kirchberg**  
**2012 Bingen Scharlachberg**

**2015 – 2025**  
**2018 – 2023** **91**  
**88-89**

Mittleres Finish. Geöffnetes Bukett beim **Bingener Kirchberg** nach reifen Steinfrüchten und blumigen Anklängen, auch ein Hauch steinwürziger Mineralität im Hintergrund. Am Gaumen von mittlerem Körper, betont trockener Anstrich, saubere Steinfrüchte, animierendes Säurespiel, sehr straff und kokussiert wirkend, mittlerer Länge, insgesamt ein überzeugender Wein für

Liebhaber betont trockener GGs. Das Bukett vom **Bingener Scharlachberg** noch wenig geöffnet, würzige Noten, gedeckte Steinfrüchte. Am Gaumen überraschend ausladend, von mittlerem Körper, saftiger, recht klarer Fruchtauftritt, verengt sich leider in der Mitte und wirkt so ein wenig kantig, festes minera-

lisches Fundament, es fehlt an letzten Ausdruck, bittere Noten

im Nachhall, knapp mittlere Länge. Noch liegen lassen.

**Schloss Westerhaus, Rheinhessen**  
**2012 Ingelheim Schloss Westerhaus**

**2013 – 2027**

**91**

Florale Noten, Würze von Wildkräutern, grüner Apfel und jugendliche Aprikosen, also durchaus geöffnet, aber die Komponenten spielen nicht ganz miteinander. Am Gaumen von mittlerem Körper, sehr animierender fein fruchtiger Auftakt, über den gesamten Verlauf sehr beweglich und animierend zu trinken,

mit blitzsauberer Rieslingfrucht, mir gefällt sein leichtes Spiel zwischen Säure und Frucht, wird hinten raus immer leichter, ohne dünn zu wirken, die Mineralik eher im Hintergrund, gute Länge.

**Weingut Gunderloch, Rheinhessen**  
**2012 Nackenheim Rothenberg**  
**2012 Nierstein Pettenthal**

**2013 – 2023**  
**2018 – 2023**

**89**  
**90**

Die beiden GGs von Gunderloch zeigen sich verbessert, sie wirken feiner und nicht mehr so barock wie in Vorjahren. Wem die Spitzenweine noch immer zu kräftig sind, sollte einmal die Gutweine probieren. Die Nase des **Nackheimer Rothenberg** duftet nach erdwürziger Mineralik, wirkt sofort kräftig, eine merkwürdige Mischung aus Asche, Kerbel, Kohlnoten und Wildkräutern. Am Gaumen von fast kräftigem Körper, aber feiner gezeichnet als in den Vorjahren, noch sehr verschlossen, infanti-

le Fruchtaromen im Anklang, grassige Noten im hinteren Bereich, wirkt nicht ganz geöffnet, es fehlt an Finesse und aromatischem Spiel, eher mittlere Länge. Der **Niersteiner Pettenthal** bietet eine mittelausgeprägte Nase mit gelbfleischigen Früchten, noch sehr jugendlich, kräuterwürzige Anklänge, zeigt Tiefe an. Am Gaumen von mittlerem Körper, klarfruchtiger Auftakt, mit kräutrigem Einschlag, ausreichend Extraktstärke, überraschend fokussiert, hinten raus herbe Anklänge, gute Länge.

**Weingut St. Antony, Rheinhessen**  
**2012 Nierstein Pettenthal**  
**2012 Nierstein Orbel**

**2018 – 2023**  
**2023 - 2037**

**88+**  
**92**

Uns scheint das wieder ein größerer Anteil im Edelstahl ausgebaut wird, was den Weinen gut getan hat. Auf alle Fälle zeigen sich beide GGs deutlich verbessert und der Orbel ist gar ein ganz ausgezeichnetes Gewächs, kräftig aber klar gezeichnet und mit der üblichen mineralischen Würze. Der aufwärtstrend des Gutes hält weiter an. Faire Preise. Noch recht verschlossen wirkt der **Niersteiner Pettenthal** in der Nase, zeigt mehr Würze als Frucht, für einen Riesling eher ungewöhnliche Anklänge nach roten Beeren, nur die mineralische Note im Hintergrund lässt ihn als Riesling erkennen. Am Gaumen von mittlerem Körper, ähnlich verschlossen wie in der Nase, verhaltene Fruchtanlänge, mitt-

lere Tiefe, feines Säurespiel, betont trockener Ausbau, fast schlank wirkend, aber mit hinreichend Fruchtextrakt, heute schwer zu beurteilen, zeigt aber eine gute Festigkeit, gute Länge. Dürfte sich noch entwickeln, liegen lassen. Deutlich dichter und voluminöser wirkt der **Niersteiner Orbel**. Erdwürzige Mineralität, Basal und Kräuterwürze, verspielte Steinfrüchte mit tropischen Einschlag, zeigt Tiefe an. Am Gaumen von mittlerem Körper, betont trockener Ausbau, erstaunliche mineralische Tiefe, die Extraktstärke gräbt sich in den Gaumen ein, wirkt sehr konsequent komponiert, leichte Rustikalität, gute Länge, der beste Orbel seit langem. Muss lange reifen.

**Weingut Kühling-Gillot, Rheinhessen**  
**2012 Nackenheim Rothenberg „Wurzelecht“**  
**2012 Nierstein Pettenthal**  
**2012 Nierstein Ölberg**

**2018 – 2033**  
**2018 – 2028**  
**2018 – 2023**

**93-95**  
**92-94**  
**90**

Eine deutliche Stiländerung zeigen die GGs von Kühling-Gillot an. Es sind noch immer eher kräftige Rieslinge von besonderer Konzentration, wirken aber im Vergleich zu den Vorjahren deutlich schlanker, ja teilweise gar filigraner. Die Weine trinken sich schon heute überaus animierend, wenngleich sie noch einige Jahre reifen müssen um sich aromatisch zu öffnen. Der Rothenberg steht an der Spitze mit einer packend verspielten Mineralik wie es nur wenige Weine in 2012 haben. Der geniale **Nackheimer Rothenberg „Wurzelecht“** hat ein animierendes, offenes Bukett mit enormer Würze und Mineralik, erinnert an Kohle, Basalt, Malz, kandierten Zitronen, Asche und Kautschuk, eine ungemein vielschichtige Nase. Am Gaumen von kräftigem Körper, der aber über den gesamten Verlauf das Gleichgewicht

wahrt und so stets fokussiert und ernsthaft bleibt, erstaunlich trocken für einen Rothenberg, tiefe Kräuterwürze, kalter Cola, bodenwürzige Mineralität, sehr fokussiert, im Hintergrund angereifte Kernfrüchte, trotz aller Konzentration sehr fokussiert und trinkanimierend, sehr langes, eindruckliches Finish. Grandios. Muss reifen. Die Nase des **Niersteiner Pettenthal** zeigt eine kräftige, leicht süßliche Rieslingfrucht, kräuterwürzige Mineralik, neigt eine Winzigkeit zur Opulenz, aber allemal feinsinnig, steinwürzige Mineralik, tropische Anklänge im Hintergrund. Am Gaumen von knapp kräftigem Körper, saftige, erneut in Richtung tropische Frucht, schon heute animierend zu trinken, festes mineralisches Fundament mit petroliger Note (kein Alterston), zeigt Tiefe und Vielschichtigkeit an, sehr lang. Muss reifen. Der

**Niersteiner Ölberg** mit würzigem Bukett samt steiniger Mineralität, wirkt lebendig und verspielt, jugendliche Pflanzaromen im Hintergrund. Am Gaumen von mittlerem Körper, sehr klar Steinfrucht, steinbetonte Mineralik, wirkt sehr fest, schon heute

trinkanimierend, viel Zug am Gaumen, dieser Ölberg hat jede übliche Schwülstigkeit verloren, hat aber nicht ganz die Tiefe des Vorjahres, vermutlich heute noch verschlossen, schöne Länge. Vermutlich noch Potential, liegen lassen.

**Staatliche Weinbaudomäne Oppenheim, Rheinhessen**

2012 Nackenheim Rothenberg  
2012 Nierstein Glöck  
2012 Nierstein Ölberg

2013 – 2018  
2013 – 2023  
2013 – 2023

86-87+  
85-88  
89-91

Der **Nackenheimer Rothenberg** präsentiert ein geöffnetes, wengleich etwas schlichtes Nasenbild, dominiert von Jungweinaromen, eigentümlicher Pfefferwürze, Wildkräuter, eigen, aber nicht uninteressant. Am Gaumen recht kräftig, der erste Wein, bei dem Alkohol etwas drückt, dadurch ein Mangel an Eleganz und Spiel, etwas gedeckte Frucht, mittlere Tiefe und Länge, ein klein wenig enttäuschend. Der **Niersteiner Glöck** bietet einen floral, fruchtigen Duft, geöffnete Steinfrucht, etwas gedeckt wirkend. Am Gaumen von mittlerem Körper, die Frucht

erneut gedeckt, insgesamt nur mäßig komponiert, die Säure mit ansprechendem Spiel, aber insgesamt fehlt es ein wenig an Ausdruck, mittlere Länge. Der **Niersteiner Ölberg** wirkt in der Nase bereits schön geöffnet mit tropische Früchte, reife Steinfrüchte, mineralischer Hintergrund. Am Gaumen von mittlerem Körper, cremiges Mundgefühl, saftige Steinfrüchte, wirkt charmant, die Säure bestens eingebunden, nicht sonderlich tief, aber gewogen, harmonischer Ausklang.

**Weingut Rappenhof, Rheinhessen**

2012 Nierstein Pettenthal  
2012 Oppenheim Sackträger

2015 – 2023  
2018 – 2028

89  
91

Mineralik, Steinfrüchte und ein Hauch gemüsiger Noten in der Nase des **Niersteiner Pettenthals**. Am Gaumen kräftig, saftiger Antrunk, tropische, angereifte Früchte, sehr feiner Säurebogen, insgesamt ein durchaus gelungener Verlauf, nicht ganz tief, aber animierend zu trinken, wenn man es eher opulenter mag, mittlerer Nachhall. Das Bukett des **Oppenheimer Sackträgers** noch

recht verhalten, leicht fruchtiges Nasenbild, scheue Steinfrüchte, würzige Mineralität, auch Schiefer und Kalksteinduft. Am Gaumen sehr animierend, von mittlerem Körper, saftiger Antrunk, aufgrund seiner Jugendlichkeit leicht gedeckter Frucht, festes mineralisches Fundament, animierend zu trinken, ernsthaft und vielschichtig, guter Nachhall.

**Weingut Brüder Dr. Becker, Rheinhessen**

2012 Dienheim Falkenberg

2018 – 2028

92

Arg jugendliches Bukett von unentwickelten Steinfrüchten, feine steinwürzige Mineralität, wirkt elegant komponiert. Am Gaumen saftig, sehr klar und rassig, von mittlerem Körper, guter Zug am Gaumen, neben der jugendlichen Steinfrucht kommen immer

mehr Zitrusnoten auf und verleihen dem Wein Frische und tänzelnde Eleganz, gute Länge. Ein überaus gelungener Wein, der sogar noch ein Zacken über dem Vorjahr liegt. Chapeau!

**Weingut Wagner-Stempel, Rheinhessen**

2012 Siefersheim Heerkretz  
2012 Siefersheim Höllberg

2023 – 2038  
2018 – 2032

93-95  
92-94

Ein unmittelbar animierendes Bukett bietet der **Siefersheimer Heerkretz**, hochfeine Steinfrüchte, Abrieb von Zitronen, Kalkstein, fast tänzelnd, zeigt immer neue Aromen an, eine bemerkenswerte Nase. Am Gaumen von mittlerem Körper, kompromissloser Antrunk mit enormen Zug, die Säure rauscht über den Gaumen und gepaart mit der jugendlichen Steinfrucht und die Zitruszesten kommt da mächtig Freude und Spannung auf, über den gesamten Verlauf bleibt der absolut stimmig, wie ein Strich zieht er über den Gaumen, sehr langer Nachhall, könnte ein

großer Wein werden. Wie immer wirkt der **Siefersheimer Höllberg** blumiger und von der Frucht reifer und geöffneter, ein eher femininer Weinstil. Am Gaumen auch überzeugend, geprägt von floralen und reiferen Früchten, vor allem Aprikose und auch ein tropischer Einschlag ist zu erkennen, erneut wie lebhafter Säurebogen, bestens integriert, bleibt über den Verlauf sehr stimmig, nicht ganz so fest und kompromisslos, dafür blumiger und schmeichelnder, langer Nachhall.

**Weingut K.F. Groebe, Rheinhessen**

2012 Westhofen Aulerde  
2012 Westhofen Kirchspiel

2018 – 2023  
2017 – 2027

92  
91

Die **Westhofener Aulerde** mit infantilem Duft nach Weingummi, leicht künstlicher Steinfrucht, das aber allein der Jugend geschuldet ist, daneben eine erdwürzige Mineralität, eigen, jedoch passt alles gut zusammen. Am Gaumen saftig, die Frucht etwas geöffnet, wirkt sehr klar, viel reife rotwangige Äpfel, harmonische Säure mit hinreichend Frische, animierend zu trinken, sehr

ausgewogen, macht Lust auf das zweite Glas, gute Länge. Das Bukett des **Westhofener Kirchspiels** wirkt in seiner Anlage etwas reifer, viel Pfirsich und angereifte Aprikosen, steinwürzige Mineralik, stimmiger Verlauf, pikantes Säurespiel, von mittlere Tiefe, aber mit festem mineralischem Fundament im langen Nachhall.

**Weingut Wittmann, Rheinhessen**  
2012 Westhofen Aulerde  
2012 Westhofen Kirchspiel  
2012 Westhofen Brunnenhäuschen  
2012 Westhofen Morstein

2018 – 2028	91-94
2023 – 2027	93-94
2023 – 2033	94-95+
2023 – 2033	95-97+

Wittmann geht konsequent seinen Weg hin zu schlankeren, überwiegend mineralisch geprägten GGs. Alle sind überaus scharf gezeichnet und zeigen ihre Herkunft an, wenngleich auch sie noch arg verschlossen wirken. Ein großer Riesling kommt dieses Jahr aus dem Morstein, der in der Jugend bereits eine unglaubliche Komplexität zeigt. Die **Westhofener Aulerde** zeigt unmittelbar Tiefe und Klasse an, kommt primär über eine subtile Kräuterwürze, zarte Anklänge nach Stein- und Kernobstaromen. Am Gaumen eine Wucht an Tiefe und Finesse, mineralischer Pikanz und Straffheit, ungemein fest in seiner ganzen Veranlagung, ein Monument von Riesling, die Flanken meiner Wangen vibrieren ob der festen Mineralität und dem Spiel der Säure, sehr langer Nachhall. Ein grandioser Riesling. Das **Westhofener Kirchspiel** duftet herrlich reintönig nach angereiften Steinfrüchten, zarten floralen Anklängen und Tafelkreide. Der Antrunk saftig mit einer ausdrucksvollen sehr klassischen Rieslingfrucht, die Säure wuchtig, aber feinporig und spielt über den gesamten Verlauf groß auf, monolithische mineralische Anklänge und ab der Mitte mit jugendlicher Frucht nach Zitrus und Kernfrüchten, eher klassisch komponiert, ungemein nachhaltig, sehr straff und frisch wirkend, bleibt lange am Gaumen. Es zeigt sich erneut die

Klasse der Lage und des Winzers. Tiefer, subtiler und vollkommen ernsthafter und klarer Rieslingduft bietet das **Westhofener Brunnenhäuschen**, das Mineralität und Frucht einmalig verbindet, aufgrund seiner Jugend noch verschlossen und so unfähig echte Tiefe anzuzeigen, aber seine heutige Noblesse lässt Großes vermuten. Am Gaumen ebenso überzeugend, von betont mittlerem Körper, gewaltiger Zug am Gaumen, die Säure gräbt sich in die Flanken, ist aber von Eleganz und Grazie bestimmt, sehr nachhaltig, großes Kino, lang. Muss reifen. Subtile, dichte und tiefe Rieslingnase von höchster Noblesse im **Westhofener Morstein**, viel Mineralität, zeigt ständig neue Nuancen, entzieht sich so einer klaren Einordnung. Am Gaumen von kräftigem Körper, brillante und sauber Rieslingfrucht im Auftakt, sehr sauber, konsequent trocken, höchste Noblesse, sehr konsequent, tiefe komplexe Mineralität, erinnert an kalte Asche, Kreide, angesengtes Bügeltuch, wirkt fast brutal rücksichtslos in seinem festen mineralischen Fundament, messerscharf gezeichnet, schält sich immer weiter in den Gaumen, geht von da in eine heute unergründliche Höhle, unzweifelhaft ein großer Riesling, der einmalig werden kann.

**Weingut Keller, Rheinhessen**  
2012 Nierstein Pettenthal  
2012 Dalsheim Hubacker

2017 – 2033	95-96
2017 – 2027	91-94+

Keller stellte dieses Jahr zwei seiner GGs an und beide konnten voll überzeugen. Besonders der beinahe puristische Pettenthal hat es uns angetan, mit seiner genialen Verbindung von brillanter Rieslingfrucht und festen Mineralität – einfach groß. Ein scheues, komplexes Bukett präsentiert der **Niersteiner Pettenthal** nach Zitrusfrüchte, Wildkräuter frisch geschnitten und Essenzen von Steinfrüchten. Am Gaumen erstaunlich schlank, betont trockener Ausbau, sehr ernsthaft, völlig reintönige Rieslingfrucht, die Mineralität packt ohne Rücksicht in den Gaumen, fast schlank und puristisch wirkend, da ist null Hang zur Süße, Schwere oder jeglicher Konzentration, der Wein wirkt ungemein kompakt, die Säure und die Mineralität graben sich fast gemein in den Gaumen ein, wow – so kann Pettenthal schmecken. Ein

grandioser Riesling, fast unnahbar, muss lange reifen. Beinahe ebenso großartig der **Dalsheimer Hubacker**. Wirkt im ganzen Ansatz etwas reifer, was ihn ein wenig charmanter wirken lässt, was man vom Hubacker wohl auch erhofft, angereifte Aprikosen und Steinfrüchte, erdwürzige Mineralität, noch sehr jugendlich unwirsch. Am Gaumen von fast kräftigem Körper, aber sehr gewogen, ohne jede Schwere, wirkt ruhiger als auf dem Weingut vor einem Monat, angereifte Rieslingfrucht, erdwürzige Mineralität, straff komponiert, betont trocken, lebt von der tiefen Mineralität, es bleibt aber eine verschlossener, sehr infantiler Wein mit großer Zukunft, bleibt lange am Gaumen, große Zukunft. Muss reifen.



**Weingut Battenfeld-Spanier, Rheinhessen**  
**2012 Molsheimer am Schwarzen Herrgott**  
**2012 Nieder-Flörsheim Frauenberg**  
**2012 Hohen-Sülzen Kirchenstück**

**2018 – 2033**  
**2018 – 2033**  
**2018 – 2032**

**91-92**  
**92+**  
**92**

Auch hier werden die Weine erneut ein Stück eleganter, fokussierter und damit animierender zu trinken. Die grundsätzliche Ausrichtung hin zu reifen Fruchtaromen bleibt, die Terroirtypizität ist noch etwas versteckt, aber das ausgezeichnete Niveau klar erkennbar. Eine sehr einheitliche und starke Kollektion. Der **Molsheimer Schwarzer Herrgott** präsentiert eine ausgeprägte Nase nach reifen Steinfrüchten, Malz, Basalt und getrockneten Wildkräutern. Am Gaumen fest von mittlerem Körper, mit klarfruchtigem Auftakt, sehr saftig, die Säure tänzelt, ein feiner Hauch sehr sauberer Botrytis, im hinteren Verlauf noch etwas unentwickelt, leicht kantig, guter Nachhall. Der **Nieder-Flörsheimer Frauenberg** mit komplexer, schon recht geöffneter

Nase nach angereiften Steinfrüchten. Am Gaumen von kräftigem Körper, bleibt aber stets in der Spur, saftig-klarer Auftakt, erstaunlich schlank und trocken, zeigt Tiefe an, sehr animierend zu trinken, sehr langer, tänzelnder Nachhall. Bereits schön geöffnet wirkt das **Kirchenstück** nach hochreifen Steinfrüchten, daneben auch mürbe Kernfrüchte, die steinwürzige Mineralität sorgt für Balance im Bukett, Basalt und gebrannter Stein. Am Gaumen kräftig, trotzdem sehr fokussiert, geht niemals in die Breite und so darf die reife Frucht mit ihren Reizen um sich werfen, pikanter Säurebogen bringt frischen Wind in der Verlauf, wirkt fest, schöner Ausdruck, insgesamt stimmig. Lang und verspielt.

## Pfalz

**Weingut Acham-Magin, Pfalz**  
**2012 Forst Pechstein**  
**2012 Forst Kirchenstück**

**2013 – 2020**  
**2013 – 2022**

**87**  
**88**

Der **Forster Pechstein** zeigt eine dunkelwürzige Nase, wirkt etwas grob, klare Steinfrucht, etwas einfach gestrickt. Am Gaumen saftig, von mittlerer Statur, gewisse Würze und Mineralität vom Pechstein, leicht künstliche Steinfrucht, etwas Nagellack, zeigt Tiefe an, mittlere Länge. Das **Forster Kirchenstück** zeigt eine zitrusfruchtige Nase, steinwürzige Mineralik, dahinter eine

klare Steinfrucht, sauber, jedoch nicht sehr tief. Am Gaumen von mittlerem Körper, klare Steinfrüchte im klaren nicht sonderlich aufregenden Antrunk, recht konventionell komponiert, steinwürzige Mineralität von mittlerem Ausdruck, stimmige, sehr gut integrierte Säure, mittlere Tiefe, gutes Finish. Sauber gemacht, aber nicht sonderlich aufregend.

**Weingut Georg Mosbacher**  
**2012 Forst Pechstein**

**2023 – 2033**  
**89-92**

Der **Forster Pechstein** zeigt sich schon ein Spalt geöffnet mit reifer Rieslingfrucht, vor allem Steinfrüchte, erst Anklänge von noch etwas simpler Basaltnote. Am Gaumen von mittlerem Körper, saftigem Antrunk, da zeigt sich auch eine schöne Rieslingfrucht, er ist aber vor allem mineralische geprägt, aber die Mineralik wirkt nicht so tief im Vergleich zum Vorjahr, liegt

vermutlich am Jahrgang, das mehr Zeit zur Entwicklung benötigt, vitales Säuregerüst, fokussierter Verlauf, wird vermutlich erst in einigen Jahren seine ganze Pracht zeigen, langes, aber heute etwas simples Finish. Länger liegen lassen, heute ein Tick unter unseren Erwartungen.

**Weingut Geh. Rat. Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz**  
**2012 Forst Pechstein**  
**2012 Forst Kirchenstück**

**2017 – 2022**  
**2023 – 2033**

**91-93+**  
**91-93+**

Der **Forster Pechstein** duftet wie ein großer weißer Burgunder, Melone, nussige Anklänge, eine Ahnung vom Fassausbau, am Gaumen sehr dicht, ungemein packender Antrunk, schmeckt eigentümlich, eher untypisch für einen Riesling, aber insgesamt sehr gewogen, etwas süß, rauchig, mineralische Noten, wirkt kompakt und fest, heute nur mittlere Länge. Noch gänzlich unfertig, schwer zu beurteilen, scheint mir aber mehr Potential als der 2011er zu haben. Das **Forster Kirchenstück** präsentiert im Duft bereits eine schön geöffnete Rieslingfrucht, Malz, Ba-

saltöne, feine, vielschichtige Kräuterwürze, die noch leicht verschlossen wirkt, ein gelungenes Bukett. Am Gaumen überzeugt sofort die glockenklare Rieslingfrucht, noch sehr jugendlich und scheu und wird heute noch von der ausdrucksstarken Mineralität geprägt, animierender Säurebogen mit Biss, sehr nachhaltig, ordentlicher Verlauf, hinten raus noch recht hart und verschlossen wirkend, zeigt großes Potential an, liegen lassen, langes unruhiges Finish.

**Reichsrat von Buhl, Pfalz**  
**2012 Forst Pechstein**  
**2012 Forst Kirchenstück**

**2017 – 2027**  
**2023 – 2033**

**90-92+**  
**89-92+**

Der **Forster Pechstein** hat sich in seiner Höhle verzogen, kaum Frucht, abgründtiefe, steinbetonte Mineralität, wirkt klar wie ein Gebirgsbach und nachhaltig, trotzdem komplett zugenagelt, nicht ungewöhnlich für ein Jahr mit längerer Reifeentwicklung. Am Gaumen von mittlerer Tiefe, leider auch hier aromatisch verschlossen, zeigt kaum etwas an, wirkt im mittleren Verlauf merkwürdig schlank, heute nur mittlere Tiefe und Komplexität, ganz schwer zu beurteilen, die Entwicklung bleibt abzuwarten. Ein elegantes, nahezu feinsinniges Bukett zeigt das **Forster**

**Kirchenstück**, deutliche Mittelhardt-Aromatik mit subtiler Tiefe, genau was man von der Grand Cru-Lage Kirchenstück erwartet. Am Gaumen von kräftigem Körper, etwas kantig im Antrunk, die Fruchtaromen noch sehr unruhig, wird im mittleren Verlauf überraschend schlank, lebhaft Säure, der Wein fächert auch hinten kaum auf, mineralisches Fundament im Hintergrund, wirkt insgesamt schon fest und zeigt eine erfreuliche Länge, ist aber insgesamt heute schwer zu beurteilen. Vermutlich liegt die Abfüllung noch nicht lange zurück. Sicher Potential, muss reifen.

**Weingut von Winning, Pfalz**  
**2012 Forst Kirchenstück**  
**2012 Forst Pechstein**

**2025 – 2043**  
**2023 – 2033**

**94-97+**  
**92-95+**

Eine irre Nase bietet der **Forster Pechstein**, Karamell satt, dazu kommen Jungweinaromen, ala Cassis und Stachelbeere, dahinter zeigt sich ein großer Raum von abgründtiefer Mineralik und Würze. Am Gaumen von packender Mineralik, sehr animierend, aromatisch heute noch sehr deutlich vom Holz maskiert, aber kein Vergleich von jugendlichen weißen Burgundern, hier spalten sich die Vorlieben, dahinter zeigt sich aber die ganze Klasse der Lage und des Winzers, vor allem aufgrund die animierenden Säure und der Geschmackstiefe, für Holztolerante der beste

Pechstein in 2012. Muss aber mindestens 10 Jahre reifen, bis sich das Holz integriert hat – wie eben große weiße Burgunder. Spürbarer Holzeinschlag im Forster Kirchenstück, der Fruchtkern sehr sauber, ja packend, kommt heute primär über eine mineralische Note, steinwürzig, zeigt Tiefe und Finesse. Am Gaumen zeigt er eine brillante, glockenklare Rieslingfrucht, die heute noch vom Holz maskiert wird, aber irgendwann großartig hervortreten wird, straff, mit enormen Biss, tolle Länge, der perfekte Gegenpart zu Bürklin-Wolf.

**Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz**  
**2012 Forst Pechstein G.C.**  
**2012 Forst Kirchenstück G.C.**

**2023 – 2038**  
**2021 – 2036**

**89-94+**  
**95-97+**

Mittelausgeprägter Duft beim **Forster Pechstein** nach Steinfrüchten, wirkt etwas gedeckt, ein Wein in der Höhle versteckt, die für den Pechstein übliche Mineralik zeigt sich nur sehr verhalten. Auch am Gaumen merkwürdig gedeckt, vermutlich dem Jahrgang geschuldet, die Frucht komplett unentwickelt, zeigt kaum Tiefe und Spiel an, die Säure hat Kraft und Beweglichkeit, aber keinen aromatischen Gegenpart, die Extraktstärke ist vorhanden, auch die Festigkeit, aber ist heute komplett unfertig, ja uninspiriert. Das komplette Gegenteil des Vorjahres. Die eine Fraktion freut es, denn eine große Lage muss sich anfangs unzugänglich zeigen, denn gerade dies weist auf einen großen Jahrgang hin, die anderen schreiben den Wein nieder. Ich bin mir unschlüssig, leider hatte ich die diversen heute großartigen Jahrgänge aus der 90-Dekade nicht jung im Glas und so fehlt es mir da heute noch an Erfahrung, wie sich ein Wein in der Jugend

präsentiert, wenn er 15 Jahre später groß, oder zumindest ausgezeichnet wird. Im Vertrauen auf die Güte des Gutes, bin ich eher optimistisch. Grandios das **Forster Kirchenstück** mit seinem sehr feinen, ja subtilen Nasenbild, aristokratische Noblesse, glockenklar, mit brillianter Rieslingfrucht, genügt höchsten Ansprüchen. Betont mittlerer Körper, ein Antrunk von gewaltigen Ausdruck und Komplexität, dunkle und weiße Beeren in animierenden Spiel mit noch etwas ungeordneten Steinfrüchten, alles umgeben von einer prägnanten Zitrusfrucht, packende steinwürzige Mineralik, hart wie Granitstein, enormer Zug am Gaumen, sehr ernsthaft, wahre Länge, ein würdiges Grand Cru, dass sich zurecht nach der Abfüllung unnahbar zeigt und für lange Zeit in Ruhe gelassen werden will, wird vermutlich ein großer, oder gar einzigartiger Riesling werden

**Weingut Knipser, Pfalz**  
**2012 Laumersheim Steinbuckel**  
**2012 Dirmstein Mandelpfad**

**2023 – 2037**  
**2023 – 2033**

**92-94+**  
**91-93+**

Der **Laumersheimer Steinbuckel** zeigt vor allem Kalkstein, eine brillante Steinfrucht, fast puristisch, von jugendlicher Frische, insgesamt sehr verschlossen, lässt jedoch Tiefe erahnen. Am Gaumen von mittlerer Tiefe, sehr verschlossen, betont trocken, glasklare, jugendliche Rieslingfrucht, er lebt von einer kompromisslosen steinwürzigen Mineralität, herrliches Säurespiel, sehr

vital wirkend, straff, großartige Länge und Nachhaltigkeit. Ein herausragender Wein. Geöffnetes Nasenbild mit tropischen Früchten bietet der **Dirmsteiner Mandelpfad**, dazu eine tiefe rauchige Mineralik. Am Gaumen von mittlerer Statur, sehr dicht, saftiger Antrunk, erneut eine herrlich rauchiger Mineralik, wirkt sehr ausgewogen und saftig, vielschichtige Fruchtanklänge von

Stein- und tropischen Früchten, stimmiger Säurebogen, sehr nachhaltig, lang. Muss reifen, hat Potential.

**Weingut Philipp Kuhn, Pfalz**

**2012 Laumersheim Steinbuckel**

**2023 – 2033**

**93+**

**2012 Großkarlbach Burgweg**

**2018 – 2023**

**91-93+**

**2012 Laumersheim Kirschgarten**

**2023 – 2033**

**93+**

Subtile, konzentrierte aber tänzelnde Rieslingfrucht in der Nase des **Laumersheimer Steinbuckel**, wirkt etwas offener. Am Gaumen von mittlerem Körper, mit ungemein saftigem Antrunk, hohe Extraktichte, balanciert mit beeindruckend klarer Steinfrucht, hat enormen Zug, verspielte prägnanter Säure, steinwürzige Mineralität, viel Nachhall und Tiefe, schöne Länge. Noch verschlossen, hat Potential. Schon traditionell schwer einzuordnen ist der **Großkarlbacher Burgweg** in seiner Jugend. Seine feine Art zeigt sich oftmals erst nach einigen Jahren der Reife und so ist das Bukett des 2012 erneut schwer einzuordnen, heute wirkt es gedeckt, zieht sich in seine Höhle zurück, seine floralen Aromen sind kaum wahrzunehmen, schüchterne Rieslingfrucht erkennbar. Am Gaumen überraschend fest bei mittlerem Körper, saftiger Antrunk mit mittlerer Intensität, noch sehr

verschlossene Steinfrüchte und weiße wie rote Beeren, die Säure animierend und stimmig, die Aromatik öffnet sich über den gesamten Verlauf aber kaum und so wirkt er heute ein wenig unaufgeregt, wirkt aber sehr fest, mittlere Länge. Meine Erfahrung sagt mir, dass sich das alles noch geben wird, aber es ist Geduld angesagt. Animierendes Bukett nach reifen Stein- und vor allem Kernfrüchten bietet der **Laumersheimer Kirschgarten**, erdwürziger Mineralität, erneut ein tolle Nase. Am Gaumen von kräftigem Körper, saftiger Antrunk mit aufrauschender Säure, erneut recht reife Rieslingfrucht, die erdwürzige Mineralität legt sich satt um die Frucht, wirkt alles schon jetzt ungemein gewogen und macht so unmittelbar große Trinkfreude, auch hier erneut eine eindruckliche Länge. Ebenfalls noch Potential.

Allgemeine Jahrgangsbeurteilung

★ – Schwaches Jahr

★★ – Mäßiges Jahr

★★★ – Gutes Jahr

★★★★ – Sehr gutes Jahr

★★★★★ – Ausgezeichnetes Jahr