

Inhalt dieser Ausgabe  
**Riesling Große Gewächse Jahrgang 2013**

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 Genussereignis.

### 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 Haltbarkeitsdatums 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).

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

## Riesling Große Gewächse Jahrgang 2013

von Rainer Kaltenecker

*(Die überwiegende Mehrheit der Weine wurden während der VDP-Präsentation am 26. August 2014 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. Einige Weine wurden vorab auch auf Weingütern verkostet. Der Artikel wird laufend ergänzt.)*

### Riesling Große Gewächse 2013

★★★★

2013 ist ein Jahrgang, in dem sich allgemeine Aussagen über dessen Güte schlicht verbieten, denn zu unterschiedlich waren die klimatischen Bedingungen in den einzelnen Regionen. Für die Winzer wird 2013 als überaus anstrengendes und Nerven zehrendes Jahr in die Geschichte eingehen. Früh einsetzende Fäulnis und ständige Regenschauer während der Lese verlangten vielen Winzern permanenten Einsatz in den Weinärten ab.

Als wir im Herbst 2013 durch die Weingebiete fuhren, lag an manchen Stellen ein fieser Essigton in der Luft, während wir wenige Kilometer weiter herrlich reife und gesunde Trauben am Stock hängen sahen. 2013 brauchte daher mehr denn je einen erfahrenen und tüchtigen Winzer, um gute Wein zu erzeugen - und es brauchte auch ein wenig Glück mit dem Wetter! Wo beides zusammen kam, da wurden sehr gute und vereinzelt auch große Weine abgefüllt.

2013 ist ein Jahrgang für „Rieslingfreaks“, die den Weinen die notwendigen Jahre der Reifeentwicklung gewähren. Die hohen Säuregrade machen die Weine in ihrer Jugend zuweilen uncharmant, doch viele Gewächse dürften sich mit den Jahren ausgezeichnet entwickeln und manche auch zur wahren Größe erwachsen. Das herausragende Merkmal des Jahrgangs ist seine pikante, aber überwiegend reife und herrlich feingliedrige Säure. Die Säure ist deutlich reifer und milder als im Jahrgang 2010 und steht auch nicht so hoch. Ein weiteres Merkmal ist der hohe freie Trockenextrakt in vielen Weinen, wodurch man den Jahrgang von 2008 unterscheiden kann. Diese hohe Extraktstärke sorgt für den notwendigen Gegenpart zur Säure.

Große Gewächse, die beides vereinen, also einerseits eine reife Säure und eine substantielle Extraktstärke andererseits, sollten sich lange halten können und sich vorteilhaft über 10 oder gar 20 Jahre entwickeln und dabei ihre jugendliche Frische behalten. 2013 ist auf alle Fälle ein Jahrgang für erfahrene Rieslingsammler, die sich die gelungenen Weine gezielt in den Keller legen sollten. Die besten Weine können sich im Alter vermutlich besser präsentieren als viele 2012er, von 2011 ganz zu schweigen.

In der Summe der letzten Jahre kann man deutlich feststellen, dass die Winzer viel an Erfahrung gewonnen haben, wie man mit den unterschiedlichen, in diesem Fall schwierigen Witterungsverhältnisse umgehen muss. Vor 10 Jahren wäre das Jahr für die trockenen Qualitäten vermutlich noch deutlich schwächer ausgefallen. Allgemein hält der Trend zu schlankeren Gewächsen an, wobei in 2013 dies hauptsächlich dem Wetter geschuldet war. Die Alkoholgradation liegt in der Mitte wohl etwas niedriger als in den Vorjahren, oftmals steht nun eine zwölf vor dem Komma, was wir sehr begrüßen. Der rechte Reifezeitpunkt wurde exakter abgepasst und dann auch entschlossen und zügig gelesen. Dies belohnen viele Weine mit einer extra Portion Frische und Trinkfreude. In 2013 hat dies - dort, wo das Wetter keine Alternative zuließ - aber auch zu einigen unreifen Weinen geführt, die dann mit der knackigen Säure insgesamt etwas karg und spitz erscheinen. Dies sind aber nach unserer bisherigen Erfahrungen eher die Ausnahmen, aber es gibt sie. Insgesamt hält die positive Qualitätsentwicklung beim trockenen Spitzenriesling unvermindert an. Wir trauen uns daher von

einem Jahrgang mit ausgezeichneten Weinen zu sprechen, die den besonderen Ausdrucksmöglichkeiten des Rieslings in besonderer Weise entgegen kommt und eine selektive Auswahl des Käufers belohnt.

Besonders freut uns, dass das Rheingau mit 2013 wohl endgültig von seinem hohen Ross hinabgestiegen ist und sich der innerdeutschen Konkurrenz stellt. Die Weine zeigen sich deutlich verbessert. 2013 kam der Stilistik des Gebietes entgegen. Es gibt leider noch einige Lücken in unserem Bericht, die wir erst in den kommenden Wochen schließen werden. Sehr gut gefallen haben uns die Weine von Jacob Jung, Prinz, Kessler (er hat einen grandiosen Schlossberg abgefüllt), Leitz, Weil und der Wegeler. Es tut sich was im Rheingau und es gibt eine einmalige Vielfalt von Stilistiken zu entdecken.

Die Nahe leidet unter dem Fluch der guten Tat. Die Winzer haben in den letzten Jahren ein derart hohes Niveau erreicht, dass wir verwöhnten Konsumenten die Messlatte an den Klassenprimus der letzten Jahre schon sehr hoch anlegen. Die Erwartungen wurden auch wieder erfüllt, aber es kommen bestimmt bald die ersten Stimmen auf, die sich noch mehr erwarten. Bis auf das Gut Herrmansberg fanden wir die allermeisten Weine sehr gut bis ausgezeichnet - mit der Herrmannshöhle von Dönnhoff und dem Halenberg von Emrich-Schönleber an der Spitze; beide Weine können sich zur wahren Größe entwickeln.

Auch in Rheinhessen wurden grandiose Wein abgefüllt, besonders die Winzer am roten Hang reagierten offensichtlich gut auf die teils schwierigen Wetterbedingungen. Auch hier sind die üblichen Namen ganz vorne, wobei das Weingut Keller eine derartig strahlende Kollektion abfüllte, dass sie einsam an der Spitze steht. Die Weine haben kein Gramm Fett mehr, sie sind herrlich reintönig mit einer packenden Mineralität, Substanz und vibrierenden Säure. Riesling geht kaum besser.

In der Pfalz waren die Bedingungen je nach Region besonders schwierig und so präsentieren sich die Weine auch unterschiedlich. Hier ist eine gezielte Auswahl erforderlich, aber es gibt auch hier zahlreiche ausgezeichnete Weine. Die Weine aus Deidesheim und Forst konnten besonders überzeugen.

Wir werden in den nächsten Wochen und Monaten noch weitere Weine von der Mosel und aus anderen Gebieten probieren und den Artikel dann entsprechend erweitern.

## Rheingau

### Weingut Barth, Rheingau

<b>2013 Hattenheim Wisselsbrunnen</b>	<b>2018 – 2026</b>	<b>90-92+</b>
<b>2013 Hattenheim Hassel</b>	<b>2018 – 2028</b>	<b>91+</b>
<b>2013 Hallgarten Schönhell</b>	<b>2018 – 2030</b>	<b>89-92+</b>

---

Barth zeigt sich dieses Jahr deutlich verbessert und präsentierte uns eine stimmige Kollektion, die deutlich die Handschrift des Weingutes zeigt. Hier bekommt man straffe, feine Rieslinge mit feiner Mineralität, fokussierter Struktur und mit einer je nach Lage variierender klaren Fruchtaromatik.

Glockenklares, mineralisches Bukett präsentierte das **Hattenheimer Wisselsbrunnen** nach erhitzten Steinen, weiße Johannisbeeren, florale und grasige Anklänge, Mandarine und Zitronen im Hintergrund, zeigt Klasse an. Am Gaumen mittlerer Dichte, fruchtig, pikanter Auftakt, klare Steinfrucht, die jahrgangstypische pikante,

reife Säure, dahinter eine solide Extraktstärke, salzige Nuancen, straffer, stimmiger Verlauf, gute Nachhaltigkeit, zeigt Tiefe an, noch verschlossen Potential.

Elegantes, mineralisches Bukett bietet das **Hattenheimer Hassel** mit roten Früchten, Zitronen, grasiger Anklänge, erhitzte Stein. Am Gaumen mittlere Dichte, packender, stahliger Auftakt nach reifen Zitrusfrüchten, dahinter rotwangige Äpfel, eine rassige, jedoch reife Säure fräßt sich in den Gaumen, über den gesamten Verlauf eine intensive mineralische Note nach Steinsalz und Tafelkreide, jugendliche Grapefruit-Noten tauchen auf, der **Wein** wirkt sehr fokussiert, schon heute animierend zu trinken, mittlere bis gute Länge.

Der **Hallgarten Schönhell** präsentiert ein zartes, vielschichtiges Bukett nach gelben Früchten, Grapefruit, Handcreme, kreative Mineralität, sauberes Bild. Am Gaumen mittlere Dichte, im Antrunk saftig, Zitrus und gelbe Früchte, feine bis pikante Säure, fokussierte Struktur, recht trocken, aber hinreichende Extraktstärke, weißer Pfeffer, harmonischer Verlauf, animierend zu trinken, feste mineralische Basis.

#### **Weingut Georg Breuer, Rheingau**

<b>2013 Rudesheim Roseneck</b>	<b>2020 – 2030</b>	<b>88-91+</b>
<b>2013 Rudesheim Rottland</b>	<b>keine Bewertung, Kork</b>	
<b>2013 Rauenthal Nonnenberg</b>	<b>2023 – 2040</b>	<b>88-93+</b>
<b>2013 Rudesheim Berg Schlossberg</b>	<b>2025 – 2045</b>	<b>87-94+</b>

---

Ungemein duftiges Bukett präsentierte das **Rosenheimer Roseneck**, verspielte Mineralität nach Zündholz und Kieselsteinen, duftige Fruchtklänge, die Limettenschale und Cassisblätter erinnern, kühl und klar wie ein Gebirgsbach. Am Gaumen ein feiner Wein, saftiger Auftakt, präsent, aber herrlich feine Säure, blitzsaubere Frucht, Apfel, steinhartes mineralisches Fundament, weißer Rauch, sehr straff und nachhaltig, ein sehr schlanker, puristischer Stil, aber dahinter findet sich eine solide Extraktstärke. So gelungen präsentierte sich das Roseneck in seiner Jugend schon seit Jahren nicht mehr.

Leider war der **Rudesheimer Rottland** von dem Kork aromatisch stark beeinflusst. Dahinter zeigte der Weine ein überzeugende Struktur und Konzentration. Leider weder sensorisch zu beschreiben, noch zu bewerten.

Verschlossen präsentierte sich der **Rauenthaler Nonnenberg**, nur eine sehr zurückhaltende, von einer kühlen Mineralität umgebene Zitrusfrucht war zu erahnen. Am Gaumen ebenso verschlossen, kühler, klarfruchtiger Auftakt nach jugendlichen Pfirsichen und ein Hauch Zitrusfrüchte, pikant-rassiges Säurespiel, herbe Noten, salzige Mineralität, die Restsüße zeigt sich im hinteren Verlauf, mittleres Finish. Schwierig zu bewerten, aufgrund unserer Erfahrung vermuten wir eine ausgezeichnete Entwicklung.

Der **Rudesheim Berg Schlossberg** präsentiert eine tiefe, dunkle Mineralität, rote Früchte, Limette, wirkt unfertig, aber tief, glockenklar, zeigt aber kaum etwas an. Am Gaumen von mittlerer Dichte, sehr harmonischer Verlauf, nobler Auftakt nach frischen Kern- und Zitrusfrüchten, feste, kühle Mineralität, lässt Noblesse erahnen, noch komplett verschlossen, unglaublich helltönig und rein wie ein Gebirgsbach, kantiger Verlauf, liegt wie ein Monolith auf dem Gaumen, sehr langer Nachhall. Muss mindestens eine Dekade reifen.

### Weingut Fritz Allendorf, Rheingau

<b>2013 Winkel Hasensprung</b>	<b>2019 – 2024</b>	<b>88-89+</b>
<b>2013 Winkel Jesuitengarten</b>	<b>2019 – 2024</b>	<b>86-87+</b>

Der **Winkler Hasensprung** duftet nach Blockschokolade, Pampelmuse, Zitrusfrüchten, etwas eigenwillig, aber gelungen. Am Gaumen mittlere Dichte, klarer Auftakt, erneut eine merkwürdige Mischung aus Zitrus und Kakaonoten, dazu Pampelmuse, wirkt etwas unklar in der Ausrichtung, die Säure tritt dominant nach vorne und wirkt zuweilen etwas spitz, nicht für Säureempfindliche, zeigt sich heute noch unruhig, aufgrund seiner Klarheit und vorhanden Extraktstärke kann sich der Wein aber noch finden und in einigen Jahren viel Freude bereiten.

Sehr deutlich nach Zitrusfrüchten duftet der Winkler Jesuitengarten, ansonsten zeigt die Nase wenig an. Am Gaumen erstaunlich schlank, auch hier sehr auf der Zitrusfrucht, gepaart mit der pikanten Säure wirkt der Wein heute sehr schlank, ein wenig spitz zulaufend, ein Riesling GG für Puristen, heute wenig aufgefächert, die Säure beißt sich bis zum knapp mittellangen Nachhall durch, heute fehlt es dem Wein etwas an Dichte.

### Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach, Rheingau

<b>2009 Hattenheim Steinberger</b>	<b>2023 – 2040</b>	<b>92-96+</b>
<b>2012 Hochheim Domdechane</b>	<b>2020 – 2033</b>	<b>90-92+</b>
<b>2013 Erbach Marcobrunnen</b>	<b>2020 – 2028</b>	<b>89-93+</b>

Ein großes Bukett zeigte der **Hattenheimer Steinberger** des Jahres **2009** an mit einem intensiven Duft nach kalter Asche, Fenchel, Tafelkreide, sauberen Waldboden, Holzwürze, höchste Tiefe, perfekter Holzeinsatz. Am Gaumen dicht gepackt, rauchiger Auftakt mit herrlichem Spiel aus salziger Mineralität und komplexen Steinfrüchten, betont holzwürzige Aromen, feinnervige Säure, packender Verlauf, monolithische Struktur, muss lange reifen um die vorhandene Restsüße noch weiter abzubauen, cremige Textur, sehr langes Finish, große Begeisterung am Tisch.

Überzeugend auch der 2012er **Hochheimer Domdechane** mit seinem komplexen Bukett nach Feuerstein, frischem Gebäck, gerösteten Nüssen, gelben Früchten, kandierte Zitrus- und Grapefruit, tief und komplex. Am Gaumen von mittlerer Dichte, würzig-mineralischer Auftakt nach Feuerstein, kandierte Zitrusfrüchte, allen voran Grapefruit, cremige Textur, sehr gewogen, zeigt Tiefe und Finesse an, komplex, herrlich vielschichtig, sehr langes Finish, überaus gelungen. Muss lange reifen.

Der **Erbacher Marcobrunnen** zeigte eine tiefe, komplexe Nase, würzig, ein Korb von Früchten im Hintergrund. Am Gaumen dicht gepackt, der Auftakt nach dunklen Beeren, viel Würze und einer salzigen Mineralität, sehr straffer Verlauf, auch hier eine ausdrucksstarke Mineralität, verbrannte, kalte Brotkruste, Aschenoten, sehr salzig, viel Spiel, die vorhandenen Restsüße ist bestens integriert, zeigt Tiefe an und läuft sehr lange und nuanciert aus. Kam am Tisch unterschiedlich an, aber alle waren sich über das gute Potential einig.

### Weingut August Eser, Rheingau

<b>2013 Erbach Siegelsberg</b>	<b>2015 – 2020</b>	<b>84+</b>
<b>2013 Oestrich Lenchen</b>	<b>2018 -2023</b>	<b>87-89</b>

Ein verwaschenes und gedecktes Bukett präsentierte der **Erbacher Siegelsberg** nach Mandarinen und Orangen, dahinter erdige Mineralität, nicht sonderlich einladend. Am Gaumen dicht, sehr süß, wirkt etwas ge-

macht, vordergründige Süße, erdige Noten, helles Nougat, es fehlt ihm an Eleganz, die Säure reif, passable Länge. Nicht auf GG-Niveau. 84+

Deutlich besser, aber ohne wirklich zu überzeugen dann das **Oestricher Lenchen**. Eine künstliche, ins tropisch gehende Frucht, Apfelschalen, frische Kräuter, sauber, aber aufgrund der Jugend noch gedeckt. Am Gaumen von mittlerer Dichte, süßlich-fruchtiger Auftakt, erneut tropische Noten, feine Bitternoten begleiten den Verlauf, der Wein zeigt eine gewisse Fülle, die aber überwiegend von der hohen Restsüße getragen wird, als über eine tiefgehende Aromatik, für ein großes Gewächs bietet uns der Wein zu wenig Tiefgang und Nachhaltigkeit, für Fruchtliebhaber ein Versuch wert.

### Weingut Schloss Johannisberg, Rheingau

**2013 Schloss Johannisberg**

**2023 – 2033**

**92+**

---

Tiefer, klassischer Rieslingduft, rote Beeren, Schalen von Steinfrüchte, dunkelwürzige Mineralität, zeigt immerzu wechselnde Nuancen. Betont mittlere Dichte, packender Auftakt, erneut rote Beerenfrüchte, Blockschokolade ohne jede Süße, packender Verlauf, die Säure heute recht präsent, aber sehr fein, herrliches Spiel, im weiteren Verlauf treten deutlich Bitternoten auf, auch etwas Gerbstoffe, beides ist bei diesem Wein in seiner Jugend nicht sonderlich ungewöhnlich, zeigt aber Tiefe und ausgezeichnete Substanz an, langer Nachhall. Muss lange reifen.

### Weingut Jakob Jung, Rheingau

**2013 Erbach Hohenrain**

**2018 – 2025**

**90-92+**

**2013 Erbach Siegelsberg**

**2018 – 2023**

**88-91+**

---

Der **Erbacher Hohenrain** duftet nach grünen Äpfeln, würziger Mineralität, sehr sauber, Kreide, kalte Kohle. Am Gaumen von mittlerer Dichte, klarer, packender Auftakt, erneut viel grünwangiger Apfel, viel Zug am Gaumen, wirkt sensorisch angenehm trocken, trotzdem hinreichende Extraktstärke, harmonisch, konsistenter Verlauf, die Säure präsent, durchaus pikant, aber reif und mit feinem Spiel, mittlerer Nachhall. Ein packendes GG, von großer Klarheit.

Noch recht verschlossen wirkte der **Erbacher Siegelsberg** mit seinem Duft nach Mandarinen, Blüten, rustikale Mineralität, mittlere Komplexität. Am Gaumen von mittlerer Dichte, fein-herber Auftakt nach Steinfrüchten, an den Flanken etwas kantig, Gletschereis, Mandarinen, sehr, schwierig in seiner Jugend zu bewerten, reife, nicht ganz feine Säure, wird sich aber noch finden, zeigt gute Anlagen, betont mittellanger Nachhall. Potential.

### Weingut August Kessler, Rheingau

**2013 Rudesheim Berg Schlossberg**

**2019 – 2028**

**92-94+**

---

Intensiver Duft nach Cassis, rote Beeren, etwas Weingummi, mineralischer, komplexer Hintergrund, noch sehr von der Jugend geprägt. Am Gaumen mittlere Dichte, im Auftakt rote Früchte, etwas Pfirsich, eine steinwürzige Mineralität tritt etwas stärker auf, über den gesamten Verlauf sehr verspielt und vielschichtig, guter Verlauf, feine Kräuterwürze, die Säure ist angenehm fein für das Jahr, schön mit der Frucht verwoben, sehr langer Nachhall. Ein bemerkenswert guter Riesling von Kessler, der bei günstiger Entwicklung auch in die Kategorie „groß“ verstoßen kann.

### Weingut Baron Knyphausen, Rheingau

<b>2013 Erbach Michelmark</b>	<b>2020 – 2028</b>	<b>85-87+?</b>
<b>2013 Erbach Siegelsberg</b>	<b>2020 – 2028</b>	<b>84-87+?</b>
<b>2013 Hattenheim Wisselsbrunnen</b>	<b>2023 – 2030</b>	<b>88-90+</b>

---

Der **Erbacher Michelmark** zeigt einen zart, tropischen Einschlag, Cassis, Trockenblumen, phenolische Noten, Streichholzschachtel, durchaus gelungen. Am Gaumen fällt er leider heute ab, weil zu süß, diese Süße wird teilweise von den Neuholzaromen getragen, geröstete Haselnüsse, dahinter Mandarinen, recht kühl und schlank, moderates Säurespiel, die Fruchtaromatik wird heute noch zu sehr vom Holz überlagert und zeigt sein Potential nicht an, Entwicklung ist unklar, zumindest Jung kein sonderlicher Genuss.

Der **Erbacher Siegelsberg** hat ein nussiges Bukett, neues Gebäck, eine Frucht ist kaum zu erkennen. Am Gaumen eher schlank, wenig charmant, im kantigen Antrunk grüner Apfel, Aloe Vera, Haselnuss, Steinsalz, unruhiger Verlauf, cremige Textur, kompromisslos komponiert, sehr schlank und sauber. Heute gefällt uns der Wein nicht sonderlich gut, aber wir sind uns unsicher ob seiner Entwicklung. Es kann also durchaus sein, dass er irgendwann erblüht und wir aus dem Staunen nicht mehr rauskommen.

Mit Abstand am besten gefallen hat uns der **Hattenheimer Wisselsbrunnen** mit seinem intensiven Bukett nach neuem Holz, Kokos, Süßholz, Karamell, Blutorange, Ginster. Am Gaumen mittlere Dichte, im Auftakt Karamellton, Butter, Nüsse, Jod, Crème Brûlée, dahinter Grapefruit, reife Pfirsiche, die Säure pikant, fast resch wirkend, aber dank der cremigen Textur, passt es gut, der Wein wirkt aufgrund seiner hochstehende Süße heute noch maskiert, die vorhandene Mineralität steht etwas abseits, muss sich noch finden, zeigt aber gute Anlagen für eine positive Entwicklung.

### Weingut Prinz

<b>2013 Hallgarten Jungfer</b>	<b>2019 – 2027</b>	<b>92+</b>
<b>2013 Hallgarten Schönhell</b>	<b>2020 – 2030</b>	<b>92-93+</b>

---

Der **Hallgartner Jungfer** bietet in der Nase ausladende tropische Früchte, ein Hauch erdwürzige Mineralität, Traubenzucker. Am Gaumen von betont mittlerer Dichte, saftig-fruchtiger Auftakt, die tropischen Früchte wirken nun etwas jugendlicher, Wiesenkräuter treten auf, etwas Sellerie, nicht unangenehm, guter Trinkfluss, Restzucker sensorisch gut ausgewogen, die Säure ist jahgangsbedingt recht pikant, aber reif, sehr harmonischer Verlauf, gute Nachhaltigkeit, hinten kommen rote Beeren auf, straff wirkend, guter Nachhall. 92+

Der **Hallgarten Schönhell** ist noch etwas verschlossen, sehr feiner Duft nach reifen Pfirsichen, rote Beeren, etwas Kakao, steinwürzige Mineralität, zeigt Tiefe. Am Gaumen mittlere Dichte, saftiger Auftakt, gute Balance, viel Biss, die Säure erscheint reif und ist sehr animierend verwoben mit den Fruchtaromen, klarer und straffer Verlauf, aparte mineralische Substanz, bleibt sehr lange auf dem Gaumen. Ausgezeichnet gelungen.

### Weingut Künstler, Rheingau

<b>2013 Hochheim Kirchenstück</b>	<b>2018 – 2025</b>	<b>92+</b>
<b>2013 Hochheim Domdechaney</b>	<b>2020 – 2030</b>	<b>90-92+</b>
<b>2013 Hochheim Hölle</b>	<b>2020 - 2030</b>	<b>92-93+</b>
<b>2013 Hochheim Hölle Goldkapsel</b>	<b>2023 – 2043</b>	<b>94-97+</b>
<b>2013 Rüdesheim Berg Rottland</b>	<b>2018+?</b>	<b>86+?</b>

---



Deutlich über dem Vorjahr präsentierte sich das **Hochheimer Kirchenstück** mit einem Bukett nach gereiften Zitrusfrüchten, roten Beeren, einer kalkigen Mineralität und einem Hauch Kakao, sehr sauber. Am Gaumen von betont mittlerer Dichte, saftiger Auftakt, erneut auf der Zitrusseite, die Säure lebhaft, jedoch fein, bereits gut mit der Frucht verwoben, feiner Zug am Gaumen, durchaus kraftvoll, aber harmonisch, gute Nachhaltigkeit, die Mineralität ist vorhanden, wird aber noch von der Primärfrucht überlagert.

Würziges Bukett präsentierte der **Hochheimer Domdechany** nach jungen gelbfleischigen Früchten, gelbwangigen Äpfeln, Eisbonbon, Ananas, mineralische Tiefe, Ginster. Am Gaumen dicht gepackt, intensiver, klarfruchtiger Auftakt, eine feine Restsüße und kreidige Textur zeichnen den Verlauf aus, dunkle, würzige Mineralität, herrliches Säurespiel, wirkt zwar noch verschlossen, aber bereits heute ein harmonischer Verlauf, rauschende Säure, animierender Trinkfluss, sehr langes, nuanciertes Finish. Große Zukunft.

Die gelungene **Hochheimer Hölle** duftet nach reifen gelben, ins tropische gehende Früchte, voluminöser Ansatz, Kakaonoten. Dichter, saftiger Auftakt, erneut recht reife tropische Früchte, pikante Säure, etwas spitz, jedoch sehr beweglich, dürfte sich gut finden, sehr gute Substanz, harmonischer Verlauf, nussigmalzige Mineralität, wirkt sauber und frisch, bei allem vorhandenen Volumen bereits heute angenehm zu trinken, langer Nachhall.

Ganz groß dann die **Hochheimer Hölle Goldkapsel!** Hoch elegantes, nobles, ja vibrierendes Bukett, sehr tief, Cassis, komplexe Kernfrüchte, packende mineralische Noten. Am Gaumen dicht, hochfeine und glasklarer Auftakt nach noch verhaltenen, jedoch überaus feinen Kernfruchtaromen, ein Hauch tropische Noten, alle Früchte umgeben von einer Wolke aus Steinsalz und einer dunkle-würzigen Mineralität, trotz seiner Konzentration ist der Wein wie ein Strich, messerscharf gezeichnet, hoch packender, fordernder Verlauf, Kraft, Spannung, Tiefe und Länge in höchster Perfektion. Ein großes Gewächs mit großer Zukunft. So muss ein Grand Cru schmecken!

Der **Rüdesheim Rottland** präsentiert ein dichtes Bukett nach reifen Kernfrüchten, ein Hauch tropische Noten, röstige Mineralität. Am Gaumen von mittlerer Dichte, wirkt sensorisch erstaunlich trocken, klare und unentwickelte Kernfrüchte, verjüngt sich im weiteren Verlauf zusehends, mir fehlt es hier an Konzentration und aromatischer Substanz, die Säure tritt uncharmant hervor, knapp mittellanger Nachhall. Der Wein ist mir ein Rätsel, heute zeigt er sich überhaupt nicht. Entwicklung abwarten.

### **Weingut Leitz, Rheingau**

**2013 Rüdesheim Berg Rottland**

**2021 – 2028**

**91-93+**

Steinwürzige Mineralität im Bukett, die Frucht sehr verhalten, ein Anflug Zitrus, unreife Steinfrüchte. Am Gaumen mittlere Dichte, herrlich packender Auftakt, wirkt sehr klar, die Säure pikant, aber reif und bestens integriert, sehr harmonisch, durchaus packender Verlauf, feste mineralische Substanz, viel Steinwürze, verengt sich im hinteren Bereich ein wenig, dies dürfte jedoch seiner Jugend geschuldet sein, langer Nachhall. Ein insgesamt stimmiges, animierendes GG von großer Klarheit.

### **Weingut Schloss Schönborn, 2013**

**2013 Erbach Marcobrunnen**

**2018 – 2028**

**91-92+**

**2013 Rüdesheim Berg Schlossberg**

**2018 – 2028**

**88-89**

**2013 Hattenheim Pfaffenberg**

**2018 – 2028**

**88-91+**



Der **Erbacher Marcobrunnen** duftet vielschichtig nach Pfirsichen und Stachelbeere, klar, Anflug von steiniger Mineralität, Kakaonoten, Cassis, kalte Cola, getrocknete Kräuter. Am Gaumen von mittlerer Dichte, erneut Kakao am Gaumen, griffige Mineralität, Gerbstoffe, sehr würziger Einschlag, auch am Gaumen Cassis, wirkt gewogen, gute Substanz, schöne Länge.

Der **Rüdesheimer Berg Schlossberg** duftet nach kaltem Rauch, hochreifen Früchten, fein-würzige Kräutera-romen. Am Gaumen dicht, druckvoller Auftakt nach saftigen Früchten, Birne, Aprikose, herbe Gerbstoffe, cremige Textur, Honignoten, die Säure hat hinreichend Spiel, im weiteren Verlauf kommen merkwürdige Noten nach Karamell und gerösteten Haselnüssen auf, etwas schwülstig, ein überaus saftiger Riesling, der etwas straffer und komplexer im Mund sein könnte, tabakiger Nachhall mittlere Länge. Entwicklung abwar-ten.

Im Bukett des **Hattenheimer Pfaffenberg** hatten wir Zitrus, Passionsfrucht, Honignoten, recht reif, aber noch in Rahmen. Am Gaumen kräftiger Körper, die Extraktstärke greift in den Gaumen, cremig, molliger Verlauf, ätherische Noten, Nadelhölzer, reife tropische Früchte, Apfelschalen, kräftige, etwas kantige, aber durchaus lebendige Säure, sorgt für eine gewisse Frische, ein konzentriertes, üppiges Großes Gewächs, dem es etwas an Spiel fehlt, mittellanges Finish. Könnte sich jedoch gut entwickeln.

#### Weingut Robert Weil, Rheingau

**2013 Kiedrich Gräfenberg**

**2023 – 2030**

**93-95+**

Vielschichtiges Bukett nach roten Früchten, Kernobst, herrliche mineralisch-würzige Anklänge, viel Spiel. Am Gaumen durchaus dicht, sehr sauberer, intensiv saftiger Auftakt, dabei überaus feingliedrig, herrliches Spiel nach reifem Kernobst und einer packenden Mineralität, über den gesamten Verlauf tiefe Aromatik, komplexe Kräuterwürze, glockenklar, die Säure ist sehr präsent, durchaus als pikant zu bezeichnen, heute noch nicht ganz eingebunden, besonders im langen Nachhall tritt sie keck hervor. Ein ausgezeichnetes GG von Spiel, Rasse und Tiefe, kann groß werden. 93-95+, 2023 – 2030

#### Weingut Geheimrat J. Wegeler, Rheingau

**2013 Geisenheim Rothenberg**

**2023 – 2033**

**93-95+**

**2013 Rüdesheim Berg Schlossberg**

**2023 – 2033**

**90-93+**

Im Bukett des **Geisenheimer Rothenberg** fällt ein feiner Duft nach Lindenblüten auf, dazu aufgeschnittene, junge Pfirsiche, ein Hauch frisch geschnittene Wiese, steinwürzige Mineralität, wenig aufgefächert, aber herrlich reintönig. Am Gaumen mittlere Dichte, ungemein packender Auftakt, reintönige Rieslingfrucht, perfekte Vermählung mit einer verspielten, aufrauschenden Säure, ungemein packender Verlauf, der Wein fräst sich durch den Gaumen, wenig aufgefächert, wirkt kühl, schöne Länge. Erneut ein großartiger Rothenberg, der sich bereits heute für den Kenner mit großer Freude trinken lässt. Seinen Höhepunkt wird er vermutlich jedoch erst in acht bis zehn Jahren erreichen.

Ebenso gelungen präsentiert sich der **Rüdesheimer Berg Schlossberg**. Bietet einen röstigen Duft, nicht so fruchtbetont wie der Kesseler, betont mineralisch geprägt, herbwürzige Mineralität, Schiefernote, Tafelkrei-de, jugendliche tropische Noten, besonders Zitrusfrüchte. Mittlere Dichte am Gaumen, wirkt hier verschlos-sen, etwas gedeckte Zitrusfrüchte, mineralisch geprägt, sehr harmonischer und animierender Verlauf, besitzt eine angenehme, nicht übertriebene Extraktstärke, mittlerer Nachhall. Der Wein zeigt gute Anlagen, befin-

det sich aber noch unter Abfüllstress und benötigt aufgrund seiner mineralischen Ausrichtung etliche Jahre der Entwicklung. 90-93+, 2023-2033

### Domdechant Werner'sches Weingut, Rheingau

<b>2013 Hochheim Kirchenstück</b>	<b>2015 – 2015</b>	<b>86-87</b>
-----------------------------------	--------------------	--------------

Etwas gedecktes Bukett von verwaschenen Kernfrüchten, erneut Schokonoten, würzige Mineralität, wirkt noch etwas gedeckt, jedoch sauber. Am Gaumen mittlere Dichte, leicht dumpfer-schokoladiger Auftakt, verwaschene Kernfrüchte, die Säure merkwürdig mild, deutliche Restsüße, es fehlt dem Wein an Spannung und Ausdruck, die eigentümliche Aromatik zieht sich über den gesamten Verlauf durch, mittlere Tiefe und Länge.

## Nahe

### Schlossgut Diel, Nahe

<b>2013 Dorsheim Pittermännchen</b>	<b>2020 – 2030</b>	<b>90-92+</b>
<b>2013 Dorsheim Goldloch</b>	<b>2020 – 2028</b>	<b>91+</b>
<b>2013 Dorsheim Burgberg</b>	<b>2023 – 2037</b>	<b>93-95+</b>

Das **Dorsheimer Pittermännchen** duftet nach jugendlichen Zitrusfrüchten, steinwürzige Mineralität, getrocknete Kräuter, klar und fokussiert. Am Gaumen von mittlerer Dichte, verschlossene Frucht, sehr mineralisch, betont trockener Charakter, im weiteren Verlauf packende Säure, etwas Zitrus, man kaut auf Steinen, sehr ernsthaft, fast streng komponiert. So hatte ich Pittermännchen noch nie im Glas. Gefällt mir gut, wenn gleich der Wein heute noch wenig anzeigt. Es wird spannend sein, diesen Wein zu verfolgen.

Das **Dorsheimer Goldloch**, zuweilen ein recht charmanter Riesling, präsentierte sich überraschend ernsthaft. In der Nase präsentiert es reife, gelbfleischige Früchte, Bergamotte, würzig-erdige Mineralität, Apfelschalen im Hintergrund. Am Gaumen recht schlank, besitzt aber trotzdem hinreichende Extraktstärke, die Säure ist pikant, aber gut integriert, wirkt erneut sehr trocken, dadurch sehr animierend zu trinken, die Frucht wirken lagenbezogen etwas reifer, ein sehr ernsthafter, ungemein mineralischer Riesling mit vielschichtigen Kräutern und steinigen Noten.

Das größte Potential bietet der **Dorsheimer Burgberg**. Reintöniger Rieslingduft mit festem mineralischem Fundament, überaus finessenreich und komplex. Am Gaumen mit packendem Auftakt, auch hier besticht er mit seiner Reinheit, seinem finessigen Spiel von jugendlichen Steinfrüchten und einer tiefen Mineralität, die einen steinig-würzigen Charakter aufweist. So muss ein GG aus dem Burgberg schmecken.

### Weingut Dönnhoff, Nahe

<b>2013 Norheim Dellchen</b>	<b>2023 – 2033</b>	<b>92-93+</b>
<b>2013 Niederhausen Herrmanshöhle</b>	<b>2023 – 2043</b>	<b>95+</b>
<b>2013 Schlossböckelheim Felsenberg</b>	<b>2021 – 2030</b>	<b>91-93+</b>

Sehr gelungen erneut das **Norheimer Dellchen**. Feinsinniges Bukett nach feuchten Kieselsteinen, Kalkstein, jugendlichen Kernfrüchten, Abrieb von Zitronen. Am Gaumen von mittlere Dichte, reintöniger Auftakt mit herrlich animierenden Stein- und Kernfrüchten, die Säure reif und knackig, tänzelt lebhaft auf meinem Gaumen und ist fein verwoben mit den Fruchtaromen, spürbare Restsüße, die aber nicht übermäßig ausfällt,

harmonischer Verlauf, tolle Länge. Ein erneut stimmiges, überaus verspieltes Dellchen, dass jedoch lange reifen muss.

So gut wie seit einigen Jahren nicht mehr, ist die **Niederhäusener Herrmannshöhle** gelungen. Vollkommen reintöniger Rieslingduft mit mineralischer Prägung, Schalen von grünwangigen Äpfeln, getrocknete Kräuter, Rauch, sehr tief. Am Gaumen von mittlerer Dichte, herrlicher Auftakt mit noch verschlossenen Stein- und Kernfrüchten, eine bissige Mineralität und ein pikantes Säurespiel machen den Wein heute fast brutal, konsequent fräst er sich durch den Gaumen, die Restsüße bindet sich perfekt ein, zeigt große Tiefe an, sehr langer Nachhall. Einer der besten Weine dieses Jahrganges!

Ein wunderbar klares Bukett bietet der **Schlossböckelheimer Felsenberg** nach reifen Stein- und Tropenfrüchten in gelungener Verbindung mit einer würzigen Mineralität. Am Gaumen zeigt sich ein etwas höherer Restzucker, ohne jedoch süß zu wirken, erneut reife Stein- und Tropenfrüchte, die packende Säure steht noch etwas neben der Frucht, dies ist aber durchaus normal für die Lage in der Jugend, wird sich einbinden, der Wein kommt weniger über seinen Dichte, als vielmehr über seine feine Komposition, was insbesondere Weinen aus dieser Lage zu Gute kommt, gute Tiefe und Länge.

#### **Weingut Emrich-Schönleber, Nahe**

<b>2013 Monzinger Frühlingsplätzchen</b>	<b>2019 – 2028</b>	<b>92-93</b>
<b>2013 Monzinger Halenberg</b>	<b>2023 – 2043</b>	<b>94-97+</b>
<b>2013 Monzinger A.de.L</b>	<b>2023 – 2043</b>	<b>93+</b>

---

Das **Monzinger Frühlingsplätzchen** präsentiert sich duftig, ja elegant, mit floralem Einschlag, dahinter erstaunlich viel Kräuter und mineralische Würze, mittlere Tiefe. Am Gaumen wirkt der Wein betont trocken und fein komponiert, dadurch herrlich trinkanimierend und leichtfüßig, er behält durchaus seine duftige, feminine Art, kommt aber auf einem schlankeren Fuß daher, hinreichende Extraktstärke, guter Zug am Gaumen; ob er die übliche Tiefe mit Reife erreichen wird, bleibt abzuwarten, sehr guter Nachhall.

Mit seiner komplexen Kräuterwürze präsentiert sich der **Monzinger Halenberg**: überaus terroirbezogen, ungemein verspieltes Bukett, jugendliche Stein- und Zitrusfrüchte, Abrieb von Orangen und Limetten, hinzu paaren sich rot- und grünwangige Äpfel. Zeigt bereits heute seine Tiefe und Klasse an. Am Gaumen ebenfalls großartig, glockenklarer Auftakt nach jungen Kernfrüchten, spannt einen großen Bogen von diversen getrockneten Kräutern, beeindruckende Balance, die Mineralität zeigt in die Tiefe, Kohle, Basalt, Kaffee, immer wieder zeigen sich andere Noten, wirkt etwas schlanker als in den Vorjahren, ohne eine Spur an aromatischer Finesse einzubüßen. Ein großer Halenberg!

Der **Monzinger A.de.L.** ist in seiner Jugend immer sehr schwer zu beurteilen, da er nach der Abfüllung nicht viel anzeigen will. Er duftet verhalten nach kaltem, weißem Rauch und blankem Fels, dahinter rote und weiße Beerenfrüchte, Schalen von unreifen Aprikosen, durchaus vielschichtig, aber scheu. Am Gaumen von betont mittlerer Dichte, packender Auftakt, verschlossene Frucht (Kernfrüchte) und Jungweinaromen, betont trockene Stilistik, die Säure und die steinwürzige Mineralität beißen sich in den Gaumen, bewegt sich so unverschlossen wie ein Monolith am Gaumen, macht einen überaus festen und ernsthaften Eindruck, weiter hinten kommen vermehrt Zitrusnoten auf, dadurch nimmt seine Bissigkeit noch weiter zu, natürlich ist da nichts unreifes, oder spitzes, aber der Wein ist noch komplett unentwickelt, dafür verweilt er erstaunlich lange auf dem Gaumen. Schönleber sollte den A.de.L., ähnlich der Trimbach seinen Clos Saint Hune, erst nach fünf Jahren Flaschenreife versteigern lassen. Aber auch so werden sich die Freaks wieder bei jährlichen Versteige-

rung um die wenigen Magnums streiten. In welche Höhen der Wein führen wird, bleibt abzuwarten und ist vermutlich vor 2030 nicht endgültig zu klären.

**Weingut Gut Herrmannsberg, Nahe**

<b>2013 Niederhausen Herrmannsberg</b>	<b>2014+?</b>	<b>83+?</b>
<b>2013 Schlossböckelheim Kupfergrube</b>	<b>2018 – 2023</b>	<b>86+</b>

Nicht sonderlich gelungen präsentierte sich der **Niederhäusener Herrmannsberg**. Spontannoten, die an Schießpulver erinnern, dazu eine unsaubere Essignote, altholzige Würze, wirkt unstimmig. Am Gaumen von mittlerer Dichte, sehr trockene Stilistik, herbe bis bittere Noten, kaum aromatischer Ausdruck, im weiteren Verlauf regelrecht bitter, kaum Nachhall. Keine Empfehlung.

Auch die **Schlossböckelheimer Kupfergrube** zeigt deutlich Noten nach Schießpulver, dazu flüchtige Polyphenole, Vanille und Karamell vom Jungholz, Kerosin, höchst eigenwillig, aber nicht uninteressant, um Fruchtanklänge zu entdecken, benötigt man aber etwas Fantasie. Am Gaumen treten merkwürdige Holznoten zum Vorschein, erneut kaum Frucht, würzige Noten, herber Einschlag, etwas indifferente Süße, lebhaftes, reifes Säurespiel, durchaus wechselhaftes Aromenspiel, nur aromatisch für mich nicht als Riesling zu erkennen, mittlerer, unruhiger Nachhall. Heute dominiert zu stark das neue Holz, das sich nicht sonderlich gut in den Wein integriert, daher heute nur schwer zu erfassen.

**Weingut Joh.Babt.Schäfer**

<b>2013 Dorsheim Pittermännchen</b>	<b>2018 – 2023</b>	<b>89-90+</b>
<b>2013 Dorsheim Goldloch</b>	<b>2014 – 2025</b>	<b>90+</b>

Die Blume des **Dorsheimer Pittermännchen** ist etwas mehr geöffnet als beim Diel, Schokonoten, Basalt, rote Beerenfrüchte. Am Gaumen mittlere Dichte, rote Früchte und ein Hauch Kernfrüchte im Auftakt, röstig-schokoladige Mineralität, wirkt sehr würzig, gute Substanz, etwas Restsüße, die Aromatik ist noch etwas gedeckt, trotzdem wirkt der Wein stimmig komponiert, mittellanger Nachhall.

Das **Dorsheimer Goldloch** duftet nach reifen gelben Früchten, Traubenzucker, etwas Dörrobst im Hintergrund, etwas ausladend. Am Gaumen kraftvoll, jedoch von erstaunlicher Balance, ansprechend saftig-fruchtiger Auftakt, der Restzucker noch im Rahmen, die Säure gleicht dies mit ihrer Pikanz aus, viel Würze, schon jung sehr angenehm zu trinken, harmonischer Verlauf, sehr langer Nachhall. Ein tolles GG für Fruchtliebhaber.

**Weingut Schäfer-Fröhlich, Nahe**

<b>2013 Schlossböckelheim Kupfergrube</b>	<b>2018 – 2030</b>	<b>91-93+</b>
<b>2013 Schlossböckelheim Felsenberg</b>	<b>2023 – 2033</b>	<b>92-94</b>
<b>2013 Bockenau Felseneck</b>	<b>2023 – 2033</b>	<b>92-94+</b>
<b>2013 Bockenau Stromberg</b>	<b>2021 – 2030</b>	<b>93</b>
<b>2013 Monzinger Frühlingsplätzchen</b>	<b>2020 – 2028</b>	<b>92-93+</b>
<b>2013 Monzinger Halenberg</b>	<b>2023 – 2033</b>	<b>92-94+</b>

Die **Schlossböckelheimer Kupfergrube** duftete neben den üblichen Spontinote nach Zitrusfrüchten, etwas Ananas, erd-steinwürzige Mineralität, röstige Noten. Am Gaumen mit packendem Auftakt, verschlossene Tropenfrüchte nach Mango und Ananas, die Säure spielt sehr animierend mit der Frucht, präsentiert über

den gesamten Verlauf stimmig und terroirbezogen, festen mineralisches Fundament, sehr straff komponiert, sehr langer und nuancierter Nachhall.

Der **Schlossböckelheimer Felsenberg** war etwas weniger von den Spontinoten dominiert und präsentierte daher einen vielschichtigen Duft nach Kräutern, Asche, Zitrusfrüchten, Pampelmusen junger Ananas; wirkt sehr reintönig und zeigt Komplexität an. Am Gaumen wirkt der Wein unmittelbar animierend zu trinken, pikante, rauschige Säure verbindet sich herrlich mit reifen Steinfrüchten und tropischen Noten; feine Scho-konoten, Basalt, Kakao und Röstaromen, diese bringen Tiefe in den Wein, straff, packend, mit großem Nachhall. Ausgezeichneter Wein.

Noch dominiert von den Naturhefen das **Bockenauer Felseneck**, dahinter reintönige Steinfrucht, weiße Beeren, steinig-kühle Mineralität. Am Gaumen tritt zunächst für mich überraschend stark die Restsüße hervor, das macht den Wein heute etwas trinkanimierender, nimmt ihm aber seine übliche Kompromisslosigkeit. Aufgrund der pikanten, ja bissigen Säure mag dies jedoch gerechtfertigt sein, die Entwicklung wird es zeigen, ansonsten präsentiert sich das Felseneck gewohnt stimmig, deutlich auf der jugendlichen Steinfrucht bauend, aber sein Merkmal bleibt sein strenges, steiniges mineralisches Fundament; ausgezeichnete Tiefe, zeigt aber nicht ganz die grandiose Komplexität der Vorjahre, trotzdem ein ausgezeichneter Riesling.

Auch im **Bockenauer Stromberg** dominiert der Spontiton, dahinter rote Beeren, Trockenfrüchte, erdwürzige Mineralität. Am Gaumen von mittlerer Dichte, pikant würziger Auftakt, rote Beeren und weiße Johannisbeeren, packende Mineralität, sehr straff komponiert, die Restsüße bindet sich wunderbar mit der Säure ein, sehr harmonischer Verlauf, ausgezeichnete Nachhaltigkeit, festes mineralisches Fundament, sehr langer und komplexer Nachhall.

Auch das **Monzinger Frühlingsplätzchen** zeigt Noten von der Spontanvergärung, dahinter weiße Blüten, Kohle und Kernfrüchte, durchaus vielschichtig. Am Gaumen überaus packende Mineralität, die Frucht noch sehr verschlossen, der Wein wirkt dicht gepackt, die pikante Säure ist perfekt mit der vorhandenen Restsüße komponiert, festes mineralisches Fundament, „Steine kauen“, große Nachhaltigkeit und langer Nachhall.

Neben den Spontanaromen zeigt sich das Bukett des **Monzinger Halenberg** nahezu fruchtfrei, diverse Kräuteranklänge, steinwürzige Mineralität, im Hintergrund Schalen von grünen Äpfeln. Am Gaumen dicht, im Auftakt viel unreife Kernfrüchte, wirkt daher ein wenig kantig, ist aber der Jugend geschuldet, pikantes, jedoch reifes Säurespiel, die Mineralität beißt sich in den Gaumen, deutliche Kräuterwürze, gute Länge. Erneut ein ausgezeichneter Halenberg von Schäfer-Fröhlich, der meines Erachtens aber nicht ganz an den großen 2012 heranreicht.

## Rheinhessen

### Weingut Battenfeld-Spanier, Rheinhessen

<b>2013 Mölsheim Zellerweg Am Schwarzen Herrgott</b>	<b>2020 – 2027</b>	<b>91+</b>
<b>2013 Nieder-Flörsheim Frauenberg</b>	<b>2020 – 2030</b>	<b>91-93+</b>
<b>2013 Hohen-Sülzen Kirchenstück</b>	<b>2020 – 2030</b>	<b>92-94+</b>

---

Ein vielschichtiges Bukett zeigt der **Mölsheimer Herrgott** nach kandierten Zitrusfrüchten, weißem Rauch, frischem Gebäck, grüne Kräuter im Hintergrund. Am Gaumen relativ dicht strukturiert, saftiger, animieren-

der Auftakt nach intensiven Zitrusfrüchten, allen voran Ananas und Zitronen, rauchige Mineralität, Karamell, sehr dicht, reife, sehr feine Säure, phenolische Noten, kräftiger, aber gewogener Verlauf, sehr nachhaltig, seriöse Struktur, opulent, wirkt aber sensorisch hinreichend trocken, langes Finish mit diversen getrockneten Kräutern. Gute Zukunft.

Das Bukett des **Nieder-Flörsheimer Frauenberg** gefiel uns dank seiner vielschichtigen, kandierte Früchte, seiner würzigen Mineralität mit Anklängen nach Korkant, zeigt Tiefe an. Am Gaumen dicht gepackt, animierender Auftakt nach kandierte Früchten, tiefe Mineralität, lebhaft, reife Säure, feine Wachsnote, hat Zug am Gaumen, schon heute animierend zu trinken, ungemein langer Nachhall, großes Potential.

Am besten hat uns dann das Hohen-Sülzener Kirchenstück gefallen. Viel Kakao, kandierte Orangenfrüchte und erdwürzige Mineralität in der Nase. Am Gaumen von mittlere Dichte, packender, überaus animierender Auftakt nach kandierte Zitrusfrüchten, Tabak, Meersalz, steinbetonte Mineralität, sehr vielschichtiger Verlauf mit immer wechselndes Aromen, dadurch entsteht ein komplexer Eindruck, große Nachhaltigkeit, betont mittlere Länge, große Zukunft.

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

<b>2013 Westhofen Aulerde</b>	<b>2018 – 2023</b>	<b>87+</b>
<b>2013 Westhofen Kirchspiel</b>	<b>2019 – 2025</b>	<b>88</b>

---

Die **Westhofener Aulerde** zeigte altholzige Anklänge, gereiften Boskoop, eine Ahnung erdwürziger Mineralität, geringe Tiefe. Am Gaumen besser, mittlere Dichte, safter Auftakt, erneut Boskoop und weitere recht reife Kernfrüchte, dies Säure reif und für das Jahr verhältnismäßig mild, leider nur wenig aromatischer Ausdruck, mittlere Länge. Gefiel mir in den Jahren davor deutlich besser.

Eine leicht gedeckte Nase präsentierte das **Westhofener Kirchspiel**. Würzig, rote Früchte, gereifte Äpfel, dahinter ein Hauch steinige Mineralität. Am Gaumen recht süß, dadurch nicht ganz scharf gezeichnet, reife Apfelfrüchte, ein fruchtbetonter Riesling, mit moderaten mineralischem Einschlag, von mittlerer Tiefe, durchaus sehr gut zu trinken, mittlere Nachhaltigkeit und Länge.

#### **Weingut Gunderloch, Rheinhessen**

<b>2013 Nackenheim Rothenberg</b>	<b>2018 – 2023</b>	<b>88+</b>
<b>2013 Nierstein Pettenthal</b>	<b>2023 – 2030</b>	<b>90-91+</b>
<b>2013 Nierstein Hipping</b>	<b>2019 – 2023</b>	<b>88-90+</b>

---

Das Bukett des **Nackheimer Rothenberg** zeigt weiße Johannisbeeren, diverse Gewürze, dahinter reife gelbe Früchte. Am Gaumen mittlere Dichte, fruchtiger, wenngleich nicht sonderlich aufgefächerter Auftakt, pikante Säure, durchaus reif, aber heute etwas abseits stehend, solides mineralisches Fundament, insgesamt wenig geöffnet, mittlerer Nachhall.

Das ausgezeichnete **Niersteiner Pettenthal** zeigt in der Nase reife gelbe Früchte, Kalkstaub, grasige Anklänge, sehr sauber. Am Gaumen intensive Pfirsichfrucht im Auftakt, reif und reintonig, prickelnde Säure, noch jugendlich unwirsch, jedoch reif, packender, harmonischer Verlauf, nicht so stoffig wie in den Vorjahren, dadurch guter Trinkfluss, aparte Mineralität, fester Kern, guter, kräuterwürziger Nachhall. Muss lange reifen bis er sich voll entwickelt hat.

In der Nase präsentiert der **Niersteiner Hipping** röstige Noten, weiße und rote Beerenfrüchte, Hefearomen, erdwürzige Mineralität. Am Gaumen von mittlerer Dichte, eigentümlich karger Auftakt geprägt von einer pikanten Säure, die Frucht noch sehr verschlossen, weiße Johannisbeeren, steinige Mineralität ohne sonderliche Ausprägung, wirkt sauber, aber kaum entwickelt, mittlere Tiefe und Nachhaltigkeit, ansprechender Nachhall.

### Weingut Gutzler, Rheinhessen

2013 Westhofen Morstein	2020 – 2027	87-90
-------------------------	-------------	-------

Erdwürzige Mineralität, Laub, Gummi, infantile Früchte, mineralische Anklänge, noch sehr verschlossen. Am Gaumen von spitzer Säure dominiert, die Restsüße kommt dagegen nicht an, dadurch ist dies ein puristischer Riesling, der nur für Säurefans geeignet ist, ich mag sowas ganz gerne, kenne aber zahlreiche Weinfreunde, die bei so einem Wein das Weite suchen, die Wucht des Morstein und die bissige Säure macht den Wein nicht gerade zum Charmeur, mittlere Dichte, langes Finish.

### Weingut Keller, Rheinhessen

2013 Nierstein Hipping	2023 – 2038	94-96+
2013 Westhofen Kirchspiel	2023 – 2038	93-95+
2013 Westhofen Morstein	2023 – 2043	95-98+
2013 Westhofen Brunnenhäuschen „Absterde“	2023 – 2043	97+
2013 Dalsheim Hubacker	2023 – 2038	93-94+

Nobles Bukett präsentiert der **Niersteiner Hipping** mit seinem hochfeinen Zitrusduft verbunden mit frischen Wildkräutern, tiefes steinwürziges Fundament, herrlich klar und feinsinnig. Am Gaumen glockenklare Rieslingfrucht, verwoben mit einer packenden, pikanten Mineralität, herrlicher Zug am Gaumen, die steinwürzige Mineralität greift selbstbewusst, aber mit Manieren in den Gaumen, dadurch wirkt dieser Hipping packend und nobel zugleich, lebhaftes, feinporiges Säurespiel, langer nuacierter Nachhall. Ein grandioser Hipping, der sich derart animierend trinkt, dass er auch alltags genossen werden darf, aber auch in jede große Verkostung passt. Genügt höchsten Ansprüchen und bringt das Potential dieser Lage zum Erleuchten.

Einen grandios packenden mineralischen Duft bietet dann der **Westhofener Morstein**. erinnert an Kalksteine, Basalt, Thunfischöl und angesengtes Bügeltuch, dahinter reife Steinfrüchte und rote Johannisbeeren, kraftvoll und tief. Am Gaumen dicht, ungemein packender Antrunk, von einmaliger Wucht und Mineralität, ohne in die Breite zu gehen, die Säure reif, aber mit immensen Biss, ohne Rücksicht beißt sich der Wein durch den Gaumen, ein Wein der in die Tiefe geht und dann an einem steinharten mineralischen Fundament scheitert, zumindest geht es heute meinem Gaumen so, höchstes Rieslingkino, sehr langer Nachhall, mit großer Zukunft. Keller gelingt es mittlerweile perfekt dem Morstein seine Üppigkeit zu nehmen, ohne die ihm eigene Kraft auszutreiben. Morstein geht zumindest für meinen Gaumen nicht besser.

Das **Westhofener Kirchspiel** duftet nach jugendlichen Zitrusfrüchten, Mandarinenschale, rauchigen Anklängen, verspielten jungen Kräutern. Am Gaumen von betont mittlerer Dichte, im Auftakt die pure Rieslingfrucht mit einem ganzen Korb voller Steinfrüchte und tropischen Anklängen, tänzelndes Säurespiel, das fest verwoben mit der Frucht verwoben ist, fast noch etwas ungestüm, messerscharfer Verlauf mit salziger Mineralität, im weiteren Verlauf nehmen Zitrusaromen zu, großes Spiel in seinen ständig wechselnden Anklängen, packende, ja bissige Mineralität im sehr langen Nachhall. Ein großartiges Kirchspiel, das lange reifen muss.



Mit einer aristokratischen Distanz begegnet mir die **Westhofener Abtserde**. Kühler, distanzierter Duft nach Abrieb von Zitronen, rote Johannisbeeren, Limettenblätter, Kalkstein, erhitzter schwarzer Stein, noch in einer Höhle verkrochen. Am Gaumen messerscharf gezeichnet, glockenklare Steinfrucht, noch ganz infantil, die Säure rauscht im hohen Bogen über den gesamten Verlauf über den Gaumen, überaus eindringlich, ich lutsche am blanken Kalkstein, dazu Kreide, Ruß und Steinsalz, der Wein wirkt klar wie Zen-Garten gezeichnet, da ist Ruhe, Vibration und Komplexität zugleich, ein wahres Meisterwerk mit großer Zukunft.

Das Bukett des **Dalsheimer Hubacker** ist scheu und ungemein reintonig, jugendliche Grapefruit, Abrieb von Limette, Sellerie, frisch geschnittene Kräuter, Kalkstein. Am Gaumen von betont mittlerer Dichte, packend frischer und scharf gezeichneter Auftakt, Aromen nach Cassisblättern, junge Grapefruit, erneut Limetten, danach tritt eine feine, salzige Minerlilität auf, auch weißer Rauch, die Säure tänzelnd, feingliedrig, herrlich verwoben mit allen Komponenten, schon jetzt herrlich zu trinken, weil frisch und fein wirkend; zeigt Tiefe an, das Finish ist noch sehr verschlossen.

#### Weingut Kühling-Gillot, Rheinhessen

<b>2013 Nackenheim Rothenberg „Wurzelecht“</b>	<b>2023 – 2035</b>	<b>92-94+</b>
<b>2013 Nierstein Pettenthal</b>	<b>2023 – 2033</b>	<b>92+</b>
<b>2013 Nierstein Ölberg</b>	<b>2019 – 2025</b>	<b>90-92+</b>

Feiner Zitrusduft zeigt der **Nackheimer Rothenberg „Wurzelecht“** samt einer steinigen Mineralität, wirkt sehr vielschichtig und vor allem fein. Am Gaumen nicht so dicht wie erwartet, herrlich jugendliche Stein- und Kernfrüchte, durchzogen von getrockneten Kräutern, die Säure wirkt feinperlig und sehr reif, macht schon jetzt viel Trinkfreude, harmonischer Trinkfluss, gute Balance, sehr nachhaltig, mittlere Tiefe, sehr langer Nachhall.

Noch sehr verschlossen der **Niersteiner Pettenthal**, scheue weiße Johannisbeeren, Traubenzucker, wirkt ein wenig gedeckt, reife gelbe Früchte und erdwürzige Mineralität im Hintergrund. Am Gaumen zeigt er eine herrliche Vielschichtigkeit, bereits im Auftakt komplexes Aromenspiel nach Kakao, gelbfleischige Früchte, tropische Anklänge, viel Würze, dann tritt die übliche Cremigkeit und Dichtheit des Weines hervor, dank der Säure trinkt sich der Wein aber durchaus animierend, die erdwürzige Mineralität hält sich heute noch etwas im Verborgenen, langer Nachhall. Beide Weine müssen lange reifen um sich zu entfalten.

Obwohl der **Niersteiner Ölberg** auch dieses Jahr wieder nicht an die beiden anderen Weine heranreicht, gefiel er mir ausgezeichnet. Würzige, teilweise leicht derb wirkende frisch geschnittene Wiese, was vermutlich von der Hefe kommt, dahinter zeigen sich reife gelbe Früchte. Am Gaumen würzig, mit saftigen Auftakt nach reifen gelben Früchten, spürbare, jedoch nicht unangenehme Restsüße, animierender, saftiger Verlauf, sehr fruchtbetont, erdige Minerlilität, wirkt wie üblich etwas stoffig, gute Nachhaltigkeit, recht lang.

#### Weingut Rappenhof, Rheinhessen

<b>2013 Nierstein Ölberg</b>	<b>2019 – 2023</b>	<b>88-89+</b>
------------------------------	--------------------	---------------

Leicht süßlicher, verwaschener Duft nach reifen Steinfrüchten, etwas Handcreme, dahinter eine schöne, ausdrucksstarke Mineralität. Am Gaumen von mittlerer Dichte, packend, fast bissige Säure, die sich gut mit den reifen, leicht süßlichen Fruchtaromen verbindet, im mittleren Bereich phenolische Anklänge, verengt sich aromatisch hinten raus, mineralisches Fundament, gute Länge. Der Wein bietet gute Ansätze, es fehlt ihm jedoch der letzte Schliff, um ausgezeichnet zu sein.

### Weingut Staatliche Weinbaudomäne Oppenheim

<b>2013 Nackenheim Rothenberg</b>	<b>2019 – 2025</b>	<b>87</b>
<b>2013 Nierstein Ölberg</b>	<b>2021 – 2028</b>	<b>88-90+</b>

---

Das **Nackenheimer Rothenberg** zeigt reife, gelbfleischige Früchte, wirkt leicht verwaschen, Wachsnoten von der Botrytis. Am Gaumen von mittlerer Dichte, durchaus packender Auftakt, die gelben Früchte werden unmittelbar von einer reschen und leider leicht spitzen Säure in Schach gehalten, dadurch gerät der Wein etwas aus seiner Balance, die zitronigen Noten von der Säure wird er bis zum Nachhall nicht mehr los. Die Entwicklung hin zu einer schlankeren Stilistik ist zu begrüßen, aber ein Teil der Trauben scheint mir nicht ganz reif gewesen zu sein.

Ein ausladend üppiges Bukett hat der **Niersteiner Ölberg**, nach reifen gelben Früchten, Honig und Flidernoten von der Botrytis, dazu auch Wachstöne und ein angenehme erdwürzige Mineralität. Am Gaumen von deutlicher Restsüße geprägt, da ist aber auch eine agile und pikante Säure, die ordentlich Schwung in den Wein bringt und ihn trotz seiner heftigen Konzentration durchaus trinkbar macht, guter mineralischer Biss, viel Steinwürze, wirkt im hinteren Bereich noch recht verschlossen, gute Länge. Könnte durchaus ausgezeichnet werden.

### Weingut St. Antony, Rheinhessen

<b>2013 Nierstein Pettenthal</b>	<b>2016 – 2019</b>	<b>85+?</b>
<b>2013 Nierstein Orbel</b>	<b>2019 – 2023</b>	<b>87-89+</b>

---

Der **Niersteiner Pettenthal** riecht nach Gummischlauch, weiße Johannisbeeren, Weingummi, wirkt dropsig, stallige Noten, noch durch die Hefe gezeichnet. Am Gaumen ebenfalls Gummi, kalte Cola, spitze Säure, wenig Volumen, wirkt etwas dünn, und dazu noch die Gäraromen, heute kein Trinkvergnügen, dazu fehlt es dem Wein an Extraktstärke und aromatischen Ausdruck. Da bleibt nur, auf die zukünftige Entwicklung zu vertrauen.

Besser dann der **Niersteiner Orbel**, mit seinem Duft nach jungem Holz, kalter Cola, Fahrradschlauch, rustikale Mineralität. Am Gaumen mit saftig-pikanten Auftakt, die Säure hoch, die Frucht reif, das schmeckt sehr aromatisch und ist durchaus eindrucklich, aber es fehlt die rechte Harmonie, erneut zeigen sich eine rustikale Mineralität, was nicht als Kompliment gemeint ist, die Säure steht recht alleine da und die Frucht geht in Richtung Weingummi, die Hefen scheinen den Wein zu erdrücken, durchaus nachhaltig mit langem Finish. Eine gute Entwicklung ist hier aber durchaus vorstellbar.

### Weingut Wagner-Stempel, Rheinhessen

<b>2013 Siefersheim Heerkretz</b>	<b>2021 – 2027</b>	<b>90-93+</b>
<b>2013 Siefersheim Höllberg</b>	<b>2023 – 2030</b>	<b>91-93+</b>

---

Der **Siefersheimer Heerkretz** duftet nach reifen, gelben Früchten, rustikal würzige Kräuter, Jungweinaromen, Kalkstein, wirkt nicht so fein, wie in den Vorjahren, noch sehr verschlossen. Am Gaumen dicht, pikanter Auftakt, weiße Beeren, Abrieb von Steinobst, noch sehr verschlossen und kompakt, aber klar und animierend komponiert, eine Kräuterwürze herrscht vor, die Säure hat gewaltigen Biss, noch nicht ganz mit der Frucht vereint, wird sich aber finden, gute Nachhaltigkeit, sehr lange und fein am Gaumen bleibend. Muss eine Weile reifen und die letztendliche Güte ist heute nur schwer abzuschätzen.

In der Nase des **Siefersheimer Höllberg** finden sich reife Steinfrüchte, süßlicher Blütenduft, Basalt und Kakaonoten. Am Gaumen dicht, von ungemein packender, ja pikanter Säure geprägt, die vorhandene Restsüße wird dadurch nahezu überlagert, trotzdem behält er eine schöne Duftigkeit, die retronasal hochsteigt, herrlicher Biss am Gaumen, wirkt sehr reintonig, sehr animierend zu trinken, gefällt mir sehr gut. Zeigt heute mehr an als der Heerkretz und wird einige Jahre der Reife benötigen um sich vollständig zu entfalten.

#### **Weingut Wittmann, Rheinhessen**

<b>2013 Westhofen Morstein</b>	<b>2023 – 2035</b>	<b>93-94+</b>
<b>2013 Westhofen Aulerde</b>	<b>2018 – 2025</b>	<b>91-92+</b>
<b>2013 Westhofen Kirchspiel</b>	<b>2023 – 2034</b>	<b>94+</b>
<b>2013 Westhofen Brunnenhäuschen</b>	<b>2023 – 2034</b>	<b>93-94+</b>

In der Nase des **Westhofener Morstein** Schokonoten, getrocknete Kräuter, Holzwürze, wuchtiger Ansatz, junges Kernobst, steinige Mineralität. Am Gaumen dicht, von herrlicher Reinheit, viel Zitrusfrüchte im Antrunk, die Säure auch hier bissig, wirkt etwas fruchtbetonter als der Morstein von Keller, die Säure könnte etwas reifer sein, wirkt zuweilen spitz; dazu gesellt sich dann noch die kühle steinwürzige Mineralität, sehr tief und komplex, dazu kühl wirkend, langer Nachhall, ein insgesamt ausgezeichnete Morstein.

Die **Westhofener Aulerde** duftet nach rote Beeren, steiniger Mineralität und frischen Kräutern. Am Gaumen sehr straff, von mittlerer Dichte, sehr animierender Auftakt, festes mineralisches Fundament, die Säure knackig, aber ohne Spitzen, der Wein wirkt über den gesamten Verlauf herrlich straff und fokussiert komponiert: glockenklare, infantile Steinfrüchte, nicht ganz tief, aber sehr animierend zu trinken, mit guter Länge.

Ernsthaftes Bukett dann das **Westhofener Kirchspiel** mit feinsinniger und tiefer Kräuterwürze, jugendlich verspielte Stein- und Kernfrüchte, Kreide und Kieselsteine, ein sehr ausdrucksstarkes und tiefgründiges Bukett. Am Gaumen von mittlerer Dichte, sehr stimmig komponiert, komplexes Fruchtspiel im Auftakt, dazu gesellt sich eine herrlich reife Säure, sehr harmonischer Verlauf, festes mineralisches Fundament, ständig wechseln sich Stein- und Kernfrüchte ab, bemerkenswertes Spiel, sehr langes und verspieltes Finish. Liegt sogar noch ein Hauch über dem vorzüglichen Kirchspiel des Vorjahres. Chapeau!

Das Bukett vom **Westhofener Brunnenhäuschen** ist geprägt von einer steinwürzigen Mineralität, sehr ernsthaft komponiert, vor allem Kalkstein, infantile Steinfrüchte, kühl und nobel. Am Gaumen glockenklar, packender Antrunk mit infantilen Steinfrüchten, die Säure knackig, aber sehr fein, harmonischer Verlauf von beeindruckender Tiefe und Komplexität, betont trocken, sehr straffer und klarer Verlauf. Tiefe, steinige Mineralität, sehr langes Finish.

## **Pfalz**

#### **Weingut Acham-Magin, Pfalz**

<b>2013 Forst Kirchenstück</b>	<b>2023 – 2037</b>	<b>92-94</b>
<b>2013 Forst Pechstein</b>	<b>2023 – 2030</b>	<b>92</b>
<b>2013 Forst Jesuitengarten</b>	<b>2018 – 2023</b>	<b>89</b>

Ein zitrusfruchtiges Bukett zeigt das **Forster Kirchenstück**, samt einer durchaus tiefen und noblen Mineralität, noch sehr verschlossene Steinfrüchte, sehr saubere Aromatik. Am Gaumen von mittlerer Dichte, herrlich

reintöniger feinfruchtiger Auftakt nach weißen Pfirsichen, sehr feine, animierende Säurestruktur, im weiteren Verlauf zeigt sich eine tiefe und feste Mineralität, viel Spiel und gute Nachhaltigkeit, wirkt auf die beste Weise sehr klassisch, tolle Länge. Ausgezeichnet!

Das **Forster Pechstück** bietet leicht phenolische Noten, reife Steinfrüchte, grasige Anklänge und eine mineralische Noten in der Nase, insgesamt etwas rustikal wirkend. Am Gaumen von mittlerer Dichte, sauberer Fruchtaufakt von mittlerer Tiefe, die Säure legt sich straff über den Gaumen, macht durchaus Freude, gefällt mir am Gaumen viel besser als in der Nase, denn hier zeigt sich die mineralische Tiefe der Lage. Die Frucht ist sehr klar, der Wein klassisch komponiert. Gute Nachhaltigkeit und schöne Länge.

Nicht ganz auf dem Niveau präsentiert sich der **Forster Jesuitengarten**. Jugendliche tropische Früchte, etwas Melone, steinige Mineralität, vor allem Kalkstein in der Nase, nicht sehr aufregend. Am Gaumen von mittlerer Dichte, gelungener Auftakt nach reifen Fruchtaromen, die sich verwoben mit einer steinigen Mineralität verbinden, für einen Jesuitengarten fast schlank und straff wirkend, mineralisches Fundament, gute Länge. Ein gelungener Wein, der in seiner Struktur und seinen aromatischen Möglichkeiten eher an eine Spätlese erinnert.

#### Weingut Bassermann-Jordan, Pfalz

<b>2013 Forst Kirchenstück</b>	<b>2023 – 2030</b>	<b>93-94+</b>
<b>2013 Forst Pechstein</b>	<b>2023 – 2033</b>	<b>93+</b>
<b>2013 Forst Ungeheuer</b>	<b>2023 – 2037</b>	<b>93+</b>
<b>2013 Forst Jesuitengarten</b>	<b>2023 – 2033</b>	<b>92</b>
<b>2013 Deidesheim Kalkofen</b>	<b>2021 – 2027</b>	<b>91+</b>
<b>2013 Deidesheim Hohenmorgen</b>	<b>2023 – 2033</b>	<b>92+</b>

Bassermann-Jordan hat seine beste Kollektion seit Jahren abgefüllt. Natürlich waren auch die Jahre davor von ausgezeichneter Güter, aber manche GGs wirkten zuweilen ein wenig brav bzw. konventionell, zu sehr auf Fruchtigkeit getrimmt. Die 2013er zeigen dagegen Herkunft, haben eine ausdrucksstarke Mineralität und dürften sich eigentlich alle ausgezeichnet entwickeln.

Komplexes Bukett zeigte das **Forster Kirchenstück** mit Anklängen nach Kakao, einem ganzen Korb voller Wildkräuter, reifen Steinfrüchten, sehr verspielt, zeigt Tiefe an. Am Gaumen von mittlerer Dichte, fruchtig-harmonischer Auftakt, macht spontan Trinkfreude, die Restüße scheint mir ein wenig zu viel, aber das kann durchaus der Jugend geschuldet sein, denn ein gewissen Ernsthaftigkeit kann ich dem Wein nicht absprechen. Die Säure ist herrlich reif und trotzdem lebhaft, die Frucht sauber und klar, Zitrusenschlag, aber auch feine Steinfrüchte, ein grandioses Kirchenstück mit sehr langem Nachhall. Empfehlung!

Ebenso beeindruckend, aber ganz anders dann das **Forster Pechstein**. Reife Steinfrüchte, Basaltnoten, sehr harmonisch, mittlere Tiefe. Am Gaumen mittlere Dichte, packender Antrunk aus erdwürziger Mineralität und reifer, beweglicher Säure, schönes Volumen, die Säure betont reif und harmonisch, die Frucht ist da, hält sich aber heute noch im Hintergrund, der Verlauf wirkt stimmig und frisch, das mineralische Fundament der Lage ist eindrücklich vorhanden, die Restsüße macht den Riesling etwas gezähmter, was sehr viele schätzen wissen, andere werden die letzte klare Kontur monieren, aber das ist Geschmacksache. Was bleibt ist sicherlich der beste Pechstein seit Jahren von Bassermann. Erneut Empfehlung!

Einen vielschichtigen Duft präsentiert das **Forster Ungeheuer**. Duftet nach jugendlichen Steinfrüchten und angereiften tropischen Früchten, kalkiger Mineralität, dahinter röstige Anklänge, wirkt sehr ausgewogen. Am

Gaumen herrlich ausdrucksstark, packende Mineralität, saftige Fruchtaromen tropischer Art und röstigen, mineralischen Noten finden sich allesamt im Antrunk, das macht sofort sehr viel Freude und zeigt spürbar mehr Komplexität, als in den Jahren davor, wirkt sehr stimmig komponiert, animierend zu trinken, straff und nachhaltig, sehr langer Nachhall. Endlich wieder ausgezeichnet!

Recht typisch präsentierte sich der **Forster Jesuitengarten**, dem die höhere Säure sichtlich gut tut. In der Nase reife Steinfrüchte und tropische Früchte, Melone, Ananas, röstige Kräuterwürze, zeigt Tiefe an, sehr sauber. Am Gaumen von betont mittlerer Dichte, überraschend straffer Auftakt, wirkt trockener als sonst, tropische Fruchtaromen, im mittleren Verlauf zeigt er dann seinen üblichen Hang zur Opulent, bleibt aber noch im Rahmen, die Säure bringt Frische und Schwung in den Wein, zeigt sich bereits heute gut integriert, gute Tiefe, recht lang.

Ein betont mineralisches Bukett präsentiert der **Deidesheimer Kalkofen**, dazu jugendliche Pfirsich- Aprikosennoten, ansonsten noch wenig entwickelt. Am Gaumen von mittlerer Dichte, mit herrlich reintönigem, mineralischem Auftakt, nun zeigen sich vor allem Kernfrüchte, straffer Verlauf, pikantes Säurespiel, wirkt ausgewogen und stimmig, guter Nachhall.

Der **Deidesheimer Hohenmorgen** duftet nach reifen Steinfrüchten, balsamische Mineralität; hat ein harmonisches, aber noch recht verschlossenes Bukett. Am Gaumen von mittlerer Dichte, der Auftakt wird dominiert von einer glockenklaren Rieslingfrucht, vermählt mit einer erstaunlichen mineralischen Pikanz, dazu eine reife, straffe Säure, wirkt dazu sehr würzig; animierender Trinkfluss, gute Tiefe und Komplexität, guter Nachhall, muss reifen. Gelungen.

#### Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz

<b>2013 Forst Pechstein</b>	<b>2023 – 2037</b>	<b>94+</b>
<b>2013 Forst Ungeheuer</b>	<b>2021 – 2029</b>	<b>91+</b>
<b>2013 Deidesheim Hohenmorgen</b>	<b>2018+?</b>	<b>88+?</b>
<b>2013 Deidesheim Langenmorgen</b>	<b>2018 – 2030</b>	<b>92+</b>
<b>2013 Ruppertsberg Gaisböhl</b>	<b>2023 – 2038</b>	<b>90-94</b>

Intensiv mineralischer Duft beim **Forster Pechstein**, erdig, nussig, würzig, viel Kümmel und Pfeffer, jugendliche Apfel-Zitrusfrucht, Pechstein pur, sehr reintönig, zeigt Tiefe und Noblesse an. Am Gaumen von mittlerer Dichte, bereits im Antrunk fällt seine Reinheit auf, sehr saubere Apfelfrucht, ein Hauch Limettenblätter, sehr straff und nachhaltig, festes mineralisches Fundament, viel delikate Steinwürze, packende Nachhaltigkeit, große Länge. Ein grandioser Pechstein.

Das **Forster Ungeheuer** präsentiert ein floral-würziges Bukett nach Flieder, angereiften Steinfrüchten, Vanille, mineralische Anklänge. Am Gaumen sehr klar, von mittlerem Körper, fein-fruchtiger Auftakt nach tropischen Noten, sehr jugendlich wirkend, die Säure hochfein, bestens verbunden mit der Frucht, sehr animierend zu trinken, da nicht übermäßig konzentriert, mittlerer Komplexität, guter Nachhall. Meine Bewertung vielleicht sehr konservativ.

Schwierig präsentierte sich der **Deidesheimer Hohenmorgen**, mit nur verhaltenem Duft nach roten Johannisbeeren, eine Ahnung von steiniger Mineralität und mehr war da nicht. Am Gaumen von mittlerer Dichte, gedeckte Fruchtaromatik im Auftakt, zeigt wenig Ausdruck, der Wein verschlankt sich im weiteren Verlauf etwas, die Reife sehr fein, für das Jahr fast mild, komplett verschlossen, kaum Nachhall. Der Wein ist sauber,

ohne Frage, aber heute ist er kein Vergnügen und so lässt er kaum eine Prognose für die Zukunft zu. Der Hohenmorgen ist jedoch eine Lage die sich in der Regel ausgezeichnet entwickelt.

Das es auch ganz anders geht, zeigt dass dann der **Deidesheimer Langenmorgen** mit seinem nuancierten Duft nach gerösteten Nüssen, herrlich verbunden mit glockenklarer Rieslingfrucht, sehr klassisch, dazu Anklänge nach Kohle und Graphit. Am Gaumen sehr straff komponiert, betont trocken ausgebaut, dadurch herrlich trinkanimierend, weiße Johannisbeeren, kalkige Mineralität, reife, rauschige Säure, guter Gripp, sehr langes Finish, ein überaus gelungener Langenmorgen von schlanker Statur.

Kalksteinbetonter Duft dann beim **Rupperstberger Gaisböhl** mit jugendlich, scheuen Steinfrüchten, dahinter Melone, noch sehr verschlossen. Am Gaumen von mittlerer Dichte, die Säure beisst sich bereits im Auftakt in den Gaumen, die Fruchtaromatik wirkt sehr sauber und feinsinnig, tropisch orientiert, festes mineralisches Fundament, reintonig und animierender Verlauf, die Aromatik noch arg verschlossen, wird sich aber nach langer Reife öffnen, sehr langer Nachhall.

#### **Weingut Christmann A., Pfalz**

<b>2013 Königsbach Idig</b>	<b>2018 – 2028</b>	<b>91+</b>
<b>2013 Gimmeldingen Mangelgarten</b>	<b>2018 – 2023</b>	<b>92</b>

Der Königsbacher Idig duftet nach einer hochreifen Rieslingfrucht, tropische Noten, rauchig-steinige Mineralität, im Hintergrund leichter Botrytiston, mittlerer Ausdruck. Am Gaumen sehr dicht, saftig-frischer Auftakt, auch hier zeigt sich eine hochreife Rieslingfrucht, etwas Wachs, mineralischer Biss, die knackige, jedoch reife Säure sorgt für einen straffen, nicht unharmonischen Verlauf, noch sehr unterentwickelt, gute Länge im Nachhall.

Ein voluminöses, fast barockes Bukett zeigt der **Gimmeldingen Mandelgarten**, nach süßlichem Karamell, überreife Steinfrüchte, im Hintergrund Wachs und rosine Fruchtnoten. Am Gaumen dicht, sauber, saftig-mineralischer Auftakt, würziges Geschmacksbild, noch sehr verschlossene Steinfrüchte, feine Säure, zeigt Tiefe an, sehr langes Finish. Aufgrund der hochreifen Aromatik und der deutlichen Botrytis würde ich den Wein vermutlich eher jünger trinken.

#### **Weingut Knipser, Pfalz**

<b>2013 Dirmstein Mandelpfad</b>	<b>2023 – 2033</b>	<b>92</b>
<b>2013 Laumersheim Steinbuckel</b>	<b>2018 – 2025</b>	<b>92-93+</b>

Die beiden Rieslinge von Knipser konnten erneut voll überzeugen. Beide präsentieren sich sehr stimmig, mit harmonischen Trinkfluss, die Säure herrlich eingebunden und sind so in der Jugend bereits sehr animierend zu trinken, auch wenn beide einige Jahre Reife benötigen, wobei der Mandelpfad dieses Jahr wohl um eine Nasenlänge vor liegt. Aber hier entscheidet eindeutig der eigene Geschmack, den die beiden Rieslinge präsentieren sich aromatisch hoch unterschiedlich.

Ein armonisches, ausdrucksstarkes Bukett bietet der **Dirmsteiner Mandelpfad**: gereifte Äpfel, dazu tropische Früchte und eine tiefe rauchige Mineralität. Am Gaumen von mittlerer Dichte, packender Auftakt, fruchtbetont, erneut eine Mischung aus Kernobst und tropischen Anklängen, röstigen mineralischen Noten. Rauschende, reife Säure, macht aufgrund seiner Fruchtigkeit bereits heute große Freude. Sehr harmonischer,

straffer Verlauf, zeigt Tiefe und viel Balance an, der Nachhall noch jugendlich verschlossen und von mittlerer Länge. Muss lange reifen.

Ganz anders als im Vorjahr präsentiert sich der **Laumersheimer Steinbuckel**. Er duftet nach reifen, tropische Noten, Ananas, Melone, üppiges, jedoch stimmiges Bukett. Am Gaumen dicht, fruchtig-kräutriger Antrunk, spürbare Restsüße, erneut deutlich auf der tropischen Seite, die Fruchtaromen verbinden sich animierend mit der reifen und integrierten Säure, wirkt bereits in dem jetzigen Stadium animierend zu trinken, sehr harmonischer Verlauf, durchaus nachhaltig, gute Länge.

**Weingut Kuhn Philipp, Pfalz**

<b>2013 Laumersheim Steinbuckel</b>	<b>2018 – 2027</b>	<b>90</b>
<b>2013 Laumersheimer Kirschgarten</b>	<b>2018 – 2027</b>	<b>90-91</b>
<b>2013 Großkarlbach Burgweg Im großen Garten</b>	<b>2019 – 2027</b>	<b>88-90+</b>

Drei sehr gute bis ausgezeichnete große Gewächse füllte Kuhn dieses Jahr ab. Sie präsentieren sich harmonisch und durchaus mit klarer Rieslingfrucht. Das schwierige Jahr ließ es aber offensichtlich nicht zu, Weine von der Qualität der großartigen 2012er abzufüllen, aber dies kann man auch nicht jedes Jahr erwarten.

Etwas zu viel Limonade zeigte der **Laumersheimer Steinbuckel** in der Nase, dazu reife Melone, üppiger Ansatz. Am Gaumen dicht mit fruchtig-saftigem Auftakt nach Melonen und reifen Steinfrüchten. Deutliche Restsüße, dadurch wird die kräftige, aber feinporige und reife Säure gut gepuffert; harmonischer, animierender Trinkfluss, ein Hauch steiniger Mineralität, mittlere Komplexität, es fehlt ein wenig das Spiel des Vorjahres, mittlere Länge.

Der **Laumersheimer Kirschgarten** zeigt leicht süßliche Kernfrüchte, altholzige Noten, etwas gedeckte Aromatik. Am Gaumen dicht, fruchtig-mineralischer Antrunk, angenehm reife Säure, verbindet sich ansprechend mit der Restsüße, mittlerer Ausdruck und Tiefe, aparte Mineralität, mittlere Länge. Ein durchaus gelungener Kirschgarten, dem jedoch die ungemein tänzelnde Aromatik des Vorjahres fehlt.

Traditionell präsentiert sich der **Großkarlbacher Burgweg** in seiner Jugend zugeknöpft. Zarte Apfelnoten, weiße und rote Beeren, eine Ahnung Mineralität, heute nicht sonderlich komplex. Am Gaumen von mittlerer Dichte, kernfruchtiger Auftakt, wirkt sauber, aber wenig entwickelt, zeigt ausgezeichnete Ansätze, straff am Gaumen, die Säure vital und reif, aber noch wenig mit der Frucht verbunden, nur ein Hauch Mineralität, mittlerer Ausdruck und Länge.

**Weingut Kranz, Pfalz**

<b>2013 Ilbesheimer Kalmit</b>	<b>2020 – 2030</b>	<b>93+</b>
--------------------------------	--------------------	------------

Ein überaus feinsinniges und verspieltes Bukett zeigte das **Ilbesheimer Kalmit**. Hochfeiner Rieslingduft, sehr klare Steinfrüchte, Limetten, Cassisblätter, Kalkstaub, erhitzter Stein. Am Gaumen straff, sehr klarfruchtig, herrlich trinkanimierend, ungemein reintoniger Verlauf, festes mineralisches Fundament, erneut erhitzte Steine, packendes, sehr lebhaftes Säurespiel, wirkt kühl und distanziert, sollte sich ausgezeichnet entwickeln. Erneut ein grandioses GG von Kranz.

**Weingut Minges Theo, Pfalz**

<b>2013 Gleisweiler Hölle</b>	<b>2018-2025</b>	<b>91-93</b>
-------------------------------	------------------	--------------



Am Gaumen fand ich die Gleisweiler Hölle eher schwierig mit seinem Bukett nach verwaschenen, reifen Steinfrüchten und einer gedeckten Kräuterwürze. Umso besser dann am Gaumen, ein eher schlanker, sehr straff komponierter Riesling, im Auftakt präsentiert er dann glockenklare Steinfrüchte, herrlich verwoben dann eine brutal fordernde Säure, die fast weh tut, sich aber jeder unreife Spitzen verkneift, betont trockener Ausbau, wirkt noch sehr unentwickelt, großer Nachdruck, kühl und ernsthafter Stilistik, gute Länge. Gefällt mir ausgesprochen gut.

**Weingut Mosbacher Georg, Pfalz**

<b>2013 Forst Ungeheur</b>	<b>2021 – 2030</b>	<b>93+</b>
<b>2013 Forst Jesuitengarten</b>	<b>2020 – 2029</b>	<b>92-93+</b>
<b>2013 Deidesheim Kieselberg</b>	<b>2019 – 2025</b>	<b>90-91+</b>

---

Das **Forster Ungeheur** bietet einen packenden mineralischen Duft nach Kalkstein, rote Früchte, jugendliche Apfelfrucht, florale Anklänge, zeigt Tiefe an. Am Gaumen von mittlerer Dichte, packender Auftakt nach jugendliche Kernfrüchten, die sich herrlich mit der feinen Säure verbinden, macht sofort große Trinkfreude, wirkt über den gesamten Verlauf sehr nobel komponiert und ungemein trinkanimierend, es zeigen sich zarte florale Noten, ich bin von der Feinheit des Weines sehr überrascht, im langen Nachhall diverse steinige mineralische Noten. Ein überaus gelungenes Ungeheur mit viel Finesse und Zukunft.

Etwas süßlich wirkender Duft dann beim **Forster Jesuitengarten**, erinnert mich an reife tropische Früchte, jede Menge Mango, Ananassaft, sofort als Jesuitengarten zu erkennen, ein Ahnung von Mineralität, erinnert an Zündholz. Am Gaumen dicht, aber aufgrund des Jahrganges wirkt der Wein frisch, animierend zu trinken, da sind natürlich die saftig, durchaus reifen tropischen Fruchtaromen, aber dank der Säure ist der Wein beschwingt, gute Tiefe und Reintönigkeit, keine übermäßige Süße, sehr lange am Gaumen verweilend. Gelungen, viel Zukunft.

Wenig überraschend zeigt sich der **Deidesheimer Kieselberg** in seiner Jugend gewohnt zickig, ein Hauch rote Beerenfrüchte, Cassisblätter, ein Hauch Mineralität, alles noch gedeckt wirkend. Am Gaumen von mittlerer Dichte, bissige Säure, jugendliche Steinfrüchte, markante Mineralität, ohne sonderlichen Ausdruck, heute nur mittlere Tiefe, wirkt ein wenig karg, mittlere Länge. Alles kein Grund zur Sorge, der Wein wird sich entwickeln und sich dann auf ausgezeichneten Niveau präsentieren.

**Weingut Pfeffingen-Fuhrmann-Eymael**

<b>2013 Ungstein Weilberg</b>	<b>2021 – 2028</b>	<b>89-91+</b>
<b>2013 Ungstein Herrenberg</b>	<b>2023 – 2033</b>	<b>92-93+</b>

---

Einen intensiven Duft zeigt der **Ungsteiner Weilberg** nach Weingummi, angereiften Steinfrüchte, erdröstiger Mineralität, wirkt nahezu ausladend. Am Gaumen dann auch dicht, im Auftakt jede Menge reife Steinfrüchte. Die Säure zeigt große Vitalität, tut sich aber noch schwer, sich mit der Frucht zu verbinden, ist aber reif, ohne jede Spitze, recht konventioneller Stil, mittlere Tiefe und Komplexität, guter Nachhall.

Ganz anders präsentiert sich der **Ungstein Herrenberg**. Rote Beerenfrüchte, reife Kernfrüchte, rustikal, würzig-mineralischer Duft, tabakige Anklänge. Im Mund von betont mittlerem Körper, feine Kernfrüchte im animierenden Auftakt, die Säure wirkt perfekt reif und feinporig, schon heute ausgezeichnet mit der Frucht verwoben, nicht ganz so dominierend wie in vielen anderen 2013ern, dadurch heute schon sehr angenehm

zu trinken, komplexe Mineralität nach Kakao, Basalt und Kokos, straff und nachhaltig, langes und nuanciertes Finish. Ein ganz ausgezeichneter Riesling.

#### Weingut Rebholz, Pfalz

<b>2013 Siebeldingen Im Sonnenschein</b>	<b>2019 – 2025</b>	<b>91+</b>
<b>2013 Siebeldingen Ganz-Horn im Sonnenschein</b>	<b>2019 – 2023</b>	<b>91-92+</b>

---

Ein überzeugendes Bukett präsentiert das **Siebeldingen im Sonnenschein**. Tiefe, komplexer Rieslingduft, vornehmlich reife Kernfrüchte, roten Beeren, ein Hauch sehr sauberer Botrytis, tiefe kühle Mineralität, sehr ansprechend. Am Gaumen sehr kraftvoll, etwas unrunder Auftakt in dem sich die Botrytis deutlich zeigt, Wachs, Beerenton, Mandeln, dadurch heute etwas kantig, mir fehlt es an Erfahrung wie sich dieser Wein entwickeln wird, bin etwas skeptisch, da ihm die klare Fruchtigkeit fehlt, festes mineralisches Fundament, gute Länge.

Der **Siebeldingen Ganz Horn im Sonnenschein** duftet nach reifen Steinfrüchten, Weingummi, steinige Mineralität, im Hintergrund drückt die Botrytis. Am Gaumen sehr straff, saftig-fruchtiger Auftakt, feine Botrytisnoten nach Wachs und karamellisierten Nüssen, exotischer Früchte, durchaus animierend zu trinken, gute Tiefe, langer Nachhall, Entwicklung schwierig zu beurteilen, würde ich aber eher jung trinken.

#### Weingut Reichsgraf von Buhl, Pfalz

<b>2013 Forst Pechstein</b>	<b>2023 – 2030</b>	<b>89-92+</b>
<b>2013 Fort Ungeheuer</b>	<b>2023 – 2032</b>	<b>91-92+</b>
<b>2013 Forst Jesuitengarten</b>	<b>2020 – 2029</b>	<b>93+</b>

---

Mit seinem röstigen, erwürzigen und tiefen tabakigem Duft zeigt das **Forster Pechstein** unmittelbar seine Typizität an, dahinter reife Grapefruit und andere Zitrusfrüchte, tief und klar. Am Gaumen eher schlank komponiert, betont trockene Stilistik, es fehlt mir ein wenig an Extraktstärke, die die resche Säure puffern könnte, dadurch wirkt er streng, oder zumindest sehr strait komponiert, steinige Mineralität, mittlerer Länge, in diesem Zustand ist die Entwicklung schwer abzuschätzen. Reifen lassen.

Ansprechendes Bukett bietet das **Forster Ungeheuer**, hervorstechend seine mineralisch-würzige Noten nach geröstete Nüssen und diversen Kräutern, angereifte Steinfrüchte dahinter Zitrusfrüchte, zeigt Komplexität an. Am Gaumen überraschend kräftiger Körper, rustikal komponierter Auftakt nach angereiften Steinfrüchten und tropischen Noten, recht schnell tritt eine resche, punktuell leider spitzer Säure auf, die mit den saftigen Furchtanklängen noch nicht spielen will, deutliches, mineralisches Fundament, gute Tiefe, der Wein wirkt im jetzigen Stadium noch sehr unruhig, besitzt aber sehr gute Anlangen, heute nur knapp mittlere Länge und Ausdruck. Muss reifen.

Von einer ähnlichen Mineralität geprägt wie das Pechstein, präsentierte sich dann das **Forster Jesuitengarten** mit röstigen Noten, Haselnüsse, Zitrusfrüchte, jugendliche tropische Anklänge, sehr klar und fokussiert, wirkt tief und präzise. Am Gaumen von mittlere Dichte, saftige-verspielte Rieslingfrucht im Auftakt, auch hier die Säure sehr pikant, an der Kante zu spitz, dürfte so eben reif geworden sein, dahinter zeigt sich eine tiefe Fruchtigkeit, die Mineralität erinnert an Basalt und Handcreme, was den Wein etwas Charme neben dem unbarmherzigen Säurespiel mitgibt, dadurch sehr spannungsgeladener Verlauf, der Wein hat eine eigene Typizität, sehr tief und nachhaltig, verweilt sehr lange am Gaumen. Großartig, aber heute noch wenig harmonisch, muss lange reifen.

## Weingut von Winning, Pfalz

<b>2013 Forst Kirchenstück</b>	<b>2023 – 2038</b>	<b>94-96+</b>
<b>2013 Forst Pechstein</b>	<b>2023 – 2040</b>	<b>95-96+</b>
<b>2013 Forst Ungeheuer</b>	<b>2023 – 2038</b>	<b>94</b>
<b>2013 Deidesheim Kalkofen</b>	<b>2018 – 2025</b>	<b>92</b>
<b>2013 Deidesheim Kieselberg</b>	<b>2021 – 2033</b>	<b>93-94</b>
<b>2013 Deidesheim Langenmorgen</b>	<b>2023 – 2033</b>	<b>92-94</b>

---

Von Winning hat erneut eine großartige Kollektion abgefüllt und mit jedem Jahr sind die Weine weniger von jungen Faßaromen gezeichnet, stattdessen treten die Lagentypizitäten stärker hervor. Diese Konstanz auf höchstem Niveau ist überaus beeindruckend und der Pechstein zählt zu den großen Rieslingen aus 2013. Chapeau!

Ein sehr reintöniges Bukett zeigt das **Forster Kirchenstück** nach jugendlichen Steinfrüchten, dazu ein ganzer Korb von frisch gepflügten grünwangigen Äpfeln, etwas Grapefruit, würziger Einschlag, steinige Mineralität. Am Gaumen von betont mittlerer Dichte, es tritt eine feine Holzwürze auf, der Wein bleibt aber stets auf der fruchtig-steinigen Seite, ein nobler Riesling, von packender Mineralität gezeichnet, die Aromatik fein verwoben mit einer pikanten Säure, das ist sehr animierend; festes steiniges Fundament, sehr langer Nachhall, ein überaus gelungenes Kirchenstück voller aromatischer Pracht, könnte „groß“ werden.

Schon heute ein großer Riesling dann das **Forster Pechstein**. Feine Holzwürze, milder Kaffee, kalte Cola, dahinter sehr klare Rieslingfrucht, weißer Pfirsich und grüner Apfel. Am Gaumen mittlere Dichte, höchster aromatischer Ausdruck im Antrunk, grandiose Assemblage aus würzige Noten vom Fassausbau und einer glockenklarer Rieslingfrucht, dazu noch die rauchig-mineralischen Noten vom Pechstein; die reintönige Zitrusfrucht tänzelt stets im Hintergrund, das macht schon heute richtig Freude, höchste Feinheit, dabei enorm bissig und nachhaltig am Gaumen, das Finish von besonderer Länge, es geht kaum besser.

Noble Holzwürze beim **Forster Ungeheur**, dazu nussige Anklänge, glockenklare Rieslingfrucht, die Nase ist eine echte Freude, wenngleich auch noch sehr verschlossen. Am Gaumen noch höchstens mittlere Dichte, packender Auftakt, da ist zwar auch das Holz zu schmecken, aber die jugendliche Rieslingfrucht übermannt dies spielerisch, sehr packend, führt in einer mineralische Höhle, in der auch tropische Früchte hängen, wirkt sehr elegant und beweglich, dadurch ungemein animierend zu trinken, langes Finish.

Recht voluminös wirkt das Bukett vom **Deidesheimer Kalkofen** mit seiner nussigen Röstigkeit, den hochreifen tropische Noten, viel Würze nach Oregano, zeigt Tiefe an. Am Gaumen ebenfalls recht kräftig, saftiger Auftakt mit tropischen Früchten, wird jedoch von packender Mineralität bestimmt, da ist auch die Würze von Fassausbau, aber ungemein dezent am Gaumen, viel Würze, gelungen feines Säurespiel, viel Trinkfreude, langer Nachhall.

Auch der **Deidesheimer Kieselberg** zeigt feine, röstige Noten von Faßausbau, auch etwas Karamell, daneben zeigt sich eine klare Rieslingfrucht, Abrieb von Zitronen, etwas Haselnüsse. Am Gaumen von mittlerer Dichte, sehr tiefsinning komponiert, die Säure reif und markant, aber herrlich verbunden mit der röstigen-fruchtigen Aromatik des Weines, wirkt sehr harmonisch, toller Trinkfluss, macht unmittelbar Freude, wenngleich der Wein zehn Jahre reifen muss, festes mineralisches Fundament, sehr langer Nachhall, grandioser Kieselberg.

Nussiger Duft zeigt sich im **Deidesheimer Langenmorgen**, dazu kommt ein komplexer Rieslingduft nach reifen Stein- und Kernfrüchten, herrlich kräuterwürzige Anklänge, wirkt verspielt und tief. Am Gaumen von mittlerer Dichte, sehr klarer fruchtiger Auftakt, packender Mineralität, Kräuter- und Holzwürze, für meinen Gaumen in herrlicher Balance, dazu gesellt sich eine packende, fein-bissige Säure, sehr langer Nachhall. Auch der Langenmorgen ist ein ausgezeichnete Riesling.

#### **Weingut Wehrheim, Pfalz**

<b>2013 Birkweiler Kastanienbusch „Köppel“</b>	<b>2025 – 2035</b>	<b>92-93+</b>
<b>2013 Birkweiler Kastanienbusch</b>	<b>2020 – 2028</b>	<b>90</b>

---

Das **Birkweiler Kastanienbusch „Köppel“** duftet intensiv nach hochreifen Steinfrüchten, süßlichem Karamell, florale Anklänge, mineralisches Fundament, wirkt wuchtig. Am Gaumen ein dichter Körper, wuchtig-saftiger Auftakt mit klaren, reifen Steinfrüchten, eine packender Mineralität greift in den Gaumen, dazu ein Hauch sauberer Botrytis, die sich ganz wunderbar integriert, das Säurespiel ist herrlich feinsinnig und reif, fast charmant wirkend, alle Komponenten greifen harmonisch ineinander und erzeugen so höchste Trinkfreude, (ich schreibe dass, nachdem heute schon an die 100 Riesling über meinen Gaumen liefern), sehr langer Nachhall. Erstaunliche Qualität für dieses schwierigen Jahr in dieser Region.

Da kommt das normale **Birkweiler Kastanienbusch** heute nicht mit. Präsentiert sich aber aus sehr gut mit einem üppigen Duft nach hochreifen Steinfrüchte, deutlichem Botrytiston, erdwürzige Noten, dahinter Karamell, etwas schwamig wirkend. Am Gaumen dicht, saftiger Auftakt, hochreife Stein- und Tropenfrucht, pikante Säure, üppiger Stil, die Botrytis tritt deutlich hervor, heute nicht so mein Fall, aber der Wein könnte sich durchaus gut entwickeln.

## **Mittelrhein**

#### **Weingut Lanius-Knab, Mittelrhein**

<b>2013 Engehöll Bernstein</b>	<b>2016 – 2020</b>	<b>89+</b>
<b>2013 Oberwesel Oelsberg</b>	<b>2016 – 2020</b>	<b>88+</b>

---

Der Engehöller Bernstein präsentiert sich in der Nase hefebetont, mit viel Würze, dahinter eine saubere, kandierte Zitrusfrucht. Am Gaumen von mittlerer Dichte, betont trockene Stilistik, reintönige Zitrusnoten im Auftakt, die Säure pikant, der Alkohol leider spürbar, es fehlt dem Wein ein Tick Konzentration, wirkt trotzdem frisch und animierend zu trinken, gute Länge. Könnte sich sehr gut entwickeln.

Den Oberweseler Oelsberg haben wir in einer schwierigen Phase erwischt. In der Nase noch Schwefel, hefige Noten, allenfalls verwaschene Früchte, wärmend. Am Gaumen nicht sonderlich dicht, auch hier die Früchte verwaschen, tiefe Mineralität anzeigend, die Säure reif und gut integriert, der Alkohol wärmt ein wenig, es fehlt dem Wein an Extraktstärke. Entwicklung abwarten.

Allgemeine Jahrgangsbeurteilung

★ – Schwaches Jahr

★★ – Mäßiges Jahr

★★★ – Gutes Jahr

★★★★ – Sehr gutes Jahr

★★★★★ – Ausgezeichnetes Jahr