Seit neun Jahren führen Bernd Klingenbrunn und Armin Busch ihren Wein-Fachhandel K&M Gutsweine in Frankfurt. Inzwischen haben sie zwei Ladenlokale (eins in Bockenheim und eins im Nordend), und jedes Jahr veranstalten sie zwei Hausmessen, bei denen ausgewählte Winzer ihre Weine aus dem Sortiment von K&M vorstellen. Die diesjährige Frühjahrsmesse fand am 24. Mai im Ketao Kitchen Loft im Frankfurter Ostend statt.

An 15 Ausstellungstischen gab es insgesamt 84 Weine zu probieren, und dieses Programm absolvierte ich bequem innerhalb von gut vier Stunden. 13 Weingüter kamen aus Deutschland, als österreichischer Gastwinzer war Erwin Tinhof aus dem Burgenland angereist, und an einem weiteren Tisch schenkte Armin Busch einige französische und portugiesische Weine aus. Dazu servierte das Ketao-Team kleine warme Gerichte, und die Stimmung war wie immer äußerst entspannt und familiär.

Auf dieser Messe trifft man auch immer bestimmte Leute – Stammkunden und Kooperationspartner von K&M, Weinprofis aus dem Rhein-Main-Gebiet und Blogger aus der Region. Besonders freute mich diesmal unter anderem das Wiedersehen mit Michael Jetter von Rebhof Weinhandel und mit Dr. Christian Schiller von Schiller-Wine und seiner Frau Annette von Ombiasy PR. Die anregendsten und ergiebigsten Winzergespräche führte ich davon abgesehen mit Regine Minges, Achim von Oetinger und Erwin Tinhof.

Wieder ist die hervorragende Organisation der Veranstaltung zu loben; die Ausstellungstische waren nach Regionen aufgeteilt, und aus Deutschland waren vertreten: Bercher, Köbelin, Laible , Nieger und Ziereisen aus Baden, Jülg, Minges und Pfirmann aus der Pfalz, Vollmer und Wittmann aus Rheinhessen, Ress und von Oetinger aus dem Rheingau sowie Margarethenhof von der Mosel. Zwei grundlegende Feststellungen kann ich vorab treffen: Erstens sind auch Ende Mai viele Weine des Jahrgangs 2013 noch nicht gefüllt – was für die Sorgfalt der Winzer und die zu erwartende Qualität der Weine spricht –, und zweitens machte sich auch bei vielen der hier präsentierten Gewächse die für den Jahrgang 2013 charakteristische prägnante Säure bemerkbar.

Von den Weinen, die ich verkostet habe, will ich im Folgenden diejenigen nennen, die mir besonders positiv aufgefallen sind, und diese teile ich in vier Kategorien ein:

Die Süffigen

Weine, die keinen großen Anspruch haben, sondern unkomplizierten Trinkspaß garantieren und bei K&M weniger als zehn Euro kosten – Schnäppchen mit Genusseffekt, von denen nur eine Flasche zu kaufen zu wenig ist, denn die wird schnell leer sein.

Weißwein

- 2013 Elbling Der Spritzige trocken, Margarethenhof
- 2013 Gleisweiler Riesling trocken, Minges
- 2013 Riesling * trocken, Laible
- 2013 Grauburgunder Gutswein trocken, Köbelin
- 2013 Grauburgunder Gutswein trocken, Jülg

Phoca PDF

- 2013 Gelber Muskateller Gutswein trocken, Pfirmann
- 2013 Silvaner (.) trocken, Vollmer
- 2013 Scheurebe (!) trocken, Vollmer

Roséwein

- 2013 Pinot Rosé feinherb, von Oetinger

Rotwein

- 2011 Tinhof Noir, Tinhof

Die Empfehlenswerten

Weine von deutlich überdurchschnittlicher Qualität, die ihre Herkunft erkennen lassen und gekonnt produziert sind; in ihrer Verbindung von großer Trinkfreude und einer gewissen Ernsthaftigkeit sind sie durchweg auch exzellente Essensbegleiter. Die Preise reichen von unter zehn bis knapp über zwanzig Euro.

Schaumwein

- 2010 Pinot Blanc de Noirs Sekt extra brut, Minges
- 2011 Pinot Blanc de Noirs Sekt brut, Jülg

Weißwein

- 2012 Riesling Varnhalter Klosterbergfelsen trocken, Nieger
- 2013 Riesling Siegmatt Alte Reben trocken, Laible
- 2012 Riesling Von Unserm trocken, Ress
- 2011 Riesling Von Unserm S Alte Reben trocken, Ress
- 2012 Riesling Marcobrunnen GG, von Oetinger
- 2013 Westhofener Riesling trocken, Wittmann
- 2013 Weißburgunder Landschneckenkalk trocken, Pfirmann
- 2013 Weißburgunder Kalmit trocken, Pfirmann
- 2013 Weißburgunder Edition trocken, von Oetinger
- 2013 Weißburgunder Muschelkalk trocken, Laible
- 2012 Weißburgunder Gutswein trocken, Wittmann
- 2012 Weißburgunder trocken, Tinhof
- 2013 Grauburgunder Selektion *** trocken, Köbelin
- 2013 Burkheimer Grauburgunder trocken, Bercher
- 2013 Sauvignon Blanc Gutswein trocken, Jülg
- 2012 Viviser Gutedel trocken, Ziereisen
- 2013 Neuburger trocken, Tinhof
- 2013 Sauvignon Blanc La Petite Perrière, Saget La Perrière (Loire)
- 2012 Fossil White, Vale da Capucha (Lisboa)

Phoca PDF

Roséwein

- 2013 Blaufränkisch Rosé trocken, Tinhof

Rotwein

- 2012 Spätburgunder Selektion *** Barrique trocken, Köbelin
- 2010 Spätburgunder Tschuppen trocken, Ziereisen
- 2011 Spätburgunder Alte Reben trocken, Jülg
- 2011 Blaufränkisch trocken, Tinhof
- 2011 Vale da Capucha Red, Vale da Capucha (Lisboa)

Die Favoriten

Weine, die mich vom ersten Moment an beeindruckt haben und die mit Substanz, Finesse, Komplexität und Nachhaltigkeit überzeugen – außergewöhnliche Gewächse im eher gehobenen Preissegment, mit denen man sich auseinandersetzen muss, wobei sie sich mit großem Genuss trinken lassen.

- Pinot Sekt Privat Cuvée brut, Köbelin –
  Grundweine von 2012, degorgiert im März 2014; würde in einer Champagner-Blindprobe nicht auffallen
- 2012 Weißburgunder Sasbacher Limburg trocken, Bercher –
  straff mit feiner Frucht, zarter Holzwürze und erdiger Mineralik
- 2012 Grauburgunder Muschelkalk Spätlese trocken, Minges –
  erkennbar im großen Holzfass ausgebaut; vereint Kraft, Schliff und Schmelz
- 2012 Grauburgunder Feuerberg GG, Bercher –
  viel Kraft, Boden und Holz; noch viel zu jung
- 2011 Riesling Ress hoch 3, Ress –
  fordernd und betörend zugleich; hat Mineralik, Zug und Länge
- 2012 Riesling Tausend Sterne trocken, Laible –
  vielschichtig, mineralisch und lang
- 2008 Leithaberg Weiß, Tinhof –
  zwei Drittel Neuburger, ein Drittel Weißburgunder; erinnert in seiner fein gereiften Aromatik an kreidigen Chenin Blanc von der Loire, verbunden mit dem samtigen Charme eines weißen Meursault
- 2006 Blaufränkisch Gloriette trocken, Tinhof –
  über 50 Jahre alte Rebstöcke; könnte in seiner kraftvollen, eleganten und würzigen Art auch als Syrah von der Rhône durchgehen

Phoca PDF

Die Joker

Weine, die mit einem Augenzwinkern daherkommen und irgendwie „witzig“, d.h. im positiven Sinne ungewöhnlich sind – verblüffen entweder durch die verwendete(n) Rebsorte(n) oder durch ein bemerkenswertes Preis-Genuss-Verhältnis.

- 2013 Cuvée Jott, von Oetinger –
  von sehr alten Müller-Thurgau-Reben; erstaunliche Substanz und Aromatik
- 2013 11komma4 (.) feinherb, Vollmer –
  Kombination aus Silvaner und Scheurebe; der seltsam anmutende Name gibt den trinkfreundlichen Alkoholgehalt an
- 2013 Riesling (!) feinherb, Vollmer –
  erst zu nehmender restsüßer Riesling, bei dem speziell die Feinheit begeistert
- 2009 Cuvée MR trocken, Minges –
  gut gemachte Cuvée aus Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot; „easy drinking“

Phoca PDF