Bei der diesjährigen Hausmesse der K&U Weinhalle in Nürnberg leistete ich mir den größten Luxus, den man sich auf einer Weinmesse erlauben kann: Ich ließ mich einfach durch das Geschehen treiben. Zwar entwickelte sich zwischendurch mitunter doch eine Mikro-Dramaturgie, aber ich ging ohne vorgefassten Plan und rein intuitiv vor.




Wie jedes Jahr fand die Veranstaltung am 18. und 19. November, die sich laut Gastgeber Martin Kössler „als eine der größten privaten Weinmessen der Bundesrepublik etabliert“ hat, im Ofenwerk statt: Das Fahrzeugmuseum bildet einen einzigartigen nostalgischen Rahmen für mehr als 360 Weine von über 60 Winzern aus zehn Ländern sowie ausgesuchte „Spezereien“ von Brot und Käse über Austern und warme Speisen bis zu Schokolade und Confiserie. (Hier fand ich auch die perfekte Messeverpflegung für mich: nur mit Butter bestrichenes Landbrot von der Bäckerei Arnd Erbel aus Dachsbach – sensorisch neutral, kräftigend und ausgesprochen schmackhaft.)

„Es dürfte nicht viele Veranstaltungen in Deutschland geben, die ähnlich hohes Winzer- und Wein-Niveau präsentieren. Über 2.000 interessierte Besucher finden alljährlich den Weg ins Nürnberger Ofenwerk, Tendenz steigend“, meint Martin Kessler selbstbewusst und freut sich: „Es war eine tolle Hausmesse. Noch mehr Besucher, darunter sehr viel junges Publikum, das sich besonders wissbegierig und interessiert zeigte, und wieder begeisterte Winzer, die über die Disziplin und das Interesse seitens unserer Besucher staunten.“

Die genussorientierte, geschäftige Atmosphäre kann ich absolut bestätigen: viele Menschen, hoher Geräuschpegel, umlagerte Stände, verbindende Neugier, Kundige geben Neulingen Tipps, unter Profis (wie etwa den Bloggern Thomas Golenia und Leo Quarda, denen ich immer wieder über den Weg lief) Fragen nach Entdeckungen und gegenseitige Empfehlungen. „Probiere Gutes und rede darüber“, könnte das Motto sein.

Ich probierte in knapp sechs Stunden am Messesamstag gut 80 Weine und begann meine Reise stilgerecht mit Champagner. Frankreich bildete auch insgesamt den deutlichen Schwerpunkt meiner Verkostung, darüber hinaus besuchte ich mehrere Winzer aus Österreich und machte einzelne Abstecher nach Kalifornien, Italien und Deutschland. Für alles Folgende gilt: Die Aussagen und Einordnungen beziehen sich – logischerweise – ausnahmslos auf die Weine, die ich verkostet habe; über alle anderen (d.h. über mehr als drei Viertel des Angebots) kann ich mir kein Urteil erlauben. Insofern ist die Aufstellung hier eine sehr limitierte und subjektive und die Bewertung in keiner Weise absolut zu sehen.


Phoca PDF

Wie schon in meinem Bericht über die Hausmesse von K&M Gutsweine in Frankfurt am Wochenende zuvor teile ich meine Wein-Favoriten in die Kategorien „Überragend“, „Begeisternd“ und „Empfehlenswert“ ein, doch ich will vorher noch einige Weingüter herausheben, deren Sortiment mich in besonderer Weise angesprochen hat:

**Stéphane Tissot, Jura**
Das Jura ist seit jeher ein Weinbaugebiet für Liebhaber mit sehr eigenständigen Rebsorten und Gewächsen. Stéphane Tissot gelingt jedoch das Kunststück, mit seinem klaren Stil auch die „wilden“ autochthonen Sorten zu zähmen, verständlich zu machen und in großen Genuss zu verwandeln. Grandiose Weine!

**Werlitsch, Steiermark**
Eine eigene Dimension von Wein. Was Ewald Tscheppe in seine Flaschen füllt (jetzt mit neuem Etikettendesign), ist Naturwein, der alle Sinne berührt: geerdet, entschleunigt, flüssige, konservierte Zeit. „Weine mit Seele“ nennt Tscheppe sie, und dass die Wertegemeinschaft, der sein Demeter-Betrieb angehört, „Schmecke das Leben“ heißt, macht ganz deutlich, worum es hier geht.

**Manincor, Südtirol**
Die Weine von Manincor stachen – weiß wie rot – durch ihre Eleganz und Feinheit aus dem Messeangebot heraus. Beeindruckend!

**Léon Boesch, Elsass**
So präzise und finessenreiche Weine habe ich aus dem Elsass sehr lange nicht getrunken – eine großartige Entdeckung!

**Clos de Trias, Rhône**
Even Bakke ist Norweger und produziert am Mont Ventoux außergewöhnliche Weine. Sein 2011 Clos de Trias Ventoux Rouge reifte fünf Jahre im Keller und ist für mich mit knapp 13 Euro die ultimative Preis-Genuss-Empfehlung der Messe!

## Überragend

### Schaumwein


Phoca PDF




**2002 Champagne Assemblage Millésime**

*men von Nüssen und reifen gelben*

- **brut nature**,

*Trockenobst und Nüssen*

**Weißwe**

**2013 Chardonnay Quarzit**, Dieter Herist, Burgenland
*rauchig, saftig und tief*

- **2013 Les Genièvrières Mâcon-Cruzille**, Guillot-Broux, Burgund
  *mineralisch und lang mit viel Körper, Schmelz und Aromen von gelben Früchten, Nüssen und Karamell; Preis-Genuss-Empfehlung*
- **2013 Chardonnay Les Graviers Arbois**, Stéphane Tissot, Jura
  *sehr fein, saftig, mineralisch und animierend*
- **2013 Clef de Sol Blanc Montlouis-sur-Loire**, La Grange Tiphaine, Loire




*Kraft, Saft, Druck und Länge*

- **2015 Moscato Giallo Alto Adige**, Manincor, Südtirol
  *saftig, typisch und ausdrucksstark*
- **2002 Grüner Veltliner Solist Fass 5 Straßer Stangl Kamptal**, Kirchmayr, Niederösterreich
  *komplex und ästhetisch schön mit feiner Kraft, Schmelz und Länge*
- **2010 Ex Vero II**, Werlitsch, Steiermark
  *fest mit Nuss- und Kräuteraromen, Schmelz, Länge und bezwingender Ruhe; senkt nach dem Schlucken förmlich den Pulsschlag*


Phoca PDF




**2012 Gewürztraminer Grand Cru Zinnkoepflé Vendanges Tardives**,
Léon Boesch, Elsass
*rund und lang mit Volumen und großer Finesse*

**Rotwein**

- **2013 Mason Pinot Noir Alto Adige**, Manincor, Südtirol
  *elegant, fein und lang mit kühlem Schliff*
- **2012 Pinot Noir Knox Alexander Santa Maria Valley**, Au Bon Climat, Kalifornien
  *sehr elegant, rund und feinwürzig*
- **2014 Le Vin de ma Cocotte Pays d'Aude**, Mamaruta, Languedoc
  *kraftvoll und dicht mit saftiger, dunkler Beerenfrucht, komplexer Würze und*




*viel Extrakt*

- **2011 Clos de Trias Ventoux Rouge**, Clos de Trias, Rhône
  *zart gereift, kraftvoll, komplex, sehr fein, saftig und sehr animierend; Preis-Genuss-Empfehlung*
- **2011 Côte-Rôtie**, Stéphane Ogier, Rhône
  *sehr fein, elegant, balanciert und lang*
- **2012 Cabernet Sauvignon Sonoma Mountain**, Laurel Glen, Kalifornien
  *sehr saftig, vollfruchtig und feinwürzig*

## Begeisternd

**Schaumwein**


Phoca PDF




- **Crémant du Jura extra brut**, Stéphane Tissot, Jura
  *sehr animierend und rund*
- **Champagne Réserve Privée Blanc de Blancs extra brut**, Bruno Paillard, Champagne
  *saftig, fein, mineralisch und animierend*
- **2008 Champagne du Levant Grand Cru Vieilles Vignes Millésime extra brut**, Larmandier-Bernier, Champagne
  *kompakt, frisch, straff, mineralisch und klar*
- **Birnenschaumwein**, Kirchmayr, Niederösterreich




*saftig und fein mit intensiver Birnenfrucht*

**Weißwein**

- **2014 Rechnitzer Weißburgunder**, Dieter Herist, Burgenland
  *saftig und dicht; Preis-Genuss-Empfehlung*
- **2013 Rechnitz**, Dieter Herist, Burgenland
  *kraftvoll, kompakt und saftig*
- **2014 Grüner Veltliner St. Georgen**, Moric, Burgenland
  *saftig, komplex und animierend mit Schmelz*
- **2015 Grüner Veltliner Fass 5 Straßer Stangl**, Kirchmayr, Niederösterreich
  *kraftvoll und saftig mit Schmelz*


Phoca PDF




- **2015 Chardonnay Patchwork Arbois**, Stéphane
- Au Bon Climat, Kalifornien
  *en*
- **Santa Maria Valley**, Au Bon Climat, Kalifornien
- **Sèvre et Maine**, Jo Landron, Loire
- Boesch, Elsass
  *genehm*

**2013 Sauvignon Blanc Katl**, Kirchmayr, Niederösterreich
*saftig und feinfruchtig mit Zitrusnoten*

- **2014 Sauvignon Blanc Quatre Mains**, La Grange Tiphaine, Loire
  *viel Kraft und Zug*
- **2015 Viognier La Rosine Collines Rhodaniennes**, Stéphane Ogier, Rhône
  *Frucht, Schmelz und Saft*
- **2013 La Combe de Malleval Condrieu**, Stéphane Ogier, Rhône
  *vegetabile und mineralische Noten, Heilkräuteraromen*
- **2015 Reserve della Contessa Bianco Alto Adige**, Manincor, Südtirol
  *elegant, saftig und kraftvoll*
- **2015 Sophie Chardonnay V.S. Alto Adige**, Manincor, Südtirol




*saftig, kraftvoll und fein*

- **2014 Gewürztraminer Grand Cru Zinnkoepflé**, Léon Boesch, Elsass
  *rund und kraftvoll mit Schmelz und Würze*
- **2012 Dreigenerationenwein**, Werlitsch, Steiermark
  *tief, komplex, dicht und animierend; verströmt wohltuende Wärme*

**Rotwein**

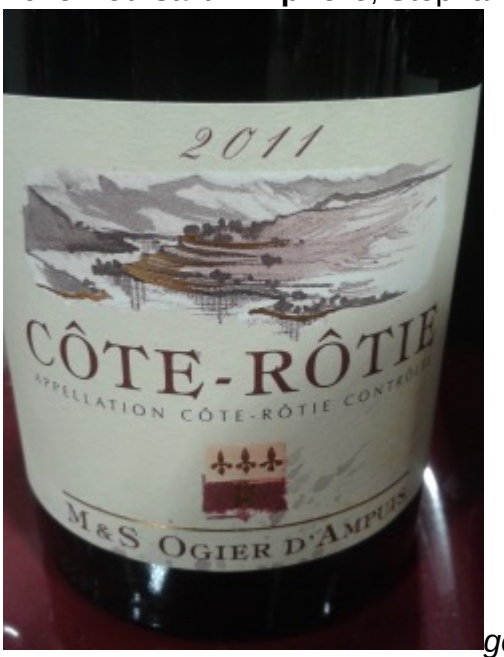
- **2011 Pinot Noir Reserve**, Dieter Herist, Burgenland
  *elegant, kühl und saftig mit Kirsch- und Beerenfrucht und Holzwürze*


Phoca PDF




**2014 Reserve del Conte Rosso Alto Adige**, Manincor, Südtirol
*geradlinig, saftig und harmonisch*

- **2012 La Myotte Bourgogne Rouge**, Guillot-Broux, Burgund
*leicht gereift mit Eleganz und Finesse*
- **2014 Le Coupe Soif Fitou**, Mamaruta, Languedoc
*saftig und dicht mit Finesse*
- **2010 Clos de Trias Vieilles Vignes**, Clos de Trias, Rhône
*viel Kraft, Fruchtfülle und feine Würze; Fassprobe*
- **2014 Trousseau Singulier Arbois**, Stéphane Tissot, Jura
*würzig mit Kirscharomen, Zug und Balance*
- **2015 Poulsard Amphore**, Stéphane Tissot, Jura




*geschliffen, säurefrisch und geradlinig*

## Empfehlenswert

### Schaumwein

- **Crémant du Jura BBF Blanc de Blancs extra brut**, Stéphane Tissot, Jura
*straff und zupackend*
- **Champagne Longitude Blanc de Blancs extra brut**, Larmandier-Bernier, Champagne
*fein, mineralisch, straff und animierend*
- **Champagne Réserve Privée Rosé extra brut**, Bruno Paillard, Champagne
*feinfruchtig und rund*


Phoca PDF




**Weißwein**

- **2014 Rechnitzer Welschriesling**, Dieter Herist, Burgenland
  *feinwürzig und gesetzt*
- **2015 Grüner Veltliner vom Löss**, Kirchmayr, Niederösterreich
  *„Spaß im Glas“*
- **2014 Pinot Gris Clos Zwingel**, León Boesch, Elsass
  *ganz trocken mit Finesse*
- **2014 Les Combettes Mâcon**, Guillot-Broux, Burgund
  *sehr geradlinig und mineralisch*
- **2015 Amphibolite Nature Muscadet Sèvre et Maine**, Jo Landron, Loire
  *straff und saftig; Preis-Genuss-Empfehlung*
- **2015 Chenin Blanc Bel Air Touraine-Amboise**, La Grange Tiphaine, Loire
  *saftig und feinfruchtig*
- **2015 Sauvignon Blanc Trinqu’Âmes Touraine**, La Grange Tiphaine, Loire
  *typisch und saftig; Preis-Genuss-Empfehlung*


Phoca PDF




**2011 Weiß Alte Reben**, Wachter-Wiesler, Burgenland
*Kraft und Saft*



- **serve Straßer Stangl**, Kirchmayr,
  *rzipannoten*
- s Wein, Rheinhessen
- euses, Languedoc
- Léon Boesch, Elsass
- Steiermark
  *von Maracuja und Physalis*
- mark
  *-mineralisch mit Kräuternoten*

**Rotwei**

**2014 Spätburgunder Kaliber 12**, Adams Wein, Rheinhessen
*feinwürzig, etwas nussig-schokoladig, harmonisch*

- **2013 Spätburgunder Kaliber 48**, Adams Wein, Rheinhessen
  *kräuterig-würzig und elegant*
- **2012 Pinot Noir Isabelle Morgan Santa Maria Valley**, Au Bon Climat, Kalifornien
  *Kraft, Würze und kühler Saft*
- **2013 Pinot Noir San Andreas Fault**, Hirsch, Kalifornien
  *recht fein, elegant und geradlinig*
- **2015 Amassa**, Mamaruta, Languedoc
  *saftig und süffig; Preis-Genuss-Empfehlung*
- **2013 Syrah La Rosine Collines Rhodaniennes**, Stéphane Ogier, Rhône
  *kühl, fein und saftig mit Schokoladennoten*
- **2013 Cabernet Sauvignon Lyndenhurst Napa Valley**, Spottswoode, Kalifornien
  *kraftvoll mit viel Tabak*

Die Hausmesse von K&U ist für mich jedes Jahr ein Höhepunkt im Veranstaltungs- und Verkostungskalender: für ökologisch erzeugte „Weine von Winzern mit Ethos, die ihre Überzeugungen leben“, wie Martin Kössler es formuliert. „Unsere Winzer wissen, dass ihre handwerklich gemachten Weine jenseits des geschmacklichen Mainstreams Fragen provozieren“, sagt er und resümiert: „Unser Portfolio spiegelt programmatisch souverän und konzeptionell kompromisslos die faszinierende Vielfalt handwerklichen Weines jenseits regionaler, ideologischer und stilistischer Grenzen wider.“ Und genau deshalb freue ich mich jetzt schon auf die nächste K&U-Hausmesse am 17. und 18. November 2017.


Phoca PDF