

Ich glaube, ein durchgängig so hohes Qualitätsniveau wie am 12. November hatten die Weine auf der Hausmesse von [K&M Gutsweine](#) in Frankfurt noch nie. Dass es auf dieser Veranstaltung keine schlechten Weine gibt, [habe ich bereits im April geschrieben](#), doch diesmal war ich schon nach einem Viertel der Verkostung restlos begeistert.



Etwas mehr als 70 Weine von gut 20 Produzenten gab es zu probieren, und innerhalb von sechs Stunden war das bequem zu bewerkstelligen. Bernd Klingenbrunn und Armin Busch, die Gastgeber, hatten für ihren zehnten „Weinprobiertag“ das [HoRst](#) im Frankfurter Gallusviertel als Veranstaltungsort ausgewählt und haben damit sicher auch perspektivisch (fast möchte ich hinzufügen: endlich) die ideale Location gefunden: ein großzügiger Raum mit Tageslicht, einer großen Garderobe und angemessen dimensionierten sanitären Einrichtungen, einer Lounge Area mit Sofas und Sesseln zum Verschnaufen sowie einem großen Tresen mit Sitzgelegenheiten, hinter dem freundliche Servicekräfte zweierlei Quiche (Lorraine und Kürbis) und mediterranen Nudel- und Kartoffelsalat zur Stärkung anboten – für eine Weinmesse der perfekte Rahmen.

Die Aussteller erwarteten die Gäste an elf Tischen: aus Deutschland Walter Bibo von Bibo & Runge (Rheingau), Kai Schnaus von Balthasar Ress (Rheingau) und Sarah Löwenstein von Heymann-Löwenstein (Mosel), aus Portugal Luis Lourenço von der Quinta dos Roques (Dão), Ana Pereira von der Quinta de Arcosso (Trás-os-Montes) und Joana Paes Pessanha von der Quinta da Casaboa (Lisboa) sowie aus Italien Martin Kerres von Valdonica (Toskana) und Anne-Louise Mikkelsen von der Tenuta Aglaea (Sizilien) – meine ultimative Messeentdeckung. Michael Jetter von [Rebhof Weine](#) vertrat die Domaine de Briante (Burgund) und Château Spencer la Pujade (Languedoc), Klaus Bauer war für die Bodegas Monteabellón (Ribera del Duero, Rueda und Rioja) vor Ort, Elke Busch schenkte Champagner und Burgunder-Weißweine aus, und Gastgeber Armin präsentierte als „Zugabe“ ein Assortiment von Rotweinen aus Frankreich und Spanien. Erstmals hatten sich Bernd und Armin auch die Mühe gemacht, vier Top-Ten-Listen mit Probierempfehlungen zusammenzustellen – „White Winter“, „Trinkspaß pur“, „Powerplay“ und „Festtagsmenü“.

Meine Wein-Favoriten teile ich diesmal in drei Kategorien ein: überragend, begeistert und

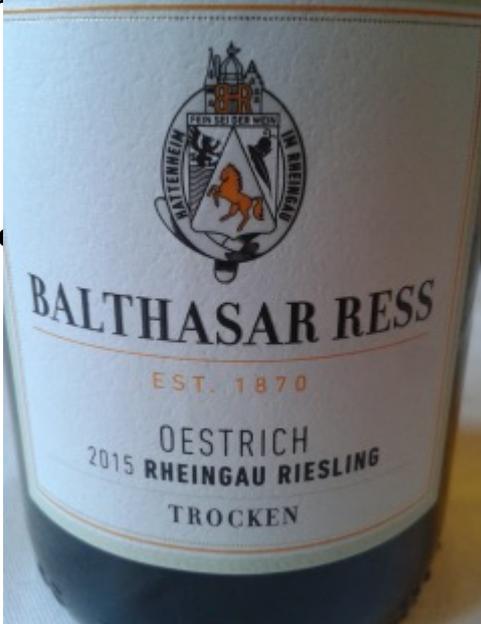


empfehl  
Verhältnis

h einige Weine durch ein exorbitantes Preis-Genuss-  
verhältnis und entsprechend kennzeichne.

Überra

Schaur



Weißw

- 
- 
- 

**L'Audace brut nature**, Pierre Gerbais, Champagne  
*sehr fein; geradlinig und saftig mit zartem Schmelz und*

Balthasar Ress, Rheingau  
*aus dem Oestricher Doosberg; saftig, vollfruchtig*

**Riesling Spätlese**, Balthasar Ress, Rheingau

**DOC**, Tenuta Aglaea, Sicilia  
*aus dem Bereich der Aglaea; saftig und lang*

**2013 Ballarino Maremma Toscana Vermentino**

**DOC**, Valdonica, Toscana

*reinsortiger Vermentino, teilweise auf den Schalen vergoren, 24 Monate gereift (6 Monate im Eichenholzfass, 6 Monate im Edelstahltank, 12 Monate in der Flasche); sehr fein und rund mit wohl definierter Kraft*

- **2010 Rully AOC**, Domaine Rois-Mages, Bourgogne  
*viel Saft, Eleganz und Frische; Preis-Genuss-Empfehlung*
- **2015 Grauburgunder Lösswand trocken**, Arndt Köbelin, Baden  
*kraftvoll, elegant, holzwürzig und lang*

Rotwein

- **2012 Annacare Etna Rosso DOC**, Tenuta Aglaea, Sicilia  
*reinsortiger Nerello Mascalese; dicht und saftig mit Aromen von Heilkräutern, dunklen Beeren und Tabak*



**2014 Tandem Côtes du Rhône Villages AOC, Clos**

des Mourres, Rhône

*Grenache-Syrah-Cuvée aus einem Weinberg, der in zwei Appellationen (Cairanne und Vaison La Romaine) liegt; saftig und dicht mit Heilkräuternoten*

## Begeisternd

### Weißwein

- **2014 Riesling Rottland GG**, Balthasar Ress, Rheingau  
*mineralisch und fein, die jahrgangstypische Säure wird durch die Substanz gekonnt abgepuffert*
- **2015 Riesling Nussbrunnen GG**, Balthasar Ress, Rheingau  
*kompakt und fest, großes Potenzial*
- **2010 Schloss Reichartshausen Riesling Kabinett**, Balthasar Ress, Rheingau



*feinsaftig*

- **2015 Schloss Reichartshausen Riesling Spätlese**, Balthasar Ress, Rheingau  
*glasklar, rund und saftig mit Trinkspaß*
- **2015 Riesling Schieferterrassen trocken**, Heymann-Löwenstein, Mosel  
*vollfruchtig, feinsaftig und kompakt mit Zug*
- **2015 Riesling Uhlen Blaufüßer Lay GG**, Heymann-Löwenstein, Mosel  
*mineralisch und fest mit Finesse*
- **2013 Riesling Uhlen Laubach GG**, Heymann-Löwenstein, Mosel  
*fein gereift, tief, saftig*
- **2014 Riesling Röttgen GG**, Heymann-Löwenstein, Mosel  
*sehr saftig und geradlinig*



**2014 Chardonnay Bourgogne AOP**, Chanterêves,  
Bourgogne  
*fein und saftig; für die Gebietsappellation gigantisch gut!*

## Rotwein

- **2012 Baronne Brouilly AOP**, Domaine de Briante, Bourgogne  
*geradlinig und mineralisch*
- **2014 Carignan Vieilles Vignes Aude Hauterive AOP**, Château Spencer la Pujade,  
Languedoc  
*kühl, dicht, dunkelbeerig, würzig*
- **2014 Rasteau AOC**, Domaine Beurenard, Rhône  
*geradlinig, rund und unprätentiös mit Trinkspaß*
- **2012 Cèdre Cahors AOC**, Château de Cèdre, Sud-Ouest



*saftig mit Aromen von dunklen Beeren und Tabak*

- **2012 Ciliegiolo Maremma Toscana Ciliegiolo DOC**, Valdonica, Toscana  
*saftig mit geschliffener Frucht*
- **2011 Arcosso Reserva Trás-os-Montes DOC**, Quinta de Arcosso, Trás-os-Montes  
*Finesse und Saft; Preis-Genuss-Empfehlung*
- **2011 Tinto Reserva Dão DOC**, Quinta dos Roques, Dão  
*ausgewogen und elegant*
- **2011 Touriga Nacional Dão DOC**, Quinta dos Roques, Dão  
*Aromen von Tabak und dunklen Beeren*
- **2013 Touriga Nacional & Merlot Lisboa VR**, Quinta da Casaboa, Lisboa  
*weiche Beerenfrucht und Lorbeernoten*



**2011 Homenagem Touriga Nacional Reserva**

**Lisboa VR**, Quinta da Casaboa, Lisboa  
*dicht, ruhig und elegant*

**Empfe**

**Schaur**



Champagne  
her Säure

**Weißw**



**2015 Riesling trocken**, Bibo & Runge,

Runge, Rheingau

Runge, Rheingau

r Ress, Rheingau

**2001 Schloss Reichartshausen Riesling**

**Spätlese**, Balthasar Ress, Rheingau  
*jugendlich frisch*

- **2015 Riesling Uhlen Laubach GG**, Heymann-Löwenstein, Mosel  
*saftig und frisch mit Mandarinennoten*
- **2015 Verdejo Rueda DO**, Bodegas Monteabellón, Rueda  
*fruchtbetont und saftig*
- **2014 Encruzado Dão DOC**, Quinta dos Roques, Dão  
*Frische und feine Würze*

**Roséwein**



Rotwei

2015 P'tite Sœur Rosé, Château Spencer

Château Spencer la Pujade, Languedoc

Combe, Rhône

2010 Lalande de Pomerol AOC, Château

Valdonica, Toscana

Alaia, Sicilia

Monteabellón,

ehlung

2013 Monteabellón 14 meses Ribera del

Duero DO, Bodegas Monteabellón, Ribera del Duero

*Kraft, Beerenfrucht, Holzwürze, Saft*

- **2011 Arcosso Colheita Trás-os-Montes DOC**, Quinta de Arcosso, Trás-os-Montes  
*reife Beeren und dunkle Würze*
- **2011 Arcosso Grande Reserva Trás-os-Montes DOC**, Quinta de Arcosso, Trás-os-Montes  
*dicht, kräftig, gehaltvoll*
- **2013 Tinto Reserva Dão DOC**, Quinta dos Roques, Dão  
*straff, dunkler Saft*
- **2011 Casaboa Tinto Lisboa VR**, Quinta da Casaboa, Lisboa  
*rund, leicht gereift*

## Preis-Genuss-Joker

- **2014 Tempranillo Barrica Cariñena DO**, Jordán de Asso, Cariñena  
*für weniger als 7 Euro (bei K&M Gutsweine) ein sensationeller Weinwert; Aromen von dunklen Beeren und Tabak, großer Trinkspaß*

Mindestens eine Erwähnung verdient schließlich auch der noch extrem junge 2012 Conges Champagne von Janisson-Baradon: Der reinsortige Pinot Meunier präsentierte sich fein und säurefrisch mit Zitrusaromen und besitzt großes Potenzial; er sollte aber jetzt erst einmal einige Jahre reifen.

Hervorzuheben ist insgesamt die sehr angenehme und für eine Messe geradezu entspannte

Atmosphäre, die diesen 10. K&M-Weinprobiertag auszeichnete; obwohl der Saal sehr gut gefüllt war, gab es nirgendwo Drängeln oder Schubsen, die Stimmung war kommunikativ, fröhlich und hedonistisch. Das spricht unbedingt für das kultivierte, genussorientierte Publikum, das Bernd und Armin immer wieder bei ihren Veranstaltungen zu versammeln vermögen.