Auf den Titel dieses Berichts kam ich im angeregten Gespräch mit Christin Jordan und Lars Dalgaard – zweien von rund 150 Gästen, die am 9. Februar zum dritten Mal „DAS FEST“ feierten, die unvergleichliche Präsentation der Rheingauer VDP-Winzer.

Veranstaltungsort war wieder die wineBANK in Hattenheim, und den organisatorischen Rahmen habe ich im vergangenen Jahr ausführlich beschrieben, so dass ich an dieser Stelle auf den Blogbeitrag „Rheingau flussabwärts“ (vor allem dessen erste drei Absätze) verwiesen darf, denn das Konzept, der Aufbau und die Dokumentation (Stichwort: Broschüre) waren genau gleich.

Verkostungsparcours

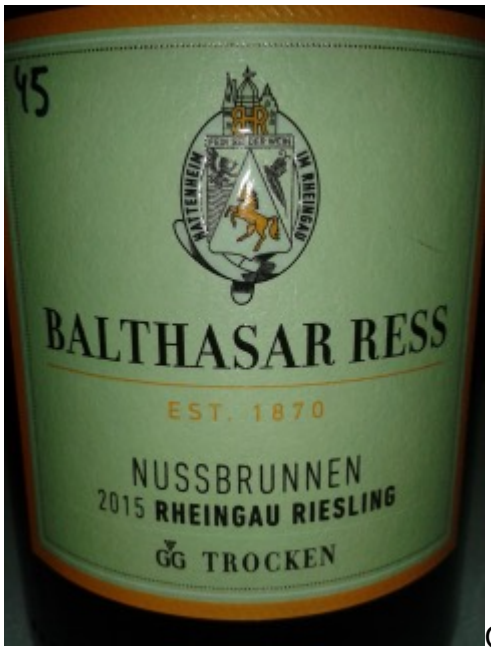


Ab 18 Uhr standen jeweils 30 Spitzen-Rieslinge der Jahrgänge 2014 und 2015 (bis auf zwei Ausnahmen sämtlich Große Gewächse) sowie sieben Winzersekte (Jahrgänge 2009, 2011 und 2012) und vier Spätburgunder (Jahrgänge 2013 und 2014) zur freien Verkostung, und schon früh füllte sich der Gewölbekeller mit Sommeliers, Gastronomen, Weinhändlern und -vertrieblern, Journalisten, Bloggern, Kritikern, Verkostern, Dozenten und Winzern aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und sogar aus Schweden.

Die Weine waren in Flussrichtung aufgereiht, so dass man am Tisch entlanggehend alle GG-Lagen von Hochheim und Kostheim am Main bis Rüdesheim am Rhein probieren und in den beiden Jahrgängen miteinander vergleichen konnte. Es war ziemlich eng und gedrängt, doch in eineinhalb Stunden war das Verkostungspensum gut zu bewältigen. – Den für mich bisher besten, weil sehr fundierten und pointierten Bericht über die Veranstaltung mit elaborierter, auch kritischer Würdigung des Jahrgangs 2014 der Rheingauer Riesling GGs hat übrigens „Schnutentunker“ Felix Bodmann geschrieben: „Wer jemals Pehjott tanzen sah“ (Mit „Pehjott“ ist hier Winzer Peter Jakob Kühn gemeint – zu seinen Weinen später noch mehr.)

Flying Dinner mit Begleitung

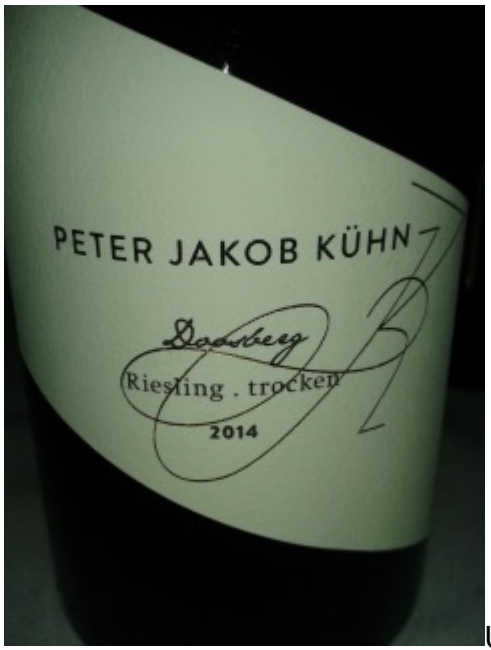
Phoca PDF



Gastgeber Christian Ress – inzwischen auch als Franchisegeber mit dem wineBANK-Konzept erfolgreich – betonte in seiner launigen Eröffnungsrede die Social-Media-Affinität des Gästekreises, denn die Einladung und der Informationsaustausch zum „FEST“ erfolgten über die eigene Facebook-Gruppe zur Veranstaltung. Insgesamt waren laut Organisator Dirk Würtz 870 Flaschen Wein vorbereitet worden – ob sie alle geleert wurden, entzieht sich meiner Kenntnis, doch gefeiert wurde buchstäblich bis in die frühen Morgenstunden („Direttore“ Philipp Erik Breitenfeld sprach von sieben Uhr).

Nach der Ress-Rede begann der Service des sechsgängigen Flying Dinners von Gabi Würtz und ihrem Team, und wieder kann ich nur hervorheben, dass ich Vergleichbares in dieser Perfektion noch nirgendwo sonst (außer beim „FEST“ im letzten Jahr) erlebt habe: beste Qualität der Speisen, angemessene Portionsgrößen, mehr als ausreichende Menge, ansprechende Optik, und alles stets freundlich, unaufgeregt, zuvorkommend und quasi omnipräsent serviert – ein Catering wie ein Uhrwerk und überdies mit viel Charme; dafür nochmals meine große Anerkennung und mein nachdrückliches Lob an Gabi und ihr Team.

Phoca PDF



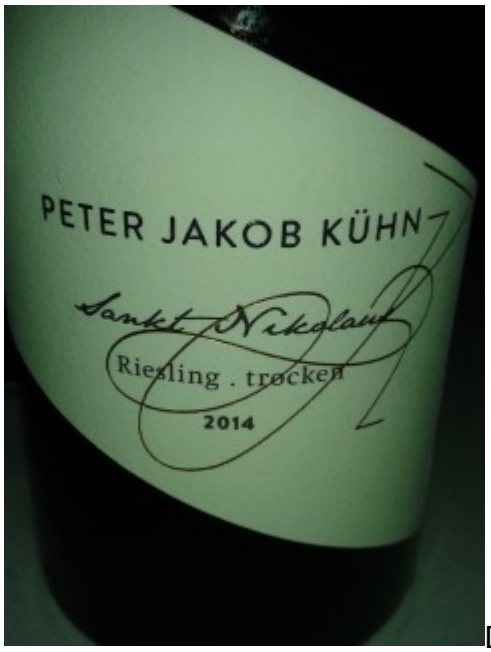
Und das gab’s:

1. Quiche mit Blutwurst und Feige
2. Tatar vom Yellowfin-Tunfisch mit Koriander und Brotchips
3. Ochsenschwanzsuppe mit Sherry und Chesterstange
4. Pilzrisotto mit kleiner Maispoulardenbrust
5. Rinderfilet mit Gänsestopfleber und gerüffeltem Kartoffelpüree
6. Schokoladenkuchen im Glas mit Parfait

Während des Flying Dinners sorgte der in zahlreichen Stilrichtungen bewanderte DJ für mitreißende Tanzmusik, und es wurden zwei „Weingänge“ bereitgestellt: insgesamt 42 gereifte Flaschen – fast ausschließlich Riesling – der Jahrgänge 2015 bis 1992, vom Großen Gewächs bis zur Beerenauslese.

Heiliger Nikolaus

Phoca PDF



Der herausragende Wein des Abends für mich war der 2014 St. Nikolaus Riesling GG von Peter Jakob Kühn: voll, tief und im sinnlichen Erlebnis geradezu überwältigend. Nico Medenbach meinte sehr treffend, dieser Wein gehe eine „physische Verbindung“ mit dem ein, der ihn genieße. Und ich habe mir auf dem „FEST“ die Dekadenz gegönnt, von diesem einzigartigen Wein mehrere Gläser wirklich zu trinken – zu den ersten drei Gängen des Flying Dinners, und er erwies sich jedes Mal als souveräner Begleiter. Er hat riesiges Potenzial und gewann mit der Zeit immer mehr an Komplexität. Sein Jahrgangsvorgänger hatte mich schon beim „FEST“ im letzten Jahr am meisten beeindruckt, und der 2014er stand dieses Jahr aus der Reihe der 60 hochkarätigen Weine wiederum als Solitär heraus. (Insofern habe ich da einen etwas anderen Zugang und eine andere Meinung als Felix Bodmann, der in seinem Blogbericht schreibt: „Meine Frau bekam neulich ein Glas St. Nikolaus 2014 in die Hand gedrückt. Sie probierte, sprach ‚das kann ich nicht trinken, der Wein will alles auf einmal sein, nimm du das‘ und gab es mir sofort weiter. Das beschreibt den St. Nikolaus ganz gut. Ein bisschen Orange, ein bisschen Sonne, Mond und Sterne, ein bisschen Rheingau – und ganz viel Kühn. Ich bewundere das. Ich verstehe den Erfolg. Aber mir reicht ein Glas ab und zu. Auf einer solchen Party muss ich dem Wein nicht unbedingt begegnen.“ Ich schon, und zwar mit Freuden!)

Phoca PDF



Insgesamt präsentierten sich die Großen Gewächse des Jahrgangs 2014 für mich jetzt aufgeräumter und gesetzter als im vergangenen Jahr: Die Säure war besser eingebunden, und das Aromenspektrum reichte überwiegend von floralen Noten über (mitunter zart kernig-bitterliche) Pfirsich- und Aprikosenaromen bis zu petroligen Anklängen. Die Weine machten – und da wiederum stimme ich Felix Bodmann rückhaltlos zu – mehr Spaß als die noch extrem jungen und eher verschlossenen 2015er.

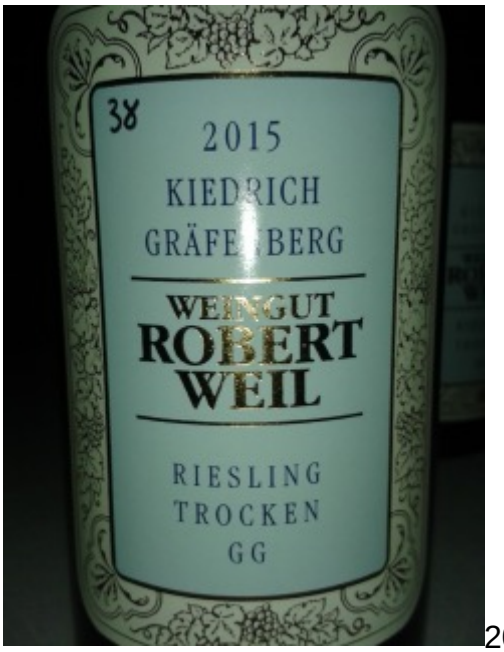
Highlights der Probe

Die Großen Gewächse von 2014 und 2015 probierte ich alle durch und fand die folgenden besonders bemerkenswert:

Top-Favoriten (Rangfolge)

- 2015 Riesling Nussbrunnen GG, Ress – *ein Monument*

Phoca PDF

- 

2014 Riesling Doosberg GG, Kühn – *Griff, Tiefe*
- 2014 Riesling Schlossberg GG, Künstler – *saftig, fein, rund*
- 2015 Riesling Gräfenberg GG, Weil – *Zug, Saft*
- 2015 Riesling Marcobrunn GG, von Oetinger – *nachhaltig, saftig*
- 2014 Riesling Rottland GG, Leitz – *saftig, mineralisch, straff*
- 2015 Riesling Schloss Johannisberg Silberlack GG, Schloss Johannisberg – *fein, straff*

Favoriten (Verkostungsreihenfolge)

- 2014 Riesling Kirchenstück GG, Künstler
- 2015 Riesling Domdechaney GG, Kloster Eberbach
- 

2015 Riesling Schlenzenberg GG, Diefenhardt
- 2014 Riesling Schlenzenberg GG, Diefenhardt
- 2014 Riesling Hohenrain GG, Jung
- 2015 Riesling Siegelsberg GG, Jung

Phoca PDF

- 2014 Riesling Marcobrunn GG, Kloster Eberbach
- 2014 Riesling Marcobrunn GG, von Oetinger
- 2014 Riesling Hassel GG, Barth
- 2015 Riesling Wisselbrunnen GG, Barth
- 2015 Riesling Wisselbrunnen GG, Spreitzer
- 2014 Riesling Jungfer GG, Prinz
- 

2014 Riesling St. Nikolaus GG, Schönleber
- 2014 Riesling St. Nikolaus GG, Spreitzer
- 2015 Riesling Jesuitengarten GG, Schönleber
- 2014 Riesling Schloss Johannisberg Silberlack GG, Schloss Johannisberg
- 2015 Riesling Hölle GG, Johannishof
- 2015 Riesling Roseneck GG, Allendorf
- 2014 Riesling Rottland GG, Mumm
- 2014 Riesling Rottland GG, Leitz
- 2015 Riesling Rottland GG, Johannisberg
- 2015 Riesling Berg Schlossberg GG, Künstler

Phoca PDF



Die Tatsache, dass sämtliche vorgestellten Weine aus dem Mittelheimer St. Nikolaus in meiner Favoritenliste vertreten sind, spricht für die ganz besondere Qualität dieser Lage.

Bei den Rotweinen stach vor allem der 2014 Spätburgunder Reichestal GG von Künstler hervor, bei den reifen Süßweinen begeisterten mich besonders (in aufsteigender Reihenfolge) die 2007 Rüdesheimer Berg Rottland Riesling Spätlese vom Johannishof, die 2004 Kiedricher Gräfenberg Riesling Auslese von Weil sowie die 2005 Riesling Beerenauslese von Barth, die auch zahlreiche andere Gäste als einen der besten Weine des Abends lobten.

Dank und Vorfreude

Am Schluss bleibt mir, mich bei Christian Ress, Dirk Würtz und allen Helfern und Mitwirkenden noch einmal herzlich für die großzügige Einladung und die höchst gelungene Organisation zu bedanken. „Was für eine Sause! Was für ein Spaß! Es war ein rauschendes Fest“, schrieb Leo Quarda im Nachgang auf Facebook, und Christian Witte urteilte: „Das Fest war mal wieder ein Knaller!“ Beiden kann ich nur beipflichten – und zusätzlich zur ausgelassenen Party- und Genussstimmung ist „DAS FEST“ ein gigantischer Branchentreff sowie eine einmalige Gelegenheit, zwei Jahrgänge Rheingauer Riesling-GGs sowie eine Vielzahl gereifter Rheingauer Rieslinge an einem einzigen Abend zu probieren. Das bietet keine andere Veranstaltung. Ich freue mich jetzt schon auf das vierte „FEST“ nächstes Jahr – in der bescheidenen Hoffnung, dass ich wieder eingeladen werde.

Phoca PDF


64a
Künstler
SEIT
1648
2014
Hochheim
Reichestal
GG
RHEINGAU
VDP. GROSSE LAGE


104
RHEINGAU · RIESLING
2004
KIEDRICH GRÄFENBERG
AUSLESE
WEINGUT
ROBERT
WEIL
e 750 ml
ALC. 8.0% VOL


109
BARTH
2005
Riesling
Beerenauslese
RHEINGAU
WEIN- UND SEKTGUT BARTH
BERGWEG 20
D-65347 HATTENHEIM

Phoca PDF