Am 29. und 30. April fand zum 45. Mal wieder die VDP.WEINBÖRSE in der Rheingoldhalle in Mainz statt – laut dem ausrichtenden Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) „die weltweit größte Fachmesse für deutschen Spitzenwein“.

Von den knapp 200 Verbandsmitgliedern waren 182 vor Ort und präsentierten insgesamt über 1.450 Weine. Rund 3.500 Fachbesucher kamen laut VDP in den zwei Tagen in die Rheingoldhalle. In erster Linie diente die Messe dazu, den (Weißwein-)Jahrgang 2017 vorzustellen, und die Gewächse der VDP-Winzer lagen im Durchschnitt qualitativ tatsächlich signifikant über dem, was ich bisher aus dem neuen Jahrgang verkostet hatte. Erfreulicherweise – so mein Eindruck – nutzten aber auch mehr Winzer die Veranstaltung, um auch oder sogar ausschließlich Weißweine aus dem Jahrgang 2016 vorzustellen, die mit einem weiteren Jahr Reife jetzt ihren Charakter zu entfalten beginnen.

Mit dieser Wahrnehmung bin ich übrigens nicht allein, denn auch Sascha Speicher, Chefredakteur von meiningers sommelier, schreibt in der Ausgabe 02-2018 des Magazins (S. 64), „dass die VDP-Betriebe ihren Weinen zunehmend mehr Zeit zur Entwicklung lassen. Eine sehr gute Nachricht für die Gastronomie. Dass einige Weine immer später in den Verkauf kommen, liegt auch an der gestiegenen stilistischen Vielfalt.“

VDP-Guts-, Orts- und Lagenweine sind eben nicht für den kurzfristigen Konsum gedacht, sondern auch in den unteren Stufen der Qualitätspyramide auf Trinkgenuss über mehrere Jahre ausgelegt; Gewächse aus Ersten und Großen Lagen laut Verbandsklassifikation zeigen meist erst nach fünf, zehn oder mehr Jahren, was wirklich in ihnen steckt. Geduld ist also angesagt und wird belohnt. Dass die Weine dennoch so früh (vielfach zu früh) auf den Markt kommen, hat sowohl wirtschaftliche als auch logistische Gründe (Nachfrage, Umsatzdruck, Lagerkapazitäten). Auch wenn die Weine nirgendwo besser reifen können als im Weingut selbst, sind Händler und die Konsumenten gefragt, um die Weine bis zum Beginn der Trinkreife aufzubewahren.

Ich besuchte auch diesmal nicht eben viele Produzenten (rund zehn Prozent) und kann mir daher kein aussagekräftiges Urteil über die Jahrgangsqualität in den einzelnen Anbaugebieten erlauben. Wohl aber kann ich das aktuelle Sortiment der Winzer, die ich auf der Messe besuchte, beurteilen, und das will ich im Folgenden tun – in alphabetischer Reihenfolge.

Graf Adelmann, Württemberg

Phoca PDF



Felix Graf Adelmann arbeitet weiter konsequent an der „Verjüngung“ des historischen Weinguts – mit der Kreativität und Experimentierfreude, die ihn nicht zuletzt aufgrund seiner künstlerischen Ader auszeichnen, einerseits und mit Traditionsbewusstsein und dem Wissen um die konservativen Werte, die das Fundament des Betriebs darstellen, andererseits. Meine Favoriten waren der 2016 Kleinbottwarer Lichtenberg Weißburgunder trocken (animierend und nachhaltig mit Saft, Schmelz, Mineralität und Substanz) und der 2016 Süßmund Riesling GG trocken (saftig mit Kernobst- und Zitrusnoten, feiner Säure und Griff, ausgebaut in neuen, ungetoasteten Barriques). Darüber hinaus empfehlenswert: der 2017 Der weiße Löwe trocken (saftig und ausgewogen), der 2015 Herbst im Park trocken (geradlinig und kraftvoll mit Kirschfrucht und Würze), der 2015 Hades Merlot trocken (geradlinig und strukturiert mit Aromen von roten Früchten) und der 2015 Oberer Berg Lemberger GG trocken (kraftvoll, kühl, dunkel und dicht). Außerdem hatte Felix noch zwei „Geheimtipps“ mitgebracht – seine beiden neuesten Projekte, beide im besten Sinne verrückt und den Rahmen des Konventionellen sprengend: zum einen den 2015 Lemberger Ace of Spades, der nach dem Vorbild eines Amarone hergestellt wurde (gehaltvoll und dicht mit viel Kraft und Konzentration – 16,5 % vol Alkohol), und zum anderen den 2015 Riesling What do I feel, der in Kleinstmengen für fast 400 Euro pro Flasche verkauft werden soll (volle, feine Frucht, feine Süße, Tiefe und Schmelz – 14 % vol Alkohol, 23 g/l Restzucker, knapp 8 g/l Säure).

Am Stein, Franken

Mit Ludwig Knoll sprach ich über biodynamischen Weinbau, Terroir und Gastfreundschaft – alle drei Elemente sind integrale Bestandteile der Philosophie des Weinguts. Mein Favorit war der 2016 Stein Silvaner GG trocken (tief, rauchig und mineralisch mit Schmelz, Finesse und viel Saft); Knoll zeigte mir den Weinberg (wohlgemerkt in Stetten, nicht in Würzburg!) auf Fotos und nannte die Lage „ein dramatisches Stück Landschaft“. Darüber hinaus empfehlenswert: der 2017 Würzburger Stein Silvaner trocken (saftig, griffig, vollfruchtig, feinwürzig, mineralisch und nachhaltig), der 2016 Vinz Silvaner Alte Reben trocken (sehr nachhaltig mit Tiefe, Kraft, Zug, Würze, feinem Säurenerv, Mineralität, Griff und Länge) und der 2015 Würzburger Innere Leiste Spätburgunder trocken (sehr elegant, saftig und geradlinig mit rauchigen und röstigen

Phoca PDF

Holznoten).

Benedikt Baltes, Franken

Benedikt Baltes – das frühere Weingut der Stadt Klingenberg trägt jetzt ausschließlich seinen Namen – hatte von den Weinen aus dem Jahrgang 2016 ausschließlich Fassproben dabei: eine Probe wie in einer Schule für hochbegabte Kinder, die schon zeigen, was sie können, bei denen aber auch klar ist, dass sie weitere Entwicklung brauchen und erst dann ihre wahre Größe erreichen werden. Besonders empfehlenswert hier: der 2016 Klingenberg Portugieser trocken (saftig, klar und ausgewogen), der 2016 Klingenberg Spätburgunder Alte Reben trocken (klar, saftig und mineralisch mit geschliffener Frucht) sowie der 2014 Schlossberg Spätburgunder GG trocken (animierend mit Kraft, Fruchtfülle und kühlem Saft). Benedikt ist einer derjenigen, die ihren Gewächsen besonders viel Zeit geben.

Barth, Rheingau

Mark Barth punktete wie gewohnt sowohl mit Schaum- als auch mit Stillweinen aus klassischen Rheingauer Sorten. Mein Favorit war der 2015 Hassel Riesling GG trocken (nachhaltig mit voller, saftiger Frucht, Tiefe und zartem Schmelz); darüber hinaus empfehlenswert: der 2011 Ultra Pinot Noir Sekt brut (vollmundig, zart würzig und nachhaltig – sechs Jahre Hefelager), der 2013 Hattenheimer Schützenhaus Riesling Sekt brut nature (vollfruchtig, mineralisch und tief mit Aprikosennoten – 30 Jahre alte Reben, weniger als 1 g/l Restzucker) und der 2016 Wisselbrunnen Riesling GG trocken (saftig und nachhaltig mit voller Frucht und Steinobstaromen).

Friedrich Becker, Pfalz

Friedrich Becker (junior) führte mich durch die Burgunderwelt des Weinguts. Er erläuterte sein Arbeiten mit Maischestandzeit und langem Hefelager (was den Weinen erkennbar mehr Charakter und Struktur verleiht) und ging dabei auch auf Schlagwörter wie physiologische Traubenreife, Säuremanagement und Gleichgewicht ein. Mein Favorit war hier der 2014 SP Pinot Noir B GG trocken (sehr elegant mit feiner Frucht und Schliff); darüber hinaus empfehlenswert: der 2017 Kalkgestein Weißburgunder trocken (saftig, fein und mineralisch mit Substanz), der 2017 Schweigen Chardonnay trocken (saftig, mineralisch und nachhaltig mit feiner Holzwürze) und der 2015 Mineral Chardonnay trocken (recht kraftvoll, saftig und nachhaltig mit nussigen Aromen und zarter Holzwürze).

Blankenhorn, Baden

Yvonne Keßler, die vor vier Jahren gemeinsam mit ihrem Lebensgefährten Martin Männer das Weingut von Roy Blankenhorn übernommen hat, zeigte mir eine Auswahl ihrer Guts- und Ortsweine, die mich sehr überzeugte. Meine Favoriten waren der 2017 Schliengen Chardonnay trocken (saftig, vollmundig und mineralisch mit feiner Würze) und der 2016 Schliengen Chasselas Le Clocher Reserve trocken (Kraft, Dichte, Würze, Mineralität, Saft und Nachhaltigkeit). Darüber hinaus empfehlenswert: der 2017 Grauburgunder trocken (typisch, fruchtig, zart würzig und nachhaltig) und der 2017 Schliengen Sauvignon Blanc trocken (erdig mit beeriger Frucht und gewisser Kraft).

Phoca PDF

Diefenhardt, Rheingau

Julia Seyffardt hob im Gespräch die kühlen Lagen des Weinguts und den filigranen Stil ihrer Weine hervor – und beides fand ich bei der Verkostung wieder. Empfehlenswert: der 2016 Martinsthal Riesling Alte Reben trocken (saftig, frisch, mineralisch, animierend und nachhaltig), der 2017 Rauenthaler Rothenberg Riesling trocken (saftig, fein und mineralisch), der 2017 Martinsthaler Wildsau Riesling Kabinett feinherb (fein und saftig mit subtiler Süße und Trinkfreude) und der 2016 Schlenzenberg Riesling GG trocken (tief, saftig, mineralisch und nachhaltig – 40 Jahre alte Reben).



Schlossgut Diel, Nahe

Caroline Diel, Sylvain Taurisson-Diel und Kellermeister Christoph Friedrich präsentierten eine großartige Kollektion. Meine Favoriten: der 2015 Weißburgunder Reserve trocken (feine Holzwürze, Finesse, Saft und Schmelz) und der überragende 2016 Goldloch Riesling GG trocken (tief, saftig, mineralisch und nachhaltig mit feiner Frucht von Orangen und Pfirsichen). Darüber hinaus empfehlenswert: der 2009 Riesling Sekt brut (straff, saftig und charaktervoll), der 2016 Diel de Diel trocken (saftig und sehr geradlinig), der 2017 Nahesteiner Grauburgunder trocken (saftig, fein und mineralisch), der 2016 Burg Layen Riesling trocken (recht vollmundig und saftig mit Aprikosen- und Blütenaromen) und der 2016 Dorsheim Riesling trocken (geradlinig, mineralisch, saftig und fein). Mein Kompliment!

Drautz-Able, Württemberg

Bei Markus Drautz und Stéphanie de Longueville-Drautz verkostete ich den Wein, der mich auf dieser VDP.WEINBÖRSE am meisten beeindruckt und begeistert hat: den 2017 Stiftsberg Hunsperg Riesling Spätlese Goldkapsel (kühl, dicht und elegant mit feinem Saft, Tiefe und Länge). Und ich probierte auch alle anderen 16 (!) Weine, die die sympathischen Heilbronner mitgebracht hatten. Die Familie Drautz kann man guten Gewissens als bodenständig bezeichnen – im besten Wortsinne, nämlich verstanden als gefestigt, selbstbewusst und ohne Allüren. Zwar mag dieses Attribut manchmal auch die Konnotation von bieder oder langweilig

Phoca PDF



haben, doch das trifft hier nun überhaupt nicht zu: Die Präzision, die Sorgfalt und die Zeitgemäßheit [ja, das Wort gibt es], die ihre Weine ausstrahlen, macht die Verkostung bei Drautz-Able stets abwechslungsreich, aufregend und ausgesprochen angenehm. Meine Favoriten (abgesehen von dem bereits angesprochenen) waren der 2016 Hades Sauvignon Blanc trocken (rauchig, saftig, mineralisch, animierend und nachhaltig mit feinen Holznoten), der 2017 Heilbronner Stiftsberg Sauvignon Blanc Auslese (kraftvoll und lang mit feiner, klarer Süße, geschliffener Säure und nicht enden wollendem Schmelz – 30 Jahre alte Reben, ohne Botrytis), der 2014 Drei Tauben Neckarsulm Lemberger Spätlese trocken (klar mit feiner Holzwürze, voller Frucht, gewisser Kraft und Schliff), der 2014 Steinkreuz Lemberger GG trocken (fein, saftig, mineralisch, kühl, elegant und frisch) und der 2013 Orthgang Spätburgunder GG trocken (mineralisch, saftig und elegant mit dunkler Beerenfrucht und ätherischer Würze). Darüber hinaus empfehlenswert: der 2017 Weißburgunder trocken (saftig und feinfruchtig), der 2017 Gewürztraminer TBA (ausgewogen und schmelzig mit Aromen von Kräutern, Heu, Rosen und Aprikosenkonfitüre), der 2017 Kerner TBA (saftig, fein, floral und würzig mit Schmelz) und der 2013 Hades Jodokus trocken (komplett, kraftvoll und ausgewogen). Als besondere Spezialität kredenzte Markus Drautz auch noch einen Orange-Wein: den Riesling RO 15, der sechs Wochen auf der Maische und ein Jahr auf der Vollhefe lag und im Holz ausgebaut wurde (nachhaltig mit Orangennoten, Saft, Mineralität und feinem Griff).

Phoca PDF



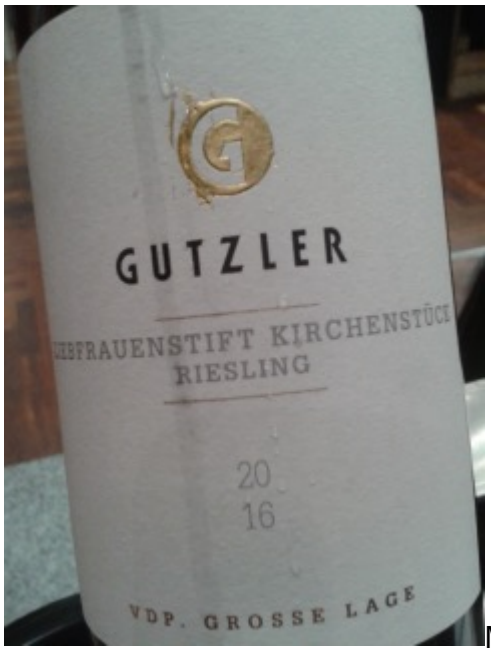
K.F. Groebe, Rheinhessen

Fritz Groebe ist in Rheinhessen auch in diesem Jahr eine sichere Bank. Mein Favorit war – wie nahezu jedes Jahr – der 2017 Westhofen Riesling trocken (saftig, vollfruchtig, mineralisch, animierend und nachhaltig); darüber hinaus empfehlenswert: der 2017 Grauburgunder trocken (typisch und saftig), der 2017 Scheurebe trocken (fein, saftig und geradlinig – 40-50 Jahre alte Reben), der 2017 Riesling 1763 (saftig, frisch, fein mineralisch und sehr ausgewogen mit Zitrus-, Apfel- und Pfirsicharomen und Spiel), der 2017 Riesling Kabinett (animierend und tänzerisch mit feiner Süße und Spiel), der 2017 Kirchspiel Riesling Spätlese (nachhaltig mit feiner, voller Frucht, Spiel und Schliff) und der 2017 Kirchspiel Auslese Goldkapsel (sehr fein, ausgewogen, saftig und mineralisch).

Gutzler, Rheinhessen

Michael Gutzler berichtete von den Witterungsbedingungen im „schwierigen Jahr“ 2017, das sein Weingut „schwer getroffen“ habe, und hob die „große Leistung“ seines Teams bevor. Sein Urteil: ein „spannender Jahrgang“, der „extreme Arbeit“ verlangt habe, aber „im Ergebnis sehr gut“ geworden sei – „der VDP macht auch in schwierigen Jahren Top-Weine“, so seine druckreife Marketingaussage aus voller Überzeugung. Den Beweis lieferte Gutzler umgehend: Bereits alle seine vorgestellten Gutsweine (Riesling, Weißburgunder und Grauburgunder) präsentierten sich sehr gelungen – saftig, rund, geradlinig und feinfruchtig.

Phoca PDF



Meine Favoriten (dann auf der höheren Ebene) waren der 2017 Dorn-Dürkheim Silvaner Alte Reben trocken (konzentriert, saftig, dicht und nachhaltig mit Holzwürze und salziger Mineralität – 85 Jahre alte Reben) und der beeindruckende 2016 Liebfrauenstift Kirchenstück Riesling GG trocken (vollmundig und saftig mit Aprikosen- und Pfirsicharomen, fester Mineralität, Frische, Schmelz, Zug und Länge). Darüber hinaus empfehlenswert: der 2016 Morstein Riesling GG trocken (straff, mineralisch, kühl, saftig und nachhaltig mit Zitrusnoten) und der 2014 Morstein Spätburgunder GG trocken (kühl, dicht und geradlinig mit klarer Kirsch- und Beerenfrucht, dunkler Würze und Zug).

Gut Hermannsberg, Nahe

Die Weine von Gut Hermannsberg sind auf Langlebigkeit ausgelegt und daher in ihrer Jugend mitunter etwas verschlossen – also ganz im Sinne des Titels dieses Beitrags. Empfehlenswert hier: der 2017 Niederhausen Riesling vom Schiefer trocken (kraftvoll, geradlinig und saftig) und der 2016 Rotenberg Riesling GG trocken (kraftvoll, feinsaftig und nachhaltig mit Pfirsich- und Aprikosennoten).

Jakob Jung, Rheingau

Bei Alex Jung verkostete ich nur sehr pointiert – doch das lohnte sich allemal; empfehlenswert: der 2016 Riesling Alte Reben trocken (tief, nachhaltig und dicht mit Pfirsich- und Zitrusaromen und Schmelz – 50 Jahre alte Reben) und der 2016 Siegelsberg Riesling GG trocken (straff mit feiner Frucht und Mineralität).

Kruger-Rumpf, Nahe

Georg Rumpf beschrieb 2017 als einen „faszinierenden Jahrgang“, der „wegen der Herausforderungen“ durch Frost und Hagel „mehr Aufmerksamkeit und Genauigkeit“ erfordert habe. Durch die witterungsbedingten Schäden habe es einen „von Natur aus regulierten Ertrag“ und in der Konsequenz hochwertige Weine gegeben. Ein erfolgreicher Winzer zu sein, bedeutet für Georg in erster Linie „ordentliches Handwerk“, gepaart mit „Gelassenheit, Wissen

Phoca PDF

und Leidenschaft“. Das zeigten auch die Weine von Kruger-Rumpf – empfehlenswert: der 2014 Pinot Sekt brut (fein, saftig und frisch), der 2017 Weißburgunder S trocken (saftig, mineralisch und feinwürzig), der 2017 Schiefer Riesling trocken (frisch und animierend) und der 2017 Münster Riesling trocken (Schmelz, Finesse und Mineralität).

Müller-Catoir, Pfalz

Philipp David Catoir hatte nur ein relativ kleines Sortiment dabei, aber das konnte sich sehen – pardon: trinken lassen. Mein Favorit war der 2017 Haardt Weißburgunder trocken (elegant mit gewisser Kraft und feinem Schmelz); darüber hinaus empfehlenswert: der 2017 MC Riesling trocken (geradlinig, kühl und saftig), der 2017 Haardt Riesling trocken (saftig mit feiner Würze und gewisser Kraft) und der 2017 Haardt Scheurebe trocken (feinfruchtig und zart würzig mit Cassisaromen).

von Oetinger, Rheingau

Achim von Oetinger stellte wieder einmal sehr eigenständige Weine vor – und ich mag seinen Stil. Vom Hohenrain Riesling GG hatte er sogar vier Jahrgänge mitgebracht, um eine kleine Vertikalverkostung zu ermöglichen. Aus dem Jahrgang 2017 gab es noch gar nichts zu probieren, was mich überhaupt nicht erstaunte, sondern Achims Philosophie (und wiederum dem Titel dieses Beitrags) entspricht. Mein Favorit bei ihm war der 2016 Tradition Riesling trocken (spannend, saftig und vollmundig mit Kräuter- und Vanillenoten); darüber hinaus empfehlenswert: der 2016 Gee trocken (weiße Burgunder-Cuvée, typisch und saftig), der 2016 Mineral Riesling trocken (saftig, straff und tief), der 2016 Lösslehm Riesling trocken (vollfruchtig und saftig mit Schmelz), der 2015 Michelmark Riesling Spätlese (vollmundig und ausgewogen mit Pfirsich- und Aprikosenaromen), der 2015 Siegelsberg Riesling GG trocken (fein und mineralisch), der 2016 Hohenrain Riesling GG trocken (saftig, kraftvoll, tief und lang) und der 2013 Hohenrain Riesling GG trocken (Charakter, Finesse, präsente Säure und salzige Mineralität).

Domdechant Werner, Rheingau

Catharina Mauritz und Dr. Franz-Werner Michel besuche ich auch immer gern, und die Gespräche kommen oft auf weinbaupolitische Themen. Im Grunde geht es aber selbstverständlich um Genuss, und bei Domdechant Werner ist immer die Frage, ob mir das Kirchenstück oder die Domdechaney besser gefällt. Die Rieslinge beider GG-Lagen zeigen stets ihren eigenen Charakter (sehr grob gesagt: das Kirchenstück ist der feingliedrigere, die Domdechaney der kraftvollere Wein), verändern sich aber natürlich im Laufe ihrer Flaschenreife. In diesem Jahr lag die Domdechaney für mich klar vorne. Meine Favoriten waren dementsprechend der 2016 Domdechaney Riesling GG trocken (fest, in sich geschlossen, fein und lang) und der 2015 Domdechaney Riesling Auslese (tief, voll, saftig und nachhaltig mit Aromen von Pfirsichen, Aprikosen und Kräutern, sehr feiner Säure und feiner Süße). Darüber hinaus empfehlenswert: der 2016 Spätburgunder Rosé trocken (geradlinig mit Aromen von roten Früchten – vom Weingut zu Spargel empfohlen, was ich mir vorstellen kann), der 2017 Riesling trocken (saftig, mineralisch und feinfruchtig), der 2017 Riesling Kabinett trocken (griffig, saftig, mineralisch und kernig) und der 2016 Kirchenstück Riesling GG trocken (saftig, vollmundig, feinwürzig und tief).

Phoca PDF

Hans Wirsching, Franken



Verkaufsleiter Armin Huth kenne ich schon seit gut 20 Jahren und schätze ihn für seine Fachkompetenz, seine direkte Art und seinen Humor. Die Wirsching-Weine überzeugten wieder auf ganzer Linie. Mein Favorit war der 2016 Iphöfer Kronsberg Scheurebe Alte Reben trocken (tief, saftig, mineralisch und nachhaltig mit feiner Frucht, Zitrus-, Cassis- und Birnenaromen und kräuteriger Würze) – diese Scheurebe zählt jedes Jahr zu den besten in Deutschland. Darüber hinaus empfehlenswert: der 2017 Weißburgunder trocken (rund und typisch mit feiner Frucht), der 2017 Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner trocken (feinwürzig, recht fest und saftig), der 2016 Iphöfer Kronsberg Silvaner Alte Reben trocken (würzig, leicht vegetabil, gelbfruchtig und nachhaltig), der 2017 Iphöfer Julius-Echter-Berg Riesling trocken (saftig, cremig und fruchtig) und der 2015 Julius-Echter-Berg Riesling GG trocken (kraftvoll und saftig mit Zitrus- und Pfirsichnoten).

Zum Abschluss meines Messebesuchs folgte ich noch zwei Tipps von Freunden und Kollegen: Bei **Theo Minges** aus der **Pfalz** probierte ich den 2016 Hölle Unterer Faulenberg Riesling GG trocken (dicht und fest mit feiner Kräuterwürze, Aprikosen-, Pfirsich- und Zitrusaromen, sehr feinem Saft und subtiler Mineralität) und bei **Stefan Winter** aus **Rheinhessen** den grandiosen 2008 Leckerberg Riesling GG trocken (feine Reife, Schmelz, Tiefe, Feinheit und Nachhaltigkeit), der als ältester Wein während dieser zwei Tage den Titel dieses Blog-Beitrags vortrefflich bestätigte.

Phoca PDF