



©Peter Stolleis

Gloriose Wiederentdeckung

Kennengelernt habe ich das Weingut Peter Stolleis ([Link](#)) im pfälzischen Mussbach vor knapp 30 Jahren: Im März 1993, kurz nach dem Abschluss meiner Ausbildung zum Restaurantfachmann, organisierte der Maître d'hôtel und Sommelier meines Lehrbetriebs ([Link](#)) eine Weinreise in die Pfalz, an der eine Handvoll junger Kollegen teilnahm. Auf dieser Reise besuchten wir unter anderem Familie Stolleis: Kellerbesichtigung, Weinprobe, Abendessen.

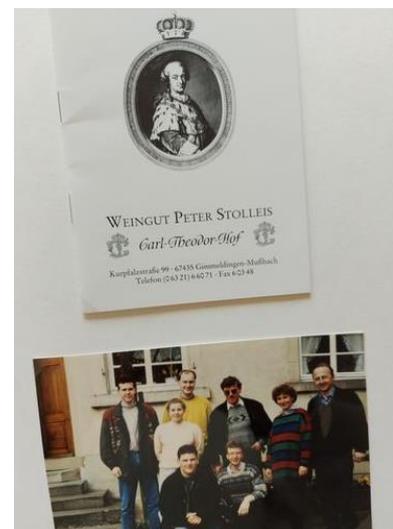
Ich weiss noch, dass ich schon damals Peter und Claudia Stolleis als ausgesprochen freundliche und sympathische Gastgeber empfand und mir die Weine sehr gefielen. Einen davon nahm ich auch mit: den Deidesheimer Hofstück Weissburgunder 1990 Kabinett trocken, dessen Etikett ich seitdem sogar aufbewahrt habe – eine Ehre, die zur damaligen Zeit nur den Weinen zuteil wurde, die mich nachhaltig beeindruckt hatten.



Weinkultur und -tradition auf dem Carl-Theodor-Hof

In den vergangenen drei Jahrzehnten ist – naturgemäss – viel passiert auf dem Carl-Theodor-Hof, so der historische Name des Weinguts. Das Anwesen mit Herrenhaus und Wirtschaftsgebäuden wurde 1709 erbaut und später nach dem pfälzischen und bayerischen Kurfürsten Carl Theodor (1724–1799) benannt. Im Besitz der Familie Stolleis ist es seit Anfang des 20. Jahrhunderts.

Die Familie selbst war 1520 von Nürnberg in die Schweiz ausgewandert und hatte sich in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts in der Kurpfalz niedergelassen, wo sie zunächst einen Steinbruch erwarb; 1668 kamen die ersten Weinberge hinzu. Aber erst knapp zwei Jahrhunderte später, 1863, gründete Peter Stolleis das Weingut, das heute von seinem gleichnamigen Nachfahren und dessen Frau (siehe oben) sowie inzwischen auch deren Kindern Hans-Christoph und Lisa in vierter bzw. fünfter Generation betrieben wird. Seit 2017 verstärkt der junge Kellermeister Florian Haas das Team, für die Weinberge ist Markus Weidmann verantwortlich. Das Weingut bewirtschaftet rund 20 Hektar Weinberge in Gimmeldingen, Mussbach, Haardt, Königsbach und Ruppertsberg.





Die Lage Mussbacher Eselshaut

©Peter Stolleis

„Weinbau ist ein lebensbejahendes, Freude schenkendes Kulturgut, das wir in der Familie Stolleis ([Link](#)) seit 1668 pflegen und bewahren“, heisst es auf der Internetseite des Betriebs. „Wir wissen, dass gesunde Böden die Grundlage für unsere guten Weine sind. Unsere Böden sind unser wertvollstes Gut. Bei unserem Handeln haben wir immer im Blick, die Weinberge, die wir von unseren Vorfahren geerbt haben, so zu erhalten, dass auch die nächste Generation davon leben kann. Unser Anspruch sind gesunde und vitale Böden mit einem optimalen Humusgehalt, die durch eine natürliche Begrünung bedeckt und vor Verdichtung und Erosion geschützt sind. Unser behutsamer Umgang macht auch Dünger- oder Stickstoffgaben überflüssig. Wir setzen auf biologische Wege, Schädlinge zu bekämpfen, und achten darauf, Pflanzenschutzmittel nur minimal anzuwenden. Glyphosat und Co. gibt es bei uns nicht. [...] Wir legen zudem grossen Wert auf die Tradition der Handarbeit in unserem Weingut. Es ist kaum zu glauben, wie oft wir an jeden einzelnen Rebstock kommen, bevor wir im Herbst den Lohn der Mühen lesen. Wir glauben fest daran, dass wir damit die Qualität der Weine erreichen, die Weinfreunde an Stolleis schätzen. Wir möchten, dass Sie unsere Weine mit Freude geniessen. Denn wir stehen für natürliche und authentische Weine mit unverwechselbarem Charakter.“

Wiederbegegnung auf der ProWein

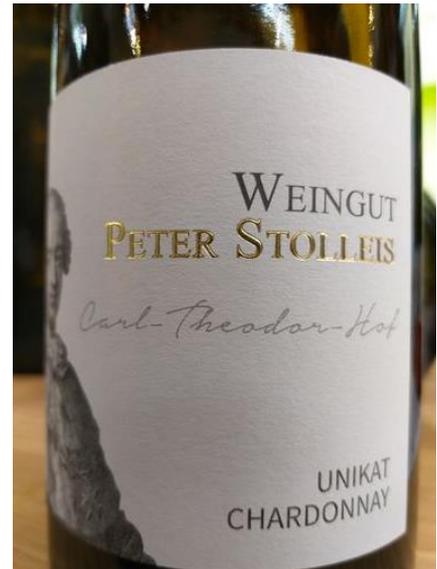
Man frage mich bitte nicht, wieso ich das Weingut Stolleis nach dem geschilderten Besuch Anfang der 1990er Jahre aus den Augen verloren habe. Ein erster Anknüpfungspunkt ergab sich wahrhaftig erst 25 Jahre später, als Hans-Christoph Stolleis ein Rezept und eine Weinempfehlung zum „Kochbuch der Generation Riesling“ ([Link](#)) beisteuerte, das ich 2018 zusammen mit Alexander Schreck in der zweiten Auflage herausgebracht habe: Zu einer Spargelquiche stellte Stolleis seinen 2015 Chardonnay & Pinot Noir Crémant brut vor, der mir die gute Qualität der Weine ins Gedächtnis rief und mich auch gleich von der Schaumweinkompetenz des Guts überzeugte.

So suchte ich Familie Stolleis im Rahmen der ProWein 2019 – der letzten, die seitdem stattgefunden hat – an ihrem Messtand auf, fand dort Peter und Claudia Stolleis ebenso herzlich wieder, wie ich sie in Erinnerung hatte, und lernte bei dieser Gelegenheit auch Kellermeister Florian Haas kennen. Es wurde eine umfangreiche Verkostung von den Burgundersorten und Riesling über Sauvignon Blanc und einen Chardonnay-Orange-Wein bis zu edelsüssen Rieslingen und Sekt – und bei drei Vierteln der probierten zwölf Gewächse notierte ich ein oder zwei Ausrufezeichen als Symbole für hohe und besonders hohe Qualität.



Hier meine damaligen – aufgrund des Messekontexts nur sehr reduzierten – Verkostungsnotizen:

- 2017 Weissburgunder trocken: *sehr typisch, saftig, Schmelz*
- 2018 Auxerrois trocken (60 Jahre alte Rebstöcke, neu veredelt): *saftig, mineralisch, Griff*
- 2018 Grauburgunder trocken: *saftig, geradlinig*
- 2018 Spätburgunder Blanc de Noir trocken: *saftig, geradlinig, fein, rund*
- 2017 Gimmeldinger Biengarten Riesling Kabinett trocken: *feine Würze, Aprikosen, saftig, frisch*
- 2017 Ruppertsberger Nussbien Riesling Kabinett trocken: *saftig, kraftvoll, Pfirsiche, Aprikosen, vollmundig*
- 2017 Gimmeldinger Mandelgarten Riesling Spätlese trocken (15 % Ausbau im Barriquefass): *vollmundig, kraftvoll, reife und teilweise eingemachte Pfirsiche und Aprikosen, saftig, Schmelz, Länge*
- 2017 UNIKAT Chardonnay trocken (30 % Maischegärung, Ausbau im Holzfass, biologischer Säureabbau, Bâtonnage über 2–3 Monate, minimale Schwefelzugabe, unfiltriert): *Karamell, tief, Kraft, Saft, mineralischer Kern, Würze, Zug, Griff, Schmelz, langer Nachhall – zu Kalbsfilet mit Morcheln!*
- 2018 Sauvignon Blanc trocken: *saftig, typisch, Cassis, Holunder*
- 2016 Marcus Aurelius Probus Rieslaner Auslese (benannt nach dem römischen Kaiser, der den Weinbau nördlich der Alpen erlaubte): *tief, saftig, Süsse, vollfruchtig (eingemachte Aprikosen, Pfirsiche, exotische Früchte), feine Würze, nachhaltig*
- 2008 Riesling Eiswein: *ätherisch, getrocknete Aprikosen und Feigen, Kräuter, Malz, Tabak, getrocknete Datteln, Rosinen, Schmelz, feine Säure, lang*
- Kurfürst Carl Theodor Riesling brut: *Zitrusfrüchte, mineralisch, lebendige Perlage*



Online-Weinproben

2020 kam dann die Corona-Pandemie: Messen und Weingutsbesuche waren unmöglich. Aber Familie Stolleis erkannte früh die Chance von Online-Weinproben und stellte dafür eigene Verkostungspakete zusammen. An einer dieser virtuellen Veranstaltungen nahm ich auch teil und verkostete zusammen mit etwa einem Dutzend weiterer Haushalte (und einem Mehrfachen dessen an Personen) unter der sympathischen Moderation von Hans-Christoph Stolleis und Florian Haas vier aussergewöhnliche Gewächse: den 2018 UNIKAT Grauburgunder trocken, den 2019 Gimmeldinger Biengarten Riesling trocken, den 2018 UNIKAT R Riesling trocken und den 2019 UNIKAT M Silvaner trocken. (Notizen habe ich bei dieser Gelegenheit nicht angefertigt.)

Daraufhin verging wiederum fast ein Jahr, bis wir im vinophilen Freundeskreis privat eine Online-Verkostung mit Stolleis-Weinen organisierten, die am 8. Mai 2021 stattfand. Dabei kamen folgende Kredenzen zum Ausschank:

- Kurfürstin Elisabeth Auguste Chardonnay & Pinot Noir brut
- Kurfürst Carl Theodor Riesling brut
- 2020 Auxerrois trocken
- 2019 Weissburgunder Alte Reben trocken
- 2019 UNIKAT M Silvaner trocken
- 2020 Spätburgunder Blanc de Noir

Zwei der Weine öffnete ich bereits vor Beginn der Probe: den 2019 UNIKAT M Silvaner trocken einen Tag vorher, den 2019 Weissburgunder Alte Reben trocken gut drei Stunden vorher. Dergestalt vorbereitet, probierte ich die vier Stillweine zunächst zum Essen – alle vier jeweils zu einer Suppe und einem Hauptgericht: Bärlauchcremesuppe mit Crème fraîche, Petersilie und Croutons sowie Perlhuhnbrust mit Parmesanlinguini, buntem Gemüse und Morchelrahmsauce. (Die Speisen stammten aus der Küche des Restaurants „Fleur de Sel“ ([Link](#)) in Maintal, von dem hier bereits mehrfach ausführlich die Rede war.) Nach dem Essen begann die Online-Verkostung aller sechs Weine in der oben angegebenen Reihenfolge, und sie zog sich als geselliges virtuelles Beisammensein über mehrere Stunden hin.



Ich werde nachfolgend meine Eindrücke von allen sechs Weinen über den jeweiligen Zeitverlauf vom Öffnen der Flasche bis zu ihrem vollständigen Leeren beschreiben. Daran anschliessend werde ich gesondert auf die Interaktionen mit den genannten Gerichten eingehen. Abschliessend wird es ein Fazit geben. Dazu noch zwei Anmerkungen: Die Zeitangaben mit „nach“ beziehen sich jeweils auf den Öffnungszeitpunkt der Flasche, die Zeitangaben mit „später“ auf den jeweils zuvor genannten Zeitpunkt. Zwischen den einzelnen Verkostungszeitpunkten wurden alle Flaschen stets verschlossen im Kühlschrank aufbewahrt.

Die Verkostung

Die Erzeugnisse des Weinguts Peter Stolles sind in Deutschland [ab Hof](#) sowie bei [Wir Winzer](#) und [Vicampo](#) erhältlich.

Kurfürstin Elisabeth Auguste Chardonnay & Pinot Noir brut

Ein Sekt aus zwei Burgundersorten, der in klassischer Flaschengärung entstand und mehrere Monate auf der Hefe lagerte.

- erster Eindruck: *in der Nase Noten von Zitrusfrüchten, Äpfeln und Birnen sowie florale und pflanzliche Töne; im Mund geradlinig und fein mit Aromen von gelben Früchten, Kräutern und Nüssen, animierender, feiner Säure und lebendiger Perlage*
- nach 15 Minuten: *zusätzlich Aromen von Nusschalen und etwas grünen Früchten*
- nach 30 Minuten: *frisch und ausgewogen mit klarer Zitrus- und Apfelfrucht sowie pflanzlichen und nussigen Anklängen*



Kurfürst Carl Theodor Riesling brut

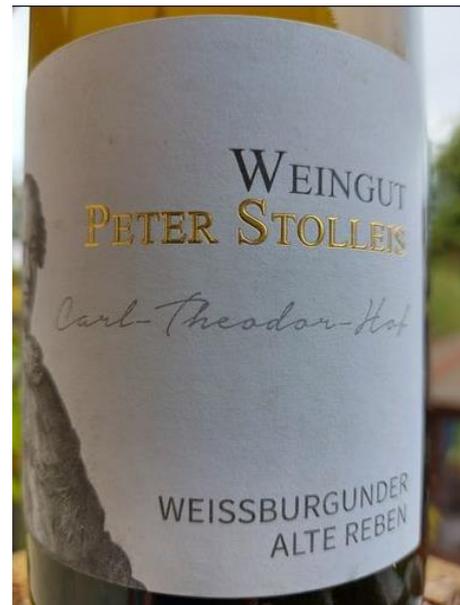
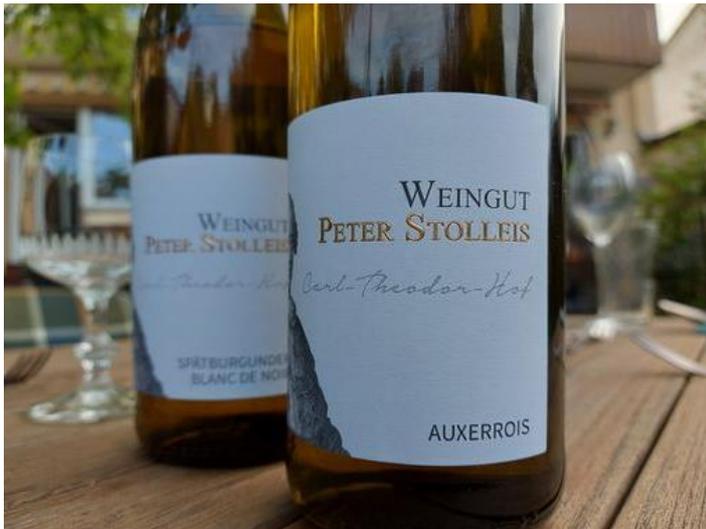
Ein Riesling-Sekt, der in klassischer Flaschengärung entstand und mehrere Monate auf der Hefe lagerte. (Unsere Flasche hatte irrtümlich ein Etikett, das ebenfalls den Namen der Kurfürstin trug; der Inhalt war aber nachweislich korrekt.)

- erster Eindruck: *in der Nase Noten von Zitrusfrüchten, Äpfeln, Blüten und Pfirsichen; im Mund geradlinig, fein und frisch mit Aromen von Pfirsichen, Zitrusfrüchten und reifen gelben Äpfeln, floralen und mineralischen Tönen, feiner Säure und lebendiger, recht feiner Perlage*
- nach 16 Stunden: *fein und animierend mit Zitrus- und Pfirsicharomen*

Auxerrois trocken 2020

Die Rebstöcke wurden vor über zehn Jahren neu veredelt. Die Trauben wurden nach selektiver Handlese leicht angedrückt, anschliessend gekühlt und danach schonend gepresst. Der durch Sedimentation geklärte Most wurde im Edelstahltank temperaturkontrolliert vergoren, und in diesem ruhte der junge Wein fünf Monate auf der Feinhefe, bevor er filtriert und abgefüllt wurde. Analysewerte: Restzucker 5,5 g/l, Säure 6,7 g/l, Alkohol 12 % vol.

- erster Eindruck: *in der Nase Noten von Birnen und Äpfeln sowie florale und pflanzliche Töne; im Mund geradlinig und schlank mit Aromen von Zitrusfrüchten und Äpfeln, pflanzlichen Tönen, feiner, präserter Säure und ordentlichem Abgang*
- nach 3 Stunden: *sehr fein und ausgewogen mit Aromen von Zitrusfrüchten, Äpfeln, Birnen und Mirabellen, Saft und Schmelz sowie mineralischen Untertönen*



Weissburgunder Alte Reben trocken 2019

Die Rebstöcke sind über 60 Jahre alt und stehen in einem 1957 gepflanzten Weinberg in Mussbach. Nach selektiver Handlese wurden die Trauben eingemaischt und traditionell gepresst, der noch trübe Most wurde nicht temperaturkontrolliert mit natürlichen Hefen in teils neuen, teils gebrauchten Barriquefässern vergoren. Bis Dezember 2020 lag der Wein auf der Hefe und wurde dann ungeschönt, unfiltriert und mit minimaler Schwefelzugabe abgefüllt. Analysewerte: Restzucker 0,3 g/l, Säure 6,1 g/l, Alkohol 12,5 % vol.

- erster Eindruck: *in der Nase an Kaffee erinnernde Röstnoten, florale Töne sowie Noten von Zitrusfrüchten, Birnen, Äpfeln und etwas Kräutern; im Mund animierend, geradlinig, geschliffen und fein mit Aromen von Äpfeln, Birnen und Zitrusfrüchten, feinen, an Nüsse erinnernden Röstnoten, feiner, durchaus präsenter Säure, feinem Schmelz und mineralischem Fundament*
- nach 140 Minuten: *in der Nase Röstnoten sowie Noten von Nuss-Nougat, Kräutern und gelben Früchten; im Mund animierend mit Schmelz, Aromen von Karamell, Nüssen und reifen gelben Früchten, mineralischen Tönen, feiner Säure und sehr gutem Abgang*
- nach 255 Minuten: *Aromen von Marzipan, Nüssen, Nougat und gelben Früchten, Saft, Schmelz, fast salzige, feine Mineralität, feine, animierende Säure und viel Trinkfluss; mutet burgundisch an*
- nach rund 5 Tagen: *in der Nase Noten von gerösteten Nüssen, Äpfeln, Birnen und etwas Minze; im Mund geradlinig und schlank, aber druckvoll mit Aromen von Äpfeln und Zitrusfrüchten, pflanzlichen, leicht röstigen und mineralischen Tönen sowie präsenter Säure*
- 25 Minuten später: *Aromen von Mirabellen, Zitrusfrüchten und Nüssen, präsente, feine Säure, intensive Mineralität, leicht rauchige Anklänge, zarter Schmelz, guter bis sehr guter Abgang, Marzipannoten im Nachhall*
- 35 Minuten später: *Aromen von Zitrusfrüchten, Mirabellen, Äpfeln, Birnen und Minze, Schmelz, Saft, Noten von teilweise gerösteten Nüssen, Kräutern und Karamell, animierende Säure, intensive, salzige Mineralität, sehr guter Abgang*

UNIKAT M Silvaner trocken 2019

Die Rebstöcke sind rund 40 Jahre alt und wurzeln in Lössboden. Nach selektiver Handlese wurden die Trauben im offenen Barriquefass mit natürlichen Hefen auf der Maische vergoren und danach schonend gepresst. Sieben Monate reifte der Wein anschliessend auf der Vollhefe im offenen Barriquefass, bevor er ungeschönt, unfiltriert und mit minimaler Schwefelzugabe abgefüllt wurde. Analysewerte: Restzucker 0,2 g/l, Säure 6,2 g/l, Alkohol 12 % vol.

- erster Eindruck: *in der Nase Noten von Kräutern, Nüssen, Marzipan und gelben Früchten; im Mund geradlinig mit feinem Gerbstoff, Aromen von Zitrusfrüchten, Äpfeln, Birnen und Quitten, präsender, feiner Säure, mineralischem Fundament und nussigen Anklängen*
- nach gut 30 Minuten: *die nussigen Aromen treten stärker hervor, der Wein entwickelt gleichzeitig Kraft und Finesse*
- nach 22 Stunden: *in der Nase verschlossen mit Aromen von grünen Früchten, exotischen Anklängen (Physalis, Mango) sowie Noten von Hefe und etwas Kräutern; im Mund spürbarer Gerbstoff, Petrichornoten, diffus pflanzliche Töne, Anklänge an Zitrusfrüchte, präsende Säure sowie Zug und Mineralität*
- nach etwa 26 Stunden: *arriviert mit Aromen von Kräutern (vor allem Minze), Zitrusfrüchten und Apfelschalen, präsender Säure, feinem Gerbstoff, erdig-mineralischen Tönen und sehr gutem Abgang*
- nach rund 6 Tagen: *wirkt wie ein Tiger auf der Jagd und verlangt Aufmerksamkeit; in der Nase dicht und vibrierend mit Noten von Quitten, Äpfeln, Birnen und feinen Kräutern sowie Anklängen an Nüsse; im Mund fein, klar und zupackend mit Aromen grüner Früchte (Limetten, Papayas), recht präsender, feiner Säure, feinem Gerbstoff sowie pflanzlichen und mineralischen Tönen*
- nach rund 12 Tagen: *in der Nase Noten von leicht ätherischen Kräutern, gelben Früchten (vor allem Ananas) sowie Butter und Nüssen; im Mund geschliffen, kraftvoll, saftig und animierend, ziemlich straff, dabei fein und gesetzt mit Aromen von Zitrusfrüchten, Birnen, teilweise gratinierter Ananas und Minze, Anklängen an Nüsse und Karamell, Schmelz, relativ präsender, feiner Säure, sehr feinem Gerbstoff und sehr gutem Abgang mit andauerndem Nachhall*
- 60 Minuten später: *voll erblüht; differenziert, nachhaltig, fitnessreich und vielschichtig*



Im Weinkeller der Familie Stolleis reifen Jahr für Jahr Spitzenweine heran

©Peter Stolleis

Spätburgunder Blanc de Noir 2020

Die Trauben wurden ohne Verletzungen selektiv von Hand in kleine Behältnisse gelesen, in diesen vorsichtig transportiert und dann im Weingut mit wenig Druck direkt gepresst. Analysewerte: Restzucker 9,5 g/l, Säure 6,2 g/l, Alkohol 12 % vol.

- erster Eindruck: *in der Nase Noten von reifen Äpfeln, Birnen und Quitten, dazu Zitrusfrüchten und Blüten sowie pflanzliche Töne; im Mund geradlinig mit zart süsslicher gelber Frucht, pflanzlichen Anklängen, harmonischer Säure, einer Spur roter Beeren, zartem Schmelz und ordentlichem, leicht nachbitterndem Abgang*
- nach 4 bis 5 Stunden: *vollfruchtig und harmonisch mit Aromen von roten und gelben Früchten, Schmelz und nussigen Tönen*

Kulinarisches Zusammenspiel

Die römischen Zahlen geben die Rangfolge an, in der die Weine – meiner Ansicht nach – jeweils zum Gericht passten; I ist dabei die beste Bewertung.

Bärlauchcremesuppe mit Crème fraîche, Petersilie und Croutons

I. Weissburgunder Alte Reben trocken 2019

Der Wein zeigt sich saftig und fein mit Aromen von Marzipan und Nüssen und behauptet sich mit Mineralität und Schmelz gegenüber der aromenstarken, zugleich aber fein abgeschmeckten Suppe: eine harmonische Liaison und ein anspruchsvolles Vergnügen – wie ein vollendeter Paartanz, bei dem der Wein subtil, aber sanft bezwingend die Führung übernimmt.

II. UNIKAT M Silvaner trocken 2019

Der Wein wird flach – aber nicht aromatisch, sondern textuell: wie eine Spiegelfläche für die Aromen der Suppe. Er verliert seine Strenge, die Gerbstoffe werden kompensiert, und hervor treten Noten von Zitrusfrüchten (vor allem Limetten) und Sternfrüchten sowie die Mineralität – eine im wahrsten Sinne des Wortes spannende Kombination.

III. Spätburgunder Blanc de Noir 2020

Der Wein begegnet der Suppe mit viel Schmelz und Finesse, Fruchtfülle und Blütenaromen: ein charmantes Zusammenspiel.

IV. Auxerrois trocken 2020

Der Wein entwickelt zunächst mehr Schmelz – in dem er sich dann aber sehr schnell selbst auflöst: Er zerfließt förmlich im Kontakt mit der Suppe, der er einfach nicht gewachsen ist.



Bärlauchcremesuppe mit Crème fraîche, Petersilie und Croutons



Perlhuhnbrust mit Parmesanlinguini, buntem Gemüse und Morchelrahmsauce

Perlhuhnbrust mit Parmesanlinguini, buntem Gemüse und Morchelrahmsauce

I. UNIKAT M Silvaner trocken 2019

Diese Kombination ist ein Feuerwerk: Der Wein blüht auf und präsentiert sich vielschichtig und finesenreich, zeigt Gerbstoff und Schmelz zugleich, dazu Mineralität, gelbfruchtige und nussige Aromen sowie feine Säure – er wächst im Zusammenspiel mit dem Gericht nochmals um eine Potenz.

II. Auxerrois trocken 2020

Der Wein taucht in die Aromatik des Gerichts ein und zeigt nun seine ganze Substanz, wobei seine Mineralität und Finesse harmonisch zur Geltung kommen.

III. Spätburgunder Blanc de Noir 2020

Der Wein umfängt das Gericht mit viel Frucht und Schmelz, wirkt aber in dieser Kombination ein wenig banal und aromatisch eher grob gerastert.

IV. Weissburgunder Alte Reben trocken 2019

Der Wein wirkt unsicher, wie er sich hier verhalten soll, und kehrt in einer ratlosen und leider unangemessenen Reaktion sein Holz hervor – das ist jedoch einem Miteinander nicht dienlich, sondern betont zu stark seine Kraft, die dadurch ungerichtet erscheint, und seine Röstnoten.

Favoriten der Probe

Solo genossen waren meine Favoriten dieser Verkostung über deren gesamten Zeitverlauf die drei folgenden (I ist wiederum die beste Bewertung):

I. Weissburgunder Alte Reben trocken 2019

Dieser äusserst gelungene, ausdrucksstarke Wein ist sofort präsent und gewinnt gleichwohl innerhalb kurzer Zeit mit Luft noch an Komplexität und Finesse.

II. UNIKAT M Silvaner trocken 2019

Dieser hochinteressante Wein braucht viel Luft und entwickelt sich eher über Tage als über Stunden. Er ist höchst faszinierend, aber auch – das zeigte die Probe einmal mehr – vor allem für Laien in seiner Stilistik gewöhnungsbedürftig.

III. Auxerrois trocken 2020

Dieser Wein wirkt zuerst ziemlich verhalten, ist aber nicht zu unterschätzen: Er braucht zwei bis drei Stunden an der Luft, um seinen ganzen Charakter und seine Substanz zu entfalten.

Der 2020 Spätburgunder Blanc de Noir erwies sich mit seiner moderaten Säure, seiner dezenten Restsüsse und einem Hauch von Gerbstoff im Verlauf des Probenabends als guter Begleiter zu einem Rote-Bete-Carpaccio mit Brillat Savarin, sautierten Feigen, Feigensenf und Salatspitzen: Er wurde erdiger und beeriger in der Aromatik und präsentierte sich harmonisch und rund. Seinen grossen Auftritt hatte er schliesslich am Folgetag zu einer gebratenen Lachsschnitte unter der Kräuter-Senf-Kruste an Wermutrahmsauce mit sautiertem Spargelgemüse und Petersilienkartoffeln: Hier begleitete und verband er harmonisch alle Komponenten, ob würzig oder fein, und überzeugte mit Aromen von gelbem Kernobst und roten Beeren sowie nussigen Anklängen und Schmelz.



Das Rote-Bete-Carpaccio mit Brillat Savarin, sautierten Feigen, Feigensenf und Salatspitzen

Diese virtuelle Verkostung zeigte (und bestätigte) als Fazit zweierlei:

1. Gute Weine brauchen Zeit und Luft, um ihr Wesen offenzulegen. Daher empfiehlt es sich, einen Wein, von dem man aufgrund seiner Qualitäts- und Herkunftshistorie (Alter der Rebstöcke, Bewirtschaftung der Weinberge, Ertragsmenge, Weinbereitung) eine eigene Identität erwarten kann, über mindestens zwei bis drei Stunden zu trinken. Einige Gewächse entwickeln sich sogar über mehrere Tage und offenbaren dabei immer neue Facetten in ihrer Aromatik und Textur, während sie sich gleichzeitig stets selbst treu bleiben.
2. Nicht jeder Wein kann alles, speziell im kulinarischen Zusammenspiel mit Speisen. Weine, die solo getrunken komplexe und überaus ansprechende Persönlichkeiten sind, können in Kombination mit bestimmten Gerichten vollkommen überfordert und deplatziert sein. Demgegenüber können Weine, die für sich allein betrachtet wenig spektakulär erscheinen, als Speisenbegleiter über sich hinaus wachsen und ganz neue, bereichernde Wesenszüge an den Tag legen.

Autor: Carsten M. Stammen
31. Mai 2021

Lektorat: Jean François Guyard

Unser Mitarbeiter Carsten M. Stammen ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschließenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.