

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 Guarda](#), 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.



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 Weinbauggebiet 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



2002 Champagne Assemblage Millésime

noten von Nüssen und reifen gelben

brut nature,

Trockenobst und Nüssen

Weißwe

2013 Chardonnay Quarzit, Dieter Herist,

Burgenland

rauchig, saftig und tief

- **2013 Les Genièrières 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



2012 Gewürztraminer Grand Cru Zinnkoeplé

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



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



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 Zinnkoeplé**, 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



2014 Reserve del Conte Rosso Alto Adige,

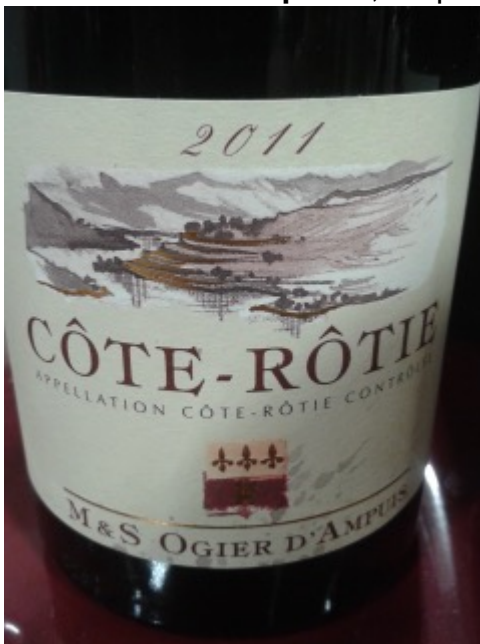
Manincor, Südtirol

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



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



2011 Weiß Alte Reben, Wachter-Wiesler, Burgenland

Kraft und Saft

- **Reserve Straßer Stangl**, Kirchmayr, Burgenland
- **Marzipannoten**
- **Wiesler Wein**, Rheinhessen
- **Château de Langes**, Languedoc
- **Léon Boesch**, Elsass
- **Steiermark**
- **Wine von Maracuja und Physalis**
- **Steiermark**
- **Steiermark mineralisch mit Kräuternoten**



Rotweine

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 Lydenhurst 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.