

BRING YOUR OWN (WINE)

Franciacorta, der „Champagner“ Italiens

Die Namensgeberin für diesen italienischen Schaumwein ist die Region Franciacorta. Sie erstreckt sich über 23 Gemeinden südlich des Iseo-Sees (auch: Lago Sebino) in der Provinz Brescia (Lombardei). Dort wird seit der Antike Weinbau betrieben. Die bestockte Rebfläche beträgt ca. 3.000 ha (Stand: 2021). Trotz einer guten Lage auf mineralischen Böden der Alpenausläufer und des milden Klimas der Seenähe war das Weinanbaugebiet Franciacorta zunächst nur von regionaler Bedeutung. Die Schaumweine haben dort jedoch eine lange Tradition. In einem 1570 in Italien gedruckten Text wurde der Franciacorta als „beißender“ (in andere Übersetzungen „scharfer“) Wein beschrieben, womit der perlende, sprudlige Charakter des Schaumweines gemeint war. Als das Weingut Guido Berlucchi in den 1960er Jahren erstmals in großem Stil hergestellte Schaumweine auf den Markt brachte, erlangte die Region Franciacorta größere Bekanntheit.

Im Jahre 1967 wurden die Weine auf den DOC-Status erhoben. Die Nachfrage nach dem analog der Méthode champenoise hergestellten Franciacorta wuchs stetig an und brachte der Region spätestens ab den 1980er Jahren einen Boom, der allerdings weitgehend auf Italien beschränkt blieb. Auch heute gehen nur 10 Prozent der erzeugten Schaumweine in den Export. Weltweit hält der Franciacorta nur einen Anteil von ca. 0,5 % an den hergestellten Schaumweinen.

Seit 1997 dürfen die Schaumweine aus Franciacorta das Prädikat „kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung“ - DOCG - führen. Für die Herstellung von Franciacorta gelten sehr strenge Regeln. Im klassischen Franciacorta sind die Rebsorten Chardonnay, Pino Nero (Spätburgunder) und bis zu 50 Prozent Pinot Bianco (Weißburgunder) enthalten. Im Franciacorta Rosé müssen mindestens 25 Prozent Pinot Nero enthalten sein. Für die Produktion von Franciacorta Satèn ist die Verwendung von Pinot Nero nicht erlaubt. Die Schaumweine aus der Franciacorta dürfen frühestens 24 Monate nach der Ernte auf den Markt kommen und müssen mindestens 18 Monate auf der Hefe gelegen haben. Der Alkoholgehalt soll mindestens

11,5 % betragen. Rund 80 Prozent der Rebflächen in Franciacorta werden mittlerweile ökologisch zertifiziert bearbeitet. Gute Franciacortas sind „extra brut“, enthalten also maximal 6 g/l Restzucker, die besten und kostspieligsten ihrer Art kommen völlig ohne Dosage aus, sind also „brut nature“.

Eine Besonderheit unter den Franciacortas stellt der „Franciacorta Satèn“ dar. Der Druck in der Flasche ist beim Satèn mit 4,5 bis maximal 5 bar niedriger als es beim Sekt üblich ist, der unter einem Druck bis zu 6 bar steht. Durch das lange Hefelager und den niedrigeren Druck bekommt der Schaumwein eine besonders feine Perlage, woraus die Bezeichnung „Satèn“ entstand. „Satèn“ bedeutet auf Italienisch „seidig“. Die Qualität der Franciacortas muss den Vergleich nicht scheuen. Laut dem „Guide Michelin“ gilt der Franciacorta als der „Champagner Italiens“. Geschmacklich unterscheidet sich ein Franciacorta gegenüber einem Champagner meist durch eine etwas fruchtigere und frischere Aromatik.

ElisabettAbrami Franciacorta DOCG S Satèn Bio 2018 (Lombardei, Italien)

Das Weingut von Elisabetta Abrami in Provaglio d'Iseo wurde 2005 gegründet. Auf 17 ha Rebfläche werden die Grundweine (Pinot Nero, Pinot Bianco und Chardonnay) für die verschiedenen Franciacortas angebaut. Die Weingärten werden mit biologischen Methoden bewirtschaftet. Der Ertrag liegt bei 80-90 dz/ha. Die Rebenerziehung erfolgt nach französischem Vorbild in der Guyot-Methode. Die Weinlese im August erfolgt in Handarbeit. Nach der maschinellen Pressung wird der Most im Stahltank und im Eichenholzfass vergoren. Im Frühjahr wird die Cuvée mit dem Hefeextrakt auf Flaschen gezogen, in denen der Wein mindestens 24 Monate reift und mindestens 3 weitere Monate nach dem Degorgieren ruht. Die Remuage erfolgt in der durch Elektromotoren angetriebenen Gyropalette, einer Kreiselpalette, in der die

Schaumweinflaschen lagern und in welcher in der Regel bis zu 504 Flaschen Platz finden. Diese Methode bzw. das Gerät wurde von zwei französischen Winzern entwickelt und 1968 zum Patent angemeldet. Der Elisabetta Abrami Franciacorta DOCG Satèn Bio ist ein Blanc de Blanc, also aus Chardonnay-Trauben hergestellt. Sein Alkoholgehalt beträgt 12,5 %. Der Restzucker liegt bei 5 g/l, der Schaumwein könnte damit sogar als extra brut (= bis 6 g/l) eingestuft werden. Dieser Franciacorta wurde bei Falstaff mit 90 Punkten bewertet und liegt damit in der zweitbesten Kategorie der Weine, die damit das Prädikat „herausragend gut“ erhalten (90 bis 94 Punkte).

Weingut Schwertführer 35 & Die Schwertführerinnen (Thermenregion, Niederösterreich)

Auf das südlich von Wien, zwischen Baden und Bad Vöslau in Sooß gelegene Weingut wurde ich aufmerksam, als ich für unseren Wien-Urlaub nach einer gemütlichen Heurigenwirtschaft abseits des Massentourismus suchte. Auf rund 19 ha Weingärten werden die typischen Sorten der Thermenregion, mit Schwerpunkt auf den weißen und roten Burgundersorten und der autochthonen Rebsorte Rotgipfler angebaut. Johann Schwertfeger leitet das Familienunternehmen, das bereits seit 1898 besteht, in 5. Generation. Die 6. Generation, die Töchter Kerstin und Sigrid, gründete 2014 einen eigenen Betrieb unter der Bezeichnung „Die Schwertführerinnen“. Die ersten Weingärten bekamen Kerstin und Sigrid zum 18. Geburtstag geschenkt und starteten damit die eigene Weinproduktion. Sigrid hatte bereits mit 17 Jahren als jüngste Österreicherin ihre Ausbildung zur Kellermeisterin abgeschlossen. Wie die Schwestern in einem Interview mit der Zeitschrift „Falstaff“ bekannten, lautet der Leitspruch der beiden: „Willensstark, jung und weiblich.“ Vom Frühling bis zum Herbst betreiben die Schwestern zweimal im Monat von Donnerstag bis Sonntag eine Heurigenwirtschaft auf dem Weingut. Tatkräftig unterstützt werden sie hierbei von ihrer Mutter Christine. Tante Andrea, die in Sooß eine Weinpension führt, und Oma Frida helfen ebenfalls mit. Ausgeschenkt werden sowohl die soliden, sehr empfehlenswerten Weine des Vaters als auch die innovativen Weine der Schwestern. Wer möchte, kann die verkosteten Weine in der gemeinschaftlich geführten Vinothek direkt vor Ort kaufen. Vater Johann ist oft in der Schänke anzutreffen, unterhält sich dort mit den Gästen und berät gerne beim Kauf. Bei den Schwertführers heißt es nicht nur: „We are family!“, es wird auch so gelebt.

Die Schwertführerinnen Rosa Wolke 2023

Im Datenblatt des Weingutes wird der Wein als „knallig rosa“ in der Farbe, mit inspirierendem Duft nach Brombeeren beschrieben. Knackig und erfrischend am Gaumen, erinnert er an Ribisel (Johannisbeeren) und schwarzen Pfeffer. Ferner wird er als keck und lebensfroh im Abgang und mit interessanter Säurestruktur, die Lust auf den nächsten Schluck macht, vorgestellt. Als Speisenempfehlung sind Risotto und Gegrilltes genannt. Auch als Begleitung zur Jause wird er empfohlen. Der Wein wird nach Direktpressung in Edelstahl tanks ausgebaut.

Der Alkoholgehalt beträgt 13 Vol. %, der Restzucker ist mit „trocken“ angegeben, bei 6 g Säure.

Wer gerne wissen möchte, welche Rebsorte hier zu Wein vergoren wurde, den lassen sowohl das Datenblatt als auch das Flaschenetikett im Ungewissen. Also: Probiert und findet es heraus!

P.S. Ich weiß es, denn ich habe bei den Winzerinnen nachgefragt. ;-)

Auflösung: Dieser Wein ist ein _____ .

Rosemarie Janik

Weingut Weishaar, Eichstetten am Kaiserstuhl

Das Gut Weishaar war ein landwirtschaftlicher Mischbetrieb. Anfangs mit Nutztieren, dann mit Gemüse, Kräutern und Pflanzen. Mit dem Generationswechsel vor über 10 Jahren haben Corinne und Markus Weishaar große Veränderungen eingeleitet. Sie nutzten die Möglichkeit,

den ehemaligen Pferdestall zu einem Weinkeller umzubauen und starteten mit dem Projekt Weingut, das mittlerweile etwa 10 ha in Selbstvermarktung betreibt.

Markus besuchte nach der Ausbildung zum Weinküfer die Technikerschule in Weinsberg. Er sammelte Praxiserfahrung im Ausland und anderen badischen Betrieben. Zuletzt war er über 10 Jahre Kellermeister im Weingut Kiefer in Eichstetten. Als Techniker für Weinbau und Önologie ist er hauptsächlich für Keller, Füllplanung und Produktion verantwortlich.

Corinne kam als Quereinsteigerin aus München zum Wein. Die Grundlagen erlernte sie in ihrem Praktikum im Weingut Kiefer. Nach dem Studium der Weinbetriebswirtschaft an der FH Heilbronn arbeitete sie in verschiedenen Weingütern (Salwey, Kalkbödele, Zähringer, Kiefer) in Marketing, Vertrieb und Assistenz. Heute ist sie als Allrounderin tätig. Karl-Heinz Weishaar ist als Außenbetriebsleiter für die Gesundheit und Vegetation der Weinberge verantwortlich.

Das Gut Weishaar arbeitet bewusst nachhaltig, denn es liegt im Naturschutzgebiet Kaiserstuhl. Man verzichtet auf Herbizide, Insektizide und Botrytizide und setzt dafür auf artenreiche Begrünung, mechanische Unterstockbearbeitung, 100 % Handlese, Respekt und Verantwortung im Weinberg, sowie schonende Verarbeitung der Trauben in Ganztraubenpressung.

In der Lage "Eichstetter Herrenbuck" treffen Vulkanverwitterungsböden auf kalkhaltigen Löss. Die bis zu 40 m mächtige Lössauflage sorgt für eine optimale Durchlüftung und Wasserversorgung. Eine der wärmsten Regionen Deutschlands bietet hier ideale klimatische Voraussetzungen.

Es werden überwiegend Burgundersorten erzeugt. Die Gutsweine sind solide, fruchtgeprägt und filigran. Die Ortsweine stammen aus hochwertigen Lagen rund um Eichstetten. In beiden Fällen wird größtenteils im Edelstahltank ausgebaut. Die Lagenweine sind von alten Reben, vom Herzen der Parzellen, spontanvergoren und in Tonneaux oder Barriques ausgebaut. Weishaar ist sehr experimentierfreudig, wie am "Gian Carlo Rot" zu sehen ist. Ein mit 14,5 % Alkohol nach Art eines Amarone ausgebauter Wein aus teils rosinierten Trauben.

Die Weine:

2023 Eichstetter Assemblage Weiß Trocken, 12,5 %

Der Lagenwein vom Eichstetter Herrenbuck ist ein gemischter Satz aus Weißburgunder, Chardonnay und etwas Sauvignon Blanc. Bei der Lese werden die besten Trauben selektiert, in Ganztraubenpressung zusammen verarbeitet und spontan vergoren. Der Ausbau erfolgt 9 Monate im Eichenholzfass. In der Nase Aromen von Pfirsich, Aprikosen, Apfel, Ananas, Wildkräutern. Am Gaumen frisch und doch geschmeidig mit feiner Säure und zartem Schmelz. Nicht unbedingt als Solist, aber gut zum Apéritif und zu Fisch und Meeresfrüchten, Kalb, Hühnchen, Frischkäse.

2023 Spätburgunder Rappen Trocken, 13,5 %

Der Ortswein wird auf der Maische mit 40 % ganzen Trauben (mit Stielen und Stängeln) vergoren. Ausbau für 12 Monate in kleinen gebrauchten Barriques aus französischer Eiche. In der Nase etwas Holz, Kirsche, Brombeere, grünliche Noten, auch Tabak und Waldboden. Weicher Auftakt und bei leichtem Körper doch gut ausbalanciert mit angenehmer Struktur und schönen Tanninen. Vielleicht auch solo, aber besser zu hellem Fleisch, Wild, Braten und Steak aber auch zu Pasta, Gebrilltem oder gar Coq au vin.

Quellenangaben: Gespräch mit Corinne und Markus Weishaar

Website: www.weingut-weishaar.de

René Bucken

Staatsweingut Freiburg (VDP), Freiburg, Baden

Das Weingut ist integraler Bestandteil des Staatlichen Weinbauinstituts Freiburg. Es werden die Themen für eine zukunftsfähige und nachhaltige Weinwirtschaft von morgen bearbeitet. Das Staatsweingut bewirtschaftet die Rebflächen des Instituts, unterstützt die Forschungsarbeit und setzt neue Erkenntnisse und Verfahren unmittelbar im Betrieb um. Es umfasst

38,40 ha Rebfläche mit den Rebsorten Spätburgunder, Riesling, Weißburgunder, Ruländer sowie u.a. Gutedel, Chardonnay, Muskateller, Cabernet Carbon, Johanniter. Die Böden bestehen aus Urgestein-Verwitterung (Gneis) und Vulkangestein (Tephrit). Die Flaschenproduktion beläuft sich auf 180 0000. Das Weingut ist seit 1926 im VDP, Mitglied bei Slow Food und betreibt zwei Vinotheken: eine in Freiburg und eine auf dem Blankenhornsberg. Man könnte noch sehr viel zum Weingut berichten, aber hier reicht der Platz nicht mehr dafür aus.

Der Wein:

Pino Magma Kaiserstuhl VDP.Gutswein 2023 trocken

Unter der Marke Pino Magma haben sich inzwischen 15 Weingüter und Winzergenossenschaften vom Kaiserstuhl zusammengeschlossen, die nach gemeinsamen Richtlinien ihren Pino Magma produzieren. Die Idee dahinter ist ausgesprochen gut: Die Kaiserstühler Weinregion soll Weltruhm erlangen. Aber das geht nur gemeinsam. Es geht um den Wiedererkennungswert. Die Qualitätskriterien dieser Weine: 100 % Kaiserstuhl. 100 % Weiß- und Grauburgunder. 100 % Erzeuger-Abfüllung durch den Winzer!

Kellermeister Jehle vom Staatsweingut Freiburg erzielt die schmeckbare Herkunft durch schonende Verarbeitung. Zum Wein erstellt er sich dieses schöne Bild: "Magmakammern, die innen glühen und nach außen hin erkalten. Das steckt auch in unserem Pino Magma Wein. Beide Sorten spiegeln das wider: Sie können befeuernd sein, aber auch eine Kühle mitbringen."

In Pino Magma wird die Kraft und Fülle des Grauburgunders mit der Feinheit und Verspieltheit des Weißburgunders verbunden mit klarem Geschmacksprofil. Die individuelle Note bestimmen jede Winzerin und jeder Winzer selbst. "Pino" weist dabei auf die Burgundertraube hin, "Magma" stellt den Bezug zum vorherrschenden Vulkangestein-Terroir her. Der Pino Magma Gutswein überzeugt durch seinen kräftigen und komplexen Schmelz, sowie seine präsenze, frische Säure. Die Mineralität des dunklen Vulkanverwitterungsboden und das teilweise Reifen im Barrique runden ihn ab.

PINO MAGMAS von 12 unterschiedlichen Winzererzeugern können in einem Paket erworben werden. Folgende Weingüter liefern dafür ihren PINO MAGMA: Weingut Abril, Weingut Ambs, Weingut Hiss, Bischoffinger Winzer, Badischer Winzerkeller eG, Weingut Kiefer, WG Königschaffhausen-Kiechlingsbergen, WG Oberbergen, Weingut Schätzle, WG Sasbach, WG Oberrotweil, Staatsweingut Freiburg

Die Angaben zum Wein:

Die Reben wachsen auf dunklem Vulkanverwitterungsboden und 25 % des Weines wurde im Holzfass ausgebaut. Das Weißweincuvée aus Weißburgunder und Grauburgunder strahlt in der Farbe eines hellen Gelbgrün. Im Geruch reife Birne, Quitte und würzige Komponenten. Im Geschmack kräftig, frisch mit mineralischem Abgang, lang anhaltend.

Die Essensempfehlung: Schwein, Kalb, Fisch, Pasta, Vegetarisch, Vesper, milder Hartkäse. Trinktemperatur: 8 - 10 °C, Alkohol: 12,0 %vol; Restsüße: 3,2 g/l, Gesamtsäure: 5,1 g/l

Karin Ehlich und Michael Düssel

2022 Frentsch Gemischter Satz tr. VPD Ortswein

Gutsabfüllung 13 %vol., Weingut Störrlein Krenig, Randersacker

Zurück zu den Wurzeln:

Es begann 1961 anlässlich bestandener Konfirmationsprüfung (ja, das gab's damals noch) erhielt ich mein erstes Glas Wein. Eine 1959er Ortega Auslese von der Mosel.

Schon 7 Jahre später mein erster Besuch bei einem Weingut, dessen Wein wir heute Abend verkosten werden.

Ich nahm an einem Geschichtsseminar in Würzburg zum Thema Deutscher Bauernkrieg (1525) teil und ein Tag war der örtlichen Spurensuche gewidmet. Auf der Suche nach Spuren der deutschen Revolution wurden wir in Randersacker fündig.

Allerdings konnten wir keine Zeitzeugen mehr auftreiben, war wohl doch zu lange her. Stattdessen, quasi als Trost, organisierte ein einheimischer Teilnehmer den Besuch beim Weingut Störrlein, das seinerzeit der Großvater leitete. Wir probierten u.a. seinen damaligen Gemischten Satz und erfuhren einiges über dessen Geschichte.

Insbesondere die Lebensumstände der leibeigenen Winzer und des privilegierten Adels und der Kirche werden wir kurz streifen und erfahren dabei die Geschichte vom fränkischen Gemischtsatz, einer Zeitreise von 1515-2015.

500 Jahre, die wie im Flug vergingen.

Silvaner, Riesling, Traminer, Muskateller und Burgunderreben wurden im kleinen, zwischen mächtigen Steinmauern liegenden Weinberg durcheinander gepflanzt. Auch bei der Lese werden die Trauben gemischt gelesen und gekeltert. Diese alte Anbaumethode wird kaum noch praktiziert obwohl sie einen wunderbar schlanken und frischen Weißwein erbringt. Der edle fränkische Mischsatz ist eine echte Spezialität.

Rainer Wolf

2024 Spätburgunder Blanc de Noir trocken QbA Gutswein

Zum Weingut:

Im Weingut Burggarten wird seit über 100 Jahren Weinbau mit Leidenschaft betrieben. Heute führen Paul, Heiko und Andreas das Weingut in der vierten Generation weiter. Gemeinsam setzen sie fort, was die Eltern, Gitta und Paul-Josef, aufgebaut haben – mit der gleichen Hingabe und dem unbedingten Streben nach Qualität. Wein bedeutet für sie mehr als nur ein Produkt, es ist eine Leidenschaft.

Es werden bewußt Erträge reduziert und Reifezeiten verlängert, um Weine entstehen zu lassen, die in jeder Hinsicht überzeugen. So entstehen Weine von höchster Qualität

Die Weinberge erstrecken sich entlang der steilen Hänge der Ahr – eine Region, die perfekte Bedingungen für die Rebsorten bietet. Spätburgunder und Frühburgunder liegen den Brüdern besonders am Herzen, denn sie als Ahr-Winzer wissen, dass diese Rebsorten das Beste aus der Region herausholen. Grauer- und Weißer Burgunder sowie Chardonnay vervollständigen die Burgunderfamilie und bringen eine spannende Vielfalt in das Sortiment.

Zum Wein:

Der Spätburgunder Blanc de Noir ist ein exquisites Beispiel dafür, wie aus roten Spätburgunder-Trauben ein Weißwein hergestellt wird. Die Technik des Blanc de Noir (Weißer aus Schwarzen) erfordert, dass die Trauben ohne längeren Kontakt mit den Schalen gepresst werden, um den Rotwein-Farbstoff nicht zu extrahieren. Helles, leicht goldenes bis blassgelbes Erscheinungsbild, oft mit einer brillanten Klarheit.

Fruchtbetont mit Noten von grünen Äpfeln, Birnen und Zitrusfrüchten, die an die Herkunft von Spätburgunder-Trauben erinnert. Frisch, elegant und mineralisch. Der Wein bietet eine harmonische Balance zwischen lebendiger Säure und feiner Frucht. Der Abgang ist meist erfrischend und sauber, was ihn zu einem perfekten Begleiter für leichte Speisen macht. Cremig, mit einer angenehmen Leichtigkeit und dennoch subtiler Tiefe, die auf die Qualität der Trauben und die sorgsame Verarbeitung hinweist.

Terroir: Vulkangestein, Löss Lehm

Ausbau: imahltank, Lagerung auf der Hefe

Alkohol: 12,0 %

empfohlene Trinktemperatur: 6-8°C

Speisenempfehlung: passt hervorragend zu Meeresfrüchten, hellem Fleisch, Sommersalaten oder einfach als Aperitif an warmen Tagen

Martina und Klaus-Dieter Gabriel

Vino Matyšák, Pezinok, Slowakei

Das Familienweingut Petr Matyšák wurde 1991 in einem 300 Jahre alten Weinhaus im Zentrum von Pezinok gegründet. Im ursprünglichen Weingutgebäude befindet sich noch heute Matyšáks unter Feinschmeckern bekanntes Restaurant Vinum Galeria Bozen. Es gibt auch noch ein beliebtes Hotel Matyšák. Das moderne Weingut wurde 2002 auf einer grünen Wiese im Stadtteil Glejovka in Pezinok in der Slowakei ausschließlich mit Eigenkapital gebaut. Die Weinbautradition der Vorfahren sowie beharrliche, harte, aber ehrliche Arbeit haben das Unternehmen Matyšák in den letzten Jahren zu einem der führenden Weinproduzenten der Slowakei gemacht. Der mit modernster Technologie ausgestattete Keller ermöglicht die Produktion von Weinen höchster Qualität. 2006 wurde ein separater Keller für die Reifung in Eichen- und Barriquefässern hinzugefügt. Die Grundlage für Qualitätswein sind hochwertige Rohstoffe aus den besten Weinbergen der Kleinen Karpaten und der Südslowakei. Seit fast drei Jahrzehnten arbeitet Peter Matyšák erfolgreich mit führenden Winzern zusammen, dank derer er über genügend erstklassige Rohstoffe verfügt, um ein stabiles Sortiment an Weinen und anderen Produkten herzustellen.

Wir haben das Weingut und die Vinothek im Sommer 2018 besucht und nach einer Verkostung, die mit einer netten Dame aus dem Verkauf und einer Unterhaltung „mit Händen und Füßen“ gemacht wurde, auch einige Flaschen Wein eingekauft.

www.vinomatysak.sk

Frankovka modrá 2009 Neskory Zber

Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung, Spätlese, „Selektion der Trauben“, trockener Rotwein. Herkunft der Trauben: Malokarpatisches Weinbaugebiet Kleine Karpaten, Hlohovec, Šomod-Jagd. Die Trauben stammen von einem 60 Jahre alten Weinberg. Der Wein hat eine dunkelrubinrote Farbe mit bläulicher Tönung und ein Aroma von Steinobst, überreifen Kirschen, getrockneten Pflaumen, Brombeeren mit einem Hauch von Zimt, Pfeffer und Schokolade. Der Geschmack ist vollmundig, warm und saftig mit einem Nachgeschmack von Kaffee und Kakao. Weicher und harmonisch ausgewogener Wein.

Eine Stunde vor dem Genuss soll die Flasche geöffnet werden und der Wein bei einer Temperatur von 16-18 °C in ausreichend voluminöse Gläser eingeschenkt werden.

Weinmenge: 6.000 l, Flaschenanzahl: 8.000, Alkohol: 13 %vol., Gesamtsäure 5,7 g/l

Karin Ehlich und Michael Düssel

1995 Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese

Weingut J. J. Prüm, Bernkastel-Wehlen

Er fällt bei mir zwar nicht ausdrücklich in die Kategorie 'Lieblingswein', gleichwohl weckt es in mir immer wieder Begeisterung, wenn ein Weingut in der Lage ist, dem Kulturgut Wein zu solch einer langen Lebensdauer zu verhelfen. Unabhängig davon erwarte ich auch nach immerhin 30 Jahren noch ein ansprechendes Geschmacksbild von dieser Kreszenz.

Leider habe ich auf eine an das Weingut gerichtete Anfrage, ob es zu vorstehendem Wein noch eine Expertise aus zurückliegender/damaliger Zeit gibt, noch keine Antwort erhalten, immerhin wurde mir auf die Frage nach dem evtl. Risiko eines 'Korkschmeckers' mitgeteilt, dass hiervon aus der vergangenen Zeit nichts bekannt ist. Falls mir noch eine besagte Unterlage zugemailt wird, könnte ich deren Inhalt heute Abend ergänzend einbringen.

Das Weingut selbst und seine geschichtliche Entwicklung wurde von mir im Übrigen im Rahmen unseres Konventabends am 13.10.2021 ausführlich dargestellt. Siehe hierzu Nr. 282 des "WEINfaßliches".

Es gehört bekanntlich nicht nur zu den besten Weinerzeugern Deutschlands sondern genießt mit seinen Rieslingen auch im Ausland höchstes Ansehen.

Wolfgang Paß

Quelle: Webseiten der Weingüter

DIE WEINE DES ABENDS

**ElisabettAbrami
2028 Franciacorta DOCG S Satèn Bio
Weingut Abrami, Provaglio d'Iseo, Lombardei, Italien**

**2023 Eichstetter
Assemblage Weiß trocken
Weingut Weishaar, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden**

**2023 Pino Magma Kaiserstuhl
VDP.Gutswein, trocken
Staatsweingut Freiburg, Baden**

**2022 Frentsch Gemischter Satz
VPD.Ortswein, Gutsabfüllung, trocken
Weingut Störrlein Krenig, Randersacker, Franken**

**2024 Spätburgunder Blanc de Noir
QbA Gutswein, trocken
Weingut Burggarten, Bad Neuenahr-Ahrweiler / Heppingen, Ahr**

**2023 Die Schwertführerinnen Rosa Wolke
Weingut Schwertführer 35 & Die Schwertführerinnen, Sooß, Thermenregion,
Niederösterreich**

**2023 Spätburgunder Rappen
Trocken
Weingut Weishaar, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden**

**2009 Frankovka modrá
Neskory Zber, trocken
Vino Matyšák, Pezinok, Slowakei**

**1995 Wehlener Sonnenuhr
Riesling Auslese
Weingut J. J. Prüm, Bernkastel-Wehlen, Mosel**