

LIEBLINGSWEINE

Weingut Theo Minges, Flemlingen / Pfalz

Das Weingut ist dem Wuppertaler Weinkonvent bestens bekannt.

Dennoch hier ein paar Eckdaten: das Weingut befindet sich in Flemlingen in der Pfalz und wird von Theo Minges gemeinsam mit seiner Familie geführt. Tochter Regine Minges ist ebenfalls maßgeblich im Betrieb tätig.

Das Anwesen gehört seit 1847 der Familie Minges. Über mehrere Generationen wurde das Wissen rund um den Weinbau weitergegeben – eine bemerkenswerte Kontinuität in der Pfalz.

Theo Minges übernahm den elterlichen Betrieb Ende der 1970er-Jahre und entwickelte ihn konsequent zu einem qualitätsorientierten VDP-Weingut, Mitglied seit 2008. Das Weingut zählt zu den Spitzenweingütern Deutschlands.

Die Rebfläche umfasst rund 25 Hektar. Jährlich werden etwa 180.000 bis 200.000 Flaschen Wein erzeugt. Die wichtigsten Rebsorten sind: ca. 35 % Riesling, ca. 20 % weiße Burgundersorten (Weiß- und Grauburgunder), ca. 12 % Spätburgunder, ca. 8 % Scheurebe, sowie Gewürztraminer, Chardonnay und weitere Sorten.

Die Weinberge liegen auf sehr unterschiedlichen Böden wie Kalkstein, Lösslehm, Buntsandstein und Schiefer. Diese Vielfalt prägt den Charakter der Weine.

Das Weingut arbeitet nach den Richtlinien des ökologischen Weinbaus und ist entsprechend zertifiziert (DE-ÖKO-039). Ziel ist ein ausgewogenes Ökosystem mit möglichst vielen Nützlingen, um den Weinbau auch für kommende Generationen nachhaltig zu gestalten.

Das Lieblingszitat der Familie lautet: „Wer nicht genießt, wird ungenießbar!“

2024 Goldmuskateller Brut Nature

Der Sekt wird aus Goldmuskateller (Moscato Giallo) hergestellt – einer in Deutschland noch wenig verbreiteten Rebsorte, die ursprünglich aus Südtirol stammt. Erst 2017 wurde Goldmuskateller offiziell für den Anbau in Deutschland zugelassen. Das Weingut Theo Minges experimentierte jedoch bereits seit 2013 mit dieser Sorte.

Brut Nature: Der Sekt wird ohne Dosage abgefüllt. Mit nur 0,9 g/l Restzucker gehört er zu den trockensten Schaumweinen überhaupt. Die Frucht stammt ausschließlich aus den Trauben – nicht aus zugesetztem Zucker.

Mit rund 11 % Vol. wirkt der Sekt leicht und animierend – ideal als Aperitif.

Typisches Aromenspiel: Trotz der kompromisslosen Trockenheit zeigt der Sekt die für Goldmuskateller typische Aromatik nach Muskat, Holunderblüte, Basilikum, Mango, Papaya, Grapefruit, Limette, feine Kräuterwürze.

Durch sein feines Mousseux zeigt sich eine sehr feine, cremige Perlage, die dem aromatischen Charakter Eleganz verleiht.

Goldmuskateller besitzt im Vergleich zum Gelben Muskateller eine deutlich höhere natürliche Säure. Deshalb eignet sich die Sorte besonders gut für hochwertige Sekte.

2022 Froschkönig Riesling trocken

Der Froschkönig 2022 Riesling trocken ist ein charaktervoller Riesling.

Rebsorte: 100 % Riesling

Geschmack: trocken

Ausbau: 3 Jahre Vollhefelagerung im Edelstahltank, 1x leicht filtriert und dann „wach geküsst“

Alkoholgehalt: 12 % vol. Rz: 6,2 g/l Säure: 6,3 g/l

- Sensorik: grüner Apfel, Aprikose, Weinbergspfirsich, Zitrusfrüchte, feine mineralische Noten, lebendige, gut eingebundene Säure.
- Charakter: Der 2022er Jahrgang profitierte in der Pfalz von einem sehr sonnigen und trockenen Vegetationsverlauf. Dadurch entstanden reife, aromatische Rieslinge mit guter Konzentration und dennoch lebendiger Säure.

Warum heißt der Wein „Froschkönig“?

Der Name spielt auf das bekannte Märchen der Brüder Grimm an. Das märchenhafte Etikett macht den Wein unverwechselbar und sorgt häufig für Gesprächsstoff bei Weinproben. Der Name steht sinnbildlich dafür, dass sich hinter einem zunächst unscheinbaren Äußeren ein Wein mit viel Charakter verbirgt.

Weingut Rainer Sauer, Escherndorf / Franken

Das Weingut Rainer Sauer zählt zu den renommiertesten Weingütern Frankens und ist insbesondere für seine außergewöhnlichen Silvaner aus den Steillagen des Escherndorfer Lump bekannt. Seine steilen Südhänge bilden ein warmes, windgeschütztes Amphitheater.

Das Weingut gehört seit 2010 dem VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter) an.

Das Weingut liegt im Weinort Escherndorf an der Mainschleife in Franken. Rainer Sauer bewirtschaftet die Weinberge seit 1979, heute wird der Betrieb gemeinsam mit seinem Sohn Daniel Sauer geführt. Daniel ist Önologe und hat das Weingut in den vergangenen Jahren maßgeblich weiterentwickelt.

„Unsere Passion ist der Silvaner.“

Rund 60 % der Rebfläche sind mit Silvaner bepflanzt – damit ist er die unangefochtene Leitrebsorte des Betriebs. Die Reben wachsen auf Muschelkalk und Lettenkeuper. Diese Böden verleihen den Weinen eine markante Mineralität, feine Würze und großes Reifepotenzial.

Das Weingut arbeitet nach EU-Bio- und Naturland-Richtlinien. Nachhaltigkeit und ein schonender Umgang mit den Weinbergen sind zentrale Bestandteile der Philosophie.

2015 wurde das Weingut umfassend modernisiert. Für den Neubau mit seiner markanten Vinothek erhielt das Weingut 2022 den Bayerischen Staatspreis für Baukultur. Die moderne Architektur bildet einen spannenden Kontrast zur jahrhundertealten Weintradition.

2025 Freiraum Silvaner trocken

Der Silvaner „Freiraum“ ist einer der markantesten Silvaner des Weinguts Rainer Sauer. Er steht stilistisch zwischen dem klassischen Gutswein und den großen Lagenweinen und zeigt eine moderne Interpretation des fränkischen Silvaners.

Rebsorte: 100 % Silvaner

Boden: Muschelkalk

Ausbau: 5 Tage Maischestandzeit, Edelstahltank (für Frische und Frucht)

Sensorik: fruchtig-exotische Früchte, Ananas, Banane, Mineralität Geschmack: dicht und konzentriert, cremig, mineralisch würzig, gut eingebundene Säure, leicht salziger Nachhall

Alkoholgehalt: 12,5 % vol. RZ: 3,9 g/l Säure: 6,1 g/l

Der Name „Freiraum“ steht für einen modernen, kreativen Umgang mit der traditionellen Rebsorte Silvaner. Er soll zeigen, dass Silvaner nicht nur klassisch und zurückhaltend sein muss, sondern auch kraftvoll, vielschichtig und eigenständig interpretiert werden kann.

„Der Freiraum zeigt, dass Silvaner weit mehr sein kann als ein leichter Alltagswein – er verbindet die Kraft des Muschelkalks mit moderner Kellerarbeit und beweist eindrucksvoll das große Potenzial dieser fränkischen Rebsorte.“

Martina und Klaus-Dieter Gabriel

Weingut Von Vielen, Reil, Mosel

Zu Besuch an der Mosel

Anfang August waren wir für einige Tage in Reil, einem kleinen (noch) verträumten Ort, abseits der Touristenströme, eingebettet zwischen Zeller Schwarze Katz und Kröver Nacktarsch.

Anlässlich einer aktuellen Fachtagung zu Aspekten deutscher Wolfsgeschichte mit dem Schwerpunkt der Rolle von Rotkäppchen bei seiner Domestizierung und abschließender Heldengedenkfeier, erlebten wir herrliche Zeiten in der Villa Melsheimer.

Ein familiär geführtes Boutique-Hotel mit großzügig ausgestatteten Räumlichkeiten, zwei Terrassen mit mediterranem Flair und weiteren Annehmlichkeiten.

Star des Hauses war jedoch die Mannschaft. Das gesamte Service-Team beeindruckte uns ab dem ersten Moment mit Charme, geballter Kompetenz und ganz persönlicher Herzlichkeit wie wir es seit sehr vielen Jahren nicht mehr erlebt haben.

Ein Haus mit ganz besonderer Wohlfühlatmosphäre.

Neben besagter Tagung fanden auch spezielle Übungseinheiten für alte Wölfe statt.

Mit Hilfe von Spurensicherung, Fährtenlesen und Früherkennung galt es, die schönsten Straußwirtschaften und die besten Weine ausfindig zu machen. Als Wolf mit polizeilich bekannter Vergangenheit eine lösbare Aufgabe.

Bereits beim zweiten Anlauf erfolgte der Zugriff.

Aufgrund ernst zu nehmender Hinweise aus gewissen Kreisen, dass in einer Strauße neben klassischen Moselrieslingen und besonderen Schmankerln tatsächlich auch Budweiser Pils und Münchener Spatenbräu frisch gezapft vom Fass - oh welche Pein – ausgeschenkt werden sollten, war es von intensiver Observierung bis zur Verhaftung der beiden Biersorten ein kurzer Schritt, aber langer Schluck.

Der Name dieser direkt an der Mosel gelegenen urgemütlichen Örtlichkeit war mit „Zum Goldenen Dickbauch“ trefflich gewählt.

Hinter diesem markanten Namen steht ein studierter Marketing-Mann, der mit vier weiteren jungen Personen – Familie und Freundinnen – gleichberechtigt und gemeinschaftlich ökologischen Steillagenweinbau an der Mittelmösel betreibt.

Diese „Fünferbande“ gab daher dem Weingut den Namen Von Vielen und stellt mit Lino Hess auch die amtierende Weinmajestät von Reil. Übernommen haben sie es vor 2 Jahren von ihren Eltern/Schwiegereltern Steffens-Kess, die für ihre puren, filigranen, ausnahmslos trockenen Rieslinge sehr bekannt waren.

Da dieser Tatort direkt neben dem Goldenen Dickbauch liegt, wurde auch er ausgiebig von uns durchsucht: Und wir wurden fündig. Ein Crémant, Guts- und Ortsweine sowie Lagen-Rieslinge, fast alle relativ trocken, aber auch spontan und feinherbe wurden uns freiwillig vorgeführt und haben begeistert.

Für eine relativ günstige Kautions wurden sie uns überstellt und direkt ausgeliefert.

Eine Besonderheit stellte der 2024er Bremmer Calmont aus dem steilsten Weinberg Europas dar, wo auf einer Parzelle Rebstöcke heute vor genau 80 Jahren und damit vorausschauend dem Geburtsjahrgang des Verfassers dieses Textes zu Ehren gepflanzt wurden.

Donnerwetter, so gut kann das eigene Alter noch schmecken.

Unbedingt empfehlenswert, insbesondere für ambitionierte Hobbyköche, ist der gutseigene Riesling-Essig sowie der Riesling-Balsamessig, in Holzfässern aus Eiche und Maulbeerbaum gereift.

Wir haben ihn pur, auf den Handrücken geträufelt, probiert und waren von seinem durchdringenden Aroma und der frischen, fein-fruchtigen Eleganz begeistert.

Wohl dem, der solche Freunde in seiner Küche rumstehen hat.

Fazit:

Wir haben mit Ihro Majestät Lino Hess eine fröhliche, unkomplizierte und erkenntnisreiche Probe mit ebensolchen Weinen erleben dürfen, wie wir sie gerne in Erinnerung behalten werden.

Allein diese drei beschriebenen Örtlichkeiten könnten zu einem möglichen Wallfahrtsort für Altwölfe werden.

Eine weitere Pilgerreise ist künftig vorgesehen und erscheint dienstlich von Nöten.

2024 Crémant de Moselle, Weingut Von Vielen, Reil, Mosel

Der Crémant ist cremig-fruchtig im Geschmack und fein moussierend. Der Winzersekt aus einer Cuvée von Reiler und Burger Riesling erfüllt alle Anforderungen an einen Crémant: Sorgfältige Handlese, schonende Ganztraubenpressung, traditionelle Flaschengärung und 18 Monate Hefelager.

Weingut Borell Diehl, Hainfeld, Pfalz

2025 Müller-Thurgau trocken, Gutswein

Die wundersame Wandlung des jungen W.

Unter diesem Motto stelle ich einen meiner vielen Lieblingsweine vor.

Verantwortung dafür tragen ein gewisser Hermann Müller aus dem beschaulichen Thurgau sowie ein wackerer Knappe aus dem Geschlecht der ehemals Bergischen Dahlmänner.

Es geht um Irrungen und Wirrungen, gefährliche Liebschaften und ein folgenschweres, amoureuses Verhältnis mit einer jungen Wilden aus Frankreich. Orte des Geschehens sind ein Standesamtregister in Geisenheim und ein kleiner Raum in der Gemarkung Oberbarmen, in unmittelbarer Nähe der heutigen Immanuelskirche ...

Rainer Wolf

Weingut Müller-Catoir, Haardt, Pfalz

Das Weingut wurde bereits im WEINfaßliches 315 vorgestellt. Insofern verweist der Autor auf diesen Beitrag.

2024 MC Scheurebe trocken

Intensiv im Duft nach frisch gemähtem Gras und Limette. Würzige Aromen, fast orientalisch. Sehr schön die Vanilleschote. Elegant mit lebhafter Säure, die dem Wein eine enorme Frische gibt. Im Abgang der Abrieb von einer Pampelmuse. Eine wirklich ausdrucksstarke Scheurebe!

Selektive Handlese, kühle Vergärung im Edelstahl.

Alkohol % Vol.: 12,5 - Gesamtsäure g/l: 5,7 - Restsüße g/l: 3,4

Michael Düssel

Weingut Lergenmüller, Hainfeld, Pfalz

Das Weingut wurde bereits im WEINfaßliches 315 vorgestellt. Insofern verweist der Autor auf diesen Beitrag.

2025 Spätburgunder Saigner Rosé trocken

Sommer im Glas! Gesunde Spätburgundertrauben werden nach der Ernte vorsichtig gemaischt und der Saft im Saigner-Verfahren abgezogen. In der Nase ganz klar Erdbeeren, Himbeeren und dieser frische Duft nach Sommer. Eine moderate Säure unterstützt die fruchtige Frische.

Alkohol % Vol.: 12,00 - Gesamtsäure g/l: 6,60 - Restsüße g/l: 7,90

Trinkempfehlung: Käse, Suppe, Salatvariationen, Vesper, Fisch, Grillsaison, sautiertes Gemüse

Michael Düssel

Les Vignerons de Tavel & Lirac, Tavel (südliche Rhône)

Die Stadt Tavel liegt zwischen Nîmes und Châteauneuf-du-Pape und hat eine lange Weinbautradition. Gemeinsam mit Cassis, Châteauneuf-du-Pape und Arbois gehört Tavel seit 1936 zu den vier ältesten Ursprungs-Weingebieten der Welt. Einen ersten Antrag für Ursprungsschutz stellte die Gemeinde bereits 1716, als immer mehr mindere Weine aus der weiteren Umgebung als Tavel gehandelt wurden.

Tavel ist die einzige Rhône-Appellation, die ausschließlich Rosé produziert, der eigentlich gar keiner ist. Tavel ist eine eigene Kategorie und hat mit "gewöhnlichem" Rosé wenig gemein. Seine Stärke liegt nicht in Zartrosa, Gefälligkeit und Blumigkeit, sondern in intensivem Erdbeerrot, Vollmundigkeit, Komplexität und Kraft.

Tavel ist eine der sonnigsten Weinregionen Frankreichs. Mit gut 900 ha ist sie vergleichsweise klein. Der Ertrag ist je nach Jahr auf etwa 34-50 hl/ha begrenzt. Die Rebfläche wird durch rund 40 Einzelwinzer und eine Genossenschaft bestellt. Es werden jährlich weniger als 4,5 Millionen Flaschen produziert. Die eine Winzergenossenschaft "Les Vignerons de Tavel & Lirac" gehört zu den Spitzenerzeugern, bewirtschaftet 400 ha und produziert 18.000 hl. Etwa zwei Drittel der Tavel-Weine konsumiert Frankreich.

Eine Besonderheit sind die unterschiedlichen Böden:

Gelbe, grobe Sandböden, arm an organischer Materie. Selbst nach einem Gewitter bleibt der Boden geschmeidig und drainiert. Die Wurzeln bohren sich durch etwa 30 cm Sand und durch weitere 30 cm magere Lehmrückstände bis in den Untergrund aus felsig gepresstem Sand und Kalk. Dieser ziemlich seltene Bodentyp fördert langsame Traubenreife und führt zu besonders finessenreichen, eleganten Basisweinen.

Grobes Geröll und große Rollkiesel, wie bei Châteauneuf-du-Pape. Die steinigen Halden wurden erst ab dem 19. Jahrhundert bepflanzt. Hier werden die Grundweine vollmundig, reichhaltig und kräftig.

Extrem steinige und schwer zu bestellende Böden aus **Kalksplintern**, fördern die Mineralität der Grundweine.

Tavel ist immer eine Cuvée aus neun zugelassenen Rebsorten. Die zentrale Rolle spielt Grenache. Dazu kommen Bourboulenc, Calitor, Carignan, Cinsault, Clairette Rose, Mourvèdre, Piquepoul Blanc und Syrah.

Tavel kann und darf reifen, teils sogar verblüffend lange. Er ist wie aus einer Zeit, in der alle Rotweine helle Farbe hatten und Brillanz und Transparenz für Größe standen. Tavel ist nie auf den Zug der modernen dunkelfarbigen Weine aufgesprungen und passt heute zum wieder aktuellen Trend der Claret-Weine.

Der Wein:

2024 Tavel AOP, Cuvée Royale, 14 %

Cuvée Royale war 1991 mein erster Tavel und ist bis heute mein Rosé-Favorit. Der Wein stammt von dem Rhône-nahen Terroir aus gerollten Kieselsteinen. Er ist aus sieben der neun

zugelassenen Rebsorten gekeltert: 50 % Grenache, 15 % Cinsault, 15 % Mourvèdre, 10 % Syrah, 4 % Carignan, 3 % Bourboulenc, 3 % Piquepoul. Typisch für Tavel, zeigt sich auch hier das kräftige, tiefe Erdbeerrot. Die Aromen sind lebendig und fruchtig nach Limettenschale und eingelegten roten Beeren, dazu eine zarte Pfeffer-Note. Passt zu mediterranen Vorspeisen aber auch zu Canard à l'Orange, Sushi oder maghrebinischen Speisen. Lagerpotenzial bis 3 Jahre.

Quellenangaben:

Der kleine Johnson 2025, ISBN 978-3-96584-455-1

Patrick Mérienne, Atlas des vignobles de France, ISBN 978-3-7373-6406-8

Website: www.cave-tavel-lirac.fr

Website: www.vinum.eu

René Bucken

DIE WEINE DES ABENDS

2024 Crémant de Moselle
Weingut VON VIELEN, Reil, Mosel

2025 Spätburgunder Saigner Rosé
Deutsch. Qualitätswein, trocken
Weingut Lergenmüller GbR, Hainfeld, Pfalz

2024 Tavel
AOP, Cuvée Royale
Les Vignerons de Tavel & Lirac, Tavel (südliche Rhône), Frankreich

2025 Müller-Thurgau
Gutswein Deutscher Qualitätswein, trocken
Weingut Borell Diehl, Hainfeld, Pfalz

2025 Freiraum
VDP.Gutswein, Silvaner, trocken
Weingut Rainer Sauer, Escherndorf, Franken

2022 Froschkönig
VDP.Gutswein, Riesling, trocken
Weingut Theo Minges, Flemlingen, Pfalz

2024 MC Scheurebe
VDP.Gutswein, trocken
Weingut Müller-Catoir, Haardt, Pfalz

2024 Goldmuskateller Brut Nature
Weingut Theo Minges, Flemlingen, Pfalz