

DER **FEINSCHMECKER**

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

WINTER- HIDEAWAYS

In die Berge! Neue Tophotels
von Bayern bis Südtirol

JAPAN AM RHEIN

Fern(k)östlich: Nippons beste
Restaurants in Düsseldorf

RIESLING CUP

Die Sieger des
wichtigsten deutschen
Wein-Wettbewerbs

CLEVER KOCHEN

Innovative Küchentools,
die wirklich sinnvoll sind



Alle Hotels
und Restaurants
getestet
und bewertet



LEICHT & GUT

Unbeschwert genießen: Klassiker mit Gemüse, Fisch & mehr



In guter Gesellschaft

Der Tisch Vivian wird zum Höhepunkt für jeden Raum. Aus edlem Massivholz in Manufakturarbeit gefertigt. Er besticht nicht nur durch sein zeitloses markantes Design, sondern auch durch überragende handwerkliche Qualität

Foto: Robertino Nikolic

BELFA  **TO**

In verschiedenen Maßen und Hölzern erhältlich. Mehr unter: belfakto.com/tische/vivian
Mit dem Kauf eines Belfakto-Modells „Vivian“ erhalten Sie ein Gratis-Jahresabonnement von AW Architektur & Wohnen.

EDITORIAL



DEBORAH MIDDELHOFF,
Chefredakteurin

Was für eine Achterbahnfahrt hat uns der Ausklang des Jahres noch auf den letzten Metern beschert! Wir starten dennoch voller Optimismus in das neue und haben für Sie viele News und Inspirationen im Gepäck. Der Berg ruft oder besser die Berge – denn es gibt sehr schöne neue Hotels, die wir Ihnen für ein paar erholsame Tage in der Natur empfehlen können, weitere werden in Kürze

eröffnen. Sie stellen wir ab S. 20 vor. Ein besonderes Haus für kunstsinnige Gäste ist unser Tipp, wenn es Sie nach Salzburg zieht (S. 44), und ein architektonisches Juwel an der Elbe bei Dresden lernen Sie ab S. 40 kennen.

Haben Sie zu den Festtagen auch viel und gut gekocht? Wer es danach jetzt etwas leichter angehen lassen möchte, für den haben wir überraschende Rezepte kreiert: Klassiker wie Gulasch oder Tatar – allerdings ohne Fleisch (ab S. 58)! Oder wie wäre es mit einem tollen Fischrezept? Aus heimischem Fang stammt die Bachforelle, die Jonas Zörner aus dem Berliner „Golvet“ in unserer Serie „Take Five“ ab S. 74 inszeniert. Dazu und zu vielen anderen Gelegenheiten haben wir natürlich auch die passenden Weine für Sie: Die Sieger des Riesling Cups, des großen FEINSCHMECKER-Wettbewerbs, stellen wir ab S. 88 vor, darunter Stars und Überraschungen.

Ich wünsche Ihnen einen guten Start in das neue Jahr!

FOTO: CARINA HÄUSLER

Ihre Deborah Middelhoff



DER FEINSCHMECKER is(s)t wählerisch, unabhängig, aktuell, international. Von uns empfohlene Adressen führen wir im Info-Guide, Seite 130. Wie wir bewerten: Seite 120

INHALT

REISEN

20 **WINTERZAUBER:** Neue Geniesser-Hotels in den Bergen
für Entspannung und Genuss in den Bergwelten von Deutschland, Österreich, der Schweiz und Italien

34 **DIE BESTEN JAPANER IN DÜSSELDORF:** Von Ramen über Sushi bis zum Dinner im Kaiseki-Stil – die Vielfalt der Nippon-Küche in Hochform

40 **URLAUB FÜR INDIVIDUALISTEN:** Schloss Prossen bei Dresden – Feriendumizil mit Geschichte

44 **ART-HOTEL IN SALZBURG:** Die Blaue Gans ist eine besondere Herberge – mit Kunst von Weltrang

48 **GESCHMACKSSACHEN:** Alexander Oetker über gute Küche in Köln, die er in Brandenburg vermisst

49 **REISENOTIZEN:** Neue Kaviarbar im Berliner KaDeWe, Genussboxen fürs Teambuilding

116 **UNTERWEGS:** Topadresse an der Côte d'Azur, Updates aus Österreich und der Schweiz, Eröffnungen von Berlin bis Nürnberg und auf Mallorca

124 48 STUNDEN IN WIEN

ESSEN

50 **KOCH DES MONATS:** Christian Eckhardt zählt zu den stillen Stars des Landes. Im „Purs“ in Andernach serviert er Hochküche mit viel Liebe zum Detail

58 **SAISONKÜCHE VEGAN:** Große Braten, Tatar und Gulasch – ohne Fleisch, mit viel Geschmack

68 **KOCHEN FÜR ZWEI:** Frühstücksklassiker Eggs Benedict mit einen spannenden asiatischen Dreh

74 **TAKE 5:** Jonas Zörner vom Berliner „Golvet“ setzt die Reihe mit kreativen Gerichten fort

78 **MEISTERSTÜCK:** Gerichte von Spitzenköchen – ab jetzt in jeder Ausgabe ein beliebtes Rezept

80 **KULTRESTAURANT:** Die „Adler Wirtschaft“ ist nicht denkbar ohne den Falkenhof von Franz Keller

85 **KÜCHENNOTIZEN:** Ein Mini-Käsekeller für den Tisch plus unsere Winterbox für Foodies



DR. MATTHIAS RIEDL | JOHANN LAFER

MEDICAL *Cuisine*

*Die Neuerfindung
der gesunden Küche*



SPITZENKÜCHE TRIFFT AUF SPITZENMEDIZIN

Dass gesunde Ernährung heilend und präventiv wirken kann, ist bekannt – und ab sofort schmeckt sie auch richtig gut! Profikoch JOHANN LAFER und Ernährungs-Doc DR. MATTHIAS RIEDL haben ihre Expertise vereint und klassische Lieblingsrezepte gesünder weiterentwickelt. Dabei ist eine völlig neue Küche entstanden:
zum Nachkochen, Genießen und Fitbleiben!

GRÄFE
UND
UNZER

Überall, wo es Bücher und E-Books gibt, und auf GU.de



EXTRA: Info-Guide

Der praktische Reiseplaner mit allen Adressen, Bewertungen, Kurzbeschreibungen und unserem  Bewertungssystem zum Herausnehmen, auf Seite 130



INHALT

TRINKEN

- 88 RIESLING CUP:** 300 deutsche Weingüter nahmen am renommierten FEINSCHMECKER-Wettbewerb teil – der Sieger kommt aus der Pfalz
- 94 UNSERE HELDEN:** Obstbauer Jörg Geiger ist berühmt für seine fruchtigen alkoholfreien Priseccos
- 96 BEST BUY:** Sechs Brunello di Montalcino aus dem Topjahrgang 2016 in verschiedenen Preiskategorien
- 98 JUNGE TEEKULTUR:** Viele Start-ups überbieten sich mit Spitzenqualitäten in bildschöner Aufmachung
- 102 GETRÄNKENOTIZEN:** Selbst zapfen im Le Kork in Bochum. Best of: Der FEINSCHMECKER und das Deutsche Weininstitut küren die beste Weinkarte

LEBENSART

- 104 NEUE KÜCHENTOOLS:** Clevere Ideen zum Spülen, Kühnen und Verstauen – innovative Technik in coolem Design spart Energie und Zeit
- 112 TRENDCHECK:** Mit eigenen Manufakturprodukten erschließen Gastronomen neue Geschäftsfelder
- 115 LEBENSARTNOTIZEN:** Geschirrkollektion vom Modedesigner, Teegenuss in neuem Glanz

3 Editorial **8 Chef's Table** **10 Salon** **16 Bücher**
18 Workshop **72 DER FEINSCHMECKER-Shop**
126 Leserbriefe **127 Impressum**
128 Premium-Club **130 Vorschau**

TITEL: Zander aus Wildfang, Quitte, Weißkohl, Walnuss von Christian Eckhardt, „Purs“. **FOTO:** Markus Bassler

TITELTHEMEN: Die auf dem Titel angekündigten Themen sind durch rote Schrift hervorgehoben

AUF ALLEN KANÄLEN



www.feinschmecker.de
facebook.com/feinschmecker.magazin
instagram.com/derfeinschmecker.magazin
www.feinschmecker.de/podcast

EIN ATTRAKTIVER BILDBAND MIT PRINT – ZUM »ANBEISSEN«



Eine Hommage an die Sortenvielfalt und besondere Farbigkeit des beliebten Kernobsts. Jedem Exemplar dieses farbenfrohen Apfelbuches ist ein Fine Art Print von William Mullan beigelegt.

Format des Prints 20 x 25 cm



Odd Apples (Special Edition)
2021 | 128 S. | 90 Abb. | Hardcover mit einem
beigelegtem Originalprint | 23,00 x 28,50 cm |
ISBN 978-3-7757-5115-5€ | 78,00 [D]

Das Buch erhalten Sie im Buchhandel
oder unter www.hatjecantz.de

**HATJE
CANTZ**

STULLE DE LUXE

FRANTZÉN
Stockholm, Schweden

Seit 2008 steht der „French Toast“ auf der Karte des „Frantzén“ und ist von dort nicht wegzudenken. Zu schön der Anblick, wenn Parmesancreme und 20-jähriger Balsamico auf das in Butter gebratene Sauerteigbrot gegeben werden. Gesteigert noch dadurch, dass vor den Augen der Gäste eine sehr großzügige Menge Trüffel erst gehobelt und dann auf dem Brot arrangiert wird. Was die Optik verspricht, bestätigt der erste Bissen: Bitte nichts ändern, sondern beibehalten!





ADRESSEN, KARTEN UND BEWERTUNGEN ZUM HERAUSNEHMEN AUF SEITE 130





Krosser Snack aus Franken

Nicht zu salzig, nicht zu süß: Die dünnen, knusprigen Brotkräcker von Braeckers werden nur aus Roggenmehl, Vollkornmehl, Wasser und dem eigenen Sauerteig gebacken. Sie schmecken herhaft, mild und dezent säuerlich – eine prima Snackidee von Bäckern aus Franken. „Braeckers Pur“, 125 g € 2,60, www.braeckers.com

Das Beste im FEBRUAR

TRENDS, WISSENSWERTES, **NEUIGKEITEN**,
TIPPS UND VIELE EMPFEHLUNGEN

ENDLICH WIEDER ...

Amalfi-Zitronen! Die knubbelige, große Sorte (und Limoncello-Lieferant) von der malerischen italienischen Küste duftet intensiv wie ein Parfum. Fruchtfleisch samt dicker Schale sind hocharomatisch-süßlich. Einfach dünn gehobelt mit Fenchel und pern als Salat genießen – herrlich!



VERFÜHRERISCH GUT

Butter, Zucker und Sahne sind die Zutaten für Fudge, den klassischen britischen Karamell, der stets cremiger und ein klein wenig mächtiger schmeckt als das schlichte Toffee. Die „Fudge Kitchen“ hat ihre Küchenwerkstatt in Lympne in Kent und fertigt feinste Fudge-Pralinen, wahlweise mit Meersalz, Pekannuss oder Himbeere, oder als „Double Trouble“ mit Überzug aus weißer und dunkler Schokolade. Exquisit zur Teestunde, aber natürlich auch solo echte kleine Verführer.

The Fudge Kitchen, 125 g € 8,90, www.oschaetzchen.com

Persönlicher Tipp

Alpen-Frühstück in Döllerers Genießerhotel

Allein für das Frühstück lohnt es sich, wiederzukommen, sagt unsere Autorin **Stefanie Hiekmann**: „Im Döllerers im österreichischen Golling holt sich der Gast Aufschnitt, aber auch Käse und Feinkost aus der hauseigenen Fleischerei, die sich unterm selben Dach, nur ein paar Schritte vom Gastraum entfernt befindet, ein großartiges und nachhaltiges Konzept. Ein Muss ist die Hauswurst nach Familienrezept und der Bergkäse aus dem Nachbardorf. Wer mag, entdeckt noch die eingelegten Walnüsse oder nimmt ein paar getrocknete Tomaten für das frische Rührei mit Kernöl und Kräutern mit. Das wartet nämlich schon nebenan.“ doellerer.at



*Stylish geht es jetzt beim morgendlichen Teekochen und E-Mail-Checken zu: dank **Wasserkocher „Enfinigy“** in Smartphone-Farben. Und funktional wie ein Handy ist er auch: Per Sensor-Touch-Display lassen sich Temperaturen gradgenau einstellen und Wasser 30 Minuten warm halten. Ein integrierter Kalkfilter sorgt für guten Geschmack. Für 1,5 Liter.*

€ 129, WWW.ZWILLING.COM



KUNST AM GLAS

Eine Form aus Kupfergewebe prägt das feine Muster in die mundgeblasenen Gläser, das aparte Lichtreflexe erzeugt. In vier zarten „Sunrise“-Tönen (Foto) oder mit Farbverlauf.

„RAW“, Ø 9 CM, 8,5 CM HOCH, JE € 85,
WWW.MILENAKLINK.COM

Fürstlich abgefüllt

Dosenfutter im FEINSCHMECKER? Ausnahmsweise! Feinwürzig und von Adel ist das hochkarätige Ginger Beer von Max von Pückler, seine Destillerie „The Duke“ kennt man eher von feinem Gin, den er vor den Toren Münchens brennt. Tonic und Limonaden sind auch im Portfolio. Fruchtig scharf, mit viel Ingwersaft, ohne Alkohol, bio. 0,2 l € 1,49, www.theduke-gin.de



SCHARF UND GUT IN FORM

Dank gefaltetem Griff schweben die Klingen der neuen Tafelmesser von Dick beim Ablegen auf Tisch oder Teller – das schont die Tischdecke und die Schneide. „Ajax Pure Metal“, 4er-Set € 70,30, www.dick.de



3 FRAGEN

... an die „TRÜFFELBRÜDER“

Der Hamburger Koch Jann Tsakonakis („Winterhuder Speisekammer“, im Foto l.), und der Chemiker Dr. Bernd Noack (r.) züchten mit Trüffel-Sporen geimpfte Eichen für die eigene Trüffelernte.

Herr Tsakonakis, Trüffel aus dem Garten – wie funktioniert das genau?

Trüffelpilze und Eichen sind



eine Lebensgemeinschaft, die eine sorgt für den anderen. Unsere Jungpflanzen, mediterrane Stein- und Portugiesische Eichen sowie deutsche Stieleichen, sind mit Sporen von Périgord- oder Burgundertrüffel geimpft, die sich, sobald der Baum eingepflanzt wird, entfalten. Allerdings muss man geduldig sein, es dauert ungefähr fünf bis sieben Jahre bis zur Ernte. Aber das schreckt offenbar

nicht ab, wir haben schon einen schönen Kundenstamm in Deutschland und Österreich, darunter viele Biolandwirte. In zwei, drei Jahren werden die ersten Ernten fällig. Ein Kunde hält sich seinen Trüffelbaum sogar im Kübel. **Braucht man für die Ernte einen Hund oder ein Schwein?** Nein, nein, das ist nicht nötig. Bei einer überschaubaren Menge an Bäumen erkennt man Trüffel an den sogenann-

ten „Brûlés“, wie Verbrennungen aussehende Flecke in Baumnähe. Bis es soweit ist, testen wir auch Wurzelproben, um sicherzustellen, dass die Gemeinschaft Früchte trägt. Aber tatsächlich trainiere ich gerade meinen Hund, denn ich habe mir eine Hecke gepflanzt. Nächstes Jahr könnte es die ersten Trüffeln geben. Ein wirklich schönes Hobby! www.trueffelbruueder.de

MÖRDERISCHE SPANNUNG ZWISCHEN OZEAN UND AUSTERNBUCHT

Ein neuer Fall für Luc Verlain



ISBN 978-3-455-01212-5 | € 16,90 [D]

Auch als E-Book erhältlich

Hoffmann und Campe





AUS GUTEM HOLZ GESCHNITZT

KOCHEN MIT STI(E)L

Da wird Umrühren plötzlich zur Lieblingsbeschäftigung, denn die glatten Utensilien mit markanter Maserung aus veredeltem Eschenholz nimmt man gern in die Hand. „Pure“, 5-teilig, € 70, www.serax.com



REIFEZEUGNIS AUF JAPANISCH

Eine Lagerung in Holz ist für Whisky Standard – aber nur japanische Whiskys werden nach der Reifezeit in Bourbon- und Sherryfässern noch in Fässer aus japanischer Wassereiche, der Mizunara, gefüllt, was ihnen ein blumiges Aroma gibt: Aprikose, Rosinen, Toffee. Yamazaki 12 years, 0,7 l € 169, www.japanwhiskys.com



SERVIERHILFE

Etwas ganz Besonderes: Nach alter Tradition handgeschnitzt in Bosnien-Herzegowina sind die kunstvollen Tabletts „Mati“.

NUSSBAUM, Ø 31 CM, € 358,
WWW.ZANAT.COM



Geschmackvoll

Handgefertigt sind auch die geölten Teakschalen für den Tisch mit feinen Mulden für das goldfarbene Löffelchen und Gewürze. Das verwendete Tropenholz stammt aus nachhaltiger Forstwirtschaft – für jeden abgeholt Baum wird ein neuer gepflanzt. Z. B. Gefäß mit zwei Mulden, 15 x 7,5 x 2,5 cm, € 45,50, Be Home über www.barnbarn.de

NOCH MEHR GENUSS!

Bestellen Sie jetzt FOODIE und erhalten Sie den Bodum Teebereiter geschenkt!

The cover of the magazine **FOODIE** features a large image of a dish titled "Wildschwein-Sugo mit Kürbis-Salbei-Pappardelle". Above the dish, the title "Foodie" is written in large, bold letters, with "DER FEINSCHMECKER" above it. A circular graphic on the left side of the cover says "44 kreative Rezepte, die garantiert klappen!". Other text on the cover includes "Jetzt nach Salzburg!", "Insider-Tipps für Cafés, Lokale, Bars", and sections for "GESCHENKE", "FONDUE", and "FLASCHENDREHEN". The overall theme is "Wilde Zeiten".

UNSER
DANKESCHÖN

Bodum Teebereiter

Mit der ASSAM von Bodum vereinen sich Design, Qualität und Funktionalität auf höchstem Niveau. Die formschöne Kanne ist inklusive des Griffes aus temperaturbeständigem Glas gefertigt. Fassungsvermögen 0,5 Liter.

Plus 1 Euro Zuzahlung



Jetzt 4 Ausgaben bestellen für nur 19,80 Euro inklusive Versand plus den Bodum Teebereiter!

040-21031371

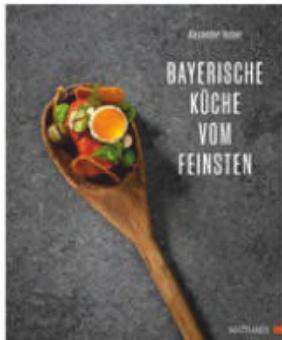


SCAN ME

shop.jalag.de/foodie

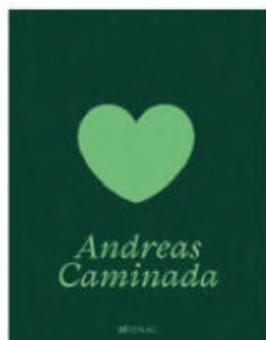
Bestell-Nr. 2055266

TIEF VERWURZELT

**TRADITION RELOADED**

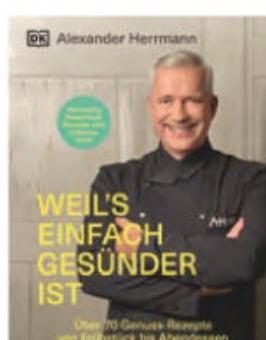
Seit über 400 Jahren gibt es das Gasthaus „Huberwirt“, in dem Alexander Huber in elfter Generation seine zeitgemäße Version von Wirtshausküche zubereitet. Wie er das macht, steht im Buch „Bayerische Küche vom Feinsten“. Dazu gehört knuspriger Schweinebraten mit Grammelknö-

deln genauso wie Rehrücken mit Gewürzjus – deftig und fein sind kein Widerspruch. 240 Seiten, € 49,90, Matthaes Verlag

**FRISCHZELLENKUR MIT GESCHMACK**

Andreas Caminada zieht nicht nur Wurzelgemüse, sondern auch Inspiration aus seinem wilden Garten. In „Pure Frische“ zeigt er sein Verständnis vom Umgang mit Pflanzen – vom Anbau in Permakultur bis zur Verwendung in der Küche. Blumenkohlmiso mit Zitronenconfit oder Spitzkohl

mit Kimchi-Gazpacho sind zwei Beispiele für die farbenfrohen und geschmackvollen Rezepte. 240 Seiten, € 35, AT Verlag

**INSPIRATION VON OMA**

Gojibeeren, Matcha oder Chia? Alexander Herrmann schwört lieber auf heimische „Superfoods“ wie Fenchel, Kümmel oder Leinöl. Von seiner Oma Herta inspiriert, die immer intuitiv und natürlich gekocht hat, entwickelte der Spitzenkoch über 70 Rezepte, die alltagstauglich und gesund

sind, etwa Blumenkohlpizza mit Leinsamen oder Hafer-Beeren-Pancakes. 224 Seiten, € 24,95, Dorling Kindersley

**Terroir im Glas**

Welchen Honigjahrgang haben Sie zuletzt genossen? Die Frage ist abwegig, wenn es sich um Honig aus dem Supermarkt handelt, nicht aber, wenn man das Glück hat, an Alpenhonig zu gelangen. Die in dem Buch „Das kulinarische Erbe der Alpen – Honig der Alpen“ vorgestellten Imker verstehen ihren Honig als Spiegelbild der Landschaft, die sich ständig verändert. In dem großformatigen Werk stellen Johannes Gruber und Dominik Flammer Imker vor, die ihr Leben dem der Bienen verschrieben haben. Sylvan Müller unterstreicht mit seinen Fotos die Faszination für dieses Naturprodukt. 264 Seiten, € 88, AT Verlag



FRISCH GEBACKENER KUCHEN oder Brot, das gerade aus dem Ofen kommt, haben eine magische Anziehungskraft, und der Titel des Buches von Nicole Stich greift genau diesen Moment auf. In „Wie das duftet“ präsentiert die ehemalige Food-Bloggerin über 50 Lieblingsrezepte, darunter Süßes wie Scones, Zimtschnecken oder Herzhaftes wie Knoblauch-Zupfbrot. Die ansprechenden Fotos und Rezepte lassen nur eine Wahl: Ofen an!

208 SEITEN, € 24,99, ZS-VERLAG



Extra-Tipps



EXKLUSIV-EDITION
DER FEINSCHMECKER

Unser Chrom-Juwel

Bestellen Sie jetzt diese limitierte Sonderedition von GASTROBACK und DER FEINSCHMECKER und Sie erhalten einen professionellen Espresso-Tamper mit elegantem Griff aus Walnussholz sowie die nächsten sechs Ausgaben von DER FEINSCHMECKER dazu.

Jetzt schnell sein: die ersten 200 Besteller erhalten zusätzlich 1 kg erlesenen Kaffee!

Vorhang auf für unsere erste FEINSCHMECKER-Siebträgermaschine! Es ist eine sehr schmucke Sonderedition: Front in gebürstetem Edelstahl, Siebträger, Mühlendeckel sowie mitgeliefertem Tamper in edlem Walnussholz. Die Siebträgermaschine ist ein Rundum-sorglos-Paket mit integrierter Mühle. Der Bohnenbehälter fasst 220 Gramm, die Mühle (Kegelmahlwerk) lässt sich in elf Gradeinheiten fein einstellen. Für feinporigen Milchschaum kann man die Dampfdüse um 360 Grad

schwenken. Clou ist das Manometer, das den idealen Pumpendruck von neun Bar als optimalen Bereich anzeigt (unten). Der Wassertank ist abnehmbar und fasst 2,5 Liter. Das Zubehör umfasst einen Tamper, Siebeinsätze für ein und zwei Tassen sowie Pads, Milchschaumkännchen, Messlöffel, Reinigungswerkzeug und Wasserfilter. Geniessen Sie jetzt Kaffeespezialitäten wie Espresso, Latte Macchiato, Cappuccino und Americano bis Café Crème einfach zu Hause.



Mit Monometer – für den perfekten Kontrolle für den optimalen Brühdruk



Bohnenfrischebehälter für 220 g Bohnen – ermöglicht bis zu 30 Espresso-Shots



Perfekter Milchschaum für Latte Art, Cappuccino, Latte Macchiato u.v.m.



GRATIS: Ihre besonderen Extras



Die nächsten sechs Ausgaben von DER FEINSCHMECKER

Espresso-Tamper mit elegantem Walnussholzgriff



1kg Lavazza Qualità Oro

GASTROBACK®

Sonderedition

DER FEINSCHMECKER-Siebträgermaschine:

Die Espresso-Siebträgermaschine mit edlen Hölzern und Logo-Gravur „DER FEINSCHMECKER“

nur
599,-



Jetzt bestellen!

www.feinschmecker.de

Nenes
AUS DER REDAKTION

FEINSCHMECKER *erleben ...*

Asiatisch kochen mit **Johann Lafer** im Livestream-Kochkurs und Video-Tutorials mit Toppatissier **Marco d'Andrea**

Seafood und mehr aus der FEINSCHMECKER-Küche

Dass Toppatissier Marco D'Andrea nicht nur ein Meister für Süßes ist, hat er längst bewiesen.

Sein Seafood-Risotto präsentiert er im FEINSCHMECKER-Videotutorial, zum Jahreswechsel gibt es den Klassiker Crêpes Suzette. Das alles präsentieren wir Ihnen künftig aus unserem neuen Studio: bulthaup hat dafür die legendäre b3-Küche für uns konfiguriert, Miele High-End-Geräte zur Verfügung gestellt. Wir freuen uns sehr!



ZWEITER KOCHKURS MIT JOHANN LAFER
Wer den Starkoch schon immer mal am Herd erleben wollte, hat gleich zweimal die Gelegenheit: Am 26. Januar und am 16. Februar gibt Johann Lafer je einen Online-Livekochkurs! Gemeinsam mit ihm kochen die Teilnehmer drei asiatische Spezialitäten aus Singapur, Lafers Lieblingsdestination in Fernost: Riesengarnelen mit gegrillter Mango und Chili, spicy Tintenfischsalat, Hühnchen-Saté mit Erdnuss-Sauce. Der Kurs wird von One Chef durchgeführt, die Teilnehmer erhalten alle nötigen Zutaten bequem gekühlt und nachhaltig verpackt nach Hause geschickt. Preis: 89,90 Euro pro Person. Buchung: www.onechef.de.



JAPAN VOR ORT

Unser Autor Stefan Chmielewski (r.) musste für seine Japan-Geschichte (S. 34) gar nicht weit reisen – er konnte in seinem Wohnort, Düsseldorf, bleiben. Hier lebt die größte japanische Community Deutschlands, deren Auswirkungen auf die Gastronomie unübersehbar sind. Von Ramen-Bars bis hin zum Spitzenrestaurant „Nagaya“, wo Inhaber Yoshizumi Nagaya (l.) schon seit über 20 Jahren japanische Spitzenküche zelebriert, kann man hier die ganze Vielfalt der japanischen Küche erleben.

WEIN-CHAMPION-FINALE 2021 VERSCHOBEN

Knapp 1000 Leserinnen und Leser sind unserem Aufruf gefolgt und haben sich an der ersten Runde (siehe Fragebogen in Heft 6/21 und feinschmecker.de) des Wettbewerbs „Wein-Champion“ beteiligt. Wegen der Pandemie fiel das für November geplante Finale aus und wird ab Frühsommer 2022 nachgeholt.

FOTOS: MICHAEL BERNHARDI, NATALIE BOTHUR, ONECHEF, ERWIN WENZEL, MICHAEL WISSING/STOCKFOOD

Presseschau mit Kaffee und Sahnehäubchen

Unser Taschenbuch-Extra „Die 500 besten Cafés und Röstereien Deutschlands“, Heft 12, schlug buchstäblich heiße Wellen: Mehr als 100 Zeitungen und Internetportale berichteten über unsere Favoriten bei frisch geröstetem Kaffee und raffinierten Törtchen, speziell über die Sieger im jeweiligen Bundesland. Viele der von uns ausgezeichneten Cafés hängen die Urkunden neben ihre Eingangstür – nicht zu übersehen!

Die besten 500 Cafés finden Sie bei uns auf www.feinschmecker.de



Hideaways in den **BERGEN**

Winterzauber mit Wohlfühlfaktor: Diese neuen Hotels in den spektakulärsten Bergwelten von Deutschland, Österreich, der Schweiz und Italien sind erste Adressen für Genießer und Naturfreunde

TEXT GABRIELE THAL



RUNTERKOMMEN
Berge, so weit
das Auge reicht,
wie hier in den
Allgäuer Alpen,
sind Erholung pur



DEUTSCHLAND // ALLGÄU // PFRONTEN

Berg und Tal Allgäu-Lofts

Wie ein Hotel mit allem Luxus und doch ganz privat sind die acht elegant-gemütlichen Lofts mit Sauna oder Holzwanne: Aufwachen mit Bergblick, danach Frühstück, das jeden Morgen gebracht wird. Zum Dinner fährt man im Shuttle-Service zum Mutterhaus Schlossanger Alp, wo man die feine Allgäuer Küche von Gastgeberin und Spitzenköchin Barbara Schlachter-Ebert (Foto o.) genießt. Oder man kocht selbst in der gut ausgestatteten Loftküche, wählt einen Wein aus dem Klimaschrank aus und genießt sein Hideaway in vollen Zügen. www.berg-tal.com





DEUTSCHLAND // ALLGÄU // SCHEFFAU

Alpenloge

Das Haus mit Schindelfassade ist ein Nachbau des Schulgebäudes aus den 30ern, das auf dieser Anhöhe stand. Aus allen neun Suiten und Zimmern hat man weite Sicht übers Rothachtal. Anja Engelke und Michael Schott sind Quereinsteiger und haben sich hier ihren Traum als Gastgeber erfüllt. Handverlesen ist die Einrichtung im leger-luxuriösen Stil. Im Erdgeschoss sorgen ein Spa samt Ruheraum mit Kamin für Entspannung und seit Neuestem der Brite Mark Beastall mit alpiner Küche mit mediterranen Einflüssen für Genuss (nur für Hausgäste). alpenloge.com





DEUTSCHLAND // ALLGÄU // BALDERSCHWANG

Hubertus Mountain Refugio

Seit Mitte 2021 empfängt der neue Spa des Traditionshauses die Urlauber nach kurvenreicher Straße hinauf ins über 1000 Meter hohe Hochtal. Der imposante Holzständerbau wurde anstelle des 2019 von einer Lawine zerstörten Wellnessbereichs errichtet. Saunen, Dampfbäder, Onsenbecken und als Highlight der Outdoor-Infinity-Pool entspannen nach einem Tag im Schnee. Im Hauptgebäude laden 66 Zimmer im Alpenstil und das Slow-Food-Restaurant mit Allgäuer Küche von Chefkoch Kristian Knölke zur behaglichen Auszeit ein. www.hotel-hubertus.de



ÖSTERREICH // ARLBERG // ST. ANTON

Designhotel Ullrhaus

Nach dem nordischen Skigott Ullr haben Michael Gfall und Franziska Alber (Foto o.) ihr 2020 eröffnetes Hotel in St. Anton genannt. Ebenfalls nordisch, nämlich klar und schick, ist das Interieur mit Naturmaterialien und dezenten Farben. Hier steht alles im Zeichen der Ruhe: Wer abends aus dem Skiparadies Arlberg heimkehrt, relaxt vielleicht ein Stündchen im Spa mit Indoor-Pool, um dann nach einem Apéro an der Bar ins Casual-Fine-Dining-Restaurant zu wechseln. Hier kocht Michael Gfall kreative Regionalküche mit nordischem Touch. www.ullrhaus.at



ÖSTERREICH: Ski-in-Ski-out-Destinationen in Tirol und Salzburg

• The Secret Sölden im Ötztal

Sehr stylish sind Suiten und Apartments, die Skybar „The Vue“ und das „La‘Liv“ mit französisch-alpiner Küche im brandneuen Designhotel, das Anfang des Jahres 2022 eröffnen soll. www.the-secret-soelden.com

• Hotel Das.Goldberg in Bad Hofgastein

Frisch renoviert, setzt das Hotel klaren Fokus auf Holz und Nachhaltigkeit. Fünf Themenrestaurants von zünftig bis Gourmet. www.dasgoldberg.at



ÖSTERREICH // SALZBURG // WAGRAN

Almmonte Präclarum Suites

Ski in, Ski out: Das neue Designhotel (Fotos u.) steht nur wenige Schritte neben der Talstation Flying Mozart, die in das fabelhafte Skigebiet Snow Space Salzburg entführt. Viel duftendes Holz und Designmöbel prägen die 23 Luxussuiten und verbinden so Tradition und Moderne.

Im Rooftop-Spa dreht man ganzjährig seine Runden im 30 Grad warmen Outdoor-Infinity-Pool oder lässt den Tag auf der Chill-out-Terrasse ausklingen. Das „Almmonte 96“ begeistert mit raffinierter Regionalküche und einer Weinkarte mit rund 250 Positionen. www.almmonte.com





ÖSTERREICH // KITZBÜHELER ALPEN// ITTER

Kraftalm Hotel

Bergwasser-Infinity-Pool, Saunen und ein herrlicher Ruheraum – der Familienbetrieb in fünfter Generation hat sich 2021 einen Vier-Sterne-

Neustart gegönnt, der den Charme der ursprünglichen Almhütte auf 1355 Meter Höhe wahrt. Spa, Restaurant oder Zimmer und Suiten:

Jeder Raum hat stets Aussicht auf die Kitzbüheler Alpen und das Skigebiet Wilder Kaiser. Das Restaurant mit offener Küche pflegt authentische Tiroler Speisen und die Familienrezepte.

Der Fisch stammt aus dem eigenen Teich, das Obst aus dem Garten. www.kraftalm.at



SCHWEIZ // BERNER ALPEN // GRINDELWALD

Bergwelt Grindelwald

Das Skigebiet Grindelwald-First liegt gleich vor der Haustür des luxuriösen Resorts, das 2021 eröffnet hat – einfach Bretter aus dem haus-eigenen Verleih anschnallen, los geht's. Das Hotel im Chaletstil bietet 90 geräumige Zimmer und Suiten, behaglich mit warmen Farben und Holz eingerichtet. Im 800-m²-Spa „Fire & Ice“ relaxen In- und Outdoor-Pool, Sauna, Dampfbad und ein Eisbrunnen. Am Herd und am Grill des „BG's Grill Restaurant“ steht Spitzenkoch Marcus G. Lindner und serviert Rustikal-Elegantes – nicht nur für Fleischfans. bergwelt-grindelwald.com



FOTOS: KEMPINSKI, REINHARD WESTPHAL/KEMPINSKI, ANJA ZURBRÜGG



SCHWEIZ // WALLIS// HÉRÉMENCE

Eringer Hotel

Hoch hinaus muss, wer in das Hotel einchecken möchte, dessen Eröffnung im Dezember 2021 geplant war: Auf 1800 Metern steht es idyllisch im Skigebiet 4Vallé. Der imposante Bau wurde aus nachhaltigem Holz der Region errichtet. Highlight ist die 500 m² große Panoramaterrasse, auf der man in diesem Ski-in-Ski-out-Hotel direkt von der Piste geselliges Après-Ski genießen kann. Im „Stübli“ schmecken nicht nur zünftiges Käsefondue und Raclette, im Restaurant „Eringer“ kreative Gerichte wie Barsch mit Miso und Rhabarberconfit (Foto). de.eringerhotel.ch

ÖSTERREICH: Genussziele für Ski- und Bergfans in Vorarlberg

• Pure Resorts in Schruns

Schlafen im neuen Resort in moderner Holzbauweise, schlemmen im Restaurant „Josefsheim“ im Skiparadies Silvretta Montafon. Eröffnung Dezember 2021. www.pure-resorts.com

• „Tian – Sharing Chef's Garden“

Neuzugang im Zürser Traditionshaus Hotel Edelweiss: Ab Dezember 2021 ist Topkoch Paul Ivic mit einem Ableger seines Wiener „Tian“ vor Ort – das erste vegetarische Gourmetrestaurant am Platz. www.edelweiss-arlberg.at



SCHWEIZ // LUZERN // ENGELBERG

Kempinski Palace Engelberg Titlis

Nach fünfjähriger Bauzeit erstrahlt nun im malerischen Klosterdorf Engelberg das Grandhotel von 1904 mit einem harmonischen Anbau in neuem altem Glanz. Neben 129 charmanten Zimmern und Suiten erwarten Gäste zahlreiche Annehmlichkeiten: Den Schweizer Bergen etwas näher ist man im Rooftop-Spa mit Infinity-Pool. Zu klassischem Afternoon Tea lädt der lichte Wintergarten ein. Und im Restaurant „Cattani“ führt Michèle Müller, vormals Souchefin im Berliner Adlon, kulinarisch Regie mit feiner Farm-to-table-Küche. www.kempinski.com



SÜDTIROL: Alpiner Zauber im Gsieser Tal

• Fontis Eco Farm & Suites in Südtirol

Nachhaltigkeit ist der neue Luxus und wird im gerade eröffneten Hideaway in den Dolomiten mit sieben Suiten in behaglichem naturnahen Design, energiefreundlichem Wellnessbereich und Farm-to-table-Konzept dank eigener kleiner Landwirtschaft aufs Schönste kultiviert. Eigene Privatfischerei mit 18 Kilometer Gewässer, Bienenhaus, Brotbäckerei und eigenen Hühnern. www.farm-fontis.com



ITALIEN // SÜDTIROL // SAN GIOVANNI DI FASSA

Ciampedie Luxury Alpine

Seine erste Wintersaison erlebt das Fünf-Sterne-Hotel, das mit seiner Lage in Vigo di Fassa ideal für Skifans ist. Die Seilbahnen der Talstation führen hinauf zu den beliebten Dolomiten-Pisten Ciampedie und Rosengarten. 46 Suiten gewährleisten dank duftendem Zirben- und Lärchenholz besten Schlaf. Wer noch mehr Entspannung sucht, findet sie im 1200 m² großen Spa. Kulinarisch verwöhnt das Haus vom üppigen Frühstück über legeren Lunch, Tee- und Kaffeebuffet bis zu den Gourmetmenüs im Restaurant mit exzellentem Weinkeller. www.hotelciampedie.com



FOTO: ANNETTE SANDNER



ITALIEN // SÜDTIROL // DORF TIROL

Hotel Castel

Umgebaut ist das beliebte Hotel einladender denn je: An einem Südhang gelegen, bieten 44 Zimmer und Suiten beste Aussicht über Meran. In eine Terrasse verwandelt sich das neue à-la-carte-Restaurant mit Glasdach und -front, die sich öffnen lassen. In der „Trenkerstube“ ist nun das stilvolle „Castel finedining“ mit Panoramafenster, an dem jeder der nur fünf Tische einen Logenplatz hat. Spitzenkoch Gerhard Wieser kreiert hier opulente Aromenwelten wie Kalbsrücken mit geschmorter Urkarotte und geräuchertem Knochenmark (Foto). hotel-castel.com



ITALIEN // SÜDTIROL // BRUNECK

Falkensteiner Hotel Kronplatz

Holz ist das dominierende Material in dem von Stararchitekt Matteo Thun entworfenen Hotel, seit 2020 die erste Adresse für Aktivurlaub im Pustertal. Jedes der 97 Zimmer und Suiten ist mit Trainingsgeräten wie Sprossenwand oder Medizinball ausgestattet. Auch der 1400-m²-Spa mit Saunen, Outdoor- und Rooftop-Infinity-Pool widmet sich der Fitness. Für das leibliche Wohl sorgt das Slow-Food-Restaurant „7Summit“, dessen Menü ein „Gipfeltreffen“ von Ländern mit den höchsten Bergen ist, wie Peru, Japan, Tibet und natürlich Südtirol. www.falkensteiner.com





ITALIEN // SÜDTIROL // MONTAN

Manna Resort

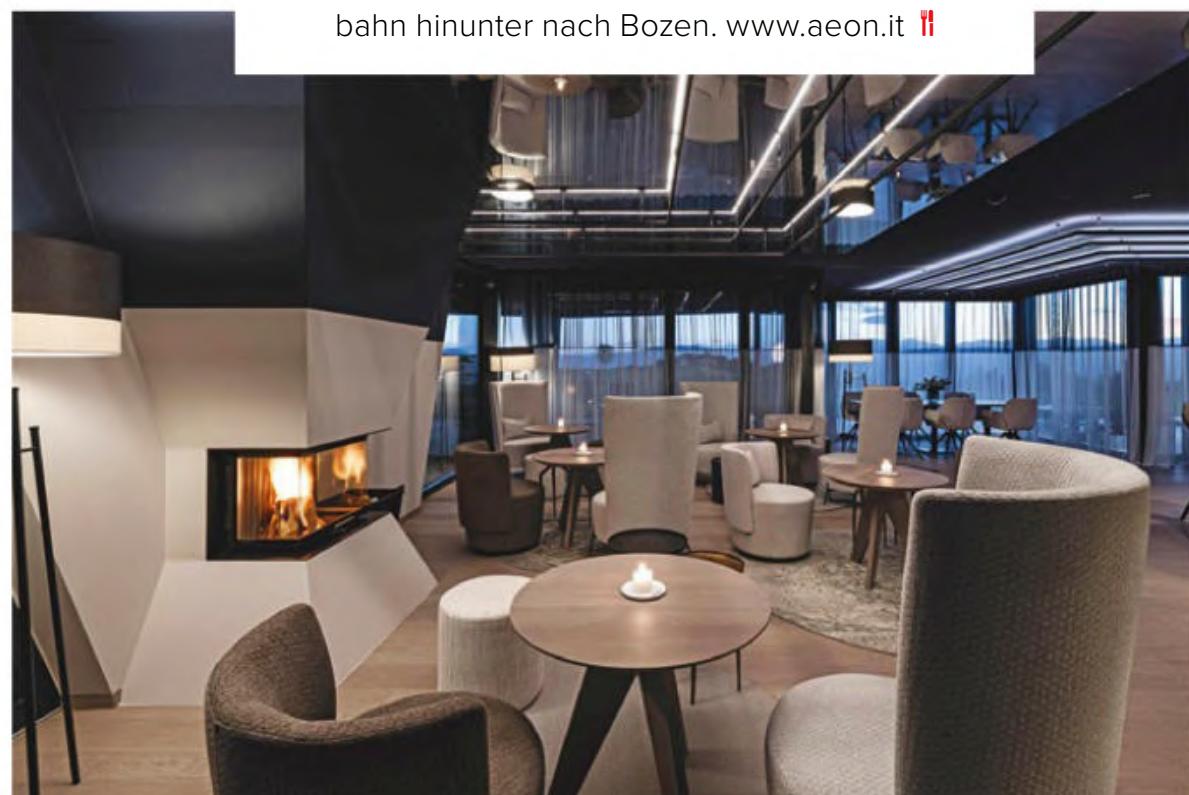
Nahe Bozen, mitten in den Dolomiten, steht das gerade eröffnete Resort. Erfrischend nicht alpin sind die 15 Juniorsuiten und Suiten, deren Gestaltung nach Afrika, Japan oder Arabien entführt. Dazu drei Chalets mit Naturpool oder Garten. Das Menü im Gourmetrestaurant „Luisa“ von Manuel Astuto (Foto), das im Januar eröffnen soll, verspricht kosmopolitisches Fine Dining. Das zweite Restaurant „L'Orangerie“ befindet sich im tropisch anmutenden Wintergarten. Im asiatisch inspirierten Spa locken Thai-Massagen, Dampfbad oder Pool. www.mannaresort.it



ITALIEN // SÜDTIROL // OBERBOZEN

Aeon auf dem Ritten

Zwei weithin sichtbare, architektonisch auffallende und dabei mit der Bergwelt verschmelzende Holzhäuser mit Glasfront thronen seit Sommer 2021 auf dem Ritten über Bozen und bieten ein perfektes Hideaway für Naturbegeisterte. In 15 Zimmern und Suiten lässt es sich herrlich abschalten, und im Rooftop-Infinity-Pool spektakulär abtauchen. Von morgens bis abends versorgt das entspannte „Aeon Bistro“ (Foto) die Gäste mit lokaler Küche. Wer Lust auf ein Candle-Light-Dinner hat, shuttelt kostenlos mit der Seilbahn hinunter nach Bozen. www.aeon.it 



von der Sonne
verwöhnt.
mit Hauben
gekrönt



TANNHEIMER TAL • TIROL ★★★★
SONNENHOF

Genuss in drei Restaurants

Gourmethotel direkt an der Piste

Eine Weinkarte, die von Gault Millau als Weinkarte des Jahres 2022 prämiert wurde

Grän im Tannheimer Tal | Österreich
Tel. +43 5675 6375 | post@sonnenhof-tirol.com

www.sonnenhof-tirol.com

JRE

100
BEST
CHEFS
AUSTRIA 2020

16
Gault & Millau

Seit über 20 Jahren
ist Yoshizumi
Nagaya Botschafter
japanischer Koch-
kunst in Düsseldorf
und in ganz
Deutschland



LITTLE TOKYO

DIE BESTEN JAPANER IN DÜSSELDORF

Von der heißen Nudelsuppe Ramen über Sushi und Sashimi an blank gewienerten Tresen bis zum Highend-Dinner im Kaiseki-Stil: Wer die japanische Küche liebt, erlebt in Düsseldorf heute mehr denn je ihre ganze Vielfalt in Topqualität

TEXT STEFAN CHMIELEWSKI FOTOS ERWIN WENZEL

SPITZMARKE



BEIM OMAKASE-MENÜ (l.) weiß der Gast nicht, womit ihn der Meister überrascht. In diesen Hochgenuss kommen Gäste des „Yoshi by Nagaya“ (r.) von Spitzenkoch Yoshizumi Nagaya. TOKIO? Willkommen in Düsseldorfs buntem japanischem Viertel (u.)!



EINEN UNVERWECHSELBAREN STIL hat Yoshizumi Nagaya (l.) über die Jahre in Düsseldorf entwickelt, bei dem sich Jus und Sashimi, die europäische und die japanische Hochküche zu einem starken Geschmackserlebnis verbinden



K

„Kommen Sie herein – Irasshaimase!“ Wenn man stimmungswertig-freundlich so in einem Lokal empfangen wird – ist das noch Düsseldorf? Aber ja: Willkommen in Little Tokyo! So nennen Einheimische – und selbst Navigations-Apps – liebevoll das japanische Viertel in der Rheinmetropole. Hier schlägt das Herz der größten japanischen Community Deutschlands und Kontinentaleuropas, seit sich in den 1950ern japanische Firmen und Konzerne in der nordrhein-westfälischen Landeshauptstadt ansiedelten. Rund 8500 Japaner leben inzwischen hier. Japanische Schriftzeichen, demnächst auch auf zusätzlichen Straßenschildern, Hotel, Bäcker, Läden, bunt dekorierte Schaufenster und junge Menschen, auffällig geschminkt als Comicfiguren, sorgen für Farbe entlang der tristen Immermannstraße, der teils vierströmligen Verkehrsader vom Hauptbahnhof bis fast an die „Kö“. Seinen Höhepunkt erlebt Cosplay, das Verkleiden wie Helden aus japanischen Mangas, am jährlichen Japantag. Freunde der Nippon-Küche genießen die Vielfalt mit kleinen Lokalen im barartigen Izakaya-Style oder ambitionierten Fine-Dining-Restaurants dagegen täglich.

Deutschlands beste japanische Küche ist auch ein Impulsgeber des bundesweiten Japan-Booms: Yoshizumi Nagayas ehemalige Köche des gleichnamigen Restaurants „Nagaya“ machen heute an vielen neuen Wirkungsstätten Furore. Torben Schusters moderne Aromenküche mit Japan-Akzenten sorgt im „Gut Lärchenhof“ in Pulheim für Aufsehen. Im „Ito“ in Köln und „Masa Japanese Cuisine“ in Frankfurt multiplizieren Kengo Nishimi und Masaru Oae den Stil ihres einstigen Meisters. Selbst im „Wintergarten“ im ehrwürdigen Brenners Park-Hotel & Spa steht Miso-Black Cod auf der

Karte; Küchenchef Alexander Mayer absolvierte im „Nagaya“ ein Praktikum. Solche Anfragen bekäme er regelmäßig, nickt Nagaya, der vor über zwanzig Jahren nach langjähriger Ausbildung in Top-Restaurants in Japan nach Düsseldorf kam.

„Anfangs waren die deutschen Gäste noch nicht so vertraut mit rohem Fisch, vor allem Sashimi. Da habe ich bekannte europäische Noten integriert“, blickt der 50-Jährige bescheiden auf die Entwicklung seines Stils im dezent-elegant eingerichteten Restaurant mit hellem Holz und Shoji-Schiebetüren aus Papier zurück. Der ist geprägt von einer harmonischen Kombination aus puristisch Japanischem und europäischer Spitzenküche, bei der neben Jus gelegentlich auch Butter und Sahne Verwendung finden. „Sehr viele Zutaten beziehe ich direkt aus Japan“, sagt der Perfektionist. Zum sautierten Filet der galizischen Rinderrasse Rubia Gallega serviert er geschnittenen Maitake-Pilz und Schwarzwurzel als Püree, Chip und in Sesamsand gebacken – dazu eine mit der japanischen Klettenwurzel Gobō verfeinerte Jus. Fasziniert von diesen gleichzeitig neuen, doch vertrauten Geschmäckern beeindruckt hier eine spannende wie ausgewogene Aromenwelt.

Zwei Straßen weiter interpretiert der Meister im neueren „Yoshi by Nagaya“ Kai-seki, eine genaue Abfolge leichter Speisen, die ursprünglich zur traditionellen Teezeremonie gereicht wurden. Dezent Beleuchtung, dunkles Holz und eine Theke, hinter der Nagaya konzentriert nachhaltigen Baltego-Thunfisch aus Spanien, eigens aus Japan importierte Dorade oder Holzmakrele mit dem einseitig geschliffenen japanischen Messer Yanagiba gekonnt zuschneidet. Mit tausendfach geübten Handgriffen drückt er zur Zartheit portionierten Fisch auf mild-



AUTHENTISCHER als bei Hitoshi Nishizuka (o.) im „Nagomi“ kann man japanische Alltagsküche in Düsseldorf kaum erleben. Gerichte wie die Auswahl an Sashimi (l.) sind geschmackliche und ästhetische Meisterwerke. LAMPIONS, Messer, Keramik (r.): Das „Kyoto“ auf der Immermannstraße bedient alle Sinne, die japanischer Tradition offen stehen



BEIM GENIESSEN von Ramen sind Schlürfgeräusche im „Takumi“ (r.) nichts Ungewöhnliches. Neben dem Exportschlager gibt es hier weiteres japanisches Fastfood wie Takoyaki, Oktopuspällchen mit Mayo (l. im Foto), oder die gefüllten Teigtaschen Gyoza





RAMEN, SUSHI, GYOZA – EIN MOMENT HEIMAT FÜR DIE 8500 JAPANER IN DÜSSELDORF

gesäuerten Reis mit einem Hauch Wasabi. Ein Pinselstrich eigens verfeinerter Sojasauce – das perfekte Nigiri darf, stilecht wie in Japan, auch mit den Fingern verzehrt werden. Bei seinem Überraschungsmenü Oma-kase serviert er die Sushi-Auswahl ganz unkonventionell mittendrin. Zuvor streichelte er versonnen über japanische Ginkgo-Blätter, die bei der kunstvoll dekorierten Vorspeisenvariation mit Tuna-Tatar unter Kaviar oder Tempura von violetter Süßkartoffel, die gerade in Japan Saison hat, farbenfroh zum Einsatz kamen. Beim Fischgericht blitzt kurz auf, dass auch hier europäische Küche kreativer Bestandteil ist. Zum himmlisch zarten Kabeljau, zuvor in Salz-Koji gebeizt, dekoriert mit frittierten Gingko-Nüssen auf Soba-Matcha-Spießen, gießt er einen fulminanten Hummerschaum an – köstlich opulent, präzise subtil.

Weniger feinsinnig, doch ebenso befriedigend und stilecht kann das Schlürfen von Ramen sein. Im „Takumi“ wundern sich Düsseldorfer längst nicht mehr über einen japanischen Geschäftsmann, der einen Hemdknopf öffnet, den Schlipsschlitz schiebt, den Kopf über die dampfende Schüssel beugt, um genussvoll die langen Nudeln mithilfe von Stäbchen zu schlürfen. Die heiße Nudelsuppe ist hier ein Moment Heimat! Auch Westeuropäer schätzen den Geschmack der Brühen aus Gemüse, Geflügel, Schweineknochen oder Fisch und Meeresfrüchten. Das endgültige Aroma bestimmt die Gewürzsauce Tare auf Basis von Sojasauce, Salz oder Miso. Das ursprünglich chinesische Gericht erobert längst als typisch japanisches Fastfood die Welt. Über Geschmack und Mundgefühl der Ramennudeln, hergestellt aus Weizen, Wasser und Kansui für Farbe und Elastizität, wird diskutiert wie in Italien über Pasta und Pizza. Für das Düsseldorfer Unternehmen „Brick-

ny“ war die Suppe der Beginn einer Erfolgsgeschichte mit mittlerweile deutschland- und europaweiten „Takumi“-Filialen.

In Düsseldorf sind solche Lokale wie an der Perlenschnur aufgereiht. Links werden Soba-Gerichte aus Buchweizen nudeln angeboten, wenige Türen rechts nur Tonkatsu, paniertes, frittiertes Schweineschnitzel. Okonomiyaki, die „japanische Pizza“ aus Pfannkuchenteig mit Kohl, Dashi und Spezialsauce kommt mit wehenden Bonito-flocken Katsuobushi heiß vom Teppanyaki-Grill. Das Ambiente dieser Lokale ist oft spartanisch, die Küche trennt meist nur ein Vorhang vom Gastraum ab, bezahlt wird an einer Zentralkasse. Wer an Verständigungsgrenzen stößt, dem helfen Shokuhin-San-puru, Plastiknachbildungen der Gerichte im Fenster, und bebilderte Speisenkarten.

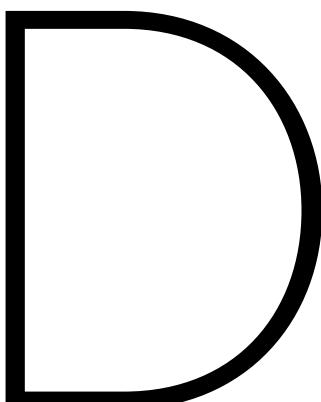
Ebenfalls authentisch ist die Alltagsküche im beliebten „Nagomi“ im Bahnhofsviertel: „80 Prozent meiner Gäste sind Japaner“, erzählt Patron Hitoshi Nishizuka. Im schlichten Raum mit Sushi-Theke kommen Sake, der Schnaps Shōchū zusammen mit Rheinhessen-Riesling auf die blanken Holztische, stoßen Alt und Pils mit Kirin- und Asahi-Bier an. Gekonnt bereitet Nishizuka klassisches Sushi und Sashimi zu, brät aber auch Gänseleber, die er, über gekochten Rettich gelegt, mit zarter Miso-Sauce begießt. Wagemutige bestellen geschmacksintensiven gegrillten Kiefer von der Gelbschwanzmakrele. Am meisten Spaß macht es, sich das Essen zu teilen. Der stille Mann arbeitete zehn Jahre in Sapporo, bevor er nach Deutschland kam und beim Sushi- und Sashimi-Spezialisten „Yabase“ anheuerte. „Schweinshaxe!“, lautet seine Antwort auf die Frage, was er denn an deutscher Küche möge. Ein Lächeln huscht über sein Gesicht, bevor er das helle Licht im Laden anknipst. 18 Uhr. Die Gäste warten schon vor der Tür.



Hier verbinden sich Epochen JUWEL AN DER ELBE

Mit Mut, Ausdauer und großem denkmalpflegerischem Sachverstand wurde das ehemalige Rittergut Schloss Prossen an den Elbufern nahe Dresden zum Feriendomizil umgebaut

TEXT KARSTEN BLÜTHGEN



Die Natur ist an diesem Ort lautlos und zugleich voller Klang. Still und befriedet fließt die Elbe vorüber. Ihre wilde Phase hat sie hier, kurz hinter der böhmisch-sächsischen Grenze, hinter sich gelassen. Hoch über dem Fluss grüßt der Lilienstein herüber. Noch bevor die ersten Sonnenstrahlen den markanten Tafelberg treffen, hat ein Specht im Park am Refugium Schloss Prossen sein Tagwerk begonnen. Umso vernehmlicher, wenn das Rumoren der Zivilisation fern ist. Sein Hämmern ist so nah und vehement, dass es selbst durch die geschlossenen Fenster des 2019 eröffneten Hauses dringt. Gedämpft, hört es sich dort wie ein wohliges Atmen an.

Lärm ist hier ein Fremdwort. Selbst das Geräusch vorbeifahrender Züge, dank derer die Gegend für Dresdner wie Prager zum Greifen nahe rückt, klingt für besänftigte Ohren anders. Das Dorf, heute Ortsteil von Bad Schandau, kennt kaum Durchgangsverkehr. Es sonnt sich am Elbhang und folgt ein Stück nordwärts dem schattigen Tal, das der Gründelbach eingeschnitten hat.

Das Feriendomizil Schloss Prossen beherbergt drei großzügige Suiten nach Südwesten mit Elbblick sowie acht weitere Appartements auf drei Etagen. Was darf es sein: „Wiesengrund“ oder „Himmelszelt“? „Morgenlicht“ oder „Abendsonne“? „Waldesruh“ oder „Dorfidyll“? „Parksuite“ oder „Elbsuite“? Schon die Namen der Wohnungen klingen märchenhaft. Und vom Apparte-



EINEN TRAUM ERFÜLLT hat sich Torsten Wiesner (Gastgeber, Foto oben, rechts), ihm zur Seite stand Architekt Dr. Tom Schoper (Foto oben, links). Schloss Prossen beherbergt drei Suiten mit Elbblick sowie acht weitere Appartements auf drei Etagen. Historische Elemente wurden sorgsam aufgearbeitet – hier verbinden sich Epochen

ment für zwei über eine ganze Etage für 10 bis 15 Personen bis zum kompletten Haus mit 35 Betten lässt sich alles mieten.

Schloss Prossen ist ein Unikat und von seinem Konzept eine Rarität in der Sächsischen Schweiz. Dabei folgt es dem internationalen Trend zur Ganzheitlichkeit. Urlauber begreifen nicht mehr nur eine Region als das Ziel, sondern schließen die Unterkunft bewusst mit ein. Als den Ort, wo sich ein Traum auf Zeit leben lässt.

Torsten Wiesner hegte ihn schon lange. Für den heutigen Schlossherrn beginnt dieser Traum gut ein Jahrzehnt früher, Konturen anzunehmen. Da verbringt der Dresdner Apotheker mit seiner Familie einen Urlaub in einem reizenden Château in den Pyrenäen. Ein Aussteigerpaar hatte dort schöne, alte Architektur in ein kleines Ferienziel verwandelt. Davon inspiriert, beginnt Torsten Wiesner, sich in der Sächsischen Schweiz umzuschauen. Die Gegend kennt der gebürtige Westlausitzer von klein auf. Er wusste: Hochwertige Unterkünfte sind hier rar.

2013 entdecken Jutta und Torsten Wiesner das Rittergut Prossen. Reichlich heruntergekommen steht es bei einem Immobilienportal zum Verkauf. Wiesners nehmen es in Augenschein. Ihr erster Eindruck: Das Haus überzeugt mit seiner Ausstrahlung, aber, ja, es ist stark sanierungsbedürftig. Und vermutlich über 300 Jahre alt. Zweifel kommen auf, ob sie der Herausforderung gewachsen sind, daraus ein attraktives Ferienobjekt entstehen zu lassen.

„Nach den Erfahrungen, die wir bei der bisherigen Suche gemacht haben, war uns fachlicher Rat gleich am Anfang sehr wichtig“, erinnert sich Torsten Wiesner. Er zieht Henrike und Tom Schoper hinzu, die in Dresden das Büro schoper.schoper Architekten führen. Die promovierten Schopers helfen, den Aufwand abzuschätzen, gemeinsam werden erste Ideen entwickelt. Wiesners werden noch im Jahr der Entdeckung neue Eigentümer – eines Herrenhauses samt



IDYLL AM FLUSS
Drei Suiten bieten
unverbauten Elbblick
und die Ruhe
unberührter Natur



HISTORISCHE PRACHT
Immer wieder sorgten
Elemente aus
vergangenen Epochen
für Überraschungen

DIE WECHSEL-
VOLLE
GESCHICHTE
VERLÄUFT
ÄHNLICH
KURVENREICH
WIE DIE ELBE

Grundstück und Nebengebäuden, weitaus größer als der ursprüngliche Traum. Das Landesamt für Denkmalpflege erobt im Jahr darauf das fast vergessene Rittergut symbolisch zum Schloss.

Das Rittergut Prossen kann eine sechs Jahrhunderte umspannende Geschichte erzählen, die wechselvoll und ähnlich kurvenreich verläuft wie die Elbe in dieser Landschaft. Es diente der Adelsfamilie von Bünaus als Herrenhaus, war Sitz der Gerichtsbarkeit. Verleger Friedrich Brockhaus wohnte hier, und es wurde sogar Bier gebraut. Nach dem Zweiten Weltkrieg zogen Gemeindeverwaltung, Schule und Kindergarten ein. Im Haus wohnten weiterhin Mieter, ein Raum für Feiengäste wurde eingerichtet. Zuletzt stand es leer und litt weiter. Sein gänzlicher Verfall wäre ein Trauerspiel gewesen.

Während der Arbeiten, insbesondere beim Entfernen nachträglicher Einbauten, reißt die Kette von Überraschungen nicht ab. Es gibt böse und beglückende. Ein Beispiel sind die Stuckdecken im Südteil des Hauses. In einigen Räumen sind sie zunächst hinter einer abgehängten Decke verborgen. Denkmalpfleger werden die wertvollste davon später auf das Jahr 1693 datieren und zu den am besten erhaltenen des sächsischen Hochbarock zählen. Doch die Freude muss warten. Im heutigen Kaminsaal in der ersten Etage geht es zunächst darum, den Stuck zu retten. Denn die ihn haltende Decke zum Dachgeschoss war nach einem lange zurückliegenden Wasserschaden marode geworden, an manchen Stellen sogar eingebrochen. „Letztlich mussten wir fast jeden Balken anfassen“, erinnert sich Torsten Wiesner.

Wände und Böden werden geöffnet, um den bis zu dreifach geteilten Räumen ihre ursprüngliche Größe und Würde zurückzugeben. Immer wieder tritt dabei Wertvolles zutage. So finden die Handwerker im Mittelgeschoss unter zwei Parkettschichten eine Dielung aus dem 17. Jahrhundert. Ausgebaut, aufbereitet und wieder eingesetzt, prägt sie nun den Charakter des Kaminsaals.



BEHUTSAM MODERNISIERT wurde das historische Gemäuer. Den prächtigen Stuck hat man freigelegt und restauriert, im Gewölbe der alten Schlossküche ist heute eine Sauna eingerichtet

RESTAURANTS IN DER UMGEBUNG

„Landgasthaus Ziegelscheune“, Elbweg 22, 01814 Bad Schandau, Tel. 035028-804 37, www.ziegelscheune.de, Mo-Fr 14-20 Uhr, Sa, So 12-20 Uhr

„Elbterrasse“ im Hotel Elbresidenz Bad Schandau, Marktpl. 1, 01814 Bad Schandau, www.toskanaworld.net, Mo-So 13-22.30 Uhr

In der Parksuite nebenan bezaubert nicht nur der Blick auf Schlosspark, Elbe, Königstein und Lilienstein. Schon die Wände des Raums sind ein Blickfang. Hinter einem abgebrochenen Kachelofen sowie Schichten von Farben und Tapeten schlummerte über Jahrhunderte eine Wandbemalung, die an Tapisserien erinnert. Für die Architekten ist das Impuls genug, den ganzen Raum in dieser Art auszukleiden. Restauratoren haben die Gestaltung glänzend umgesetzt – bis hin zu Spuren handwerklicher Pinselführung.

Neben dem Kaminsaal bietet das Schloss mit dem Gartensaal im Erdgeschoss einen weiteren Gemeinschaftsraum. Dazu eine Sauna im Gewölbe der alten Schlossküche. Auch die Kultur soll einziehen: Gedacht sind Kammerkonzerte, Lesungen oder Filmabende im Schlossgarten. Ein Juwel an der Elbe, das den Fluss der Zeit spiegelt.

DAS NETZWERK

Urlaubsarchitektur wurde 2007 gegründet und ist das führende Portal für architektonisch herausragende Ferienhäuser, B&Bs und familiengeführte Hotels in Europa mit aktuell über 500 Zielen. Gebucht werden die hochwertigen Urlaubsunterkünfte immer direkt beim Vermieter.
www.urlaubsarchitektur.de



RAUM & ZEIT
Buch und Magazin:
Auf 232 bzw. 64
Seiten werden
27 Urlaubsdomizile
in Europa vorgestellt.
€ 46,95,
im Onlineshop



1



2



3



4

HAUS DER KUNST

Die Blaue Gans, das älteste Gasthaus von Salzburg, ist heute ein Arthotel mit Kunst von Weltrang und eine Herberge für Gäste, die unterwegs sind – auch im übertragenen Sinne

TEXT KALLE HARBERG FOTOS INGO PERTRAMER, GULLIVER THEIS

HISTORISCHE BAUSUBSTANZ (1), zeitgenössisches Interieur und Werke weltbekannter Künstler wie die Rakete „Vertigo“ (2) von David Moises und Chris Janka: Besitzer und Kunstsieber Andreas Gfrerer (3) hat die Blaue Gans zu Salzburgs erstem Arthotel gemacht. SOLD, das erste Fundstück des Hauses (4), führt so manchen Gast in die Irre

ES IST EINE HÜBSCHE IRONIE DER GESCHICHTE, dass ein Haus, in dem heute Werke weltbekannter Künstler hängen, seinen Namen einer Arbeit verdankt, die so kryptisch war, dass sie keiner verstand. Das Konterfei des Tieres, das einst auf der Fassade prangte, sollte eigentlich einen Fasan darstellen, aber die Salzburger erkannten das fremde Tier nicht und gaben der Herberge mit den Jahren einfach einen anderen Namen: die „Blaue Gans“. Zumindest blau ist das Haus wirklich. In einem zarten Azur glänzt das älteste Gasthaus der Stadt am Ende der Getreidegasse, Salzburgs berühmtester Straße, durch die früher die Waren auf ihrem Weg von München nach Venedig fuhren. Heute sind hier Filialen von McDonald's, Zara und Jack Wolfskin zu Hause, über ihren Türen schaukeln auf alt gemachte Eisenschilder, nur das über der Blauen Gans – das mittlerweile wirklich eine Gans zeigt – ist eines der wenigen, das schon seine Jahre gesehen hat.

Darunter im Fenster steht das erste Kunstwerk des Hotels: der rot leuchtende Schriftzug „SOLD“. Es komme schon mal vor, dass Gäste das falsch verstehen, sagt Andreas Gfrerer. „Die glauben dann, wir hätten keine Zimmer mehr. Aber das ertrage ich.“ Es ist schließlich sein Hotel. Seit mehr als hundert Jahren ist das Haus, in dem sich seit 1350 ohne Unterbrechung immer eine Herberge befand, im Besitz der Familie Gfrerer. Als er noch ein kleiner Junge war, lebte Andreas Gfrerer mit seinen

Eltern in den privaten Räumen des Gebäudes, das sie zum Großteil an ein Gasthaus verpachtet hatten. Im Untergeschoss befand sich der Mexicano-Keller, ein Jazzclub, in dem Legenden wie Ella Fitzgerald auftraten.

Er war gerade zum Studium nach San Francisco gegangen, als er von seinen Eltern den Anruf bekam, dass der Pächter überraschend aufhöre – ob er das Haus übernehmen wolle? Damals hatte er in den USA die ersten von Ian Schrager eröffneten Boutiquehotels gesehen und dachte sich: „Das wäre doch was für Salzburg.“ Die Idee: So viel wie möglich der historischen Bausubstanz des Patrizierhauses bewahren, aber gleichzeitig einen zeitgenössischen Zugang schaffen. Mehr Licht, mehr Offenheit im Innenhof, in den er einen großen Glaskörper setzen ließ, und: mehr Kunst an den Wänden. 26 Jahre war Gfrerer damals alt. „Gott sei Dank“, sagt er und lacht. „Wenn ich älter und weiser gewesen wäre, dann hätte ich wahrscheinlich mehr Bremsen eingebaut.“ Im Juni 2002 eröffnete er die Blaue Gans neu – als Salzburgs erstes Arthotel, elegantes Gasthaus und zugleich innovativer Ausstellungsraum.

MEHR ALS 140 ZEITGENÖSSISCHE KUNSTWERKE hängen heute überall im Haus. Eine Videoinstallation an der Rezeption, eine Fotografie vor dem Aufzug, ein von Joseph Beuys unterschriebener Holzscheit an der Wand der Brasserie. „Manche der Kunstwerke sind wie Pflöcke, die eingeschlagen sind“, sagt Gfrerer. Der 50-Jährige hat



EINIGE KÜNSTLER LASSEN BISWEILEN EINE ARBEIT ZURÜCK

werben, bevor er den Job als Küchenchef bekam – für überqualifiziert hielt Andreas Gfrerer den Koch, der zuvor bereits in zwei Spitzenrestaurants gezaubert hatte. Wer an seiner neuen Arbeitsstätte vorbeikomme, rät der 48-Jährige, müsse auf jeden Fall die Klassiker probieren: Wiener Schnitzel, Schulterscherzel, Backhendl. Alles aus regionalen Produkten gemacht, mit modernen Einflüssen verfeinert. Aber Sterne oder Hauen wollen sie bewusst trotzdem nicht haben. Dieses Haus, es sei eben eigen, sagt der Küchenchef. „Die Blaue Gans steht für sich.“ Sie haben ein anderes Verständnis von Luxus in diesem Hotel. Das Vier-Sterne-Haus soll keinen fünften bekommen, das Restaurant lieber keinen einzigen. Luxus habe oft etwas ganz Billiges, findet Gfrerer, es gebe so einige edle Hotels, in denen er sich einfach nicht wohlfühle. „Wir könnten dieses Haus noch viel eleganter machen – dann hätten wir wahrscheinlich keinen Kräutergarten im Innenhof, sondern eine Skulpturengalerie. Aber das ist nicht der Punkt.“ Gfrerer mag die Gäste, die er hat. Die Blaue Gans soll offen bleiben für Menschen, die keine Millionen auf dem Konto haben. Natürlich seien Hotels immer Orte des Transits, sagt Gfrerer, aber die Blaue Gans „ist immer schon eine Herberge gewesen für jene, die unterwegs sind, auch im übertragenen Sinne.“

VIELE HOTELS HABEN EINE LANGE GESCHICHTE, aber nur wenige schreiben so viele schöne Kapitel wie dieses Haus. Zum Beispiel, als der österreichische Künstler Franz Graf sich nach einer durchzechten Nacht Stifte kommen ließ und anfing, auf eine Wand zu zeichnen, und seine Galeristin danach voller Sorge anrief, ob sie jetzt die Restaurierung bezahlen müsse. Dabei wird die Zeichnung bis heute von Gästen fortgeführt. Manchmal gibt die Blaue Gans Andreas Gfrerer sogar die Chance, seine eigenen Idole kennenzulernen. Wie den renommierten Künstler William Kentridge, der schon zweimal bei ihm eincheckte und einen Linolschnitt zurückließ, der im Treppenhaus hängt. Eines Tages sagte Kentridge, er wolle gerne mehr vom Land sehen. Gfrerer erklärte sich sofort bereit, fuhr den Südafrikaner und seine Frau zum Schloss Fuschl, zeigte ihnen die Seen, führte sie zum Essen aus. „Wenn ich an seinem Werk vorbeigehe, dann erinnere ich mich daran“, sagt Andreas Gfrerer. „Ein Geschenk so was.“

die Sammlung mit der Eröffnung des Hotels begonnen, zu vielen Arbeiten hat er eine persönliche Beziehung. Etwa zur Rakete im Innenhof, auf den Namen „Vertigo“ getauft, die der Performance-Künstler David Moises und sein Partner Chris Janka am Eröffnungstag der Festspiele 2008 auf dem Herbert-von-Karajan-Platz vor der Blauen Gans starten ließen. Nur hatten sie die Rakete mit Heilschlamm statt mit Treibstoff befüllt, sodass die nicht nur eine Bruchlandung hinlegte, sondern auch eine Sauerei veranstaltete – und das Festspiel-Publikum mit den eigenen überzogenen Erwartungen konfrontierte.

MANCHE KÜNSTLER LÄDT GFRERER auch direkt in sein Hotel ein, und wenn sie auschecken, lassen sie bisweilen eine Arbeit zurück. Jonathan Meese blieb gleich drei Monate, ein Gemälde von ihm hängt heute im Treppenhaus. Darauf steht in kleinen Buchstaben: „In der Blauen Gans alles ist lieb!“ Wenn es etwas gibt, dass viele der Werke verbindet, dann eine gewisse Verspieltheit. In einer Vitrine im Erdgeschoss sitzt zum Beispiel ein ausgestopfter Hase des Künstlers Benjamin Heisenberg, der auf Knopfdruck zu Rock-’n’-Roll-Musik mit dem buschigen Schwanz wedelt. Wenn Gfrerer davon spricht, woran er merkt, dass ein Werk in das Hotel passt, dann atmet er tief ein und sagt: „Da ist so ein Lächeln, eine Freude, die von ganz unten aus einer Kindheitserinnerung kommt.“ Den elitären Anspruch vieler zeitgenössischer Kunst transportiert sein Haus gerade nicht. „Ein Hotel ist keine Galerie. Wir sind eigentlich eine riesengroße Sammelbox.“ Die Gemälde an den Wänden sind nur ein Teil der Kunst im Hotel. Die nach Farben eingerichteten Zimmer sind mit Designobjekten bestückt, denen die Gratwanderung gelingt, edel auszusehen und sich trotzdem gemütlich anzufühlen. Einmal im Jahr hilft Gfrerer bei der Organisation des Festivals Jazz & The City, währenddessen die Musiker im Hotel leben und die Gäste in den Genuss spontaner Jamsessions kommen. Außerdem ist die Blaue Gans immer wieder Schauplatz ungewöhnlicher Kollaboration, etwa mit einer Pop-up-Bäckerei, die in die Speisenmanufaktur des Hotels einzieht.

FÜR DIE KULINARISCHEN HÖHEPUNKTE ist ansonsten das hauseigene Restaurant zuständig. Dazu gehören die Brasserie, ein Weinarchiv, ein Garten und ein Gewölbe mit einem guten Jahrhundert alten Wandvertäfelungen, auf denen Sprüche stehen wie: „Der Humor in der Gans bei fröhlichem Suff / Er reibet die Mühsal des Lebens bald uff!“. Dreimal musste sich Martin Bauernfeind be-

DER HASE von Benjamin Heisenberg (1) ist nur eins der rund 140 zeitgenössischen Kunstwerke im Hotel. Gäste genießen Backhendl (2) von Martin Bauernfeind im Restaurant (4) und das Ambiente in der „Cityflat“ (3)

FOTOS: INGO PERTRAMER/ARTHOTEL BLAUE GANS (4), KUNSTWERK: BENJAMIN HEISENBERG HASSENSKULPTUR „I HAVE GOT A BLACK MAGIC WOMAN“, 2018 © VG BILDKUNST, BONN 2021

ACH, KÖLN!



TEXT ALEXANDER OETKER

„Nimm Dir Essen mit, wir fahr'n nach Brandenburg“

Alexander Oetkers neuestes Buch der Bestsellerreihe ist im November erschienen: „Rue de Paradis – Luc Verlains fünfter Fall“, Hoffmann und Campe, 288 S., € 16

denn so schlecht mit seinen Gästen umgehe, fragte er. Dann begriff er: Ich kam aus Berlin.

SPÄTER STELLETE SICH HERAUS, dass Wirt Wilkens bei Dieter Müller in Schloss Lerbach gelernt hatte, das erklärte natürlich, warum er zeitgleich servieren, kassieren, die Tische im Blick behalten, der Küche einen Saucen-Tipp geben und noch dazu unverblümt freundlich sein konnte. Und das Essen: gutbürgerlich und regional – in seiner besten Form. Ich beneide die Kölner.

WENN ICH NICHT IN FRANKREICH EXZELLENT ESSE, dann pendele ich zwischen Berlin und Brandenburg. Und ärgere mich: In der Hauptstadt hat sich diese schreckliche Mischung aus cooler Selbstüberschätzung und Fine-Dining-Einerlei breitgemacht, mit Ausnahme einiger gut gelaunter Könner wie Arne Anker und Yannic Stockhausen und Multitalenten wie The Duc Ngo, denen ihr Ruhm eben nicht so zu Kopf gestiegen ist, dass er in ihr Handwerk pfuscht.

UND DANN IST DA NOCH das entvölkerte Bundesland ringsum. Rainald Grebe, ein lokaler Musiker, sang mal

so treffend: „Nimm Dir Essen mit, wir fahr'n nach Brandenburg.“ Im Ernst: Es ist wunderschön hier, die Seen, die Wälder, das Wild – aber wie ist es nur möglich, dass es so gut wie keine Möglichkeit gibt, hier anständig zu essen? Wenn es denn in der Uckermark oder im Spreewald überhaupt noch Lokale gibt, sind die zumeist von 18 bis 20 Uhr geöffnet und servieren Schnitzel in allen Variationen, begleitet von Fertigsaucen oder Fisch – in Sahnesauce –, dessen Fang allein im Hinblick auf die ausgedehnte Länge der Garzeit nachhaltig ist. Besonders beliebt: Pangasius und norwegisches Lachsfilet – brutal regional also. Dass es lokale Fische gibt, exzellente Saiblinge, Aale, Forellen – geschenkt. Dabei machen sie am Bodensee vor, wie man mit Felchen eine gastronomische Berühmtheit erschaffen kann. Wenigstens gibt's Atze's Angelladen in Wandlitz am Rande Berlins, der hat an zwei Tagen pro Woche fangfrischen Saibling, den kann ich mir selbst braten, kurz versteht sich.

DIE KULINARISCHE WÜSTE ist aber nicht allein die Schuld der Gastronomen, es fehlt schlicht der Bedarf, so scheint mir: Zwischen Prenzlau und Potsdam ist wichtig, dass die Portionen groß sind und solide schmecken, deshalb sind die alten Gasthäuser mit ihren roten Backsteinwänden längst fest in griechischer oder italienisch-albanischer Hand. Viel wichtiger als Produktqualität oder Garstufen scheint hier zu sein, dass der Patron, ob aus Saloniki oder Apulien, dem Guest schon strahlend entgegenläuft, ihn namentlich und mit Handschlag begrüßt und es für den Stammgast am Ende noch einen Schnaps aufs Haus gibt.

VIELLEICHT ÄNDERT SICH DAS IRGENDWANN, wenn die Corona-Stadtflucht das halbe Berlin aufs flache Land getrieben hat – Gastronomen inklusive. Einstweilen schmiere ich mir für den Weg an den See eben noch ein Brot – Saibling mit Meerrettich obenauf und dann juten Appetit.

TIPP: Es ist nicht alles schlecht in Brandenburg: Einige wenige Köche halten den Ruf hoch – so wie Frank Schreiber, der im „Goldenen Hahn“ in Finsterwalde zeigt, dass Brandenburg auf seine Küchengeschichte eigentlich stolz sein könnte. www.goldenerhahn.com

NEWS & TERMINE



SILVERSEA CRUISES
MIT NEUEN ROUTEN
Die führende Luxus-Kreuz-
fahrtgesellschaft bietet 2022
über 900 Destinationen in
aller Welt, die mit den top
ausgestatteten Schiffen
erreicht werden können,
darunter Alaska, Asien oder
die Galapagosinseln. Einzig-
artig sind nicht nur Service,
Kabinen und Wellness, son-
dern auch die Küche, die
von klassisch französisch
bis zur authentischen Welt-
küche Kulinarik auf höch-
tem Niveau bietet.

www.silversea.com

THOMAS BÜHNER SETZT
AUF GOURMET-BOXEN
Unter dem Namen „Deliciouswe“ entwickelt der
Spitzenkoch Genussboxen,
die speziell auf Geschäftskunden zugeschnitten sind.
Ab zehn Person gibt es
die edel designten Boxen –
auf Wunsch mit Bühner
selbst via Livestream.

www.deliciouswe.de

HOTEL TRAUBE TONBACH
MIT VIER-TAGE-WOCHE
In Zeiten von erheblichem
Personalmangel in Gastro-
nomie und Hotellerie startet
das Hotel Traube Tonbach
ab April 2022 mit einer Vier-
Tage-Woche im Restaurant
„Silberberg“. So soll sowohl
für Berufsanfänger als auch
für erfahrene Fachkräfte die
Attraktivität erhöht werden.

www.traube-tonbach.de

FOTO: VOLKER RENNER

WO KÖCHE GERN ESSEN

Überraschende Kombinationen mit besten Produkten kreiert **Anthony Sarpong** in seinem Restaurant „**Anthony's Kitchen**“ in Meerbusch, der Fokus liegt auf Nachhaltigkeit. www.anthonyskitchen.de

„Keine halbe Stunde von Meerbusch ist die ‚**Osteria Verona**‘ (o. l.), direkt am Dionysiusplatz in Krefeld. Ein Restaurant, das ich wirklich mag. Inhaber und Koch Antonino serviert hier wöchentlich wechselnde Gerichte in herausragender Qualität. Er hat ähnlich wie ich autodidaktische und perfektionistische Züge. Das heißt: Ihm musste man das Kochen auf Topniveau nicht erst beibringen, er fühlt gutes Essen mit allen Sinnen, und das schmeckt man einfach. Wenn ich mit Freunden oder mit meiner Familie hierhin gehe, weiß ich, dass alle Gerichte wunderschön zubereitet und angerichtet sind. Das Ambiente ist italienisch-rustikal und einfach sehr gemütlich. Hier passt alles zusammen, da bin ich wirklich gerne Gast.“ www.osteriaverona.de

NO-GO DES MONATS

„DA KANN MAN HALT NICHT REINGUCKEN!“

SERVICE IN EINEM HAMBURGER RESTAURANT, AUF DIE BEMERKUNG,
DAS FLEISCH SEI SEHNIG GEWESEN.

KAVIAR KREATIV IM KADEXEWE

Das neu gestaltete Food Department des KaDeWe in Berlin wartet mit einem besonderen Highlight auf: Im Dezember eröffnete die neue Kaviar-Bar „**PEARLOSSOL**“ des Altonaer Kaviar Importhauses AKI aus Hamburg. Dort will AKI-Inhaber und Geschäftsführer Markus Rüsch lässigen Kaviar-Genuss etablieren: mit eigener Fine-Snacking-Bar und einer Menükarte nach dem Motto „Lass das Salz weg, nimm Kaviar“. Auch der Rogen von Forelle, Saibling, Lachs oder Hecht wird serviert. „Kaviar muss weg von den Klischees, man soll ihn bei uns ganz zwanglos genießen können. Wer mag, trinkt Champagner dazu, aber Bier geht genauso gut“, sagt Rüsch. Montags bis freitags von 12 bis 20 Uhr, freitags und sonnabends von 10 bis 22 Uhr. aki-caviar.de







KOCH DES MONATS

DER STILLE STAR

Christian Eckhardt zählt noch zu den „Geheimtipps“ des Landes, die mit zeitgemäßer Hochküche die deutsche Topgastronomie prägen. Seine Handschrift zeigt viel Liebe zu den Grundzutaten, zu den Details – und vor allem zu den Gästen

TEXT KATHARINA MATHEIS FOTOS MARKUS BASSLER

NAME: Christian Eckhardt. **ALTER:** 39 Jahre. **STATIONEN:** Der Freiburger lernte den Beruf des Kochs im Hotel Bareiss in Baiersbronn, wo er anschließend im Gourmetrestaurant unter Claus-Peter Lumpp arbeitete. 2008 wechselte Eckhardt ins „Aqua“ zu Sven Elverfeld – ein Kontrast zur traditionellen Klassik. Beide Lehrmeister seien bis heute seine Vorbilder. 2010 wurde er Chef de Partie unter Andreas Caminada in Schloss Schauenstein, 2011 Küchenchef in der Villa Rothschild in Königstein. Seit 2017 ist er nun Küchenchef im „Purs“ in Andernach.

DAS RESTAURANT: Das „Purs“ wurde 2018 eröffnet. Es ist das dritte Gourmetrestaurant in Andernach und Teil der RD-Gruppe, mit der der Unternehmer Rolf Doetsch die kleine Stadt auf die kulinarische Agenda hob. **MITARBEITER:** 17 Mitarbeiter in der Küche, drei im Service.

PRIVAT: Christian Eckhardt ist mit Spitzenköchin Sarah Henke verheiratet. Die beiden haben seit 2021 einen Sohn. **WAS SONST NOCH?** Restaurant und Hotel wurden vom belgischen Stardesigner und Kunstsammler Axel Vervoordt eingerichtet. Ein geschmackvolles Arrangement für Ästheten in beeindruckender Harmonie aus antiken Möbeln, Kunstobjekten und hochwertigen Materialien.

A close-up photograph of a hand pouring a dark, viscous sauce from a small white ceramic bowl onto a dish of foie gras. The foie gras is served in a small, round, gold-colored tartlet shell, topped with several bright yellow, circular pieces of fruit or vegetables, possibly squash or apples, and some dark, crumbly toppings. The background is blurred, showing more of the dish.

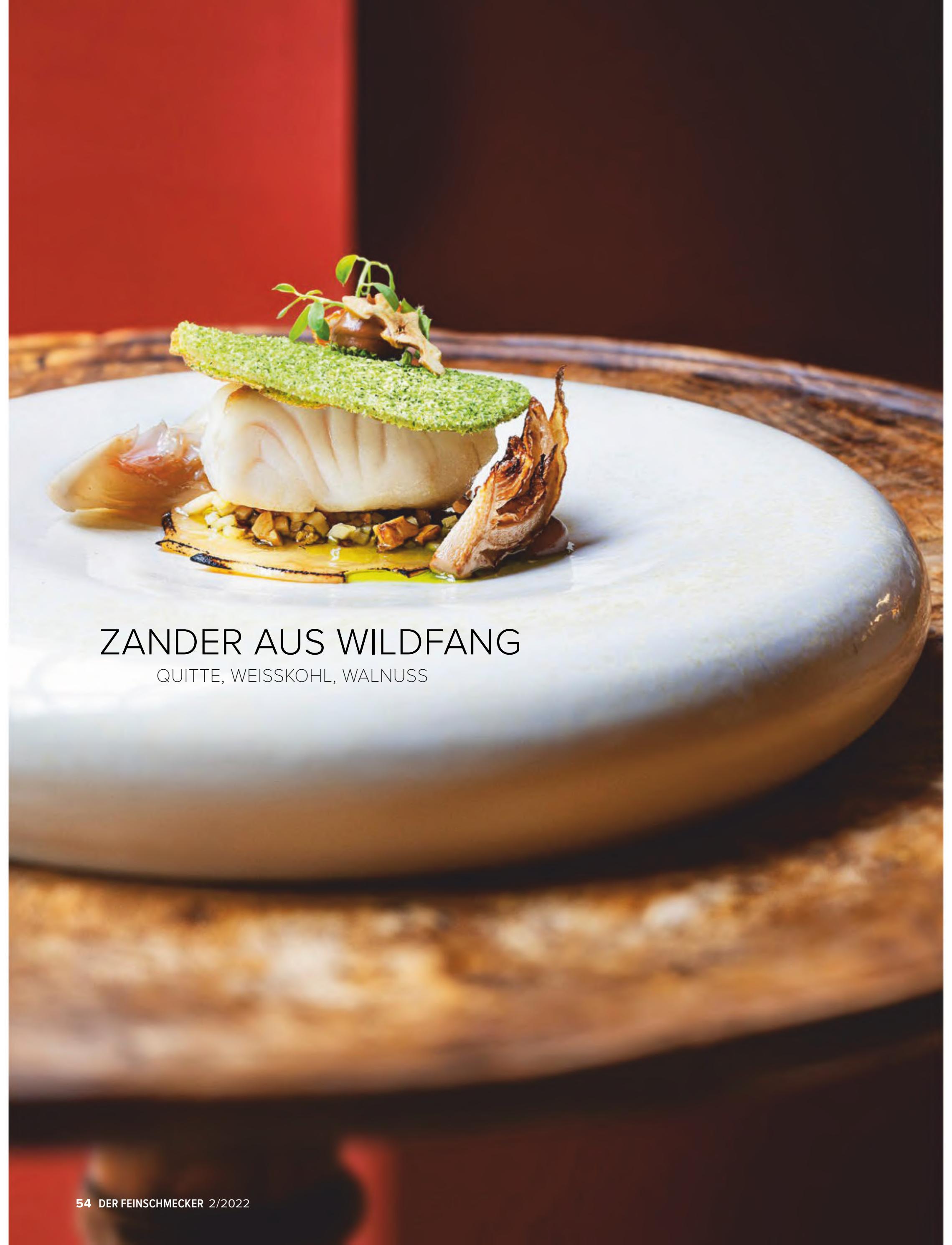
ENTENLEBER

VARIATIONEN VOM KÜRBIS, MAPLE-
AHORNSIRUP, ESSIG, PLUNDERTEIG



LIMOUSIN-LAMM

SPITZKOHL, CRANBERRY, MACADAMIA



ZANDER AUS WILDFANG

QUITTE, WEISSKOHL, WALNUSS

MANDELSCHOKOLADE

ZWETSCHGEN, BLÄTTERTEIG,
KALAMATA-OLIVE



DAS SCHÖNSTE AN SEINER ARBEIT?

Auf diese Frage antwortet Christian Eckhardt binnen Sekunden: „Mein Team!“



WER EIN AUGE
FÜR KUNST HAT,
wird das „Purs“
lieben. Das von
Axel Vervoordt
eingerichtete Haus
bietet die perfekte
Kulisse für Gast-
geberin Ana Luhnau

H

Es ist eines der ungewöhnlichsten Phänomene der deutschen Genusslandschaft: Gefühlt über Nacht wurde eine kleine Stadt in Rheinland-Pfalz zu einem Eldorado für anspruchsvolle Genießer – mittlerweile ist Andernach eine echte Gourmet-Destination. Initiiert hat das die Unternehmerfamilie Doetsch, die hier verwurzelt ist und eine Leidenschaft für Spitzengastronomie hat. Drei Fine-Dining-Restaurants hat sie inzwischen eröffnet, darunter 2018 das Flaggschiff „Purs“.

WIE IST DAS AMBIENTE?

Hinter der einzigartigen Innenarchitektur des „Purs“ steht der belgische Designer und

Kunstsammler Axel Vervoordt. Eigentlich nimmt er keine Aufträge für Hotels an, doch für das historische Gebäude in Andernach – einst Bischofskanzlei aus dem 17. Jahrhundert – machte er eine Ausnahme. Nach Durchschreiten des Eisentors erwartet die Gäste ein perfektes Arrangement aus Antiquitäten, Moderne, viel Raum und beeindruckend vielen Kunstwerken. Christian Eckhardts Team serviert den Aperitif im Barbereich, die Amuses in der Lounge vor dem Kamin und das Menü im eigentlichen Restaurantraum, bevor es zum Digestif an die Bar geht. Dies schafft nicht nur eine Dramaturgie des Abends, in den man entspannt ein- und ausgleiten kann, sondern bietet ästhetische Kulissen für ein eindrucksvolles Erlebnis.

WIE IST CHRISTIAN ECKHARDTS HANDSCHRIFT?
Der Küchenstil des Chefs ist von seiner Laufbahn geprägt. „Ich habe meine Stationen be-



wusst gewählt, um mir erst die Grundlagen der Klassik zu erarbeiten und dann die Moderne zu begreifen“, sagt er. Bei Claus-Peter Lumpp im „Bareiss“ in Baiersbronn lernte er die französische Hochküche par excellence, um anschließend bei Sven Elverfeld im Wolfsburger „Aqua“ die Avantgarde umzusetzen. Im „Purs“ verbindet Eckhardt unterschiedliche Philosophien: „Meine Küche ist sicherlich frankophil und gleichzeitig weit weg von der klassischen französischen Gourmetküche. Sie basiert nur auf den gleichen Prinzipien“, sagt Eckhardt. Es sind kleine Nuancen, die die Kompositionen elegant, leicht und spannend machen. Zum einen setzt er auf herausragende Produktqualität. Zum anderen verbindet der herausragende Küchenchef oftmals Elemente, die scheinbar wenig gemeinsam haben, in spielerischer Leichtigkeit.

WELCHE GERICHTE SIND HERAUSRAGEND?

Besonders beeindruckend sind Teller, bei denen eine zusätzliche aromatische Ebene für besondere Finesse sorgt. So wie etwa Alba-Trüffel mit Vacherin Mont-d’Or und Haselnuss, die durch gebrannte Lauchcreme eine zusätzliche Komponente erhalten, die Tiefgang und einen schönen Konterpart schafft. Auch die anderen Gänge spielen mit Texturen, Säure und oftmals mit feiner Nusssigkeit und akzentuierter Frucht. Sie sind voller Komplexität, die zu keinem Zeitpunkt überfordert. Das liegt womöglich daran, dass stets klar ist, wer der Star auf dem Teller ist: die Trüffel, der Zander oder etwa im Hauptgang das Lamm. Dieses kommt als Lammrücken, zwei Wochen gereift, in Butter getaucht und auf der Fettdecke ausgebraten. Der Spitzkohl wurde als feine Roulade geschmort und von einem Kohl-Chip getoppt, auf dem in akribischer Arbeit alle Komponenten des Tellers en miniature angerichtet sind. Ein optisches Highlight und komplexes Geschmackserlebnis ohne Beispiel.

WELCHE SCHWERPUNKTE SETZT DIE WEINKARTE?

Wer besondere Weine liebt, sollte Sommelier Marian Henß nach seinem „schwarzen Buch“ fragen. Dieses reicht er seinen Stammgästen (und allen, die diesen geheimen Tipp kennen). Darin sind handschriftlich seine Raritäten aufgelistet, die nicht auf der Karte stehen. Doch auch die „normale“ Weinkarte bietet einen eindrucksvollen Fundus an besonderen und charakterstarken Weinen. Henß hatte das Glück, den Weinkeller komplett selbst aufzubauen. Die 1000 Positionen sind von einer konsequenten Philosophie geprägt: Weine mit Herkunftscharakter. Statt auf internationale Blockbuster setzt Henß auf Weingüter mit unverwechselbarem Stil und kleine, oftmals biodynamisch arbeitende Betriebe, die andernorts schwer zu bekommen sind.

WOHER KOMMT DIE INSPIRATION?

„Neue Gerichte ergeben sich bei uns meist aus der täglichen Arbeit heraus. Mal möchten wir mit einer Zutat anders umgehen, mal möchten wir eine Technik ausprobieren“, sagt Eckhardt. Im siebenköpfigen Küchenteam herrscht absolute Offenheit bei der Kreation: Ideen werden ausgetauscht, hin und her gespielt, weitergedacht. Zudem weiß Eckhardt, wessen Kritik er vertrauen kann. Seine Frau, Spitzenköchin Sarah Henke, betreibt das Gourmetrestaurant „Yoso“, ebenfalls in Andernach. „Wir sind unsere größten Fans, aber auch unsere wichtigsten Kritiker“, sagt er. Regelmäßig besuchen die beiden ihre jeweiligen Restaurants. „Das Feedback geht extrem ins Detail, doch das hilft ungemein. Wir spiegeln außerdem, wie sich die Gäste fühlen“, erzählt er. Wenn sie ihm beispielsweise sagt, er könne bei einem Teller mutiger sein, schafft er daraus in handwerklicher Perfektion ein Erlebnis, das lange nachhallt. Und das ganz ohne aufmerksamkeitsheischendes Marketing-Gejöse: Christian Eckhardts Kompositionen sind auf perfekte Weise ihre besten Botschafter. ■

PURS

Steinweg 30,
56626 Andernach
Tel. 02632-958 67 50,
www.purs.com
Mi-Sa abends geöffnet,
Hauptgerichte € 40-55

TIPPS VON CHRISTIAN ECKHARDT

DIE TRAUBE
Rathausplatz 12, 56179
Vallendar, Tel. 0261-
611 62, www.dietraube-vallendar.de
Stefan Schleier hat Top-Küchen durchlaufen und setzt in seinem eigenen Restaurant bodenständige und qualitativ hochwertige Gerichte um. Vom 3-Gänge-Menü bis zu einfachen Klassikern kann man hier einfach gut essen.

ALTE MÜHLE
Mühlental 17, 56330
Koblenz-Gondorf,
Tel. 02607-64 74,
www.altemuehlehoereth.de

Ein Restaurant mit Herz: Die Familie gehört zu den herzlichsten Gastgebern, die ich kenne. Man fühlt sich sofort wohl.

SCHWITZER’S
Etzenroter Str. 4,
76337 Waldbronn,
Tel. 07243-35 48 50,
www.schwitzers.com
Ein Gourmetrestaurant, in das ich nicht nur gern gehe, weil hier mein bester Freund kocht.



SAISONKÜCHE

VEGANE METZGEREI

REZEPTE ANDREAS NEUBAUER FOTOS MATHIAS NEUBAUER

Verblüffen Sie Ihre Gäste mit Carpaccio, Tatar, Braten und Gulasch – in einer fleischlosen Version! Wir haben die Klassiker neu interpretiert – voller Geschmack garantiert

BEET WELLINGTON mit Salat

REZEPT SEITE 64





ROTE-BETE-CARPACCIO
mit Rucola und Oliven-Zitronen-Marinade

REZEPT SEITE 64

SEITAN-ROLLBRATEN
mit Kräuter-
Cashew-Füllung

REZEPT SEITE 64





TATAR mit eifreiem Aioli

REZEPT SEITE 65



VEGANES
PILZ-GULASCH
mit Semmelknödeln

REZEPT SEITE 65



Beet Wellington

SCHWIERIGKEITSGRAD
mittelschwer–schwer
ZUBEREITUNGSZEIT
60 Minuten plus 25–30 Minuten Backzeit
ZUTATEN für 4–6 Personen

BEET WELLINGTON

20 g getrocknete Steinpilze,
100 ml Sherry (ersatzweise Gemüsebrühe),
1 Zwiebel,
1 Knoblauchzehe,
500 g Champignons,
6 EL Nussöl (z.B. Walnussöl),
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
1 Bund glatte Petersilie,
1 TL abgeriebene Schale von 1 Biozitrone,
150 g geputzter, gewaschener Blattspinat,
4 kleinere (4–5 cm Durchmesser) gekochte Rote-Bete-Knollen (am besten selbst gegart),
1 Rolle Dinkel-Blätterteig (vegan, 270 g, z.B. von Tante Fanny),
50 g Körner/Saaten-Mix (Lein- und Sesamsamen, Kürbis- und Sonnenblumenkerne),
50 g Vollkorn-Haferflocken

AUSSERDEM
150 ml Rotwein,
50 g Zucker,
100 ml Aceto Balsamico,
1 TL Speisestärke (mit etwas Wasser verrührt),
50 g vegane Butter,
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, gemischter Salat (z.B. Wildkräuter-Salatmix)

1 Steinpilze in Sherry einweichen. Zwiebel und Knoblauch

schälen und fein würfeln. Champignons putzen, sehr fein hacken. Steinpilze ausdrücken, fein hacken. Sherry aufheben. Zwiebeln und Knoblauch in 1 EL heißem Öl in einer großen Pfanne glasig dünsten. Alle Pilze dazugeben, salzen, pfeffern, anbraten. Mit Sherry ablöschen, einkochen. Petersilie fein hacken, unterheben. Mit geriebener Zitronenschale abschmecken.

2 Öl in einem Topf erhitzen, Spinat hineingeben und unter Rühren zusammenfallen lassen, zum Abkühlen auf ein Blech geben. Rote-Bete-Knollen schälen und trockentupfen. **3** Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Blätterteig auf der Arbeitsfläche auseinanderrollen sodass die Schmalseite vor einem liegt. Teig bis etwa zur Hälfte mit Spinat auslegen. Darauf die Pilzmasse gleichmäßig verteilen. Rote-Bete-Knollen dicht an dicht in einer Reihe in die Mitte setzen. Teig von unten vorsichtig über die Knollenreihe schlagen. Dann aufrollen und mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech umsetzen. Oberfläche mit Wasser bepinseln und großzügig mit Körnern, Saaten und Haferflocken bestreuen. Blech in die Mitte des heißen Ofens schieben, Beet Wellington darin in 25–30 Minuten goldbraun backen.

4 Inzwischen Rotwein mit Zucker und Balsamico etwa um die Hälfte einkochen und mit etwas Stärke leicht binden. Topf vom Herd nehmen, Butter untermischen, Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. **5** Beet Wellington aus dem Ofen nehmen, mit einem Sägemesser in Stücke schneiden und diese mit etwas frischem Salat auf Teller verteilen. Balsamico-Sauce angießen.



Rote-Bete-Carpaccio mit Rucola und Oliven-Zitronen-Marinade

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten plus 35–40 Minuten Kochzeit
ZUTATEN für 4 Personen

4 mittelgroße oder 2 große Rote-Bete-Knollen, Salz, 1–2 Knoblauchzehen, 1 TL Kümmel, 75 g Rucola- und/oder Rote-Bete-Salatblätter, 1 Biozitrone, 2–3 EL Ahornsirup, 6 EL Olivenöl, 1 EL Trüffelöl, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 30 g frischer Trüffel zum Drüberhobeln nach Belieben

1 Rote Bete in kochendem Salzwasser zusammen mit zerquetschtem Knoblauch und Kümmel 35–40 Minuten zugedeckt garen. Anschließend abkühlen lassen, schälen und zur Seite stellen.

2 Inzwischen Rucola putzen, waschen und trocken schleudern. Von der Zitrone die Schale dünn herunter schneiden und in möglichst feine Streifen schneiden. Zitrone halbieren, Saft auspressen. Beides mit 3 EL Wasser in einen kleinen Topf geben und 2–3 Minuten kochen. Anschließend die Schalenstreifen herausheben und beiseitestellen. **3** Zitronensud mit Ahornsirup in einen hohen Becher geben. Das Olivenöl in dünnem Strahl nach und nach unterröhren. Dressing mit Trüffelöl, Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

beiseitegestellte Schalenstreifen unterröhren.

4 4 flache Teller mit jeweils etwas Oliven-Zitronen-Marinade bestreichen.

5 Rote Bete in möglichst dünne Scheiben schneiden. Dies geht am besten mit einem Gemüsehobel oder einer Aufschnittmaschine. Die Scheiben kreisrund und leicht überlappend locker auf die Teller legen. Rucolasalat auf dem Carpaccio verteilen. Das Carpaccio mit der restlichen Oliven-Honig-Marinade beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben Trüffel frisch darüberhobeln.



Seitan-Rollbraten mit Kräuter-Cashew-Füllung

SCHWIERIGKEITSGRAD schwer
ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten plus 90 Minuten Garzeit
ZUTATEN für 4–6 Personen

ROLLBRATEN
75 g Champignons, 75 g Rote Bete, 1 Knoblauchzehe, 1 Zwiebel, 6 EL Olivenöl, 2 TL Salz, 75 g Cashewnüsse, 4–5 Zweige glatte Petersilie, je 2 Zweige frischer Oregano, Thymian und Rosmarin, 150 g veganer Frischkäse, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 100 g Räuchertofu, 5 EL dunkle Sojasauce, 2 EL Balsamico, 175 g Seitan Basis, 1–2 TL Pimentón de la Vera (geräuchertes Paprikapulver), 4 Blatt Reispapier KÜchengarn

FERTIGSTELLUNG

2–3 EL Öl zum Braten,
1 halbierte Knoblauchknolle,
je 2–3 Zweige Salbei,
Lorbeer und Rosmarin,
250 g gewürfeltes Wurzelgemüse
(Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch)

1 Champignons putzen, Rote Bete, Knoblauch und Zwiebel schälen. Alles würfeln und zusammen in 1 EL Olivenöl in einer heißen Pfanne bei mittlerer Hitze etwa 8–10 Minuten rösten. Dabei mit Salz würzen und gelegentlich umrühren.
2 Währenddessen für die Füllung Nüsse in einer Küchenmaschine fein hacken und in einer Pfanne goldbraun rösten. Anschließend abkühlen lassen. Kräuterblätter bzw. Nadeln abzupfen, fein hacken und zusammen mit Frischkäse und gerösteten Nüssen verrühren. Mix mit Salz, Pfeffer abschmecken.

3 Den gerösteten Rote Bete-Pilz-Mix zusammen mit 2 EL Olivenöl, Räuchertofu, 1–2 EL Sojasauce, Balsamico, Salz und etwa 200 ml Wasser fein pürieren. Seitan Basis unterrühren, anschließend das Ganze in einer Küchenmaschine etwa 10 Minuten kneten. Danach noch weitere 10 Minuten ruhen lassen.

4 Den Seitan-Teig zwischen 2 Bögen Backpapier auf eine Größe von etwa 30 x 30 cm ausrollen. Anschließend den oberen Bogen vorsichtig abziehen. Die Teigfläche gleichmäßig dünn mit dem Kräuter-Nuss-Mix bestreichen. Nun mit Hilfe des unteren Papiers alles straff aufrollen und fest in Alufolie einwickeln. Rollbraten etwa 60 Minuten in einem Topf/Bräter mit Dämpfinsatz oder in einem Dampfgarer dämpfen. Anschließend den Rollbraten im Kühlschrank komplett auskühlen lassen.

5 3 EL Olivenöl und 3–4 EL Sojasauce mit Paprikapulver und Salz zu einer Marinade verrühren.

6 Reispapierblätter kurz in kaltem Wasser einweichen, dann durch die Marinade ziehen und damit den Braten umhüllen. Diesen mit Küchengarn binden.
7 Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Öl in einem Bräter erhitzen. Rollbraten darin zusammen mit Knoblauch und Kräutern rundum anbraten. Das gewürfelte Wurzelgemüse hinzufügen. Restliche Marinade darüber verteilen und im heißen Ofen etwa 30 Minuten rösten. Dazu schmecken Rotkraut und Klöße.



Tatar mit eifreiem Aioli

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten plus 20 Minuten Garzeit und 30 Minuten Einweichzeit
ZUTATEN für 4 Personen

TATAR

200 g Rote Bete,
50 g getrocknete Shiitake-Pilze,
2 Schalotten,
1–2 EL kleine Kapern,
2 mittelgroße Cornichons,
2–3 EL mildes Oliven- oder Rapsöl,
1 TL Senf, 1 EL Ketchup,
1–2 EL Ketjap Manis (dunkle süße Sojasauce),
Salz, Cayennepfeffer,
1–2 TL Paprikapulver edelsüß
Servierring von 6–8 cm Durchmesser

AIOLI

1–2 Knoblauchzehen,
100 ml Sojadrink,
20 g Senf, Salz,
200 ml Sonnenblumenöl,
2 TL Limettensaft

GARNITUR

Kapernäpfel und Kresse,
Cayennepfeffer,
gerösteter Vollkorntoast,
gemischter Salat

1 Rote Bete schälen, würfeln und in einem Topf mit etwa 100 ml Wasser zugedeckt in etwa 20 Minuten bei schwacher bis mittlerer Hitze langsam weich garen. Anschließend vollständig abkühlen lassen und alles fein hacken.

2 Shiitake-Pilze etwa 30 Minuten in warmem Wasser einweichen. Anschließend ausdrücken und fein hacken. Etwas vom Einweichwasser für später beiseitestellen.

3 Schalotten schälen, fein würfeln und einige Sekunden in kochendem Wasser blanchieren. Anschließend durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. Kapern und Cornichons fein hacken.

4 Gehackte Pilze und Rote Bete mit Schalotten, Kapern und Cornichons in eine Schüssel geben. Öl, Senf, Ketchup, Ketjap Manis und 2–3 EL Pilz-Einweichwasser hinzufügen und vermischen. Tatar mit Salz, Cayennepfeffer und Paprikapulver abschmecken.

5 Für das Aioli Knoblauch schälen, hacken und mit Sojadrink, Senf und 1 Prise Salz in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Dann nach und nach das Öl in einem dünnen Strahl einlaufen lassen und untermixen. Aioli mit Salz und Limettensaft abschmecken.

6 Den Servierring innen leicht einölen und auf eine Servier-

platte oder Teller setzen und etwa ein Viertel des Tatars hineingeben. Diesen etwas festdrücken, Ring vorsichtig abziehen. Mit Kapernäpfeln und Kresse garnieren. Restlichen Tatar auf die gleiche Weise anrichten.

7 Etwas Aioli in kleinen Tupfen auf und neben das Tatar spritzen und mit etwas Cayennepfeffer bestreuen. Geröstetes Toastbrot halbieren und mit frischem Salat dazu anrichten. Restliches Aioli extra servieren.



Pilz-Gulasch mit Semmelknödeln

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten plus 30 Minuten Garzeit
ZUTATEN für 4–6 Personen

GULASCH

200 g milde Gemüsezwiebeln,
2 EL Rapsöl,
800 g große Kräuterseitlinge,
2 EL Tomatenmark, 150 ml Rotwein,
2 fein gehackte Knoblauchzehen,
30 g grob zerkleinerte getrocknete Steinpilze,
1 TL getrockneter Majoran,
1 TL grob gehackter Kümmel,
2–3 Thymianzweige,
1 Rosmarinzweig,
20 g Paprikapulver edelsüß,
½ TL Pimentón de la Vera (geräuchertes Paprikapulver),
Zucker, Salz, abgeriebene Schale von ½ Zitrone, 450 ml Gemüsebrühe, etwas frische Petersilie

KNÖDEL

300 g Vollkornbrötchen vom Vortag, 250 ml Sojadrink,

1 Zwiebel, 3–4 Stängel Petersilie,
1 EL Rapsöl, **4 EL** Vollkorn-Semmelbrösel, **½ TL** Muskatnuss, **1 EL** Speisestärke, **1 TL** Salz

- 1** Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Diese in einem breiten Bräter in heißem Öl etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze langsam goldbraun schmoren. Dabei gelegentlich umrühren.
- 2** Pilze in mundgerechte Stücke brechen bzw. schneiden.
- 3** Pilze zu den braun geschmorten Zwiebeln geben und etwa 5 Minuten mitbraten. Dann das Tomatenmark unterrühren. Das Ganze mit Rotwein ablöschen und etwa 5 Minuten einkochen lassen. Knoblauch und getrocknete Steinpilze dazugeben. Mit Majoran, Kümmel, Thymian- und Rosmarinzweige, Paprikapulver und Rauchpaprika sowie etwas Zucker, Salz und Zitronenschale würzen. Danach das Ganze mit Gemüsebrühe aufgießen. Gulasch mit geschlossenem Deckel bei schwacher Hitze 25–30 Minuten schmoren.
- 4** Für die Knödel Brötchen würfeln, in eine Schüssel geben, mit lauwarmem Sojadrink übergießen und mischen.
- 5** Zwiebel fein würfeln, Petersilie hacken. Beides in Öl in einer heißen Pfanne 2–3 Minuten anschwitzen. Anschließend mit Semmelbröseln, Muskatnuss und Stärke zur Knödelmasse geben, gut durchkneten und anschließend abgedeckt 10 Minuten quellen lassen.
- 6** Mit trockenen Händen 8 Knödel formen und diese in reichlich siedendheißen Salzwasser etwa 15 Minuten ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.
- 7** Gulasch mit Knödeln in tiefe Teller verteilen und nach Belieben mit etwas frisch gezupfter Petersilie bestreuen.



WÜRZE, ELEGANZ UND STRAFFE KÖRPER: SPANNENDE BEGLEITER ZUR VEGANEN KÜCHE

Weintipps von Julie Benoist, Sommelière im „Cookies Cream“, Berlin

Beet Wellington

2019 Morgon „Côte du Py“, Domaine Jean Foillard, Beaujolais, Frankreich, € 29,90, www.passion-vin.de

Der feine, samtige Gamay von Jean Foillard, einem der führenden Winzer des Beaujolais, bietet eine schöne fruchtige Säure, die die Süße der Rüben perfekt ausgleicht. Ein eleganter, natürlicher Wein mit Noten von Unterholz; er wird mit vollem Respekt vor dem Terroir und ohne Eingriffe hergestellt.

Rote-Bete-Carpaccio mit Rucola

Fidèle Brut Nature, Dég. 11.2018 – R16 –, Champagne Vouette et Sorbée, Frankreich, € 58, www.passion-vin.de
Bertrand Gautherot hat so viel Respekt vor seinen Reben, dass er auf die Etiketten nicht seinen Namen setzt, sondern den von zwei Kalksteinparzellen: Vouette und Sorbée. Fidèle ist ein außergewöhnlicher Bio-Champagner; reichhaltig, rund und cremig mit feinen Bläschen, schmeckt er nach Butter und Haselnuss: perfekt für die Saison.

Seitan-Rollbraten

2018 La Désirée, La Grapperie, Loire, Frankreich, € 29, vivino.com

Ich habe den Chenin Blanc als Kontrast zu den buttrigen Noten, weißen Früchten und nussigen Aromen gewählt. Der Säuregehalt und die leichte Oxidation machen ihn so vielseitig. Er passt perfekt zu den Texturen und reichen Aromen.

Tatar mit eifreiem Aioli

2018 Sauvignon vom Opok, Weingut Sepp & Maria Muster, Südsteiermark, Österreich. € 21,90, shop.suffberlin.de
Der „Schmecke das Leben“-Wein bringt alle Eigenschaften eines klassischen Sauvignon Blanc mit, aber mit besonderer Note: würzige Mineralität, grüne Zitrusfrüchte, Kräuternoten und erdige Tannine. Ein sehr komplexer, superstraffer Wein.

Pilz-Gulasch mit Semmelknödeln

2020 Rózsa Petsovits, Weingut Weninger, Burgenland, Österreich, € 9,80, www.gute-weine.de
Rózsa Petsovits war die ungarische Großmutter des Winzers Weninger. Dieser tiefen Rosé aus Pinot Noir, Zweigelt und Syrah ist eine Hommage an seine Herkunft und wird teils aus ungarischen Syrah- und teils aus österreichischen Traubensorten hergestellt. Ich fand es cool, das kultige ungarische Pilzgulasch mit einem Rosé zu kombinieren, der wie ein Rotwein aussieht. Saftig und dicht, würzig und frisch zugleich, ist er ein Wunder der Widersprüche. Ein echter Kulturschock.

DAS „COOKIES CREAM“ in Berlin ist Pionier der gehobenen vegetarischen Küche in Deutschland. Barchef Grahame Woods hat kreative alkoholfreie Drinks als Pairing-Partner entwickelt, die ein Wein-Gefühl simulieren, zum Einsatz kommen asiatische Zutaten, Früchte, Gemüse und Kräuter. In Flaschen abgefüllt auch erhältlich im Restaurant.



ROTE BETE ist ein vielseitiger Star der pflanzlichen Küche, erinnern Farbe und erdiges Aroma doch auch an Fleisch. Mit Schale kocht oder backt man sie im Ofen weich, wenn es mal schnell gehen muss, kann man zu vakuumierter Ware greifen.

ADVERTORIAL

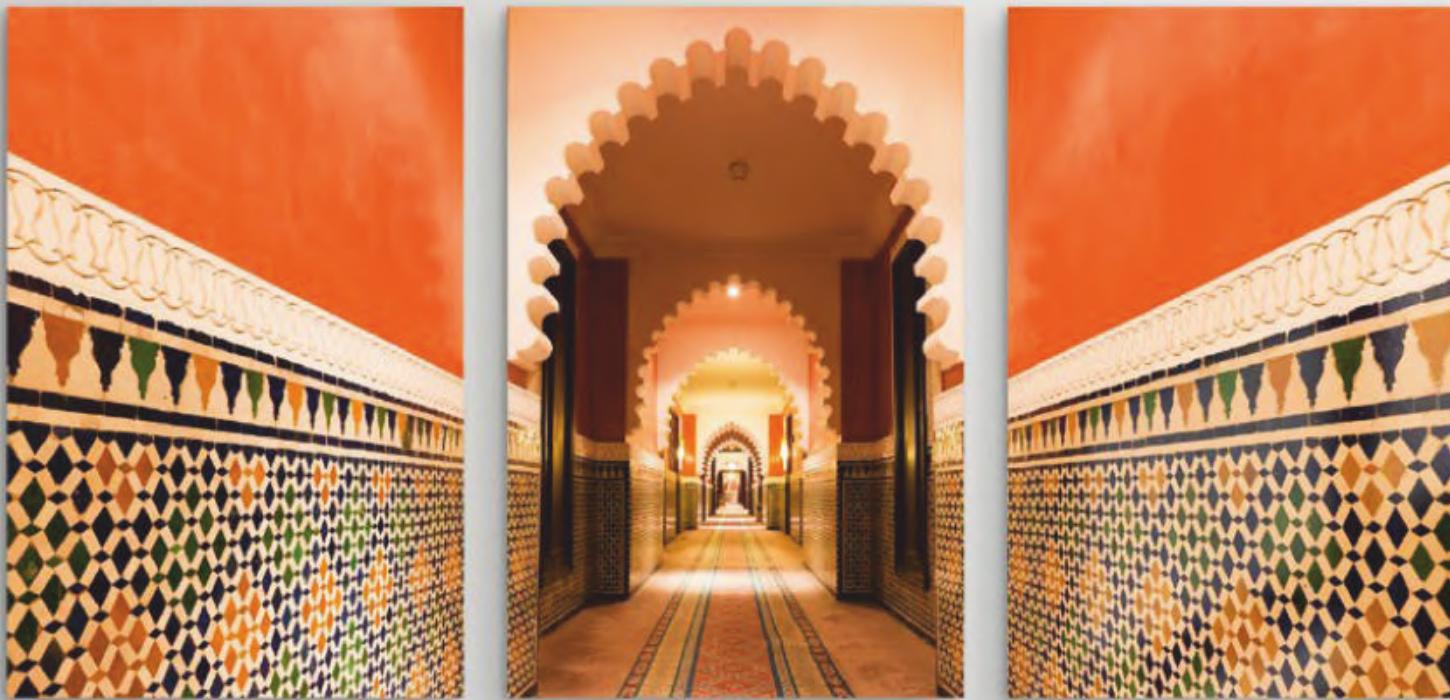


Foto © WhiteWall

FOTOGRAFIEN ALS MEHRTEILER VON WHITEWALL

Sie lieben es, zu gut essen, zu kochen und Zeit mit Freunden und Familie am Esstisch zu verbringen - vorzugsweise in einer stilvollen Kulisse. Dann zählen das Esszimmer und die Küche wahrscheinlich zu Ihren Lieblingsplätzen zu Hause. Um sicherzustellen, dass Ihr Zuhause für alle Dinner-Partys, aber auch die tägliche Nutzung, in Topform ist, haben wir eine ganz besondere Inspiration für Sie. Gestalten Sie Ihre Wände mit individueller Fotokunst und inszenieren Sie außergewöhnliche Motive als mehrteiliges Objekt. WhiteWall, der mehrfach prämierte Experte für Foto-Finishing, bietet dafür verschiedene Optionen in höchster Galerie-Qualität.

Mehrteilige Bilder sind ein vielseitiges Gestaltungselement. Denn gerade in kleineren Räumen kann eine Fotografie im Großformat schnell überdimensioniert wirken. Wesentlich dezenter und graziler wirkt dagegen eine Präsentation als Mehrteiler. Das Motiv wird in einzelne Abschnitte unterteilt, die filigraner anmuten und mehr Leichtigkeit an den Wänden vermitteln. Das Ergebnis ist ein besonderes Raumbild mit ausdrucksstarker Wirkung. Das Motiv erhält eine neue Struktur, bleibt jedoch als Ganzes erhalten. Dieser Effekt lässt sich vielfältig in Szene setzen und sorgt - je nach Hängung - für unterschiedliche Akzente im Raum. Die Mehrteiler werden in der hauseigenen Manufaktur von WhiteWall auf den Zentimeter exakt produziert, sodass kein Detail des Motivs verloren geht.

Per Online-Konfigurator bietet WhiteWall drei Optionen für hochwertige Mehrteiler: Als Zweiteiler, der mit klaren Linien und deutlicher Trennung in zwei Teile die gewohnte Betrachtungsweise aufbricht und einen ganz neuen Bildeindruck vermittelt. Als klassisches Triptychon in drei Teilen, das jeder Fotografie eine sehr moderne, kunstvolle Wirkung im Raum verleiht. Oder als imposanter Vierteiler in vier Quadranten oder Rechtecken, die durch klare Symmetrie maximale Aufmerksamkeit erzielen und vor allem in großen Formaten ihre volle Tiefenwirkung entfalten können.

Die Mehrteiler von WhiteWall sind für viele der erstklassigen Kaschierungen und Prints wie Fotoabzüge hinter Acrylglas, Direktdrucke auf Alu-Dibond und HD Metal Print, Foto-Leinwände oder Direktdrucke auf Forex im Großformat bei WhiteWall verfügbar.

ÜBER WHITEWALL

WhiteWall ist das beste Fotolabor für alle, die Fotografie lieben. Das Unternehmen wurde 2007 von Alexander Nieswandt gegründet und hat sich mit umfassender Expertise und der Entwicklung neuer Technologien als Innovationstreiber im Foto-Finishing und weltweit führendes Fotolabor etabliert. Die kompromisslose Galerie-Qualität der Marke beruht dabei auf erstklassigen Trägermaterialien, hochwertigen Kaschierungen und handgefertigten Manufaktur-Rahmen.

**SPANNENDE
BILDÄSTHETIK MIT
EINZIGARTIGER
RAUMWIRKUNG**

WHITEWALL.COM

KOCHEN FÜR ZWEI

EGGS BENEDICT

Amerika trifft Japan

Er Koch, sie Stylistin – Tanja und Oliver Trifc präsentieren Ihnen Gerichte für zwei. Hier geben sie dem Frühstücksklassiker Eggs Benedict einen spannenden asiatischen Dreh

FOTOS UTA GLEISER





HOCHSTAPELN BEIM SONNTAGSBRUNCH

„Für mich sind klassische Eggs Benedict der Sonntags-Brunch-Genuss überhaupt“, sagt der Hamburger Koch und Foodstylist Oliver Trific. Der gebürtige Amerikaner weiß, wovon er spricht – und hat das Gericht kreativ abgewandelt: Lachs ersetzt Bacon, durch Ingwer bekommt das Gericht pikante Frische (und tut Stimmung wie Immunsystem gut), Miso, Reisessig, Sojasauce und gebräunte Butter geben dieser hervorragenden Hollandaise Tiefe, Komplexität und Umami; sie passt auch toll zu weißem und grünem Spargel. „Das Gericht ist aber keine Spa-Cuisine“, sagt Trific. Muss es aber ja auch nicht.

Gabriele Heins

Eggs Benedict Japanese Style

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht, ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten

ZUTATEN FÜR 4 EIER

120 g Baby-Spinat,
20 g frischer Ingwer,
1 TL Sesamöl,
200 g Butter,
5 Bio-Eier (Größe M),
2 TL helle Misopaste,
2 TL frisch gepresster Zitronensaft,
2 TL Sojasauce,
125 g roher Lachs in Sushi-Qualität,
2 Toaster-Muffins,
Salz,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
2 EL Reisessig,
etwas Chilipulver zum Bestreuen

- 1 Den Spinat wenn nötig putzen (lange Stiele entfernen), waschen und abtropfen lassen. Ingwer schälen, in sehr feine Streifen schneiden. Das Sesamöl in einer Pfanne sanft erhitzen und den Ingwer darin 2–3 Minuten sanft weich dünsten. Beiseitestellen.
- 2 Die Butter in einem Topf aufschäumen und vorsichtig leicht bräunen. Sofort aus dem Topf in einen Messbecher gießen, um ein weiteres Bräunen zu verhindern. Auf etwa 40 Grad abkühlen lassen.
- 3 1 Ei, Misopaste, Zitronensaft und Sojasauce in einen hohen Becher

geben, die abgekühlte Butter daraufgeben. Einen Pürierstab hineinstellen und nun bei eingeschaltetem Stab langsam den Mixer nach oben ziehen, bis eine gebundene Sauce entstanden ist.

- 4 Den Lachs in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Toaster-Muffins nach Packungsanweisung im Toaster erhitzen.
- 5 Die Pfanne mit Ingwer erneut auf den Herd stellen und erhitzen. Den Spinat darin bei niedriger Hitze darin leicht in sich zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz auf ein Sieb geben, um eventuell vorhandenes Wasser abtropfen zu lassen.

- 6 Spinat auf die getoasteten Muffins verteilen und den Lachs darauflegen.

- 7 1 Liter Wasser mit dem Essig zum Kochen bringen und 4 Eier darin 3–4 Minuten pochieren (siehe Schritt 2 auf S. 70). Vorsichtig mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, etwas abtropfen lassen und vorsichtig auf die vorbereiteten Muffins setzen. Etwas Sauce darübergeben und die restliche Sauce extra reichen. Wer mag, streut etwas Chilipulver auf die Eggs Benedict.



1 Den Lachs schneide ich mit einem sehr scharfen Messer, um dünne Scheiben zu erhalten. Der Fisch sollte direkt aus der Kühlung kommen, damit er beim Schneiden noch recht fest ist. Wer in der Nähe keinen Lachs in Sushi-Qualität bekommt, kann auch gut mild geräucherten Lachs oder Graved Lachs verwenden, alternativ Saibling aus regionaler Fischzucht.



2 Um die Eier zu pochieren, verwende ich gern die Strudel-Methode: Das mit Essig angereicherte Wasser mit einem Schneebesen verrühren, dadurch wird ein leichter Strudel erzeugt. Dann mithilfe eines Schälchens das Ei hineingleiten lassen. Ganz wichtig beim Pochieren: ausschließlich Essig verwenden und das Wasser nicht salzen. Salz beeinträchtigt die Gerinnung beim Eiweiß, die Eier werden weniger kompakt. Das Wasser einmal aufkochen lassen und dann die Eier sanft darin ziehen lassen. Es schmeckt übrigens auch, wenn man Eier einfach in der Schale wachsweich kocht und rasch gepellt auf die Teller bringt.



3 Die Miso-Hollandaise ist – ehrlich gesagt – eine lauwarme Butter-Mayo. Puristen werden sagen, dass das nicht authentisch ist. Egal: Am Sonntagmorgen will ich nicht eine halbe Stunde Hollandaise aufschlagen und behelfe mich gern so. Die leicht gebräunte Butter und die Misopaste sorgen für ein geschmackliches Upgrade ohne viel Aufwand.

Tipps



WEINTIPP VON JOHANNES SCHELLHORN UND WILLI SCHLÖGL AUS DER BAR FREUNDSCHAFT, BERLIN
Spumante Metodo Classico Cuvée Brut „Ombra 30 Lune“, Nicola Gatta, Lombardei, Italien.

Ein feinperliger, leicht hefiger und doch frischer Schaumwein aus Italien, der sich in seiner Stilistik am großen Bruder in Frankreich orientiert. Eleganter Abgang, gute Länge am Gaumen und gerade zur etwas dichteren Hollandaise ein feiner Partner. Etwas Besonderes zum wahrscheinlich aufwendigsten Eiergericht der Welt.

www.callmewine.de, € 27

OLIVERS KÜCHEN-TIPP

Bei dem Gericht bleibt Misopaste übrig. Was tun? Mit etwas Tahin kann man etwa eine herrliche Grundlage für kräftige Vinaigrettes zubereiten, um Röstkartoffeln einen neuen Dreh zu geben. Toll ist auch die Kombination von geriebenem Ingwer, Misopaste, Zucker, Wasser und 2 Spritzern Sojasauce als Marinade für Fischfilets (2–3 Stunden im Kühlschrank einwirken lassen).

TANJAS STYLING-TIPP

Ein Materialmix auf dem Tisch wirkt immer elegant und cool – wie hier die Kombination aus Beton, edler Keramik (Kaori-Teller in Rochenhaut-Optik von Lambert) und einer Tischdecke aus Leinen.



EXKLUSIV-EDITION
DER FEINSCHMECKER

Das Frankfurter Brett im Superlativ

Das führende Gourmet-Magazin DER FEINSCHMECKER bietet Ihnen das preisgekrönte „Frankfurter Brett“ in zwei exklusiven Sondereditionen an

Joseph, Systemgastronom und Produktdesigner, und Johannes, Maurermeister und Koch, haben ein genial funktionales Arbeitsbrett für die Küche entwickelt – das „Frankfurter Brett“. Benannt ist es nach der „Frankfurter Küche“ von 1926, die erstmals ein kompaktes, effizientes und modernes Ambiente bot. Wie es zur Idee für das Brett kam? 2015 fiel Koch Johannes bei der Arbeit ein Kollege auf, der einen Behälter zwischen Hüfte und Arbeitsplatte geklemmt hatte, um darin Gemüseabschnitte einzusortieren. Sah effizient, aber nicht besonders komfortabel aus.

Da kam ihm die zündende Idee für ein massives Holzbrett mit seitlich ausfahrbaren Bügeln, an denen Behälter gehängt werden. So können Schnittgut und Abfall schon bei der Arbeit getrennt werden, und am Arbeitsplatz herrscht Ordnung und Sauberkeit. Johannes und Joseph glaubten fest an ihre Idee – zu Recht: 2017 wurden sie mit dem „German Design Award“ und 2018 mit dem „Hidden Champion Internet“-Award ausgezeichnet. Und wir, DER FEINSCHMECKER, bieten Ihnen das geniale und preisgekrönte Brett in einer Sonderedition in zwei Varianten an.

Sichern Sie sich diese exklusive FEINSCHMECKER-Edition

Beide Varianten beinhalten ein Halbjahres-Abonnement DER FEINSCHMECKER sowie eine exemplarische Ausgabe zum Schmöker
www.feinschmecker.de/frankfurterbrett



FRANKFURTER BRETT | BASIC

Das Alltagsbrett.

Frankfurter Brett-Prinzip in Reinform.

Sonderedition mit Logo-Gravur
„DER FEINSCHMECKER“



nur
399,-

FRANKFURTER BRETT | PHOENIX

Die Küchenwerkbank.

Das Frankfurter Brett im Superlativ.

Sonderedition mit Logo-Gravur
„DER FEINSCHMECKER“



nur
899,-

DER **FEINSCHMECKER-SHOP**

EXQUISITE PRODUKTE FÜR SIE AUSGEWÄHLT.

Olivenöl Americo Quattrociocchi Classico, 3er-Set

OLIO AWARD 2021. 1. Platz Kategorie „intensiv fruchtig“. Americo Quattrociocchi aus Latium gehört zu den besten italienischen Produzenten. Mandel, Mandel und noch mehr Mandel (leuchtend grün), dazu Artischocke, duftendes Gras und weiße Blüten, am Gaumen im Ansatz leicht süßlich, ein Hauch Banane, schlank, sehr präzise, im Finish ein helles, sehr schönes Bitter und eine ausgesprochen feine, wärmende, spät einsetzende Schärfe. Hervorragend zu kräftigeren Gerichten (gegrillte Lammkeule!) – Röstaromen sind hochwillkommen.



3 x 0,5 l, Olivenöl
(33,27 Euro/Liter)

Art. Nr.: 1332120

Statt 59,70 €

nur 49,90 €



Dekantierkaraffe auf Holzsockel

Die aus hochwertigem Kristallglas mundgeblasene Dekantierkaraffe hat einen Sockel aus Birnbaumholz, der in reiner Handarbeit in Deutschland geschnitten, verleimt und handgedreht wurde. Durch die harmonische Einheit zwischen Holzsockel und Glas lässt sich Weinkultur mit dieser hochwertigen Glaskaraffe zeitgemäß zelebrieren. Um die Struktur des Birnbaumholzes ganz besonders zu Geltung zu bringen, sollte es mit Öl behandelt werden. Dadurch bekommt die Oberfläche einen geschmeidigen Glanz, der jederzeit durch erneutes Ölen (z. B. mit Leinöl) aufgefrischt werden kann.

750 ml, 26 cm, Kristallglas,
Birnbaumholz,
Handwäsche empfohlen.

Art. Nr.: 1304569

189,00 €

Exklusives Design für den perfekten Schnitt

Mattierte Edelstahl Messer „Primitive“

„Form follows function“, das von dem Architekten Louis Sullivan aufgestellte Gebot erfüllt dieses Messer „Primitive“ in Perfektion. Griff und Schneide verschmelzen zu einer Einheit. Dies erlaubt es, auf die gesamte Klinge gleichmäßig Druckkraft auszuüben. Dadurch kann man mit diesem Messer präzise Schnitte ausführen: eine unersetzliche Hilfe bei der Herstellung von Sushi oder um dünne Sehnenstränge vom Bratgut zu entfernen. Dank des praktischen Messerbänkchens haben Sie das elegante Messer stets griffbereit.

Art. Nr.: 1303635

36 cm, 22 cm Klingenlänge, Edelstahl, Messerbänkchen, von Hand spülen.

249,00 €



Große Tapas-Platte

„Surface“, grau, 35,5×17×2 cm

Art. Nr.: 1296876**41,00 €****Tapas-Platte**„Surface“, grau,
25×15×1,5 cm**Art. Nr.: 1296868****26,00 €****Servierplatte**„Surface“, grau,
Ø 32 cm, 5,5 cm**Art. Nr.: 1296841****110,00 €****Kleine Servierschale**

„Surface“, grau, Ø 9 cm, 2 cm

Art. Nr.: 1296884**8,00 €****Perfekter Teegenuss aus Gusseisen**

Teekanne und Teetasse sind aus schwerem Gusseisen und überzeugen durch ihr einzigartiges Design im japanischen Stil und ihre zuverlässige Handhabung. Durch hochwertige und stabile Verarbeitung bleibt der ausgesuchte Tee lange heiß und das Aroma immer erhalten.

**Teekanne „Inku“ aus Gusseisen**

Ø 12,5 cm, 8 cm, 600 ml, Gusseisen.

Art. Nr.: 1296892**83,00 €****Teetasse aus Gusseisen**

Ø 6,7 cm, 7,3 cm, 150 ml, Gusseisen.

Art. Nr.: 1296906**20,00 €**

Die Kollektion des Sterne-Kochs Sergio Herman

Sergio Herman ließ sich bei der Gestaltung der Kollektion „Surface“ von der rauen Natur Seelands inspirieren. Die groben Texturen und die wunderschöne Unvollkommenheit dieses Geschirrs enthüllen was real und wahr ist. „Der kulinarische Star“ (*DER FEINSCHMECKER*) Sergio Herman hat die niederländische Küche revolutioniert. „Die Kollektion Surface ist für mich ein ganz persönliches Projekt, entstanden aus einem lang gehegten Wunsch, etwas zu erschaffen und zu überraschen.“ (*Sergio Herman*). Material: Steingut, spülmaschinenfest, teilweise mikrowellenfest.

Frühstücksschale„Surface“, grau,
Ø 9 cm, 4 cm, 100 ml**Art. Nr.: 1296604****11,00 €****Salatschale**„Surface“, grau,
Ø 13 cm, 5 cm, 300 ml**Art. Nr.: 1296612****18,00 €****Müselschale**„Surface“, grau,
Ø 15 cm, 6,5 cm, 600 ml,**Art. Nr.: 1296620****23,00 €****Salatschüssel**„Surface“, grau,
Ø 23,5 cm, 9,5 cm, 2,2 l,**Art. Nr.: 1296728****60,00 €**

Bestellannahme:
Montag bis Samstag 7–22 Uhr, Sonntag 10–20 Uhr

Telefon: **030 / 4 69 06 20**
Fax: **030 / 4 65 10 03**

Per Post: **FEINSCHMECKER-SHOP, Postfach 13340 Berlin**

Rund um die Uhr Online:
Das ganze Sortiment

www.feinschmecker.de/shop
info@der-feinschmecker-shop.de



TAKE 5

Confierte Bachforelle
mit Kaviar, Dill, Butter-
milch und Gurke

Zum Anbeißen

Jonas Zörner vom Berliner **Golvet** präsentiert
hier und in den nächsten Heften kreative Gerichte mit
fünf Zutaten – los geht's mit frischem Fisch

TEXT GABRIELE HEINS FOTOS MARIA SCHIFFER

1. Bachforellen

2 Stück, frisch

2. Dill

2 Bund, fein geschnitten, bis auf 20 Spalten

3. Gurken

4 Stück

4. Buttermilch

250 ml

5. Forellenkaviar

50 g

SCHWIERIGKEITSGRAD mittelschwer ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten ZUTATEN für 4 Personen

1 **Forellen** filetieren und entgräten. 100 g Salz in 1 l Wasser auflösen, Forellenfilets 15 Minuten darin beizen.

2 Ofen auf 80 Grad vorheizen, Backpapier auf ein Backblech legen, die gebeizten Filets mit der Hautseite nach unten auflegen. Filets mit Rapsöl benetzen, etwas **Dill** darauf verteilen. Backblech mit ofenfester Klarsichtfolie abdecken, etwa 12 Minuten im Ofen garen.

3 Blech herausnehmen, Filets auf die Fleischseite drehen, mit einem Messer vorsichtig die Haut ablösen. Filets auf die Hautseite wenden, mit etwas Zitronenschale, Dill und grobem Salz würzen. Rosa Pfeffer in ein feines Sieb geben und so über den Fisch reiben, dass sich nur die rosa Schicht des Pfeffers löst.

4 Schalotte in feine Würfel schneiden. Wasser zum Kochen bringen. Salz, Zucker und etwas Essig dazugeben, Schalottenwürfel kurz darin blanchieren.

5 20 Dillspalten abzupfen, kühl stellen. Restlichen Dill sehr fein schneiden. 3 **Gurken** in sehr feine Scheiben schneiden, mit Salz, Zucker und etwas Apfelessig marinieren. Schalottenwürfel und Dill unter die Gurkenscheiben heben und mit etwas Rapsöl marinieren.

6 Für die Vinaigrette 1 Gurke klein schneiden, mit der **Buttermilch** in einen Küchenmixer geben. 100 ml Rapsöl, etwas Zitronensaft, etwa Salz und Zucker hinzufügen, alles sehr fein mixen. Durch ein feines Sieb gießen.

7 Vinaigrette auf Teller geben, Gurkensalat auf der Forelle anrichten, **Forellenkaviar** auf der Gurke verteilen, mit Dillspalten garnieren. Filets mithilfe einer Palette auf die Vinaigrette geben, Rapsöl darauf verteilen.

AUS DER SPEISEKAMMER:

100 g Salz, 100 ml Rapsöl plus etwas zum Beträufeln und Marinieren, abgeriebene Schale und Saft von 1 Biozitrone, grobes Salz, rosa Pfeffer, 1 Schalotte, Zucker, Apfelessig



Lieber Jonas Zörner, schon als Jugendlicher haben Sie in einer Profiküche gearbeitet. Was hat Sie so begeistert, dass Koch Ihr Beruf geworden ist?

Die Arbeit im Team fand ich faszinierend, wie alle mit Herzblut für ein Ergebnis gearbeitet haben, dabei trotz Stress und Druck gute Laune hatten.

Im „Golvet“ sind Sie erstmals Chef. Tragen Sie diesen Spirit auch in Ihr Team?

Zuerst ist der Personalmangel das Riesenproblem in der Gastronomie, aktuell geht es vor allem darum, gute Leute zu halten, und so bin ich ein Drittel meiner Zeit damit beschäftigt, mir zu überlegen, was ich meinen Mitarbeitern Gutes tun kann ...

... und was konkret?

Die Idee ist, nicht nur für die Mitarbeiter des Restaurants, sondern der ganzen Gruppe, einen Benefit-Katalog zu erarbeiten, um auch als Arbeitgeber attraktiv zu sein. Es sollte auch ein Bonus-System geben sowie ein Konzept, wie man trotz der recht harten Arbeit ein Umfeld schafft, in dem Kreativität entsteht. Wir haben nur noch vier Tage geöffnet, sodass die Mitarbeiter erholt aus dem Wochenende kommen. Wir haben eine Pinnwand für Ideen, auf der auch der Patisserie notieren kann, was er sich im Hauptgang wünscht. Wir frühstücken gemeinsam und hören Musik bei der Arbeit, gern laut und nach einer trashigen Playlist. Lockerheit ist mir wichtig, wir verbringen viel Zeit zusammen, jeder muss mit jedem können.

Sie waren zuvor bei Heiko Nieder im „Dolder Grand“ in Zürich und bei Michael Kempf im Berliner „Facil“, was haben Sie von beiden am meisten gelernt?

Bei Heiko Nieder – und das ist vielleicht typisch Schweiz – Sauberkeit, Struktur und Disziplin; die Küche war straff geführt. Bei Michael Kempf Kreativität und Eigenständigkeit. Beide haben mir klassische Techniken vermittelt, die Basis meiner Küche.

Haben Sie ein Beispiel?

Meine Basis ist klassisch französisch, vor allem beim Aufbau der Saucen. Aber ich bezeichne meinen Stil auch als nachhaltig und weltoffen. Wir fermentieren viel, setzen Sojasaucen an, haben aus Spanferkelkeulen eigenen Schinken gemacht und im Keller Kompost für Bioabfälle angesetzt.

Confierte Bachforelle mit Kaviar, Gurke, Buttermilch und Gurke



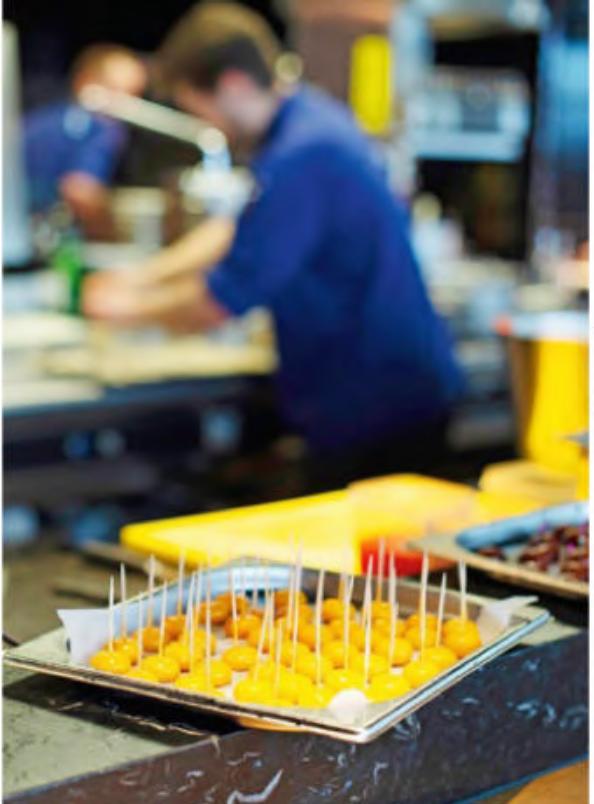
Zürich, Berlin – wie beeinflussen die Städte die Art, ein Restaurant zu führen?

In der Schweiz wird Fine Dining klassisch definiert: Die Uniformen müssen akkurat sein, die Tische schwer eingedeckt, „Gourmet“ bedeutet, dass ein hoher Standard erfüllt werden muss – oft wirkt es aber auch, als sei die Zeit stehen geblieben. In Berlin braucht man das alles nicht, die Stadt steht für Offenheit und Vielfalt, ist ein großer Ideenpool, auch kulinarisch. Das „Golvet“ war mal ein Club, diese Tradition soll weiterleben, und so spielen wir Elektro-Musik, die im Laufe des Abends immer lauter wird. Außerdem gibt es keinen plätschernden Brunnen, sondern schwarze Holztische, Leder und schwarzes Besteck. Keiner von uns hat Lust auf steife Gastronomie, und Gäste

können in Jogginghose oder Jackett kommen, wie sie möchten.

Nachhaltigkeit ist das große Thema in der Gastronomie. Wie ist es bei Ihnen?

Es sollte für Küchenchefs selbstverständlich sein, regional und nachhaltig zu arbeiten. Wir schauen genau hin: Müssen es Gemüse aus Thailand oder Languste aus Südafrika sein – wo es doch Flusskrebse aus dem Tiergarten und Zander aus Brandenburg gibt. An erster Stelle steht aber die Qualität, und wenn die Ware aus Spanien überzeugender ist, wähle ich diese. Wir haben kürzlich mit der Organisation Oceans 2050 zusammen-gearbeitet, die Stühle aus Geisternetzen herstellt. In diese Richtung wollen wir weiter-denken.



KÜCHE MIT WEITBLICK: Das „Golvet“ befindet sich in einem ehemaligen Club im 8. Stock nahe dem Potsdamer Platz. Das Team ist dem jungen Küchenchef Jonas Zörner (r.) trotz Lockdown treu geblieben

Sie bieten auch ein Kindermenü an. Wird das angenommen?

Sehr gut sogar, an manchen Tagen haben wir gleichzeitig bis zu neun Kinder mit ihren Eltern zu Gast. Wir haben eine eigene kleine Karte für sie mit paniertem Fisch oder Chicken Nuggets und Eisbecher mit Smarties.

Was sind heute die Herausforderungen für einen jungen Küchenchef?

Sich immer weiterzuentwickeln, nicht stehen zu bleiben, nicht zu stagnieren.

Welche Vorbilder haben Sie?

Faszinierend finde ich die junge Köchegarde wie Tohru Nakamura, Jan Hartwig, aber auch Christian Bau und Kevin Fehling. Dass ich irgendwo da auch schon angekommen bin, ist für mich immer noch unwirklich.

Weihen Sie uns ein: Was haben Sie sich bei diesem Forellen-Rezept gedacht?

Den Fischposten finde ich in der Küche am besten, denn man muss ganz akkurat arbeiten und garen. Die Forelle ist ein leichtes, frisches, säurebetontes Gericht, das meinem persönlichen Geschmack sehr nahekommt, denn ich mag keine schweren Gerichte – und es ersetzt das Käsebrot am Abend. 

WEINTIPP zur Forelle von Sommelier José Vinagre

2020 Albariño „Finca a Pedreira“ Manuel Moldes Moraña, € 13,90, www.vinicuture.de
Der Albariño besticht mit einem tollen Extrakt, angenehmem Schmelz und frischer Säure. Aromen von Orangenblüten, Limetten- und Zitronenschalen, saftige Grapefruit, weißer Pfirsich und eine Brise Meeresluft – auch thematisch eine perfekte Wahl.

Golvet

 OT Tiergarten, Potsdamer Str. 58, 10785 Berlin, Tel. 030-89 06 42 22, www.golvet.de, Mi-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 55-65 



Wolfsbarsch auf Spanisch



Ab sofort stellen wir in jedem Heft ein besonderes Gericht eines deutschen Spitzenkochs vor. Los geht es mit Loup de Mer von **Martin Herrmann**, „Le Pavillon“, Bad Peterstal-Griesbach

SCHWIERIGKEITSGRAD

mittelschwer

ZUBEREITUNGSZEIT

90 Minuten

ZUTATEN für 4 Personen

LOUP DE MER

4 Loup-de-Mer-Filets à 120 g,

3 EL Olivenöl

CHORIZOSTAMPF

200 g Grenaille-Kartoffeln, Salz,
30 g Chorizo, 40 g Butter

Servierring

PAELLASUD

1 Schalotte,
100 g weiße Champignons,
2 rote Spitzpaprika,
1 Fleischtomate,
1 Knoblauchzehe,
etwas Butter/Öl zum Braten,
50 ml Noilly Prat,
100 ml Weißwein,
500 ml Muschelfond (selbst an-
gesetzt, ersatzweise Fischfond),

500 ml Fischfond,

1 Thymianzweig,

50 g geschnittene Chorizo,

1 g Safran,

150 g Butter,

10 g Speisestärke,

mit 10 ml Wasser angerührt

*Thermomix (ersatzweise Küchen-
maschine, Handmixer)*

MINILAUCH

16 Minilauchstangen,

Salz, etwas Öl zum Braten

GARNITUR

etwas reduzierter Balsamico

1 Ofen auf 80 Grad vorheizen.

Für den Loup de Mer die Filets würzen, mit Olivenöl auf der Hautseite kross anbraten und im Ofen etwa 10 Minuten garen.

2 Für den Chorizostampf die Grenaille-Kartoffeln in Salzwasser weich kochen.

3 Die Chorizo schälen und in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne ohne Fett leicht anschwitzen, Flüssigkeit abgießen.

4 Die Kartoffeln schälen, in einem kleinen Topf mit Hilfe einer Gabel zerdrücken, die Chorizowürfel und die Butter dazugeben, mit Salz abschmecken und bereithalten.

5 Für den Paellasud Schalotten schälen und würfeln, Champignons putzen und in Scheiben schneiden, Paprika putzen und in Würfel schneiden, Tomate in Würfel schneiden.

6 Gemüse mit zerdrücktem Knoblauch in etwas Butter/Öl anschwitzen und mit Noilly Prat ablöschen. Weißwein, Muschel- und Fischfond auffüllen, Thymian dazugeben und auf die Hälfte reduzieren. Die geschnittene Chorizo hin-

zufügen und nochmals kochen lassen.

4 Mit einem Thermomix mixen, sodass eine rote Farbe entsteht. Dann durch einen Sieb passieren. Safran hinzufügen, mit Butter und etwas angedickter Speisestärke binden und bereithalten.

5 Für den gebrillten Lauch die Stangen putzen und in Salzwasser weich kochen. Anschließend sofort abkühlen, trocken tupfen und in etwas Olivenöl heiß anbraten.

6 Den Chorizostampf in einem Ring anrichten. Das Filet vom Loup de Mer daraufsetzen und mit Paellasud umgießen. Den Minilauch rund um den Loup de Mer legen. Den restlichen Chorizostampf und die Sauce extra reichen. Mit ein paar Tropfen reduziertem Balsamico garnieren.



**MARTIN HERRMANN
ÜBER DAS GERICHT:**

„Dieser mediterrane Teller ist pure Harmonie. Mir war wichtig, dass der Wolfsbarsch im Vordergrund steht. Durch den Paellasud und den Chorizostampf ummanteln weitere südliche Aromen den tollen Fisch aus dem Mittelmeer, ohne dass sein Eigengeschmack untergeht. Das Gericht erfreut sich allseitiger Beliebtheit. Ich kann es ganzjährig zubereiten, und es zaubert beim ersten Bissen immer ein Lächeln ins Gesicht unserer Gäste.“



JUNIORCHEF
FRANZ KELLER-
WOHL interpretiert
klassische
regionale Küche
zeitgemäß

DIE KELLER- MEISTER

Die „Adler Wirtschaft“ der Familie Keller im Rheingau ist legendär. Weil hier erlebbar wird, wie einfache, bodenständige Küche mit guten Produkten zum großen Genuss wird. Und die kommen von Rindern und Schweinen vom eigenen Falkenhof

TEXT TINKA DIPPEL FOTOS VOLKER RENNER

Der Tomatensugo, leuchtend rot und glänzend, ist sehr viel mehr als eine Vorspeise, er ist wie der Hit einer Band, den sie immer wieder spielen muss, ist Teil der Erzählung und Teil der Botschaft der „Adler Wirtschaft“. Weil er so einfach gemacht ist – eingekochte italienische Flaschen-tomaten, Olivenöl, Basilikum, Pinienkerne und Büffel-mozzarella dazu –, und weil er schmeckt, als hätte man die Essenz der Tomate und den Sommer am Mittelmeer im Mund. „Vom Einfachen das Beste“, mit der Philosophie der Wirtschaft ist es wie mit dem Sugo: Sie braucht keinen neuen Twist, seit vielen Jahren nicht.

Der Sugo verbindet hier auch Vater und Sohn. Der Vater, Franz Keller, hat aus der Küche eine Bühne gemacht, seine Auftritte genossen, er ist ein Kochstar, der sich einst in Köln, in Bühl und später in Hattenheim einen Stern nach dem anderen erkochte – bis er die Glitzerwelt weitgehend hinter sich ließ und 1993 die „Adler Wirtschaft“ gründete – in Hattenheim im Rheingau, sechs Kilometer südlich von Eltville. Der Sohn, Franz Keller-Wohl, hat dessen Leidenschaft für gutes Essen geerbt, lässt die Gerichte aber lieber für sich wirken. „Ich bin eher der Typ Küchenschabe, wenn das Licht angeht, bin ich weg“, sagt er, der 2010 die „Adler Wirtschaft“ von seinem Vater übernahm, so wie sie war, samt Inventar und Sugorezept.

DIE LYONESER WURST VOM BUNTEM BENTHEIMER SCHWEIN, serviert mit Weißkohlsalat, Safranmayonnaise und Radieschen, hat ihren Ursprung auf dem Falkenhof in Heidenrod-Dickschied, von der „Adler Wirtschaft“ rund eine halbe Stunde Autofahrt entfernt, es geht in die Wälder oberhalb des Wisper-Tals, in vielen Kurven schraubt sich die Straße hinauf. Hierher hat sich



FRANZ KELLER
(o. l.) legte den
Grundstein
für das hohe
Renommee von
Restaurant und
Hof. Legendär:
Tomatensugo
mit Büffel-
mozzarella (u.)



BUNTE BENTHEIMER SCHWEINE NEIGEN ZUM SPECKGÜRTEL. GUT SO: DER GESCHMACK IST UNVERGLEICHLICH

der Bühnenmensch Franz Keller, nun im Rentenalter, vor mehr als zehn Jahren zurückgezogen. Auch der Sohn mag diesen Ort, der umgeben ist von 14 Hektar Weiden, zu denen die beiden noch Flächen dazugepachtet haben. Das Fleisch, das in der „Adler Wirtschaft“ verarbeitet wird, kommt größtenteils von hier. Die schwarz-weiß gefleckten Schweine haben Platz und ihre Ruhe, manche reiben nebeneinander die rosa Nasen in die Erde, andere nehmen sich viele Meter Abstand zu ihren Artgenossen. Die Kellers züchten hier selbst, „das dicke helle Schwein da hinten, das ist der Eber Hard“, sagt Franz Keller-Wohl. „Die Rasse passte eigentlich nicht mehr wirklich in den Markt, weil sie zum Fettansetzen neigt.“ Die Antwort auf die Frage, warum sie dann diese Schweine hierher und damit auch auf die Speisenkarte der „Adler Wirtschaft“ geholt haben, ist kurz: „Geschmack.“



DIE KALBSZUNGE VOM FALKENHOF wird „toskanisch“ angerichtet, mit Korinthen, Pinienkernen, Blattsalaten und Vinaigrette de vin vieux. Die Rinder, die neben dem Falkenhof auf den Weiden grasen, sind eine Kreuzung der französischen Rassen Limousin und Charolais. In Frankreich liegt ohnehin der Ursprung der Gastro-Familie: Bereits der Vater des heutigen Seniors – auch er trug den Namen Franz – übernahm nach dem Krieg eine Gastwirtschaft von seinen Vorfahren, den „Schwarzen Adler“ in Oberbergen im Kaiserstuhl, und schuf dort Deutschlands damals größtes Lager an Bordeaux-Weinen. Seine Frau Irma erkochte dort den ersten Stern. Den zweiten holte in den 70er-Jahren Sohn Franz Keller, der vorher unter anderem bei Paul Bocuse in Lyon sein Handwerk gelernt hatte. Doch der Vater, der 2007 starb, und der Sohn harmonierten nicht, es gab viel Zwist und Bewegung in dieser Familie, auch in der nächsten Generation. „Als ich klein war, sind wir immer dem Trubel und der Karriere meines Vaters hinterhergezogen“, erzählt Franz Keller-Wohl. „Mein Vater hat große Umsätze gemacht, mit viel Kaviar und Champagner und egal wo Sterne eingesammelt.“ Zuletzt im „Kronenschlösschen“ in Hattenheim, es liegt nur rund 100 Meter Luftlinie von der „Adler Wirtschaft“ entfernt.

Das Entrecote vom Weiderind bekommt man in der „Adler Wirtschaft“ rare oder medium rare, wenn es sein muss auch medium oder medium well, „wir braten es auf keinen Fall durch“, steht auf der Karte. Die Kellers leben mit den Tieren, sehen sie aufwachsen, daher soll ihr Fleisch auch so zubereitet sein, dass der Geschmack den

**JEDE MENGE
AUSLAUF haben
die Tiere auf
dem Falkenhof,
ob Rinder oder
Bunte Bentheimer
Schweine**



ALLES BEREIT FÜR
DAS „ADLERESSEN“
oder auch ein Entrecôte vom Weiderind,
das hier auf keinen Fall durchgebraten
serviert wird



DAS „GROSSE ADLERESSEN“ IST EIN TISCHLEINDECKDICH AUS 17 GÄNGEN MIT PASSENDEN WEINEN



Haltungsbedingungen gerecht wird. Es geht ihnen nicht nur um gutes Essen, sondern auch um Lebensweisen, sie wollen das Verständnis der Gäste wecken für das, was auf die Teller kommt. Wobei das missionarische Engagement beim Sohn nicht ganz so groß ist wie beim Vater.

Franz Keller senior öffnet auf dem Hof die Tür zu seinem kleinen Reich, in dem Wohnen und auch nach wie vor Arbeiten munter durchmischt sind. An der Wand hängt ein ausgestopfter Bulle, „das war Billy, der erste Bulle, der hier geboren wurde und hier gedeckt hat.“ Vor der Fensterfront seiner voll ausgestatteten Küche steht ein mehrere Meter langer Tisch; wenn möglich lädt der Senior hier zwei-, dreimal die Woche zu Küchenpartys und Kochkursen ein. Jetzt unterhält er sich mit seinem Sohn über die Möglichkeiten, die Tiere vielleicht doch vor Ort zu schlachten. Der Schlachthof sei zwölf Kilometer entfernt, „das sind zwölf Kilometer, die wehtun“, die Kellers möchten den Tieren jeglichen Transport ersparen. Franz Keller würde gerne Kindern seine Kochphilosophie vermitteln, die auch viel mit Hauswirtschaft zu tun hat. „Soll ich Ihnen schnell was machen“, fragt er zwischendurch, hantiert ein paar Minuten herum und serviert einen würzigen Gurkensalat mit Sahne, Senf und Dill, dazu ein Glas Weißwein. Sein Vater habe immer gesagt, Dill komme ihm nicht ins Haus, „dieser Dill ist eine kleine Rebellion.“ Er grinst.

Der Gastraum in der „Adler Wirtschaft“ hat sich unterdessen im Laufe des Abends gut gefüllt, an den vorderen Tischen hört man das Brutzeln und Klappern aus der Küche. Die Tische und der Boden sind aus Holz, Erinnerungsstücke, Kochbücher, Fotos und jede Menge leere Weinflaschen zieren die Wände.

BLUTWURST MIT QUITTE ist ein Klassiker auf der Karte der Kellers – jeder Gast sollte sie probiert haben

KELLER JUNIOR bringt viele Teller selbst an die Tische, präsentiert einem Gast ein rohes Steak in seiner gemärserten Schönheit, bevor er ans Werk geht. Minimum sind in diesem Haus zwei Gänge, das „Große Adleressen“ besteht aus 13 Vorspeisen plus Grüße aus der Küche und einer Hauptspeise, serviert in vier Gängen. Wer es bestellt, sitzt gefühlt vor einem Tischleindeckdich, immer neue Teller werden aufgetragen, immer von Neuem die Gläser mit passenden Weinen gefüllt. So vergehen schnell drei Stunden. Und selten ist es so abendfüllend und so unterhaltsam, sich komplett auf eines zu konzentrieren: einfach guten Geschmack.

www.franzkeller.de,
www.falkenhof-franzkeller.de



NEWS & TERMINE

BIOMESSE IN NÜRNBERG

Verkostungen, Innovationen, Produzenten – die „Weltleitmesse“ für Biolebensmittel findet wieder statt: Im Nürnberger Messezentrum werden vom 15. bis 18. Februar Neuigkeiten präsentiert, dazu gibt es ein Rahmenprogramm mit Vorträgen. Für Fachpublikum, aber erstmals auch digital.

www.biofach.de

„FRÄULEIN“-WUNDER

Eine neue Apfelsorte macht in Deutschland Furore: „Fräulein“ heißt die Rarität, die zufällig vom Obstbauern Gerd Sundermeyer in Hildesheim entdeckt und kultiviert wurde. Mittlerweile wird sie in verschiedenen Regionen angebaut und ist seit Dezember im Handel. Das Urteil: saftig, knackig, ausgewogen in Süße und Säure.

www.fraeulein.de

KOCHBUCH-PREISE

Zum zweiten Mal hat das Portal Kaisergranat.com mit einer Fachjury den Deutschen Kochbuchpreis verliehen. Ausgezeichnet wurden Werke in 20 Kategorien, etwa „Brot“ und „Alpen“. Zu den Preisträgern zählt auch FEINSCHMECKER-Mitarbeiter Stevan Paul („Meine grüne japanische Küche“).

www.deutscher-kochbuchpreis.de

FOTOS: AXEL ÖLAND, API MICHAEL TINNEFELD/AGENCY PEOPLE IMAGE



Käsekeller für den Esstisch

Guter Käse braucht ein Wohlfühlklima. Und damit man das auch in den eigenen vier Wänden hinbekommt, hat die Firma Denk einen handlichen Felsenkeller entwickelt. Gefertigt wird er im handwerklichen Verfahren aus gemahlenem Granit; zu fester Keramik verschmolzen, lässt das Material ein ausgeglichenes Mikroklima entstehen. Ideal zur Käseaufbewahrung und -reifung von Hart- als auch von Weichkäse. Ø 23 cm, Höhe 15 cm, Gewicht 3,9 kg, € 99, www.denk-keramik.de

FOODIE-BOX

Earl-Grey-Tee mit Gin, Trinkschokolade, Spätburgunder, Cookie oder Wüstensalz: FOODIE, das junge Magazin aus der FEINSCHMECKER-Familie, bietet gemeinsam mit FOODIST eine Winterbox mit ausgesuchten Produkten an. Als Überraschungsgeschenk oder um sich selbst eine Freude zu machen. € 24,99,

www.foodist.de/foodie-box



„WENN 95 PROZENT MEINER GÄSTE ZUFRIEDEN SIND, ABER FÜNF PROZENT NICHT, GEHT MIR DAS NICHT MEHR AUS DEM KOPF. DAS IST FÜR MICH ALS KOCH DAS SCHLIMMSTE.“

BENJAMIN CHMURA, NEUER KÜCHENCHEF IM „TANTRIS“, IN DER „ZEIT“

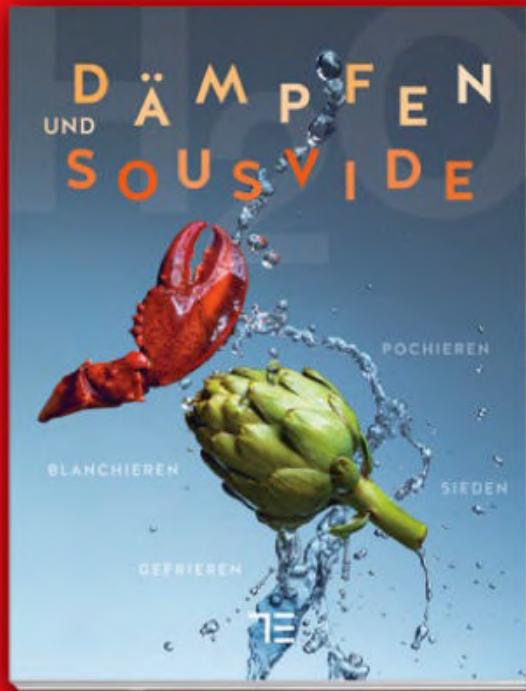


12 Ausgaben DER FEINSCHMECKER lesen und eine dieser Prämien wählen!

Unsere
Empfehlung



DAS GROSSE BUCH VOM FLEISCH
Das ultimative Buch über Fleisch:
Experten-Know-how, geniale
Rezepte, brillante Fotografie!
360 Seiten, Hardcover



DÄMPFEN UND SOUSVIDE
Dämpfen, Kochen, Pochieren,
Sous Vide: Aus dem Wasser kommt
der höchste Genuss.
360 Seiten, Hardcover



DAS GROSSE BUCH DER SAUCEN
Alles für die Zubereitung perfekter
Saucen: vom Know-how bis zur
ausführlichen Küchenpraxis.
360 Seiten, Hardcover

Nur als
Abonent erhält
man Zugang zum
FEINSCHMECKER Club
und individualisierte
Restaurant-Tipps!

Ihre Abo-Vorteile:

KEIN RISIKO

Nach Ablauf der
Mindestlaufzeit
jederzeit kündbar.

BEQUEM

Die Lieferung
erfolgt monatlich
frei Haus.

GRATIS

Ein Gratisheft
bei Bestellung mit
Bankeinzug.

DIGITAL

Zusätzlich im Upgrade
für nur 1,50 €
je Ausgabe erhältlich.

CLUB

Exklusive Vorteile und
individuelle Tipps aus
der Redaktion für Sie.

**DER
FEINSCHMECKER**
DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

WINTER-HIDEAWAYS
In die Berge! Neue Tophotels von Bayern bis Südtirol

JAPAN AM RHEIN
Fern(k)östlich: Nippons beste Restaurants in Düsseldorf

RIESLING CUP
Die Sieger des wichtigsten deutschen Wein-Wettbewerbs

CLEVER KOCHEN
Innovative Küchentools, die wirklich sinnvoll sind

F
Alle Hotels und Restaurants getestet und bewertet

LEICHT & GUT
Unbeschwert genießen: Klassiker mit Gemüse, Fisch & mehr



Jetzt zusätzlich als **digitales Magazin** im Digital Upgrade für nur 1,50 € erhältlich

Lesen Sie ein Jahr **DER FEINSCHMECKER** für 142,80 € und wählen Sie eine der drei Buchprämien!

Telefonisch:

040 – 21 03 13 71

Bitte Bestellnummer angeben:
2054106

Weitere interessante Angebote unter shop.jalag.de

per E-Mail:

leserservice-jalag@dpv.de

oder online:

der-feinschmecker.de/lesen12



SCAN ME





DER
FEINSCHMECKER
RIESLING
Cup
2021

DER FEINSCHMECKER lud wieder zum renommierten Wettbewerb ein – und rund 300 Top-Weingüter aus Deutschland machten mit. Es galt, herauszufinden: Wer hat den besten trockenen Riesling des Jahrgangs 2020 gemacht? Nach mehreren Blindverkostungen war klar: Den Riesling Cup 2021 gewinnt das Weingut Georg Mosbacher aus Forst!

GOLD FÜR DIE PFALZ

TEXT GABRIELE HEINS MITARBEIT KATHARINA MATHEIS
FOTOS VOLKER RENNER



1

2

Meditativer Ausblick auf Schiffe und Elbkanäle, weiße Riesen im Glas: Abermals fand die Verkostung für den traditionsreichen Riesling Cup von DER FEINSCHMECKER in überschaubarer Runde statt. Feierten wir die Preisverleihung bis 2019 noch im Rahmen einer Gala im Bayerischen Hof (München), so kam die Jury (coronabedingt und -konform) im Hamburger Restaurant „Kinfelts“ zusammen, um die Sieger des Riesling Cups 2021 zu ermitteln.

Knapp 300 Weingüter aus Deutschland hatten ihre favorisierten trockenen Rieslinge 2020 eingeschickt – Große Gewächse wie auch Ortsweine –, die in mehreren Durchgängen blind verkostet wurden. Die begehrte Tro-

1 Knapp 300 Weingüter hatten je einen trockenen Riesling zur Verkostung nach Hamburg geschickt. Ob Ortsweine oder Große Gewächse, sie wurden von der Jury blind im Restaurant „Kinfelts Kitchen & Wine“ probiert

phä ergatterte das Weingut Georg Mosbacher aus der Pfalz mit dem Forster Musenhang. Ein Betrieb, der längst zum Pfälzer Weinadel gehört, aber seit einigen Jahren mit Qualitätssprüngen aufhorchen lässt. Hervorragendes Terroir in Forst sind deren Schatz. „Der Musenhang ist dabei meine Lieblingslage“, sagt eine strahlende Sabine Düringer-Mosbacher, „der kühle Waldrand auf einer Anhöhe sorgt für schöne Mineralität, hier herrscht ein eigenständiger Stil, gar nicht typisch Mittelhardt.“ In der Tat hatten Winzerinnen und Winzer es auch mit Blick auf Riesling nicht leicht: 2020 war der dritte heiße Jahrgang in Folge, dazu kamen schwierige Lesebedingungen durch Corona. „Der Jahrgang ist nicht so herausragend wie 2019 und war für alle eine Herausforderung“, sagt der langjährige Juror Jens Prieve, „umso großartiger sind die Ergebnisse zu bewerten.“ Kellermeister Karl-Josef Krötz pflichtet bei: „Wir haben keine Klitschkos im Glas, sondern drahtige Zehnkämpfer.“

Neben der Pfalz sind die Riesling-Hochburgen Mosel, Nahe, Rheinhessen und Rheingau gut vertreten, Klassiker, aber auch junge Talente wie Moritz Haidle aus dem (eigentlich für Rotwein bekannten) Remstal sind in den Top 12. Auf zwei Plätzen herrschte absolute Punktgleichheit: Der dritte Platz wurde gleich dreimal vergeben, den sechsten Platz teilen sich zwei Betriebe.

DER
FEINSCHMECKER
RIESLING
Cup
2021

2 + 9 Ruhe, bitte! Im „Kinfelts Wine & Kitchen“ in der Hamburger Hafen-city notierte die Jury sensorische Eindrücke und vergab Punkte

DIE JURY:

- 3 Kenny Machaczek, FEINSCHMECKER-Mitarbeiter und langjähriger Verkoster
- 4 Gabriele Heins, FEINSCHMECKER-Ressortleiterin Wein/Küche/Lebensart
- 5 Karl-Josef Krötz, Kellermeister des Bremer „Ratskellers“
- 7 Stephanie Döring, Geschäftsführerin des Weinladens St. Pauli
- 8 Jens Prieve, Weinautor

6 Für die perfekte Organisation sorgten Yasin Khamis und Daniela Khunt vom „Kinfelts“





Die Top 5 des Riesling Cups 2021: Sabine Mosbacher-Düringer und Jürgen Düringer (Platz 1), Thomas Haag (Platz 2), Friedrich Becker, Franz-Josef Eifel und Kai Schätzel (punktgleich auf Platz 3). Sie präsentieren die Rebe in all ihren schillernden Facetten

12 HELDENSTÜCKE

Die Finalisten machen Lust, einen Rieslingvorrat anzulegen:
Selten gab es Spaltenqualität zu solch attraktiven Preisen



**1 2020 FORSTER
MUSENHANG
RIESLING TROCKEN,**
Georg Mosbacher,
Pfalz

Packend, voller

Spannung und Substanz, dazu verführerischer Schmelz und Trinkfluss sowie Fruchtsüße und Mineralität in perfekter Balance – Glückwunsch an das Weingut Mosbacher! Ein Siegertyp, gewachsen auf einer Top-Lage in der Pfalz.

€ 15, www.georgmosbacher.de



2

**2020 HELDEN-
STÜCK, Schloss
Lieser, Mosel**

Der Riesling macht seinem Namen alle Ehre: Das „Helden-

stück“ von Thomas Haag ist sehnig, dicht und straff mit viel Zug am Gaumen und eleganter Würze vom Schieferboden. Phenoltöne paaren sich mit Noten von Orangen Zeste. Ein nobler Ortswein von alten, teils wurzelechten Reben.

€ 16,90, www.weingut-schloss-lieser.de



3

**2020
MUSCHELKALK
RIESLING, Friedrich
Becker, Pfalz**

Karger Kalkstein-

boden von zwei Top-
Lagen, niedrige Erträge: Das Ergebnis überzeugt mit einer animierenden Nase von weißen Blüten, Steinobst und Quitte, vitalem Spiel von Säure und „geleefruchtartiger Süße“, so ein Juror, sowie fester Statur mit vibrierender Spannung.

€ 14, www.friedrichbecker.de



**3 2020 TRITTEN-
HEIMER APOTHEKE
RIESLING, Franz-
Josef Eifel, Mosel**

Von einer der berühmtesten Riesling-

Lagen stammt der Wein des ökologisch arbeitenden Betriebs, der die Jury mit jugendlichem Charme begeistert hat: tänzerisch, elegant, dicht gewebt. Satte gelbe Frucht, Honigmelone, dazu grazile Säure. Ein Riesling der feinen Töne und Vielschichtigkeit, in sich ruhend.

€ 14, www.fjeifel.de



3

**2020 ÖLBERG RIES-
LING GG TROCKEN,
Kai Schätzel,
Rheinhessen**

„Viel Struktur, viel Körper, viel Saft“,

notierte Juror Jens Prieve – und doch kommt das Große Gewächs von der bedeutenden Lage spielerisch daher, wie hingetupft sind auch die herben Fruchtnoten (Quitte), dazu ein „natural Touch“, intensive Mineralität, Rauchigkeit – ein sehr eigenständiger Charakter.

€ 29, www.gute-weine.de



4

**2020 STEINBUCKEL
RIESLING GG,
Philipp Kuhn, Pfalz**

Auf einer Anhöhe, einem Kalksteinriff, wachsen die Reben

aus Bioanbau dieses großen Rieslings, im Glas überzeugt er mit reifer Säure, blitzblanker Frucht, feinem Spiel, Volumen und Saftigkeit. Betörende Nase mit zart-gelben Noten wie auch einem Hauch Kardamom und Ingwer, fand Jurorin Stephanie Döring. Animierend!

€ 32, www.weinshop-philipp-kuhn.de

DER
FEINSCHMECKER
RIESLING
Cup
2021



5

2020 „RITZLING“,

Karl Haidle,

Württemberg

Nicht oft prescht das Ländle in die Top Ten des Riesling Cups

vor. Moritz Haidle legt diesen spontan vergorenen „Trinkwein“ souverän vor, der mit geschliffener Frucht, herhaft-frischer Säure und kristalliner Struktur punktet. „Schwungvoll am Gaumen und nachhallend im Abgang“, so Juror Kenny Machaczek. € 9,50, www.hawesko.de



6

2020 BERG ROSEN-

ECK RIESLING GG,

August Kesseler,

Rheingau

Das Große Gewächs von alten Rüdes-

heimer Rebstöcken ist ein hocheleganter Vertreter seiner Zunft: schmeichelnd, tänzelnd, feinnervig, durchzogen von reifer Säure, die der Fruchtsüße dabei ihren Raum lässt: (Trocken-)Aprikose, reifer Pfirsich, lang im Abgang.

€ 50, shop.august-kesseler.de



6

2020 BOCKSTEIN

RIESLING GG,

Nik Weis – St.

Urbans-Hof, Mosel

Ein Musterbeispiel für die Harmonie von rei-

fer Frucht, präsenter Säure und feinherber Mineralität, dem man noch Zeit gönnen sollte, um all seine Facetten perfekt auszuspielen. Verführerische Noten von Maracuja, Mango und Ananas, frisch und saftig, mit natürlichen Hefen vergoren.

€ 36, shop.nikweis.com



7

2020 MORSTEIN

RIESLING GG,

Gutzler, Rheinhessen

Dieses Große Gewächs steht wie der „Roland auf dem Bremer Marktplatz“, notierte Ratskellermeyer Karl-Josef Krötz: charakterfest, geradlinig, konzentriert. Der sehr präzise Biowein gefällt mit Noten von grünem Apfel, Salzigkeit und prononciertem Säurespiel. Sehr animierend und mit großem Lagerpotenzial.

€ 35, www.gutzler.wine



8

2020 ALSENZER

ELKERSBERG

RIESLING,

Hahnmühle, Nahe

2020 ist der erste Jahrgang, den

Johannes Linxweiler komplett eigenständig verantwortet hat – und schon punktet sein Riesling aus ökologischem Anbau mit Statur und guter Länge, fruchtigen Noten von Mandarine und Orange, Dynamik am Gaumen und fester Struktur.

€ 18,50, www.weingut-hahnmuehle.de



9

2020 KIRCHSPIEL

RIESLING,

Katharina Wechsler,

Rheinhessen

Toller Erfolg für die junge Winzerin, die den elterlichen (ehemaligen Fassweinbetrieb) seit 2017 souverän führt. Der Riesling aus einer ihrer Paradelagen ist feinmineralisch, subtil, dabei „straight“ mit „Grip“, noch mitten in seiner Entwicklung und punktet dazu mit prägnanten Noten von Feuerstein.

€ 24,50, shop.weingut-wechsler.de

„DIE MEISTEN WEINE ZEICHNEN SICH DURCH EIN GEWISSES UNDERSTATEMENT AUS. MAN SPÜRT, DASS DIE WEINGÜTER IM JAHR 2020 KÄMPFEN MUSSTEN.“

JURORIN STEPHANIE DÖRING

WINZER MORITZ HAIDLE
IM WEIN-TALK: Hören Sie das Interview im FOODIE-PODCAST APÉRO. Einfach mit dem Handy einscannen.



UNSERE REEDEN

REICHE ERNTETE

TEXT JONAS MORGENTHALER

Jörg Geiger ist Deutschlands erfolgreichster Obstbauer. In seiner Manufaktur verarbeitet er sein Streuobst zu Destillaten, Schaumweinen und alkoholfreien Sekten, die beinahe so begehrt sind wie Champagner

Malerisch sehen sie aus, die Streuobstwiesen von Jörg Geiger auf der Schwäbischen Alb: An Herbsttagen leuchten an den knorrigsten, bis zu über zehn Meter hohen Bäumen grüne Birnen, rotwangige Äpfel und blaue Zwetschgen. Dieses Wiesenobst ist ein gewaltiger Schatz, den Jörg Geiger gehoben hat – mit reichlich Selbstvertrauen und Stolz auf seine Region.

Obstbauern gibt es viele in Deutschland. Aber nur einen Jörg Geiger. Der gelernte Koch und Hotelbetriebswirt hat es geschafft, seinen Namen zum Synonym für exzellente Weine und Sekte aus Obst zu etablieren – in der Gastronomie wie im Feinkosthandel. Wer in Top-Restaurants wie etwa dem „Gästehaus Klaus Erfort“ in Saarbrücken oder dem „Vendôme“ im Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach Lust auf eine alkoholfreie Alternative zum Champagner hat, bestellt gern einen von Geigers „Prisecco“-Fruchtsekten ohne Promille. Keiner holt zurzeit so viel aus Wiesenobst heraus wie Geiger.

1993 hat Geiger, 52, das Gasthaus seiner Eltern in Schlat geerbt, einem Dorf 15 Autominuten südlich von Göppingen bei Stuttgart. Dazu gehörte eine kleine Destillerie für Obstbrände und 18 Hektar Obstwiesen mit seltenen, fast schon ausgestorbenen Obstsorten wie Nägelesbirne, Bohnapfel und Stuttgarter Geishirtle. Stark wurzelnde, hochstämmige Bäume, die anderswo, etwa im Alten Land bei Hamburg, längst wegrationalisiert wurden. Geiger entdeckt, dass zum Beispiel die Champagner Bratbirne tatsächlich einen köstlichen Schaumwein hergibt. So liest er es auch in Büchern aus dem 18. Jahrhundert. Der in der Flasche vergorene Champagner-Bartbirnen-Sekt wird ein Riesenerfolg, trotz oder gerade wegen eines Rechtsstreites mit dem Champagnerverband in Frankreich, der in einem akzeptablen Vergleich endete.

Auch der nächste Erfolg ließ nicht lange auf sich warten. „2003 habe ich angefangen, alkoholfrei neu zu denken“, sagt Geiger. Als der Jahresertrag der Champagner-Bratbirne einmal durch Krankheit wegbrach, begann er, mit der knackigen Säure und den herben Gerbstoffen anderer Obstsorten zu experimentieren und den ersten „Prisecco“ zu mischen: ein wie Sekt prickelndes Getränk auf Obstbasis, alkoholfrei, trocken, vielschichtig. Inzwischen hat er Dutzende weitere Varianten entwickelt, die „Priseccos“ sind sein wichtigstes Geschäftsfeld geworden. Wie ein Parfumeur kombiniert er für sie sortenreine Säfte und verfeinert sie „wie ein Koch die Sauce“: 200 Gewürze, 70 Kräuter und 20 Blüten hat er dafür ausgewählt. Auch wenn eine Rezeptur steht, lässt sie sich nicht einfach wiederverwenden. Deswegen wird jede Charge im Team verkostet und abgeschmeckt, egal, ob es um 1000 oder 22 000 Liter geht.

Jede Sorte hat ein eigenständiges Profil. Bei der leichten, frischen Cuvée Nr. 11 etwa trifft unreifer Apfel auf Eichenlaub, bei der Cuvée Nr. 15 gibt Apfelsäure der süßen Gelbmösl-Birne ein Rückgrat, während ein Kaltauszug aus gerösteten Kaffeebohnen malzige Noten beisteuert. Auch eine Linie ohne Kohlensäure hat Jörg Geiger entwickelt, mit feingliedrigen Essensbegleitern wie der Inspiration Nr. 4.1 mit Apfel und Vogelmiere, bei der Meersalz und ein Auszug aus gerösteten Austernschalen maritime Akzente ins Glas bringen.

Entscheidend ist am Ende die Qualität der geernteten Früchte – und die hängt auch vom Boden ab, weiß Jörg Geiger. In guten Böden können die Bäume tiefe Wurzelnetzwerke ausbilden und Symbiosen mit Pilzen und Bakterien eingehen. „Dadurch können sie als Immunabwehr gegen Schädlinge viele ätherische Öle ausbilden“, sagt er. „Und die braucht es, damit es geschmacklich interessant wird.“ Deswegen versucht Geiger ein Gleichgewicht im Ökosystem zu erreichen, etwa indem er aus Trester einen hochwertigen Kompost macht oder den Boden mit Pflanzen wie Baldrian belebt. An Ideen mangelt es Geiger nie: Aus überreifem Obst, das es in den immer häufiger werdenden Hitzejahren gibt, entstehen portweinartige Süßweine, die mindestens drei Jahre im Fass reifen. In den Regalen des Verkaufsraums in Schlat stehen auch Cider-Kreationen, Apfelwermutweine und ein Albkümmel-Destillat. Streuobstwiesen sind für Jörg Geiger nicht nur schön – sie sind ein mächtiges Kapital.

www.manufaktur-joerg-geiger.de 

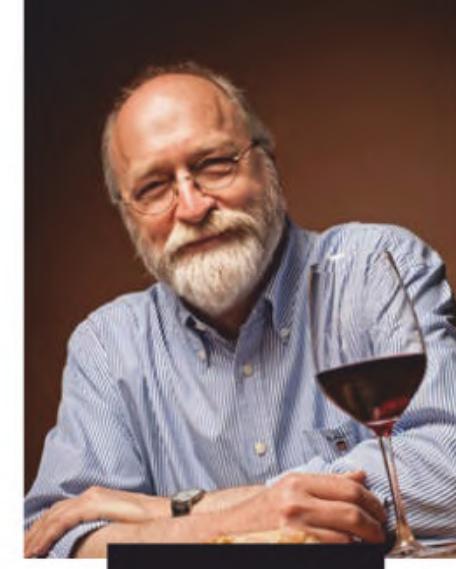


FESTE GRÖSSE AUF DER KARTE

vieler Toprestaurants in Deutschland: Jörg Geigers „Priseccos“, fein komponierte trockene Fruchtsekte ohne Alkohol, dafür mit jeder Menge Geschmack

Highlights aus dem TOP-JAHRGANG

Die Winzer von Montalcino konnten 2016 einen Spitzjahrgang ernten. Wir stellen sechs ausgewählte Brunello aus unterschiedlichen Preiskategorien vor



DIETER BRAATZ
ist Wein-Experte und
FEINSCHMECKER-Autor

1. KOMPAKT, GESCHLIFFEN, TRADITIONSBEWUSST

*2016 Brunello di Montalcino DOCG Ugolforte,
Tenuta San Giorgio,
Bezug: www.garibaldi.de, Tel. 089-356 36 10*

Ende 2016 hat der Schweizer Unternehmer Claudio Tipa die Tenuta San Giorgio mit 44 Hektar Weinbergen in Castelnuovo dell'Abate erworben. Nach 30 Monaten im großen Holzfass präsentiert sich der Ugolforte kompakt und geschliffen, dabei rassig und dynamisch. Die Aromen erinnern an reife Kirschen, Pflaume und Tabak, bei lebendiger Säure und seidigen Tanninen. Der Brunello-Stil wurde vom Önologen Luca Marrone insgesamt an die eher traditionelle Machart angepasst. Empfehlenswert zu Ossobuco und Wildschweinragout.

2. TEUER, ABER EIN ECHTES UNIKAT

*2016 Brunello di Montalcino DOCG,
Cantina di Cupano, Bezug:
www.weinamlimit.de, Tel. 040-20 20 17 66*

Einen der außergewöhnlichsten (und auch teuersten) modernen Brunello-Weine haben die Journalistin Ornella Tondini und ihr Mann Lionel Cousin auf ihrem Weingut nahe Siena aus der Taufe gehoben. Der Most vergärt spontan, der Ausbau des Weins erfolgt über 36 Monate in französischen Barriques. Im Glas entfalten sich intensive Kirsch- und Himbeeraromen, dazu Tabak und Mokka. Im Geschmack komplex dicht mit präsenter Säure und reifen Tanninen. Ideal zu gefülltem Rollbraten vom Rind oder Rebhuhn mit Linsen.

3. MODERNES VATER-SOHN-PROJEKT

*2016 Brunello di Montalcino DOCG,
Casanova di Neri, Bezug: service@silkes-weinkeller.de, Tel. 02104-177 90*

Giacomo Neri und sein Sohn Giovanni zählen zu den profiliertesten Vertretern der modernen Brunello-Erzeuger. Ihr Signature-Wein ist geprägt durch die manuelle Traubenauslese, die spontane Fermentation und den Ausbau über mehr als 40 Monate in kleinen Eichenfässern. Aromen von Kirsche und reifer Waldhimbeere, im Geschmack elegant mit gut eingebundenen geschmeidigen Tanninen und saftiger Frucht. Passt zu Makkaroni alla bolognese, gebratenem Fasan mit Salbei und Rehmedaillons mit Pfefferrahm.

4. AUCH SOLO EINE EMPFEHLUNG

*2016 Brunello di Montalcino DOCG,
Società Agricola Altesino,
Bezug: www.pinard.de, Tel. 06838-97 95 00*

Seit mehr als 40 Jahren setzt Altesino auf die bewährten Methoden der Brunello-Bereitung. Die Sangiovese-Trauben für den Wein werden in den Weinbergen Altesino, Castelnuovo dell'Abate, Macina und Pianezzine von Hand gelesen, nach der Mazeration reift er mindestens 24 Monate in Fässern aus slawonischer Eiche. Sein Duft wird bestimmt von Schwarzkirschen, Pflaumen und Cassis, dazu würzige Noten von Kräutern und feingliedrige Säure. Solo wunderbar, er darf aber auch ein Bistecca Fiorentina begleiten.

5. TOLLES ERGEBNIS INNOVATIVER ARBEIT

*2016 Brunello di Montalcino DOCG,
Tenute Silvio Nardi, Bezug: service@perbaccowein.de, Tel. 0511-80 60 94 95*

Auf dem Familienweingut hat Winzerin Emilia Nardi mit Unterstützung des Önologen Eric Boissenot in den letzten drei Jahrzehnten die Rebflächen mit neuen Sangiovese-Klonen bepflanzt. Die Cuvée zeigt das Ergebnis dieser innovativen Weinbergarbeit: ein eleganter Brunello mit rubinroter Farbe, komplexen Aromen, dazu Vanillenoten vom Ausbau in slawonischen Eichenbarriques (18 Monate). Auf der Zunge große Struktur mit mineralischen wie pflanzlichen Noten. Am besten zu Ragout vom Tafelspitz oder Lamm.

6. AUSNAHMEWEIN FÜR BRATEN ODER PASTA

*2016 Brunello di Montalcino DOCG,
Società Agricola Poggio Antico, Bezug: www.koelner-weinkeller.de, Tel. 0221-139 72 80*

Im Lauf von 20 Jahren hat Paola Gloder das Familienweingut Poggio Antico in Montalcino mit großartigen Weinen in die Spitzengruppe der Region geführt. Nachdem ein belgischer Investor den Betrieb 2017 erworben hat, arbeitet sie hier weiterhin mit dem Önologen Claudio Ferretti. Der elegante Ausnahmewein aus 2016 begeistert mit perfekter Balance zwischen üppiger Frucht und deutlicher Frische. Im würzigen Bukett Cassis, Brombeere, Zedernholz, Kaffee und Vanille. Zu Schmorbraten oder Pasta mit pikantem Sugo.



1
€ 44,90



2
€ 105



3
€ 49,90



4
€ 39,90



5
€ 35,69



6
€ 63,90

TOP
Tipp
FEBRUAR

TEE- STUNDE



Top-Qualitäten in schmucker
Aufmachung – hochwertiger
Tee ist der neue Genusstrend.
Besondere Empfehlungen
für die stilvolle Zeremonie von
weiß bis schwarz

TEXT KERSTEN WETENKAMP

EINE JAPANISCHE
gusseiserne Kanne
mit Schälchen ist
eine von vielen
Möglichkeiten, den
Tee zu zelebrieren



WEISS UND ZART

Weißer Tee ist eine Kostbarkeit aus dem Süden Chinas, für den die Blattknospen und ersten zarten Blätter geerntet werden. Das junge Unternehmen Boteanicals aus Berlin gibt dem Weißtee „Pai Mu Tan“ Kornblumen und Bergamotteschalen hinzu. Lieblich-grasig-fruchtig. Boteanical „No 73“, 50 g € 25, www.boteanicals.com



MANGOFRUCHT

Der grüne Blatt-Tee Sencha aus Japan schmeckt pur angenehm grasig, er lässt sich aber auch hervorragend aromatisieren. Tree of Tea, das zum Unternehmen mymuesli gehört, gibt Mangostücke und Blüten zu den hellgrünen Blättern. Wuchtig fruchtig, mit Anklängen von Nüssen und Malz. „Sun of Heaven“, 100 g € 10,90, www.mymuesli.com

FRÜHLING IM GLAS

Die Blätter dieses Grüntees aus Zhejiang am Ostchinesischen Meer erinnern in der Form an junge Fichtennadeln. Geerntet werden sie in den ersten Wochen des Frühlings. Feines Aroma mit Noten von Limetten. „Pre Rain Anji Bai Cha“, 40 g € 25,90, www.tea-exclusive.de



Teeliebhaber können sich freuen – und schon mal für den High Tea zu Hause den Wasserkocher hochfahren: Viele junge Manufakturen und Start-ups überbieten sich zurzeit mit Spitzenqualitäten in bildschöner, sehr moderner Aufmachung.

Jenseits der Klischees von anglophilen Fans der Serien Downton Abbey und Bridgerton sowie der rein gesundheitsbewussten Therapie-Trinker wenden sich die jungen Teemarken gezielt an ein neues Publikum: Enthusiasten für Mode, Design und Lifestyle. Versandhäuser wie Westwing (Living) und YBPN (Kosmetik) sowie exklusive Kaufhäuser wie das Alsterhaus in Hamburg oder das KaDeWe in Berlin stellen die hübschen Dosen gern in ihre Regale – besser sah Tee noch nie aus. Vorreiter der aktuellen Teekultur ist der Berliner Jens de Gruyter von Paper & Tea, er füllt besten Blatt-Tee aus Spitzenlagen in China und Indien in hübsche schneeweisse, originell illustrierte Dosen. Auch Seiten-Einsteiger Timo Noé Chitula („My Cup of Tea“) wählt weiße, geprägte Behälter für seine Raritäten wie den in Bananenblättern fermentierten Schwarztée. Ganz neu sind die puristischen schwarzen Dosen von Skeisan aus Düsseldorf, die sich bewusst an Männer richten („maskulin und unisex“, heißt es im Webauftritt). Marketingstrategie hin oder her – die Qualität all dieser Tees ist verblüffend exzellent. Hoch die (Tee-)Tassen!

... NOCH EINE TASSE?

TIGER IN DER DOSE

Typisch für die indischen Chai-Tees sind Aromen von Ingwer, Kardamom, Zimt und Süßholz, die dem südindischen Assam-Schwarztee beigemischt sind. Wunderbar würzig, wärmt Leib und Seele und fördert ein WWF-Tiger-Projekt. „Tchaï of the Tiger“, 100 g € 16,90, www.kusmitema.com



JASMINPERLEN

Die junge Teefirma eines Düsseldorfer Marketingstrategen heißt wie der legendäre Kaiser Shen Nun, „Sohn des Himmels“. Hunderte Tees wurden vom Team probiert, 14 ausgewählt. Die „X1.0“-Tee-Perlen aus Grüntee sind mit Jasminblüten aromatisiert. 70 g € 29,90, www.skeisan.com



GOLDENER EARL

Die klassische britische Teesorte, einst ein Geschenk für den Earl Grey, wird hier nicht wie üblich mit Tee aus Indien komponiert, sondern mit gereiften goldenen Schwarzteeblättern aus Yunnan in China, dazu bestes Bergamotteöl. Sehr elegant, exquisit, very British. „Golden Earl No. 514“, 60 g € 15, www.paperandtea.de

INDIENS BESTER
Für ihre Spitzentees ließ sich „La Mousson“-Chefin Nadine Stoll in London inspirieren. Als bester Tee Indiens gilt der Darjeeling „First Flush“. Aus Puttabong zwischen Nepal und Bhutan stammen die Blätter des exquisiten Tees. „Pamir“, 100 g € 14,95, www.la-mousson.de



BANANEN-GEREIFT

Timo Noué Chitula entdeckte in Nord-vietnam diesen Wildtee, der von Bergvölkern gesammelt und in Bananenblättern gereift wird. Herausragender Schwarztee mit nussig-fruchtigem Charakter. „Banana Black“, 100 g € 15,95, www.mycupofteashop.com



Das Geheimnis meines Erfolges?



Meine guten Online-Bewertungen!

DER FEINSCHMECKER bietet Ihnen gemeinsam mit Customer Alliance, den führenden Experten für Online-Kundenzufriedenheit, die ideale Softwarelösung für Ihre erfolgreiche Zukunft.

MEHR BEWERTUNGEN

Generieren Sie mehr Bewertungen und verbessern Sie Ihre Online-Reputation.

ALLES IM BLICK

Überwachen Sie die digitale Performance Ihres Restaurants in einer Software.

GENAUE ANALYSE

Verbessern Sie die Kundenzufriedenheit dank einfacher Analyse-Funktionen.

COVID-KONFORM

Kontaktloses Erfassen von Kontaktdetails während COVID-19

OPTIMAL WERBEN

Ihr Restaurant ist zusätzlich gelistet in der digitalen Welt von DER FEINSCHMECKER.

EASY FEEDBACK

Digitale Feedback-Fragebögen zur Messung von Kundenzufriedenheit.

Ein gemeinsamer Service von:



Jetzt zwei Monate
KOSTENLOSER Testzugang.

Erfahren Sie mehr unter:
www.feinschmecker.de/kundenzufriedenheit

NEWS & TERMINE

BORDEAUX ONLINE

Haben Sie auch winterliches Fernweh? Dann schauen Sie in „Les Bordeaux“, das kostenlose Online-Magazin über die prestigeträchtige Weinregion. Mit Porträts, Geschichten und Trends kann man sich ein Stück Bordeaux nach Hause holen.

<https://t1p.de/vhd5>

NEUER WEINKELLER IM

VIER JAHRESZEITEN
Anlässlich des 125. Geburtstag des Hamburger Luxushotels wurde der Weinkeller mit rund 120 000 Flaschen komplett renoviert und neu gestaltet. Die Erlebniswelt ist nun erstmals buchbar und die passende Location für eindrucksvolle Empfänge und Degustationen.

[https://hvj.de/de/
event-locations.html](https://hvj.de/de/event-locations.html)

SPENDEN FÜR DIE AHR

In einer beispiellosen Aktion hat der Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) nach der Flutkatastrophe an der Ahr im Juli eine Spendenkampagne initiiert. Nun gibt es ein Zwischenfazit: Insgesamt 2,5 Mio. Euro wurden von rund 4000 Spenderinnen und Spendern gesammelt. Die Gelder kommen allen Betrieben an der Ahr zugute, nicht nur den VDP-Mitgliedern.

www.vdp.de



Auf ein paar Gläschen ins Le Kork

Im Zentrum Bochums haben Ludmilla Fichtner und Stéphanie Goth die Weinbar Le Kork eröffnet: Konzept ist zum einen das Angebot von über 80 Weinen in Dispensern, die von den Gästen selbst ins Glas gezapft werden. Neben neuen Entdeckungen sind auch bekannte Namen dabei wie Weingut Dreissigacker, Elena Walch, Katharina Wechsler, Marchese di Frescobaldi (Luce) und Rocca delle Macie. Zum anderen werden pfiffige Cocktails gemixt, vor allem auf Basis von Gin und Rum. Dazu gibt's frisch zubereitete Snacks wie Seafood, Grillgemüse und Focaccia. www.lekork.de



DIE PRESTIGE-CUVÉE „Grand Siècle par

Laurent-Perrier Iteration 25“ ist das neue Highlight des familiengeführten Champagnerhauses: 60 % Chardonnay und 40 % Pinot Noir aus dem Topjahrgang 2008 sowie aus 2007 und 2006 reifen 12 Jahre auf der Hefe. Enorm lebendig, frisch, harmonisch und von vielschichtiger Tiefe und Länge. Weltklasseformat! Ab rund € 179/0,75 l

BESTER SOMMELIER

Sebastian Russold vom Kölner Weinkelrer hat das Finale der Sommelier-Trophy gewonnen. Zu den Aufgaben gehörten der korrekte Apéro-Service von Cocktails und Bier sowie die Erläuterung eines Käsetellers samt Weinbegleitung. Neben der Präsentation von drei verschiedenen Sakes mussten die Finalisten vier Weinen jeweils eine Gesteinsart zuordnen. www.sommelier-union.de



FOTO: HASAN BARAN OZKAN

Gute Karten

Sechs Sieger beim Wettbewerb „Ausgezeichnete Weingastronomie“ von DWI und FEINSCHMECKER



1



1



2



3



4



5



6

DIE GEWINNER „AUSGEZEICHNETE WEINGASTRONOMIE 2021“ mit den besten deutschen Weinkarten:
Ralf Müller-Arnold, East Grape (1), „Nobelhart & Schmutzig“ (2), Kronenschlösschen (3), „Heimat“ im 25 Hours Hafencity (4), Alexander Marschall (l.) und Michael Bode-Boeckenhauer, „Vinocentral“ (5), Bernhard Reiser, „Reisers am Stein“ (6)

Welche Restaurants und Bars engagieren sich in besonderer Weise für Weine aus deutschen Regionen? Diese Frage stand im Fokus des Wettbewerbs „Ausgezeichnete Weingastronomie 2021“ vom DWI (Deutsches Weininstitut) in Kooperation mit Original Selters und dem FEINSCHMECKER. Seit 2014 veranstaltet der Verband den Wettbewerb, an dem diesmal 25 Bewerber teilgenommen und ihre Weinkarten einge-reicht hatten; Die Sieger in sechs Kategorien wurden nun von einer Expertenjury heraus-gefiltert. „Die Qualität der deutschen Wein-karten hat sich in den vergangenen Jahren gesteigert“, resümiert Otto Völker, Gschäfts-führer von Selters und langjähriges Jury-Mitglied. Jurorin und Weinexpertin Christina Fischer fiel auf: „Es gibt immer mehr Betrie-be, die sich für einen geringen Preisaufschlag entscheiden. Wer verkaufen möchte, sollte moderat kalkulieren.“

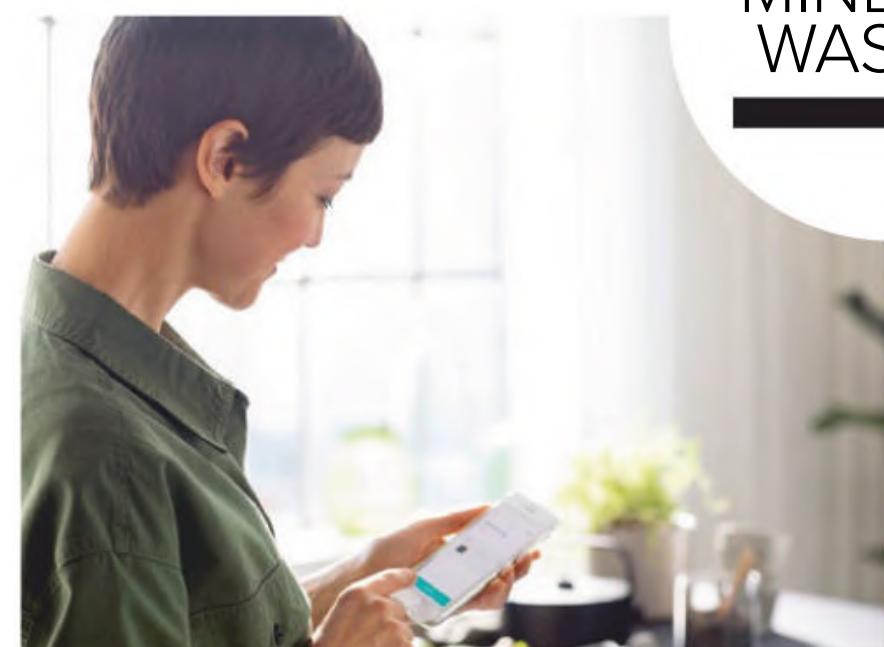
Dies beherzigten die Preisträger 2021: Restaurant „Heimat“ im 25 Hours Hotel Ha-fencity, Hamburg (Kategorie: Hotelgastrono-mie), East Grape Weinbar, Frankfurt (Wein-gastronomie), „Vinocentral“, Darmstadt (In-

ternationale Gastronomie), „Nobelhart & Schmutzig“, Berlin (Gastronomie allge-mein), „Reisers am Stein“, Würzburg (Gehobene Gas-tronomie), Hotel Kronen-

schlösschen, Eltville (Gourmet). Jeder Ge-winner erhält 3000 Euro. Ein positives Fazit zog Jurorin und Sommelier Paula Bosch: „Das Thema Biodynamie und nachhaltiger Weinbau ist in den Weinkarten angekommen.“

Weitere Jurymitglieder: Weinfachmann Gunnar Tietz und Gabriele Heins (stv. Chef-redakteurin DER FEINSCHMECKER) so-wie Udo Pawliza (Abteilungsleiter Handel & Gastronomie), Jörg Schweizer und Andreas Kaul (Ressort Hotelerie, Restaurant, Fach-handel, DWI). www.awg.deutscheweine.de

FRISCHES
MINERAL-
WASSER



Angereichertes Wasser aus der Leitung

Auf das Schleppen schwerer Kisten kann man dank des **Aquittura M91 SodaSystem** verzichten. In der SodaBase, die sich unter der Spüle platzieren lässt, befinden sich integrierbare Filterkartuschen für die Anreicherung des Leitungswassers mit Mineralstoffen. Dafür stehen unterschiedliche Rezepte zur Wahl. Ein Aktivkohlefilter minimiert darüber hinaus 95 Prozent der Schadstoffe und verbessert somit die Wasserqualität. Wer mag, regelt die Armatur und den Kohlesäuregehalt direkt über eine App. Die Temperatur lässt sich in fünf Stufen von vier bis zwölf Grad über eine Taste direkt an der Basis einstellen. Preis auf Anfrage, www.hansgrohe.de

Cleverer Küchen- TOOLS



Küchen haben sich zu wohnlichen Lebensräumen voll raffinierter Geräte entwickelt. Aber nicht nur das: Im besten Fall spart die innovative Technik Energie oder sorgt für eine längere Haltbarkeit von Lebensmitteln und trägt so zur Vermeidung von Verschwendungen bei. Bei allem Streben nach Effizienz kommt die Optik ein Glück nicht zu kurz. Sie trägt mit coolen Looks vielmehr zu einem wohnlichen Ambiente bei

TEXT UTA ABENDROTH

Heißes Wasser aus dem Goldstück

Den Kochend-Wasserhahn **Quooker** gibt es jetzt mit einer Goldlegierung. Die Technik im Inneren sorgt dafür, dass jederzeit heißes Wasser fließt bei einem Stand-by-Verbrauch von etwa fünf Cent am Tag. Mit dem neuen „Cube“, der im Küchenschrank neben oder vor dem Quooker-Reservoir installiert wird, erhält man auch gekühltes sprudelndes und stilles Wasser. € 2290, www.quooker.de

Hygienisch ganz ohne Anfassen

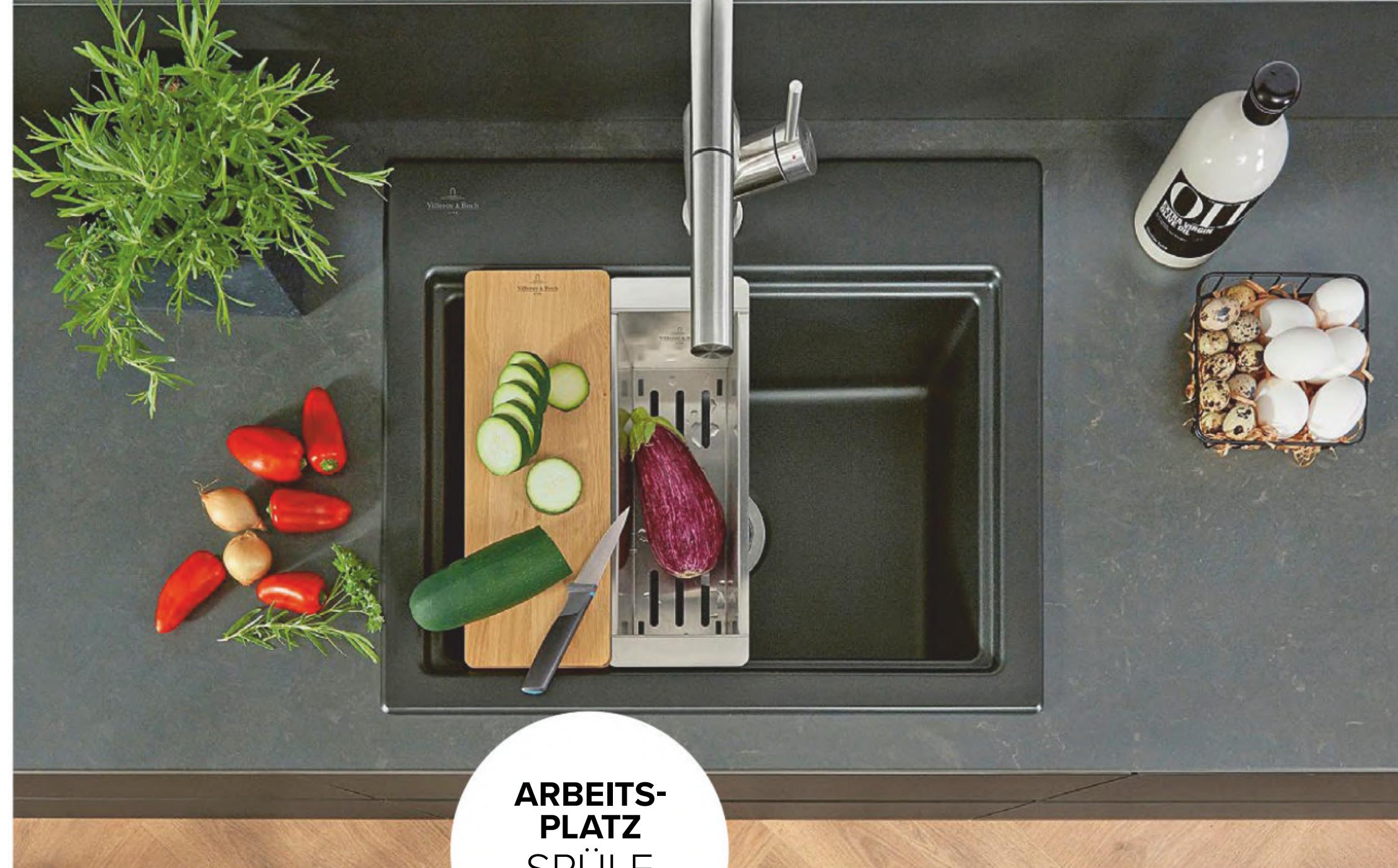
Die **Atlas Neo Sensor** ist eine Hybrid-Küchenarmatur, die sich berührungslos durch den Infrarot-Bewegungssensor oder per Hand mit dem standardmäßigen manuellen Seitenhebel bedienen lässt. Durch die kontaktlose Bedienung muss die Armatur weniger geputzt werden, sie ist hygienisch und reduziert den Wasserverbrauch. Etwa € 450, www.franke.com

ALLES-KÖNNER ARMATUREN

Leichte Bedienung mit nur einer Berührung

Die futuristisch anmutende Armatur **Kio** gibt es nun auch in einer smarten Version: Die Steuerung der Wassermenge und -temperatur sowie der On/Off-Modus erfolgen über eine Bedieneinheit in der Auszugsbrause. Die rutschfesten und angenehm zu berührenden Drucktasten aus Silikon geben dem Nutzer Feedback über seine Auswahl: So leuchtet der Ring um das Bedienelement je nach Temperatur in unterschiedlichen Farben, Blau für Kaltwasser, Orange für Mischwasser und Rot für Warmwasser. Es lassen sich drei Einstellungen vorprogrammieren und abrufen; eine Neueinstellung ist jederzeit möglich. Etwa € 1494, www.kwc.ch





ARBEITS- PLATZ SPÜLE



Becken, die auf natürliche Rohstoffe setzen

Modelle wie die Quarzkomposit-Spüle „Kallio M-175“ gibt es jetzt auch in einer nachhaltigen Variante: Bei der **Cristadur Green Line** kommen zu 99 Prozent nachwachsende, natürliche oder recycelte Rohstoffe zum Einsatz. Dafür wird Quarzsand aus Bayern verwendet, der um natürliche Farbadditive und Bindemittel aus wiederverwendeten oder nachwachsenden Komponenten ergänzt wird. Sollte die Spüle ausgetauscht werden, wird sie in einen geschlossenen Kreislauf zurückgeführt und bei der Produktion von neuen Spülen wiederverwendet. Ab etwa € 950, www.schock.de

FOTOS: GIANNI ANTONIAU, TORSTEN GAULS, KWC, SYSTEMCERAM

Mehr Funktionen für die Spüle

Mit den passenden Accessoires soll der Spülplatz noch komfortabler werden. **Subway Style 60 S** kommt ohne Resteaussug und Abtropffläche aus, dafür wird durch eine schmale umlaufende Stufe in der Keramik eine zusätzliche Funktionsebene geschaffen. Darauf lassen sich beispielsweise eine Resteschale und ein Holzschnieidbrett oder ein Abtropfgitter ablegen. Wenn die Accessoires nicht gebraucht werden, können sie platzsparend verstaut werden. € 1080, www.villeroy-boch.de

Kompakt mit Komfort

Die abgeschrägten Beckenkanten der Spüle „Kara 57“ sind nicht nur eine optische Spielerei, sie erfüllen eine Funktion: Ein Spülkorb oder die sogenannte **Medio-Matte** können darauf abgelegt werden. Der Einleger aus Edelstahl und Silikon schafft Platz im Spülbereich, indem man Geschirr oder Lebensmittel darauf abtropfen lassen kann. Und selbst als Topuntersetzer eignet sich die „Medio-Matte“. Etwa € 80, www.systemceram.de



RAFFINIERTER ABZUG

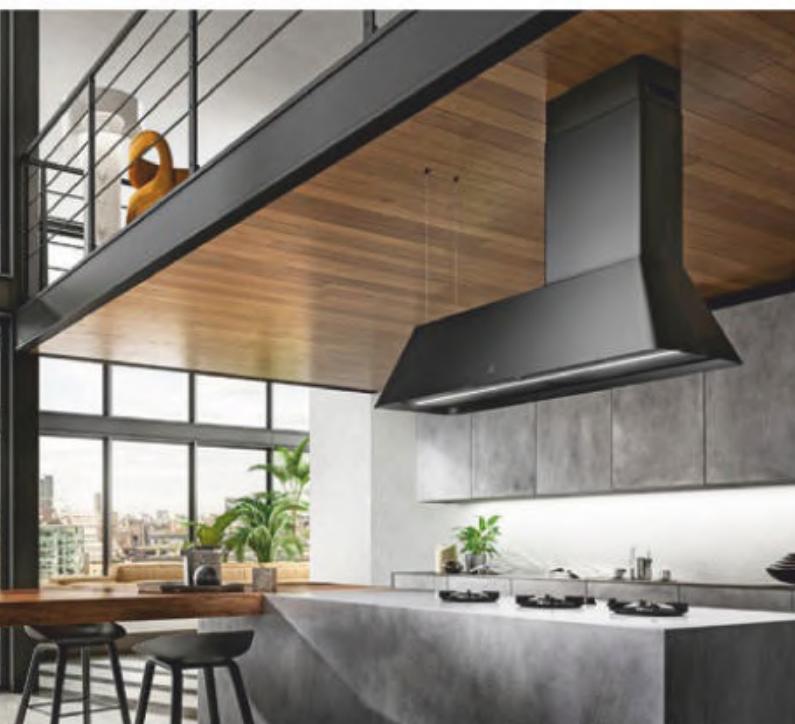


Dunstabzug und Luftreiniger in einem

Bislang ging es in Küchen eher um die Beseitigung von Kochdünsten, aber das Thema Luftreinigung rückt immer

mehr in den Fokus. **Ikona Maxxi Pure** vereint zwei Geräte in einem: Die pyramidenförmige Haube, ausgestattet mit einer speziellen Kombination aus HEPA- und Aktivkohlefiltern, erneuert vollständig die Raumluft, und gleichzeitig werden unangenehme Gerüche eliminiert.

Möglich sind Abluft- oder Umluftbetrieb sowie Insel- oder Wandmontage. Etwa € 1050, www.elica.com



Abzug mit Liftfunktion

Die **Skyline Edge Black Edition** könnte glatt als Lichtobjekt durchgehen, aber die Inselhaube aus mattschwarz satiniertem Glas sorgt dank ihres Umluftfilters für eine besonders effektive Luftreinigung. Die Liftfunktion macht es möglich, die Abzugs- haube per Knopfdruck hoch- oder runtergleiten zu lassen, so dass sie bei Nichtgebrauch nicht im Weg ist, beim Kochen und Braten jedoch Dünste effizient erfasst. Die Haube kann direkt vom Kochfeld gesteuert werden. Etwa € 5820, www.berbel.de

Transparente Tischlüftung

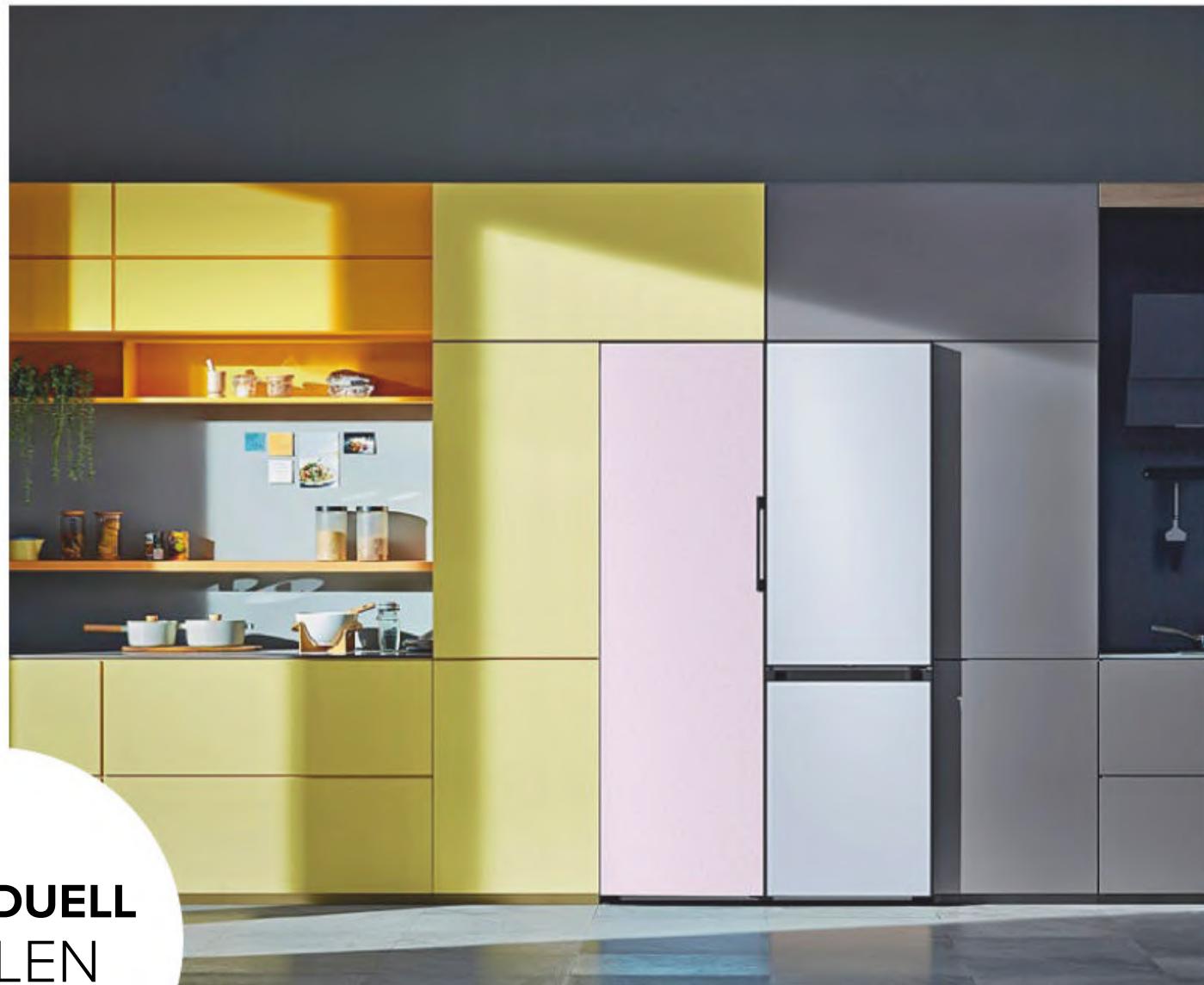
Überall dort, wo eine große Dunstabzugshaube nicht passt, eignet sich alternativ eine Tischlüftung. Die **Serie 200** wird direkt an der Oberkante eines Induktionskochfelds in die Theke eingebaut. Dank der Guided-Air-Technologie sorgt ein zusätzlicher Luftstrom hinter dem Glasschirm dafür, dass mehr Kochdünste aufgefangen werden, unabhängig davon, wo die Töpfe auf dem Kochfeld stehen. Etwa € 3000, www.gaggenau.com



Persönliches Design für den Kühlschrank

Individualisierbarkeit ist die Besonderheit der **Bespoke**-Kühl- und Gefrierschränke.

Die Fronten gibt es in elf unterschiedlichen Farbtönen, sie lassen sich ebenso dem persönlichen Geschmack anpassen wie die Größen und Materialien. So sind die Fronten in Glas oder Metall erhältlich, die Oberflächen sind dabei entweder glatt und glänzend oder matt und geriftelt. Zu den speziellen Merkmalen gehören unter anderem eine Metallplatte als Innenrückwand, die zusätzlich Kälte speichert, das Flaschenlager-System „Rack & Shelf“ oder ein Feuchtigkeitsregler, um Lebensmittel länger frisch zu halten. Preis auf Anfrage, www.samsung.com



**INDIVIDUELL
KÜHLEN**



FOTOS: CONSTANTIN MEYER (2), MIELE



Raffinierte Technologie für mehr Frische und Genuss

In den Einbau-Kühlgeräten der Generation „K 7000“ sprüht das System **PerfectFresh Active** bei jeder Türöffnung bzw. alle 90 Minuten Wassernebel auf die Lebensmittel in der Obst- und Gemüseschublade. Die Feuchtigkeit erhöht deren Oberflächenspannkraft und hält sie länger frisch. Preise auf Anfrage, www.miele.de Wer keinen Keller hat, kann seine Weine bei Temperaturen zwischen + 5 °C und + 20 °C in den **Weintemperierschränken** mitten in der Küche lagern. Preise auf Anfrage, home.liebherr.com

Mehr Ordnung in den Auszügen

Wenn das Handwerkszeug seinen festen Platz hat, findet man beim Kochen schnell das gewünschte Stück. Das praktische **Flex-Box-System** aus Eiche natur oder Formvlies ist auf die Maße der next125-Schubladen zugeschnitten. Gerade die Formvlies-Boxen sind angenehm, weil sie etwa die Geräusche von Besteck dämpfen. Preis auf Anfrage, www.next125.de

Biofreezer für den Küchenschrank

Bei **FeezyBoy** wird dank der Kühlung auf minus 5 Grad die Zersetzung von Bioabfall verhindert und somit Geruchsbildung vermieden. Der Abfallbehälter mit dem Kühlkompressor kann im Spülenschränk oder direkt in die Arbeitsplatte integriert werden. Er fast etwa acht Liter und verbraucht rund € 17 Stromkosten im Jahr. Ab € 790, www.freezyboy.com

PATENTE LÖSUNGEN

Dank QR-Code: Vorrats- haltung leicht gemacht

Frischhaltesäcken dienen der Aufbewahrung und dem Transport von Lebensmitteln – und manchmal geraten sie samt ihres Inhalts in Vergessenheit. Die Serie **Milo** will mit einem QR-Code auf dem Deckel Abhilfe schaffen: Scannt man ihn ein und nutzt die kostenlose App „Vorrat-Lager- und Einkaufslisten-

Manager“, wird man drei Tage vor Ablauf des angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatums automatisch erinnert. Ab € 14,95, www.gefu.com



FOTOS: RETO BRUN, MICHAEL KOCH, RAPHAEL LICHIAU, BJOERN LUELF,
ENRICO MARKX, FLORIAN REISCHAUER, WÄRMESCHRANK VEVOR



Freihändig öffnen

Mit dem Fuß lässt sich der Müleimerauszug dank **Libero** öffnen: Ein Modul mit Lasersensor wird in die Küchenzeile eingebaut, der Stromanschluss erfolgt über die Steckdose. Dank LED-Belichtung ist die entsprechende Stelle stets leicht zu erkennen; eine Bedienung über Sprachsteuerung ist ebenfalls möglich. Etwa € 180, www.hailo.de

All-in-one: Backen und Dämpfen

Eine Kombination aus Dampfgarer und Backofen ist **Bora X BO**. Das Gerät wurde durch einen Dunstabzug ergänzt, um für freie Sicht im Inneren zu sorgen; auch beim Öffnen der Tür tritt kein Dampf aus. Das Design kommt ohne Griffe und Knöpfe aus, auf dem Touchdisplay erscheinen Icons, die für eine leichte und intuitive Bedienung sorgen sollen. Ein Vierpunktspeisenthermometer, das an der Oberseite des Garraums angebracht ist, kann zur genauen Bestimmung der Zieltemperatur genutzt werden. Ab etwa € 5290, www.bora.com

TIPPS VON DEN PROFIS

Drei Köche aus der Spitzengastronomie verraten ihre bevorzugten Geräte:



BENJAMIN PEIFER nutzt im „The Izakaya“ in Wachenheim die Kräuter aus dem „Plantcube“ der Miele-Tochter Agrilution. Er sagt: „Jetzt haben wir bei uns in der Küche immer die Greens, die wir brauchen, und zwar megafrisch.“ € 2999, <https://de.agrilution.com>



NATHALIE LEBLOND vom „Les Deux“ in München hält den „Thermomix“ für unverzichtbar. Speziell für Saucen, Pürees und Cremes nutzt sie ihn: „Man kann damit sehr gut die Saucen aufschäumen und größere Mengen produzieren.“ € 1359, www.thermomix.com



YANNIC STOCKHAUSEN aus dem Berliner „Cordo“ setzt auf seine selbst konstruierte Fermentationsbox, die konstant 60 Grad hält und in der er etwa Schalotten über Wochen aufbewahrt. Alternativ kann man einen Gärhschrank oder Inkubator verwenden.



IN HANDARBEIT entstehen die Säfte von Julian Lechner, Souschef im „Ösch Noir“, der jede Flasche mit seiner Freundin Jessica Nawopanez (o. l.) abfüllt und etikettiert. Nach eigenen Rezepten kreiert auch Nils Henkel („Bootshaus“, Bingen) seine Gewürzmischungen (M. r.), darunter Hibiskus Curry und eigene Pfeffermischungen. Billy Wagner (u. l.) setzt auf regionale Spezialitäten, die in seinem Berliner Restaurant „Nobelhart und Schmutzig“ entwickelt und über den eigenen Onlineshop vertrieben werden

JENSEITS DES TELLERRANDS

Mit Saucen, Gewürzen und anderen Produkten erweitert eine wachsende Zahl von Gastronomen ihr Geschäftsfeld über den Restaurantbesuch hinaus – hochqualitativ und handgemacht

TEXT JULIUS SCHNEIDER

infach nur Saft“, so Julian Lechner, „wäre als Begleitung zu unserer Küche zu einfach.“ Der Souschef aus dem „Ösch Noir“ in Donaueschingen trinkt selbst keinen Alkohol und hat vor zwei Jahren angefangen, eine nichtalkoholische Getränkebegleitung zu entwickeln. Das Besondere: Nicht nur die Gäste vor Ort kommen in den Genuss, jeder kann sie über den eigenen Onlineshop nach Hause bestellen.

So wie Julian Lechner seine Menübegleitung vermarktet, verkaufen immer mehr Gastronomen ihre eigene Feinkost. Die Pandemie hat dieser Entwicklung enormen Schub verliehen, so entstand ein ganzer Onlineshop des Berliner Restaurants „Nobelhart & Schmutzig“, der erst kürzlich erweitert wurde. Neben Verjus Curd oder geräucherten Butterbröseln gibt es auch von anderen Gastronomen nachhaltig hergestellte Produkte, etwa Waldmeistersirup aus dem Berliner Restaurant „Otto“. So entsteht ein weiterer Genuss-Kosmos, der für die Gäste weit über den Restaurantbesuch hinausgeht und die Möglichkeiten, ihn zu erleben erweitert – Genusshandwerk, mit hohen Qualitätsstandards produziert.

Genauso wie bei Jens Rittmeyer vom „Rittmeyers Restaurant No. 4“ in Buxtehude, der vor allem für seine Saucen bekannt ist. „Es brauchte einen Hinweis von außen, um mich darauf zu bringen, meine Saucen in Gläser abzufüllen“, erinnert er sich. Als er noch Küchenchef im „Kai3“ auf Sylt war, fragten ihn seine Gäste, warum er seine Saucen denn nicht verkaufe? „Das war für mich ganz neu, die eigenen Produkte zu vermarkten, lernt man ja nicht in der Ausbildung.“ Was ehemals hauptsächlich Hotelgästen vorbehalten war, gibt es heute im Onlineshop. 2018 kamen die ersten Saucen auf den Markt, produziert wird in einer Kantinenküche, die nachmittags ungenutzt ist und für größere Mengen ausgelegt ist. „Von einer Produktionsstraße sind wir weit entfernt, ich stehe am Topf und schmecke alle Saucen final ab, schließlich steht mein Name groß auf jedem Glas.“

Genau das macht den Unterschied zu Saucen, Fonds und Eingelegtem, die Industriestandards folgen und nicht dem Können eines Kochs. Vom Rösten der Zutaten bis zur langsam Reduktion kann es bis zu fünf Tage dauern, bis Rittmeyers Saucen abgefüllt

ZEIT IST EIN
WICHTIGER
FAKTOR,
WENN ES
UM KLEINE
CHARGEN
VON HOHER
QUALITÄT
GEHT

werden. Zeit ist ein erheblicher Faktor bei kleinen Chargen von hoher Qualität. Wenn Lukas Nagl, Küchenchef vom „Restaurant Bootshaus“ in Traunkirchen, über Zeit bei der Produktion spricht, geht es um Monate. Neun bis zwölf dauert es, bis das Traunsee-Garum, eine fermentierte Sauce auf Basis von lokalen Fischen fertig ist. „Seit über 10 Jahren beschäftigen wir uns intensiv mit dem Thema Fermentation, daraus entstand 2017 die Firma LUFI Fermente.“ Sojasauce, Gersten- oder Kürbiskern-Miso sind Teil des Angebots. „Uns ist wichtig, dass alle Grundprodukte aus der Region stammen und biologisch angebaut sind“, so Nagl. Einzig die Kojisporen werden aus Japan importiert. Diese sind unerlässlich, um aus Getreide, Fisch oder Kürbiskernen die fermentierten Produkte herzustellen.

Was in Japan Teil der Kultur ist, stößt in europäischen Spitzenrestaurants auf immer größeres Interesse. Lukas Nagl spürt das im eigenen Geschäft. Nicht, weil Restaurants seine Produkte kaufen, sondern weil sie an den Sporen interessiert sind, die er importiert. Zu seinen Kunden gehört die Avantgarde



BIS ZU FÜNF TAGE dauert es, bis die Saucen von Jens Rittmeyer („Rittmeyers Restaurant No. 4“) ihren Weg ins Glas finden (l.). Bei Lukas Nagl (u. r.) vom „Restaurant Bootshaus“ braucht es Monate, bis die fermentierten Produkte fertig sind

Europas: „Mugaritz“, „Mirazur“ und das „Noma“ in Kopenhagen – das Restaurant, in dessen Menü kaum ein Gericht ohne eine fermentierte Komponente auskommt. Auch hier wird es bald eigene Produkte geben, die genau darauf basieren: die Noma Projects.

Der Chef des Fermentationslabors, Jason White, erinnert sich an die Entstehung: „Es war im ersten Lockdown, als wir neue Ideen diskutiert haben. Es ging darum, den Spirit vom ‚Noma‘ beizubehalten und trotzdem etwas zu kreieren, was viele Menschen erreichen kann.“ Herausgekommen sind dabei zwei Saucen, geräuchertes Pilz-Garum und Reis-Eiweiß-Garum. Die Sauce basiert ursprünglich auf Fisch und Salz, im „Noma“ geht der Fokus verstärkt auf Gemüse. „Das ist so facettenreich, dass wir hier durch Innovation alle Möglichkeiten ausschöpfen wollen. Die beiden Saucen sind erst der Anfang.“ So bringt Projekt Nummer eins etwas

DER KOCH WIRD ZUR MARKE UND DIE AROMEN-

WELT
NACH DEM RESTAURANT-
BESUCH ERLEBBAR

„Noma“-Würze in alle Küchen, wann genau stand bei Redaktionsschluss noch nicht fest. Nils Henkel, Küchenchef im „Bootshaus“ in Bingen am Rhein ist da schon weiter. Doch statt fermentierter Produkte verkauft er Gewürzmischungen, die er im Laufe seiner Karriere entwickelt hat und selbst in der Küche nutzt.

So wird der Koch zur Marke und seine Aromenwelt auch nach dem Restaurantbesuch erlebbar. Wie die nichtalkoholische Menübegleitung von Julian Lechner. „Das sind keine Erfrischungsgetränke, sie sollten zum Essen, am besten aus einem Weinglas, getrunken werden.“ Selleriesaft und Verjus zum Beispiel empfiehlt er zu Geflügel, Tomate-Ingwer ist eine Mischung aus Frische und Umami, was zu Krustentieren passt. Die fein abgestimmten Säfte werden von Hand

und mit allerbester Rohware hergestellt. Der Anspruch der Köche an ihre Gerichte gilt ebenso für deren Produkte.

Andreas Widmann, Küchenchef des Restaurants „Ursprung“ in Königsbronn, verkauft die Gerichte, die es im Gasthaus gibt und versendet sie deutschlandweit. „Wir bereiten die Gerichte in unserer Cateringküche mit der gleichen Sorgfalt und den gleichen Produkten zu.“ Ob Rehbraten oder Maultaschen, alles wird nach eigenen Rezepten zubereitet und von Hand verpackt. Andreas Widmann hat sich auf die Bedürfnisse seiner Gäste eingestellt und bringt auf den Punkt, wie wichtig die eigene Feinkost für Restaurants ist: „Wie können unsere Gäste das Restaurant vor und nach dem Besuch erleben? Dafür müssen wir über den Tellerrand schauen – wortwörtlich.“

NEWS & TERMINE

RAUMGREIFENDE KUNST

Anlässlich des 5. Geburts-
tags der Hamburger Elb-
philharmonie inszeniert das
niederländische Künstlerduo
Drift im Museum für Kunst
und Gewerbe in Hamburg
seine bisher umfangreichste
Präsentation in Deutschland.
Vom 7. Januar bis zum 8. Mai
zeigt Drift drei spektakuläre
kinetische Skulpturen.

www.mkg-hamburg.de

DAS THEMA KONSUM

Die Ausstellung „Must Have“,
die bis zum 27. November
im LVR-Industriemuseum in
Euskirchen zu sehen ist,
beschäftigt sich mit dem
Thema Konsum in der Ge-
schichte, der Gegenwart und
der Zukunft. Dazu werden
Trends wie Sharing, Re- und
Upcycling sowie Lebens-
mittelrettung thematisiert.

www.industriemuseum.lvr.de

DESIGN AUS MEEZEN

Von gut gestalteten Vasen
über elegante Kerzenleuch-
ter und Dosen bis zu einer
raffinierten Gießkanne: Die
Tabletop-Designerin Mikaela
Dörfel produziert und ver-
treibt eine Auswahl ihrer
schönsten Designobjekte
nun in Eigenregie. In dem
alten Hof Werkgut im Natur-
park Aukrug in Schleswig-
Holstein veranstaltet sie
darüber hinaus Workshops
zu verschiedenen Themen.

www.doerfel-designshop.de



Für mehr Glanz beim Five o’Clock Tea

Keramik ist das ideale Material für Teekannen, weil sie die Wärme sehr lange hält. Einen Hauch Glamour verleiht die niederländische Marke HKliving ihrem Zwei-Personen-Kännchen aus der Serie „Bold & Basic“ mit einem Metallic-Finish in Silber oder Gold. Trotz des Belags kann die Kanne in der Spülmaschine gereinigt werden. Der Metallgriff hat ein geripptes Detail für besseren Halt. Ø 11 cm, 16 cm hoch, € 49,95, www.connox.de



AUF SPIELERISCHE ART

Der Modedesigner Hussein Chalayan setzt stets auf die Beziehung zwischen Form und Funktion. Das gilt auch für seine Geschirrkollektion, deren geschwungene Teile sich perfekt zusammenfügen: „Ich wollte ein Set entwerfen, das den Benutzer anspricht und ihn dazu anregt, die Teller auf unterschiedlichste Weise zu verwenden“, sagt Chalayan. 28-teiliges Set, € 199,95, www.karaca.com.de



UNTER WEGS

HOTELS, RESTAURANTS
EXKLUSIV GETESTET

WEITBLICK
ÜBERS MEER: Wer
im „Ceto“ Platz
nimmt, hat die
Küste zu Füßen



INNERE WERTE: Mauro Colagreco kreiert Dessert-Highlights wie Halbgefrorenes mit Himbeere

NEUERÖFFNUNG
DES MONATS

DAS HIGHLIGHT AN DER RIVIERA

Das Hotel Maybourne Riviera an **Frankreichs Südküste** ist nicht nur architektonisch ein spektakuläres Haus

Allein die Lage hoch über Monaco und gen Westen über Menton ist atemberaubend: Einen spektakuläreren Logenplatz hat wohl kein anderes Hotel an der gesamten französischen Südküste. Dieses Attribut zieht sich durch alle Bereiche des neuen Hauses der Londoner Maybourne Group (Claridge's, Connaught, The Berkeley), das an der Stelle des ehemaligen Vista Palace steht. Es ist ein architektonisches Highlight und das aufregendste neue Hotel von der Riviera bis Marseille – auch kulinarisch mit Mauro Colagreco als Regisseur in gleich zwei Restaurants.

Schon der erste Eindruck beim Eintritt in die Lobby macht deutlich, dass hier kein gewöhnliches Hotelkonzept verwirklicht wurde. Eine riesige Skulptur der Künstlerin

Louise Bourgeois in Form eines verschlungenen silbernen Paares scheint unter der Decke zu schweben. Und auch im Rest des Hauses ist Kunst omnipräsent.

Das stylish-luxuriöse Interior Design der Zimmer und Suiten, das pastelligen Retro-Chic mit der Moderne verbindet, ist einzigartig, aber herrlich unprätentiös und der Atmosphäre einer Hochseeyacht nachempfunden: organische Formen, hochwertige Hölzer, helle Farben und überall ein luxuriöses Raumgefühl. Alle bieten zudem endlosen Meerblick aus bodentiefen Panoramafenstern, die Corner-Suiten mit umlaufender Terrasse sind das Exklusivste, was die Küste derzeit zu bieten hat. Zu Füßen erstrecken sich terrassenförmig Gärten mit Olivenbäumen und Zitrusfrüchten. Die Poolterrasse ist wie alle anderen mit einer transparenten Glaswand eingefasst – der Blick schweift überall bis zum Horizont. Im Winter gibt es hier auch einen Innenpool, den im Sommer ein Holzboden bedeckt und so das Poolrestaurant vergrößert.

Weltklasse-Koch Mauro Colagreco („Mirazur“, Menton) führt kulinarisch Regie

im „Ceto“ mit eigener Fisch-Reifekammer sowie im Restaurant „Riviera“, in dem auch das erstklassige Frühstück serviert wird. Im Frühjahr eröffnet Jean-Georges Vongerichten ein weiteres Outlet mit Grill und Sushi-Bar auf japanischem Topniveau. Der Spa soll ebenfalls Anfang des Jahres fertig werden. Dazu der perfekte Service, der auch die Londoner Häusern der Gruppe auszeichnet – der Ganzjahresbetrieb garantiert hier anders als bei den Wettbewerbern an der Küste zudem Kontinuität und Verlässlichkeit beim Personal. Ein echtes Highlight!

Deborah Middelhoff

1551 Route de la Turbie, FR-06190 Roquebrune-Cap-Martin, Tel. 0044-20 39 87 03 10, www.maybourne-riviera.com, 69 Zi. und Suiten, DZ ab € 600

„Ceto“, Tel. 0033-493 37 22 44, Mi-Sa mittags und abends, So mittags geöffnet, Hauptgerichte € 35-145

TIPP Pizza Napoletana am Pool.

UNTER WEGS

HOTELS, RESTAURANTS
UND BARS EXKLUSIV
GETESTET:



DEN GANZEN TAG schmeckt es im lässigen „Café Frieda“

BERLIN / CAFÉ FRIEDA ALL DAY AN DER ECKE

AM HELMHOLTZPLATZ haben die Londoner Wirtin Samina Raza und ihr Partner Ben Zviel, Koch aus Tel Aviv, das „Café Frieda“ eröffnet, als „All-Day-Hangout“. Um die Ecke führen sie außerdem das „Mrs Robinson's“ mit internationalem Fine Dining. Im „Café Frieda“ ist die Speisenkarte nur englisch und die Musik ein wenig zu laut. Doch bei aller Hipster-Attitüde – die Qualität stimmt, etwa beim Frühstück mit Variationen vom hausgemachten Sauerteigbrot, Cannelés und Spiegeleiern mit Trüffel.

Mittags gibt es eine abgespeckte, abends die ganze – ständig wechselnde – Karte. Mit großem Fokus auf feinsten französischen Produkten kocht das Team in der einsehbaren Küche sehr ambitioniert: als Vorspeise überbackene Austern Rockefeller oder rohen Wolfsbarsch mit Tigermilch aus japanischem Amazake, süßem Reiswein. Grandios das Tatar von alten Milchkühen aus Holstein, fett und herrlich kräftig. Selten in Berlin zu bekommen sind Gerichte wie Rotbarben von der Île de Noirmoutier mit Garnelen und Marie-Rose-Sauce. Das gegrillte Schweinefilet aus Husum beweist mit einer Pfeffersauce und neuen Kartoffeln Mut zu starken Aromen. *Alexander Oetker*

FAZIT: Moderne Genuss-Europareise in urbanem Rahmen.

„Café Frieda“, OT Prenzlauer Berg, Lychener Str. 37, 10437 Berlin, Tel. 030-44 71 98 00, Mi-Sa 10-open End, So 10-19 Uhr geöffnet, Hauptgerichte 9-26 € 
TIPP: Der Digestif lässt sich wunderbar im „Café Liebling“ eine Ecke weiter mit riesiger Gin-Auswahl nehmen.



SPITZENPRODUKTE WIE REH AUS DER REGION mit Roter Bete und Topinambur servieren Christopher Weigel und sein Team

ERFURT / CLARA IM KAISERSAAL MIT KRÄUTERN UND BLÜTEN

EINEN ERSTEN EINDRUCK von der neuen Kulinarik des eleganten Gourmetrestaurants im Kaisersaal gewinnt man bereits, wenn Küchenchef Christopher Weigel, gekommen vom „Kai3“ im Hotel Budersand auf Sylt, das erste Amuse-Bouche serviert, darunter mit Ziegenfrischkäse gefüllte Mini-Ravioli oder herzhafte Kürbis-Marshmallows. Mit bis zu sieben Gängen stellt man sich sein Menü zusammen: Die Hauptkomponenten sind Spitzenprodukte Thüringer Jäger und Landwirte, die je nach Saison Wild, Schwein und Taube, frisches Gemüse und Käse liefern. Von einem Kräuterbauern aus Bremen, verrät Weigel, kommen Wildkräuter und essbare Blüten, die jeden Gang optisch und aromatisch aufwerten, etwa beim großzügig mit frischem Grün aromatisiertem Filet von der Gelbflossenmakrele. Rosa gegartes Reh gewinnt durch das erdige Aroma mariniert Roter Bete und Salbei. Zitronenmelisse ergänzt das Birnendessert mit Sake und Joghurt.

Passend dazu empfiehlt die Sommelière aus der internationalen Karte Weine wie Kernling vom Tultewitzer Bünauer Berg des Thüringer Weinguts Zahn oder eine Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon der Bodegas Alconde in Navarra. Einen Trumpf spielt Weigel zum Finale aus: Den Espresso begleitet noch mal eine überraschende Auswahl an Gelees, Pralinen, Sorbets und Beerentupfen auf Kräutermousse. *Petra Mewes*

FAZIT: Stilvoll-professionelle Gastlichkeit, bei der die Küche im Mittelpunkt steht.

„Clara im Kaisersaal“, Altstadt, Futterstr. 15-16, 99084 Erfurt, Tel. 0361-558 82 07, www.restaurant-clara.de, Di-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 38-45 € 
TIPP: Das wenig bekannte Weingut Zahn lohnt eine Probe!

MÜNCHEN / ATELIER NEUE KÖPFE, ALTE PREISE

MITTE 2021 VERLIESS Jan Hartwig samt Mannschaft das Haus am Promenadeplatz, Kopf des Nachfolgeteams ist Anton Gschwendtner aus dem Stuttgarter „Olivo“. Gschwendtners erstes Menü intoniert in bis zu sieben Gängen den französisch-japanischen Zeitstil, auch Lieferanten (dominant: Niederbayerns Gutshof Polting) kennt man aus guten Münchner Häusern. Preislich knüpft die Neubesetzung knapp an das bisherige Spitzenniveau an, ein selbstbewusstes Signal. Die dafür gebotene Küche liebt es vollmundig: ganz stark der Einstieg mit Kaisergranatpraline in Tomatenwasserhülle, noch etwas unwichtig der japanische Eierstich mit Rauchaal- und Birnenwürfeln. Das Forellenfilet ist kraftvoll genug, um geschmacklich neben Meerrettichschaum und mildem Senf zu bestehen, ein karamelltoniges Mini-Kalbskopfsandwich geht daneben etwas unter. Champignons, Alblinsen und Sherry passen zur Nussigkeit des glasierten Kalbsbrieses optimal, die Jus zum Rehrücken unterstützt Kampot-Pfefferschaum mit spannendem Nachhall. Die ebenfalls hochtourig kalkulierte Weinkarte bleibt als Preis-Leistungs-Baustelle für den neuen Sommelier Shahzad Talukder. Der Sake-, Riesling- und Champagnerfan kommt von Léa Linster aus Luxemburg, ist Tee-Experte. *Ulf Sundermann*

FAZIT: Hochkarätige Küche mit Raum für Entwicklung – hier geht noch mehr!

◆◆◆ Atelier im Hotel Bayerischer Hof, Promenadeplatz 2-6, 80333 München, www.bayerischerhof.de, Tel. 089-212 07 43, Di-Sa abends geöffnet, Menü € 205-235

TIPP: Restaurantleiter Julian Kraus gibt gerne kulinarische Empfehlungen aus seiner badischen Heimat.

GELUNGEN: Kalbsbries mit Alblinsen, Champignons und Sherry



JØWÅY: Pfirsichragout mit Miso-Eis von Jonathan Schatz

NÜRNBERG / JØWÅY RESTAURANT ALLES NEU IM TRADITIONSHAUS

ESSEN HAT IM KLEINEN Eckhaus in der Sebalder Altstadt abwechslungsreiche Tradition. Seit Johannes Hannweg übernommen und Jonathan Schatz an den Herd geholt hat, erfreut die Küche mit einer höchst ambitionierten, spannenden Gegenwart. Der junge Küchenchef (war im „Schwarzen Adler“ und zuletzt im „Einzimmer Küche Bar“) schickt zeitgemäß smarte Leckerbissen mit klarer Aromenpalette an die Eichentische. Mitreißender Auftritt war gebeizter Saibling mit rauchiger Fenchelasche und süßsaurem Fenchelsud, dem Wasabi-Gel rassigen Schliff gab. In Miso confiertes Eigelb mit frittierten Kapern, Blumenkohlschaum und Spänen vom getrockneten Eigelb begeisterte mit seidiger Textur und würziger Tiefe. Was die Küche verarbeitet, kommt weitgehend aus der Region, auch die butterweichen Ibérico-Bäckchen mit Pilzsauce, glasierten roten Zwiebeln auf Brioche im Hauptgang. Aufregend sind die Desserts: Vom Schoko-Cashew-Biskuit mit cremigem Röstreis-Eis und fruchtigem Holunderessig-Gel könnten es gerne zwei Portionen sein.

Den Keller mit Schwerpunkt Deutschland und Frankreich sortiert Patron Johannes Hannweg. Viele offene Weine und feine Empfehlungen wie der belebende Carricante „Aurora“ von I Vignerdi Salvo Foti zur Bouchot-Muschel mit gegrilltem Lauch, seiner Asche und Crème-fraîche-Weinsauce. *Uwe Studtrucker*

FAZIT: Sympathisches Lokal, in das man gern auch spontan geht.

◆◆◆ „Jøwåy“, OT Lorenz, Hutergasse 1, 90403 Nürnberg, Tel. 0911-24 03 31 30, joway.de, Di-Fr abends, Sa mittags und abends geöffnet, Menüs € 85-109

TIPP: Hannwegs „Käse-Wein-Reisen“ mit bestens gereiften Stücken von Affineur Waltmann.



SMALL TALK

Martin Fauster übernimmt die „Wolfshöhle“ in Freiburg. Sascha und Manuela Weiss haben aus gesundheitlichen Gründen aufgegeben. +++ Benjamin und Ramona Kriegel verlassen das „Fritz's Frau Franzi“ in Düsseldorf, um sich neu zu orientieren.



FERNANDO P. ARELLANO mischt Klassiker und neue Gerichte

MALLORCA / ZARANDA NEUER SCHAUPLATZ FÜR FERNANDO PÉREZ ARELLANO

EIN INTIMER GASTRAUM in dunklen Tönen mit offener Küche sowie einer Bar: Mallorcias höchstdotierter Koch hat ein neues Zuhause für sein „Zaranda“ im Luxus-Boutiquehotel Es Príncip in Palma gefunden. Innerhalb von vier Monaten ist ein Ambiente entstanden, das die Historie des Hauses mit den Ansprüchen eines modernen Gourmetrestaurants vereint. Und dann startet Arellano mit seiner Reise durch feinste spanische Produkte, die er mit Handwerk, einem Hauch Avantgarde sowie Würze und Tiefe der arabischen Cuisine veredelt. „Gegerbtes im Bottich“ und „Leder“ – mediterrane Köstlichkeiten wie Miesmuschel-Escabeche oder Huhn in Lederabzeichen-Form – werden an der Bar serviert. Es folgen zwei Gänge direkt am Pass, danach der Rest der 13 Gänge am Tisch. Arellano mischt Klassiker wie seine „Majorica Austern“ mit neuen Gerichten wie die mit Tatar von mallorquinischer roter und weißer Garnele gefüllten Reispapiertaschen. Mit Garnelen-Surimi gefüllte Zucchiniblüte und eine Garnelen-Consommé vervollkommen das Erlebnis. Auch das „Lamm Fez“, ein Häppchen-Wunderwerk mit Safran-Kichererbsen und Couscous im Weinblatt verbleiben im Geschmacksgedächtnis. Die Weinkarte mit Schwerpunkt Spanien bietet unter ihren 400 Positionen auch Wohlgewähltes aus Frankreich, Deutschland, Neuseeland, Griechenland und dem Libanon.

FAZIT: Eine spannende, höchst gelungene Addition für den Genussfaktor der Insel.

Alexandra Kilian

„Zaranda“, Carrer de Bala Roja, 1, ES-07001 Palma, Mallorca, Spanien, Tel. 0034-971 72 20 00, www.zaranda.es, Di-Sa abends geöffnet, Menüs € 115-165 ☕️ 🍷 🍽️ 🍴

TIPP: Einen Cocktail auf der Dachterrasse des Hotels genießen.

VOM FEINSCHMECKER GETESTET & BEWERTET

RESTAURANTS:

- | | |
|-----------|--|
| ● ● ● ● ● | In jeder Hinsicht perfekt |
| ● ● ● ● | Küche und Service herausragend, Ambiente und Komfort außergewöhnlich |
| ● ● ● | Exzellente Küche, sehr guter Service, Komfort und Ambiente bemerkenswert |
| ● ● | Sehr gute Küche, guter Service, angenehmes Ambiente, komfortabel |
| ● | Gute Küche, ansprechendes Ambiente |
| □ | Solide Küche, sympathisches Lokal |
| ○ ○ ○ ○ ○ | Bewertung ausgesetzt |

HOTELS:

- | | |
|-----------|---|
| ● ● ● ● ● | In jeder Hinsicht perfekt |
| ● ● ● ● | Außergewöhnliches Haus mit hervorragendem Service in bemerkenswerter Lage |
| ● ● ● | Großer Komfort bis ins Detail, sehr guter Service, rundum Wohlbefinden |
| ● ● | Guter Komfort, freundliche Atmosphäre |
| ● | Komfort über dem Durchschnitt und/oder freundliche Atmosphäre |
| □ | Sympathische Unterkunft |
| ○ ○ ○ ○ ○ | Bewertung ausgesetzt |

SYMBOLE:

- | | |
|-----|-----------------------------|
| ⌚ | Bar |
| BIO | Bioangebot |
| 🏡 | Garage oder Parkplatz |
| Ⓜ️ | Mittags geöffnet |
| 🏊 | Pool |
| 🌿 | gutes vegetarisches Angebot |
| ↑ | Terrasse und/oder Garten |
| 🍴 | Imbiss/Bistro/Weinstube |
| 🏨 | Übernachtung möglich |
| 🍷 | Weinangebot |
| 📶 | WLAN gratis |
| 🛎️ | Zimmerservice |
| EC | EC-Cash |
| 💳 | Kreditkarten |
| ☒ | Nur Barzahlung |



Skagen Gourmet Festival

Vom 3.–6. März 2022 laden die Relais & Châteaux-Häuser „Schloss Dragsholm“ und das „Hotel Hohenhaus“ ein zu einem exklusiven Gourmet-Festival im Norden Dänemarks. Reservieren Sie bereits jetzt einen der begehrten Plätze, denn die Teilnehmerzahl ist limitiert.



Jeppe Foldager, Preisträger Bocuse d'Or und Küchenchef im Dragsholm Slot



Peter Niemann Gastgeber und Küchenchef, Hotel Hohenhaus

In Nordjütland ist der Himmel hoch und die Natur so weit, wie das Auge reicht. Das spiegelt sich auch in der Gastronomie Nordjütlands wider, wo die kulinarischen Geschmackserlebnisse von dem Meer und der Natur inspiriert sind. Für das Gourmet-Festival reisen zwei innovative Küchenchefs mit Gespür für Aromen-Kombinationen und Mut zum Anders-Denken in den Norden Dänemarks. Vom 3. bis 6. März 2022 präsentieren beide ihr eindrucksvolles Handwerk.

Gehen Sie auf Entdeckungsreise in der früheren Künstlerkolonie von Skagen und besuchen eine der herausragende Kunstausstellungen im „Skagen Kunstmuseum“. Schauen Sie hinter die Kulissen des weltweit führenden Langostino-Produzenten Læsø oder erleben Sie den Trubel einer Fischauktion in Nordjütland. Und genießen Sie die einzigartige Natur mit dem Skagens Gren, wo Skagerak und Kattegat aufeinander treffen. Unverfälscht und einzigartig.



SKAGEN GOURMET FESTIVAL

Die Relais & Châteaux-Häuser „Dragsholm Slot“ in Horve, Dänemark, und das stilvolle „Hotel Hohenhaus“ in Herleshausen freuen sich gemeinsam mit Dänemarks frischestem Fischhändler „Skagen Frisk A/S“, dem weltweit führenden Lieferant von Kaisergranat „Læsø Fiskeindustri“, der legendären Metzgerei „Slagter Munch“, dem Museum „Skagens Kunstmuseer“, und Dänemarks nördlichstem Restaurant „De 2 Have“ sowie nicht zuletzt dem Skagen Tourist Bureau „Visit Skagen“

Sie vom 3.–6. März 2022 an diesem außergewöhnlichen Ort begrüßen zu dürfen.



**SKAGEN GOURMET
FESTIVAL**

JETZT INFORMIEREN

Weiter Informationen erhalten Sie unter

Visit Skagen
Sankt Laurentii Vej 6B,
9990 Skagen, Dänemark

Tel.: +45 98 44 13 77
www.toppenafdanmark.dk/skagen



NEWS & TERMINE

WILDE KLAISIKER

Sepp Schellhorn, dessen Seehof zum Lieblingshotel der Boheme avanciert ist, hat in Goldegg das „Gasthaus zum Bierführer“ neu belebt: Salzburger Klassiker wie Spinatknödel treffen auf Wild- und Geflügelgerichte. Ambitioniert die Weinkarte mit ausgesuchten Weinen u.a. von Christian Tschida, Jutta Ambrositsch oder Martin Nigl.

FÜR NATURLIEBHABER

Im Dreiländereck von Österreich, Deutschland und Tschechien lockt das Chaletdorf Blockhausen mit rustikal gestalteten, komfortablen Ferienhäusern. Ideal für Naturliebhaber, die das pittoreske Mühlviertel erkunden wollen.

www.blockhausen.at

NEUES IN ST. PÖLTEN

Erfahrungen in der Wachauer Spitzengastronomie waren das Sprungbrett für Elena Rameder, Christoph Essl und Christoph Vogler, um sich in St. Pölten mit ihrem „Ælium“ in die Selbstständigkeit zu wagen: Weine aus aller Welt begleiten die italienisch inspirierten Menüs.

www.aelium.at



Ziemlich beste Freunde:
Andreas Thomas (l.)
und Konstantin Stadler

Leichthändig-kreatives Zusammenspiel der Aromen

Die Räumlichkeiten angenehm leger, die Atmosphäre herzlich: „Stadler & Thomas“, das Fine Dining zweier Freunde, die einander seit gemeinsamen Zeiten im Schlosshotel Velden und im Palais Hansen Kempinski kennen, ist ein erfreulicher Neuzugang in der Wiener Lokalszene. Die beiden Köche Andreas Thomas und Konstantin Stadler präsentieren Gerichte mit kreativem Zusammenspiel der Aromen. Der Geschmack des handgebeizten Seesaiblings verbindet sich anregend mit der Würze seines Kaviars und einer zarten Fischmayonnaise. Dazu Kohlrabi-Carpaccio und Chips aus Maismehl. Die Stücke vom Hirschrücken sind bestens gebraten, die Schupfnudeln außen knusprig und innen weich. Zum mit Wirsing und Haselnüssen verfeinerten luftigen Kartoffelpüree kommt eine wunderbar dichte Jus.

Susanne Schaber

📍 7. Bezirk, Burggasse 64, AT-1070 Wien, Tel. 0043-664-153 29 75,
www.stadler-thomas.at, Di u Mi nur abends, Do-Sa mittags und abends
geöffnet, Hauptgerichte € 16-32



WO SICH FUCHS UND HASE GUTE NACHT SAGEN

„Winter hinter den 7 Bergen“: So nennt sich eine von mehreren „Kulinarischen Wanderungen“ durch den Bregenzerwald. Sie führen in Landstriche, wo sich der Schnee türmt und die Rehe und Hasen im glitzernden Weiß ihre Spuren hinterlassen. Ein zusätzliches Highlight ist die Einkehr in Traditionsgasthäusern, wo die Gäste vom Frühstück bis zum Abendessen mit regionalen Schmankerln wie Käsknöpfle oder Apfelküchle verwöhnt werden.
www.bregenzerwald.at/kulinarisch-winterwandern-im-bregenzerwald-2



FOTOS: ANTHONY BROWN/STOCK.ADOBE, ATTILA CZINKE (2)



Pop-up im Dolder Grand

Der Zürcher Adlisberg liegt zwar nur 701 Meter über dem Meer, trotzdem kommt im The Dolder Grand jetzt alpine Stimmung à la St. Moritz auf: Spitzenkoch Heiko Nieder ist Patron des Pop-ups „Dolder Lodge“ (bis 20. Februar), das ganz im stylishen Retro-Design gehalten ist und die Gäste für einen Abend in eine imaginäre Bergwelt entführt. Dazu gibt es Gerichte, die den Geschmack der Engadiner Alpen zitieren: von Fondue über Bergkartoffel-Rösti mit Périgord-Trüffel-Salat bis zu Hirschragout mit getrockneten Johannisbeeren und Pilzschaum. An der Bar mixt man einen flüssigen „Apfel-Strudel“ mit Calvados, Apfel-Sorbet und Muskat-Sirup. www.thedoldergrand.com



PLANT-BASED DE LUXE

Gemüse spielt für immer mehr junge Köche die Hauptrolle. In Vitznau am Vierwaldstättersee nennt Philipp Heid vom Restaurant „Prisma“ im Park Hotel sein neues Programm „Midori Omakase“. Midori ist das japanische Wort für „grün“. Heid serviert Gyoza-Teigtaschen mit Schwarzwurzel, geräuchertem Tofu und Bittersalaten oder wachsweiches Onsen-

Ei mit Waldpilzen und Miso-Hollandaise. Das Gemüsemenü gibt es auf Wunsch auch mit Fisch oder Fleisch. Einen ähnlichen Weg geht Marco Campanella im Winter im Tschuggen Grand Hotel in Arosa und im Sommer im Eden Roc in Ascona mit einem hochkarätigen veganen Menü und einem zweiten für Omnivoren.

DOPPELDECKER

Restaurant mit Laden oder kulinarische Geschenkboutique mit Weinbar? Das „Frohsinn“ in der Berner Altstadt ist beides, je nachdem, ob man es von der Münstergasse oder der Kramgasse betritt. Die beiden Objekte in zwei Häusern sind durch einen mit Glas überdachten Innenhof verbunden, wo man auch bei schlechtem Wetter „draußen“ sitzen kann. Nachhaltigkeit, lokale Herkunft und Fair Trade stehen im Zentrum. Auf der Karte: Lieblingsgerichte und 120 Weine, vom Champagner bis zum Orange-Wein. www.frohsinn-bern.ch



ANZEIGEN

FEINSCHMECKERS SPEZIALISTEN



www.bremerwein.de
Erlesene Weine und andere
Köstlichkeiten aus Italien

Harald L. Bremer - Weinimport - Efeuweg 27, 38104 Braunschweig, Tel. 0531-237360



Für Ihre Platzierung in

FEINSCHMECKERS SPEZIALISTEN

der nächsten Ausgabe rufen Sie bitte Soeren Rybka an.

Anzeigenabteilung
DER FEINSCHMECKER

Telefon: 040 / 34 86 07 19 - E-Mail: soeren.rybka@t-online.de

48 Stunden in WIEN

FREITAG

— **12 UHR** Einchecken im Josefine in der Esterházygasse. Das Hotel im Stil der 20er-Jahre liegt mitten im Geschehen, neben der Shoppingmeile Mariahilfer Straße.

— **12.30 UHR** Kurz frisch machen, los geht's entlang der Mariahilfer Straße via Kunsthistorischem Museum und Burggarten zum Stephansdom im 1. Bezirk. In Wien geht das Meiste zu Fuß – beeindruckend, wie grün die Weltstadt ist.

— **13.30 UHR** Wir sind gespannt auf das angesagte „Miznon“ um die Ecke vom Stephansdom, unter Küchenchefs ein Geheimtipp. Wir probieren das authentische Streetfood des israelischen Kochs Eyal Shani: Süßkartoffeln mit kühler Crème fraîche, gerösteter Blumenkohl mit Tahin oder gefüllte Pitabrote (Foto).

— **14.30 UHR** Rings um den Stephansdom drängen sich die Designerstores. Wer es ruhiger mag, geht in die Wollzeile. Buchhandlungen laden zum Schmöckern ein, außerdem locken individuelle Papeterien und Boutiquen.

— **16 UHR** Kleine Pause? Ab ins „Schwarze Kameel“: Das Kultlokal im 1. Bezirk steht auf jeder Must-see-Liste für Wien. Belegte Brote und Wiener Kaffee sind tagsüber beliebt. Und doch merken wir beim Service schnell: Das „Kameel“ ist eines der Lokale, in denen der Stammgast König ist.

— **17 UHR** Zurück zum Hotel. Das Wetter ist herrlich, deshalb wieder zu Fuß. Wir machen einen Umweg über den wunderschönen Innenhof des Museumsquartiers. Wer weiß: Vielleicht lohnt eine Ausstellung den Besuch?

— **18.30 UHR** Ausruhen im Hotel: die ersten Eindrücke Revue passieren lassen. Weit müssen wir heute nicht mehr, das Restaurant ist gerade mal 700 Meter vom Hotel entfernt.





Sa 9.30

— 20 UHR Bei Wiener Köchen hoch im Kurs steht das „Bruder“ in der Windmühlgasse, ein gelungener Mix aus Restaurant und Bar, der sich ganz bewusst gegen klassisches Fine Dining entscheidet. Die Speisen sind aromatisch und sehr gut zubereitet, die Bar bringt Lässigkeit und eine interessante Auswahl an Drinks ins Spiel – Wermut und Liköre für die hauseigenen Cocktails sind selbst angesetzt und fermentiert. Wir speisen direkt in der Küche, wo unsere Short Ribs mit cremigem Maispüree, Paprikagemüse und fermentierter Chilisauce zubereitet werden, und plaudern mit den Köchen. Gut, dass wir der Empfehlung des Teams gefolgt sind: Cocktails und Drinks mit Namen wie „Neulich im Internet“ oder „Die beste Verteidigung“ sind sensationell.

— 23 UHR Noch ein kurzer Bummel durch den „Bruder“-Markt nebenan: Der hausgemachte Wermut „Rosé“ muss einfach mit.

SAMSTAG

— 10 UHR Nach dem Frühstück wartet der Naschmarkt. Bevor wir in 15 Gehminuten dorthin flanieren, noch ein kurzer Trip zu einem Tipp.

— 10.30 UHR Babette's lautet der Name einer rein kulinarischen Buchhandlung in der Schleifmühlgasse, ein mit Kochbüchern und Gewürzen gespickter Raum. Wer schmöken möchte, nimmt einfach am Lesetisch Platz.

— 11 UHR Es lohnt sich, rund um die Schleifmühlgasse zu verweilen: Galerien, Boutiquen und Cafés verführen zum ein oder anderen Stopp.

— 12 UHR Samstags herrscht auf dem Naschmarkt Hochbetrieb. Wir lassen uns Richtung „Neni“ treiben. Der Trick: Einfach nach der längsten Schlange spähen, ein zuverlässiger Wegweiser zur populären Tel-Aviv-Küche von Haya Molcho und ihren Söhnen. Das Glashaus am Naschmarkt ist die Keimzelle der auch bei uns beliebten Restaurants. Die Wartezeit ist überraschend kurz: Es gibt knusprige Falafel, Hummus und viele weitere israelische Klassiker. Vegan und ein köstlicher Lunch: Die würzig ka-

ramellisierten Melanzani (österr. für Aubergine) mit Ingwer, Chili, Sesam und Koriander.

— 14 UHR Wir müssen uns entscheiden: Zum etwa 20 Gehminuten entfernten barocken Schloss Belvedere mit seinem berühmten Museum, hochkarätigen Ausstellungen und den Gärten? Die zweite Option: ein Besuch im renommierten Kunsthistorischen Museum, auch dieses fußläufig zu erreichen. Das Wetter ist herrlich, deshalb wählen wir dieses Mal das Belvedere und seine grüne Oase.

— 18 UHR Kurze Verschnaufpause im Hotel vor dem Abendessen.

— 19 UHR Ein Taxi bringt uns ins Fine-Dining-Restaurant „Herzig“ von Spitzenkoch Sören Herzig. Der ehemalige Küchenchef von Spitzenkoch Juan Amador ist seit 2019 im historischen Dorotheum Fünfhaus zu Hause. Seine Küche ist filigran, präzise und ganz klar französisch inspiriert. Herzig setzt auf Genießen, nicht auf Provokation. Großzügigkeit durchzieht das aufwendige Menü mit Kreationen wie Omelette mit Kaviar, schwarzem Senf und Bratensaft oder Kaisergranat mit der Kürbis-Beurre-blanc, Mais und Mandarine (Foto). Wir nehmen einmal die Wein- und einmal die hauseigene alkoholfreie Begleitung – auch sie macht großen Spaß.

SONNTAG

— 9.30 UHR Wir machen uns auf ins Ulrich unweit des Naturhistorischen Museums (Foto), die Adresse für Frühstück mit frischen Smoothies und Säften, kernigen Bowls, Hummus-Brot, Shakshuka oder klassischen Brötchen.

— 11 UHR Die Sonne lockt – deshalb unternehmen wir zum Schluss noch einen Ausflug in den nahen Weingarten Nussberg. Auch wenn Buschenschanken wie die vom Weingut Wieninger erst im April wieder öffnen, sind die malerischen Orte Nussdorf oder Heiligenstadt unbedingt einen Besuch wert, um einen letzten perfekten Blick über Wien zu genießen.

Stefanie Hiekmann

Vorwahl Österreich 0043

SCHLAFEN

Hotel Die Josefine

OT 6. Bezirk, Esterházygasse 33, 1060 Wien, Tel. 15 88 70, www.hoteljosefine.at, 49 Zi. und Suiten, DZ ab € 150


ESSEN

Bruder

OT 6. Bezirk, Windmühlgasse 20, 1060 Wien, Tel. 66 41 35 13 20, www.bruder.xyz, Mi-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 9-22


Herzig

OT 15. Bezirk, Schanzstr. 14, 1150 Wien, Tel. 66 41 15 03 00, www.restaurant-herzig.at, Mi-Sa abends geöffnet, Menüs € 115-140


Miznon

OT 1. Bezirk, Schulerstr. 4, 1010 Wien, Tel. 15 12 10 53, www.miznonvienna.com, Di-Sa ab 12 Uhr durchgehend geöffnet, Gerichte € 6-15


Neni am Naschmarkt

OT 6. Bezirk, Naschmarkt 510, 1060 Wien, Tel. 15 85 20 20, www.neni.at/restaurants/naschmarkt, Mo-Sa 8-23 Uhr, So 10-21 Uhr, Gerichte € 4-18


Zum Schwarzen Kameel

OT 1. Bezirk, Bognergasse 5, 1010 Wien, Tel. 15 33 81 25, www.kameel.at, Mo-So ab 8 Uhr durchgehend geöffnet, Hauptspeisen € 25-41




„Schmeckt's denn?“, Heft 12/2021

„Schmeckt's denn?“, Heft 12/2021

Vielen, vielen Dank für den Bericht über die Wichtigkeit des Service. Nach dem Service-Day (Heft 13/2019, die Red.) wieder ein ausführlicher Bericht – eine tolle Sache. Und wenn ein Mann wie Michael Guérard sagt, dass der Service fünfzig Prozent des Restauranterlebnisses ausmacht, übertreibt er vermutlich ein bisschen, ganz unrecht hat er allerdings damit nicht. Danke fürs Dranbleiben am Thema!

ANTONIO GENTILI

„Saisonküche Wild“, Heft 11/2021

Begeistert

Gestern Abend habe ich seit Längerem mal wieder ein Rezept aus dem FEINSCHMECKER nachgekocht, und die ganze Familie war begeistert! Der Rehrücken, von einem guten Händler, war butterzart mit wunderbarer Textur. Der Salat mit dem einfachen Dressing und die tolle Sauce mit Brombeeren passten hervorragend dazu – und dann der Crunch der Rösti mit einem Hauch Limette: Super gelungene Kombination, auch unserer vegetarischen Tochter hat es sehr geschmeckt. Das kommt in die „Hall of Fame“ unserer Kochrezepte, vielen Dank dafür. Und nun noch eine Frage: Warum kam in all den Jahren unseres Abos vom FEINSCHMECKER noch keine einzige ausführliche Besprechung, Verkostung, Empfehlung zu Grappa? Ich glaube, viele Leser würden sich mit mir freuen, wenn Sie dies in einem der nächsten Ausgaben zum Thema machen könnten.

MATTHIAS MOSER

„50 Weine des Jahres“, Heft 12/2021

Arrogant

„Und wer will sich bei der ersten Begegnung schon als Weindepp outen?“, heißt es in dem Beitrag von Jens Prieve. Ich persönlich trinke auch lieber andere Rebsorten als Pinot Grigio, dennoch käme es mir nie in den Sinn, eine derartige Wortwahl zu verwenden für jemanden, der gerne Gewächse aus der Familie der Grauburgunder trinkt. Mit einer solch arroganten Herangehensweise wird man kaum neue Weinfreunde finden. Die Hauptsache ist doch, dass der Wein schmeckt.

MANFRED MERZ

„48 Stunden in Esch-sur-Alzette“, Heft 13/2021

Inspirationsquelle

Ich freue mich in jeder Ausgabe auf die Artikel „Unterwegs 48 Stunden in ...“, um mit meiner Freundin die geplanten verlängerten Wochenenden so schön wie möglich verbringen. Anhand Ihrer Artikel gelingt uns das sehr gut. Die hilfreichen Tipps von Hotel, Restaurants, Cafés besuchen wir meistens. Deshalb hat mich der Artikel über Esch-sur-Alzette sehr beeindruckt – es ist nur 30 Minuten von mir entfernt im schönen Dreiländereck. Super Tipps, die ich bestätigen kann, auch das Restaurant „La Distillerie“ in Bourglinster gefiel mir ausgezeichnet, einfach top, ich durfte dort meine Hochzeit feiern. Vielleicht berichten Sie auch mal über den Koch René Mathieu in Bourglinster. Insgesamt ein tolle Lektüre und Inspirationsquelle, für die, die Luxemburg bzw. die Kulturhauptstadt Esch-sur-Alzette demnächst besuchen werden.

EDELTRAUD GROSS

„Venedig“ und Guide „Die besten 500 Weingüter in Deutschland“, Heft 1/2022

Top-Winzer vermisst

So kann das Jahr beginnen. Gratulation zur Januarausgabe mit den wunderschönen Venedig-Fotos, großartigen Seafood-Tipps und tollen Rezepten und Geschenktipps. Lange nicht mehr so viel Zeit mit

einer Ausgabe verbracht und genossen. Doch beim Wein-Guide bleibt ein komischer Nebengeschmack, wenn absolute Topweingüter wie Van Volkem aus Wiltingen oder Wagner-Stempel aus Siefersheim, die sicher in die 4- oder 4,5-F-Kategorie gehören, nicht einmal erwähnt sind.

DETLEV BERNHART

Lieber Herr Bernhart, wir laden Weingüter ein, ihre Weine einzureichen und an der Verkostung für den Weinguide teilzunehmen. Allerdings liegt die Entscheidung allein bei den Betrieben.

DIE MAGNUM

2018 Post Scriptum, Prats & Symington, Douro, Portugal. Markenzeichen dieser granatrot, eleganten Cuvée aus

Touriga Franca und Touriga Nacional ist ihr verführerischer Duft nach Schwarzkirsche und Pflaume.

Hervorragend zu Fleischgerichten. Zum Wohl: Detlev Bernhart!

Wir behalten uns vor, Briefe zu kürzen.

Post bitte an: redaktion@der-feinschmecker.de



Heft 2/2022, Februar, Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 12. Januar 2022.
„Der Feinschmecker · Tafelfreuden · Weinjournal · VIF Das Gourmet-Journal · Wein Gourmet“ erscheint zwölfmal jährlich in der Jahreszeiten Verlag GmbH, Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg.
ISSN 0342-2739
Telefon: 040-27 17-0 (Zentrale), -33 80 (Redaktion)
E-Mail: redaktion@der-feinschmecker.de
Redaktionsmitglieder direkt:
vorname.nachname@der-feinschmecker.de
Verlagsmitarbeiter:
vorname.nachname@jalag.de
Internet: www.feinschmecker.de

Herausgeberin: Madeleine Jakits
Chefredakteurin: Deborah Middelhoff
Stv. Chefredakteurin: Gabriele Heins
Art Direction: Kolja Kahle
Reise & Gastronomie: Deborah Middelhoff (Leitung), Sabine Michaelis, Julius Schneider

Wein & Küche, Lebensart: Gabriele Heins (Leitung), Uta Abendroth (stv.), Katharina Mattheis, Kersten Wetenkamp (stv.)

Textredaktion: Karin Szrott

Bildredaktion: Antje Elmenhorst (Leitung), Helgard Below (stv.)

Layout: Katharina Holtmann, Stefanie Raschke

Redaktsionsmanagement: Bodo Drazba (Leitung), Maren Brunckhorst

Dokumentation: Birgit Lütke-Glanemann

Assistentin der Chefredaktion: Marion Voss

Freie Autoren und Mitarbeiter:

Kiki Baron, Patrick P. Bauer, Dieter Braatz, Dr. Stefan Elfenbein, Barbara Goerlich, Frank Kämmer, Alexandra Kilian, Helmut Krause, Alexander Lobrano, Caro Maurer, Stefan Maiwald, Petra Mewes, Axel Pinck, Dr. Jens Prieve, Christoph Ruf, Dr. Susanne Schaber, Uwe Studtrucker, Gabriele Thal, Ulf Sundermann

Gastronomische Korrespondenten: Patricia Bröhm (fr.), Stefan Chmielewski (fr.)

Kolumnist: Alexander Oetker (fr.)

Karten: CaD, Consult and Design

Eventmarketing: Kenny Machaczek

Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt:

Deborah Middelhoff

Geschäftsführung: Thomas Ganske, Sebastian Ganske, Heiko Gregor, Peter Rensmann

Brand Owner/Verlagsleitung: Linda Borsay-Fengler

Head of Editorial Operations: Bartosz Plaksa

Gesamtvertriebsleitung: Jörg-Michael Westerkamp

Leitung Abonnement Vertrieb: Christa Balcke

Vermarktung:

Jahreszeiten Verlag GmbH, Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg, Tel. 040-27 17-0, www.jalag.de

Head of Sales:

Helma Spieker (verantwortlich für Anzeigen)

Brand Manager: Nadine Sturmat, Tel. 040-27 17-2338

Anzeigenstruktur:

Christiane Sohr, Tel. 040-27 17-2436

Marketing Consultant:

Alexander Grzegorzewski

Ihre Ansprechpartner vor Ort:

Region Nord: Jörg Slama, Tel. +49-40-22859 2992, joerg.slama@jalag.de

Region West/Mitte: Michael Thiemann,

Tel. +49-40-22859 2996, michael.thiemann@jalag.de

Region Südwest: Marco Janssen,

Tel. +49-40-22859 2997, marco.janssen@jalag.de

Region Süd: Andrea Tappert,

Tel. +49-40-22859 2998, andrea.tappert@jalag.de

Repräsentanzen Ausland:

Belgien, Niederlande & Luxemburg:

Mediawire International,

Tel. +31-651-48 01 08,

info@mediawire.nl

Frankreich & Monaco: Media Embassy International,

Tel. +33-6 03 92 09 15, pierre-Andre.OBE@media-embassy.fr,

Großbritannien & Irland: Mercury Publicity,

Tel. +44-7798-665-395,

stefanie@mercury-publicity.com

Italien: Media & Service International Srl,

Tel. +39-02-48 00 61 93,

info@it-mediaservice.com

Österreich: Michael Thiemann,

Tel. +49-40-228 59 29 96,

michael.thiemann@jalag.de

Schweiz & Liechtenstein: Goldbach Publishing AG,

Tel. +41-21-349 48 91, eva.favre@goldbach.com

Skandinavien: International Media Sales,

Tel. +47-92 22 06 50, fgisdahl@mediasales.no

Spanien & Portugal: The International Media House,

Tel. +34-91-702 34 84, administracion@theinternationalmediahouse.com

Abonnement-Vertrieb und

Abonennten-Betreuung:

DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH,

Der Feinschmecker Kundenservice, 20080 Hamburg,

Tel. 040/21 03 13 71; leserservice-jalag@dpv.de,

www.shop.jalag.de/der-feinschmecker.

Der Jahresabonnementspreis für 12 Hefte beträgt bei Versand innerhalb Deutschlands € 142,80 inkl. MwSt.,

für die Schweiz sfr 280,80, für Österreich € 148,80 inkl.

Versandkosten.

Studenten, Schüler und Auszubildende zahlen gegen entsprechenden Nachweis im Inland nur € 71,40, in Österreich € 74,40, in der Schweiz CHF 140,40.

Bei Nichtlieferung ohne Verschulden des Verlages oder infolge von Störungen des Arbeitsfriedens bestehen keine Ansprüche an den Verlag.

Der Feinschmecker (USPS no 13945) is published monthly by JAHRESZEITEN-VERLAG GMBH. Known Office of Publication: Data Media (A division of Cover-All Computer Services Corp.), 2221 Kenmore Avenue, Suite 106, Buffalo, NY 14207-1306.

Periodicals postage is paid at Buffalo, NY 14205. Postmaster: Send address changes to Der Feinschmecker, Data Media, P.O. Box 155, Buffalo, NY 14205-0155,

E-Mail: service@roltek.com, Toll free: 1-877-776-5835

Einzelheftbestellungen:

leserservice-jalag@dpv.de,

Tel. Info-Service +49 (0)40/27 17-1110,

Preis pro Heft: € 11,90 (inkl. MwSt.). Versand D/A/CH:

€ 2 pro Sendung, Versand in andere Länder:

Posttarif www.dhl.de. Zahlbar erst nach Rechnungserhalt.

Vertrieb: DMV Der Medienvertrieb GmbH & Co. KG,

Meßberg 1, 20086 Hamburg

Bildagentur Image Professionals GmbH

Tumblingerstr. 32, 80337 München

www.imageprofessionals.com



© Diese Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge, Abbildungen, Entwürfe und Pläne sowie die Darstellung der Ideen sind urheberrechtlich geschützt. Mit Ausnahme der gesetzlich zugelassenen Fälle ist eine Verwertung einschl. des Nachdrucks ohne schriftliche Einwilligung des Verlages strafbar. Zurzeit gilt Anzeigenpreisliste 6.



DER FEINSCHMECKER ist im Zeitschriftenhandel und in allen Verkaufsstellen des Bahnhofsbuchhandels erhältlich.
Im Lesezirkel darf DER FEINSCHMECKER nur mit Verlagsgenehmigung geführt werden. Dies gilt auch für den Export und Vertrieb im Ausland. Litho: K+R Medien GmbH, Darmstadt.
Druck: Walstead CENTRAL EUROPE, Walstead Kraków SP. z o.o., ul. Obrонców Modlina 11, 30-733 Kraków, Poland



Diese Zeitschrift ist auf PEFC-zertifiziertem Papier gedruckt. PEFC garantiert, dass ökologische, soziale und ökonomische Aspekte in der Verarbeitungskette unabhängig überwacht werden und lückenlos nachvollziehbar sind.



EIN UNTERNEHMEN DER **GANSKE VERLAGSGRUPPE**



Gourmet Premium Club

BESONDERE GENUSS-
MOMENTE MIT DEM
FEINSCHMECKER ERLEBEN



Highlights für Genießer

Erleben Sie als Mitglied unserer Genuss-Community die besten Köche bei einzigartigen Events ganz persönlich und profitieren Sie von exklusiven Partnerangeboten

Übernachten, essen und einkaufen mit Vorteilen

Mit dem FEINSCHMECKER Premium Club genießen Sie viele attraktive Vorteile, z.B. in Restaurants der deutschen Jeunes Restaurateurs und Hotels wie Relais & Châteaux Deutschland sowie wie besondere Einkaufskonditionen und exklusive Angebote bei Topweingütern, Delikatessenhändlern und anderen Onlineshops.



Champagner-Tasting

Einen prickelnden Start in die Weihnachtszeit erlebten Mitglieder des Premium Clubs bei einem digitalen Champagner-Tasting: Weinexpertin Natalie Lumpp (l.) und Gabriele Heins, stv. Chefredakteurin DER FEINSCHMECKER, präsentierte vier Größen aus dem renommierten Traditionshaus Pommery, darunter den raren Sparkling „Louis“ aus England sowie den Grand Cru Vintage 2008. Unterhaltsames, Wissenswertes und Überraschendes rund um Pommery sowie Champagner allgemein erfuhr das Publikum, das live zu Hause mitverkostete und viele Fragen loswerden konnte.



Stars und Highlights

Einzigartige Menüs und besondere Erlebnisse mit den besten deutschen Köchen: Ob eine Trüffel-Probe mit Sascha Stemberg in Velbert, in unserem Restaurant des Jahres 2021 (Foto links), oder ein exklusiv für uns kreiertes Menü „Evolution“ mit Klassikern und neuen Gerichten aus 21 Jahren „Aqua“ im März bei Sven Elverfeld in Wolfsburg – Genussmomente wie diese genießen Sie nur als Mitglied des FEINSCHMECKER Premium Clubs.

FOTOS: OLIVER HOPF, LUKAS KIRCHGASSER, ONECHEF

SO WERDEN SIE MITGLIED

Das beinhaltet die Mitgliedschaft

- Exklusive Angebote und Vorteile in Gourmetshops, bei Top-Winzern und den Jeunes Restaurateurs
- Besondere Dinner-Erlebnisse in Spitzenrestaurants sowie Tastings, z.B. Wein- oder Champagner-Verkostungen
- Vorteile in den deutschen Hotels von Relais & Châteaux
- VIP-Vorteile bei Veranstaltungen.
- Persönlicher Kontakt zur Redaktion, u.a. in „Sprechstunden“ zu verschiedenen Genussthemen
- Persönliche Empfehlungen der FEINSCHMECKER-Chefredaktion
- Alle Infos auf www.feinschmecker.de

Melden Sie sich auf

www.feinschmecker.de/premium-club/ ganz einfach mit dem individuellen Formular an. Zum Preis von nur € 24,90/Monat (€ 298,80 pro Jahr) erhalten Sie ein Jahr lang monatlich Ihre Ausgabe des Magazins DER FEINSCHMECKER und profitieren zusätzlich von allen Vorteilen und Angeboten. Eine Übersicht finden Sie stets auf www.feinschmecker.de/premium-club/.

So geht das Upgrade für Abonnenten

Sie sind bereits FEINSCHMECKER Verlagsabonnent*in? Dann können Sie die Mitgliedschaft im Premium Club einfach als Upgrade erwerben: Sie bezahlen pro Haushalt nur € 13/Monat zusätzlich (€ 156 pro Jahr). Das Upgrade gilt auch für digitale Abonnements.

VORSCHAU



Frühling in Valencia:
Viel Geschichte,
junge Köche



Koch des Monats:
Andreas Widmann
aus Schwaben



Pasta mit Dreh:
Ravioli mit
Knusper-Schinken



Im Test:
ENTSAFTER,
MIXER, ZITRUS-
PRESSEN

DER NÄCHSTE
FEINSCHMECKER
ERSCHEINT AM
2. FEBRUAR 2022



Haben Sie eine FEINSCHMECKER-Ausgabe
verpasst? Das muss Ihnen nicht wieder passieren ...
Jetzt ein Abo bestellen: Tel. 040-21 03 13 71, E-Mail:
leserservice-jalag@dpv.de oder online unter shop.jalag.de



FOTOS: MONICA GUMM, GEORG KNOLL, MATHIAS NEUBAUER

DER FEINSCHMECKER im März

REISEN

VALENCIA: Mit historischer Pracht und blühenden Orangenbäumen lockt die Stadt viele Besucher. Dass sie auch eine lebendige Genuss-Szene hat, wissen nur wenige – Zeit, sie zu entdecken! **SPITZENKÜCHE 2022:** Ausblick in die Zukunft

ESSEN

KOCH DES MONATS: Andreas Widmann ist fest in der Region verwurzelt – und begeistert auf der Alb mit moderner schwäbischer Produktküche. **RAVIOLI UND TORTELLINI:** Rezepte mit dem gewissen Dreh, mediterran und asiatisch

TRINKEN

NEUES VON DER RHÔNE: Eine junge Weinszene macht den renommierten Appellationen an der Rhône Konkurrenz. Eine Reise zu spannenden Winzern.
BEST BUY: Entdecken Sie Portwein neu. Zu bezahlbaren Preisen

LEBENSART

VITAMINKUR: Frisch gepresste Säfte machen Laune – wir testeten aktuelle Geräte für Orangen- und Gemüsesäfte sowie Smoothies. **TRENDCHECK:** Viele Köche haben ein neues Businessmodell entwickelt – eigene Feinkostlinien

DIE 500 BESTEN RESTAURANTS

Trotz großer Herausforderungen überzeugen viele Restaurants mit neuen Konzepten. Die 500 besten in Deutschland empfehlen wir im neuen Guide.

Foodie

NEU!

apero.podigee.io



Apéro

Alles über Wein.

Apéro – der FOODIE Wein-Podcast

Wir sprechen mit den interessantesten Menschen aus der Weinszene. Kein Fachgesimpel, keine Angeberei, kein Schnickschnack. Sondern das, was euch interessiert.

An jedem ersten Sonntag im Monat eine neue Folge.

AKTUELLE FOLGEN

Sommelier-Weltmeister Marc Almert: Wie kannst du dir Tausende Weine merken?

Weinkönigin Angelina Kappeler: Welcher Spruch nervt am meisten?

Hip-Hopper Moritz Hidle: Wie übernimmt man lässig ein Traditionsweingut?

Powered by



Foodie

WILTMANN. SIEHT MÄN. SCHMECKT MAN.





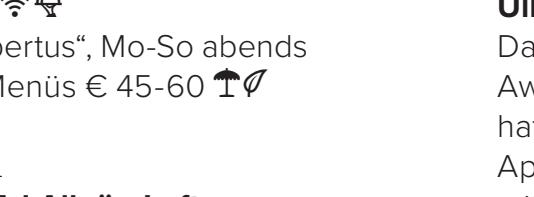
2/22 ADRESS GUIDE



DEUTSCHLAND
ANDERNACH: Pürs
BAD PETERSTAL-GRIESBACH: Hotel Dollenberg, Le Pavillon
BAD SCHANDAU: Schloss Prossen
BALDERSCHWANG: Hubertus Mountain Refugio
HÉREMENCE: Eringer Hotel
SPANIEN
MALLORCA: Zarranda

CHEF'S TABLE

SEITE 8



Stockholm

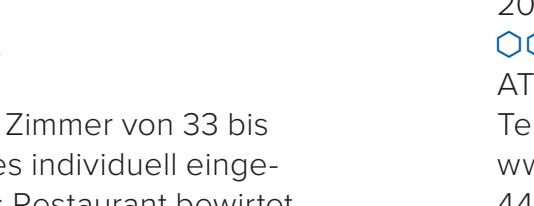
Berg und Tal Allgäu-Lofts

Die Luxus-Lofts mit freier Sicht auf die Berge warten mit 70 bis 148 m², Küche und privater Wellness, etwa mit Natursteindusche oder Sauna auf. Architektonisch attraktiv ist der Anbau „Schlafnest“ mit Panoramablick. Zum Abendessen geht's ins Restaurant „Schlossanger“.

●●●● OT Norrmalm, Klara Norra kyrkogata 26, SE-1122 Stockholm, Tel. 0046-820 85 80, www.restaurantfrantzen.com, Mi-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 188 ●●●●

IN DIE BERGE!

SEITE 20



DEUTSCHLAND

Balderschwang

Hubertus Mountain Refugio

Das Retreat im Oberallgäu verwöhnt seine Gäste mit Zimmern und Suiten im modernen Alpenstil, Slow-Food-Gourmetküche und einem brandneuen Spa-Gebäude mit Infinity-Pool und spektakulärer Aussicht.

●●●● Dorf 5, 87538 Balderschwang, Tel. 08328-92 00, ●●●● Restaurant Mo-Mi, Fr, Sa abends geöffnet, Menüs € 62-79 ●

www.hotel-hubertus.de, 66 Zi. und Suiten, DZ ab € 340

●●●● „Hubertus“, Mo-So abends geöffnet, Menüs € 45-60 ●

Pfronten

Allgäu-Lofts

Einigen gilt er als der derzeit beste Koch der Welt Björn Frantzén verbindet in seinem Stockholmer Restaurant das Beste aus französischer, japanischer und schwedischer Küche.

●●●● OT Norrmalm, Klara Norra kyrkogata 26, SE-1122 Stockholm, Tel. 0046-820 85 80, www.restaurantfrantzen.com, Mi-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 375 ●●●●

Scheffau

Alpenloge

Suiten und Zimmer von 33 bis 60 m², jedes individuell eingerichtet. Das Restaurant bewirkt ausschließlich Hausgäste, seit Herbst 2021 wirkt hier der Brite Mark Beastall, er kommt aus dem „Valentin“ in Lindau. Spa mit Sauna und Sole-Dampfbad.

●●●● Kirchenanger 6, 88175 Scheffau, Tel. 08381-912 36 00, ●●●● Restaurant Mo-Mi, Fr, Sa abends geöffnet, Menüs € 62-79 ●

Bad Hofgastein

Das.Goldberg

Fünf Restaurants von zünftig bis Gourmet hat das Designhotel, das sich nach der Renovierung schick mit viel Holz zeigt.

●●●● Haltestellenweg 23, AT-5630 Bad Hofgastein, Tel. 0043-64 32 64 44, www.das-goldberg.at, 65 Zi. und Suiten, DZ ab € 320 ●●●●

●●●● „Gourmetrestaurant, Mo-So abends geöffnet, Hauptgerichte € 20-27 ●

Wagrain

Almonte Präclarum Suites

Direkt an der Gondelbahn Flying Mozart im Skigebiet Snow Space Salzburg steht seit 2021 das neue Designhotel. Im Dachgeschoss des modernen Holzhauses liegt ein Spa mit Infinity-Outdoorpools, im Erdgeschoss das Restaurant „Almonte 96“.

●●●● „Ullr“, Sa-Mi abends geöffnet, Hauptgerichte € 24-65 ●

Grindelwald

Bergwelt Grindelwald

Im Sommer 2021 ging das Small-Luxury-Designhotel an den Start, dessen moderne Holzverkleidung sich elegant und natürlich aussehen lässt. Seine Suiten und Apartments sind luxuriös eingerichtet.

●●●● „Schlossanger“, Mo-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 23-38 ●●●●

Itter

Kraftalm

Sehr moderne Suiten und Apartments und die Skybar „The Vue“ setzen künftig stilistische Zeichen im Ötztal. Französisch-alpine Küche ist im „La'Liv“ geplant.

Die Eröffnung ist für Anfang 2022 angekündigt.

●●●● Oberwinkelastr. 19, AT-6450 Sölden, Tel. 0043-52 54 26 00, www.the-secret-soelden.com, 44 App., DZ ab € 284 ●●●●

Zürs am Arlberg

Aeon

In dieser Wintersaison soll das vegetarische Restaurant „Tian“ von Spitzenkoch Paul Ivic ab 22. Dezember im Traditionshauss wieder mit einem Sharing-Konzept die Gäste bewirten.

●●●● Kirchenanger 6, 88175 Scheffau, Tel. 08381-912 36 00, ●●●● Restaurant Mo-Mi, Fr, Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 13-30 ●●●●

Engelberg

Manna Resort

Mal nicht alpin, sondern inspiriert von Afrika oder Asien sind die 15 Juniorsuiten und Suiten hat das Ski-in-Ski-out-Hotel im

Skigebiet 4Vallés. Nach einem Tag auf der Piste genießt man die Panoramaterrasse, den 3000 m² großen Thermal-Spa und das „Cattani“ mit Farm-to-table-Küche von Michèle Müller am Herd, vormals Sous-chefin im Berliner Hotel Adlon.

●●●● Seilbahnstr. 1c, IT-39031 Reischach/Bruneck, Tel. 0039-04 74 86 24 00, www.falkensteiner.com/it/hotel-kronplatz, 53, 40210 Düsseldorf, Tel. 0211-41 65 89 88, www.nagomi.de, Mo-Sa abends geöffnet, Menüs € 128-148 ●●●●

Montan

„Luisa“

Gleich neben dem Lift zum Skiparadies Silvretta Montafon steht das brandneue Resort in moderner Holzbauweise mit 28 Penthouses und 14 Zimmern in idealer Lage. Im Ort befindet sich das Restaurant „Josefsheim“. Eröffnung für Dezember 2021 geplant.

●●●● Route des Indivis 21, CH-1987 Hérémence, www.de.eringerhotel.ch, 70 Zi. und Suiten, DZ ab € 220 ●●●●

St. Martin im Gsieser Tal

Fontis Eco Farm & Suites

Nachhaltigkeit wird auf dem Farmhotel großgeschrieben. Sieben Apartments plus Wellnessbereich, gespeist wird im Schwesternhotel Quelle.

●●●● Schuer 8, IT-39030 St. Martin im Gsieser Tal, Tel. 0039-04 74 78 00 21, www.farm-fontis.com, 8 Suiten, DZ ab € 478 ●●●●

Restaurants

2 Nagoya

Japanischer Purismus trifft in einem ungewohnten Erlebnis: die einzelnen folierten Backwaren. Entdeckungsfreudige probieren Nudeln im Hotdog-artigen „Yakisoba Pan“ oder Brötchen.

●●●● Bergstr. 5, Loc. Vigo di Fassa, IT-38036 San Giovanni Di Fassa, Tel. 0039-04 62 77 52 52, www.hotel-ciampedie.com/de, 44 App., DZ ab € 284 ●●●●

Ritten/Oberbozen

Aeon

Auf zwei Holzhäusern mit Glasfront verteilen sich die Zimmer und ein Rooftop-Infinity-Pool.

●●●● „La'Liv“, Mo-So abends geöffnet, bei Redaktionsschluss standen die Preise der Gerichte noch nicht fest ●●●●

Bad Hofgastein

Das.Goldberg

Mal nicht alpin, sondern inspiriert von Afrika oder Asien sind die 15 Juniorsuiten und Suiten hat das Ski-in-Ski-out-Hotel vom Architek-

Zimmern und Suiten wieder bereit für Gäste. Zu den Neuheiten gehört das Panoramatreppenhaus, den 3000 m² großen Thermal-Spa und das „Cattani“ mit Farm-to-table-Küche von Michèle Müller am Herd, vormals Sous-chefin im Berliner Hotel Adlon.

●●●● Seilbahnstr. 1c, IT-39031 Reischach/Bruneck, Tel. 0039-04 74 86 24 00, www.falkensteiner.com/it/hotel-kronplatz, 53, 40210 Düsseldorf, Tel. 0211-41 65 89 88, www.nagomi.de, Mo-Sa abends geöffnet, Menüs € 128-148 ●●●●

Montan

„Luisa“

Gleich neben dem Lift zum Skiparadies Silvretta Montafon steht das brandneue Resort in moderner Holzbauweise mit 28 Penthouses und 14 Zimmern in idealer Lage. Im Ort befindet sich das Restaurant „Josefsheim“. Eröffnung für Dezember 2021 geplant.

●●●● Route des Indivis 21, CH-1987 Hérémence, www.de.eringerhotel.ch, 70 Zi. und Suiten, DZ ab € 220 ●●●●

St. Martin im Gsieser Tal

Fontis Eco Farm & Suites

Nachhaltigkeit wird auf dem Farmhotel großgeschrieben. Sieben Apartments plus Wellnessbereich, gespeist wird im Schwesternhotel Quelle.

●●●● Schuer 8, IT-39030 St. Martin im Gsieser Tal, Tel. 0039-04 74 78 00 21, www.farm-fontis.com, 8 Suiten, DZ ab € 478 ●●●●

Restaurants

2 Nagoya

Japanischer Purismus trifft in einem ungewohnten Erlebnis: die einzelnen folierten Backwaren. Entdeckungsfreudige probieren Nudeln im Hotdog-artigen „Yakisoba Pan“ oder Brötchen.

●●●● Bergstr. 5, Loc. Vigo di Fassa, IT-38036 San Giovanni Di Fassa, Tel. 0039-04 62 77 52 52, www.hotel-ciampedie.com/de, 44 App., DZ ab € 284 ●●●●

Ritten/Oberbozen

Aeon

Auf zwei Holzhäusern mit Glasfront verteilen sich die Zimmer und ein Rooftop-Infinity-Pool.

●●●● „Luisa“, Mo-So abends geöffnet, Hauptgerichte € 20-27 ●

●●●● „Gourmetrestaurant, Mo-So abends geöffnet, Hauptgerichte € 20-27 ●

Grindelwald

„Cattani“

Das Hotel mit German Design Award für sein stylisches Interior hat neben Zimmern, Suiten und Apartments eine Rooftop-Suite mit Dachterrasse und Panoramablick auf die Bergwelt. Nordisch-regionale Küche im „Ullr“.

●●●● „Ullr“, Sa-Mi abends geöffnet, Hauptgerichte € 20-27 ●

Itter

Kraftalm

Sehr moderne Suiten und Apartments und die Skybar „The Vue“ setzen künftig stilistische Zeichen im Ötztal. Französisch-alpine Küche ist im „La'Liv“ geplant.

Die Eröffnung ist für Anfang 2022 angekündigt.

●●●● Oberwinkelastr. 19, AT-6450 Sölden, Tel. 0043-52 54 26 00, www.the-secret-soelden.com, 44 App., DZ ab € 284 ●●●●

Montan

„Luisa“

Gleich neben dem Lift zum Skiparadies Silvretta Montafon steht das brandneue Resort in moderner Holzbauweise mit 28 Penthouses und 14 Zimmern in idealer Lage. Im Ort befindet sich das Restaurant „Josefsheim“. Eröffnung für Dezember 2021 geplant.

●●●● Route des Indivis 21, CH-1987 Hérémence, www.de.eringerhotel.ch, 70 Zi. und Suiten, DZ ab € 220 ●●●●

St. Martin im Gsieser Tal

Fontis Eco Farm & Suites

Nachhaltigkeit wird auf dem Farmhotel großgeschrieben. Sieben Apartments plus Wellnessbereich, gespeist wird im Schwesternhotel Quelle.

●●●● Schuer 8, IT-39030 St. Martin im Gsieser Tal, Tel. 0039-04 74 78 00 21, www.farm-fontis.com, 8 Suiten, DZ ab € 478 ●●●●

●●●● „Luisa“, Mo-So abends geöffnet, Hauptgerichte € 20-27 ●

●●●● „Gourmetrestaurant, Mo-So abends geöffnet, Hauptgerichte € 20-27 ●

Grindelwald

„Cattani“

Das Hotel mit German Design Award für sein stylisches Interior hat neben Zimmern, Suiten und Apartments eine Rooftop-Suite mit Dachterrasse und Panoramablick auf die Bergwelt. Nordisch-regionale Küche im „Ullr“.

●●●● „Ullr“, Sa-Mi abends geöffnet, Hauptgerichte € 20-27 ●

Itter

Kraftalm

Sehr moderne Suiten und Apartments und die Skybar „The Vue“ setzen künftig stilistische Zeichen im Ötztal. Französisch-alpine Küche ist im „La'Liv“ geplant.



DER
FEINSCHMECKER

Die 500 besten
Weingüter
in Deutschland
2022

MIT VIELEN PROBIERTIPPS

Aktuell getestet und bewertet von den Experten
der FEINSCHMECKER-Redaktion

TINA PFAFFMANN



TINA-PFAFFMANN.DE



Katharina Matheis
Redakteurin /
Gepr. Sommelière
DER FEINSCHMECKER

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde,

in diesem Jahr hat sich die deutsche Weinbranche von ihrer wunderbarsten Seite gezeigt. Und damit meine ich nicht (nur) die Weine, die wir für den vorliegenden Weinguide probieren durften. Sondern wie Weingüter in ganz Deutschland auf die Flutkatastrophe an der Ahr im Juli reagiert haben: Es dauerte nur wenige Stunden, da waren die ersten Teams mit Schaufeln, Stiefeln und Maschinen auf dem Weg in das betroffene Gebiet. Sie halfen den Kolleginnen und Kollegen, manche ließen dafür die eigene Arbeit zu Hause liegen. Der Verband Deutscher Prädikatsweingüter startete noch am Wochenende eine Spendenaktion, die bis heute (Stand: November 2021) über 2,5 Million Euro generierte. Das Geld geht an alle Ahr-Weingüter, nicht nur an Verbandsmitglieder. Einer der Spender war etwa Dirk Würtz vom rheinhessischen Weingut St. Antony. In einer beispiellosen Initiative sammelte der Winzer über 240.000 Weinflaschen, um sie in gemischten Paketen zu verkaufen und den Erlös in den Fonds einzuzahlen. Die Botschaft all dieser Aktionen war eindeutig: „We Ahr One“.

Die deutsche Weinbranche hat einen gemeinschaftlichen Spirit. Und das, obwohl sie von Gegensätzen und Facettenreichtum geprägt ist. Das hat auch die Verkostung für den Weinguide gezeigt. International renommierte Flaggschiffe, Genossenschaften, kleine Familienweingüter, Start-ups: Sie alle schickten uns ihre aktuellen Kollektionen. Und überall fanden wir sie: Weine, die uns berühren. Sie sind unverwechselbar und eigenständig. Sie unterscheiden sich deutlich vom großen Mainstream. Wie genau sie das machen, das ist letztlich das, was wir mit „Handschrift“ meinen. Das zeigt insbesondere die Spitze, in die wir in diesem Jahr drei neue Weingüter aufgenommen haben. Sie alle haben es geschafft, einen eigenen Stil zu entwickeln, der weltweit einzigartig ist.

Wir wünschen eine fröhliche Lektüre, die hoffentlich zu eindrucksvollen Wein-Erlebnissen führen wird.

Katharina Matheis und die Redaktion von DER FEINSCHMECKER



Inhaltsverzeichnis

- 3 Editorial
- 6 Das Verkostungsteam
- 8 Bestenliste
- 12 Ahr
- 18 Baden
- 42 Franken
- 62 Hessische Bergstraße
- 63 Mittelrhein
- 68 Mosel
- 100 Nahe
- 113 Pfalz
- 144 Rheingau
- 158 Rheinhessen
- 190 Saale-Unstrut
- 192 Sachsen
- 195 Württemberg
- 206 Register
- 210 Impressum

Mit Probiertipps!

Unsere Verkostungsprinzipien und das Expertenteam stellen wir Ihnen auf Seite 6 vor.

So bewertet DER FEINSCHMECKER die deutschen Weingüter:

- ◆◆◆◆◆ Einer der besten Weinproduzenten
- ◆◆◆◆ Herausragende Weinqualität
- ◆◆◆ Sehr gute Weinqualität
- ◆◆ Gute bis sehr gute Weinqualität
- ◆ Gute Weinqualität
- ◆ Halber Punkt

Was die Symbole bedeuten:

- EC EC-Karten
- Kreditkarten Kreditkarten
- Barzahlung Nur Barzahlung

Aus Deutschlands größter Genießer-Region:

Württemberger Perlen.



Dazu: Ein herrlich frischer Winzersekt!

Womit könnte man große und kleine Momente besser feiern als mit unseren wunderbaren Winzersekten. Im „Land der Vielfalt“ aus selbst erzeugten Trauben im Flaschengärungsverfahren gewonnen, sind sie etwas ganz Besonderes. Achten Sie auf das Siegel unserer Erzeuger und entdecken Sie das Beste aus den Württemberger Weingärtnergenossenschaften.

Wir schaffen Genuss. Seit Generationen.
wein-heimat-wuerttemberg.de



Württemberg ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) der Europäischen Union. www.wein-heimat-wuerttemberg.de/gU-wuerttemberg

Das Verkostungsteam des Weinguide



Katharina Matheis
Redakteurin/Geprüfte Sommelière
DER FEINSCHMECKER

Carine Patrício
Sommelière, Titelhaberin der
portugiesischen Meisterschaft

Gabriele Heins
Ressortleiterin Wein, Küche,
Lebensart **DER FEINSCHMECKER**



Caro Maurer
Master of Wine



Louisa Schmidt
Bachelor of Science
International Wine Business

Wie wir arbeiten ...

- Wir verkosten in Zweierteams. Nur so ist gesichert, dass nichts den Eindruck verfälscht.
- Wir betrachten die gesamte Kollektion eines Weinguts. So können wir Stärken und Schwächen am besten identifizieren.
- Aus unserer Sicht braucht es Informationen, um Weine fair einzuschätzen. Deshalb probieren wir offen.

Über 4800 Flaschen Wein wurden zur Verkostung für den aktuellen Weinguide von DER FEINSCHMECKER eingereicht. Um diese durchzuarbeiten, braucht es Profis. Hier stellen wir Ihnen unser Team vor.



Ingo Swoboda
Weinautor und langjähriger Verkoster für DER FEINSCHMECKER



Patrick Bauer
Autor DER FEINSCHMECKER



Michael Quentel
Autor und Weinkritiker



• Veränderungen im Spitzenbereich entscheiden wir gemeinsam. Es gibt keine Auf- und Abwertungen ab 4,5 F, die nicht im Team diskutiert werden.

Wir bedanken uns beim Relais & Châteaux Hotel Dollenberg in Bad Peterstal-Griesbach. Hier bekommen wir die perfekte Infrastruktur. Die Reste der Probeflaschen werden an Helfer verschenkt. Was dann noch übrigbleibt, wird – ganz nachhaltig – vom Gastgeber unseres Verkostungsorts zu einem einzigartigen Weinbrand gebrannt.



Nicole Retter
Kaufmännische Leitung &
Sommelière bei VIPINO GmbH



Kenny Machaczek, Mitarbeiter
von DER FEINSCHMECKER
und langjähriger Verkoster

BESTENLISTE



Weingut Meyer-Näkel

Dernau, Ahr, Seite 15

Weingut Jean Stodden

Rech, Ahr, Seite 16

Weingut Ziereisen

Efringen-Kirchen, Baden, Seite 23

Weingut Bernhard Huber

Malterdingen, Baden, Seite 30

Weingut Rudolf Fürst

Bürgstadt, Franken, Seite 44

Weingut Fritz Haag

Brauneberg, Mosel, Seite 72

Weingut Joh. Jos. Prüm

Bernkastel-Kues, Mosel, Seite 71

Weingut Nik Weis – St. Urbans-Hof

Leiwen, Mosel, Seite 84

Weingut Schloss Lieser – Thomas Haag

Lieser, Mosel, Seite 85

Weingut Schäfer-Fröhlich

Bockenau, Nahe, Seite 101

Weingut Emrich-Schönleber

Monzingen, Nahe, Seite 106

Gut Hermannsberg

Niederhausen, Nahe, Seite 107

Weingut Geheimer Rat

Dr. von Bassermann-Jordan

Deidesheim, Pfalz, Seite 118

Weingut Georg Mosbacher

Forst, Pfalz, Seite 123

Weingut Knipser

Laumersheim, Pfalz, Seite 132

Weingut Christmann (neu in der Spalte)

Neustadt an der Weinstraße, Pfalz, Seite 136

Weingut Eva Fricke

Eltville am Rhein, Rheingau, Seite 146

Weingut Robert Weil

Kiedrich, Rheingau, Seite 153

Weingut Peter Jakob Kühn (neu in der Spalte)

Oestrich-Winkel, Rheingau, Seite 155

Weingut Keller

Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen, Seite 169

Weingut Wittmann

Westhofen, Rheinhessen, Seite 186

Weingut Aldinger (neu in der Spalte)

Fellbach, Württemberg, Seite 189



Die besten Weingüter

2022



Weingut H. J. Kreuzberg

Dernau, Ahr, Seite 14

Weingut Dr. Heger

Ihringen, Baden, Seite 28

Weingut Franz Keller

Vogtsburg im Kaiserstuhl, Baden, Seite 36

Weingut Salwey

Vogtsburg im Kaiserstuhl, Baden, Seite 39

Weingut Paul Weltner

Rödelsee, Franken, Seite 53

Weingut Horst Sauer

Volkach, Franken, Seite 57

Weingut Toni Jost

Bacharach, Mittelrhein, Seite 65

Weingut Willi Schaefer

Graach an der Mosel, Seite 77

Weingut von Othegraven

Kanzem, Mosel, Seite 78

Weingut von Hövel

Konz, Mosel, Seite 81

Weingut Grans-Fassian

Leiwen, Mosel, Seite 83

Weingut Korrell Johanneshof

Bad Kreuznach, Nahe, Seite 101

Schlossgut Diel

Rümmelsheim, Nahe, Seite 109

Weingut Dr. Wehrheim

Birkweiler, Pfalz, Seite 117

Weingut Philipp Kuhn

Laumersheim, Pfalz, Seite 133

Weingut Friedrich Becker

Schweigen-Rechtenbach, Pfalz, Seite 139

BESTES MINERALWASSER FÜR BESTE MOMENTE



Von Experten empfohlen



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER

GEROLSTEINER®
The iconic Gerolsteiner lion logo, a white lion rampant on a shield, enclosed in a circle.



Weingut Ökonomierat Rebholz

Siebeldingen, Pfalz, Seite 140

Weingut Künstler

Hochheim am Main, Rheingau, Seite 152

Weingut Josef Spreitzer

Oestrich-Winkel, Rheingau, Seite 155

Weingut Georg Breuer

Rüdesheim am Rhein, Rheingau, Seite 157

Kühling-Gillot

Bodenheim, Rheinhessen, Seite 165

Sekthaus Raumland

Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen, Seite 168

Battenfeld Spanier

Hohen-Sülzen, Rheinhessen, Seite 173

Weingut Gunderloch

Nackenheim, Rheinhessen, Seite 177

Weingut Schnaitmann

Fellbach, Würtemberg, Seite 199



Weingut Adeneuer

Bad Neuenahr-Ahrweiler, Ahr, Seite 13

Weingut Deutzerhof

Mayschoß, Ahr, Seite 15

Weingut Martin Waßmer

Bad Krozingen, Baden, Seite 19

Weingut Andreas Laible

Durbach, Baden, Seite 21

Weingut Reinhold und Cornelia Schneider

Endingen am Kaiserstuhl, Baden, Seite 26

Weingut Holger Koch

Vogtsburg im Kaiserstuhl, Baden, Seite 38

Weingut Johann Ruck

Iphofen, Franken, Seite 78

Weingut Schmitt's Kinder

Randersacker, Franken, Seite 51

Weingut am Stein

Würzburg, Franken, Seite 59

Weingut Josef Rosch

Leiwen, Mosel, Seite 83

Maximin Grünhaus

Mertesdorf, Mosel, Seite 86

Weingut Max Ferd. Richter

Mülheim an der Mosel, Seite 88

Die besten Weingüter

2022

Weingut Karthäuserhof

Trier, Mosel, Seite 94

Weingut Ansgar Clüsserath

Trittenheim, Mosel, Seite 95

Weingut Franz-Josef Eifel

Trittenheim, Mosel, Seite 96

Weingut Joh. Jos. Christoffel Erben

Ürzig, Mosel, Seite 97

Weingut Albert Kallfelz

Zell, Mosel, Seite 98

Weingut Selbach-Oster

Zeltingen-Rachtig, Mosel, Seite 98

Weingut Sascha Montigny

Laubenheim, Nahe, Seite 104

Weingut Dr. Crusius

Traisen, Nahe, Seite 111

Weingut von Winning

Deidesheim, Pfalz, Seite 120

Weingut Rings

Freinsheim, Pfalz, Seite 126

Weingut Bergdolt

Neustadt an der Weinstraße, Pfalz, Seite 135

Weingut Johannishof Johannes Eser

Geisenheim, Rheingau, Seite 150

Weingut Bischel

Appenheim, Rheinhessen, Seite 160

Weingut Drautz-Able

Heilbronn, Würtemberg, Seite 200

Weingut Karl Haidle

Kernen, Würtemberg, Seite 201

Weingut Graf Neipperg

Schwaigern, Würtemberg, Seite 203

UNSER LIEBSTER HANG: DER ZUR LEIDENSCHAFT.

WIR SIND RHEINHESSEN.

Sie machen den besonderen Reiz eines jeden Weinbergs in ihren Riesling-, Burgunder- und Silvaner-Weinen schmeckbar: unsere Winzerinnen und Winzer aus Rheinhessen.


Rheinhessen
WO WEINE ZUHAUSE SIND



Rheinhessen, das größte deutsche Weinbaugebiet, liegt am Rhein zwischen Mainz, Worms und Bingen. Im warmen Klima wachsen zu 70 % weiße Rebsorten, u.a. Riesling, Müller-Thurgau, Weiß- und Grauburgunder sowie der Silvaner. Bei den roten Sorten dominieren Dornfelder und Spätburgunder. RHEINHESSEN IST EINE GE SCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG (g.U.): Qualität und Herkunft sind Ausdruck der Weinkultur am Rhein.



AHR

Das Jahr 2021 geht auf katastrophale Art in die Geschichte des Ahrtals ein. Es wird wohl noch Jahre dauern, bis alles wieder so ist wie vor der verheerenden Flut im Juli. Einige Kollektionen durften wir verkosten, und wir möchten Ihnen hier den aktuellen Jahrgang vorstellen. Wer Spitzen-Spätburgunder mag, sollte sich mit Ahrwein eindecken: Nie war es wichtiger, durch gezielten Kauf Menschen beim Wiederaufbau ihrer Heimat zu unterstützen.

Auch Jan und Volker Riske vom Weingut Erwin Riske in Dernau waren von der Hochwasserkatastrophe betroffen – ein Grund mehr, ihre ausdrucksstarken Weine zu probieren. Wenn Sie noch welche ergattern!



Altenahr

Weingut Sermann

Seilbahnstr. 22, 53505 Altenahr,
Tel. 02643-71 05
www.sermann.de

Inhaber: Lukas Sermann

Rebfläche: 8,4 Hektar

Besuch: Do-Mo 10-18 Uhr

Einige Wochen bevor wir mit dem Verkosten begannen, rief Winzer Lukas Sermann in der Redaktion an. Er war etwas spät dran, wollte aber unbedingt wieder beim Weinguide von DER FEINSCHMECKER mitmachen. Die Probeflaschen erreichten uns nie, denn wenige Tage später erfasste die Flut sein Weingut im Ahrtal und riss alles mit. Sein aktueller Jahrgang wurde damit – wie viele Ahrkollektionen – zu einer Rarität, doch aufgrund unserer Erfahrungen des vergangenen Jahres empfehlen wir ausdrücklich, durch entsprechenden Weinkauf dieses Weingut beim Wiederaufbau zu unterstützen.

Bad Neuenahr-Ahrweiler

Dagernova Weinmanufaktur

Heerstr. 91-93, 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler,
Tel. 02641-94 72 12

www.dagernova.de

Kellermeister: Günter Schüller

Rebfläche: 152 Hektar

Probiertipps:

2019 Walporzheimer Kräuterberg Spätburgunder trocken (€ 24,90)

2019 Spätburgunder Alte Rebe trocken (€ 29,90)

Besuch: Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa, So 10-18 Uhr

Die Genossenschaften im Ahrtal sind dafür bekannt, ordentliche Qualitäten auf die Flasche zu bringen. Die Weinmanufaktur Dagernova betreibt im Ahrtal mit rund 600 Winzerfamilien seit 140 Jahren Weinbau und ist damit die größte Genossenschaft an der Ahr. Die stetige Qualität, vor allem bei den roten Burgundern, verdient ein zweites F. Aufstieg! Der 2019er Walporzheimer Kräuterberg Spätburgunder zeigt eine schöne Saftigkeit und gute Dichte am Gaumen und ist bereit zum sofortigen Genuss. Von etwas komplexerer Statur zeigt sich der 2019er Alte Reben Spätburgunder: Aromen von Kirsche und Himbeere stehen im Spiel mit Würze und feinen Noten von Hibiskus – saftig und komplex.

Weingut Adeneuer

Max-Planck-Str. 8, 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler,
Tel. 02641-344 73
www.adeneuer.de



Drei Großmeister von der Ahr – mit verschränkten Armen trifft man die Adeneuers indes nur selten an

Inhaber: Marc Adeneuer, Tim Adeneuer, Frank Adeneuer

Rebfläche: 12,5 Hektar

Probiertipps:

2018 J.J. Adeneuer N°2 Spätburgunder trocken (€ 16,50)

2018 J.J. Adeneuer N°1 Spätburgunder trocken (€ 26,00)

2018 Ahrweiler Rosenthal Spätburgunder GG (€ 35,00)

Besuch: Mo-Fr 9-12 und 13.30-18 Uhr, Sa 10-15 Uhr ☎️

Aufstieg für das Weingut Adeneuer. Bereits in der Basis überzeugt der animierende Blanc de Noir vom Spätburgunder. Insgesamt wirken die Weine aus dem Jahrgang 2018 bei den Spätburgundern sehr rund, die Säure tänzelt, die Tannine sind weich und fein. Zum Einstieg empfiehlt sich der Adeneuer N°2, der mit Saft und praller Frucht von Himbeere und Kirsche punktet. Die aufsteigende N°1 zeigt sich bereits würziger und ernsthafter, dennoch sehr saftig. Ein toller Vertreter der Ahr. Besonders fein ist die Lage im Ahrweiler Rosenthal GG herausgearbeitet: Deutlich von der Würze geprägt, strahlt dieser Wein auch dezente Aromen von Leder und rauchigem Speck aus und zeigt ein straffes Gerbstoffgerüst. Hohes Lagerpotenzial!

Dernau

Weingut Erwin Riske

Wingertstr. 28, 53507 Dernau,
Tel. 02643-84 06
www.weingut-riske.de

Inhaber: Volker Riske

Kellermeister: Jan Riske

Rebfläche: 8 Hektar

Probiertipps:

2019 Bad Neuenahrer Sonnenberg R Spätburgunder QbA trocken (€ 32,00)

2019 Dernauer Pfarrwingert R Spätburgunder QbA trocken (€ 42,00)

Besuch: Sa 10-18 Uhr, So 15-18 Uhr ☎️

Das Familienweingut an der Ahr hat uns dieses Jahr eine ausdrucksstarke und differenzierte Kollektion geschickt. Jeder Wein steht für sich und zeigt Charakter. Eine gute Frische und straffe Säure begleitet sämtliche Weine. Exemplarisch dafür stehen die beiden Probiertipps: Der 2019er Bad Neuenahrer Sonnenberg R Spätburgunder überzeugt mit schönem Fruchtspiel, praller Kirsche, feinem Tannin und langem Abgang. Der 2019er Dernauer Pfarrwingert R Spätburgunder zeigt dunklere Noten wie Kakao und Schokolade. Ausdrucksstark, aber bereits sehr zugänglich, ist er ein Allrounder in der Speisenbegleitung.

Weingut H. J. Kreuzberg

██████████

Schmittmannstr. 30, 53507 Dernau,

Tel. 02643-16 91

www.weingut-kreuzberg.de

Inhaber: Ludwig Kreuzberg, Frank Josten

Rebfläche: 9 Hektar

Probiertipps:

2019 Walporzheimer Frühburgunder trocken (€ 23,00)

2019 Sonnenberg Spätburgunder GG trocken (€ 42,00)

2019 Devonschiefer R Spätburgunder trocken (Auktion)

Besuch: Mo-Fr 8-12 und 13-18 Uhr, Sa, So 10-18 Uhr 

Ludwig Kreuzberg und Frank Josten sind im vergangenen Jahr aufgestiegen und schließen mit der aktuellen Kollektion nahtlos an. Welch toller Jahrgang 2019! Die Burgunder aus dem Hause zeigen eine beeindruckende Verbindung von burgundischer Eleganz und dem schiefergeprägten Terroir der Ahr, immer begleitet von einer straffen Säurestruktur und sehr gekonntem Holzausbau. Die Großen Gewächse des Weinguts sind für die lange Reifung und Lagerung ausgelegt und entfalten dann wahre Größe. Nichtsdestotrotz zeigen sie auch jung ihre kühle Eleganz. Die Stilistik ist ganz zart und zugleich tiefgründig. Der Sonnenberg hat uns dieses Jahr mit seiner Präzision und leicht mandeligen Noten besonders gefallen. Doch bereits beim Walporzheimer Frühburgunder ist die Handschrift bestens zu erkennen: würzig in der Nase, straff, klar und elegant am Gaumen. Immer wieder eine Überraschung: Wie sinnlich und tiefesinnig sich bereits der Basis-Spätburgunder Devonschiefer R zeigt und dabei mit seinem Saft eine schöne Trinkfreude bereitet.

Weingut Meyer-Näkel

Friedensstr. 15, 53507 Dernau,

Tel. 02643-16 28

www.meyer-naekel.de

Inhaber: Werner, Meike und Dörte Näkel

Rebfläche: 23 Hektar

Probiertipps:

2019 Kräuterberg Spätburgunder (€ 72,00)

2019 S Spätburgunder (€ 31,00)

2019 Pfarrwingert Spätburgunder (€ 54,00)

Besuch: n. V. 

Hervorragende Weingüter zeigen ihre Klasse bereits in der Basis. Meike und Dörte Näkel bringen mit ihrem Blanc de Noir Illusion zitrische Noten, eine lebhafte Säure und tollen Grip zum Ausdruck. Die Paradedisziplin der Schwäbischen bleiben weiterhin die Spätburgunder; auch dieser Jahrgang ist in der Königsklasse. Der 2019er S punktet mit feiner Kirschfrucht, unterlegt von feiner Würzigkeit. Das ist viel Wein im Glas und schön saftig. Der 2019er Pfarrwingert ist fleischiger, mit rauchigen und speckigen Noten, derb und kräftig, dennoch von echter Größe und ba-

lanciert. Der verhaltenere Kräuterberg dagegen duftet nach Kräutern und Schiefer, ist zupackend am Gaumen und steht fantastisch im Glas. Chapeau für die gewohnt herausragende Klasse von diesem Weingut.

Marienthal

Weingut Paul Schumacher

Marienthalerstr. 6, 53474 Marienthal,

Tel. 02641-43 45

www.weingut-ps.de

Inhaber: Paul Schumacher

Rebfläche: 5,2 Hektar

Probiertipps:

2019 Ahrweiler Silberberg Spätburgunder trocken (€ 26,00)

Besuch: Mo, Di, Do, Fr 9-12 Uhr, Sa, So 10-12 Uhr 

Das kleine, fünf Hektar große Weingut an der Ahr konzentriert sich auf Spätburgunder im klassischen Stil, geprägt von einem reifen und fruchtigen Bukett, dezenten Gerbstoffen und schöner Saftigkeit.

Mayschoß

Weingut Deutzerhof

Deutzerwiese 2, 53508 Mayschoß,

Tel. 02643-72 64

deutzerhof.de

Inhaber: Jürgen Doetsch

Kellermeister: Hans-Jörg Lüchau

Rebfläche: 6,5 Hektar

Probiertipps:

2018 Deutzerhof Spätburgunder trocken VDP.

Gutswein (€ 11,00)

2018 Ahrweiler Caspar Alte Reben trocken VDP.

Ortswein (€ 24,00)

2019 Mayschosser Mönchberg Frühburgunder GG (€ 38,00)

2019 Mayschosser Mönchberg Spätburgunder GG (€ 46,00)

Besuch: Mo, Di, Do, Fr 10-12 und 13-17 Uhr, Sa 11-17 Uhr 

Das Weingut Deutzerhof ist das Weingut an der Ahr, welches immer eine feine Balance zwischen dem Ausbau in Barriques und Frucht findet. Exemplarisch zeigt dies bereits der Gutswein. In der Nase feine Frucht mit Noten von Sauerkirsche und

leichter Würze, strahlt er bereits Eleganz aus und überzeugt am Gaumen mit Frische und Saft. Der Ortswein Ahrweiler Caspar Alte Reben zeigt sich komplexer: Cassis, Sauerkirsche, Schokolade, das alles frisch und kühl, am Gaumen weiterhin frisch, mit gutem Grip und fester Struktur. Krönender Abschluss sind die Lagenweine wie der Mönchberg GG, ein klassischer, feiner Vertreter mit Noten von Kirsche und Himbeere, kräftiger Frucht und ordentlichem Extrakt. Die gesamte Kollektion fiel durch eine gute, erfrischende Säure auf.

Rech

Weingut Jean Stodden

Rotweinstr. 7-9, 53506 Rech,
Tel. 02643-30 01
www.stodden.de

Inhaber: Alexander Stodden

Rebfläche: 9 Hektar

Probiertipps:

2019 Spätburgunder trocken Alte Reben (€ 125,00)

2019 Spätburgunder trocken Lange Goldkapsel (€ 95,00)

2019 Herrenberg Frühburgunder trocken GG (€ 39,00)

Besuch: Mo, Di, Do, Fr 9-12 und 14-17 Uhr, Mi 9-12 Uhr, Sa 10-13 Uhr  

Uns erinnert Alexander Stodden dieses Jahr an einen großen Pianisten. Er beherrscht die Spätburgunder Klaviatur in seiner gesamten Größe, jeder Wein steht für sich, die Lagen unterscheiden sich



5 FEINSCHMECKER-Punkte? Da darf man schon mal strahlen, denkt Alexander Stodden. Recht hat er!

klar voneinander, und doch klingt auch immer die individuelle Handschrift des Winzers durch, ohne das Werk zu übertönen. Das ist ganz große Wein-Kunst im Glas. Die Großen Gewächse vom Spätburgunder können wir uneingeschränkt empfehlen, es ist wirklich schön zu sehen, wie Stodden aus jeder Lage eine eigene Typizität herauskitzelt. Zwei Spätburgunder stechen besonders heraus. Der Alte Reben ist extrem fein in der Frucht mit komplexem Aromenspiel: Von der Sauerkirsche über dunkle Beeren zu Kakao, Waldboden, Zedernholz findet sich hier viel Ausdruck. Am Gaumen packt ein samtig-feines Tanningerüst zu, welches dem Wein sicher ein langes Leben bescheren wird. Die Lange Goldkapsel aus 2019 ist noch heller und kühler in der Frucht: Cassis, Schwarzwälder Kirsche, Schokolade, am Gaumen saftiger, das Tanningerüst ist dezenter und zeigt sich aktuell etwas feiner. Da ist die Versuchung groß, die Flaschen direkt zu trinken – wir empfehlen aber etwas Zeit im Keller. Deutlich fruchtiger und damit ein Paradebeispiel für großen Frühburgunder ist der Herrenberg. Dieser protzt mit seinen fruchtigen Aromen, Extrakt und Saft und bleibt dennoch ein großer, eleganter Rotwein.

Weingut Max Schell

Rotweinstr. 41, 53506 Rech,
Tel. 02643-35 80
www.max-schell.de

Inhaber: Wolfgang Schulze-Icking

Rebfläche: 3,2 Hektar

Probiertipps:

2019 Frühburgunder trocken Alte Reben (€ 14,50)

2018 Grand Max Spätburgunder trocken (€ 16,80)

2018 Ahrweiler Silberberg Spätburgunder trocken (€ 19,50)

Besuch: Mo-So 10-18 Uhr  

Die diesjährige Kollektion des Weinguts Max Schell hat uns abgeholt. Das sind klare, ahrtypische Burgunder mit feiner Kühle, Zug und Schliff. Der Frühburgunder Alte Reben zeigt sich mit einem Bukett von hellroten Früchten und Kräutern – Dill, Kerbel, Borretsch –, das passt wunderbar zusammen und hat eine sehr angenehme Tannin-Struktur. Der Grand Max zeigt sich komplexer und würziger, hat viel Spannung. Im Spätburgunder aus dem Ahrweiler Silberberg entdecken wir eine kühle Stilistik mit leichter Schiefernote und feingliedriger Struktur am Gaumen.

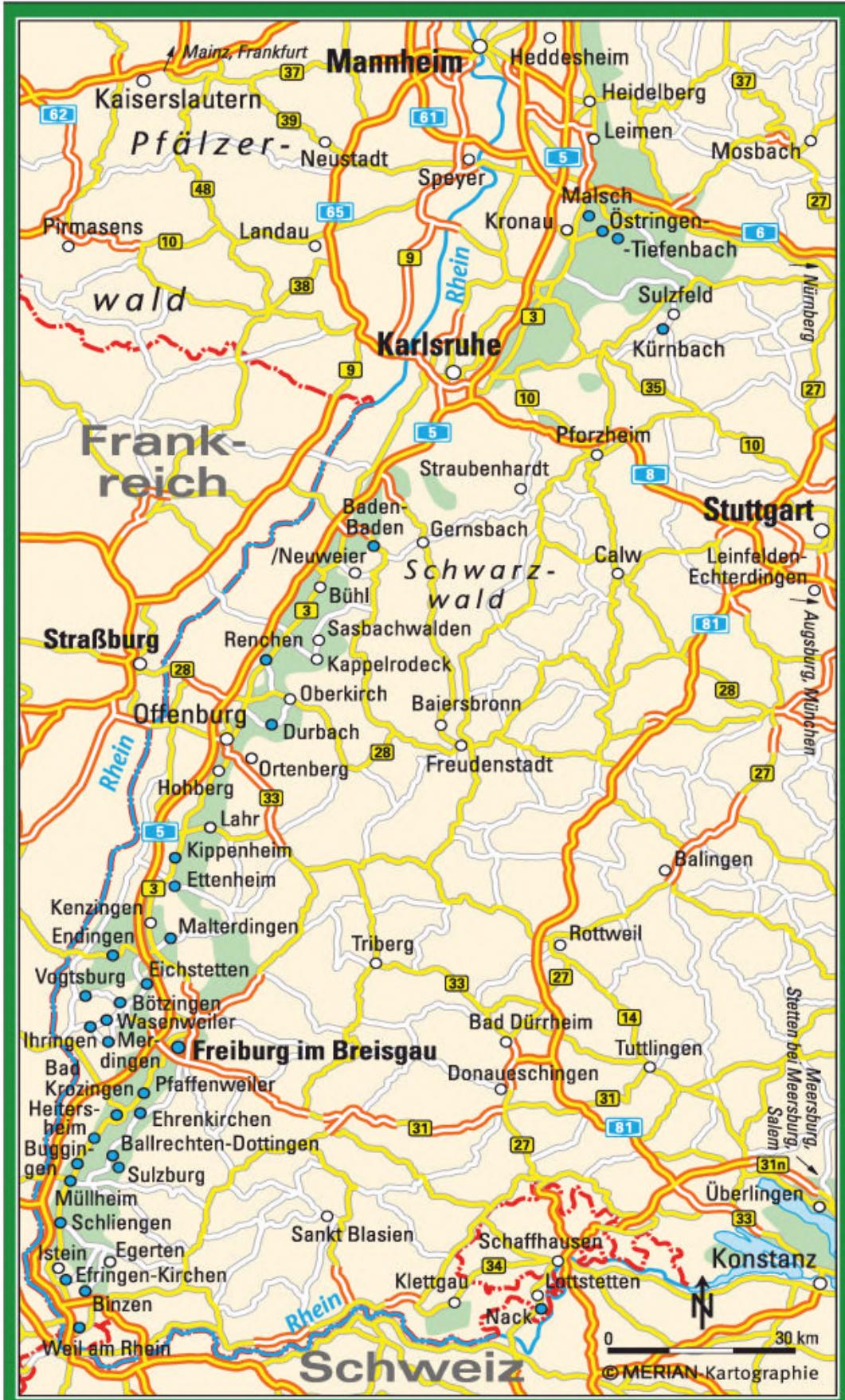


BADEN

Filigranität sticht Opulenz! Die Badener haben längst zu einem neuen Stil gefunden. Und das vor dem Hintergrund des Klimawandels, denn gerade hier im Südwesten hat man in den Weinbergen mit Trockenheit und Hitze zu kämpfen. Doch die Weingüter an der Spitze zeigen eindrucksvoll, wie elegante deutsche Burgunder aussehen, egal ob rot oder weiß. Wir sind begeistert, wie sehr sich das südlichste Anbaugebiet entwickelt, und empfehlen Ihnen hier die Topadressen.

So spektakulär wie die Weine präsentiert sich auch die Architektur: Auf drei versetzten Ebenen mit begrünten Flachdächern ist das Weingut Franz Keller in Vogtsburg-Oberbergen in den Lösshang hineingebaut

BADEN





**Ob vom Schlossberg, Kaiserberg oder Roten Berg:
Fritz Waßmers Weine sorgen für Gipfel-Genüsse**

Bad Krozingen

Weingut Fritz Waßmer

OT Schlatt, Lazariterstr. 2, 79189 Bad Krozingen,
Tel. 07633-39 65

www.weingutfritzwassmer.de

Inhaber: Fritz Waßmer

Rebfläche: 38 Hektar

Probiertipps:

2018 Herbolzheimer Kaiserberg Spätburgunder trocken (€ 126,00)

2018 Chardonnay Réserve trocken (€ 18,50)

2018 Staufen Schlossberg Chardonnay trocken (€ 48,00)

Besuch: Mo-Do 9-13 und 14-18 Uhr, Fr 9-13 und 14-17 Uhr, Sa 10-16 Uhr

Fritz Waßmer ist Autodidakt und hat sein Weingut Ende der 1990er gegründet. Wie viel Fingerspitzengefühl er insbesondere für die Burgunder-sorten hat, zeigt auch die diesjährige aktuelle Kollektion eindrucksvoll. Was uns besonders gut gefallen hat, ist der elegante, hintergründige Umgang mit Holz, vor allem bei den Weißweinen. Die trockene Chardonnay Reserve hat eine animierende Säure und ist ein toller Einstieg. Der gehobene Vertreter vom Staufen Schlossberg orientiert sich stilistisch am Burgund mit schöner Eleganz. Der Spätburgunder von Herbolzheimer Kaiserberg zeigt große Präzision: Er ist substanzvoll mit Noten von Kakao und Lakritz und dabei kein bisschen verspielt.

Weingut Martin Waßmer

OT Schlatt, Am Sportplatz 3,

79189 Bad Krozingen,

Tel. 07633-152 92

www.weingut-wassmer.de

Inhaber: Martin Waßmer

Rebfläche: 38 Hektar

Probiertipps:

2018 Schlatter Maltesergarten Pinot Noir GC trocken (€ 52,00)

2018 Dottinger Castellberg Weisser Burgunder GC trocken (€ 38,00)

2019 Auggener Letten Grauer Burgunder GC trocken (€ 42,00)

Besuch: Mo-Sa 9-18 Uhr, April-Juni auch So 10-17 Uhr



Hat Burgund nach Baden geholt: Martin Waßmer hatte eine „gewisse Sehnsucht nach großen Burgundern“

Schon bei der Gründung des Weinguts, Anfang der 1990er, habe man bei Waßmers „eine gewisse Sehnsucht nach großen Burgundern“ gehabt. Über die Jahre hat sich die Familie an diesem Typus orientiert und dabei eine eigene Handschrift entwickelt. Dieser Stil zieht sich durch die gesamte Kollektion: substanzvolle Weine mit eleganter Cremigkeit. Am besten hat uns in diesem Jahr der Grauburgunder aus dem Auggener Letten gefallen, der klar vom Holz geprägt ist, doch mit seinen zitrischen Noten absolut lebendig und präzise wirkt. Der Weißburgunder aus dem Dottinger Castellberg zeigt Schliff und Substanz bei feinen ätherischen Noten. Von den Rotweinen heben wir den Pinot noir aus dem Schlatter Maltesergarten hervor: ein Burgunder mit ätherischen Noten, die die klare Frucht und Stoffigkeit unterstreichen.

BADEN

Baden-Baden

Maier Bio Weingut Baden

OT Haueneberstein, Karlsruher Str. 8,
76532 Baden-Baden,
Tel. 07221-641 97

www.weingutmaier.de

Inhaber: Volker Maier

Rebfläche: 8,5 Hektar

Probiertipps:

2019 Baden-Badener Eckberg Riesling 1976 (€ 16,10)

2018 Neuweier Mauerberg Spätburgunder 7,257
(€ 19,80)

2019 RosenRot (€ 9,10)

Besuch: Di, Do, Fr 9-12 und 15-18 Uhr, Mi 9-12
Uhr, Sa 9-12.30 Uhr  

Genuss, Natur und Nachhaltigkeit: Das kann man im Weingut Maier erleben. Die Familie betreibt die erste Bio-Straußwirtschaft im Naturpark Schwarzwald. Hier kann man selbstverständlich auch die hauseigenen Weine trinken – und das sollte man: Der Riesling vom Baden-Badener Eckberg hat Grip, eine gute Länge und verzichtet auf jeden Kitsch. Der RosenRot macht seinem Namen alle Ehre, denn mit seinen floralen Noten und dem Duft von Sauerkirsche ist er ein zugänglicher Wein mit dem Charakter eines Everbody's Darling. Übrigens, hilfreicher Hinweis für alle Weinfans: Man kann auch vor Ort übernachten.

Weingut Holger Dütsch

OT Neuweier, St.-Michael-Str. 39,
76534 Baden-Baden,
Tel. 07223-95 97 39

www.weingut-duetsch.de

Kellermeister: Holger Dütsch

Rebfläche: 3,5 Hektar

Probiertipps:

2020 Neuweierer Mauerberg Riesling Finesse trocken (€ 15,50)

2019 Signatur Chardonnay trocken (€ 18,50)

2018 Signatur Spätburgunder trocken (€ 22,50)

Besuch: Di, Do, Fr 15-18 Uhr, Sa 10-13 Uhr  

Holger Dütsch gehört zu unseren diesjährigen Aufsteigern. Die gesamte Kollektion zeichnet sich durch eine klare, geradlinige Stilistik aus – so wie der Riesling vom Mauerberg mit seinem feinen Mirabellenduft, seiner Mineralität und Saftigkeit. Auch der Spätburgunder ist auf dieser klaren, präzisen Seite mit seinem Aroma von Him-

beer und Blaubeeren. Das Weingut gibt es seit 2000, im Jahr 2004 hat die Familie den Sprung in die Selbstständigkeit gewagt. Welch Glück für alle Weinfans!

Ballrechten-Dottingen

Weingut Kiefer-Seufert

OT Ballrechten, St.-Erasmus-Str. 16,
79282 Ballrechten-Dottingen,
Tel. 07634-83 42

www.ksweingut.de

Inhaber: Philipp Kiefer

Rebfläche: 9,9 Hektar

Probiertipps:

2020 Weißburgunder Kabinett trocken (€ 7,50)

2020 Chardonnay Spätlese trocken im Barrique gereift (€ 14,00)

Besuch: Mo-Fr 10-12 und 14-18 Uhr, Sa 9-14 Uhr  

Philipp Kiefer kommt wunderbar mit den weißen Burgundersorten zurecht. Bei diesen schafft er es, die Typizität herauszuholen und ihnen mit gekonntem Holzeinsatz den letzten Schliff zu verleihen. Heraus kommen Weine wie der trockene Weißburgunder Kabinett, der sich wunderbar harmonisch mit feinem Schmelz zeigt. Auch der Chardonnay aus dem Barrique hat uns gut gefallen: Er duftet nach Aprikose und vereint feine Cremigkeit mit Grip und Struktur.

Binzen

Ökologisches Wein- & Sektgut

Gerhard Aenis

Hauptstr. 34, 79589 Binzen,
Tel. 07621-637 36

www.weingut-aenis.de

Inhaber: Gerhard Aenis

Rebfläche: 2,5 Hektar

Probiertipps:

2018 Pinot Rosé brut (€ 11,50)

Besuch: Mo, Di, Do, Fr 16-19 Uhr, Sa 10-15 Uhr  

Wer einen wunderbar leichtfüßigen Rosésekt sucht, sollte den Pinot-Rosé-Sekt vom Ökologischen Weingut Aenis im Dreiländereck unweit von Lörrach probieren. In der Aromatik zeigt er sich mit rauchigen Noten und interessanter Mineralität, dazu kommen eine tolle Himbeerfrucht und schöne Perlage. Die Stillweine wirkten in



Familie Noll schaut rundum zufrieden aus. Das darf sie auch – bei einer so ausgewogenen, gelungenen Kollektion

diesem Jahr sehr dezent und zurückhaltend auf uns. Gerhard Aenis arbeitet bereits seit Ende der 1990er ökozertifiziert.

Bötzingen

Weingut Höfflin

Schambachhof 1, 79268 Bötzingen,
Tel. 07663-14 74

www.weingut-hoefflin.de

Inhaber: Matthias Höfflin

Rebfläche: 13 Hektar

Probiertipps:

2019 Auxerrois Löss/Lehm trocken (€ 10,50)

2018 Rotkehlchen Spätburgunder Prestige Barrique trocken (€ 42,00)

2019 Kaisermantel Weißburgunder Prestige trocken (€ 25,50)

Besuch: Mo 13-17 Uhr, Di-Fr 9-12 und 13-17 Uhr, Sa 10-16 Uhr

Höfflins gehören zu den Biowinzen am Kaiserstuhl, seit über 30 Jahren arbeiten sie ökologisch zertifiziert. Die Weine aus dem Hause Höfflin sind keine Leichtgewichte, sie strotzen vor Kraft und Expression – so wie der Auxerrois vom Löss-Lehm Boden, der mit seiner Gelbfruchtigkeit und der animierend-herben Aromatik frischer Kräuter sehr markant wirkt. Auch der Weißburgunder Prestige zeigt sich hocharomatisch mit nussiger Art – ein Wein von Würze und Länge.

Buggingen

Weingut Noll

OT Seefelden, Kirchstr. 20 a,
79426 Buggingen,
Tel. 07634-27 39
www.weingut-noll.com

Inhaber: Helmut Noll

Rebfläche: 4 Hektar

Probiertipps:

2020 Seefelder Maltesergarten Pinot Noir Blanc de Noir trocken (€ 8,90)

2019 Seefelder Maltesergarten Chardonnay Réserve (€ 16,90)

2017 Seefelder Maltesergarten Spätburgunder Rotwein Réserve (€ 11,90)

Besuch: Mo-Fr 15-18.30 Uhr, Sa 9-14 Uhr
Welch stimmige, schöne Kollektion uns Helmut Noll geschickt hat! Die Weine bauen aufeinander auf und sind dennoch wie aus einem Guss: Alle haben eine saftige Art, Präzision und wunderbare Lebendigkeit. Bereits der Blanc de Noir aus dem Seefelder Maltesergarten ist zupackend und gleichzeitig elegant. Die weißen Burgundersorten zeichnen sich durch Schmelz und Substanz aus. Der Spätburgunder aus dem Seefelder Maltesergarten ist kühl, präzise und mit feiner Würzigkeit garniert. Wir freuen uns schon auf alles, was wir in Zukunft von diesem Weingut probieren dürfen.



Philipp Riegers Glas ist schon fast leer. Wer seine feinen, harmonischen Weine probiert, versteht sofort, warum

Weingut Rieger

OT Betberg, Noblingstr. 13 b, 79426 Buggingen,
Tel. 07634-20 13

www.weingutrieger.de

Inhaber: Philipp Rieger

Rebfläche: 25 Hektar

Probiertipps:

2020 Gutedel Chasselas **SR** Alte Rebe trocken (€ 15,30)

2019 Weißburgunder **SR** Alte Rebe trocken (€ 18,30)

2018 Weißburgunder **SR** Alte Rebe brut (€ 13,80)

Besuch: Mo-Fr 9-12 und 14-18 Uhr, Sa 9-15 Uhr

Es gibt Weine, die auf ganz feine und leise Art überzeugen. Die von Philipp Rieger gehören dazu. Gerade die weißen Sorten zeichnen sich durch Balance und Präzision aus. So wie der Chasselas SR, ausgeruht und substanzvoll mit subtiler Kräuterigkeit und harmonischem Gesamtbild. Der Weißburgunder aus alten Reben ist von Gelbfruchtigkeit und dezentem Holz geprägt. Man sollte auch den Weißburgunder-Sekt probieren: Er ist ganz tänzelnd mit dem Duft weißer Blüten, Pfirsich- und Mandelaromen und einer eleganten Perlage. Ein Weingut mit viel Potenzial!

Durbach

Durbacher Winzergenossenschaft



Nachtweide 2, 77770 Durbach,
Tel. 0781-936 60
www.durbacher.de

Kellermeister: Rüdiger Nilles

Rebfläche: 330 Hektar

Probiertipps:

2020 Durbacher Steinberg Sauvignon Blanc QbA (€ 11,90)

2020 Durbacher Plauelrain Scheurebe Auslese (€ 11,50)

2020 Durbacher Steinberg Weißburgunder QbA trocken (€ 11,90)

Besuch: Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa, So 9-13 Uhr

Die Weine aus der Durbacher Winzergenossenschaft leben eindeutig von ihrer Fruchtigkeit und Frische. So wie der Sauvignon blanc vom Durbacher Steinberg mit seinem Bukett von Mirabelle, das sich mit grasig-grünen Noten verbindet: ein Wein mit Grip, der lange nachhält. Auch der Weißburgunder aus der gleichen Lage hat diese Länge, gleichwohl zeigt er sich deutlich opulenter. Wer Süßweine mag, sollte die Scheurebe Auslese probieren: Hier kommt ein üppig gefülltes Obstkörbchen mit schönem Säurespiel ins Glas.

Weingut Alexander Laible

Unterweiler 48, 77770 Durbach,

Tel. 0781-284 23 80

www.weingut-alexanderlaible.de

Inhaber: Alexander Laible

Rebfläche: 14 Hektar

Probiertipps:

2020 Grenzenlos***Riesling trocken (€ 15,00)

2020 Chara*** Sauvignon Blanc trocken (€ 14,50)

2020 Marie Sophie*** Sauvignon Blanc trocken (€ 22,00)

Besuch: Mo-Fr 14-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr

Die Weine von Alexander Laible präsentieren sich in diesem Jahr sehr aromatisch und körperreich. Interessant war für uns vor allem der Vergleich der beiden Sauvignon blancs: der Chara hat Eleganz und einen fein-kräutigen Nachhall. Der Marie Sophie hingegen wirkt exotischer, fruchtiger und gleichzeitig ausgeprägt würzig. Der Riesling Grenzenlos ist ein schlanker Vertreter, der dennoch viel Kraft mitbringt. Die meisten Weine haben eine dezente Süße, die ihnen noch mehr Volumen verleiht.

Weingut Andreas Laible

Am Bühl 6, 77770 Durbach,
Tel. 0781-412 38
www.andreas-laible.com

Inhaber: Andreas Laible

Rebfläche: 8 Hektar

Probiertipps:

2020 Achat Durbacher Plauelrain Riesling trocken VDP. Erste Lage (€ 18,90)

2020 Am Bühl Durbacher Plauelrain Chardonnay trocken VDP. Grosse Lage (€ 27,00)

2020 Stollenberg Durbacher Plauelrain Grauer Burgunder trocken VDP. Grosse Lage (€ 24,50)

Besuch: Mo-Fr 9-12 und 14-18 Uhr, Sa 9-12 und 14-16 Uhr 

Stoffigkeit und Dichte ziehen sich wie ein roter Faden durch die Kollektion von Andreas Laible. Es sind ernsthafte Weine, die vor Kraft strotzen – so wie der Riesling aus dem Durbacher Plauelrain. Er wirkt kräftig mit packender Art und intensiver Mineralik. Auch die Großen Gewächse haben uns begeistert: Das Chardonnay Große Gewächs Am Bühl ist rauchig und kraftvoll mit enormer Dichte. Das Große Gewächs aus dem Stollenberg besticht eher mit intensiver Nussigkeit. Die Auslesen sind animierend und von Frische geprägt.

Weingut Heinrich Männle

Sendelbach 16, 77770 Durbach,
Tel. 0781-411 01
www.weingutmaennle.de

Inhaber: Sylvia und Heinrich Männle

Rebfläche: 6,5 Hektar

Probiertipps:

2014 Durbacher Kochberg Cabernet Sauvignon trocken Alte Rebe (€ 27,50)

2019 Faß 25 Durbacher Kochberg Spätburgunder rosé Kabinett trocken (€ 8,50)

Besuch: Mo-Fr 9-12 und 13-18 Uhr, Sa 9-12 und 13-16 Uhr 

Die Weine von Heinrich Männle stehen für Tradition, sowohl was die optische Ausstattung als auch was die Stilistik betrifft. So sind die Weine von ihrem Spiel mit dem Restzucker geprägt; manche wirkten auf uns sehr barock, was jedoch sicher ebenso Liebhaber hat. Der Spätburgunder Rosé aus dem Durbacher Kochberg zeigt sich durch das Süßspiel unkompliziert, was durch den Beerenduft unterstrichen wird.

Weingut Markgraf von Baden – Schloss Staufenberg

Schloss Staufenberg 1, 77770 Durbach,
Tel. 0781-93 22 79 55

www.markgraf-von-baden.de

Kellermeister: Frédéric Kirch

Rebfläche: 22 Hektar

Probiertipps:

2020 Durbacher Chardonnay trocken VDP. Ortswein (€ 12,00)

2019 Durbacher Schloss Staufenberg Spätburgunder trocken VDP. Erste Lage (€ 19,00)

2019 Durbacher Schloss Staufenberg Grauburgunder trocken VDP. Erste Lage (€ 18,00)

Besuch: Di-So 11-18 Uhr  

Der Name Markgraf von Baden steht für gleich zwei Weingüter. Neben dem Weingut Schloss Salem werden auch Weine auf Schloss Staufenberg in der Ortenau erzeugt. Beide Betriebe sind seit Generationen im Besitz der Markgrafen von Baden. Die Durbacher Weine schaffen einen schönen Einstieg mit dem Chardonnay-Ortswein: Er zeigt ein angenehmes Birnenaroma und feine Nussigkeit, gleichzeitig wirkt er schlank und zugänglich. Der Grauburgunder aus der Ersten Lage Durbacher Schloss Staufenberg ist vom Holz geprägt, aber gekonnt und geschliffen: Er hat Noten von Karamell und Vanille, die gut zum Körper des Weins passen.

Efringen-Kirchen

Weingut Ziereisen

Markgrafenstr. 17, 79588 Efringen-Kirchen,
Tel. 0178-511 67 51

www.ziereisen.de

Inhaber: Hanspeter Ziereisen

Rebfläche: 20 Hektar



Fünf FEINSCHMECKER-Punkte: Edeltraud und Hanspeter Ziereisen haben allen Grund zu strahlen

Probiertipps:

2019 Heugumber Gutedel trocken Landwein (€ 7,50)

2018 Musbrugger Grauer Burgunder trocken (€ 18,60)

2018 Rhini Blauer Spätburgunder trocken (€ 34,00)

Besuch: Do, Fr 8-12.30 und 14-18 Uhr, Sa 8-12.30 und 14-16 Uhr **EC**

Warum wir vom Weingut Ziereisen so begeistert sind: Es ist eine einzigartige Stilistik, die sich vom Einstieg bis zu den Flaggschiff-Weinen durchzieht. Es ist durchweg eine klare Handschrift und dennoch bleibt jeder Wein für sich ein Unikat. Es sind Weine, für die manche eine Gebrauchsanweisung brauchen. Denn wer den seit Jahrzehnten üblichen Baden-Stil erwartet, wird hier mit dem Ge genteil überrascht. Das zeigt bereits der einfache Gutedel Heugumber: Er überzeugt durch Struktur und kräutige Noten, die Frucht bleibt im Hintergrund. Der ungewöhnliche Umgang mit Weißwein wird bis in die Spitze durchexerziert: Hanspeter Ziereisen arbeitet dafür mit Holzfässern und lässt den Weinen außergewöhnlich viel Zeit. Großes Können zeigt der Winzer alljährlich auch beim Grauburgunder: Feine Feuersteinnoten, Schmelz, leichten Grip und Mineralität: All das vereint er in seiner Interpretation der Sorte. Doch nicht nur die Weißweine sollte man probieren. Beim Spätburgunder laufen Ziereisens alljährlich zur Höchstform auf. Deutlich wird das zum Beispiel mit dem Rhini, der durch Gewürznoten von Pfeffer, Nelke und dem dunklen Aroma von Waldbeeren fein gewoben und saftig ins Glas kommt. Eine Premiere feiert in diesem Jahr der Spätburgunder Jaspis 10 hoch

4. Wie beim Gutedel 10 hoch 4 hat Ziereisen die Reben ganz dicht nebeneinander gepflanzt (10.000 pro Hektar, daher der Name). Heraus kommt ein Wein von unglaublicher Dichte und Präzision. Alle Weine von Ziereisens haben außergewöhnliches Reifepotenzial und brauchen Luft und Zeit. Wer sie heute schon trinken möchte: nur zu, aber unbedingt die Karaffe rausholen!

Ehrenkirchen

Weingut Franz Herbster

OT Kirchhofen, Krozinger Str. 36,

79238 Ehrenkirchen,

Tel. 07633-406 70 95

www.herbster-weine.de

Inhaber: Franz Herbster

Rebfläche: 12 Hektar

Probiertipps:

2020 Prälaten Chardonnay Spätlese trocken (€ 11,50)

Besuch: Do, Fr 9-12 und 15-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr **EC**

Das Jahr der Pandemie hat die Familie Herbster genutzt und ist in ein neues Gebäude umgezogen. Das Weingut im Markgräflerland bewirtschaftet sieben Einzellagen. Neben badischen Klassikern setzen Marlène und Franz Herbster auch auf internationale Spezialitäten wie Sauvignon blanc, Chenin blanc oder Merlot. Die Weine sind in ihrer Stilistik eher zurückhaltend und dezent, sodass ihnen sicher etwas mehr Substanz gut stehen würde. Am besten hat uns in diesem Jahr der Chardonnay Prälaten gefallen, der mit seiner eleganten Karamellnote und weichen Art gefällt.

Weingut Heinemann 

OT Scherzingen, Mengener Str. 4,
79238 Ehrenkirchen,
Tel. 07664-63 51

weingut-heinemann.de

Inhaber: Lothar Heinemann

Rebfläche: 18 Hektar

Probiertipps:

2020 Scherzinger Batzenberg Chardonnay

Kabinett Alte Reben (€ 14,90)

2020 Scherzinger Batzenberg Chardonnay

Selection SR (€ 20,00)

2020 Pfaffenweiler Oberdürrenberg Grauer

Burgunder Selection SR (€ 20,00)

Besuch: Mo-Fr 10-12 und 13-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr



Es ist eine solide, klare Kollektion, die uns das Weingut Heinemann geschickt hat. Am besten hat uns in diesem Jahr der Grauburgunder aus dem Pfaffenweiler Oberdürrenberg gefallen: Er hat eine tolle Lebendigkeit, die die nussige Art schön ergänzt und dabei absolut trocken ist. Daneben gehört der Chardonnay aus dem Batzenberg zu unseren Tipps: Das Holz ist fein eingebunden und verleiht ihm eine gute Struktur.

Eichstetten**Weingut Arndt Köbelin** 

Altweg 131, 79356 Eichstetten,

Tel. 07663-14 14

www.weingut-koebelin.de

Inhaber und Kellermeister: Arndt Köbelin

Rebfläche: 22 Hektar

Probiertipps:

2019 Kaltenbrunnen Grauer Burgunder Reserve
trocken - im Holzfass ausgebaut - (€ 35,00)

2018 Eichenlaub Spätburgunder Reserve trocken
- im Barriquefass ausgebaut - (€ 40,00)

Besuch: Mi-Fr 9-12 und 15-18 Uhr, Sa 9-12 Uhr



Ein Hauch Süße durchzieht die Kollektion von Arndt Köbelin, das gibt seinen weißen Burgundersorten entsprechend viel Volumen. Allerdings gefallen uns die komplett durchgegorenen Weine deutlich besser, so wie der Grauburgunder Reserve, der im Holzfass ausgebaut wurde. Er hat viel Schmelz und Grip. Der Spätburgunder Reserve Eichenlaub reifte im Barrique und zeigt eine entsprechend rauchige Art, die sich mit fei-

ner Mineralik und Kaffeetonen verbindet. Ein Wein, der womöglich noch am Anfang seiner Entwicklung steht.

Weingut Friedrich Kiefer 

Bötzinger Str. 13, 79356 Eichstetten,

Tel. 07663-10 63

www.weingutkiefer.de

Inhaber: Martin Schmidt

Rebfläche: 155 Hektar

Probiertipps:

2018 Pinot Sekt Brut (€ 11,00)

2018 Pino Magma Réserve trocken (€ 19,50)

2018 Herrenbuck Spätburgunder trocken (€ 8,10)

Besuch: Mo-Fr 8-12 und 13-17 Uhr, Sa 9-12 Uhr



Mit über 180 Hektar ist das Weingut Kiefer eines der größten am Kaiserstuhl. Umso bemerkenswerter, dass es komplett ökologisch arbeitet. Zum Einstieg hat uns der Sekt mit seiner schönen Frucht von Roter Johannisbeere, Birne und Mirabelle total begeistert. Ansonsten waren es in diesem Jahr besonders die Rotweine, die mit ihrer Eigenständigkeit überzeugt haben. Die trockene Pino Magma Réserve hat eine spannende Paprika-Aromatik, der Spätburgunder aus dem Herrenbuck zeigt hingegen eher eine kühle Stilistik mit feiner Würze und dem Duft von Brombeere, Heidelbeere und Kirsch.

Weingut Weishaar 

Hauptstr. 164, 79356 Eichstetten,

Tel. 0170-836 85 21

www.weingut-weishaar.de

Inhaber: Corinne & Markus Weishaar

Rebfläche: 7 Hektar

Probiertipps:

2020 Herrenbuck Weißburgunder/Chardonnay
trocken (€ 7,90)

2020 Herrenbuck Saignée Rosé trocken (€ 7,90)

2018 Crémant Brut Nature (€ 12,50)

Besuch: Fr 14-18 Uhr, Sa 10-13 Uhr und n. V. 

Das Weingut Weishaar liegt am Kaiserstuhl und ist erst 1989 aus einem landwirtschaftlichen Betrieb heraus entstanden. Vor wenigen Monaten haben Corinne und Markus Weishaar als zweite Generation die Regie übernommen. Die uns vorgestellte Kollektion ist in sich absolut stimmig, alle Weine sind auf Augenhöhe und empfehlenswert. Die Cuvée aus Weißburgunder und Char-

BADEN

donnay ist mit ihrer saftigen Art, der angenehmen Säure und dem Duft von Mirabelle ein schöner Tischwein. Auch der Rosé, hergestellt im Saignée-Verfahren, hat uns mit seiner rotbeerigen Art und der trockenen Stilistik gefallen. Unbedingt sollte man auch den Crémant probieren: Er duftet nach gerösteten Mandeln und hat eine feine Perlage.

Endingen am Kaiserstuhl

Weingut Knab

Hennengärtle 1a,
79346 Endingen am Kaiserstuhl,
Tel. 07642-61 55
www.knabweingut.de

Inhaber: Familie Rinker

Rebfläche: 23 Hektar

Probiertipps:

2019 Endinger Wihlbach Weißburgunder ***
trocken (€ 19,00)
2019 Amolterer Steinhalde Grauer Burgunder ***
trocken (€ 19,00)

2019 Amolterer Steinhalde Spätburgunder *** R
trocken (€ 42,00)

Besuch: Mo-Fr 17-18.30 Uhr, Sa 10-14 Uhr  
Die Weine aus dem Hause Knab bauen aufeinander auf, eine absolut stimmige Kollektion. Mit jeder Qualitätsstufe gibt es mehr Tiefe und Substanz, wenngleich bereits der Einstieg empfehlenswert ist. Zu unseren Probiertipps zählt der Endinger Wihlbach Weißburgunder mit seinem Duft von gerösteten Haselnüssen, dem feinen Schmelz und der klaren Frucht. Der Grauburgunder aus der Amolterer Steinhalde hat eine tolle, gerbstoffbetonte Struktur, in die sich das Birnenaroma einfügt und gleichzeitig viel Mineralik zeigt. Der Spätburgunder aus der gleichen Lage hat ein verführerisches Schokoladenaroma und wirkt gleichzeitig rauchig-würzig und sehr jung; ein Wein, der noch große Zeiten vor sich hat.

Weingut Leopold Schätzle

Wilhelmshöfe 1, 79346 Endingen am Kaiserstuhl,
Tel. 07642-33 61

www.schaetzle-weingut.de

Inhaber: Leopold Schätzle

Rebfläche: 15 Hektar

Probiertipps:

2020 Endinger Steingrube Grauburgunder
Kabinett trocken (€ 12,40)

2020 Endinger Steingrube Grauburgunder
Spätlese trocken *SL (€ 14,40)

Endinger Steingrube Spätburgunder Rotwein
Spätlese trocken *SL (€ 15,90)

Besuch: Mo, Mi-Fr 9.30-12 und 13.30-18.30 Uhr,
Di 9.30-12 und 13.30-18.45 Uhr, Sa 9.30-12 und
13.30-15.30 Uhr 

Manchmal sagt das Äußere doch etwas aus, so wie im Weingut Leopold Schätzle: Es gibt nämlich Weine mit eher traditionell gestaltetem Etikett und eine Linie mit deutlich modernerer Ausstattung. Und genau das spiegelt auch der Flascheninhalt mit entsprechender Stilistik. Uns haben vor allem die Weine aus der neuen Linie überzeugt. Der Grauburgunder aus der Endinger Steingrube ist mineralisch und zeigt ein intensives Birnenaroma. Ganz anders ist die Grauburgunder Spätlese aus der gleichen Lage: Sie duftet frisch mit dem angenehm herben Duft von Grapefruitschale und bietet eine deutliche Steigerung zum Kabinett.

Weingut Reinhold und Cornelia Schneider

Königschaffhauser Str. 2,
79346 Endingen am Kaiserstuhl,
Tel. 07642-52 78

www.weingutschneider.com

Inhaber und Kellermeister: Alexander Schneider

Rebfläche: 6,8 Hektar

Probiertipps:

2012 Chardonnay Réserve Spätlese trocken
(€ 42,00)

2019 Weißburgunder Spätlese trocken (€ 16)

2020 Ruländer Spätlese trocken R (€ 15,00)

Besuch: Fr 15-18 Uhr, Sa 10-13 Uhr  

Manche Weingüter warten mit einer tollen Überraschung auf; beim Weingut Schneider ist das definitiv der Ruländer. Wer diesen Namen noch von früher kennt, bekommt hier den Gegenentwurf: mineralisch, zupackend, mit enormer Würzigkeit. Auch die anderen Weine sind voller Spannung, Schmelz und Eleganz. Das zeigt sich bereits bei der trockenen Weißburgunder Spätlese: ein Duft von weißen Blüten, gebrannten Mandeln und harmonischer Länge schafft einen eleganten Wein. Und wie gut die Weine reifen können, zeigt beispielhaft der Chardonnay von 2012: Er hat Schliff, Eleganz und ist gleichzeitig absolut fokussiert. Sehr komplex und voller Faszination.



Sie kennen Ruländer bisher nur als braven Alltagswein? Dann probieren Sie mal den von Familie Schneider!

Ettenheim

Weingut A. Bieselín

Im Pfaffenbach 61, 77955 Ettenheim,
Tel. 07822-44 63 19
www.weingut-bieselin.de

Inhaber: Olivia Bieselín

Rebfläche: 8 Hektar

Probiertipps:

- 2020 Blatt Müller-Thurgau trocken (€ 7,00)
- 2020 Stamm Wein.Laune weiß Weißweincuvée trocken (€ 9,00)
- 2020 Stamm Wein.Laune rot Rotweincuvée trocken (€ 10,00)

Besuch: Di-Sa 9-12 und 14-18 Uhr

Es gibt Kollektionen, die einfach gute Laune machen – so wie beim Weingut A. Bieselín. Es sind Weine, bei denen man gerne ein zweites Glas trinkt und die übrigens auch preislich absolut fair angesiedelt sind. Am besten hat uns in diesem Jahr der Müller-Thurgau gefallen. Er hat eine würzige, schöne Struktur mit dem Aroma von frischen Kräutern: ein Wein mit Spannung und Saftigkeit. Auch die Cuvée Wein-Laune hält ihr Namensversprechen absolut: Sie ist leichtfüßig mit eingängiger, exotischer Fruchtigkeit – ein Spaßwein.

Freiburg im Breisgau

Staatsweingut Freiburg

Merzhauser Str. 119, 79100 Freiburg im Breisgau,
Tel. 0761-401 65 43 10
www.staatsweingut-freiburg.de

Kellermeister: Benedikt Jehle

Rebfläche: 37 Hektar

Probiertipps:

- 2019 Blankenhornsberger Doktorgarten Chardonnay trocken VDP.GG (€ 29,00)
- 2018 Blankenhornsberger Doktorgarten Grauburgunder trocken VDP.GG (€ 22,00)
- 2019 Freiburger Jesuitenschloss Spätburgunder trocken VDP.Erste Lage (€ 17,00)

Besuch: n. V.

Das Schöne am Staatsweingut Freiburg: Jeder Wein ist individuell. Vor allem eine Lage aus dem Portfolio hat es uns angetan: der Blankenhornsberger Doktorgarten. Es sind vor allem die Weine von dort, die aus unserer Sicht empfehlenswert sind. So wie der Chardonnay Großes Gewächs, ein stimmiger, schmelziger Wein. Der Grauburgunder aus dem Doktorgarten ist sehr rebsortentypisch und von voluminöser, kräftiger Statur.

Heitersheim

Weingut Josef Walz

Hauptstr. 34, 79423 Heitersheim,
Tel. 07634-55 30 30
www.weingut-walz.de

Inhaber: Thomas Walz

Kellermeister: Max Wolf

Rebfläche: 17,5 Hektar

Probiertipps:

- 2018 Flaggenschiff Badenweiler Römerberg Chardonnay trocken (€ 19,90)
- 2019 Flaggenschiff Badenweiler Römerberg Grauer Burgunder trocken (€ 19,90)

BADEN

2018 Flaggenschiff Badenweiler Römerberg Pinot Noir trocken (€ 49,00)

Besuch: Do, Fr 10-12.30 und 14-18 Uhr, So 10-13 Uhr  

Das Weingut Walz liegt im Markgräflerland, und deshalb ist das Motto ein alemannischer Ruf: „do ane“, knapp für: Da geht es lang, da wollen wir hin. Das biologisch arbeitende Weingut will sich immer weiterentwickeln. Die Weine spiegeln das wider. Sie haben allesamt eine tolle Frische und Lebendigkeit, sie sind klar fokussiert und auf charmante Art puristisch – so wie der Grauburgunder aus dem Badenweiler Römerberg mit seiner schmelzig-würzigen Art und einem feinen Duft von Brioche. Auch der Chardonnay aus der gleichen Lage hat uns gefallen, weil er klar fokussiert und präzise wirkt und dabei elegant den Mund auskleidet. Das Flaggenschiff des Weinguts ist der Spätburgunder aus dem Römerberg: wunderbares Aroma von Kaffee, Kakao und Schattennmorelle mit feiner Säure und unverspielter Stilistik. Toll!

Ihringen

Wein- und Sektgut Gerhard Karle

Scherkhofenstr. 69, 79241 Ihringen,

Tel. 07668-52 52

www.weingut-gerhard-karle.de

Inhaber: Gerhard Karle

Rebfläche: 14 Hektar

Probiertipps:

2020 Ihringer Winklerberg Grauer Burgunder trocken (€ 7,20)

2019 Ihringer Winklerberg Spätburgunder trocken Alte Rebe (€ 12,40)

Besuch: Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr 

Das Weingut Karle befindet sich am Kaiserstuhl, das Haus ist ein typisches Beispiel des Kaiserstühler Baustils: das Haus an sich bescheiden, dafür ein großes, mit Schnitzereien verziertes Holztor, dahinter ein lauschiger Innenhof. Tradition auch im Weinberg, denn Karle baut die klassischen Rebsorten Badens an. Es sind einfache Spätburgunder, denen etwas mehr Länge guttun würde, die jedoch durch ihre rotbeerige Fruchtaromatik, vorwiegend Waldbeeren, überzeugen. Der Grauburgunder ist dezent, elegant und zurückhaltend in der Aromatik und sicher ein guter Speisenbegleiter.



Die Weine von Dr. Heger haben den Glockenschlag gehörten: Das Gut liegt gleich beim Kirchplatz in Ihringen

Weingut Dr. Heger

Bachenstr. 19, 79241 Ihringen,

Tel. 07668-99 5110

www.heger-weine.de

Inhaber: Silvia & Joachim Heger

Rebfläche: 28 Hektar

Probiertipps:

2019 Pferd Willi Silvaner*** trocken (€ 21,50)

2019 Gras im Ofen Ihringen Winklerberg Hinter Winklen Chardonnay VDP.Große Lage (€ 32,50)

2018 Achkarren Schlossberg Spätburgunder VDP. Große Lage (€ 50,00)

Besuch: Mo-Fr 9-12 und 13.30-17.30 Uhr, Sa 10-14 Uhr  

Hier haben wir es mit einem der größten Könner in Sachen Holz zu tun. Das Barrique ist fein eingebunden und gibt allen Gewächsen Eleganz und Schliff. Alle Weine sind dadurch wunderbar harmonisch und von herrlicher Stoffigkeit geprägt. Ein Dr.-Heger-Original mit Kultstatus ist – völlig zu Recht – der Silvaner Pferd Willi. Der Name geht auf das Pferd zurück, das bei der Bodenbearbeitung der Rebanlage geholfen hat. Der Wein hat viel Feinheit, Länge und Schmelz. Doch auch die klassischen Sorten sollte man probieren. Der Chardonnay Großes Gewächs aus dem Ihringer Winklerberg ist ein Wein von purer Eleganz und Geschmeidigkeit. Die Spätburgunder sind voller Facetten und Aromenreichtum. Sie brauchen übri-



gens Luft, um sich komplett zu entfalten. In diesem Jahr hat uns insbesondere das Große Gewächs aus dem Schlossberg überzeugt: ein ernster, fast fleischiger, würziger Burgunder.

Weingut Konstanzer

Quellenstr. 22, 79241 Ihringen,
Tel. 07668-55 37
www.weingut-konstanzer.de

Inhaber: Horst & Petra Konstanzer

Rebfläche: 9 Hektar

Probiertipps:

2020 Ihringen Ortswein Grauburgunder trocken
(€ 8,80)

2019 Ihringen Große Lage Winklen Grauburgunder trocken (€ 18,00)

2017 Ihringen Große Lage Winklen Spätburgunder pur trocken (€ 32,50)

Besuch: n. V.

Das Weingut Konstanzer befindet sich am Kaiserstuhl und entwickelt sich weiter: Derzeit stellt der Winzer seine Rebflächen auf biologischen Anbau um. In diesem Jahr haben uns vor allem die Grauburgunder gefallen – und das quer durch die Qualitätspyramide. Der Ortswein hat eine nussige Struktur und Kräuterigkeit mit langem Nachhall. Der Grauburgunder aus der Lage Winklen ist wunderbar ausbalanciert mit feinem Druck und dem einladenden Aroma von weißem Weinbergspfirsich und Honigmelone. Die Rotweine überzeugen durch ihre kräftige Struktur mit feinen Tanninen. Insbesondere der Spätburgunder

aus Winklen duftet nach Kakao, Veilchen, feiner Würze und zeigt eine seidige Struktur.

Weingut Stigler

Bachenstr. 29, 79241 Ihringen,
Tel. 07668-297

www.weingut-stigler.de

Inhaber: Andreas & Regina Stigler

Kellermeister: Maximilian Stigler

Rebfläche: 15 Hektar

Probiertipps:

2019 Freiburger Schlossberg Weißburgunder trocken Kammer 1G VDP. Erste Lage (€ 15,50)

2019 Pagode Ihringen Grauburgunder GG VDP. Große Lage (€ 26,40)

2014 F 5 Ihringen Spätburgunder trocken VDP. Ortswein (€ 21,00)

Besuch: Mo-Fr 10-12 und 15-18 Uhr, Sa 10-12 und 15-17 Uhr

Es sind schmelzige, elegante Weine, die uns das Weingut Stigler geschickt hat, so wie der Weißburgunder aus dem Freiburger Schlossberg, der eine ganz zarte, florale Aromatik mitbringt, die uns an weiße Blüten erinnert. Der Grauburgunder Pagode aus Ihringen ist ein Wein, der in sich ruht: Er hat eine tolle Substanz und überfordert nicht, denn er wirkt stimmig, und alles ist gut eingebunden. Daneben hat uns auch der Spätburgunder gefallen, da er zugänglich und trinkig wirkt.

Kuppenheim

Weingut Lothar Schwörer

OT Schmieheim, Waldstr. 6, 77971 Kuppenheim,
Tel. 07825-74 11

www.weingut-lothar-schwoerer.de

Inhaber: Lothar Schwörer

Rebfläche: 10 Hektar

Probiertipps:

2019 Kalksteinfels Chardonnay Qualitätswein trocken (€ 13,00)

2019 Kalksteinfels Weißburgunder Qualitätswein trocken (€ 13,00)

2019 Kalksteinfels Grauburgunder Qualitätswein trocken (€ 13,00)

Besuch: Mo-Fr 16-19 Uhr, Sa 9-15 Uhr

Bei Lothar Schwörer haben wir es mit einem Burgunderspezialisten zu tun. Gerade im Bereich der Weißweine schafft es der Winzer, Weine zu erzeugen, die ihr Terroir genussvoll ins Glas bringen.

BADEN

gen. Kalk ist hier das Thema, was durch die fokussierte, puristische Art der Weine klar zur Geltung kommt. Sie überzeugen vor allem mit ihrer Lebendigkeit. Der Weißburgunder vom Kalksteinfels hat eine schöne Mineralik und Würzigkeit. Auch der Grauburgunder ist voller Lebendigkeit mit sehr geradliniger Struktur.

Kürnbach

Weingut Plag

Leibergerweg 1, 75057 Kürnbach,

Tel. 07258-234

www.weingut-plag.de

Inhaber: Philipp Plag

Rebfläche: 14 Hektar

Probiertipps:

2020 Premium Riesling trocken (€ 7,00)

2020 Chardonnay/Weißburgunder trocken S
(€ 9,50)

2018 Zweigelt trocken S (€ 12,50)

Besuch: Mi, Fr 14-18 Uhr, Sa 9-12 und 13-16 Uhr  

Das Weingut wird in vierter Generation von Maja und Philipp sowie dessen Eltern Christa und Werner Plag geführt. Zu unseren Tipps zählt die Cuvée aus Chardonnay und Weißburgunder – ein Wein, der aromatisch einen ganzen Obstkorb gelber Früchte ins Glas bringt. Dazu gesellen sich Minze und der Duft von Aprikosenkonfitüre. Auch der Riesling im eher tropischen Stil hat dennoch Grip und ist empfehlenswert. Der Zweigelt ist mit seinem typischen Kirscharoma sehr zugänglich.

Malsch

Wein- & Sektgut Hummel

Oberer Mühlweg 5, 69254 Malsch,

Tel. 07253-271 48

www.weingut-hummel.de

Inhaber: Daniel Rhein

Rebfläche: 7,5 Hektar

Probiertipps:

2020 Malscher Ölbaum Riesling S trocken
(€ 13,20)

2018 Syrah trocken Reserve (€ 29,00)

Besuch: Mo-Fr 17-19 Uhr, Sa 10-14 Uhr  

Vor fünf Jahren hat Daniel Rhein, zuvor Betriebsleiter, das Wein- und Sektgut Hummel im Kraichgau übernommen. Er setzt auf Edelstahlfässer beim Weißwein und Barrique für die Roten. In

diesem Jahr haben uns besonders seine Burgunder und Rieslinge gefallen. So duftet der Riesling S aus dem Malscher Ölbaum nach Aprikosen, er hat Saft und eine animierende Struktur. Die Rotweine sind auf der kernigen, würzigen Seite mit präsentem Tannin. Der eleganteste ist aus unserer Sicht der Syrah Reserve mit feinem Duft von Schattenmorelle und Pfeffer.

Malterdingen

Weingut Bernhard Huber

Heimbacher Weg 19, 79364 Malterdingen,

Tel. 07644-929 72 20

weingut-huber.com

Inhaber: Barbara & Julian Huber

Rebfläche: 28 Hektar

Probiertipps:

2019 Alte Reben Spätburgunder trocken
(€ 35,00)

2019 Sommerhalde Spätburgunder trocken GG
(€ 52)

2019 Bienenberg Spätburgunder trocken GG
(€ 52,00)

Besuch: Mo-Fr 14-18 Uhr, Sa 10-12 Uhr  

Es gibt Kollektionen, die bewegen einen, und die Weine von Julian Huber gehören dazu. Es sind Burgunder voller Noblesse, die genau dadurch eine einzigartige Größe entfalten. Sie sind klar, präzise und von unglaublicher Saftigkeit. Alle Weine laufen stets auf einen Punkt zu, als seien sie ein wohlkomponiertes Stück. So hat Huber einmal mehr seinen Platz unter den besten Weingütern Deutschlands bestätigt. Besonders hervorheben möchten wir den Spätburgunder aus dem Bienenberg, der sich in vielen Schichten am Gaumen aufbaut und mit großer Kraft nachhält. Der Spätburgunder aus der Sommerhalde wirkt erhaben mit elegantem Säurespiel. Es sind Weine, in die man gedanklich und sinnlich versinken möchte.

Meersburg

Weingut Thomas Geiger

OT Riedetsweiler, Baitenhauser Str. 3,

88709 Meersburg,

Tel. 07532-98 56

www.weingut-geiger.de

Inhaber: Thomas Geiger

Rebfläche: 5 Hektar

Probiertipps:

2020 Meersburger Fohrenberg Müller-Thurgau trocken Edition (€ 8,50)

Besuch: n. V. ☎

Wein genießen mit Blick über den Bodensee bis zu den Schweizer Alpen: Das ist von April bis Mitte Mai in der Besenwirtschaft der Familie Geiger möglich. Am besten reserviert man sich auch gleich eine der gutseigenen Ferienwohnungen, um die Weine unbeschwert zu genießen. So zum Beispiel den Müller-Thurgau aus dem Meersburger Fohrenberg. Er ist typisch für die Region mit zarten Muskatnoten, feiner Würze und einer fruchtbetonten, floralen Art.

Müllheim**Weingut Dr. Schneider** ●●

OT Zunzingen, Rosenbergstr. 10,
79379 Müllheim,

Tel. 07631-29 15

weingut-dr-schneider.de

Inhaber: Gustav Schneider

Kellermeister: Niklas Lang

Rebfläche: 13,5 Hektar

Probiertipps:

2019 Chardonnay trocken goldene Kapsel (€ 14,90)
2019 Weißburgunder trocken goldene Kapsel (€ 14,90)

2017 Edition Antoine Rotwein Cuvée trocken (€ 17,90)

Besuch: Mo-Sa 14-18 Uhr ☎

Im Weingut Dr. Schneider befindet sich das einzige Etikettenmuseum Deutschlands mit 1200 Exponaten. Die hauseigenen Etiketten werden im nächsten Jahr um einen Zusatz bereichert: 2021 wird der erste biozertifizierte Jahrgang der Schneiders sein. Wir waren sehr angetan von der Kollektion, denn die Weine sind durchweg präzise und fokussiert. Gleichzeitig steht jeder für sich, so wie der Chardonnay Goldene Kapsel, der sich rauchig und substanzvoll zeigt, von feinem Mirabellenduft umrahmt. Auch der Weißburgunder Goldene Kapsel hat uns beeindruckt mit seiner geschmeidig-weichen Struktur und der lebendigen Frische. Dass die Familie auch bei den Rotweinen stark ist, zeigt die Rotweincuvée Antoine: ein Rotwein mit viel Würze von Lakritz, Sternanis und Nelke, gepaart mit intensiver roter Frucht.

Weingut Hermann Dörflinger ●●●

Mühlenstr. 7, 79379 Müllheim,

Tel. 07631-22 07

www.weingut-doerflinger.de

Inhaber: Hermann Dörflinger

Rebfläche: 20 Hektar

Probiertipps:

2019 Müllheimer Sonnhalde Grauburgunder Spätlese trocken Barrique (€ 17,00)

2018 Müllheimer Sonnhalde Spätburgunder trocken unfiltriert 30 Monate Barrique (€ 19,00)

2019 Müllheimer Reggenhag Chardonnay Spätlese trocken Barrique (€ 17,00)

Besuch: Mo-Fr 8-12.30 und 13.30-18.30 Uhr, Sa 9-16 Uhr ☎

Das Weingut Dörflinger befindet sich mitten im Markgräflerland und zählt hier zu den ältesten: Die Geschichte geht bis in das Jahr 1411 zurück. Hermann Dörflinger war einer der Ersten, die in Baden durchgeogene Weine produzierten. Die diesjährige Kollektion hat uns gut gefallen. Es sind sehr klare, frische Weine, die das Frucht-aroma in den Fokus stellen – so wie der Graubur-gunder aus der Müllheimer Sonnhalde, der nach reifen Aprikosen duftet. Die Rotweine überzeu-gen durch Harmonie wie der unfiltrierte Spätburgunder mit intensivem Bukett von Pfeffer und



Schon die Reben am Schild zeigen es an: Bei Dörflinger bekommen Sie Weiße wie Rote

BADEN

Kardamom, welches nicht vom Holz überlagert wird.

Nack

Weingut Susanne und Berthold Clauß

Obere Dorfstr. 39, 79807 Nack,
Tel. 07745-54 92

www.weingutclauss.de

Inhaber: Berthold Clauß

Rebfläche: 19 Hektar

Probiertipps:

2020 Urbanus Pinot Gris trocken (€ 18,90)

2020 Urbanus Pinot Blanc trocken (€ 18,90)

2018 Belemnit Spätburgunder trocken Grand Réserve (€ 17,00)

Besuch: Mo, Di, Do, Fr 10-12 Uhr und 14-18 Uhr,

Sa 9-13 Uhr 

Das Weingut Clauß zählt zu unseren diesjährigen Aufsteigern. Uns hat die Eleganz der Weine überzeugt, die dezenten Machart und die Spannung, die nahezu alle auszeichnet. Der Pinot gris hat eine fast herzhafte Rauchigkeit, hinzu kommt der ätherische Anklang von Fichtennadeln – spannend! Der Pinot blanc wird von einer leichten Karamellnote begleitet und zeigt sich saftig mit feiner Würze. Dass die Familie auch mit roten Sorten gut umgehen kann, wird mit dem Spätburgunder klar: Er ist sehr fein, zurückhaltend in der Nase und ausbalanciert in der Säure und dadurch schön harmonisch und elegant.

Östringen-Tiefenbach

Burg Ravensburg

Am Mühlberg 3, 76684 Östringen-Tiefenbach,
Tel. 07259-911 20

www.weingut-burg-ravensburg.de

Inhaber: Weingüter Heitlinger & Burg Ravensburg GmbH Herr Heinz Heiler

Rebfläche: 38 Hektar

Probiertipps:

2019 Kapellenberg Riesling trocken GG (€ 30,00)

2019 Löchle Grauburgunder trocken GG (€ 30,00)

2017 Löchle Pinot Noir trocken GG (€ 30,00)

Besuch: n. V. 

Über 770 Jahre wird rund um die Burg Ravensburg Wein angebaut. Damit zählt das Weingut zu den ältesten in Baden. Auch in diesem Jahr hat

uns die Kollektion überzeugt. Schon der Einstieg ist empfehlenswert. Der Grauburgunder Großes Gewächs vom Löchle kommt lachsfarben ins Glas und duftet nach reifen Äpfeln, im Geschmack zeigt der Wein eine feine Phenolik, gute Balance und schöne Länge – absolut stimmig. Aus der gleichen Lage stammt der Pinot noir Großes Gewächs mit Bukett von roten Beeren und Vanilleschote – ein saftiger Wein auf der fruchtigen Seite.

Weingut Heitlinger

Am Mühlberg 3, 76684 Östringen-Tiefenbach,
Tel. 07259-911 20

www.weingut-heitlinger.de

Inhaber: Weingüter Heitlinger & Burg Ravensburg GmbH Herr Heinz Heiler

Rebfläche: 85 Hektar

Probiertipps:

2019 Heitlinger Pinot Blanc Reserve (€ 18,00)

2019 Eichelberg Pinot Blanc trocken GG
(€ 30,00)

2019 Hassapfel Auxerrois trocken Große Lage
(€ 30,00)

Besuch: n. V. 

„Wein soll die Magie eines Ortes an den Gaumen tragen“, sagt Claus Burmeister, der das Weingut Heitlinger leitet. Und wer seine Weine probiert, möchte nach dieser Logik anschließend den Kraichgau besuchen, denn sie sind faszinierend: Jeder Wein ist individuell, doch allesamt sind sie fokussiert, mit Grip und von zupackender Art. Es sind dichte Gewächse voller Schmelz. Gerade die Burgundersorten zeigen sich mit enormem Drive. Der Pinot blanc Reserve etwa duftet nach Weinbergpfirsich und Mandeln, im Geschmack ist er präzise und auf den Punkt. Der Auxerrois ist ein außergewöhnlicher Wein, er hat Power und ist in seiner rauchigen Art sehr faszinierend.

Pfaffenweiler

Pfaffenweiler Weinhaus

Weinstr. 40, 79292 Pfaffenweiler,
Tel. 07664-979 60

www.pfaffenweiler-wein.de

Rebfläche: 92 Hektar

Probiertipps:

2020 Pfaffenweiler Sancta Clara Sauvignon Blanc trocken (€ 9,25)

Besuch: Mo-Fr 8-12 und 13-17 Uhr, Sa 9-12 Uhr



Das SchneckenSymbol auf den Etiketten des Pfaffenweiler Weinhauses erzählt etwas darüber, woher die Weine kommen: aus dem badischen Schneckental. Die Genossenschaft rund um Geschäftsführer Stefan Männle steht für typisch badische Weine aus typisch badischen Rebsorten wie Gutedel und Burgunder. Überraschend, dass uns in diesem Jahr der Sauvignon blanc mit seiner Frische am meisten gefallen hat. Die anderen Weine konnten aus unserer Sicht leider nicht ganz an die Vorjahresqualität anschließen.

Renchen

Weingut Siegbert Bimmerle

OT Erlach, Kirchstr. 4, 77871 Renchen,

Tel. 07843-654

www.wein-bimmerle.de

Inhaber: Siegbert Bimmerle

Rebfläche: 140 Hektar

Probiertipps:

2020 Weißburgunder Kabinett trocken (€ 9,90)

2019 Grauburgunder Réserve trocken (€ 19,00)

2019 Riesling Réserve trocken (€ 19,00)

Besuch: Mo-Fr 9-12 und 13-18 Uhr, Sa 9-14 Uhr

Ein toller Aufsteiger! Siegbert Bimmerle hat uns eine schöne Kollektion eingereicht. Der Weiße Burgunder hat Schliff und Präzision, er duftet nach Nektarinen und weißen Blüten. Etwas schwergewichtiger wirkt da der Grauburgunder Reserve, der vom Holz geprägt ist und dadurch schöne Ka-



Aufstieg – hier im Weinberg und ebenso im Ranking des FEINSCHMECKERS: Siegbert Bimmerle und Team

ramellnoten mitbringt, sehr schmelzig! Die Riesling Spätlese ist saftig, harmonisch und hat eine schöne Steinobstaromatik.

Die Riesling Reserve ist im Vergleich zur Spätlese deutlich dichter, würziger und mineralischer – faszinierend, welch unterschiedlichen Charakter Bimmerle seinen Weinen verleiht. Chapeau!

Salem

Weingut Markgraf von Baden – Schloss Salem



Schloss Salem 1, 88682 Salem,

Tel. 07553-814 67

www.markgraf-von-baden.de

Kellermeister: Manon Dague, Niklas Strobel, Stephan Höhne

Rebfläche: 90 Hektar

Probiertipps:

2020 Bodensee Spätburgunder Rosé trocken

Gutswein (€ 8,50)

2018 Bermatinger Leopoldsberg Buchberg

Spätburgunder trocken (€ 45,00)

Besuch: Mo-So 10-18 Uhr

Der Name Markgraf von Baden steht für zwei Weingüter. Neben dem Weingut in der Ortenau gibt es auch den Betrieb Schloss Salem. Die Reben werden mit Blick auf den Bodensee bewirtschaftet, die Weine im historischen Schlossambiente ausgebaut. Zu den Toplagen des Weinguts zählt der Bermatinger Leopoldsberg; der Spätburgunder aus diesem Weinberg hat eine feine Würzigkeit, die an Zedernholz erinnert. Der Bodensee-Rosé zeigt sich hingegen ganz unbeschwert und spritzig. Bei den Weißweinen fehlten uns hier und da etwas Druck und Lebendigkeit.

Schliengen

Weingut Thomas Harteneck

Brezelstr. 15, 79418 Schliengen,

Tel. 07635-88 37

www.weingut-harteneck.de

Inhaber: Thomas Harteneck

Rebfläche: 9 Hektar

Probiertipps:

2019 Gigmantel Weißburgunder trocken (€ 14,80)

2019 Jurakalk Auxerrois trocken (€ 14,80)

2018 Mythos Rot trocken (€ 24,00)

Besuch: Mo-Fr 9-12 und 14-17 Uhr, Sa 10-13 Uhr



Schon sein einfacher Chasselas Landwein ist top: Wir prophezeien Maximilian Greiner noch so manchen Erfolg

Ein Pfälzer in Baden? Das ist Thomas Harteneck. Seine Vorfahren machen bereits seit 1847 Wein, er gehört heute zu den Biopionieren Badens. Seit über 15 Jahren ist er außerdem Demeter-Mitglied und arbeitet biodynamisch. Wir empfehlen den Auxerrois vom Jurakalk, der uns mit seiner sehr puristischen Art und dem Duft von Ananas überzeugt hat. Auch der Weißburgunder Gigemantel hat eine tropisch-exotische Frucht, die nicht kitschig wirkt. Von den Roten gefiel uns der Mythos 2018 am besten. Er duftet nach Schokolade und zeigt sich tiefgründig und samtig im Geschmack.

Weingut Greiner

OT Obereggenen, Bürglerstr. 48, 79418 Schliengen,
Tel. 01763-277 62 02

www.weingut-greiner.com

Inhaber: Maximilian Greiner

Rebfläche: 1,46 Hektar

Probiertipps:

2020 Chasselas trocken Badischer Landwein
(€ 8,00)

2018 Vulkan Pinot Noir trocken Badischer Landwein (€ 45,00)

2018 Sekt Zero Dosage Brut nature (€ 25,00)

Besuch:

n. V.

„Wein ist für uns nicht nur ein Ergebnis der Natur, sondern der Ausdruck unserer geistigen Haltung und des Terroirs“, sagt Maximilian Greiner. Er gehört zu jenen modernen Winzern, auf deren zukünftige Weine wir uns besonders freuen. Er arbeitet biodynamisch, handwerklich und ohne in die natürlichen Rhythmen einzugreifen. In der aktuellen Kollektion ist klar, dass dieses Weingut noch

am Anfang der Karriere steht. Schon der Chasselas Landwein wirkt absolut natürlich mit enormer Spannung und Lebendigkeit. Der Pinot noir Vulkan ist schon heute sehr kräftig und würzig, doch hat enormes Reifepotenzial. Auch der Sekt war außergewöhnlich mit seiner präzisen Aromatik nach Äpfeln, seiner salzigen Art und der straffen Struktur.

Weingut Lämmlin-Schindler

OT Mauchen, Müllheimer Str. 4, 79418 Schliengen,
Tel. 07635-440

www.laemmlin-schindler.de

Inhaber: Gerd Schindler

Rebfläche: 21 Hektar

Probiertipps:

2020 Mauchener Chasselas trocken Reserve
Ortswein (€ 12,50)

2019 Mauchener Frauenberg Chardonnay
trocken Große Lage (€ 23,00)

Besuch: Mo-Fr 9-12 und 14-18 Uhr, Sa 9-12 und
14-16.30 Uhr

„Muche“ kommt aus dem Altalemannischen und heißt „versteckt“. Denn genau so liegt das kleine Dörfchen Mauchen, wo sich das Weingut befindet. Über viele Generationen betreibt die Familie hier Weinbau und entwickelt sich dabei stets weiter. So arbeitet Gerd Schindler seit über 30 Jahren biozertifiziert, seit 15 Jahren ist er im Verband Deutscher Prädikatsweingüter. Sein Chasselas Réserve überzeugt durch Noten von Grapefruit und eine schöne Spannung. Auch der Chardonnay vom Frauenberg gehört zu unseren Tipps. Er braucht Luft und entfaltet dann einen Duft von Vanille und zeigt am Gaumen schöne Cremigkeit.



Feuchtfröhlich mal anders interpretiert: Die Aufrichts gönnen sich ein Glas im „Schwäbischen Meer“

Weingut Zimmermann

Bürgelnblick 1, 79418 Schliengen,

Tel. 07635-665

www.zimmermann-wein.de

Inhaber: Karl-Ernst Zimmermann

Rebfläche: 10,5 Hektar

Probiertipps:

2020 Rhine Hill Ölacker Roter Gutedel trocken
(\u20ac 11,00)

2016 Syrah trocken Reserve (\u20ac 34,00)

2019 Rhine Hill Spätburgunder trocken (\u20ac 8,90)

Besuch: Mo, Do, Fr 9-14 und 15-22.30 Uhr, Di, Mi 9-14 Uhr, Sa 15-22.30 Uhr, So 12-22.30 Uhr  

Verlässliche Qualität kommt auch dieses Jahr von Karl-Ernst Zimmermann aus dem Markgräflerland. Der Gutedel Rhine Hill vom Ölacker duftet nach Tonkabohne und hat gleichzeitig eine angenehme Säure – ein dezenter, aber feiner Wein. Besonders die Rotweine haben uns überzeugt. So hat der Syrah Rhine Hill süßwürzige Noten von Vanille und Kakao. Der Spätburgunder hingegen kommt mit sehr dunkelbeeriger Frucht ins Glas.

Stetten bei Meersburg

Weingut Aufricht

Höhenweg 8, 88719 Stetten bei Meersburg,

Tel. 07532-24 27

www.aufricht.de

Inhaber: Robert & Manfred Aufricht

Rebfläche: 46 Hektar

Probiertipps:

2020 Pfattishag Sauvignon Blanc trocken
(\u20ac 30,50)

2020 Weißburgunder trocken von alten Reben

(\u20ac 15,40)

2018 Sophia Spätburgunder trocken (\u20ac 12,90)

Besuch: Mo-Sa 10-12 und 14-18 Uhr  

Das Bodensee-Weingut Aufricht gehört zu den rasantesten Aufsteigern in diesem Jahr. Alle Weine haben klaren Schliff, sie sind präzise, fein und dabei in keiner Weise glatt gebügelt. Das fängt bereits mit dem würzigen Sauvignon blanc Pfattishag an, der durch Saftigkeit überzeugt und keinerlei Kitsch mitbringt. Auch der Weißburgunder Alte Reben hat uns begeistert, da er seine Eleganz mit feinem Birnenaroma und heller Blüte verbindet. Dass die Aufrichts auch ein Händchen für Rotwein haben, zeigt der Spätburgunder Sophia: Das Tannin ist seidig eingebunden, die feine Erdbeerfrucht verbindet sich mit Würze und sorgt für Vielschichtigkeit. Welch tolle Entwicklung am Bodensee!

Sulzburg

Privat-Weingut

Schlumberger-Bernhart

OT Laufen, Weinstr. 19, 79295 Sulzburg,

Tel. 07634-89 92

www.schlumbergerwein.de

Inhaber: Claudia Schlumberger-Bernhart

Rebfläche: 9,5 Hektar

Probiertipps:

2019 Kracher Gutedel trocken (\u20ac 18,00)

2020 Vom Löss Weißburgunder trocken (\u20ac 8,80)

2018 Laufener Altenberg Pinot Noir trocken

Erstes Gewächs (\u20ac 20,00)

BADEN

Besuch: Mo-Fr 10-12 und 14-18 Uhr, Sa 10-14 Uhr



Das Markgräfler Weingut Schlumberger-Bernhart ist mit seinen 9 Hektar einer der kleinsten Betriebe im Verband Deutscher Prädikatsweingüter. Ulrich Bernhart setzt dabei auf klassische Rebsorten und lange Zeit auf der Hefe. Sein Gutedel zeigt sehr gekonnten Holzeinsatz: Er hat ein kompaktes Gerüst, ohne dabei kitschig zu werden oder zu überfordern. Auch der Weißburgunder vom Löss gehört zu unseren Tipps, weil er mit seiner griffig-stoffigen Art nicht satt macht. Der Pinot noir vom Laufener Altenberg ist auf der würzigen Seite mit schwarzen Pfeffernoten – ein karger Vertreter mit schönem Körper.

Vogtsburg im Kaiserstuhl

Bioweingut Isele

OT Achkarren, Kaibengasse 3,
79235 Vogtsburg im Kaiserstuhl,
Tel. 07662-63 47

www.bioweingut-Isele.de

Inhaber: Bertram Isele

Rebfläche: 4 Hektar

Probiertipps:

2019 Achkarrer Castellberg Weißer Burgunder
Kabinett trocken (€ 9,30)
2019 Spätburgunder Rotwein Rebell trocken
(€ 24,00)

Besuch: Fr, Sa 14-18 Uhr und n. V.

Das Weingut Isele gehört zu den biodynamisch arbeitenden Betrieben am Kaiserstuhl und ist ein absoluter Pionier. Bereits seit 1978 werden die Weinberge ökologisch und nach Demeter-Standards bewirtschaftet, mittlerweile von Bertram Isele in der zweiten Generation. Sein Weißburgunder aus dem Achkarrer Castellberg zeigt sich rotrfruchtig mit dem Duft von Johannisbeeren und ist im Geschmack trinkfreudig und saftig. Der Spätburgunder Rebell riecht nach Schlehe und dunklen Beeren – ein würziger, kräftiger Wein, der unfiltriert abgefüllt wurde.

Weingut Bercher

OT Burkheim, Mittelstadt 13,
79235 Vogtsburg im Kaiserstuhl,
Tel. 07662-212

www.weingutbercher.de

Inhaber: Arne und Martin Bercher

Rebfläche: 27 Hektar

Probiertipps:

2019 - SE - Chardonnay trocken (€ 23,00)
2017 Sasbacher Limburg Spätburgunder trocken
1G VDP.Erste Lage (€ 23,00)

2019 Burkheimer Feuerberg Kesselberg Spätburgunder trocken GG VDP.Grosse Lage (€ 41,00)

Besuch: Mo-Sa 9-11.30 und 13.30-17 Uhr

Eine solide Kollektion hat uns das Weingut Bercher geschickt. Die Weißweine zeigen sich sehr vom Barriqueausbau geprägt. Das verleiht ihnen enormen Körper und Schmelz, wirkt aber bisweilen etwas aufgesetzt. Am besten hat uns der Spätburgunder aus dem Kesselberg gefallen: Seine Tannine wirken schön geschliffen, er ist elegant und stoffig mit feiner Lakritznote. Auch der Spätburgunder aus dem Sasbacher Limburg zeigt sich spannungsreich mit kräutriger Art und gut eingebundener Säure.

Weingut Franz Keller

OT Oberbergen, Badbergstr. 44,
79235 Vogtsburg im Kaiserstuhl,
Tel. 07662-93 30 21

www.franz-keller.de

Betriebsleiter: Friedrich Keller

Rebfläche: 35 Hektar

Probiertipps:

2019 Oberbergener Pulverbuck Weißburgunder trocken VDP.Erste Lage (€ 21,00)
2019 Oberrotweiler Kirchberg Chardonnay trocken VDP.GG (€ 48,00)
2019 Oberrotweiler Eichberg Spätburgunder trocken VDP.GG (€ 48,00)

Besuch: Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 10-18 Uhr, So 10-16 Uhr

Es sind die Feinheit und eine Noblesse, die die Weine aus dem Weingut Keller auszeichnen. Es sind Weine, die niemals laut und vordergründig daherkommen. Sie sind elegant und leise, überzeugen durch Länge und Tiefründigkeit. Gleichzeitig haben sie eine Wahnsinnskraft, die man oftmals erst im Nachhall erkennt. Ein schönes Beispiel dafür ist der Weißburgunder aus dem Oberbergener Pulverbuck. Er zeigt sich präzise strukturiert und ist gleichzeitig wunderbar elegant; seine Komplexität, die intensive Mineralik und Rauchigkeit bilden ein Gerüst, welches ganz selbstverständlich wirkt. Der Chardonnay aus dem Oberrotweiler Kirchberg ist stärker vom Holz



Bringt elegante, tiefgründige Weine voller Kraft in die Flasche: Friedrich Keller vom Weingut Franz Keller

geprägt und zeigt Tiefgang. Er kombiniert Würzigkeit mit Substanz, die ewig nachhallt. Von den Spätburgundern heben wir das Große Gewächs aus dem Oberrotweiler Eichberg hervor: Es ist der dichteste von allen mit Noten von Tabak, Karamell und hinsichtlich der Tanninstruktur perfekt auf den Punkt gebracht. Doch wir wollen ehrlich sein: Dass wir diesen Spätburgunder herausgepickt haben, ist eigentlich willkürlich, denn alle Lagen-Spätburgunder sind großartig und sollten probiert werden.

Weingut Freiherr von Gleichenstein 

OT Oberrotweil, Bahnhofstr. 10-14,

79235 Vogtsburg im Kaiserstuhl,

Tel. 07662-288

www.gleichenstein.com

Inhaber: Johannes Freiherr von Gleichenstein

Rebfläche: 48 Hektar

Probiertipps:

2019 Ihringer Winklerberg Weißer Burgunder trocken (€ 21,50)

2017 Aus dem Kessel Oberrotweiler Eichberg Spätburgunder trocken (€ 16,00)

Besuch: Mo-Fr 10-12 und 13-17 Uhr, Sa 10-17 Uhr



Die Geschichte des Weinguts Freiherr von Gleichenstein geht bis ins Jahr 1490 zurück. Seit 1634 ist es in Privatbesitz und wird heute von Johannes und Christina von Gleichenstein geführt – in elfter Generation! Zu unseren Probiertipps gehört

der Weißburgunder aus dem Ihringer Winklerberg. Er duftet nach Quitten und Aprikosen mit einem süßlich wirkenden Bukett, das uns an feine Konfitüre erinnert. Die zitrische Note sorgt dabei für die schöne Frische. Der Spätburgunder Aus dem Kessel vom Oberrotweiler Eichberg ist saftig und hat eine beerige Aromatik, die uns an Sauerkirsche erinnert.

Weingut Gregor & Thomas Schätzle 

OT Schelingen, Heinrich-Kling-Str. 38,

79235 Vogtsburg im Kaiserstuhl,

Tel. 07662-946 10

www.weingutschaetzle.de

Inhaber: Thomas Schätzle

Kellermeister: Martin Schmidt

Rebfläche: 15 Hektar

Probiertipps:

2019 Schelinger Kirchberg Grauburgunder Réserve trocken (€ 25,00)

2019 Heilligenberg Grauburgunder Réserve trocken (€ 35,00)

2018 Schelinger Kirchberg Spätburgunder Réserve trocken (€ 45,00)

Besuch: Mo-Fr 8-12 und 13.30-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr



Im Weingut Schätzle steht Großes an: Nächstes Jahr wird das 40-jährige Bestehen gefeiert und die Regie offiziell auf Tochter Franziska Schätzle übertragen. Und wir wollen zum Feiern beitragen:



Thomas, Friederike und Franziska Schätzle dürfen auf den dritten FEINSCHMECKER-Punkt anstoßen

Das Weingut ist in diesem Jahr bei uns aufgestiegen. Bereits der Schaumwein hat uns beeindruckt. Aber zu unseren Favoriten zählte die Grauburgunder-Premiere aus dem Heilligenberg (die Familie verwendet die historische Schreibweise mit zwei l). Der Wein wirkt stimmig, saftig und in sich ruhend. Der Spätburgunder aus dem Kirchberg zeigt sich aktuell noch etwas ungestüm mit seinem Bukett von Zedernholz und Zigarrenkiste, doch steht er am Anfang seiner Reise.

Weingut Holger Koch

OT Bickensohl, Mannwerk 4,
79235 Vogtsburg im Kaiserstuhl,
Tel. 07662-91 22 58

www.weingut-holger-koch.de

Inhaber: Holger Koch & Gabriele Engesser

Rebfläche: 8 Hektar

Probiertipps:

2020 Grauburgunder Herrenstück QbA trocken
(€ 13,00)

2019 Pinot Noir Herrenstück QbA trocken (€ 14,00)
2019 Pinot Noir *** QbA trocken (€ 36,00)

Besuch:

n. V. ☐

Holger Koch ist ein Meister darin, große Kraft mit leisen Tönen zu transportieren. Sein Grauburgunder aus dem Herrenstück hat eine wunderbare Struktur, zart und kräftig zugleich mit feiner Vanillenote und Schmelz. Der Pinot noir aus der gleichen Lage hat ebenso diesen präzisen Charakter. Seine Struktur kleidet den Mund aus, hinzu kommt die Aromatik dunkler Kirschen, und die intensive Mineralik hält lange nach. Der Pinot noir *** wirkt



Ein Schluck in der Abendsonne: Die Weine von Holger Koch und Gabriele Engesser haben Reifepotenzial

kräftiger und herzhafter, zu seiner Mineralik gesellt sich eine schöne Würze von Zimt und Kardamom. Alle Weine, insbesondere die Rotweine, sind für eine lange Reifezeit gemacht. Eine wunderbare Kollektion!

Weingut Landerer

OT Niederrotweil, Niederrotweil 3,
79235 Vogtsburg im Kaiserstuhl,
Tel. 07662-10 70

www.weingut-landerer.de

Kellermester: Johannes Landerer

Rebfläche: 22 Hektar

Probiertipps:

2020 Schwarze Erde Oberrotweiler Grauburgunder trocken Ortswein (€ 12,00)

2019 Schwarze Erde Oberrotweiler Pinot Noir trocken Ortswein (€ 13,50)

2019 Leiselheimer Gestühl Weißburgunder trocken Lagenwein (€ 19,00)

Besuch: Mo-Fr 8-12 und 14-17 Uhr, Sa 9-12 und 13.30-16 Uhr ☐ ☐

Schon im Alter von 17 Jahren pflanzte Johannes Landerer seinen eigenen Weinberg auf Vulkanverwitterungsgestein, um mit dem kargen Boden zu experimentieren. Seit fünf Jahren führt er das Weingut der Familie und hat uns eine tolle Kollektion geschickt. Jeder Wein ist in sich stimmig, und seine Handschrift zieht sich durch, es gibt keine Ausfälle – damit gehört Landerer zu den klaren Aufsteigern. Besonders empfehlen wir den Grauburgunder Schwarze Erde mit seiner rauchigen Feuersteincharakteristik und der Aromatik von Wacholder und Piment: ein Wein mit Ecken und Kanten! Der Weißburgunder aus dem Leiselheimer Gestühl ist substanzvoll mit gekonntem Holzeinsatz und Saftigkeit.

Weingut Michel 

OT Achkarren, Winzerweg 24,
79235 Vogtsburg im Kaiserstuhl,
Tel. 07662-429

www.weingutmichel.com

Inhaber: Josef Michel

Rebfläche: 13,5 Hektar

Probiertipps:

2020 Tephrit Achkarren Chardonnay trocken (€ 13,50)

2020 Achkarrer Schlossberg Grauer Burgunder trocken VDP.Grosse Lage (€ 25,00)

2019 Achkarrer Schlossberg Spätburgunder trocken VDP.Grosse Lage (€ 42,00)

Besuch: Mo-Fr 13.30-17 Uhr, Sa 10-13 Uhr 

Bei manchen Weingütern fällt es uns sehr schwer, die Probiertipps auszuwählen – so auch im Weingut Michel, das zu unseren Aufsteigern gehört. Da wir uns aber entscheiden müssen, heben wir den Tephrit hervor: ein Wein mit lebendiger Spannung am Gaumen, Geraidlinigkeit und beeindruckender Mineralität. Der Grauburgunder Großes Gewächs vom Achkarrer Schlossberg wird ebenso von der Mineralik getragen, in die sich das Holz elegant einfügt: ein Wein von Präzision und Dynamik, die nicht verspielt daherkommt. Auch der Spätburgunder Großes Gewächs vom Achkarrer Schlossberg überzeugt durch Kraft und Substanz. In diesem Jahr ist Sohn Robin in den Betrieb miteingestiegen – wir sind total gespannt auf die Zukunft dieses Weinguts!

Weingut Salwey 

OT Oberrotweil, Hauptstr. 2,
79235 Vogtsburg im Kaiserstuhl,
Tel. 07662-384

www.salwey.de

Inhaber: Konrad Salwey

Rebfläche: 23 Hektar

Probiertipps:

2018 Eichberger Spätburgunder GG trocken (€ 45,00)

2018 Henkenberger Grauburgunder GG (€ 32,00)

2018 Steingrubenberger Weißburgunder GG
(€ 32,00)

Besuch: Mo-Fr 14-18 Uhr, Sa 11-17 Uhr 

„Immer trocken. Immer Burgunder“, das ist das Motto im Weingut Salwey, und wir möchten ergänzen: „Immer elegant.“ Wir waren absolut begeistert von der Kollektion, die eine klare Handschrift zeigt. Die Weißweine sind rauchig, salzig und haben unglaublichen Zug, und das bei ganz

geschmeidigem Körper. Am besten hat uns der Grauburgunder Großes Gewächs aus dem Henkenberg gefallen. Er wirkt kraftvoll und hat im Wesen einen zitrischen Kern, der für tolle Spannung sorgt. Der Grauburgunder aus dem Eichberg wirkt würziger und ist mehr vom Holz geprägt. Der Spätburgunder aus dem Eichberg duftet nach lila Blüten und Tabak. Es ist ein ernsterhafter Wein mit kräftiger Tanninstruktur. Eine wunderbare Kollektion.

Weingut St. Remigius 

OT Achkarren, Am Büchsenberg 3,
79235 Vogtsburg im Kaiserstuhl,
Tel. 07662-949 90 00

www.weingut-st-remigius.de

Inhaber: Philipp Isele, Conrad Isele,
Edgar Bärmann

Rebfläche: 9 Hektar

Probiertipps:

2019 Achkarrer Schlossberg Chardonnay SR trocken (€ 12,60)

2019 Achkarrer Schlossberg Grauer Burgunder Reserve trocken (€ 12,60)

2018 Niederrimsinger Rotgrund Merlot SR trocken (€ 11,50)

Besuch: Di-Do 15-18 Uhr, Fr-So 10-18 Uhr 

Das 1989 von Edgar Bärmann und Conrad Isele gegründete Gut wird heute von Philipp Isele geführt. In diesem Jahr haben uns vor allem die Weißweine mit ihrer Feinheit und Harmonie gefallen. Der Chardonnay vom Achkarrer Schlossberg ist eine feine Interpretation der Rebsorte, harmonisch und gut ausbalanciert. Der Grauburgunder aus der gleichen Lage gefällt mit Walnussaromatik, Schmelz und dem Duft reifer Birne.

Winzergenossenschaft Achkarren im Kaiserstuhl 

OT Achkarren, Schloßbergstr. 2,
79235 Vogtsburg im Kaiserstuhl,
Tel. 07662-930 40

www.achkarrerwein.com

Kellermeister: Christoph Rombach

Rebfläche: 190 Hektar

Probiertipps:

2019 Achkarrer Schlossberg Pinot Noir Edition A (€ 29,00)

2020 Achkarrer Schlossberg Auxerrois Edition Bestes Fass (€ 11,90)

BADEN

2020 Achkarrer Schlossberg Gewürztraminer
Edition Bestes Fass (€ 11,90)

Besuch: April-Dez. Mo-Fr 9.30-17.30 Uhr, Sa 9-13 Uhr  

Die Winzergenossenschaft Achkarren ist für ihre vielen Events bekannt: Traktortouren, Fackelweinwanderungen und natürlich Weinfeste: All das wird es hoffentlich bald wieder geben. Die Weine sind sehr zugänglich und typisch für die Region. Zu unseren Probiertipps gehört der Pinot noir vom Achkarrer Schlossberg. Er hat eine zarte Aromatik von Pfeffer und Sauerkirsche, das Tannin wirkt elegant geschliffen. Der Gewürztraminer aus dem Schlossberg bekommt durch die Süße eine gewisse Fülle und Saftigkeit, welche wunderbar zur feinen Säure passt.

Winzergenossenschaft Bischoffingen- Endingen am Kaiserstuhl

OT Bischoffingen, Bacchusstr. 20,
79235 Vogtsburg im Kaiserstuhl,
Tel. 07662-930 10

www.wg-bischoffingen.de

Kellermeister: Norbert Kuhn

Rebfläche: 256 Hektar

Probiertipps:

2020 Bischoffinger Grauer Burgunder BB - Alte Reben QbA trocken (€ 7,95)

2019 Pinot Winzersekt brut nature (€ 8,95)

Besuch: Mo-Fr 8.30-12 und 13.30-17 Uhr, Sa 9-13 Uhr  

Rund 200 Mitglieder liefern die Trauben für die Winzergenossenschaft Bischoffingen-Endingen am Kaiserstuhl. Daraus entstehen unkomplizierte, einfache Weine für vielerlei Gelegenheiten. Der Bischoffinger Grauburgunder BB aus Alten Reben hat Schmelz und zeigt sich ganz klar in der Aromatik, im Abgang hat er jedoch eine leichte Bitternote. Der Pinot Winzersekt hat ein feines Bouquet von Quitte und weißen Blüten, im Geschmack ist er ausbalanciert und dezent.

Wasenweiler

Weingut Peter Briem

OT Ihringen, Weinstr. 1, 79241 Wasenweiler,
Tel. 07668-995 40

www.weingut-briem.de

Inhaber: Frank Briem

Rebfläche: 80 Hektar

Probiertipps:

2020 Chardonnay Spätlese trocken (€ 12,00)

2020 Rosé vom Spätburgunder QbA trocken (€ 9,50)

2020 Grauburgunder Spätlese trocken (€ 12,00)

Besuch: Mo-Fr 8-12 und 13.30-17 Uhr, Sa 8-14 Uhr  

Wer die Homepage des Weinguts Briem besucht, erfährt: Fabienne ist da! Die neue Generation hat das Ruder übernommen, und wir freuen uns auf das, was in Zukunft kommt. Der Chardonnay aus der aktuellen Kollektion duftet nach Buttertoast und Honig, er wirkt voluminös und säurearm und ist dadurch sicher ein guter Speisenbegleiter. Auch der Grauburgunder hat eine nussige Art und ein Bouquet von reifem Apfel. Am besten hat uns der Rosé vom Spätburgunder gefallen: ein kräftiger, würziger Wein mit toller Struktur.

Weil am Rhein

Weingut am Schlipf Schneider

Lörracher Str. 4, 79576 Weil am Rhein,
Tel. 07621-728 17

www.weingut-am-schlipf.de

Inhaber: Claus Schneider

Rebfläche: 15 Hektar

Probiertipps:

2020 Haus Gupi - La Bohème Gutedel trocken (€ 12,90)

2019 Weiler Schlipf Chardonnay trocken (€ 39,00)

2018 Weiler Schlipf Spätburgunder trocken (€ 45,00)

Besuch: Mo 9-12 Uhr, Di-Fr 9-12 und 14.30-18.30 Uhr, Sa 9-14 Uhr  

Das Weingut Schlipf-Schneider befindet sich in der Umstellung auf biodynamischen Anbau, und die aktuelle Kollektion hat uns begeistert. Die Weine sind enorm mineralisch, sie ruhen in sich und wirken absolut präzise. Sie sind leise, aber mit Spannung und Druck – Tiegründigkeit pur, und das in vielerlei Stilistiken. Der Gutedel La Bohème ist ein blitzblanker Naturwein mit toller Säure. Der Chardonnay Weiler Schlipf wirkt burgundisch mit gekonntem Holzeinsatz. Der Spätburgunder aus der gleichen Lage ist eindeutig für die lange Bank gemacht. Seine Gewürznoten geben ihm eine rauchige Charakteristik, in die sich schwarze Kirscharten einfügen. Wir freuen uns sehr auf alles, was aus diesem Weingut in Zukunft kommt.

LAGEN DEUTEN

klassisch, ausdrucksstark, vom Vulkan



DR. HEGER



H E G E R

Weingut Dr. Heger · Weinhaus Heger OHG · Bachenstraße 19/21 · 79241 Ihringen
Tel. +49 7668 99511-0 · info@heger-weine.de · heger-weine.de



FRANKEN

Dynamik pur im Silvanerland! Newcomer, Klassiker und absoluter Fokus auf das Terroir: Das zeichnet für uns den Franken-Jahrgang 2020 aus. Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unsere Entdeckungen und Probiertipps.

**Herr über Muschelkalk und Buntsandstein:
Dank zweier Terroirs zeigt das Weingut
Bickel-Stumpf in Frickenhausen am Main
die ganze Bandbreite des Silvaners**



Auernhofen

Winzerhof Stahl



Lange Dorfstr. 21, 97215 Auernhofen,
Tel. 09848-968 96

www.winzerhof-stahl.de

Inhaber: Christian Stahl

Rebfläche: 35 Hektar

Probiertipps:

2020 Sonnenstuhl Blauer Silvaner trocken
(€ 27,00)

2019 Felswand Sauvignon blanc trocken
(€ 38,00)

2019 Marsberg Scheurebe trocken (€ 27,00)

Besuch: n. V. ☐

Ein weiterer Aufstieg für Christian Stahl und sein Team. Eine eigenständige Kollektion von Weinen hat uns erreicht, die vor allem in ihrer Säure-Frucht-Struktur eine ganz eigene Handschrift präsentieren. Sie zeigen sowohl als Solisten große Komplexität, doch lassen sich auch vielseitig als Speisenbegleiter einsetzen. Der expressive Blaue Silvaner ist sehr dicht, hat eine spannende Säure und echte Dynamik – ein Wein, mit dem man sich richtig beschäftigen kann. Der Sauvignon blanc Felswand dagegen hält ein elegantes und tiefes Bukett im Sancerre-Stil bereit, am Gaumen leicht salzig, lang und charakter-

stark. Eine Vorzeige-Scheurebe kommt aus dem Marsberg – unbedingt probieren!

Bürgstadt am Main

Sekthaus Burkhardt Schür



Raiffeisenring 1, 63927 Bürgstadt am Main,
Tel. 09371-668 87 32

www.burkhardtschuer.de

Inhaber: Laura Burkhardt & Sebastian Schür

Probiertipps:

2013 Blanc de Meuniers Brut Nature Pinot
Meunier trocken (€ 36,00)

2016 Blanc de Blancs Brut Chardonnay trocken
(€ 30,00)

2015 Blanc de Noirs Brut Pinot Meunier/Pinot
Noir trocken (€ 24,00)

Besuch: n. V. ☐

Erst 2012 gegründet, ist das Sekthaus dennoch (und leider) kein Geheimtipp mehr, sondern ein aufsteigender Star der deutschen Sektwelt. Laura Burkhardt und Sebastian Schür beherrschen ihr Handwerk. Insbesondere das lange Lager auf der Feinhefe und die daraus resultierende Feinperligkeit und Aromenfülle zeichnet die Schaumweine aus. Jeder Vertreter schmeckt dabei aber individuell und zeigt seine Rebsorten feinfühlig. Eine echte Besonderheit ist der Blanc de

FRANKEN

Meuniers aus einhundert Prozent Pinot Meunier (Schwarzriesling): im Bukett helle rote Früchte, Kräuter und Brotkruste, am Gaumen cremig, straff und mit zarter Perlage. Der 2016er Blanc de Blancs ist knackiger, strahlend klar und präzise, sehr puristisch. Der 2015er Blanc de Noirs zeigt mehr Frucht von roten Beeren und geriebenem Apfel und ist weich und rund am Gaumen. Welch tolle Kollektion!

Weingut Josef Walter

Freudenberger Str. 21-23,

63927 Bürgstadt am Main,

Tel. 09371-94 87 66

www.weingut-josef-walter.de

Inhaber: Christoph & Daniela Walter

Rebfläche: 4 Hektar

Probertipps:

2017 Walters Spätburgunder trocken (€ 8,50)

Besuch: Di-Do 14-18 Uhr, Fr 9-12 und 14-18 Uhr, Sa 9-14 Uhr  

Aus dem Weingut Josef Walter, das von Daniela und Christoph Walter geleitet wird, kommen Rotweine aus guten Lagen Frankens. Der Spätburgunder der beiden zeigt sich im Bukett bereits sehr reif mit Aromen von Kirsch- und Erdbeermarmelade, am Gaumen steht dagegen eine gute Frische. Das beschreibt auch den Stil des Hauses in der diesjährigen Kollektion. Die Weine zeigen sich reif und balsamisch, saftig am Gaumen, mit Aromen von Waldboden und Pilzen. Gut gefallen hat uns auch der knackige Riesling Centgrafenberg mit seiner straffen Säure.

Weingut Rudolf Fürst

Hohenlindenweg 46, 63927 Bürgstadt am Main,

Tel. 09371-86 42

www.weingut-rudolf-fuerst.de

Inhaber: Sebastian Fürst

Rebfläche: 21 Hektar

Probertipps:

2019 Bürgstadter Spätburgunder trocken (€ 19,50)

2019 Centgrafenberg Spätburgunder trocken GG
(Preis auf Anfrage)

2019 Schlossberg Spätburgunder trocken GG
(Preis auf Anfrage)

Besuch: Mo-Fr 9-12 und 14-17 Uhr, Sa 10-15 Uhr und n. V.  

Die Faszination des Weinguts Rudolf Fürst kann

man auf eine einfache Formel bringen: burgundische Eleganz, geprägt vom fränkischen Terroir. Mit dem Jahrgang 2019 hat uns Sebastian Fürst großartige Burgunder vorgestellt. Ihm gelingt es, die unterschiedlichen Lagen charaktervoll herauszuarbeiten. Auch die Chardonnays und weißen Burgunder zeigen Charakter und sehr gut integrierten Holzeinsatz. Der Bürgstadter Spätburgunder als Einstieg präsentiert eine fantastisch helle Frucht mit Aromen von frischer Sauerkirsche und roten Beeren, überzeugt am Gaumen mit feinen, reifen Tanninen und animierendem Säurespiel. Die beiden Großen Gewächse vom Centgrafenbergen und Schlossberg zeigen Statur. Der Centgrafenberg packt am Gaumen richtig zu und braucht noch ein paar Jahre im Keller; die Dichte, Frische und Komplexität versprechen aber schon heute einen großen Wein. Der Schlossberg ist etwas würziger mit Aromen von Zedern- und Süßholz und Lakritz. Die gesamte Kollektion ist herausragend, für Franken und Deutschland.

Weingut Stich „Im Löwen“

Freudenberger Str. 73, 63927 Bürgstadt am Main,

Tel. 09371-57 05

www.weingut-stich.de

Inhaber: Gerhard & Helga Stich

Rebfläche: 10 Hektar

Probertipps:

2020 Gutswein Tigris Cuveé-Weiß trocken
(€ 7,20)

2019 Bürgstadter Centgrafenberg Gewürztraminer



Kein Geheimtipp mehr: Sebastian Schür vom Sekthaus Burkhardt Schür lässt es sprudeln

Alte Reben trocken (€ 13,50)
 2018 Bürgstadter Berg Spätburgunder Großes Holz trocken (€ 12,80)

Besuch: Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr 

Die diesjährige Kollektion zeigt durch die Bank eine schöne Handschrift. Dezent und grazil im Bukett, puristisch und klar mit guter Frische am Gaumen. Die weiße Cuvée Tigris hat schöne zitrische und apfelige Noten, einfach zupackend. Der Gewürztraminer aus dem Centgrafenberg strahlt mit typischer Traminer-Aromatik, bleibt dabei aber dezent und fein, ein sehr schöner Vertreter der Sorte. Der Spätburgunder aus dem Bürgstadter Berg ist ein eleganter, graziler und typischer Rotwein des Hauses.

Castell

Fürstlich Castell'sches Domänenamt

Schlossplatz 5, 97355 Castell,
 Tel. 09383-60160
www.castell.de

Inhaber: Ferdinand Fürst zu Castell-Castell

Rebfläche: 70 Hektar

Probiertipps:

2020 Schloss Castell Silvaner trocken VDP.
 Gutswein (€ 8,00)
 2020 Casteller Hohnart Silvaner trocken VDP.
 Erste Lage (€ 16,50)
 2012 Casteller Schlossberg Silvaner trocken VDP.
 Grosse Lage (€ 41,00)

Besuch: Mo-Fr 8-17 Uhr, Sa 10-16 Uhr  

„Punktlandung“ möchten wir bei jedem der Weine rufen. Die aktuelle Kollektion überzeugt. Der Gutswein ist genau das, was er sein sollte. Ein feinfruchtiger, saftiger Wein, der Spannung zeigt und dazu eine gewisse Süffigkeit. Der Silvaner aus der Ersten Lage Hohnart gibt sich fordernd und präzise, mit würziger Nase, am Gaumen mit karem, mineralischem Grip. Der 2012er Silvaner aus dem Schlossberg macht darüber hinaus klar: Diese Weine können sehr gut reifen, die würzige und tiefe Nase ist fein und eine Entdeckungstour, am Gaumen zeigt er große Länge.

Eibelstadt

Weingut Leininger

Theilheimer Weg 3-5, 97246 Eibelstadt,
 Tel. 0171-225 25 40

weingut-leininger.de

Inhaber: Dirk Engelmann,

Kellermeister: Florian Engelmann

Rebfläche: 8,5 Hektar

Probiertipps:

2020 Handwerk Eibelstadter Silvaner trocken (€ 7,50)
 2020 Meisterwerk Eibelstadter Mönchseite Scheurebe Alte Reben trocken (€ 12,00)

Besuch: n. V.  

Vor fünf Jahren kristallisierte Familie Engelmann, die das Weingut Leininger führt, die hauseigenen Weine und legte diese Kristalle unter ein Mikroskop: ein völlig neuartiger Blick in die Seele des



Vom Fürstlich Castell'schen Domänenamt kommen würzige Silvaner

FRANKEN

Weins. Diese Makroaufnahmen zieren heute die Etiketten des Hauses. Uns haben vor allem die typisch fränkischen Rebsorten aus der Kollektion gefallen. Wir empfehlen besonders den Handwerk Silvaner: ein leichtfüßiger Wein mit Noten von Aprikose. Auch die Scheurebe aus der Eibelstadter Mönchsleite zählt zu unseren Tipps: Sie ist geradlinig, elegant und von schöner Fruchtigkeit.

Frickenhausen am Main

Weingut Bickel-Stumpf

Kirchgasse 5, 97252 Frickenhausen am Main,
Tel. 09331-28 47
www.bickel-stumpf.de

Inhaber: Carmen Stumpf, Reimund Stumpf,
Matthias Stumpf

Rebfläche: 14 Hektar

Probiertipps:

2019 Kapellenberg Silvaner trocken VDP.Erste
Lage (€ 18,00)
2019 Johannisberg Scheurebe trocken VDP.Erste
Lage (€ 17,00)

Besuch: Mo 9-13 Uhr, Do-Sa 9-17 Uhr 

Ein Weingut, zwei Terroirs. Mit Lagen in Thüngersheim und Frickenhausen auf Muschelkalk und Buntsandstein können Reimund und Matthias Stumpf eine breite Silvaner-Klaviatur spielen. Komplexe Aromenspiele im Bukett zeichnen die Kollektion aus wie beim Silvaner aus dem Kapellenberg mit Aromen von geriebenem Apfel und Birnenschale. Er ist saftig am Gaumen. Die Scheurebe aus dem Johannisberg ist ebenfalls schön mit einer zarten, aber tiefen Aromatik, fruchtig verwoben mit mineralischen Zügen und feiner Säure.

Großwallstadt

Weingut Giegerich

Weichgasse 19, 63868 Großwallstadt,
Tel. 06022-65 53 55
www.weingut-giegerich.de

Inhaber: Philipp Giegerich, Kilian Giegerich

Rebfläche: 16 Hektar

Probiertipps:

2020 Weißburgunder trocken (€ 8,80)
2018 Frühburgunder vom roten Stein (€ 18,50)
2019 Schalk Silvaner (€ 22,00)

Besuch: Di-Fr 10-12 und 14-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr



Aufstieg! Eine Kollektion, die uns überzeugt hat mit klarer Steigerung der Komplexität vom Gutswein bis zum Lagenwein. Hier ist alles dabei: vom Alltagswein (der dennoch nicht langweilt) bis zum Solisten, mit dem man sich beschäftigen kann. Der Weißburgunder ist klar, erfrischend und zeigt im Bukett und am Gaumen Aromen von Birne und Apfel. Der Frühburgunder überzeugt mit komplexer Aromatik, Walderdbeeren, Himbeeren, vegetabilen Noten und Waldboden. Und ganz vorne steht für uns der Silvaner Schalk, hier mischen sich fruchtige und würzige Noten und gehen strahlend und druckvoll am Gaumen auf.

Iphofen

Weingut Ernst Popp

Rödelseerstr. 14-15, 97346 Iphofen,
Tel. 09323-33 71
www.weingut-popp.de

Inhaber: Familie Popp

Rebfläche: 40 Hektar

Probiertipps:

2020 Iphöfer Kronsberg Weißburgunder Kabinett trocken (€ 9,90)
2020 Rödelseer Küchenmeister Silvaner Kabinett trocken (€ 9,50)

Besuch: Mo-Sa 8-18 Uhr, So 10-12.30 Uhr 

Gut gefallen hat uns in der diesjährigen Kollektion des Weinguts Ernst Popp der 2020er Iphöfer Kronsberg Weißer Burgunder Kabinett mit feinem Fruchtspiel, eleganter Säure und einer Frische, die dem Wein am Gaumen vor allem im Abgang noch richtig Power gibt. Eine ganz fantastische Basis. Auch sehr druckvoll zeigte sich der Silvaner aus dem Rödelseer Küchenmeister. Die feinherbe Scheurebe vom Iphöfer Kronsberg ist duftig, würzig mit griffiger Säure und einer Dichte am Gaumen, an die im Jahr 2020 leider nicht die gesamte Kollektion anschließen kann.

Weingut Gebrüder Müller – Familie Olinger

Holzgasse 1, 97346 Iphofen,
Tel. 09323-899 40
www.olingerwein.de

Rebfläche: 17 Hektar

Probiertipps:

2020 Iphöfer Kronsberg Sylvaner QbA trocken



Andrea Wirsching und ihr Team bringen Rebsorte und Terroir in perfekte Balance

(€ 12,00)

2020 Riesling QbA trocken (€ 8,90)

2020 Chardonnay QbA trocken (€ 12,00)

Besuch: Mo-Fr 9-14 Uhr

Im Weingut der Familie Olinger ist seit Herbst 2020 Nicolas Olinger die leitende Kraft. Es folgte der Beitritt zu Bioland und die offizielle Umstellung auf biologischen Weinbau. Handlese, Ganztraubenpressung und Spontangärung sind seine Prinzipien im Keller. Wir konnten nun Nicolas Olingers ersten Jahrgang verkosten: eine gute Kollektion mit klarer Tendenz nach oben. Zu unseren Tipps zählt ein würziger, feiner Sylvaner. Auch der Riesling ist auf der würzigen, feinfruchtigen Seite.

Weingut Hans Wirsching

Ludwigstr. 16, 97346 Iphofen,

Tel. 09323-873 30

www.wirsching.de

Inhaber: Andrea Wirsching

Rebfläche: 90 Hektar

Probiertipps:

2020 Iphöfer Kronsberg Silvaner Alte Reben trocken (€ 14,50)

2020 Iphöfer Kronsberg Scheurebe Alte Reben trocken VDP.ERSTE LAGE (€ 14,50)

2019 TriTerra trocken (€ 19,50)

Besuch: Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 10-18 Uhr, So 10-12.30 Uhr

Aufstieg! Andrea Wirsching beherrscht die feine Kunst, Terroir und Rebsorte gemeinsam sprechen zu lassen. Einige Weine spielen laute, kräftige

Töne, andere ganz leise. In Balance sind dabei aber alle – eine tolle Handschrift. Die Klassiker Silvaner und Scheurebe vom Iphöfer Kronsberg sind sehr fein. Der Silvaner zeigt volle Frucht, aber auch Kräuternoten wie Thymian, Rosmarin und Sauerampfer finden sich im Bukett. Insgesamt sehr frisch am Gaumen. Die Scheurebe dagegen präsentiert sich nach Pfirsich duftend, auf der Zunge tänzelnd und saftig. Dass Üppigkeit nichts mit Plumpheit zu tun haben muss, zeigt die Burgunder-Cuvée TriTerra mit ihrem vollen Bukett und dennoch feinem Säure-Schmelz-Spiel am Gaumen.

Weingut Johann Ruck

Marktplatz 19, 97346 Iphofen,

Tel. 09323-80 08 80

www.ruckwein.de

Inhaber: Johannes Ruck

Rebfläche: 12,5 Hektar

Probiertipps:

2020 Iphöfer Kronsberg Silvaner trocken Alte Reben VDP.Erste Lage (€ 14,00)

2020 Iphöfer Julius-Echter-Berg Traminer trocken VDP.Erste Lage (€ 15,50)

2019 Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner GG Große Lage (€ 26,00)

Besuch: Mo-Fr 10-18 Uhr, Sa 10-16.30 Uhr, So 11-13 Uhr

Die Rebsortenvielfalt des Weinguts ist überraschend groß und der Winzer Johannes Ruck hat ein Händchen dafür, jede Rebsorte für sich sprechen zu lassen. Die Weine haben oft einen typisch fränkischen kernig-herben Kern mit ordent-

FRANKEN

licher Frucht, jedoch fernab von jeglichem Kitsch. Man sollte unbedingt die Vielfalt des Hauses probieren! Von besonderer Statur sind aktuell unsere Probiertipps. Der Silvaner aus dem Kronsberg zeigt eine glockenklare Nase mit Aromen von reifer Banane (sehr fein!) und ist wunderbar saftig und schmelzig am Gaumen, das alles ohne jegliche Banalität. Vom Iphöfer Julius-Echter-Berg kommt ein Silvaner Großes Gewächs voller Kraft, Elan und animierender Säure. Wir wünschen uns häufiger solch grazile und elegante Traminer wie von Johannes Ruck.

Markt Nordheim

Weingut Meier Schmidt

OT Ulsenheim, Ulsenheim 114,

91478 Markt Nordheim,

Tel. 09842-24 79

www.meier-schmidt.de

Inhaber: Markus Meier, Lukas Schmidt

Rebfläche: 45 Hektar

Probiertipps:

2020 Sauvignon Blanc trocken (€ 7,90)

2020 Silvaner Sonnenberg trocken QbA (€ 9,50)

2019 Steillage Lump Silvaner trocken GG

(€ 25,00)

Besuch: n. V.  

Beim Weingut Meier Schmidt erzählen die Etiketten viel über den Stil: Die Weine mit der goldenen Ausstattung wirken barock und üppig. Die schlicht gestalteten sind auch mit ihrem Inhalt elegant und puristisch und haben uns etwas besser gefallen. Zu unseren Tipps zählt der Silvaner aus dem Sonnenberg: ein kräutriger Silvaner mit guter Würze, auch im Geschmack. Der Sauvignon blanc duftet nach purer Passionsfrucht, aber absolut natürlich – ein Wein mit Potenzial zum Everybody's Darling.

Marktheidenfeld

Johannes Deppisch – Weinhaus am Main

Obertorstr. 6-8, 97828 Marktheidenfeld,

Tel. 09391-982 70

www.weinhaus-am-Main.de

Inhaber: Dr. Josef Deppisch

Rebfläche: 10 Hektar

Probiertipps:

2020 Homburger Kallmuth Silvaner Spätlese trocken Alte Reben (€ 17,50)

2020 Erlenbacher Krähenschnabel Ehrenfelser Kabinett (€ 16,00)

2020 Erlenbacher Krähenschnabel Weißburgunder trocken Kabinett (€ 12,00)

Besuch: Mo-Mi, Fr 9-12.30 und 14-19 Uhr, Do 9-12.30 Uhr, Sa 9-14 Uhr, So 10-12 Uhr  

Aufstieg auf 2F – ein absoluter Tipp in Franken mit einer durch die Bank gelungenen Kollektion. Wenn man Spaß ins Glas füllen würde, hätte man Deppisch-Weine. Die Silvaner Spätlese aus dem Kallmuth: zupackend, animierend und glockenklar (einladende Nase!). Der Ehrenfelser ist eine Kreuzung mit Riesling; er duftet nach Kräuterküche und ist fruchtig-frisch am Gaumen. Der Weiße Burgunder aus derselben Lage zeigt sich lebhaft, leicht und frisch. Wer vor Ort ist, sollte das Restaurant besuchen, das Hotel testen und natürlich die Weine trinken.

Nordheim am Main

Weingut Glaser Himmelstoss

Langgasse 7, 97334 Nordheim am Main,

Tel. 09381-46 02

www.weingut-glaser-himmelstoss.de

Inhaber: Monika & Wolfgang Glaser

Rebfläche: 14 Hektar

Probiertipps:

2020 Dettelbach Grauburgunder trocken
Ortswein (€ 12,50)

2020 Dettelbach Silvaner trocken Ortswein (€ 9,50)

2020 Dettelbacher Berg-Rondell Silvaner trocken
Erste Lage (€ 16,00)

Besuch: Mo, Mi-Sa 13-18 Uhr, So 14-17 Uhr  

An der pittoresken Mainschleife bei Volkach liegen die Weinberge des Familienweinguts, auf denen viele unterschiedliche Rebsorten wachsen. Vielfalt ist hier das Motto: ob süß oder trocken, weiß oder rot, still oder schäumend. Das ist in der aktuellen Kollektion gut gelungen und immer dynamisch. Der Dettelbacher Grauburgunder zeigt sich duftig, saftig und schmelzig, ohne behäbig zu werden. Der Silvaner ist sehr geradlinig und dynamisch mit klassischem Bukett und guter Länge – ein toller Ortswein. Der Silvaner aus dem Berg-Rondell ist vollmundig mit balanciertem Frucht-Säure-Spiel.



Monika, Wolfgang und Julia Glaser setzen auf Vielfalt: Trocken oder süß, weiß oder rot – hier geht so ziemlich alles

Weingut Helmut Christ

Volkacher Str. 6, 97334 Nordheim am Main,
Tel. 09381-28 06

www.weingut-helmut-christ.de

Rebfläche: 13 Hektar

Probiertipps:

2019 Nordheimer Vögelein Schwarzriesling
Spätlese trocken (€ 10,90)

2019 Spätburgunder Spätlese trocken (€ 10,90)

Besuch: Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 10-17 Uhr 

Wir konnten in diesem Jahr vom Weingut Helmut Christ sehr klare, aromatische und rebsortentypische Weine verkosten. Die Weißweine sind duftig, frisch und animierend. Insbesondere die Rotweine zeigen eine angenehme Balance von Würze und Frucht. Der Schwarzriesling aus dem Nordheimer Vögelein hat ganz rotbeere Aromen und ein frisches Tanningerüst. Die Spätburgunder Spätlese präsentiert sich mit Sauerkirsche, Tabak und Zedernholz und animierender Säure.

Weingut Rothe

Heerweg 6, 97334 Nordheim am Main,
Tel. 09381-847 95 30

www.weingut-rothe.de

Inhaber: Manfred Rothe

Rebfläche: 10,5 Hektar

Probiertipps:

2019 Indigenius Silvaner trocken (€ 25,00)

Besuch: Mo-Sa 9-18 Uhr, So 9-12 Uhr  

Manfred Rothe ist bekannt für seine Naturweinlinie. Er bekennt sich strikt zum ökologischen Weinbau und vermarktet seine Kollektion als Landweine. Entdecker können hier immer wieder spannende

Weine finden, die jedoch stets Zeit und Luft benötigen. Die Weinlinie wurde mit neuen Etiketten umgestaltet. Von Montag bis Donnerstag kann das Restaurant besucht werden. Besonders gefallen hat uns der Orange Wine mit Aromen von grünem Tee, Süßholz und Pfeffer und feinen Gerbstoffen, der auch Einsteigern Spaß macht.

Weingut Rudloff

Mainstr. 19, 97334 Nordheim am Main,
Tel. 09381-21 30

www.weingut-rudloff.de

Inhaber: Peter Rudloff

Rebfläche: 4,5 Hektar

Probiertipps:

2019 Nordheimer Vögelein Weißburgunder trocken Edle Rebe (€ 19,90)

2019 Nordheimer Vögelein Silvaner trocken Edle Rebe (€ 19,90)

2020 Silvaner trocken Klassische Beere (€ 7,50)

Besuch: Mo-Fr 11-18 Uhr, Sa 9.30-14 Uhr, So 9.30-11 Uhr 

Der Winzer Peter Rudloff macht Weine, die Charakter und Handschrift zeigen und insbesondere als Speisenbegleiter eine passende Statur mitbringen. So zeigt der Weißburgunder Edle Rebe (die Spitze der hauseigenen Pyramide) einen kräftigen Holzeinsatz mit Aromen von Vanille und Keksgebäck, geht am Gaumen aber in eine zitrische und salzige Säure, die sehr viel Spannung erzeugt. Der Silvaner Klassische Beere präsentiert sich typisch im Aromenspektrum und bringt mit einer leichten Phenolik erneut überdurchschnittliche Spannung in den Wein.

FRANKEN

Weingut Waldemar Braun

Langgasse 10, 97334 Nordheim am Main,
Tel. 09381-90 61

www.weingut-waldemar-braun.de

Inhaber: Waldemar Braun

Rebfläche: 15 Hektar

Probiertipps:

2020 Nordheimer Vögelein Silvaner trocken
(€ 9,00)

2020 Escherndorfer Lump Silvaner trocken
(€ 11,00)

Besuch: Mo-Fr 8-12 und 13.30-18 Uhr, Sa 9-12 und
13.30-18 Uhr, So 10-12 Uhr  

Die Weine von Waldemar Braun sind gute Alltagsbegleiter und zeigen stets die rebsortentypischen Aromen mit einer duftigen Nase und klarem Gaumen. Insbesondere die Silvaner haben etwas mehr Ausdruck.

Ramsthal

Weingut Baldauf Ramsthal

Hauptstr. 42, 97729 Ramsthal,

Tel. 09704-15 95

www.baldaufwein.de

Inhaber: Gerald Baldauf

Rebfläche: 55 Hektar

Probiertipps:

2019 Clees Pinot Noir Réserve trocken (€ 15,50)

2020 Muschelkalk Silvaner trocken (€ 7,50)

Besuch: Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr 

„Vier Köpfe, eine Leidenschaft“, das ist das Motto im Weingut Baldauf. Denn im Familienbetrieb arbeiten die beiden Brüder Ralf und Gerald Baldauf gemeinsam mit Silvia und Heike Baldauf. Am besten hat uns der Silvaner vom Muschelkalk gefallen: ein Wein mit schönem Drive, leichter Phenolik und toller Qualität für den Einstieg. Auch der Pinot noir Clees Réserve hat uns mit seiner Kirschfruchtigkeit und den sanften Tanninen überzeugt.

Weingut Neder

Urbanusweg 9, 97729 Ramsthal,

Tel. 09704-56 92

www.weingut-neder.de

Inhaber: Ewald Neder

Rebfläche: 11 Hektar

Probiertipps:

2020 Retzbacher Benediktusberg Silvaner
trocken (€ 9,50)

2020 Ramsthaler St. Klausen Grauer Burgunder
trocken (€ 7,50)

Besuch: Mo-Fr 14-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr  
Fruchtig-frische, klare und einfache Alltagsweine kommen aus dem Keller von Ewald Neder. Der Silvaner vom Retzbacher Benediktusberg hat Aromen von Birne und Apfel und einen klaren Ausdruck. Der Graue Burgunder aus St. Klausen hat einen guten Zug, eine erfrischend herbe Note und zeigt sich filigran am Gaumen.

Randersacker

Weingut Arnold

Klosterstr. 19 b, 97236 Randersacker,

Tel. 0931-70 83 26

www.arnoldwein.de

Inhaber: Bruno Arnold

Rebfläche: 11 Hektar

Probiertipps:

2020 Würzer Randersacker Ortswein (€ 9,90)

2018 Randersacker Pfülben Riesling trocken

Großes Gewächs Große Lage (€ 24,00)

2020 Randersacker Sonnenstuhl Silvaner

Beerenauslese (€ 26,00)

Besuch: Mo-Fr 11-18 Uhr, Sa 8-19 Uhr 

Aufstieg für das Weingut Arnold. Bruno Arnold bewirtschaftet elf Hektar in Mainfranken auf kargen, kalkhaltigen Böden und ist Mitglied im Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP). Wir haben saftige, fruchtige und balancierte Weine verkostet. Am besten gefallen hat uns der Würzer Ortswein mit seiner verspielten Spannung – unbedingt probieren. Der Riesling Großes Gewächs aus der Lage Randersacker Pfülben hat eine ansprechende, einladende Nase mit Würze und erneut dem typisch verspielten Stil des Hauses am Gaumen. Die sehr feine Beerenauslese mit sehr guter Säurestruktur sollten sich Süßweinliebhaber in den Keller legen.

Weingut Markus Schmachtenberger

Klosterstr. 43, 97236 Randersacker,

Tel. 0931-70 78 50

www.weine-mit-charakter.de

Inhaber: Markus Schmachtenberger

Rebfläche: 9 Hektar

Probiertipps:

2020 Quaderkalk Randersacker Marsberg
Riesling trocken (€ 8,00)



Schmitt's Kinder: eine stimmige Kollektion vom Einstieg bis in die Spitze. Lassen Sie die Ersten Lagen nicht aus!

2020 Randersacker Sonnenstuhl Silvaner trocken
Alte Reben (€ 9,50)

2019 Greif Randersacker Sonnenstuhl Silvaner
trocken (€ 10,50)

2020 Greif Randersacker Sonnenstuhl Weißburgunder trocken (€ 12,00)

Besuch: Mo-Fr 10-18.30 Uhr, Sa 10-15.30 Uhr
Das Weingut Schmachtenberger ist nicht nur Mitglied bei Ecovin, sondern auch Teil der Ethos-Gruppe, die sich für nachhaltigen Weinbau einsetzt. Ein guter Einstieg in die Kollektion ist der saftige Riesling Quaderkalk. Komplexer zeigt sich der Silvaner aus dem Randersacker Sonnenstuhl: Er bietet vegetative und würzige Noten im Buccett, am Gaumen ist er lang, auskleidend und fein. Der Silvaner Greif ist etwas fruchtiger und schmelziger. Insgesamt eine gute Kollektion.

Weingut Schmitt's Kinder

Am Sonnenstuhl 45, 97236 Randersacker,
Tel. 0931-705 91 97

www.schmitts-kinder.de

Inhaber: Martin Schmitt

Rebfläche: 14 Hektar

Probiertipps:

2020 Randersackerer Marsberg Silvaner trocken
Erste Lage (€ 13,90)

2020 Randersackerer Sonnenstuhl Silvaner
trocken Erste Lage (€ 12,00)

2020 Randersackerer Sonnenstuhl Riesling
trocken Erste Lage (€ 13,00)

Besuch: Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr

In diesem Weingut hat jeder Wein individuelle Klasse. Die Kollektion kann durch die Bank empfohlen werden, von der Basis bis zu den Großen Gewachsen. In diesem Jahr haben uns die Weine aus den Ersten Lagen besonders gefallen, hier zeigt sich bereits viel Komplexität und Struktur für erschwingliche Preise. Der Silvaner aus dem Randersackerer Marsberg ist kühl und karg mit Aromen von Pfirsich, Ananas, Maracuja und dabei sehr puristisch. Aus dem Sonnenstuhl kommen ein Silvaner und ein Riesling: Beide vereint eine lebendige Frische und feines Spiel. Der Silvaner ist etwas vegetativer, würziger und leicht exotisch in der Aromatik. Der Riesling zeigt sich mit Mandelkrokant und zartem Frucht-Säure-Spiel.

Weingut Stefan Bardorf

Ochsenfurterstr. 4, 97236 Randersacker,
Tel. 0170-402 01 59

weingut-bardorf.com

Inhaber: Stefan Bardorf

Rebfläche: 3,5 Hektar

Probiertipps:

2020 Am Turm Randersackerer Sonnenstuhl
Riesling Kabinett trocken (€ 8,00)

2020 Randersackerer Ewig Leben Silvaner
Kabinett trocken (€ 7,50)

2017 Randersackerer Sonnenstuhl Riesling
trocken Alte Reben (€ 17,00)

2017 Randersackerer Marsberg Silvaner trocken
Alte Reben (€ 18,00)

Besuch: tgl. 9-19 Uhr n. V.

FRANKEN

Stefan Bardorf arbeitet nach den Naturland-Richtlinien und bewirtschaftet so seine 3,5 Hektar rund um Randersacker. Außerdem ist er Mitglied in der Nachhaltigkeitsgruppe Ethos. Die Kollektion ist sehr breit und heterogen. Die gelungenen Weine wie der Riesling Alte Reben aus dem Sonnenstuhl zeigen klare Frucht und Frische und Dichte am Gaumen. Auch der Riesling Kabinett hat eine schöne Aromatik von Weinbergpfirsich und ist insgesamt sehr frisch.

Weingut Störrlein Krenig

Schulstr. 14, 97236 Randersacker,

Tel. 0931-70 82 81

www.stoerrlein.de

Inhaber: Familie Störrlein und Krenig

Rebfläche: 11 Hektar

Probiertipps:

2020 Silvaner vom Muschelkalk trocken
Gutswein (€ 7,50)

2020 Randersacker Marsberg Sylvaner trocken
Alte Reben Erste Lage (€ 13,00)

2019 Trias Randersacker Marsberg Weißburgunder trocken Erste Lage (€ 13,50)

Besuch: Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr, So n. V. 
„Die Schönheit eines Weines soll gewachsen sein, nicht gemacht“, das ist das Motto der Familie Störrlein Krenig. Das Weingut liegt im fränkischen Randersacker, und so wurzeln die Reben auf Muschelkalkböden. Die Weine überzeugen durch ihre Substanz und Mineralik, und das bereits im Einstiegsbereich. Der Silvaner vom Muschelkalk wirkt sehr karg und vom Terroir geprägt, er ist weniger auf der Fruchtschiene und dadurch sehr interessant. Besonders elegant wirkte auf uns der Trias Weißburgunder: ein nussiger, klar definierter Wein mit schönem Trinkfluss.

Weingut Trockene Schmitts

Maingasse 14 a, 97236 Randersacker,

Tel. 0931-70 04 90

www.durchgegorene-weine.de

Inhaber: Bruno & Lothar Schmitt

Rebfläche: 17 Hektar

Probiertipps:

2020 Randersacker Ewig Leben Sauvignon Blanc Kabinett trocken (€ 9,80)

2020 Randersacker Pfülfen Silvaner Kabinett trocken Universitätswein (€ 9,80)



2019 Randersacker Sonnenstuhl Sylvaner Spätlese trocken Alte Reben (€ 11,90)

Besuch: Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 9.30-16 Uhr, So 12-18 Uhr 

Hier gibt es eine klare Handschrift, die uns gefällt: Die meisten Weine sind komplett durchgängen trocken, und das ist auch die Stärke von Bruno und Lothar Schmitt aus Randersacker. Ob der Silvaner Kabinett, der unglaublich straff und druckvoll ist, oder die Silvaner Spätlese, die mit duftigen, exotischen Aromen spielt. Hier geht es immer mit voller Geschwindigkeit zur Sache, das macht wach, das macht Spaß.

Retzstadt

Weingut Rudolf May

Im Eberstal 1, 97282 Retzstadt,

Tel. 09364-57 60

weingut-may.de

Inhaber: Petra & Rudolf May

Rebfläche: 16,2 Hektar

Probiertipps:

2020 Der Schäfer Retzstadt Silvaner trocken Erste Lage (€ 27,00)

2020 Stettener Rosenthalberg Silvaner trocken Erste Lage (€ 20,00)

2020 Retzstadt Langenberg Silvaner trocken Erste Lage (€ 16,00)

Besuch: Mo-Fr 10-18 Uhr, Sa 10-15 Uhr  

Petra und Rudolf May haben wieder eine charaktervolle Kollektion aus dem Jahrgang gemacht. Der Fokus liegt hier auf Silvaner aus biologischem Anbau (Naturland), dem Lagensystem des Verbands Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) folgend. Die Guts- und Ortsweine sind tolle Ein-



„Nichts für Anfänger“ ist Benedikt und Rudolf Mays Claim – aber auch die wären von ihren Silvanern begeistert

steige in das Sortiment: zupackend, kernig, fränkisch. Besonders angetan waren wir jedoch von den Ersten Lagen, die in Sachen Komplexität, Länge und Dichte eine Schippe drauflegen. Der Silvaner aus dem Langenberg zeigt Frucht völlig ohne Kitsch und packt dann am Gaumen richtig zu. Der Silvaner aus dem Rosthalberg ist reduzierter, karger und salzig. Sehr gute Kollektion.

Rödelsee

Weingut Hemberger ●●

Aussiedlerhof 3, 97348 Rödelsee,

Tel. 09323-435

www.weingut-hemberger.de

Inhaber: Roland Hemberger

Rebfläche: 13 Hektar

Probiertipps:

2020 Silvaner trocken Gutswein (€ 7,00)

2020 Küchenmeister Silvaner vom Keuper trocken (€ 8,00)

2020 Schwanleite Grauburgunder trocken (€ 10,50)

Besuch: Mo, Mi-Fr 10-17 Uhr, Sa 10-16 Uhr ☎

Tobias Hemberger stellt seinen Betrieb gerade auf biologischen Weinbau um und ist Mitglied bei der Nachhaltigkeitsgruppe Ethos. Wir sind wieder erfreut von der sehr geschlossenen Kollektion des Weinguts. Eine sichere Bank ist der Einstieg, ein Silvaner Gutswein. Er ist frisch und saftig, klar und präzise und dazu mit feiner Säure ausgestattet. Aus dem Küchenmeister kommt ein Wein, der eine gute Balance von Frucht und Würze findet,

mit Grip am Gaumen animiert und Länge aufweist. Der fokussierte und klare Grauburgunder zeigt sich ganz blumig mit animierender Säure.

Weingut Paul Weltner ●●●●

Wiesenbronner Str. 17, 97348 Rödelsee,

Tel. 09323-36 46

www.weltnerwein.de

Inhaber: Paul Weltner

Rebfläche: 10 Hektar

Probiertipps:

2020 Riesling trocken Gutswein (€ 8,50)

2020 Rödelsee Chardonnay trocken Ortswein (€ 13,50)

2020 Rödelseer Küchenmeister Weißburgunder trocken Erste Lage (€ 15,00)

Besuch: Mo-Fr 9-12 und 14-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr n. V. ☎

Silvaner mit Statur, und das über Jahre verlässlich: Das verbinden wir mit dem Weingut von Paul Weltner. Das sind wahre Charakterweine mit präsenter, animierender Säure, großer Komplexität und Trinkfreude. Zum Beispiel der 2020er Silvaner Alte Reben aus der Rödelseer Schwanleite: eine salzig-mineralische Entdeckungstour. Wir waren aber auch angetan, wie gut Weltner die anderen Rebsorten beherrscht. Der Riesling Gutswein zeigt sich mit duftig-würziger Nase und nimmt am Gaumen richtig Fahrt auf. Er ist saftig und laut wie ein gutes Rock-‘n’-Roll Stück. Der Rödelseer Chardonnay ist puristischer und auf der dezent zitrischen Seite mit animierendem Säurespiel. Doch am meisten hat uns der Weiße Burgunder aus der Ersten Lage Rödelseer Küchenmeister begeistert: einer der besten Weißburgunder aus Franken in diesem Jahr, glockenklar in der Frucht, straff und puristisch am Gaumen mit leicht mineralischen Noten. Chapeau!

Weinmanufaktur 3 Zeilen ●●

Heinrich-Wiegand-Str. 2, 97348 Rödelsee,

Tel. 09323-87 64 54

www.3-zeilen.de

Inhaber: Christian Ehrlich

Rebfläche: 4 Hektar

Probiertipps:

2020 Wiesenbronner Wachhügel Silvaner trocken Ortswein (Preis auf Anfrage)

2018 Reserve Landwein (Preis auf Anfrage)

Besuch: n. V. ☎



Mit den namengebenden 3 Zeilen fingen Christian und Alexandra Ehrlich an – heute sind's zum Glück 3 Hektar

Aus der Weinmanufaktur 3 Zeilen konnten wir dieses Jahr einige Weine verkosten, die das Talent und Potenzial der beiden Quereinsteiger demonstrieren. Woher der Name kommt? Alexandra und Christian Ehrlich gründeten mit gerade mal drei Rebzeilen eine Biowein-Manufaktur; mittlerweile sind es drei Hektar geworden. Der Wiesenbronner Silvaner riecht zart nach Steinobst und Blumenwiese, am Gaumen tänzelnd, vital und mit viel Zug. Zudem bringt er noch vegetative Noten mit, sehr charaktervoll – bitte mehr davon! Der Landwein Reserve zeigt deutliches Holz mit rauchigen Noten und ist am Gaumen salzig und druckvoll.

Röttingen

Weingut Hofmann

Strüther Str. 7, 97285 Röttingen,
Tel. 09338-15 77

www.weinguthofmann.com

Inhaber: Jürgen & Alois Hofmann

Rebfläche: 8 Hektar

Probiertipps:

2020 Röttinger Feuerstein Riesling *** trocken
(€ 10,50)

2020 Sankt Martin Röttinger Feuerstein Riesling
(€ 11,50)

2020 Röttinger Feuerstein Silvaner *** trocken
(€ 11,50)

Besuch: n. V. ☐

Jürgen Hofmann zeigt in seiner diesjährigen Kollektion eine Stärke mit den weißen Vertretern

aus der Lage Röttinger Feuerstein: Das sind sehr klare Weine mit guter Länge. Der Riesling Sankt Martin hat einen würzigen Charakter mit Aromen von Apfel und Pfirsich. Der Silvaner aus dem Feuerstein ist hingegen duftig-fruchtig und sehr frisch am Gaumen.

Sand am Main

Weingut Bernhard Rippstein

Anger 14, 97522 Sand am Main,
Tel. 09524-51 67

www.rippstein.de

Inhaber: Stefan Rippstein

Rebfläche: 8 Hektar

Probiertipps:

2020 Silvaner Spätlese trocken (€ 7,20)

2020 Riesling Spätlese trocken (€ 7,20)

2020 Riesling Spätlese (€ 6,90)

Besuch: Do, Fr 14-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr ☐

Aus dem Bioweingut Rippstein kommen duftige und rebsortentypische Weine in Rot und Weiß, die sich gut als alltägliche Begleiter eignen. Die Silvaner Spätlese zeigt Aromen von Orangenblüte mit würzigen Noten und ist frisch und klar am Gaumen. Die trockene Riesling Spätlese protzt geradezu mit vollem Fruchtbukett, das uns an exotische Früchte erinnert. Die süße Riesling Spätlese überzeugt mit gutem Trinkfluss und Saftigkeit.

Sennfeld

Weingut Dahms

August-Borsig-Str. 8, 97526 Sennfeld,
Tel. 09721-691 23

www.weingut-dahms.de

Inhaber: Jürgen, Alexander und Horst Dahms

Kellermeister: Jürgen Dahms

Rebfläche: 20 Hektar

Probiertipps:

2019 Silvaner trocken QbA Gutswein (€ 7,50)

2019 Weißburgunder trocken QbA Gutswein
(€ 7,50)

2020 Scheurebe QbA Gutswein (€ 7,50)

Besuch: n. V. ☐

Alexander und Jürgen Dahms haben auch in diesem Jahr eine solide Kollektion vorgestellt. Die Weine sind rebsortentypisch und trinkig, vor allem durch ihren Schmelz und Saft. Der Silvaner

Gutswein zeigt sich dabei am feinsten mit leicht würzigen Noten von Salbei. Der Weißburgunder ist im Bukett und am Gaumen geprägt von klarer Frucht und eleganter Frische. Die Scheurebe zeigt sich deutlich exotischer. Das Weingut bietet auch diverse Events zur Verkostung seiner Weine an.

Sommerach

Weingut Freihof

Maintorstr. 4, 97334 Sommerach,

Tel. 09381-67 91

weingut-freihof.de

Inhaber: Franz Kram

Rebfläche: 11 Hektar

Probiertipps:

2020 Junges Franken Freihof Weißburgunder feinherb (€ 6,00)

Besuch: Mo-Do 8-12 und 13-17 Uhr, Fr 8-11 und 13-17 Uhr, Sa 9-12 und 13-16 Uhr, So 10-12 Uhr  

Das bunte Portfolio des Weinguts beweist Mut zu Experimenten. Die treffen womöglich nicht jedes Jahr den Geschmack aller, das muss aber auch nicht sein. So wirkten einige Weine auf uns diesmal eher unruhig. Sehr charmant als saftiger Essensbegleiter ist der feinherbe Weiße Burgunder aus der Serie Junges Franken.

Weingut Otmar und

Johannes Zang

Zum Katzenkopf 2, 97334 Sommerach,

Tel. 09381-92 78

www.weingut-zang.de

Inhaber: Johannes Zang

Rebfläche: 10 Hektar

Probiertipps:

2020 Scheurebe trocken Muschelkalk (€ 8,50)

2020 Müller-Thurgau trocken Muschelkalk (€ 6,70)

2018 Spontan Silvaner trocken (€ 12,00)

Besuch: Mo-Sa 9-18 Uhr, So 9-12 Uhr  

Das Weingut zeigt auch dieses Jahr wieder seine Stärke in der Basis. Hier probierten wir Weine, die rebsortentypisch, von Fruchtaromen geprägt und frisch ins Glas kommen. Gerade die Scheurebe und der Müller-Thurgau vom Muschelkalk sind gut gelungen. Darüber hinaus hat uns der Silvaner Spontan gefallen. Er hat kräutrig-würzige und nussige Aromen in der Nase und eine sanfte, geschmeidige Säurestruktur.

Weingut-Zehnthalhof

Familie Weickert

Hauptstr. 17, 97334 Sommerach,

Tel. 09381-28 30

www.zehnthalhof-weickert.de

Inhaber: Tobias Weickert

Rebfläche: 7,5 Hektar

Probiertipps:

2020 Volkacher Kirchberg Scheurebe Spätlese trocken (€ 10,00)

2020 Astheimer Karthäuser Scheurebe Spätlese trocken (€ 10,00)

Besuch: tgl. 8-20 Uhr  

Die Scheurebe ist die wichtigste Rebsorte von Tobias Weickert. Am besten probiert man die Weine in der modernen Vinothek des Weinguts. Gelungen sind in diesem Jahrgang vor allem die beiden Spälesen vom Volkacher Kirchberg und Astheimer Karthäuser. Während der Erstere sich knackig-herb mit leichter Exotik präsentiert, zeigt sich der Karthäuser feiner mit Früchten wie Mandarine im Bukett und einer kargen Art am Gaumen. Die restssüßen Vertreter rutschen aus unserer Sicht dieses Jahr einen Tick zu sehr ins Süße ab.

Sommerhausen

Weingut am Ölspiel

Schleifweg 13, 97286 Sommerhausen,

Tel. 09333-221

weingut-am-oelspiel.de

Inhaber: Reinhold Schwarz

Kellermeister: Christian Schwarz

Rebfläche: 10 Hektar

Probiertipps:

2020 Sommerhäuser Ölspiel Scheurebe Kabinett trocken (€ 7,00)

2019 Sommerhäuser Ölspiel Riesling Spätlese trocken (€ 11,00)

2019 Schönleite Silvaner trocken GG aus dem Steingut (€ 15,00)

Besuch: n. V.  

Das Weingut am Ölspiel liegt an der gleichnamigen Hanglage in Sommerhausen und ist bekannt für handwerklich gute, rebsortentypische Weine mit klarer Fruchtausprägung. Der Generationenwechsel ist in vollem Gang, seit 2019 ist Sohn Christian Schwarz mit im Betrieb. Im besten Fall zeigen die Weine ein präsentes Bukett und feines

FRANKEN

Säurespiel wie die Sommerhäuser Ölspiel Scheurebe Kabinett trocken mit druckvoller Säure. Die Riesling Spätlese aus derselben Lage zeigt ein komplexes Bukett mit reifen exotischen Früchten und schöner Lebhaftigkeit.

Sulzfeld

Weingut Brennfleck

Papiusgasse 7, 97320 Sulzfeld,

Tel. 09321-43 47

www.weingut-brennfleck.de

Inhaber: Hugo Brennfleck

Rebfläche: 31 Hektar

Probiertipps:

2020 Keuper S Iphöfer Kronsberg Silvaner trocken (€ 13,00)

2020 Muschelkalk S Sulzfelder Maustal Silvaner trocken (€ 13,00)

2020 Sulzfelder Sonnenberg Silvaner trocken

Alte Reben (€ 13,00)

Besuch: Mo-Fr 8-17 Uhr, Sa 10-16 Uhr  



Mutet an wie eine Krypta: Gewölbekeller im Weingut Brennfleck. Die Fässer? Sind dann sozusagen die Altäre

Das Weingut Brennfleck befindet sich im mittelalterlichen Ortskern von Sulzfeld direkt am Main. Susanne und Hugo Brennfleck führen das Weingut in der 13. Generation. Innenhof, Empfangshalle und Gewölbekeller sind das Herzstück des Weinguts und wurden bereits mit Architekturpreisen ausgezeichnet. Der Silvaner steht im Mittelpunkt des großen Lagenportfolios. Die Basisweine sind saftig und mit ordentlich Frucht ausgestattet, manchmal einen Tick zu sehr ins Süße gehend. Die Lagenweine zeigen dagegen das Potenzial des Betriebs: feine und komplexe Aromenspiele, sehr balancierter Grip am Gaumen und große Länge bei den Probiertipps.

Thüngersheim

Weingut Geiger & Geiger & Söhne

Veitshöchheimer Str. 1, 97291 Thüngersheim,

Tel. 09364-96 05

geigerundsoehne.com

Inhaber: Gunter Geiger

Rebfläche: 42 Hektar

Probiertipps:

2019 BIG G Thüngersheim Scharlachberg Silvaner Spätlese trocken (€ 17,00)

2020 Thüngersheim Scharlachberg Doppelstück Silvaner Kabinett trocken (€ 7,50)

2020 Erste Geige Thüngersheim Johannisberg Riesling Spätlese trocken (€ 10,00)

Besuch: Mo-Fr 10-12 und 14-18 Uhr, Sa 10-13 Uhr  

Der diesjährige Jahrgang knüpft nicht in voller Stärke an letztes Jahr an. Doch das ist eine Einschränkung auf gutem Niveau, denn aus dem Haus kommen klare und animierende Weine, die Rebsorten sind typisch in ihrer Fruchtausprägung, ein-

zig die Balance fehlt uns manchmal. Freunde von etwas kräftigeren Weinen werden hier glücklich. So zeigt sich der Silvaner Doppelstück sehr extrovertiert im Bukett. Die Spätlese aus dem Thüngersheimer Johannisberg könnte aus dem Lehrbuch sein. Und der Silvaner Big G löst mit seiner voluminösen Art die drei Buchstaben auch wirklich ein.

Weingut Schwab

Bühlstr. 17, 97291 Thüngersheim,

Tel. 09364-891 83

www.schwab-das-weingut.de

Inhaber: Thomas & Martin Schwab

Rebfläche: 12,5 Hektar

Probiertipps:

2019 Rothlauf Silvaner trocken GG Große Lage (€ 22,00)

2020 Thüngersheimer Johannisberg Silvaner trocken Erste Lage (€ 10,00)

2020 Thüngersheim Silvaner trocken Ortswein (€ 7,20)

Besuch: Mo-Fr 9-12 und 13-17 Uhr, Sa 10-12 und 13-16 Uhr 

Glückwunsch zu dieser stimmigen Kollektion. Jeder Wein aus den Händen von Thomas und Martin Schwab zeigt Charakter. Hier wird auch das Lagensystem konsequent umgesetzt. Der Thüngersheimer Silvaner zeigt sich fruchtig mit Noten von Weinbergpfirsich und guter Struktur und Druck. Der Silvaner aus der Ersten Lage Johannisberg ist etwas üppiger und reifer in der Aromatik, dabei aber kein bisschen müde, sondern tänzelnd am Gaumen. Viel Wein für den Preis! Das Große Gewächs aus dem Rothlauf ist noch differenzierter und komplexer mit viel Kraft, die sich sicher in den nächsten Jahren weiter entfaltet.

Volkach

Weingut Egon Schäffer  

OT Escherndorf, Astheimer Str. 17,

97332 Volkach,

Tel. 09381-93 50

www.weingut-schaeffer.de

Inhaber: Egon Schäffer

Rebfläche: 6 Hektar

Probiertipps:

2019 Escherndorfer Lump Silvaner trocken VDP. Erste Lage (€ 15,00)

2019 Escherndorfer Lump Riesling trocken VDP. Erste Lage (€ 15,00)

2020 Escherndorfer Riesling trocken VDP.Ortswein (€ 9,50)

Besuch: Mo-Sa 10-18 Uhr 

Das Bioweingut Egon Schäffer ist wahrlich ein Charakterbetrieb. Den Weinen wird viel Zeit gelassen, und so kommen die Lagenweine aus 2019 erst jetzt auf den Markt. Sie zeigen sich voller Ausdruck und fordern hier und da auch den Gaumen heraus. Einige Gewächse brauchen sicher noch etwas Zeit, um rund zu werden. Schon jetzt auf der Höhe sind die beiden Weine aus dem Escherndorfer Lump. Der Silvaner ist cremig und schmelzig und hat dennoch eine leicht herbe Note: sehr individuell. Der Riesling dagegen zeigt

sich karg und puristisch mit viel Dynamik und Druck – für Liebhaber charaktervoller Rieslinge.

Weingut Horst Sauer 

OT Escherndorf, Bocksbeutelstr. 14,

97332 Volkach,

Tel. 09381-43 64

www.weingut-horst-sauer.de

Inhaber: Horst Sauer

Rebfläche: 20 Hektar

Probiertipps:

2020 Just Silvaner trocken VDP.Gutswein (€ 7,50)

2020 Escherndorfer Müller-Thurgau trocken VDP. Ortswein (€ 8,00)

2020 Escherndorfer Lump Silvaner S. trocken VDP.Erste Lage (€ 13,50)

Besuch: Mo-Fr 9-12 und 13-18 Uhr, Sa 11-17 Uhr



Horst und Sandra Sauer gehören mit ihren Weinen zweifellos zur Spitze Frankens. Hier wird das Lagen- und Prädikatssystem verstanden und sauber und klar umgesetzt. Die Guts- und Ortsweine sind zugänglich, die Großen Gewächse zeigen Vielschichtigkeit und Lagerpotenzial. Der Just Silvaner im Einstieg hat ein ausdrucksstarkes Bukett mit Noten von Pfirsich und reifer Banane, hinzu kommt ein animierendes Süße-Säure-Spiel. Der



Wunderbare Lage in Escherndorf an der Mainschleife bei Volkach: das Weingut von Horst und Sandra Sauer

FRANKEN

Müller-Thurgau ist sehr gut gelungen, duftig in der Aromatik mit exotischen Anklängen und dem Duft von Zitronenzeste. Ein toller Tipp ist der Silvaner S aus dem Escherndorfer Lump: ein Wein voller Zug und Druck am Gaumen, mit zitrischer Säure und perfekter Balance zwischen Würze und Frucht.

Weingut Max Müller I

Hauptstr. 46, 97332 Volkach,

Tel. 09381-12 18

www.max-mueller.de

Inhaber: Rainer und Christian Müller

Rebfläche: 20,6 Hektar

Probiertipps:

2020 Ratsherr Silvaner trocken (€ 18,00)

2020 Katzenkopf Scheurebe trocken (€ 12,50)

2020 White Max Weissweincuvée trocken

(€ 7,50)

Besuch: Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr

Wir gratulieren dem Weingut Max Müller zur Neu-aufnahme in den Verband Deutscher Prädikats-weingüter (VDP) und freuen uns über die tollen Weißweine der aktuellen Kollektion. Insbesondere der Silvaner und die Cuvée aus der Basis haben uns begeistert. Das ist saftig und macht Freude. Die sommerliche Cuvée White Max zum Beispiel hat eine ansprechende Nase von Maracuja, Zitrone und Stachelbeere. Am Gaumen ist das druckvoll und beschwingt, der maximale Sommerwein. Der Silvaner Ratsherr zeigt sich fruchtig in der Nase und betont fränkisch; ein erwachsener Essensbegleiter. Auch die Scheurebe Katzenkopf hat eine griffige Säure und ist ein wahrer Kreislaufanheber.

Weingut Michael Fröhlich

OT Escherndorf, Bocksbeutelstr. 41,

97332 Volkach,

Tel. 09381-28 47

www.weingut-michael-froehlich.de

Inhaber: Michael Fröhlich

Rebfläche: 11 Hektar

Probiertipps:

2020 Riesling trocken VDP.Gutswein (€ 7,00)

2019 Escherndorfer Am Lumpen 1655 Riesling trocken VDP.Große Lage (€ 21,00)

2020 Silvaner trocken VDP.Gutswein (€ 7,00)

Besuch: Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 10-17 Uhr

Die Weine des Weinguts Michael Fröhlich haben eine ausdrucksstarke und fruchtige Aromatik,

insbesondere in der Basis. Die Rieslinge haben aus unserer Sicht die Nase vorn, ohne damit Abstriche bei den Silvanern zu implizieren. Der Riesling Gutswein zeigt ein Bukett von Steinobst und exotischen Früchten. Auch der Silvaner Gutswein präsentiert einen ganzen Fruchtkorb im Aroma, sehr expressiv und duftig. Das Große Gewächs aus dem Escherndorfer Lump beweist, wie ausdrucksvoll das Weingut auch in oberen Segment arbeiten kann – schönes Frucht-Würze-Säure Spiel am Gaumen.

Weingut Rainer Sauer

OT Escherndorf, Bocksbeutelstr. 15,

97332 Volkach,

Tel. 09381-25 27

www.weingut-rainer-sauer.de

Inhaber: Daniel Sauer

Rebfläche: 15 Hektar

Probiertipps:

2019 AB OVO Silvaner trocken (€ 24,00)

2020 Escherndorfer Lump Riesling trocken VDP.

Erste Lage (€ 13,50)

Besuch: Mo-Fr 9-12 und 13-18 Uhr, Sa 10-17 Uhr

Das Weingut Rainer Sauer ist eine sichere Bank in Franken mit hohem Wiedererkennungswert. Die Struktur der Weine zeigt immer Dichte und Substanz, die Aromen erinnern in der Intensität an Fruchtbonbons. Das ist manchmal etwas laut, aber am Ende Geschmacksfrage. Leider knüpfen die Basisweine in Tiefe und Ausdruckskraft nicht an den Vorjahrgang an. Sehr gelungen der würzige, pure und mineralische Ab Ovo, der im Betonei vergoren wurde – ein besonderer Wein mit griffiger Struktur am Gaumen. Der Riesling aus dem Escherndorfer Lump hat viel anzubieten: Aromen von Steinobst und am Gaumen leicht herb.

Weingut Zur Schwane

Erlachhof 7, 97332 Volkach,

Tel. 09381-717 60

www.schwane.de

Inhaber: Christian Kallisch

Rebfläche: 30 Hektar

Probiertipps:

2020 Volkacher Silvaner trocken VDP.Ortswein (€ 10,00)

2020 Escherndorfer Lump Silvaner trocken VDP. Erste Lage (€ 16,00)

2019 Volkacher Ratsherr Silvaner trocken VDP.GG (€ 27,00)

Besuch: Mo 8-17.30 Uhr, Di-Do 8-16.30 Uhr, Fr 8-14 Uhr  

„Gerne noch mehr Silvaner!“, möchten wir dem Weingut zurufen. Denn jeder Vertreter des Hauses ist Individualist – toll, was hier aus ein und derselben Rebsorte rausgeholt wird. Der Volkach Silvaner zeigt Aromen von Ananas mit feiner Säure und Spiel am Gaumen. Ein Wein von rundum gelungener Stimmigkeit. Aus dem Escherndorfer Lump kommt ein erwachsenen wirkender Vertreter mit Tiefe und feinen Aromen von Pfirsich und Apfel. Das Große Gewächs aus dem Volkacher Ratsherr zeigt Noten der Spontanvergärung. Er ist feinwürzig, zitrisch und mit animierend starkem Säuredruck. Das Romantik-Hotel und das Sternrestaurant runden übrigens das Rundum-sorglos-Paket des Weinguts ab.

Winzergenossenschaft Escherndorf

OT Escherndorf, Astheimer Str. 6, 97332 Volkach, Tel. 09381-80 33 10

www.bocksbeutel-hof.de

Rebfläche: 25 Hektar

Probiertipps:

2020 Escherndorfer Fürstenberg Kerner Spätlese Lieblich (€ 8,00)

Besuch: Mo-Sa 9-17 Uhr, Nov.-April Sa 9-12 Uhr  

Die Weine der Winzergenossenschaft Escherndorf zeigen sich im Bukett aromatisch und am Gaumen frisch mit leichtem Körper. Insgesamt ist das eine gute Kollektion stimmiger Brot-und-Butter-Weine, die im aktuellen Jahrgang etwas mehr Substanz hätte vertragen können. Harmonisch gelungen ist der Kerner, der in Franken nicht mehr häufig anzutreffen ist.

Wiesenbronner

Weinbau Hofmann

Schulgasse 2, 97355 Wiesenbronn, Tel. 09325-68 71

www.weinbau-hofmann.de

Inhaber: Mario & Heinrich Hofmann

Rebfläche: 6,5 Hektar

Besuch: Mo-Sa 9-19 Uhr, So 9-12 Uhr  

Im Weingut Hofmann lassen sich wunderbar die typischen Lehrbucharomen von Silvaner, Grauem Burgunder, Riesling und Weißburgunder verkosten.

ten. Für uns wirken sie in ihrem Bonboncharakter manchmal etwas gemacht, aber sie zeigen eine stimmige Beständigkeit.

Würzburg

Weingut am Stein

OT Grombühl, Mittlerer Steinbergweg 5, 97080 Würzburg,

Tel. 0931-258 08

www.weingut-am-stein.de

Inhaber: Ludwig & Sandra Knoll

Kellermaster: Dominik Diefenbach

Rebfläche: 39 Hektar

Probiertipps:

2019 Stetten Stein Riesling GG VDP.Grosse Lage trocken (€ 39,00)

2019 Stetten Stein Silvaner GG VDP.Grosse Lage trocken (€ 39,00)

2019 Vinz Silvaner Alte Reben trocken VDP. Individualist (€ 25,00)

Besuch: Mo-Fr 10-18 Uhr, Sa 10-17 Uhr  

Aufstieg! Das Weingut am Stein gibt seinen Lagenweinen fortan mehr Zeit, bevor sie auf den Markt kommen. So haben wir abermals den Jahrgang 2019 verkostet. Und Welch tolle Entwicklung die Weine gemacht haben! Das sind spannende, eigenständige und charaktervolle Gewächse, denen Luft (Karaffel) sehr gut tut. Sandra und Ludwig Knoll arbeiten biodynamisch und haben in den vergangenen Jahren viel an der Stilistik ihrer Weine gefeilt. Exemplarisch dafür steht der Silva-



Haben Grund zur Freude: Ludwig und Sandra Knolls

Weingut am Stein glänzt mit 4 FEINSCHMECKER-Punkten



Mauerbübchen: Das Team vom Bürgerspital zum Hl. Geist hat sich ein Päuschen verdient

ner aus dem Stettener Stein, der viel in sich vereint: eine zarte, feingliedrige und komplexe Nase und Vielschichtigkeit am Gaumen. Zum einen ist das karg und mineralisch, zum anderen aber auch saftig und extraktreich. Sehr edel.

Weingut Bürgerspital zum Hl. Geist



OT Altstadt, Theaterstr. 19, 97070 Würzburg,
Tel. 0931-350 34 41

www.buergerspital-weingut.de

Rebfläche: 120 Hektar

Probiertipps:

2020 Würzburger Silvaner trocken VDP.Ortswein
(€ 9,90)

2020 Würzburger Stein Silvaner trocken VDP.
Erste Lage (€ 13,90)

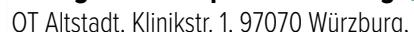
2020 Würzburger Pfaffenberg Silvaner trocken
VDP.Erste Lage (€ 12,90)

Besuch: Mo 9-18 Uhr, Di-Sa 9-22 Uhr, So 11-18 Uhr

Vom zugänglichen, doch charaktervollen Ortswein bis zu den Weinen aus den Ersten und Großen Lagen, hier stimmt einfach das Konzept. Jeder Wein steht für sich, jeder Wein zeigt Charakter. Der Würzburger Silvaner hat ein feines Säure-Frucht-Spiel. Der Silvaner aus dem Würzburger Stein riecht karger, würziger, und zeigt am Gaumen eine schöne Länge und präsente Säure. Er profitiert von Luft und womöglich auch etwas mehr Reife. Aus dem Würzburger Pfaffenberg kommt ein fruchtig-saftiger Vertreter ohne Kitsch. Er ist schon heute zugänglich, aber keinesfalls

belanglos mit seinen Noten von Apfel, Birne und Thymian. Ein Besuch im Bürgerspital lohnt sich übrigens, denn die Vinothek ist ein uriges Weinhaus mit allerlei Möglichkeiten, den Weinen auch kulinarisch näherzukommen.

Weingut Juliusspital Würzburg



OT Altstadt, Klinikstr. 1, 97070 Würzburg,

Tel. 0931-393 14 00

www.juliusspital-weingut.de

Inhaber: Stiftung Juliusspital

Kellermeister: Nicolas Frauer & Helmut Klüpfel

Rebfläche: 182 Hektar

Probiertipps:

2020 Juliusspital Sauvignon blanc trocken VDP.
Gutswein (€ 9,50)

2020 Würzburger Stein Silvaner trocken VDP.
Erste Lage (€ 15,00)

2020 Würzburger Stein Weißer Burgunder
trocken VDP.Erste Lage (€ 15,00)

Besuch: Mo-Fr 9.30-18.30 Uhr, Sa 9-16 Uhr

Das Weingut Juliusspital gehört zu den Topadressen für Besucher Würzburgs. Hier gibt es die Möglichkeit, den Keller zu besichtigen. Außerdem kann man in der Vinothek die hauseigenen Weine verkosten – und damit macht man auch nichts falsch, denn die Vielfalt der Böden und Rebsorten ist groß. Wir konnten einen sehr klaren und frischen Sauvignon blanc probieren, toll! Der Silvaner aus dem Würzburger Stein zeigt exotische Früchte und eine Frische von Limette und Zitrone, er ist karg und hat viel Druck. Der Weißburgunder aus der gleichen Lage hat eine sehr lebhafte Struktur.



HESSISCHE BERGSTRASSE

Von wegen klein! Gerade im überschaubarsten Anbaugebiet Deutschlands gibt es Benchmarks, die die ganze Branche prägen.

**Vom Banker zum Winzer:
Auf das Plus an Lebensqualität
kann Niko Brandner mit dem
eigenen Sekt anstoßen**

HESSISCHE BERGSTRASSE



Bensheim

Griesel & Compagnie

Grieselstr. 34, 64625 Bensheim,

Tel. 06251-869 68 90

www.griesel-sekt.de

Inhaber: Petra Greißl-Streit

Kellermeister: Rachele Crosara

Rebfläche: 15 Hektar

Probiertipps:

2018 Tradition Riesling Brut (€ 16,00)

2017 Prestige Chardonnay Brut Nature (€ 25,00)

2016 Dosage Zéro Exquisit Cuvée (€ 32,00)

Besuch: Do, Fr 15-18 Uhr, Sa 10-14 Uhr und n. V.

Die Erfolgsstory von Niko Brandner ist schon fast eine Legende: In kurzer Zeit hat der smarte Quereinsteiger, Newcomer und ehemalige Banker es an die Spitze der deutschen Sektmacher geschafft. Mit der aktuellen Kollektion untermauert er seinen Ruf als Experte für hervorragende, fein zisierte und ausdrucksstarke Sekt, die von einem langen Hefelager profitieren. Bereits der Einstieg in Form des Rieslings brut ist elegant, komplex und belebend. Der Chardonnay Prestige brut nature begeistert nicht nur solo, sondern auch als fulminanter Begleiter zum festlichen Essen und kann es locker mit einem Champagner aufnehmen. Spannend ist die 2016er Grande Cuvée Dosage Zéro Exquisit mit feiner Perlage, einer klaren Frucht und reifen Noten, ebenfalls

zum Essen. Warum nicht ein ganzes Menü mit Griesel begleiten?

Zwingenberg

Weingut Simon-Bürkle

Wiesenpromenade 13, 64673 Zwingenberg,

Tel. 06251-764 46

www.simon-buerkle.de

Rebfläche: 12 Hektar

Probiertipps:

2020 Auerbacher Höllberg Scheurebe trocken (€ 9,00)

2019 Zwingenberger Steingeröll Weissburgunder Spätlese trocken (€ 11,00)

2020 Pan Rosé trocken (€ 8,00)

Besuch: Mo-Fr 9-12 Uhr und 15-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr

Sortentypisch, fruchtbetont und authentisch: Nach diesen Prämissen keltert das engagierte Team Weiß- und Rotweine am Rand des Odenwalds. Und die aktuelle Kollektion erfüllt diesen Anspruch absolut. Die Qualität zieht sich durch alle Sorten, deren Profil jeweils gut zum Tragen kommt. Besonders die aromastarken Rebsorten



Vom Weingut Simon-Bürkle sollten Sie dieses Jahr die aromastarken Sorten probieren – mindestens!

haben uns in diesem Jahr beeindruckt. Etwa die Scheurebe aus dem Auerbacher Höllberg: klassisch, gut eingewebte Säure und ein Charakter, der sich als Everybody's Darling sofort ins Herz spielt. Der Muskateller aus dem Zwingenberger Steingeröll ist ein Paradebeispiel für die duftige Sorte: lange Fruchtaromatik, dazu eine sehr abenteuerliche, feine rauchige Note. Rund, komplex und geradezu liebreizend empfanden wir die trockene Weissburgunder-Spätlese.

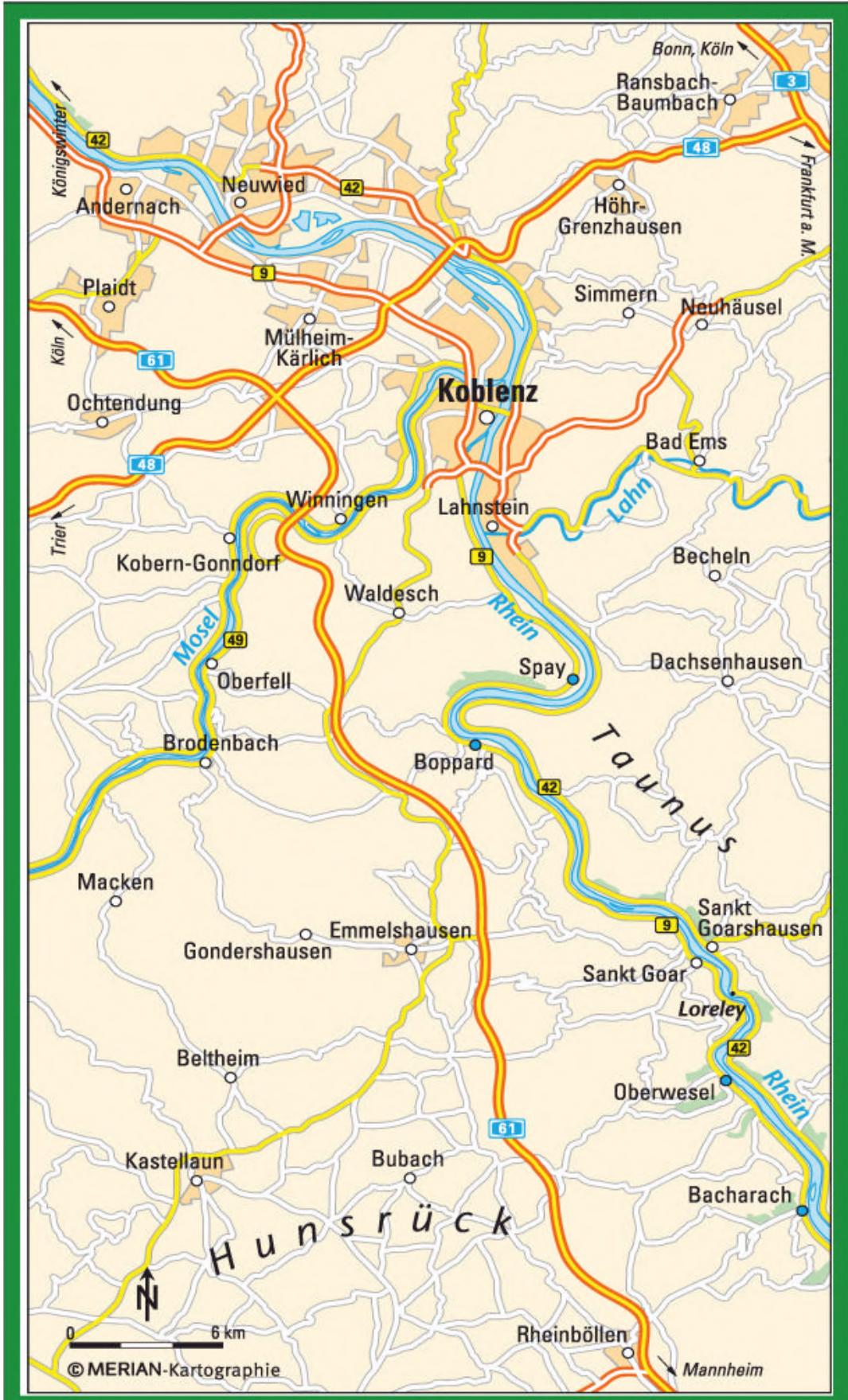


MITTELRHEIN

An den Hängen des malerischen Mittelrheins sind auch 2020 einzigartige Weine entstanden. Besonders beeindruckt waren wir von der Mineralität. Sowohl Topbetriebe als auch Miniweingüter bringen das Terroir perfekt in die Flasche.

Wer Rieslinge namens „Vollstein“ und „Blauschiefer“ im Programm hat, darf auch mal voll steil auf einem Schiefermäuerchen ein Glas heben: Christiane Lambrich-Henrich vom Weingut Goswin Lambrich

MITTELRHEIN





Das Weingut Toni Jost – hier der Bacharacher Hahn – ist mit seinen Rieslingen unser Spitzenreiter am Mittelrhein

Bacharach

Weingut Dr. Kauer

Mainzer Str. 21, 55422 Bacharach,
Tel. 06743-22 72

www.weingut-dr-kauer.de

Inhaber: Dr. Randolph & Anne Kauer

Rebfläche: 4 Hektar

Probiertipps:

2020 Bacharacher Kloster Fürstental Riesling

Kabinett trocken (€ 9,80)

2020 Bacharacher Wolfshöhle Riesling (€ 10,50)

2020 Oberdiebacher Fürstenberg Riesling

Kabinett (€ 9,80)

Besuch:

Do-Sa 11-17 Uhr

Es ist eine wirklich stattliche und durch die Bank erfreuliche Kollektion an Rieslingen, die uns Anne und ihr Vater Randolph Kauer in diesem Jahr präsentiert haben. Glockenklare Rieslinge strahlen in mineralischem Glanz um die Wette. Die sauber herausgearbeitete Frucht ist wunderschön deutlich am Gaumen zu spüren und wird durch die feine Säure spürbar erfrischt und dynamisiert. So macht Riesling Spaß! Mit dieser Vorstellung hält sich der kleine Familienbetrieb bravurös in der Spur des Anbaugebietes.

Weingut Toni Jost

Oberstr. 14, 55422 Bacharach,

Tel. 06743-12 16

www.tonijost.de

Inhaber: Cecilia & Peter Jost

Kellermeister: Cecilia Jost

Rebfläche: 15 Hektar

Probiertipps:

2020 Jodocus Riesling trocken VDP.Gutswein (€ 8,50)

2020 Devon S Riesling trocken VDP.Gutswein (€ 11,30)

2020 Steeger St. Jost Riesling trocken VDP.Erste Lage (€ 15,00)

Besuch:

Mo-Sa 14-17 Uhr

Die Winzerin Cecilia Jost hält den renommierten Betrieb des Mittelrheins wunderbar auf Kurs. Das ist bestimmt nicht immer leicht, denn das Weingut hat sich selbst hohe Vorgaben gesetzt und ist damit zum unbestrittenen Champion des Anbaugebiets geworden. Im aktuellen Jahrgang strahlen die Rieslinge einmal mehr, angefangen beim erfrischend unkomplizierten Gutswein mit blitzsauberer Frucht und durch eine sehr elegante prononzierte Säure auf Trab gebracht. Einfach klasse!

MITTELRHEIN

Boppard

Weingut August Perll

Oberstr. 81, 56154 Boppard,

Tel. 06742-39 06

www.perll.de

Inhaber: Thomas Perll

Rebfläche: 11 Hektar

Probiertipps:

2020 Bopparder Hamm Feuerlay Riesling

Kabinett trocken (€ 8,50)

2020 Bopparder Hamm Mandelstein Riesling

Kabinett halbtrocken (€ 9,00)

Besuch: n. V. ☐

Dieser sympathische Familienbetrieb unter der Leitung von Thomas Perll konnte mit den aktuellen Weinen nicht ganz an die guten Kollektionen der Vorjahre anknüpfen, aber dennoch gibt es in dem Bopparder Betrieb einige sehr solide 2020er Gewächse zu entdecken. Vor allem die Kabinett-Rieslinge aus der Spitzenlage Bopparder Hamm präsentieren sich als unkomplizierte und trinkfreudige Weine, die hier und da auch dezente mineralische Noten aufblitzen lassen.

Weingut Weinhaus Heilig Grab

Zelkengasse 12, 56154 Boppard,

Tel. 06742-23 71

www.heiliggrab.de

Inhaber: Jonas Schoeneberger

Rebfläche: 4 Hektar

Probiertipps:

2020 Bopparder Hamm Fässerlay Riesling

Kabinett feinherb (€ 7,20)

2020 Bopparder Hamm Riesling Hochgewächs halbtrocken (€ 6,00)

Besuch: Mi-So 15-21.30 Uhr ☐ ☐

Inhaber Jonas Schoeneberger bewirtschaftet nur rund vier Hektar Rebfläche in der exponierten Lage Bopparder Hamm. Die steilen Hänge erfordern viel aufwendige und teure Handarbeit – da sind die Weinpreise, die der Winzer aufruft, geradezu ein Schnäppchen. Im aktuellen Jahrgang ist die Kollektion zwar nicht ganz so stark wie im letzten Jahr, doch Jonas Schoenebergers feinherbe und restsüße Rieslinge sind in ihrer Struktur erfrischend süffige und fruchtig angelegte Weine, die durchaus Biss und Charme haben.



Den Rhein immer im Blick: die Lambrichs in ihrer Lage

Oberweseler Oelsberg mit Blick auf Oberwesel

Königswinter

Weingut Pieper

Hauptstr. 458, 53639 Königswinter,

Tel. 02223-226 50

www.weingut-pieper.de

Inhaber: Felix & Adolf Wilhelm Pieper

Rebfläche: 9,5 Hektar

Probiertipps:

2020 Königswinterer Drachenfels Riesling

Kabinett (€ 9,50)

2020 Königswinterer Drachenfels Riesling

Spätlesse (€ 11,00)

Besuch: Di, Mi, Fr, Sa 16.30-21 Uhr, So 13-20 Uhr

✉ ☐

Wir haben dieses Weingut schon etwas länger im Blick, denn der Familienbetrieb mit der zugehörigen schicken Vinothek in Rhöndorf und dem Gutsausschank in Königswinter hat sich über die Jahre prächtig entwickelt. Neben einem sehr ordentlichen Sekt und einem aromatischen Gewürztraminer haben uns vor allem die filigranen, leicht verspielten Rieslinge mit ihrer klaren, deutlichen Frucht gefallen. Die Weine wirken ansprechend und unkompliziert. Und sobald Restsüße ins Spiel kommt, ist sie harmonisch eingebunden und von schmeichelndem Charakter.



Oberwesel

Weingut Goswin Lambrich

OT Dellhofen, Auf der Kripp 3, 55430 Oberwesel,
Tel. 06744-80 66
www.weingut-lambrich.de

Inhaber: Matthias Lambrich, Christiane Lambrich-Henrich

Rebfläche: 16 Hektar

Probiertipps:

2020 Oberweseler Blauschiefer Riesling trocken
(€ 9,90)

2020 Oberweseler Vollstein Riesling feinherb
(€ 9,90)

2020 Oberweseler Oelsberg Riesling Auslese
(€ 15,90)

Besuch: Mo, Mi, Fr, Sa 8.30-12.30 Uhr, Di, Do
8.30-12.30 und 14-18 Uhr

Seit Jahren ist dieser Familienbetrieb eine sichere Bank, wenn es um sehr solide und gute Rieslinge aus exponierten Lagen rund um Oberwesel geht. Doch in den 16 Hektar Rebfläche von Matthias und Christiane Lambrich stehen auch Sorten wie Sauvignon blanc oder Gewürztraminer, die man am Mittelrhein eher selten findet. Primi inter pares sind die straffen und mineralischen Rieslinge, die uns auch 2020 in ihrer ansprechenden, animierenden Frische gut gefallen haben. Weiter so! Zum Betrieb gehört auch ein empfehlenswerter Gutsausschank mit toller Küche.

Spay

Weingut Florian Weingart

Peterspay 1, 56322 Spay,

Tel. 02628-87 35

www.weingut-weingart.de

Inhaber: Florian Weingart

Rebfläche: 6 Hektar

Probiertipps:

2020 Bopparder Hamm Ohlenberg Kabinett trocken (€ 9,00)

2020 Bopparder Hamm Engelstein Am Weißen Wacke Riesling Spätlese trocken (€ 14,00)

2020 Anarchie Bopparder Hamm Engelstein Am Weißen Wacke Riesling Spätlese (€ 15,00)

Besuch: Mo-Fr 14-18.30 Uhr, Sa 11-18.30 Uhr



Florian Weingart macht einen unbeschwertnen Eindruck – das gilt auch für seine gleichwohl komplexen Rieslinge

Eine glänzende 2020er Kollektion, herzlichen Glückwunsch nach Spay. Aus den Trauben seiner fast sechs Hektar Rebfläche im Bopparder Hamm produziert Weingart in verlässlicher Regelmäßigkeit komplexe und dennoch unkomplizierte Rieslinge, die trotz ihrer Tiefgründigkeit immer etwas Unbeschwertes in sich tragen. Das liegt vor allem an der animierenden Säure, die den Weinen enormen Schwung verleiht. Auch mineralische Noten, elegant eingebunden hinter dem kräutig-fruchtigen Geschmack, sind in den Rieslingen immer mit dabei.

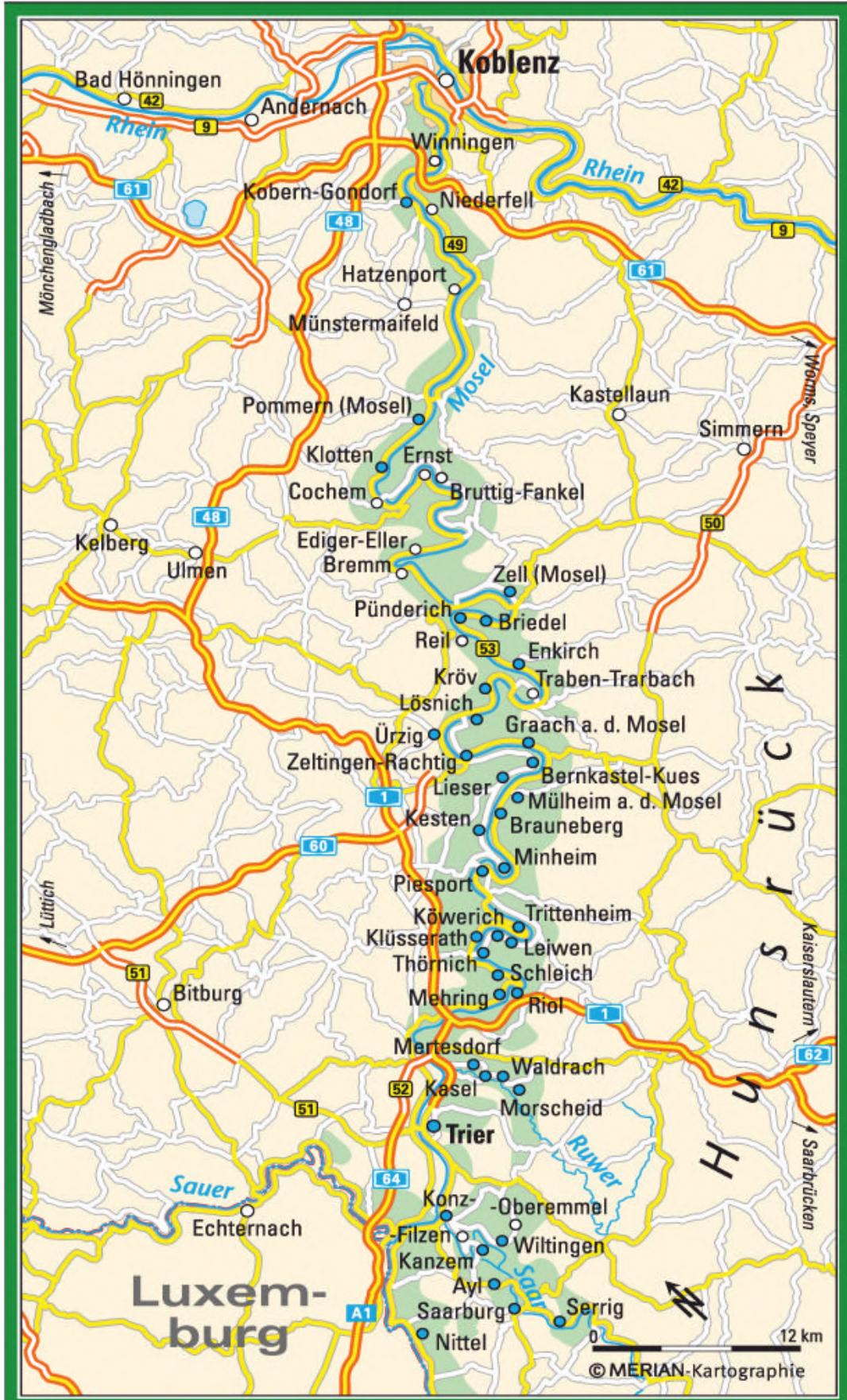


MOSEL

Die pittoresken Rebhänge entlang der Schleifen von Mosel, Saar und Ruwer haben auch 2020 wieder einzigartige Gewächse hervorgebracht.

Die Weingüter haben ein über Jahrhunderte aufgebautes Know-how, um mit den Lagen perfekt umzugehen. Große Traditionshäuser, Newcomer und einen zeitgemäßen Mosel-Stil: All das finden Sie auf den nächsten Seiten.

Werner Rosch und sein Sohn und Kellermeister Nico vom Weingut Josef Rosch in Leiwen setzen bei ihren hochklassigen Rieslingen ganz auf Spontangärung



MOSEL

Ayl an der Saar

Vols

Zuckerberg 3 a, 54441 Ayl an der Saar,

Tel. 06581-985 03 00

www.vols.de

Inhaber: Helmut Plunien

Rebfläche: 8 Hektar

Probiertipps:

2020 Schlangengraben Riesling trocken GG

(€ 29,50)

2020 Vols Pinot Blanc trocken (€ 8,90)

Besuch: n. V.  

Auf beste Lagen kann Helmut Plunien für seine Weine zurückgreifen, die Rebhänge liegen rund um die Orte Ayl und Wiltingen. Auch im Jahrgang 2020 hat der ambitionierte Winzer das Potenzial bestens ausgeschöpft und eine ganze Reihe sehr solider und empfehlenswerter Rieslinge und Pinot blancs auf die Flasche gebracht. Immer präzise und dabei facettenreich, präsentiert sich die feine Fruchtigkeit in guter Gesamtstruktur. Alle Weine sind spontan vergoren, kommen ohne Schönung aus und tragen das Siegel vegan.

Weingut Margarethenhof



Kirchstr. 17, 54441 Ayl an der Saar,

Tel. 06581-25 38

www.margarethenhof-ayl.de

Inhaber: Jürgen Weber

Kellermeister: Nicolas Weber

Rebfläche: 21 Hektar

Probiertipps:

2020 Grauburgunder trocken (€ 8,00)

2018 Ayler Kupp Riesling feinherb GL (€ 20,00)

Besuch: Mo-Fr 9.30-12.30 und 14-18 Uhr, Sa 9.30-17 Uhr  

Seit 35 Jahren sind Dorothee und Jürgen Weber für das Weingut verantwortlich – mit dem aktuellen Jahrgang ist auch Sohn Nicolas in den Betrieb eingestiegen. Die Rebflächen verteilen sich zu gleichen Teilen an den Flüssen Saar und Mosel. Praktisch direkt vor der Haustür liegt die bekannte Schiefersteillage Ayler Kupp, aus der in beeindruckender Regelmäßigkeit feine, mineralisch geprägte Rieslinge kommen. Dass die Webers aber auch genauso gut mit Burgundersorten umgehen können, zeigt der herrlich stoffige und komplexe Wein aus dem aktuellen Jahrgang.



Bernkastel-Kues

Das Spitzhäuschen



OT Kues, Goethestr. 2, 54470 Bernkastel-Kues,

Tel. 06531-16 00

www.spitzhaeuschen.de

Inhaber: Peter Schmitz

Rebfläche: 1,8 Hektar

Probiertipps:

2020 Graacher Himmelreich Riesling Spätlese (€ 9,90)

Besuch: Di-Do 11-18 Uhr, Fr 11-19 Uhr, Sa 11-17 Uhr, So 10-15 Uhr  

Das sogenannte Spitzhäuschen in der malerischen Moselstadt Bernkastel-Kues ist nicht nur ein beliebtes Fotomotiv, sondern auch eine gemütliche Weinstube, in der die hauseigenen Gewächse von Claudia und Peter Schmitz ausgeschenkt werden. Die beiden ambitionierten Winzer bewirtschaften nur rund zwei Hektar Rebfläche, ein gutes Viertel davon ist mit roten Sorten bestockt. In unserer Probe haben wir die Rieslinge favorisiert, vor allem die Weine mit leichter Restsüße zeigen vollmundige Trinkfreudigkeit.

Weingüter Geheimrat J. Wegeler –

Gutshaus Mosel



OT Kues, Martertal 2, 54470 Bernkastel-Kues,

Tel. 06531-24 93

www.wegeler.com

Inhaber: Anja Wegeler-Driesenberg, Ralf Frenzel, Tom Driesenberg

Rebfläche: 12,5 Hektar

Probiertipps:

2020 Wegeler Riesling Mosel trocken VDP. Gutswein (€ 11,50)

Besuch: n. V.  



**Katharina und Manfred Prüms Rieslinge genießen
Weltruf und begeisterten auch dieses Jahr wieder**

Dass in dem Weingut der Familie Wegeler-Driesenberg mehr drinsteckt, als es die 2020er Rieslinge vermittelt haben, ist unzweifelhaft. Enttäuscht waren wir nicht, die vorgestellte Kollektion kann getrost als solide und gutes Mittelmaß ohne Fehl und Tadel empfohlen werden. Allerdings ist der Betrieb von der Spitze des Gebiets aktuell noch etwas entfernt, da aus unserer Sicht die Komplexität fehlte. Doch wer einen saftigen Wein für jeden Tag sucht, ist mit dem Gutswein bestens bedient.

Weingut Joh. Jos. Prüm 

OT Wehlen, Uferallee 19, 54470 Bernkastel-Kues,
Tel. 06531-30 91
www.jjpruem.com

Inhaber: Katharina & Manfred Prüm

Rebfläche: 21 Hektar

Probiertipps:

2019 Graacher Himmelreich Riesling Kabinett
VDP.Grosse Lage (€ 29,00)
2019 Bernkasteler Badstube Riesling Spätlese
VDP.Grosse Lage (€ 27,00)
2016 Graacher Himmelreich Riesling Auslese
VDP.Grosse Lage (€ 38,00)

Besuch: n. V.  

Prüm-Rieslinge sind eine Klasse für sich! Seit vielen Jahrzehnten stellt dieses legendäre Weingut, das von Dr. Manfred Prüm und seiner Tochter Dr. Katharina Prüm geführt wird, feine restsüße Rieslinge vor, die in ihrer Stilistik einzigartig und unübertroffen sind. Die Prüm'schen Rieslinge (nichts anderes wird hier produziert) sind extrem langlebig und in ihrer betörenden Frische und Eleganz fast unsterblich. Ein Hausstil, der in seiner typi-

schen Reduktion unverkennbar ist und dabei stets elegant bleibt. Egal, welcher Jahrgang eingeschenkt wird: Ein Prüm-Riesling steht immer wie eine Eins.

Weingut Martin Kerpen 

OT Wehlen, Uferallee 6, 54470 Bernkastel-Kues,
Tel. 06531-68 68
www.weingut-kerpen.de

Inhaber: Martin Kerpen

Rebfläche: 8,7 Hektar

Probiertipps:

2020 Graacher Himmelreich Riesling Kabinett trocken (€ 10,00)
2020 Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese trocken Alte Reben (€ 14,50)
2020 Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese (€ 12,00)

Besuch: Mo-Sa 9-17 Uhr  

Hier geht es weiter bergauf! Die Kollektion, die uns Martin Kerpen in diesem Jahr vorstellt, hat es in sich. Ohne Ausnahme präsentieren sich alle Rieslinge in betörender Form, voll fruchtiger Kraft und ausgezeichnet mit einer prononcierten Säure, die eine enorme, frische Strahlkraft an den Tag legt. Dazu tauchen immer wieder feine mineralische Noten in den Weinen auf – die Basis für Kerpens Erfolg sind sicher die berühmten Weinbergslagen mit ihren markanten Schieferböden an der Mittelmosel. Wir freuen uns schon jetzt auf die nächste Kollektion!

Weingut S. A. Prüm 

OT Wehlen, Uferallee 25, 54470 Bernkastel-Kues,
Tel. 06531-31 10

www.sapruem.com

Inhaber: Saskia A. Prüm

Kellermeister: Eryk Franzen

Rebfläche: 13 Hektar

Probiertipps:

2020 Wehlen Sonnenuhr Riesling Kabinett VDP.
Grosse Lage (€ 16,50)
2020 Wehlen Sonnenuhr Riesling Spätlese VDP.
Grosse Lage (€ 19,50)
2020 Graach Domprobst Riesling Auslese Fass
38 VDP.Grosse Lage (€ 19,50)

Besuch: Mo-Fr 8-12 und 13-17 Uhr, Sa 10-16 Uhr

Für das sympathische Familienweingut in Wehlen war das ein großartiger Jahrgang, Saskia A. Prüm

MOSEL

hat 2020 ganze Arbeit geleistet. Die wieder gewonnene Präzision ihrer Rieslinge, die fein ziselierte Frucht, verpackt in die elegant kühle Stilistik eines schlanken Körpers, hat uns mit jedem Schluck überzeugt. Das ist Mosel-Stilistik vom Feinsten! Herrlich süffige Rieslinge, mit einer akzentuierten, sehr passenden Säure versehen, hier und da ein mineralischer Blitz zwischen den Aromen und vollendet in einer packenden Frische bis in den Nachhall. Wow!

Weingut Wwe. Dr. H. Thanisch –

Erben Thanisch

OT Kues, Saarallee 31, 54470 Bernkastel-Kues,
Tel. 06531-22 82
www.thanisch-vdp.de

Inhaber: Sofia Thanisch

Rebfläche: 9 Hektar

Probiertipps:

2020 Thanisch Riesling Kabinett feinherb VDP.
Gutswein (€ 10,20)
2020 Bernkasteler Badstube Riesling Kabinett
VDP.Grosse Lage (€ 14,90)
2020 Berncasteler Doctor Riesling Spätlesse VDP.
Grosse Lage (€ 35,00)

Besuch: Mo-Sa 10-17 Uhr  

Dieses alteingesessene und renommierte Weingut in Bernkastel-Kues hat Moselweingeschichte geschrieben. Mit dem Doctor-Berg kann Sofia Thanisch auf einen der weltweit bekanntesten Weinberge zurückgreifen, eine exponierte Lage, die in schöner Regelmäßigkeit Spitzenrieslinge hervorbringt. In diesem Jahr gefielen uns auch die wunderbar saftigen Gutsweine, die einen guten Einstieg in die tolle Kollektion bilden. Wer Riesling von bemerkenswerter Klarheit und präzi-



Spitzenrieslinge aus einer Spitzenlage: Sofia Thanischs Doctor-Weinberg hoch über Bernkastel

ser Frucht bei schlankem Körper sucht, ist im Jahrgang 2020 hier genau richtig.

Brauneberg

Weingut Fritz Haag

Dusemonderstr. 44, 54472 Brauneberg,
Tel. 06534-410

www.weingut-fritz-haag.de

Inhaber: Oliver Haag

Rebfläche: 28,5 Hektar

Probiertipps:

2020 Kestener Paulinshofberg Riesling Trocken
VDP.GG (€ 28,50)
2020 Brauneberger Juffer Riesling Kabinett VDP.
Grosse Lage (€ 13,50)
2020 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling
Auslese VDP.Grosse Lage (€ 29,50)

Besuch: n. V.  

Es gibt Weingüter, die sind einfach eine sichere Bank – so wie das Weingut Fritz Haag, das seit Generationen große Moselklassik repräsentiert, die sich zeitgemäß weiterentwickelt. Die Herstellung steht hier nicht im Vordergrund und es sind auch keine lauten Weine, sondern Rieslinge, die alles über ihr Terroir erzählen. Das beginnt bereits mit dem Juffer Kabinett, der ein Archetyp dieses Weinstils ist. Das gilt auch für die Auslese aus der Juffer Sonnenuhr, eine harmonisch-saftige Auslese wie aus dem Bilderbuch. Von den Großen Gewächsen hat uns besonders das aus dem Paulinshof beeindruckt: ein Wein von fast karger Struktur mit enormen Extrakt. Auch das Aushängeschild des Weinguts, das Große Gewächs aus der Juffer Sonnenuhr, überzeugt mit einer mineralischen und gleichzeitig sehr strahlenden Art.

Weingut Gehlen-Cornelius

Weingartenstr. 33, 54472 Brauneberg,
Tel. 06534-496

www.gehlen-cornelius.de

Inhaber: Familie Gehlen

Rebfläche: 23 Hektar

Probiertipps:

2020 Schieferschatz Riesling (€ 8,90)
2020 Wintricher Ohligsberg Riesling trocken
(€ 10,50)
2020 Riesling Kabinett (€ 6,90)

Besuch: n. V.  

Wenn
Riesling fein nach
Schiefer schmeckt,
sind Sie im Ferienland
Bernkastel-Kues.



ÜBER Geschmack lässt sich bekanntlich streiten. Über guten erst recht. Anders beim Wein. Denn da sind sich Kritiker und Kenner weltweit einig: Mit die besten Rieslingweine stammen aus den steilen Schieferhängen der Mittelmosel sprich dem Ferienland Bernkastel-Kues. Und dass dort, wo Weine wachsen, die nicht selten mit 100 Punkten bewertet werden, auch die Küche Feines zu bieten hat, liegt nah. Mehr dazu und zum Mehr an der Mosel gibt's unter Telefon 06531-500190, via E-Mail an info@bernkastel.de oder im Web unter www.bernkastel.de

Ferienland
Bernkastel-Kues



MOSEL

Rund um Brauneberg liegen die Weinberge der Familie Gehlen; mit rund 20 Hektar zählt der Betrieb zu den größeren an der Mosel. Interessant sind aus diesem Weingut nicht nur die klassischen Rieslinge: Sie sind im Jahrgang 2020 durch die Bank herrlich trinkfreudige und dank einer animierend frischen Säure beschwingte Gewächse. In den Rebhängen stehen auch Sauvignon blancs und die roten Sorten Blaufränkisch, Merlot und Syrah Cerberus, die bemerkenswert gute Ergebnisse erzielen. Wir freuen uns auf weitere angenehme Überraschungen!

Weingut Harald Konrad Fehres

Nussbaumallee 9, 54472 Brauneberg,

Tel. 06534-932 10

www.weingut-fehres.de

Inhaber: Katja Fehres

Rebfläche: 4 Hektar

Probiertipps:

2020 Fräuleinwunder Bernkasteler Schlossberg
Riesling QbA (€ 7,80)

2020 Riesling QbA feinherb (€ 7,00)

2020 Brauneberger Riesling QbA (€ 7,80)

Besuch: n. V.  

Mitten in Brauneberg liegt das Weingut der Familie Fehres. Mit Bedacht und sorgfältiger Arbeit in Weinberg und Keller wird hier ein Rebsorten-Portfolio gepflegt, zu dem neben Rieslingen auch Burgunder, Regent und Müller-Thurgau gehören. Renommierte Lagen wie die Juffer, Juffer Sonnenuhr und Bernkasteler Schlossberg bilden das Fundament der empfehlenswerten Kollektion, die uns mit ihrer Saftigkeit in allen vorgestellten Weinen überzeugt hat. Zum Weingut gehört auch eine gemütliche Straußwirtschaft, dazu werden Gästezimmer angeboten.

Weingut Karp-Schreiber

Moselweinstr. 186, 54472 Brauneberg,

Tel. 06534-236

www.karp-schreiber.de

Inhaber: Jobst-Julius Karp

Rebfläche: 8 Hektar

Probiertipps:

2020 Riesling Spätlese feinherb Alte Reben
(€ 9,90)

Besuch: n. V.  

Für uns gehört das Weingut von Jobst-Julius Karp auch in diesem Jahr zu den verlässlichen Adres-

sen. Die tadellose 2020er Kollektion des Winzers erfüllt die hohen Erwartungen. Nicht verhehlen wollen wir, dass sich die trocken ausgebauten Rieslinge noch etwas verschlossen zeigen; sie lassen aber ihr Potenzial erkennen und werden sicher in den nächsten ein bis zwei Jahren ihren gewohnten Glanz entfalten. Mit den restlichen Rieslingen holt Karp aktuell die meisten Punkte, die erfrischend beschwingten Weine machen wirklich Spaß am Gaumen.

Weingut Martin Conrad

Moselweinstr. 133, 54472 Brauneberg,

Tel. 06534-939 80

www.martinconrad.de

Inhaber: Martin Conrad

Rebfläche: 5,6 Hektar

Probiertipps:

2020 Conradus Riesling trocken (€ 10,90)

2020 Mülheimer Sonnenlay Riesling Kabinett
(€ 11,90)

Besuch: tgl. geöffnet n. V.  

Martin Conrad ist gerade dabei, seinen rund sechs Hektar großen Betrieb als ökologischen Weinbau zertifizieren zu lassen. Die ersten Rieslinge mit dem begehrten Siegel soll es im Jahrgang 2022 geben. Das wäre dann das i-Tüpfelchen auf seiner Arbeit, die auch 2020 gute und sehr gute Weinqualitäten hervorgebracht hat. Conrads Rieslinge tragen aktuell etwas Heiteres und Unbeschwertes in sich, sind dabei dennoch straff strukturiert und von einer animierenden Fruchtigkeit und Frische geprägt. Chapeau!

Weingut Willi Haag

Burgfriedenspfad 5, 54472 Brauneberg,

Tel. 06534-450

www.willi-haag.de

Inhaber: Marcus Haag

Rebfläche: 7 Hektar

Probiertipps:

2020 Riesling Grauschiefer Alte Reben trocken
VDP.Gutswein (€ 10,00)

2020 Juffer-Sonnenuhr Riesling Auslese VDP.
Grosse Lage (€ 22,00)

2020 Riesling trocken VDP.Gutswein (€ 7,00)

Besuch: Mo-Sa 9-18 Uhr, So 10-13 Uhr  

Es gefällt uns einfach, wie Marcus Haag seine trockenen und fruchtsüßen Rieslinge gleichermaßen mit viel Spiel, Facettenreichtum und mineralischen

Nuancen ausstattet. Dabei gelingt es dem ambitionierten Winzer auch immer trefflich, die dazu passende harmonische Säure einzubauen. So entstehen kleine Weinkunstwerke, erfrischend beschwingt und sehr trinkfreudig, elegant in der blitzsauberen Stilistik und nachhaltig im Geschmack. Wir freuen uns über die gelungene Kollektion. Der Gutswein ist ein echtes Schnäppchen.

Briedel

Weingut Brennerei Zum Eulenturm

Hauptstr. 218, 56867 Briedel,

Tel. 06542-47 02

www.zum-eulenturm.de

Inhaber: Timo Christian Stölben

Rebfläche: 3,5 Hektar

Probiertipps:

2017 Dosage Zero Riesling Winzersekt (€ 15,40)
2020 Briedeler Schäferlay Riesling Spätlesetrocken Alte Reben (€ 13,00)

Besuch: n. V. ☎

Die Weinbautradition der Familie Stölben reicht weit zurück, fast 500 Jahre kommen da zusammen. Seit 2013 führt Tim C. Stölben Weingut und Brennerei. Mit seinem Einstieg kam auch der erste Sekt des Betriebs auf die Flaschen. Aktuell befindet sich das Weingut in der letzten Phase der Umstellung auf ökologischen Weinbau, neu gepflanzt sind einige Parzellen mit Gewürztraminer. Bis dahin spielen die Rieslinge die Hauptrolle, die uns vor allem in der trocken ausgebauten Variante gefielen.



Beim Weingut Zum Eulenturm gibt's neben einer ganzen Palette an Weinen auch Sekt und Brände

Detzem

Weingut Lorenz

Neustr. 6, 54340 Detzem,

Tel. 06507-38 02

www.lorenz-weine.com

Inhaber: Tobias Lorenz

Rebfläche: 10 Hektar

Probiertipps:

2020 Zusammensein Riesling Alte Reben (€ 9,50)
2020 Blauschiefer Riesling Kabinett feinherb (€ 8,00)
2020 Thörnich Ritsch Riesling Alte Reben Spätlesetrocken (€ 13,00)

Besuch: Mo-Sa 11-18 Uhr ☎

Das von Tobias Lorenz familiengeführte Weingut hat eine lange Tradition, ist aber mit seinen traditionell produzierten Weinen gut auf der Höhe der Zeit. In den moseltypischen Steillagen-Weinbergen stehen vorwiegend Rieslinge, seit zwei Jahrzehnten baut der Betrieb aber auch Burgunder-sorten an. Dem Ziel, vielschichtige und filigrane Weine mit klarem Herkunftscharakter zu erzeugen, ist Tobias Lorenz mit seinem 2020er Jahrgang ein ganzes Stück nähergekommen. Wir haben jeden Schluck genossen, doch ein bisschen Luft nach oben ist noch vorhanden.

Weingut Scholtes

Thörnicher Str. 7, 54340 Detzem,

Tel. 01511-944 20 62

www.moselweingut-scholtes.com

Inhaber: Michael Scholtes

Rebfläche: 11 Hektar

Probiertipps:

2020 Pölicher Held Riesling (€ 10,50)
2020 Detzemer Maximiner Klosterlay Riesling feinherb (€ 10,50)

2020 Pölicher Held Riesling Spätlesetrocken (€ 10,50)

Besuch: Mo-Fr 9-17 Uhr, Sa 9-14 Uhr ☎

Michael Scholtes hat uns in diesem Jahr mit einem sehr komplexen und fein ziselierten Riesling aus der Spitzenlage Pölicher Held überrascht, den wir wärmstens empfehlen können. Doch auch die anderen Weine aus seinem 2020er Jahrgang haben Biss und Charakter und gehören ohne Einschränkungen zu den diesjährigen Favoriten des sympathischen Familienbetriebs. Dabei liegt das Augenmerk vor allem auf den vollmundigen Rieslingen mit einem Touch Restsüße. Das ist richtig gut!

MOSEL

Enkirch

Weingut Caspari-Kappel

Am Steffensberg 29, 56850 Enkirch,

Tel. 06541-63 48

www.caspariwein.de

Inhaber: Nico Caspari, Uwe Jostock

Rebfläche: 12 Hektar

Probiertipps:

2020 Zeppwingert Riesling Spätlese feinherb von alten Reben (€ 18,00)

2020 Gaispfad 100 Riesling Spätlese feinherb Selektion aus 100 Jahre alten Reben (€ 21,00)

2020 Gaispfad Riesling Spätlese von alten Reben (€ 18,00)

Besuch: Mo-Fr 8-12 und 14-18 Uhr 

Nico Caspari und Uwe Jostock haben ihr rund 12 Hektar großes Weingut in Enkirch zu einer verlässlichen Qualitätsadresse im Anbaugebiet etabliert. Hier und da zeigen sich die trocken ausgebauten Weine aus dem Jahrgang 2020 noch ein wenig verschlossen, aber hinter dem leichten Schatten verbirgt sich Potenzial, das spannende und vibrierende Weine verspricht. Da waren die feinherben und restsüßen Rieslinge etwas präsenter und tanzten dynamisiert von einer animierenden Säure förmlich auf der Zunge. Beschwingte, unkomplizierte Weine, wie man sie sich wünscht.

Weingut Heinrich Immich-Anker

Am Steffensberg 19, 56850 Enkirch,

Tel. 06541-62 30

www.mosel.net

Inhaber: Daniel Immich

Rebfläche: 3,5 Hektar

Probiertipps:

2018 Enkircher Monteneubel 1425 Riesling Brut Nature Zero Dosage Sekt (€ 14,30)

2020 Eisbruch® Riesling trocken (€ 9,20)

2020 Liebling vom Chef Enkircher Herrenberg Spätlese halbtrocken (€ 9,90)

Besuch: Mo-Sa 9-18 Uhr, So 9-17 Uhr  

Der junge Winzer Daniel Immich hat die Ruhe weg und etabliert sich mit jedem Jahrgang ein Stück weiter oben in der Gruppe der verlässlichen und soliden Weingüter. Aktuell sind seine Rieslinge, die wir mit Freuden probiert haben, voller aromatischen Tatendrangs, etwas ungestüm, aber von einer gut austarierten fruchtigen

Struktur. Mit der Säure kann Immich umgehen und setzt sie so präzise, dass die Weine wie aus einem Guss erscheinen. Ein Weingut, das auch mit seinen beschwingten Sekten noch lange nicht am Limit angekommen ist. Weiter so!

Graach an der Mosel

Weingut Blesius

Hauptstr. 75, 54470 Graach an der Mosel,

Tel. 06531-22 27

www.weingut.blesius.com

Inhaber: Florian Blesius

Rebfläche: 4,8 Hektar

Probiertipps:

2020 Graacher Domprobst Riesling trocken (€ 8,90)

2020 Weißburgunder trocken (€ 7,50)

2020 Bernkasteler Badstube Riesling Kabinett (€ 7,50)

Besuch: n. V.  

Vater und Sohn Blesius stehen gemeinsam für die Weiterentwicklung des Graacher Weinguts, das natürlich die meisten Lagen rund um den berühmten Moselort hat. Dass hier mineralische Rieslinge entstehen, ist kein Geheimnis und gilt auch für das aktuelle Sortiment des aufstrebenden Familienbetriebs. Während in der letzten Kollektion immer die restsüßen Gewächse die Nase vorn hatten, sind wir in diesem Jahr auch sehr von den trockenen Weinen angetan. Eleganz und Komplexität sind die beiden Schlagwörter – so kann es weitergehen.

Weingut Kees-Kieren

Hauptstr. 22, 54470 Graach an der Mosel,

Tel. 06531-34 28

www.kees-kieren.de

Inhaber: Familie Kees

Rebfläche: 7,5 Hektar

Probiertipps:

2020 Kinheimer Rosenberg Riesling Kabinett trocken (€ 8,80)

2020 Graacher Himmelreich Riesling Kabinett feinherb (€ 8,80)

2020 Graacher Domprobst Riesling Spätlese trocken (€ 10,80)

Besuch: Mo-Fr 9-17 Uhr, Sa 11-17 Uhr 

Aparte, feinfruchtige Rieslinge sind seit Langem das Markenzeichen des acht Hektar großen Be-

triebs von Ernst-Josef und Werner Kees. Mit der 2020er Kollektion haben die beiden noch einen Zahn zugelegt und eine ganze Phalanx stattlicher Weine zur Probe angestellt. Wir waren begeistert von der feinfruchtigen Art der Weine, ihrer animierenden und belebenden Säure und nicht zuletzt von der Tiefe und Substanz, die sich hinter einem fast spielerischen Facettenreichtum verbirgt. Das ist erste Sahne in Sachen Moselriesling!

Weingut Philipps-Eckstein

OT Schäferei, Panoramastr. 11,
54470 Graach an der Mosel,
Tel. 06531-65 42
www.weingut-philipps-eckstein.de

Inhaber: Patrick Philipps

Rebfläche: 6,8 Hektar

Probiertipps:

2020 Graacher Domprobst Riesling Kabinett trocken (€ 9,00)

2020 Graacher Himmelreich Riesling Spätlese feinherb (€ 10,00)

2020 Graacher Domprobst Riesling Spätlese feinherb (€ 11,00)

Besuch: n. V. ☐

Patrick Philipps lässt es in diesem Jahr mit seinen Graacher Rieslingen richtig krachen. Selten empfanden wir seine Kollektion so geschlossen und so harmonisch, die Weine so straff und gleichzeitig unbeschwert und schmeckbar unkompliziert. Wir entdeckten bei der Probe eine moderne Stilis-

tik, die dabei ihre traditionellen Wurzeln nicht verleugnet, sondern gekonnt und ohne Verbiegungen neu interpretiert. Philipps' Rieslinge demonstrieren eindrucksvoll, wie Frucht, Säure und Süße in einen harmonischen Dreiklang gebracht werden können. Respekt, das ist richtig gut gemacht!

Weingut Willi Schaefer

Hauptstr. 130, 54470 Graach an der Mosel,
Tel. 06531-80 41

www.weingut-willi-schaefer.de

Inhaber: Christoph & Andrea Schaefer

Rebfläche: 4,5 Hektar

Probiertipps:

2020 Graacher Riesling feinherb VDP.Ortswein (€ 13,50)

2020 Graacher Domprobst Riesling Spätlese #10 VDP.Große Lage (€ 22,00)

2020 Graacher Domprobst Riesling Spätlese #05 VDP.Grosse Lage (€ 29,00)

Besuch: n. V. ☐

Was für ein tolles Weingut, was für wunderbare Rieslinge! Auch wenn das traditionelle Etikett etwas hausbacken wirkt, verbergen sich dahinter hochkomplexe und erstklassige Gewächse von besonderer Qualität. Denn Christoph Schaefer ist ein wahrer Meister der Balance; ein Winzer, der alle Komponenten so zueinanderstellen kann, dass am Ende daraus ein aromatisches Wunderwerk wird. Riesling at its best: Die blitzsauberen Fruchtnoten eifern mit einer prononzierten Säure



Die sanft gewellte Lage Graacher Domprobst vom Weingut Willi Schaefer sorgt schon optisch für Entzücken



Nanu, den kenn ich doch?! Den Hausherrn vom Weingut von Othegraven brauchen wir Ihnen nicht vorzustellen

und einer hochfeinen Süße um die Wette. Gewinner sind alle, die solche Weine trinken dürfen!

Kanzem

Weingut Johann-Peter Mertes

Kirchstr. 19, 54441 Kanzem,

Tel. 06501-171 63

www.weingut-mertes.de

Inhaber: Johann-Peter Mertes

Rebfläche: 11,8 Hektar

Probiertipps:

2020 Ockfener Bockstein Riesling feinherb
(\u20ac 8,90)

2020 Saarburger Stirn Riesling Kabinett feinherb
(\u20ac 9,50)

2020 Ockfener Bockstein Riesling Kabinett
(\u20ac 9,50)

Besuch: Mo-Sa 8-18 Uhr

Der erfrischend schäumende Rieslingsekt, den wir zu Beginn der Probe verkostet haben, war ein guter Einstieg in das durchweg lobenswerte 2020er Sortiment. Zugegeben, hier und dort könnten die Weine eine etwas straffere Struktur und Geraedlinigkeit vertragen. Aber alles in allem waren wir von den Rieslingen angetan und können sie durch die Bank empfehlen. Unsere Favoriten sind die restsüßen oder feinherben Varianten, die sich ein klein wenig charmanter präsentieren als die markant trocken ausgebauten Gewächse.

Weingut von Othegraven

>Weinstr. 1, 54441 Kanzem,

Tel. 06501-15 00 42

www.von-othegraven.de

Inhaber: Günther Jauch

Rebfläche: 16,5 Hektar

Probiertipps:

2020 Ockfen Bockstein Riesling Kabinett (\u20ac 15,00)

2020 Kanzem Altenberg Riesling Spätlese
(\u20ac 22,00)

2019 Ockfen Bockstein Riesling Großes Gewächs
VDP.Große Lage (\u20ac 30,00)

Besuch: Mo-Fr 9-17 Uhr, Sa 11-17 Uhr

Dass wir im aktuellen Jahrgang hier und da kleine Schwächen ausgemacht haben, wollen wir nicht verschweigen. Im Vergleich zum Vorjahr war uns in diesem Jahr die Frucht etwas weniger präsent und präzise. Allerdings ist das ein Detail auf hohem Niveau: Die Rieslinge aus dem Weingut von Othegraven, auch die 2019er, gefallen uns mit ihrer durchdachten Struktur, dem manchmal süffisanten Säurespiel und ihrer Tiefe und Länge.

Kasel

Dominikaner Weingut

C. von Nell-Breuning

Bahnhofstr. 37, 54317 Kasel,

Tel. 0651-51 80

www.weingut-von-nell.de

Inhaber: Dr. Carmen von Nell-Breuning

Rebfläche: 7 Hektar

Probiertipps:

2020 Monopol Dominikanerberg Riesling

Kabinett trocken (€ 11,00)

2019 Dominikanerberg Riesling Alte Reben

trocken (€ 17,00)

2017 Dominikanerberg Riesling non-filtré (€ 28,00)

Besuch: Mo-Fr 9-17 Uhr, Sa 9-15 Uhr ☎

Über die Geschichte der Familie von Breuning könnte man einen Roman schreiben (beispielsweise war Beethoven Klavierlehrer und Freund des Hauses). Doch hier soll es nicht um die Historie gehen, sondern um die Zukunft, denn die gehört Carmen von Nell Breuning. Sie hat das Weingut in elfter Generation weiterentwickelt und zählt zu den wenigen Winzerinnen im Ruwertal, die biodynamisch nach Demeter-Standard wirtschaften. Ihre Weine haben einen sehr eigenständigen Charakter, es sind Weine, die anders sind als das, was man von der Ruwer kennt. Das beginnt bereits mit dem trockenen Kabinetriesling aus dem Kaseler Dominikanerberg: überhaupt nicht verspielt, sondern puristisch und straight.

Kesten

Weingut Paulinshof

Paulinstr. 14, 54518 Kesten,

Tel. 06535-544

paulinshof.de

Inhaber: Klaus & Oliver Jüngling

Rebfläche: 9,5 Hektar

Probiertipps:

2020 Brauneberger Juffer Riesling Kabinett trocken (€ 11,80)

2020 Vom blauen Schiefer der Ley Riesling Kabinett trocken (€ 11,80)

2019 Brauneberger Juffer Riesling Spätlese (€ 17,50)

Besuch: Mo-Fr 9-13 und 14-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr ☎

Dass wir in diesem Jahr die Frucht in den Weinen manchmal vergebens gesucht haben, hat uns etwas erstaunt. Steht doch das Traditionsweingut seit Jahrzehnten für sehr solide Qualitäten und Rieslinge von Format. In diesem Jahr ist das nicht ganz der Fall, dennoch können wir die Kollektion mit kleinen Einschränkungen empfehlen. Deutlich über dem Mittelmaß liegen die trocken ausgebauten Kabinetrieslinge, die mit einer schlanken,

leicht kühlen Stilistik auftrumpfen. Die nachprobierte 2019er Spätlese aus der Brauneberger Juffer bietet viel saftigen Wein fürs Geld.

Klotten

Weingut Theo Loosen

Mittelstr. 12, 56818 Klotten,

Tel. 02671-75 01

weingut-loosen.de

Inhaber: Hans-Theo Loosen

Rebfläche: 5,5 Hektar

Probiertipps:

2020 QUERTERRASSEN Riesling trocken QbA (€ 11,50)

2020 Grauschiefer Riesling Hochgewächs (€ 7,00)

2020 Klottener Burg Riesling Spätlese Corайдelstein (€ 9,50)

Besuch: n. V. ☎

Dass im Klottener Weingut von Theo und Hans-Theo Loosen so manches Schnäppchen zu machen ist, hat sich längst herumgesprochen. Denn die Rieslinge aus dem nur fünf Hektar großen Weingut an der Terrassenmosel sind durchweg gut und fest strukturiert, immer mit einem Touch Mineralität aufgepeppt, frisch in der Säure, fruchtig im Körper und dazu sehr moderat kalkuliert. Im aktuellen Sortiment haben wir die feinen rest-süßen Weine zu unseren Favoriten erklärt, sind aber auch angetan von den trockenen Varianten.

Klüsserath

Weingut F-J Regnery

Mittelstr. 39, 54340 Klüsserath,

Tel. 06507-46 36

www.weingut-regnery.de

Inhaber: Peter Regnery

Rebfläche: 8,5 Hektar

Probiertipps:

2019 Edition Michelskirch Riesling trocken (€ 11,40)

2020 Bruderschaft Riesling Alte Reben trocken (€ 14,40)

2019 Bruderschaft Riesling Auslese (€ 10,20)

Besuch: Mo-Fr n. V., Sa 10-18 Uhr ☎

Peter Regnery geht eigene Wege, sein Rebsortenspektrum entspricht nicht dem eines klassischen Moselweinguts. Denn neben den obligatorischen Rieslingen hat Regnery auch Spätburgunder, aber

MOSEL

vor allem Syrah und Cabernet Sauvignon im Anbau. Nicht viel, aber doch genug, um mit exotischen Weinen aufzufallen. Was wir aus der Probe vor allem herausheben möchten, sind die gut gemachten, exakt strukturierten und fruchtigen Rieslinge aus 2020 und dem Vorjahrgang. Dabei haben uns die trockenen Varianten ebenso gut gefallen wie die mit feiner, niemals drückender Restsüße.

Kobern-Gondorf

Weingut von Schleinitz

Kirchstr. 15, 56330 Kobern-Gondorf,
Tel. 02607-97 20 20

www.vonschleinitz.de

Rebfläche: 20 Hektar

Probiertipps:

2020 Uhlen R Riesling QbA (€ 18,50)

2020 Weißburgunder QbA (€ 7,90)

2020 Chardonnay QbA (€ 8,90)

Besuch: Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa n. V. ☎

Weißburgunder, Grauburgunder und Chardonnay sind die drei Rebsorten, die uns im aktuellen Jahrgang vom Weingut Freiherr von Schleinitz am besten gefallen. Von den Rieslingen aus den Hängen der Terrassenmosel konnten wir jeweils ein Exemplar aus dem aktuellen und eines aus dem Vorjahrgang probieren. Beide Weine sind mineralisch angehaucht und zeigen, trotz der Reife beim 2019er, eine enorme Frische in Frucht und Säure. Die gereiften Spätburgunder aus 2018 sind von ordentlicher Qualität, sollten aber in den nächsten zwei Jahren getrunken werden.

Köwerich

Geschwister Köwerich

Wein – Kultur – Gut

Beethovenstr. 27, 54340 Köwerich,
Tel. 06507-37 38

www.weingut-geschwister-koewerich.de

Inhaber: Marcus Regnery

Rebfläche: 14 Hektar

Probiertipps:

2020 Thörnicher Ritsch Riesling trocken (€ 7,50)

2020 Sauvignon Blanc trocken (€ 9,30)

2016 Ludwig van Beethoven Gewürztraminer

Sekt Brut (€ 19,50)

Besuch: Mo-Fr 8-12 und 13-18.30 Uhr, Sa 10-14 Uhr ☎

Marcus Regnery hat den Traditionsbetrieb auf mittlerweile 14 Hektar erweitert, zu den klassischen Rieslingen gesellen sich Sauvignon blanc, Pinot blanc und Gewürztraminer. Gleich zu Beginn der Proben haben wir den Gewürztraminer Sekt probiert und waren erstaunt, welche aromatische Frische und Eleganz dieser fein perlende Schaumwein ins Glas bringt. Gut gemacht. Die Rieslinge, trocken oder feinherb ausgebaut, bieten solide Qualität. Regnerys Sauvignon blanc gehört in diesem Jahr zu unseren Favoriten aus dem Weingut.

Konz

Weingut Agritiushof

OT Oberemm, Galgenweg 1, 54329 Konz,
Tel. 06501-143 50

www.saarweine.com

Inhaber: Alfred Kirchen

Rebfläche: 9 Hektar

Probiertipps:

2020 Oberemmeler Rotschiefer Riesling feinherb (€ 9,80)

2020 Offbeat Cuvée weiß by Jonas Kirchen (€ 8,00)

Besuch: n. V. ☎

Handwerkliche Vinifizierung ist in dem familie geführten Saarweingut ebenso selbstverständlich wie die schonende Bearbeitung der Weinberge, die zu rund 80 Prozent in moseltypischen Steillagen stehen. Nicht nur der klassische Riesling gehört zum Portfolio des Betriebs, auch bewährte Burgundersorten wurzeln in den Rebhängen und werden zu sortentypischen Weinen ausgebaut. Aus der aktuellen Kollektion gefiel uns besonders der restssüße Riesling vom Rotschiefer, der sich geschmeidig am Gaumen bewegt und vollmundigen Weingenuss garantiert.

Weingut Piedmont

OT Filzen, Saartalstr. 1, 54329 Konz,

Tel. 06501-990 09

www.piedmont.de

Inhaber: Claus & Sitta Piedmont

Rebfläche: 3,9 Hektar

Probiertipps:

2020 Weißburgunder trocken VDP.Gutswein (€ 9,50)

2020 Saar Riesling trocken VDP.Gutswein (€ 9,50)

2020 Filzen Kabinett VDP.Ortswein (€ 11,00)

Besuch: n. V. ☎

Bereits vom letzten Jahrgang waren wir sehr angetan; auch mit ihren 2020er Weinen haben Claus und Sitta Piedmont ihre gute Form bestätigt und wieder eine Kollektion ohne Fehl und Tadel vorgestellt. Ihre trocken ausgebauten Saarrieslinge strotzen vor Präzision, sind wunderbar saftig und im Lauf von einer beherzten Säure getragen. Nicht vergessen wollen wir aber auch die feinen Weißburgunder, die in dieser Eleganz und Feinaromatik eher selten an der Mosel zu finden sind. Bitte weiter so!

Weingut Reverchon ●●

OT Filzen, Saartalstr. 2-3, 54329 Konz,
Tel. 06501-93 25 00
www.weingut-reverchon.de

Inhaber: Hans Maret

Kellermeister: Ralph Herke

Rebfläche: 19 Hektar

Probiertipps:

2020 Riesling trocken (€ 10,00)

2020 Mineral Riesling feinherb (€ 10,00)

Riesling Sekt brut (€ 14,00)

Besuch: Mo-Fr 8.30-16.30 Uhr ☎

Das Weingut im sehenswerten Herrenhaus mit Park hat sich ganz überwiegend auf Rieslinge spezialisiert. Die aktuelle Kollektion ist denn auch rundum gelungen und bietet animierend frische Weine, deren Jugendlichkeit bis in den langen Nachhall zu schmecken ist. Noch ein Tick mehr Finesse wäre dann das i-Tüpfelchen, denn wir sehen hier durchaus noch mehr Potenzial. Doch bereits heute bietet das Weingut ein beschwingtes und saftiges Trinkvergnügen mit quicklebendigen Weinen und gut gemachten Sekten.

Weingut von Hövel ●●●●●

OT Oberemmel, Agridiusstr. 5-6, 54329 Konz,
Tel. 06501-153 84

www.weingut-vonhoevel.de

Inhaber: Maximilian von Kunow

Rebfläche: 21,5 Hektar

Probiertipps:

2020 Scharzhofberger Riesling Kabinett VDP.

Große Lage (€ 21,80)

2020 Oberemmeler Hütte Riesling Spätlese VDP.

Große Lage (€ 28,00)

2020 Oberemmeler Hütte Riesling Kabinett VDP.

Große Lage (€ 16,90)



**Maximilian von Kunow vom Weingut von Hövel:
saftig-süße, substanzvolle Rieslinge von der Saar**

2020 Scharzhofberger Riesling VDP.Großes Gewächs (€ 38,00)

Besuch: n. V. ☎

Das Weingut Hövel zählt zu den traditionsreichen Familienbetrieben an der Saar. In diesem Jahr haben uns vor allem die Weine traditionellen Stils gefallen, die mit Restsüße spielen. So zählen zu unseren Probiertipps der Scharzhofberger Riesling Kabinett, der eine dezente Kräuterigkeit mit gut eingebundener Restsüße kombiniert. Auch die Auslese aus dem Kanzemer Hörecker hat uns beeindruckt: Sie hat eine feine Gerbstoffstruktur, die der Süße Substanz verleiht – ein absolut stimmiger, saftiger Wein.

Kröv

Weingut Knodt Trossen ●●

Plenterstr. 47, 54536 Kröv,

Tel. 06541-47 95

www.weingut-knodt-trossen.de

Inhaber und Kellermeister: Udo Knodt

Rebfläche: 3,5 Hektar

Probiertipps:

2020 Riesling vom blauen Schiefer (€ 7,70)

2020 Kröver Kirchlay Riesling Kabinett (€ 8,00)

2020 Kröver Steffensberg Riesling Spätlese J.A.
feinherb (€ 11,00)

Besuch: n. V. ☎

Udo und Andrea Knodt betreiben ihr kleines Weingut in Kröv mit viel Leidenschaft, die mittler-

MOSEL

weile auch Tochter Aline gepackt hat. Im Herbst 2020 ist sie in den Familienbetrieb eingestiegen und übernimmt nach und nach mehr Verantwortung. Das Knott-Trio hat mit dem aktuellen Jahrgang ganze Arbeit geleistet. Uns gefielen die feinherben und restsüßen Rieslinge in ihrer herzhaften Frische, Saftigkeit und Unkompliziertheit richtig gut. Die trockenen Varianten sind zupackend, dazu bietet der Betrieb schöne einfache Spätburgunder verschiedener Jahrgänge.

Weingut Markus Junglen

Stablostr. 20, 54536 Kröv,

Tel. 06541-32 92

www.junglenwein.de

Inhaber: Markus Junglen

Rebfläche: 5 Hektar

Probiertipps:

2020 Kröver Steffensberg Riesling Spätlese feinherb (€ 9,00)

2020 Kröver Steffensberg Riesling feinherb Alte Reben (€ 11,50)

2020 Kröver Paradies Riesling Kabinett (€ 6,40)

Besuch: n. V.  

Super Jahrgang, wir freuen uns für Markus Junglen und setzen die Bewertung nach oben. Dass hier gute Rieslinge entstehen, haben wir schon länger im Blick. In diesem Jahr präsentierten sich die Gewächse aus Kröver Lagen in einem enormen Facettenreichtum, sind spannend mit jedem Schluck und einnehmend saftig bis in den langen Nachhall. Unkomplizierte Moselrieslinge mit viel Frische, viel Frucht und einer perfekt gesetzten animierenden Säure – eine rundum gelungene Kollektion.

Leiwen

Weingut Alfons Stoffel

Maximinstr. 15, 54340 Leiwen,

Tel. 06507-33 12

www.weingut-stoffel.de

Inhaber: Alfons Stoffel

Rebfläche: 3,5 Hektar

Probiertipps:

2018 Riesling Sekt brut (€ 15,00)

2020 Grand Stoff(el) Köwericher Laurentiuslay Riesling trocken (€ 18,00)

2020 Köwericher Laurentiuslay Riesling feinherb (€ 13,00)

Besuch: n. V.  

Rund um Leiwen stehen die Weinberge, die Alfons und Michael Stoffel gemeinsam bewirtschaften. Ausgebaut wird wieder – und immer mehr – im klassischen Moselfuder, um die bewährte Moselstilistik auf die Flaschen zu bringen. Das gelingt auch 2020 trefflich, vor allem die feinherben und restsüßen Rieslinge sind kleine Charmebolzen, die mit ihrer gut gesetzten Süße und einer prononzierten Säure die Frucht beleben und dem Gaumen schmeicheln. Empfehlen können wir zu dem den schäumend-fruchtigen Rieslingsekt.

Weingut Blees Ferber

Liviastr. 1 a, 54340 Leiwen,

Tel. 06507-31 52

www.Blees-Ferber.de

Inhaber: Stefan Blees

Rebfläche: 11 Hektar

Probiertipps:

2020 Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese*** trocken Alte Reben (€ 10,00)

2020 Leiwener Laurentiuslay Riesling Kabinett (€ 7,50)

2020 Piesporter Goldtröpfchen Riesling Spätlese*** (€ 10,00)

Besuch: tgl. n. V. 

Wer einen Panoramablick auf die Mosel und die Spitzenlagen Apotheke und Laurentiuslay genießen möchte, sollte sich ein Zimmer im gutseigenen Gästehaus reservieren. Dort kann man natürlich auch die Rieslinge probieren, für die Stefan Blees verantwortlich ist. Und er macht seine Sache richtig gut! Wie schon im Vorjahr überzeugen seine stattlichen Gewächse mit eleganter Feinfruchtigkeit, die von einer harmonisch eingebundenen Säure begleitet wird. Ein klein wenig die Nase vorn haben im aktuellen Jahrgang die restsüßen Rieslinge, herrlich saftige Weine mit vollmundigem Trinkgenuss.

Weingut Carl Loewen

Matthiasstr. 30, 54340 Leiwen,

Tel. 06507-30 94

www.weingut-loewen.de

Inhaber: Christopher & Karl Josef Loewen

Rebfläche: 15 Hektar

Probiertipps:

2020 Varidor Riesling trocken (€ 9,30)

2020 Maximin Herrenberg 1896 Riesling Alte Reben trocken (€ 23,00)

2020 Ritsch Riesling Auslese (€ 20,00)

Besuch: Sa 14-16 Uhr

In den renommierten Lagen Thönischer Ritsch, Longuicher Maximin Herrenberg und Leiwener Laurentiuslay besitzt der Familienbetrieb exponierte Weinberge, die das Rückgrat des Weinguts bilden. Karl-Josef Loewen und Sohn Christopher wissen ihr Lagenpotenzial bestens zu nutzen. Ihre Rieslinge sind denn auch immer kraftvolle, aber dennoch feingliedrige Gewächse, getragen von einer betörenden Fruchtigkeit und einer sehr gekonnt akzentuierten Säure. Ein richtiges Schnäppchen ist in diesem Jahr die wunderbar fruchtige und trinkfreudige Ritsch Auslese.

Weingut Grans-Fassian

Römerstr. 28, 54340 Leiwen,

Tel. 06507-31 70

www.grans-fassian.de

Inhaber: Gerhard Grans

Rebfläche: 12 Hektar

Probiertipps:

2020 Leiwener Laurentiuslay Riesling trocken GG (€ 30,00)

2020 Piesporter Goldtröpfchen Riesling trocken GG (€ 30,00)

2020 Dhroner Hofberg Riesling trocken GG (€ 30,00)

Besuch: n. V.

Was für eine großartige 2020er Kollektion! Dass dieser Betrieb, der seit fast 400 Jahren in Familienbesitz ist, vor allem mit seinen restsüßen Rieslingen zur Spitze des Anbaugebiets gehört, ist schon lange unbestritten. Jetzt haben die trocken ausgebauten Weine gleichgezogen. Gerhard und Catherina Grans und Kilian Klein können mit einer tiefen Zufriedenheit auf das aktuelle Sortiment schauen. Eleganz pur in den straff strukturierten Weinen, blitzsaubere Frucht und animierende Säure, alles in perfekter Balance. So gehen erstklassige trockene Moselrieslinge!

Weingut Heinz Schmitt Erben

Stephanusstr. 4, 54340 Leiwen,

Tel. 06507-42 76

www.weingut-carlo-schmitt.de

Inhaber: Senta & Carlo Schmitt

Kellermeister: Carlo Schmitt

Rebfläche: 2 Hektar



Ob trocken oder restsüß: Carlo Schmitt vom Gut Heinz Schmitt Erben hat im Keller ganze Arbeit geleistet

Probiertipps:

2020 Rivaner trocken (€ 7,00)

2020 Riesling feinherb (€ 8,00)

2020 Köwericher Laurentiuslay Riesling Kabinett (€ 10,50)

Besuch: n. V.

Carlo Schmitt, der in dem sympathischen Familienbetrieb für den Keller zuständig ist, hat im Jahrgang 2020 sehr präzise gearbeitet und sein ganzes Können entfaltet. Was er uns zur Probe geschickt hat, ist ohne Einschränkung empfehlenswert. Eine gelungene und spannende Kollektion, die mit einem herhaften trocken ausgebauten Rivaner beginnt. Ein wenig favorisieren wir in diesem Jahr die restsüßen vor den trockenen Rieslingen, aber beide Varianten sind im aktuellen Sortiment bestens auf die Flaschen gekommen.

Weingut Josef Rosch

Mühlenstr. 8, 54340 Leiwen,

Tel. 06507-42 30

www.weingut-rosch.de

Kellermeister: Nico Rosch

Rebfläche: 9 Hektar



Nach dem Besuch im Weingut Rosch: ein Spaziergang zur Moselschleife zwischen Leiwen und Trittenheim

Probiertipps:

2020 Trittenheimer Ortswein Riesling trocken
€ 12,00)

2020 Klüsserather Bruderschaft Riesling feinherb
€ 15,00)

2020 Leiwener Klostergarten Riesling Kabinett
€ 11,50)

Besuch: n. V.

Werner Rosch hat sein Weingut an Sohn Nico übergeben. Der setzt mit all seinen Weinen auf Spontangärung und hat im Jahrgang 2020 eine ganze Phalanx an erstklassigen Rieslingen produziert. Gefallen haben uns wie in den Jahren zuvor nicht nur die feinfruchtigen restsüßen Qualitäten, sondern auch die trocken ausgebauten Weine in ihrer geradlinigen Eleganz und perfekten Balance.

Weingut Loersch

OT Zummethöhe, Tannenweg 11, 54340 Leiwen,
Tel. 06507-32 29

www.weingut-loersch.de

Inhaber: Alexander Loersch

Rebfläche: 8 Hektar

Probiertipps:

2019 Fels-Terrassen Trittenheimer Apotheke
Riesling feinherb (€ 18,50)

2020 Piesporter Goldtröpfchen Riesling Kabinett
€ 12,50)

2020 Trittenheimer Apotheke Riesling Auslese
€ 20,00)

Besuch: Mo-Sa n. V.

Die Weine, die uns Alexander Loersch zur Probe geschickt hat, haben uns richtig gut gefallen, und wir glauben, dass in dem rund acht Hektar großen Betrieb noch einiges an Potenzial steckt. Doch zunächst gilt es den aktuellen Jahrgang zu bewerten, und der zeigte vor allem in den rest-

süßen Rieslingen ausgewogene, harmonische und teils fineszenreiche Weine. Ein bisschen mehr Mineralität zwischen der sauberen Frucht würde den Weinen noch einen Kick nach vorne geben. Aber schön, wenn eine Auslese auch noch spielerisch leicht durch den Gaumen läuft und ihre Süße nicht hängen bleibt. Gut gemacht!

Weingut Nik Weis – St. Urbans-Hof



Urbanusstr. 16, 54340 Leiwen,

Tel. 06507-937 70

www.nikweis.com

Inhaber: Nik Weis

Kellermeister: Kai Hausen

Rebfläche: 40 Hektar

Probiertipps:

2020 Schiefer Riesling (€ 11,60)

2020 Goldtröpfchen Spätlese (€ 27,50)

2020 Laurentiuslay Riesling trocken GG (€ 48,00)

Besuch: Mo-Fr 8-17 Uhr, Sa 10-17 Uhr

In einem Interview sagte Nik Weis einmal, dass er „ewigen Weinbau“ betreiben wolle: Weinbau als Gesamtorganismus, mit einer Mischung aus unterschiedlich alten Rebstöcken und im natürlichen Kreislauf. Wie gut sich diese Philosophie in den späteren Weinen zeigt, beweist auch die diesjährige Kollektion. Weis’ „ewiger Weinbau“ schafft ganz offenbar ewige Weine, denn die Rieslinge sind eindeutig für die Langstrecke gemacht. Etwa das rauchig-mineralische Große Gewächs aus dem Bockstein, das Große Gewächs aus dem Goldtröpfchen, welches eher auf der zitrischen Seite ist, oder das Große Gewächs aus dem Laurentiuslay mit seiner unglaublichen Präzision. Daneben stehen hochkomplexe Spätlesen wie etwa die aus dem Piesporter Goldtröpfchen:

Sie hat eine schöne Kräuterigkeit, die wunderbar zu der reifen Frucht und Süße passt – ein Wein, mit dem man nicht bis zum Dessert warten sollte.

Weingut Nikolaus Köwerich ●●

Maximinstr. 11, 54340 Leiwen,

Tel. 06507-42 82

www.weingutkoewerich.de

Inhaber: Nick Köwerich

Rebfläche: 10 Hektar

Probertipps:

2020 Für Feen und Elfen Riesling (€ 10,00)

2020 Fräulein Mosel Köwericher Laurentiuslay

Riesling Kabinett (€ 13,00)

2020 Klüsserather Bruderschaft Riesling Kabinett
(Preis auf Anfrage)

Besuch: n. V. ☎

Nick Köwerich hat seine besten Weinberge in der Leiwener Laurentiuslay und der Klüsserather Bruderschaft stehen, die er ausschließlich mit Rieslingen bepflanzt hat. Jahr für Jahr gelingen ihm gute und sehr gute Weine, auch im aktuellen Jahrgang können er und seine Frau Annette Köwerich mit der Qualität zufrieden sein. Wir probierten vor allem homogene restssüße Kabinetrieslinge, die in ihrer Süße nicht aufdringlich waren und mit ihrer akzentuierten Säure für ordentlich Schwung im sauberen Fruchtkörper sorgten.

Weingut Werner ●●●

Römerstr. 17, 54340 Leiwen,

Tel. 06507-43 41

www.weingut-werner.de

Inhaber: Bernhard Werner, Margret Werner-Beierlorzer

Rebfläche: 6 Hektar

Probertipps:

2020 Annaberg Riesling trocken Erste Lage (€ 12,50)

2020 Laurentiuslay Riesling feinherb Erste Lage
(€ 12,50)

2020 Schweicher Riesling Kabinett (€ 9,00)

Besuch: Mo 10-12 und 14-17 Uhr, Di-Fr 14-17 Uhr

✉

Eine von Licht und Schatten geprägte Kollektion, die uns das Weingut aus Leiwen in diesem Jahr präsentiert hat. Hier haben wir schon elegantere und feinere Riesling probiert und wissen, dass Bernhard Werner ein versierter und qualitätsorientierter Winzer ist. Sehr solide und mit einem

bunten Potpourri an fruchtigen Aromen ausgestattet präsentierte sich die feinherben Rieslinge aus der Spitzlage Laurentiuslay. Gut gemacht auch der Kabinetriesling, etwas spielerisch in der Aromatik, ausreichend fruchtsüß und von einer erfrischenden Säure getragen.

Lieser

Weingut Schloss Lieser –

Thomas Haag ●●●●●

Am Markt 1-5, 54470 Lieser,

Tel. 06531-64 31

www.weingut-schloss-lieser.de

Inhaber: Thomas Haag

Rebfläche: 25 Hektar

Probertipps:

2020 Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett trocken (€ 14,90)

2020 Niederberg Helden Riesling Spätlese trocken (€ 18,50)

2020 Niederberg Helden Riesling Auslese Goldkapsel (€ 41,00)

Besuch: Mo-Fr 10-17 Uhr, Sa 10-15 Uhr

✉ Schloss Lieser und Thomas Haag, das ist eine Erfolgsgeschichte wie aus dem Bilderbuch. Er



Mit Niklas im Keller und Lara im Vertrieb ist auf Schloss Lieser schon die nächste Generation der Haags aktiv

MOSEL

hat den Betrieb in wenigen Jahren zu einem Hotspot an der Mosel gemacht. Das Weingut ist längst ein Aushängeschild für deutschen Spät-riesling und wird nun von der ganzen Familie weiterentwickelt. Aus der nächsten Generation sind Lara und Niklas Haag heute mitverantwortlich und schreiben die Erfolgsstory weiter. Denn auch in diesem Jahr überzeugen alle zur Probe angestellten Weine mit betörender Frische, konzentrierter Frucht und einer exzellenten Säure, die dafür eigentlich einen schöneren Namen verdient hätte. Der Stil von Schloss Lieser zeichnet sich durch eine Reduktion aus, die genau den richtigen Punkt trifft. Einfach großartig!

Weingut Ulrich Schumann

Beethovenstr. 36, 54470 Lieser,

Tel. 06531-63 53

www.weingut-schumann.de

Inhaber: Ulrich Schumann

Rebfläche: 4,2 Hektar

Probiertipps:

2020 Mosel Riesling trocken QbA (€ 6,50)

2020 Rosenlay Riesling Kabinett trocken (€ 7,50)

2020 Rosenlay Riesling Spätlese feinherb (€ 9,80)

Besuch: n. V. ☐

Den blauen Devon-Schiefer in der Lage Niederberg Helden schätzt Ulrich Schumann besonders, denn das Gestein gibt seinen vom Terroir geprägten Rieslingen den typischen mineralischen Kick, der Moselweine auszeichnet. Handele ist in seinem Weingut der Standard, ebenso der behutsame und schonende Ausbau der Weine. Ein guter Einstieg in die empfehlenswerte 2020er Kollektion sind die saftigen und vollmundigen Literweine. Die Kabinett- und Spätleserqualitäten bieten etwas mehr finessenreiche Frucht und eine passend akzentuierte Säure.

Lösnich

Weingut Gebrüder Simon

Hauptstr. 6, 54492 Lösnich,

Tel. 06532-21 30

www.gebrueder-simon.de

Inhaber: Ingo Simon

Rebfläche: 4,5 Hektar

Probiertipps:

2020 Erdener Treppchen Riesling P Spätlese (€ 8,50)

2020 Erdener Treppchen Riesling H Spätlese

(€ 9,00)

2019 Riesling Auslese Erdener Treppchen (€ 8,50)

Besuch: n. V. ☐

Mit der Vorjahreskollektion aufgestiegen, bestätigen die 2020er Weine ohne Einschränkung die Bewertung. Denn Ingo Simon und sein Team haben sehr präzise Rieslinge produziert, die dank der hervorragenden Weinberglagen und ihrer Böden über elegante mineralische Nuancen verfügen, die wie kleine Stiche die blitzsaubere Frucht zusätzlich adeln. Das präsentiert sich alles wie aus einem Guss, die Harmonie der Weine ist bis in den langen Nachhall spürbar. Tolle saftige, sehr günstige Auslese aus dem Erdener Treppchen.

Mehring

Weingut Lenhardt

Wiesenflurweg 4, 54346 Mehring,

Tel. 06502-72 98

www.weingut-lenhardt.de

Inhaber: Eva, Christian & Christa Lenhardt

Rebfläche: 5 Hektar

Probiertipps:

2020 Weißburgunder trocken Gutswein (€ 7,50)

2020 Mehringer Riesling Kabinett Ortswein (€ 8,50)

2020 Mehringer Blattenberg Riesling trocken Lagenwein (€ 13,80)

Besuch: Fr-So 15-18 Uhr ☐

Nach einer guten Vorjahreskollektion folgt mit dem aktuellen Sortiment der zweite Streich. Und der umfasst nicht nur die Rieslinge, auch der trockene Weißburgunder ist einen Versuch wert. Denn der saftige Gutswein bietet sortentypische Aromatik, verpackt in unkomplizierten Trinkgenuss. In Sachen Riesling sind die aktuellen Weine auf einem herzhaften, fruchtaromatischen Weg, immer passend begleitet von einer beschwingt wirkenden Säure. Da kommt ordentlich Fluss an den Gaumen – ein rundum gelungenes Sortiment wartet auf sein Publikum.

Mertesdorf

Maximin Grünhaus

Maximin Grünhaus 1, 54318 Mertesdorf,

Tel. 0651-51 11

www.maximinguenhaus.de

Inhaber: Maximin von Schubert



**Maximin und Amelie von Schubert führen das
legendäre Gut Maximin Grünhaus an der Ruwer**

Rebfläche: 34 Hektar

Probiertipps:

2020 Schloss Maximin Grünhaus Riesling trocken
Gutswein (€ 11,90)

2020 Herrenberg Maximin Grünhaus Riesling
Kabinett Große Lage (€ 16,90)

2020 Abtsberg Maximin Grünhaus Riesling
Kabinett Große Lage (€ 16,90)

Besuch: Mo-Fr 8-17 Uhr, Sa 10-16 Uhr

Die Legende lebt und setzt mit dem aktuellen Jahrgang wieder Akzente an der Ruwer. Das alt-ehrwürdige Traditionswingut hat eine exzellente 2020er Kollektion hingelegt, deren Weine vor eleganter Fruchtigkeit und Frische nur so strotzen. Geht man ins Detail der Rieslinge, so wird man in diesem Jahr den Kabinettqualitäten den ersten Platz zusprechen müssen, denn diese sind voller spielerischer Finesse: schlanke Rieslinge mit Substanz, ohne dabei auch nur einen Hauch ausladend zu wirken. Großes Kino und vor allem großartiger Trinkgenuss.

Weingut Erben von Beulwitz

Eitelsbacherweg 4, 54318 Mertesdorf,
Tel. 0651-956 10

www.von-beulwitz.de

Inhaber: Herbert Weis

Rebfläche: 7,5 Hektar

Probiertipps:

2020 Herrenberg Riesling QbA (€ 11,50)
2020 Auf den Mauern Kaseler Nies'chen Riesling
trocken GG (€ 21,50)

2020 Im Taubenberg Kaseler Nies'chen Riesling
trocken GG (€ 19,50)

Besuch: Mo-So 11-18 Uhr

Waren wir im letzten Jahr noch etwas kritisch mit den Weinen, sind mit der aktuellen Kollektion alle Zweifel verflogen. Besonders auffällig ist in diesem Jahr der Glanz der Großen Gewächse, die nicht einfach nur stattlich und druckvoll sind, sondern ihre klassische Rieslingfrucht elegant zur Schau stellen und durch die belebende Säure in der komplexen Textur sehr erfrischend und jugendlich wirken. Zum Weingut gehören auch ein Hotel mit Restaurant und eine Vinothek in Mertesdorf.

Weingut Karlsmühle

OT Lorenzhof, Im Mühlengrund 1,
54318 Mertesdorf,
Tel. 0651-51 24

www.weingut-karlsmuehle.de

Inhaber: Peter Geiben

Rebfläche: 15 Hektar

Probiertipps:

2020 Kaseler Nies'chen Riesling Spätlesse
trocken feinste Selektion (€ 17,50)

2020 Molaris L Riesling feinherb QbA (€ 9,00)

2020 Kaseler Nies'chen Riesling Kabinett
feinherb (€ 9,00)

Besuch: Mo-Fr 8-17 Uhr, Sa 9-17 Uhr

Stramme und in ihrer Struktur dennoch harmonisch gestrickte Rieslinge ist man von Peter Geiben gewohnt. Mit seiner 2020er Kollektion setzt er noch einen obendrauf. In diesem Jahr wirken vor allem die Rieslinge aus dem Kaseler Nies'chen so elegant und zugänglich wie selten zuvor. Das aktuelle Sortiment ist sehr homogen und zeigt keinerlei Schwächen, auch die trocken ausgebauten Weine gehen ausreichend in die Tiefe, ohne sich darin zu verlieren. Das liegt in erster Linie an der herrlich prägnanten Säure, die jedwede Fruchtaromen zum Tanzen bringt.

Minheim

Weingut Christoph Koenen

Am Eichhaus 4 a, 54518 Minheim,
Tel. 06507-93 99 70

www.ck-weine.de

Inhaber: Christoph Koenen

Rebfläche: 4,5 Hektar

Probiertipps:

2020 Rivaner trocken Gutswein (€ 6,90)

2020 Riesling trocken Alte Reben (€ 9,90)

Besuch: n. V.

MOSEL

Mit einem herzhaften und zupackenden Rivaner Gutswein beginnt die durchweg empfehlenswerte 2020er Kollektion von Christoph Koenen. Ein Wein für jeden Tag, unkompliziert, erfrischend und dazu moderat kalkuliert. Die Rieslinge sind dagegen etwas komplexer aufgebaut, zeigen Würze und aromatische Substanz. Sie gewinnen an Frische durch die markante Säure, die allerdings nicht ganz ohne Ecken und Kanten ist. Wir sehen hier noch Potenzial und freuen uns auf den nächsten Jahrgang.

Morscheid

Weingut Reichsgraf

von Kesselstatt

Schloss Marienlay 1, 54317 Morscheid,

Tel. 06500-916 90

www.kesselstatt.com

Rebfläche: 46 Hektar

Probiertipps:

2020 Josephshöfer Monopol Riesling Kabinett feinherb Grosse Lage® (€ 15,70)

2020 Kaseler Kehrnagel Riesling Kabinett feinherb Grosse Lage® (€ 15,20)

2020 Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett Grosse Lage® (€ 15,20)

Besuch: Mo-Do 8-16.45 Uhr, Fr 8-13 Uhr  

Wie kaum ein anderes Weingut kann der renommierte Traditionsbetrieb auf ein umfassendes und erstklassiges Lagenportfolio zurückgreifen: Fast 50 Hektar stehen im Anbau. Die weitaus größte Fläche davon gehört dem Riesling, der mit der aktuellen Kollektion nicht ganz die Form der Vorjahre erreicht. Zu empfehlen sind die Weine allemal, nur fehlen im Jahrgang 2020 aus unserer Sicht die herausragenden Spitzen. Sehr solide Qualität bieten die schlanken Kabinetrieslinge in ihrer finessenreichen und charmanten Art.

Mülheim an der Mosel

Weingut Bauer

Moselstr. 3, 54486 Mülheim an der Mosel,

Tel. 06534-571

www.weingut-bauer.de

Inhaber: Thomas Bauer

Rebfläche: 8 Hektar

Probiertipps:

2020 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Kabinett (€ 8,00)

2018 Spätburgunder trocken (€ 24,00)

2020 Riesling feinherb (€ 6,00)

Besuch: n. V.

Der Spätburgunder, den Thomas Bauer regelmäßig auf die Flaschen bringt, gehört zu den auffällig guten Weinen des Mülheimer Familienbetriebs. Natürlich hat der Riesling im Betrieb die Nase vorn – auch mit dieser Rebsorte erzielt der ambitionierte Winzer Jahr für Jahr gute Ergebnisse. Vor allem die feinherben Rieslinge, die über etwas Restzucker verfügen, zeigen einen charmanten Lauf am Gaumen, sind süffig, wunderbar erfrischend vollmundig strukturiert und für kleines Geld zu haben.

Weingut Max Ferd. Richter

Hauptstr. 85, 54486 Mülheim an der Mosel,

Tel. 06534-93 30 03

www.maxferdrichter.com

Inhaber: Dr. Dirk Richter

Rebfläche: 20 Hektar

Probiertipps:

2020 Mülheimer Sonnenlay Riesling Kabinett feinherb (€ 10,90)

2020 Veldenzer Elisenberg Riesling Kabinett (€ 13,00)

2020 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Spätlese (€ 18,50)

Besuch: Mo-Fr 9-12 und 13.30-17.30 Uhr, Sa 9.30-13 Uhr  

Mit Florian Jakoby ist in dem renommierten Traditionsbetrieb ein neuer Kellermeister am Werk, der sein Handwerk aus dem Effeff beherrscht und dazu klare Vorstellungen von der Stilistik seiner Weine hat. Die sind nämlich gerade im aktuellen Jahrgang von spürbarer Eleganz geprägt, präsentieren sich sehr fruchtig, finessenreich und aromaintensiv, haben Zug und dazu eine vergleichsweise bissig zupackende Säure, die dem aparten Trinkfluss aber nichts anhaben kann. Die feinherben Rieslinge sind echte Musterschüler und verkörpern ihren Geschmacksstil perfekt.

Nittel

Weingut Hubertus M. Apel

Weinstr. 26, 54453 Nittel,

Tel. 06584-314

www.apel-weingut.de

Inhaber: Matthias, Johannes & Philip Apel

Kellermeister: Philip Apel

Rebfläche: 34 Hektar

Probiertipps:

2020 Elbling trocken Tradition (€ 5,80)

2020 Weißburgunder trocken vom Muschelkalk (€ 7,80)

2020 Grauer Burgunder trocken vom Muschelkalk (€ 8,80)

Besuch: Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr ☎️

Elbling aus Tradition, Burgunder aus Leidenschaft: Unter diesem Motto bewirtschaften die drei Brüder Philip, Johannes und Matthias in vierter Generation den elterlichen Betrieb in Nittel. Riesling hat der Betrieb natürlich auch im Portfolio, doch tatsächlich stehen hier Burgundersorten im Vordergrund. Zum Weingut gehört auch ein stattliches Gästehaus mit 15 schicken Zimmern und fünf großzügigen Apartments. In der gemütlichen Weinstube können alle Gewächse der Apels zu Leckereien aus der Winzerküche probiert werden.

Weingut Matthias Dostert

Weinstr. 5, 54453 Nittel,

Tel. 06584-914 50

www.weingutdostert.de

Inhaber: Matthias Dostert

Rebfläche: 20 Hektar

Probiertipps:

2018 Elbling Sekt Extra Brut (€ 9,40)

2020 Grauer Burgunder Terra M (€ 9,00)

2020 Auxerrois (€ 7,90)

Besuch: Mo-Sa 9-18 Uhr, So 9-12 Uhr ☎️

Für Matthias Dostert ist der Elbling eine ganz besondere Rebsorte: Aus dem Moselklassiker produziert er nicht nur gute und sehr gute Weine, sondern auch prickelnde Sekt, die mit ihrer schäumenden Frische überzeugen. Für Burgundersorten hat er ebenfalls ein Händchen und kultiviert neben Pinot noir und Grauburgunder auch einige Parzellen mit Auxerrois, der ansonsten an der Mosel recht selten zu finden ist. Zum Weingut gehören außerdem ein Gästehaus und ein Restaurant.

Piesport

Weingut Hain

Am Domhof 5, 54498 Piesport,

Tel. 06507-24 42

www.weingut-hain.de

Inhaber: Gernot Hain

Rebfläche: 11,5 Hektar

Probiertipps:

2020 Piesporter Goldtröpfchen Riesling Kabinett (€ 9,50)

2020 Piesporter Goldtröpfchen Riesling Kabinett feinherb (€ 9,50)

2020 Piesporter Riesling trocken (€ 7,50)

Besuch: n. V. ☎️

Familie Hain bewirtschaftet in Piesport ein kleines Genussimperium: Neben dem Weingut gehören auch ein Hotel und ein Gutsausschank mit moderner Landhausküche zum Besitz. Die passt bestens zu den feinen Rieslingen, die Gernot Hain auch im Jahrgang 2020 eingefahren hat. Aus der homogenen Kollektion ragen wie schon so oft die Kabinetrieslinge heraus, weil sie ihre Stilistik perfekt treffen und als Musterexemplare dieser Qualitätsstufe gelten: feingliedrig, schlank, geringer Alkohol, aber volle Frucht, animierende Säure und eine zupackende Frische. Einfach klasse!

Weingut Julian Haart

Trevererstr. 12, 54498 Piesport,

Tel. 0160-554 34 32

www.julian-haart.de

Inhaber: Julian Haart

Rebfläche: 5 Hektar



Nadine Haart vom Weingut Julian Haart: Rieslinge mit Reifepotenzial, die aber auch schon jetzt Spaß machen

MOSEL

Probiertipps:

2020 Wintricher Herrgott Riesling Kabinett (Preis auf Anfrage)

2020 Piesporter Goldtröpfchen Riesling Spätlese (Preis auf Anfrage)

Besuch:

n. V. ☎

Bereits im Vorjahrgang haben uns die Rieslinge überzeugt, die Julian und Nadine Haart auf ihrem rund fünf Hektar großen Weingut produzieren. Auch 2020 war für das Winzerpaar ein gutes Jahr, ihre dichten und komplexen Rieslinge aus Piesporter und Wintricher Lagen haben Substanz und eine vibrierende Spannung, die sich auch über die kantige Säure definiert – ideale Gewächse zum Reifen. Wer allerdings nicht warten kann, wird auch jetzt schon einen tiefgründigen Trinkspaß erleben.

Weingut Reuscher-Haart

St. Michaelstr. 20/22, 54498 Piesport,
Tel. 06507-24 92

www.weingut-reuscher-haart.de

Inhaber: Mario Schwang

Rebfläche: 6 Hektar

Probiertipps:

2020 Piesporter Goldtröpfchen Riesling Spätlese trocken (Preis auf Anfrage)

2020 Piesporter Goldtröpfchen Riesling Kabinett (Preis auf Anfrage)

Besuch:

n. V. ☎

Nicht ohne Stolz verweist Mario Schwang auf die lange weinbauliche Familientradition, die ihm Verpflichtung ist, das Beste aus seinen Weinbergen herauszuholen. Die liegen immerhin in renommierten Piesporter Spitzenlagen, ein wertvolles Fundament ist also vorhanden. Schwang nutzt es trefflich und produziert herrlich klare und griffige Rieslinge. Sie haben einen auffällig saftigen Lauf, erzählen dabei viel über ihre Herkunft aus den Schieferböden und packen alles harmonisch in einen Guss – das ist Moselstilistik vom Feinsten, ob trocken oder mit Restsüße ausgebaut.

Weingut Später-Veit

Brückenstr. 13, 54498 Piesport,

Tel. 06507-54 42

spaeter-veit.de

Inhaber: Heinz Welter

Rebfläche: 9 Hektar

Probiertipps:

2020 Piesporter Goldtröpfchen Kabinett (€ 13,50)

2020 Grauburgunder trocken (€ 8,50)

2020 Weißburgunder trocken (€ 7,50)

Besuch:

n. V. ☎

Dass Heinz und Silvia Welter in ihrem Weingut auch Müller-Thurgau anbauen, gerät immer etwas ins Hintertreffen. Verständlich, wenn man die Rieslinge und Burgunder probiert, die zu den Favoriten des Betriebs gehören. Verantwortlich für die Kellerwirtschaft ist Sohn Niklas, der im aktuellen Jahrgang ganze Arbeit geleistet hat. Hervorheben möchten wir neben den körperreichen Rieslingen seine Weiß- und Grauburgunder, die sehr sortentypisch, sauber und klar ausgebaut sind.

Pommern an der Mosel

Weingut Leo Fuchs

Hauptstr. 3, 56829 Pommern an der Mosel,
Tel. 02672-13 26

www.leo-fuchs.de

Inhaber: Ulrich Fuchs

Rebfläche: 11 Hektar

Probiertipps:

2020 Pommerner Sonnenuhr Riesling Kabinett trocken (€ 9,50)

2020 Pommerner Zeisel Riesling Kabinett feinherb (€ 9,50)

2020 Pommerner Zeisel Riesling Spätlese trocken (€ 13,50)

Besuch:

Mo-Do 17-19 Uhr, Fr 13-19 Uhr, Sa 10-17 Uhr ☎

Die Weinberge rund um Pommern gehören zwar nicht zu den bekanntesten der Mosel, aber Ulrich Fuchs zeigt auch in diesem Jahr, was in ihnen steckt: nämlich feine mineralische Nuancen, die sich um den schlanken Fruchtkörper seiner facettenreichen und fruchtigen Kabinetrieslinge schmiegen. Eine Qualitätsstufe höher packen die Spätlese richtig zu. Sie bringen intensiv fruchtbige Substanz und kleine Reifenoten ins Spiel und bestechen im Gesamtbild mit einer Jahrgangsfrische, für die eine herrlich animierende Säure sorgt. Ein rundum schönes 2020er Sortiment.

Weingut Schneiders-Moritz

Zehnthofstr. 8, 56829 Pommern an der Mosel,

Tel. 02672-936 60

www.Schneiders-Moritz.de

Inhaber: Kilian Moritz**Rebfläche:** 10 Hektar**Probiertipps:**

2020 Gewürztraminer Auslese Pommerner Sonnenuhr (€ 14,50)

2019 Pommerner Rosenberg Riesling trocken (€ 14,50)

2003 Riesling Beerenauslese Pommerner Rosenberg (€ 25,00)

Besuch: n. V. ☎

Dass Kilians Moritz noch auf einen Rebbestand von 1860 zurückgreifen kann, gehört selbst an der Mosel zu den Seltenheiten. Doch genau diese Reben stehen in den Terrassen der historischen Steillage Pommerner Rosenberg und garantieren ihm Jahr für Jahr aromatische Trauben. Verkosten konnten wir aus ebenjener Lage einen entsprechend fruchtbetonten Riesling aus dem Vorjahrgang und eine sehr komplexe, fast dickflüssige Beerenauslese von 2003. Aus der aktuellen Kollektion gefiel uns die sortentypische Gewürztraminer Auslese besonders gut.

Pünderich

Weingut Clemens Busch ●●●●**Inhaber:** Clemens Busch**Rebfläche:** 5,2 Hektar

Wegbereiter: Clemens, Rita und Johannes Busch
arbeiten schon seit dreieinhalb Jahrzehnten ökologisch

Probiertipps:

2020 Marienburg Kabinett Riesling Große Lage (€ 16,50)

2020 Marienburg Spätlese Goldkapsel Riesling Große Lage (€ 27,00)

2019 Marienburg „Rothenpfad“ Riesling GG VDP. GROSSE LAGE (€ 30,00)

Besuch: Mo-Do 10-12 und 13.30-17 Uhr, Fr 10-12 und 13.30-19 Uhr, Sa 10-16 Uhr ☎

Clemens Busch ist eine charismatische Winzerpersönlichkeit, die mit ihrer Arbeit viel für die Qualitätsentwicklung des Anbaugebiets getan hat. Schon seit 35 Jahren arbeitet sein Betrieb nach den strengen Kriterien des ökologischen Weinbaus. Seit 2006 setzt man auch auf Biodynamie. Buschs Rieslinge spiegeln perfekt ihre schieferreichen Herkunftsböden, umgeben von einem eleganten fruchtigen Rahmen und einer Säure, die das Terroir zum Schwingen bringt.

Weingut Lütz ●●**Inhaber:** Jörg Lütz**Rebfläche:** 5,2 Hektar**Probiertipps:**

2020 Schiefertreppchen Pündericher Marienburg Riesling Lagenwein (Preis auf Anfrage)

2020 Pauemi, Pündericher Marienburg, Riesling feinherb, Lagenwein (Preis auf Anfrage)

2020 Pündericher Riesling Qualitätswein fruchtsüß, Ortswein (Preis auf Anfrage)

Besuch: n. V. ☎

Wir nehmen den Namen wörtlich und empfehlen zum Auftakt den Riesling Auf.Takt mit niedrigem Alkoholgehalt und einem Touch Restsüße, der die Trinklust animiert. Auch im restlichen 2020er Sortiment haben die feinherben und fruchtsüßen Rieslinge den charmanteren Lauf und sind dank ihrer Saftigkeit herrlich erfrischend. Da kann der Weißburgunder nicht ganz mithalten, hat aber als unkomplizierter sortentypischer Wein seinen Reiz.

Riol

Weingut Römerhof ●●**Inhaber:** Clemens Busch**Rebfläche:** 2,5 Hektar



Dorothee Zilliken und ihr Team machen ihre Saarrieslinge zu kleinen aromatischen Kunstwerken

Inhaber: Daniel Schmitz

Rebfläche: 11 Hektar

Probiertipps:

2020 Mehringer Zellerberg Alte Reben Riesling

Spätlese Trocken (€ 11,00)

2020 Mehringer Zellerberg Riesling vom grauen Tonschiefer Spätlese feinherb (€ 9,00)

2018 Rigodulum Sekt Pinot Brut (€ 12,50)

Besuch: Fr 13-18 Uhr, Sa 10-17 Uhr ☎

Der alte Weinort Riol liegt zwar an der Mittelmosel, steht aber in Sachen Bekanntheit in der zweiten Reihe. Zu Unrecht, wie ein Besuch im Weingut Römerhof beweist, denn dort gibt es aktuell Weine und Sekt zu probieren, die einen kleinen Umweg lohnen. Die schicke neue Vinothek ist gelungenes Zusammenspiel aus moderner Architektur und stilvoller Sinnesbegeisterung. Hier stehen die Weine zur Probe, die der Winzer und Weingulobetrotter Daniel Schmitz zusammen mit seinem Vater Franz-Peter 2020 auf die Flaschen gebracht hat.

Saarburg

Weingut Dr. Wagner



Bahnhofstr. 3, 54439 Saarburg,

Tel. 06581-24 57

www.weingutdrwagner.de

Inhaber: Christiane Wagner

Rebfläche: 7 Hektar

Probiertipps:

2020 Dr. Wagner Saar Riesling trocken Gutswein (€ 9,50)

2019 Saarburger Kupp Riesling trocken GG (€ 25,00)

2020 Saarburger Kupp Riesling Kabinett feinherb

Große Lage (€ 12,50)

Besuch: Mo-Fr 9.30-12 und 13.30-17 Uhr, Sa 9.30-13 Uhr ☐

Die Weine, um die sich Christina Wagner kümmert, sind ausschließlich Rieslinge. Nichts anderes steht in ihren exponierten Weinbergen an der Saar, und mit diesen ist das Weingut mit seiner stattlichen Villa und dem weitläufigen Park groß geworden. Wagners blitzsaubere Rieslinge tragen auch in diesem Jahr ein erfrischendes und belebendes Element in sich, das die Trinkfreude enorm steigert. In Frische, Kühle und Eleganz einfach bestechend und ein perfektes Aushängeschild für die 2020er Rieslinge von der Saar!

Weingut Forstmeister

Geltz Zilliken



Heckingstr. 20, 54439 Saarburg,

Tel. 06581-24 56

www.zilliken-vdp.de

Inhaber: Dorothee Zilliken

Rebfläche: 13 Hektar

Probiertipps:

2020 Saarburg Riesling trocken Alte Reben Ortswein (€ 23,00)

2020 Saarburg Riesling feinherb Ortswein (€ 14,00)

2020 Saarburg Riesling Kabinett Ortswein (€ 14,00)

Besuch: Mo-Fr 9-13 und 14-16.30 Uhr ☎ ☐

Am Saarburger Rausch kann man sich wahrlich berauschen. Die Rieslinge, die aus dieser exponierten Lage kommen, scheinen von einem sei-

denen Glanz umgeben zu sein. Natürlich liegt das auch an der Kellermeisterin Dorothee Zilliken, die aus den Rieslingtrauben kleine aromatische Kunstwerke macht. Die Weine stellen präzise und punktgenau Lage und Jahrgang dar. Das gelingt auch 2020 in allen Qualitäts- und Ausbaustufen. Das sympathische Familienweingut ist und bleibt ein Hort bester Saarrieslinge!

Schleich

Weingut Reh

Weierbachstr. 12, 54340 Schleich,

Tel. 06507-99110

www.weingut-reh.de

Inhaber: Winfried & Sigrid Reh

Kellermeister: Winfried & Lukas Reh

Rebfläche: 10 Hektar

Probiertipps:

2020 Schieferterrassen Riesling feinherb (€ 7,50)

2020 LR Riesling feinherb (€ 7,50)

Besuch: n. V. ☎

Im Weingut der Famile Reh an der Mosel machen Vater Winfried und Sohn Lukas gemeinsame Sache. Das funktioniert bestens im Weinberg und Keller: Das Resultat ist aktuell eine durchweg solide Kollektion unterschiedlicher Rebsorten. Neben dezent feinfruchtigen Weißburgundern sind es die teils mineralisch geprägten Rieslinge, die in den feinherben, halbtrockenen und rest-süßen Varianten zu unseren diesjährigen Favoriten zählen und viel Wein für relativ wenig Geld bieten.

Serrig

Weingut Schloss Saarstein

Schloss Saarstein 1, 54455 Serrig,

Tel. 06581-23 24

www.saarstein.de

Inhaber: Christian Ebert

Rebfläche: 11 Hektar

Probiertipps:

2020 Schloss Saarstein Riesling Kabinett feinherb Ortswein (€ 12,75)

2020 Serriger Schloss Saarsteiner Riesling Auslese Grosse Lage (€ 28,50)

2019 Serriger Schloss Saarsteiner Riesling GG Grosse Lage (€ 28,50)

Besuch: n. V. ☎

Für Christian Ebert war 2020 ein guter Jahrgang; wir jedenfalls waren mit den probierten Weinen hochzufrieden. Auch der Blick zurück zeigt die Klasse seiner Arbeit: Das 2019er Serriger Schloss Saarstein Große Gewächs gefiel in seiner komplexen Dichte und hat das Zeug, noch größerem Trinkgenuss entgegenzureifen – ein Paradebeispiel für diesen Weintyp. Immer eine sichere Bank sind die restsüßen Rieslinge; dazu zählen wir auch die wunderschön fruchtige und elegante Auslese, die Ebert in hochfeiner Art auf die Flaschen gebracht hat.

Weingut Würtzberg

Würtzberg 1, 54455 Serrig,

Tel. 06581-920 09 92

weingut-wuertzberg.de

Kellermeister: Felix Heimes

Rebfläche: 17 Hektar

Probiertipps:

2020 Terra Saar Riesling trocken (€ 9,00)

2020 Serriger Würtzberg Riesling Kabinett

feinherb Alte Reben (€ 14,00)

2020 Serriger Würtzberg Riesling Kabinett (€ 11,00)

Besuch: Mo-Fr 13-17 Uhr, Sa 11-16 Uhr ☎

Die Geschwister Felix und Annalena Heimes bewirtschaften gemeinsam das Weingut Würtzberg an der Saar. Ziel der beiden ist die Produktion von authentischen Weinen, die ihren Lagencharakter schmeckbar machen. Dafür stehen den beiden ambitionierten Winzern Parzellen im Serriger Herrenberg und Würtzberg zu Verfügung, Steillagen, die eine Bewirtschaftung aufwendig machen. Doch die Mühe lohnt, wir probierten elegante trockene Rieslinge und beschwingte fruchtige Kabinettqualitäten mit feiner Süße.

Thörnich

Weingut Familie Rauen

Hinterm Kreuzweg 5, 54340 Thörnich,

Tel. 06507-34 03

www.weingut-familie-rauen.de

Kellermeister: Matthias Rauen

Rebfläche: 13,5 Hektar

Probiertipps:

2020 Grauschiefer Riesling (€ 8,00)

2020 Meilenstein Riesling (€ 9,90)

2020 Riesling Kabinett (€ 7,00)

Besuch: n. V. ☎

MOSEL

Aufgestiegen! Nach einem guten Vorjahr kann Matthias Rauen 2020 noch einmal zulegen und eine sehr homogene und ansprechende Kollektion vorstellen. Die umfasst präzise Rieslinge in der sortentypischen Aromatik, aber vor allem mit einer einnehmend erfrischenden Säure, wie man sich das bei einem jungen Moselwein wünscht. Eine Balance par excellence! In dem rundum empfehlenswerten Sortiment favorisieren wir ein klein wenig die vollmundigen restsüßen Rieslinge.

Weingut Gebr. Ludwig

Im Bungert 10, 54340 Thörnich,
Tel. 06507-37 60
www.gebruederludwig.de

Inhaber: Thomas Ludwig

Rebfläche: 11 Hektar

Probiertipps:

2020 Thörnicher Ritsch Riesling trocken Lagenwein (€ 12,90)

2020 Thörnicher Riesling trocken Ortswein (€ 9,90)

2020 Sauvignon blanc trocken Gutswein (€ 10,90)

Besuch: n. V. ☎️

Im Weingut von Thomas Ludwig hat sich einiges getan. Neben einer neuen Flaschenausstattung gibt es ab sofort drei Etikettenlinien, die Gutsweine, Ortsweine und Lagenweine deutlich voneinander abgrenzen. In der aktuellen Kollektion ist uns der sortentypische und süffige Sauvignon blanc Gutswein positiv aufgefallen, dazu punktet der 2020er Thörnicher Ortsriesling mit unkompli-



Kann man Schiefer riechen? Kellermeister Mathieu Kauffmann vom Karthäuserhof kann's gewiss!

ziertem und erfrischendem Trinkfluss. Den stärksten Eindruck aber haben die straffen, hochfeinen Riesling-Lagenweine hinterlassen, die allesamt gut gelungen sind.

Trier

Weingut Karthäuserhof



OT Eitelsbach, Karthäuserhof 1, 54292 Trier,
Tel. 0651-51 21
www.karthaeuserhof.com

Inhaber: Albert Behler

Kellermeister: Mathieu Kauffmann

Rebfläche: 27 Hektar

Probiertipps:

2020 Schieferkristall Riesling trocken Gutswein (€ 13,90)

2020 Eitelsbacher Karthäuserhofberg Riesling Kabinett VDP.Grosse Lage (€ 16,90)

2020 Eitelsbacher Karthäuserhofberg Riesling Spätlese VDP.Grosse Lage (€ 21,90)

Besuch: Mo-Fr 8.30-17 Uhr ☎️

Dass Richard Grosche nach einem kurzen Zwischenspiel das renommierte Weingut wieder verlassen hat, kam überraschend, hat aber an der unzweifelhaften Qualität der Rieslinge nichts geändert. Denn dahinter steckt der Elsässer Mathieu Kauffmann, ein wahrer Meister in Sachen eleganter und tiefgründiger Weine. Die feine, schiefrige Mineralität der Karthäuser-Rieslinge scheint allgegenwärtig, eingebettet in eine betörend kristallklare Frucht und eine dynamische und antrittsschnelle Säure. Das ist großes Kino!





Auf gerade mal fünf Hektar zaubert Eva Clüsserath-Wittmann eine Rieslingvielfalt, die ihresgleichen sucht

Trittenheim

Weingut Ansgar Clüsserath

Spielesstr. 4, 54349 Trittenheim,

Tel. 06507-22 90

www.ansgar-cluesserath.de

Inhaber: Eva Clüsserath-Wittmann

Rebfläche: 5 Hektar

Probertipps:

2020 Vom Schiefer Riesling trocken (€ 9,90)

2020 Goldtröpfchen Piesporter Riesling feinherb (€ 15,90)

2020 Trittenheimer Apotheke Riesling Kabinett (€ 13,40)

Besuch: n. V. ☐

Jedes Jahr aufs Neue begeistert Eva Clüsserath-Wittmann mit ihrer Rieslingkollektion, die viele Facetten hat. Da sind die trocken ausgebauten Weine, die immer mehr an Fahrt aufnehmen und zwischen all den Fruchtaromen eine betörende Eleganz in sich tragen. Doch unsere Favoriten sind nach wie vor die restfüßen schlanken Kabinetttrieslinge, die in ihrer spielerischen Leichtigkeit und Beschwingtheit nahezu unübertroffen sind: echte Moselaner mit feinen mineralischen Zwischentönen, die einen enormen Trinkspaß bieten.

Weingut Christoph Eifel

Johannes-Trithemius-Str. 21, 54349 Trittenheim,

Tel. 06507-26 32

www.weinguteifel.de

Inhaber: Christoph Eifel

Rebfläche: 7 Hektar

Probertipps:

2020 Trittenheimer Apotheke Riesling Kabinett (€ 9,20)

2020 Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese -Alte Reben- (€ 13,80)

Besuch: n. V. ☐

Der junge Winzer Christoph Eifel hat nach Lehr- und Wanderjahren den elterlichen Betrieb übernommen und möchte ihn nun weiterentwickeln. Das Fundament ist vorhanden, denn der Trittenheimer Betrieb kann auf beste Lagen rund um den bekannten Moselort zurückgreifen. So kommen auch 2020 die besten Rieslinge aus der berühmten Trittenheimer Apotheke. Vor allem gute Kabinett- und Spätlesequalitäten, die mit einer farbenfrohen Fruchtigkeit punkten und gekonnt mit einer erfrischenden, zupackenden Säure ausgestattet sind. Hier kommt sicher noch mehr, wir freuen uns auf weitere Jahrgänge.

Weingut Claes Schmitt Erben

Moselweinstr. 43, 54349 Trittenheim,

Tel. 06507-70 17 36

www.claeswein.de

Inhaber: Niko Schmitt

Rebfläche: 4,8 Hektar

Probertipps:

2020 SONNTHEILEN Riesling trocken - Trittenheimer Apotheke (€ 14,00)

2020 Trittenheimer Riesling Kabinett feinherb (€ 8,00)

2020 Neumagener Riesling Kabinett fruchtsüß (€ 8,00)

Besuch: Fr 16-19 Uhr, Sa 14-19 Uhr ☐

Die diesjährige gute und sehr homogene Kollektion bestätigt erneut, dass Niko Schmitt auf einem sehr guten Weg ist. Vor allem mit seinen trockenen und feinherben Rieslingen schiebt er sich Stück für Stück in die Spitzengruppe des Anbaugebiets. Und das zu Recht, denn seine Weine sind erstaunlich würzig und dabei durchweg animierend fruchtig strukturiert. Die Säure bleibt etwas im Hintergrund, zieht aber den stattlichen Fruchtkörper ohne Probleme auf die frische und beschwingte Seite. Das ist sehr gut gemacht, Respekt!

Weingut Clüsserath-Weiler

Brückenstr. 9, 54349 Trittenheim,

Tel. 06507-50 11

www.cluesserath-weiler.de

MOSEL

Inhaber: Verena Clüsserath

Rebfläche: 6 Hektar

Probiertipps:

Riesling Sekt Brut (€ 14,00)

2020 Trittenheimer Apotheke Riesling trocken (€ 13,80)

2020 Trittenheimer Apotheke Riesling Primus trocken (€ 21,00)

Besuch: April-Okt. Mo-Fr 10-12 und 14-18 Uhr, Sa-

So 10-12 Uhr und n.V. ☎

Seit zehn Generationen fest in Familienhand ist das heute von Verena Clüsserath geleitete Weingut mit Gästehaus. Wie schon ihre Vorfahren kultiviert die studierte Winzerin ausschließlich Rieslingreben. Vergoren wird im Edelstahltank oder im Fuderfass. Neben prickelnden Sektentstanden sehr feine, zum Großteil trocken ausgebauten Rieslinge. Sie sind in ihrer primären Fruchtigkeit elegant strukturiert und verfügen auch im Jahrgang 2020 über eine wunderbar prononcierte Säure.

Weingut Eifel-Pfeiffer

Moselweinstr. 70, 54349 Trittenheim,

Tel. 0173-304 39 91

www.eifel-pfeiffer.de

Inhaber: Heinz Eifel

Rebfläche: 8,5 Hektar

Probiertipps:

2020 Q4T Dry Riesling (€ 7,90)

2020 Trittenheimer Apotheke Riesling trocken (€ 12,00)

2020 Graacher Himmelreich Riesling Kabinett feinherb (€ 9,00)

Besuch: Mo-Do 8-17 Uhr, Fr 8-12 Uhr ☎

Bereits im Vorjahr mit einer guten Kollektion in der Bewertung aufgestiegen, legen wir in diesem Jahr noch einmal nach. Denn was Heinz und Brigitte Eifel angestellt haben, hat durch und durch Klasse, hat uns begeistert und überzeugt. Die jugendliche Frische der Rieslinge springt einen förmlich an, mit jedem Schluck wird die Frucht klarer und deutlicher, dazu belebt die Säure angenehm den Gaumen und dynamisiert die Rieslinge. Und das zieht sich durch, egal ob trocken oder restsüß: 2020 sind alle Eifel-Rieslinge bestens in Form!

Weingut Ernst Clüsserath

Hinkelweg 8, 54349 Trittenheim,

Tel. 06507-26 07

www.weingut-ernst-cluesserath.de

Inhaber: Ernst Clüsserath

Rebfläche: 3 Hektar

Probiertipps:

2020 Trittenheimer Apotheke Riesling Auslese feinherb (€ 18,00)

2020 Trittenheimer Altärchen Riesling Kabinett (€ 9,00)

2020 Trittenheimer Altärchen Riesling Spätlesse (€ 10,50)

Besuch: Ostern-Mitte Nov. Mo-Do 15-18 Uhr, Fr-Sa 10-12 und 15-18 Uhr, So 10-12 Uhr ☐

Das Weingut von Ernst und Heike Clüsserath ist zwar nur drei Hektar groß, dafür sind ihre Rieslinge umso größer. Am besten gefallen uns in diesem Jahr die restsüßen Weine, weil sie über fruchtigen Facettenreichtum verfügen, dabei unkompliziert saftig am Gaumen sind und eine enorme Frische mitbringen. Die Spontangäraromen stören den guten Geschmackseindruck keinesfalls, sondern beleben das aromatische Gesamtbild.

Weingut Franz-Josef Eifel

Engelbert-Schue-Weg 2, 54349 Trittenheim,

Tel. 06507-700 09

www.fjeifel.de

Inhaber: Franz-Josef Eifel

Rebfläche: 5 Hektar

Probiertipps:

2020 Trittenheimer Apotheke Riesling Sonnenfels trocken GC (€ 35,00)

2020 Trittenheimer Apotheke Riesling Kabinett feinherb (€ 14,00)

2020 Trittenheimer Apotheke Riesling Kabinett (€ 14,00)

Besuch: n. V. ☐

Aufgestiegen! Mit einer bombastischen Kollektion schafft es Franz-Josef Eifel, sein Weingut im FEINSCHMECKER-Ranking weiter oben zu platzieren. Das Lob ist ungeteilt und zieht sich durch alle Qualitäten, von konsequent trocken bis schmeichelnd restsüß – eben eine herrlich homogene Kollektion, bei der Eifel immer und kompromisslos auf Eleganz setzt. Dabei wird stets die blitzsaubere Frucht in den Vordergrund gestellt und mit einer punktuell geradlinigen und enorm frischen Säure wie mit einem Scheinwerferlicht markiert. Das ist wirklich großes Moselkino, vor allem aber ein Trinkgenuss der Extraklasse!

Ürzig

Weingut Joh. Jos. Christoffel Erben



Mönchhof 1, 54539 Ürzig,

Tel. 06532-931 64

www.moenchhof.de

Inhaber: Weingüter M&C Management GmbH

Rebfläche: 4 Hektar

Probiertipps:

2020 Ürzig Würzgarten Riesling trocken (€ 8,90)

2020 Ürzig Würzgarten Riesling Kabinett f einherb (€ 11,90)

2020 Ürzig Würzgarten Riesling Auslese (€ 29,90)

Besuch: Mo-Fr 9-11.30 und 14-17 Uhr

Kellermeister Philippe Conzen hält mit der 2020er Kollektion die bewährte Spur und den renommierten Traditionsbetrieb weiterhin auf Qualitätskurs. Das großartige Lagenpotenzial bildet die Basis für Conzens filigrane und elegante Rieslinge, die teils mit subtilen Fruchtaromen punkten und von einer jugendlich frischen Säure zu einem aromatischen Feuerwerk werden. Selten haben wir im aktuellen Jahrgang eine so erfreulich unkomplizierte Auslese probiert, die ganz ohne überladene Restsüße auskommt, dabei extrem schwungvoll und erfrischend wirkt.

Weingut Rebenhof



Hüwel 2-3, 54539 Ürzig,

Tel. 06532-45 46

www.rebenhof-schmitz.de/

Inhaber: Johannes Schmitz

Rebfläche: 7 Hektar

Probiertipps:

2020 Ürziger Würzgarten Vom Roten Schiefer Riesling Kabinett feinherb (€ 11,00)

Besuch: Mo, Di 15-18 Uhr, Do-Sa 10-18 Uhr, So 10-12 Uhr

In den Steillagen des Ürziger Würzgartens und des Erdener Treppchens stehen die Reben von Johannes Schmitz; es sind ausnahmslos Rieslinge. In der aktuellen Kollektion haben die trocken ausgebauten Weine nicht ganz die Klasse des Vorjahrs erreicht, doch bleiben sie sehr solide. Besser, weil in der Frucht prägnanter und strukturierter gefiel der feinherbe Kabinett Riesling mit seiner hochfeinen Restsüße und der dazu passenden belebenden Säure. Zum Weingut gehört ein Gästehaus mit schmucken, gemütlichen Zimmern.

Waldkirch

Wolfgang Mertes



Hermeskeiler Str. 36, 54320 Waldkirch,

Tel. 06500-951 81

www.mertes-waldkirch.de

Inhaber: Wolfgang Mertes

Rebfläche: 2,6 Hektar

Probiertipps:

2020 Waldracher Sonnenberg Riesling Kabinett trocken (€ 7,50)

2020 Waldracher Sonnenberg Riesling Spätlese trocken (€ 9,00)

2018 Lara Pinot noir trocken (€ 9,50)

Besuch: Sa 9-16 Uhr und n. V.

Wolfgang Mertes hat in diesem Jahr auch einen 2018er Spätburgunder eingeschickt, den wir gerne lobend erwähnen, denn der duftende Rotwein bietet ausreichend Tiefe, präsentiert die feinen Fruchtaromen sehr sauber und besitzt eine Samtigkeit, die für ein warmes Gefühl am Gaumen sorgt. Mertes' Rieslinge zeigen dagegen den Charakter der etwas kühleren Ruwer-Weinberge und sind in ihrer Säure markant und nachdrücklich. Dem gegenüber steht ein fester Fruchtkörper, der die Weine zu einem durch und durch runden Geschmackserlebnis macht.

Wiltingen

Saarweingut Weber Brüder



Bahnhofstr. 58, 54459 Wiltingen,

Tel. 0176-21 83 15 28

www.weber-brueder.de

Inhaber: Stephan & Michael Weber

Rebfläche: 4,5 Hektar

Probiertipps:

2019 Aphrodite Riesling feinherb Gutswein (€ 9,50)

2019 Wiltinger Klosterberg Kabinett (€ 12,00)

Besuch: n. V.

Stephan und Michael Weber wissen um die Vorteile der Saar und stellen eine Phalanx an markanten Rieslingen vor, die aus dem Jahrgang 2019 stammen. In der kühlen Stilistik der typischen Saararomatik gehalten, zeigen die Weine kleine reife Zwischentöne, die aber noch gut und dezent in den Fruchtkörper integriert sind. Trotz der zweijährigen Reife präsentieren sich die Rieslinge ausreichend spielerisch unkompliziert und von einer animierenden Säure beflügelt.

Zell

Weingut Albert Kallfelz

OT Merl, Hauptstr. 60-62, 56856 Zell,

Tel. 06542-938 80

www.kallfelz.de

Inhaber: Andrea Kallfelz

Rebfläche: 64 Hektar

Probiertipps:

2020 Kallfelz Riesling Hochgewächs trocken (€ 7,95)

2020 Merler Königsley-Terrassen Riesling trocken (€ 10,95)

2020 Merler Stephansberg Riesling feinherb (€ 9,50)

Besuch: Mo-Fr 9-12 und 13-18 Uhr, Sa 9-14 Uhr

Aufgestiegen, herzlichen Glückwunsch! Seit vielen Jahren produziert das Zeller Weingut bemerkenswerte Weine in allen Qualitäts- und Ausbaustufen. Das Angebot ist riesig, denn hinter dem Namen Kallfelz stehen rund 65 Hektar Rebfläche, die vorwiegend mit Riesling bestockt sind. Das auffälligste im 2020er Sortiment ist die wunderbare Harmonie und Balance der Weine, die in allen ihren Komponenten perfekt zusammenpassen. Die Frucht ist beschwingt präsent, die Süße fein abgestimmt und immer passend, und die erfrischende Säure bringt alles auf einen geraden Weg.

Zeltingen-Rachtig

Weingut Ackermann

Chur-Kölner-Str. 19, 54492 Zeltingen-Rachtig,

Tel. 06532-27 63

www.ackermann-weingut.de

Inhaber: Harald & Anne Junglen

Rebfläche: 3 Hektar

Probiertipps:

2020 Zeltinger Deutschherrenberg Riesling Kabinett feinherb (€ 7,00)

2020 Zeltinger Sonnenuhr Riesling Kabinett fruchtsüß (€ 7,50)

2020 Zeltinger Schloßberg Riesling Spätlese fruchtsüß (€ 8,50)

Besuch: Mo-Sa 10-18 Uhr, So 10-12 Uhr

Harald und Anne Junglen sind Winzer mit Leib und Seele; mit präziser Handarbeit erzeugen sie jedes Jahr beachtliche Weine von Format. Auch die Weine aus dem Jahrgang 2020 tragen ihre Handschrift, vor allem die spontan vergorenen Rieslinge spiegeln den Jahrgang und das Terroir der Zeltinger

Lagen wider, in denen ihre Rebstöcke stehen. Sohn Marius unterstützt längst mit Rat und Tat. Der studierte Önologe forciert diesen eigenständigen Stil. Unsere Favoriten sind aktuell die süffigen und saftigen restsüßen Rieslinge. Zum Weingut gehören zwei gemütlich eingerichtete Ferienwohnungen.

Weingut Selbach-Oster

Uferallee 23, 54492 Zeltingen-Rachtig,

Tel. 06532-20 81

www.selbach-oster.de

Inhaber: Johannes Selbach

Kellermaster: Christian Vogt, Klaus-Rainer Schäfer

Rebfläche: 24 Hektar

Probiertipps:

2020 Zeltinger Sonnenuhr Riesling Spätlese feinherb „Ur“ Alte Reben (€ 27,00)

2020 Zeltinger Sonnenuhr Riesling Kabinett (€ 12,00)

2020 Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese (€ 20,00)

Besuch: Mo-Fr 11-17 Uhr, Sa 11-18 Uhr

Mehr als 400 Jahre Weinbaugeschichte: Das ist für Familie Selbach kein Grund, sich auszuruhen. Lorbeer gäbe es genug, aber Johannes Selbach hat die notwendige Portion Ehrgeiz, den Familienbetrieb weiterzuentwickeln und in der Spitze zu halten. In der ist er auch mit seinen 2020er Rieslingen, die fast ausschließlich mit Wildhefen vergoren wurden. Großartig strukturiert, gut durchdacht und ausgestattet mit elegantem Spiel zwischen blitzsauberen Fruchtaromen: strahlende Weine eines modernen Traditionshauses, immer versehen mit einer quirligen Säure, die Frische und Druck perfekt dosiert in den Fruchtkörper einbringt.



Mit seiner Rieslingkollektion ist das Weingut Selbach-Oster konsequent auf dem Weg nach ganz oben

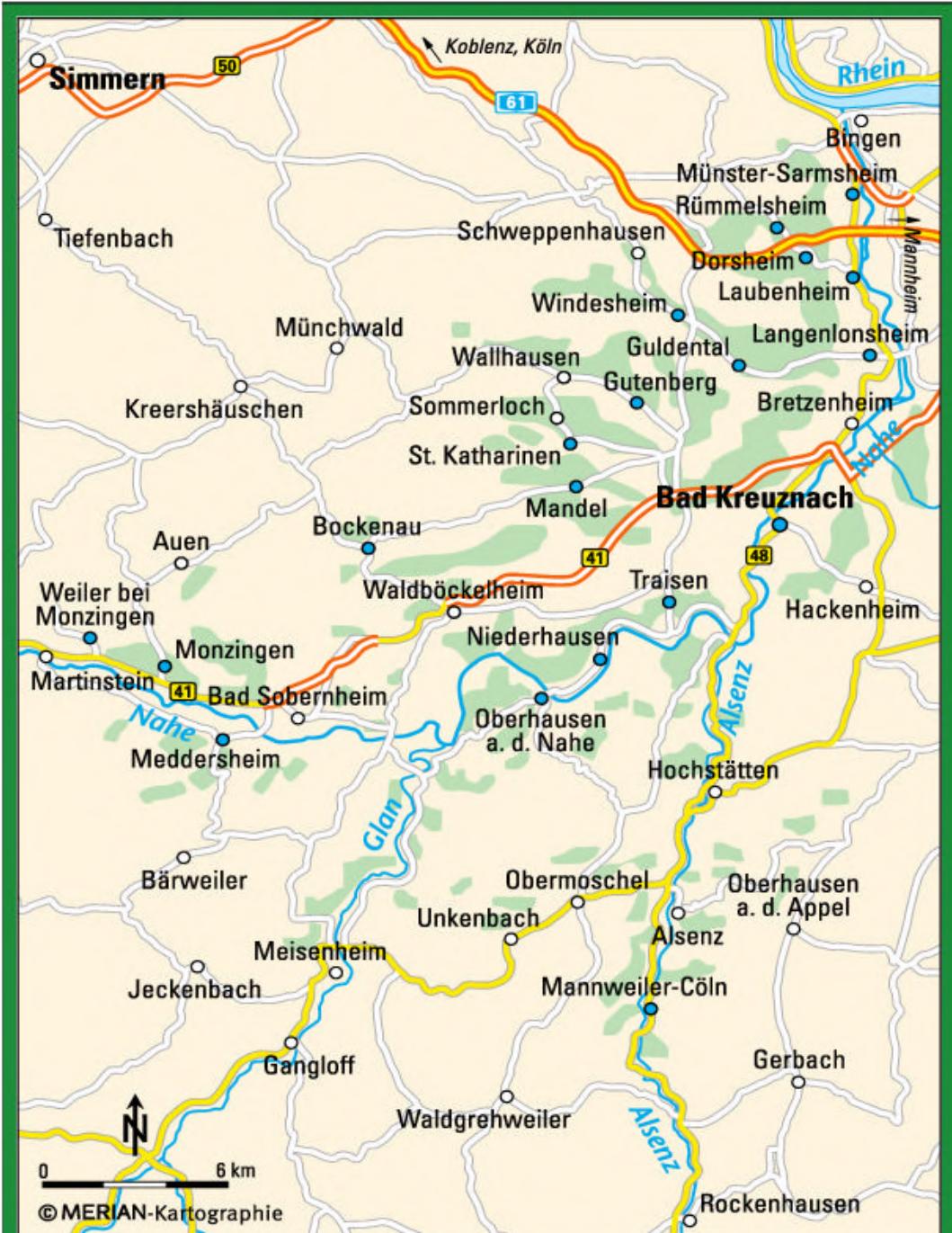


NAHE

Ein Mosaik aus Bodenformationen: Das ist typisch Nahe. Und die Vielfalt der Böden spiegelt sich auch in den Weinen der Region wider. Denn die Wein-güter haben den Dreh raus, wie sie die Diversität in Flaschen bringen: mineralisch, präzise, packend!

Katharina und Johannes Linxweiler vom
Weingut Hahnmühle in Mannweiler-Cölln
sind in die Riege der Betriebe mit drei
FEINSCHMECKER-Punkten aufgestiegen

NAHE



Bad Kreuznach

Weingut Emrich-Montigny

OT Planig, Burgundenstr. 1-3,

55545 Bad Kreuznach,

Tel. 0671-658 35

www.emrich-montigny.de

Inhaber: Ursula Schäfer

Rebfläche: 10 Hektar

Probiertipps:

2020 Kreuznacher Grauburgunder trocken (€ 6,90)

2020 Kreuznacher Sauvignon Blanc trocken (€ 7,80)

Besuch: Mo-Fr 8-12 und 13-17 Uhr, Sa 9-12 Uhr

Chapeau – seit 300 Jahren befindet sich das Weingut in Familienbesitz, Ursula Schäfer und ihre Tochter Caroline Herke, Meisterin in Keller und Weinberg, kultivieren ein gutes Dutzend Rebsorten auf elf Hektar, die ganze Familie packt mit an. Aus der

aktuellen, grundsoliden Kollektion stechen vor allem Grauburgunder und Sauvignon blanc heraus, die wir als besonders stark erleben: der Burgunder schön animierend im Duft, fruchtig-frisch mit Blütennoten und rötlicher Farbe von den Beerenhäuten. Der Sauvignon punktet mit prägnanter, gut eingebundener Frucht, ist sehr stimmig und präsent.

Weingut Gemünden

Brückes 33, 55545 Bad Kreuznach,
Tel. 0671-279 25

www.weingut-gemuenden.de

Inhaber: Daniel Gemünden

Rebfläche: 30 Hektar

Probiertipps:

2020 Brückes Riesling trocken (€ 12,00)

2020 Forst Riesling trocken (€ 12,00)

Besuch: Mo-Fr 10-17.30 Uhr, Sa 10-13 Uhr ☎

Seitdem Daniel Gemünden 2017 das 30-Hektar-Gut von seinen Eltern übernommen hat, geht es stabil aufwärts. Die Fasswein-Zeiten sind Vergangenheit, denn er zählt zu den jungen Weintalenten an der Nahe und hat den Betrieb Richtung Qualität gedreht. Der Jungwinzer fokussiert sich auf Weißwein – und das ist gut so! Vor allem die aktuellen Lagenrieslinge wie 2020 Riesling Brückes und Riesling Forst (eigenwilliger, kernig, mineralisch) überzeugen mit Struktur, Strahlkraft und Frische. Freude macht auch die Scheurebe, mit ihrer zarten Frucht ist sie ein gern gesehener Partygast. Eine wiederholt einprägsame Kollektion mit dem charakteristischen Fisch auf den Etiketten.

Weingut Korrell

Johanneshof

OT Bosenheim, Görzstr. 7, 55545 Bad Kreuznach,
Tel. 0671-636 30

korrell.com

Inhaber: Martin Korrell

Rebfläche: 30,5 Hektar

Probiertipps:

2020 Riesling trocken (€ 8,90)

2020 Paradies Riesling trocken (€ 27,00)

2020 Norheimer Kirschheck Riesling trocken
(€ 27,00)

Besuch: Mo, Di, Do, Fr 10-12 und 14-18 Uhr, Sa 10-15 Uhr ☎

Martin und Britta Korrell gehören zu den Leuchttürmen an der Nahe. Auf den Erfolgen wie dem zweimaligen Gewinn des Riesling-Cups beim

FEINSCHMECKER ruhen sie sich aber nicht aus: Das Lagenportfolio, das sie wunderbar auszuschöpfen wissen, haben sie entscheidend erweitert und lassen ihren Betrieb gerade biozertifizieren. 2023 wird der erste „grüne“ Jahrgang sein. Und auch die aktuelle Präsentation strahlt – dynamisch, stimmig, profiliert. Schon der einfache Riesling trocken hat mitreißenden Zug am Gaumen. Der Riesling aus der Lage Paradies wirkt wie eine Essenz der Nahe, geschliffen, elegant und belebend. Der Riesling aus dem Norheimer Kirschheck ist animierend, hat Drive und Frische. Korrells zeigen sich abermals als Meister saftiger Lagenrieslinge mit klarer Handschrift.

Bockenau

Weingut Schäfer-Fröhlich

Schulstr. 6, 55595 Bockenau,

Tel. 06758-65 21

www.weingut-schaefer-froehlich.de

Inhaber: Tim Fröhlich

Rebfläche: 21 Hektar

Probiertipps:

2020 Vulkangestein Riesling trocken (€ 17,50)

2020 Schiefergestein Riesling trocken (€ 21,00)

2020 Felseneck Riesling Kabinett (€ 17,50)

Besuch: n. V. ☎

Es sind einmal mehr wahrhaft große Rieslinge, die uns das Weingut Schäfer Fröhlich in diesem Jahr geschickt hat. Sie erzählen alles über ihr Terroir, ihre Böden, ihre Klimata. Bereits der Einstieg ist voller Spannung und Grip. Zu unseren Probiertipps



Seine Rieslinge sind uns 5 FEINSCHMECKER-Punkte

wert: Tim Fröhlich vom Weingut Schäfer-Fröhlich

gehört auch der Riesling vom Vulkangestein: Er duftet kräutrig, hochkomplex mit Noten von reifem Apfel und Kamillenblüten. Der Riesling vom Schiefergestein zeigt sich zitrischer mit einem Bukett von Pampelmuse und extremer Salzigkeit – ein unglaublich langer Wein, dem sicher noch eine große Reise bevorsteht. Das gilt selbstredend auch für die Großen Gewächse, von denen wir den Riesling aus dem Felseneck hervorheben möchten: salzig, straight und mit inhärenter Spannung.

Dorsheim

Weingut Schömehl

Binger Str. 2, 55452 Dorsheim,

Tel. 06721-456 75

www.schoemehl.de

Inhaber: Hartmut Hahn, Elke Schömehl-Hahn

Rebfläche: 15 Hektar

Probiertipps:

2020 Dorsheimer Goldloch S Riesling Spätlese trocken (€ 9,90)

Besuch: Mo, Di, Do-Sa 9-12 und 13-18 Uhr, Mi 8-12 und 13-18 Uhr 

Zwei Generationen arbeiten Hand in Hand in dem Betrieb. Die eingereichten Weine waren sehr heterogen. Bei den Grauburgundern waren Holz und Alkohol recht dominant, es fehlte oft an Balance und prägnanter Struktur. Eine Freude ist hingegen die Riesling Spätlese aus dem Dorsheimer Goldloch, die subtile Noten von typischer Riesling-aromatik, Frucht und Terroir sensibel verbindet – und zeigt, welches Potenzial in dem Gut steckt.



Frucht, Terroir und die typische Rieslingnote: die herrliche Spätlese der Schömehrs aus dem Dorsheimer Goldloch

Guldental

Weingut Ritter

 Naheweinstr. 2, 55452 Guldental,

Tel. 06707-18 87

www.weingut-ritter.de

Inhaber: Bastian Ritter

Rebfläche: 14 Hektar

Probiertipps:

2020 Gelber Muskateller trocken (€ 6,80)

2020 Roter Muskateller (€ 6,80)

Besuch: Di-Do 14-18 Uhr 

Nicht nur Reben, sondern auch einer kleinen Zucht von Pferden gilt die Leidenschaft von Bastian Ritter. Die liefern praktischerweise gleich den Dünger für die Weinberge. Der Schwerpunkt liegt auf Weißwein, von denen uns vor allem die Bukettsorten gefallen haben. Die Rieslinge wirken leider recht grün und matt. Ein Highlight ist hingegen der Gelbe Muskateller, der sortentypisch mit schöner Frucht, Präsenz am Gaumen, Bukett und Nachhall glänzt; der Rote Muskateller steht ihm in nichts nach.

Weingut Wolfgang Schneider

 Naheweinstr. 35, 55452 Guldental,

Tel. 06707-324

www.weingut-wolfgang-schneider.de

Inhaber: Wolfgang & Nils Schneider

Rebfläche: 20 Hektar

Probiertipps:

2020 Guldentaler Apostelberg Scheurebe trocken (€ 6,00)

2020 Guldentaler Sonnenberg riesling sua sponte (€ 9,90)

Besuch: n. V. ☎

Das Weingut ist in den vergangenen Jahren um einige Flächen erweitert worden, ohne dass die Qualität gelitten hätte. Kennzeichen der Weißweine des Familienbetriebs sind Rebsortentypizität und Fruchtaromatik, wofür sich eine wachsende Fangemeinde begeistert. Aus unserer Sicht kann vor allem die zart duftige und profilierte Scheurebe als „Signature Wine“ gelten. Ein Aha-Erlebnis beschert auch der blitzsaubere Riesling sua sponte: sehr gut gebaut, schöner Grapefruit-Nachhall und dezente, aber präsente und gut eingebundene Säure. Animierend!

Gutenberg

Weingut Genheimer Kiltz

Zum Sportfeld 6, 55595 Gutenberg,
Tel. 06706-86 33

www.genheimer-kiltz.de

Inhaber: Georg, Gerlinde & Harald Kiltz

Kellermeister: Harald Kiltz

Rebfläche: 12,5 Hektar

Probiertipps:

2018 Beste Lagen Gutenberger Felseneck Pinot Noir (€ 10,90)

Besuch: n. V. ☎

Sauvignon blanc ist die Paraderebsorte von Georg, Gerlinde und Harald Kiltz. Zum ersten Mal wurde in diesem Jahr die neue Interpretation Naturkind eingeschickt – naturtrüb, vergoren mit wilden Hefen auf ganzen Beeren. Leider vermissten wir die gewohnte durchgängige Klasse: Frische, Dynamik und markante Frucht, die uns im Vorjahr noch begeisterten, waren diesmal nicht so ausgeprägt wie gewohnt. Der Pinot noir 2018 Beste Lagen Gutenberger Felseneck stach indes als geschliffen-angenehmer Vertreter für jeden Tag hervor, der von reifen Noten profitiert.

Langenlonsheim

Weingut Closheim

Naheweinstr. 97, 55450 Langenlonsheim,
Tel. 06704-13 14

www.anettetlosheim.de

Inhaber: Anette & Philipp Closheim

Rebfläche: 15 Hektar

Probiertipps:

2020 savvy Sauvignon Blanc trocken (€ 9,50)

Besuch: Mo-Fr 10-12 und 13-18 Uhr, Sa 10-15 Uhr ☎

Wer an der Nahe unterwegs ist, sollte sich dieses architektonisch herausragende Weingut anschauen: Eine moderne Vinothek schließt an ein 300 Jahre altes Fachwerkhaus an. Anette Closheim, die das Traditionsgut mit Scharfsinn führt, gehört zu den spannenden Persönlichkeiten der Weinszene (im Leben davor hat sie Wodka und Whiskey vermarktet). Im Vergleich zum Vorjahr konnte uns die diesjährige Kollektion nicht komplett begeistern, dem Riesling Löhrer Berg etwa fehlten Spannung und Profil. Das gewohnte Format präsentierte hingegen der trockene Sauvignon blanc savvy: sehr grazil mit feiner Stachelbeernote und klar herausgearbeitetem Sortenprofil.

Weingut Dr. Martin Tesch

Naheweinstr. 99, 55450 Langenlonsheim,
Tel. 06704-930 40

www.weingut-tesch.de

Inhaber: Martin Tesch

Rebfläche: 21,3 Hektar

Probiertipps:

2020 Krone Riesling QbA trocken (€ 15,90)

2020 Königsschild Riesling QbA trocken (€ 15,90)

Besuch: Mo-Mi, Fr 8-18 Uhr, Do 8-17 Uhr ☎

Martin Tesch zählt zu den spannendsten Winzercharakteren in Deutschland. Der promovierte Biologe hat das Familienweingut schon vor Jahren qualitativ umgekrempelt. Er setzt nicht nur auf Nachhaltigkeit, sondern auch auf einen klaren Stil



Martin Tesch: Die Weine des Herrn Doktor sind nicht akademisch verkünstelt, sondern voller Power

und begeistert damit abermals auch mit der aktuellen Kollektion. Der Experte für trockenen Riesling (90 Prozent) präsentiert sehnig-schneidige Gewächse mit toller Säure und Power, die immer Eleganz, Spiel und Trinkfluss bewahren. Der spezielle Lagencharakter wird präzise herausgearbeitet. Es sind Weine, die mitreißen wie der frische Krone Riesling Qualitätswein trocken mit sehr gut eingebundenen Zitrusnoten. Glückwunsch, Martin Tesch, zu diesem konstant ehrgeizigen Weg – wir werten auf!

Weingut Johannes Haas

Naheweinstr. 147, 55450 Langenlonsheim,
Tel. 06704-12 43
www.weingut-haas.de

Inhaber: Thomas Haas

Rebfläche: 10 Hektar

Probiertipps:

2020 Julian Haas Laubenheimer Königsschild Riesling Kabinett feinherb (€ 7,50)
2020 Julian Haas Langenlonsheimer Königsschild Riesling vom Muschelkalk QbA trocken (€ 8,50)

Besuch: n. V. 

Im Weingut Haas ist mittlerweile Sohn Julian am Start und verantwortet seine eigene Linie – mit Bravour. Sein Riesling vom Muschelkalk kommt souverän sauber, frisch und geradlinig daher, Frucht und Säure sind in bester Balance. Beim Grauburgunder aus dem Langenlonsheimer Steinchen sorgt der Restzucker für animierenden Trinkfluss. Und mit schön eingewobener Restsüße, Duftigkeit und Feingliedrigkeit ist der feinherbe Riesling Kabinett aus dem Laubenheimer Königsschild ein perfekter Partner für asiatische Gerichte. So kann es mit dem Weingut in die Zukunft gehen – Glückwunsch, wir werten auf!

Weingut Lersch

Cramerstr. 34, 55450 Langenlonsheim,
Tel. 06704-12 36
www.weingut-lersch.de

Inhaber: Thomas Lersch

Rebfläche: 8 Hektar

Probiertipps:

2020 Langenlonsheimer Steinchen Sauvignon Blanc QbA (€ 6,90)
2020 Riesling Spätlese trocken Guldentaler Hipperich (€ 7,20)

Besuch: Mo-Sa 8-18 Uhr 

Herzlich nahbare Winzer: Das ist Familie Lersch. Ihr Herz schlägt für Weißwein, vor allem für Riesling und Burgundersorten. Wer das Gut kennenlernen möchte, findet aus der aktuellen Kollektion mit der trockenen Riesling Spätlese aus dem Guldentaler Hipperich einen sehr soliden Einstiegswein. Gelungen ist auch der klassische Sauvignon Blanc aus dem Langenlonsheimer Steinchen, der mit Stachelbeernote, Frische und lebendigem Nachhall punktet. Nicht so überzeugen konnte indes der Chardonnay. Insgesamt eine solide Leistung.

Weingut Wilhelm Sitzius

Naheweinstr. 87, 55450 Langenlonsheim,
Tel. 06704-13 09
www.sitzius.de

Inhaber: Wilhelm Sitzius

Rebfläche: 14 Hektar

Probiertipps:

2020 Spätburgunder Rosé trocken (€ 7,50)
2020 Weißburgunder Silberkapsel trocken (€ 8,00)

Besuch: Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 8-17 Uhr, So n. V.  Starke Leistung: Auf 450 Jahre Weinbau blickt die Familie zurück, und den eigenen Wein kann man gemütlich in der Wirtschaft mit schönem Innenhof genießen. Wie man Tradition mit der Moderne auch im Weinbau verknüpft, ist gelernt; allerdings zeigte die aktuelle Kollektion ein Spiel aus Licht und Schatten. Gute Nachrichten kommen vom Weißburgunder Silberkapsel, der ganz bodenständig mit seinen nussigen Noten ein prima Teamplayer zu Pasta, Käse oder Gartenpartys ist. Markant-elegant gefiel auch der Spätburgunder Rosé mit geschliffenem Tannin, feiner Frucht, Länge und Substanz. Im Vergleich dazu fielen leider die beiden Spälesen aus der Niederhäuser Hermannshöhle und dem Langenlonsheimer Löhrer Berg ab.

Laubenheim

Weingut Sascha Montigny

Weidenpfad 46, 55452 Laubenheim,
Tel. 06704-14 68
www.montigny.de

Inhaber: Sascha Montigny

Rebfläche: 8 Hektar

Probiertipps:

2020 Laubenheimer Weißburgunder trocken (€ 8,00)

2020 Laubenheimer Karthäuser Grauburgunder trocken (€ 11,00)
 2019 Laubenheimer Merlot trocken (€ 16,50)

Besuch: Mo-Fr 14-18 Uhr, Sa 10-14 Uhr ☎
 Rotweinpapst nennen viele den Winzer, der sich im Weißwein-Dorado Nahe einen hervorragenden Ruf für Spätburgunder und St. Laurent erarbeitet hat. Von den angestellten Gewächsen gefiel uns besonders gut der Laubenheimer Merlot, ein echter Charmeur mit Charakter: sanfte beerige Frucht, Eleganz, feine, aber präsente Struktur. Montigny versteht seine Reben und sein Terroir und weiß genau, was er tut (zweiter Spitzname: Weinflüsterer). Die weiße Riege begeisterte uns indes noch mehr, hier zeigt er, dass er auch ein Händchen für den Umgang mit Restzucker hat. Der Laubenheimer Karthäuser Grauburgunder ist trotz des präsenten Alkoholgehalts ein charmant-

Inhaber: Alexander Wallhäuser

Rebfläche: 7 Hektar

Probiertipps:

2020 Riesling trocken (€ 6,30)

2020 Riesling feinherb (€ 6,30)

Besuch: Do 16-18 Uhr, Fr 15-18 Uhr, Sa 10-13 Uhr ☐

Sie suchen einen Wein für jeden Tag mit ansprechender Säure, Frucht, Druck und Präsenz? Bitte schön: der 2020er Riesling trocken von Alexander Wallhäuser. Vor zwei Jahren hat er das Familienweingut übernommen und bewegt sich seitdem stabil auf Erfolgskurs. Auch der blitzblanke feinherbe Riesling überzeugt mit langem Zug am Gaumen und einem schönen Aromenspektrum. Gut ausgearbeitet ist die burgundische Linie beim Grauburgunder. Kleine Vinothek.

Mannweiler-Cölln

Weingut Hahnmuöhle



Alsenzstr. 25, 67822 Mannweiler-Cölln,

Tel. 06362-99 30 99

www.weingut-hahnmuöhle.de

Inhaber: Familie Linxweiler

Rebfläche: 16 Hektar

Probiertipps:

2020 Oberndorfer Aspenberg Riesling trocken (€ 18,50)

2020 Alisencia Alsenzer Elkersberg Riesling trocken (€ 13,90)

2020 Oberndorfer Beutelstein Roter Traminer Spätlese trocken (€ 11,50)

Besuch: Mo-Fr 9-12.30 und 13.30-18 Uhr, Sa 9-15 Uhr ☎

Schon seit den 1980er-Jahren arbeitet die Familie biologisch. Die aktuelle Kollektion beweist abermals die Klasse des Weinguts: Johannes und Katharina Linxweiler präsentieren Weine, bei denen man spürt, dass der Charakter jeder Lage mit Sensibilität herausgearbeitet wird. Der 2020er Riesling Alisencia aus dem Alsenzer Elkersberg beeindruckt mit austariertem Spiel von Frucht, Säure, Dynamik, Eleganz und einem saftigen Trinkfluss. Der seltene Rote Traminer ist klar strukturiert, geradezu gemeißelt, und strahlt mit voller Frucht; auch im Gespann mit Riesling funktioniert die Sorte als Cuvée sehr gut. Glückwunsch zu dieser akkurate Arbeit in Weinberg und Keller – und zum Aufstieg in die Reihe der 3F-Betriebe.



Der „Rotweinpapst“ (Merlot! Spätburgunder!) an der von Weißwein dominierten Nahe: Sascha Montigny

eleganter Leistetreter und begleitet souverän kräftige Gerichte. Der Laubenheimer Weißburgunder kommt ungewöhnlich komplex und geradezu feingliedrig daher, mit charaktervollem Nachhall, Volumen und Spiel am Gaumen. Hier trinkt man sich gern durch die aktuelle Kollektion.

Mandel

Winzerhof Wallhäuser

Römerstr. 16, 55595 Mandel,

Tel. 0671-268 13

www.winzerhof-wallhaeuser.de

Meddersheim

Wein- und Sektgut Bamberger

Römerstr. 10, 55566 Meddersheim,

Tel. 06751-26 24

www.weingut-bamberger.de

Inhaber: Heiko Bamberger

Rebfläche: 15 Hektar

Probiertipps:

2019 Tradition Sekt blanc de blanc brut (€ 13,60)

2015 Prestige Sekt Riesling brut nature (€ 19,00)

2016 Prestige Sekt Pinot rosé brut nature

(€ 19,00)

Besuch: Mo-Fr 8-12 und 13.30-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr



Aufstieg für das Wein- und Sektgut Bamberger. Neben feinen und sehr eleganten Stillweinen haben es uns vor allem die Sektangetan. Wir sind begeistert von dem hauseigenen Stil, der Spitzensekt mit Nahe-Terroir vereint. Das beginnt bereits mit dem Blanc de Blancs aus Riesling, der mit seiner Aromatik sofort Lust auf den ersten Schluck macht: Er ist nicht so sehr von Hefearomen geprägt und dennoch hochkomplex. Auch der Prestige Sekt Pinot Rosé hat uns gefallen: ein wunderbar geradliniger, trockener und rauchiger Rosé mit Noten von Blutorange.

Monzingen

Weingut Emrich-Schönleber

Soonwaldstr. 10 a, 55569 Monzingen,

Tel. 06751-27 33

www.emrich-schoenleber.de

Inhaber: Frank Schönleber

Rebfläche: 20 Hektar

Probiertipps:

2020 Weißburgunder trocken S Gutswein
(€ 16,00)

2020 Monzinger Niederberg Riesling trocken 1G
Erste Lage (€ 26,00)

2020 Halenberg Riesling trocken GG Große Lage
(€ 46,00)

Besuch: Mo-Fr 8-12 und 13.30-18 Uhr, Sa 9-12 und
13.30-16 Uhr



Bei manchen Kollektionen möchte man ausrufen: Jeder Wein ein Treffer! Der aktuelle Jahrgang aus dem Hause Schönleber hat uns wie bereits im Vorjahr begeistert, insbesondere die Lagenrieslinge. Der Riesling aus dem Monzinger Nieder-



Frank Schönlebers Weingut Emrich-Schönleber zählt mit 5 FEINSCHMECKER-Punkten zur absoluten Spitze

berg kleidet den Gaumen wie ein fein gewebtes Muster aus, das Große Gewächs aus dem Frühlingsplätzchen ist geschliffen wie ein Diamant – ein Wein, der schon heute einen großen Auftritt hinlegt und mit jedem Schluck sein Zukunftspotenzial offenbart. Keine Frage, Frank Schönleber gehört zur Champions League der Nahe – und des deutschen Weinbaus.

Weingut Holger Alt

Hauptstr. 67, 55569 Monzingen,

Tel. 06751-945 60

www.weingut-alt.de

Inhaber: Holger Alt

Rebfläche: 9 Hektar

Probiertipps:

2020 Monzinger Halenberg Riesling trocken vom Blauschiefer (€ 9,20)

2020 Monzinger Halenberg Riesling Spätlese
(€ 7,50)

Besuch: Mo, Mi-Sa 8-17 Uhr, Di 7-17 Uhr, So 8-12
Uhr



Das Weingut mit seinen Gästezimmern und Ferienwohnungen eignet sich gut, um die Nahe zu erkunden. Hier geht es familiär zu, drei Generationen engagieren sich – und das mit konstant beachtlichem Ergebnis. So werden die Toplagen separat ausgebaut, was dazu führt, dass der Riesling aus dem Monzinger Halenberg eine schöne Saftigkeit besitzt und jede Jause adelt. Die Spätlese aus der gleichen Lage macht mit voluminöser Frucht auf sich aufmerksam, wird



aber gut abgedeckt durch die Säurestruktur, dabei sehr klar im Ausdruck. Ein sympathischer, grundsolider Auftritt.

Weingut Schauß

Römerstr. 12, 55569 Monzingen,
Tel. 06751-28 82

www.weingut-schauss.de

Inhaber: Elmar Schauß

Rebfläche: 18 Hektar

Probiertipps:

2020 Schauß Sauvignon blanc trocken (€ 9,20)

2020 Schauß Gewürztraminer feinherb (€ 8,80)

Besuch: Mo-Fr 8-19 Uhr, Sa 9-18 Uhr, So 10-12 Uhr

EC

Elmar Schauß und seine Familie haben wieder ganze Arbeit geleistet, um die Rieslinge zum optimalen Ausdruck zu bringen: Strahlend, blitzsauber und geradlinig, zeugen sie von handwerklichem Können. Aber auch vom Sauvignon blanc sowie vom feinherben Gewürztraminer, die wir hier gern als Empfehlung ausloben, waren wir sehr angetan. Auch sie zeigen das typische Schauß-Profil: eine Balance von Kraft, Mineralität und Aromatik. Am besten, man verkostet die Weine gleich vor Ort im angeschlossenen Hotel mit Restaurant.

Münster-Sarmsheim

Weingut Carl Adelseck

Saarstr. 41, 55424 Münster-Sarmsheim,
Tel. 06721-974 40

www.adelseck.de

Inhaber: Carl Martin & Carl-Günther Adelseck

Kellermeister: Carl Martin Adelseck

Rebfläche: 13 Hektar

Probiertipps:

2020 Münsterer Pittersberg Riesling QbA Alte Reben (€ 9,50)

2020 Münsterer Königsschloss Sauvignon Blanc trocken QbA (€ 9,50)

Besuch: n. V. **□**

Der junge Carl Martin Adelseck ist auf einem guten Weg: Mit der neuen S-Linie soll dem Terroir von drei Spitzenlagen noch mehr Tribut gezollt werden. Das gelingt dem Winzer besonders gut mit dem Riesling aus dem Münsterer Pittersberg, dessen animierende Säure sofort begeistert.

Auch dem Sauvignon blanc widmet er große Aufmerksamkeit, sodass dieser aus dem Münsterer Königsschloss mit Granny Smith-Note punktet, am Gaumen geradezu stramm steht, frisch, klar und mit langem Nachhall in Erinnerung bleibt.

Weingut Göttelmann

Rheinstr. 77, 55424 Münster-Sarmsheim,
Tel. 06721-437 75

www.goettelmann-wein.de

Inhaber: Ruth Göttelmann-Blessing, Götz Blessing

Rebfläche: 14,5 Hektar

Probiertipps:

2020 Münsterer Riesling trocken Vom Roten Schiefer (€ 8,90)

2020 Münsterer Riesling trocken Vom Schwarzen Schiefer (€ 8,50)

Besuch: So, Mo-Sa 8-18 Uhr **EC**

Auf 150 Jahre Weinbautradition blickt die Familie zurück. Strahlend, geradlinig, Klassiker gar sind die beiden Rieslinge vom Schwarzen Schiefer und vom Roten Schiefer. Auch die Riesling-Spätlese aus dem Kapellenberg zeigt das Können des Winzers, ist sie doch ebenfalls sehr geschliffen und gefällt mit exotischen Früchten, Süße und Säure in ganz harmonischer Balance.

Niederhausen

Gut Hermannsberg

Ehemalige Weinbaudomäne, 55585 Niederhausen,
Tel. 06758-925 00

www.gut-hermannsberg.de

Inhaber: Jens Reidel, Dr. Christine Dinse

Rebfläche: 30 Hektar



An seinem markanten Gutshaus mit dem geschwungenen Dachgrat leicht zu erkennen: Gut Hermannsberg

Probiertipps:

2020 Steinterrassen Riesling trocken (€ 19,90)

2020 Altenbamberger Rotenberg Riesling trocken GG (€ 28,00)

Besuch: Di-Fr 10-18 Uhr, Sa, So 12-18 Uhr ☎️ 🏠
Das Gut mit dem markanten Jugendstilgebäude ist ein Gesamtkunstwerk für Genießer. 1902 als königlich-preußische Domäne gegründet, hat Karsten Peter den Namen Hermannsberg in die deutsche Champions League geführt. Er kennt das Terroir genau und versteht es, jeden Rieslingtypus wie einen Diamanten zu schärfen. Und so haben wir auch die aktuelle Kollektion mit Freude verkostet: Hervorzuheben wäre etwa der 7-Terroirs-Riesling, der sehr mineralisch, fein und dicht gewebt ist. Das Große Gewächs aus dem Niederhäuser Steinberg tanzt filigran und facettenreich auf der Zunge, spielt ebenfalls subtil seine Mineralität aus, ist straight und beeindruckt mit perfekt eingebundenen Zitrusnoten. Hermannsberg legt einen abermals beeindruckenden Auftritt hin. Hier kann man blind kaufen und liegt immer richtig.

Weingut Franzmann



Winzerstr. 20, 55585 Niederhausen,

Tel. 06758-67 68

Weingut-Franzmann.de

Inhaber: Horst Franzmann

Rebfläche: 12 Hektar

Probiertipps:

2020 Riesling trocken vom Schiefer (€ 6,00)

2020 Hermannshöhle Riesling Spätlese (€ 7,50)

2020 Klamm Gewürztraminer feinherb (€ 6,50)

Besuch: n. V. ☎️

Seit zwei Jahren ist die nächste Generation am Steuer: Gregor Franzmann justiert einige Stellschrauben neu – mit Erfolg. Der aktuelle Riesling vom Schiefer, dessen Trauben 48 Stunden auf der Maische standen, ist ein toller Einstieg: Er zeigt Statur und Frucht, ist saftig, spritzig und vibrierend. Dass Franzmann ein guter Restsüße-manager ist, beweisen sowohl der Riesling Kabinett als auch die Spätlese aus der Hermannshöhle. Neben den Rieslingen gefiel uns auch der Gewürztraminer gut: Mit seinem floralen und zart ätherischen Bukett und seiner Substanz stellt man ihn sich gut zu Asia-Küche oder Ziegenkäse vor.

Oberhausen

Weingut Staab



Naheweinstr. 18-20, 55585 Oberhausen,

Tel. 06755-272

weingut-staab.de

Inhaber: Peter & Christian Staab

Rebfläche: 8 Hektar

Probiertipps:

2020 Norheimer Kirschheck Riesling vom Rotliegenden trocken (€ 8,20)

2020 Oberhäuser Leistenberg Riesling vom Tonschiefer trocken (€ 8,40)

Besuch: Mo-Sa 9-18 Uhr  

Geballte Familienpower steckt hinter dem Weingut, in dem alle an einem Strang ziehen. Moste werden zum Teil spontan vergoren, im Stahltank gären sie langsam, damit sich die Aromen optimal entfalten können. Dass jeder Schritt hier von Vater und Sohn Staab mit Bedacht ausgeführt wird, zeigt auch die aktuelle Kollektion. Besonders gefiel der Einstiegswein, durchaus mit Anspruch. Zupackend am Gaumen zeigt sich auch der Riesling vom Rotliegenden mit charmanter, gut eingebundener Säure. Die Rieslinge haben hier ganz klar die Nase vorn.

Oberhausen a. d. Nahe**Weingut Stein**  

Auf dem Stiel 12, 55585 Oberhausen a. d. Nahe,

Tel. 06755-242

www.steinwein.de

Inhaber: Edith & Rainer Schneider

Rebfläche: 13 Hektar

Probiertipps:

2020 Niederhäuser Felsensteyer Riesling trocken (€ 12,00)

Besuch: Mo-Sa 9-18 Uhr  

Lagenweine, „Spaßweine“ und Sekt kommen aus dem Weingut Stein. Die aktuelle Kollektion

konnte nicht komplett an den Schwung des letzten Jahres anschließen. Dem Chardonnay fehlt es an einprägsamer Substanz und auch der Sekt Charlie ließ die gewohnte Finesse vermissen. Die stärksten Ergebnisse lieferten die Rieslinge, etwa der Niederhäuser Felsensteyer, der mit geschliffener Struktur ins Glas kommt. Zitrusaromen, Säure mit Grip und Vitalität zeigte der Riesling aus dem Oberhäuser Kieselberg.

Rümmelsheim**Schlossgut Diel**     

OT Burg Layen, Burg Layen 16,

55452 Rümmelsheim,

Tel. 06721-969 50

www.diel.eu

Inhaber: Caroline & Sylvain Diel

Rebfläche: 25 Hektar

Probiertipps:

2009 Prestige Cuvée Mo Pinot Blanc/Pinot Noir Brut Nature Sekt Prestige (€ 50,00)

2020 Dorsheim Goldloch Riesling Kabinett

Grosse Lage (€ 17,00)

Besuch: Mo-Fr 8-17 Uhr  

„Back to the roots“ ist das Motto von Caroline Diel, „Schlossherrin“ in siebter Generation. Die Leidenschaft der Spitzenwinzerin gilt dem facettenreichen Terroir. Bei der aktuellen Kollektion empfanden wir den Riesling als ihre Königsdisziplin: So ist der Riesling Kabinett aus dem Dorsheimer Goldloch vielschichtig, saftig, mit perfekt eingebundenem Restzucker – und ehe man sich versieht, ist die Flasche ausgetrunken! Auch der



Das Dorsheimer Goldloch ist sozusagen die Kinderstube von Caroline Diels sagenhaft saftigem Riesling

trockene Riesling aus der Lage Burg Layer Hölle gefällt mit sehnig-schneidiger Säure, Schwung, Präsenz und Eleganz. Den Kabinett aus dem Burg Layer Johannisberg bezeichneten unsere Tester gar als „Meisterwerk“: durchaus fordernd, saftig und mit elegant eingebundener Säure. Bei den Weinen fällt es schwer, sich auf ein Glas zu beschränken, denn allzu gern verbringt man Zeit damit, ihrem tiefgründigen Charakter nachzuspüren.

Weingut Joh. Bapt. Schäfer

OT Burg Layen, Burg Layen 8, 55452 Rümmelsheim,
Tel. 06721-435 52

www.jbs-wein.de

Inhaber: Sebastian Schäfer

Rebfläche: 8 Hektar

Probiertipps:

2020 Dorsheim Riesling trocken (€ 15,90)

2020 Pittermännchen Riesling Kabinett Große
Lage (€ 14,50)

Besuch:

n. V. ☎
Sebastian Schäfer begeistert abermals mit seinen Weißweinen, unter denen der Riesling der Held ist. Auch in diesem Jahr sticht der Kabinett aus der Paradelage Pittermännchen heraus, der prägnante Rieslingsäure mit austarierter Frucht bei moderatem Alkoholgehalt verbindet. Der Riesling aus dem Burg Layer Schlossberg bietet eine Extraportion Frische, Eleganz, Trinkspaß; auch hier versteht es der Winzer, Säure, Frucht und Mineralität gleichberechtigt auszuspielen. Schäfer schöpft das Potenzial seiner Lagen voll aus, weiß sie feinfühlig auszubauen und das Profil zu schärfen. Applaus!



Sebastian Schäfer: Sein Star ist der Riesling Kabinett aus dem Pittermännchen – Trinkspaß pur!

St. Katharinen

Johannes Schild

Klosterstr. 7, 55595 St. Katharinen,

Tel. 06706-447

schild-weingut.de

Inhaber: Johannes, Thomas, Maria & Brigitte Schild

Rebfläche: 12 Hektar

Probiertipps:

2020 Drei Morgen Grauburgunder trocken
(€ 6,30)

Besuch:

Mo-Sa 8-19 Uhr ☎
Haben wir im vergangenen Jahr noch Spannung, Aroma und Individualität der Weine gelobt, empfanden wir bei der aktuellen Verkostung die Weine insgesamt leider schwächer und auch nicht so homogen in der Qualität. Den Weinen fehlte es aus unserer Sicht an Profil und Charakterstärke. An alte Größe knüpfte indes der 2020er Grauburgunder trocken Drei Morgen an: sehr fruchtig mit dem Duft von Aprikose, elegant, schöne hellgoldene Farbe.

Traisen

Weingut Beisiegel

Hauptstr. 8, 55595 Traisen,

Tel. 0671-343 36

www.weingut-beisiegel.de

Inhaber: Walter Beisiegel

Rebfläche: 13 Hektar

Probiertipps:

2020 Drei Brüder Weißweincuvée (€ 6,50)

2018 Norheimer Onkelchen trocken S Reserve
(€ 19,00)

2020 Traisener Nonnengarten Riesling trocken
(€ 7,50)

Besuch:

n. V. ☎

Im Weingut Beisiegel gilt dem Riesling und den Spätburgundern die meiste Leidenschaft. Sehr zugänglich und in bester Form präsentierte sich etwa der Riesling aus dem Traisener Nonnen-garten mit ausgefeilter Struktur: strahlend und facettenreich. Von den Rotweinen hat uns der Spätburgunder S Reserve aus dem Norheimer Onkelchen am meisten überzeugt: samtig, weich, gut gewebt, stimmig und aus einem Guss mit feinem Kirscharoma. Ein kräftiger, solider Jausenwein ist die Weißweincuvée Drei Brüder – hier

wie auch bei der gesamten Kollektion bekommt man viel guten Wein fürs kleine Geld. Dafür setzen wir die Bewertung gern nach oben!

Weingut Dr. Crusius

Hauptstr. 2, 55595 Traisen,

Tel. 0671-339 53

weingut-crusius.de

Inhaber: Dr. Peter Crusius

Kellermeister: Rebecca Crusius, Dr. Peter Crusius

Rebfläche: 22 Hektar

Probiertipps:

2020 RC Chardonnay trocken (€ 25,00)

2020 Top of the rock Riesling trocken (€ 18,00)

Steinberg Eiswein VDP.Grosse Lage (€ 55,00)

Besuch: Mo-Fr 9-12 und 13.30-17 Uhr, Sa 10-16

Uhr  



„Lage, Lage, Lage“ gilt auch im Weinbau: Familie Crusius besitzt mehr als zwei Drittel Große und Erste Lagen

Bis ins 16. Jahrhundert lassen sich die Spuren des Weinguts zurückverfolgen. Der große Trumf sind die Lagen: 70 Prozent sind als Erste und Große Lagen klassifiziert. Dem Riesling gilt das Hauptaugenmerk, was etwa beim Top of the Rock spürbar ist: ein Wein, der direkt begeistert, Terroir und Frucht gleichermaßen perfekt verbindet und sich dynamisch am Gaumen zeigt. Kennern und allen, die etwas Besonderes suchen, sei der Steinberg Eiswein mit seinen exotischen Noten empfohlen. Wie gut man hier mit Holz umgeht, beweist überdies der klassische Chardon-

nay RC trocken, der elegant, präzise und mit eigener Handschrift punktet. Keine Frage, das Gut ist auch in der nächsten Generation bestens aufgestellt.

Weiler

Weingut Edelberg

Gonratherhof 3, 55627 Weiler,

Tel. 06754-224

www.weingut-edelberg.de

Inhaber: Peter & Michael Ebert

Rebfläche: 23,5 Hektar

Probiertipps:

2020 Rotliegendes Riesling trocken (€ 7,80)

2020 Gelber Muskateller trocken (€ 9,00)

Besuch: M-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-14 Uhr  

Hochwertige Steil- und Hanglagen rund um Monzingen sind das Pfund der Brüder Peter und Michael Ebert. Auf Riesling und Burgunder liegt ihr Fokus. Der Riesling vom Rotliegenden ist – zumal mit Blick auf den günstigen Preis! – ein echter Tipp: Mineralität und feine Frucht sind sehr ausgewogen, präsent am Gaumen, „trinkig“, dabei charakterstark. Der Riesling aus dem Rheingrafenberg braucht noch etwas Zeit, zeigt aber heute schon großes Potenzial. Auch die kleinen Sorten werden hier mit Liebe ausgebaut, etwa der Gelbe Muskateller mit markanter Frucht, im Abgang trocken und knackig – ein Modell für diese Sorte.

Windesheim

Weingut Gebrüder Kauer

Bruchgasse 15, 55452 Windesheim,

Tel. 0175-206 78 40

www.kauerwein.de

Inhaber: Christoph & Markus Kauer

Kellermeister: Christoph Kauer

Rebfläche: 12 Hektar

Probiertipps:

2020 Weissburgunder trocken (€ 7,70)

2020 Schweppenhäuser Schlossgarten Riesling trocken (€ 18,00)

Besuch: Do 17-19 Uhr, Sa 10-16 Uhr und n. V. 

Die Burgundersorten sind der Trumf von Christoph und Markus Kauer. Und so trifft bereits der Einstieg mit dem 2020er Weißburgunder mitten ins Herz: mineralisch, mit gut dosiertem Rest-



Christoph und Markus Kauer sowie Dirk Müller freuen sich über ihre eleganten und charismatischen Burgunder

zucker, tritt er charismatisch auf – ein echter „charming boy“. Interessant ist dabei der Vergleich mit dem 2020er Windesheimer Weißburgunder S, der mit elegant-cremiger Burgundernote ins Glas kommt. Auch der Riesling aus dem Schweppenhäuser Schlossgarten bleibt in Erinnerung mit Länge, Statur und animierender Nase.

Weingut Sinß



Hauptstr. 18, 55452 Windesheim,

Tel. 06707-253

www.sinss.de

Inhaber: Familie Sinß

Kellermeister: Johannes Sinß

Rebfläche: 13 Hektar

Probiertipps:

2019 Windesheimer Römerberg Riesling -R-trocken (€ 17,50)

2015 Pinot Noir (€ 35,00)

Besuch: n. V.

Die aktuelle Kollektion des Familienbetriebs hat uns beeindruckt, vor allem die Rieslinge und Spätburgunder, weshalb wir hier gern aufwerten! Die jüngsten Investitionen in die Toplagen haben sich offenbar ausgezahlt; seit 2016 wird außerdem ökologisch gearbeitet. Der Riesling aus dem Windesheimer Römerberg punktet mit Extrakt und balanciertem Profil – ein vielseitiger Wein für jeden Tag. Genauso wie der leichfüßige 2018er Windesheimer Spätburgunder: fein gewebte Struktur mit Noten von Mandeln und Kirschen.



Familie Sinß: Der Benz ist ein Oldtimer, die Weine hingegen haben frischen Schwung und ordentlich Extrakt

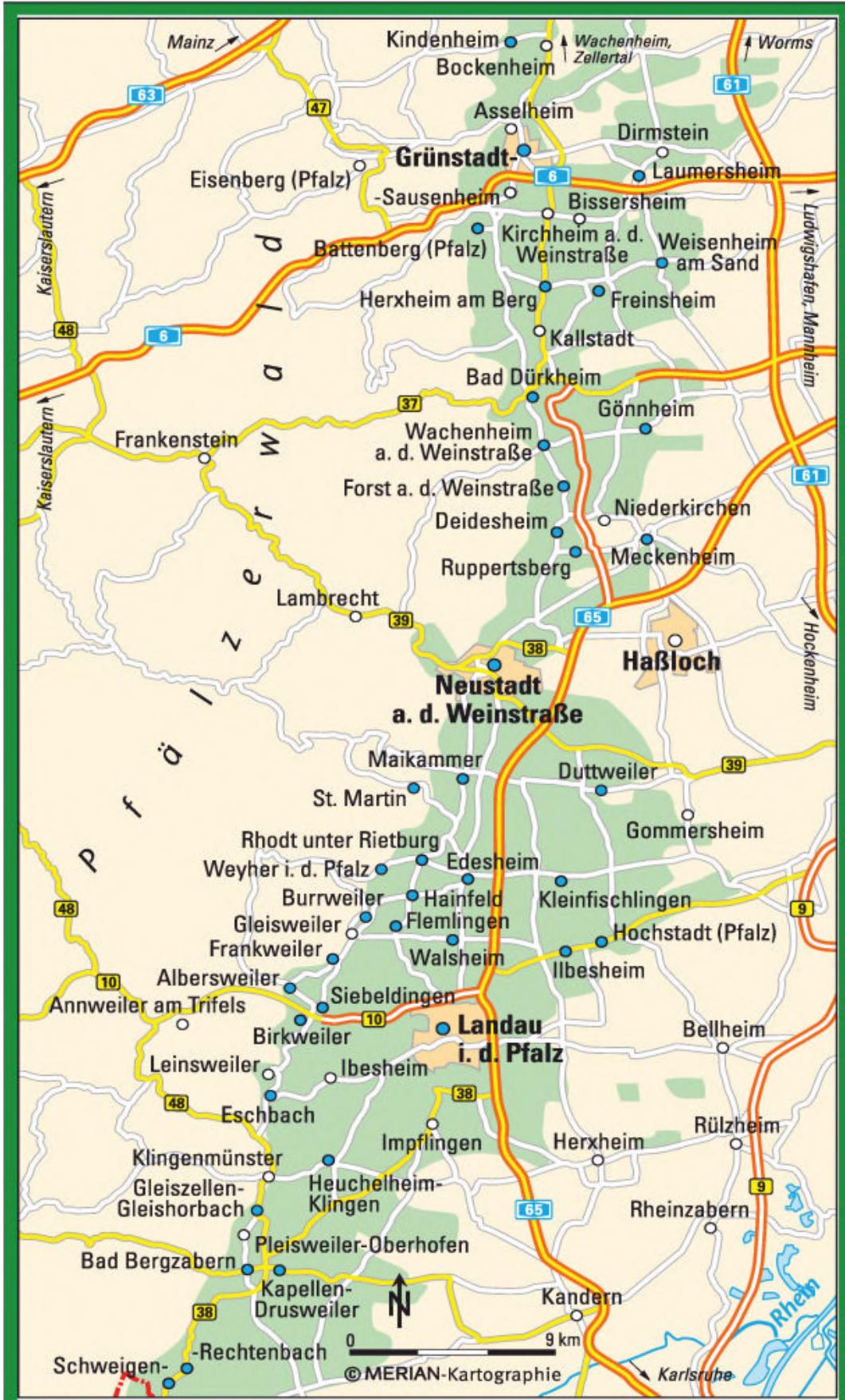


PFALZ

Ein guter Pfalz-Riesling ist einfach ein Gute-Laune-Garant. Was uns in diesem Jahr jedoch besonders begeistert hat, waren die einzigartigen Spätburgunder mit Pfälzer Dialekt. Sie zeigen einen eigenen Stil, der Bodenständigkeit und Eleganz vereint.

Mit seinen saftigen Spätburgundern voller Spannung hat Vincent Eymann gehörigen Anteil am bemerkenswerten Aufschwung dieser Rebsorte in der Pfalz

PFALZ



Albersweiler

Weinhaus Franz Hahn

Kirchstr. 16-17, 76857 Albersweiler,

Tel. 06345-34 21

www.weinhaus-franzhahn.de

Inhaber: Martin Hochdörffer

Probiertipps:

2019 Pfalz Tempranillo Rosé QbA trocken

(€ 9,50)

2020 Pfalz Chardonnay Spätlese QbA trocken

(€ 7,50)

2019 Pfalz Sauvignon Blanc QbA trocken (€ 9,50)

Besuch: Mo-Fr 7.30-12 und 14-17 Uhr und n. V. ☐

Tempranillo aus der Pfalz? Ja gerne, vor allem wenn er zu einem Roséwein wie im Weingut Hahn wird. Dieser wirkt nämlich wie ein ganz leichter, frischer Rotwein, ist dabei aber – Achtung! – quietschpink. Die Weißweine haben uns in diesem Jahr besser gefallen als die Rotweine. So gehört der Chardonnay zu unseren Probiertipps, er ist resbortentypisch und einfach zugänglich. Von den beiden Sauvignon blancs, die uns der Winzer geschickt hat, empfehlen wir den 2019er, da er mehr Tiefgang hat als der jüngere Bruder.

Bad Bergzabern

Weingut Knöll & Vogel

Klingweg 3, 76887 Bad Bergzabern,

Tel. 06343-12 46

www.knoell-vogel.de

Inhaber: Sandra & Nicole Vogel

Rebfläche: 78 Hektar

Probiertipps:

2020 Gelber Muskateller trocken (€ 6,60)

2020 Bergzaberner Altenberg Burgunder fumé trocken (€ 12,80)

2020 Bergzaberner Wonneberg Blanc fumé trocken (€ 12,80)

Besuch: Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr ☐

Das Weingut Knöll und Vogel kann mit einer Sorte besonders umgehen, und das ist Grauburgunder. Manfred Vogel verpasst ihr eine Lebendigkeit, die den Wein ganz spannend macht – auch in der Fumé-Version aus dem Bergzaberner Altenberg, im Holzfass ausgebaut. Er hat Schmelz und Substanz. Auch der Sauvignon blanc aus dem Holzfass hat uns gut gefallen, weil die Reb-

sorte hier sehr subtil und tiefgründig zum Vorschein kommt.

Bad Dürkheim

Weingut Brenneis-Koch

OT Leistadt, Freinsheimer Str. 2,

67098 Bad Dürkheim,

Tel. 06322-18 98

www.brenneis-koch.de

Inhaber: Matthias Koch, Verena Suratny

Rebfläche: 8 Hektar

Probiertipps:

2020 Leistadter Kirchenstück Spätlese halbtrocken (€ 11,80)

2020 Leistadter Herzfeld Riesling Spätlese S trocken (€ 12,80)

Besuch: n. V. ☐

Vor knapp dreißig Jahren haben die beiden Diplombiologen Matthias Koch und Verena Suratny als Quereinsteiger ihr gemeinsames Weingut gegründet. Seither setzen sie auf zwei Dinge: traditionelle Rebsorten und Handarbeit. Ihr Riesling aus dem Leistadter Herzfeld zeigt, wie sehr sich das lohnt: Der Wein ist saftig und duftet nach Grapefruit, ein zitrischer Riesling mit Lebendigkeit und guter Länge. Daneben empfehlen wir auch den Muskateller, der neben dem intensiven Aroma eine animierende Säure hat, die wunderbar eingebunden ist – beim Probieren hat man geradezu das Gefühl, man beißt auf eine Traube.

Weingut Hanewald-Schwerdt

OT Leistadt, Pochelstr. 37, 67098 Bad Dürkheim,

Tel. 06322-632 06

www.hanewald-schwerdt.de

Inhaber: Rudi Hanewald, Petra Schwerdt

Rebfläche: 27,5 Hektar

Probiertipps:

2019 Leistadter Herrenmorgen Riesling trocken (€ 13,50)

2019 Ruppertsberger Reiterpfad Riesling trocken (€ 13,50)

2015 Zweihänder Cabernet Sauvignon/ Merlot trocken (€ 22,80)

Besuch: Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr ☐

Thomas Hanewald und Stephan Schwerdt sind zwei Cousins, die vor über zehn Jahren das gemeinsame Weingut ihrer Familien übernommen haben. Die Weine sind eigenständig und voller

Charakter. Der Riesling aus dem Leistadter Herrenmorgen duftet nach Aprikose und reifem Pfirsich. Der Riesling aus dem Ruppertsberger Reiterpfad ist – zumindest im jungen Stadium – schon eher für Fortgeschrittene: Er präsentiert Töne der Spontanvergärung und hat uns mit seiner Authentizität sehr gefallen. Die saftig-frische Cuvée Zweihänder aus Cabernet Sauvignon und Merlot zeigt, wie gut die Weine der beiden reifen können.

Weingut Karl Wegner ●●

Am Neuberg 4, 67098 Bad Dürkheim,
Tel. 06322-98 93 27

www.weingut-wegner.de

Inhaber: Joachim Wegner

Rebfläche: 11,5 Hektar

Probiertipps:

2019 Augenstern Dürkheimer Spielberg
Chardonnay trocken (€ 17,90)
2015 Kleinod Dürkheimer Schenkenböhl Pinot
Noir R trocken (€ 21,30)

Besuch: Mo-Fr 9-18.30 Uhr, Sa 9-17 Uhr ☎

Im Weingut Wegner gibt es auch eine Ferienwohnung, von der man einen schönen Blick zu den Weinbergen und zum Haardtgebirge hat. Hier kann man übernachten, nachdem man in der gutseigenen Vinothek die Weine probiert hat. Hier empfehlen wir den Chardonnay aus dem Dürkheimer Spielberg. Er zeigt exotische Fruchtnoten und wirkt säuremild, elegant und weich. Der Pinot noir aus dem Dürkheimer Schenkenböhl hat leicht balsamische Noten und eine ätherische Art.

Weingut Pfeffingen ●●●●

OT Ungstein, Pfeffingen 2, 67098 Bad Dürkheim,
Tel. 06322-86 07

www.pfeffingen.de

Inhaber: Jan Eymael

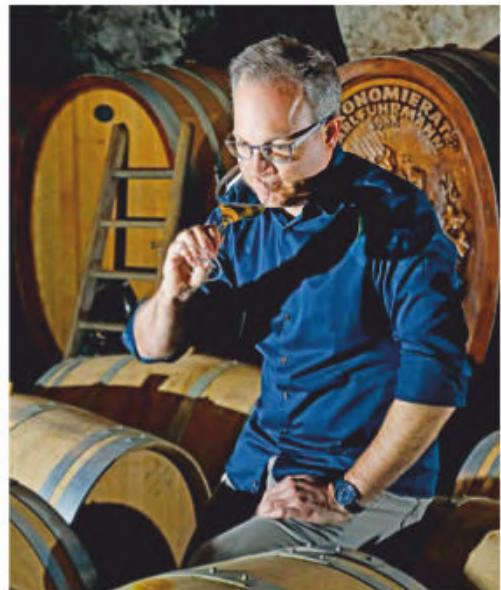
Rebfläche: 17 Hektar

Probiertipps:

2020 Herrenberg Riesling GG VDP.Grosse Lage
(€ 28,00)
2020 Ungstein Scheurebe trocken VDP.Ortswein
(€ 12,00)

Besuch: Mo-Fr 8-12 und 13-18 Uhr, Sa 9-12 und
13-16 Uhr ☎

Wir sagen, wie's ist: Es waren die Scheureben vom Weingut Pfeffingen, die uns sofort vereinnahmt haben – und das in ihrer faszinierenden



Jan Eymael vom Weingut Pfeffingen hat ein Händchen (und ein Näschen) für die Scheurebe

Unterschiedlichkeit. Die Scheurebe Ungstein zeigt sich von der kühlen Seite, sie ist trocken und absolut gradlinig. Die Ungstein Scheurebe SP hat einen ganz anderen Charakter: Sie duftet nach reifen Aprikosen und intensiv nach Pfirsich; auch im Geschmack ist der Wein absolut stimmig und harmonisch. Beide wirken in der Säure sehr mild und gut ausgeglichen. Natürlich sollte man auch die Rieslinge probieren, etwa das Große Gewächs aus dem Herrenberg, das quicklebendig wirkt.

Weingut Wolf ●●

OT Ungstein, Kirchstr. 28, 67098 Bad Dürkheim,
Tel. 06322-15 01

www.weingut-wolf.de

Inhaber: Michael Wolf

Rebfläche: 19 Hektar

Besuch: Mo, Di, Fr 8.30-12 und 13-18 Uhr, Mi, Do
8.30-12 und 12-18 Uhr, Sa 8.30-17 Uhr, So 10-12
Uhr ☎

Zum Weingut Wolf gehört auch das Restaurant Honigsäckel. Hier gibt es pfälzische Genusskultur – am besten begleitet von den eigenen Weinen. Auch kulinarische Weinproben werden angeboten. Wer danach nicht mehr nach Hause fahren möchte, kann in der Ferienwohnung übernachten, die die Familie anbietet. Winzer Michael Wolf setzt auf die Vielfalt der Rebsorten und baut deshalb Weine von Weißburgunder über Chardonnay bis Riesling und Rotweine aus.

Battenberg

Weingut Hahn Pahlke

Kirchgasse 1, 67271 Battenberg,

Tel. 06359-2118

www.hahn-pahlke.de

Inhaber: Familie Pahlke

Rebfläche: 19 Hektar

Probiertipps:

2019 Riesling Alpha trocken Premium (€ 13,50)

2019 Kia Ora Sauvignon Blanc trocken Premium (€ 13,50)

2020 Battenberger Riesling trocken Ortswein (€ 8,00)

Besuch: Mo, Mi, Fr 9-12 und 13-18 Uhr, Do 9-12 und 13-14 Uhr, Sa 9-17 Uhr ☎️

„Balkon der Pfalz“ wird das hoch gelegene Dorf Battenberg auch genannt. Familie Pahlke schafft Weine voller Charakter und Komplexität. Vor allem die Rieslinge haben uns in diesem Jahr begeistert: Sie sind saftig und voller Lebendigkeit und brillieren nicht nur über die Frucht, sondern bringen auch eine schöne Mineralik ins Glas. Bereits der ausgewogene Battenberger Riesling Ortswein ist von dieser Stilistik geprägt und hat ein erstaunliches Preis-Genuss-Verhältnis. Der Riesling Alpha ist karg bei gleichzeitig lebendiger Säure. Er ist ganz rauchig und hat eine tolle Struktur. Auch der elegante Sauvignon blanc Kia Ora hat uns gefallen. Das Weingut ist übrigens Bioland-Mitglied.

Birkweiler

Weingut Dr. Wehrheim

Weinstr. 8, 76831 Birkweiler,

Tel. 06345-35 42

www.weingut-wehrheim.de

Inhaber: Karl-Heinz & Franz Wehrheim

Rebfläche: 20 Hektar

Probiertipps:

2020 Birkweiler Riesling Rotliegendes VDP. Ortswein trocken (€ 16,90)

2018 Kastanienbusch Köppel Spätburgunder GG VDP.Grosse Lage trocken (€ 45,00)

2019 Birkweiler Am Dachsberg Riesling trocken VDP.Erste Lage (€ 24,00)

Besuch: Mo-Fr 8-12 und 13-17 Uhr, Sa 10-16 Uhr ☎️

Wir waren sehr angetan von der Kollektion, die uns Franz Wehrheim geschickt hat. Jeder Wein

steht für sich, jeder ein Solitär und gleichzeitig Teil der Linie, die sich durch das gesamte Portfolio zieht. Diese Linie zeichnet sich durch drei Dinge aus: Präzision, Klarheit und eleganter Holzeinsatz. Es sind Weine mit wunderbarer Erhabenheit. Selbst die aromastarken Sorten sind zu keinem Zeitpunkt barock. Alle eingereichten Weine sind Probiertipps, doch wir möchten hier auf den Riesling vom Rotliegenden eingehen, der nach Ananas und Mango duftet und präzise und gradlinig bleibt. Auch der Riesling Großes Gewächs aus dem Dachsberg hat uns begeistert: Er ist sehr dicht und absolut gradlinig. Hier wird keine Sekunde an Geplänkel oder Kitsch verschwendet, und die Mineralik hallt ewig nach.

Weingut Klaus & Mathias Wolf

Hauptstr. 36, 76831 Birkweiler,

Tel. 06345-91 92 03

www.weingut-wolf-birkweiler.de

Inhaber: Klaus & Mathias Wolf

Rebfläche: 17 Hektar

Probiertipps:

2020 Vom Buntsandstein Birkweiler Kastanienbusch Riesling trocken Erste Lage (€ 9,90)

2020 Vom Schiefer Birkweiler Kastanienbusch Riesling trocken Große Lage (€ 14,50)

2020 Vom Muschelkalk Birkweiler Mandelberg Weißer Burgunder trocken Erste Lage (€ 9,90)

Besuch: Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr ☎️

Aufsteiger! Was uns besonders gut gefallen hat, ist die klare Linie, die sich durch die gesamte



Mathias Wolf, hier im Barriquellager, freut sich dieses Jahr über den zweiten FEINSCHMECKER-Punkt

PFALZ

Kollektion der Wolfs zieht: Alle Weine haben Spannung. Gleichzeitig steht jeder für sich, weil die Lagen klar herausgearbeitet sind. Der Riesling vom Buntsandstein zeigt präzise Aromatik und eine Lebendigkeit, die sensationell für diesen Preis ist. Der Weißburgunder aus dem Birkweiler Mandelberg ist eine frische, mineralische Interpretation des Weißburgunders, die wir unbedingt empfehlen. Der Riesling aus dem Birkweiler Kastanienbusch verspricht großes Lagerpotenzial.

Burrweiler

Weingut Herbert Meßmer

Gaisbergstr. 5, 76835 Burrweiler,

Tel. 06345-27 70

weingut-messmer.de

Inhaber: Martin Meßmer

Rebfläche: 30 Hektar

Probiertipps:

2020 Riesling trocken VDP.Gutswein (€ 9,00)

2020 Hainfeld Riesling Granit trocken VDP.Ortswein (€ 13,50)

2014 Auf der Hohl Spätburgunder trocken VDP. GG (€ 30,00)

Besuch: Mo-Do 8.30-12 und 13-17 Uhr, Fr 8.30-12 Uhr  

Es ist der erste biozertifizierte Jahrgang des Weinguts Meßmer. Aus unserer Sicht ist er total gelungen, und das bereits im Einstieg. Denn wenn es einen typischen Pfälzer Gutsriesling-Charakter gibt, dann hat ihn Martin Meßmer gut getroffen: ein kerniger Riesling, alltagstauglich und unkompliziert. Eine Qualitätsstufe höher bietet der Ortswein eine deutliche Steigerung. Er hat mehr Mineralität und ist der strukturierteste von allen Weinen. Der Spätburgunder Großes Gewächs Auf der Hohl aus dem Jahrgang 2014 zeichnet sich durch seine rotbeerige Aromatik aus.

Deidesheim

Weingut Andres

Weinstr. 6, 67146 Deidesheim,

Tel. 06326-77 08

www.andres-deidesheim.de

Inhaber: Michael & Thomas Andres

Rebfläche: 24 Hektar



Die Trauben, die hier gerade gelesen werden, bekommen anderthalb Jahre Zeit: Weingut Andres

Probiertipps:

2019 Ruppertsberger Reiterpfad Riesling trocken (Preis auf Anfrage)

2020 Deidesheimer Riesling trocken (Preis auf Anfrage)

2020 Deidesheimer Sauvignon blanc trocken (Preis auf Anfrage)

Besuch: n. V.  

Michael und Thomas Andres geben ihren Lagenweinen ausreichend Zeit und bringen sie deshalb erst anderthalb Jahre nach der Lese auf den Markt. So haben wir diesmal die 2019er-Weine verkostet und müssen sagen: Die Strategie zahlt sich aus! Wir sind begeistert von dieser Kollektion. Das Weingut zählt zu den klaren Aufsteigern in diesem Jahr. Insbesondere die Rieslinge haben es uns angetan. Weine wie der Riesling aus dem Ruppertsberger Reiterpfad sind in sich total stimmig. Er besticht durch seine Saftigkeit und hat im Abgang spannenden Grip. Der Sauvignon blanc gehört ebenfalls zu unseren Empfehlungen, weil er seine mineralische Seite in den Fokus stellt. Wir freuen uns auf alles, was wir in Zukunft aus diesem Haus probieren können.

Weingut Geheimer Rat

Dr. von Bassermann-Jordan

Kirchgasse 10, 67146 Deidesheim,

Tel. 06326-60 06

www.bassermann-jordan.de

Inhaber: Familie Seeger



Rebfläche: 50 Hektar

Probiertipps:

2020 Deidesheimer Riesling trocken VDP.

Ortswein (€ 14,00)

2020 Forster Ziegler Riesling trocken VDP. Erste Lage (€ 22,00)

2020 Forster Ungeheuer Riesling GG VDP. Grosse Lage (€ 38,00)

Besuch: Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa-So 10-15 Uhr ☎️

Das Weingut Bassermann-Jordan ist einfach eine verlässliche Bank. Bei dem Deidesheimer Traditionsbetrieb gibt es kaum Schwankungen, vom Gutsriesling bis zum Großen Gewächs passt einfach alles. Der Einstiegsriesling ist mit seinen Apfelnoten sehr rebsortentypisch und trinkfröhlich. Eine Steigerung bietet der Deidesheimer Riesling mit Rauchigkeit und Mineralik. Von den Lagenweinen heben wir besonders den Forster Ziegler hervor: Er ist extrem karg, fast adstringierend, mit Noten von Grapefruit und Minze. Das Große Gewächs aus dem Forster Ungeheuer ist noch sehr verschlossen, aber vielversprechend: ein extraktreicher Wein, der für die lange Bank gemacht ist.

Weingut Georg Siben Erben



Weinstr. 21, 67146 Deidesheim,

Tel. 06326-98 93 63

www.weingut-siben.de

Inhaber: Andreas Siben

Rebfläche: 12 Hektar

Probiertipps:

2020 Deidesheimer Paradiesgarten VDP. Erste Lage (€ 9,00)

2020 Vom Kiesel Riesling trocken (€ 12,00)

2019 Ungeheuer VDP.GG trocken (€ 23,00)

Besuch: Mo-So 10-17 Uhr ☎️

Bei manchen Weingütern fällt es uns sehr schwer, die Probiertipps zu benennen, weil wir am liebsten alle probierten Weine empfehlen möchten. Das war beim Weingut Georg Siben Erben der Fall. Die Weine sind sehr individuell und gleichzeitig von einer klaren Handschrift geprägt, die lautet: Puristik, Terroir, Spannung. Wie gut die Familie mit ihren Lagen und Terroirspezifika umgehen kann, zeigen bereits die beiden Rieslinge vom Kiesel und vom Kalk: Der Kiesel ist saftig und gelbfruchtig, der Kalk absolut karg und gradlinig. Mit dem Großen Gewächs aus dem Forster Ungeheuer hat das Weingut einen Wein geschaffen, der großes Reifepotenzial verspricht: Schon heute hat er eine dichte Mineralität und Salzigkeit, eine animierende Säure, die sich mit intensivem Duft von Aprikose und Mirabelle vereint. Man hat direkt Lust auf ein zweites Glas – und das sollte man sich von diesem Weingut genehmigen. Wir sind total begeistert, das Weingut ist ein klarer Aufsteiger.

Weingut Jul. Ferd. Kimich



Weinstr. 54, 67146 Deidesheim,

Tel. 06326-342

www.weingut-kimich.de

Inhaber: Matthias Arnold

Rebfläche: 23 Hektar

Probiertipps:

2020 Deidesheimer Kieselberg Riesling Spätlesse trocken (€ 13,30)

2020 Deidesheimer Leinhöhle Riesling Kabinett trocken (€ 9,60)

2017 Syrah trocken (€ 23,30)

Besuch: Mo-Fr 8-12 und 13.30-18 Uhr, Sa 9-12 und 13.30-18 Uhr, So 10-13 Uhr ☎️

Seit Generationen in Deidesheim verwurzelt, Weinbau seit über 250 Jahren in der Familienhistorie: kein Wunder also, dass die Kimichs einfach gut mit Riesling können, gerade wenn sie leicht und zugänglich sein sollen. Am besten aus der diesjährigen Kollektion hat uns die trockene Riesling Spätlesse gefallen, denn sie hat eine schöne Mineralik. Daneben gehört der trockene Riesling Kabinett aus der Deidesheimer Leinhöhle zu unseren Tipps; er ist saftig mit schöner Länge und gut eingebundener Säure.



Kathrin Otte und Christoph Knäbel, Weingut Mehling:
„Probieren Sie alles!“ resümierten unsere Tester

Weingut Mehling

Weinstr. 55, 67146 Deidesheim,
Tel. 06326-274

weingut-mehling.de

Inhaber: Kathrin Otte

Rebfläche: 10 Hektar

Probiertipps:

2019 Deidesheimer Kalkofen Riesling trocken
Große Lage (€ 24,00)

2020 Deidesheimer Paradiesgarten Riesling
trocken Erste Lage (€ 15,50)

2020 Herr Mehling Riesling trocken (€ 8,00)

Besuch: Mo-Sa 9-12 und 14-18 Uhr

„Die für uns elementarsten Veränderungen gehen nicht mit Neuanschaffungen oder großen Bauten einher, wichtiger ist uns eine Weiterentwicklung der Weinstilistik, der Philosophie und der Arbeit in den Weinbergen“, sagt Kathrin Otte vom Weingut Mehling. So lassen sie den Weinen beispielsweise mehr Zeit, bevor sie abgefüllt werden. Und die Kollektion, die sie uns geschickt hat, war begeisternd. Das Weingut zählt zu unseren großen Aufsteigern. Es sind Weine wie der Riesling Herr Mehling, die sofort unser Herz erobert haben: Er ist unglaublich kompakt und voller Spannung. Der Riesling aus dem Deidesheimer Kalkofen ist von der ersten Sekunde an präsent und zeigt enorme Gelbfruchtigkeit. Wir konnten uns kaum entscheiden, welche Probiertipps wir auswählen sollten, daher: Probieren Sie einfach alles!

Weingut von Winning

Weinstr. 10, 67146 Deidesheim,

Tel. 06326-96 68 70

www.von-winning.de

Inhaber: Familie Niederberger

Kellermeister: Kurt Rathgeber

Rebfläche: 64 Hektar

Probiertipps:

2020 Deidesheimer Mäushöhle Riesling trocken
VDP.Erste Lage (€ 15,50)
2019 Pechstein GG Riesling VDP.Großes Gewächs
(€ 60,00)

2020 Sauvignon Blanc II trocken (€ 11,00)

Besuch: Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa-So 10-18 Uhr

Das Weingut Von Winning schafft auch in diesem Jahr einen beeindruckenden Spagat zwischen Weinen aus der Kategorie Everybody's Darling und anspruchsvollen Gewächsen für Sammler und Wein-Nerds. Was wir hierbei besonders schätzen, ist die klare Handschrift, die sich wie ein roter Faden durch die Kollektion zieht. Betriebsleiter Stephan Attmann setzt auf dicht gepflanzte Reben und den Ausbau im Holzfass. Zu unseren Tipps gehört der Sauvignon blanc II, der saftig und leichtfüßig ins Glas kommt und einfach Spaß macht. Der Riesling aus der Mäushöhle verbindet den Duft von Mango mit kühler Mineralik – großartig! Der Riesling Großes Gewächs aus dem Pechstein zeigt sich rauchig-würzig und kann mit seiner Frische absolut dem Holz standhalten.

Winzerverein Deidesheim

Prinz-Rupprecht-Str. 8, 67146 Deidesheim,

Tel. 06326-968 80

www.winzervereindeidesheim.de

Kellermeister: Bruno Klüpfel

Rebfläche: 150 Hektar

Probiertipps:

2019 Deidesheimer Gräfenhübel Riesling trocken
Edition (€ 10,90)

2020 Deidesheimer Kieselberg Riesling Kabinett
trocken (€ 6,50)

2020 Riesling QbA trocken Bio (€ 5,90)

Besuch: Mo-Sa 9-18 Uhr, So 10-18 Uhr

Es ist die älteste Winzergenossenschaft der Pfalz: 1898 gründete sich der Winzerverein Deidesheim als sogenannte Herbstgenossenschaft. 122 Jahre später hat das Haus einen Jahrgang herausgebracht, von dem uns besonders der Bioriesling

gefallen hat. Er ist spannungsgeladen, lebendig und duftet nach Limette. Der Riesling aus dem Deidesheimer Grainhübel ist sehr harmonisch, genau wie der Vertreter aus dem Deidesheimer Kieselberg. Es sind eingängige, stimmige Pfalzrieslinge, die weder experimentell noch extrovertiert ins Glas kommen.

Duttweiler

Weingut Bergdolt-Reif & Nett

Dudostr. 2, 67435 Duttweiler,

Tel. 06327-28 03

www.weingut-brn.de

Inhaber: Christian Nett

Rebfläche: 30 Hektar

Probiertipps:

2018 I Avantgarde Shiraz trocken (€ 18,00)

2020 Riesling Kabinett (€ 9,50)

Besuch: n. V.  

Die Weine aus dem Weingut zeichnen sich in diesem Jahr durch ihr exotisches Aroma aus. Es sind



Harmonisch und zugänglich: Vom Weingut Bergdolt-Reif & Nett kommen Weine für fröhliche Runden

Weine, die fruchtbetont und zugänglich ins Glas kommen, so wie der Riesling Kabinett: voller Süße und Saft, sicher gut für fröhliche Runden im Garten. Auch der Shiraz Avantgarde ist ein Kandidat für geselliges Beisammensein, da er mit seiner ausbalancierten, harmonischen Art sicher vielen schmeckt.

Edesheim

Wein- und Sektgut Ernst Minges

Staatsstr. 51, 67483 Edesheim,

Tel. 06323-57 13

www.minges-wein.de

Inhaber: Ernst Minges

Rebfläche: 22 Hektar

Probiertipps:

2020 Cabernet Sauvignon trocken Blanc de Noir (€ 7,00)

2020 Edesheimer Forst Riesling Spätlese feinherb Alte Rebe (€ 7,50)

Besuch: Mo-Fr 9-12 und 13-18.30 Uhr, Sa 10-12 und 13-18.30 Uhr  

Das Wein- und Sektgut befindet sich bei Ernst Minges in der 21. Generation: Schon seit 1285 ist der Weinbau in der Familiengeschichte präsent. Heute steht der Name für rebsortentypische Weine. Sie sind fruchtbetont und einfach zu erschließen. Der Edesheimer Forst Riesling ist leichtfüßig und ausbalanciert. Der Cabernet Sauvignon Blanc de Noir hat eine schöne Säure und Lebendigkeit und ist damit ein Vertreter dieser Weinstilistik, die Spaß macht.

Weingut – Sektgut – Destillerie

Andreas Diehl

Eisenbahnstr. 3 a, 67483 Edesheim,

Tel. 06323-93 89 30

www.diehl-wein.de

Inhaber: Andreas Diehl

Rebfläche: 80 Hektar

Probiertipps:

2020 Eins zu Eins Gewürztraminer trocken (€ 8,00)

2019 Riesling Superior trocken (€ 17,00)

Besuch: Mo, Di, Do, Fr 8-18 Uhr, Mi 8-12 Uhr, Sa 10-14 Uhr  

Die Weinberge von Andreas Diehl erstrecken sich von St. Martin bis Landau und spiegeln damit die Unterschiede der Südpfalz. Er setzt auf vielfältige Rebsorten, allen voran Weiß- und Grauburgunder und Riesling. Manche Weine wirkten auf uns bisweilen etwas primäraromatisch, so dass die Rebsortentypizität in den Hintergrund rückte. Der trockene Riesling Superior ist aus unserer Sicht mit Abstand der beste Wein seiner Kollektion: Er wirkt kompakt, ist sofort präsent und lebendig.

Eschbach

Weingut Ehrhart

Weinstr. 2, 76831 Eschbach,

Tel. 03645-74 74

www.weingut-ehrhart.de

Inhaber: Reinhold & Benjamin Ehrhart

Rebfläche: 12 Hektar

Probiertipps:

2017 Leinsweiler Sonnenberg Spätburgunder trocken (€ 21,00)

2019 Göcklinger Spätburgunder trocken (€ 8,00)

2019 kleiner Berg Cuvée trocken (€ 11,00)

Besuch: Mo-Fr 13-17 Uhr, Sa 10-16 Uhr n. V. 

Reinhold und Benjamin Ehrhart haben uns eine „Anmerkung“ geschickt, und die ist kurz und prägnant: „Es gibt nichts Besseres als einen eleganten Burgunder.“ Wie gut die beiden ihr Motto erfüllen, zeigt der Spätburgunder vom Leinsweiler Sonnenberg. Er hat Frische, Filigranität und wirkt auf uns herrlich lebendig. Überhaupt ist die Familie für uns total stark bei den Rotweinen, wie auch die Cuvée Kleiner Berg zeigt. Sie lag 18 Monate im Holz und hat eine wunderbare Dichte. Für uns ist das Weingut ein klarer Aufsteiger!

Flemlingen

Weingut Theo Minges

Bachstr. 11, 76835 Flemlingen,

Tel. 06323-933 50

www.weingut-minges.com

Inhaber: Theo Minges

Kellermeister: Theo Minges, Fritz Hohlrreiter

Rebfläche: 24 Hektar

Probiertipps:

2020 Gleisweiler Unterer Faulenberg Riesling trocken VDP. Große Lage (€ 24,00)

2020 Burrweiler Schäwer Riesling trocken VDP. Große Lage (€ 24,00)

2017 Froschkönig Riesling trocken (€ 17,00)

Besuch: Mo-Fr 8-12 und 13-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr



Das Weingut Minges ist ein sympathischer Familienbetrieb in der Südpfalz. Die Familie arbeitet biozertifiziert und lässt den Weinen viel Zeit auf der Hefe. In diesem Jahr hat uns besonders der Riesling aus dem Burrweiler Schäwer gefallen: ein typischer Pfalzriesling mit kernig-authentischem Charakter und nussiger Art. Auch der

Riesling Großes Gewächs aus dem Faulenberg gehört zu unseren Tipps: Er hat eine wunderbar lebendige Säure und im Bukett Noten von Pink Grapefruit. Der Froschkönig-Riesling zählt zu den besonders interessanten Weinen aus der Minges-Kollektion: Er reifte dreieinhalb Jahre auf der Vollhefe und zeigt sich kräutrig-würzig.

Forst

Weingut Acham Magin

Weinstr. 67, 67147 Forst,

Tel. 06326-315

www.acham-magin.de

Inhaber: Anna-Barbara Acham

Rebfläche: 11 Hektar

Probiertipps:

2020 Gutsriesling trocken VDP.Gutswein (€ 8,00)

2019 Ruppertsberger Reiterpfad Riesling trocken VDP.Erste Lage (€ 12,50)

2018 Vincente Weißburgunder/Chardonnay extra Brut (€ 15,50)

Besuch: n. V. 

Über 300 Jahre Weinbautradition liegen in der Familie Acham Magin. Kein Wunder also, dass der Gutsriesling geradezu mustertypisch für die Pfalz ist: prägnant, animierend, klar und mit schöner Apfelnote. Der Riesling aus dem Ruppertsberger Reiterpfad hat nicht nur eine schöne Mineralik – was ihn besonders interessant macht, ist die feine Nussigkeit, umrahmt von Kräutern. Außerdem sollte man hier unbedingt den Sekt probieren. Er hat ein einladendes Bukett, einen eleganten Körper und ist dabei sehr frisch mit traubigen Geschmack.

Weingut Eugen Müller

Weinstr. 34 a, 67147 Forst,

Tel. 06326-330

www.weingut-eugen-mueller.de/

Inhaber: Stephan Müller

Rebfläche: 17 Hektar

Probiertipps:

2020 Forster Freundstück Riesling Spätlese (€ 17,00)

2018 Spätburgunder Alte Reben trocken (€ 21,00)

2020 Pechstein Forst Riesling trocken GL (€ 22,00)

Besuch: Mo-Fr 8-12 und 13.30-18 Uhr, Sa 10-16

Uhr  



Weingut Georg Mosbacher: Wir gratulieren doppelt, zum 100-jährigen Jubiläum und zu fünf FEINSCHMECKER-Punkten

Die Weine aus dem Weingut Eugen Müller bestechen durch ihre kühle Stilistik und ihre Klarheit. Am besten hat uns der Riesling aus dem Forster Pechstein gefallen: Er ist saftig, sofort präsent und duftet nach Mandarinen. Daneben empfehlen wir die Riesling Spätlese aus dem Forster Freundstück. Sie duftet nach Nektarine, und ihre Restsüße ist in guter Balance zur Säure. Auch der Spätburgunder gehört zu unseren Probiertipps: Er hat präsente Tannine und zeigt sich entsprechend kräftig, was von der Frucht angenehm ausbalanciert wird.

Weingut Georg Mosbacher



Weinstr. 27, 67147 Forst,

Tel. 06326-329

www.georg-mosbacher.de

Inhaber: Sabine Mosbacher-Düringer,
Jürgen Düringer

Rebfläche: 22 Hektar

Probiertipps:

2020 Forster Musenhang Riesling trocken VDP.
Erste Lage (€ 15,00)

2020 Basalt Forst Riesling trocken VDP.Ortswein
(€ 17,00)

2020 Pechstein Forst Riesling trocken VDP.
Grosse Lage (€ 38,00)

Besuch: Mo-Fr 9-12 und 13.30-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr

Eine sehr starke Kollektion aus dem Weingut Georg Mosbacher! Hier sitzt jede Flasche aus den eingesandten Proben. Jeder Wein ist ein Unikat, voller Komplexität und Mineralität. Der Riesling

Ortswein ist intensiv mineralisch, außergewöhnlich dicht und hat enormen Grip – ein großer Wein, insbesondere für seinen Preis. Der Riesling aus dem Forster Musenhang zeigt sich mehr von der würzigen Seite mit einem feinen Hauch von Minze – ein kühler Stil, der sehr animierend wirkt. Der Riesling Großes Gewächs aus dem Forster Pechstein verlangt Aufmerksamkeit: Hier gibt es Salz pur. Er ist so komplex, dass man sofort vereinnahmt ist. Womöglich sollte man ihn in eine Karaffe füllen. Das Weingut hat gerade erst 100-jähriges Jubiläum gefeiert, und man kann ihm nicht nur zum Geburtstag, sondern auch zu diesen abermals starken Weinen gratulieren.

Weingut Heinrich Spindler



Weinstr. 46, 67147 Forst,

Tel. 06326-96 29 10

www.weingutheinrichspindler.de

Inhaber: Markus Spindler

Kellermeister: Jochen Fleischmann

Rebfläche: 20 Hektar

Probiertipps:

2020 Beppo Riesling trocken (€ 8,10)

2020 Herrenberg Ungstein Riesling trocken
Große Lage (€ 21,00)

2020 Sauvignon Blanc Fumé S (€ 19,60)

Besuch: Di-Fr 9-12 und 13-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr

Das Weingut Spindler zählt zu den Aufsteigern des diesjährigen Weinguide. Schon der Einstiegsriesling Beppo ist ein wunderbarer Wein aus der Kategorie Easy Drinking, der so viel Spaß

macht, dass die Flasche sicher in Rekordzeit leer wird. Der Riesling aus dem Ungsteiner Herrenberg ist in der Nase noch reduktiv und verschlossen, doch zeigen sich am Gaumen schon heute druckvolle Mineralität und Länge. Der Sauvignon blanc fumé ist mit seiner feinen Rauchigkeit ein schönes Beispiel für die Rebsorte aus dem Holzfass. Sehr elegant!

Weingut Lucashof

Wiesenweg 1a, 67147 Forst,

Tel. 06326-336

www.lucashof.de

Inhaber: Klaus Lucas

Rebfläche: 25 Hektar

Probiertipps:

2020 Forster Riesling trocken Ortswein (€ 10,00)

2020 In der Petershöhle Deidesheimer Riesling trocken Erste Lage (€ 15,00)

2019 Forster Ungeheuer Riesling trocken Große Lage (€ 22,00)

Besuch: n. V.  

Im Weingut Lucashof tut sich derzeit einiges, denn Philipp Lucas übernimmt immer mehr Verantwortung im Betrieb. In diesem Jahr haben uns vor allem die Rieslinge überzeugt. Der Forster Riesling zeigt eine intensive Aromatik von gelben Früchten wie Mirabelle und Birne, die von einer schön eingebundenen Säure umrahmt werden. Auch der Riesling In der Petershöhle hat diese lebhafte Struktur; er ist präzise und duftet nach Bergamotte und Minze. Der Riesling aus der Lage Forster Ungeheuer ist sehr dicht und zeigt schon heute großes Reifepotenzial und Dichte. Zum Lucashof gehört übrigens auch ein stilvoll eingerichtetes Landhotel.

Weingut Margarethenhof

Wiesenweg 4, 67147 Forst,

Tel. 06326-83 02

www.margarethenhof-forst.de

Inhaber: Martin Lucas, Yvonne Libelli

Rebfläche: 17 Hektar

Probiertipps:

2020 Forster Riesling Ortswein trocken (€ 10,00)

2019 Pechstein Forster Riesling Große Lage trocken (€ 20,00)

2019 Jesuitengarten Forster Riesling trocken (€ 22,00)

Besuch: Mo, Mi-Sa 9-12 und 14-18 Uhr  



Wie viel das Terroir ausmacht, zeigt der Margarethenhof mit seiner großen Palette an Rieslingen

Wenn ein Weingut mit einer Rebsorte die Unterschiede verschiedener Lagen herausarbeitet, sind wir sofort fasziniert – so wie im Weingut Margarethenhof. Die Familie zeigt Riesling in seinen vielen Facetten: Da ist der Riesling aus der Lage Forster Pechstein mit seiner eleganten Rauchigkeit und Präzision, dann der Riesling aus dem Forster Jesuitengarten, der etwas kräftiger ins Glas kommt. Der Vertreter aus dem Forster Ungeheuer zeigt hingegen feine Feuersteinnoten und eine reduktive Art. Auch der Ortswein zählt zu unseren Tipps, weil er mit seiner gelbfruchtigen Aromatik und zitrischen Stilistik saftig wirkt und zum zweiten Glas animiert. Eine sehr schöne Kollektion!

Frankweiler

Weingut Lidy

Frankenburgstr. 6, 76833 Frankweiler,

Tel. 06345-34 72

www.weingut-lidy.de

Inhaber: Bertram & Marcel Lidy

Kellermeister: Nicolay Lidy

Rebfläche: 22 Hektar

Probiertipps:

2020 Frankweiler Riesling trocken (€ 8,40)

2020 Frankweiler Kalkgrube Weißburgunder trocken (€ 14,90)

2019 Frankweiler Biengarten Spätburgunder trocken (€ 14,90)

Besuch: Mo-Fr 9-11.30 und 13-17 Uhr, Sa 9-15 Uhr



Die Weine im Frankweiler Weingut Lidy sind die Gemeinschaftsleistung zweier Brüder: Marcel Lidy kümmert sich um die Weinberge, Nicolay um den Keller. Ihr Frankweiler Riesling zeigt eine sehr exotische Fruchtigkeit, die uns an Maracuja erinnert. Der Weißburgunder aus der Frankweiler Kalkgrube hingegen ist blumiger mit dem Duft zarter weißer Blüten. Die Rotweine zeichnen sich durch ihre Zartheit aus, etwa der Spätburgunder aus dem Frankweiler Biengarten, der nach Erdbeere, Himbeere und Johannisbeerstrauch duftet – ein leichter, frischer Vertreter seiner Art.

Weingut Tina Pfaffmann

Am Stahlbühl 1, 76833 Frankweiler,

Tel. 06345-949 66 95

www.tina-pfaffmann.de

Inhaber: Tina Pfaffmann

Rebfläche: 31 Hektar

Probiertipps:

2020 No 9 Riesling trocken (€ 8,30)

2019 Ü40 Riesling trocken (€ 12,90)

2020 Alte Liebe Cuvée weiß trocken (€ 12,00)

Besuch: Mo-Fr 10-17 Uhr, Sa 10-15 Uhr

Achtung: Der Riesling Ü40 von Tina Pfaffmann darf auch von Menschen unter 40 getrunken werden. Der Name bezieht sich auf das Alter der Rebstöcke: Diese stehen nämlich schon seit vier Jahrzehnten im Weinberg. Das verleiht dem Wein eine schöne Struktur und Dichte, die von mineralischen Noten begleitet werden. Für alle, die leichfüßige Rieslinge lieben, ist der Riesling No. 9 die richtige Wahl: Er duftet nach frisch aufgeschnittenen Äpfeln und Minze. Die Cuvée Alte Liebe ist ein wahrer Sommerwein mit schöner Frucht und saftiger Art. Insgesamt sind die Weine sehr auf der fruchtigen Seite und spiegeln viel Lebenslust.

Freinsheim

Weingut Kassner Simon

Am Musikantenbuckel 7, 67251 Freinsheim,

Tel. 06353-98 93 20

www.kassner-simon.de

Inhaber: Thomas Simon

Rebfläche: 18,4 Hektar

Probiertipps:

2020 Chardonnay Weissburgunder Spätlese trocken (€ 9,30)

2019 auf dem vorderen Groß Freinsheimer Riesling Spätlese trocken (€ 13,90)

2019 Freinsheimer Oschelskopf Merlot trocken (€ 9,90)

Besuch: Mo-Sa 13-18 Uhr, So 10-12 Uhr

Die Weine aus dem Weingut Kassner Simon sind zugängliche Weine, die zum unkomplizierten Genuss gemacht sind. Die Cuvée aus Chardonnay und Weißburgunder zeigt sich sehr aromatisch und mit schöner Balance. Der Riesling Auf dem vorderen Groß spiegelt das bereits auf der Flasche verbrachte Jahr und zeigt sich deutlich üppiger. Am besten hat uns der Merlot gefallen: Er verbindet Würzigkeit mit intensiver Furcht.

Weingut Kirchner

Burgstr. 21, 67251 Freinsheim,

Tel. 06353-34 41

www.weingut-kirchner.de

Inhaber: Ralph Kirchner

Rebfläche: 21,5 Hektar

Probiertipps:

2019 Saumagen Riesling trocken QbA Lagenwein im Holzfass gereift (€ 22,00)

2020 Pfalz Weissburgunder trocken QbA Gutswein (€ 6,30)



„Eleganz schlägt Vordergründigkeit“ resümierten
unsere Tester: Bravo, Ralph Kirchner!

2016 Rosenbühl Spätburgunder trocken QbA
Lagenwein im Barrique gereift (€ 18,00)

Besuch: Mo-Sa n. V. ☎

Das Weingut Kirchner gehört zu den großen Aufsteigern in diesem Jahr. Denn seine Handschrift ist klar erkennbar und hat uns sehr fasziniert. Sie lässt sich auf die Formel bringen: Eleganz schlägt Vordergründigkeit. So wie im Riesling Saumagen, der seine Lage sehr gut zum Ausdruck bringt. Er hat eine Salzigkeit, die von gelben Früchten begleitet wird, und ist sehr stark mit enormer Länge. Auch der Weißburgunder hat uns mit seinem Duft von Orangenblüten sofort überzeugt. Der Spätburgunder aus dem Barrique schafft eine beeindruckende Kombination: Er ist herhaft, kraftvoll und gleichzeitig sehr zart – faszinierend!

Weingut Krebs

Großkarlbacher Str. 10, 67251 Freinsheim,
Tel. 06353-31 49

www.weingut-krebs.eu

Kellermeister: Jürgen Krebs

Rebfläche: 20 Hektar

Probiertipps:

2018 Rosé brut (€ 14,00)

2020 Herxheimer Riesling Kalkfels trocken
Ortswein (€ 12,00)

2019 Herxheimer Himmelreich Riesling trocken
(€ 24,00)

Besuch: Mo-Fr 10-12 und 14-18 Uhr, So n. V. ☎ 
„20 Hektar und kein Hokuspokus“, sagt Jürgen Krebs. Er ist zum ersten Mal im Weinguide und seine biozertifizierten Weine haben in diesem Jahr unser Herz erobert. Jede Flasche der eingesandten Proben sitzt. Das beginnt bereits mit dem Rosé brut, einem saftigen Sekt mit Himbeeraroma, der einfach Spaß macht. Auch der Riesling Kalkfels hat uns begeistert: ein fordernder Wein, der Aufmerksamkeit braucht und diese absolut verdient. Durch seine enorme Mineralität ist er sehr zupackend. Gut gefallen hat uns auch der Riesling aus dem Herxheimer Himmelreich, ein dichter Wein mit großem Potenzial.

Weingut Rings

Dürkheimer Hohl 21, 67251 Freinsheim,
Tel. 06353-22 31

www.weingut-rings.de

Inhaber: Steffen & Andreas Rings

Rebfläche: 38 Hektar



Steffen und Andreas Rings haben uns mit ihren sehr besonderen Weinen auch dieses Jahr wieder begeistert

Probiertipps:

2029 Saumagen Spätburgunder trocken GG
(€ 69,00)

2020 Kallstadter Steinacker Riesling trocken 1G
(€ 24,00)

2019 Kallstadt Spätburgunder trocken (€ 19,00)

Besuch: n. V. ☎

Das Weingut Rings ist wahrlich kein Geheimtipp, doch wir sind immer wieder begeistert, wenn sich der gute Ruf bestätigt. Es sind schlicht besondere Weine, die in die Vollen gehen. Die Rieslinge sind allesamt sehr karg, extrem salzig und so komplex, dass sie ihre Schönheit in den nächsten Jahren noch stärker entfalten werden. Fast alle Weine brauchen Luft und werden durch Karaffieren noch besser zur Geltung gebracht. Empfehlen möchten wir den Spätburgunder Großes Gewächs aus dem Saumagen, der nach Flieder und Veilchen duftet, durch seine feine Struktur begeistert und dabei sehr kraftvoll ist. Der Kallstadter Spätburgunder ist schon heute pures Trinkvergnügen: Er hat eine leicht florale Aromatik, rotbeerige Frucht, gepaart mit Würze und Länge. Von den Rieslingen möchten wir den Lagenwein aus dem Kallstadter Steinacker hervorheben: ein sehr komplexer Riesling von karger Eleganz.

Gleiszellen-Gleishorbach

Stiftsweingut Frank Meyer

Winzergasse 4, 76889 Gleiszellen-Gleishorbach,
Tel. 06343-939 58 80

www.stiftsweingut-meyer.de

Inhaber und Kellermeister: Frank Meyer



Rebfläche: 12 Hektar

Probiertipps:

2020 Roter Riesling trocken Kalkfels (€ 12,00)

2020 Number One (€ 8,20)

2020 Wild Muskateller Nico Select - Kalkfels (€ 7,80)

Besuch: n. V.

Eine Kollektion wie aus einem Guss! Die Weinlinie von Frank Meyer ist einfach stimmig. Die Weißweine überzeugen durch Lebendigkeit und Saftigkeit, und dennoch bleibt jeder Wein für sich sehr individuell. Der Rote Riesling vom Kalkfels überzeugt mit der Aromatik von Johannisbeeren und schöner Struktur. Die Cuvée Number One ist ein Wein von feiner Eleganz, saftig mit milder Säure. Auch der Muskateller Nico Select zählt zu unseren Tipps: Die Rebsorte ist zwar klar erkennbar, doch in keiner Weise kitschig, sondern trocken und charaktervoll ausgebaut.

Gönnheim

Weingut Eymann

Ludwigstr. 35, 67161 Gönnheim,

Tel. 06322-28 08

www.weingut-eymann.de

Inhaber: Vincent Eymann

Rebfläche: 17,5 Hektar

Probiertipps:

Blanc de Noir Extra Brut (€ 17,90)

2019 Toreye Riesling trocken Alte Reben (€ 14,90)

2019 Toreye Spätburgunder (€ 16,90)

Besuch: n. V.

Vincent Eymann gehört zu den großen Aufsteigern unseres Guides in diesem Jahr. Jeder seiner Weine ist höchst individuell, vom Handwerk geprägt und voller Charakter. Eymann arbeitet biodynamisch, und wer seine Weine probiert, weiß,



Vincent Eymann: individuelle, charaktervolle Weine und ein außerordentlich eleganter Blanc-de-Noir-Sekt

wie sehr sich das nicht nur aus ökologischer Sicht lohnt. Der Blanc-de-Noir-Schaumwein gehört zu den elegantesten, die wir in der großen Verkostung kennenlernen durften: Er hat ein tolles Aroma von Birne und Quitte, das sich mit lebendiger Mineralität und Frische vereint. Der Riesling aus Alten Reben Toreye ist druckvoll und salzig – ein sehr würziger Typ, fast erdig, und von karger Struktur. Er zeigt herbe Eleganz, die uns an Grapefruit erinnert. Doch man sollte vor allem die Spätburgunder des Winzers probieren. Das beginnt bereits mit dem saftig-trinkigen Ortswein aus Gönnheim. Auch der Spätburgunder Toreye, der nach Cassis und Himbeere duftet, zählt zu unseren Tipps. Eine beeindruckende Saftigkeit zeichnet die gesamte Kollektion des Winzers aus. Chapeau!

Grünstadt

Weingut Karl Heinz Gaul

OT Sausenheim, Bärenbrunnenstr. 15,

67269 Grünstadt,

Tel. 06359-845 69

www.weingut-gaul.de

Inhaber: Karoline & Dorothee Gaul

Kellermeister: Dorothee Gaul

Rebfläche: 20 Hektar

Probiertipps:

2020 Sausenheimer Hütt Riesling trocken (€ 14,50)
2020 Zugpferd Sausenheimer Honigsack
Weißburgunder trocken (€ 21,00)
2020 Schwesterherz Weißweincuvée trocken
(€ 9,80)

Besuch: Mo-Fr 8-12 und 13-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr 
Es sind sehr geradlinige Weine, die uns die beiden Schwestern Karoline und Dorothee Gaul geschickt haben. Die beiden führen das Grünstadter Weingut, seit ihr Vater vor zehn Jahren viel zu früh starb. Beide haben sowohl Winzerinnenlehre als auch Önologiestudium in der Tasche. Ihr Riesling Sausenheimer Hütt ist schlank und zeigt feine Mineralität. Auch der Weißburgunder hat diesen straighten Charakter: Er baut sich in verschiedenen Schichten auf, denn auf die sehr fruchtig-einladende Aromatik folgen intensive Salzigkeit und Kraft. Auch die Weißweincuvée Schwesterherz zählt zu unseren Tipps. Sie ist von Cassis und Holunder geprägt.

Hainfeld

Weingut Bernhard Koch

Weinstr. 1, 76835 Hainfeld,
Tel. 06323-27 28
www.koch.wine

Inhaber: Bernhard, Alexander &
Konstantin Koch

Rebfläche: 50 Hektar

Probiertipps:

2019 Hainfelder Letten Chardonnay trocken
Réserve (€ 16,00)
2015 Pinot Noir Grande Réserve BK (€ 50,00)
Pinot Blanc Sekt extra brut (€ 11,30)

Besuch: Mo-Fr 9-12 und 13-18 Uhr, Sa 10-12 und
13-17 Uhr, So 12-17 Uhr 

Wer die Kollektion des Weinguts Koch kennenlernen möchte, sollte mit dem Sekt anfangen: Er hat einen champagnerähnlichen Charakter mit Mineralität und Grip – ein toller Schaumwein zum Aperitif. Auch der Chardonnay Réserve hat uns sehr gefallen, da er seine zitrische Frische mit der Eleganz des Holzausbau verbindet. Der Pinot noir Grande Réserve ist von Lebendigkeit geprägt: Das Holz ist gut eingebunden – man kann ihn sicher noch im Keller liegen lassen. Die Familie hat schlicht ein sehr gutes Händchen für Burgunder!

Weingut Borell-Diehl

Weinstr. 47, 76835 Hainfeld,
Tel. 06323-98 05 30
www.borelldiehl.de

Inhaber: Annette Borell-Diehl, Thomas Diehl

Kellermaster: Georg Diehl

Rebfläche: 32 Hektar

Probiertipps:

2020 Burrweilerer Schloßgarten Weißburgunder trocken Réserve (€ 13,80)
2020 Hainfelder Kirchenstück Chardonnay trocken (€ 20,00)
2020 Edesheimer Rosengarten Riesling Kupperwolf trocken (€ 10,30)

Besuch: Mo-Fr 8-12 und 13-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr  

Alle Weine aus dem Hause Borell-Diehl haben eine schöne Frische – und doch unterscheiden sie sich deutlich. Der Weißburgunder Réserve aus dem Burrweiler Schlossgarten ist elegant und zurückhaltend mit feinem Duft von weißer Blüte und Quitte. Der Chardonnay aus dem Hainfelder Kirchenstück duftet nach Brioche; er ist vom Barrique geprägt und von weicher Struktur. Der Riesling aus dem Edesheimer Rosengarten ist hingegen ein kerniger Typ mit toller Mineralität und Saftigkeit.

Herxheim am Berg

Weingut Gabel

Weinstr. 45, 67273 Herxheim am Berg,
Tel. 06353-74 62
www.weingut-gabel.de

Inhaber: Oliver Gabel

Rebfläche: 21 Hektar

Probiertipps:

2020 Sauvignon Blanc Fumé (€ 12,50)
2019 Tradition Pinot Noir (€ 14,50)
2019 Honigsack Spätburgunder (€ 22,50)

Besuch: Mo-Fr 13-17 Uhr, Sa 10-16 Uhr 

Das Weingut Gabel befindet sich in Herxheim, dem höchstgelegenen Dorf an der Deutschen Weinstraße. In diesem Jahr war es insbesondere der Sauvignon blanc fumé, der uns begeistert hat. Der Winzer hat damit eine Interpretation des Sauvignon blanc geschaffen, die über die Länge, Mineralität und Struktur funktioniert – er ist aromatisch dezent und hat dennoch eine schöne Fruchtigkeit. Ansonsten empfehlen wir die Spät-

burgunder, die sehr unterschiedliche Charakteristiken zeigen: Der Pinot noir Tradition etwa duftet nach Erdbeeren und anderen roten Früchten. Auch der Blaufränkisch gehört zu unseren Tipps: Seine feine Aromatik von Pfeffer, Cassis und Amarenakirschen ist einfach einladend.

Weingut Petri



Weinstr. 43, 67273 Herxheim am Berg,
Tel. 06353-23 45

www.weingut-petri.de

Inhaber: Familie Petri

Rebfläche: 22 Hektar

Probiertipps:

2020 Kallstadt Riesling Kabinett trocken (€ 5,70)
2020 Kallstädter Saumagen Riesling Spätlese trocken (€ 8,80)

2020 Horn Saumagen Riesling trocken (€ 13,30)

Besuch: Mo-Fr 9-12 und 13.30-18 Uhr, Sa 10-12 und 13.30-17 Uhr

Die Kollektion des Weinguts Petri gehört zu den schönen Entdeckungen aus unserer Verkostung. Es sind Weine mit klarem Charakter, und das bei einem erstaunlichen Preis-Genuss-Verhältnis. Bereits der Riesling Kabinett aus Kallstadt hat eine tolle Qualität: ein kerniger typischer Pfalzriesling mit prägnanter Säure. Auch der Riesling Spätlese aus dem Kallstädter Saumagen zählt zu unseren Probiertipps. Besonders gefallen hat uns der Riesling aus Saumagen Horn: ein zitrischer Wein mit Würze und Kräuterigkeit.



Philipp und Maximilian Petri machen typische Pfalz-Rieslinge mit einem tollen Preis-Genuss-Verhältnis

Heuchelheim-Klingen

Weingut Rinck



OT Klingen, Klingbachstr. 11,

76831 Heuchelheim-Klingen,

Tel. 06349-85 42

www.weingut-richard-rinck.de

Inhaber: Annette Rinck

Rebfläche: 14 Hektar

Probiertipps:

2020 Scheurebe trocken (€ 7,00)

2020 Herdstein Sylvaner trocken (€ 8,50)

2019 Herrenpfad Riesling trocken (€ 9,50)

Besuch: Mo-Fr 9-12 und 14-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr

Vor allem die Weißweine aus dem Hause Rinck haben uns in diesem Jahr überzeugt. Sie sind sehr gradlinig, schlank und präzise. Sie wirken an keiner Stelle aufgesetzt oder überschminkt, sondern brillieren mit Struktur – so etwa die Scheurebe: Sie hat eine kühle Stilistik mit grasigen Noten, gradlinig und sehr klar. Der Sylvaner Herdstein gehört zu den würzigen Vertretern seiner Art. Der Riesling aus dem Herrenpfad braucht einen Augenblick Zeit im Glas und baut sich dann regelrecht auf: mineralisch, druckvoll und straight.

Hochstadt

Weingut Stern



Hauptstr. 199, 76879 Hochstadt,

Tel. 06347-70 05 80

www.weingut-stern.de

Inhaber: Dominic Stern

Rebfläche: 11,5 Hektar

Probiertipps:

2020 Chardonnay trocken Reserve (€ 16,50)

2014 Pinotimes Rosé Sekt brut (€ 18,00)

2018 Anne-Sophie Cabernet Sauvignon Réserve (€ 32,00)

Besuch: Mo-Fr 9-12 und 13.30-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr

Kalkreiche Böden zeichnen die Weinlagen rund um Hochstadt aus. Und es gibt eine Rebsortenfamilie, die auf Kalk besonders gut gedeiht: die Burgunder. Kein Wunder also, dass uns gerade die Chardonnays des Hauses gut gefallen haben: Sie sind lebendig und substanzvoll zugleich. Genauso der Chardonnay Reserve ist absolut zupackend, er hat eine tolle Länge und Komplexität. Der Rosé-Sekt Pinotimes hat eine feine Kuchen-

aromatik, kombiniert mit einladender Frucht. Die Roten waren insgesamt super. Daneben möchten wir noch den Cabernet Sauvignon Anne-Sophie empfehlen: Er ist sehr gut ausgereift und hat ätherische Noten, die uns an Eukalyptus erinnern. Mit seinen starken Rotweinen und Chardonnays zählt das Weingut zu den diesjährigen Aufsteigern.

Ilbesheim

Weingut Kranz



Mörzheimer Str. 2, 76831 Ilbesheim,
Tel. 06341-93 92 06

www.weingut-kranz.de

Inhaber: Boris Kranz

Rebfläche: 25 Hektar

Probiertipps:

2020 Ilbesheim Weißburgunder vom Landschneckenkalk trocken (€ 15,50)

2020 Kalmit Weißburgunder GG trocken (€ 30,00)

2017 Ilbesheim Spätburgunder Rotwein trocken (€ 14,00)

Besuch: Mo-Mi 8-12 Uhr, Do, Fr 8-12 und 14-18

Uhr, Sa 9-16 Uhr



Wenn Boris Kranz sein berufliches Ziel nennen soll, beschreibt er einen Weinstil: authentisch, langlebig, zeitlos, schnörkellos. Mit seiner diesjährigen Kollektion kann er das absolut erfüllen. Er ist ein Spezialist für die Burgundersorten; ins-

besondere die Weißburgunder haben uns in diesem Jahr begeistert. Das beginnt bereits mit dem Ilbesheimer Weißburgunder: Er hat eine elegant-kühle Stilistik und präsentiert sich dabei harmonisch. Das Große Gewächs vom Kalmit zeigt sich intensiv mineralisch und substanzvoll. Doch auch die Rotweine sitzen: Der Ilbesheimer Spätburgunder ist von kühler Machart mit feinem Duft von Brombeere, Himbeere und wunderbar eingebundenem Holz.

Weingut Leiner



Arzheimer Str. 14, 76831 Ilbesheim,

Tel. 06341-306 21

www.weingut-leiner.de

Inhaber: Sven Leiner

Rebfläche: 16 Hektar

Probiertipps:

2019 „17 18 19“ brut nature (€ 25,00)

2019 Kalkbruch Weißer Burgunder (€ 15,00)

2018 Kalkbank Spätburgunder (€ 35,00)

Besuch: Sa 10-16 Uhr, sonst n. V.



Sven Leiner gehört zu den nachhaltigsten Winzern in der Pfalz. Er zeigt, dass gesunde Böden große Weine hervorbringen. Seine diesjährige Kollektion hat uns begeistert und ihn zu den klaren Aufsteigern des Weinguide gemacht. Er hat ein besonderes Händchen für die Burgundersorten. Das beweist der Winzer bereits mit seinem Sekt: Die Jahrgangscuvée 17, 18, 19 ist brut



Kerstin und Boris Kranz begeistern mit zeit- und schnörkellosen Burgundern in Weiß und Rot

nature und duftet nach Orangenblüte und Rosinen schnecke. Gleichzeitig ist der Sekt absolut mineralisch. Die Stillweine zeichnen sich durch ihre schnörkellose, gradlinige und intensiv mineralische Art aus. Es sind Weine, die man sofort wiedererkennt. Insbesondere der salzig-puristische Weißburgunder und der präzise, packende Spätburgunder haben uns gefallen.

Kapellen-Drusweiler

Weingut Phillip Heinz

OT Kapellen, Untere Hauptstr. 10,
76889 Kapellen-Drusweiler,
Tel. 0162-234 00 78
www.phillip-heinz.de

Inhaber: Phillip Heinz

Rebfläche: 2 Hektar

Probiertipps:

2020 Bubbles of Morio-Muskat Kein Schnickschnack! (€ 7,90)

2020 Geiler Stoff Richtig alte Reben Riesling (€ 12,00)

2019 Flora & Fauna Riesling (€ 19,00)

Besuch: n. V. 

Phillip Heinz bearbeitet seine Reben rund um Kapellen-Drusweiler. Seine Weine sind individuell und gehen oft in die Vollen – so wie der Bubbles of Morio Muskat: der perfekte Wein für alle, die intensive Aromatik und eine prononcierte Süße mögen. Er duftet nach Holunder und Minze und spielt dieses Bukett voll aus. Der Riesling Richtig Alte Reben ist ebenso auf der fruchtbetonten Seite. Der Riesling Flora und Fauna macht seinem Namen alle Ehre, ein interessanter Wein mit vielschichtigem Aroma.

Kindenheim

Weingut Neiss

Hauptstr. 91, 67271 Kindenheim,
Tel. 06359-43 27

www.weingut-neiss.de

Inhaber: Axel Neiss

Rebfläche: 45 Hektar

Probiertipps:

2020 Bockenheimer Sonnenberg Riesling trocken (€ 18,00)

2020 Kindenheimer Burgweg Riesling Trockenbeerenauslese (€ 100,00)

2017 Bockenheimer Sonnenberg Cabernet Franc trocken (€ 29,90)

Besuch: Mo, Mi-Fr 10-12 und 13.30-17 Uhr, Sa 10-14 Uhr  

That's Neiss! – so heißt eine Rotweincuvée des Weinguts, die nach geröstetem Kaffee duftet und sehr harmonisch ist. Doch der Ausspruch trifft auch auf andere Weine der Kollektion zu. Besonders empfehlen möchten wir den Cabernet franc aus dem Bockenheimer Sonnenberg. Man sollte ihn aber unbedingt karaffieren, da er sehr konzentriert ist und Luft braucht. Der Riesling aus derselben Lage zeigt sich mit Aprikosenduft und saftig.

Kleinfischlingen

Weingut Ellermann-Spiegel

Poststr. 3, 67483 Kleinfischlingen,
Tel. 06347-88 11

www.ellermann-spiegel.de

Inhaber: Frank Spiegel

Rebfläche: 45 Hektar

Probiertipps:

2018 Cuvée Anno XVIII Goldkapsel trocken (€ 15,00)

2018 Pinot Noir Goldkapsel trocken (€ 14,50)

2018 St. Laurent trocken (€ 7,20)

Besuch: n. V. 

Das Weingut Ellermann-Spiegel wird von Frank Spiegel geführt, der ein klares Ziel verfolgt: „E-S muss schmecken.“ Das Weingut ist eine gute Anlaufstelle für Menschen, die extrovertierte und kräftige Weine mögen. Vor allem die Rotweine haben uns gefallen, etwa die Cuvée Anno XVIII: ein geschmeidiger, samtiger Wein mit Kraft. Auch der Pinot noir verfolgt diese expressive Interpretation, er ist dicht und hat mehr Tannin. Der St. Laurent zeigt eine schöne Waldbeerfrucht und leichte Pfeffernoten.

Landau

Weingut Emil Bauer & Söhne

OT Nußdorf, Walsheimerstr. 18, 76829 Landau,
Tel. 06341-617 54

www.bauerwein.de

Inhaber: Martin Bauer

Rebfläche: 44 Hektar

Probiertipps:

2019 beachball Viognier trocken (€ 24,50)

2020 our darkness Chenin Blanc trocken (€ 24,50)

Besuch: Mo-Fr 9-12 und 14-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr 

Das Weingut Emil Bauer und Söhne wird von den beiden Brüdern Alexander und Martin Bauer betrieben. Zu unseren Probiertipps zählt der Viognier Beachball. Er ist rebsortentypisch mit feiner Fenichelaromatik und Orangenduft, hinzu kommt eine stoffige Struktur. Der Chenin blanc Our Darkness hat eine gute Länge und Salzigkeit. Die Rotweine orientieren sich alle an internationaler Stilistik mit starker Aromatik. Am besten karaffiert man sie.

Weingut Hans-Erich Dausch

Rheinstr. 3, 76829 Landau,

Tel. 0170-774 87 52

www.he-weine.de

Inhaber: Hans-Erich Dausch

Rebfläche: 1,2 Hektar

Probiertipps:

2018 HE PINOT NOIR ESCHBACHER HASEN (€ 78,00)

2018 HE PINOT NOIR HERRSCHAFT (€ 58,00)

Besuch: n. V. 

Es sind sehr filigrane, feine Pinots, die sicher noch Zeit brauchen. Doch schon heute offenbaren sie eine klare Handschrift: Sie sind würzig, geradlinig und sehr druckvoll. Der Pinot noir aus dem Eschbacher Hasen hat eine intensive Mineralkraft, die lange nachhält, dazu gesellen sich Noten von Tabak – ein Wein, der sicher erst am Anfang seiner Reise ist. Auch der stoffig-salzige Pinot noir Herrschaft hat uns beeindruckt.

Weingut Jürgen Stentz

OT Mörzheim, Mörzheimer Hauptstr. 47,

76829 Landau,

Tel. 06341-301 21

www.stentz.de

Inhaber: Jürgen Stentz

Rebfläche: 15 Hektar

Probiertipps:

2020 Muskateller QbA fruchtig-süß (€ 7,90)

2020 Magnum Weißburgunder trocken

Goldkapsel (€ 28,50)

2019 Riesling Jahrgangssekt trocken (€ 10,50)

Besuch: Do, Fr 10-12 und 14-18 Uhr, Sa 10-14 Uhr 

Picknick unter einem großen Nussbaum inmitten der Weinberge – klingt wie aus einem Romantikfilm? Ist aber Realität im Weingut Stentz, denn das kann man hier regelmäßig buchen. Zum

Vesper gibt es dann auch die eigenen Weine. Sie sind fruchtbetont und spielen oft mit der Restsüße. Zu unseren Tipps zählt der Jahrgangssekt: Er duftet nach Holunder und Apfel und hält mit prägnanter Säure dem Restzucker entgegen. Der Weiße Burgunder Goldkapsel hat eine Aromatik von Mirabellen und ist ein eleganter, trockener Vertreter der Kollektion. Auch der Muskateller gehört zu unseren Tipps: Er ist zwar sehr von der Süße geprägt, doch das Aroma ist so klar, als ob man auf eine Traube beißt.

Weingut Villa Hochdörffer

OT Nußdorf, Lindenbergstr. 79, 76829 Landau,

Tel. 06341-64 96 30

www.weingut-villa.de

Kellermeister: David Hochdörffer

Rebfläche: 45 Hektar

Probiertipps:

2019 Birkweiler Kastanienbusch Riesling trocken (€ 14,50)

2019 Merlot trocken Löß (€ 8,30)

2018 Applaus, Applaus Rotweincuvée trocken (€ 20,00)

Besuch: Mo-Fr 8-12 und 15-18 Uhr 

Die Villa Hochdörffer steht nicht nur für Pfälzer Weine, sondern auch für ein einladendes Gästehaus. Von hier kann man wunderbar die Südliche Weinstraße erkunden. Aus der hauseigenen Kollektion empfehlen wir den Riesling aus dem Birkweiler Kastanienbusch. Er ist sofort präsent mit schöner Aromatik, die uns an Mirabellen und Nüsse erinnert. Der Merlot vom Löss zeigt sich tanninbetont und kräftig. Auch die Rotweincuvée Applaus, Applaus hat uns gefallen. Sie duftet nach Lakritz und zeigt sich im Geschmack tanninstark und dicht.

Laumersheim

Weingut Knipser

Hauptstr. 47-49, 67229 Laumersheim,

Tel. 06238-742

www.weingut-knipser.de

Inhaber: Volker, Werner & Stephan Knipser

Rebfläche: 80 Hektar

Probiertipps:

2020 Chardonnay/Weißburgunder trocken (€ 10,80)

2015 Chardonnay ****trocken (€ 39,00)

2017 Cuvée X trocken (€ 42,00)

Besuch: Mo-Fr 10-12 und 14-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr



Das Weingut Knipser hat einen eigenen Stil entwickelt, der weltweit Fans hat: Es sind dichte Weine, die vom Holz geprägt sind. In diesem Jahr hat der Winzer vor allem Weißweine eingereicht. So gehören zu unseren Tipps der Chardonnay *****, der goldgelb ins Glas kommt und diese Konzentriertheit im Geschmack einlöst. Sein Aushängeschild, die Cuvée X, erfüllt auch in diesem Jahr ihren Ruf: ein sehr konzentrierter, kräftiger Wein mit starkem Holzeinsatz.

Weingut Philipp Kuhn

Großkarlbacherstr. 20, 67229 Laumersheim,
Tel. 06238-656

www.weingut-philipp-kuhn.de

Inhaber: Philipp Kuhn

Rebfläche: 36 Hektar

Probiertipps:

2017 Blanc de Noirs brut nature (€ 21,50)

2020 Schwarzer Herrgott Riesling trocken GG
(€ 36,00)

2020 Kirschgarten Riesling trocken GG (€ 36,00)

Besuch: Mo-Fr 10-12 und 13.30-17 Uhr, Sa 10-16 Uhr



Vom Weingut Philipp Kuhn kommen komplexe Rieslinge mit klarer Handschrift und langer Zukunft

Philipp Kuhn hat uns nur Große Gewächse geschickt, daher können wir über die Einstiegsweine keine Aussage treffen. Doch seine Lagenweine sind zweifelsfrei große Rieslinge. Was uns gut gefällt, ist die klare Handschrift, die sich durch Dichte und Präzision auszeichnet. Es sind Weine, die noch Zeit brauchen, um sich vollends zu entfalten. Der Riesling aus dem Schwarzen Herrgott ist vielschichtig, sehr mineralisch und karg. Er hat Ecken und Kanten und duftet nach Aprikosen. Auch der Riesling aus dem Kirschgarten ist ein komplexer, bereits heute zugänglicher Riesling. Er fährt auf der kräutigen Schiene mit dem Duft von Minze, Ananas und Zitrus.

Weingut Zelt

Binsenstr. 2, 67229 Laumersheim,

Tel. 06238-32 81

www.weingutzelt.de

Inhaber: Mario Zelt

Rebfläche: 16 Hektar

Probiertipps:

2020 Laumersheimer Riesling Kalkstein trocken
Ortswein (€ 10,80)

2019 Laumersheimer Kirschgarten Chardonnay
trocken Große Lage (€ 23,00)

2018 Laumersheimer Spätburgunder Kalkstein
trocken Ortswein (€ 15,00)

Besuch: Mo-Fr 10-12 und 14-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr



In den letzten eineinhalb Jahren ist im Weingut Zelt einiges passiert: Die Familie hat den Betrieb komplett umgebaut und die Gebäude energetisch saniert, als Nächstes wird eine Photovoltaikanlage installiert. Bereits im nächsten Jahr wollen die Zelts CO₂-neutral produzieren. Dieses Bewusstsein für das eigene Schaffen schmeckt man den Weinen an: So hat der Laumersheimer Riesling Kalkstein Grip und animierende Lebendigkeit. Der Laumersheimer Spätburgunder ist beerig und klar in der Aromatik. Er duftet nach Himbeeren, Johannisbeeren und Veilchen und ist im Geschmack wunderbar kühl und saftig – ein toller Solowein!

Maikammer

Weingut Dengler-Seyler

Weinstr. Süd 6, 67487 Maikammer,

Tel. 06321-51 03

www.dengler-seyler.de

PFALZ

Inhaber: Eva Seyler

Rebfläche: 18 Hektar

Probiertipps:

2020 Pfalz Scheurebe feinherb (€ 7,80)

2020 Kirrweiler Weißburgunder trocken (€ 10,50)

2020 Maikammer Schlangengässel Riesling

trocken (€ 19,00)

Besuch: Mo, Mi, Do 9-12 und 13-18 Uhr, Fr 8-13

und 13-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr ☎

Über die 200-jährige Familientradition sagen Eva und Matthias Seyler: „Ohne sie wären wir nicht, was wir sind, wäre unser Wein nicht, was er ist.“ Vor allem die Scheurebe der aktuellen Kollektion hat uns gefallen mit ihrer eleganten, leisen Aromatik, der Saftigkeit im Mund und dem lebendigen Charakter. Das hat Spannung, das hat Länge – einfach eine tolle Scheurebe! Auch der Riesling hat Grip und Charakter. Der Weißburgunder hat das Potenzial zum Everybody's Darling, weil er sehr fruchtig ist und exotisch duftet.

Weingut Erich Stachel

Bahnhofstr. 40, 67487 Maikammer,

Tel. 06321-5112

www.weingut-stachel.de

Inhaber: Erich Stachel

Rebfläche: 21 Hektar

Probiertipps:

2020 Weißburgunder trocken (€ 6,80)

2018 Heiligenberg Syrah trocken (€ 32,00)

2019 Paradies Sauvignon Blanc trocken (€ 9,90)

Besuch: Mo-Fr 9-12 und 14.30-18 Uhr, Sa 10-16

Uhr, So n. V. ☎

Ein kleiner Igel ist das Symbol des Weinguts Stachel, das sich als familiäres Team identifiziert. Die Weine zeichnen sich durch ihre Fruchtigkeit aus, so wie der Weißburgunder, der nach Birne duftet. Der Syrah aus dem Heiligenberg hat eine feine Pfeffrigkeit und ist ein frischer Vertreter der Rebsorte. Der Sauvignon blanc hat eine schöne Länge und Mineralität, er wirkt in sich stimmig und ausgeruht.

Meckenheim

Weingut Braun 1

Hauptstr. 51, 67149 Meckenheim,

Tel. 06326-85 96

www.braun-wein-sekt.de

Inhaber: Michael & Martin Braun

Rebfläche: 38 Hektar

Probiertipps:

2020 Individuell Meckenheimer Spielberg

Riesling trocken (€ 8,50)

2019 2punkt0 Riesling trocken (€ 12,50)

2018 Pinot Rosé brut nature (€ 13,80)

Besuch: Mo-Fr 9-12 und 13-18.30 Uhr, Sa 10-16.30

Uhr ☎

Manchmal passt der Zufall einfach zum Leben:

Das Weingut in Meckenheim ist Mitte der 1970er-Jahre aus zwei großelterlichen Betrieben zusammengewachsen. Über einen neuen Namen oder einen Doppelnamen musste man sich aber keine Gedanken machen, denn die neuen Besitzer hießen beide Braun. Wir waren in diesem Jahr vor allem von den Rieslingen begeistert und haben das Weingut deshalb aufgewertet. Am besten hat uns der Riesling 2 Punkt 0 gefallen: Er hat eine intensive Mineralität, die sofort vereinnahmt, und eine enorme Länge. Alle Rieslinge überzeugen weniger mit der Frucht, sondern mit ihrer Substanz und Tiefe. Übrigens: Auch der Pinot-rosé-Sekt macht gute Laune. Er hat eine schöne Frucht von Himbeere und Johannisbeere und eine tolle Frische, sodass man direkt Lust auf ein zweites Glas bekommt – ein leichter Schaumwein, perfekt zum Apéro.

Neustadt an der Weinstraße

Frank John

Das Hirschhorner Weinkontor

OT Königsbach, Hirschhorner Ring 34,

67435 Neustadt an der Weinstraße,

Tel. 06321-67 05 37

www.johnwein.de

Inhaber: Frank John

Rebfläche: 6 Hektar

Probiertipps:

2017 Riesling Brut 36 (€ 22,50)

2018 Riesling trocken Buntsandstein (€ 20,00)

Besuch: n. V. ☐

Das Weingut Frank John ist zum ersten Mal bei uns im Weinguide dabei, und wir freuen uns sehr darüber, denn die eingereichten Weine zeigen, warum er zu den großen Namen der biodynamischen Weinszene gehört. Sein Motto „Große Weine alter Schule“ bedeutet: Er vergärt ausschließlich spontan mit natürlichen Hefen, er filtert seine Weine nicht oder nur schwach und



Frank John vom Hirschhorner Weinkontor macht fabelhafte Weine – und die Töchter sind auch schon bienenfleißig

lässt sie mindestens ein Jahr auf der Vollhefe ausreifen. Heraus kommen Weine mit Wiedererkennungswert, die sehr eigenständig sind. Allerdings sind es auch Weine, die zwei Dinge erfordern: Zeit und Beschäftigung. Sie erschließen sich nicht sofort. Weine wie der Pinot noir brauchen Luft. Man sollte unbedingt die Sekte des Hauses probieren, etwa den Riesling brut: Er ist sehr salzig und animierend, er hat Grip, eine tolle Herzhaftigkeit und enorme Länge.

Wein- & Sektgut Corbet

OT Diedesfeld, Kreuzstr. 7,
67434 Neustadt an der Weinstraße,
Tel. 06321-861 44

corbet.de

Inhaber: Lukas Corbet

Rebfläche: 9 Hektar

Probiertipps:

Cuvée Charlotte brut nature (€ 15,50)

2020 Diedesfeld Weißburgunder trocken vom Löss (€ 8,80)

2020 Neustadter Erkenbrecht Riesling trocken (€ 13,50)

Besuch: Fr 10-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr 

Das Weingut Corbet gehört zu unseren diesjährigen Aufsteigern. Insgesamt ist es eine sehr zarte Kollektion, auch bei den Rotweinen – eine Stilistik der leisen Töne, die lange nachhallen. Schon der Schaumwein Cuvée Charlotte duftet nach Orangenblüte und Brioche; er ist sehr komplex und eine gute Wahl für Fans von Champagner. Der Weißburgunder vom Löss ist in sich total

harmonisch und weich, ein geschmeidiger Wein, dessen Säure elegant eingebunden ist – ein leiser Begleiter mit feiner Nussigkeit. Der Riesling aus dem Neustadter Erkenbrecht ist zurückhaltend in der Nase, verspricht aber schon heute großes Potenzial.

Weingut Andres am Lilienthal

OT Lachen-Speyerdorf, Langensteinstr. 22,
67435 Neustadt an der Weinstraße,
Tel. 06328-28 47

www.weingut-andres.de

Inhaber: Jürgen & Yvonne Andres

Rebfläche: 21 Hektar

Probiertipps:

2020 Gewürztraminer Spätlese feinherb (€ 7,50)

2020 Sauvignon Blanc Kabinett trocken (€ 6,50)

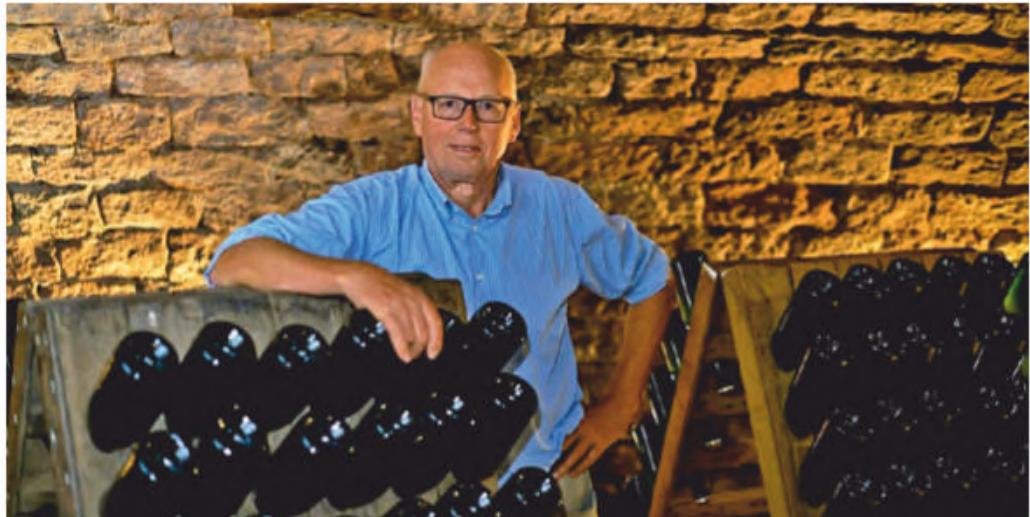
2020 Weißburgunder Kabinett trocken (€ 7,50)

Besuch: n. V.  

„Die Trauben sind unser Wein. Wir nehmen das, was sie uns bringen“, ist das Motto von Yvonne und Jürgen Andres vom Weingut am Lilienthal. Zu unseren Probiertipps gehört die feinherbe Gewürztraminer Spätlese: Sie ist zart in der Aromatik und überzeugt durch ihre Eleganz. Auch der Sauvignon blanc hat uns sehr gefallen. Er ist absolut stimmig mit schöner Struktur und Lebendigkeit.

Weingut Bergdolt

OT Duttweiler, Dudostr. 17,
67435 Neustadt an der Weinstraße,
Tel. 06327-50 27
weingut-bergdolt.de



Rainer Bergdolt hat uns diesmal richtig zugesetzt: Welche sollen wir empfehlen? Dann die Lösung: einfach alle!

Inhaber: Rainer Bergdolt

Rebfläche: 28 Hektar

Probiertipps:

2020 Kirrweiler Mineral Weißburgunder trocken
Ortswein (€ 11,00)

2020 Ruppertsberger Reiterpfad Riesling trocken
GG Große Lage (€ 35,00)

2014 Fluxus Brut Nature 72 Monate Hefelager
Deg. 05/21 (€ 40,00)

Besuch: n. V.

Welch wunderbare Kollektion aus dem Weingut Bergdolt. Eigentlich steht der Name für große Weißburgunder, doch wir waren in diesem Jahr vor allem von den Rieslingen angetan. Schon der Einstiegsriesling ist großartig, und Dichte und Komplexität werden mit jeder Qualitätsstufe weiter gesteigert. Wir hatten Schwierigkeiten, uns für Empfehlungen zu entscheiden: Ob die aristokratisch wirkenden Chardonnays, die nussigen Burgunder oder die karg-präzisen Rieslinge: Probieren Sie einfach alle! Der Riesling aus dem Ruppertsberger Reiterpfad ist besonders vielschichtig und extraktreich – ein Gewächs, das über seine Tiefgründigkeit überzeugt und nicht vordergründig blendet. So wie alle Weine des Hauses.

Weingut Bernd Weik

Lutwitzistr. 10,

67435 Neustadt an der Weinstraße,

Tel. 06321-668 38

www.weingut-weik.de

Inhaber: Bernd Weik

Rebfläche: 6,5 Hektar

Probiertipps:

2020 Königsbacher Idig Riesling trocken
(€ 9,60)

2020 Mußbacher Eselshaut Weißburgunder trocken (€ 9,60)

2019 Löwenherz Chardonnay trocken (€ 15,00)

Besuch: Di-Fr 14-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr

Joan und Bernd Weik betreiben ihr Weingut in der Ortsmitte von Mußbach am Haardtgebirge. Zu ihren Toplagen gehört definitiv der Königsbacher Idig. Aus unserer Sicht kommt von hier auch der spannendste Wein aus der Kollektion: Der Riesling aus dem Idig hat enorme Mineralität, Grip und zeigt sich geradlinig und puristisch. Auch der Weißburgunder Eselhaut ist ein Probier-tipp: Er hat Schmelz, ist geschmeidig und bleibt dabei stets frisch.

Weingut Christmann

OT Gimmeldingen, Peter-Koch-Str. 43,
67435 Neustadt an der Weinstraße,
Tel. 06321-660 39

www.weingut-christmann.de

Inhaber: Steffen & Sophie Christmann

Rebfläche: 19 Hektar

Probiertipps:

2020 Vogelsang Neustädter Riesling VDP.GG
(€ 55,00)

2020 Idig Königsbacher Riesling VDP.GG
(€ 60,00)

2019 Idig Königsbacher Spätburgunder trocken
GG (€ 75,00)

Besuch: Di-Fr 9-12 und 13-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr



Fünf FEINSCHMECKER-Punkte für eines der besten Weingüter nicht nur der Pfalz: Steffen und Sophie Christmann

Es ist kein Geheimnis mehr, dass Sophie Christmann in den letzten Jahren das Traditionswinegut um Spätburgunder auf Topniveau bereichert hat. Was sie aber in diesem Jahr an Pinots auf die Flasche gebracht hat, toppt die letzten Jahre. So wird wohl der Begriff Christmann Idig in Zukunft nicht mehr nur für monumentale Rieslinge, sondern auch für Spätburgunder aus dieser Lage stehen. Denn der Spätburgunder Großes Gewächs aus dem Idig spielt sich wie ein spannendes Stück vor den Sinnen ab: erst die feine Rauigkeit, die gekonnten Umgang mit Holz verrät, dann die klare Frucht von Brombeeren, dann zart florale Noten. Und das alles fügt sich mit unglaublicher Leichtigkeit ineinander, als würde die Komplexität en passant entstehen. Ein Wein, den man nicht so leicht vergisst. Auch die Rieslinge gehören wieder zu den besten Vertretern der Pfalz. Allen voran erneut der Riesling Großes Gewächs aus dem Idig mit seiner messerscharfen Präzision. Was neben diesen Flaggschiffen das Weingut auszeichnet, ist die Größe der Basis: So sollte man Guts- und Ortsweine probieren, wenn man einfach Toprieslinge aus der Pfalz sucht. Diese Klasse auf jeder Stufe der Qualitätspyramide, die konsequente Weiterentwicklung des Betriebs und die Weine für Jahrzehnte machen das Weingut Christmann aus unserer Sicht zu einem der besten Weingüter Deutschlands. Herzlichen Glückwunsch zum Aufstieg in die Spitze der 5F-Betriebe!

Weingut Georg Naegele

OT Hambach, Schloßstr. 27-29,
67434 Neustadt an der Weinstraße,
Tel. 06321-28 80
www.naegele-wein.de

Inhaber: Ralf & Eva Bonnet

Rebfläche: 12 Hektar

Probiertipps:

2020 Am Kirschgarten Weißburgunder trocken (€ 12,00)

2020 Naegele Chronos Cuvée von weißen Burgundern trocken (€ 14,00)

Besuch: Mo-Fr 9.30-17.30 Uhr, Sa 9.30-14.30 Uhr Das Weingut Naegele befindet sich im ehemaligen fürstbischöflichen Oberzehntkeller inmitten des historischen Ortes Hambach. Heute führen Eva und Ralf Bonnet den Betrieb in siebter Generation. Wie im vergangenen Jahr hat uns in diesem Jahr vor allem ein Wein gut gefallen: der Weißburgunder aus dem Kirschgarten. Ein sehr blumiger Wein mit exotischem Bukett, dessen Säure animierend wirkt und ihm eine schöne Lebendigkeit verleiht. Daneben hat uns in diesem Jahr die Chronos Cuvée von weißen Burgundern gefallen: spürbar vom Holz geprägt, aber auf elegante Weise.

Weingut Johann F. Ohler

OT Gimmeldingen, Meerspinnstr. 33,
67435 Neustadt an der Weinstraße,
Tel. 06321-61 16
www.weingut-ohler.de

Inhaber: Sabine Ohler-Jost

Rebfläche: 7,8 Hektar

Probiertipps:

2020 Riesling trocken (€ 6,00)

2018 Königsbacher Idig Riesling trocken (€ 12,50)

Besuch: Mo-Fr 9-12 und 14-17.30 Uhr, Sa 10-16

Uhr

Das Weingut Ohler ist im Zentrum der Mittelhaardt, einer Riesling-Hochburg. In Kombination mit der langen Familientradition wundert es nicht, dass man hier vor allem mit Rieslingen sehr gut umgehen kann. Sie sind zitrisch, klar und präsent. Das beginnt bereits mit dem Einstiegsriesling: Er ist ein kerniger, einfacher und sympathischer Vertreter der Rebsorte. Der Riesling aus dem Königsbacher Idig ist hier eine klare Steigerung: ein zitrisch-frischer Wein mit dem Duft von Limette und Grapefruit.

Rhodt unter Rietburg

Weingut Fader

Theresienstr. 62, 76835 Rhodt unter Rietburg,

Tel. 06323-5193

www.wein-fader.de

Inhaber: Knut Fader

Rebfläche: 20 Hektar

Probiertipps:

2020 Rhodter Rosengarten Grauer Burgunder trocken Reserve (€ 10,50)

2020 Albalonga Auslese (€ 9,80)

2018 Cabernet Sauvignon/Merlot trocken Réserve (€ 15,90)

Besuch: n. V.

„Wir sind bekennende Genussmenschen“, sagen die Faders über sich. So sei es für sie am schönsten, wenn andere Freude mit ihrem Wein haben. Und das passiert automatisch, zum Beispiel mit der Grauburgunder Reserve: Der Wein duftet nach Ananas, er ist lebendig und frisch. Die Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon ist dicht und schwer. Besonders interessant war für uns die Albalonga-Auslese: ein cremig-traubiger Wein, der mit seiner natürlichen Art überzeugt.

Weingut Stefan Meyer

Edesheimerstr. 17, 76835 Rhodt unter Rietburg,

Tel. 06323-23 48

www.meyer-rhodt.de

Inhaber: Stefan Meyer

Rebfläche: 16 Hektar

Probiertipps:

2020 Buntsandstein Riesling trocken (€ 7,50)

2020 Aus Rhodt Chardonnay trocken (€ 12,00)

2020 Aus Rhodt Riesling trocken

Besuch: Mo-Fr 13-17 Uhr, Sa 10-16 Uhr

Das Weingut ist auf dem Weg zur ökologischen Zertifizierung. Doch schon heute zeigt sich, wie gut Stefan Meyer seine Lagen und Reben kennt, denn seine Weine zeugen von Detailverliebtheit. Der Riesling Buntsandstein ist von karger Eleganz, präzise und messerscharf strukturiert, eine zart exotische Note kommt erst später. Der Rhodt Riesling ist der stärkste aus unserer Sicht: opulent und sofort präsent. Alle Weine haben eine tolle Länge und feine Präzision. Es fiel uns schwer, Favoriten auszuwählen – wir freuen uns auf alles, was wir aus diesem Weingut probieren dürfen.



Ein Blick in den Keller des Weinguts Stefan Meyer: Wir freuen uns auf alles, was hier den Flaschen entgegenreift

Weingut Thorsten Krieger

Theresienstr. 71, 76835 Rhodt unter Rietburg,
Tel. 06323-70 49 98

www.weingut-thorsten-krieger.de

Inhaber: Thorsten Krieger

Rebfläche: 26 Hektar

Probertipps:

2020 Scheurebe QbA trocken (€ 8,00)

2019 Saint Laurent QbA trocken (€ 8,00)

2019 Rhodter Rosengarten Pinot Noir trocken
(€ 30,00)

Besuch: n. V.  

Die Südliche Weinstraße ist eine besonders sonnenverwöhnte Gegend, und Thorsten Krieger bringt das in seinen Weinen zum Ausdruck. Der trockene Saint Laurent Rotwein duftet nach Erdbeere und ist ganz weich, ohne dabei seine Frische zu verlieren. Der Pinot noir aus dem Rhodter Rosengarten ist auf der dunklen Fruchtschiene unterwegs mit interessantem Bukett von Brombeeren und Himbeeren. Von den Weißweinen hat uns die Scheurebe sehr gut gefallen: eine leise, elegante Interpretation der Rebsorte.

Ruppertsberg

Weingut Dr. Josef Köhr

Hauptstr. 68, 67152 Ruppertsberg,
Tel. 06326-89 09

www.weingut-koehr.de

Inhaber: Josef Köhr, Dr. C. K. Josef Köhr

Kellermeister: Dr. C. K. Josef Köhr

Rebfläche: 15 Hektar

Probertipps:

2018 Blanc de blancs brut Winzersekt b.A.

klassische Flaschengärung (€ 15,40)

2018 Ruppertsberg Nussbien Spätburgunder
Réserve Spätlese trocken (€ 26,10)

Besuch: Mo, Mi 8-17 Uhr, Do-Sa 8-22 Uhr, So 12-
22 Uhr  

Die ältesten Parzellen im Weingut sind seit 200 Jahren in Familienbesitz, die Weinbaugeschichte der Familie ist bis ins Jahr 1658 verbrieft. Eine beeindruckende Tradition, die Josef Köhr aktuell als Nachfolger übernimmt. Zu unseren Probertipps zählt der Spätburgunder Reserve. Er kommt ungefiltert in die Flasche und hat uns mit seiner straffen Art, der klaren Aromatik und Saftigkeit überzeugt. Daneben waren wir besonders vom Sekt begeistert: Er ist sehr elegant, tiefgründig und komplex.

Schweigen-Rechtenbach

Weingut Bernhart

OT Schweigen, Hauptstr. 8,
76889 Schweigen-Rechtenbach,
Tel. 06342-72 02

www.weingut-bernhart.de

Inhaber: Gerd Bernhart

Rebfläche: 21 Hektar

Probertipps:

2020 Sonnenberg RG Weißburgunder trocken
GG (€ 28,00)

2020 Sonnenberg WB Weißburgunder trocken
Erste Lage (€ 18,50)

2020 Schweigen Grauburgunder Kalkmergel
trocken Ortswein (€ 11,40)

Besuch: Mo-Fr 9-12.30 und 14-17 Uhr, Sa 9-16 Uhr
 

Das Weingut Bernhart gehört zu den klaren Aufsteigern in diesem Jahr. Es sind tolle Terroirweine, die viel über die Lagen erzählen, aus denen sie kommen. Besonders mit den Pinotsorten kann die Familie gut umgehen. Das zeigt zum Beispiel der Weißburgunder Erste Lage aus dem Sonnenberg mit animierender Säure und feinem Mirabellenduft. Das Große Gewächs aus der gleichen Lage ist ein wunderbarer Essensbegleiter mit schöner Länge, Säurespiel, Saft und Extrakt: ein Wein, der sich sicher großartig entwickeln wird – sofern man sich zusammenreißen kann, ihn nicht vorher auszutrinken.

Weingut Friedrich Becker

OT Schweigen, Hauptstr. 29,
76889 Schweigen-Rechtenbach,
Tel. 06342-290

www.friedrichbecker.de

Inhaber: Friedrich Wilhelm Becker

Rebfläche: 29 Hektar

Probertipps:

2020 Kalkmergel Grauer Burgunder trocken
(€ 17,50)

2019 Weißburgunder trocken Réserve (€ 42,00)

Besuch: Fr 14-16 Uhr, Sa 12-16 Uhr  

Zensierte Wein! Der Pinot noir KB hieß früher mal Kammerberg, doch weil die Reben auf französischem Boden stehen und er die Trauben auf deutscher Seite ausbaut, darf Friedrich Becker den Lagennamen nicht verwenden. Deshalb hat er das Etikett mit einem Balken zensierte, doch

der Inhalt zeigt sich davon unbeeindruckt. Es ist ein großer Spätburgunder mit kräutrig-vegetabilem Touch, der sich mit dem Duft von Sauerkirsche und einer animierenden Säure vereint – großartig! Daneben zählen – neben dem Becker'schen Rotwein-Monument Heydenreich – auch zwei Weiße zu unseren Probiertipps: der nach Orangen duftende, stoffige Weißburgunder Réserve und der lachs-farbene, beerige Grauburgunder vom Kalkmergel.

Weingut Geisser

OT Schweigen, Längelsstr. 1,
76889 Schweigen-Rechtenbach,
Tel. 06342-75 02

www.weingut-geisser.de

Inhaber: Uwe & Florian Geisser

Kellermeister: Florian Geisser

Rebfläche: 18 Hektar

Probiertipps:

2020 Sonnenberg Sauvignon Blanc trocken QbA
(€ 8,50)

2019 Karl Rotwein Cuveé trocken QbA (€ 7,80)

2020 Höllisch Riesling trocken QbA (€ 7,50)

Besuch: n. V. 

Wir waren sehr angetan von der Kollektion der Geissers. Zu unseren Tipps zählt der Sauvignon blanc vom Sonnenberg. Seine Aromatik ist in keiner Weise plakativ, die Säure ist gut eingebunden, und sein Charakter ist animierend. Der Riesling Höllisch ist zitrisch mit Noten von Grapefruit – ein kompakter Riesling mit großer Spannung. Auch die Rotweincuvée Karl hat uns gefallen: Sie ist wunderbar in der Balance, das Holz ist nicht zu vordergründig, die Aromatik zeigt Brombeere und dunkle Kirsche.

Weingut Nauerth-Gnägy

OT Rechtenbach, Müllerstr. 5,
76889 Schweigen-Rechtenbach,
Tel. 06342-91 90 42

www.nauerth-gnaegy.de

Inhaber: Michael Gnägy, Mareen Nauerth

Rebfläche: 29,5 Hektar

Probiertipps:

2020 Gewürztraminer trocken Ortswein (€ 8,10)

2020 Lorch Schweigen-Rechtenbach

Weißburgunder trocken Lagenwein (€ 10,60)

2015 Schweigener Sonnenberg Spätburgunder trocken Rotwein Lagenwein (€ 13,60)

Besuch: n. V. 

Das Weingut Nauerth-Gnägy kann besonders gut mit Burgundersorten umgehen. Auf die gehen wir auch gleich ein, doch man sollte unbedingt auch den Gewürztraminer probieren: Er ist sehr elegant und ausbalanciert mit schöner Länge. Der Weißburgunder Lorch zeichnet sich durch Grip und Rauchigkeit aus. Auch die anderen weißen Burgundervertreter haben diese Dichte und Substanz. Der Spätburgunder aus dem Schweigener Sonnenberg ist sehr dicht und auf der kräutigen Seite, ein komplexer Wein der kühlen Stilistik.

Siebeldingen

Wein- und Sektgut Wilhelmshof

Queichstr. 1, 76833 Siebeldingen,
Tel. 06345-91 91 47

www.wilhelmshof.de

Inhaber: Barbara Roth

Rebfläche: 20 Hektar

Probiertipps:

2019 Riesling Sekt b.A. extra brut (€ 13,00)

2018 Blanc de Noirs brut (€ 17,00)

Besuch: Mo-Fr 8-12 und 13-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr 

Der Riesling-Sekt duftet nach Williams Birne. Der Blanc-de-Noirs-Sekt hat eine leicht nussige Art und ist tiefgründig. Er ist kernig und würzig, weniger der cremige Typ.

Weingut Ökonomierat

Rebholz

Weinstr. 54, 76833 Siebeldingen,
Tel. 06345-34 39

www.oekonomierat-rebholz.com

Inhaber: Hansjörg Rebholz

Rebfläche: 25 Hektar

Probiertipps:

2020 Im Sonnenschein Weißburgunder trocken

GG Große Lage (€ 48,00)

2020 Kastanienbusch Riesling trocken GG Große Lage (€ 57,00)

2018 Siebeldinger Spätburgunder trocken
Muschelkalk Ortswein (€ 37,00)

Besuch: Mo-Fr 9-17 Uhr, Sa 10-16 Uhr  

Wir waren begeistert von dieser Kollektion, die mit jedem Wein Zartheit und Kraft verbindet. Die Weine aus dem Hause Rebholz sind voller Klasse und Erhabenheit. Es sind Weine, die nachhallen, und zwar auch lange nachdem die Flasche leer ist. So wie der Weißburgunder Großes Gewächs

aus der Lage Im Sonnenschein, der mit seinen floralen Noten von Kirschblüte erst ganz grazil und fein wirkt, doch im Geschmack mit intensiver Mineralik und Substanz zupackt. Auch den Siebeldinger Spätburgunder vom Muschelkalk sollte man probieren: Er hat intensive Noten von Nelke und Tabak und bleibt dabei stets elegant. Am meisten begeistert hat uns jedoch der Riesling Großer Gewächs aus dem Kastanienbusch: ein unglaublich vielschichtiges Bukett mit gelben Früchten, Mineralik und eine messerscharfe Präzision am Gaumen.

St. Martin

Altes Schlößchen –

Ludwig Schneider

Maikammerer Str. 7, 67487 St. Martin,

Tel. 06323-94 30 22

www.altes-schloesschen.com

Rebfläche: 78 Hektar

Probiertipps:

2020 Turm Sauvignon blanc trocken (€ 7,40)

2019 König Weißburgunder trocken Holzfaß (€ 10,70)

2019 Kastaniengarten Riesling trocken Alte Reben Kastanienholz (€ 10,70)

Besuch: Mo-Fr 10-18 Uhr, Sa 10-17 Uhr, So 10-12 Uhr  

Familiengeist gehört zu den wichtigsten Prinzipien in diesem Weingut. Der Betrieb wird heute in dritter Generation von Markus und Ralf Schneider geführt. Der Sauvignon blanc Turm verfolgt die französische Stilik. Er ist elegant, rauchig und mineralisch mit harmonischer Art, einer schönen Säure und feinen Struktur. Auch der im Holzfass ausgebaute Weißburgunder gehört zu unseren Tipps: Er ist sehr klassisch, eher einfach strukturiert und von frischer Fruchtigkeit. Am besten hat uns der Riesling aus dem Kastanien-garten gefallen. Auch dieser wurde im Kastanienholz ausgebaut, was ihm eine schöne Struktur verleiht. Hier ist alles da: Frucht, Druck, Länge.

Weingut Alois Kiefer

Mühlstr. 2, 67487 St. Martin,

Tel. 06323-20 99

www.aloiskiefer.de

Inhaber: Philipp Kiefer

Rebfläche: 24 Hektar

Probiertipps:

2020 Element Weißburgunder trocken (€ 6,90)

2018 Alois K trocken (€ 13,50)

2019 Chardonnay trocken Kalkstein (€ 9,20)

Besuch: tgl. 10-17 Uhr  

Das Weingut Kiefer ist ein Mehrgenerationenbetrieb: Hier ziehen viele Kiefers gemeinsam am gleichen Strang. Vielleicht haben sie deshalb auch so viele Ideen, darunter die Hauszeitung Pinotimes oder der 24-Stunden-Weinautomat. Wer diesen bedient, sollte zum Beispiel den Weißburgunder probieren: Er ist klar und gradlinig, frisch und mit lebendiger Säure. Der Chardonnay vom Kalkstein hat eine angenehm rauhe Struktur. Die Rotweine sind sehr international und sehr dicht.

Wachenheim

Weingut Zimmermann

Grabenstr. 5, 67157 Wachenheim,

Tel. 06322-23 84

www.wein-zimmermann.de

Inhaber: Jürgen Zimmermann

Rebfläche: 12 Hektar

Probiertipps:

2020 Wachenheimer Gerümpel Riesling trocken (€ 17,00)

2020 Wachenheimer Schloßberg Riesling trocken (€ 12,00)

2020 Wachenheimer Riesling trocken Ortswein (€ 8,20)

Besuch: Mo-Fr 9-12 und 14-18 Uhr, Sa 9-15 Uhr  

Das Weingut Zimmermann gehört zu den größten Aufsteigern in diesem Jahr. Vor allem die Rieslinge haben es uns angetan. Der Wachenheimer Ortswein hat eine animierende Fruchtigkeit und ist ein wunderbarer Einstieg in die Kollektion. Der Riesling aus dem Wachenheimer Gerümpel duftet nach Pfirsich und hat im Geschmack viel Substanz. Der Riesling vom Wachenheimer Schlossberg ist markanter, dichter und schon heute total präsent. Wir sind sehr gespannt, was das Weingut in Zukunft noch an Weinen herausbringt.

Walsheim

Weingut Karl Pfaffmann

Allmendstr. 1, 76833 Walsheim,

Tel. 06341-96 91 30

www.karl-pfaffmann.de

PFALZ

Inhaber: Markus Pfaffmann

Rebfläche: 80 Hektar

Probiertipps:

2020 Pauline Walsheimer Silberberg Grauburgunder Réserve Pauline trocken (€ 15,70)

2020 Walsheimer Silberberg Chardonnay Grande Réserve trocken (€ 21,90)

2020 Walsheimer Linzenbuckel Chardonnay Selection trocken (€ 11,60)

Besuch: Mo-Fr 8-12 und 13-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr ☎

Die Vinothek des Weinguts Karl Pfaffmann hat einen großartigen Ausblick: Man sitzt mitten in der Reblandschaft. Das Weingut wird in dritter Generation von Markus und Marion Pfaffmann geführt. Die Weine stellen alle die charmante Seite in den Vordergrund, sie sind insgesamt sehr klar und primärfruchtig, bisweilen wirken sie etwas technisch. Die Grauburgunder Reserve Pauline hat den meisten Charakter mit zarter Cremigkeit.

Weisenheim am Sand

Weingut Langenwalter



Bahnhofstr. 45, 67256 Weisenheim am Sand,

Tel. 06353-73 90

www.weingut-langenwalter.de

Inhaber und Kellermeister: Thorsten Langenwalter

Rebfläche: 30 Hektar

Probiertipps:

2018 Goldberg Cabernet Sauvignon trocken (€ 23,50)

2020 Auf dem Kalkstein Weißburgunder trocken (€ 10,90)

2020 Burgweg Riesling trocken (€ 16,90)

Besuch: Mo, Di, Fr 10-12 und 14-18 Uhr, Sa 9-15 Uhr ☎



Seit dem 17. Jahrhundert betreibt Familie Langenwalter Weinbau – und der Nachwuchs lernt hier schon laufen

Aufsteiger! Wir waren sehr angetan von der diesjährigen Kollektion des Weinguts Langenwalter. Der Weißburgunder vom Kalkstein ist rauchig und duftet nach weißer Lilie, er ist ganz zart und weich und weniger auf der säurebetonten Schiene. Der Riesling vom Burgweg kommt golden ins Glas und hat eine schöne inhärente Spannung. Der Cabernet Sauvignon zeigt sich sehr frisch, mit schöner Leichtfüßigkeit und dem Duft dunkler Kirschen. Seit dem 17. Jahrhundert betreibt die Familie Langenwalter schon Weinbau in der Pfalz – und wir freuen uns auf viele zukünftige Jahrgänge.

Weyher

Meier – Weingut in Weyher



Hübühl 9, 76835 Weyher,

Tel. 06323-98 85 99

www.wein-meier.de

Inhaber: Georg, Helmut & Barbara Meier

Rebfläche: 20 Hektar

Probiertipps:

2020 Weyherer Scheurebe trocken (€ 8,70)

2018 Riesling trocken 2G (€ 19,90)

2019 Hainfelder Letten Weißburgunder trocken (€ 23,00)

Besuch: Mo-Fr 14-18 Uhr, vormittags n. V., Sa 9-16 Uhr ☎

Wenn Scheurebe gradlinig, trocken und präzise ins Glas kommt und dabei keinerlei Kitsch mitbringt, dann ist das große Kunst – und die beherrscht das Weingut Meier. Auch der trockene Riesling 2G hat Spannung, Mineralität und Salzigkeit – ein animierender Wein. Der Weißburgunder aus dem Hainfelder Letten ist noch sehr vom Holz geprägt, verspricht aber großes Reifepotenzial. Man merkt durchweg, wie viele Gedanken und Ambitionen in diesen Weinen stecken. Die Familie gehört zu den klaren Aufsteigern in diesem Jahr.

Weingut Möwes



Hübühl 10, 76835 Weyher,

Tel. 06323-56 02

www.weingut-moewes.de

Inhaber: Michael & Rudi Möwes

Rebfläche: 10 Hektar

Probiertipps:

2020 Granit Weyherer Pfarrgarten Riesling trocken (€ 10,00)

2020 Burrweilerer Altenforst Riesling trocken
(\u20ac 10,50)

Besuch: Mo-Fr 13-18 Uhr, vormittags n. V., Sa 9-16 Uhr

Kalkmergel, Buntsandstein, Rotliegendes, Granit, Schiefer: Die Bodenvielfalt der Weinberge des Weinguts M\u00f6wes ist beeindruckend. Der Riesling aus dem Weyherer Pfarrgarten hat ein duftiges Bukett und am Gaumen eine rauhe Art und Mineralit\u00e4t. Der Riesling aus dem Burrweiler Altenforst ist hingegen auf der kr\u00e4utig-w\u00fcrzigen Seite – sehr sch\u00f6n! Insgesamt sehen wir hier total viel Potenzial und freuen uns auf die zuk\u00fentigen Kollektionen.

Zellertal

Weingut Bremer

OT Niefernheim, Br\u00fcckenstr. 2, 67308 Zellertal,
Tel. 06355-863 91 66

www.weingutbremer.de

Inhaber: Rebecca Bremer

Rebfl\u00e4che: 15 Hektar

Probiertipps:

2020 Zeller Schwarzer Herrgott Riesling trocken
(\u20ac 21,00)

2018 Erika-Hulda Zeller Kreuzberg Riesling
trocken (\u20ac 17,00)

2019 Zeller Kreuzberg Pinot Noir trocken (\u20ac 28,00)

Besuch: Do, Fr 14-19 Uhr, Sa, So 11-17 Uhr „Drei Schwestern und Herr Acker“: Das Erfolgs-team im Weingut Bremer hat einen Aufstieg geschafft. Michael Acker ist der \u00d6nologe des Hauses, w\u00e4hrend Anna, Rebecca und Leah Bremer gemeinsam den Betrieb leiten. Der Riesling aus dem Zeller Schwarzen Herrgott duftet minzig-kr\u00e4utig und hat enorme Mineralit\u00e4t und Substanz. Der Riesling Erika-Hulda wurde 33 Monate im Holzfass ausgebaut und hat mehr Grip. Auch die Rotweine sollte man probieren: Der Pinot noir aus dem Zeller Kreuzberg etwa hat W\u00fcrze, Fruchtigkeit und Eleganz – hier ist alles da.

Weingut Janson Bernhard

OT Harxheim, Hauptstr. 5, 67308 Zellertal,
Tel. 06355-17 81

www.jansonbernhard.de

Inhaber: Christine Bernhard

Kellermeister: Bernd Pfl\u00f6ger

Rebfl\u00e4che: 10 Hektar

Probiertipps:

2020 Zeller Schwarzer Herrgott Riesling und Gew\u00fcrztraminer trocken (\u20ac 9,50)

2019 Pinot Noir Ros\u00e9 Sekt brut (\u20ac 15,00)

2018 Sp\u00e4tburgunder trocken (\u20ac 11,00)

Besuch: Fr 8-12 und 14-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr

Wir waren auch in diesem Jahr sehr angetan von der Kollektion von Christine Bernhard. Ihr Weingut ist das Aush\u00e4ngeschild schlechthin, wenn es um \u00f6kologische Weinkultur im Zellertal geht. Es sind ausgeruhte Weine, die durch Pr\u00e4zision und Mineralik \u00f6berzeugen, so wie die Cuv\u00e9e aus Riesling und Gew\u00fcrztraminer: Sie duftet nach Cassis, hat eine ganz zarte Exotik in der Nase und ist gleichzeitig sehr trocken im Geschmack. Hier ist nichts verspielt oder verschn\u00f6rkelt, sondern alles auf Geradlinigkeit und Pr\u00e4zision konzentriert. Das gilt auch f\u00fcr den trockenen Sp\u00e4tburgunder, der f\u00fcr alle Fans des kr\u00e4utigen Pinot-stils die richtige Wahl ist.



Gradlinig und ohne Schn\u00f6rkel: Christine Bernhard pr\u00e4sentiert die Kollektion des Guts Janson Bernhard



RHEINGAU

Das Anbaugebiet auf der rechten Rheinseite hat nicht nur jahrhundertealte Historie und weltberühmte Lagen. Es bietet auch einiges an Dynamik, Trends und Newcomern. Ob Biodynamie, Spitzensekt oder Neugründungen: Die Rheingauer Tradition ist längst auf dem Weg in Richtung Zukunft.

Die Spätburgundertrauben spielen nur eine Nebenrolle in der Sektmanufaktur Schloss Vaux. Der mit sechs Hektar weitaus größte Teil der Flächen ist mit Riesling bestockt



Eltville am Rhein

Sektmanufaktur Schloss Vaux

Kiedricher Str. 18 a, 65343 Eltville am Rhein,
Tel. 06123-620 60
www.schloss-vaux.de

Inhaber: Nikolaus Graf von Plettenberg

Kellermeister: Maike Maria Münster

Rebfläche: 7 Hektar

Probiertipps:

2016 Rheingauer Réserve Riesling brut (€ 21,00)

2017 Rosé Réserve brut (€ 26,00)

2016 Geisenheimer Rothenberg Riesling brut

(Preis auf Anfrage)

Besuch: Mo-Fr 9-17 Uhr, Sa 11-14 Uhr  

Schloss Vaux ist mittlerweile eine feste Größe in der deutschen Sektwelt und Spezialist darin, konstante Qualität zu produzieren. Die Sekt haben Ausstrahlung, Charakter und bespielen vom Einstieg bis zu den komplexen Schaumweinen die Bandbreite der Möglichkeiten. In der aktuellen Kollektion haben insbesondere die weißen Vertreter die Nase vorn. Der Rheingauer Reserve Riesling brut erfüllt alle Erwartungen: frisch am

Gaumen, unterlegt mit Reserve-Charakter und Aromen von Brioche, Kakao und Nougat. Der Rosé Reserve strahlt mit klarer Frucht und Frische. Aus dem Geisenheimer Rothenberg kommt ein Riesling, der mit allen Facetten heimischen Kernobsts und frischer Säure punktet.

Wein- und Sektgut Barth

OT Hattenheim, Bergweg 20,
65347 Eltville am Rhein,
Tel. 06723-25 14

www.weingut-barth.de

Inhaber: Mark & Christine Barth

Rebfläche: 20 Hektar

Probiertipps:

2015 Schützenhaus Riesling brut nature VDP.Sekt Prestige (€ 36,00)

2019 Singularis Riesling Barrique (€ 24,00)

2019 Hassel Riesling GG VDP.Grosse Lage (€ 37,00)

Besuch: Mi-Fr 14-18 Uhr, Sa 11-16 Uhr  

Mark und Christine Barth waren die ersten, die den Mut hatten, aus ihren großen Rheingauer Lagen Premiumsekte herzustellen. Diese Leiden-

RHEINGAU



Zögern Sie nicht: Bei Christine und Mark Barths Premiumsekt lohnt der Griff nach ganz oben im Regal

schaft zahlt sich aus, mittlerweile steht der Name für terroirgeprägten Schaumwein auf höchstem Niveau. Insbesondere die Topqualitäten stechen in der aktuellen Kollektion heraus; in der Basis fehlt es dem 2020er Jahrgang aus unserer Sicht etwas an Substanz. Dagegen ist der 2015er Schützenhaus Riesling brut nature ein absolut komplexer Sekt mit Aromen von reifem Obst, Brioche und Butterkeks. Der 2019er Singularis Riesling Barrique zeigt, wie man Holzausbau beim Riesling gut integrieren kann und damit für Vielschichtigkeit sorgt. Aus dem Hassel kommt ein 2019er Großes Gewächs mit tiefer, komplexer Nase und saftigem Gaumen.

Weingut Balthasar Ress

OT Hattenheim, Rheinallee 7,
65347 Eltville am Rhein,
Tel. 06723-919 50

www.balthasar-ress.de

Inhaber: Christian Ress

Rebfläche: 50 Hektar

Probiertipps:

2020 Rüdesheim Riesling VDP Ortswein (€ 12,90)

Besuch: Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa, So 12-18 Uhr

Das Weingut Balthasar Ress ist eine feste Größe im Rheingau. Das liegt auch am umtriebigen Christian Ress, der als Unternehmer vieles in der Weinszene anpackt. 2019 erfolgte die ökologische Zertifizierung des Weinguts, dessen Lagen weit im Rheingau verteilt sind. Die Vinothek direkt am Rhein lohnt sich immer für einen Besuch. Im vergangenen Jahr haben wir dieses Weingut

aufgewertet, doch der aktuelle Jahrgang kann daran leider nicht anschließen. Die Nase vorn hat da noch der dichte und druckvolle Ortsriesling aus Rüdesheim.

Weingut Eva Fricke

Elisabethenstr. 6, 65343 Eltville am Rhein,
Tel. 06123-70 36 58

www.evafricke.com

Inhaber: Eva Fricke

Rebfläche: 17 Hektar

Probiertipps:

2020 Lorch Riesling QbA trocken (€ 19,00)

2020 Lorchhäuser Seligmacher (€ 46,00)

2020 Lorcher Schlossberg Riesling QbA
(€ 55,00)

Besuch: Di-Sa 12-16 Uhr

Auch mit diesem Jahrgang zeigt Eva Fricke, dass sie in die Reihe der besten Betriebe Deutschlands gehört. Die Weine verfolgen allesamt eine



**Zum dritten Mal in Folge 5 FEINSCHMECKER-Punkte:
Eva Fricke gehört zur absoluten Spitze im Rheingau**

klare Idee: Es sind Rieslinge, die mit ihrer kühlen Seite sofort faszinieren und eine Kollektion bilden, die berührt. Zu unseren Tipps zählt der Riesling aus dem Schlossberg: so leise und präzise, dass er auf die feinste aller Arten begeistert. Auch der Lorcher Ortswein hat uns beeindruckt, da er am Gaumen mit Noten von Orangen Zeste wie eine Fruchtexplosion wirkt. Der Lorchhäuser Seligmacher zeigt sich extraktreich, jugendlich und ungestüm – ein Wein mit Reifepotenzial.

Weingut Georg Müller Stiftung

OT Hattenheim, Eberbacher Str. 7-9,

65347 Eltville am Rhein,

Tel. 06723-20 20

www.georg-mueller-stiftung.de

Rebfläche: 19,5 Hektar

Probiertipps:

2019 Wisselbrunnen Riesling trocken GG VDP.
Große Lage (€ 38,00)

Besuch: Mo-Fr 9-16 Uhr  

Im Weingut Georg Müller Stiftung kann man eine spannende Symbiose aus Kunst und Wein erleben, denn im jahrhundertealten Weinkellergewölbe werden auf einer Fläche von 1000 Quadratmetern zeitgenössische Kunstobjekte wie Installationen, Malereien und Skulpturen ausgestellt. Inhaber Peter Winter stieg 2003 aus seiner Managerposition aus und erfüllte sich einen Lebenstraum: ein eigenes Weingut in Hattenheim mit dazugehörigem Kunstkeller. Aus der aktuellen Kollektion empfehlen wir das Große Gewächs aus dem Wisselbrunnen.

Weingut Hans Bausch

OT Hattenheim, Waldbachstr. 103,

65347 Eltville am Rhein,

Tel. 06723-99 92 03

www.weingut-hans-bausch.de

Inhaber: Hans Bausch

Kellermeister: Katharina Bausch

Rebfläche: 17 Hektar

Probiertipps:

2020 Hattenheimer Schützenhaus Riesling trocken (€ 9,50)

2020 Hattenheimer Riesling Kabinett feinherb (€ 7,00)

2018 Hattenheimer Wisselbrunnen Riesling Spätlese (€ 9,50)

Besuch: Mo-Fr 8-17 Uhr, Sa 12-16 Uhr 



Kellermeisterin Katharina Bausch sorgt bei ihrer Kollektion für ein tolles Preis-Genuss-Verhältnis

Ein typischer Hans-Bausch-Jahrgang heißt: eine durchweg bodenständige Kollektion von gut getroffenen Prädikatsweinen mit sehr gutem Preis-Genuss-Verhältnis. Frucht, Fülle und Extrakt stehen im Vordergrund, immer getragen von harmonischer Säure. Das ist durchdacht und gut getroffen. Man darf hier gerne jeden Wein verkosten, wir empfehlen besonders den Riesling aus dem Hattenheimer Schützenhaus: eine schöne Kombination von Pfirsich, Limette, Ananas und würzig-steinigen Noten, erfrischend und leicht. Der feinherbe Kabinett ist leichtfüßig, fruchtig und mit erfrischender Säure und guter Länge ausgestattet. Ganz rheingautypisch ist auch die Spätlese vom Wisselbrunnen.

Weingut Heinz Nikolai

OT Erbach, Ringstr. 16, 65346 Eltville am Rhein,

Tel. 06123-627 08

www.heinz-nikolai.de

Inhaber: Katharina & Frank Nikolai

Rebfläche: 16 Hektar

Probiertipps:

2020 Filetstück Erbacher Michelmark Riesling trocken (€ 9,00)

2020 Primus Maximus Riesling trocken (€ 10,00)

2020 Erbacher Steinmorgen Riesling Rheingau GG trocken (€ 17,50)

Besuch: Mo-Sa 10-18 Uhr, So 10-14 Uhr 

Katharina und Frank Nikolai setzen beständig am Vorjahrgang an. Wir konnten aus dem Jahr 2020 sehr harmonische und ansprechende Rieslinge verkosten. Die Stärke sehen wir vor allem in den trockenen Qualitäten, die ihre Unterschiede klar

RHEINGAU

und präzise zeigen. Der Erbacher Michelmark Riesling hat neben feinen Fruchtaromen auch eine leichte Rauchigkeit, die zupackend und frisch schmeckt. Ebenso etwas rauchig, aber noch filigraner und fruchtiger zeigt sich der Primus Maximus.

Weingut H. J. Ernst



Holzstr. 40, 65343 Eltville am Rhein,
Tel. 06123-23 63
www.weingut-ernst.de

Inhaber: Johannes Ernst

Rebfläche: 40 Hektar

Probiertipps:

2020 Grauburgunder trocken (€ 7,00)

2020 Rauenthaler Wülfen Riesling Kabinett halbtrocken (€ 7,00)

2020 Eltviller Sonnenberg Riesling Spätlese halbtrocken (€ 8,00)

Besuch: Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 10-17 Uhr



Einen tollen Jahrgang 2020 hat das Weingut H. J. Ernst abgefüllt, und zwar wiederholt – das verdient eindeutig einen Aufstieg! Die Handschrift ist gut erkennbar: kernige Rheingau-Rieslinge, nach dem Prädikatssystem ausgebaut und immer gut getroffen. Der Riesling Kabinett aus dem Rauenthaler Wülfen hat eine verspielte Restsüße und schmeckt und riecht nach Pfirsich, Apfel und dezenten Würze. Schön! Die Spätlese aus dem Eltviller Sonnenberg dagegen hat mehr Substanz

mit exotischen Früchten im Bukett, jedoch schlank am Gaumen und mit toller, animierender Säure.

Weingut Jakob Jung



OT Erbach, Eberbacher Str. 22,
65346 Eltville am Rhein,
Tel. 06123-90 00 20

www.weingut-jakob-jung.de

Inhaber: Alexander Jung

Rebfläche: 20 Hektar

Probiertipps:

2020 Riesling trocken VDP.Gutswein (€ 8,20)

2020 Riesling trocken Alte Reben (€ 13,40)

2019 Erbacher Steinmorgen Riesling trocken VDP.

Erste Lage (€ 13,40)

Besuch: Mo-Fr 13-18 Uhr, Sa 10-17 Uhr



Das ist wieder eine sehr schöne Kollektion aus dem Weingut Jakob Jung unter der Leitung von Alexander Jung. Von der einstiegsfreudigen Basis bis zu den erwachsenen Lagenweinen zeigen die Rieslinge Komplexität, Dynamik und sind animierend. Der Gutsriesling ist ein dynamischer, erfrischender Wein mit Frucht und Würze, feinem Extrakt und Länge – ein verdammt guter Einstieg. Der Riesling Alte Reben ist würziger und exotischer in der Frucht, hinzu kommen Mineralik und ganz leichte Phenolik – ein echter Charakterwein. Der Riesling aus dem Erbacher Steinmorgen zeigt, dass das Weingut auch Weine mit Reife-potenzial erzeugt. Das Aromenspiel ist schon

Ludwig und Alexander Jung vom
Weingut Jakob Jung bei der Lese –
die Vorfreude auf den neuen
Jahrgang ist ihnen schon anzusehen



jetzt komplex mit würzigen, fruchtigen und balsamischen Noten.

Weingut Kaufmann

OT Hattenheim, Rheinallee 6,

65347 Eltville am Rhein,

Tel. 06723-24 75

www.kaufmann-weingut.de

Inhaber: Urban Kaufmann

Rebfläche: 20 Hektar

Probiertipps:

2020 Rheingau Riesling trocken (€ 10,50)

2020 Hattenheim Riesling trocken (€ 14,00)

2019 Pinot Noir ++ (€ 20,00)

Besuch: Mo-Fr 8-12 und 13-18 Uhr, Sa 9-14 Uhr



Das Weingut Kaufmann ist einfach eine faszinierende Geschichte: Der Schweizer Urban Kaufmann, einst Leiter einer Appenzeller Käserei, übernimmt gemeinsam mit seiner Frau Eva Raps, ehemalige Geschäftsführerin des VDP, das frühere Weingut Hans Lang im Rheingau und entwickelt es weiter. Das war 2013, und seither hat sich einiges getan. Das Team arbeitet biodynamisch und



Eva Raps und Urban Kaufmann: eine durchweg gelungene Kollektion auf hohem Niveau

ist Mitglied bei Demeter, die Weine sind voller Lebendigkeit. Wir durften eine tolle Kollektion auf hohem Niveau verkosten, die durch die Bank weg gelungen ist. So steckt beim Rheingau Riesling hinter dem fruchtigen Ausdruck auch eine dynamische und zitrische Säure. Easy going, aber mit Anspruch! Der Hattenheimer Riesling ist komplexer und zeigt sich herber und erwachsener. Sehr fein ist auch der dunkelfrüchtige und würzige Spätburgunder++. Aber im Grunde genommen

sind unsere Tipps nur stellvertretend, denn hier sitzt jeder Wein. Welch großartige Entwicklung!

Flörsheim

Weingut Joachim Flick

OT Wicker, Straßenmühle 1, 65439 Flörsheim,

Tel. 06145-76 86

www.flick-wein.de

Inhaber: Reiner Flick

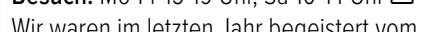
Rebfläche: 20 Hektar

Probiertipps:

2020 F. vini et vita Riesling trocken VDP.Gutswein (€ 7,80)

2020 Lorch Riesling trocken VDP.Ortswein Vom Grauschiefer (€ 9,80)

Besuch: Mo-Fr 15-19 Uhr, Sa 10-14 Uhr



Wir waren im letzten Jahr begeistert vom Jahrgang 2019. Aber auch bei Flick spürt man den schwierigen Jahrgang 2020, die Weine können in puncto Dichte und Substanz nicht an den Vorjahrgang anschließen. Empfehlen können wir jedoch den Gutsriesling, der die typisch schlanken Stilistik des Hauses vertritt. Ebenso gehört der harmonische Lorcher Ortswein zu unseren Tipps. Persönlich kann und sollte man jedoch bei Reiner Flick einmal verkosten: Es gibt Weinproben im Gewölbekeller, ein Hoffest und einen Weihnachtsmarkt. Außerdem haben Gäste die Möglichkeit, den renovierten Sektkeller für Feiern zu mieten.

Geisenheim

Sektkellerei Bardong

Bahnstr. 7, 65366 Geisenheim,

Tel. 06722-471 36

www.bardong.de

Inhaber: Norbert & Renate Bardong

Probiertipps:

2001 Bardong Réserve Riesling brut (€ 32,00)

Besuch: n. V.

Die Sektkellerei Bardong hat sich auf die Fahnen geschrieben, mit ihren Sekt-Jahrgängen und Lagentypizität herauszuarbeiten. Dafür lässt Norbert Bardong seinen Schaumweinen mindestens 36 Monate Reifezeit auf der Feinhefe, bevor sie degorgiert werden – und das in brut oder brut nature. Die Aromatik ist in der aktuellen Kollektion oft sehr reif und opulent und sicher etwas für Liebhaber dieser Stilistik. Sehr frisch dagegen ist

RHEINGAU

immer noch der 2001er Bardong Réserve Riesling mit Aromen von Apfel, Butterzopf, Süßholz und guter Finesse.

Weingut Dillmann

Langestr. 17 a, 65366 Geisenheim,

Tel. 06722-81 62

www.weingut-dillmann.de

Inhaber: Marcel & Marius Dillmann

Rebfläche: 12 Hektar

Probiertipps:

2020 Riesling trocken Alte Reben Gutswein (€ 6,50)

2020 Feiner Herbert Riesling feinherb Gutswein (€ 6,50)

2020 Geisenheimer Kläuserweg Riesling trocken Lagenwein (€ 11,50)

Besuch: Mo-Fr 14-18 Uhr, Sa 11-16 Uhr

Aufstieg für Marcel und Marius Dillmann. Die beiden Brüder haben aus dem Nebenerwerb ihres Vaters ihren Beruf gemacht. Die aktuelle Kollektion zeigt einen deutlichen Sprung. Hier sind experimentierfreudige Winzer am Werk, die geradlinige, fokussierte, karge und mineralische Rieslinge auf die Flasche bringen, manchmal fordernd und angriffslustig, aber immer mit Charakter. Auch die Unterschiede zwischen Basis und Lagenweinen sind sehr gut herausgearbeitet. Tolle Entwicklung.

Weingut George

Winkelerstr. 111, 65366 Geisenheim,

Tel. 06722-98 03 43

www.weingut-george.de



Stabile 4 FEINSCHMECKER-Punkte auch im schwierigen Jahrgang 2020: Johannes Eser vom Weingut Johannishof

Inhaber: Familie Wagenitz

Kellermeister: Jens Wagenitz

Rebfläche: 3,5 Hektar

Probiertipps:

2019 Großes Gewächs - Rüdesheimer Bischofsberg - Q.b.A - trocken (€ 18,00)

Besuch: n. V.

Von der Vorjahreskollektion waren wir wirklich begeistert, der 2020er Jahrgang kann daran leider nicht anschließen. Zu dünn, teils wässrig stehen die Weine im Glas. Einzig das Große Gewächs von 2019 aus dem Rüdesheimer Bischofsberg schließt mit seinen typischen Rieslingaromen und guter Statur an die Leistung an.

Weingut Johannishof

Johannes Eser

OT Johannisberg, Grund 63,

65366 Geisenheim,

Tel. 06722-82 16

www.weingut-johannishof.de

Inhaber und Kellermeister: Johannes Eser

Rebfläche: 18 Hektar

Probiertipps:

2020 Weißer Burgunder Qualitätswein trocken (€ 10,50)

2020 Terra Nostra Riesling trocken I VDP. Gutswein (€ 8,50)

2020 Rüdesheimer Ramstein Riesling trocken I VDP.Erste Lage (€ 12,50)

Besuch: Mo-Fr 9-17 Uhr, Sa 10-18 Uhr, So 11-17 Uhr

Das Weingut Johannishof liefert auch mit dem schwierigen Jahrgang 2020 eine solide Kollektion ab. Den Einstieg macht ein fruchtiger Weißburgunder mit Aromen von Apfel, Birne und Mandel und schöner Frische. Der Terra Nostra ist eine sichere Bank für einen Gutswein: blütig-florales Bukett, unterlegt mit Aromen von Weinbergspfirsich. Aus dem Rüdesheimer Ramstein kommt ein feingliedriger Riesling. Weinproben sind im Gut möglich.

Weingut Leitz

Rüdesheimer Str. 8 a, 65366 Geisenheim,
Tel. 06722-99 99 -1 00
www.leitz-wein.de

Inhaber: Johannes Leitz

Rebfläche: 120 Hektar

Probiertipps:

2020 Eins-Zwei-Dry Rheingau Riesling trocken
(€ 8,90)

2020 Rheingau Weißburgunder trocken VDP.
Gutswein (€ 11,00)

2020 Assmannshausen Pinot Noir Rosé trocken
VDP.Ortswein (€ 12,00)

Besuch: n. V.  

Seit 1985 leitet Johannes Leitz den Familienbetrieb, der bis 1744 zurückgeht. Mittlerweile erzeugt das Weingut auf stolzen 120 Hektar sehr gute Qualitäten und ist auch auf dem Exportmarkt ein bekannter Player. Der Eins-Zwei-Dry ist das Aushängeschild des Betriebs: Er zeigt sich duftig, fruchtig und moderat in der Säure – ein absolut galanter Einstieg in die deutsche Rieslingwelt. Ein schöner Weißburgunder steht daneben mit leichter Mineralik und animierender Säure. Sehr gelungen auch als Einstieg der Pinot noir Assmannshausen mit roten Beeren und klarem Gaumen.

Weingut Prinz von Hessen

Grund 1, 65366 Geisenheim,
Tel. 06722-40 91 80
www.prinz-von-hessen.de

Rebfläche: 42 Hektar

Probiertipps:

2020 Prinz von Hessen Riesling trocken VDP.
GUTSWEIN (€ 9,60)

2020 Prinz von Hessen Riesling CLASSIC feinherb VDP.GUTSWEIN (€ 9,60)

2020 JOHANNISBERGER Riesling trocken VDP.
ORTSWEIN (€ 13,60)

Besuch: Mo-Fr 10-16 Uhr, Sa 12-17 Uhr  

Das Weingut Prinz von Hessen schließt mit guter Qualität an den Vorjahrgang an, die Handschrift ist deutlich erkennbar, die Weine zeigen hohe Komplexität in der Aromatik und sind klar definiert in ihrer Rolle. Der Gutswein präsentiert sich sehr ausgeruht und vielschichtig. Hier sind Pfirsich, Orange, Grapefruit und Pampelmuse im Spiel, leicht würzig-balsamische Noten mit Balance am Gaumen. Der feinherbe Riesling Classic zeigt viele Apfelnote, einen guten Säuredruck und ist glockenklar. Der Ortswein aus Johannisberg ist herber mit Noten von Minze, Sauerpfeffer und Oregano; am Gaumen elegant und stimmig.

Weingut Schloss Johannisberg

OT Johannisberg, Schloss Johannisberg 1,
65366 Geisenheim,
Tel. 06722-700 90
www.schloss-johannisberg.de

Rebfläche: 50 Hektar

Probiertipps:

2019 Schloss Johannisberg Riesling Gelblack
trocken (€ 15,50)

2020 Schloss Johannisberg Riesling Gelblack
feinherb (€ 15,50)

2020 Schloss Johannisberg Riesling Bronzelack
trocken (€ 24,90)

Besuch: Mo-So 10-18 Uhr  

Das Schloss Johannisberg ist die älteste Rieslingdomäne der Welt. Seit 1720 wird hier ausschließlich Riesling kultiviert – eine Historie, die selbst in der Weinwelt bemerkenswert ist. Damit ist das Haus ein beliebtes Ausflugsziel im Rheingau. Die Kollektion des Weinguts zeigt immer wieder Stärken und Schwächen. So fehlte uns 2020 vor allem bei den restsüßen Qualitäten die Lebhaftigkeit, da die Süße dominierte. Der feinherbe Riesling Gelblack ist hier eine trinkfröhliche Ausnahme. Sehr gelungen wirkten auf uns die trockenen Vertreter des Hauses. Der Riesling Gelblack zeigt sich markant, mit gutem Säuredruck am Gaumen. Der trockene Riesling Bronzelack hat würzige Noten, eine präsente, klare Nase und feine Phenolik am Gaumen, sehr charaktervoll.

Weingut Trenz

OT Johannisberg, Schulstr. 3, 65366 Geisenheim,
Tel. 06772-75 06 30
www.weingut-trenz.de

RHEINGAU

Inhaber: Michael Trenz

Rebfläche: 28 Hektar

Probiertipps:

2020 Basic Rheingau Riesling trocken (€ 6,90)

2020 Johannisberg Alte Reben Riesling trocken (€ 12,60)

2020 Weißburgunder (€ 7,90)

Besuch: Mo-Fr 8.30-12 und 13-17 Uhr, Sa 10-22

Uhr, So 12-22 Uhr 

Im Weingut Trenz zeigt man sich experimentierfreudig, was den selbstbewussten Einsatz von Holz angeht, insbesondere die Lagenweine haben dadurch oft nussige Noten und eine ordentliche Portion Schmelz. Die Stilistik des Hauses ist gut erkennbar. Die Basisweine dagegen sind sauber und fruchtbetont wie der Weißburgunder mit Aromen von Birne, Melone und Apfelschale. Die gehobene Küche im modernen Gutsrestaurant passt wunderbar zu den Rieslingen des Hauses.

Hallgarten

Weingut Prinz

Im Flachsgarten 5, 65375 Hallgarten,

Tel. 06723-99 98 47

www.prinz-wein.de

Inhaber: Familie Prinz

Rebfläche: 11,5 Hektar

Probiertipps:

2020 Riesling trocken VDP.Gutswein (€ 9,70)

2020 Jungfer Riesling Kabinett VDP.Grosse Lage (€ 12,90)

Besuch: n. V. 

Es sind sehr eigenständige Weine, die die Kollektion des Weinguts Prinz in diesem Jahr auszeichnen. Sie spielen oft mit den phenolischen Noten und wirken etwas adstringierend. Zu unseren Tipps gehört der trockene Gutsriesling, der mit würziger, gelbfruchtiger Aromatik einen guten Einstieg bietet. Daneben hat uns der Riesling Kabinett aus der Lage Hallgarten Jungfer gut gefallen: Er ist ausbalanciert und leichtfüßig.

Hochheim am Main

Weingut Künstler

Geheimrat-Hummel-Platz 1 a,

65239 Hochheim am Main,

Tel. 06146-838 60

www.weingut-kuenstler.de

Inhaber: Gunter Künstler

Rebfläche: 50 Hektar

Probiertipps:

2020 Hochheimer Hölle Im Neuenberg Riesling trocken I Erste Lage (€ 13,90)

2020 Hochheimer Stielweg Riesling trocken Alte Reben VDP.Erste Lage (€ 18,00)

2020 Hochheimer Domdechaney Riesling trocken VDP.Erste Lage (€ 19,90)

Besuch: Ostern-Silvester Mo-Fr 8-12 und 13-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr, So 11-16 Uhr 

Das Weingut Künstler muss man schon fast nicht mehr vorstellen – es gehört zweifellos zur Spitz im Rheingau. Die Lagen sind über das gesamte Gebiet verteilt, das Rebsortenportfolio ist groß, die Handschrift des Winzers klar: dichte, würzige Weine mit hohem Reifepotenzial. Aus dem 2020er Jahrgang haben uns besonders die Rieslinge gefallen. Der 2020er Hochheimer Hölle Im Neuenberg zeigt sich rauchig, würzig und auftrumpfend im Bukett, am Gaumen aber sehr schlank mit schönem Aromenspiel von Rauch und Steinobst. Der 2020er Hochheimer Stielweg Alte Reben Riesling zeigt mehr Frucht und mehr Körper.

Weingut Peter Flick

Holger-Craoord-Str. 4,

65239 Hochheim am Main,

Tel. 06146-65 90

www.wein-vom-flick.de

Inhaber: Peter Flick

Rebfläche: 8 Hektar

Probiertipps:

2020 Kostheimer Weiss Erd Riesling QbA trocken Lagenwein (€ 10,50)

2020 Hochheimer Hölle Riesling trocken Alte Reben Lagenwein (€ 9,50)

2020 Wickerer Stein Riesling Spätlese (€ 8,50)

Besuch: Mi-Fr 14-18 Uhr, Sa 10-14 Uhr 

Im vergangenen Jahr hat Peter Flick das Weingut Himmel übernommen; die Rebfläche und das Portfolio sind gewachsen, und wir konnten einen Sprung in der Qualität feststellen. Die Kollektion ist sehr differenziert, jeder Wein spricht für sich, zeigt Charakter und hat eine Idee. Der Riesling aus Kostheimer Weiss Erd ist ein schöner Cool-Climate-Riesling mit feiner Frucht, mineralischen Noten und kühlem Spiel am Gaumen. Aus der Hochheimer Hölle kommt ein Riesling mit fruchtig-frecher Säure, sehr balanciert. Eine tolle süße



Wie macht er das bloß? Mit seinen Weinen ist Wilhelm Weil Jahr für Jahr in der absoluten Spitze

Spätlese mit exotischen Noten rundet das Sortiment ab.

Kiedrich

Weingut Robert Weil

Mühlberg 5, 65399 Kiedrich,

Tel. 06123-23 08

www.weingut-robert-weil.com

Inhaber: Wilhelm Weil

Rebfläche: 90 Hektar

Probiertipps:

2020 Kiedrich Klosterberg Riesling trocken VDP.

Erste Lage (€ 27,50)

2020 Kiedrich Turmberg Riesling trocken VDP.

Erste Lage (€ 27,50)

2020 Kiedrich Turmberg Riesling Auslese VDP.

Erste Lage (€ 44,00)

Besuch: Mo-Fr 8-17.30 Uhr, Sa 10-17 Uhr, So 11-17

Uhr

Es ist nun wirklich keine Neuigkeit mehr, und dennoch sind wir Jahr für Jahr fasziniert: Wilhelm Weil und sein Team bringen einfach jedes Jahr einen großartigen Jahrgang auf die Flasche. Vom Gutswein bis zur Spitze sitzt hier einfach alles, und das in teilweise hoher Auflage – das verdient wirklich Respekt. Der Jahrgang 2020 ist präzise und dicht. Die Auslesen, Beerenauslese und Trockenbeerenauslese sind Weine voller Brillanz und Spiel. Die Nase vorn hat dieses Jahr für uns die Auslese aus dem Turmberg. Ein wirklich toller Spannungsbogen findet sich in dem Trio Klosterberg, Turmberg und Gräfenberg. Der

Gräfenberg ist bereits zugänglich: frisch, saftig und dabei fantastisch dicht am Gaumen – ein großer Wein! Besuchen Sie das Weingut, es ist das wohl einzige mit Château-Charakter.

Oestrich-Winkel

Wein- & Sektgut

F. B. Schönleber

OT Mittelheim, Obere Roppelsgasse 1,

65375 Oestrich-Winkel,

Tel. 06723-34 75

www.fb-schoenleber.de

Inhaber: Bernd & Ralf Schönleber

Rebfläche: 12 Hektar

Probiertipps:

2020 Franz Bernhard Mittelheim Riesling trocken
Ortswein (€ 8,50)

2020 Oestricher Klosterberg Riesling trocken
Alte Reben Erste Lage (€ 11,00)

2018 Mittelheimer Edelmann R Spätburgunder
trocken Erste Lage (€ 16,50)

Besuch: n. V.

In der aktuellen Kollektion des Weinguts Schönleber finden wir wirklich anregende Rieslinge. Die Stillweine haben für uns in diesem Jahr die Nase vorn. Die Rieslinge sind gewohnt tiefgründig, aromatisch komplex und bieten oft eine würzige Seite. Der Ortswein aus Mittelheim zeigt neben exotischen Früchten wie Maracuja auch etwas Vegetatives wie Sauerampfer und ist am Gaumen schlank und erfrischend. Auch gelungen ist der Spätburgunder Mittelheimer Edel-

RHEINGAU

mann mit feiner Sauerkirscharomatik, dunkler Würze, dicht in der Art – ein schöner Begleiter für jeden Sonntagabend.

Weingüter Geheimrat J. Wegeler

Gutshaus Rheingau

OT Oestrich, Friedensplatz 9-11,
65375 Oestrich-Winkel,
Tel. 06723-990 90

www.wegeler.com

Rebfläche: 42 Hektar

Probiertipps:

2020 Wegeler Riesling trocken Rheingau

Gutswein (€ 11,50)

2020 Oestricher Riesling trocken Ortswein
(€ 15,00)

2020 Johannisberger Riesling feinherb Ortswein
(€ 15,00)

Besuch: Mo-Fr 8-17 Uhr, Sa, So 11-16 Uhr  

Besonders die Guts- und Ortsweine haben uns in der aktuellen Kollektion überzeugt. Der zitrische Ausdruck, die Steigerung in der Komplexität und die feine herbe Note bringen Animation an den Gaumen. Den Lagen- und restsüßen Weinen fehlt dagegen etwas Klarheit und Vielschichtigkeit. Absolute Empfehlung ist der Gutswein: ein sortentypischer Rheingauer mit Noten von weißem Pfirsich und erfrischender Säure. Der Oestricher Ortswein hat mehr Ausdruck und Komplexität in der Nase und feine Grapefruitnoten.

Weingut August Eser

OT Oestrich, Friedensplatz 19,
65375 Oestrich-Winkel,
Tel. 06723-50 32

www.eser-wein.de

Inhaber: Désirée Eser Freifrau zu Knyphausen

Rebfläche: 11,8 Hektar

Probiertipps:

2020 Hattenheimer Engelmannsberg Riesling
trocken Erste Lage (€ 14,90)

2020 Rüdesheimer Bischofsberg Riesling trocken
Erste Lage (€ 14,90)

2019 Riesling trocken Auktion Reserve (Auktion)

Besuch: Mo-Fr 9-12 und 13-17 Uhr, Sa 9-12 Uhr 

Das Weingut August Eser wird in zehnter Generation von Désirée Eser Freifrau zu Knyphausen und ihrem Mann Dodo geführt. Die aktuelle Kollektion strahlt in puncto Balance und Säurespiel – toll! Über acht Orte verteilen sich die Lagen im

Rheingau. Das Weingut versteht sich darauf, die unterschiedlichen Terroir-Spezifika herauszuarbeiten. Das verdient einen Aufstieg. Typisch Rheingau mit fruchtbetonter Nase (weißer Pfirsich und Grapefruit) ist der Riesling aus dem Hattenheimer Engelsberg. Eine reife, aber feine Nase mit Aromen von kandierten und reifen Trockenfrüchten wie Ananas und Apfelringen finden wir beim Riesling Reserve von 2019. Sehr gelungen und ein Genuss für die kommenden Jahre!

Weingut Ferdinand Abel

OT Oestrich, Mühlstr. 32-34, 65375 Oestrich-Winkel,
Tel. 06723-28 53

www.weingut-abel.de

Inhaber: Reiner Abel

Rebfläche: 9,5 Hektar

Probiertipps:

2020 Oestricher Lenchen Riesling trocken (€ 7,70)

2020 Hallgarten Riesling trocken (€ 6,70)

Besuch: n. V. 

Nach einem sehr frischen und balancierten Jahrgang 2019 ist die aktuelle Kollektion nicht in der gewohnten Balance, teilweise sind die Weine etwas dünn am Gaumen. Gut gelungen ist der ganz typische Oestricher Lenchen mit weißem Steinobst oder der sehr leichte, würzig-exotische Hallgarten Riesling.

Weingut Johannes Ohlig

Haus Zehntenhof

OT Winkel, Hauptstr. 68, 65375 Oestrich-Winkel,
Tel. 06723-20 12

www.weingut-ohlig.de

Inhaber: Johannes Ohlig

Rebfläche: 17 Hektar

Probiertipps:

2020 Johannisberger Klaus Riesling Spätlese
trocken (€ 8,50)

2020 Riesling Alte Reben (€ 9,50)

Besuch: Mo-Fr 10-12 und 14-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr 

Der aktuelle Jahrgang ist im Hause Ohlig solide ausgefallen. Der klassische Stil zieht sich durch die Kollektion: reintönige, verspielt-fruchtige Nase, animierende Säure und in den Lagen leichte Mineralik. In puncto Körper kann der 2020er Jahrgang nicht komplett an 2019 anschließen. Die Weine bieten aber weiterhin unkomplizierten Trinkgenuss. Die Spätlese aus dem Johannisberger Klaus gefällt mit animierender Säure, leichter Zitrusnote



Das Team vom Weingut Peter Jakob Kühn liefert beständig praktisch perfekte Weine ab – verdiente fünf Punkte!

und karg-würziger Art. Der Riesling Alte Reben zeigt dagegen die reintonige, verspielt-fruchtige Seite des Hauses. Am besten verkostet man sie in der hauseigenen Vinothek. Wer danach Hunger hat, bekommt im Weinlokal regionale Spezialitäten.

Weingut Josef Spreitzer

OT Oestrich, Rheingaustr. 86,

65375 Oestrich-Winkel,

Tel. 06723-26 25

www.weingut-spreitzer.de

Inhaber: Bernd & Andreas Spreitzer

Rebfläche: 30 Hektar

Probiertipps:

2020 Hallgartener Buntschiefer Riesling trocken

Ortswein (€ 11,00)

2020 Oestricher Rosengarten Riesling VDP.GG

(€ 27,00)

2020 Oestricher Lenchen Eiserberg Spätlese 303

GG (€ 24,00)

Besuch: n. V.  

Manchen Weingütern gelingt der Spagat zwischen Guts-, Orts- und Lagenweinen, sodass jedes Ge-wächs für sich steht, eine große Vielfalt schafft und dennoch die Handschrift klar bleibt. Und so kann das Weingut Spreitzer beides: fröhlich-leichtfüßige Einstiegsrieslinge und karge, ernst-hafte Große Gewächse – und das alles in typi-scher Rheingaustilistik. Zu unseren Tipps zählt der saftige Riesling vom Buntschiefer. Der Ries-ling aus dem Oestricher Rosengarten wirkt mit seiner kargen Mineralik hingegen seriöser. Auch die Spätlese aus dem Oestricher Lenchen Eiser-berg hat uns mit ihrem einladenden Bukett von Pfirsich und kandierter Ananas gefallen.

Weingut Peter Jakob Kühn

 OT Oestrich, Mühlstr. 70, 65375 Oestrich-Winkel,

Tel. 06723-22 99

www.weingutpjkuhn.de

Inhaber: Peter Bernhard Kühn

Rebfläche: 20 Hektar

Probiertipps:

2020 Jacobus Rheingau Riesling trocken

Gutswein (€ 12,50)

Besuch: n. V.  

Peter Jakob Kühn ist mehr als ein Rheingauer Spitzenbetrieb: Das Weingut ist einzigartig, mit Weinen die Jahr für Jahr für pure Perfektion in puncto Terroir, Handwerk und Reifepotenzial ste-hen. Das verdient die größte Ehrung: 5F. Die Ent-wicklung des Betriebs hat in den vergangenen Jahren noch mal sehr an Präzision und Individua-lität gewonnen, und das bei konsequent biodynamischer Bewirtschaftung der Weinberge. Die Weine haben eine enorme Ausdrucksstärke, ohne dabei jemals die Balance zu verlieren – das ist perfekt gemacht. Es sind Weine, die mit ihrer Struktur, der Säure, der Phenolik, der Salzigkeit und weniger über die Aromen Eindruck machen. Schon der Gutswein Jacobus ist eine Bank und einer der besten Gutsweine aus dem Jahrgang 2020: würzig und druckvoll, elegant verwobene Noten der Spontanvergärung, die an Popcorn er-innern. Absolut präzise ist der kühle Riesling Quar-zit. Welchen Lagenwein können wir empfehlen? Alle! Etwas verschlossen ist aktuell noch das Len-chen Großes Gewächs, zugänglicher das Doos-berg Großes Gewächs. Der kräftigste ist sicher das Große Gewächs aus St. Nikolaus. Es sind Weine, die niemals satt machen.

RHEINGAU

Weingut Querbach

OT Oestrich, Lenchenerstr. 19, 65375 Oestrich-Winkel,
Tel. 06723-38 87

www.querbach.com

Inhaber: Peter Querbach

Rebfläche: 10 Hektar

Probiertipps:

2019 sur lie Riesling (€ 12,00)

2019 Winkel Riesling (€ 18,00)

2019 Winkel Hasensprung Riesling (€ 21,00)

Besuch: Mo, Di, Do 8-12 und 14-17.30 Uhr, Mi 8-12 Uhr, Fr 8-12 und 14-14.30 Uhr, Sa 9-14 Uhr  

Mehr Grip, Struktur und Klarheit können wir in den eingeschickten Weinen erkennen – eine schöne Entwicklung! Querbach vergärt seine Rieslinge spontan und baut sie im Edelstahltank aus. Durch den Restzucker sind sie meist nicht ganz trocken. Deswegen gehört er auch zu den wenigen Winzern, die den Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) verlassen haben: Seine Weine sind mit den trockenen Großen Gewächsen nicht kompatibel, dafür aber sehr langlebig. Besonders gefallen hat uns der Riesling sur lie 2019, der saftig und straff mit schöner Frucht ins Glas kommt. Der 2019er Winkel Riesling hat Spannung und ist richtig animierend und aufweckend.

Rüdesheim am Rhein

Klosterweingut Abtei

St. Hildegard

OT Eibingen, Abtei St. Hildegard 1,
65385 Rüdesheim am Rhein,
Tel. 06722-49 91 30

www.abtei-st-hildegard.de

Inhaber: Benediktinerinnenabtei St. Hildegard

Kellermeister: Arnulf Steinheimer

Rebfläche: 7,5 Hektar

Probiertipps:

2020 Pilgertrunk Abtei St. Hildegard Riesling
Qualitätswein 03/21 (€ 9,00)

Besuch: Mo-Sa 10-17 Uhr, So 12-17 Uhr  

Das Weingut ist uns bekannt für unkomplizierte Weine ohne Firlefanz, die aber immer von hoher Trinkfreude begleitet werden. Dieser Jahrgang ist nicht ganz so stark wie der 2019er, aber weiterhin von ordentlicher Qualität, fruchtbetont, animierend und frisch. Ein Besuch lohnt sich im Klostercafé, das neben kleinen Speisen, Kaffee und

Kuchen auch die Klosterweine im Ausschank hat. Die Vinothek ist in den Klosterläden integriert. Dort gibt es neben den Weinen auch ein großes Buchsortiment, verschiedene Dinkelprodukte, Obstbrände und Keramik.

Weingut August Kesseler

OT Assmannshausen, Lorcher Str. 16,
65385 Rüdesheim am Rhein,
Tel. 06722-909 92 00

www.august-kesseler.de

Inhaber: August Kesseler

Rebfläche: 33 Hektar

Probiertipps:

2020 RÜDESHEIM weiss Riesling trocken VDP.
Ortswein (€ 15,00)

2019 Rüdesheim Berg Roseneck weiss Riesling
trocken VDP. Grosse Lage (€ 50,00)

2018 Cuvée Max trocken Pinot Noir VDP.
Gutswein (€ 75,00)

Besuch: n. V.  

Der Rüdesheimer Riesling ist in diesem Jahr einer unserer Lieblinge aus der Kollektion: leicht exotischer Touch, am Gaumen viel Ausdruck und feine Phenolik. Das ist schon sehr erwachsen. Ein weiteres Highlight ist die Cuvée Max mit schönen Beerenfrüchten im Bukett, kräftigem Ausdruck, aber feiner Gerbstoffstruktur – ein Wein, der nicht satt macht.

Weingut Dr. Näßler

Friedrichstr. 22, 65385 Rüdesheim am Rhein,
Tel. 06722-28 35

www.weingut-dr-naegler.de

Inhaber: Tilbert Näßler

Rebfläche: 7,5 Hektar

Probiertipps:

2019 Rüdesheim Berg Schlossberg Riesling
Grosses Gewächs (€ 24,00)

Besuch: n. V.  

Das Weingut Tilbert Näßler ist ein guter Startpunkt für Entdecker des Rheingaus: Mit einem Weinpaket zum Mitnehmen, einer Route und Hinweisen lassen sich die umliegenden Weinberge erwandern. Leider konnte die Kollektion in diesem Jahr nicht an das Vorjahr anschließen, denn den Weinen fehlten aus unserer Sicht etwas Substanz und Dichte. Das Große Gewächs aus dem Rüdesheimer Berg hat jedoch würzige, nussige und mineralische Noten.



Theresa Breuer strahlt zu Recht: 4,5 FEINSCHMECKER-Punkte für eine fantastische Kollektion!

Weingut Georg Breuer

Grabenstr. 8, 65385 Rüdesheim am Rhein,
Tel. 06722-10 27

www.georg-breuer.com

Inhaber: Theresa Breuer

Rebfläche: 38 Hektar

Probiertipps:

2020 GB Sauvage Rheingau Riesling trocken
QbA (€ 11,00)

2019 Terra Montosa Rheingau Riesling trocken
QbA (€ 24,00)

2015 Berg Roseneck Rüdesheim Riesling QbA
(€ 54,00)

Besuch: Mo-So 10-18 Uhr  

Aufstieg für Theresa Breuer! Auch die diesjährige Kollektion ist wieder durchweg beeindruckend. Die Winzerin steht für Terroir-Rieslinge, und das mit einer Beständigkeit, die sie zu den besten ihrer Region macht. Bereits die Basis ist eine sichere Bank. Die Ortsweine aus Lorch, Rauenthal und Rüdesheim zeigen eindrucksvoll die feinen Terroir-Unterschiede. Der trockene Riesling GB Sauvage ist sehr komplex mit steinigen und kräutigen Noten, dazu eine knackige Säure mit Pfiff. Reifer in der Frucht und etwas stoffiger zeigt sich der Riesling Terra Montosa von 2019 (übrigens auch 2020 sehr gut!). Er ist animierend durch die Noten von Grapefruit, Zitrone und Pampelmuse, dazu kommen nussige Töne – ein Wein zum Versinken. Wie unglaublich lange sich Breuers Weine jung halten, zeigt der Riesling Berg Roseneck aus 2015: ein Monument von Jugendlichkeit und gefühlt noch am Anfang seiner Entwicklung.

Weingut Krone Assmannshausen

OT Assmannshausen, Niederwaldstr. 2 a,
65385 Rüdesheim am Rhein,

Tel. 06722-25 25

www.weingut-krone.de

Inhaber: Anja Wegeler-Driesenberg, Ralf Frenzel, Tom Driesenberg

Rebfläche: 4,8 Hektar

Probiertipps:

2016 Assmannshäuser Frankenthal Spätburgunder trocken VDP.ERSTE LAGE (€ 33,00)

2015 JUWEL Assmannshäuser Spätburgunder trocken ICON (€ 67,00)

Besuch: Fr 16-18 Uhr, Sa 14-18 Uhr  

Das bekannte Weingut fokussiert sich vor allem auf Spätburgunder in den Assmannshäuser Spitzenlagen. Die aktuelle Kollektion zeigt Weine, die etwas unbalanciert wirken, wie der Weißburgunder Ortswein aus Hallgarten. Lichtgestalten sind hingegen der Spätburgunder aus dem Frankenthal, der mit Aromen von Sauerkirsche völlig kitschbefreit ins Glas kommt. Auch der Juwel zählt zu unseren Tipps: ein feiner, fruchtbetonter und einladender Spätburgunder mit Cassisnoten.

Wiesbaden

Weingut Höhn

OT Schierstein, Freudenbergstr. 200,
65201 Wiesbaden,

Tel. 0611-716 87 89

www.weinguthoehn.de

Inhaber: Jürgen Höhn

Rebfläche: 20,5 Hektar

Probiertipps:

2020 Hattenheimer Nussbrunnen Riesling
Spätlese edelsüß (€ 13,50)

2019 Hattenheimer Nussbrunnen Riesling
Kabinett trocken (€ 8,90)

2020 Eltviller Sonnenberg Riesling Kabinett
halbtrocken (€ 6,90)

Besuch: Mo-Fr 17-19 Uhr, Sa 10-14 Uhr 

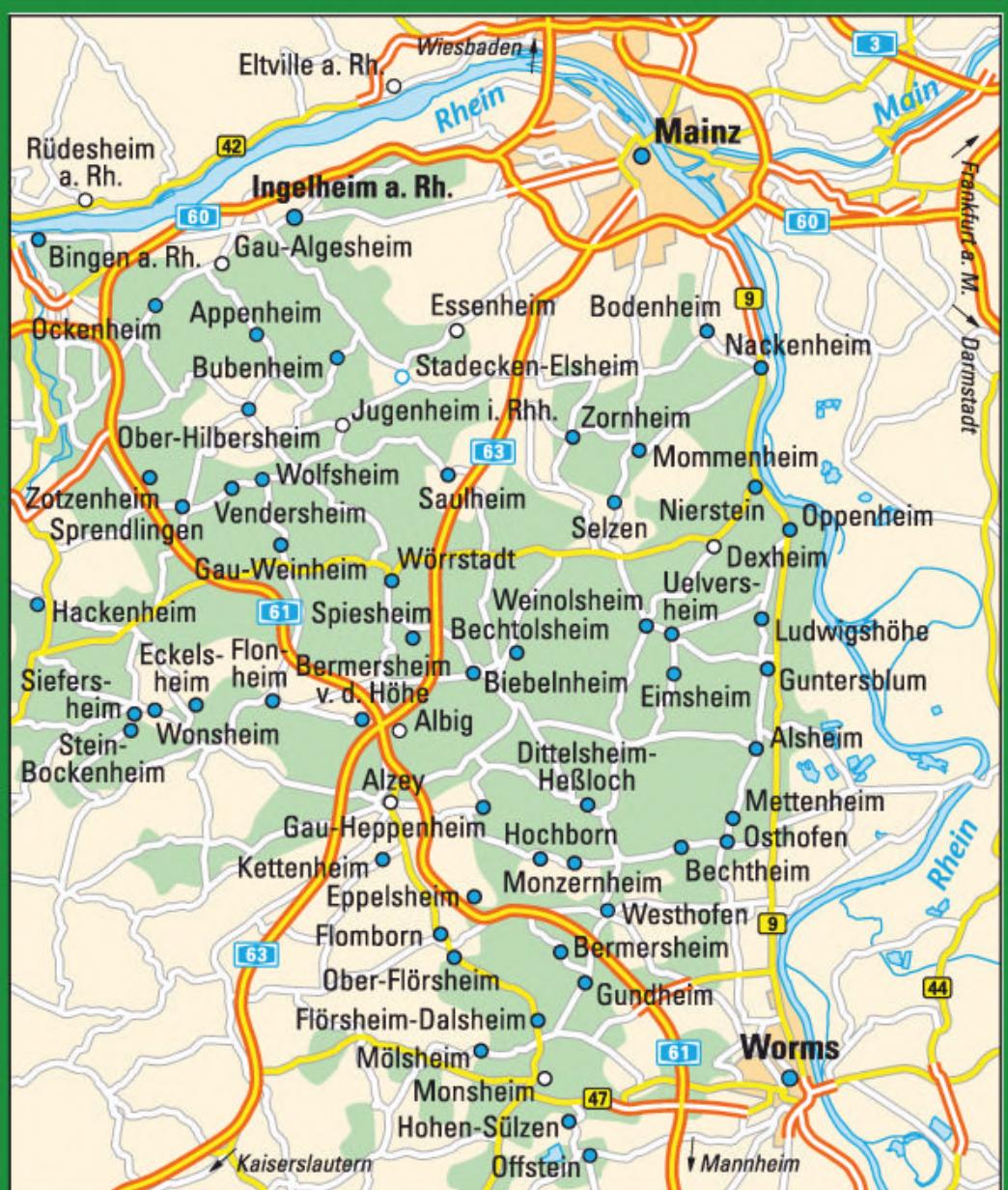
Die aktuelle Kollektion des Weinguts hat einige sehr feine restsüße Qualitäten zu bieten, zum Beispiel die Spätlese aus dem Hattenheimer Nussbrunnen, die mit verspielter Frucht, feiner Säure und klarer Aromatik ins Glas kommt. Der halbtrockene Kabinett riesling aus dem Eltviller Sonnenberg zeigt Kernobstnoten und ist wunderbar beschwingt. Aber auch Trockenes gelingt, wie der Kabinettwein aus dem Nussbrunnen beweist: ganz typisch Rheingau mit Aprikose, zu der sich exotische Noten wie Ananas gesellen.



RHEINHESSEN

Es ist das größte und vielseitigste Anbaugebiet Deutschlands. Ob kleiner Familienbetrieb oder weltberühmter Blockbuster, ob Rheinfront oder Wonnegau, ob Ton, Kalk oder Schiefer: Rheinhessen spielt auf der deutschen Weinbühne die gesamte Klaviatur.

In der nach Süden ausgerichteten Lage Heerkretz bei Neu-Bamberg erzeugt das Weingut Steitz einen intensiv mineralischen Riesling



Alsheim

Weingut Rappenhof

Bachstr. 47, 67577 Alsheim,

Tel. 06249-40 15

www.weingut-rappenhof.de

Inhaber: Klaus & Elisabeth Muth

Rebfläche: 35 Hektar

Probertipps:

2019 Pettenthal Riesling VDP.GG (€ 35,00)

2020 Alsheim Riesling wurzelecht VDP.Erste Lage (€ 19,50)

2020 Pettenthal Riesling Kabinett VDP.Grosse

Lage (€ 17,00)

Besuch: Mo-Fr 8-12 und 13-17 Uhr

Mit über 400 Jahren Familientradition verfügt der VDP-Betrieb über ein exzellentes Lagenportfolio. An der Spitze einer starken Kollektion steht das Große Gewächs aus dem Pettenthal. Diese Niersteiner Lage zählt zu den besten ihrer Art für Riesling in Deutschland. Und das Weingut Rappenhof zeigt, warum das so ist – und gehört damit zu unseren Aufsteigern in diesem Jahr. Das Große Gewächs ist ein tiefer, komplexer und kräuterwürziger Riesling mit gutem Extrakt und leichter Phenolik. Die Säure ist bestens integriert.

RHEINHESSEN

Ein Hochgenuss für die nächsten 15–20 Jahre. Ebenfalls äußerst gelungen ist der Riesling Kabinett aus der gleichen Lage. Er hat ein animierendes Säure-Süße-Spiel, verwoben mit einer lebendigen, fruchtig-kräutrigen und mineralischen Aromatik. Ein idealer Speisenbegleiter für den Mittagstisch.

Appenheim

Weingut Bischel



Sonnenhof 15, 55437 Appenheim,

Tel. 06725-26 83

www.weingut-bischel.de

Inhaber: Heike, Hartmut, Christian & Matthias Runkel

Rebfläche: 20 Hektar

Probiertipps:

2020 Appenheim Riesling trocken VDP.Aus Ersten Lagen (€ 17,50)

2020 Gau-Algesheim Riesling trocken VDP.Aus Ersten Lagen(€ 15,90)

2020 Bingen Riesling trocken VDP.Aus Ersten Lagen (€ 17,50)

Besuch: Mo-Fr 9-18 Uhr n. V., Sa 9-18 Uhr



Das Weingut Bischel steigt weiter auf und hat nun einen sehr verdienten Platz unter den 4F-Betrieben. Die Weine zeichnen sich durch ihre kompakte Struktur, Finesse und hohe Komplexität aus. Seit Januar 2019 ist das Weingut Mitglied im Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) und bringt die Qualitätspyramide in Reinform ins Glas. Die Weine bauen aufeinander auf, haben jedoch bereits im Einstiegsbereich enormen Charme. Auch der Appenheimer Ortsriesling hat uns be-

geistert: duftige Nase, mineralische Würze, am Gaumen mit Druck und Substanz. Die Weine aus Ersten Lagen sind große Weine für einen moderaten Preis, komplex und dennoch zugänglich. Die Großen Gewächse aus den Lagen Hundertgulden, Scharlachberg und Heerkretz sind aktuell noch zurückhaltend, zeigen aber mit ihrer Struktur, wofür sie gemacht sind: Reife. Diese Weine verschwinden am besten für einige Jahre im Keller.

Weingut Franz



Hauptstr. 3, 55437 Appenheim,

Tel. 06725-960 60

www.weingut-franz.de

Inhaber: Christopher Franz

Rebfläche: 7,5 Hektar

Probiertipps:

2020 Appenheimer Riesling trocken (€ 7,10)

2020 Schwabenheimer Schlossberg Riesling trocken (€ 16,50)

2020 Sauvignon Blanc Réserve (€ 16,00)

Besuch: n. V. ☐

Aufwertung für das Weingut Franz! Jeder Wein sitzt, macht Spaß, ist unkompliziert und bietet dennoch ein komplexes Aromenspiel. Der Appenheimer Riesling packt richtig zu, das hat Druck und Tiefe. Aus dem Schwabenheimer Schlossberg wird es noch druckvoller und spannungsgeladener, vor allem in der Säure. Ein Wein mit ordentlich Grip, bei dem man schnell den Boden im Glas sieht. Sehr gelungen ist aus unserer Sicht auch der Sauvignon blanc aus dem Holz mit guter Stoffigkeit, die von der Frische unterstützt wird.



Ob Holz oder Metall: Aus dem Keller des Weinguts Bischel kommt erstklassiger Stoff

Weingut Gres 

Ingelheimer Str. 6, 55437 Appenheim,
Tel. 06725-33 10

www.weingut-gres.de

Inhaber: Klaus Gres

Rebfläche: 17 Hektar

Probiertipps:

2020 Appenheimer Hundertgulden Riesling
trocken (€ 14,80)

2020 Niersteiner Hipping Riesling trocken (€ 14,80)
2020 Mainzer Riesling trocken „vom Tertiär“ (€ 8,30)

Besuch: Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 10-18 Uhr  

Aufsteiger! Durch die Bank sind die in diesem Jahr angestellten Weine von besonderer Qualität. Sie sind bestens definiert, haben Struktur, Komplexität und sind ein klares Spiegelbild ihrer jeweiligen Rebsorte. Bei den Rieslingen werden die Unterschiede im Terroir sinnlich fassbar. Aus dem Appenheimer Hundertgulden – Kalkstein mit toniger Lehmauflage – kommt wahrer „Kaustoff“. Die helle Aromatik ist zitrisch-kräutig und hat eine steinige Mineralität, hinzu kommt eine straffe Säure. Der Riesling aus dem Niersteiner Hipping – verwitterter roter Schiefer vom Rotliegenden – wirkt wärmer und körperreicher. Die saftige Frucht ist gelbfleischig, angereichert mit dunklen, würzigen Aromen.

Weingut Knewitz 

Rheinblick 13, 55437 Appenheim,

Tel. 06725-29 49

www.weingut-knewitz.de

Inhaber: Familie Knewitz

Rebfläche: 25 Hektar

Probiertipps:

2020 Riesling trocken (€ 9,20)

2020 Honigberg Nieder-Hilbersheim Riesling
trocken (€ 25,00)

2020 Steinacker Nieder-Hilbersheim Riesling
trocken (€ 32,00)

Besuch: n. V.  

Das Weingut am Meer: So bezeichnet die Familie Knewitz ihren Betrieb. Denn an der Wirkungsstätte im rheinhessischen Appenheim war vor vierzig Millionen Jahren ein Korallenriff, was den hohen Kalkgehalt im Boden erklärt. Heute ist das der optimale Boden für die Reben. Wir waren begeistert von der diesjährigen Kollektion und haben das Weingut aufgewertet. Die Weine aus dem Haus Knewitz stehen für ein sehr modernes

Rheinhessen mit klarem Bekenntnis zum Terroir. Zu unseren Tipps zählt der zitrische, spannungsgeladene Gutsriesling – ein Wein frei von Kitsch. Auch der Riesling aus dem Steinacker hat uns mit seiner salzigen Art und der präzisen Textur überzeugt. Die Komplexität der Weine nimmt mit jeder Qualitätsstufe zu, die klare, präzise Handschrift zieht sich komplett durch.

Bechtheim**Weingut Dreissigacker** 

Untere Klinggasse 4, 67595 Bechtheim,

Tel. 06242-24 25

www.dreissigacker-wein.de

Inhaber: Jochen Dreissigacker

Rebfläche: 45 Hektar

Probiertipps:

Vintages weiß trocken (€ 15,50)

2017 Westhofener Morstein Riesling trocken
(Preis auf Anfrage)

2019 Westhofener Chardonnay trocken (€ 21,00)

Besuch: Mo-Fr 8-12 und 13-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr  

Die Geschichte von Jochen Dreissigacker ist die Geschichte vom Aufbruch und der Dynamik Rheinhessens. Er hat den Betrieb auf ökologische Bewirtschaftung umgestellt, die Rebflächen erweitert, moderne Kellertechnik eingeführt und den Stil der Weine weiterentwickelt. Die aktuelle Kollektion baut schön aufeinander auf. Alle Weine sind zugänglich und zeigen von der Basis bis zur Spitze mehr Komplexität und Ausdruck. Spannung und Biss im besten Sinne hat die vielschichtige Rieslingcuvée Vintages aus den drei Jahrgängen 2017, 2018 und 2019: Sie verbindet einen vollen Körper mit Frucht und Mineralität. Der Westhofen Chardonnay ist präzise, würzig und hat viel Spannung am Gaumen.

Weingut Familie Erbeldinger 

OT West, Bechtheim West 3, 67595 Bechtheim,

Tel. 06244-49 32

www.weingut-erbeldinger.de

Inhaber: Stefan Erbeldinger

Rebfläche: 28 Hektar

Probiertipps:

2020 Bechtheimer Weißburgunder trocken (€ 8,50)

2020 Riesling Hochgewächs feinherb (€ 8,50)

Besuch: Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 8-17 Uhr, So 9-12 Uhr



RHEINHESSEN

Uns überzeugt die Kollektion der Familie Erbeldinger mit ihrer verspielten und aromatischen Frucht und der Zugänglichkeit. Es sind im besten Sinne süffige Weine, die Spaß machen und nicht überfordern. Der Weißburgunder aus Bechtheim hat ein klares Bukett mit floralen Zügen, guter Frische am Gaumen und einer feinen, verspielten Art. Der feinherbe Riesling Hochgewächs ist eine Punktlandung, saftig, frisch und fruchtig.

Weingut Oekonomierat

Johann Geil Erben

Kuhfortenstr. 11, 67595 Bechtheim,

Tel. 06242-15 46

www.weingut-geil.de

Inhaber: Johannes Geil-Bierschenk

Rebfläche: 32 Hektar

Probiertipps:

2020 Bechtheimer Riesling trocken S (€ 11,90)

2020 Bechtheimer Weißburgunder trocken S (€ 11,50)

2020 Geyersberger Riesling trocken (€ 17,90)

Besuch: Mo-Fr 8-11.30 und 13-17 Uhr, Sa 9-11.30 und 13-16 Uhr 

Mit dem Jahrgang 2020 ist dem Weingut Oekonomierat Johann Geil Erben eine gute Kollektion gelungen. Die Weine bringen durchweg einen saftigen Kern mit, präsentieren sich zugänglich und machen Trinkfreude. Der Bechtheimer Riesling S verbindet feine Würze mit Frucht und viel Saftigkeit. Er steht für Spaß im Glas, ohne banal zu werden. Der Riesling Geyersberg zeigt mehr Druck, Komplexität und ist insgesamt karger. Auch der Weißburgunder hat uns gut gefallen, da er Schmelz und Frucht verbindet.

Weingut Spiess

Gastr. 2, 67595 Bechtheim,

Tel. 06242-76 33

www.spiess-wein.de

Inhaber: Jürgen, Johannes & Christian Spiess

Kellermeister: Johannes Spiess

Rebfläche: 33 Hektar

Probiertipps:

2020 Oppenheimer Herrenberg Riesling trocken (€ 28,00)

2020 Weißburgunder R trocken (€ 25,00)

2018 Syrah R trocken (€ 36,00)

Besuch: Mo-Fr 8-12 und 13-18 Uhr, Sa 8-12 und 13-16.30 Uhr 

Eine starke Kollektion legt das Weingut Spiess in diesem Jahr vor. Die Weißweine überzeugen in der Spitze mit Komplexität, Balance, aromatischer Tiefe und Klarheit. Der Riesling vom Oppenheimer Herrenberg ist ein salzig-kräutriger Wein, druckvoll und animierend, voll mineralischer Qualität und mit feiner Phenolik – ein Wein, der sich am Gaumen aufbaut und lange die Spannung hält. Bei den Rotweinen haben Merlot R und Syrah R die Nase vorn. Der Syrah zeigt sich würzig mit Noten von Pfeffer, Lorbeer, Wacholder und am Gaumen ganz seidig.

Weingut Weinreich

Riederbachstr. 7, 67595 Bechtheim,

Tel. 06242-76 75

www.weinreich-wein.de

Inhaber: Marc & Jan Weinreich

Rebfläche: 20 Hektar

Probiertipps:

2020 Scheurebe trocken (€ 9,00)

2020 Bechtheimer Riesling trocken (€ 9,00)

2019 Bechtheimer Riesling trocken (€ 12,50)

Besuch: n. V.  

Begeisterung pur für die Kollektion der Familie Weinreich! In der Basis beweisen die Winzer Marc und Jan Weinreich eine besondere Stärke darin, die einzelnen Rebsorten auf den Punkt herauszuarbeiten. Scheurebe ist Scheurebe, Grauburgunder ist Grauburgunder, und schon die Basisweine strotzen vor Energie und Ausdruck.



Jan & Marc Weinreich: Meister der Rebsortentypizität – wo Scheurebe draufsteht, ist Scheurebe drin

Supergut! Die Scheurebe duftet nach einem ganzen Obstkorb voll mit heimischem Kernobst und exotischen Früchten. Der Riesling ist wie aus dem Bilderbuch: steinig, würzig, kräutrig mit dezenter Frucht und feinem Säurespiel am Gaumen. Der Bechtheimer Ortsriesling kann sich mit einigen Lagenweinen messen: im Bukett fruchtige Noten wie Orangenzeste, dazu etwas Petrol und Blütenhonig. Er hat eine tolle Rieslingreife bei guter Länge.

Bechtersheim

Weingut Alexander Flick

Brückesgasse 15, 55234 Bechtersheim,
Tel. 06733-68 14

www.weingut-flick.de

Inhaber: Alexander Flick

Rebfläche: 24 Hektar

Probertipps:

2020 Gau-Odernheimer Herrgottspfad Riesling trocken (€ 12,90)

2020 Alexander Chardonnay trocken (€ 12,90)

2020 Gau-Odernheimer Riesling trocken (€ 9,50)

Besuch: Do, Fr 13-18 Uhr, Sa 10-17 Uhr ☎

Satter Aufstieg für das Weingut Alexander Flick. Die kargen, mineralischen und präzisen Rieslinge sind stark. Flick ist Mitglied der Maxime Herkunft und orientiert sich entsprechend am Orts- und Lagenwein-System. Dieses kann man mit seinen Weinen sehr gut nachvollziehen. Besonders gefallen hat uns der Riesling aus Gau-Odernheim: zugänglich und gleichzeitig der Handschrift folgend karg und kühl mit kräutigen Noten. Der Wein aus der Lage Herrgottspfad entwickelt diesen Stil eine Stufe weiter: mehr Zug, mehr Druck und sehr präzise am Gaumen. Auch gelungen in der balancierten Integration des Holzes ist der Chardonnay Alexander.

Bermersheim

Geils Sekt- und Weingut

Zeller Str. 8, 67593 Bermersheim,

Tel. 06244-44 13

www.geils.de

Inhaber: Rudolf, Birgit & Florian Geil

Rebfläche: 14 Hektar

Probertipps:

2016 Pinot 3 brut nature (€ 19,90)

2018 Cuvée P. S trocken (€ 17,50)

2017 Bürgel Spätburgunder trocken (€ 29,90)

Besuch: n. V. ☎

Florian Geil gehört zu den besonders talentierten Nachwuchswinzer Rheinhessens. Gemeinsam mit seinem Vater Rudolf hat er eine wunderbar stimmige Kollektion herausgebracht, die das Weingut zu unseren diesjährigen Aufsteigern macht. Anstoßen kann man darauf am besten mit dem Pinot 3 brut nature aus Spät-, Weiß- und Grauburgunder. Er reifte 18 Monate auf der Hefe und zeigt sich jung und saftig mit Blütenaromen und einer feinen Würze. Die Cuvée P. S beweist kräftigen, aber schön integrierten Holzeinsatz mit Aromen von Buttergebäck und Vanille. Edel ist der Spätburgunder Bürgel mit feiner Frucht, zart und kühl, dazu ein Hauch von Kaffee und Schokolade.

Weingut Neef-Emmich

Alzeyer Str. 15, 67593 Bermersheim,

Tel. 06244-90 52 54

www.neef-emmich.de

Inhaber: Dirk Emmich

Rebfläche: 22 Hektar

Probertipps:

2020 Dalsheimer Riesling Ortswein (€ 9,50)

2020 Höllenbrand Riesling trocken Lagenwein (€ 19,00)

2020 Hundskopf Riesling trocken Lagenwein (€ 14,00)

Besuch: n. V. ☎



Der Kalauer sei erlaubt: Bei Höllenbrand kommt Neef-Emmichs zitrischer Riesling „Höllenbrand“ genau richtig

RHEINHESSEN

Mit dieser terroirbetonten und ausdrucksvollen Kollektion gehört das Weingut Neef-Emmich zu unseren diesjährigen Aufsteigern. Hier ist alles sehr stimmig. Der Dalsheimer Riesling ist der Einstieg mit sauberer, klarer Frucht und einem zitrisch-saftigen Kick. Aus der Lage Höllenbrand kommt ein duftiger Riesling, im Bukett voll von reifem Steinobst und mit einer zitrischen Lebendigkeit am Gaumen. Völlig anders zeigt sich der Wein aus dem Hundskopf: Er ist würzig und karg, mineralischer, mit leicht exotischen Anklängen wie Ananas.

Bermersheim vor der Höhe

Weingut Hauck

Albiger Str. 15,
55234 Bermersheim vor der Höhe,
Tel. 06731-12 72
www.weingut-hauck.de

Inhaber: Jana, Heinz Günter & Heike Hauck

Rebfläche: 30 Hektar

Probiertipps:

2020 kunststück Weißer Burgunder/Auxerrois trocken (€ 8,00)

2020 Bermersheimer Hildegardisberg Grauer Burgunder Spätlese trocken (€ 8,50)

Besuch: Mo-Sa 9-17 Uhr  

Duftig, saftig und zugänglich präsentiert sich die aktuelle Kollektion vom Weingut Hauck. Die Weine sind stimmig, rund und empfehlenswert, auch wenn manche Vertreter bisweilen etwas in die Süße abdriften. Die Cuvée Kunststück aus Weißburgunder und Auxerrois zeigt schöne Frische und Würze, dazu gesellt sich Frucht vom gelben Apfel, Steinobst und Pampelmuse. Der Grauburgunder aus dem Bermersheimer Hildegardisberg ist ein typisch saftiger und schmelziger Essensbegleiter.

Biebelnheim

Weingut Schönhals

Hauptstr. 23, 55234 Biebelnheim,
Tel. 06733-96 00 50

www.weingut-schoenhals.de

Inhaber: Hanneke Schönhals

Rebfläche: 13 Hektar

Probiertipps:

2020 Saphira Zukunftswine trocken (€ 7,90)

2019 Biebelnheimer Pinot Noir Löss trocken (€ 10,50)

2016 Réserve Rotweincuvée trocken (€ 29,00)

Besuch: Mo-Fr 11-17 Uhr 

„Rhythmus im Wein“ lautet das Motto im Weingut Schönhals. Und die Weine spiegeln das mit ihrer Lebendigkeit und ihrem schönen Trinkfluss perfekt wider. Der Betrieb unter der Regie der Winzerin Hanneke Schönhals arbeitet streng biodynamisch. Gemeinsam mit ihrem Betriebsleiter Martin Knab und einem dynamischen Team entwickelt sie das Weingut konsequent weiter. Besonders interessant fanden wir die „Zukunftswine“. Das ist ihr Begriff für die „Piwi“-Weine, also jene pilzresistenten Neuzüchtungen, die weniger Pflanzenschutz benötigen. Uns hat vor allem der weiße Zukunftswine große Freude gemacht. Er ist fruchtig, trocken, hat eine mittlere Säure und einen zarten Schmelz. Ambitionierter und eleganter ist der klassische Pinot Noir: dunkelbeerige Frucht, feine Tannine und ätherische Aromen in Mund und Nase. Im perfekten Trinkfenster angekommen ist jetzt die Réserve Rotweincuvée von 2016.

Bingen am Rhein

Weingut Hemmes

OT Kempten, Grabenstr. 13,
55411 Bingen am Rhein,
Tel. 06721-124 20

www.weingut-hemmes.de

Inhaber: Frank Hemmes

Kellermeister: Felix Hemmes

Rebfläche: 20 Hektar

Probiertipps:

2020 Halbstück Chardonnay trocken (€ 12,00)

2020 Binger Riesling trocken (€ 12,00)

2020 I sell Riesling trocken (€ 7,50)

Besuch: Mo, Mi-Fr 10-12 und 14-18 Uhr, Di 10-12 Uhr, Sa 10-16 Uhr 

Im Weingut Hemmes hat man wieder ein feines Händchen für Rieslinge. Die Weine haben durchweg eine gute Balance von Frucht, Frische und Grip. So können wir die Kollektion durch die Bank empfehlen. Los geht es am besten mit dem I sell Riesling: Der Wein ist geprägt von zitrischen und mineralischen Noten. Der Ortsriesling aus Bingen ist dichter und dabei leicht phenolisch. Eine elegante Kühle durchzieht auch den Chardonnay, gepaart mit feiner Würze.

Weingut Riffel 

OT Büdesheim, Mühlweg 14 a,
55411 Bingen am Rhein,
Tel. 06721-99 46 90
www.weingut-riffel.de

Inhaber: Erik & Carolin Riffel

Rebfläche: 18 Hektar

Probiertipps:

2020 Quarzit Binger Riesling Bio trocken

(€ 12,90)

Zero-Dosage Scharlachberger Riesling Sekt Bio
(€ 15,90)

2020 Osterberg Riesling Bio trocken (€ 27,00)

Besuch: Mo-Fr 10-12 und 14-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr



Schon der Binger Ortsriesling von Erik und Carolin Riffel zeigt, wohin die Reise geht: ein extrem mineralischer Wein, leicht würzig und mit straffer, salziger Säure. Er ist auf Quarzitboden gewachsen und zeigt das auf expressiv-mineralische Art. Das ist fordernd, laut und druckvoll, aber es macht eben auch Laune. Die beiden wollen mit dem Namen Riffel für Weine stehen, die erzählen, wo sie herkommen. Das gelingt ihnen mit ihren Terroirrieslingen eindrucksvoll. Der Riesling Osterberg hat Tiefe und Substanz, und die Handschrift bleibt klar. Auf jeden Fall eine große Klasse.

Bodenheim**Kühling-Gillot** 

Oelmühlstr. 25, 55294 Bodenheim,
Tel. 06135-23 33
www.kuehling-gillot.de



Weine voller Kraft und Energie, mit Spannung am Gaumen und tiefem Bukett: Carolin Spanier-Gillot

Inhaber: Carolin & H. O. Spanier

Rebfläche: 25 Hektar

Probiertipps:

2020 Nierstein Riesling VDP.trocken Aus Ersten Lagen (€ 22,50)

2020 Nierstein Ölberg Riesling trocken VDP.

Große Lage (€ 48,00)

2020 Nierstein Pettenthal Riesling trocken VDP.

Große Lage (€ 55,00)

Besuch: Mo-Fr 9-17 Uhr, Sa 11-14 Uhr

Welch wunderbare Kollektion! Alle Weine haben ein komplexes Aromenbild und leben dabei nicht von der Frucht, sondern von der Struktur, der Spannung am Gaumen und der Tiefe des Buketts. Hier hilft sogar dem Ortswein schon Luft. Man riecht in den Niersteiner Riesling und findet immer wieder etwas Neues, vor allem aber kräuterwürzige Aromen und weißes Steinobst. Der Wein strahlt regelrecht und zeigt gleichzeitig Ecken und Kanten. Richtig gut! Der Riesling aus dem Niersteiner Ölberg ist dagegen etwas dunkler, kraftvoll und energetisch. Der Riesling aus dem Niersteiner Pettenthal zeigt sich nussig-würziger mit fantastischem Druck am Gaumen. Das ist sehr ausdrucksstark und ein Wein für Jahrzehnte.

Bubenheim**Weingut Finkenauer** 

Außerhalb 7, 55270 Bubenheim,

Tel. 06130-94 42 06

finkenauer.de

Inhaber: Yvonne Finkenauer

Rebfläche: 15 Hektar

Probertipps:

2020 Meilenstein Bubenheimer Kallenberg Sauvignon Blanc QbA trocken (€ 18,20)
2020 Bubenheim Sauvignon Blanc QbA trocken (€ 8,60)

Besuch: n. V. ☎

Ein Klick auf die Website des Weinguts Finkenauer lohnt sich. Die fröhliche Leichtigkeit der Bilder wirkt ansteckend. Passend zu dieser Stimmung präsentieren sich auch die beiden Weine aus der Aromarebsorte Sauvignon Blanc – eine Sorte, mit der die Familie offenbar sehr gut umgehen kann. So hat bereits der Ortswein Spannung und eine klare Frucht mit Noten von Cassis, Stachelbeere, Pampelmuse und frischem Heu. Eine Schippe drauf legt der Sauvignon Blanc Meilenstein aus dem Bubenheimer Kallenberg. Zur Frucht addieren sich würzige Anklänge von Kardamom und Fenchelsaat. Der zarte Schmelz am Gaumen erzeugt ein attraktives Mundgefühl.

Dittelsheim-Heßloch

Weingut Christian Roll

OT Dittelsheim, Kloppbergstr. 36,
67596 Dittelsheim-Heßloch,
Tel. 06244-74 38

www.weingut-roll.de

Inhaber: Christian Roll

Rebfläche: 22 Hektar

Probertipps:

2020 Dittelsheimer Pfaffenmütze Sauvignon blanc trocken (€ 10,70)
2018 Dittelsheimer Geiersberg Spätburgunder trocken Reserve (€ 14,30)
2020 Dittelsheimer Leckerberg Grauburgunder trocken (€ 10,40)

Besuch: n. V. ☎

Die aktuelle Kollektion von Christian Roll präsentiert sich geschlossen gut. Es sind rebsortentypische, fruchtbetonte Weine, sauber und klar in der Aromatik. Der Sauvignon blanc aus der Dittelsheimer Pfaffenmütze bringt ein schönes Bukett ins Glas, die Säure gibt ihm die passende Länge. Der Spätburgunder aus dem Dittelsheimer Geiersberg zeigt sich mit reifer Frucht, angenehmen Tanninen und hinterlässt einen angenehm wärmlgenden Eindruck. Auch empfehlenswert ist der schmelzige Grauburgunder aus dem Dittelsheimer Leckerberg.

Weingut David Spies

OT Dittelsheim, Hauptstr. 26,
67596 Dittelsheim-Heßloch,
Tel. 06244-74 16

www.weinfuersleben.de

Inhaber: David & Uwe Spies

Rebfläche: 22 Hektar

Probertipps:

2020 Steinschleuder Chardonnay/Weissburgunder trocken (€ 11,90)
2020 Morstein Riesling trocken (€ 17,00)
2020 Morstein Chardonnay trocken (€ 17,00)

Besuch: Mo-Fr 14-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr ☎

Das Vater-Sohn-Gespann Uwe und David Spies hat in den vergangenen Jahren eine tolle Entwicklung hingelegt: Hier finden sich Weine, die rund, balanciert und dennoch komplex sind, ganz ohne Kitsch. Weine, die weder die reine Frucht noch die pure Mineralität forcieren, sondern stattdessen einen ansprechenden Mittelweg gehen. Das ist selten und sehr gekonnt. Diesen Stil zeigt zum Beispiel die Cuvée aus Chardonnay und Weißburgunder. Sie hat Tiefe, eine feinduftige Nase mit Blüten, Steinobst und Zitrone und ist am Gaumen sehr saftig. Der Morstein Riesling repräsentiert die berühmte Lage salzig und druckvoll, zurückhaltend in der Frucht und von Substanz getrieben. Auch aus dem Morstein kommt der Chardonnay, der diese Tiefe zeigt, die das Weingut prägt, in absoluter Balance zwischen Saft, Säure und Frucht.



Für eine Handvoll Terroir gehen David und Uwe Spies schon mal in die Hocke

Weingut Spies 

OT Dittelsheim, Flachsgasse 2,
67596 Dittelsheim-Heßloch,
Tel. 06244-74 97
www.weingut-spies.com

Inhaber: Tobias Leib

Rebfläche: 22 Hektar

Probiertipps:

2020 Edition Riesling trocken (€ 12,00)
2020 Dittelsheimer Mönchhube Riesling trocken (€ 9,20)
2020 Dittelsheimer Riesling trocken (€ 6,20)

Besuch: Mo-Sa 9-18 Uhr und n. V. 

Bärenstark, wie sich die Rieslinge hier wie aus einem Guss präsentieren und trotzdem jeder einen ganz eigenen Charakter zeigt. Das sind Weine mit Grip! Der Riesling Edition hat eine einladende Nase und viel Spannung am Gaumen. Aus der Dittelsheimer Mönchhube kommt ein salziger Vertreter ins Glas, gleichzeitig sehr verspielt am Gaumen, einfach animierend.

Weingut Wernersbach 

OT Heßloch, Spitalstr. 41, 67596 Dittelsheim-Heßloch,
Tel. 06244-44 77

www.wernersbach-weine.de

Inhaber: Stephan Wernersbach

Rebfläche: 11 Hektar

Probiertipps:

2020 Hesslocher Scheurebe trocken ‚vom Kalkstein‘ (€ 8,90)

Besuch: n. V. 

Stephan Wernersbach hat ein Faible für Aromarebsorten. So setzt er neben Riesling auf Sauvignon blanc, Scheurebe und Gelben Muskateller. Die kalkreichen Tonböden scheinen der perfekte Partner für diese Rebsorten zu sein. Die Weine sind aromatisch und frisch, aber nicht zu laut. Im 2020er-Jahrgang hat die Scheurebe vom Kalkstein die Nase vorn: Sie verbindet eine ausdrucksvolle Frucht mit einer stimmigen, animierenden Säure. Aromatisch präsentiert sie ein Potpourri von Schwarzen Johannisbeeren, Maracuja, Honigmelone und Blüten.

Eckelsheim**Weingut Zöller** 

Brunnenstr. 12, 55599 Eckelsheim,
Tel. 06703-12 73
www.weingutzoeller.de

Rebfläche: 20 Hektar

Probiertipps:

2020 Porphy Eckelsheimer Riesling trocken (€ 8,20)
2020 Eckelsheimer Silvaner Alte Reben trocken (€ 8,20)
2020 Eckelsheimer Kirchberg Riesling trocken (€ 12,50)

Besuch: Mo-Sa n. V. 

Das Weingut Zöller in Eckelsheim hat neue Etiketten: schlicht, elegant und zeitlos. Das spiegeln auch die sortentypischen und balancierten Weine wider, die uns in der aktuellen Kollektion sehr gut gefallen. Der Riesling Porphy zeigt eine mineralische Ader, hat Saft, Dichte und eine straffe Säure. In der Aromatik öffnet man die Schublade getrockneter Kräuter – toll! Der Silvaner Alte Reben ist druckvoll, etwas herb und hat viel Grip, verwoben mit einer feinen Salzigkeit. Und der Riesling aus dem Kirchberg ist sehr klar, noch jung und angenehm lebhaft am Gaumen. Eine astreine Kollektion, die geschlossen Ausdruck und Frische zeigt.

Eimsheim**Weingut Geil** 

Mittelstr. 14, 55278 Eimsheim,
Tel. 06249-23 80

www.weingutgeil.de

Inhaber: Thomas Geil

Rebfläche: 10 Hektar

Probiertipps:

2020 Riesling QbA trocken (€ 6,90)
2020 Grauburgunder QbA trocken (€ 7,50)

Besuch: n. V. 

Das Weingut Geil spielt auch in der diesjährigen Kollektion mit der Restsüße, auch die trockenen Qualitäten können und wollen das nicht verstecken. Das ist im aktuellen Jahrgang auch gut gelungen, die Weine zeigen dadurch eine Offenheit und Spiel am Gaumen. Der Riesling hat viel Saft, ist charmant und ein Riesling für Einsteiger mit moderater Säure. Der Grauburgunder hat feine Frucht und zarten Schmelz.

Eppelsheim**Weingut Russbach** 

Alzeyer Str. 22, 55234 Eppelsheim,
Tel. 06735-96 03 02
www.weingut-russbach.de

RHEINHESSEN

Inhaber: Bernd Russbach

Rebfläche: 29 Hektar

Probiertipps:

2020 Eppelsheimer Felsen Sauvignon Blanc

Terra Fusca (€ 11,90)

2020 Eppelsheimer Riesling trocken (€ 8,90)

Besuch: n. V. ☎

Bernd Russbach erzeugt mit langjähriger Beständigkeit runde, fruchtbetonte Weine mit typischem Rebsortencharakter. Ecken und Kanten wird man bei seinen Weißweinen vergeblich suchen, sie sind trinkfreudig, haben eine balancierte Säure und eignen sich bestens als Speisenbegleiter für jeden Tag. Der Terra Fusca ist ein vollmundiger und harmonischer Sauvignon Blanc mit Aromen von Schwarzen Johannisbeeren, Passionsfrucht und einer dezent mineralischen Würze. Der Ortsriesling aus Eppelsheim punktet mit einer frischen Frucht von Limetten, grünem Apfel und einem Schuss kräutriger Mineralik.

Flörsheim-Dalsheim

Sekthaus Raumland



OT Dalsheim, Alzeyer Str. 134,

67592 Flörsheim-Dalsheim,

Tel. 06243-90 80 70

www.raumland.de

Inhaber: Volker Raumland

Rebfläche: 10 Hektar

Probiertipps:

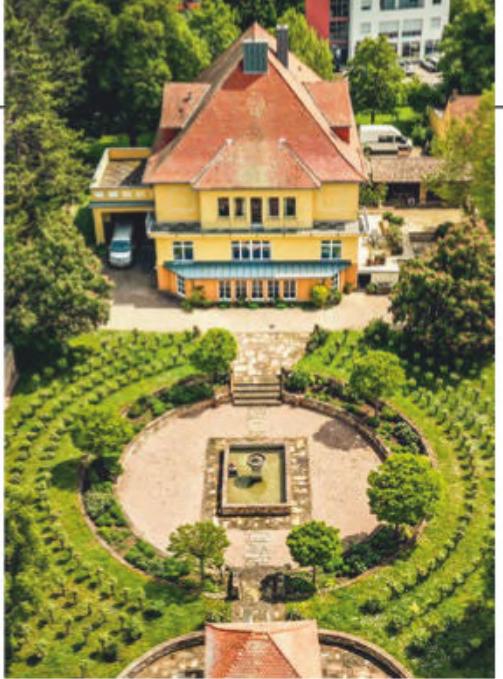
2012 Blanc de Blancs Réserve Brut (€ 27,00)

2011 Pinot Kirchenstück Réserve Brut Nature VDP.
Sekt Prestige (€ 36,00)

2008 Blanc de Noirs Grande Réserve Brut VDP.
Sekt Prestige (€ 69,00)

Besuch: Mo-Fr 8.30-17 Uhr, Sa 10-13 Uhr ☎

Volker Raumland ist und bleibt der Pionier für deutschen Sekt auf Topniveau. Die Weine haben durch die Bank eine feine und cremige Perlage, Tiefe und Komplexität: Das ist eine Liga für sich, die pure Lebensfreude verspricht. Bereits die Basis zeigt Vielschichtigkeit und Zugänglichkeit, hier verbindet sich Anspruch mit Spaß. Der 2012er Blanc de Blancs Réserve brut bringt ein Bukett von Quitte und Honigmelone ins Glas, im Geschmack ist er zupackend, mit viel Grip und von Nussigkeit geprägt. Der 2011er Pinot Kirchenstück Réserve brut Nature hat mehr Aromen von Kernobst, dazu feinste Brioche- und Walnussnoten,



Aus dieser kleinen Villa in Dalsheim kommen

Sekte auf Topniveau: Sekthaus Raumland

am Gaumen kommen noch Waldbeeraromen dazu – sehr komplex und sehr fein. Dem 2008er Blanc de Noirs Grande Réserve merkt man sein langes Hefelager an: Wir finden in der Aromatik nicht nur Brioche, sondern auch balsamische Noten, rote Früchte und elegante Reifearomen. Trotz des Alters ist das ein jugendlicher Wein mit feiner Salzigkeit.

Weingut Arno Göhring



OT Nieder-Flörsheim, Alzeyer Str. 60,

67592 Flörsheim-Dalsheim,

Tel. 06243-408

www.goehring-wein.de

Inhaber: Arno Göhring

Rebfläche: 19 Hektar

Probiertipps:

2019 Gelber Muskateller trocken (€ 6,30)

2018 Frauenberg Riesling trocken GG (€ 18,00)

Besuch: Di-Fr 9-11.30 und 14-18 Uhr, Sa 9-11.30 und 14-17 Uhr, So 10-12 Uhr ☎

Vier Generationen leben, spielen und arbeiten in dem quirligen Betrieb, dessen Rebfläche 19 Hektar umfasst. Mit seiner Scheurebe aus Alten Reben und dem Gelben Muskateller beweist Arno Göhring einmal mehr, dass er die hocharomatischen Rebsorten besonders gut im Griff hat. Die Weine sind frisch, fruchtbetont, mit erfreulicher Substanz und stimmiger Säure. Sie sind aromatisch, aber nicht laut – well done! Anspruchsvoll und gelungen ist das Große Gewächs aus dem

Niederflörsheimer Frauenberg. Der Wein ist dicht und extraktreich. Die druckvolle Säure trägt und balanciert die saftige Frucht und die kräutige Würze. Schöne Länge am Gaumen.

Weingut Bianka und Daniel Schmitt

OT Nieder-Flörsheim, Weedenplatz 1,
67592 Flörsheim-Dalsheim,
Tel. 0173-317 4117

www.biankaunddaniel.de

Inhaber: Bianka & Daniel Schmitt

Rebfläche: 17 Hektar

Probiertipps:

2020 Zöld Silvaner trocken Landwein (€ 18,00)

Besuch: n. V. ☎

Man muss wissen: Der Stil von Bianka und Daniel Schmitt ist speziell. Es sind Naturweine, die weder klar noch fruchtbetont sind. Rebsortentypizität spielt hier keine Rolle, vielmehr die Ausdrucksstärke der Weine. Es sind auf jeden Fall Weine, die Luft brauchen, um sich zu entfalten. In der aktuellen Kollektion hatten wir Glanzlichter wie den Zöld, eine komplex anspruchsvolle Nase mit der Frucht des Silvaners, vermengt mit Aromen von grünem Tee, Zitronenzeste und ätherischen Noten. Bei anderen Weinen des neuen Jahrgangs fehlte es aus unserer Sicht an Balance.

Weingut Keller

OT Dalsheim, Bahnhofstr. 1,
67592 Flörsheim-Dalsheim,
Tel. 06243-456

www.keller-wein.de

Inhaber: Familie Keller

Rebfläche: 17 Hektar

Probiertipps:

2019 Flörsheimer Frauenberg Spätburgunder GG (€ 98,00)

2019 Felix Westhofener Morstein Spätburgunder trocken GG (Auktion)

2018 Réserve du Fils Spätburgunder trocken (€ 88,00)

Besuch: n. V. ☎

Ein Weingut der Weltspitze entwickelt sich weiter: In den letzten 20 Jahren hat Klaus Peter Keller mit seinen großen Rieslingen Weltruhm erlangt. Mittlerweile steht ihm Sohn Felix zur Seite, und er scheint das richtige Gespür für Burgunderrebsorten zu besitzen. Die Spätburgunder aus dem Jahrgang 2019 sind nochmals präziser und feiner



Ein Weingut der Weltspitze, selbstverständlich mit fünf FEINSCHMECKER-Punkten: Weingut Keller

geworden. Sie vollziehen die Quadratur des Rotweinkreises: Frische, Frucht, Dichte, Säure, Struktur und feine Tannine beeindrucken als Gesamtkomposition Nase und Gaumen. Ihre wahre Größe, ja etwas Transzendentes bekommen diese Pinots durch ihre schwebende Balance. Sie vereinen aromatische Tiefe mit einer außerordentlichen Finesse. Der Spätburgunder Großes Gewächs Felix aus der Lage Morstein ist damit ein Pinot-noir-Monument. Beim Réserve du Fils wurden ausschließlich ganze Trauben verwendet. So zeigt sich eine glockenklare Frucht mit bemerkenswerter Frische, Lebendigkeit und feiner Würze.

Weingut Scherner Kleinhansß

OT Nieder-Flörsheim, Alzeyer Str. 10,
67592 Flörsheim-Dalsheim,
Tel. 04962-434 35

www.scherner-kleinhanss.de

Inhaber: Klaus Scherner

Rebfläche: 12,9 Hektar

Probiertipps:

2018 Sekt Pinot Blanc de Noirs brut (€ 15,00)

2020 Nieder-Flörsheimer Sauvignon Blanc trocken (€ 9,50)

Besuch: n. V. ☐

RHEINHESSEN

Die diesjährige Kollektion des Weinguts Scherner Kleinhanß ist in der Regel unkompliziert und leicht, einigen Weinen fehlt es aber etwas an Substanz. Davon ausgenommen ist der Nieder-Flörsheimer Sauvignon blanc, der durch seinen spürbaren Restzucker an Saftigkeit gewinnt und sich in der Aromatik angenehm ruhig zeigt. Auch ein guter Winzersekt aus Pinot noir kommt aus dem Haus, er hat eine feine Frucht, ist saftig und gut balanciert.

Flomborn

Weingut Michel-Pfannebecker

Langgasse 18/19, 55234 Flomborn,

Tel. 06735-13 63

www.michel-pfannebecker.de

Inhaber: Heinfried & Gerold Pfannebecker

Kellermeister: Gerold Pfannebecker

Rebfläche: 11,7 Hektar

Probiertipps:

2020 Flomborner Feuerberg Weißburgunder

Spätlese trocken (€ 7,60)

2020 Flomborner Feuerberg Grauburgunder

Spätlese trocken (€ 7,60)

Besuch: Mo-Sa 9-18 Uhr



Das Weingut Michel-Pfannebecker bietet rustikale Weine mit Würze und Grip, die mal ihre süße und mal ihre herbe Seite zeigen. Die Weißburgunder Spätlese aus dem Flomborner Feuerberg ist eindeutig auf der fröhlich-leichtfüßigen Seite und am Gaumen etwas weich durch spürbaren Restzucker. Der Grauburgunder zeigt sich hingegen würziger, stoffig und moderat in der Säure.

Flonheim

Gutgallé

OT Flonheim, Langgasse 69, 55237 Flonheim,

Tel. 06734-89 61

www.gutgalle.de

Inhaber: Klaus Gallé

Rebfläche: 13 Hektar

Probiertipps:

2020 Rosato trocken (€ 7,80)

2018 Guter Spätburgunder trocken (€ 7,00)

2019 Furioso Identität Rotwein trocken (€ 9,50)

Besuch: n. V.

1995 haben sich Ortrud und Klaus Gallé ihren Wunsch vom Winzerdasein erfüllt. Der selbst

erfüllte Traum der Eltern ist mittlerweile auch die Zukunft der Söhne: So verstärken heute Jonathan und Johannes das Weingut. Aktuell stellen sie den Betrieb auf ökologischen Anbau um. Ihr frischer Rosato mit rotbeeriger Frucht und leichter Würze schmeckt nicht nur zur Sommerzeit, nein, auch im Winter, wenn es schneit. Noch besser zur winterlichen Küche funktionieren der 2018er Spätburgunder sowie der aus drei Rebsorten gekelterte Furioso: ein vollmundiger Tropfen mit geschmeidigen Tanninen, einer reifen, dunklen Beerenfrucht und einem Hauch von Schokolade und Kaffee.

Weingut Espenhof

OT Uffhofen, Hauptstr. 81, 55237 Flonheim,

Tel. 06734-940 40

www.espenhof.de

Inhaber: Nico Espenschied

Rebfläche: 31 Hektar

Probiertipps:

2020 La Roche Riesling Kabinett (€ 7,90)

2020 Veltenbummler Grüner Veltliner trocken (€ 12,50)

2020 Sauvignon Blanc Gutswein trocken (€ 7,90)

Besuch: Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 8-16 Uhr, So 10-11 Uhr



Es passt, dass Nico Espenschied mit dem Musikproduzenten Fritz Kalkbrenner für eine gemeinsame Weinlinie zusammenarbeitet. Ausdrucksvolle Musik und ausdrucksvolle Weine verbinden

**Jetzt sind viele zupackende Hände gefragt:
das Leseteam vom Espenhof in Uffhofen**



die beiden – und genau wie der Musiker mag auch der Winzer laute Weine. Das gelingt Espenschied, ohne dabei ins Plumpe abzudriften – eine spannende Kollektion konnten wir verkosten.

Wieder ein Liebling ist der La Roche Kabinett: ein saftiger Wein, der wunderbar mit der Süße spielt. Der Grüne Veltliner Veltenerbummler beeindruckt mit seiner glockenklaren Aromatik und der druckvollen Säure. Eine sehr schöne Kollektion echter Charakterweine.

Weingut Pauser

OT Flonheim, Im Baumfeld 40, 55237 Flonheim,
Tel. 06734-87 64

www.weingut-pauser.de

Inhaber: Familie Pauser

Rebfläche: 33 Hektar

Probiertipps:

2018 Flonheimer Binger Berg Cabernet Sauvignon trocken Reservé (€ 11,80)

Besuch: Mo-Fr 9-12 und 13-18 Uhr, Sa 9-12 und 13-16 Uhr ☎

Das Weingut Pauser hat eine Kollektion süffig-runder Weine mit guter Frucht vorgestellt, die leichtfüßig und harmonisch ins Glas kommen. Kein komplexer Anspruch, sondern Easy Drinking wird hier geboten. Manchmal gehen aus unserer Sicht die Weine etwas zu sehr ins Süße. Herausgestochen haben jedoch der Cabernet Sauvignon Réserve aus dem Flonheimer Binger Berg. Das Bukett zeigt Waldboden, Laub und grüne Paprika, und am Gaumen kommt eine leichte Würzigkeit dazu, das Tannin ist sauber und klar – ein feiner Kaminwein.



Gau-Heppenheim

Weingut Gustavshof

Hauptstr. 53, 55234 Gau-Heppenheim,

Tel. 06731-425 45

www.gustavshof.de

Kellermeister: Andreas Roll

Rebfläche: 18 Hektar

Probiertipps:

2020 ZeroS Johanniter Grauburgunder weiss trocken – ungeschwefelt (€ 8,90)

2019 Pur - natural Wine - weiss (€ 19,80)

2020 Johanniter Sinnvoll trocken (€ 8,00)

Besuch: n. V. ☎

Der Gustavshof ist eine echte Freude für Menschen, die etwas Neues entdecken wollen. Familie Roll bewirtschaftet das Weingut in vierter Generation und entwickelt es derzeit stark weiter. Die Umstellung zum biodynamischen Anbau nach Demeter-Standard hat sie schon vor Jahren umgesetzt, nun geht es an die Stilistik: Andreas Roll möchte seine Weine so puristisch wie möglich in die Flasche bringen und schafft es, einwandfreie und trinkfreudige Natural-Weine auszubauen. Das verdient folgerichtig einen Aufstieg. Der leichte und zugleich kraftvolle Zero S ist mit großer Komplexität ausgestattet, das Bukett entwickelt sich mit jeder Minute im Glas weiter, mit Aromen von Orange, Früchtetee, Apfelschalen und Bittermandel. Schmelz und Säure spielen animierend am Gaumen. Der Pur, ein bekennender Naturwein, ist absolut klar in der Aromatik, mit guter Balance ausgestattet und energiegeladen. Eine tolle Kollektion.

Gau-Weinheim

Weingut Krämer

Untere Pforte 19, 55578 Gau-Weinheim,

Tel. 06732-84 60

www.kraemer-straight.de

Inhaber: Tobias Krämer

Rebfläche: 20 Hektar

Probiertipps:

2019 Uffhofener La Roche Riesling (€ 16,50)

2019 Gau-Weinheimer Kaisergarten Chardonnay (€ 21,50)

Besuch: n. V. ☎

Schnickschnack ist nicht das Ding von Tobias Krämer. Der Rotwein heißt Red Stuff und die Basis-

RHEINHESSEN

Weißwein-Linie Straight, kurz und prägnant. Die Basisweine können im 2020er Jahrgang leider nicht ganz an die tolle Qualität des Vorjahres anknüpfen, dafür reüssieren die trockenen Lageweine aus 2019. Der Riesling La Roche ist frisch und reintönig, er zeigt Noten von Steinobst und Kräutern und ist zugänglich und animierend. Dies gilt auch für den im Holz ausgebauten Chardonnay aus dem Kaisergarten. Das lange Hefelager erzeugt an der Oberfläche eine feine Cremigkeit, darunter zeigt er sich extraktreich, mit guter Frische und Straffheit.

Gundheim

Weingut Kühling

Gartenstr. 2, 67599 Gundheim,

Tel. 06244-666

www.weingut-kuehling.de

Inhaber: Benedikt Kühling

Rebfläche: 17 Hektar

Probiertipps:

2018 Cabernet Sauvignon trocken Réserve Bio
(€ 16,50)

2018 Cuvée Blanc de Blanc brut (€ 13,50)

Besuch: n. V. ☐

Zwei Generationen bewirtschaften im Weingut Kühling 16,5 Hektar Rebfläche ökologisch und nach den Richtlinien des Verbandes Naturland. Alle Weine der diesjährigen Kollektion sind frisch, klar strukturiert und zeugen von einer feinsaftigen Fruchtigkeit. Die sortentypischen Merkmale jeder Rebsorte sind reintönig herausgearbeitet. Primi inter pares sind ein Blanc-de-Blanc-Sekt mit feiner Apfel-Pfirsich-Frucht und Noten von Buttertoast sowie ein Cabernet Sauvignon Réserve mit dem aromatischen Duft von blauschwarzen Beeren und einem gelungenen Holzeinsatz.

Guntersblum

Weingut Domhof

Bleichstr. 14, 67583 Guntersblum,

Tel. 06249-80 57 67

www.weingut-domhof.de

Inhaber: Alexander Baumann

Rebfläche: 10 Hektar

Probiertipps:

2020 Niersteiner Riesling trocken vom Kalkstein
(€ 9,90)

Besuch: Di-Fr 10-19 Uhr, Sa 10-14 Uhr, So 10-13

Uhr ☐ 

Das Weingut Domhof ist uns bekannt für geschmeidige und harmonische Weine. Das konnte die aktuelle Kollektion in diesem Jahr leider nicht erfüllen, die Weine waren aus unserer Sicht etwas brandig oder drifteten ins Süße ab. Die gewohnte Balance will sich am Gaumen nicht entwickeln. Der Riesling zeigt sich dagegen lebendig mit leicht herben Noten und mittlerer Länge.

Hackenheim

BioWeingut Gänz

Bosenheimer Str. 46, 55546 Hackenheim,

Tel. 0671-896 34 53

www.gaenz.bio

Inhaber: Sarah, Peter & Albert Gänz

Rebfläche: 11,5 Hektar

Probiertipps:

2020 Sauvignon Blanc trocken Beste Beeren
(€ 18,50)

2020 Hackenheimer Kirchberg Sauvignon Blanc
trocken (€ 9,50)

2020 Hackenheimer Kirchberg Riesling trocken
vom Tonmergel (€ 9,00)

Besuch: Di-Fr 8-12 und 14-18 Uhr, Sa 18-16 Uhr ☐

Die Kollektion des Bioeinguts Gänz ist in diesem Jahr sehr stimmig. Die Lageweine sind grazil, ausdrucksstark und für den Preis sensationell gut. Der Sauvignon blanc Beste Beeren hat viel Schmelz und Extrakt. Er ist dicht am Gaumen und einfach sehr gelungen. Der Sauvignon blanc aus dem Kirchberg hat eine klare und saubere Frucht, ohne kitschig zu wirken. Der Riesling vom Kirchberg zeigt Mineralität, Aromen von Apfel und Kräutern und hat einen guten Säuredruck am Gaumen.

Hochborn

Weingut Michel

Dittelsheimer Weg 31, 55234 Hochborn,

Tel. 0176-99 63 59 51

www.weingut-michel.de

Inhaber: Sebastian, Dieter & Anneli Michel

Kellermeister: Sebastian Michel

Rebfläche: 20 Hektar

Probiertipps:

2020 Kalkstein Riesling trocken (€ 10,90)

2016 Prestige brut (€ 16,90)

2018 Kalkstein Spätburgunder trocken (€ 11,40)

Besuch: n. V. ☐

Wenn man die aktuelle Kollektion des Weinguts Michel mit einem Wort beschreiben müsste, dann wäre das: saftig – ein Merkmal, das fast alle Weine kennzeichnet. Einen etwas anderen Stil hat der Riesling Kalkstein, der eine feine Pfirsichfrucht mit würzigen Noten und leichter Phenolik verbindet. Der Spätburgunder Kalkstein ist präzise, frisch und zupackend in Säure und Tanninen, sehr klar. Der Prestige brut zeigt eine schöne Aromatik voller Frucht und Brioche, ein guter Winzersekt.

Hohen-Sülzen

Battenfeld Spanier

Bahnhofstr. 33, 67591 Hohen-Sülzen,

Tel. 06243-90 65 15

www.kuehlingandbattenfeld.com

Inhaber: Carolin & H. O. Spanier

Rebfläche: 40 Hektar

Probiertipps:

2020 Hohen-Sülzen Riesling VDP.Aus Ersten Lagen (€ 19,00)

2020 Mölsheim Riesling VDP.Aus Ersten Lagen (€ 22,50)

2020 Nieder-Flörsheim Frauenberg Riesling VDP. Große Lage (€ 55,00)

Besuch: Mo-Fr 9-17 Uhr, Sa 11-14 Uhr ☐ ☑

Hans Oliver Spanier feierte 2021 mit seinem Weingut Battenfeld Spanier sein 30-jähriges Jubiläum. Was er seitdem und später gemeinsam mit Carolin Spanier für die beiden Weingüter (Kühling-Gillot und Battenfeld Spanier) erreicht hat, ist atemberaubend und hat die gesamte Region weiterentwickelt. Es sind Rieslinge, die von ihrer Herkunft geprägt sind. Sie zeigen eine animierende und komplexe Säurestruktur, mineralisch-salzige Noten und eine extreme Dichte. Außerdem haben sie ein hohes Lagerpotenzial. Das fällt bereits in der Basis auf und wird in den Lagen immer komplexer. Das Monument ist aus unserer Sicht in diesem Jahr der Riesling Großes Gewächs aus dem Frauenberg: Die Nase ist unaufgeregt, im Grunde edel, geprägt von klarer Frucht und leichter Würze. Mit etwas Luft eröffnet er ein ganzes Kaleidoskop: Am Gaumen entwickelt der Wein einen großen Druck, schiebt mit Extrakt und Länge an, sehr animierend. Bärenstark sind auch die Ortsweine aus Ersten Lagen,

die schon heute Komplexität mit jugendlicher Zugänglichkeit kombinieren.

Ingelheim am Rhein

Weingut Wasem

Edelgasse 5, 55218 Ingelheim am Rhein,

Tel. 06132-22 20

www.wasem.de

Inhaber: Holger Wasem

Kellermeister: Julius Wasem, Johannes Lutzenburg

Rebfläche: 24 Hektar

Probiertipps:

2020 Riesling trocken Gutswein (€ 6,00)

2019 Ingelheimer Horn Frühburgunder trocken (€ 22,00)

2019 Ingelheimer Sonnenhang Spätburgunder trocken (€ 15,50)

Besuch: Mo-Fr 7.30-18.30 Uhr, Sa 9.30-18 Uhr, So 12-17 Uhr ☐ ☑

Eine sehr stimmige Kollektion, insbesondere mit starken Burgundern, konnten wir in diesem Jahr verkosten. Das verdient den Aufstieg auf 2F. Gefallen hat uns das Spiel der Weine, die Frische, die Komplexität, ohne dabei dick aufzutragen – und das durch die Bank weg ohne Ausreißer. Der Riesling Gutswein zeigt das bereits auf zitrisch-puristische Art: Er ist karg, aber mit guter Spannung und einem Touch Mineralität ausgestattet, wirklich sehr gelungene Basis. Stark ist auch der Ingelheimer Horn Frühburgunder mit feiner Nase, Noten von Tabak, Zedernholz, Wald- und Johannisbeeren. Saftig, mit eleganter Würze und reifer Säurestruktur zeigt sich ferner der Spätburgunder aus dem Ingelheimer Sonnenhang.

Kettenheim

Weingut Schlossmühlenhof

Kirchgasse 18, 55234 Kettenheim,

Tel. 06731-434 59

www.schlossmuhlenhof.de

Inhaber: Nicolas & Walter Michel

Rebfläche: 26 Hektar

Probiertipps:

2020 Spätburgunder Rosé QbA trocken (€ 7,00)

2020 Chardonnay Holzfaß Premium QbA trocken (€ 8,00)

Besuch: n. V. ☐

RHEINHESSEN

Das Weingut Schlossmühlenhof ist ein klassischer Familienbetrieb mit 25 Hektar Rebfläche, der mittlerweile in der sechsten Generation von Nicolas Michel und seiner Familie geführt wird. Die Weine sind ein idealer Begleiter für den täglichen, unkomplizierten Genuss: sauber, mit angenehmer Fruchtigkeit und Frische. Der Spätburgunder Rosé strahlt mit einer roten Beerenfrucht; er ist animierend und trinkfreudig. Letzteres ist auch dem Chardonnay aus dem Holzfass zu attestieren, der jedoch stoffiger und saftiger ausgefallen ist. Die eingebundene Holzwürze steht ihm gut!

Ludwigshöhe

Weingut Brüder Dr. Becker



Mainzer Str. 3, 55278 Ludwigshöhe,

Tel. 06249-84 30

www.brueder-dr-becker.de

Inhaber: Lotte Pfeffer-Müller

Rebfläche: 12 Hektar

Probiertipps:

2020 Pure - a lighter shade of orange (€ 17,80)

Besuch: jeden 1. Sa im Monat Verkostung und

Einkauf sowie n. V.

Hinter dem Weingut Brüder Dr. Becker stehen Lotte Pfeffer-Müller und Hans Müller. Das VDP-Weingut gehört zu den Pionieren des ökologischen Weinbaus in Deutschland. Schon seit mehr als 40 Jahren arbeitet der Betrieb biologisch, mittlerweile auch biodynamisch. Die Familie ist Mitglied bei Ecovin und Demeter. Die Weine haben eine gewisse Saftigkeit. Der Orange-Wine Pure ist gut gelungen: Die Aromen von Orange und grünem Tee und ein komplexes Spiel von sehr feinen Gerbstoffen sind eine Spaßgarantie fürs Glas.

Weingut Lamberth

Kirchstr. 20, 55278 Ludwigshöhe,

Tel. 06249-86 11

www.Weingut-Lamberth.de

Inhaber: Armin & Carsten Lamberth

Rebfläche: 19,5 Hektar

Probiertipps:

2019 Kalkstein Riesling trocken (€ 7,00)

2017 Kalkstein Spätburgunder trocken (€ 10,70)

2018 Tafelstein Spätburgunder trocken (€ 17,50)

Besuch: n. V.

Eine beeindruckende Kollektion von der Rheinfront hat das Weingut Lamberth in diesem Jahr eingeschickt. Die Gutsweine sind klar und stimmgut, die Lagenrieslinge von 2019 überzeugen mit ihrer straffen, kräutigen und präzisen Art. Ganz besondere Aufmerksamkeit verdienen jedoch die ausgezeichneten Spätburgunder. Der 2017 Kalkstein hat eine duftige, kräuterwürzige und kirschfruchtige Nase, am Gaumen klare Fruchtaromen, leicht rauchig, gute Substanz – sehr gelungen. Noch eleganter ist der 2018 Spätburgunder Tafelstein: Mit seiner edlen Tanninstruktur und der feinen, klaren und präzisen Frucht betört er Nase und Gaumen.

Mainz

Weingut Eva Vollmer



OT Ebersheim, Nieder-Olmer-Str. 65,

55129 Mainz,

Tel. 06136-464 72

www.evavollmer-wein.de

Inhaber: Dr. Eva Vollmer, Robert Wagner

Rebfläche: 11 Hektar

Probiertipps:

2020 Weißburgunder trocken Gutswein (€ 9,50)

2020 Kalkader Riesling trocken Ortswein (€ 12,80)

2020 Tonmergel Riesling feinherb Ortswein (€ 11,50)



So beschwingt und leichtfüßig (und insofern ganz anders als ein Muli) wie ihre Weine: Eva Vollmer

Besuch: Mo, Di, Do 16-19 Uhr, Fr 13-19 Uhr, Sa 9-18 Uhr 

Eva Vollmer ist Mitglied bei Bioland und Ecovin, bewirtschaftet ihr Weine somit ökologisch und ist eine echte Visionärin bei Themen der Nachhaltigkeit. Sie setzt verstärkt auf die pilzwiderstandsfähigen „PiWi“-Sorten, damit sie zukünftig noch weniger Pflanzenschutz betreiben muss. Die gesamte Kollektion überzeugt mit aromatischen Weinen, die von komplexer Frucht geprägt sind. Der Riesling Kalkader ist so ein Vertreter, mit lebendiger Säure, steinig-würzigen Noten und Saftigkeit. Der Riesling Tonmergel zeigt, was feinherb ist: Der Restzucker ist kaum spürbar, doch der Wein ist beschwingt und leichtfüßig.

Weingut Mirjam Schneider

OT Hechtsheim, Klein-Winternheimer Weg 6, 55129 Mainz,
Tel. 06131-596 78

www.schneider-weingut.com

Inhaber: Mirjam Schneider

Rebfläche: 6 Hektar

Probiertipps:

2020 Edelmann Riesling trocken Lagenwein (€ 15,00)
2020 Bodenheimer Weißer Burgunder trocken im Tonneau gereift Ortswein (€ 10,50)
2018 Kellersberg Merlot Nr. 8 trocken Lagenwein Barrique (€ 16,50)

Besuch: Di-Fr 9-12 und 14-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr



Der aktuelle Jahrgang von Mirjam Schneider zeigt sich etwas kräftiger und stoffiger. Das sind intensive und dichte Weine. So zeigt sich der Weißburgunder aus Bodenheim klar im Bukett und mit leichten Schmelz. Der Riesling Edelmann hingegen kommt mit reifen heimischen Früchten ins Glas und präsentiert sich kräftig und sehr intensiv. Ein runder, dunkler Wein ist der Merlot Nr. 8 mit Noten von roten und schwarzen Beerenfrüchten, leichten Röstaromen, Zedernholz und angenehmer Würzigkeit.

Mettenheim

Weingut Becker

Hauptstr. 10-12, 67582 Mettenheim,
Tel. 06242-28 45
www.beckerwein.de

Inhaber: Gernot Becker

Kellermeister: Amadeus Becker

Rebfläche: 6,7 Hektar

Probiertipps:

2020 Steinsweg Riesling trocken (€ 15,00)
2020 Weißburgunder trocken (€ 6,50)
2020 Sauvignon blanc trocken (€ 6,50)

Besuch: n. V. 

Das Weingut Becker liefert konstant gute Kollektionen ab. Es sind handwerklich saubere Weine mit süffigem Ausdruck: einfach, aber gut und damit unkomplizierte Begleiter für verschiedenste Situationen. Der Steinsweg Riesling zum Beispiel zeigt eine duftige Nase, florale Noten und eine leicht herbe Note. Der Weißburgunder ist frisch und fruchtbetont, ein Vertreter der Simple-but-good-Philosophie. Und der Sauvignon blanc hat eine angenehm ruhige Aromatik mit strammem Säurenerv und dem Duft von grünem Apfel und Stachelbeere.

Weingut Daniel Schmitt

In den Weingärten 7, 67582 Mettenheim,
Tel. 06242-17 17

www.schmitt-weine.com

Inhaber: Daniel Schmitt

Rebfläche: 16 Hektar

Probiertipps:

2019 Bechtheimer Stein Schwarzriesling trocken (€ 19,80)
2020 Bechtheim Riesling trocken (€ 9,50)
2020 Chardonnay/Weißburgunder trocken (€ 7,10)

Besuch: n. V. 

Immer wieder schön sind die Überraschungen, die herausstechen – so auch der Schwarzriesling von Daniel Schmitt. Die Rebsorte ist selten in Deutschland und in dieser Qualität noch seltener: feinduftige Aromatik mit Kirsche, Backgewürzen, Pflaume und Schokolade, aber auch ätherischen Noten. Ein komplexer Wein, fein und ruhig am Gaumen mit einer Tiefe, die nicht schwer wird. Daneben hat uns auch der Bechtheimer Riesling gefallen: Glockenklar vereint er Frucht und kräutige Würze mit schöner Länge. Ein echter Allrounder für die Speisenbegleitung mit Frische, Schmelz und Saft ist der Chardonnay-Weißburgunder.

Weingut Sander

In den Weingärten 11, 67582 Mettenheim,
Tel. 06242-15 83
www.sanderweine.de

RHEINHESSEN

Inhaber: Stefan Sander

Rebfläche: 31 Hektar

Probiertipps:

2020 Mettenheimer Lößterrassen Riesling trocken (€ 12,00)

2020 Chardonnay trocken (€ 9,90)

2019 Riesling Reserve trocken (€ 32,00)

Besuch: Mo-Fr 9-16 Uhr 

Das Weingut Sander gilt als ältester Biobetrieb Deutschlands: Schon in den 1950er-Jahren wurden die Rebflächen umgestellt. Die 25 Hektar der Familie liegen rund um das rheinhessische Mettenheim. Ein Marienkäfer zierte die Etiketten, und die aktuelle Kollektion glänzt durch die Bank. Schon der Chardonnay aus der Basis ist schön animierend, einfach und schlank mit Aromen von Blüten, Birne und etwas Kalk. Der Riesling von den Lüssterassen ist karg, druckvoll und wirkt insgesamt erwachsener. Mit üppiger, aber schöner Aromatik präsentiert sich der Riesling Reserve mit Noten von getrockneten Kräutern und Zitrusfrüchten – ein extraktivoller und sehr präsenter Wein.

Mölsheim

Weingut Full 

Hauptstr. 21, 67591 Mölsheim,

Tel. 06243-78 66

www.christopher-full.de

Inhaber: Thomas Full

Kellermeister: Christopher Full

Rebfläche: 13 Hektar

Probiertipps:

2020 Grauburgunder unfiltriert trocken (€ 10,00)

2020 Full Of Rage Grauburgunder trocken (€ 16,90)

2020 Wonderfull Scheurebe Fumé (€ 15,90)

Besuch: Mo-Sa 9-18 Uhr 

Das Weingut Full steigt verdient um 1 F auf. Die Kollektion beeindruckt mit einer klaren und mutigen Handschrift, die Weine sind messerscharf, säurebetont, phenolisch und spannend. Insbesondere die unfiltrierte Raw-Linie weiß mit Klarheit und Frische zu punkten und eignet sich für unkonventionelle Speisenkombinationen. Der unfiltrierte Grauburgunder ist komplex und geht bis ins Mark, Säure und phenolische Noten wecken den Gaumen augenblicklich auf. Auch der Grauburgunder Full of Rage gehört zu diesen

Wachmachern mit viel Säure, viel Ausdruck und fordernden Gerbstoffen. Das ist spannend und extrem, aber gut. Es geht auch freundlicher: Die Scheurebe fumé zeigt schöne Würze vom Holzausbau, kräutige Aromen und angenehme Phenolik.

Mommenheim

Weingut Maurer 

Rheinstr. 25, 55278 Mommenheim,

Tel. 06138-81 37

www.maurer-weine.de

Inhaber: Peter Maurer

Rebfläche: 15 Hektar

Probiertipps:

2020 Mommenheim Grauburgunder trocken (€ 6,50)

2020 Mommenheimer Osterberg Riesling trocken (€ 7,50)

2020 Rosé feinherb (€ 5,00)

Besuch: Mo-Fr 8-19 Uhr, Sa 8-18 Uhr  

Peter Maurer arbeitet im Weinberg und Keller frei von selbst auferlegten Prinzipien. So setzt er Handlese und spontane Vergärung, wenn es passt. Am Ende muss die Qualität stimmen, und das tut sie. Der Grauburgunder zeigt eine schöne Frucht und ein würzig-nussiges Bukett. Der Lagriesling aus dem Osterberg ist frisch und animierend mit Aromen von Zitrusfrüchten. Der Rosé feinherb ist geeignet für Genießer, die es etwas süßer mögen. Feinherb ist hier wörtlich zu verstehen, denn ein Hauch Tannin verleiht der reifen, süßen Beerenfrucht ordentlich Schwung.

Weingut Werther Windisch 

Schulstr. 3, 55278 Mommenheim,

Tel. 06138-941 76 65

www.werther-windisch.de

Inhaber: Jens Windisch

Kellermeister: Lars Thielmann

Rebfläche: 13 Hektar

Probiertipps:

2020 Riesling Gutswein - trocken (Preis auf Anfrage)

2020 8grad 14minuten Weißburgunder trocken Ortswein (Preis auf Anfrage)

2020 Riesling Kabinett feinherb (Preis auf Anfrage)

Besuch: n. V. 

Jens Windisch ist ein junger Winzer, der nicht stehen bleibt. Seit er den Betrieb übernommen hat, entwickelt er ihn stets weiter. Das Weingut ist mit dem Jahrgang 2020 ökologisch zertifiziert. Wir haben saubere, ruhige und ausgewogene Weine verkostet – hier versteht jemand sein Handwerk. Der Weißburgunder Ortswein ist so ein typischer Vertreter des Hauses. Er ist geradeaus, ehrlich und karg, mit schöner Frische und balanciertem Würze-Säure-Spiel am Gaumen. Sehr erfrischend und animierend in der Säure zeigt sich der feinherbe Riesling Kabinett.

Monzernheim

Weingut Weedenborn

Am Römer 4-6, 55234 Monzernheim,

Tel. 06244-387

www.weedenborn.de

Inhaber: Gesine Roll

Rebfläche: 22 Hektar

Probiertipps:

2019 Sauvignon Blanc trocken Réserve (€ 32,00)

2019 Chardonnay Réserve trocken (€ 32,00)

2018 Grande Réserve trocken (€ 45,00)

Besuch: n. V. ☎️

Angeführt von einer substanzreichen, eleganten Grande Réserve, präsentiert Gesine Roll auch in diesem Jahr eine stilsichere Kollektion. Die rein-sortigen Réserves vom Chardonnay und Sauvignon Blanc sind beeindruckend strahlend und voller Ausdrucks Kraft. Der Chardonnay betont seine kalkige, mineralische Art: Die Frucht ist zurückhaltend, er ist kühl und fein interpretiert.

Der Sauvignon Blanc singt mit lauter, mächtiger Stimme: dichte, kühle Frucht mit gutem Säuredruck und viel Volt in der Leitung, Typ Rohdiamant, der gern weitere zwei, drei Jahre im Keller reifen darf. Lagerpotenzial 15 Jahre.

Nackenheim

Weingut Gunderloch

Carl-Gunderloch-Platz 1, 55299 Nackenheim,

Tel. 06135-23 41

www.gunderloch.de

Inhaber: Johannes Hasselbach

Rebfläche: 25 Hektar

Probiertipps:

2020 Jean Baptiste Riesling Kabinett Gutswein (€ 9,80)

2020 Nierstein Riesling trocken Aus ersten Lagen (€ 17,00)

2020 Nackenheim Riesling trocken Aus ersten Lagen (€ 19,00)

Besuch: Mo-Fr 9-16 Uhr, Sa 11-14 Uhr ☎️

Über das aktuelle Streben und Wirken von Johannes Hasselbach könnte man ein ganzes Buch füllen. Der Winzer hat den Vorsitz des VDP Rheinhessens übernommen und will das Thema Nachhaltigkeit im Verband voranbringen. Er feilt auch ununterbrochen am Ausdruck seiner Weine. Diese werden mit jedem Jahrgang präziser. Die aktuelle Kollektion überzeugt mit einem Quäntchen mehr Saft in den Rieslingen als im Vorjahr, das ist sehr animierend. Der Riesling Jean Baptiste darf mit seiner 30. Edition wirklich feiern: ein saftiger Kabinettstil mit einzigartigem Ausdruck in



Johannes Hasselbach vom Weingut Gunderloch im Fasskeller: Was hier reift, ist von höchster Qualität

RHEINHESSEN

der Frucht und einem Säurespiel, das Spaß und Anspruch verbindet. Viel getan hat sich auch bei den Ortsweinen aus Ersten Lagen. Der Niersteiner zeigt sich zitrisch, karg, salzig und druckvoll. Der Nackenheimer ist etwas sanfter, runder und saftiger, insgesamt reifer in der Stilistik. Beide Rieslinge sind wie alle Weine von Hasselbach tolle Zeugnisse ihrer Herkunft.

Nierstein

Weingut Lisa Bunn



OT Nierstein, Mainzer Str. 86, 55283 Nierstein,
Tel. 06133-592 90
www.lisa-bunn.de

Kellermeister: Bastian & Lisa Bunn-Strelbel

Rebfläche: 21 Hektar

Probiertipps:

2020 Nierstein Riesling trocken (€ 11,50)

2019 Hipping Riesling trocken (€ 21,00)

2017 Spätburgunder Reserve trocken (€ 25,00)

Besuch: Di-Fr 13-17 Uhr, Sa 11-16 Uhr



Lisa Bunn und ihr Mann Bastian haben uns im Vorjahr bereits mit ihrer Kollektion begeistert und liefern auch dieses Jahr wieder Weine, die Anspruch und Trinkfreude miteinander verbinden. Der Niersteiner Riesling ist präzise, hält lange nach und hat große Spannung. Der Riesling aus dem Hipping zeigt mediterrane Würze und leichte Bitternoten. Er ist etwas mächtiger und mundfüllend mit schmelziger Art. Der Spätburgunder Reserve duftet nach roten Beeren und hat eine belebende Wärme am Gaumen.

Weingut Louis Guntrum



OT Nierstein, Rheinallee 62, 55283 Nierstein,
Tel. 06133-971 70
www.guntrum.de

Inhaber: L. Konstantin Guntrum

Rebfläche: 11 Hektar

Probiertipps:

2018 Pinot Noir Réserve trocken (€ 30,00)

Besuch: Mo-Do 7-16.30 Uhr, Fr 7-12 Uhr



Mit dem aktuellen Jahrgang kann das Weingut Louis Guntrum nicht ganz an die klare und prägnante Kollektion des Vorjahres anschließen, die Weine zeigen sich etwas weniger balanciert. Sehr ordentlich ist jedoch der saftige Pinot noir Réserve mit klarem Ausdruck im Bukett, guter Balance und schöner Frische. Das Weingut bietet übrigens auch individuelle Weinproben vor Ort an.

Weingut Raddeck



OT Nierstein, Am Hummertal 100,
55283 Nierstein,
Tel. 06133-581 15
www.raddeckwein.de

Inhaber: Stefan & Anna Raddeck

Rebfläche: 25 Hektar

Probiertipps:

2018 Orbel Riesling trocken Alte Reben Steilhang (€ 22,50)

2020 Riesling Roter Hang Ortswein (€ 9,20)

2020 Niersteiner Pettenthal Riesling trocken Lagenwein (€ 14,50)

Besuch: Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr



Langer Nachhall, große Spannung und viel Trinkfreude: Lisa Bunn bringt ordentlich was ins Rollen

Stefan Raddeck hat den Turbo zugeschaltet und gehört zu den Aufsteigern in diesem Jahr. Es ist ihm gelungen, die Energie des Jahrgangs 2020 und das einzigartige Terroir seiner berühmten Lagen am Roten Hang bei Nierstein einzufangen. Die Orts- und Lagenrieslinge zeigen die typische intensive, würzige Mineralität, die der eisenhaltige rote Tonschiefer vom Rotliegenden hervorbringen kann. Der Riesling aus dem Niersteiner Pettenthal ist kraftvoll, kräutrig-würzig und hat einen attraktiven, phenolischen Grip am Gaumen. Die lebendige Säure wird den Wein über viele Jahre tragen. Der Riesling aus Alten Reben duftet exotischer, die Frucht ist expressiv, und das Spiel mit der mineralischen Würze ist Beschäftigung für Nase und Gaumen.

Weingut Schneider Müller

OT Schwabsburg, Hauptstr. 96, 55283 Nierstein,
Tel. 06133-53 08

www.schneider-nierstein.de

Inhaber: Ursula Müller

Rebfläche: 21 Hektar

Probiertipps:

2020 Riesling trocken vom Kalk (€ 8,30)
2020 Riesling trocken vom Rotliegenden (€ 8,30)
2019 Hipping Riesling Auslese (€ 6,90)

Besuch: Sa 11-17 Uhr 

Seit über 200 Jahren bewirtschaftet die Familie ausgezeichnete Lagen rund um Nierstein. Im Vorjahr hat das Weingut eine neue Vinothek gebaut, die für Verkostungen offensteht. Die aktuelle Kollektion bietet sowohl Weine vom Tonschiefer des Roten Hangs, die Volumen und große Vielschichtigkeit haben, als auch die kühlen, mineralischen Vertreter vom Kalkstein. Besonders beeindruckt haben uns drei Rieslinge: Der Riesling vom Kalk ist saftig, ansprechend in der Frucht und zitrisch in der Säure, mit zartem Spiel am Gaumen. Der Riesling vom Rotliegenden zeigt mehr gelbes Steinobst und schöne Saftigkeit. Die Auslese aus dem Hipping ist feinfruchtig, saftig und quicklebendig.

Ober-Flörsheim

Bioweingut Knobloch

Saurechgäßchen 7, 55234 Ober-Flörsheim,
Tel. 06735-344
bioweingut-knobloch.de

Inhaber: Ralf & Arno Knobloch

Rebfläche: 30,6 Hektar

Probiertipps:

2020 Grauer Burgunder trocken Gutswein (€ 6,50)
2020 Feueropal Dintesheim Felsen Grauer Burgunder trocken (€ 9,90)
2020 SK Westhofener Steingrube Grauer Burgunder trocken (€ 15,00)

Besuch: n. V. 

Die aktuelle Kollektion des Bioweinguts Knobloch zeigt sich wieder sauber, klar und fruchtbetonnt. Unsere Favoriten: der Graue Burgunder Gutswein als süffiger Alltagswein, der ausreichend Frische und Würze zur Speisenbegleitung mitbringt. Der Graue Burgunder Feueropal hat mehr Körper und Ausdruck, verbindet Stoffigkeit mit frischer Säure und intensiver Aromatik. An der Spitze steht der Graue Burgunder SK, der durch den Ausbau im Holz viel Volumen mitbringt und den Gaumen wärmt.

Weingut Frey

Weedegasse 10, 55234 Ober-Flörsheim,
Tel. 06735-94 12 72

www.frey-wines.com

Kellermester: Philipp Frey

Rebfläche: 15 Hektar

Probiertipps:

2020 Hangen-Weisheimer Riesling trocken (€ 13,60)
2020 Chardonnay Reserve trocken (€ 14,80)
2020 Hangen-Weisheimer Sommerwende Riesling trocken (€ 23,40)
2020 Riesling Kabinett (€ 9,20)
2018 Assemblage trocken (€ 14,80)

Besuch: n. V. 

Wir riechen gern in diese Weine, die mit ihrer frischen und klaren Aromatik ihre Rebsorte geradezu auf der Brust tragen – eine ordentliche und saftige Kollektion. Dafür steht aus unserer Sicht zum Beispiel der Chardonnay Reserve mit feiner Holzwürze und Biskuit im Bukett. Am Gaumen ist er ganz geschmeidig, schmelzig und frisch. Ebenso gefällt uns der beschwingte Riesling Kabinett, der Saftigkeit mit zitrischer Frische verbindet.

Ober-Hilbersheim

Weingut Axel Schmitt

Sprenzlinger Str. 19, 55437 Ober-Hilbersheim,
Tel. 06728-259
www.weingut-axel-schmitt.de

RHEINHESSEN

Inhaber: Axel Schmitt

Rebfläche: 15 Hektar

Probiertipps:

2020 Weißburgunder trocken (€ 6,50)

2020 Chardonnay trocken (€ 8,00)

2018 Cabernet Sauvignon trocken (€ 11,00)

Besuch: Mo-Fr 8-14 Uhr sowie n. V. ☎️

Das Weingut Axel Schmitt zählt zu den deutschen Biopionieren: Die Familie betreibt seit 1978 ökologischen Weinbau und gehört zu den Gründungsmitgliedern von Ecovin. Die aktuelle Kollektion ist gelungen, allerdings zeigen die Rotweine teilweise noch sehr junge und harte Tannine, die etwas mehr Zeit brauchen. Der Weiße Burgunder hat ein schönes Säure-Saft-Spiel am Gaumen und ist geprägt von Extrakt, Klarheit und Frische. Der Chardonnay zeigt Aromen von goldenem Apfel und Blüten. Er ist reintönig und tief, am Gaumen etwas ernster mit leichter Bitternote – animierend! Der Cabernet Sauvignon präsentiert sich ganz typisch mit Paprika, Cassis und würzigen Noten; am Gaumen ist er total seidig, pur und klar.

Ockenheim

Weingut Jäger



Rheinstr. 17, 55437 Ockenheim,

Tel. 06725-23 30

www.jaegerwein.de

Inhaber: Armin & Diana Jäger

Rebfläche: 15 Hektar

Probiertipps:

2020 Ockenheimer St. Jakobsberg Silvaner trocken (€ 5,70)

2020 Ockenheimer St. Jakobsberg Chardonnay trocken (€ 5,60)

2018 Ockenheimer Hockenmühle Cabernet Sauvignon trocken (€ 5,90)

Besuch: n. V. ☎️

Aufstieg für das Weingut Jäger, denn die aktuelle Kollektion hat uns mit ihrer Klarheit, Frische, Saftigkeit und Intensität überzeugt. Geführt wird der Ockenheimer Betrieb von zwei Geschwistern: Armin und Diana. Sie sind die fünfte Generation des Familienbetriebs. Die Reben wachsen auf sehr unterschiedlichen Böden, Neigungen und Ausrichtungen. Es finden sich Kalk und Mergelböden, aber auch Löss und Sand. Die Probiertipps überzeugen durch ihr Preis-Genuss-Verhältnis. Der Silvaner ist feinfruchtig und saftig mit guter Länge.

Der Chardonnay hat eine schöne Frische und Saftigkeit. Der Cabernet Sauvignon punktet mit der reinsortigen, fruchtigen Nase (Cassis und Brombeere), mit Klarheit und leicht pfeffriger Würzigkeit.

Offstein

Weingut Keth



Wormser Str. 33, 67591 Offstein,

Tel. 06243-75 22

www.weingut-keth.de

Inhaber: Matthias Keth

Rebfläche: 60 Hektar

Probiertipps:

2020 Westhofener Morstein Riesling QbA trocken (€ 12,90)

2018 Westhofener Morstein Spätburgunder QbA trocken (€ 20,00)

2018 Cabernet Franc QbA trocken (€ 25,00)

Besuch: Mo-Fr 8-12 und 13-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr ☎️

Für Mathias Keth ist der Weinbau ein magisches Dreieck aus schützenswerter Natur, individueller Persönlichkeit und innovativer Technik. Die Lagenweine von Riesling und Spätburgunder aus dem Morstein sind überzeugend. Der Riesling wirkt hell und klar und zeigt Noten von weißem Steinobst und Äpfeln; guter Säurezug. Ein echter Schmackofatz mit saftigem Kern, dunkler, blau-schwarzer Beerenfrucht, leichter Tabaknote, runden Tanninen und einer balancierten Säure ist der Cabernet Franc. Einziger Wermutstropfen: Ein Biobetrieb kann unserer Meinung auch gerne auf Flaschen mit knapp 1 kg Glasgewicht verzichten.

Oppenheim

Weingut Carl Koch



Wormser Str. 62, 55276 Oppenheim,

Tel. 06133-23 26

www.carl-koch.de

Inhaber: Paul Berkes

Rebfläche: 12 Hektar

Probiertipps:

2020 Pinot Promilleweg Weißburgunder trocken (€ 5,80)

2019 Spätburgunder trocken (€ 7,90)

2019 Oppenheimer Sackträger Riesling trocken (€ 8,50)

Besuch: Mo-Fr 9-12 und 13-17 Uhr, Sa 10-13 Uhr ☎️



Gerührt oder geschüttelt? Gerüttelt! Tim Weißbach von der Sektmanufaktur Strauch

Das Weingut präsentiert seit Jahren charakterbetonte, ausdrucksvolle und individuelle Weine, die immer für ein spannendes Gespräch geeignet sind. Seit 2010 werden die Rebstöcke biologisch kultiviert, man vergärt spontan und setzt auf handwerkliches Arbeiten mit zurückhaltender Önologie. Uns hat die Qualität der Kollektion sehr begeistert, bereits bei den Basisweinen. Egal ob Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Riesling oder Spätburgunder: Alle sind kleine Weinpersönlichkeiten, die Nase und Gaumen beschäftigen. Der Aufstieg für diesen Betrieb war in diesem Jahr die logische Konsequenz.

Osthofen

KvD Strauch Sektmanufaktur



Dalbergstr. 14-18, 67574 Osthofen,

Tel. 06242-91 30 00

strauch-sektmanufaktur.de

Inhaber: Tim Weißbach, Isabel Strauch-Weißbach

Rebfläche: 21 Hektar

Probiertipps:

2017 Zero brut nature (€ 19,90)

2017 Blanc de blancs brut (€ 15,90)

2017 Rosé Prestige brut (€ 18,90)

Besuch: Mo-Mi 8-13 Uhr, Do, Fr 13-18 Uhr, Sa 10-14 Uhr

EC Alternativen. Vor Ort sind Besucher für Führungen und Verkostungen willkommen. Der Zero brut Nature mit 20 Monaten Hefelager zeigt zitrische Früchte, strahlende Säure und eine animierende Salzigkeit. Der Blanc de Blancs brut ist der mildeste in der Säure, feinsaftig, fruchtig und cremig. Der Rosé Prestige brut zeigt feine rote Früchte wie Erdbeere und Sauerkirsche; er ist frisch am Gaumen und sehr zart. Eine sehr stringente Kollektion.

Spieß Weinmacher



Friedrich-Ebert-Str. 53, 67574 Osthofen,

Tel. 06242-501 29 73

spiess-osthofen.de

Inhaber: Burkhard & Christine Spieß

Rebfläche: 40 Hektar

Probiertipps:

2020 Riesling/Gewürztraminer trocken Gutswein (€ 8,90)

2019 Osthofener Goldberg Riesling trocken (€ 19,50)

Besuch: Mo-Fr 9-12 und 14-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr



Viel Bewegung im Weingut Spieß! Die beiden Söhne Julius und Carl haben ihre Ausbildung beendet und arbeiten nun mit auf dem Weingut. Burkhard und Christine Spieß widmen sich derweil stärker dem zweiten Standbein des Betriebs, dem Restaurant Vis à Vis. Die Kollektion zeigt sich fruchtig, so wie die ungewöhnliche Cuvée aus Riesling und Gewürztraminer. Hier trifft heimisches Obst auf Exotik, Frische, Säure und Intensität ergänzen sich. Der Riesling vom Osthofener

Die Sektmanufaktur Strauch wurde 2011 gegründet und arbeitet zu 100 Prozent ökologisch. Die Sektweine verbringen ausreichend Zeit auf der Hefe, zeigen sich lebendig und ansprechend im Bukett und sind guter Ausdruck ihrer Rebsorten. Ferner bietet das Sektgut auch zwei solide alkoholfreie

RHEINHESSEN

Goldberg ist auch sehr duftig. Er zeigt die Aroma-rebsorte im Bukett, am Gaumen ist er dann salzig, frisch und karg und packt richtig zu. Manche der Weine ließen diese Vitalität etwas vermissen.

Weingut Karl May

Ludwig-Schwamb-Str. 22, 67574 Osthofen,
Tel. 06242-23 56
www.weingut-karl-may.de

Inhaber: Peter & Fritz May

Rebfläche: 34 Hektar

Probiertipps:

2020 Osthofener Weißburgunder trocken

(€ 10,90)

2020 Goldberg Riesling (€ 29,00)

2020 Geyersberg Riesling trocken (€ 19,90)

Besuch: Mo-Fr 8-12 und 13-17 Uhr, Sa 9-13 Uhr 

„Das sind wirklich wilde Weine“, sagt eine der Verkosterinnen zu der Kollektion vom Weingut Karl May, und es stimmt: Hier trifft Expression auf druckvolle Säure. Das ist manchmal laut, aber immer charaktervoll und geprägt von der eigenen Handschrift. Der Osthofener Weißburgunder zeigt bereits, wohin die Reise geht: frisch und klar, mit prägnanter Säure und gerade für Weißburgunder viel Grip und Druck. Der Goldberg Riesling ist noch mineralischer, salzig und phenolisch. Etwas fruchtiger und trotzdem wieder straff zeigt sich der Geyersberg Riesling, der am Gaumen ein wahres Feuerwerk zündet und sich stets weiterentwickelt.

Saulheim

Weingut Landgraf

Außerhalb 9, 55291 Saulheim,
Tel. 06732-51 26
www.weingut-landgraf.de

Inhaber: Andre Landgraf

Rebfläche: 20 Hektar

Probiertipps:

2020 Hölle Riesling trocken (€ 21,00)

2019 Hölle Weißburgunder trocken (€ 22,00)

2018 Hölle Spätburgunder trocken (€ 24,00)

Besuch: n. V. 

Das Weingut Landgraf betreibt ökologischen Landbau und ist Mitglied in der Vereinigung Maxime Herkunft. Entsprechend folgt die Kollektion dem Lagenweinsystem und zeichnet sich durch charmantere, ausbalancierte und saftig-frische Weine

aus, vor allem in der Basis. Der Lagenriesling Hölle zeigt schöne Griffigkeit und Säuredruck am Gaumen, ein tolles Paket. Überhaupt gefallen die Weine aus der Lage dieses Jahr besonders. Der Weißburgunder zeigt gelungenen Holzeinsatz, schöne Stoffigkeit und ein feines, mineralisch-würziges Spiel mit zarter Ingwernote. Der Spätburgunder ergibt mit seiner kühlen Aromatik, dem Bukett von Sauerkirsche und einer geschmeidigen Säure ein stimmiges Bild.

Weingut Thörle

Am Norenberg , 55291 Saulheim,
Tel. 06732-54 43
www.thoerle-wein.de

Inhaber: Christoph & Johannes Thörle

Rebfläche: 25 Hektar

Probiertipps:

2020 Saulheimer Hölle Riesling trocken (€ 33,00)

2020 Saulheimer Probstey Silvaner trocken (€ 25,00)

2020 Kalkstein Saulheim Riesling trocken (€ 15,00)

Besuch: Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 10-17 Uhr  

Aufstieg für das Weingut Thörle! Die Weine tragen eine klare Handschrift, die das Terroir des Saulheimer Weinguts perfekt in die Flasche bringt. Zu unseren Tipps gehört der Riesling aus der Saulheimer Hölle mit geradliniger, zupackender Art und interessanter Feuersteinmineralik. Der Silvaner aus der Lage Saulheimer Probstey zeigt sich im harmonischen Einklang mit dem Holz – ein wunderbarer Essensbegleiter! Am meisten hat uns der Riesling vom Kalkstein begeistert: ein Wein mit enormer Saftigkeit und Spannung.

Selzen

Weingut Kapellenhof

Ökonomierat Schätzel Erben

Kapellenstr. 18, 55278 Selzen,
Tel. 06737-204
www.weingut-kapellenhof.de

Inhaber: Thomas Schätzel

Rebfläche: 18 Hektar

Probiertipps:

2020 Hahnheimer Weißburgunder trocken

Kalkmergel (€ 8,10)

2018 O-range Sörgenlocher Moosberg Grauburgunder trocken Barrique (€ 18,00)

2019 Beyond Selzener Gottesgarten Grauburgunder trocken Barrique (€ 21,00)
 2020 Sauvignon Blanc Fumé (€ 13,00)

Besuch: Mo-Fr 8-12 und 13-18 Uhr, Sa 9-12 und 13-15 Uhr 

Aufwertung für das Weingut Kapellenhof Ökonomierat Schätzel Erben. Im Januar 2021 ist Sohn Christian mit der Weinlinie Kapellenhof 5 in die Weinvermarktung eingestiegen. Die 5 steht für die fünfte Generation. Es sind vor allem diese Weine, die eine Aufwertung der Kollektion verdienen und sich deutlich abheben. Der Graburgunder O-Range ist charaktervoll und sehr laut in der Aromatik. Hier finden wir Sherry und Portnoten, Hibiskus- und Kräutertee und eine lebhaft-animierende Säure. Der Graue Burgunder Beyond wurde im Barrique ausgebaut, und auch er zeigt sich sehr eigenständig mit wertigem Holzeinsatz, Noten von grüner Walnuss und gelben Kirschen. Es sind Weine, mit denen man sich gerne beschäftigt.

Siefersheim

Weingut Sommer

Mühlweg 19, 55599 Siefersheim,
 Tel. 06703-39 77
www.weingut-sommer.com

Inhaber: Erik Sommer

Rebfläche: 16 Hektar

Probiertipps:

2020 Riesling trocken (€ 6,50)
 2020 Max Siefersheimer Heerkretz Riesling trocken (€ 8,50)
 2020 Steinwunder weiss (€ 14,50)

Besuch: Mo-Sa 8-11.30 und 13-17 Uhr 

Die Kollektion des Weinguts ist wieder von einer kräftigen, fruchtigen Ader durchzogen. Es sind Weine, die ihren Restzucker auch bei trockenem Ausbau nicht leugnen können. Dazu kommt eine Portion Extrakt, die sie charmant und süffig macht. Frischer zeigen sich dabei die Rieslinge wie der animierende Gutswein. Aus dem Heerkretz kommt ein Riesling mit mehr Zug und zitrischer Art.

Spiesheim

Weingut Becker

Außerhalb 12, 55288 Spiesheim,
 Tel. 06732-14 60
www.weingut-becker.com

Inhaber: Wolfgang & Sabrina Becker

Rebfläche: 25 Hektar

Probiertipps:

2020 Grauer Burgunder Gutswein trocken (€ 7,20)
 2020 Riesling trocken Gutswein (€ 7,20)

Besuch: n. V. 

„Keine Angst vor falschen Entscheidungen, sonst verpasst man die richtigen“: Nach diesem Motto hat Sabrina Becker das Sortiment seit dem Jahrgang 2017 neu strukturiert. Guts-, Orts- und Lagenwein von Riesling, Silvaner und den Burgunderrebsorten werden auf insgesamt 25 Hektar Rebfläche angebaut. Der Stil von Sabrina Becker betont die Frucht der Rebsorten, die Weißweine haben alle ein paar Gramm Restzucker zur Unterstützung. Aus dem aktuellen Portfolio haben es uns die Gutsweine angetan, sie sind im guten Sinne unkompliziert und ein schöner Begleiter in vielen Lebenslagen.

Sprendlingen

Weingut Fritzsch & Sohn

Schmittstr. 16, 55576 Sprendlingen,
 Tel. 06701-200 79 02

www.weingut-fritzsch.de

Inhaber: Thomas Fritzsch

Rebfläche: 20 Hektar

Probiertipps:

2020 Scheurebe trocken vom Wißberg (€ 6,50)
 2020 Gelber Muskateller (€ 6,50)

Besuch: Mo-Fr 18-19 Uhr, Sa 9-15 Uhr 

Seit 1798 betreibt die Familie Fritzsch Weinbau in Sprendlingen. Man ist stolz auf die eigene Tradition und Geschichte, und jede Flasche zeugt davon. Das eigene Wappen zierte sämtliche Etiketten großflächig. Eingeteilt in vier Kategorien – Exklusiv, Prestige, Klassisch und Traditionell – werden rund 35 verschiedene Weine angeboten, circa 40 Prozent davon Rotwein. Die Weine spielen vor allem ihre Aromakarte aus. Sie sind duftig, fruchtbetont und haben selten unter 5 g Restzucker.

Stadecken-Elsheim

Weingut Beck Hedesheimer Hof

OT Stadecken, Schildweg 2,
 55271 Stadecken-Elsheim,
 Tel. 06136-24 87
hedesheimer-hof.de

RHEINHESSEN

Inhaber: Michael Beck

Rebfläche: 29,5 Hektar

Probiertipps:

2018 Stadecker Spitzberg Auxerois trocken

Lagenwein (€ 15,50)

2020 Offroad Muskateller trocken Gutswein

(€ 8,50)

Besuch: Mi-Fr 14-19 Uhr, Sa 9-16 Uhr ☎

Wer duftige, verspielte und fruchtbetonte Weine sucht, der findet sie beim Weingut Beck Hedesheimer Hof. Eine hocharomatische Art durchzieht die gesamte Kollektion. Insbesondere die Burgunder vertreten diesen Charakter gut. Der Auxerrois aus dem Stadecker Spitzberg zeigt frisches Buttergebäck, weißes Steinobst und gelbes Kernobst, einfach und frisch. Der duftige Muskateller ist in einer trockenen Art erfrischend, klar und leicht.

Stein-Bockenheim

Weingut Steitz



Mörsfelder Str. 3, 55599 Stein-Bockenheim,

Tel. 06703-835 28 70

weingut-steitz.de

Inhaber: Diana & Christian Steitz

Rebfläche: 14 Hektar

Probiertipps:

2020 Heerkretz Riesling trocken (€ 19,00)

2020 Rosé Eins (€ 14,00)

2020 Grauburgunder trocken Gutswein (€ 8,00)

Besuch: n. V. ☎

Diana und Christian Steitz produzieren ihre Weine an den Außengrenzen Rheinhessens auf überwiegend vulkanisch geprägten Böden. Diese

DNA bestimmt den Charakter der Gewächse. Sie besitzen oftmals einen besonderen Nerv, eine mineralische Strahlkraft. Bereits die Gutsweine bringen dies zum Ausdruck. Ein Musterschüler ist der Lagenriesling Heerkretz. Mit seiner zitrischen Aromatik, dem guten Säurezug und der betont mineralischen Länge steht er dieses Jahr an der Spitze einer starken Kollektion. Dazu gehört auch ein viel zu seltener Roséwein, nämlich ein Vertreter mit Struktur, Extrakt und aromatischer Vielfalt.

Uelversheim

Weingut Jürgen Kissinger



Außerhalb 13, 55278 Uelversheim,

Tel. 06249-79 69

www.weingutkissinger.de

Inhaber: Jürgen Kissinger

Rebfläche: 13 Hektar

Probiertipps:

2020 Oppenheimer Kalkmergel Riesling trocken (€ 9,80)

Besuch: n. V. ☎

Das Weingut Jürgen Kissinger entwickelt sich beständig in Richtung Nachhaltigkeit. Mit dem Jahrgang 2019 wurde die Biozertifizierung abgeschlossen, seit 2020 arbeitet Kissinger biodynamisch und ist Demeter-Mitglied. Die betrieblichen Umstrukturierungen erklären womöglich die aktuelle Kollektion, die uns nicht durch die Bank überzeugen konnte. Teilweise sind die Weine etwas dumpf und lassen Klarheit und Präzision vermissen. Beständig gut ist der Riesling Kalkmergel mit klarer Frucht und animierendem Säurezug.



Jürgen und Moritz Kissinger bringen als Generationenprojekt zusammen die „Duo“-Linie auf die Flasche

Vendersheim

Neverland Vineyards

Ausserhalb 2, 55578 Vendersheim,

Tel. 06732-600 67 67

www.neverland-wine.de

Inhaber: Sebastian & Marcel Class

Rebfläche: 15 Hektar

Probertipps:

2019 Class A Grauburgunder trocken vom Kalkriff
(\u20ac 15,00)

2017 Apocalypse Now! Chardonnay Reserve
trocken (\u20ac 43,00)

2020 Opus K Cuvée Prestige trocken (\u20ac 39,00)

Besuch:

n. V. 

Sehr komplexe Weine mit viel Inspiration aus der Naturweinbewegung zeichnen die Kollektion von Neverland Vineyards aus. Der Class A Grauburgunder vom Kalkriff zeigt sich da noch am klassischsten: fruchtig-florales Bukett mit Muskatblüten und reifer Birne, am Gaumen dann stoffig mit feiner Säure und etwas Schmelz. Der Apocalypse Now Chardonnay ist im Bukett üppig mit Aromen von Vanille, Toast, Popcorn, Zitronenbutter und Röstaromen, am Gaumen mit viel Grip und starker Säure. Die Opus K Cuvée Prestige ist fein und ruhig mit stimmiger Phenolik. Die Basis wirkt gegenüber diesen komplexen Gewächsen etwas farblos.

Weingut Beiser

Au\u00dferhalb 1, 55578 Vendersheim,

Tel. 06732-87 32

www.weingut-beiser.de

Kellermeister: Simon Beiser

Rebfläche: 38 Hektar

Probertipps:

2020 Vendersheimer Riesling Muschelkalk
trocken (\u20ac 7,90)

2019 Vendersheimer Chardonnay trocken
Tonmergel Kleines Fass (\u20ac 10,60)

Besuch: Mo-Sa 10-12 und 13-19 Uhr, So 11-13 Uhr



Die sympathische Familie Beiser bewirtschaftet mit der Schaffenskraft von drei Generationen 39 Hektar Weinberge im rheinhessischen H\u00fcgelland. Ein breiter Kanon verschiedener Bodentypen schafft die Grundlage f\u00fcr ein reichhaltiges Angebot unterschiedlichster Weine. Besonders gefallen haben uns die Weißweine. Der gelungene

Chardonnay Barrique \u00f6berzeugt mit gut integrierten Holznoten, einem seidigen Schmelz, reifen gelben Fruchtaromen sowie zarten Buttertoastnoten. Der Riesling vom Muschelkalk ist saftig und stoffig. Wei\u00dfe Steinobstfr\u00fchte und eine leicht salzige Mineralik bringen Spa\u00d9 ins Glas.

Weinolsheim

Manz Wein

Lettengasse 6, 55278 Weinolsheim,

Tel. 06249-80 30 08

www.manz-weinolsheim.de

Inhaber: Eric Manz

Rebfläche: 35 Hektar

Probertipps:

2020 Grauburgunder R\u00e9serve trocken (\u20ac 18,50)

2020 Weinolsheimer Kehr Riesling trocken
(\u20ac 18,50)

2020 Weißburgunder Kalkstein trocken (\u20ac 10,50)

Besuch: Mo-Fr 8-16.30 Uhr, Sa 10-16 Uhr 

Das Weingut Manz ist eine sichere Bank f\u00fcr Weine, die ihre Frucht nicht leugnen, zug\u00e4nglich sind und damit ein breites Publikum \u00f6berzeugen. Der Weißburgunder Kalkstein zeigt eine duftige Aromatik und eine weiche, schmelzige Art, die jedoch von Wurze gut unterst\u00fctzt wird. Der Riesling aus der Weinolsheimer Kehr zeigt sich rund und saftig. Ebenso gefallen hat uns der stoffige Grauburgunder R\u00e9serve: ein Speisenbegleiter mit Tiefgang.

Weingut Eckehart Gr\u00f6hl

Uelversheimer Str. 4, 55278 Weinolsheim,

Tel. 06249-80 90 00

www.weingut-groehl.de

Inhaber und Kellermeister: Eckehart Gr\u00f6hl

Rebfläche: 25 Hektar

Probertipps:

2018 Niersteiner H\u00f6lle Pinot Noir trocken (Preis auf Anfrage)

2019 Niersteiner H\u00f6lle Wei\u00dfer Burgunder trocken
(Preis auf Anfrage)

2020 Niersteiner Pettenthal Riesling trocken
(Preis auf Anfrage)

Besuch: Mo-Fr 8-12.30 und 14-17 Uhr, Sa 10-16 Uhr 

Das Weingut Eckehart Gr\u00f6hl liefert best\u00e4ndig gute Kollektionen, auch wenn die aktuelle nicht an den Vorjahrgang anschlie\u00ffen kann. Einige

RHEINHESSEN

Weine erschienen uns im aktuellen Stadium etwas unharmonisch mit Bitternote. Es lohnt sich dennoch, das Weingut aus Rheinhessen einmal selbst zu besuchen. 2014 wurde eine neue Vinothek gebaut, die alte Baumaterialien und das Mauerwerk von 1898 mit moderner Architektur verbindet. Probieren sollte man die Probiertipps aus drei Jahrgängen, die zeigen wie fein geschliffen die Weine sein können.

Westhofen

Weingut Hirschhof

Seegasse 29, 67593 Westhofen,
Tel. 06244-349

www.weingut-hirschhof.de

Inhaber: Tobias Zimmer

Rebfläche: 30 Hektar

Probiertipps:

2020 Sauvignon Blanc (€ 7,60)

2019 Platzhirsch Cuvée rot trocken (€ 12,00)

2019 Westhofener Morstein Spätburgunder
trocken (€ 14,00)

Besuch: n. V.  

Das Weingut Hirschhof ist Mitglied bei Ecovin und Maxime Herkunft, arbeitet dementsprechend ökologisch und konzentriert sich auf Weine, die ihre Herkunft spiegeln. Ein Wein sticht aus dieser Kollektion wirklich heraus: die Cuvée Platzhirsch aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Spätburgunder. Das ist ein weicher, charmanter und feinfruchtiger Rotwein, der den Gaumen betört, hohe Trinkfreude bereitet und bereits jetzt auf dem Punkt ist: Frucht, Säure und Tannine ergeben ein stimmiges Bild. Auch der Spätburgunder Morstein kann an diese tolle Qualität anschließen und überzeugt mit leichter Würze und kühler Ader.

Weingut Seehof Familie Fauth

Seegasse 20, 67593 Westhofen,

Tel. 06244-49 35

www.weingut-seehof.de

Inhaber: Florian Fauth

Rebfläche: 18 Hektar

Probiertipps:

2020 Westhofener Weißer Burgunder vom Kalkstein trocken (€ 9,80)

2020 Westhofener Morstein Weißer Burgunder -R- trocken (€ 17,50)



2020 Westhofener Riesling vom Kalkstein trocken (€ 9,80)

Besuch: Mo-Fr 8-12 und 13.30-17.30 Uhr, Sa 9-12 und 13-15 Uhr  

Aufwertung für das Weingut Seehof der Familie Fauth, die uns eine bärenstarke Kollektion vorgestellt hat. Die Weine zeichnen durch die Bank druckvolle Säure und eine klare Aromatik aus.

Das geht los beim Westhofener Weißburgunder, der eine tiefgründige Aromatik von weißem Steinobst hat. Er ist saftig, frisch und klar, ohne laut zu sein. Der Weiße Burgunder aus dem Morstein ist grazil und filigran, was nur von wenigen Weißburgundern erreicht wird. Der Riesling vom Kalkstein ist sehr animierend und druckvoll. Probieren sollte man aber ohnehin die gesamte Kollektion.

Weingut Wittmann

Mainzer Str. 19, 67593 Westhofen,

Tel. 06244-90 50 36

www.wittmannweingut.com

Inhaber: Günter & Philipp Wittmann

Rebfläche: 30 Hektar

Probiertipps:

2020 Estate Riesling trocken (€ 12,40)

2020 Vom Kalkstein Riesling trocken (€ 16,40)

2020 Westhofener Kirchspiel Riesling trocken VDP.Grosse Lage (€ 50,50)

Besuch: Mo-Fr 9-17 Uhr, Sa 11-15 Uhr  

Das Weingut Wittmann zählt zweifelsfrei zur deutschen Spitze und hat die Region rund um Westhofen, den Wonnegau, wieder auf die internationale Weinkarte gebracht. Der Fokus liegt auf Riesling, daneben werden auch Burgundersorten



Weinwonnen aus dem Wonnegau: Philipp Wittmann.
Zum Gut gehört auch die Westhofener Lage Aulerde

und Silvaner kultiviert. Seit über 20 Jahren werden die Weinberge kontrolliert ökologisch bewirtschaftet. Ein Merkmal der Kollektion ist Jahr für Jahr die beständige Qualität von der Basis bis zur Spitze. Bereits der Einstieg hat Klasse und Handschrift. Im Fokus steht für uns dieses Jahr der Gutsriesling, der durch zitrische Säure und eine kräutige Art schon viel Charakter ins Glas bringt – ein karger, sehr prägnanter Wein. Der Riesling vom Kalkstein ist fokussiert auf den mineralischen Ausdruck und löst sein Versprechen ein: ein kühler Wein vom Kalk, doch am Gaumen ist er mit lebhafter Saftigkeit hochdynamisch. Die Großen Gewächse sind aktuell noch verschlossen, geben aber in der Struktur ihr Potenzial zu erkennen.

Wörrstadt

Weingut Gunter & Ute Weinmann 

Rommersheimer Str. 105, 55286 Wörrstadt,
 Tel. 06732-93 39 58

www.mein-weinmann.de

Inhaber: Gunter & Ute Weinmann

Rebfläche: 22 Hektar

Probiertipps:

2020 Grauburgunder trocken (€ 5,70)

2020 Grüner Veltliner trocken (€ 7,50)

2019 Weissburgunder Sulzheimer Schildberg
 trocken (€ 12,90)

Besuch: Mo-Fr 10-18 Uhr, Sa 10-13 Uhr 

Eine tolle Überraschung, die eine Aufwertung verdient, ist die aktuelle Kollektion des Weinguts

Weinmann. Frucht und Frische stehen im Vordergrund, ohne dabei ins Kitschige abzudriften. Sehr gutes Handwerk. Der Grauburgunder zeigt feine Pfirsicharomen, dezente Restsüße und gute Frische. Der Grüne Veltliner ist etwas herber und karger, mit Aromen von Apfel, Sauerampfer und grünen Kräutern; ein zarter Schmelz bringt Harmonie am Gaumen. Der Weissburgunder aus dem Schildberg ist tiefgründiger und kräftiger, ohne opulent zu wirken.

Wolfsheim

Weingut Bernhard 

Klostergasse 3, 55578 Wolfsheim,

Tel. 06701-71 30

www.weingut-bernhard.de

Inhaber: Jörg & Martina Bernhard

Rebfläche: 26 Hektar

Probiertipps:

2019 Osterberg Riesling Lagenwein (€ 19,00)

2020 Silvaner Gutswein trocken (€ 7,00)

2020 Riesling Gutswein trocken (€ 7,50)

Besuch: n. V. 

Die Weine aus dem Jahrgang 2020 sind für das Weingut Bernhard die ersten ökologisch zertifizierten und biodynamisch erzeugten Weine. Auch im Weinkeller experimentieren Jörg und Martina Bernhard weiter mit neuen Holzarten für die Fässer. Das Weingut liegt in Wolfsheim, einer der kühlsten Ecken in Rheinhessen – entsprechend präzise und dynamisch zeigen sich die Weine. Zwei Gutsweine machten in der aktuellen Kollektion besonders viel Spaß: der Silvaner mit einem kargen und zitrisch geprägten Ausdruck, schlank und animierend. Der Riesling zeigt sich ebenso pur mit leicht kräutigen Noten.

Wonsheim

Weingut Achenbach 

Kirchgasse 1, 55599 Wonsheim,

Tel. 06703-707

www.weingut-achenbach.de

Inhaber: Gernot & Frank Achenbach

Kellermeister: Frank Achenbach

Rebfläche: 23 Hektar

Probiertipps:

2020 Porphy Riesling trocken (€ 9,00)

2020 Löss Weissburgunder trocken (€ 7,00)

RHEINHESSEN

2018 Heerkretz Spätburgunder trocken (€ 15,00)

Besuch: n. V. 

Gernot und Frank Achenbach bilden ein motiviertes Vater-Sohn-Gespann am westlichen Rand Rheinhessens. Hier entstehen Cool-Climate-Weine von abwechslungsreichen Böden, die spontan vergoren werden. Das Weingut befindet sich in der Umstellung auf ökologischen Weinbau. Paradebeispiel der Kollektion ist der Riesling Porphy mit der sauberen Aromatik, unterlegt von Noten der Spontangärung. Hier trifft zarte Frucht auf Würzigkeit, Limette und Zitrone. Saftig, frisch und beschwingt präsentiert sich der Weißburgunder Löss. Der Spätburgunder Heerkretz zeigt das Potenzial für Rotweine im Haus; der aktuelle Holzeinsatz ist noch etwas vordergründig, aber die duftige Nase und die Länge sind sehr ansprechend.

Worms

Weingut Boxheimerhof 

OT Abenheim, Wonnegastr. 31, 67550 Worms,

Tel. 06242-60180

www.boxheimerhof.de

Inhaber: Walter Boxheimer

Kellermeister: Johannes Boxheimer

Rebfläche: 25 Hektar

Probiertipps:

2017 Gundheimer Mandelbrunnen Pinot Noir trocken (€ 14,50)

2019 Abenheimer Klausenberg Riesling trocken Alte Reben (€ 10,90)

2020 Abenheimer Riesling vom Brummelochsenboden trocken (€ 7,60)

Besuch: Mo-Sa 10-18 Uhr 

Vater und Sohn Walter und Johannes Boxheimer sind das perfekte Team. Sie sind nicht nur weinverliebt, sondern auch detailversessen. Zuletzt wurde der Ausbau der Weine im Holzfass intensiviert. Schon mit einer gewissen Tradition erfreuen uns jedes Jahr die Rieslinge besonders. Der 2020er vom Brummelochsenboden ist kraftvoll und frisch mit Noten von Zitrusfrüchten und Thai-Basilikum. Der um ein Jahr ältere Riesling aus Alten Reben vom Klausenberg duftet nach Pfirsichblüten. Die Frucht ist gelbfleischig und feinwürzig. Der Lagen-Spätburgunder überzeugt mit einer dunklen Beerenfrucht und röstigen Espresso- und Würznoten aus dem Holz.

Weingut Jonas Kiefer 

OT Wiesoppenheim, Rebgartenstr. 41,

67551 Worms,

Tel. 06241-358 61

www.kiefer-wein.de

Inhaber: Jonas Kiefer

Rebfläche: 25 Hektar

Probiertipps:

2020 Sauvignon Blanc trocken (€ 7,40)

Besuch: Do 16-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr und n. V.

Der Winzer Jonas Kiefer probiert gerne und viel aus. So gibt es hier tatsächlich Liebfrauenmilch, Sekt vom Goldmuskateller und historische Rebsorten. Das drückt sich in reifen Buketts aus, die im aktuellen Jahrgang etwas opulent wirken und vor allem für Liebhaber hocharomatischer Weine empfehlenswert sind. Sehr gelungen ist der Sauvignon blanc mit seiner duftigen Art von grüner Stachelbeere und einer lebendigen Säure am Gaumen.

Weingut Markus Keller 

OT Pfiffligheim, Landgrafenstr. 74-76,

67549 Worms,

Tel. 06241-755 62

weingutkeller.de

Inhaber: Markus Keller

Rebfläche: 22,5 Hektar

Probiertipps:

2020 Sauvignon Blanc trocken (€ 8,40)

2020 Pfeddersheimer St. Georgenberg Riesling trocken (€ 8,10)

2020 Pfeddersheimer Lagrein Rosé trocken (€ 7,20)

Besuch: Mo, Di, Do, Fr 9-13 und 16-18 Uhr, Mi, Sa 9-13 Uhr 

Das Weingut Markus Keller liegt in Worms. Auch wenn der Schwerpunkt auf den roten Rebsorten liegt: Probieren sollte man unbedingt gerade auch die Weißweine. Besonders gut unter diesen gefallen hat uns in diesem Jahr der trockene Sauvignon blanc, der eine schöne, erfrischende Säure hat und dabei sehr ausgewogen in der Aromatik wirkt. Auch der Riesling aus dem Pfeddersheimer St. Georgenberg gefällt mit seiner Frucht und dem reintönigen Charakter. Ein Rosé ganz ohne jeden Kitsch ist der Lagrein Rosé mit seiner schönen Rotfruchtigkeit und leichten Würze.

Zornheim

Weingut Münzenberger

Lindenplatz 9, 55270 Zornheim,

Tel. 06136-445 73

www.weingut-muenzenberger.de

Inhaber: Andreas Münzenberger

Rebfläche: 18,5 Hektar

Probiertipps:

2020 Dark Matter Grauer Burgunder Gutswein trocken (€ 8,40)

2020 Steinhügel Weißer Burgunder Gutswein trocken (€ 7,20)

2019 Zornheimer Guldenmorgen Riesling Alte Reben Lagenwein trocken (€ 15,90)

Besuch: n. V. 

Das Weingut Münzenberger hat uns in diesem Jahr eine Kollektion vorgestellt, in der manche Weine kleine Freudsprünge auslösten: Sie sind komplex, eigenständig und tiefgründig. Andere dagegen waren von Bittertönen begleitet und zeigten wenig Ausdruck. Empfehlen können wir den Grauburgunder Dark Matter, der von unglaublicher Frische geprägt ist. Das hat Spannung, das hat Spiel und die große Wahrscheinlichkeit, dass die Flasche schnell leer ist. Der Weißburgunder Steinhügel ist reduktiver, sehr griffig in der Säure und geprägt von leichter Phenolik. Etwas üppiger ist der Guldenmorgen Riesling mit Extrakt und exotischen Noten.

Weingüter Schittler & Becker

Hahnheimer Str. 30, 55270 Zornheim,

Tel. 06136-447 90

www.julia-schittler.de

Inhaber: Familie Schittler

Rebfläche: 40 Hektar

Probiertipps:

2020 Zornheimer Sauvignon Blanc trocken (€ 8,40)

2020 Zornheimer Weisser Burgunder trocken (€ 9,00)

2020 Niersteiner Riesling Bergkirche Kabinett (€ 14,90)

Besuch: Mo-Fr 13-18 Uhr, Sa, So n. V.  

Das Weingut Schittler & Becker hat neue Weinberge am Roten Hang. Von diesen hat es bereits einen Riesling Kabinett aus der Lage Niersteiner Bergkirche vorgestellt. Weitere Weine vom Roten Hang sollen folgen – wir sind gespannt. Die Kollektion zeichnet sich durch Fruchtigkeit aus, die



Julia Schittler vom Weingut Schittler & Becker:
würzige Weine mit viel Frucht und kräutigen Noten

oftmals von kräutigen und würzigen Noten begleitet wird. Die Weine ruhen in sich und zeigen sich harmonisch und rund. Der besagte Riesling Kabinett ist feinwürzig mit Aromen von Maracuja und Zitrone, fein balancierter Säure und dem reifen Duft von Apfel und Orange.

Zotzenheim

Weingut Christoph Scheffer

Leimengasse 7, 55576 Zotzenheim,

Tel. 06701-74 27

www.weingutscheffer.de

Inhaber: Christoph Scheffer

Rebfläche: 13,5 Hektar

Probiertipps:

2020 Chardonnay trocken (€ 6,20)

2020 Riesling Classic (€ 5,20)

2020 Luftikuss Scheurebe & Muskateller trocken (€ 5,00)

Besuch: Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 10-14 Uhr 

Christoph Scheffer und seine Familie empfangen ihre Gäste in einer schönen, klar gestalteten Vinothek. Diese Klarheit darf man seit Jahren auch seinen Weinen attestieren. Sie sind blitzsauber, animierend und typisch. Heiter und klar ist der aromaintensive Luftikuss, eine fruchtig-trockene Cuvée aus Scheurebe und Muskateller mit nur elf Prozent Alkohol. Der Riesling Classic steht ihm in nichts nach; er ist reintönig, zugänglich und hat eine attraktive Säure. Beim Chardonnay steht Chardonnay auf der Flasche, und ein ebensolcher ist auch drin: unverschleiert, unkompliziert, frisch.



SAALE-UNSTRUT

Cool Climate par excellence: Das kleine Ost-Anbaugebiet galt lange Zeit als zu kühler für große Weine. Vor dem Hintergrund des Klimawandels sind diese Bedingungen zum entscheidenden

Trumpf geworden.

Während andere deutsche Weinregionen mit Hitze zu kämpfen haben, gibt es hier nach wie vor die perfekten Konditionen für Weißwein.

Hoch über der Unstrut die Seele und die Füße baumeln lassen: Das geht natürlich nur, wenn ausnahmsweise mal wirklich gar nichts im Weinberg zu tun ist





Laucha

Weingut Klaus Böhme

OT Kirchscheidungen, Lindenstr. 42, 06636 Laucha,
Tel. 034462-203 95

www.weingut-klaus-boehme.de

Inhaber: Klaus Böhme

Kellermeister: Roland Bähler

Rebfläche: 14 Hektar

Probiertipps:

2020 Rappental Weißburgunder Spätlese
trocken (€ 11,50)

2020 Rappental Riesling Spätlese trocken (€ 11,50)

**Luise Böhme – hier noch in Zivil – wurde 2021
zur Weinkönigin von Saale-Unstrut gekrönt**

2020 Silvaner trocken Alte Reben Lagenwein
(€ 11,00)

Besuch: Mo-Do 8-14 Uhr, Fr 8-17 Uhr, Sa 10-14 Uhr

Im idyllischen Unstrut-Tal befindet sich das Familienweingut mit 300 Jahre alter Geschichte (unterbrochen von der DDR-Zeit). Seit dem Mauerfall ist der Name wieder ein Garant für ambitionierte Weine mit schöner Balance zwischen Frucht, gut eingebundener Säure und Mineralität. Mit der aktuellen Kollektion zeigt Böhme außerdem ein Händchen für die Burgundersorten. Der trockene Weißburgunder Spätlese ist prägnant mit klarer Frucht und Sortenprofil, Körper und Reife. Auch der Silvaner aus Alten Reben zeigt Dynamik am Gaumen, dazu Schmelz, Länge, Bukett, Frische und Geradlinigkeit. Der Riesling Spätlese ist ebenfalls ein Genuss mit feinem Spiel von Restzucker und filigraner Struktur. Böhme ist zu Recht einer der Leuchttürme in den östlichen Weinregionen.

The advertisement features three bottles of Gut Hermannsberg Riesling wine in the foreground, set against a backdrop of rolling green hills and a winding river. In the center is the Gut Hermannsberg logo, which consists of a stylized eagle with its wings spread wide, perched atop a small building, with the text "GUT HERMANNSBERG" below it. To the right, there are four smaller images: a view of a vineyard labeled "WEINGUT", a close-up of food on a plate labeled "RESTAURANT", a red sofa in a room labeled "GÄSTEHAUS", and a library or study room labeled "TAGUNGEN". At the bottom, the text "UNSERE EINZIGARTIGEN RIESLINGE" is written in large white letters, followed by "JETZT ENTDECKEN AUF WWW.GUT-HERMANSBERG.DE" in smaller white letters.



SACHSEN

Wer einen sächsischen Wein abbekommt, kann sich glücklich schätzen. Das kleine Anbaugebiet produziert qualitativ längst auf Topniveau und

dabei (leider) so wenig, dass das meiste vor Ort getrunken wird. Bei welchen Betrieben es sich lohnt, sich anzustellen, erfahren Sie hier.



Weingut Schloss Proschwitz: Wenn der Herbst das Laub zu färben beginnt, wird es betriebsam in den Weinbergen von Deutschlands östlichstem Weinbaugebiet



Der freudige Gesichtsausdruck verrät's: Georg Prinz zur Lippe erkennt seine Weine auch mit geschlossenen Augen

Diera-Zehren

Weingut Schloss Proschwitz

Prinz zur Lippe

OT Zadel, Dorfanger 19, 01665 Diera-Zehren,
Tel. 03521-47 67 90

www.schloss-proschwitz.de

Inhaber: Georg Prinz zur Lippe

Rebfläche: 70 Hektar

Probiertipps:

2020 Schloss Proschwitz Elbling trocken VDP.

Gutswein (€ 11,90)

2020 Schloss Proschwitz Meissen

Weissburgunder trocken VDP.Ortswein (€ 13,50)

Besuch: Mo-So 10-18 Uhr

Das älteste Weingut Sachsen zeigt sich quiklebendig. Georg Prinz zur Lippe legt eine geschlossene und begeisternde Kollektion vor – wir werten auf! Das Barockschloss ist nicht nur ein schöner und kulturell bedeutsamer Ort, hier holt man auch das Beste aus der traditionellen Sorte Elbling heraus: moderat im Alkohol, gut eingebundene Grapefruitsäure, elegant, animierend. Auch der Meißen Weissburgunder ist wunderbar im Trinkfluss und burgundisch in der Anmutung. Sehr gut komponiert zeigt sich die Riesling-Spätlese aus dem Heilig Kreuz mit einer schönen Frucht, die von stützender Säure getragen wird. Der Grauburgunder beweist, was die Rebsorte

kann: Der Vertreter aus dem Kloster Heilig Kreuz überzeugt mit elegant-markantem Auftritt und Persönlichkeit. Insgesamt haben die Weine eine eigene, intelligente Handschrift, es macht Spaß, sich durch die Kollektion zu testen.

Dresden

Weingut Zimmerling

OT Pillnitz, Bergweg 27, 01326 Dresden,

Tel. 0351-413 99 43 94

www.weingut-zimmerling.de

Inhaber: Klaus Zimmerling

Rebfläche: 4,5 Hektar

Probiertipps:

2019 Riesling trocken (€ 18,00)

Besuch: Mi, Do 11-16 Uhr, Fr-So 11-18 Uhr

Im Weingut Zimmerling verbinden sich Kunst und Wein: Klaus Zimmerlings Frau, die Künstlerin Małgorzata Chodakowska, hat ihr Atelier im Weinberg; sie kreiert Skulpturen und gestaltet die Etiketten der Weine. Auf verwittertem Granit wachsen weiße Rebsorten, seit Anbeginn ökologisch, seit 2020 ist das Gut auch biozertifiziert. Neu ist die Vinothek am Fuß der Rysselkuppe. Hier sollte man den 2019er Riesling genießen, mit angenehmem Zug am Gaumen, strahlender Frucht, fein eingewebter Säure und sehr animierend als Apéro.



Ein Hesse in Sachsen: Seit gut 25 Jahren keltet Martin Schwarz Weine von der Elbe

Meissen

Weingut Martin Schwarz

Dresdner Str. 71, 01662 Meissen,
Tel. 0163-510 74 08

www.schwarz-wein.de

Inhaber: Martin Schwarz

Rebfläche: 3 Hektar

Besuch: n. V.  

Der gebürtige Hesse Martin Schwarz und seine Partnerin Grit Geißler habe gerade erst eine Vinothek eröffnet, in der man ihre Weine verkosten kann. Das sympathisch-engagierte Paar keltet seit Mitte der 1990er-Jahre überwiegend klassische weiße Rebsorten (Riesling, Weißburgunder, Traminer, Müller-Thurgau) am Rand von Meißen, die in den drei Einzellagen Radebeuler Steinrücken, Goldener Wagen und Radebeuler Johannisberg wachsen. Auch Pinot noir und Chardonnay werden angebaut, die Lese erfolgt in Handarbeit.

Radebeul

Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth

Wackerbarthstr. 1, 01445 Radebeul,
Tel. 0351-895 50
www.schloss-wackerbarth.de

Kellermeister: Jürgen Aumüller

Rebfläche: 92 Hektar

Probiertipps:

2020 Radebeuler Wackerbarthberg Riesling trocken (€ 19,00)

Besuch: Mo-So 11-19 Uhr  

Schloss Wackerbarth lohnt sich für einen Besuch:

Das Ensemble aus barocker Schloss- und Gartenanlage wird durch Terrassenweinberge ergänzt und beheimatet eine der ältesten Sektkellereien Europas von 1836. Dazu gibt es Gastronomie und viele Events, bei denen man die Weine verkosten kann. Eine sichere Bank sind die Rieslinge, etwa der Radebeuler Wackerbarthberg Riesling wie auch jener aus der Spitzenlage Radebeuler Golddener Wagen. Im Vergleich zu den Rieslingen konnten die anderen Rebsorten in diesem Jahr nicht begeistern, oft war die Restsüße zu dominant und überlagerte andere Facetten.

Weingut Karl Friedrich Aust

OT Oberlößnitz, Weinbergstr. 10, 01445 Radebeul,
Tel. 0351-89 39 01 00

www.weingut-aust.de

Inhaber: Karl Friedrich Aust

Rebfläche: 6 Hektar

Probiertipps:

2020 Radebeuler Steinrücken Auxerrois (€ 19,50)

2020 Goldener Wagen Riesling trocken (€ 18,00)

Besuch: Mi, Do 11-18 Uhr, Fr-So 11-21 Uhr  

Die idyllische Anlage mit Mauern aus dem 17. Jahrhundert ist ein Treffpunkt in schönster Lage mit Restaurant, Kunstaustellungen, Picknickpergola, Events und Wanderwegen. Karl Friedrich Aust gehört längst zur Spitze an der Elbe und präsentiert auch in diesem Jahr eine famose Kollektion. Seine Weine zeigen, dass er ein guter Manager der Säure ist und dabei die Frucht nie vernachlässigt. Sein Riesling Goldener Wagen ist frisch, blumig und gleichzeitig enorm tiefgründig. Der Auxerrois aus dem Radebeuler Steinrücken kommt sortentypisch, sauber und animierend daher.

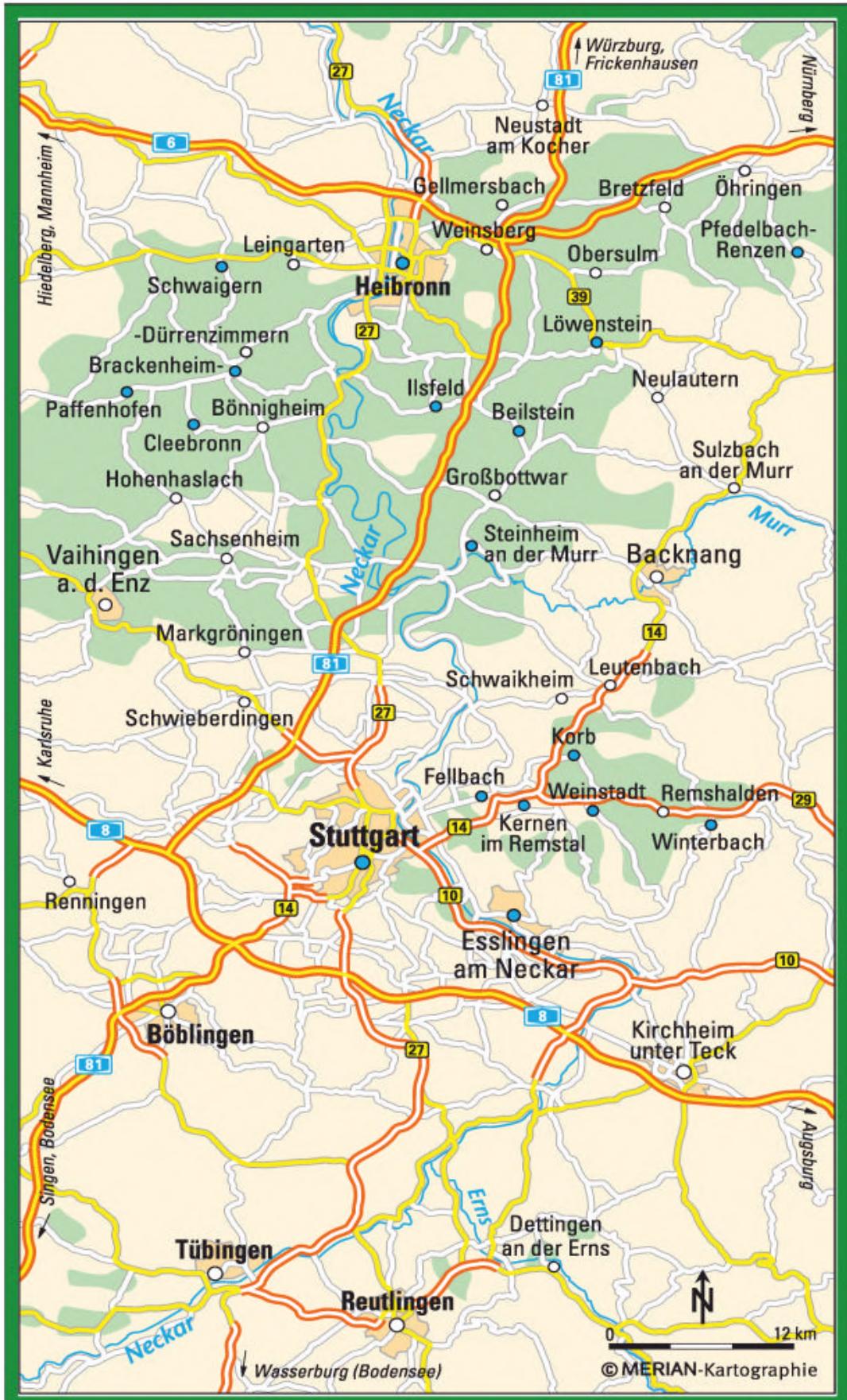


WÜRTTEMBERG

Das schwäbische Anbaugebiet gehört zu unseren großen Aufsteigern in diesem Jahr. Denn es tut sich was im Ländle: mit biodynamischen Spitzenbetrieben, komplexen Lembergern und Schaumweinen auf Weltniveau. Und wer dachte, dass es hier im Süden vor allem Rotweine gibt, sollte einmal die einzigartigen Rieslinge aus dem Remstal probieren.

**Wer braucht noch eine Bibliothek,
wenn man in den Weinkeller von
Rainer Schnaitmann kann? Er zählt
zu den besten Winzern im Ländle**

WÜRTTEMBERG



Beilstein

Sankt Annagarten

Biologisches Weingut

St.-Anna-Gärten 1, 71717 Beilstein,

Tel. 07062-31 66

www.sankt-annagarten.de

Inhaber: Hans & Marcel Wiedenmann

Rebfläche: 14 Hektar

Probiertipps:

2019 Generation Riesling (€ 16,00)

2020 Gipskeuper Riesling trocken (€ 7,50)

Besuch: Mo-Fr 9-12 und 13.30-19 Uhr, Sa 9-15 Uhr



Der Familienbetrieb des Sankt Annagartens setzt sich zusammen aus Vater Hans, Mutter Renate und Sohn Marcel, der auf ökologischen Anbau umgestellt hat. Er ist inzwischen für Weinberge und Vinifikation zuständig. Sein Einstieg ist der Gipskeuper-Riesling, sehr klar und verständlich. Ähnlich offenherzig zeigt sich auch der Grauburgunder. Mehr Druck steckt hinter dem Riesling Generation, er hatte bereits ein Jahr mehr Zeit, sich zu entwickeln. Bei den Roten tut sich der Lemberger aus dem Sandberg hervor, während die Cuvée Selbdrift noch zu sehr in den Barrique-noten gefangen ist.

Brackenheim

Wein & Gut Frank

OT Botenheim, Bönnigheimer Str. 29,

74336 Brackenheim,

Tel. 07135-936 12 81

www.weingutfrank.de

Inhaber: Florian Frank

Rebfläche: 3,5 Hektar

Probiertipps:

2017 Trollinger** trocken (€ 7,00)

Besuch: Fr 14-19 Uhr, Sa 10-16 Uhr 

Man kann das Qualitätsstreben von Florian und Manuela Frank aus den Weinen herausschmecken. Manchmal allerdings, möchte man ihnen zurufen, wären weniger Ambitionen besser, also weniger Holz bei der roten Cuvée oder dem Sauvignon blanc und dem Grauburgunder – und im nächsten Moment liefert der Trollinger dann den Beweis dafür. Auch der Sekt Brut Nature aus Pinot Meunier Blanc de Noir ist so ein heiterer Schaumwein, der Spaß macht.

Cleebronn

Weingärtner Cleebronn Güglingen

Ranspacher Str. 1, 74389 Cleebronn,

Tel. 07135-980 30

cg-winzer.de

Kellermeister: Andreas Reichert

Rebfläche: 300 Hektar

Probiertipps:

2019 Emotion CG Chardonnay/Viognier trocken (€ 22,00)

2018 Emotion CG Cabernet Franc trocken (€ 22,00)

Besuch: Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 8.30-13 Uhr (Dez. bis 16 Uhr, So 11-14 Uhr (März-Dez.)  

Emotion heißt die Serie von Weinen aus den besten Lagen der Weingärtner Cleebronn-Güglingen, und man spürt, dass sie mit viel Fingerspitzengefühl gemacht wurde. Vor allem die Cuvée aus Chardonnay und Viognier ist schön geraten, der Wein duftig, der Holzeinsatz wirkt ausgewogen, nicht aufdringlich. Der Cabernet franc ist eine gelungene Erscheinung mit Noten von Cassis, Kräutern und Kaffee, das Tannin markant, aber reif, während der Cabernet Sauvignon etwas kantig auftritt. Auch der Riesling kommt recht mächtig daher, es fehlt ihm ein wenig an Eleganz und Präzision.

Esslingen

Weingut Kusterer

Untere Beutau 44, 73728 Esslingen,

Tel. 0711-35 79 09

www.weingut-kusterer.de

Inhaber: Maximilian Kusterer

Rebfläche: 6 Hektar

Probiertipps:

2019 Neckarhalde Spätburgunder trocken (€ 46,00)

Besuch: Di 16-19 Uhr, Sa 11-15 Uhr und n. V.  

Im Sommer 2020 hat Sohn Maximilian Kusterer das Familienweingut übernommen. Er bringt alle Voraussetzungen mit: Studium in Geisenheim, Erfahrungen im In- und Ausland, beispielsweise bei Karl Hайдle oder dem Weingut Rudolf Fürst. Seine Leidenschaft gilt vor allem dem Spätburgunder – und das lässt sich aus seinem Spitzenwein aus der Neckarhalde ganz deutlich heraus-schmecken. Er hat eine schöne, klare Kirsch-

WÜRTTEMBERG

frucht, reifes, poliertes Tannin und ist rundum ein starkes Stück. In Gutswein und Ortswein dagegen bleibt die Frucht etwas sperrig, nutzt noch nicht den möglichen Spielraum. Dafür ist der Blaufränkisch aus der Steillage schön pfeffrig gelungen.

Fellbach

Fellbacher Weingärtner



Kappelbergstr. 48, 70734 Fellbach,
Tel. 0711-578 80 30

www.fellbacher-weine.de

Kellermeister: Tobias Single

Rebfläche: 190 Hektar

Probertipps:

2019 Fellbacher Lämmler Chardonnay P trocken
Barrique (€ 19,50)

2016 Fellbacher Weingärtner Sekt brut nature
(€ 19,50)

2018 Fellbacher Lämmler Lemberger P trocken
GG (€ 26,50)

Besuch: Mo-Sa 9-18.30 Uhr



Die Fellbacher Weingärtner bewirtschaften 185 Hektar, viel davon auf dem Kappelberg; die besten Qualitäten kommen aus den Lagen Fellbacher Goldberg und dem Lämmler. 70 Prozent der Reben sind rot, aber vor allem die Weißweine zeigen sich beachtlich wie der Chardonnay Edition P aus dem Lämmler und auch der Sekt Brut Nature. Doch die Spalten der Kollektion sind erwartungsgemäß der Lemberger Edition P aus dem Lämmler und sein Pendant, der Merlot, in denen sich das feine Gespür des Kellermeisters für den Ausbau in Holzfässern manifestiert. Allerdings sollte man sich Gedanken über die Nachhaltigkeit der schweren Flaschen machen.

Markus Heid



OT Fellbach, Cannstatter Str. 13/2,
70734 Fellbach,

Tel. 0711-58 41 12

www.weingut-heid.de

Inhaber: Markus Heid

Rebfläche: 10 Hektar

Probertipps:

2020 Fellbacher Goldberg Sauvignon Blanc
trocken VDP.Erste Lage (€ 14,00)

2018 Fellbacher Lämmler Spätburgunder GG VDP.
Große Lage (€ 28,00)

2018 Melchisedec Syrah trocken (€ 28,00)



**Markus Heid hat sich nach ganz oben gearbeitet:
hier im Weinberg, aber auch im übertragenen Sinn**

Besuch: Mo-Fr 17-19 Uhr, Sa 9-13 Uhr

Markus Heid ist ein eher zurückhaltender Typ, keiner, der sich in den Vordergrund drängt, über den man dauernd spricht. Also hat er sich in den 25 Jahren, die er das Familienweingut in Fellbach führt, eher im Stillen an die Spitze herangearbeitet. Seine Kollektion zeugt von sehr guten Qualitäten in der Basis wie auch bei den Lageweinen, und das durchweg bei allen Sorten. Besonders hervorzuheben ist aus unserer Sicht der elegante Sauvignon blanc, klar und präzise. Und der Syrah Melchisedec: schön pfeffrig, dicht, ein richtig knackiger Stil – die Rebsorte hat vom warmen Jahrgang 2018 am meisten profitiert.

Weingut Aldinger



Schmerstr. 25, 70734 Fellbach,

Tel. 0711-58 14 17

www.weingut-alddinger.de

Inhaber: Hansjörg & Matthias Aldinger

Rebfläche: 30 Hektar

Probertipps:

2014 Aldinger brut Natur (€ 50,00)

2018 Lämmler Lemberger GG (€ 42,00)

2018 Gips Marienglas Spätburgunder GG
(€ 33,90)

Besuch: Mo-Fr 9-12 und 14-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr



Hansjörg und Matthias Aldinger haben mit fünf FEINSCHMECKER-Punkten die Führung in Württemberg übernommen. Die Weine der beiden Brüder haben eine unvergleichliche Strahlkraft.

Der Sekt Brut Nature ist schon fast eine Legende – und rechtfertigt auch in diesem Jahr erneut seinen Ruf. Aber die Spitzensklasse erstreckt sich über die gesamte Kollektion: Der Riesling aus dem Gips Marienglas reflektiert Lage und Rebsorte auf eindringliche Art, Chardonnay und Sauvignon blanc flirten mit den allseits beliebten, flippigen Reduktionsnoten, eröffnen dahinter aber große Perspektive. Der Spätburgunder Großes Gewächs beweist neben Kraft auch Leichtigkeit. Der Lemberger gehört zu den besten seines Jahrgangs: glatt, geschliffen, wunderschön würzig – ein großartiger, einzigartiger Stil, der die Aldingers zu den besten Winzern Deutschlands macht. Herzlichen Glückwunsch zum Aufstieg in die Spitze!

Weingut Schnaitmann

Untertürkheimer Str. 4, 70734 Fellbach,
Tel. 0711-57 46 16

www.weingut-schnaitmann.de

Inhaber: Rainer Schnaitmann

Rebfläche: 24 Hektar

Probertipps:

2015 Réserve Blanc de noir Brut nature VDP.Sekt Prestige (€ 42,00)

2018 Réserve Riesling trocken (€ 42,00)

2019 Lämmler Lemberger GG (€ 48,00)

Besuch: Mo-Fr 14-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr  

Seit 19 Generationen weingärtner die Schnaitmanns in Fellbach. Der Wein ist also quasi in der DNA von Rainer Schnaitmann – und das im besten Sinn. Jeden Jahrgang geht er anders an, achtet als Biowinzer auf die natürlichen Grundlagen, um sie bestmöglich in seinen Weinen zu konservieren. Das gelang ihm bei dieser starken Kollektion mit jedem einzelnen Gewächs. Der VDP.Sekt Prestige zeigt eine elegante und ausgeprägte Hefearomatik und eine feine Perlage. Der Riesling Großes Gewächs ist noch leicht reduktiv, die Réserve sehr dicht und tiefgründig. Der Sauvignon blanc präsentiert sich ganz im Schnaitmann-Stil: mit leicht flintigen Noten und gleichzeitig absolut elegant. Der Lemberger schlägt diesmal den Spätburgunder, wir waren von dieser schlanken und würzigen Version der Rebsorte schlicht begeistert.



Weingut Burkhart

BESUCHEN SIE UNSER BIO-WEINGUT UND KAFFEE-RÖSTEREI MITTEN IM KAISERSTUHL

Besuchen Sie unser Bio-Weingut und Kaffee-Rösterei mitten im Kaiserstuhl

Heilbronn

Ökoweingut Stutz

Liebigstr. 49, 74074 Heilbronn,

Tel. 07131-25 13 25

www.weingut-stutz.de

Inhaber: Andreas Stutz

Rebfläche: 13 Hektar

Probiertipps:

2020 Cabernet Blanc Edition trocken (€ 8,90)

Besuch: Di, Do 15-19 Uhr, Sa 9-13 Uhr 

Man muss dem kompromisslosen und experimentierfreudigen biodynamischen Weinbau, den Andreas Stutz betreibt, Respekt zollen. Er arbeitet mit neu gezüchteten, pilzwiderstandsfähigen Rebsorten wie Cabernet blanc, Muscaris und Sauvitage und erzielt mit ihnen beachtliche Weine. Vor allem der Cabernet blanc erweist sich als Entdeckung: knackig frisch, etwas Restzucker steht ihm gut. Auch die anderen beiden geben sich klar, ausdrucksfreudig und süffig. Die Rotweine dagegen erscheinen etwas kantiger und unzugänglicher.

Weingut Drautz-Able

Faißtstr. 23, 74076 Heilbronn,

Tel. 07131-17 79 08

www.drautz-able.de

Inhaber: Markus Drautz

Kellermeister: Pascal Gerhäuser

Rebfläche: 16 Hektar

Probiertipps:

2020 Drei Tauben Heilbronner Sauvignon blanc trocken (€ 14,99)

2018 Drei Tauben Heilbronner Trollinger (€ 12,99)

Besuch: Mo-Fr 8-12 und 13.30-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr 

Wie man sich in Trollinger verlieben kann? Einfach mal den Drei Trauben von Drautz-Able probieren. Denn Markus Drautz zollt dieser Rebsorte so viel Respekt und Aufmerksamkeit, dass ein beherztes und genussvolles Gewächs daraus geworden ist. Aber das gilt auch für alle anderen seiner Weine, sie alle sind hedonistisch und herhaft. Der Hades Sauvignon blanc ist geprägt von Tiefe und Schmelz, der Lemberger schön geschliffen, die Frucht präzise. Die rote Jodokus-Cuvée ist kraftvoll und von internationaler Anmutung.

Weingut G. A. Heinrich

Riedstr. 29, 74076 Heilbronn,

Tel. 07131-17 59 48

www.weingut-heinrich.de

Inhaber: Björn & Tobias Heinrich

Rebfläche: 15 Hektar

Probiertipps:

2020 Weißburgunder trocken (€ 10,00)

2018 Heilbronner Stiftsberg Spätburgunder G.A. trocken (€ 15,00)

2018 Heilbronner Stiftsberg Lemberger G.A. trocken (€ 15,00)

Besuch: Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 10-14 Uhr 

Auf ihren 14 Hektar konzentrieren sich „die Macher und die Schaffer“, wie sich die Brüder Heinrich selbst bezeichnen, auf heimische Rebsorten wie Weißer Burgunder, Riesling, Lemberger und Spätburgunder. Ihr Ziel ist ein eleganter, kühler Weinstil. Das gelingt ihnen am besten beim Stiftsberg Riesling, beim Weißburgunder, der sich sehr geradlinig präsentierte, und auch beim Stiftsberg Spätburgunder. Hier bleibt der Frucht mehr Spielraum, ohne dass sie durch Ehrgeiz im Ausbau allzu sehr eingeengt wird.

Weingut Kistenmacher-Hengerer

Eugen-Nägele-Str. 23-25, 74074 Heilbronn,

Tel. 07131-17 23 54

www.kistenmacher-hengerer.de

Inhaber: Hans Hengerer

Rebfläche: 12 Hektar

Probiertipps:

2019 Heilbronner Stiftsberg Grauer Burgunder VI trocken VDP.Erste Lage (€ 18,90)

2016 Heilbronner Wartberg Lemberger Sonnenstrahl trocken VDP.GG (€ 33,00)

Besuch: Mo-Fr 16-18.30 Uhr, Sa 9-11 und 13-16 Uhr 

Die Geschichte des Weinbaus reicht in der Familie Kistenmacher-Hengerer schon Jahrhunderte zurück, die des Weinguts 54 Jahre. Hans Hengerer leitet es seit den 90er-Jahren, und Sohn Jonathan bereitet sich derzeit in Weinsberg darauf vor, den Vater zu unterstützen. Die beiden hegen offenbar eine Vorliebe für Muskateller, den sie klassisch duftig ausbauen. Schlanker und direkter ist der Grauburgunder. Der Spätburgunder war noch leicht überdeckt von Noten aus dem Holzausbau. Der Lemberger Großes Gewächs hat eine gute Balance zwischen reifen und frischen Nuancen.

Ilsfeld

Golter – Weingut im Klee

Klee 1, 74360 Ilsfeld,

Tel. 07062-97 89 40

weingut-golter.de

Inhaber: Reinhart & Christoph Golter

Rebfläche: 25 Hektar

Probiertipps:

2020 Weissklee Weißweincuvée trocken - Gutswein (€ 8,90)

2020 Ilsfelder Riesling Kabinett feinherb Ortswein (€ 9,90)

2020 Luft und Liebe Weissweincuvée feinherb - Gutswein (€ 7,50)

Besuch: Di, Mi, Fr 10-12 und 15-17.30 Uhr, Do 15-17.30 Uhr, Sa 9-12 Uhr 

Sozusagen in den Klee gebaut hat die Familie Golter ihren Aussiedlerbetrieb. Inzwischen ist Sohn Christoph eingestiegen und leitet zusammen mit dem Vater das Weingut, und ihr gemeinsames Qualitätsstreben ist in den Weinen spürbar. Diese sind im besten Sinne des Wortes „trinkig“: offenherzig, zugänglich, verständlich. Die weiße Luft und Liebe schmeichelt mit Restzucker, der Merlot Rosé hat das Potenzial zum Alltagshelden. Der Riesling Kabinett ist Trinkfreude pur.

Kernen

Weingut Karl Haidle

OT Stetten, Hindenburgstr. 21, 71394 Kernen,

Tel. 07151-94 91 10

www.weingut-karl-haidle.de

Inhaber: Moritz Haidle

Rebfläche: 23 Hektar

Probiertipps:

2019 Stettener Pulvermächer Riesling GG VDP. Große Lage (€ 32,00)

2019 Stettener Städlen Riesling trocken VDP. Erste Lage (€ 22,00)

2019 Stettener Berge Lemberger GG VDP. Große Lage (€ 32,00)

Besuch: Mo-Fr 8-12 und 13-18 Uhr, Sa 9-15 Uhr  

Die Geschichte des Weinguts Haidle erzählt die Geschichte der Weinstile im württembergischen Remstal: von einst klassisch zu jetzt modern und quasi naturalistisch unter Moritz Haidle, der die



Moritz Haidle hat den Weinstil im Remstal vom Kopf auf die Füße gestellt: puristisch und unaufdringlich

Weine von allem Beschönigenden befreit hat. Die Rieslinge funktionieren nicht über fruchtige Primäraromen, sondern sie spiegeln ihre Herkunft mit rauchigen Noten und Kräutern, darunter vor allem Verveine. Das fängt beim Gutsriesling an und steigert sich beim Stettener Pulvermächer zu einem beeindruckenden Großen Gewächs. Die gleiche Aufstufung findet man auch bei den Lembergern: vom Stettener Häder als Alltagserlebnis bis zur Stettener Gehrnhalde, die im 2019er Jahrgang zu den besten ihrer Art zählt: sehr präzise, sehr klar, sehr vielschichtig.

Korb

Weingut Albrecht Schwegler

Steinstr. 37, 71404 Korb,

Tel. 07151-304 01 37

www.albrecht-schwegler.de

Inhaber: Aaron Schwegler

Rebfläche: 12 Hektar

Probiertipps:

2017 Granat Cuvée trocken (€ 56,00)

2018 Lemberger Réserve trocken (€ 38,00)

2019 Riesling trocken Alte Reben (€ 23,50)

Besuch: Sa 10-15 Uhr  

WÜRTTEMBERG

Die Weine vom Weingut Albrecht Schwegler sind anders, sie sind individuell, sie sind großartig auf ihre Art. Es ist erfrischend, wie wenig sich auch Aaron Schwegler um Konventionen und Mainstream kümmert und im Sinne seines Vaters Jahr für Jahr rote Edelsteine hervorbringt. Von Beryll über Saphir bis hin zum mächtigen Granat: Diese Cuvées absorbieren den mutigen Holzeinsatz und wandeln die Gewürze zu ihrem Vorteil. Auch Riesling und Chardonnay glänzen in diesem Jahr, auch ganz ohne schmuckvolle Namen, ebenso wie der Spätburgunder und der Lemberger. Eine brillante Kollektion.

Löwenstein

Weingut Zipf

Vorhofer Str. 4, 74245 Löwenstein,

Tel. 07130-61 65

www.zipf.com

Inhaber: Jürgen & Tanja Zipf

Rebfläche: 12 Hektar

Probertipps:

2018 Löwensteiner Wohlfahrtsberg Junges Schwaben Rotwein trocken Barrique (€ 28,50)

Besuch: Mo-Fr 13-18.30 Uhr, Sa 9-15 Uhr  

Weinbau wird in der Familie Zipf schon seit über 100 Jahren betrieben. Seit 2004 leitet Jürgen Zipf den Betrieb mit zwölf Hektar – und zeigt sich dabei experimentierfreudig. So hat er mit dem Jahrgang 2019 erstmals einen Riesling im Beton-ei ausgebaut, dieses Jahr soll es einen Lemberger im Betonei geben. Den 2019er Gewürztraminer hat er auf den Schalen vergoren und im 500-Liter-Tonneau reifen lassen, was ihm im Duft mehr Spektrum verschafft. Der im Betonei ausgebaute Oi-Riesling ist ein Charaktertyp, der über die Rebsortentypizität hinausgeht. Die rote Cuvée ist Zipf jedoch ganz klassisch gut gelungen und bereitet ein entspanntes Trinkvergnügen.

Pfaffenhofen

Weingut Wachtstetter

Michelbacher Str. 8, 74397 Pfaffenhofen,

Tel. 07046-329

www.wachtstetter.de

Inhaber: Rainer Wachtstetter

Rebfläche: 20 Hektar

Probertipps:

2018 Pfaffenhofener Spitzenberg Lemberger trocken GG (€ 29,80)

2018 Cuvée Ernst Combé Reserve trocken (€ 28,00)

2020 Pfaffenhofener Chardonnay trocken (€ 11,50)

Besuch: Do, Fr 9-12 und 13.30-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr 

Jahr für Jahr stark, vor allem bei den Rotweinen hat sich Rainer Wachtstetter einen herausragenden Ruf erarbeitet, wobei diesmal auch der Chardonnay als schön ausgewogener Typ überrascht. Lemberger ist sozusagen Wachtstetters Hausrebsorte, und in der Kollektion steigert sie sich von Ortswein bis Große Lage Schritt für Schritt. Beim Großen Gewächs ist die Frucht am schönsten herausgearbeitet, die Würze gut integriert, die Länge nachhaltig – er gehört zur Spitzenklasse von Württemberg. Daneben immer wieder ein Höhepunkt: die rote Cuvée Ernst aus Lemberger, Cabernet franc, Merlot und Syrah. Ein eleganter, klassisch-schöner Rotwein.

Pfedelbach

Weingut Ungerer

OT Renzen, Harsbergerstr. 15, 74629 Pfedelbach,

Tel. 07949-94 06 90

weingut-ungerer.de

Inhaber: Karlheinz Ungerer

Rebfläche: 9,2 Hektar

Probertipps:

2019 Saltatiun virium trocken Barrique QbA (€ 20,50)

2019 Riesling trocken Große Tradition (€ 15,00)

2018 Pinot Noir trocken Barrique (€ 19,00)

Besuch: n. V. 

Der Schritt zum eigenständigen und unabhängigen Weingut hat sich für Karlheinz Ungerer gelohnt. Seine Auswahl an Weinen ist handwerklich gut und klassisch gemacht – ohne große Experimente und Abenteuer. Stattdessen wurde die Charakteristik der Rebsorten herausgearbeitet: beim Riesling etwas die Zitrusnoten und eine knackige Säure oder beim Sauvignon blanc die Stachelbeeraromen. Der Blaufränkisch Rosé ist ganz auf Trinkvergnügen ausgerichtet. Beim Pinot noir ist der Holzeinsatz wohldosiert. Die Rotweincuvée Saltatiun virium No. 12 strotzt nur so vor Cassis und Noten von Kaffee.

Schwaigern

Weingut Graf Neipperg

Schloßstr. 12, 74193 Schwaigern,

Tel. 07138-94 14 00

www.graf-neipperg.de

Inhaber: Karl-Eugen Graf von Neipperg

Rebfläche: 32 Hektar

Probiertipps:

2020 Muskateller trocken Gutswein (€ 8,90)

2018 Ruthe Lemberger GG (€ 30,00)

2018 S.E. Syrah trocken (€ 47,00)

Besuch: Mo-Fr 8-12 und 13-16 Uhr  

„Lemberger ist unserer Markenzeichen, wir als Familie und Weingut sind dieser Sorte historisch und emotional verpflichtet“, sagt Karl Eugen Erbgraf von Neipperg und ergänzt: „Wir haben ein Händchen und viel Erfahrung mit dieser Rebsorte.“ Recht hat er, lässt dabei aber aus, dass sein Kellermeister auch ein Händchen für alle anderen Rebsorten hat. Die Kollektion ist durchweg gelungen. Vom geradlinigen Muskateller über den präzisen Sauvignon blanc und den würzigen Pinot

noir bis zum komplexen und eleganten Lemberger. Auch der Syrah ist ein starkes Stück, allerdings gibt sich das Tannin noch etwas kämpferisch.

Steinheim an der Murr

Weingut Graf Adelmann

Burg Schaubeck 1, 71711 Steinheim an der Murr,

Tel. 07148-92 12 20

www.graf-adelmann.com

Inhaber: Felix Graf Adelmann

Rebfläche: 26 Hektar

Probiertipps:

2019 Die Mauern von Schaubeck Hades

Weißweincuvée Qba trocken (€ 19,50)

2018 Carpe Diem Hades Rotweincuvée QbA trocken (€ 29,00)

Besuch: Mo-Fr 14-18 Uhr, Sa 10-14 Uhr  

Die Adelmänner setzen auf Tradition. Auf Burg Schaubeck wird seit mehr als 700 Jahren Wein gemacht, seit mehr als 100 Jahren unter der Führung der Grafen Adelmann. In ihrer Philosophie heißt es: Stillstand ist Rückschritt, man setzt auf



LAUFFENER
WEINGÄRTNER

Württemberger
WEIN
trifft
FEINSCHMECKER

Evolution. Gleichwohl erschien uns der Weinstil dieser Kollektion bisweilen etwas der Vergangenheit zugewandt. Vor allem dem Riesling fehlt es an Frische und Präzision. Besser und ausdrucksvoller schneidet die Weißweincuvée ab. Der Lemberger gab sich sehr klassisch und gut. Am meisten Eindruck hinterlässt die rote Cuvée Hades: kraftvoll und mit geschliffenem Holzeinsatz.

Stuttgart

Weingut Wöhrwag



OT Untertürkheim, Grunbacher Str. 5,
70327 Stuttgart,
Tel. 0711-33 16 62
www.woehrwag.de

Inhaber: Hans-Peter Wöhrwag

Rebfläche: 20 Hektar

Probiertipps:

2020 Mineral Untertürkheimer Herzogenberg
Riesling trocken Erste Lage (€ 13,50)
2019 Herzogenberg GG Riesling trocken Grosse
Lage (€ 23,50)

2019 Herzogenberg GG Weißburgunder trocken
Grosse Lage (€ 25,50)

Besuch: Mo-Fr 8-12.30 und 14-18 Uhr, Sa 9-14 Uhr

Riesling ist die Herzensangelegenheit von Hans-Peter Wöhrwag und belegt 44 Prozent der Weinberge. Das Ergebnis kann sich richtig gut schmecken lassen: Der Riesling Mineral aus dem Untertürkheimer Herzogenberg ist klassisch, schlank, rebsortentypisch. Der Riesling Großes Gewächs aus dem Herzogenberg legt noch mal kräftig nach. Er ist sehr konzentriert, hier wird der Fokus

auf den Ausdruck der Herkunft gerichtet. Aber auch für andere Weiße hat Wöhrwag das richtige Fingerspitzengefühl: Der Weißburgunder ist geschmeidig mit wohlproportioniertem Holzeinsatz, der Sauvignon blanc ausdrucksstark und gefällig. Die Roten dagegen zeigen viel Kante, bisweilen zu viel. Am harmonischsten präsentiert sich aus unserer Sicht die Grande Reserve Philipp.

Weinmanufaktur Untertürkheim



OT Untertürkheim, Strümpfelbacher Str. 47,
70327 Stuttgart,

Tel. 0711-336 38 10

www.weinmanufaktur.de

Kellermeister: Jürgen Off

Rebfläche: 95 Hektar

Probiertipps:

2020 Grauer Burgunder QbA ** trocken (€ 10,40)
2020 Viognier QbA ** trocken (€ 10,40)
2019 Untertürkheimer Altenberg Cabernet Franc
QbA *** trocken (€ 20,00)

Besuch: Mo-Fr 9-12.30 und 13.30-18 Uhr, Sa 9-14 Uhr

Vor den Toren Stuttgarts, um die Ecke vom Stammwerk von Daimler-Benz – und doch ist der Betrieb in der Ortsmitte von Untertürkheim eine Insel der Ruhe und Weinseligkeit. Weinmanufaktur – der Begriff soll das Qualitätsbewusstsein der kleinen Genossenschaft ausdrücken. Und das manifestiert sich auch in den Weinen. Aus den Weißen sticht der Viognier hervor: knackig frisch und kristallklar. Der Trollinger ist genau, was er sein soll: ein süffiger Spaßwein. Besonders beeindruckt hat uns der Cabernet franc: reif, rund, typisch, mit viel Substanz und Struktur.



Wenn Hans Peter Wöhrwag im Untertürkheimer Herzogenberg werkelt, kann er den Torjubel des VfB hören

Wasserburg

Schmidt am Bodensee

OT Hattnau, Hattnau 62, 88142 Wasserburg,
Tel. 08382-943 21 74

www.schmidt-am-bodensee.de

Inhaber: Sebastian Schmidt

Rebfläche: 13 Hektar

Probiertipps:

2020 Müller-Thurgau trocken (€ 9,00)

2020 Wasserburger Sauvignon Blanc trocken
(€ 15,00)

Besuch: Di-Sa 13.30-22 Uhr  

Es ist ein beispielhafter Familienbetrieb, den die Eltern Margret und Eugen ganz auf Weinbau umgestellt haben. Heute arbeitet der eine Sohn im Keller, der andere im Büro, und die Schwiegertochter kümmert sich um die Gastronomie. Den besten Eindruck von den Weinen der Schmidts gewinnt man deshalb in der Weinbar Pinot im Weingut mit Blick auf den Bodensee. Am besten fängt man mit dem Müller-Thurgau und dem Sauvignon blanc an. Sie sind erfrischend klar und unkompliziert. Auch der Wasserburger Chardonnay kann überzeugen, während sich die Reserve als Blockbuster mit viel Holz präsentiert.

Weinstadt

Weingut Bernhard Ellwanger

OT Großheppach, Rebenstr. 9, 71384 Weinstadt,
Tel. 07151-621 31

www.Weingut-Ellwanger.com

Inhaber: Yvonne & Sven Ellwanger

Rebfläche: 36 Hektar

Probiertipps:

2018 Riesling *Osterberg* trocken, Grumbacher Kingle (€ 12,90)

2018 Lemberger Großheppacher Wanne SL trocken (€ 32,90)

2018 Syrah „SL“ trocken *Klingenbergs*, Großheppacher Wanne (€ 32,90)

Besuch: Mo, Di, Do, Fr 10-12 und 14-18.30 Uhr, Sa 9.30-14 Uhr  

Sven und Yvonne Ellwanger haben den Betrieb von Vater Bernhard schon länger übernommen und führen ihn einerseits mit Respekt vor der Familitentradition und andererseits mit Spaß an Neuem fort. Für Erstes steht der Lemberger, der sich sehr klassisch und mit präziser Frucht



Sven Ellwanger: Respekt vor der Tradition (Lemberger) und Spaß an Neuem (Syrah)

präsentiert, für Letzteres der Syrah, der rundum gelungen ist, mit reifem, geschliffenem Tannin und pfeffriger Würze. Der Osterberg Riesling zeigt mehr aromatische Spannbreite als der ambitioniertere SL aus dem Großheppacher Steingrüble. Sauvignon blanc und Chardonnay sind ordentlich, aber beide auch etwas brav.

Winterbach

Weingut Jürgen Ellwanger

Bachstr. 27, 73650 Winterbach,

Tel. 07181-445 25

www.weingut-ellwanger.de

Inhaber: Jörg & Felix Ellwanger

Rebfläche: 27 Hektar

Probiertipps:

2018 Hades Lemberger trocken (€ 26,00)

2019 Schnaiter Altenberg Riesling GG trocken (€ 25,00)

2020 Sauvignon Blanc trocken (€ 13,00)

Besuch: Di-Fr 9-12 und 15-19 Uhr, Sa 9-15 Uhr  

Die Ausrichtung des Familienweinguts, das von Jörg und Sylvia Ellwanger gemeinsam mit Felix Ellwanger geleitet wird, ist eher klassisch. Man experimentiert nicht groß, sondern liefert gute und ehrliche Qualitäten schon in der Basis ab wie mit dem 2020er Sauvignon Blanc Gutswein. Die klare, elegante Linie zeigt sich auch beim Riesling Großes Gewächs aus dem Schnaiter Altenberg, wohingegen die weißen Burgunder mit viel Holzeinsatz eher mächtig und etwas behäbig wirken. Die Lemberger Große Gewächse und auch der Hades Lemberger können das viel besser wegstecken – hier unterstreicht die Würze sehr schön die Frucht.

REGISTER

Altes Schlößchen – Ludwig Schneider S. 141	Sekthaus Burkhardt Schür S. 43	Weingut Andres am Lilenthal S. 135
Battenfeld Spanier S. 173	Sekthaus Raumland S. 168	Weingut Ansgar Clüsserath S. 95
BioWeingut Gänz S. 172	Sektkellerei Bardong S. 149	Weingut Arndt Köbelin S. 25
Bioweingut Isele S. 36	Sektmanufaktur Schloss Vaux S. 145	Weingut Arno Göhring S. 168
Burg Ravensburg S. 32	Spieß Weinmacher S. 181	Weingut Arnold S. 50
Dagernova Weinmanufaktur S. 13	Staatsweingut Freiburg S. 27	Weingut Aufricht S. 35
Das Spitzhäuschen S. 70	Stiftsweingut Frank Meyer S. 126	Weingut August Eser S. 154
Dominikaner Weingut C. von Nell-Breuning S. 78	Thomas Harteneck S. 33	Weingut August Kesseler S. 156
Durbacher Winzergenossenschaft S. 22	Vols S. 70	Weingut August Perll S. 66
Fellbacher Weingärtner S. 198	Wein & Gut Frank S. 197	Weingut Axel Schmitt S. 179
Frank John Das Hirschhorner Weinkontor S. 134	Wein- & Sektgut Corbet S. 135	Weingut Baldauf Ramsthal S. 50
Fürstlich Castell'sches Domänenamt S. 45	Wein- & Sektgut F. B. Schönleber S. 153	Weingut Balthasar Ress S. 146
Geils Sekt- und Weingut S. 163	Wein- & Sektgut Hummel S. 30	Weingut Bauer S. 88
Geschwister Köwerich Wein – Kultur – Gut S. 80	Wein- und Sektgut Bamberger S. 106	Weingut Beck Hedesheimer Hof S. 183
Golter – Weingut im Klee S. 201	Wein- und Sektgut Barth S. 145	Weingut Becker (Mettenheim) S. 175
Griesel & Compagnie S. 62	Wein- und Sektgut Ernst Minges S. 121	Weingut Becker (Spiesheim) S. 183
Gut Hermannsberg S. 107	Wein- und Sektgut Gerhard Karle S. 28	Weingut Beiser S. 185
Gutgallé S. 170	Wein- und Sektgut Wilhelmshof S. 140	Weingut Beisiegel S. 110
Johannes Deppisch – Weinhaus am Main S. 48	Weinbau Hofmann S. 59	Weingut Bercher S. 36
Johannes Schild S. 110	Weingärtner Cleebronn Güglingen S. 197	Weingut Bergdolt S. 135
Klosterweingut Abtei St. Hildegard S. 156	Weingut Finkenauer S. 165	Weingut Bergdolt – Reif & Nett S. 121
Kühling-Gillot S. 165	Weingut – Sektgut – Destillerie Andreas Diehl S. 121	Weingut Bernd Weik S. 136
KvD Strauch Sektmanufaktur S. 181	Weingut A. Bieselin S. 27	Weingut Bernhard S. 187
Maier Bio Weingut Baden S. 20	Weingut Acham Magin S. 122	Weingut Bernhard Ellwanger S. 205
Manz Wein S. 185	Weingut Achenbach S. 187	Weingut Bernhard Huber S. 30
Markus Heid S. 198	Weingut Ackermann S. 98	Weingut Bernhard Koch S. 128
Maximin Grünhaus S. 86	Weingut Adeneuer S. 13	Weingut Bernhard Rippstein S. 54
Meier – Weingut in Weyher S. 142	Weingut Agritishof S. 80	Weingut Bernhart S. 139
Neverland Vineyards S. 185	Weingut Albert Kallfelz S. 98	Weingut Bianka und Daniel Schmitt S. 169
Ökologisches Wein- & Sektgut Gerhard Aenis S. 20	Weingut Albrecht Schwegler S. 201	Weingut Bickel-Stumpf S. 46
Ökoweingut Stutz S. 200	Weingut Aldinger S. 198	Weingut Bischel S. 160
Pfaffenweiler Weinhause S. 32	Weingut Alexander Flick S. 163	Weingut Blees Ferber S. 82
Privat-Weingut Schlumberger- Bernhart S. 35	Weingut Alexander Laible S. 22	Weingut Blesius S. 76
Saarweingut Weber Brüder S. 97	Weingut Alfons Stoffel S. 82	Weingut Borell-Diehl S. 128
Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth S. 194	Weingut Alois Kiefer S. 141	Weingut Boxheimerhof S. 188
Sankt Annagarten Biologisches Weingut S. 197	Weingut am Ölspiel S. 55	Weingut Braun S. 134
Schlossgut Diel S. 109	Weingut am Schlipf – Schneider S. 41	Weingut Bremer S. 143
Schmidt am Bodensee S. 205	Weingut am Stein S. 59	Weingut Brenneis-Koch S. 115
	Weingut Andreas Laible S. 21	Weingut Brennerei Zum Eulenturm S. 75
	Weingut Andres S. 118	Weingut Brennfleck S. 56
		Weingut Brüder Dr. Becker S. 174
		Weingut Bürgerspital zum Hl. Geist S. 60
		Weingut Carl Adelseck S. 107
		Weingut Carl Koch S. 180

Weingut Carl Loewen S. 82	Weingut F-J Regnery S. 79	Weingut Göttelmann S. 107
Weingut Caspari-Kappel S. 76	Weingut Fader S. 138	Weingut Graf Adelmann S. 203
Weingut Christian Roll S. 166	Weingut Familie Erbeldinger S. 161	Weingut Graf Neipperg S. 203
Weingut Christmann S. 136	Weingut Familie Rauen S. 93	Weingut Grans-Fassian S. 83
Weingut Christoph Eifel S. 95	Weingut Ferdinand Abel S. 154	Weingut Gregor &
Weingut Christoph Koenen S. 87	Weingut Florian Weingart S. 67	Thomas Schätzle S. 37
Weingut Christoph Scheffer S. 189	Weingut Forstmeister Geltz – Zilliken S. 92	Weingut Greiner S. 34
Weingut Claes Schmitt Erben S. 95	Weingut Franz S. 160	Weingut Gres S. 161
Weingut Clemens Busch S. 91	Weingut Franz Herbster S. 24	Weingut Gunderloch S. 177
Weingut Closheim S. 103	Weingut Franz Keller S. 36	Weingut Gunter &
Weingut Clüsserath-Weiler S. 95	Weingut Franz-Josef Eifel S. 96	Ute Weinmann S. 187
Weingut Dahms S. 54	Weingut Franzmann S. 108	Weingut Gustavshof S. 171
Weingut Daniel Schmitt S. 175	Weingut Freiherr von Gleichenstein S. 37	Weingut H. J. Ernst S. 148
Weingut David Spies S. 166	Weingut Freihof S. 55	Weingut H.J. Kreuzberg S. 14
Weingut Dengler-Seyler S. 133	Weingut Frey S. 179	Weingut Hahn Pahlke S. 117
Weingut Deutzerhof S. 15	Weingut Friedrich Becker S. 139	Weingut Hahnmühle S. 105
Weingut Dillmann S. 150	Weingut Friedrich Kiefer S. 25	Weingut Hain S. 89
Weingut Domhof S. 172	Weingut Fritz Haag S. 72	Weingut Hanewald-Schwerdt S. 115
Weingut Dr. Crusius S. 111	Weingut Fritz Waßmer S. 19	Weingut Hans Bausch S. 147
Weingut Dr. Heger S. 28	Weingut Fritzsch & Sohn S. 183	Weingut Hans Wirsching S. 47
Weingut Dr. Josef Köhr S. 139	Weingut Full S. 176	Weingut Hans-Erich Dausch S. 132
Weingut Dr. Kauer S. 65	Weingut G.A. Heinrich S. 200	Weingut Harald Konrad Fehres S. 74
Weingut Dr. Martin Tesch S. 103	Weingut Gabel S. 128	Weingut Hauck S. 164
Weingut Dr. Näßler S. 156	Weingut Gebr. Ludwig S. 94	Weingut Heinemann S. 25
Weingut Dr. Schneider S. 31	Weingut Gebrüder Kauer S. 111	Weingut Heinrich Immich-Anker S. 76
Weingut Dr. Wagner S. 92	Weingut Gebrüder Müller – Familie Olinger S. 46	Weingut Heinrich Männle S. 23
Weingut Dr. Wehrheim S. 117	Weingut Gebrüder Simon S. 86	Weingut Heinrich Spindler S. 123
Weingut Drautz-Able S. 200	Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan S. 118	Weingut Heinz Nikolai S. 147
Weingut Dreissigacker S. 161	Weingut Gehlen-Cornelius S. 72	Weingut Heinz Schmitt Erben S. 83
Weingut Eckehart Gröhl S. 185	Weingut Geiger & Geiger & Söhne S. 56	Weingut Heitlinger S. 32
Weingut Edelberg S. 111	Weingut Geil S. 167	Weingut Helmut Christ S. 48
Weingut Egon Schäffer S. 57	Weingut Geisser S. 140	Weingut Hemberger S. 53
Weingut Ehrhart S. 122	Weingut Gemünden S. 99	Weingut Hemmes S. 164
Weingut Eifel-Pfeiffer S. 96	Weingut Genheimer Kiltz S. 103	Weingut Herbert Meßmer S. 118
Weingut Ellermann-Spiegel S. 131	Weingut Georg Breuer S. 157	Weingut Hermann Dörflinger S. 31
Weingut Emil Bauer & Söhne S. 131	Weingut Georg Mosbacher S. 123	Weingut Hirschhof S. 186
Weingut Emrich-Montigny S. 98	Weingut Georg Müller Stiftung S. 147	Weingut Höfflin S. 21
Weingut Emrich-Schönleber S. 106	Weingut Georg Naegele S. 137	Weingut Hofmann S. 54
Weingut Erben von Beulwitz S. 87	Weingut Georg Siben Erben S. 119	Weingut Höhn S. 157
Weingut Erich Stachel S. 134	Weingut George S. 150	Weingut Holger Alt S. 106
Weingut Ernst Clüsserath S. 96	Weingut Giegerich S. 46	Weingut Holger Dütsch S. 20
Weingut Ernst Popp S. 46	Weingut Glaser Himmelstoss S. 48	Weingut Holger Koch S. 38
Weingut Erwin Riske S. 14	Weingut Goswin Lambrich S. 67	Weingut Horst Sauer S. 57
Weingut Espenhof S. 170		Weingut Hubertus M. Apel S. 88
Weingut Eugen Müller S. 122		Weingut Jäger S. 180
Weingut Eva Fricke S. 146		Weingut Jakob Jung S. 148
Weingut Eva Vollmer S. 174		
Weingut Eymann S. 127		

REGISTER

Weingut Janson Bernhard S. 143	Weingut Klaus & Mathias Wolf S. 117	Weingut Markus Schmachtenberger S. 50
Weingut Jean Stodden S. 16	Weingut Klaus Böhme S. 191	Weingut Martin Conrad S. 74
Weingut Joachim Flick S. 149	Weingut Knab S. 26	Weingut Martin Kerpen S. 71
Weingut Joh. Bapt. Schäfer S. 110	Weingut Knewitz S. 161	Weingut Martin Schwarz S. 194
Weingut Joh. Jos. Christoffel Erben S. 97	Weingut Knipser S. 132	Weingut Martin Waßmer S. 19
Weingut Joh. Jos. Prüm S. 71	Weingut Knodt Trossen S. 81	Weingut Matthias Dostert S. 89
Weingut Johann F. Ohler S. 137	Weingut Knöll & Vogel S. 115	Weingut Maurer S. 176
Weingut Johann Ruck S. 47	Weingut Konstanzer S. 29	Weingut Max Ferd. Richter S. 88
Weingut Johann-Peter Mertes S. 78	Weingut Korrell Johanneshof S. 101	Weingut Max Müller I S. 58
Weingut Johannes Haas S. 104	Weingut Krämer S. 171	Weingut Max Schell S. 16
Weingut Johannes Ohlig Haus Zehntenhof S. 154	Weingut Kranz S. 130	Weingut Mehling S. 120
Weingut Johannishof Johannes Eser S. 150	Weingut Krebs S. 126	Weingut Meier Schmidt S. 48
Weingut Jonas Kiefer S. 188	Weingut Krone Assmannshausen S. 157	Weingut Meyer-Näkel S. 15
Weingut Josef Rosch S. 83	Weingut Kühling S. 172	Weingut Michael Fröhlich S. 58
Weingut Josef Spreitzer S. 155	Weingut Künstler S. 152	Weingut Michel S. 172
Weingut Josef Walter S. 44	Weingut Kusterer S. 197	Weingut Michel S. 39
Weingut Josef Walz S. 27	Weingut Lamberth S. 174	Weingut
Weingut Jul. Ferd. Kimich S. 119	Weingut Lämmelin-Schindler S. 34	Michel-Pfannebecker S. 170
Weingut Julian Haart S. 89	Weingut Landerer S. 38	Weingut Mirjam Schneider S. 175
Weingut Juliusspital Würzburg S. 60	Weingut Landgraf S. 182	Weingut Möwes S. 142
Weingut Jürgen Ellwanger S. 205	Weingut Langenwalter S. 142	Weingut Münzenberger S. 189
Weingut Jürgen Kissinger S. 184	Weingut Leiner S. 130	Weingut Nauerth-Gnägy S. 140
Weingut Jürgen Stentz S. 132	Weingut Leininger S. 45	Weingut Neder S. 50
Weingut Kapellenhof Ökonomierat Schätzel Erben S. 182	Weingut Leitz S. 151	Weingut Neef-Emmich S. 163
Weingut Karl Friedrich Aust S. 194	Weingut Lenhardt S. 86	Weingut Neiss S. 131
Weingut Karl Hidle S. 201	Weingut Leo Fuchs S. 90	Weingut Nik Weis – St. Urbans-Hof S. 84
Weingut Karl Heinz Gaul S. 127	Weingut Leopold Schätzle S. 26	Weingut Nikolaus Köwerich S. 85
Weingut Karl May S. 182	Weingut Lersch S. 104	Weingut Noll S. 21
Weingut Karl Pfaffmann S. 141	Weingut Lidy S. 124	Weingut Oekonomierat
Weingut Karl Wegner S. 116	Weingut Lisa Bunn S. 178	Johann Geil Erben S. 162
Weingut Karlsmühle S. 87	Weingut Loersch S. 84	Weingut Ökonomierat
Weingut Karp-Schreiber S. 74	Weingut Lorenz S. 75	Reholz S. 140
Weingut Karthäuserhof S. 94	Weingut Lothar Schwörer S. 29	Weingut Otmar und Johannes Zang S. 55
Weingut Kassner Simon S. 125	Weingut Louis Guntrum S. 178	Weingut Paul Schumacher S. 13
Weingut Kaufmann S. 149	Weingut Lucashof S. 124	Weingut Paul Weltner S. 53
Weingut Kees-Kieren S. 76	Weingut Lütz S. 91	Weingut Paulinshof S. 79
Weingut Keller S. 169	Weingut Margarethenhof (Ayl an der Saar) S. 70	Weingut Pauser S. 171
Weingut Keth S. 180	Weingut Margarethenhof (Forst) S. 124	Weingut Peter Briem S. 141
Weingut Kiefer-Seufert S. 20	Weingut Markgraf von Baden – Schloss Salem S. 33	Weingut Peter Flick S. 152
Weingut Kirchner S. 125	Weingut Markgraf von Baden - Schloss Staufenberg S. 23	Weingut Peter Jakob Kühn S. 155
Weingut Kistenmacher-Hengerer S. 200	Weingut Markus Junglen S. 82	Weingut Peter und Christian Staab S. 109
	Weingut Markus Keller S. 188	Weingut Petri S. 129
		Weingut Pfeffingen S. 116
		Weingut Philipp Kuhn S. 133
		Weingut Philipps-Eckstein S. 77

Weingut Phillip Heinz S. 131	Weingut Scholtes S. 75	Weingut Weinhause
Weingut Piedmont S. 80	Weingut Schömehl S. 102	Heilig Grab S. 66
Weingut Pieper S. 66	Weingut Schöhals S. 164	Weingut Weinreich S. 162
Weingut Plag S. 30	Weingut Schwab S. 56	Weingut Weishaar S. 25
Weingut Prinz S. 152	Weingut Seehof	Weingut Werner S. 85
Weingut Prinz von Hessen S. 151	Familie Fauth S. 186	Weingut Wernersbach S. 167
Weingut Querbach S. 156	Weingut Selbach-Oster S. 98	Weingut Werther Windisch S. 176
Weingut Raddeck S. 178	Weingut Sermann S. 13	Weingut Wilhelm Sitzius S. 104
Weingut Rainer Sauer S. 58	Weingut	Weingut Willi Haag S. 74
Weingut Rappenhof S. 159	Siegbert Bimmerle S. 33	Weingut Willi Schaefer S. 77
Weingut Rebenhof S. 79	Weingut Simon-Bürkle S. 62	Weingut Wittmann S. 186
Weingut Reh S. 93	Weingut Sinß S. 112	Weingut Wöhrwag S. 204
Weingut Reichsgraf von Kesselstatt S. 88	Weingut Sommer S. 183	Weingut Wolf S. 116
Weingut Reinhold und Cornelia Schneider S. 26	Weingut Später-Veit S. 90	Weingut Wolfgang Schneider S. 102
Weingut Reuscher-Haart S. 90	Weingut Spies S. 167	Weingut Würtzberg S. 93
Weingut Reverchon S. 81	Weingut Spiess S. 162	Weingut Wwe. Dr. H. Thanisch –
Weingut Rieger S. 22	Weingut St. Remigius S. 40	Erben Thanisch S. 72
Weingut Riffel S. 165	Weingut Staab S. 108	Weingut Zelt S. 133
Weingut Rinck S. 129	Weingut Stefan Bardorf S. 51	Weingut Ziereisen S. 23
Weingut Rings S. 126	Weingut Stefan Meyer S. 138	Weingut Zimmerling S. 193
Weingut Ritter S. 102	Weingut Stein S. 109	Weingut Zimmermann (Schliengen) S. 35
Weingut Robert Weil S. 153	Weingut Steitz S. 184	Weingut Zimmermann (Wachenheim) S. 141
Weingut Römerhof S. 91	Weingut Stern S. 129	Weingut Zipf S. 202
Weingut Rothe S. 49	Weingut Stich „Im Löwen“ S. 44	Weingut Zöller S. 167
Weingut Rudloff S. 49	Weingut Stigler S. 29	Weingut Zur Schwane S. 58
Weingut Rudolf Fürst S. 44	Weingut Störrlein Krenig S. 52	Weingut-Zehnthalhof
Weingut Rudolf May S. 52	Weingut Susanne und Berthold Clauß S. 32	Familie Weickert S. 55
Weingut Russbach S. 167	Weingut Theo Loosen S. 79	Weingüter Geheimrat J. Wegeler
Weingut S. A. Prüm S. 71	Weingut Theo Minges S. 122	Gutshaus Rheingau S. 154
Weingut Salwey S. 39	Weingut Thomas Geiger S. 30	Weingüter Geheimrat J. Wegeler-
Weingut Sander S. 175	Weingut Thörle S. 182	Gutshaus Mosel S. 70
Weingut Sascha Montigny S. 104	Weingut Thorsten Krieger S. 139	Weingüter Schittler & Becker S. 189
Weingut Schäfer-Fröhlich S. 101	Weingut Tina Pfaffmann S. 125	Weinhaus Franz Hahn S. 115
Weingut Schauß S. 107	Weingut Toni Jost S. 65	Weinmanufaktur 3 Zeilen S. 53
Weingut Scherner Kleinhanß S. 139	Weingut Trenz S. 151	Weinmanufaktur Untertürkheim S. 204
Weingut Schloss Johannisberg S. 151	Weingut Trockene Schmitts S. 52	Winzergenossenschaft Achkarren
Weingut Schloss Lieser – Thomas Haag S. 85	Weingut Ulrich Schumann S. 86	im Kaiserstuhl S. 40
Weingut Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe S. 193	Weingut Ungerer S. 202	Winzergenossenschaft Bischoffingen-Endingen
Weingut Schloss Saarstein S. 93	Weingut Villa Hochdörffer S. 132	am Kaiserstuhl S. 40
Weingut Schlossmühlenhof S. 173	Weingut von Hövel S. 81	Winzergenossenschaft Escherndorf S. 59
Weingut Schmitt's Kinder S. 51	Weingut von Othegraven S. 78	Winzerhof Stahl S. 43
Weingut Schnaitmann S. 199	Weingut von Schleinitz S. 80	Winzerhof Wallhäuser S. 105
Weingut Schneider Müller S. 179	Weingut von Winning S. 120	Winzerverein Deidesheim S. 120
Weingut Schneiders-Moritz S. 90	Weingut Wachtstetter S. 202	Wolfgang Mertes S. 97
	Weingut Waldemar Braun S. 50	
	Weingut Wasem S. 173	
	Weingut Weedenborn S. 177	

IMPRESSUM



© 2021 DER FEINSCHMECKER,
JAHRESZEITEN VERLAG GmbH, Hamburg

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung durch Film, Funk und Fernsehen, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeglicher Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages. Alle Angaben in diesem FEINSCHMECKER-Guide sind gewissenhaft geprüft. Preise, Öffnungszeiten usw. können sich aber schnell ändern. Für eventuelle Fehler übernimmt der Verlag keine Haftung.

Herausgeberin Madeleine Jakits

Chefredakteurin Deborah Middelhoff

Redaktion Katharina Matheis (Ltg.)

Autoren und Verkoster Patrick Bauer, Gabriele Heins, Carine Patricio, Kenny Machaczek, Katharina Matheis, Caro Maurer, Michael Quentel, Nicole Retter, Louisa Schmidt, Ingo Swoboda

Probenorganisation Anna Cremer, Joëlle Swoboda

Layout servicemedia, Ralf Schneider (fr.) **Leitender Redaktionsmanager** Bodo Drazba

Textredaktion Nikolai Michaelis (fr.)

Bildredaktion Helgard Below, Antje Elmenhorst, Franziska Schade (fr.)

Dokumentation Birgit Lütke-Glanemann

Redaktionsschluss 30. September 2021. Alle Angaben sind ohne Gewähr. Die Daten wurden im Sommer/Herbst 2021 recherchiert. Es können sich inzwischen Änderungen ergeben haben.

Alle Fotos:

Christopher Arnoldi, Katharina Bach (2), Kerstin Bänsch, Markus Bassler (5), Stefan Bausewein (3), Peter Bender, b.lateral, Lukas Breusch, Marcia Breuer, Gunnita Cappadonna, Agentur Clotten, Andreas Durst (4), Deborah Fotografie, Peter Eichler, Cosima Etel, Christian Ernst (2), Max Galli, Lena Geib, Felix Graf, Axel Gross, Fionn Große, Hendrik Haase, Sven Hasselbach, Arnt Haug, Christof Herdt (2), Clemens Hess, Melanie Hubach (6), Esther Jansen, kgp.de, Ralf Kuhn, Nikita Kulikov, André Kunz, Joerg Lehmann, David Maurer (2), medienagenten.de (11), Verena Müller (2), Rolf Nachbar (2), Thomas Neu, Sebastian Östreicher, Thomas Pirot, Volker Renner (3), Henner Rosenkranz, Marco Rothbrust, Sascha Rothe, Martin Ruetschi, Schaepman & Habets, Stefan Schuetz, R. Schultheiß, Helmut Scham, Rainer Spaniel & André Heid, Friedrich Spitzbart, Timo Volz, Twain Wegner, C. Weiss, Hyp Yerlikaya, Anna Ziegler

Bildagentur seasons.agency

Ein Unternehmensbereich der StockFood GmbH, Tumblingerstr. 32, 80337 München
willkommen@seasons.agency, www.seasons.agency.de

Lithografie K+R Medien GmbH, Darmstadt

Druck und Bindung Parzeller Print & media GmbH & Co KG, Fulda



JAHRESZEITEN VERLAG GmbH,
Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg

Geschäftsführung

Thomas Ganske, Sebastian Ganske, Heiko Gregor, Peter Rensmann

Brandowner/Verlagsleitung Linda Borsay-Fengler

Gesamtvertriebsleitung Jörg-Michael Westerkamp

Leitung Abonnement Vertrieb Christa Balcke

Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt Deborah Middelhoff

Vermarktung JAHRESZEITEN VERLAG GmbH,
Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg,
www.jalag.de, Tel. 040-27 17-0,
Nadine Sturmat, Tel. 040-27 17-23 38

Anzeigenstruktur Christiane Sohr, Tel. 040-27 17-24 36



*Von hier stammen einige der
besten Rieslinge der Welt*

Majestätisch und steil erhebt sich der berühmte „Rote Hang“ bei Nierstein an der Rheinfront bis zur rheinhessischen Hochebene.

Das so genannte „Rotliegend“, das den Boden hier seine charakteristische Farbe verleiht, ist eine völlig einzigartige Bodenformation, die im steilen Hang mit dem Rhein zu Füßen ganz besondere Bedingungen für den Weinbau schafft.

JULIA
SCHITTLER

VEREINIGTE WEINGÜTER SCHITTLER & BECKER GBR
instagram.com/juliaschittlerofficial

GRÖHL

16  25



CHARAKTERSTARK
TERROIRGEPRÄGT
KOMPROMISSLOSE QUALITÄT

www.weingut-groehl.de
Weinolsheim/Rheinhessen

