

# DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

## Bonjour Paris

Neue Restaurants und charmante Hotels, die Sie jetzt kennen sollten

### CHAMPAGNER

Die besten Pairing-Ideen und viele Geheimtipps

### ANTWERPEN

Warum Foodies jetzt in Belgiens Metropole pilgern



Über 50 Empfehlungen für Restaurants, Hotels, Winzer – getestet und bewertet



# Zeit für Wild

Raffinierte Rezepte für Gulasch, Rücken oder Steak

€ 13,90 €  
€ (CONTI) 17,90 €  
DK 149,95 DKK

BELGIUM 15,90 €  
€ (CONTI) 17,90 €  
I 17,90 €

D 13,90 €  
A 14,90 €  
CH SFR 26,80

DER FEINSCHMECKER  
Ausgabe 1/2024

4 191752 713907 01



*Geldermann*

WAHRE  
SEKT  
KULTUR

SEIT 1838

Geldermann steht seit 1838 für deutsch-französische  
Handwerkskunst. Unsere erlesenen Cuvées reifen  
in traditioneller Flaschengärung und erhalten so  
ihren charaktervollen Geschmack.

GELDERMANN.DE



# EDITORIAL



**DEBORAH MIDDELHOFF,**  
Chefredakteurin

Liebe Leserinnen, liebe Leser, ich bin meinen Eltern bis heute für ihre Reiselust dankbar, die mich schon nach Asien führte, bevor ich wusste, wie Bangkok sich schreibt. Den Charme Europas und der Nachbarländer entdeckte ich als Studentin dann erst spät. Und so geht es uns viel zu oft: Wir schauen in die Ferne und übersehen das Gute vor der Tür. Deshalb haben wir unseren

Autoren Stefan Chmielewski nach Antwerpen geschickt, um Belgiens florierende Genussszene zu erkunden, die sich dort jüngst entwickelt hat – unser Tipp in diesen Wochen, nicht nur für die Rheinländer unter Ihnen!

Allen, die es in diesem Winter in die Berge zieht, legen wir Ischgl ans Herz: Dort hat sich Benjamin Parth, unser Koch des Monats, souverän in die österreichische Spitze gekocht – mit puristischen Gerichten in Perfektion, modern, fantasievoll und mit Saucen von Weltklasse. Ein Fest des Genusses! Und festlich wird es auch mit unseren besonderen Empfehlungen für Champagner: Wir haben die Profis nach ihren persönlichen Tipps gefragt und versorgen Sie mit Wissenswertem rund um das große Prickeln. Ich wünsche Ihnen besinnliche Festtage!

*Thee Deborah Middelhoff*



REISEN

**20 VIEL NEUES IN PARIS**

Die Institution „Tour d'Argent“ hat wieder eröffnet und viele weitere Neuentdeckungen

**32 IST KOCHEN KUNST?**

Als erster Koch erhielt Daniel Gottschlich ein Stipendium der Villa Massimo in Rom

**38 ANTWERPEN**

Warum Foodies jetzt in die belgische Hafenstadt pilgern

**50 GUTE GASTHÄUSER**

Metzgerfamilie Amann heißt im „Hirschen“ am Bodensee ihre Gäste wie Freunde willkommen

**52 GESCHMACKSSACHEN**

Alexander Oetker auf der Suche nach Erholung im Spa

**53 REISENOTIZEN**

Neue Küchenleitung in der Villa Rothschild und Start des Rheingau Gourmetfestivals

**122 UNTERWEGS**

Eine spannende Neueröffnung in Wien, Tipps von Berlin bis nach New York

**130 48 STUNDEN**

Maastricht – viel mehr als eine quirlige Studentenstadt

REZEPTE

**62 SAISONKÜCHE:** Jetzt ist die Zeit für Rehfilet, Frischlingsrücken und Wildschweingulasch

**74 QUERBEET:** Schwarzwurzeln und schwarzer Risotto sind perfekte Partner, findet Matthias Gfrörer

**78 MEISTERSTÜCK:** Kevin Fehlings Gericht „Die See“ aus seinem Hamburger „The Table“ schmeckt nach Meer

Titelthemen sind rot gekennzeichnet



54



**ALLE HOTELS UND RESTAURANTS GETESTET UND BEWERTET**

ESSEN

**54 KOCH DES MONATS**

Benjamin Parth begeistert im Skiort Ischgl mit puristischen wie fantasievollen Gerichten

**71 FRAUEN IN DER JAGD**

Immer mehr junge Jägerinnen suchen die Nähe zur Natur

**82 KÜCHENNOTIZEN**

Witzigmanns Kochbuch-Bibliothek, der weltbeste Käse und die beste Wursttheke Deutschlands

TRINKEN

**84 CHAMPAGNER**

Vom Aperitif bis zur Menü-Begleitung: Profi-Tipps und Insiderempfehlungen

**92 BEST BUY**

Südamerikas Winzer sorgen für Furore – diese sechs sollten Sie probieren

**94 WEINGUIDE**

Die besten deutschen Weingüter 2023 und Highlights des aktuellen Jahrgangs

**98 IKONEN DER WEINWELT**

Besuch bei den Besten: Im Elsässer Maison Trimbach wächst die 13. Generation heran

**102 GETRÄNKENOTIZEN**

Eine Weinbar in Würzburg, ein Whisky und Termine, die Sie nicht verpassen sollten

LEBENSART

**104 DESIGN-CAFÉS**

Japanisch streng bis italienisch verspielt: So stylish sind die neuen Cafés in aller Welt

**116 EXPERTENNETZWERK**

Markus Rüsich vom Altonaer Kaviar Import plädiert für den unbefangenen Genuss

**120 LEBENSARTNOTIZEN**

Eine Barista-Maschine, Keramik und weitere News und Termine

- 3 Editorial
- 6 Chef's Table
- 9 Salon
- 18 Backstage
- 19 Lesezeichen
- 114 Meister & Meisterliches
- 118 Feinschmecker Club
- 132 Impressum
- 134 Leserbriefe
- 136 Zahlen, bitte!
- 138 Vorschau

**Titel:** Houdan-Huhn von Eugénie Béziat, Restaurant „Espadon“ im Hotel Ritz, Paris.  
FOTO: Emanuela Cino

FOTOS: KLAUS EINWÄNGER/BLY VERLAG, ROSS HELEN/SHUTTERSTOCK, JÜRIG WALDMEIER

# MIT WILTMANN INSPIRIERT MAN.



Liebe Julia,  
Mit vielen Gedanken  
schreibe ich Dir heute  
auf ein altes Blatt  
auf dem Papier steht  
so gut die  
einfache Mayonnaise  
mit  
Friedrich

Wenn, dann Wiltmann: Qualität für diese Momente,  
in denen man am liebsten so einfach wie klassisch genießt.

[www.wiltmann.de](http://www.wiltmann.de)



# SCHILLERNDE AROMEN

## MO BAR

### The Mandarin Oriental, Singapur

Die Barkeeper der „Mo Bar“ in Singapur sind nicht nur Mixologen, sondern auch Entdecker. Regelmäßig gehen sie auf Reisen, um sich für ihre außergewöhnlichen Cocktails inspirieren zu lassen. Der „Harvest Queen“ entstand nach einem Besuch auf den Märkten von Hanoi in Vietnam. Guave, grüner Apfel, Limette und Basilikum machen den Drink zu einem fruchtig-frischen Erlebnis, die Basis ist Rhum Agricole. Schillernde Aromen – passend zum Pfau aus essbarem Reispapier.

FOTO: MANDARIN ORIENTAL



#### ALLE ADRESSEN DIGITAL

Einfach QR-Code scannen oder unter  
[feinschmecker.de/adress-guides](https://www.feinschmecker.de/adress-guides) als  
PDF herunterladen.



# GAUMENFREUDEN DER EXTRAKLASSE

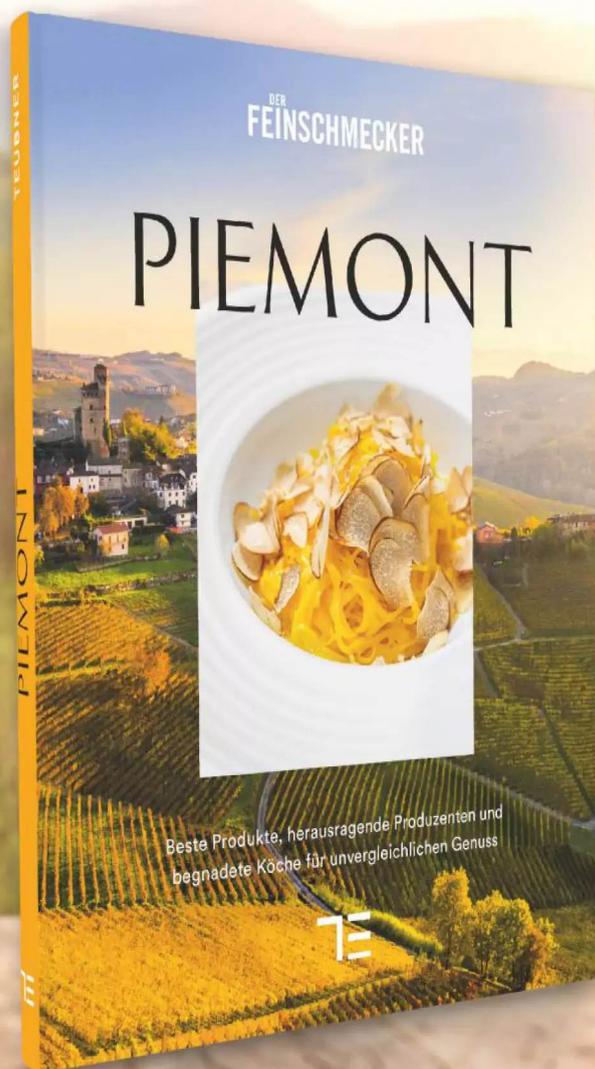
## Das Beste für Italien-Liebhaber und Genießer!

Unvergleichliche kulinarische Genüsse aus der Herzkammer Italiens.

Spannende Einblicke in die besten Produkte und Produzenten der Region.

Exklusive Rezepte und Geheimnisse der piemontesischen Spitzenköche.

Egal, ob Sie zu Hause kochen oder die Köstlichkeiten vor Ort genießen möchten.



Tauchen Sie ein in die Aromen des Piemonts und kaufen Sie Ihr Exemplar noch heute!  
Überall wo es Bücher gibt und auf [www.teubner-verlag.de](http://www.teubner-verlag.de)

**TE** TEUBNER



## Alle Jahre wieder

Gehören einfach zur Festzeit dazu: handgemachte Eisen-Lebkuchen, z.B. von den Brüdern Hatzel aus dem Fichtelgebirge, nach Großvater Lorenz' Originalrezept mit vielen Nüssen und Mandeln gebacken und mit Schokolade überzogen. Geschenkbeutel mit sechs Stück, € 14,90. [www.nurgutes.de](http://www.nurgutes.de)

# DAS BESTE FÜRS FEST

SCHÖNES & NÜTZLICHES –  
UNSERE EMPFEHLUNGEN  
FÜR DEN JAHRESAUSKLANG

## Etagen-Service

Perfekt für Geschenke oder Silvester-Drinks: Den Barwagen „Come As You Are“ hat das Designstudio Dante Goods and Bads neu gedacht: Die großen hinteren Räder sind starr, die vorderen beweglich. Der dreifache Metallrahmen zwischen den beiden Glasflächen erinnert an eine Schiffsreling. Er ist in sechs Farben verfügbar. 75 x 35 x 85 cm, ab € 1570, [www.dopo-domani.com](http://www.dopo-domani.com)



## Keine Panik

Wir spielen nicht mit dem Feuer – aber für den Fall der Fälle sind Sie mit diesem stylischen Feuerlöscher bestens ausgerüstet. „Nordic Flame Classic“, 37 x 11,5 cm, € 110. [www.einrichten-design.de](http://www.einrichten-design.de)

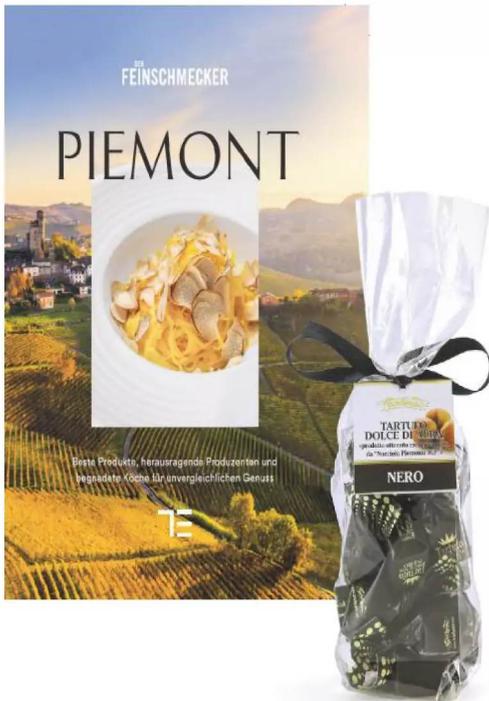


## Tee-Zeremonie

Für das Mini-Detox zwischen den Feiertagen lassen wir uns von japanischen Traditionen inspirieren. Die greift auch Asa mit der Kanne „fuji“ auf, deren mattblaues Porzellan durch eine besondere Glasur an Stein und Marmor erinnert. Es gibt sie in 1,2 und 2 Liter Volumen, ein Teesieb ist mit dabei. Zur Serie gehören auch Tassen und Schalen. € 85, [www.asa-selection.com](http://www.asa-selection.com)

## Noch ein Geschenk gesucht?

Italien-Liebhaber freuen sich über das neue Buch „Piemont“ der Feinschmecker-Edition (Teubner, 170 S., € 29,90): ein schwelgerisches Genussbuch mit köstlichen Rezepten, spannenden Geschichten und Insider-Tipps der Redaktion. Dazu passen die süßen Trüffeln mit Piemonteser Haselnüssen. Tartuflanghe Tartufo Dolce di Alba Nero, 200 g € 12,95. [www.gourmet-versand.com](http://www.gourmet-versand.com)



## Herzallerliebst

Der Königsberger Paul Wald gründete seine Marzipan-Manufaktur 1947 in Berlin, die Firma produziert noch heute feinstes Marzipan-konfekt nach den alten Königsberger Rezepten des 19. Jahrhunderts aus geflammtem Marzipan mit Zuckergussfüllung. Klassiker sind die gefüllten Marzipanherzen. 135 g € 13,50, [www.wald-koenigsberger-marzipan.de](http://www.wald-koenigsberger-marzipan.de)



## Duell der Giganten

Kaffee-Millionäre unter sich: George Clooney macht Werbung für Nespresso, Brad Pitt für DeLonghi. Ein Stilvergleich

### Ausdruck:

Liegt da Stress im Verführerblick? Clooneys Kaffee wirkt wie ein gezogener Colt. Auf wen hat er es abgesehen?

Brad Pitt blickt entrückt in die Ferne. Denkt er gar mit etwas Wehmut an seine Verflissene und das Château de Miraval?

### Outfit:

George bewahrt sogar in der Küche lässig Stil. Ist da ein Café l'Orange in Arbeit? Hoffentlich hat er mit dem Geschirrtuch nicht das Messer gereinigt, bevor es auf der Schulter landete.

Brads lässiger Sommer-Look passt perfekt in die Provence. Sogar der Milchschaum ist farblich auf die Hose abgestimmt – hier wird nichts dem Zufall überlassen. Geht es gleich in den „Club 55“?

### Gage:

**40 MIO.** | **7 MIO.**

### Fazit:

Das Leben als Kaffee-Influencer ist anstrengend!

Entspannter ist, wer noch ein zweites Standbein hat!



BEHAGLICH sitzt man im Speisesaal des „Alpenhauses“ (o.). Risotto mit Fisch im Chasa Montana (r.) und die Aussicht auf der „Alpenhaus“-Terrasse (u.) sind spitze



## SCHNEE, KÄSE UND PASTA

Die Lieblingsrestaurants der Köche sind heiß begehrte Tipps. Hier verrät unser Koch des Monats **Benjamin Parth** vom „Stüva“ in Ischgl seine Favoriten



**Ich mag sehr** das „Bergrestaurant Alpenhaus“ hier auf der Idalp. Man kann auf Skiern direkt vorfahren. Oder auch mit der Silvrettabahn hinauffahren und die 100 Meter laufen. Im Obergeschoss gibt es auf 2300 Metern eine sehr gute urbane Küche. Mein Favorit dort ist die Dorade, im Ganzen gebraten.

Wenn ich viel Zeit habe, dann zieht es mich auf meinem Snowboard über die Grenze ins Engadin, nach Samnau ins wunderschöne Hotel Chasa Montana. Die haben dort eine der schönsten Terrassen im ganzen Alpenraum. Eine super Mittagskarte mit italienischer Küche bieten sie im „La Pasta“.

Käse ist eines der wenigen echten regionalen Produkte hier oben in unserem Alpenklima. Hermann Huber ist im nahen Galtür nicht nur Hotelier, sondern – im Gespräch mit seinem Sohn Patrick – auch ein erfahrener Käser, der 110 Stück Tiroler Braunvieh hält. Von seinen vielfach prämierten Almkäsen sollte man sich für zu Hause eine schöne Ecke abschneiden und vakuumieren lassen. Beim Huber kann man sich aber auch hinsetzen und seine zehn Sorten Käse verkosten.

- „Bergrestaurant Alpenhaus“, [www.ischgl.com](http://www.ischgl.com)
- „La Pasta“ im Hotel Chasa Montana, [www.hotelchasamontana.ch](http://www.hotelchasamontana.ch)
- „Hotel Almhof und Hofkäserei Huber“, [www.almhof-galtuer.at](http://www.almhof-galtuer.at)

# Laurent-Perrier

*Cuvée Rosé, auserwählt von den Besten.*



*Le Prince de Galles  
Paris*

CHAMPAGNE  
**Laurent-Perrier**  
MAISON FONDÉE  
1812

IN FAMILIENBESITZ



# GLAMOUR!

Jetzt ist Schluss mit falscher Bescheidenheit! Wir rufen **goldene Zeiten** aus und erfreuen uns an den Festtagen an ein bisschen Prunk. Früher war mehr Lametta? Von wegen!



## Glanzstücke

Wenn dieser Zierteller „Cannage Montaigne“ von Dior auf dem Tisch nicht mächtig Eindruck schindet, wissen wir auch nicht weiter. 32 cm Durchmesser. € 450, [www.dior.com](http://www.dior.com)



## Stielvoll schmoren

Wer braucht schon goldene Wasserhähne, wenn Gold auch in der Küche strahlen kann: handgefertigter Stieltopf „Attiva“ von Mepura aus der Lombardei aus drei Lagen Edelstahl mit Aluminiumkern. Die goldglänzende Titanbeschichtung läuft nicht an! Wenn Ihnen das 1335 Euro wert ist... 14 oder 16 cm Durchmesser. [www.artemest.com](http://www.artemest.com)



## Tafelgold

Die günstige Alternative für Glamour auf dem Tisch: Besteckset von Sambonet aus rostfreiem Edelstahl mit goldfarbener Beschichtung. Sieht nicht nur gut aus, liegt auch gut in der Hand. Je sechs Gabeln, Messer, Esslöffel und Teelöffel, Spülen von Hand wird empfohlen. Set „PVD Gold“ € 158,14, [www.erkmann.de](http://www.erkmann.de)

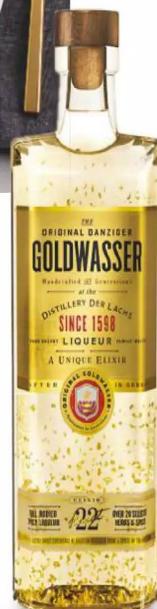


## Dschungelfieber

Zur Expedition ins Blaue lädt Sieger by Fürstenberg mit seinen Champagnerbechern „Paraiso Blue“. Die Gefäße aus Porzellan und innerer Goldbeschichtung zeigen ein Kapuzineräffchen mit Papagei oder einen Leoparden mit Tukan. Für 0,3 l, je € 185. [www.fuerstenberg-porzellan.com](http://www.fuerstenberg-porzellan.com)

## Wundermittel

Der holländische Likörfabrikant Ambrosius Vermöllen gab in Danzig seinem Kräuterlikör nicht nur Kardamom, Koriander, Wacholderbeeren und Zitruschalen mit, sondern auch Plättchen aus Blattgold – das wirkte nach damaliger Vorstellung der Alchemisten wahre Wunder. 40 Vol.-%, 0,7 l € 16,99. [www.bolou.de](http://www.bolou.de)



# DER GESCHMACK DER SCHWEIZ SEIT 1115.

EINZIGARTIG FRUCHTIG-KRÄFTIG – GEMACHT FÜR PERFEKTE MOMENTE.

[GRUYERE.COM](http://GRUYERE.COM)



Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.

[www.schweizerkaese.de](http://www.schweizerkaese.de)





URIG UND ELEGANT:

Durch die Weine Südtirols kann man sich in der Jimmi Hütte probieren. Perlen aus aller Welt schenkt Helga Lageder (r.) von der Rauchhütte auf der Seiser Alm als Aperitif aus. Danach schmecken die Tortellini mit Salbei (l. o.). Und auch der 11 000 Flaschen starke Weinkeller (l.) der Ütia de Bioch birgt so manchen Schatz, auch Natur- und Orangeweine



## APRÈS-SKI MIT EXTRAKT

Diese drei Berghütten in den Dolomiten locken nach Aufstieg oder Abfahrt zur Gourmetpause mit feiner Südtiroler Küche und exzellenten **Weinkarten**

**Nicht nur eigener Speck und Käse** reifen im Keller der Rauchhütte auf der Seiser Alm: Über 300 Weinpositionen pflegen Andreas Lageder mit Tochter und Sommelière Maria. Zu Tortellini mit Salbei oder Steaks genießt man etwa einen Pinot Noir Riserva von Fenja Hinz und die spektakuläre Sicht auf Lang- und Plattkofel, am besten von der großen Terrasse. Vieles wird auch glasweise ausgeschenkt. 2018 wurde die Hütte neu errichtet und lädt im dezent alpinen Schick Wintersportler und Wanderer zur eleganten Pause ein.

Auf die Weine Südtirols hat sich die Jimmi Hütte spezialisiert, dafür gab es 2023 den „Preis für Weinkultur“ des Konsortiums Südtirol Wein. Auf 2220 Metern, oberhalb des Grödner Jochs mit dem Cir-Massiv im Rücken,

verwöhnt Josef „Jimmi“ Schrott hier mit uriger Gemütlichkeit, Panoramaterrasse und spannender Küche. Der große Weinklimaschrank spendiert Südtiroler Größen wie Lageder, Tiefenbrunner oder Kellerei Tramin, aber auch Supertoskaner mit beachtlicher Jahrgangstiefe.

Ein paar Gipfel weiter liegt die Schutzhütte Ütia de Bioch, eine der schönsten in Alta Badia, die Wirt und Sommelier Markus Valentini mit seinem Vater Goffredo seit 1990 betreibt. Damals noch ein kleiner Imbiss, erwartet Gäste hier inzwischen eine moderne Hütte mit großer Sonnenterrasse, ladinischer Küche wie Latschenkieferr-Fettuccine mit Wiesenkräuter-Pesto und sage und schreibe elftausend Flaschen Wein aus aller Welt: von Argentinien über Südtirol bis nach Kasachstan.



# CHIANTI CLASSICO. EINZIGARTIG WIE SEINE WELT.



ZOWART

Seit jeher findet man Schönes und Gutes in unseren Hügeln, dafür sorgen die einzigartige Gegend sowie Tradition und Können der Produzenten.



Jede Flasche Chianti Classico-Wein und Olivenöl ist Ausdruck dieser Einzigartigkeit. Das garantiert der Schwarze Hahn.



OLIODOPCHIANTICLASSICO.COM  
CHIANTICLASSICO.COM

# WAS WIR SONST NICHT PREISGEBEN

Private Entdeckungen unserer Redakteure sind begehrte Tipps. Die neuesten verraten wir hier

## PARISER LEUCHTTURM

Nach dem Umbau hat der „Tour d'Argent“ in Paris nun auch eine wunderschöne Dachterrasse. Die schätzt Frankreich-Korrespondent Alexander Oetker: Während gegenüber an Notre-Dame noch Jahre gebaut werden muss, sind die Pariser froh, wenigstens ihren gastronomischen Leuchtturm wieder zurückzuhaben.



**MADELEINE JAKITS**  
HERAUSGEBERIN

## LEBENSWERK

„Kaum jemand hat sich mehr mit feiner Küche, gutem Wein und anderen Aspekten des gehobenen Genusses beschäftigt“, befand die Jury des Festivals Eat Berlin und verlieh unserer ehemaligen Chefredakteurin und heutigen Herausgeberin des FEINSCHMECKERS, Madeleine Jakits, bei der Abschluss-gala den Preis für das „Lebenswerk“. Die Laudatio hielt der Gourmet-Journalist Dr. Christoph Wirtz. Es moderierte Daniel Finger (o.). Wir gratulieren!



**KATHARINA MATHEIS**  
REDAKTEURIN

## LUNCH IM ELSASS

Für das Porträt über Maison Trimbach (S. 98) war ich kürzlich im Elsass. Die Gegend ist wundervoll, doch wer ein schnelles, unkompliziertes Mittagessen sucht, landet oft in Touristenfallen. Glücklicherweise wird da, wer die „Auberge du Parc Carola“ in Ribeauvillé kennt. Küchenchefin Michaela Peters hat in der Spitzengastronomie gekocht, bevor sie mit ihrem Mann das Restaurant eröffnete. Sie kocht kreativ und mit klarem Bezug zum Elsass, im Sommer kann man wunderbar unter den Baumkronen sitzen.

[www.auberge-parc-carola.com/de](http://www.auberge-parc-carola.com/de)



**VERENA KASSUBEK**  
REDAKTEURIN

## Geheimtipp für Pasta in Rom

Das „Colline Emiliane“ in einer Seitenstraße nahe der Piazza Barberini bietet sehr gute handgemachte Pasta aus der Emilia-Romagna. Neben klassischen Gerichten wie Tagliatelle und Tortellini empfehle ich die Kürbisgnocchi mit Parmesancreme und Trüffel.

[www.collineemiliane.com](http://www.collineemiliane.com)



## Ein Leben für die Küche

Schon als Kind war Jan Hartwig fasziniert von Kochbüchern und gutem Essen. Den Grundstein legten seine Eltern, die ins 600 Kilometer entfernte München fahren, um bei Eckart Witzigmann zu essen – hin und zurück am selben Tag. Diese Lust auf beste Produkte und exzellente Küche hat sich auf Jan Hartwig übertragen und ist in jedem seiner Gerichte spürbar. Aus vermeintlich einfachen Zutaten werden besondere Kreationen, mal mehr, mal weniger aufwendig. In seinem Buch „JAN“ finden sich Rezepte aus seiner Zeit im „Atelier“ und aus seinem eigenen Restaurant „Jan“. Gesottene Kalbszunge etwa oder Spargelflan mit Kaviar. Ein Buch voller Inspirationen. 256 Seiten, € 78, Matthaes

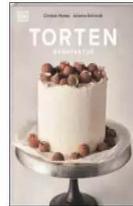
## QUELL DER IDEEN

Die Küche des Spitzenkochs Andreas Caminada ist heimatverbunden und weltoffen zugleich. Das zeigt auch sein Buch „Pure Tiefe“, in dem die Zubereitung von Fisch und Meeresfrüchten im Mittelpunkt steht. Ein sehr persönlicher Rückblick auf 30 Jahre Spitzenküche, der mit Süßwasserfischen aus Andreas

Caminadas Heimatkanton Graubünden beginnt und mit Gerichten wie Carabinero mit Stangensellerie und Pfifferlingen oder Heilbutt mit Lauchherzen endet. Neue Gerichte, bekannte Klassiker und Grundrezepte – durchdacht und raffiniert.

224 SEITEN, € 42, AT VERLAG

## BÜCHER & PODCAST



### TORTENTRÄUME

Spitzenpâtissier Christian Hümbli vom Dolder Grand in Zürich liebt Kuchen, Meisterkonditorin Johanna Behrends ist Tortenexpertin. Gute

Voraussetzungen, um gemeinsam das Buch „Tortenmanufaktur“ zu schreiben. Darin finden Hobbykonditoren etwa ein Kunstwerk aus Haselnuss, Zwetschge und Kardamom sowie vegane und glutenfreie Rezepte.

232 Seiten, € 29,95, Dorling Kindersley



### ODE AN DIE PIZZA

Welchen Stellenwert eine echte Pizza Napoletana in Italien hat, beschreibt das gleichnamige Buch, das natürlich auch das Originalrezept für den

Teig verrät – auf Seite 173. Zuvor tauchen Domenico Gentile und Fotografin Vivi D'Angelo in die Welt des berühmten Teigfladens ein, erklären die Bedeutung von Mehl, Tomaten und Mozzarella und besuchen die besten Pizzaioli des Landes. Kein Buch, sondern eine Liebeserklärung. 264 Seiten, € 36, Becker-Joest-Volk



### DER FEINSCHMECKER ZUM HÖREN

Spannende Einblicke in die Welt der Spitzengastronomie bietet der FEINSCHMECKER Podcast. Alle 14 Tage spricht Chefredakteurin Deborah Middelhoff mit den besten Köchen und Köchinnen, mit Winzern, Produzenten und anderen spannenden Persönlichkeiten aus der Food-Szene. Auf allen bekannten Podcast-Plattformen



oder einfach den QR-Code scannen:

GENUSSREISE PARIS

# ZURÜCK IM HIMMEL



FOTO: MATTHIEU SALVAING

Im „Tour d'Argent“ speisten Könige, Politiker, Filmstars – bis das Restaurant zur Touristenattraktion verkam und schließlich schloss. Jetzt ist die Pariser Institution wieder da – mit neuem Glanz und legendären, aber zeitgemäß zubereiteten Gerichten

TEXT ALEXANDER OETKER

DEN ZAUBER von Paris vor Augen: Im „Tour d'Argent“ liegt einem die Seine zu Füßen – und Notre-Dame ist wie zum Greifen nah

## GENUSSREISE PARIS



SCHMUCKSTÜCKE:  
Unter bekröntem  
Fenster geht es in  
den Turm. Innen  
lockt Langustine mit  
Zungenwurst und  
Räuchermilch-Tatar



TRADITION  
SEIT 1582,  
DAS DURFTE  
NICHT ENDEN.  
NUN KÖNNEN  
DIE PARISER  
WIEDER STOLZ  
AUF IHREN  
TURM SEIN



STARGAST: Romy Schneider 1964 im Gespräch mit Claude Terrail, dem damaligen Leiter des „Tour d'Argent“



**D**as „Tour d'Argent“ war das erste Dreisternelokal in Paris, Geburtsort der Blutente, Treffpunkt für Schauspieler, Politiker und Gourmets. Doch vor zehn Jahren begann der Ruhm zu verblassen, genau wie die sagenhafte Qualität des emblematischen Lokals mit Notre-Dame-Blick. Zwei Jahre haben die Eigentümer den Turm nun saniert, renoviert und neu gedacht. Die Aufgabe: die traditionelle Haute Cuisine ins Jetzt zu übersetzen. Doch konnte das gelingen?

Wahrscheinlich ist es die Euphorie des ersten Eindrucks, die schon mal die Hälfte des Zaubers des „Tour d'Argent“ ausmacht. Wenn der Gast aus dem Aufzug tritt, durch ein Spalier von Kellnern und Maitres geleitet wird und dann die gläserne Fensterfront sieht, hinter der sich die Stadt ausbreitet: die Kathedrale auf der Île de la Cité direkt gegenüber, der Eiffelturm ein Stück links ins Bild gerückt, dazwischen die Schiefdächer und Schornsteine – dann offenbart sich ihm die ganze Magie, die Paris ausmacht. Und nicht von ungefähr bezog sich der Zeichentrickfilm „Ratatouille“ auf dieses Lokal, an den kulinarischen Leuchtturm der Stadt, in dem nach eigenen Angaben seit 1582 nicht nur unzählige Könige aßen, sondern auch Prominente und Stars aller Couleur – die Autogrammvitrine im Fahrstuhlgang zeugt davon.

Gegenüber, an Notre-Dame, bauen sie noch. Hier aber, im „Tour d'Argent“ sind sie fertig. Endlich, jubeln die Pariser, denn der Niedergang ihres einstigen Lieblingslokals war vor fünf Jahren in aller Munde. Damals galt es nur noch als zweifelhafte Touristenattraktion, ein Must-See für Besucher aus Fernost und Amerika, denen am Ende egal war, ob das Stück Fleisch auf dem Teller genießbar war. Nur der Blick zählte. Dann kam Corona, die Gäste blieben weg – und das Schicksal des einstigen Gourmet-Mekkas schien besiegelt.

Das konnte André Terrail nicht gefallen, der die Geschichte des Turms als Erbe in der dritten Generation leitet. Also wagte er den Schritt, schloss vor anderthalb Jahren das riesige Portal am Quai de la Tournelle und ließ das Etablissement von Stararchitekt Franklin Azzi auf links drehen.

Zeitgemäß sollte eine der schönsten Immobilien der Stadt werden, ohne aber den alten Charme zu verlieren. Das ist gelungen: Im Erdgeschoss bekommen die Gäste nun ihren Apéro an einer großzügigen Tagesbar serviert, der Salon ist elegant eingerichtet, und ein wenig Stil wird auch von den Gästen dieser Institution erwartet. So führt die Conférencière eine Gruppe japanischer Gäste noch schnell und diskret in die Kleiderkammer. Anschließend sieht man viele dunkelblauen Sakkos, die nicht immer perfekt passen – doch im T-Shirt wird niemand im „Tour d'Argent“ essen. „Dafür servieren wir seit der Wiedereröffnung im Restaurant auch Bier, das wäre bei Frédéric Delair unmöglich gewesen“, sagt der junge Besitzer lachend. Delair hatte 1890 als damaliger Inhaber des Restaurants das Rezept für die „Canard Tour d'Argent“ entwickelt.

Nach der Auffahrt auf die neue Dachterrasse fragt sich der Gast, warum diese so lange ungenutzt blieb: Der Blick über die Stadt ist gewaltig, hier oben stehen jetzt bequeme Stühle und Sonnenschirme in lässig skandinavischem Chic, nach dem Diner kann man hier noch den Digestif einnehmen.

Die wohl größte Veränderung aber ist die offene Küche im Saal des Restaurants, die sich Chefkoch Yannick Franques wünschen durfte. „Der Eigentümer war sehr nett zu mir“, sagt der gut aussehende Franzose mit dem Dreitagebart, der nun mit seinem Team aus 20 Köchinnen und Köchen standesgemäß mit strahlend weißen Mützen wie im Theater ein großes Stück aufführt – und dabei den legendären Gerichten des „Tour d'Argent“ hul-



**GUT SICHTBARER NEUSTART:** Der Hausklassiker Hechtkloß kommt mit schwarzer Trüffelglace überzogen in buttriger Sauce und Trüffeln. Chefkoch Yannick Franques (u.) arbeitet mit seinem Team in einer offenen Küche



KÖCHE MIT STRAHLEND WEISSEN MÜTZEN, KELLNER IM FRACK – EIN ABEND HIER IST GROSSES THEATER

dig, zum Dejeuner wie zum Diner. „Das waren aufregende Jahre“, sagt der Koch mit dem Kragen in Bleu-Blanc-Rouge, den nur die besten Köche des Landes tragen dürfen – er seit 2004, als man ihn zum Meilleur Ouvrier de France ernannte, dem landesweit besten Handwerker seiner Zunft. „Ich hatte die Aufgabe, die Gerichte ins Heute zu übertragen, ohne die DNA dieses Ortes preiszugeben.“ Nicht leicht war das, all diese schweren Kalorienkracher ein wenig zeitgemäßer zu kochen, aber Franques gelang es: Die Hechtklößchen etwa sind nun wirklich eine Vorspeise statt wie früher ein Sattmacher, natürlich gibt es noch die buttrige Sauce mit Trüffeln und Champignons, aber der Koch verwendet ein bisschen mehr Milch als Sahne, alles wird länger gemixt, damit mehr Luft hineinkommt, es ist formidable. Die Gemüse lässt er sich aus einem Umkreis von 50 Kilometern liefern, und er hat nahe Paris einen Bauern mit 64 Milchkühen gefunden, der ihm die Butter und einige der exzellenten Käse bereitet, die auf dem opulenten Käsewagen an den Tisch rollen.

„Die Pariser haben uns sehnsüchtig vermisst, sagt Yannick Franques. „Wie oft haben wir Veranstaltungen, wo schon der Großvater eines Gastes sein Abitur hier gefeiert hat – und es nun der Enkel genauso macht. Und genau dafür können wir nun endlich wieder stolz die alte Qualität anbieten, nur eben ein bisschen modernisiert.“

All die Gerichte, die Frédéric Delair einst erfand, finden sich auch im neuen Turm wieder auf der Karte: das

im Brioche gebackene Ei mit Trüffeln und Pinienkernen ebenso wie die Seezunge Cardinale. Und natürlich steht die Entenpresse an ihrem alten Platz, etwas erhöht wie auf einem Altar. Denn auch im neuen „Tour d'Argent“ wird die Blutente wieder das meistbestellte Gericht sein – die Spezialität, die den Turm zu Weltruhm führte. Gezüchtet auf dem hauseigenen Hof, erwürgt, damit das Blut im Tier bleibt, nur kurz gebacken und dann am Tisch serviert. Wenn Maître Olivier Jacquin den Vogel anschließend so professionell wie sensibel tranchiert und anrichtet, ist das der perfekte Abschluss einer einmaligen Zeremonie. Die Sauce wird dabei vom Chefkoch mit der Entenpresse zubereitet – aus der Karkasse des Tiers.

Überhaupt, das Personal: In Zeiten fehlender Fachkräfte ist der „Tour d'Argent“ eine wohlthuende Oase. Die Männer servieren standesgemäß im Frack, aber in ihrem Auftreten ist nichts Steifes, im Gegenteil: Ihre zugewandte Freundlichkeit ist geeignet, Neulingen im Nu jede Furcht vor der Haute Cuisine zu nehmen.

Es hat sich ausgezahlt, dass der Turm stets auf den Nachwuchs gesetzt hat, es gibt sogar einen eigenen Wettbewerb, der dem alten Besitzer Frédéric Delair gewidmet ist, und mit dem sich das Restaurant die besten jungen Kräfte des Landes sichern will.

Victor González ist so ein junger Wilder. Nach dem legendären Chef-Sommelier David Ridgway ist er nun der Herr über die rund 300000 Weinflaschen, die im Keller des „Tour d'Argent“ lagern. Die Weinkarte ist so groß und schwer, dass ein eigener Tisch herangetragen wird, um sie durchzublätern.

Paris ist ordentlich durchgerüttelt worden, vom Terror, von Corona, von den Gelbwesten. Seit einem Jahr aber wollen mehr Menschen denn je in die Stadt der Liebe reisen, die Hotelpreise explodieren, Tische in angesagten Restaurants sind rar. Es scheint, der „Tour d'Argent“ hat eine gute Zeit gewählt, um sich neu zu erfinden. Denn ohne Zweifel: Die Renaissance des Silberturms ist gelungen.

La Tour d'Argent



15 Quai de la Tournele, 75005 Paris, Tel. 0033-143 54 10 08, www.tourdargent.com, Di-Sa mittags u. abends geöffnet, Menüs € 360-440, Hauptgerichte € 105-185

CHAMPAGNE  
PERRIER-JOUËT



FILL YOUR WORLD  
WITH WONDER

ENJOY RESPONSIBLY

# 11 GUTE GRÜNDE

Sie brauchen noch mehr Argumente für eine Paris-Reise? Haben wir für Sie: spannende Restaurants, neue Hotels, viel Kunst

TEXT ALEXANDER LOBRANO

STRAHLENDE SCHÖNHEIT: die Basilika Sacré-Cœur auf dem Montmartre-Hügel im Norden von Paris

## Wieder eröffneter Klassiker

### ESPADON

Das Debüt der jungen Chefköchin Eugénie Béziat im „Espadon“, dem Gourmetrestaurant des Hotels Ritz, ist Stadtgespräch. Béziats sehr persönlicher Küchenstil ist geprägt von Aromen und Produkten, die sie aus ihrer Kindheit in Westafrika kennt, diese verbindet sie mit ihrem hervorragenden französischen Küchenhandwerk.

Keinesfalls verpassen sollte man das Yassa-Huhn: Fleisch von einer alten Geflügelrasse aus dem Ort Houdan, gepaart mit einer raffinierten Garnitur aus Zwiebeln und Zitronen. Das Originalrezept stammt aus dem Senegal, hier bekommt es eine französische Note.

Espadon ●●●●

1. Arr., im Hotel Ritz, 15 Place Vendôme,  
Tel. 01 43 16 33 74,

<https://sites.ritzparis.com/espadon>,  
Di-Sa abends geöffnet,

Menüs € 280 (5 Gänge)-€ 380 (8 Gänge)

## Nicht nur vegetarisch überzeugend

### DATIL

Das helle, luftige „Datil“ im Marais ist eines der beliebtesten neu eröffneten Restaurants der Stadt. Das liegt an den überwiegend vegetarischen Menüs, welche die talentierte junge Chefköchin Manon Fleury serviert. Sie arbeitet mit ihrem Team eng mit zwei Bauern aus der Umgebung von Paris zusammen und will mit ihren Gerichten auch ein politisches Statement senden, für eine pflanzenbasierte Küche, die auf die ökologischen Veränderungen reagiert. Fisch und Meeresfrüchten gehören aber auch dazu: etwa ein Teller mit aromatischen Jakobsmuscheln und Steckrüben.

Datil ●●●

3. Arr., 13 Rue des Gravilliers,

Tel. 01 80 05 74 98, [www.datil-restaurant.fr](http://www.datil-restaurant.fr),

Mo, Di abends geöffnet,

Mi-Fr mittags und abends geöffnet,

Menü € 65 (mittags), € 120 (abends)



## Beliebt bei der Modeszene

### LE GRAND MAZARIN

Mitten im Marais-Viertel gelegen, nimmt das hübsche neue Hotel mit seiner attraktiven eklektischen Inneneinrichtung für sich ein. Verantwortlich dafür ist der angesagte Interior Designer Martin Brudnizki aus London. Im September eröffnet, hat sich das Haus zu einem beliebten Treffpunkt der Modeszene entwickelt. Es hat 50 Zimmer, elf Suiten, Pool, kleines Gym, Restaurant und Bar.

Le Grand Mazarin ●●●●

4. Arr., 17 Rue de la Verrerie,

Tel. 06 82 57 88 41, 50 Zi., 11 Suiten,  
[www.legrandmazarin.com](http://www.legrandmazarin.com), DZ ab € 590

## Seafood am linken Seine-Ufer

### HÉMICYCLE

Mit der Eröffnung seines minimalistischen Restaurants im Quartier des Invalides beweist Stéphane Manigold wieder einmal, dass er einer der anspruchsvollsten und innovativsten Gastronomen der Stadt ist. Chefkoch Flavio Lucarini (im Foto mit Aurora Storari) lässt eine kreative franko-italienische Küche servieren, bei der Seafood und Gemüse im Zentrum stehen: etwa Risotto mit Kalmar und citron noir (getrocknete Limette).

Hémicycle ●●●

7. Arr., 5 Rue de Bourgogne,

Tel. 01 40 62 98 04, [www.hemicycle.paris](http://www.hemicycle.paris),

Di-Sa mittags und abends geöffnet,

Menüs € 49-125



## Stylish und ruhig gelegen

### MAISON DELANO

Dieses in einem eleganten Stadthaus aus dem 18. Jahrhundert untergebrachte Boutiquehotel liegt in einer ruhigen Gegend und ist der erste europäische Ableger der stylishen Delano Hotels in den USA. Hier wird Luxus großgeschrieben – die Zimmer bieten Designermöbel, eigens für die Gruppe entworfene Betten und Kunstwerke in top restaurierten Räumen.

Maison Delano ●●●●

8. Arr., 4 Rue d'Anjou, Tel. 01 83 96 88 88,

[www.maisondelanoparis.com](http://www.maisondelanoparis.com),

56 Zi., DZ ab € 600



## Klein, elegant und ganz viel Geschmack

### BENJAMIN SCHMITT

Traditionell und doch modern präsentiert Küchenchef Benjamin Schmitt klassische französische Gerichte in seinem einladenden Bistro. Auf der regelmäßig wechselnden Speisekarte stehen Klassiker wie Pâté en Croûte, Cassoulet, Kalbsbries mit Kartoffelmousseline, gebratene Wildente und Schokoladenmousse mit Kaffeeeis – eine Küche mit Herz.

Benjamin Schmitt ●●●

9. Arr., 41-43 Rue C. de la Rochefoucault,

Tel. 01 42 81 00 17, [schmittrestaurant.fr](http://schmittrestaurant.fr),

Di-Sa mittags und abends geöffnet,

Mittagsmenü € 27, Hauptgerichte € 27-48



## Seesaibling in intimem Rahmen

### MAISON DUBOIS

Das erste eigene Restaurant von Arthur Dubois, der mit Chefkoch-Legenden wie Jacques Maximin und Pierre Gagnaire arbeitete, hat nur sechs Tische. Das gibt ihm die Möglichkeit, sich ganz auf edle zeitgemäße französische Gerichte zu konzentrieren, etwa Seesaibling mit Brunnenkresse-Butter und einer Vinaigrette aus Tomaten und Kapern.

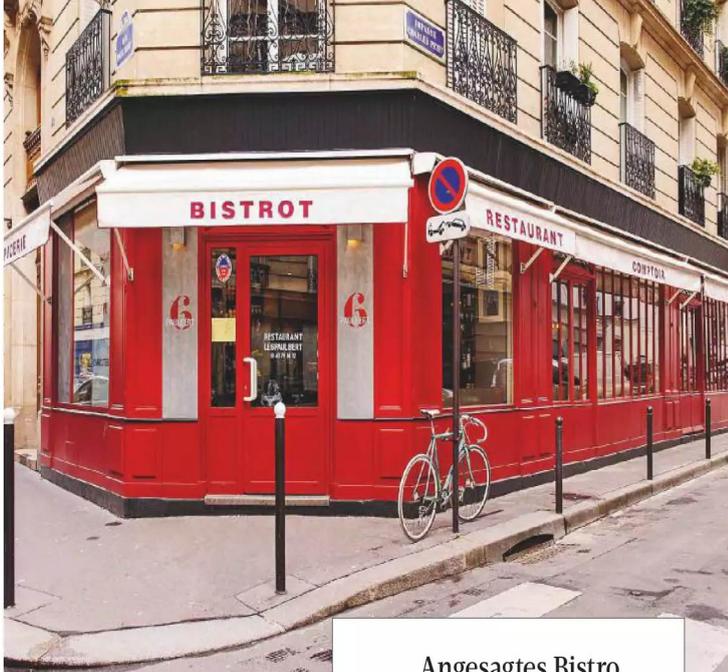
Maison Dubois ●●●●

8. Arr., 2 Rue de Vienne,

Tel. 01 87 02 60 83, [www.maisonduboisparis.com](http://www.maisonduboisparis.com).

fr, Mo-Fr mittags und abends geöffnet,

Menüs € 200-300



## Angesagtes Bistro mit neuer Köchin

### LE 6 PAUL BERT

Eines der berühmtesten Bistros der Stadt, das „Le Paul Bert“, hat einen Ableger: „Le 6“. Die neue Chefköchin Pauline Séné (einst Gewinnerin der Top-Chef-Show und vor Kurzem noch im „Arboré“) serviert bunte, leichte Gerichte mit viel Gemüse zu sehr fairen Preisen: mittags drei Gänge € 26.

Le 6 Paul Bert ●●●●

11. Arr., 6 Rue Paul-Bert,

Tel. 01 43 79 14 32,

[www.instagram.com/le6paulbert](http://www.instagram.com/le6paulbert),

Mo abends geöffnet, Di-Fr mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte um € 24-36



## Ein Hauch englischer Exzentrik

### HÔTEL DE LA BOËTIE

Die schwedische Designerin Beata Heuman, die heute in London lebt, zeichnet bei ihrem ersten Hotelprojekt verantwortlich für den Mix von skandinavischem Minimalismus und einem Hauch englischer Exzentrik. Das Hotel liegt in guter Lage, nahe den Champs-Élysées.

Hôtel de la Boétie ●●●●

8. Arr., 91 Rue La Boétie,

Tel. 01 43 59 35 45,

[www.hoteldelaboetie.com](http://www.hoteldelaboetie.com),

40 Zi., DZ ab € 250



## Kunstaussstellungen, die Sie sich nicht entgehen lassen sollten



**Van Gogh à Auvers-sur-Oise** konzentriert sich auf die Zeit des Malers in dem kleinen Städtchen nördlich von Paris und läuft noch bis zum 24. Februar 2024.

Tickets vorab online reservieren:  
[www.musee-orsay.fr](http://www.musee-orsay.fr)



**Eine Ausstellung über den Impressionisten Gustave Caillebotte** ist für den Herbst 2024 geplant und Teil des Programms, mit dem das Museum den 150. Geburtstag des Impressionismus groß feiert. ▮

# DRAUSSEN IST MEHR DRIN!

*Lasst euch verzaubern von der Aura  
märchenhaften Pracht in Sachsen*



Schloss Moritzburg, © SROseFotografie

**SACHSEN. LAND VON WELT.**

Sachsen im Winter ist ein Erlebnis, das alle Sinne berührt. Märchenhafte Ausstellungen wie auf Schloss Moritzburg. Sanfte Töne von Konzerten in Kirchen wie der Frauenkirche Dresden oder der Thomaskirche in Leipzig, die winterliche Kälte mit Wärme und Harmonie durchdringen. Schneebedeckte Gipfel in der Sächsischen Schweiz, im Erzgebirge und Zittauer Gebirge malen ein Bild verträumter Ruhe. Lassen Sie sich verzaubern!

[www.sachsen-tourismus.de](http://www.sachsen-tourismus.de)



Ungewohnter  
Rahmen: Daniel  
Gottschlich  
richtet in der  
Villa Massimo  
geräucherte  
Ochsenbacke mit  
Polenta und  
Salatnest an

# IST KOCHEN KUNST?

Als erster Koch erhielt Daniel Gottschlich ein Stipendium der Villa Massimo in Rom. Wo sonst bildende Künstler, Musiker und Schriftsteller gefördert werden, kreierte der Kölner Spitzenkoch besondere Aromen und Klänge

TEXT VERENA KASSUBEK

Eine Mensentraube bildet sich vor einem schweren Holztor, umrahmt von alten italienischen Steinmauern mit erhabenen Säulen. Als es sich öffnet, betreten die Wartenden den Innenhof der Villa Massimo in Rom, der Akademie, die deutsche Künstler im Ausland fördert. Dort sitzt der Spitzenkoch Daniel Gottschlich hinter einem bunt beleuchteten Schlagzeug und beginnt kraftvoll ein Medley aus Songs wie „My Universe“ von Coldplay oder „Black and Yellow“ von Wiz Khalifa zu spielen.

Es ist die öffentliche Vorstellung der aktuellen Stipendiaten der Villa Massimo, die an diesem lauen Oktoberabend stattfindet, und es ist eine besondere: Erstmals ist mit Gottschlich, Inhaber und Küchenchef des Kölner Restaurants „Ox & Klee“, ein Koch unter den Stipendiaten. Eigentlich sei er wegen seiner Kochkunst für das zweimonatige Kurzzeitstipendium ausgewählt worden, sagt Direktorin Julia Draganović. Seine Doppelbegabung kommt dennoch gelegen. Wenige

„DIE KUNST IST, IN DEM SELBSTSICHER ZU SEIN, WAS DU TUST.“

Minuten nach seinem Auftritt als Drummer steht der 41-Jährige dann auch in seinem Kochatelier und bereitet sein berühmtes Maggi-Ei vor den Augen der rund 500 Gäste zu. „Für mich ist Kochen und Musik ein kreativer Ausdruck meiner Gedanken“, sagt er und spritzt Eigelbschaum in ausgehöhlte Eierschalen, in die er zuvor Liebstöckel-Tapioka gefüllt hat. Zaghaft sticht eine Besucherin mit dem Löffel in die Eimasse und ist überrascht ob des intensiven Geschmacks. So etwas habe sie noch nie gegessen, sagt sie.

**Doppelbegabung: Daniel Gottschlich, hier in seinem Atelier in der Villa Massimo, kann nicht nur exzellent kochen, sondern ist auch ein begabter Percussionist**



# SPITZENGASTRONOMIE



Daniel Gottschlich (M.) mit Vito Žuraj (l. von ihm), Delfo Schiaffino (weiße Kochjacke), weiteren Stipendiaten und Direktorin Julia Draganović (l.)



Gänge beim Kochkunst-Menü in der Villa Massimo: Buchweizen-Trüffel (l.o.), Maggi-Ei und Pistazien-Cannoli (o.), essbare Blüten aus dem Garten (l.u.)

## VILLA MASSIMO

Die Deutsche Akademie Rom Villa Massimo ist die bedeutendste Kultureinrichtung der Bundesrepublik Deutschland im Ausland. Seit 1913 fördert sie Künstler und Künstlerinnen aus Bildender Kunst, Architektur, Literatur und Musik. Jedes Jahr gehen rund 1100 Bewerbungen für das zehnmonatige Stipendium in Rom ein. Außerdem gibt es zweimonatige Praxisstipendien für Kreative, die konkrete Projekte umsetzen möchten.



„Ich bin nicht hier, um rumzusitzen und darauf zu warten, dass mich die Muse findet“, benannte Gottschlich zu Beginn seine Erwartungen an seine Zeit in der Villa Massimo. „Ich will hier Action machen.“ Gesagt, getan: Bereits am ersten Tag seines Aufenthalts kochte er für Stipendiaten und Belegschaft ein Sieben-Gänge-Menü. Und beschrieb das erste Learning: „Die Kunst ist, in dem selbstsicher zu sein, was du tust.“

Die Frage, die Köche wie Gäste umtreibt, steht im Zentrum seines Aufenthalts: Ist Kochen Kunst? Workshops, Diskussionen, Austausch – und Erlebnisse sollen eine erste Auseinandersetzung mit dem Thema ermöglichen. Und das auch ganz praktisch: Als eines von zwei Highlights richtete Daniel Gottschlich Mitte Oktober mit dem befreundeten italienischen Kochkollegen Delfo Schiaffino ein Four-Hands-Dinner aus.

Runde Tische, goldenes Besteck, die Menükarte unter gläsernen Tellern. „Dieser Abend ist ein Akt der Kunst, der uns in Erinnerung bleiben soll“, so Gottschlich. Neben der Villa ist eine Küche mit Pavillons und Profi-Equipment aufgebaut. Für Ausstellungen sind die Säle mit ihren hohen Decken und Marmorsäulen gut geeignet, aber leider nicht zum Kochen. An seiner Seite: sein Kollege Schiaffino, dessen Vater Federico Schiaffino ein bekannter Maler ist. Er hat seine eigene Sicht auf die Dinge: „Der Moment, wenn der Teller vor dir steht und

du zum ersten Mal die Komposition aus Zutaten siehst, ist für mich Kunst.“

Sechs Gänge umfasst das Menü der beiden, und alle haben den Anspruch, etwas wirklich Besonderes zu sein: eine rote Garnele mit Schwertmuschel auf einem Saucenspiegel in den italienischen Flaggenfarben; eine Nachbildung einer Trüffel aus Buchweizen; als Entree reicht Schiaffino Cannoli mit Pistazienfüllung; und Gottschlich präsentiert natürlich sein Maggi-Ei.

Der slowenische Komponist Vito Žuraj schenkt dazu Schaumwein aus seiner Heimat aus, auch er ist aus gutem Grund Teil dieses Experiments. Zum einen war er 2014 selbst Stipendiat in der Villa, zum anderen verbinden ihn und Gottschlich die Musik. Für seine Komposition „Hors d'œuvre“ suchte er 2019 einen Koch, der ein Drum-Set aus Küchenutensilien wie Topf, Pfanne und Sieb mit Schneebesen bespielen kann. Und fand in Gottschlich die perfekte Besetzung. Žuraj war es auch, der den Spitzenkoch als Stipen-

„ICH MUSSTE  
MICH SELBST  
ERST ALS  
KÜNSTLER  
SEHEN, UM  
EINER ZU SEIN.“

diat der Villa Massimo vorgeschlagen hatte. Und das bereits im Jahr 2020, doch die Pandemie kam zunächst dazwischen. Glück im Unglück, weiß Daniel Gottschlich heute, denn im Rückblick wäre das zu früh gewesen: „Damals war ich noch nicht so weit.“

In der Zwischenzeit entwickelte er in seinem Kölner Restaurant „Ox & Klee“ das Konzept „Experience Taste“ mit einem ganzheitlichen Ansatz: Es ist die Idee, nicht einfach ein Menü zu kreieren, sondern besondere Momente, die Gäste sollen sich wie in einem Theater fühlen. „Wir bringen die Menschen durch das Essen für einen kurzen Moment in eine andere Realität“, sagt er.

Was aber macht einen Koch nun vielleicht zum Künstler? In Rom begann Gottschlich ein Buch zu dieser Frage. „Es geht um das Kreieren von Einzigartigem, aber vor allem auch um das Selbstverständnis“, erkannte er. „Ich musste mich selbst erst als Künstler sehen, um einer sein zu können.“ Und es geht darum, dass auch Kochkunst einen Wert hat, wenn auch anders als Gemälde einen immateriellen, flüchtigen: „Es ist die Erinnerung an großen Genuss, die bleibend ist.“ Für Villa-Massimo-Direktorin Julia Draganović ist ein individueller, einzigartiger Ausdruck entscheidend: „Daniel Gottschlich ist ein Künstler. Nicht, weil er ein Koch ist, sondern weil er so kocht, wie nur er kochen kann.“ Dem Kölner ist vor allem eines wichtig: „Wir brauchen diese Debatte miteinander!“



RANGE ROVER  
SPORT



# NEUE DIE NEUEN

Antwerpen? Da denkt man an Mode, Kunst, Diamanten. Und immer öfter an Genuss. Denn die belgische Hafenstadt erlebt einen rasanten kulinarischen Aufschwung. Große Köche und ambitionierter Nachwuchs sorgen mit legeren Bistros und Fine Dining für Furore – oft in spektakulärem Ambiente

TEXT STEFAN CHMIELEWSKI

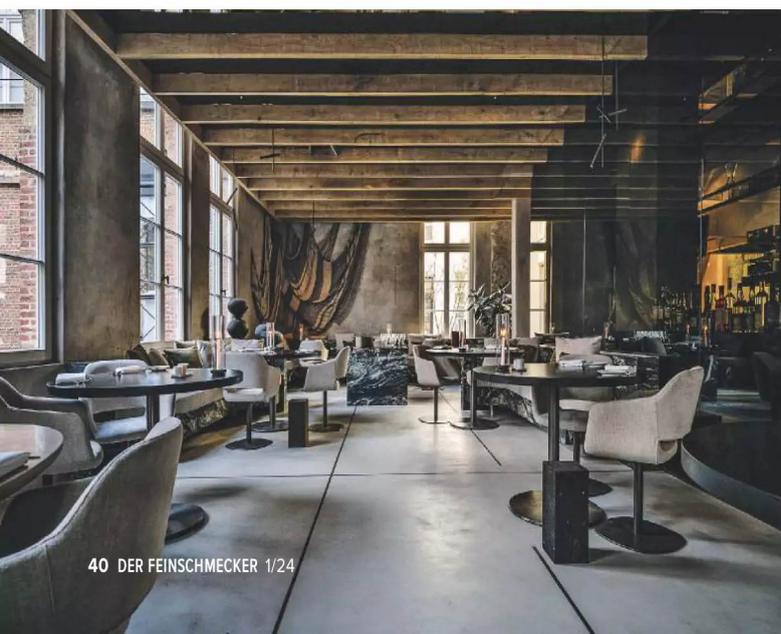
GLANZSTÜCKE: das Port House im Hafen von Antwerpen (l). und ein Gericht von Viki Geunes mit lackiertem Aal, Geflügelleber und Nashi-Birne im Restaurant „Zilte“ (u.)





# ALTE GEMÄUER, MODERNE KÜCHE

STÄTTE DER  
EINKEHR: Das 2022  
eröffnete Botanic  
Sanctuary Antwerp  
(o.) ist ein Refugium  
aus Hotel, Spa und  
fünf Restaurants.  
1238 hatten hier  
Mönche ein Kloster  
mit Krankenhaus  
gegründet. Im „Fine  
Fleur“ (u.), das zum  
Ensemble gehört,  
sitzt man unter  
Holzbalken auf  
Drehstühlen





FOTOS: JURGEN LIJCOPS, PIETER D'HOOP, HUGO THOMASSEN

**FOKUSSIERT:**  
 Thomas Diepersloot,  
 Küchenchef im  
 „Fine Fleur“, beim  
 Anrichten (l.). Im vom  
 niederländischen  
 Topkoch Jacob Jan  
 Boerma betriebenen  
 Restaurant legt  
 man viel Wert auf  
 feine Vinaigrettes.  
 Köstlich sind auch  
 die Desserts, etwa  
 mit Schokolade,  
 Sanddorn, Zitrone  
 und Baiser (u.)



## ANTWERPEN

GASTSPIEL FÜRS  
CATERING:

Viki Geunes kreierte  
diesen Teller für  
das Hotel Botanic  
Sanctuary –  
Poulette de Racan,  
mit Schwarzwurzel  
und Vin-Jaune-Jus



# KOCHKUNST GIBT ES IM MUSEUM GANZ OBEN



BLICKFANG am Hafen:  
Das Museum aan  
de Stroom liegt im  
pulsierenden Viertel  
Eilandje. Die neunte  
Etage beherbergt  
das Restaurant „Zilte“

AUSTERN bei rockigen Rhythmen: Im Quartier Nieuw Zuid führen Inhaber und Küchenchef Nicholas Misera und Gastgeberin Yasmin Weyn das „Misera“, spezialisiert auf Fisch und Meeresfrüchte aus Zeeland. Die Gerichte kommen aus einer offenen Küche, dazu läuft laute Musik



# M

Mit einem Paukenschlag war Antwerpen plötzlich endgültig Genussdestination, als 2022 im historischen Stadtzentrum das Botanic Sanctuary Antwerp eröffnete, ein spektakuläres Refugium aus Hotel, Spa und Restaurants. Für kulinarische Spannung auf dem rund zwei Hektar großen Areal sorgen gleich fünf Restaurants, die ganz nah beieinanderliegen. Aufregend, vibrierend. Ansonsten herrscht viel meditative Ruhe in den fünf jahrhundertalten Gebäudeteilen, versehen mit allen modernen Annehmlichkeiten. Ursprung ist ein 1238 von Mönchen gegründetes Kloster mit Krankenhaus, das mit später hinzugekommenen Gebäuden, die zum Beispiel eine Apotheke beherbergten, nun durch wintergartenartige Passagen verbunden ist. Stein, Holz und weiche Stoffe dominieren das Ambiente, die 108 Zimmer und Suiten nehmen das Grün des benachbarten Botanischen Gartens und der kleinen Ruhegärten auf, fügen sich geschmackvoll in die freigelegte alte Bausubstanz ein.

Im „Fine Fleur“ vertraut Jacob Jan Boerma, der sich nach der Schließung seines „De Leest“ im niederländischen Vaassen 2019 eigenen Restaurants und kulinarischer Beratung („The White Room“, Amsterdam; „Parc Broekhuizen“, Leersum) widmet, das Tagesgeschäft in der verglasten Küche Thomas Diepersloot an, einem langjährigen Mitarbeiter. Lässiger Purismus mit viel Beton und komfortablen Drehstühlen an blanken Tischen trifft auf die Wärme einer mit Spiegeln versehenen Holzbalkendecke. Das passt zur historischen Umgebung und bereitet der modernen Küche eine wunderbare Bühne. Da tritt Kabeljau mit Kapern-Nussbutter, Blumenkohl und Kaviar auf, gekonnt und quasi als Vertreter Europas – bevor dann kräftig marmoriertes japanisches Wagyu

ein internationales Gastspiel gibt, intensiv-würzig und zum Dahinschmelzen. Eine für Boermas Küche typische Facette sind hervorragende Vinaigrettes, etwa jene zum portugiesischen Thunfisch (Tatar aus fettem Bauch, minimal gebratene Rückentranchen): ein mit Miso aromatisiertes, stimmiges Vielerlei aus geeisten Meerrettichperlen, gepickeltem Gemüse, Thunfisch-Creme aus Abschnitten und der Sesampaste Tahin – markant und erfrischend-säuerlich! Sommelière Melissa Dominicus erläutert dazu begeistert ihr selbst gemachtes alkoholfreies, in diesem Fall eine Kombination aus Kokoswasser, geröstetem Reis, Zitronensaft und Pandan-Öl, die wunderbar mit den Umami-Aromen und der Frische der Vinaigrette harmoniert.

Eine Tür weiter beeindruckten Gert De Mangleer und Joachim Boudens, die Macher der Hertog Jan Restaurant Group, mit zeitgemäßer Bistro-Küche. Nach dem Erfolg mit ihrer „Bar Bulot“ bei Brügge haben sie hier einen gleichnamigen Ableger geschaffen – im Edelbistro-Stil mit blau gekachelter Bar und blauen Stoffbänken und -stühlen an weiß eingedeckten Tischen. Die Küche ist belgisch-französisch und verwandelt etwa typisch rustikales wie Schweinskopfsülze in eine Delikatesse. Das Fleisch stammt von der westflämischen Schweinerasse Seigneur de Vidaigne, und das Gericht präsentiert sich als hübsch angerichtetes Rondell mit zwiebeliger Senfschärfe der Vinaigrette, Micro-Kresse und -Kräutern sowie gepoppter Schweinehaut. Ebenso überzeugen kann der Garnelencocktail „Bar Bulot“ mit handgepulpen Garnelen aus dem nahen Zeebrugge, wachsweißen Wachteleihälften und knackigem Salat, verbunden durch hochfeine Cocktailsauce. Und dass die Pommes frites



zum handgeschnittenen, pikant angemachtem Steak Tatar derart perfekt gelingen, außen knusprig, innen schmelzend weich – das entzückt selbst im pommesverrückten Belgien. Quer über den Innenhof geht es ins „Hertog Jan“, sinnbildlich gegenüber der kleinen Kapelle aus dem 15. Jahrhundert gelegen. Hier lassen Mangleer und Boudens das „Hertog Jan“ wieder aufleben, das sie bis Ende 2018 in Zelgedem auf einem Bauernhof betrieben. Es gelingt ihnen, ihre Ideen vom Land in diese grüne Stadtoase mit Botanischem Garten, Gewächshaus und Küchengarten zu übertragen.

Und die Adresse all dieser Restaurants lautet doch tatsächlich Lange Gasthuisstraat – ein Zufall, kein Stadtmarketing hätte sich das besser ausdenken können. Von der Berechtigung des Straßennamens zeugen noch weitere „Gasthäuser“ entlang dieser Meile. Unweit des Botanic Sanctuary führt Sergio Herman nach Beendigung seiner Engagements in „The Jane“, „Pure C“ und „Air Republic“ das Izakaya-inspirierte „Blueness“, den Pommes-Tempel „Frites Atelier“ und das „Le Pristine“ mit seinem großzügigen Gastraum, offener Küche und moderner Kunst. Lässig-laut geht es hier zu, Sergio Herman ruft einem noch schnell das Konzept zu, „Zeeländische Zutaten mit italienischem Twist“, dann legt das junge Team um Küchenchef Chris Blom los: Knackig-saftige Hummerstücke finden sich in aufwendig drapierten Salaten, mit Kräutern und Blüten, so frisch, wie gerade eben gepflückt. Dazu eine Sherry-Essig-Vinaigrette mit dem für Herman typischen, fein zisierten Säurespiel, und darüber reibt Maître Xavier Matthys Parmigiano Reggiano Vacche Rosse. Das hat Verve und Biss, genauso wie die selbst gemachte Pasta mit intensiven Saucen voller Schärfe-Pepp. Dankbar nutzt man die zum perfekt

EIN NIEDERLÄNDER mit Faible für Antwerpen: Topkoch Sergio Herman (o.), bereits mit dem „Le Pristine“ in der Stadt vertreten, will dort 2024 das „Oud Sluis & Beyond“ als Private Dining-Restaurant eröffnen. Rechts: Zunfthäuser und Brabobrunnen am Grote Markt in der Altstadt bei Abenddämmerung

HIER  
GLITZERN  
NICHT NUR  
DIAMANTEN





FOTOS: LENNERT MADOU, HARALD NACHTMANN/GETTY IMAGES

gegrillten Wolfsbarsch gereichte Focaccia zum Auftunken des köstlichen Saucen-Dreiklangs aus Tomate, Hollandaise und Basilikumöl. Warum ein Niederländer in Belgien derart gut italienisch kocht? Weil er Perfektionist ist – und weniger als Spitzenklasse für ihn nicht akzeptabel.

Der 53-Jährige freut sich, dass Antwerpen nicht länger nur als Modemetropole und Zentrum des weltweiten Diamantenhandels wahrgenommen wird: „Die Leute gehen gerne aus, so viele Restaurants auf kleinem Raum – ein kulinarischer Hotspot!“, schwärmt er. Vielleicht ist auch das ein Grund für seine frohen Neuigkeiten, denn neben „Le Pristine“-Ablegern in Tokio im neuen Hotel Toranomon Hills und im Grand Hyatt in Singapur hat Herman noch ganz anderes vor: „Ich will wieder mehr Hands-on sein und kochen.“ Hier in Antwerpen werde er 2024 mit dem Spitzenkoch Tim Boury („Boury“, Roeselare), einst an seiner Seite im „Oud Sluis“, das „Oud Sluis & Beyond“ als Private Dining-Restaurant für bis zu 24 Gäste eröffnen.

Viki Geunes ist ein sympathischer und bodenständiger Koch – und schwebt doch über allem. Seit 2011 kocht er im Restaurant „Zilte“ in der obersten, neunten Etage des Museum aan de Stroom (MAS). 2019 drehte er die Location um 180 Grad. Seitdem blickt man nicht mehr auf die ehemaligen Docks des mittlerweile gentrifizierten Viertels Eilandje (Inselchen), sondern über die Innenstadt. Die grandiose Aussicht passt zum eleganten Metropolen-Flair: hohe Decken mit Betonstreben, warme Erdtöne und Holzverkleidungen. Ein würdiger Rahmen für die spektakuläre Produkt- und Aromenküche des Autodidakten Geunes, dessen Gerichte nun noch konzentrierter und feiner wirken – zum Beispiel beim Teller mit kleinen Sardinen, Bohnencreme, Tomatenvariationen, pikant gepickelter Wassermelone, tiefwürzigem Lorbeer-Eis und Mini-Tintenfischringen, die für Biss sorgen. Bei einem anderen Teller löffelt Geunes reichlich vom feinen iranischen Beluga-Kaviar auf ein lauwarmes Fundament aus nahezu rohem Langoustine-Tatar, Blumenkohlflan sowie Strandflieder und Plankton mit ihren zarten Nordseearomen – Wow! Über die kulinarische Entwicklung der 500 000-Einwohner-Stadt freut sich der 51-Jährige: „Wir hatten Diamanten, Kunst, Kultur, Museen und die Altstadt – doch wenig Kulinarisches zu bieten. Und auf einmal: Boom!“

Beim Blick von hier oben lässt sich die neu geschaffene grüne Promenade mit Radweg und Spielplätzen entlang der Schelde erahnen, dem wichtigen, die Stadt durchschneidenden Fluss. Zwei Kilometer entfernt vom



SCHICKE DEPENDANCE: Das Edelbistro „Bar Bulot“ ist ein Ableger des gleichnamigen Restaurants nahe Brügge

Zentrum mit seinen Bau- und Kunstdenkmälern aus dem Mittelalter oder der flämischen Renaissance wird im Neubau-Quartier Nieuw Zuid auf ehemaligem Industrie- und Dockgebiet kräftig gebaut, mit Glas, Stahl, Holz, et was Grün und – es schwingt ein Hauch Brutalismus mit – viel Beton. Neben Wohnungen und Büros gibt es hier spannende Galerien und ausgezeichnete Lokale. Nicholas Misera konzentriert sich in seinem im Sommer 2022 eröffneten À-la-carte-Restaurant „Misera“ auf Fisch- und Meeresfrüchte aus Zeeland. Ein Ort der Kontraste: Zunächst scheint das verglaste Ecklokal mit Sichtbeton und schwarz-graues Interieur die draußen herrschende architektonische Kühle hier drinnen fortzusetzen. Doch schnell wird die Coolness von lauter Rockmusik weggeblasen, und wabernde Raucharomen vom Mibrasa-Grill der offenen Küche lullen einen wohligh ein. „Wir sind Künstler, machen, was wir wollen!“, sagt der 35-jährige Patron und Küchenchef und spielt damit auf den Zusatz an, dem er seinem Restaurantnamen gegeben hat: „À la Vie d'Artiste“. Sein Vater Hans Misera war nicht nur Koch, sondern auch bildender Künstler, einige seiner Exponate sind im Restaurant ausgestellt.

Auch kulinarisch ist der Vater präsent, und zwar bei einer fluffig-krossen Brioche mit Schweinsfußbragout, Hummer, Parmesancreme und Trüffel. „Das Gericht habe ich vor 20 Jahren mit ihm entwickelt“, sagt Misera. „Es sollte das erste Gericht auf der Karte im ersten eigenen Restaurant sein“. Der Teller eignet sich gut zum Teilen vor den bacchantischen Vorspeisen und Hauptgerichten, etwa den über offenem Feuer gegrillten Jakobsmuscheln, begleitet von ebenso perfekten Champagnerkorken-Steinpilzen und einer Sake-Beurre-blanc. Exzellente Paarungen, voller Harmonie und Spannung – diese Kunst beherrscht Nicholas Misera zweifellos.

„I never worry about diets. The only carrots that interest me are the number you get in a diamond“, sagte einst humorig die Hollywood-Schauspielerinnen Mae West. In der Diamanten-Stadt Antwerpen jedenfalls funkelt Hochkarätiges nun auch kulinarisch. 

## Hier übernachtet und isst man hervorragend

### SCHLAFEN

#### 1 Botanic Sanctuary

##### Antwerp

●●●●●●● Luxus-Refugium mit historischem Charme, viel Ruhe, fünf Top-Restaurants. Und der Botanische Garten liegt gleich nebenan.

#### 4 Hertog Jan

●●●●● Gert De Mangleer und Joachim Boudens lassen ihr Flaggsschiff wieder aufleben – mit exzellentem Omakase-Menü.

#### 5 Le Pristine

●●●●● Doppelkonzept von Sergio Herman: vorne Café, hinten lebhaftes Restaurant mit italienischer Küche.

#### 6 Misera

●●●●● Seafood vom Grill im neuen Quartier Nieuw Zuid.

### ESSEN

#### 2 Bar Bulot

●●● Unter der Ägide des „Hertog Jan“-Duos werden in edel-legerer Atmosphäre belgisch-französische Bistrotgerichte aufgetischt.

#### 3 Fine Fleur

●●●●● Moderne Küche mit globalen Aromeneinflüssen in stilvollem Ambiente mit viel dunklem Holz.

#### 7 Zilte

●●●●●●● Viki Geunes' Aromenküche genießt man im neunten Stock des „MAS“.



### ALLE ADRESSEN DIGITAL

Einfach den QR-Code scannen oder unter [feinschmecker.de/adress-guides/PDF](https://feinschmecker.de/adress-guides/PDF) herunterladen.





Genießen Sie dieses exklusive Dessert aus feiner Bruchschokolade mit Karamell und gepufftem Quinoa zusammen mit dem neuen Godefroy von Mumm Riesling Brut!

# DAS LEBEN IST ZUM GENIESSSEN DA!

Ein klares Bekenntnis zu den besonderen Momenten im Hier und Jetzt. Erleben Sie mit Godefroy von Mumm außergewöhnliche kleine und große Augenblicke, denn jeder Moment kann magisch werden.

Und zum großen Genuss gehört das passende Essen, kreiert von: Tim Vetter, renommierter Küchenchef des angesagten Hamburger Restaurants „Granat“. Er ließ sich vom neuen Premium-Sekt inspirieren und entwickelte exklusiv und passend zum Godefroy von Mumm Riesling Brut eine Ode an die Schokolade: Feine Bruchschokolade mit Karamell und gepufftem Quinoa. Das Dessert nimmt perfekt die fein-fruchtigen Aromen des Sektes auf – zusammen sind sie ein unschlagbares Genuss-Duo. Probieren Sie es aus! In seinem Hamburger Restaurant kocht Tim Vetter frisch und gesund. Ob vegetarisch, vegan, mit Fisch oder Fleisch. Sein Kochstil ist vom Handwerk geprägt – knackig, präzise und ohne viel Effekthascherei: So kocht er aus einfachen Zutaten Gerichte, die in Erinnerung bleiben.



## Tims Empfehlung zum Gericht

### Godefroy von Mumm Riesling Brut kombiniert mit BRUCHSCHOKOLADE

- 150 g Kuvertüre 70 % (Valrhona oder Callebaut)
- 50 g Kuvertüre 54 % (Valrhona oder Callebaut)
- 100 g Karamell
- 50 g gepoppter Quinoa
- 2 g Maldon Meersalz

Topf mit Wasser erhitzen, Kuvertüre mischen und in Schüssel über Wasserbad schmelzen.

100 g Zucker mit 30 g Wasser erhitzen und zu Karamell kochen.

Auf einem Küchenarbeitsbrett Backpapier auslegen und den Karamell aufgießen. Erkalten lassen und fein zerstoßen.

Karamell-Crumble, Quinoa und Meersalz vermengen und unter die geschmolzene Kuvertüre rühren.

Die Kuvertüren-Masse zwischen zwei Lagen Backpapier mit Nudelholz glatt ausstreichen und im Kühlschrank kühl stellen.

Nach dem Erkalten in grobe Stücke brechen und servieren.



Godefroy von Mumm steht für auserlesene deutsche Weine, die zu einem eleganten Rebsortensekt in Jahrgangsqualität herangereift sind und die in zwei preisgekrönten Sorten erhältlich sind: Als **Riesling Brut** und als **Pinot Noir Rosé Dry**. Ein Premiumsekt, der auch Weinkenner und Fachexperten überzeugte. Bei der 27. Verleihung der Berliner Wein Trophy, ein international anerkannter deutscher Wettbewerb, wurden beide Sorten mit Gold ausgezeichnet. Cheers!



Hier mehr erfahren: [www.mumm-co.de](http://www.mumm-co.de)

## GUTE GASTHÄUSER



KARL UND VERENA AMANN (M.) sind mit ihren beiden Söhnen und deren Familien leidenschaftliche Gastgeber – ob in der Spa Lounge des Hotels (u. l.), im Gasthaus (u. r.) oder auf der Terrasse des Hotelrestaurants (rechte Seite). Auf die Teller kommen neben Spezialitäten aus der eigenen Schlachterei auch Saiblingsfilet mit Spargelrahmgemüse und Tomaten-Morchel-Brunnenkressensauce



# Bodensees Bester

**Folge 13** Die Metzgerfamilie Amann betreibt am Bodensee eine Hotelease mit weitläufigem Spa. Doch der kulinarische Leuchtturm des Hauses ist das alte Wirtshaus auf der Halbinsel Höri – mit Schlachtekarte und feinen Spezialitäten

TEXT ALEXANDER OETKER

**DER MANN, DER IM GASTRAUM** jeden Neuankömmling einzeln begrüßt, in seiner grünen Weste und mit jovialem Lächeln, sieht aus, wie man sich einen Wirt in einem guten Roman vorstellen würde: Kahler Kopf, ein wenig Leibesfülle, für jeden ein freundliches Wort. Karl Amann ist dieser Wirt, ein Schweizer aus Graubünden, der schon so lange am Bodensee lebt, dass er tatsächlich einer von hier geworden ist. Die Familie seiner Frau Verena besitzt den Hirschen seit sieben Generationen – und sie haben aus dem Haus mit Seeblick in Jahrzehnten eines der Vorzeigehotels im Südwesten gemacht. Mit einem Spa auf drei Etagen, mit Panorama-Saunen, Innen- und Außenpools und einer großen Sonnenterrasse.

Doch das Herzstück des Hirschen ist und bleibt das Gasthaus an der Dorfstraße. „Fürs Hotel haben wir ein eigenes mediterranes Restaurant mit einem Fünf-Gänge-Menü“, sagt Verena Amann, „im Gasthaus aber sind 80 Prozent der Besucher Gäste von außen – und Stammkunden vom Bodensee.“

„Hirschen“ auf der Höri – wer auf der Halbinsel lebt, die unter Radolfzell in den See ragt, der geht zum Geburtstag, zum Hochzeitstag und am Sonntag ganz selbst-

verständlich in das Wirtshaus der Familie Amann.

Weil das Gasthaus so urig aussieht, wie ein Gasthaus aussehen muss, weil jeden Tag von früh bis spät geöffnet ist – und weil hier alle Genussträume erfüllt werden, die feinen und die sehr herzhaft-gutbürgerlichen. „Ich bin Metzger – und mein Sohn ist Metzger“, sagt ebenjener Karl Amann, „und ich finde: Das muss man auch schmecken.“ So gibt es neben der ohnehin schon umfangreichen Speisekarte noch eine eigene Schlachtekarte, mit Blut- und Leberwurst, Schwarzwurst, Rippe und frischer Leber, alles selbst geschlachtet und zubereitet.

Die Halbinsel Höri liegt ganz im Westen des Bodensees und hat die meisten Sonnenstunden im Jahr. So spielen auch die hiesigen Gemüse eine Rolle, es gibt gegrilltes Höri-Gemüse oder süße Zwiebeln, die Höri-Büllen, die sie zur größten Spezialität reichlich servieren: den Oxenfetzen, dünn geschnittenen Rinderscheiben, gebraten und in würziger Sauce, dazu perfekte Bratkartoffeln – auch so ein Gradmesser für ein gutes Gasthaus. Genau wie das Cordon bleu mit reichlich Appenzeller und Rösti als Beilage, die Schweiz findet sich wegen der großen Nähe auch auf der Karte wieder.

Und nach dem Essen ist es ganz selbstverständlich wieder der Wirt selbst, der an den Tisch kommt und fragt, ob alles recht war – und sich dann gern zu einem Absacker niederlässt – so geht herzliche Gastlichkeit. **||**

„Ich bin Metzger und  
mein Sohn ist  
Metzger, und ich finde:  
Das muss man  
auch schmecken.“

Karl Amann



## Gasthaus Hirschen

OT Horn, Kirchgasse 3,  
50823 Gaienhofen, Tel. 07735-  
933 85 10, [www.hotelhirschen-  
bodensee.de](http://www.hotelhirschen-<br/>bodensee.de), tgl. mittags  
und abends geöffnet,  
Hauptgerichte € 17-50



## ALLE ADRESSEN DIGITAL

Einfach den QR-Code scannen  
oder unter [feinschmecker.de/](http://feinschmecker.de/)  
adress-guides PDF herunterladen.

# GRUPPENTHERAPIE



TEXT ALEXANDER OETKER

Die Kriminalromane von Bestsellerautor und Genießer Alexander Oetker spielen in Frankreich, der zweiten Heimat des Berliners

**WAS GIBT ES SCHÖNERES**, als nach einem langen Tag mit Meetings, mit Flanieren, Shopping & Co in einer fremden Stadt am frühen Abend ins Hotel einzufallen, sein Zimmer zu beziehen und vorm Abendessen im Spa abzutauchen.

Spa. Ein Kürzel wie eine Verheißung. Sanus per aquam. Heilung durch Wasser. So viele Hotels geben sich mittlerweile diesen Namenszusatz, dass Deutschland eigentlich kollektiv geheilt sein müsste. Nur ist der Gang in den Keller oder alternativ ins Dachgeschoss allzu oft ein Aha-Erlebnis, leider keins von der guten Sorte.

**VOR KURZEM WAR ICH IN FRANKFURT** im Radisson Blu, diesem runden Hochhaus an der Autobahn, das aussieht, als hätte der Architekt des Öfteren zu viel Barolo getrunken. 434 Zimmer haben sie dort. Doch der Pool ist ungefähr so groß wie der bei mir daheim – und wir sind zu siebt.

Am frühen Abend fühlt es sich in diesem Minischwimmbad mit all den entspannungsfreudigen Gästen so an, als würde man versuchen, auf einer Briefmarke zu baden. Gruppentherapie statt Wasserheilung sozusagen.

**NOCH ÄRGERLICHER WAR** es bei der vorletzten Buchmesse im Maritim-Hotel in ebenjenem Frankfurt. Eine Herberge, die man eigentlich nur noch wegen des großen Pools nahe an der Messe buchen kann, die Zimmer sind so verwohnt, dass auch die nicht weit entfernte Jugendherberge eine Alternative wäre. Doch das Schild im Aufzug war eindeutig: Der Pool war geschlossen, Wartungsarbeiten. Mitten im Buchmesstribel. Timing ist eben auch in der Hotellerie alles.

Sehr beliebt sind auch Spa-Öffnungszeiten wie auf dem Berliner Bürgeramt: Neulich war der Pool mal von

12 bis 18.30 Uhr geöffnet, die Sauna von 14 bis 16 Uhr, aber nur, wenn man bis 13.30 Uhr an der Rezeption Bescheid gesagt hat. Wie sehr kann man seine Gäste eigentlich hassen?

**SCEINT, ALS OB POOLS** und Saunen außerhalb von Wellnesshotels in Deutschland immer noch kleine Stiefkinder sind, kein Wunder, in Zeiten hoher Energiekosten sind sie teuer und machen Arbeit – aber sie bringen eben auch Gäste. Ein Glück, dass viele Hoteliers das längst verstanden haben.

**HIER MEINE TOP 3 FÜR SPAS**, die wirklich Heilung von einem langen Tag verheißten:

**1. Das Dolder Spa in Zürich.** Für mich das Highlight, immer noch und immer wieder: Ein Schwimmbad wie ein spiegelnder Traum, dazu die großen Whirlpools außen mit Blick auf den Zürichsee. Saunen, Massagen und Co, natürlich zu Schweizer Preisen, aber dafür so herrlich, dass man immer wiederkommen mag.

**2. Das Grand-Elysée in Hamburg.** Ein großer abgetrennter Bereich mit mehreren Saunen, ein riesiger Pool, der endlich auch wieder warm ist, dazu eine Poolbar mit Restaurant und sogar ein sehr warmer Whirlpool. Der Hamburg-Urlauber kann in diesem großzügigen Spa tatsächlich abschalten.

**3. Das Rosewood Munich in München.** Eben erst im Herzen von München eröffnet, sind Schwimmbad und Saunen hier tatsächlich makellos. Vor allem aber sind sie geräumig, hübsch designt und ruhig – für einen entspannten Abend nah an der Frauenkirche. 



GERICHTE wie der Hummer von Roland Gorgosilich – im Foto mit Geschäftsführerin Johanna Ullrich – aus dem Hotel Kronenschlösschen in Eltville erwarten die Gäste

## Rheingau Gourmetfestival

Vom 22. Februar bis zum 10. März wird die Region wieder zum Anziehungspunkt für Genießer und Weinliebhaber. Beim 27. Rheingau Gourmetfestival erleben Gäste die Menüs internationaler Spitzenköche und Weine renommierter Winzer. Mit dabei z.B.: Christian Bau („Victor's Fine Dining“, Perl), Thomas Kellermann („Dichter“, Rottach-Egern) und Erik van Loo („Parkheuvel“, Rotterdam).  
[www.rheingau-gourmet-festival.de](http://www.rheingau-gourmet-festival.de)

„Luxus, das kann eine Kirsche sein, eine Erdbeere, die Sie in Ihrem Garten pflücken. Oder die Liebe, mit der Sie etwas zubereiten.“



HENDRIK OTTO, DER SPIEGEL 33/2023  
(DER EX-CHEFKOCH DES ADLON BERÄT HEUTE DIE HELIOS-KINIKEN)

## Neustart in der Villa Rothschild

Die renommierte Villa Rothschild in Königstein stellt sich ab März 2024 neu auf: Patrick Bittner, zuletzt Küchenchef im Restaurant „Français“ in Frankfurt, übernimmt die kulinarische Leitung des Tophotels und kreiert mit seiner zeitgemäßen französischen Küche in der traditionsreichen Villa neue Gerichte. Ein spannender Neustart für das Rhein-Main-Gebiet.  
[www.broermann-hotels.com](http://www.broermann-hotels.com)



## NEWS & TERMINE

**DOLLENBERG IST RESTAURANT OF THE YEAR**  
Am 28. Oktober 2023 wurden die World Luxury Awards im Grand Hyatt Athens verliehen. Meinrad Schmiederer vom Relais und Châteaux Dollenberg Schwarzwald Resort erhielt vier Auszeichnungen für herausragende Leistungen in **Gastronomie** und **Hotellerie**, darunter **Overall-Winner-Award „2023 Global Restaurant of the Year“**.  
[www.dollenberg.de](http://www.dollenberg.de)

**TRIPLE FÜR DEN SOUSCHEF DES „AQUA“**  
Marvin Böhm gewinnt zum dritten Mal in Folge den Bocuse d'Or Germany. Als Souschef des „Aqua“ in Wolfsburg setzte er sich im Finale durch und sicherte sich einen Platz im Europafinale im März 2024 in Norwegen. Böhm dankte seinem Team und seinem Mentor Sven Elverfeld.  
[www.restaurant-aqua.com](http://www.restaurant-aqua.com)

**WEISSENHAUS NUR NOCH FÜR ERWACHSENE**  
Das luxuriöse Hideaway Weissenhaus Private Nature Luxury Resort in Wangels wird ab dem 22. Dezember 2023 zum Adults-only-Resort, Kinder ab 12 Jahren sind herzlich willkommen.  
[www.weissenhaus.de](http://www.weissenhaus.de)



# ÜBER- FLIEGER

Schon als Kind von der Spitzenküche fasziniert, hat es Benjamin Parth zielstrebig ganz nach oben geschafft: In Österreichs pulsierendem Skiort Ischgl zelebriert der am höchsten dekorierte Koch Tirols Purismus in Perfektion – modern, fantasievoll und mit Saucen von Weltklasse

TEXT **MADELEINE JAKITS** FOTOS **JÜRG WALDMEIER**

**NAME:** Benjamin Parth. **ALTER:** 35. **STATIONEN:** Kochlehre in der „Residenz Heinz Winkler“ im bayerischen Aschau. Später Aufenthalte bei Santi Santamaria im „Can Fabes“ in Katalonien, bei Sven Elverfeld im „Aqua“ in Wolfsburg und bei Marc Haerlin in der „Auberge de l'Ill“ im elsässischen Illhaeusern. **DAS RESTAURANT:** Im stilvoll-gemütlichen „Stüva“ (rätoromanisch für ‚Stube‘) des Boutiquehotels Yscla („Ischgl“) ist Platz für 25 Gäste. Das Haus ist ein klassischer Familienbetrieb, Vater Alfons Parth war mehr als 30 Jahre lang Obmann im Tourismusverband des Ortes. Benjamin Parths Ehefrau Sarah leitet das Restaurant und hat als Sommelière nahezu 1000 Positionen im Keller versammelt – mit Schwerpunkten auf Burgund, Bordeaux und deutschen Rieslingen. Im Untergeschoss des Hotels befindet sich das Bistro „Space 73“ – feine Snacks, Fingerfood, quasi Parth für Einsteiger. **MITARBEITER:** Je nach Saison ist man maximal zu neun in der Küche und zu viert im Service. **PRIVATLEBEN:** Benjamin Parth ist Vater zweier kleiner Töchter. Mit der Familie macht er gern Urlaub, wo es gute Restaurants gibt – um dann ausgiebig essen zu gehen. **HOBBYS:** Snowboard fahren, Fitness-Studio.



# JAKOBSMUSCHEL- TATAR

MIT THUNFISCH UND LACHSKAVIAR  
AUF SAUERRAHM



# LANGOSTINO

MIT GELBER CURRYSAUCE  
UND ORIENTALISCHEM CHUTNEY



HEILBUTT  
MIT PAPRIKASCHAUM





# ISCHGLER SCHOKOLADENTASCHE

MIT GARIGUETTE-ERDBEEREN  
UND LAURENT-PERRIER-CHAMPAGNER



A

Als Neunjähriger, erzählt Benjamin Parth, habe er nachts heimlich die Kochsendungen von Jamie Oliver geschaut, die damals zu später Stunde im ORF wiederholt wurden. Bald habe er angefangen, die Rezepte des britischen Fernsehkochs zu verändern, ja, zu verbessern. Das kulinarische Selbstbewusstsein hat der Tiroler wohl seinen Eltern Alfons und Maria-Odile zu verdanken. Vor allem der Vater nahm ihn früh mit auf Ausflüge zu Spitzenrestaurants in ganz Europa. Unvergessen, sagt Parth, bleibe ihm ein Vanille-Eis von Alain Ducasse, das ihm im „Restaurant Louis XV“ in Monte-Carlo ser-

viert wurde – damals sei er noch keine vier Jahre alt gewesen. Seit 2008, da war er gerade mal 20, leitet Parth die Küche des Gourmetrestaurants „Stüva“ im elterlichen Hotel Yscla in Österreichs Top-Skiort Ischgl, wo er sich mit verwegenen Kreationen der Molekularküche „zunächst mal ordentlich die Hörner abgestoßen“ habe. Zielstrebig in die Elite der österreichischen Herdkünstler kochte er sich mit fantasievollem Purismus auf Basis der französischen Hochküche. Vor allem Parths Saucen sind unwiderstehlich gut.

WORAUF DÜRFEN SICH DIE GÄSTE IM „STÜVA“ FREUEN?

Zum Beispiel auf einen knackigen, kaum gegarten bretonischer Hummer, den eine von Natur aus süße Erbsencreme umschmeichelt: ein Triumph der Schönheit des Einfachen, des Purismus. Oder auf ein Carpaccio von einer wunderbar fleischigen Jakobsmuschel

BEHAGLICH wirkt das Restaurant „Stüva“ mit seiner Holzvertäfelung. Im Speisesaal verwöhnen Benjamin Parth und sein Team maximal 25 Gäste. Das Hotel ist kein Schauplatz für Ski-Trubel, sondern genussvoller Ruhepol



unter einem Krönchen aus Thunfischatar mit etwas Kaviar, gebettet auf extrem gutem Sauerrahm, abgeschmeckt mit einem Hauch Yuzu-Saft. Ein Klassiker des „Stüva“ ist der nahezu rohe Langostino von exquisiter Qualität, der mit einer sehr aufwendigen, perfekt balancierten gelben Currysauce und einem kleinen orientalischen Chutney aufgetragen wird – ein Rausch würziger Aromen.

#### WARUM KOMMT SEINE KÜCHE NICHT REGIONALER DAHER?

„Selbst wenn wir es wollten“, sagt Benjamin Parth, „eine wahrhaftige Regionalküche könnten wir hier oben doch nicht im Ernst anbieten. In 1400 Meter Höhe kannst du kein Getreide, keinen Wein, kein Gemüse, kein Obst anbauen, nicht mal Sellerie oder Steckrüben.“ Die Zutaten für das „Stüva“ kommen in der Mehrheit vom Großmarkt Rungis in Paris direkt nach Innsbruck, der Fisch sogar täglich, diese Lieferkette haben sie sich konsequent aufgebaut. Von den wenigen einheimischen Produkten müssen es die allerbesten in ausreichender Menge sein: Salzbutter, Rahm, Milch, Speck.

#### UND DER SCHNAPS IN DER SAUCE ZUM SEESAIBLING?

Der ist einheimisch. Der Brand aus der Enzianwurzel kommt aus Galtür, an der Grenze zwischen Tirol und Vorarlberg gelegen. Dort wurde einst viel Schmuggel betrieben. Von diesem edlen Enzianschnaps gibt es in manchen Jahren nur 150 Liter. Für die Sauce zu

diesem Gericht – einem seiner Klassiker – braucht Parth allein 40 bis 50 Liter pro Jahr.

#### WER HAT IHN GEPRÄGT?

Der Katalane Santi Santamaria ist für Parth einer der Größten, er habe ihn das Weglassen gelehrt, den Verzicht auf jegliche Effekthascherei. Bei Christian Bind im dänischen Kruså lernte er den perfekten Umgang mit Fisch. Und: wie man auch mit einem kleinen Team – er kannte bis dahin nur Brigaden – auf Gourmetniveau arbeitet, eine Erfahrung, die für das kleine „Stüva“ heute sehr wichtig ist. Bei Marc Haerberlin in der „Auberge de l'III“ lernte Parth die große französische Klassik kennen, bei Sven Elverfeld im Wolfsburger „Aqua“ hat ihn besonders beeindruckt, wie der in ruhigem, kollegialem Ton sein Team führt. Und nie vergessen wird er seine Lehrzeit bei Heinz Winkler in der „Residenz“. Er war 15 und mit 1,60 Meter der Kleinste in der Küche, man hat ihn anfangs kaum beachtet. Aber dann erkannte der Chef den Ehrgeiz und die Intelligenz seines Lehrlings, brachte ihm bei, wie wichtig gute Saucen sind. Parth schäumt noch heute seine Saucen gern leicht auf, „sie wirken dann trotz Butter und Sahne leichter. Und Schaum vergrößert immens die Oberfläche und damit die Intensität des Geschmacks.“

#### ISCHGL ALS GENIESSER-DESTINATION?

Ja, und eigentlich haben Benjamin Parth's Großmütter dafür den Grundstein gelegt. „Kulinarische Genies“ nennt er sie, weil sie

in Zeiten bitterer Armut aus sehr wenig sehr viel gemacht hätten. Beide haben dann irgendwann als Wirtinnen die Gastronomie in und um Ischgl mitbegründet. Gleichzeitig erkannten die Großväter, dass Touristen Wohlstand bringen – und so begannen sie, aus dem Ort, zunächst in bescheidenen Dimensionen, dann aber mit Nachdruck, eine aufsehenerregende, hochwertige Ski-Destination zu machen. Gastfreundschaft und gutes Essen, sagt Parth, hätten dabei eine wichtige Rolle gespielt. Die kulinarische Lichtgestalt Ischgl's, die gern „mit einer feinen Zigarre und einem schönen Elsässer Riesling“ entspannt, hat sich vom Party-Trubel im Ort noch nie beirren lassen. „Weil unser Hotel kein Schauplatz für Après-Ski-Halligalli ist, sagen manche, ich sei der Ruhepol hier.“ ¶

„Stüva“ im Hotel Yscla ●●●●●

Dorfstr. 73, AT-6561 Ischgl, Tirol

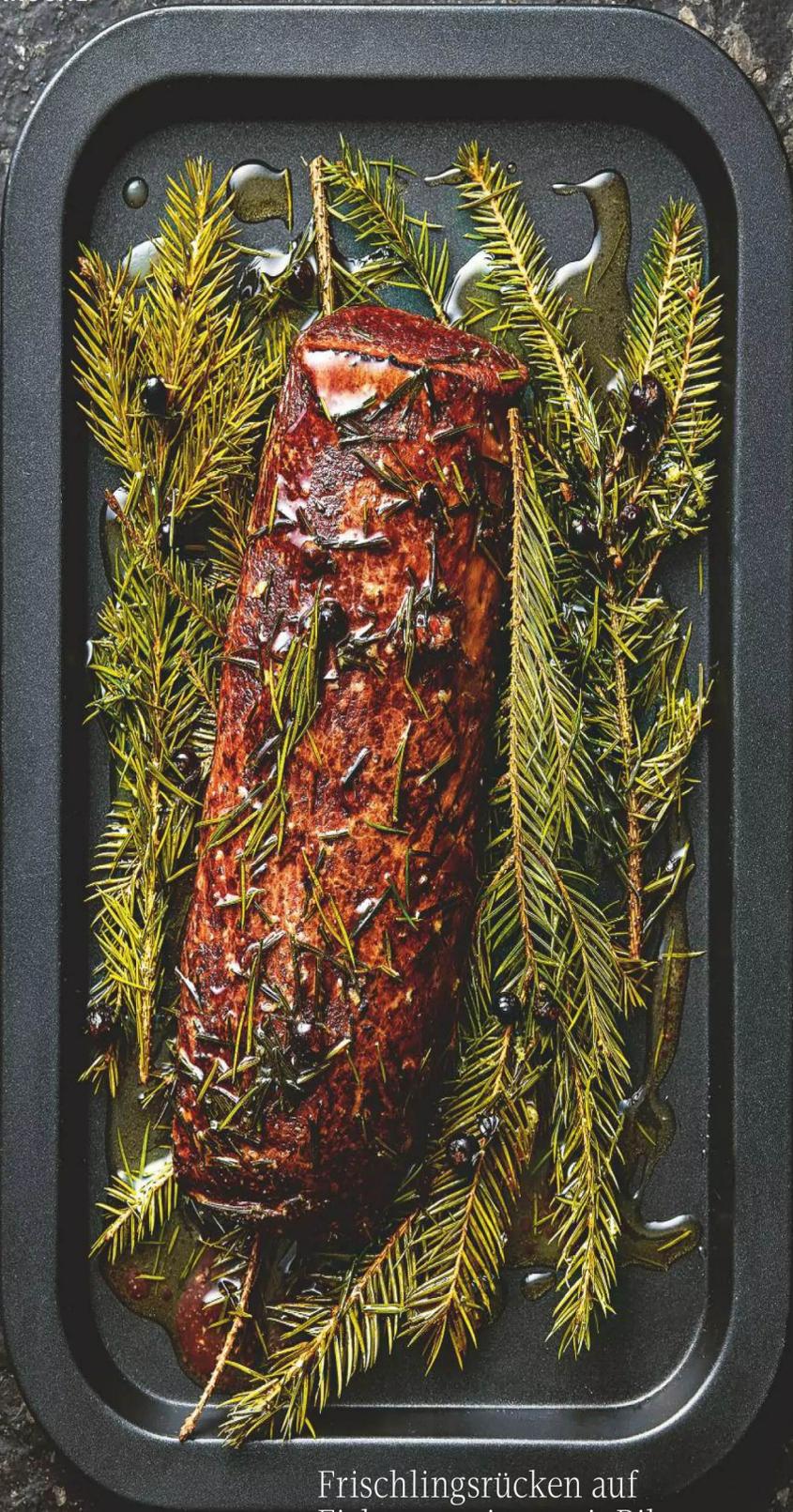
Tel. 0043-5444-52 75, [www.yscla.at](http://www.yscla.at),

in der Wintersaison (24. Nov. 2023-30. April 2024) Di-So abends geöffnet, im Sommer 2024 (1. Juli-Anfang Sept. je nach Wetter) Mi-Sa abends und So mittags geöffnet, Menüs € 138 (4 Gänge) und € 234 (7 Gänge) sowie € 9 pro Gedeck



#### ALLE ADRESSEN DIGITAL

Einfach QR-Code scannen oder unter [feinschmecker.de/adress-guides](http://feinschmecker.de/adress-guides) als PDF herunterladen.



Frischlingsrücken auf  
Fichtenzweigen mit Pilzen

Rezept auf Seite 68

# JAGDFIEBER

So haben Sie Reh und Wildschwein noch nie probiert:  
Mit Koriander und Limette, Miso oder sardischen Aromen bekommt das  
Fleisch einen frischen, modernen Twist und ist schnell zubereitet

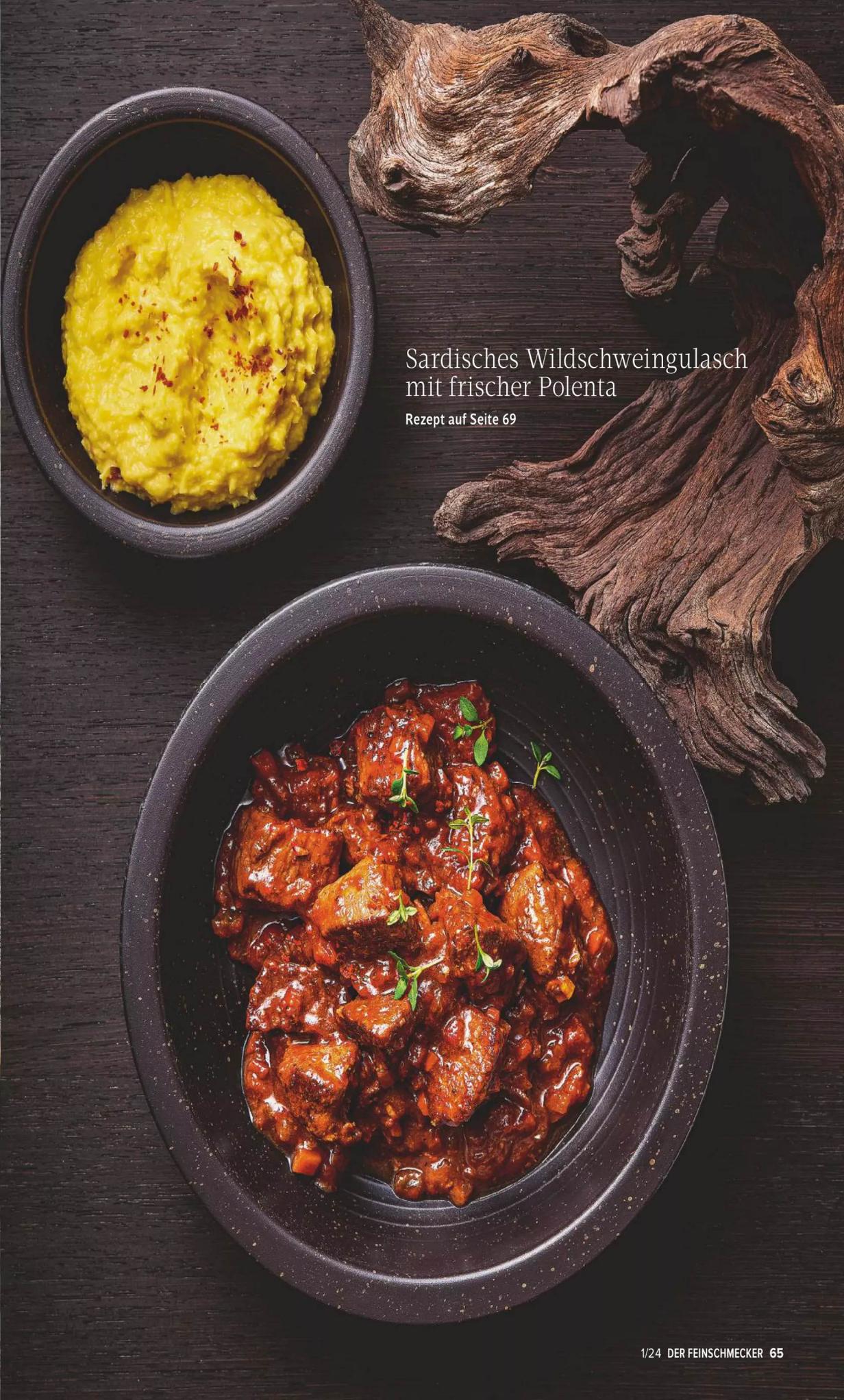
REZEPTE YASMIN KOCHMANN FOTOS KLAUS EINWANGER





Steak-Salat mit  
Koriander-Limetten-Dressing

Rezept auf Seite 68



## Sardisches Wildschweingulasch mit frischer Polenta

Rezept auf Seite 69

Leber in Misobutter  
mit knusprigen Salbeiblättern

Rezept auf Seite 70





Rehfilet auf Kürbiskern-  
Wildkräuter-Salat

Rezept auf Seite 70



## Frischlingsrücken auf Fichtenzweigen mit Pilzen

SCHWIERIGKEITSGRAD  
mittelschwer  
ZUBEREITUNGSZEIT 1 Stunde  
40 Minuten  
ZUTATEN für 6 Personen

**FRISCHLINGSRÜCKEN**  
2 ausgelöste Frischlingsrücken,  
Salz,  
Fichtenzweige  
(ersatzweise Tannenzweige),  
1 TL Wacholderbeeren,  
50 g Butter,  
1 EL Rapsöl,  
Fleur de Sel,  
Pfeffer aus der Mühle

**ROTWEINSAUCE**  
2 TL Tomatenmark,  
200 ml Rotwein,  
200 ml Wildfond,  
1 EL Senf,  
1 EL Johannisbeergelee  
(ersatzweise Quittengelee),  
1 EL Sojasauce,  
Salz, Pfeffer aus der Mühle,  
100 g kalte Butter



Die Rezepte stammen aus dem Buch „Wild genießen“ von Christian Tepe, Yasmin und Kai Kochmann. BLV Verlag, 208 S., € 34

**GEBRATENE PILZE**  
250 g Pilze,  
1 Knoblauchzehe,  
2 EL Butter,  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 EL gehackte Petersilie

**1 Das Fleisch** 1–2 Stunden vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen, von Fett und Sehnen befreien und salzen.

**2** Alle Zweige waschen und trocken wedeln. Die Nadeln eines kleinen, zarten Fichtenzweigs abstreifen und grob hacken. Die Wacholderbeeren im Mörser leicht andrücken.

**3** Butter und Öl in einem Topf erhitzen, dann die klein geschnittenen Fichtennadeln und die Wacholderbeeren dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen, sodass die darin enthaltenen ätherischen Öle austreten können. Danach stehen lassen, bis das Fett benötigt wird.

**4** Den Backofen auf 100 °C Umluft vorheizen. Vom aromatisierten Fett (ohne Nadeln oder Wacholderbeeren) etwas in eine Pfanne geben und darin die Frischlingsrücken auf allen Seiten scharf anbraten.

**5** Die Zweige auf einem Backblech verteilen. Das Fleisch mit dem aromatisierten Öl bepinseln und auf die Zweige legen. Pfanne nicht säubern, sondern für die Zubereitung der Sauce stehen lassen. Die Frischlingsrücken im heißen Ofen (Mitte) in etwa 1 Stunde fertig garen, bis die Kerntemperatur zwischen 64 und 67 °C liegt – je nachdem, welcher Gargrad gewünscht ist (leicht rosa oder eher durchgegart).

**6 Für die Sauce** in die Pfanne, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde, etwas aromatisiertes Fett und einige

Fichtennadeln sowie Wacholderbeeren geben, erhitzen und das Tomatenmark darin 1 Minute anbraten. Den Bratensatz mit Rotwein ablöschen und reduzieren. Dann Wildfond angießen und die Sauce bei kleiner Hitze etwa 30 Minuten reduzieren. Senf, Gelee und Sojasauce einrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**7** Das Fleisch kurz vor dem Anrichten aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie abdecken und 10 Minuten ruhen lassen.

**8 Die Pilze** mit Küchenpapier abreiben und in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Die Pilze in einer heißen Pfanne ohne Fett rösten, bis keine Flüssigkeit mehr austritt und sie Farbe annehmen. Nicht zu viel rühren. Dann die Butter und den Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten. Die Pilze mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

**9** Die Fichtennadeln und Wacholderbeeren aus der Sauce entfernen. Um die Sauce zu binden, die kalte Butter würfeln und unterrühren, bis die Sauce glänzt. Das Fleisch in Scheiben schneiden, salzen, pfeffern, erneut auf den Zweigen anrichten und zusammen mit der Sauce und den Pilzen servieren.

Dazu passen Salzkartoffeln.

**2018 Spätburgunder**  
**Kalkmergel, Weingut Knipser, Pfalz, www.gute-weine.de, € 22**

Höchst elegante Kraft und Fülle zeichnen diesen Wein mit einem üppigen Spiel von roten und schwarzen Kirschen aus, dazu kommen feine Röstaromen vom Ausbau im Holz. Er ist komplex am

Gaumen mit viel warmer Würze und einer finessenreichen Spannung im Abgang. Pinot und Wildgerichte sind einfach immer wieder eine unschlagbare Kombi.



## Steak-Salat mit Koriander-Limetten-Dressing

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht  
ZUBEREITUNGSZEIT  
15 Minuten  
ZUTATEN für 4 Personen

**DRESSING**  
½ Bund Koriandergrün  
mit Stielen und idealerweise auch den Wurzeln,  
1 kleine Knoblauchzehe,  
½–1 rote Chilischote,  
3 EL Limettensaft,  
2 EL Fischsauce,  
1 EL brauner Zucker  
(ersatzweise weißer Zucker oder Palmzucker)

**SALAT**  
250 g gebratene Steaks vom Reh oder Wildschwein,  
½ kleine rote Zwiebel,  
10 Kirschtomaten,  
½ Salatgurke,  
2 Frühlingzwiebeln,  
½ Bund Koriandergrün mit Stielen,  
1 Handvoll geröstete Cashewkerne (ersatzweise Erdnusskerne oder Röstzwiebeln)

**1 Für das Dressing** den Koriander waschen, trocken schütteln und in 1 cm lange Stücke schneiden. Knoblauch schälen. Die Chili waschen, längs halbieren und von

Kernen und weißen Trennwänden befreien.

**2** Alle Zutaten für das Dressing in einen hohen Rührbecher geben und mit einem Pürierstab pürieren. Wer einen Standmixer hat, kann das Dressing auch darin mixen. Ich empfehle, mit der Hälfte der Chili anzufangen, das Dressing abzuschmecken und, falls es nicht scharf genug ist, die restliche Chili hinzuzugeben.

**3 Für den Salat** die gebratenen Steaks gegebenenfalls vom Fettrand befreien und dann gegen die Faser in 3 mm dünne Scheiben schneiden. Die rote Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. **4** Tomaten waschen und halbieren. Die Gurke putzen, waschen, längs halbieren, entkernen und quer in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein hacken. Koriander waschen, trocken schütteln und samt den Stielen fein hacken. Cashews klein hacken.

**5** Fleisch mit Gemüse, Kräutern und Dressing vermischen. Direkt vor dem Servieren die gehackten Nüsse auf den Salat streuen.

 **2022 Silvaner „L“, Weingut Rainer Sauer, Franken, <https://shop.weingut-rainer-sauer.de>, € 19**

Ein großer Klassiker aus dem Herzstück des Escherndorfer Lump, der trotz seiner Jugend schon jetzt mit üppigem Schmelz, zarter Kräuterwürze, enormer Spannung und Länge begeistert. Dieser Silvaner gleicht einem Chamäleon – überraschend vielschichtig, er verbindet sich herrlich mit dem pikanten Dressing.



## Sardisches Wildschweingulasch mit frischer Polenta

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht  
ZUBEREITUNGSZEIT  
20 Minuten plus 1,5 Stunden  
Schmorzeit  
ZUTATEN für 4 Personen

### GULASCH

**800 g Wildschweingulaschfleisch,**  
**Salz,**  
**1 mittelgroße Zwiebel,**  
**2 Knoblauchzehen,**  
**1 Möhre,**  
**2 Stangen Staudensellerie,**  
**3 EL Olivenöl,**  
**1 TL getrockneter Thymian (ersatzweise 2 Zweige Thymian oder Rosmarin),**  
**5 Myrteblätter (optional),**  
**3 EL Weinessig,**  
**150 ml Rotwein,**  
**1 EL Zucker,**  
**1 Dose stückige Tomaten (400 g),**  
**Chiliflocken (ersatzweise Pfeffer),**  
**Brühe, Rotwein oder Wasser nach Bedarf**

### POLENTA

**500 g Maiskörner (TK oder von frischen Kolben),**  
**40 g kalte Butter, Salz,**  
**Pfeffer aus der Mühle**

**1 Für das Gulasch** das Fleisch in etwa 2 cm große Stücke schneiden und mit 2 TL Salz würzen.  
**2** Zwiebel und Knoblauch schälen. Möhre putzen und schälen. Sellerie waschen und



## Die Weintipps stammen von Marie-Helen Krebs, Restaurant Manager und Chef-Sommelière im Restaurant „Luce d’Oro“ im Hotel Schloss Elmau, Bayern

putzen. Das vorbereitete Gemüse klein hacken.  
**3** Olivenöl in einem Schmortopf bei mittlerer Hitze erwärmen, dann das Fleisch hinzugeben. Falls nicht alle Fleischwürfel in einer Lage am Topfboden liegen können, weil die Fläche zu klein ist, dann das Fleisch einfach in zwei Portionen anbraten. Immer erst rühren, wenn das Fleisch eine schöne Kruste gebildet hat.  
**4** Wenn das Fleisch rundherum goldbraun ist, das gehackte Gemüse sowie die Kräuter dazugeben und kurz mitrösten. Den Topfinhalt mit Essig ablöschen. Wenn die Flüssigkeit etwas reduziert ist, Wein, Zucker und Tomaten hinzugeben und das Gulasch mit Salz und Chiliflocken würzen. Das Gulasch zugeeckt mindestens 1,5 Stunden bei kleinster Hitze garen.

Dabei ab und zu rühren und kontrollieren, ob die Sauce zu stark eingedickt ist. Wenn nötig, etwas Brühe dazugeben.  
**5 Für die Polenta** Maiskörner, Salz und so viel Wasser in einen Topf geben, dass die Körner etwa zu zwei Dritteln bedeckt sind. Den Topfinhalt offen zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Dann mit dem Pürierstab oder in einem Standmixer pürieren, bis ein Brei entsteht. Die Polenta weitere 15 Minuten köcheln. Die kalte Butter würfeln und unterrühren. Polenta und Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken und beides auf Tellern anrichten.

 **2020 Ad Astra DOC Maremma, Fattoria Nittardi, Toskana, [www.stefania-canali.de](http://www.stefania-canali.de), € 17**

Die Cuvée aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot begeistert mit vielschichtiger roter Beerenfrucht und einem Hauch von Veilchen. Am Gaumen überzeugt dieser Wein mit herzhaften, runden Tanninen und einer erfrischenden Mineralität. Ideal, um dieses intensiv würzige Gericht zu begleiten.



## Leber in Misobutter mit knusprigen Salbeiblättern

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht  
ZUBEREITUNGSZEIT  
45 Minuten  
ZUTATEN für 4 Personen

### MISOBUTTER

1 EL helle Misopaste,  
1 EL weiche Butter

### LEBER

350–400 g Wildleber,  
2 EL Mehl,  
1 EL Butter (ersatzweise Öl),

Salz (optional),  
Pfeffer (optional)

### KNUSPERSALBEI

1 Handvoll Salbeiblätter,  
1 TL Butter, Salzflocken

**1 Für die Misobutter** die Misopaste und die Butter in einer Tasse mit einer Gabel gründlich mischen.

**2 Die Leber** kalt abspülen, säubern und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Leber in Scheiben schneiden und diese auf einem Teller in Mehl wenden.

**3** Die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und die Leberscheiben darin auf einer Seite anbraten, bis sie sich gut vom Pfannenboden lösen, dann wenden. Die Misobutter dazugeben.

Sobald sie geschmolzen ist, die Leber mit einem Löffel immer wieder damit benetzen. Die Misobutter wird braun, das ist gewünscht. Die Leberscheiben optional salzen und pfeffern und so lange warm halten, bis der Salbei fertig ist.

**4 Für den Knuspersalbei** die Salbeiblätter waschen und trocken tupfen.

**5** In einer Pfanne (kann ruhig die von der Leber sein) die

Butter erhitzen. Die trockenen Salbeiblätter darin knusprig braten. Dann mit wenig Salzflocken bestreuen und auf die Leber geben.

Dazu schmeckt ein grüner Salat, Polenta (s. S. 69) oder Brot.

 **2021er Riesling Kabinett, Geisberg VDP.Große Lage, Weingut Van Volxem, Mosel/Saar, www.pinard-de-picard.de, € 21** Meine persönliche Vorliebe für „Kabi“ fließt hier mit ein. Dieser Wein beeindruckt mit seiner lebendigen Fruchtfülle und zarten Zitrusnoten. Die feine Fruchtsüße ist gepuffert durch das vibrierende Säurespiel und die zart kräutrigen Noten. Sie unterstreicht dieses Gericht ganz wunderbar.



## Rehfilet auf Kürbiskern- Wildkräuter-Salat

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht  
ZUBEREITUNGSZEIT  
20 Minuten für die Filets  
ZUTATEN für 4 Personen

### FILETS

4 Rehfilets,  
½ EL Butter, ½ EL Rapsöl,  
Salzflocken,  
Pfeffer aus der Mühle

### SALAT

200 g Wildkräutersalat,  
5 EL Kürbiskernöl,  
5 EL Aceto balsamico,  
2 EL mittelscharfer Senf,  
2 EL Ahornsirup,  
3 EL Kürbiskerne

### GARNITUR

ein paar essbare Blüten  
(z. B. Gänseblümchen oder Kapuzinerkresse; optional)

**1 Für die Filets** den Backofen auf 80 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Filets mit Küchenpapier trocken tupfen. In einer Pfanne Butter und Öl erhitzen und die Filets darin bei mittlerer Hitze anbraten. Dann die Filets auf einem Teller mit Alufolie locker bedecken und im warmen Backofen etwa 10 Minuten ruhen lassen.

**2 Für den Salat** die Wildkräuter waschen und trocken schleudern. Kürbiskernöl, Aceto balsamico, Senf und Ahornsirup in einer Tasse mit einer Gabel gut verrühren. Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie anfangen zu duften.

**3** Kurz vor dem Servieren den Salat auf 4 Tellern anrichten und mit dem Dressing beträufeln (evtl. benötigt man nicht die gesamte Dressingmenge). Den Salat mit den Kürbiskernen und optional den essbaren Blüten bestreuen. Die Rehfilets quer in Scheiben schneiden, salzen und pfeffern und auf oder neben dem Salat anrichten.

 **2021er Muschelkalk weiß, Weingut Lichtenberger González, Leithaberg, Österreich, www.weinfuore.de, € 13,90**

Die Cuvée aus Grüner Veltliner, Weißburgunder und Welschriesling überrascht mit intensiv würzigen Aromen, weißen Blüten und einer spürbarer Salzigkeit am Gaumen. Der Wein ist etwas wilder, da spontanvergoren, aber enorm wandelfähig. Die phenolische Struktur von den Schalen bringt einen nussigen Geschmack, der sich bei den Kürbiskernen und dem Wildkräutersalat wiederfindet. 

## DAS „GRÜNE ABITUR“ ONLINE

Umfangreiches Portal für Jagdscheine und weitere Informationen im Netz

Die Jagd findet immer mehr Anhänger – dabei gilt die Jägerprüfung als besonders anspruchsvoll.

- Auf Jagdleben.com finden Naturbegeisterte aktuelle E-Learning-Kurse sowie Wissenswertes rund um Naturschutz, Wald und Forsten sowie Rezepte.
- teppeundschnewen vom Juristen und Jäger Christian Teppe und dem Förster Benedikt Schnewen ist ein attraktiver Youtube-Kanal, der Jägerinnen und Jäger mit hinaus ins Revier nimmt.

# „Bei uns in der Familie jagen die Frauen“

Die Jagd wird weiblich: Immer mehr junge Jägerinnen suchen die Nähe zur Natur und teilen ihre Passion auf Instagram

**H**ochsitze bauen, Blühstreifen anlegen, Rehkitze vor Kreiselmähern retten, aber auch mit dem Gewehr auf die Pirsch gehen oder ein Reh nach einem Autounfall „erlösen“ – die Aufgaben von Jägern sind anspruchsvoll, vielschichtig und begeistern immer mehr Frauen. So ist die Zahl der Jagdschein-Inhaberinnen von 2016 bis 2022 um 50 Prozent gestiegen und liegt jetzt bei elf Prozent, so der Deutsche Jagdverband. Auch der Frauenanteil in Jagdschulen ist von 20 (2011) auf 28 Prozent (2021) geklettert, das Durchschnittsalter ist dabei von 36 auf 33 Jahre gesunken.

Keine Frage, die Jagd wird nicht nur weiblicher, sondern auch jünger. „Viele Frauen kommen über die Leidenschaft für Jagdhunde dazu“, sagt Verbandssprecher Torsten Reinwald, und fügt hinzu: „Für den Jagdschein muss man auch Teile des Metzgerhandwerks beherrschen.“

Genau diese Voraussetzung erfüllt die Jägerin Isabelle Bulling. Nach einem Studium der Agrarwissenschaften hat die 31-Jährige eine Metzgerlehre gemacht und arbeitet heute in einer Düsseldorfer Metzgerei. „Eine Frau bei der Jagd ist heute kein No-Go mehr“, betont sie. „Die Gesellschaftsjagden mit bis zu 40 Gleichgesinnten, die gemeinsam die Verbundenheit mit der Natur genie-



AUF DER PIRSCH: Isabelle Bulling ist Metzgerin, Agrarwissenschaftlerin und Jägerin mit Leidenschaft



HERZ FÜRS KITZ: Lena Rausch war schon als Kind mit auf der Jagd. Sie liebt diesen Ausgleich zum Bürojob

ben, das sind große Erlebnisse.“ Seit 2016 jagt sie in verschiedenen Revieren in Deutschland, eine eigene Pacht hat sie noch nicht. Ihre Leidenschaft teilt sie als [holla\\_die\\_wildfee](#) auf TikTok wie auf Instagram, wo ihr mehr als 18 000 Fans folgen.

Auch Lena Rausch ist auf diesem Kanal präsent. Unter [jagdrausch](#) präsentiert sie stimmungsvolle Eindrücke ihrer Streifzüge durch die Natur- und Tierwelt. Die 26 Jahre alte Jägerin aus dem Saarland hat schon als Kind ihre Mutter auf die Pirsch begleitet („Bei uns in der Familie jagen die Frauen“) und setzt diese Tradition fort: Es geht ihr dabei um den Schutz von Tieren, Arten und der Natur sowie um das Gleichgewicht im Wald, das allen zugutekommt. „Ein Jagdwochenende mit Freunden ist superschön, das verbindet Menschen quer durch Deutschland“, sagt sie. Sie findet dabei auch einen idealen Ausgleich zu ihrer Ausbildung als Mediengestalterin mit viel Zeit am Schreibtisch und vor dem Bildschirm.

Das Attraktive an der Jagd sei für viele aber auch, dass man mit etwas Essbarem nach Hause komme, meint Biologe Torsten Reinwald. Bleibt also die Frage nach den Lieblingsgerichten der Jägerinnen: Wildburrer und Bourguignon von der Hirschkeule, sagt Lena. Isabelle hingegen liebt Wiener Schnitzel aus der Oberschale vom Hirsch.

*Gabriele Heins*

# DER FEINSCHMECKER-SHOP

EXQUISITE PRODUKTE FÜR SIE AUSGEWÄHLT

## Mussini Il Denso Balsamicoessig IGP Modena.

Ein ausgewogener und wirklich gut strukturierter Balsamicoessig, mit leichtem Vanille-Pflaumenaroma, der herzhaftes Essen, Salate, Dessert und Kuchen begleitet. (71,80 Euro/Liter). 250 ml, enthält Sulfite, 10 Jahre gelagert.

Nr.: 1478672 | 17,95 €



## ODE Aperitif Ruby Wood.

In „Ode Ruby Wood“ treffen aromatische, tiefrot färbende Hibiskusblüten auf ein kräftig-bitteres Rot-sandelholz-Aroma. 500 ml, 18,5 % Vol, enthält Sulfite.

Art. Nr.: 1474561 | 34,95 €



## Champagner Prestige.

Mit großem Körper betört der „Prestige“ mit gereiften Apfelnoten, kandierten Früchten und einer feinen Verlage. (58,33 Euro/Liter). 0,75 l, 12 % Vol., Frankreich, Champagne, 2016, trocken, Korken, enthält Sulfite.

Art. Nr.: 1470132 | 44,90 €

## Champagner Carte Blanche.

Der elegante „Carte Blanche“ besticht mit weicher Fruchtigkeit, lebhafter Perlage und ausgewogenem Charakter. (43,73 Euro/Liter). 0,75 l, 12 % Vol., Frankreich, Champagne, trocken, Korken, enthält Sulfite.

Art. Nr.: 1470124 | 34,90 €

## UNSERE HIGHLIGHTS ZUM JAHRESWECHSEL

Wunderbar, aromatischer **Aperitif**, ausgewogener **Balsamicoessig** und eleganter **Champagner** für die Festtage

## DER FEINSCHMECKER „Profi-Allesschneider SKS700“.

Exklusiv für Sie kommt hier der preisgekrönte Profi-Allesschneider SKS700 in einer limitierten Sonderedition von „Der Feinschmecker“ in Kollaboration mit der deutschen Qualitätsfirma Graef. Der hochwertige, voll metallische Profi-Schneider schneidet sowohl hauchdünne Scheiben Pata Negra, Serrano, Mortadella oder Carpaccio als auch Gemüse, Käse (Parmigiano!) und knackiges Brot mühelos und präzise. 100% made in Germany.

Art. Nr.: 1396900 | Statt 849,99 € nur 749,00 €



Unser ganzes Sortiment entdecken auf:  
[www.der-feinschmecker-shop.de](http://www.der-feinschmecker-shop.de)



Sterne im Glas

HENDRIK OTTO

„Hochwertiger Genuss  
für Zuhause“

### Feinschmecker-Shop × Sterne im Glas „Tomatensauce“.

Feinschmecker-Shop in exklusiver Zusammenarbeit mit Sterne im Glas: Für die handgemachte, hochwertige Tomatensauce werden ausschließlich Zutaten verwendet, die aus biodynamischem Anbau stammen und höchsten Qualitätsstandards entsprechen. Neben dem intensiven Tomatengeschmack enthält die Sauce leichte Noten von Vanille, Grapefruit und fermentiertem Pfeffer, die ihr ein ganz besonderes Aroma verleihen.

(23,55 Euro/Liter). 380 ml.  
Art. Nr.: 1486993 | 8,95 €



## PREMIUM-TOMATENSAUCE VON HENDRIK OTTO

Handgemachte Tomatensauce mit hochwertigen Zutaten aus biodynamischem Anbau und nach höchsten **Qualitätsstandards**.

### Feinschmecker-Shop × Sterne im Glas „Tomatensauce“, 3er-Set.

Die Sauce ist aus rein natürlichen Zutaten, ohne Farb- und Konservierungsstoffe hergestellt. (21,89 Euro/Liter). 3 Gläser à 380 ml.

Art. Nr.: 1487582 | 24,95 €



Die geschmacksintensive Tomatensauce eignet sich als Ergänzung zu Kartoffel- und Fleischgerichten, zu Fisch und Meeresfrüchten, als Sauce für Pasta oder Risotto sowie als Basis für Vinaigrette oder Mayonnaise. Die rundum gelungene Sauce kann sowohl kalt als auch erwärmt verzehrt werden kann.

### IHRE BESTELLMÖGLICHKEITEN:

Das ganze Sortiment auf:  
[www.der-feinschmecker-shop.de](http://www.der-feinschmecker-shop.de)

24 Stunden Bestellannahme:  
Telefon: 030 / 469 06 20



### JETZT EINFACH UND SCHNELL ONLINE BESTELLEN

Mit diesem QR-Code können Sie Ihre Bestellung ganz bequem online aufgeben.

\* Der Gutscheincode gilt einmalig ab einem Warenwert von 60 € bis zum 31.03.2024.  
Gültig nur für Produkte im FEINSCHMECKER-SHOP, ausgenommen preisgebundene Bücher.

A man with a mustache and a wide smile is the central figure. He is wearing a mustard yellow jacket over a maroon shirt and a grey knitted scarf. He is holding a blue cloth bundle of mushrooms in his left hand. The background is a snowy, wooded area with bare trees.

# Soulfood mit Biss

Zum Ende unserer Serie „Querbeet“ macht Küchenchef Matthias Grörer aus feinen Schwarzwurzeln und nussigem Risotto einen eleganten Seelenwärmer für kalte Tage

TEXT GABRIELE HEINS  
FOTOS SVEN SCHOMBURG

AUS EINER HAND:  
Matthias Grörer bekommt Schwarzwurzeln direkt vom benachbarten Demeter-Hof



Schwarzwurzelsalat  
mit Venere-Risotto

„Das Potenzial der Schwarzwurzel wird hierzulande immer noch verkannt, während sie in Frankreich ein beliebtes Wintergemüse ist.“

IN JEDEM WINTER GIBT ES DIESEN MOMENT: Rotkohl, Grünkohl, Rosenkohl – irgendwann hat man die Dickköpfe satt. In diese Gemüselücke springt die schlanke Schwarzwurzel. „Ihr Potenzial wird hierzulande immer noch verkannt, während sie in Frankreich ein beliebtes Wintergemüse ist“, sagt Matthias Gfrörer, unser „Querbeet“-Koch von der „Gutsküche“ in Wulfsfelde.

Dazu gesellt er den raren, schwarzen, nussigen Venere-Reis aus dem Piemont, der „Wumms“ ins Gericht bringt, das somit elegant wie aromatisch und reichhaltig daherkommt – und auch als vegetarisches Weihnachtessen ideal ist.

Mit dieser Komposition geht unsere Serie kreativer Gemüsegerichte von Matthias Gfrörer zu Ende. Seit dem Heft 9/2022 hat der umtriebige Küchenchef aus dem Hamburger Speckgürtel in 18 Folgen gezeigt, wie überraschend und vollwertig Gemüsegerichte sind, hat Erbsen, Möhren oder Kürbis ins Rampenlicht gestellt. „Ich habe eine sehr gute Resonanz von Gästen bekommen, am beliebtesten war die Folge rund um die Artischocke aus Heft 8/23“, erzählt er. Vielfach wurden die Rezepte nachgekocht und gesammelt. Das Ziel der Serie, Hobbyköche für Gemüse zu begeistern, haben wir hoffentlich erreicht. Dafür sagen wir herzlich danke, Matthias, und Fotograf Sven Schomburg!

Gutsküche ◆◆

Wulfsfelder Damm 17, 22889 Tangstedt, Tel. 040-64 41 94 41, [www.gutskueche.de](http://www.gutskueche.de),  
Di-So mittags und abends geöffnet  

# Schwarzwurzelalat mit Venere-Risotto

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten ZUTATEN für 4 Personen

## Zutaten



### GEMÜSE

700 g–1 kg Schwarzwurzeln,  
300 ml Erdnussöl,  
etwa 50 ml Zitronensaft  
(von 1 Zitrone),  
Meersalz,  
Zucker



### RISOTTO

4 kleine Zwiebeln,  
2 Knoblauchzehen,  
50 ml Olivenöl,  
300 g schwarzer Risotto-Reis  
(Sorte Venere aus dem Piemont),  
200 ml trockener Rotwein,  
1 EL Kräutersalz,  
2 Lorbeerblätter,  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle,  
1400 ml kräftiger heißer Gemüsefond,  
100 g Butter,  
100 g frisch geriebener Parmesan,  
100 ml Rote-Bete-Saft,  
einige Blättchen glatter Petersilie



**1 Für das Gemüse** Schwarzwurzeln gründlich in kaltem Wasser mit einer Gemüsebürste waschen, sehr gut schrubben (bis die Schale zu einem Drittel entfernt ist). Mit dem Sparschäler 2–4 Stangen in feine längliche Streifen schneiden, den Rest in Stücke schneiden.

**2** Die Schwarzwurzelstreifen in heißem Erdnussöl (wenn an einem hineingehaltenen Holzöffel Blasen aufsteigen, ist es heiß genug) goldbraun ausbacken und auf einem Küchentuch als Garnitur bereitlegen.

**3** Die Schwarzwurzelstücke mit dem Zitronensaft, Meersalz und Zucker einige Minuten marinieren, so wird der feine Geschmack der Schwarzwurzeln intensiver und das Gemüse gart vitaminschonend vor.

**3 Für das Risotto** die Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. In einem großen Schwenktopf das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln zusammen mit dem Knoblauch anschwitzen, nicht zu braun rösten.

**4** Den Reis einrieseln lassen und kurz mit anschwitzen, mit dem Rotwein ablöschen und unter ständigem Rühren nahezu ganz verkochen. Mit Kräutersalz, Lorbeerblättern und Pfeffer würzen. Immer wieder Gemüsefond angießen und unter Rühren verkochen lassen, bis der Reis die Flüssigkeit fast aufgenommen hat. Er braucht knapp 45 Minuten. Risotto kann bei Bedarf weiter mit heißem Wasser aufgefüllt werden, damit es nicht zu mächtig wird.

**5** Wenn der Reis al dente gegart ist, die Butter und den Parmesan unterrühren und nicht mehr kochen lassen. Dem Risotto mit dem Rote-Bete-Saft eine schöne rot-schwarze Farbe geben.

**6** Risotto mit dem Schwarzwurzelalat, den Schwarzwurzelstreifen und etwas Petersilie garnieren.

# Fein gemacht

Bitte nicht schwarzsehen: Der Winterspargel ist lange haltbar, gesund und schmeckt roh geraspelt vorzüglich

## 1

### Erdverbunden

Schwarzwurzeln immer ungewaschen mit Erde kaufen, das hält sie (wie auch Möhren) frisch. In ein feuchtes Geschirrtuch gewickelt, bleiben sie im Gemüsefach des Kühlschranks bis zu einem Monat lang knackig. Vor der Zubereitung nur kräftig mit der Bürste schrubben, um die Bitterstoffe zu erhalten. Die Saison geht von Oktober bis Ende März.



## 2

### Rohkost

Für Matthias Gfrörer schmeckt der Winterspargel am besten roh mariniert und fein gehobelt. „So kommt die Nussigkeit am besten zum Tragen“, sagt er. Durchs Kochen oder Braten verlieren die Wurzeln gerade diesen speziellen Charakter und bekommen eine mehlig Struktur. Extratipp: mit einer Vinaigrette aus Olivenöl, Essig, Blutorangen oder Grapefruit und Granatapfelkernen krönen.

## 3

### Schältipp

Viele trauen sich nicht an Schwarzwurzeln – aus Furcht vor dem austretenden klebrigen Milchsafte. Man kann aber Einweghandschuhe nutzen oder sie unter fließendem Wasser schälen. Da die weißen Stangen schnell anlaufen, am besten schnell in eine Schüssel mit Zitronen- oder Essigwasser legen. Die Schwarzwurzel ist dabei ein wahres Superfood, punktet mit vielen wichtigen Mineralien und Vitaminen.



# Schmeckt nach Meer

Besondere Gerichte der besten Köche: In jeder Ausgabe stellen wir ein „Meisterstück“ vor, das für ihren Stil prägend ist und Einblick in Komposition und Aufwand gewährt. **Folge 23: Kevin Fehling**, „The Table“, Hamburg. Ein Strandspaziergang in Dänemark inspirierte ihn zu dem Gericht „Die See“ mit Hamachi, Algen, Krabben, Austern

## ZUTATEN für 4 Personen

### GELBSCHWANZMAKRELE (HAMACHI)

2–3 kg Hamachi, Salz

### ZITRONENGEL

225 g Zitronensaft, 25 g Wasser,  
25 g Zucker,  
3 g Agar-Agar,  
0,5 g Locuzoon (Bindemittel,  
übers Internet erhältlich)  
*Spritzflasche oder Spritzbeutel*

### ZITRONEN-VINAIGRETTE

1 Stängel Zitronengras,  
2 Korianderstängel,  
Saft und Zesten von 1 Biozitrone,  
Saft und Zesten von 1 Biolimette,  
50 ml Olivenöl

### AMA-EBI-GARNELEN

8 Ama-Ebi-Garnelen  
(süße Kaltwassergarnelen),  
Zitronen-Vinaigrette (s. o.)

### POCHIERTE AUSTERN

50 g Otafuku (abgeschmeckter  
Reisessig, Fertigprodukt),  
150 g Wasser, 80 g Butter,  
Salz, 1 Msp. Xanthan,  
4 Austern

### NORDSEEKRABBen

150 g Krabben in der Schale,  
Pflanzenöl (Krabben sollen  
darin schwimmen)

### AUSTERN-WOLKE, AUFGESCHLAGEN

200 g Austernfond,

60 g Fischfond, 4 Blatt Gelatine,  
Salz, etwas Nori-Algenpulver  
zum Bestreuen  
*Eiswürfel*

### SEEIGELCREME

50 g Eigelb,  
65 g Seeigelzungen,  
120 g geklärte Butter,  
40 g Schmand, 5 g Zitronensaft,  
1 Msp. Xanthan, Salz,  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### WAFU-VINAIGRETTE (JAPANISCHE EMULSION)

40 g Dashi (Fond aus Bonito-  
flocken und Kombualgen),  
75 g Sojasauce,  
20 g Mirin,  
20 g Reisessig,

45 g gesalzener Yuzu-Saft  
(Fertigprodukt),  
6 g Misopaste, 30 g Pflanzenöl,  
4 g Zucker, 140 g Wasser,  
Salz, 2 Msp. Xanthan

### TOSAKA-ALGEN

12 daumengroße TK-Tosaka-  
Algen (übers Internet erhältlich)

### MATSUBADAKI-ALGEN

12 Streifen Matsubadaki-Algen  
à 1,5 cm (Lakritz-Algen, übers  
Internet erhältlich), Sojasauce  
(Algen sollen bedeckt sein)

### SEETRAUBEN

8 Streifen Seetrauben à 2 cm  
(dehydrierte Algen, übers Internet  
erhältlich)



#### KEVIN FEHLING ÜBER SEIN GERICHT:

„Dieses Gericht entstand bei einem Strandspaziergang auf Kegnaes, einer dänischen Halbinsel. Ich ging am Wasser entlang und sah diese Ansammlung von verschiedenen Meeresfrüchten und Algen, die angespült worden waren. Das diente mir als Ausgangspunkt für das Gericht ‚Die See‘. Wir kombinieren Fisch und Meeresfrüchte mit einer japanischen Vinaigrette und kontrastieren sie mit gefrorenen Meerrettichperlen. Unsere Gäste sollen meinen Eindruck nachempfinden und sich das Meer vorstellen können, es riechen, schmecken. Das gelang mal so gut, dass sich zwei dänische Gäste bei diesem Teller sofort an ihre Heimat erinnerten – und das war tatsächlich Kegnaes.“

„UNSERE GÄSTE SOLLEN BEI DIESEM GERICHT  
DAS MEER SEHEN, RIECHEN UND SCHMECKEN.“

KEVIN FEHLING, „THE TABLE“, HAMBURG

#### YUZU-RETTICH

12 Scheiben Rettich,  
gesalzener Yuzu-Saft (Fertigprodukt, Rettich soll bedeckt sein)  
*runder Ausstecher*

#### OYSTER LEAVES

2 Oyster Leaves (Küstenpflanze,  
übers Internet erhältlich)

#### MEERRETTICH-PERLEN

110 g Milch,  
90 g Crème fraîche,  
55 g frischer Meerrettich,  
1,5 g Agar-Agar,  
2 Blatt Gelatine, Salz  
*flüssiger Stickstoff*

#### FORELLEN-KAVIAR

50 g Forellen-Kaviar (Glas)

#### Hamachi

1 Hamachi filetieren und  
jeweils 4 Scheiben vom  
Rücken (etwa 15 g) abschneiden.  
Ebenso 4 Scheiben vom  
Bauchteil (etwa 10 g).  
2 Von den Abschnitten das  
Tatar herstellen (etwa 10 g pro  
Portion). Das Tatar leicht mit  
etwas Salz würzen.

#### Zitronengel

1 Alle Zutaten zusammen  
aufkochen, gelieren lassen  
und für 3 Stunden kalt stellen.  
2 Mixen und in einer Spritz-  
flasche oder in einen Spritz-  
beutel abfüllen. Es werden  
3 Punkte auf dem Teller  
angereicht.

#### Zitronen-Vinaigrette

1 Zitronengras und Koriander-  
stängel klein schneiden.  
2 Alle Zutaten zusammen  
12 Stunden ziehen lassen.  
Passieren.

#### Ama-Ebi-Garnelen

1 Garnelen schälen, pro  
Portion wird eine ganze und  
eine halbierte benötigt.  
2 Garnelen vor dem Anrichten  
mit der Zitronen-Vinaigrette  
beträufeln.

#### Pochierte Austern

1 Für den Fond Otafuku,  
Wasser, Butter, Salz und  
Xanthan mischen.  
2 Austern aufbrechen, im  
Austernwasser abwaschen  
und anschließend 3 Minuten  
im Fond pochieren.  
3 Austern für etwa 20 Minuten  
kalt stellen. Auster vom Muskel  
befreien und in 2 Stücke  
schneiden.

#### Nordseekrabben

1 Nordseekrabben vorsichtig  
pulen, sodass der Panzer  
unbeschädigt bleibt. Pro  
Portion werden 3 Krabben-  
schwänze und 3 frittierte  
Panzer benötigt.  
2 Den Panzer in 180 °C heißem  
Öl knusprig ausbacken.

#### Austern-Wolke, aufgeschlagen

1 Austernfond, Fischfond,  
Gelatine und Salz zusammen

erwärmen, bis sich die  
Gelatine auflöst. Auf Eis kalt  
schlagen, bis die Gelatine  
anfängt zu binden.  
2 Mit einem Löffel Wolken  
auf Backpapier formen.  
Anschließend mit feinem Nori-  
Algenpulver bestreuen. Pro  
Portion wird 1 Wolke benötigt.

#### Seeigelcreme

1 Eigelb mit Seeigel mixen und  
passieren. Mit der geklärten  
Butter langsam wie eine  
Mayonnaise hochziehen. Im  
Anschluss den Schmand und  
den Zitronensaft einarbeiten.  
Zum Schluss etwas Xanthan  
einmixen und mit Salz und  
Pfeffer abschmecken.  
2 Die Creme 2 Stunden kalt  
stellen. Anschließend leicht  
temperieren und mit 3 Punkten  
anrichten.

#### WaFu-Vinaigrette

1 Alle Zutaten bis auf das  
Xanthan verrühren und mit  
dem Xanthan abbinden.

#### Tosaka-Algen

1 Algen auftauen und durch  
Wässern vom Salz befreien.  
In daumengroße Stücke  
schneiden. Benötigt werden  
3 Stück pro Portion.

#### Matsubadaki-Algen

1 Algen halbieren und für etwa  
10 Minuten in Sojasauce  
einlegen. Benötigt werden  
3 Streifen pro Portion.

#### Seetrauben

1 Seetrauben für 3–5 Minuten  
in kaltes Wasser einlegen.  
2 Anschließend aus dem  
Wasser nehmen und in 2 cm  
lange Stücke schneiden.  
Benötigt werden 2 Stücke pro  
Portion.

#### Yuzu-Rettich

1 Rettich mithilfe einer  
Aufschnittmaschine oder  
einem Gemüsehobel fein  
herunterschneiden.  
2 Den Rettich mithilfe des  
runden Ausstechers in Form  
bringen und in gesalzen  
Yuzusaft einlegen. Benötigt  
werden 3 Stück pro Portion.

#### Oyster Leaves

1 Die Blätter vierteln, sodass  
sie eine schöne Spitze  
bekommen. Zum Anrichten  
werden 2 Stück benötigt.

#### Meerrettich-Perlen

1 Alle Zutaten bis auf die  
Gelatine aufkochen, Gelatine  
einrühren und passieren.  
2 Warme Masse in flüssigem  
Stickstoff perlen lassen.

#### Forellen-Kaviar

1 Pro Portion etwa 10 g Kaviar  
verwenden. Die Menge wird  
beim Anrichten auf 3 kleine  
Häufchen aufgeteilt.

#### Anrichten:

Alle Zutaten wie auf dem Foto  
anrichten.

# MEHR ALS ENTALKOHOLISIERTER WEIN!



Wir können schon lange, was andere erst lernen...  
Die GRAD°WANDERUNG - stille trockene Essensbegleiter

Manufaktur Jörg Geiger GmbH • D-73114 Schlat  
[manufaktur-joerg-geiger.de](http://manufaktur-joerg-geiger.de)



NEWS  
&  
TERMINE

**WITZIGMANN'S BIBLIOTHEK**

Er hat das „deutsche Küchenwunder“ entfacht und sammelt seit den 70er-Jahren Kochbücher und Zeitschriften. Jetzt wurde Eckart Witzigmanns Bibliothek mit etwa 6000 Bänden an das Deutsche Archiv der Kulinarik der Sächsischen Landesbibliothek übergeben. Hinzu kommen 700 europäische Kochbücher aus dem 17. bis 20. Jahrhundert.

[www.slub-dresden.de](http://www.slub-dresden.de)

**VIER KÖCHE, ZWÖLF GÄNGE**

Wo früher der Malzboden der Brauerei war, hat Joachim („Jockl“) Kaiser in Nördlingen eine schicke Eventlocation errichtet. Hier kochen die „Wirtshausbuam“ Anton Schmaus, Alexander Huber, Lucki Maurer und Jockl Kaiser am 31. Januar ein besonderes Zwölf-Gänge-Menü, jeder präsentiert sich mit drei Signature Dishes.

€ 225, [www.jockl-kaiser.de](http://www.jockl-kaiser.de)

**PREIS FÜR NORWEGER**

Bei den World Cheese Awards in Trondheim machte der Blue Cheese Nidelven Blå aus Trondelag/Norwegen den ersten Platz. Er wird von Landwirten in der dritten Generation hergestellt und setzte sich unter 4000 Käsen aus 40 Ländern durch.

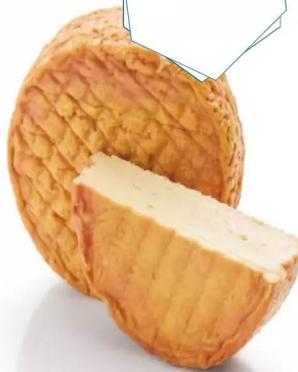
[worldcheeseawards.com](http://worldcheeseawards.com)



DEUTSCHLANDS BESTE WURSTTHEKE: Das Team des Edeka Frischecenters Wagner aus Coburg überzeugte die Jury rund um Johann Lafer im Finale

**Die Theke als Einkaufserlebnis**

Das Edeka Frischecenter Wagner in Coburg hatte die Nase vorn im diesjährigen Finale des Leserwettbewerbs „Deutschlands beste Wursttheke“. Neben der regionalen Vielfalt des Angebots sowie hohen Qualitätsstandards, überzeugte die Jury rund um TV-Kochstar Johann Lafer das außerordentliche Engagement des 15-köpfigen Teams in Coburg. Der Peckelohrer Salamispezialist Wiltmann und der Hamburger Jahreszeiten Verlag kürten in der 22. Ausgabe des Wettbewerbs im Grandhotel Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach wieder die zehn besten Wursttheken in ganz Deutschland. „Es geht um Motivation und Respekt: für alle Mitarbeiter, die täglich mit Können und Leidenschaft besten Service an den Theken leisten“, erläutert Dr. Ingmar Ingold, Geschäftsführer von Wiltmann. „Die Kunden sollen in ihrer Region die Wursttheken kennen, wo Qualität, Vielfalt, Präsentation und Beratung herausragen.“



**DER KÖNIG DER KÄSE**

Affineur Volker Waltmann ist ein Meister seines Fachs. Regelmäßig stellt er hier einen Käse und seine Geschichte vor.

Jean Anthelme Brillat-Savarin nannte den Époisses schon um 1800 den „König der Käse“. Zu Recht: Für die Herstellung des AOP-Käses wird ausschließlich Kuhmilch der Rassen Brune des Alpes, Montbéliard und Simmental verwendet. Während der Reifung wird der Weichkäse mit Marc de Bourgogne gewaschen, die rötlich-orange Rinde entsteht durch spezielle Bakterien (der Einsatz von Farbstoffen ist strikt verboten). Die Tradition des echten bäuerlichen Rohmilch-Époisses, für den nur die Milch einer einzigen hofeigenen Kuhherde verwendet wird, wird nur noch von der Ferme des Marronniers gepflegt – er ist ein besonderes Aromaerlebnis!

FOTOS: MICHAEL BERNHARDI, MORITZ BRILO



Lust auf ein Festtagsessen  
ohne Aufwand?  
Jetzt scannen und  
deutschlandweit bestellen.

Weihnachts-Festtagsessen leicht gemacht:

# Feinschmecker- Genuss in einer Box

**E**in köstliches Festmahl ohne stundenlanges  
Kochen? Klingt wie ein Weihnachtswunder,  
ist es aber nicht!

DER FEINSCHMECKER und getvoila haben sich  
dieses Jahr zusammengeschlossen, um ein  
köstliches Weihnachtsmenü in Spitzenqualität  
an die Festtagstische in ganz Deutschland zu bringen.  
Die Box für 4 Personen enthält eine knusprige  
Weihnachtsgans mit allen Beilagen, die bei einem  
klassischen Festmahl nicht fehlen dürfen. Zu Hause  
müssen Sie nur noch auspacken, aufwärmen und  
anrichten – es sind keine Kochkünste erforderlich.

Mit der Genuss-Expertise von DER FEINSCHMECKER  
und dem Gourmet-Home-Delivery-Anbieter getvoila,  
bekannt für seine Genussboxen vieler Starköche  
und Sternerestaurants, ist ein limitiertes Festmenü  
für Genießer entstanden. Erleben Sie jetzt das  
Weihnachts-Festtagsessen für Gourmets bei sich  
zu Hause und freuen Sie sich auf entspannte und  
genussvolle Feiertage.

DER  
**FEINSCHMECKER**  
×  
*getvoila*

[getvoila.com/feinschmecker](https://getvoila.com/feinschmecker)

Foto: Götz Wrage

# Prickelnder Allrounder



VOM APERITIF BIS ZUM DESSERT

Um nur bei Festen mit ihm anzustoßen, dafür kann Champagner viel zu viel. Deshalb kommt er immer öfter als spannender Menü-Begleiter zum Einsatz. Wie sie das konkret machen, erzählen uns hier Experten aus der Champagne sowie deutsche Spitzensommeliers, die ein besonderes Faible für den edlen Schaumwein haben. Dazu geben wir viele Tipps für überraschende Pairings, bis hin zu Pommes und Brathähnchen!

TEXT PATRICIA BRÖHM



FOTO: SCIENCE PHOTO LIBRARY/GETTY IMAGES

DA FLIEGT ER,  
der Korken – bei  
Liebhabern des  
Champagners  
längst nicht nur an  
Silvester



ÜBERZEUGT:  
Spitzenkoch  
Arnaud Lallement  
setzt im „L'Assiette  
Champenoise“  
ganz auf Champagner  
als Begleiter  
– etwa zum  
Hummer aus der  
Bretagne mit  
Krustentier-Jus  
und Paprika

I „Ich bin in Reims geboren und aufgewachsen, deshalb gibt es zu meinen Gerichten keine bessere Begleitung als Champagner“, sagt Arnaud Lallement. Wenige Köche weltweit dürften sich so intensiv mit dem Thema auseinandergesetzt haben wie er. Jeden Morgen auf dem Weg zur Arbeit fährt er durch die Weinberge der Montagne de Reims: „Ich erlebe alle Jahreszeiten mit, von der Reblüte bis zur Weinlese. Oft mache ich morgens bei einem meiner Winzerfreunde halt, um mit ihm einen Kaffee zu trinken und zu plaudern.“ Auf der Weinkarte seines Drei-Sterne-Restaurants „L'Assiette Champenoise“ am Stadtrand von Reims stehen fast 1100 verschiedene Champagner – von großen Häusern natürlich, aber auch von Kleinstproduzenten, deren Winzerchampagner selbst in der Region wenig bekannt sind.

„Wir haben Glück“, sagt der Spitzenkoch, „die Entwicklung in der Region verläuft gerade enorm dynamisch.“ Fast jede Woche mache sein Chefsommelier Sébastien Albert neue Entdeckungen in der Winzerchampagner-Szene. Lallement schätzt besonders den derzeitigen Trend, Champagner immer geringer zu dosieren, bis hin zum Zéro Dosage: „Dadurch kommen die drei wichtigsten Charakterzüge unserer Weine noch deutlicher zur Geltung, ihre typische Mineralität oder Salzigkeit, die Säure und die ganz fein bitteren Noten. Das sind die drei wichtigsten Parameter, die sich auch in meiner Küche wiederfinden.“

Geradezu beispielhaft funktioniert das bei einem Gemüsegang rund um grünen Spargel vom provenzalischen Spitzenproduzenten Sylvain Erhardt: Fruchttige Säure steuern auf dem Teller Zitrone und



Julien Morlat, „Alois“, München

## „BOLLINGER ZUM HENDL IST DIE PURE FREUDE“

### Warum ist Champagner so ein guter Essensbegleiter?

Champagner ist ein Wein, das wird oft vergessen. Und in Frankreich trinken wir Wein immer zum Essen. Gerade wenig ausgebaute Champagner eignen sich dafür gut. Die sind nicht zum Solo-Trinken oder als Apéro gedacht, für die braucht es Fleisch, Fett und Saucen.



### Das Lieblings-Pairing im „Alois“?

Zum aromenstarken Gericht rund um Pilze, Traube und Trüffel ein elf Jahre auf der Vollhefe gereifter Winzerchampagner, der 2006 Quintessence von Lelarge-Pugeot. Das ist ein weiniger, kräftiger Champagner mit hefigen, nussigen Noten und leichtem Sherry-Ton. Das passt toll zur Umami-Wucht des Gerichts, nimmt die Erdigkeit der Pilze auf, aber seine Perlage und Säure bringen auch Leichtigkeit, Finesse und Frische ins Spiel.“

### Ihr Lieblings-Pairing privat?

Eine Flasche Jacquesson 743 oder 744 zu einem Backhendl mit Kartoffelsalat. Der cremig-brioichige Ton passt toll zur knusprigen Panade und dem schlotzigen Kartoffelsalat. Auch gut dazu: eine Bollinger Spécial Cuvée. Das ist die pure Freude!

### Champagner-Auswahl, „Alois“:

150-200 Champagner-Etiketten.

### Besonderheit:

Zahlreiche Raritäten; einzigartig in Deutschland ist das Angebot von Jacquesson (40 Positionen, viel Jahrgangstiefe).

Salzzitrone bei, Salzigkeit die tiefgründige Sauce und feine Bitternoten eine aus den Spargelabschnitten gekochte Bouillon, die à part gereicht wird. Sommelier Sébastien Albert schenkt dazu einen Lacourte-Godbillon Terroirs d'Ecueil ins Glas, „weil er für den Beginn des Menüs Leichtigkeit und Finesse mitbringt, aber durch sein Terroir auch Struktur“.

Das Schöne am Champagner, sagt der Sommelier, sei seine Vielfalt und die Fähigkeit, sich sehr unterschiedlichen Gerichten anzupassen. Aber natürlich gelte wie bei jeder Weinbegleitung: „Das perfekte Pairing gibt es nicht. Wir arbeiten mit Assoziationen. Das bleibt immer ein Stück weit subjektiv. Jeder von uns hat seinen persönlichen Geschmack.“ Deshalb versucht er, am Tisch im Gespräch herauszufinden, wonach dem Gast der Sinn steht. Mag er frische Champagner, ohne Jahrgang, bei denen eher die Säure den roten Faden bildet? „Dann servieren wir einen Blanc de Blancs, eher jung, aus einem sonnigen Jahr.“ Oder schätzt er beim Schaumwein Kraft und Charakter? „Dann empfiehlt sich eher ein Pinot Noir oder Meunier, also ein Blanc de Noirs.“ Und dann wäre noch die Frage: Eher ein strengerer Jahrgang wie 2011? Oder lieber rund wie 2012?

Eines der Pairings in der Menüfolge liegt Lallement und Albert besonders am Herzen. Es geht um den Blauen Hummer aus der Bretagne, ein Signature Dish des Hauses. Der Chef entwickelte das Gericht vor Jahren als Hommage an seinen Vater, der „L'Assiette Champenoise“ begründete und jung starb. Den Hummer pochiert Lallement sanft in der Cocotte, aus den Köpfen kocht er eine intensive, stark einreduzierte Sauce, die er mit Sauternes ablöscht und – über-



Marie-Anne Wild, Restaurant „Tim Raue“, Berlin

## „CHAMPAGNER HÄLT DEN GAUMEN FRISCH“

### Warum ist Champagner so ein guter Essensbegleiter?

Meine Lieblingschampagner sind von Krug und Jacques Selosse. Das ist nichts zum Apéro, das sind sehr weinige Champagner, die spät gelesen wurden und lange auf der Hefe reifen, um viel Kraft in die Flasche zu bringen. Mit ihrer Intensität und Komplexität laden sie dazu ein, ein paar Gänge zu essen.

### Das Lieblings-Pairing im „Restaurant Tim Raue“?

Wir hatten im vegetarischen Menü ein Gericht rund um Spitzkohl, mit Portulaksaft, grünen Salaten, Zitrusaromen, Anis und eingelegten Sansho-Beeren. Dazu die Krug Grande Cuvée 170ème Édition, die mit ihrer feinen Perlage toll zu den Fermentationsaromen des Kohls passte. Und die zitronig-frischen Sansho-Beeren verbanden sich perfekt mit den Aromen von Zitrusfrüchten und Marzipan im Champagner.

### Ihr Lieblings-Pairing privat?

Ich trinke grundsätzlich zu einem guten Essen lieber Champagner als Wein, weil er den Gaumen frischer hält und hilft, nicht alles im Leben so wahnsinnig ernst zu nehmen! Mein Lieblingsgericht zurzeit ist ein Côte de Bœuf mit Apfel und Kartoffeln, dazu mache ich sehr gern einen kräftigen Pinot-noir-basierten Champagner auf, zum Beispiel Blanc de Noirs Extra Brut von Benoît Lahaye mit seinem cremigen und doch kraftvollen Charakter.

### Champagner-Auswahl, „Tim Raue“:

113 Etiketten von 23 Häusern und Winzern.

#### Besonderheiten:

30 Positionen Krug, bis hin zur Collection 1982 Magnum.



raschend zum Hummer – mit Paprika und Piment würzt. Welcher Champagner kann es mit der geballten Krustentieraromatik und der intensiven Würze aufnehmen? Sébastien Albert entscheidet sich für einen Rosé de Saignée von Champagne Geoffroy: „Seine fruchtigen Noten harmonieren mit dem Sauternes in der Sauce, die eher kräftigen Tannine parieren die markanten Gewürze.“ Für Lallement ein perfektes Match: „Ein eher weniger Champagner, der es mit der kraftvollen Würze des Gerichts aufnehmen kann.“

Es gibt noch eine zweite Adresse in Reims, wo man die Weine der Region als perfekte Speisebegleiter zelebriert: das Relais-&-Château-Haus Domaine Les Crayères, ein stattliches Schlösschen im Stil des 19. Jahrhunderts. Es liegt inmitten eines sieben Hektar großen Parks in nächster Nähe zu großen Champagnerhäusern wie Pommery oder Ruinart. Hier fühlt man sich fast wie auf einer Zeitreise, auch im großzügigen Restaurant „Le Parc“ mit seinem üppigen Stuck, der hohen Decke und dem eleganten Empire-Ambiente. Chefsommelier Martin Jean bringt gleich zwei dicke Weinkarten an den Tisch, eine ist alleine dem Champagner gewidmet, mit mehr als 1000 Etiketten aus 530 Häusern.

„Für mich sind Champagner faszinierende Speisebegleiter“, sagt der 30-Jährige. „Nicht nur, weil sie so gut reifen, sondern auch durch die Kunst der Assemblage.“ Denn, so sein Argument, die drei Rebsorten der Region, Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier, ließen unzählige Spielarten und Kombinationen zu. Dazu kämen die vielfältigen Terroirs, von der Montagne de Reims im Norden bis zur Côte de Bar, die im Süden an der Grenze zum Burgund liegt. „All diese Faktoren machen Champagner zu einem der komplexesten Weine überhaupt, und deshalb ist es so spannend, ihn im Restaurant einzusetzen.“



CHAMPAGNER-TEMPEL: die Domaine Les Crayères mit Sommelier Martin Jean (l.) und Küchenchef Philippe Mille

## CHAMPAGNER UND POMMES – EIN ÜBERRASCHENDES MATCH

Für viele Menschen ist Champagner immer noch Luxus – etwas, womit man an Silvester oder zum Geburtstag anstößt. Wenn er zum Essen getrunken wird, dann, so die landläufige Meinung, zu Austern oder Kaviar. Auch mit Alba-Trüffeln, über Risotto gerieben, harmonisiert Champagner perfekt. Aber warum immer auf besondere Gelegenheiten warten? Man sollte den Korken mal an einem ganz normalen Abend knallen lassen. Und dazu ein Brathähnchen essen oder ein Steak vom Grill. Zu Letzterem passen besonders gut ein Blanc de Noirs oder ein kräftiger Rosé, der mit seiner Textur und Säure den Gaumen erfrischt. Auch Bratkartoffeln sind mit ihrer knusprig-salzigen Stärke ein perfektes Match zur Nussigkeit vieler Champagner, die Säure macht nach jedem Schluck Lust auf mehr. Das gilt auch für Kartoffelchips und Pommes. Achtung: Suchtgefahr!

### DAS PASST:

**Brut:** Mut zum Experiment! Probieren Sie ihn zu Pizza Margherita, Pommes frites oder zu dünn aufgeschnittenem Jamón Ibérico. Auch passend: Quiche auf Käsebasis.

**Blanc de Blancs:** Er harmoniert mit Austern und generell Schalentieren (dazu am besten eine Flasche mit wenig Dosage), mit Carpaccio, Kaviar, rohem Fisch und gedünstetem Fisch (Wolfsbarsch, Dorade, Seezunge).

**Rosé:** Klassisch wird er gern zum Dessert gereicht, ein ideales Paar bildet er mit Erdbeeren. Aber gerade intensivere Rosés (Saignée) passen auch hervorragend zu Fleischgerichten, insbesondere zu Wild und Geflügel. Je dunkler das Fleisch, desto gereifter und kräftiger sollte der Champagner sein. Ebenfalls als Partner geeignet: rotes Thai-Curry oder intensiv gewürztes Rindertatar mit Sardellen und Chili.



**Jahgangschampagner und gereifte Flaschen:** Perfekt zu gebratenen Steinpilzen. Oder zu kräftigem Hartkäse, am besten würzige, nussige Sorten: 36 Monate alter Comté oder Allgäuer Bergkäse. Dazu einen Comtes de Champagne (Taittinger) aus den 1990er-Jahren.

## „IM MENÜ KANN MAN DIE INTENSITÄT STEIGERN“

### Warum ist Champagner so ein guter Essensbegleiter?

Weil er mit seiner Komplexität, Vielschichtigkeit und dem immer wieder anderen Spiel von drei Rebsorten zu den unterschiedlichsten Speisen passt. Man kann mit Champagner ein ganzes Menü begleiten und die Intensität steigern – von rohem Fisch über gebratene Krustentiere und Fleisch im Hauptgang bis hin zum Dessert.

### Das Lieblings-Pairing in der „Schwarzwaldstube“?

Torsten Michel kombiniert Färöer-Lachs mit Kompott vom Lammschwanz und intensiven Barbecuearomen. Dazu passt der Jossias Rosé Extra Brut von Cazé-Thibaut, der in uralten Kreidekellern reift. Ein Champagner mit Struktur, Kraft und spannender Frucht, sehr naturbelassen, der mit den intensiven Aromen des Gerichts spielt. Eine tolle Symbiose!

### Ihr Lieblings-Pairing privat?

Wenn wir zu Hause Gäste haben, serviere ich gern Rote-Bete-Carpaccio, 24 Stunden in klassischer Vinaigrette mariniert, mit Büffelmozzarella, Fleur de Sel und frischem Schnittlauch. Und dazu den Blanc de Noirs „L'Hiver“ von Paul Gosset aus Ay, ein sehr terroirbetonter Champagner, der toll mit den erdigen Noten der Bete, dem leicht zwiebeligen Schnittlauch und der Cremigkeit des Mozzarellas harmoniert.

**Champagner-Auswahl, „Schwarzwaldstube“:** 60 Etiketten, zu 80 Prozent Winzerchampagner, zu 90 Prozent biodynamisch.

### Besonderheiten:

Trends wie Brut Nature oder kraftvolle Rosés de maturation sind mit einer Auswahl vertreten, aber auch klassischere Geschmäcker werden bedient.



Stéphane Gass, „Schwarzwaldstube“, Balesreier



Florian Richter, „Kronenschlösschen“, Eltville



### „PRIVAT MUSS ES BEI MIR ETWAS GEREIFTES SEIN“

#### Warum ist Champagner so ein guter Essensbegleiter?

Weil man durch die Vielfalt an Lagen, Bodenformationen, Stilstik der Häuser und Rebsorten-Mix unendlich viel Spielmaterial hat. Durch Trends wie Brut Nature oder Ausbau im Solera-Verfahren entstehen ständig neue Varianten.

#### Das Lieblings-Pairing im „Kronenschlösschen“?

Neulich hatten wir Schweinebauch mit Champagnerkraut auf der Karte, das Kraut war cremig angemacht, mit Senfsaat und getrocknetem Selleriegrün. Insgesamt ein sehr umamireicher Gang, dazu die Säure des Krauts – da passt ein kräftig strukturierter Champagner. Ich habe mich für 2013 La Perle, die Prestige-Cuvée von Ayala, entschieden. Dieser Champagner kommt dank hohem Pinot-Noir-Anteil bestens mit der Würze des Gerichts zurecht.

#### Ihr Lieblings-Pairing privat?

Wenn ich privat Champagner trinke, muss es etwas Gereiftes sein. Das macht einfach am meisten Spaß. Neulich haben wir eine Flasche 2012 Vintage Charles Heidsieck geöffnet und dazu Foie-gras-Terrine gegessen – das war ein gemütlicher Nachmittag!

#### Champagner-Auswahl, „Kronenschlösschen“:

182 Etiketten

#### Besonderheiten:

Unser Schwerpunkt liegt auf namhaften Häusern, Jahrgangstiefe und Prestige-Cuvées spielen eine große Rolle. Wir bieten Dinner-Abende mit Champagnerbegleitung an, außerdem Raritätenproben.

Nach Meinung des jungen Sommeliers, geboren und aufgewachsen in der Region, trägt vor allem der Boom der Winzerchampagner zur heute so eindrucksvollen Vielfalt des Angebots bei. In vielen Häusern hat sich die neue Generation entschieden, Trauben aus den besten Lagen nicht mehr an Négociants zu verkaufen, sondern selbst auszubauen. „Durch diese Entwicklung sind in den letzten fünfzehn Jahren viele neue Terroirs entstanden“, sagt Jean. „Heute lässt sich die Identität ganzer Dörfer, deren Erträge lange Zeit in den Cuvées der großen Häuser verschwanden, neu entdecken.“ Zum Beispiel die früher wenig bekannten Orte Verzy und Verzenay in der Region Montagne de Reims, die heute durch Domaines wie Hugues Godmé oder Henriët-Bazin von sich reden machen.

An fast allen Tischen im großen Speisesaal entscheidet man sich an diesem Abend zum Menü „Promenade en Champagne“ für die prickelnde Begleitung. Zur Vorspeise präsentiert Martin Jean den stoffig-eleganten Blanc de Blancs „Minéral“ der Brüder Agrapat von der Côte des Blancs, der seinem Namen alle Ehre macht. Er begleitet mit seinem Wechselspiel zwischen Frische und Kraft ein Tatar von ultrafrischen Langustinen, mariniert mit Verjus und mit einem Topping von Ossietra-Kaviar. Dazu kombiniert Küchenchef Philippe Mille verschiedene Coulis und Saucen, von grünem Gartenkräuteröl über gelbes Gelee aus Biozitronen bis zu roter Langustinen-Bisque. Mit der fächerartigen Anordnung rund um das Tatar und ihrer Farbigkeit sollen sie für die Fenster der Kathedrale von Reims stehen – mehr Champagne-Feeling am Tisch geht nicht.

## DOS & DON'TS BEI CHAMPAGNER

#### Erste Regel:

Die lange Zeit verbreiteten schmalen „Flütes“ sofort ausrangieren! Sie lassen zu wenig Luft an den Wein, die Aromen können sich nicht entfalten. Versierte Champagner-Sommeliers wie Martin Jean vom „Le Parc“ in Reims arbeiten mit zwei Gläsern, einem etwas schmaleren (Typ schlankes Weißweinglas) für leichtere, frischere Champagner, die als Apéritif serviert werden – hier geht es auch darum, die Perlage möglichst lange zu erhalten. Und ein größeres für Jahrgangschampagner und gereifte Flaschen, das eher schon in Richtung Bordeaux-Kelch geht und dem Wein ermöglicht, sich zu öffnen.

#### Empfohlene Serviertemperatur:

Im Allgemeinen acht bis zehn Grad, für Pinot Noir und ältere Jahrgänge gern zehn bis zwölf Grad.

#### Lagerung:

Dunkel, konstant kühl (etwa zwölf Grad) und am besten liegend. Champagner nie über mehrere Tage im Kühlschrank lagern, selbst in der geschlossenen Flasche kann er Küchengerüche annehmen.

## „BEIM GRILLEN GIBT ES ROSÉ-CHAMPAGNER“

### Warum ist Champagner so ein guter Essensbegleiter?

Man kann ihn vom Anfang bis zum Ende durchtrinken, anders als bei den meisten anderen Weinen. Unsere Küche hat wenig Affinität zum Rotwein. Da passt besser etwas Weißes oder eben Champagner. Zu einem Hauptgang rund um gebratene Ente, Senfgurke und Dillblüte schenke ich zum Beispiel einen gereiften Rosé-Champagner aus.

### Das Lieblings-Pairing im „Essigbrätlein“?

Im Herbst haben wir immer Pilze auf der Karte, zuletzt waren das zum Beispiel Pfifferlinge mit fermentiertem Rettich und gebackener Hefecreme. Darüber gibt Andree Köthe hauchdünn geschnittene Geranienblätter mit feinen Zitrusnoten. Dazu schenke ich einen Brut Rosé von Billecart-Salmon aus, ein Volltreffer! Der Gang kommt etwa in der Hälfte des Menüs, da erfrischt der Champagner auch den Gaumen, ähnlich wie früher das Sorbet vor dem Hauptgang.

### Ihr Lieblings-Pairing privat?

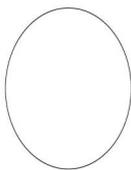
Zu Hause grillen wir gern. Zu Hähnchenbrust oder Entrecote vom Rind haben wir früher immer Rotwein getrunken – heute machen wir lieber einen gereiften Rosé-Champagner auf.

### Champagner-Auswahl, „Essigbrätlein“:

Aktuell knapp 100 Etiketten.

#### Besonderheiten:

Wir legen Wert auf handwerklich produzierte Weine, deshalb schätzen wir Winzerchampagner. Aber es gibt auch Gäste, die sich bei namhaften Häusern erst mal wohler fühlen. Mit Häusern wie Jacquesson oder Billecart-Salmon arbeite ich seit über 20 Jahren – da liegen noch viele Schätze im Keller.



Ivan Jakir, „Essigbrätlein“, Nürnberg



FOTO: SIMEON JOHNIKE

# JEDEN MONAT SPASS IM GLAS!



## WEIN AM LIMIT WEIN-ABO

1-3 Flaschen Wein im Monat –  
Kuratiert von Master Sommelier  
Hendrik Thoma und seinem Team

Specials und Weine  
exklusiv für Abonnenten

10% über das gesamte Sortiment  
auf einen monatlichen Kauf

Weinexpertisen und  
Video zu jedem Wein

69 € pro Monat  
(inkl. Versand in DE & AT)

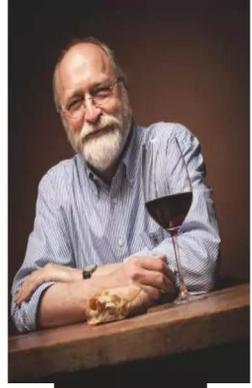
Auch als Geschenk-Abo für  
3, 6 oder 12 Monate!

Mit dem CODE „Feinschmecker“ gibt es bei  
Abschluss eines unbefristeten Wein-Abos 2 Gabriel  
Gläser und einen Drop Stop als Geschenk!



Alle Details und Bestellung auf  
[www.weinamlimit.de/abo](http://www.weinamlimit.de/abo)

# Feuriger Gruß aus SÜDAMERIKA



**DIETER BRAATZ**  
ist Weinexperte und  
FEINSCHMECKER-Autor

Mit Spitzenweinen vor allem von französischen Rebsorten haben Südamerikas Winzer für Furore gesorgt – in Argentinien und Chile wie in Uruguay und Peru. Wir stellen sechs Vertreter vor, die es sich zu probieren lohnt

## 1. SAUVIGNON AUS URUGUAY

2022 *Pedregal Sauvignon Blanc, Antigua Bodega Stagnari, Canelones/Uruguay*,  
Bezug: [www.atlantikweine.de](http://www.atlantikweine.de),  
Tel. 06723-674 20 65

Ein leichter, geradezu sommerlicher Weißwein kommt von der Bodega Antigua in Uruguay, einem Familienweingut von 1928. Ein Steinbruch umrahmt die Weinstöcke, der dem Sauvignon feine Mineraltöne verleiht. In der Nase zeigt er Anklänge von Passionsfrucht, Grapefruit und Melone, am Gaumen neben mineralischen Tönen auch Pfirsich und Orange. Die Sauvignon-typische Frucht empfiehlt ihn zu Pilzrisotto, Geflügel und Meeresfrüchten.

## 4. EIN BIO-HIT VON DIETER MEIER

2021 *Puro Gran Corte Azul Malbec Cabernet Sauvignon, Estancia Ojo de Agua, Mendoza/Argentinien*, Bezug: [www.hawesko.de](http://www.hawesko.de),  
Tel. 04122-50 44 33

1996 erwarb der Schweizer Konzeptkünstler, Musiker und Schauspieler Dieter Meier das Landgut Ojo de Agua bei Buenos Aires und entdeckte eine neue Leidenschaft – für Rindfleisch, Nüsse und exzellente Bioweine wie den Puro Gran Corte Azul, eine Cuvée aus je 50 Prozent Malbec und Cabernet Sauvignon, gewachsen in den Ausläufern der Anden auf 1100 Meter über dem Meer. Mit intensiven Aromen von Schwarzkirschen, Cassis und rauchiger Würze ideal zu Reh oder Tafelspitz.

## 2. GRAN RESERVA VOM WEINPIONIER

2021 *Angel's Secret Carménère Gran Reserva D.O. Valle de Colchagua, Montes Wines, Valle Central/Chile*, Bezug: [www.hawesko.de](http://www.hawesko.de),  
Tel. 04122-50 44 33

Chiles Weinpionier Aurelio Montes produziert seine Spitzenweine vornehmlich aus Rebsorten, die im 19. Jahrhundert aus Frankreich eingeführt wurden. So wie dieser Carménère, der zwölf Monate in französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut wurde. Im Bukett zeigt er satte Aromen von Brombeere und Kirsche, im eleganten Geschmack Mandeln, etwas Vanille und weiche Tannine. Ideal zu Braten mit orientalischen Gewürzen.

## 5. FRISCHER ROTER AUS DEM KÜSTENKLIMA

2019 *Vigno Carignan Old Vines D.O. Cauquenes, Bodega Casas Patronales, Maule Valley/Chile*, Bezug: [www.vinoslatinos.de](http://www.vinoslatinos.de),  
Tel. 08670-918 71 32

Eine Spezialität der Casas Patronales: Der Vigno aus der trockenen Küstenregion Cauquenes wird aus 100 Prozent Carignan von 65 Jahre alten Rebstöcken hergestellt. Zur intensiven rubinroten Farbe des Carignan passt das tiefe Aroma von Waldfrüchten und Kirschen, im Geschmack zeigt er eine gelungene Balance zwischen Fruchtsüße, ausgeprägter Säure und Tannin. Dieser frische, lebendige Rote punktet als Partner von gegrilltem Gemüse oder Schwein, Rind und Lamm.

## 3. EIN MALBEC WIE WÜRZIGE SCHOKOLADE

2019 *Aggie Malbec, Vaglio Wines, Mendoza/Argentinien*,  
Bezug: [www.gute-weine.de](http://www.gute-weine.de),  
Tel. 0421-696 79 70

José Lovaglio Balbo, Sohn der argentinischen Vorzeigewinzerin Susana Balbo, hat im Uco Valley in Mendoza sein eigenes Mini-Weingut aufgebaut: Vaglio Wines. Seit 2013 produziert er hier kleine Einheiten von Weinen mit einem ausgeprägten Terroirabdruck – wie diesen Aggie Malbec aus Gualtallary. Die Aromen erinnern an Kirschen, gepaart mit Tabak, Gewürzen und dunkler Schokolade. Diese Eleganz passt zu gegrilltem Rind, Lamm oder Käse.

## 6. ANDEN-GEWÄCHS AUS DEM TAL DER SONNE

2020 *Intipalka Malbec Merlot Reserva, Bodega Santiago Queirolo, Ica Valley/Peru*,  
Bezug: [www.vinoslatinos.de](http://www.vinoslatinos.de),  
Tel. 08670-918 71 32

Intipalka („Tal der Sonne“) nennt die Bodega Santiago Queirolo ihre Produktreihe aus dem Valle de Ica mit seinem außergewöhnlichen Klima am Fuße der Anden. Auf 500 Meter über dem Meeresspiegel stehen die Reben, der Jungwein dieser Cuvée (60 % Prozent Merlot, 40 % Malbec) wird in Edelstahl ausgebaut, davon reift die Hälfte sechs Monate in Barriques. Im Duft zeigt er Kirschkonfitüre und Pflaumen, im Geschmack Leder und Schokolade. Harmoniert mit Hirsch, Reh und Rind.



4  
€ 15,90

TOP  
TIPP  
JANUAR



1  
€ 12,50



2  
€ 11,90



5  
€ 17,90



6  
€ 16,50



3  
€ 16,50



SONNE SATT  
Das Weinjahr 2022  
war von vielen  
Sonnenstunden  
geprägt – wie hier  
in Rheinhessen

# DIE SPITZE LEUCHTET

Der Weinjahrgang 2022 war in den deutschen Anbaugebieten herausfordernd. Umso mehr beeindrucken die besten Güter in der Verkostung für den FEINSCHMECKER-Weinguide. Die wichtigsten Entwicklungen und Trends

TEXT KATHARINA MATHEIS

4643 WEINE, 7 Teams, 10 Verkostungstage plus Nachverkostung. Das Durchprobieren des aktuellen deutschen Weinjahrgangs für den FEINSCHMECKER-Weinguide gleicht einem Marathon. Selten gibt es einen derart umfassenden, gründlichen und abwechslungsreichen Überblick über die einzelnen Regionen, ihre Weingüter und den neuen Jahrgang.

Und dieser Weinjahrgang 2022 war alles andere als einfach. Wer an den Sommer des vergangenen Jahres denkt, wird sich womöglich an die wochenlange andauernde Hitze erinnern. In vielen Orten fiel über Wochen hinweg kein Tropfen Regen. Die Dürre machte vor allem jungen Rebanlagen zu schaffen, doch selbst ältere, metertief wurzelnde Pflanzen kamen an ihre Grenzen.

Die Lese startete ungewöhnlich früh und wurde für viele zu einem Wettlauf gegen die Zeit. Mit sehr unterschiedlichen Ergebnissen. Carine Patricio zählt zu den besten deutschen Sommeliers und war auch dieses Jahr Teil des Weinguide-Teams. Ihrer Meinung nach ist es unmöglich, den Jahrgang als Ganzes zu bewerten: „Die Qualität ist sehr heterogen, weshalb man kein einheitliches Fazit für den Jahrgang 2022 ziehen kann. Man hat

schnell gemerkt, dass manche Weingüter mit dem Jahrgang ihre Probleme hatten. Es gibt Winzer, die die Herausforderungen von 2022 gut gemeistert haben, andere weniger“, sagt sie. Auch Nicole Retter sieht den Jahrgang teilweise kritisch: „Die Weine aus 2022 sind in manchen Regionen von einer leichten Bitternote gekennzeichnet, wohl der lang anhaltenden Trockenheit und Hitze geschuldet“, sagt die Weinexpertin und Sommelière, ebenfalls Teil des Verkostungsteams. Bemerkenswert jedoch sei, dass die besten deutschen Weingüter es scheinbar unberührt der Schwierigkeiten geschafft haben, einen Topjahrgang auf die Flasche zu bringen.

Am eindrucksvollsten demonstrieren das die Lagen-Vergleiche: gleicher Ort, gleiche Rebsorte – unterschiedliche Weingüter mit grundverschiedenen Weinen. Immer wieder zeigte sich hier, dass nicht alles am Jahrgang liegt, sondern vor allem am handwerklichen Können der Winzerinnen und Winzer. So haben Topwinzer wie Hans Oliver Spanier am Roten Hang, Peter Bernhard Kühn im Rheingau oder Familie Mosbacher in der Pfalz es geschafft, präzise Rieslinge auf die Flasche zu bringen, die vor Frische und Lebendigkeit strotzen. Sebastian Fürst in

## Entdeckungen aus der Verkostung

(alphabetische Reihenfolge)

- 1. Janina und Julius Berizzi,** Pfalz
- 2. Achim und Lukas Bicking,** Nahe
- 3. Florian und Philipp Ehrlenbach,** Baden
- 4. Alexandra und Christian Ehrlich,** Weinmanufaktur 3 Zeilen, Franken
- 5. Christopher Franz,** Rheinhessen
- 6. Benjamin Lanz,** Württemberg
- 7. Nicolas Olinger,** Franken
- 8. Carlo Schmitt,** Mosel
- 9. Bettina Schumann,** Baden
- 10. David und Markus Siegloch,** Württemberg



NICOLAS OLINGER mischt mit seinen Terroirweinen nicht nur das Anbaugebiet Franken auf

## BEST OF Deutscher Sekt

(alphabetische Reihenfolge)

- 1. Weingut Aldinger**  
2016 Brut Nature  
VDP.Sekt.Prestige
- 2. Wein- und Sektgut  
Bamberger**  
2017 Riesling brut nature
- 3. Sektkellerei Bardong**  
2015 Erbacher Honigberg  
extra brut Riesling  
Sekt b.A. Rheingau
- 4. Wein- und Sektgut Barth**  
2016 Hassel Riesling brut  
nature VDP.Große Lage
- 5. Sekthaus Burkhardt Schür**  
2018 Blanc de Blancs brut
- 6. Weingut Eymann**  
Cuvée No. 420 extra brut
- 7. Griesel & Compagnie**  
2019 Griesel Chardonnay  
Prestige brut Nature
- 8. Weingut Höfflin**  
2016 Cuvée Prestige Sekt  
extra brut
- 9. Weingut Franz Keller**  
Pinot Rosé Sekt brut
- 10. Sekthaus Raumlund**  
2014 Blanc de Blanc –  
Réserve – Extra Brut



FAMILIE RAUMLAND zeigt auch in diesem Jahr, wie die Qualitätsspitze beim deutschen Sekt aussieht

WUNDERSCHÖNE MOSEL  
90 Prozent aller Weine  
von hier sind Riesling



Franken hat einmal mehr klar strukturierte Spätburgunder auf den Markt gebracht und Friedrich Keller vom Weingut Franz Keller demonstriert, welch klare und vielschichtige Pinot-Vision er verfolgt.

Diese Top-Weingüter nehmen die feinste Veränderung bei ihren Weinbergen wahr, selektieren akribisch ihre Trauben und arbeiten präzise im Keller. Gerade der 5-F-Bereich, die besten Weingüter Deutschlands, lieferte auch in diesem Jahr wieder eine Qualität ab, die nachhaltig beeindruckt. Sie stehen für Stabilität und Verlässlichkeit, wenn es um die Frage nach den besten Weinen Deutschlands geht.

Doch nicht nur die Witterung bestimmte den Jahrgang. Auch der Zeitgeist und die wirtschaftliche Nachfrage. Ingo Swoboda verkostet seit über 20 Jahren für den FEIN-SCHMECKER und hat damit jeden Zeitgeist schon mal im Glas gehabt. Er beobachtet an der Mosel eine grundlegende Neuorientierung in der Stilistik. „Seit Jahren gibt es den Trend zu mehr und mehr trockenen Rieslingen an der Mosel“, sagt der Weinjournalist. Er persönlich bedauere diese Entwicklung: „Offenbar glauben viele, dass großer deutscher Wein trocken sein muss. Ein Irrtum: Alle historischen deutschen Weine, die weltweit Furore gemacht haben, waren mehr oder weniger reststüb“, sagt Swoboda.

Er nennt die beiden Weltstars der internationalen Weinszene Egon Müller und J.J. Prüm: „Trocken ist hier Fehlzanzeige.“ Swoboda vermisst bisweilen die typische Mosel-Stilistik, insbesondere auch hinsichtlich des moderaten Alkohols.

Denn auch das zeigte die diesjährige Verkostung: Die eingereichten Proben werden immer alkoholreicher, eine weitere Auswirkung des Klimawandels. „Da haben wir uns bisweilen gefragt, wozu so ein Wein passen könnte. Nicht zum Essen, aber auch nicht zur Party“, sagt Swoboda.

Gleichzeitig gibt es zahlreiche Entwicklungen, die das Team begeistert haben. Etwa die bewusste Entscheidung vieler Betriebe, den Weinen mehr Zeit zu geben, insbesondere im Lagenbereich. Selten standen so viele 2021er-Weine auf den Tischen, die sich ausgeruht und fertiger zeigten als manch jüngerer Vertreter.

Ein anderer Trend kam mit 3,5 Bar Druck auf die Verkostungstische. Die Entwicklung des Premiumsektes in ganz Deutschland ist unverkennbar. Angespornt von Flaggships wie Volker Raumlund in Rheinhessen, Niko Brandner mit Griesel & Compagnie an der Hessischen Bergstraße oder Mark Barth im Rheingau gehen immer mehr Stillweinwinzer in die Qualitätsoffensive beim Sekt. Sie bauen Grundweine speziell

für die zweite Gärung aus und gönnen den Sekten ein langes Hefelager. Diese Entwicklung entfaltet sich naturgemäß langsam, da es durch die teils jahrelange Reifezeit einfach dauert, bis eine neue Idee auf den Markt kommt. Das zeigt beispielsweise das Sektgut Christmann & Kauffmann aus der Pfalz, eine Kooperation des Weinguts Christmann mit dem begnadeten Sektmacher Mathieu Kauffmann. Vor bereits sechs Jahren gegründet, kommen heute ihre terroirgeprägten Cuvées in den Verkauf, die zeigen, wie die schäumende Qualitätsspitze schmeckt.

Ob sprudelnd oder nicht, eine andere Strukturveränderung zeigt sich auf den Rücketiketten der ambitionierten Betriebe und der Qualitätsspitze. „Auffallend ist, dass das biologische Arbeiten hier inzwischen wie State of the Art ist“, sagt Weinjournalistin Kristine Bäder und Jurymitglied. Dieser Eindruck deckt sich auch mit den Zahlen des Verbands Deutscher Prädikatsweingüter: Über 35 Prozent der Mitglieder arbeiten

mittlerweile ökologisch. Bis 2025 sollen alle zertifiziert nachhaltig arbeiten. Bei Neugründungen und Generationswechsellinien ist das pestizidfreie Arbeiten nahezu selbstverständlich, wie auch unsere interessantesten Entdeckungen zeigen (siehe S. 95).

Denn wie jedes Jahr sind es vor allem die neuen, unbekannteren Namen, die unser Team am meisten überraschen. Weingüter, die sich binnen kurzer Zeit so stark entwickeln und den Charakter ihrer Weine immer konsequenter herausarbeiten. Oftmals hat dies mit einem Einstieg ins Familienweingut zu tun. Andere sind gänzlich neu auf dem Tableau: Winzerinnen und Winzer, die mit Neugründungen und ihren Weinen für Furore sorgen. Sie bringen nicht nur alteingesessene Weingüter und die gesamte Branche zum Umdenken, sondern sind Inspiration und Highlight für alle neugierigen Weinfans.

**Alle Weingüter und Bewertungen finden Sie ab Januar 2024 auch auf [feinschmecker.de](https://feinschmecker.de)**



DER WEINGUIDE liegt der dieser Ausgabe des FEINSCHMECKERS bei



**AKRIBIE UND SELEKTION** Die besten Weingüter sorgen mit viel Vorarbeit dafür, dass es nur die besten Trauben in den Keller schaffen



### BEHIND THE SCENES:

So entsteht der FEINSCHMECKER-Weinguide

Auch in diesem Jahr fand die große Verkostung im Relais & Châteaux Hotel Dollenberg im Schwarzwald statt. Hier finden wir optimale Bedingungen, um konzentriert zu arbeiten. Die Abende finden genussvollen Ausklang mit Blick ins Tal und feinen Kreationen von Martin Herrmann. Das FEINSCHMECKER-Weinguide-Team besteht aus insgesamt sieben Verkosterteams, die nach Weinregionen testen. Alle Jurymitglieder, Weingüter und Bewertungen finden Sie im beiliegenden Weinguide.

# MIT 13G IN DIE ZUKUNFT



In loser Folge stellen wir die Leuchttürme der Weinwelt vor. Das traditionsreiche Maison F.E. Trimbach macht den Anfang: Der Elsässer Familienbetrieb zählt zu den besten Weingütern der Welt – auch dank eines unverwechselbaren Stils

TEXT KATHARINA MATHEIS  
FOTOS OLIVIER WYMANN



Zwei Generationen einer Weindynastie: die Brüder Jean (l.) und Pierre Trimbach (r.), dazwischen Julien, Frédérique, Anne und Pauline (v. l.)

V

Vor einiger Zeit konnte man im elsässischen Städtchen Ribeauvillé eine nicht alltägliche Szene beobachten. Julien Trimbach, 31-jähriger Winzer und Spross der berühmten Weindynastie, lief auf der schmalen Straße, die durch den Ort führt – dicht gefolgt von einem kleinen Lamm. Trimbach hatte es mit der Flasche aufgezogen, es war komplett auf ihn fixiert und am liebsten bei ihm, nicht bei der Herde im Weinberg.

Die Schafe pflegen die Böden in den Toplagen, und sie waren die Idee der neuen Generation im Betrieb. Denn Julien ist Teil von „13G“, wie man die Gruppe in der Familie nennt, zusammen mit Anne, Frédérique und Pauline Trimbach. Sie bilden die 13. Generation und stehen vor der Herausforderung, einen jahrhundertealten Weinkosmos mit Bedacht in die Zukunft zu führen.

Denn Trimbach, das ist eine Legende im Elsass. Seine Geschichte reicht fast 400 Jah-

„WIE WIR  
WEINE  
MACHEN, HAT  
SICH GAR  
NICHT GROSS  
VERÄNDERT.“

PIERRE TRIMBACH

re zurück, das Haus zählt zu den ältesten Weingütern der Region. Acht der insgesamt 51 elsässischen Grand-Cru-Lagen sind im Besitz der Familie. Ihre Weine gehören zur absoluten Qualitätsspitze, nicht nur im Elsass, sondern bei den Rieslingen auch international. Vor allem zwei Weine haben das Gut weltberühmt gemacht: die Lagencuvée Frédéric Emile und die Einzellagen-Ikone Clos Ste. Hune. Letzterer ist seit Jahren der weltweit meistgesuchte Riesling in der Wein-Suchmaschine wine-searcher.com, gefolgt von Egon Müllers Scharzhofberger Kabinett. Die beiden Familien sind eng miteinander befreundet, Julien Trimbach hat bei Müller ein Praktikum gemacht, und Müllers Sohn war schon bei den Trimbachs im Elsass im Einsatz.

In den vergangenen Jahrzehnten lag die Verantwortung für den Betrieb bei den Brüdern Jean und Pierre Trimbach, doch jetzt befindet sich die Familie im Übergang. „Als Julien die Schafe anschaffen wollte, haben wir gesagt: nur zu, solange du dich darum kümmerst!“, erzählt Jean Trimbach und lacht. Der 62-Jährige leitet Vertrieb und Export, sein Bruder widmet sich ganz der Weinbereitung. Pierre Trimbach hat mehr als 44 Jahrgänge auf die Flasche gebracht, damit den weltweit einzigartigen Stil des Hauses gepflegt und geprägt: kristallklar, präzise, trocken. Dieser unverkennbare Geschmack, diese prägnante Handschrift – sie sind einer der Gründe für die Faszination, die Trimbach-Weine weltweit ausüben.

Und die nimmt ihren Anfang direkt hinter dem Gut. Wer das verschachtelte Fachwerk-Ensemble durch eine Seitentür verlässt, steht sofort in den Weinbergen, die sich steil nach oben auffächern. Zwei Grand-Cru-Lagen grenzen an das Haus: der Geisberg mit seiner Südwest-Ausrichtung, daneben der dem Osten zugewandte Osterberg. Der Großvater von Jean und Pierre Trimbach entwickelte



hier die Vision eines perfekten Rieslings: eine Cuvée aus einer eher wärmeren und einer eher kühleren Lage. Er schuf damit einen Wein, der bis heute Geschichte schreibt, benannt nach dem Gründer des Weinguts: Frédéric Emile. Ein Riesling, der mineralisch, zupackend und geradlinig ist – und dabei so reich an Aroma und Extrakt, dass er ewig nachhallt.

Doch so beeindruckend sich der Frédéric Emile im Glas zeigt, der Star aus dem Hause Trimbach ist unbestritten der Clos Ste. Hune. Nur eine Person darf die Reben in dieser Einzellage schneiden: ein Mitarbeiter, der seit Jahrzehnten jeden einzelnen Rebstock kennt. Muschelkalk prägt die Böden hier und verleiht dem Wein seine reichhaltige Bukett. Dieser konzentrierte, fast ölige Riesling von kräftiger phenolischer Textur ist ein Archetyp, den man nicht so leicht nachmachen kann. Vor allem, weil er jedes

Seit 1626 baut die Familie Wein an. 1920 wurde das Anwesen in Ribeauvillé in den Vorbergen der Vogesen bezogen (r. o.)



## PROBIERTIPPS Drei Trimbach-Weine, die man kennen sollte

### 2015 Clos Ste. Hune

Eine Riesling-Ikone: Der Signaturewein von Trimbach beeindruckt mit intensiver, fast öliger Textur, Fülle und seinem Reichtum an Aromen. Er ist klar strukturiert und dabei so dicht, dass man kurz innehalten muss. Braucht auf jeden Fall noch einige Jahre im Keller, um sich komplett zu entfalten.

### 2021 Trimbach Riesling AOC Alsace

Ein frischer, zupackender Riesling ohne Schnickschnack mit Aromen von Grapefruit und Ananas.

### 2017 Frédéric Emile

Die weltberühmte Lagencuvée vereint die Trauben der Grand-Cru-Lage Geisberg mit denen der etwas kühleren Grand-Cru-Lage Osterberg. Ein Wein, der ein intensives Bukett von Mirabellen und gelben Früchten mit vibrierender Säure vereint und ewig nachhallt. Sehr ausbalanciert und in sich stimmig!

Jahr ein wenig anders entsteht – je nach den Umständen.

Im Keller steht ein Potpourri aus großen und kleinen Holzfassern, Edelstahl- und Betontanks. „Wir überlegen während jeder Lese, wo welcher Most am besten reinpasst“, sagt Jean Trimbach. „Und dann entscheiden wir individuell, je nachdem, was er braucht, um zu einem komplexen Wein zu werden. Das unterscheidet sich von Jahr zu Jahr, auch der Ste. Hune war bereits im Edelstahlfass.“

Die Trimbachs haben eine genaue Vorstellung davon, was ihren Stil auszeichnet und wie dieser erreicht werden kann. Dazu gehört auch die Kunst des Wartens. Unter dem Gut lagern 3 Millionen Flaschen. Die Familie bringt ihre Weine auf den Markt, wenn sie soweit sind – und nicht, wie es in der Jahrgangs-Reihenfolge logisch wäre. So kamen etwa der 2015er- und 2016er-Jahrgang sowohl von Frédéric Emile als auch Clos Ste. Hune früher auf den Markt als der 2015er –

schlichtweg, weil dieser noch etwas mehr Flaschenreife brauchte.

„Wie wir Weine machen, hat sich gar nicht groß verändert. Es haben sich vielmehr die Umstände verändert, auf die wir reagieren“, sagt Pierre Trimbach. Er schaut durch die offene Tür der Probierstube in den Innenhof, es ist ein warmer Sommertag. „Das Klima, das verändert gerade alles: die Zuckerwerte, das Wachstum der Reben, es wird herausfordernder“, sagt er. Seit Anfang des Jahrtausends hat die Familie die Weinberge nach und nach auf biologischen Anbau umgestellt, der Jahrgang 2023 wird bei Trimbach der erste sein, der komplett biozertifiziert ist.

Doch die Familie ist keine, die um so et was viel Aufhebens macht. Immer wieder sagen Jean und Pierre Trimbach Sätze wie: „Wir waren gar nicht die Ersten. Andere waren vor uns.“ Dabei ist ihr Schaffen zweifels ohne prägend für die Region und stilbildend für den Riesling weltweit. „Wir stehen für Evolution, nicht Revolution“, sagt Jean Trimbach.

Was denkt er: Wie wird „13G“ das Maison Trimbach verändern? „Das wird die Zeit zeigen“, sagt er mit der Trimbach-typischen Unaufgeregtheit. Vor einigen Jahren hätte auch niemand erwartet, dass irgendwann Schafe zu den Grand-Cru-Lagen gehören. #

# NEWS & TERMINE

## HAMBURG BRENNT

Freunde feiner Destillate pilgern nach Hamburg: Auf der Hanse Spirit stellen am 26. und 27. Januar rund 100 Destillieren und Importeure ihre Spezialitäten aus – von Rum und Weinbränden bis zu Whisky, Gin, Obstbränden und Likören. Neu: Im Erdgeschoss können Besucher gratis Trinkwasser zapfen.

Tagesticket inkl. Glas € 20, Ort: Messehallen Hamburg, [www.hanse-spirit.de](http://www.hanse-spirit.de)

## MOLITOR KAUFT ZU

Erfolgswinzer Markus Molitor aus Bernkastel-Wehlen an der Mosel erweitert seinen Besitz um das ehemalige Staatsweingut Serrig an der Saar. Molitor besitzt damit 22 Hektar zusammenhängende Weinbergflächen.

[www.markusmolitor.com](http://www.markusmolitor.com)

## EVA FRICKES WEINHANDEL

Eine nachhaltige Bewirtschaftung der Weinberge möchte Winzerin Eva Fricke mit einem neuen Weinvertrieb fördern, dem Online-Handel Deliciousgreen: Kunden können hier eine internationale, engagierte junge Winzergeneration kennenlernen und die Weine zum Probieren ordern. Zurzeit sind dabei Weingüter wie Leroux und Mugnier aus Frankreich, Pingus aus Spanien und Kusuda Wines aus Neuseeland.

[www.deliciousgreen.de](http://www.deliciousgreen.de)



## Wein in allen Farben in Würzburg

Sommelier Sebastian Schütz will in seinem Würzburger Weingeschäft „Rot Weiß Rosé“ sowohl die großen Klassiker der Weinszene anbieten als auch Newcomer, „alte Hasen, aber auch die jungen Wilden.“ In seinem Geschäft in der Randersackerer Straße finden sich zum Beispiel fast 100 Silvaner, Fränkens Kardinalrebsorte, in verschiedenen Reifegraden, aus dem Betonei ebenso wie aus dem Holzfass. Raritäten sind auch zu entdecken: Egon Müller Scharzhofberg Trockenbeerenauslesen oder Romanée-Conti von 1999 für 1800 Euro. Nette Ideen zu Abo-Angeboten, regelmäßige Tastings. [www.rotweissrose.com](http://www.rotweissrose.com)



„Irgendwann wird diese Seifenblase der Weinpreise platzen. Es werden absurd hohe Preise bezahlt, die lediglich aufgrund von Spekulationen zustande kommen. Weine sind zum Trinken da und nicht zu Anlage- oder spekulativen Zwecken.“

STEFANO PETTA, PREISGEKRÖNTER SOMMELIER, RESTAURANT „WIDDER“, ZÜRICH, QUELLE: NZZ BELLEVUE 2023

## Süß und salzig

Was essen zu Single Malt? Klassisch gut passt Schokolade mit einem hohen Kakaoanteil (70 Prozent). Räucherlachs harmoniert aber auch wunderbar: Die salzigen und rauchigen Noten verstärken beim Whisky dessen Süße. Zum Beispiel betont er beim The Hearach Single Malt Whisky von der Insel Harris Aromen von Schokolade, Toffee, Ingwer und Orangenschale. 0,7 l € 83,59, [www.bestofwines.de](http://www.bestofwines.de)



PERFEKTES PAAR

\*\*\*\*\*S  
**Dollenberg**

SCHWARZWALD RESORT



Dollenberg Schwarzwald Resort\*\*\*\*\*S  
Dollenberg 3 | 77740 Bad Peterstal-Griesbach | Deutschland  
Tel. +49 7806 780 | Fax +49 7806 1272 | info@dollenberg.de [www.dollenberg.de](http://www.dollenberg.de)

# Coffee Next Level

Die mit viel Aufwand gestalteten Cafés in aller Welt sind für ihr Publikum maßgeschneidert, von japanischer Strenge bis zu italienischer Fröhlichkeit. Wohlfühl-Oasen für alle Sinne!

TEXT  
KERSTEN WETENKAMP





FOTO: IF DESIGN, HANNOVER

**K**affeetrinken in der modernen Rösterei ist ein Genuss für fast alle Sinne – nur oft nicht fürs Auge! Das Interieur der Cafés ist häufig eintönig: helle Tresen, große Siebträgermaschinen, Glasvitrinen mit den oft ähnlichen Kuchen von Bananenbrot bis Cheesecake. Tische und Stühle schlicht und eng gestellt, damit die drängelnde Kundschaft Platz findet. Berlin, München, Seattle, das Bild ist stets das Gleiche.

Doch jetzt brechen neue Designcafés weltweit mit den Gewohnheiten. Das Café Mameya Kakeru in Tokio (linke Seite) etwa, 2022 ausgezeichnet mit dem iF Design Award, gruppiert die kubischen Sitzbänkchen streng geometrisch um die zentralen schwarzen Kochinseln, der Blick der Gäste wird auf das große schwarze Regal mit Kaffeepackungen an der Hinterseite gelenkt, davor wirken gefaltete Seitenwände optisch verlängernd. Kaum übertrieben, dieses Café einen japanischen Tempel der Moderne zu nennen. Das Design zwingt den Gast gewissermaßen zum konzentrierten Kaffeegenuss ohne jegliche Ablenkung.

Dies ist nur eine von unzähligen Möglichkeiten, ein Café mit gutem Design zur charakteristischen Marke aufzuladen. Andere Kaffeehäuser gehen den entgegengesetzten Weg, greifen mit grell-bunten Wänden zum Beispiel die Farben von Modelinien auf (wie das Omen-Café im Hamburger Haus von Thomas i Punkt) oder schwelgen in rosa Plüsch und Blütenwänden (Niu in München). Wichtig ist bei alledem nur, sich vom Mainstream der großen Kaffee Ketten wie Starbucks oder Espresso House abzuheben und eine eigene Geschichte zu erzählen. Die australische Autorin und Designexpertin Lani Kingston, die extravagante Café-Designs aus aller Welt zusammengetragen hat, erklärt: „Gerade kleine und mittlere Unternehmen brauchen eine gute Markenstrategie, um sich gegen die Großen zu behaupten.“ Und für die Markenstrategie ist das Design fundamental. Eine durchdachte Gestaltung ist unverzichtbar, um den Gästen in Zeiten von Homeoffice und Co-Working Spaces ein angenehmes Erlebnis rund um den Kaffee und herzhaftes Speisen zu bieten. Denn die Kunden bleiben jetzt lange im Café – um dort über Stunden zu arbeiten. Wie gut das gelingt, zeigen Beispiele aus aller Welt.

**KOFFEE MAMEYA KAKERU I**

TOKIO | JAPAN

Das vielleicht radikalste neue Café-Design findet sich in Tokio. Ein rechteckiger Raum, in dem die kargen Sitze zur Baristastation in der Mitte ausgerichtet sind. Klare Ansage: Hier soll nichts ablenken von der Güte des Kaffees. Zu essen gibt es nichts, dafür Kaffeemenüs vom Filter bis zum Espresso. Zielpublikum: ernsthafte Kaffeeliebhaber.



FOTOS: DAVID DVORAKIN, IF DESIGN, HANNOVER, TATTE BAKERY



**CAFFETTIERA | MONTREAL | KANADA**

Das heiter-quirlige Lebensgefühl italienischer Caffè-Bars der 1990er möchte Andreas Vecchio in Montreal wiedergeben: mit knallig bunten Elementen von der safrangelben Toilettentür bis zur türkisblauen Decke. Wie in Mailand oder Rom: Den Cappuccino gibt's im Stehen am Tresen, den Aperitivo am Abend auf den lässigen Ledersofas. [www.caffetteria.ca](http://www.caffetteria.ca)



**TATTE BAKERY | WASHINGTON | USA**

Für Chefin Tzurit Or, aus Israel in die USA eingewandert, muss ein Café behaglich sein und ein Heimatgefühl vermitteln. In ihren Cafés in Washington und Boston erreicht sie dies mit Mosaikfußböden, viel Tageslicht durch große Fenster, Pflanzen und bequemem Mobiliar sowie schönen Leuchtern, gefunden in der ganzen Welt. [www.tattebakery.com](http://www.tattebakery.com)

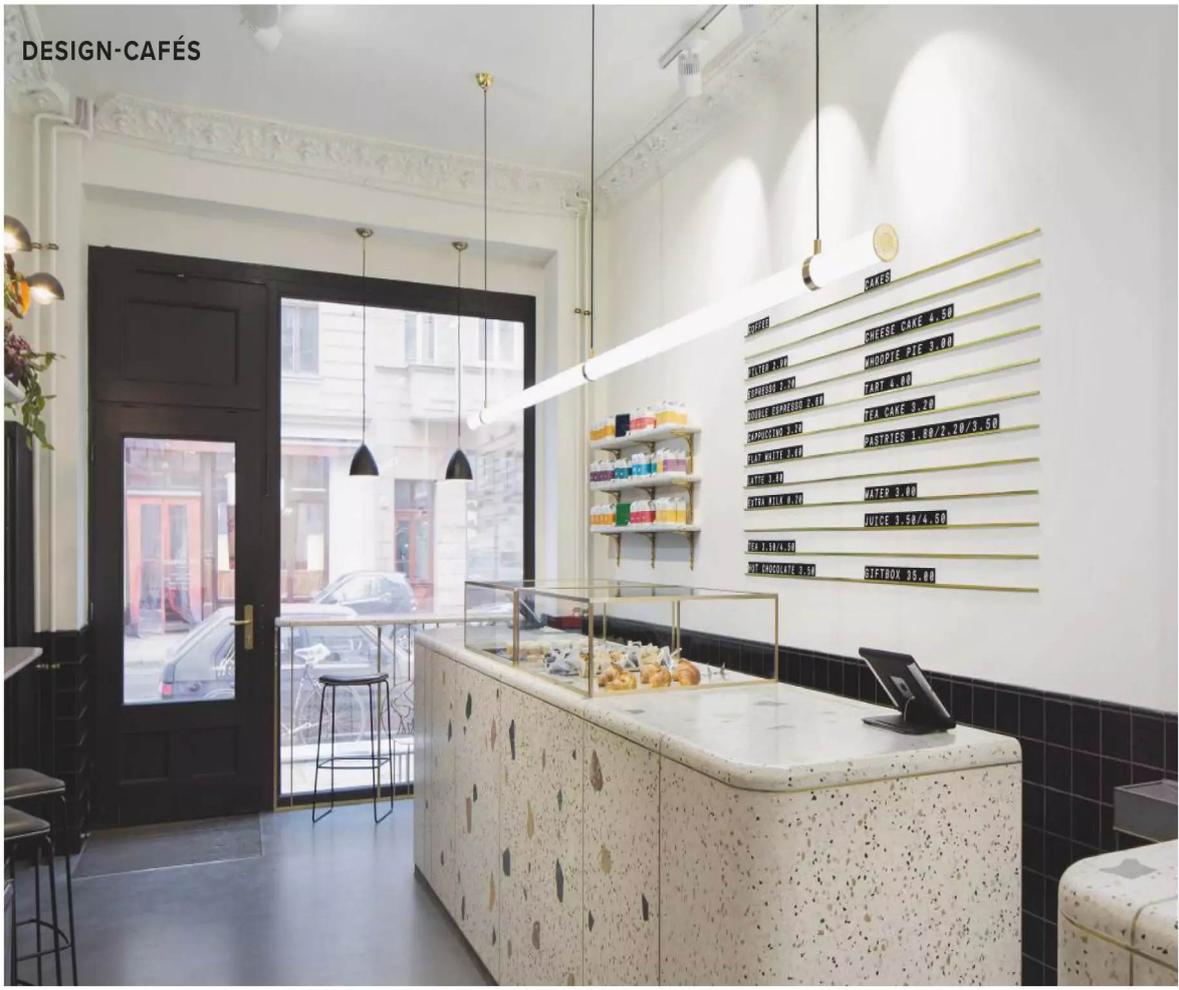




**ANH COFFEE ROASTERY |  
HO CHI MINH CITY | VIETNAM**

Perfekt bezieht die Rösterei Anh in Vietnam die Landschaft in die Raumgestaltung mit ein – die Gäste sitzen auf mehreren Ebenen, das Metallgeländer wirkt fast so luftig wie eine Wolke. Drinnen zeigt ein langer, geschwungener Tisch die Form einer Meereswelle. Verbaut wurden Terrakottaziegel und heimische Hölzer. [www.anhcoffeeastery.vn](http://www.anhcoffeeastery.vn)

FOTO: DOSYDESIGNING OFFICE, GESTALTEN 2023



**FIVE ELEPHANT | BERLIN | DEUTSCHLAND**

Reduziert und fast spartanisch wirkt die Rösterei Five Elephant in Berlin-Mitte. Zentrum ist der nach Maß gebaute Terrazzo-Tresen aus verschiedenen Steinen, der an die Fußböden aus demselben Material in Berliner Altbauwohnungen erinnert. Die schwarz-weißen Farben nehmen sich zurück und überlassen dem bunten Gebäck die Bühne. [www.fiveelephant.com](http://www.fiveelephant.com)

**OMEN | HAMBURG | DEUTSCHLAND**

Farbenfroh gibt sich das Omen-Café im Thomas-i-Punkt-Store in Hamburg, integriert im denkmalgeschützten Hulbe-Haus an der Mönckebergstraße. Vielfarbige Säulen und Wände, Leuchtschriften und Kunstobjekte locken Modestars ebenso wie Kunstfreunde an. Kaffee und Kuchen schmecken dazu tadellos. [www.thomasipunkt.de](http://www.thomasipunkt.de)



**CAFÉ RONG BOM |  
CHIANG MAI | THAILAND**

Das Gebäude diente früher als  
Trockenlager für Tabakblätter.  
Viele der ursprünglichen  
Materialien wurden auch für  
den Umbau als Café genutzt:  
Flechtwerk, Lehmziegel, Holz.  
Heute wie damals ein zentraler  
Treffpunkt. [www.kaomailanna.com](http://www.kaomailanna.com)

CAFEZAL | MAILAND | ITALIEN

Die Designklassiker der Moderne wie Alessi, Guzzini, Castiglioni und Bugatti greift das Mailänder Café auf – mit frischen, dabei dezenten Farben und geometrischen Formen beim Mobiliar und den Kissen. Die Materialien sind echter Luxus: Samt, Naturleder, Seide. Wie stets: bella figura.  
[www.cafezal.it](http://www.cafezal.it)

FOTOS: GIUSEPPE DINNELLA UND ERICA FADINI, KARIN MASTER/DESIGNING COFFEE, GESTALTEN 2023



**NIU | MÜNCHEN | DEUTSCHLAND**

Farbenfrohe Kuchenkreationen aus Süd- und Ostasien sind die Spezialität von Nici Huang, Gründerin der Niu-Cafés in München und Nürnberg. Den Crêpe Cakes, Cheesecakes und Törtchen in Popfarben entsprechen Sitzgruppen in Pink und Türkis, bunte Wände und Raumteiler aus Rosen- und Kirschblüten. „Ich liebe Glitter“, sagt die Inhaberin. Unverkennbar – und liebenswert. [www.niucasiancafe.de](http://www.niucasiancafe.de)

**220 GRAD RUPERTINUM |  
SALZBURG | ÖSTERREICH**

Die Rösterei benennt sich nach der idealen Rösttemperatur für Filterkaffee – und bietet im Gebäude des Rupertinum-Museums für Moderne Kunst viel Raum und Weißflächen. Fast schon ein Ort für Meditation über einer Tasse Kaffee. [www.220Grad.com](http://www.220Grad.com)



Lani Kingston,  
„Designing Coffee“,  
Die Gestalten  
Verlag Berlin, engl.,  
256 S., € 45

**GASTROBACK®**



**DESIGN ESPRESSO  
PICCOLO PRO M**

Art.-Nr. 42722

**NEU**

**259,99€**



inkl. MwSt und Versandkosten



**AUTOMATISCHER  
MILCHAUFSCHÄUMER**  
CAPPUCCINO & LATTE MACCHIATO  
AUF TASTENDRUCK



- » Siebträger-Espressomaschine mit automatischem Milchaufschäumer
- » Espresso, Cappuccino & Latte Macchiato auf Tastendruck
- » Zweikreis-Thermoblock-System
- » Professionelle ULKA Espressopumpe (20 bar)

[www.gastroback.de](http://www.gastroback.de)



## SÜDTIROL VOM FEINSTEN

EIN KURZTRIP DER EXTRAKLASSE:  
Die Teilnehmer erleben neuen Fahrspaß mit dem eleganten DS 7 E-Tense von München nach Meran samt Picknickkorb vom Frischeparadies. Als Destination begeisterte das Castel Fragsburg mit spektakulären Aussichten und wunderschönen Zimmern. Die Spitzenköche Egon Heiss (o. I.), Anna Matscher (u. Mitte) und Gerhard Wieser (ganz r. o.) sorgten für besondere Gourmet-Momente sowie auch ein Tasting mit Premium Zigarren von Carlos André.





# Genuss in neuer Dimension

Die Teilnehmer der exklusiven FEINSCHMECKER-Kurzreise „Meister & Meisterliches“ nach Meran genossen in traumhafter Kulisse außergewöhnliche Highlights für alle Sinne

# S

**SCHON DER AUFTAKT DIESER REISE WAR BEEINDRUCKEND UND VOLLER ENERGIE.**

Die Teilnehmer und Teilnehmerinnen der Eventreihe „Meister & Meisterliches“ erwartete beim Willkommens-Empfang im Münchner DS Store mit dem DS 7 E-Tense hochkarätiges Automobil-Design. Diese Spitzenklasse untermalte Münchens Star-Koch Otto Koch mit einem grandiosen Flying-Bufferet, anschließend fuhren alle mit dem DS 7 E-Tense nach Meran und konnten den besonderen Fahrkomfort genießen. Für einen selbst gewählten kulinarischen Zwischenstopp gab es einen bunt gefüllten Picknick-Korb vom Frischeparadies.

Das Motto „Meister & Meisterliches“ steht für einzigartige Highlights aus Kulinarik, Kultur und Genusshandwerk, die DER FEINSCHMECKER zusammen mit Event-Profi Rita-Graciela Werner („Essence of Life“) und hochkarätigen Partnern kuratiert. Das Ziel dieses Mal: Merans traumhaftes Luxushotel Relais & Châteaux Castel Fragsburg. „Man ist auf der Stelle verzaubert“, erzählt Rita-Graciela Werner, „die Kulisse ist



spektakulär, die Zimmer sind wunderschön.“ Eigentümer Alexander Ortner führte die Gruppe exklusiv durch das Refugium mit dazugehöriger Burg. Eine kulinarische Reise auf höchstem Niveau erlebten die Teilnehmer und Teilnehmerinnen mit den Spitzenköchen der Region. Den Auftakt machte Egon Heiss im Gourmetrestaurant „Prezioso“ vom Castel Fragsburg. Am nächsten Tag zelebrierte mittags Anna Matscher im Restaurant „Zum Löwen“ Gaumenfreude, „die direkt ins Herz geht“, so Graciela Werner. Gerhard Wieser (l. o.) vom Restaurant „fine-dining“ im Hotel Castel krönte abends die Private-Dinner-Reihe prärentiös.

Neben inspirierenden Tellerkreationen und feinsten Weinen entführte die moderne Alchemistin Renate De Mario Gamper (l. u.) vom Castel Fragsburg alle charmant in die Welt der Kastanien und deren Bedeutung in der Herbstküche. Bei einer Tabakkunde gab es außerdem von Norbert Riedel spannende Einblicke ins Reich handgerollter Premium-Zigarren von Carlos André samt Tasting. Für Gourmets das Beste aus allen Welten!

„Kinder kennen keine Mythen, sie essen, was ihnen schmeckt.“

Unser **Board of Excellence** versammelt Persönlichkeiten der Genusswelt, die hier schreiben, was sie bewegt. Folge 5: Markus Rüsich, Genussexperte & Inhaber Altonaer Kaviar Import Haus in Hamburg



selbst gemachter Wurst vom Hof (alles echte Bioqualität, aber ohne Zertifizierung), guter Butter – und zwei Dosen Kaviar von Papa. Die Erwachsenen konnten sich glücklich schätzen, wenn sie von dem etwas abbekamen: Wurst und Eier gab's genug für alle, aber der Kaviar auf frischem Brot mit guter Butter, der war lecker – und wir Kinder wuss-

ten das und konnten davon nicht genug bekommen.

**KAVIAR IST ... MAGISCH, MYSTISCH ODER KRITISCH?**

Warum nicht einfach: „Lecker“? Das jedenfalls denke ich immer wieder, wenn ich darauf angesprochen werde, warum ich Kaviar so genieße. Und diese Frage wird mir häufig gestellt. Klar, als Kaviarhändler in dritter Generation ist man einfach in sein Produkt verliebt – eben genauso wie sich ein Rosenzüchter auch nach zig Jahren immer noch nicht an seiner Gloria Dei Peace sattsehen kann. Aber der muss sich für seine Lebensliebe sicherlich nicht so häufig rechtfertigen wie ich... Warum ist das so?

**OKAY, MAL GANZ EHRlich:** 10 000 Euro für ein Kilo Eier – kein Wunder, dass vielen da noch immer an maßlose Feste und dekadente Verschwendung denken: „Ist doch nur was für die Superreichen.“ Schmeckt auch noch fischig und salzig dazu. Alles keine wirklich überzeugenden Argumente für den Kaviar – aber dafür Vorurteile, die sich beharrlich halten, wenn es darum geht, zu erklären, was einem zu dieser Delikatesse einfällt. Aber die stimmen eben ja auch so gar nicht!

**ICH MÖCHTE EIN ALTES SPRICHWORT ZITIEREN:** Kinder mund tut Weisheit kund! Warum das jetzt? Nun, es führt mich nach Barkau, ein beschauliches Dorf nahe der Ostsee und der Geburtsort meines Vaters – mein Vorgänger bei AKI. Dort saßen wir am sonn täglichen Frühstückstisch auf dem Bauernhof meines Onkels Otto mit zwei kinderreichen Familien häufig zusammen. Natürlich mit frischen Brötchen, selbst gesammelten Eiern und

In dritter Generation führt **Markus Rüsich** das 1925 gegründete Altonaer Kaviar Import Haus in Hamburg. Seine Mission: Kaviar mit spannenden Varianten alltags tauglich zu machen und die verantwortungsvolle Zucht zu fördern

**UND EINES KONNTE MAN** den Lütten nun wirklich nicht vorwerfen: Sie waren weder dekadent noch verschwenderisch – sie wollten nicht protzen und kannten keine Statussymbole. Sie aßen das, was ihnen am besten schmeckte! Ohne Ehrfurcht vor Mythen, aber mit Lust auf gutes Essen und einzigartigen Geschmack. So einfach ist es doch eigentlich.

**GUT, KAVIAR VOM STÖR** (der „schwarze“) ist immer noch kein „Schnäppchen“. Das ist mir schon bewusst, und wenn man Kaviar „löffelweise“ essen möchte, dann kann es aufwendig werden. Das kann man machen, wenn man kann, aber es geht eben auch anders.

**HABEN SIE SCHON MAL** ein (sehr) buttriges Kartoffelpüree mit Eiern belegt? Ein bis zwei vom Huhn (gespiegelt) und ein paar mehr vom Stör – da sind 15 bis 20 g schon ausreichend – unglaublich lecker! Der Kaviar setzt hier Zeichen und so viel Geschmack: „Lass das Salz weg, nimm Kaviar“ eben.

**UND JETZ VERRATE ICH IHNEN NOCH ETWAS:** In der zweiten Dose auf Onkel Ottos Frühstückstisch war Kaviar vom Lachs, und die war genauso schnell leer wie die vom Stör. Eine grandiose, budgetschonendere Alternative ist Kaviar von Lachs, Forelle, Saibling oder Hecht; dazu farbenfroh, aromatisch, cool. Rogen, Salz, das war's – geht's klarer? Sie merken schon: Ich liebe und lebe Kaviar. Aber: Genießen wir doch einfach, weil es uns schmeckt – und nicht, „weil es dazugehört“.

**BOARD OF EXCELLENCE – UNSER EXPERTEN-NETZWERK**

**Christiane Peters**, Creative Interior Design & Luxury Guest Experience Consultant; **Julian Pfitzner**, CEO Hapag-Lloyd Cruises; **Dominik Därr**, Trauminselreisen; **Markus Rüsich**, Inhaber Altonaer Kaviar Import Haus

# DIESES KOCHBUCH WIRD DEINE KÜCHE VERÄNDERN!



Überall, wo es  
Bücher gibt oder  
hier entdecken!



Gesunder Genuss leicht gemacht – mehr als 90 beliebte Rezeptklassiker aus Deutschland, Spanien, Frankreich, Italien, England und den Niederlanden werden neu interpretiert und begeistern durch spannende Geschmacks-kombinationen. Abwechslungsreiche Gerichte kombiniert mit vielen Profi-Tipps machen das gesunde Kochen zu einer einzigartigen Freude. Hol dir jetzt Genuss und Inspiration für jeden Tag!

GRÄFE  
UND  
UNZER



# Willkommen im Club!

BESONDERE MOMENTE  
GEMEINSAM ERLEBEN





NUR DAS BESTE  
Von Jakobsmuschel mit weißer  
Alba-Trüffel (o.)  
bis zum Tasting  
mit edlen Carlos-  
André-Zigarren (l.)  
– es wurden alle  
Sinne verwöhnt!



## Wein & Gourmet- HIGHLIGHTS IM FEINSCHMECKER CLUB live erleben

### IHRE VORTEILE

Als Mitglied genießen Sie Vorzüge in den Restaurants der Jeunes Restaurateurs Deutschland sowie in den deutschen Hotels von Relais & Châteaux, bei den Feinen Privathotels, in den Genießerhotels und Restaurants in Österreich und Südtirol sowie im Severin's Resort & Spa auf Sylt, im Castell Son Claret auf Mallorca, im Edelweiss Salzburg Mountain Resort, im Hotel Goldener Hirsch in Salzburg und im Hotel Sonnenhof im Tannheimer Tal. Außerdem profitieren Sie von attraktiven Rabatten bei Onlineshops und Winzern.

### MELDEN SIE SICH AN!

Zum Preis von nur € 13/Monat haben Sie Zugang zu allen Angeboten und Vorteilen der exklusiven FEINSCHMECKER Club-Welt. Melden Sie sich ganz einfach auf [www.feinschmecker.de/premium-club](http://www.feinschmecker.de/premium-club) an und erleben Sie Spitzenköche, Topwinzer und andere Stars der Genuss-Szene live.



Sie möchten mehr wissen  
oder Mitglied werden?  
Für Infos und Anmeldung  
den QR-Code scannen!

# Netzwerk für Genießer

Erleben Sie die **Stars der Genusswelt** persönlich mit Gleichgesinnten und profitieren Sie von Vorteilen

**EINMALIG, BESONDERS, UNTERHALTSAM, AUSSERGEWÖHNLICH, EXKLUSIV.** Bei den FEINSCHMECKER Club-Events erleben Sie Gourmetmomente mit den besten Köchen und Top-Winzern. Beim Carlos André Chef's Table im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg kreierten die Spitzenköche Thomas Bühner und Christoph Rüffer (linke Seite) ein spektakuläres 4-Hands-Dinner in sechs Gängen, darunter Bühners Klassiker aus Osnaabrücker „La Vie“-Zeiten „Fluffy Duck“ mit Gänseleber, Coca-Cola-Gelee und Zitrone. Die Profis hautnah am Pass zu erleben, ihre Tipps zu erfahren, ist immer wieder eine unvergessliche Erfahrung. Den Abschluss des Genussabends machte ein Tasting mit handgerollten Premi-

um-Zigarren von Carlos André im Kaminzimmer, bei dem Thomas Bühner ebenfalls persönlich Rede und Antwort stand.

**AUF DIESE GENUSSEVENTS** dürfen Sie sich unter anderem 2024 freuen:

**8. MÄRZ, MÜNCHEN:** Sigi Schelling ist im „Werneckhof“ unsere Gastgeberin und serviert mit ihrem Team ein besonderes Menü.

**19.-21. APRIL, SYLT:** Johannes King weicht uns in die Welt des Portweins ein, Jan-Philipp Berner kreiert im Söl'ring Hof ein exklusives Menü.

**10./11. MAI, WIRSBURG:** Alexander Herrmann und Tobias Bätz zeigen uns die Welt ihres „Aura“.

**ENDE MAI, FRANCIACORTA:** Wir besuchen das legendäre Gut Ca' del Bosco.

FOTOS: CLAUDIA TIMMANN (4)

Wir freuen uns über unsere Markenpartner:



## NEWS & TERMINE

### KUNSTSTÜCKE SCHAUEN

**Auf der Kunstmesse Art Genève präsentieren sich 80 internationale Galerien mit zahlreichen Werken der zeitgenössischen Kunst sowie Design. Bilder, Installationen, Skulpturen und Dekorationsobjekte werden zu sehen und zu kaufen sein.**

25.-28. Januar, Ort: Palexpo Genf, [www.artgeneve.ch](http://www.artgeneve.ch)

### SELBER MACHEN

**Die zentrale Messe für Do it yourself, kreatives Gestalten mit verschiedenen Materialien, ist die „Creative World“ in Frankfurt. Hobbykünstler, Profis, aber auch Gastronomen können sich informieren zu Trends bei Farben, Materialien und Werkzeug. Mit Vorträgen und Workshops.**

27.-30. Januar in den Frankfurter Messehallen, [creativeworld.messefrankfurt.com/frankfurt/de.html](http://creativeworld.messefrankfurt.com/frankfurt/de.html)

### FESTE FEIERN!

**Einen großen Bogen spannt das Hamburger Museum für Kunst und Gewerbe von den Festen der Griechen und Römer bis zu Oktoberfest und Heavy-Metal-Konzert in Wacken. Etliche Leihgaben aus Rom und Neapel zeigen dazu die Facetten der Lebens- und Tafelfreuden.**

Ab 16. Februar, [www.mkg-hamburg.de](http://www.mkg-hamburg.de)



Das Set Ebeki von Thomas Dariel umfasst fünf Teile samt Zuckerdose und Milchkönnchen

### Zum Kugeln!

Ganze und halbe Kugeln sind für den französischen Designer Thomas Dariel Lieblingsformen – und allemal schön genug, um Tee und Kaffee daraus zu trinken. Die Schalen von Kokosnüssen werden in Afrika und Asien traditionell als Gefäße genutzt. Mit seiner Keramik-Serie „Ebeki“ zitiert Dariel sowohl asiatische wie auch italienische Designlinien, das Set aus fröhlich-kugeligen Tee- und Kaffeetassen samt Kanne, Zucker- und Milchdose ist außer in Kobaltblau auch in hellem Lindgrün erhältlich. Set etwa € 516, Infos: [www.maisondada.com](http://www.maisondada.com)

*„Mein größter Luxus ist, abends zu Hause zu sein und nicht reden zu müssen.“*

MICHAEL MICHALSKY, DESIGNER, ICON 2023



### Die Barista-Maschine

Hersteller Sage aus Australien bietet mit einer neuen Siebträger-Maschine beim Espresso-kochen Hilfestellung: Die „Barista Touch Impress“ tritt mit dem Nutzer per Display in Dialog – und teilt etwa mit, ob die Kaffeemenge erhöht werden muss oder der Mahlgrad zu grob oder fein eingestellt ist. Nach einigen Versuchen am Gerät mit eingebauter Mühle und Tamper-Hebel kommt man dem perfekten Espresso samt Milchschaum ziemlich nah. € 1299, im Fachhandel, [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com)

**WELT AM SONNTAG**



**4 Ausgaben  
gratis lesen**

[wams.de/lesen](https://wams.de/lesen)



# UNTER WEGS

ALLE HOTELS UND  
RESTAURANTS  
ANONYM GETESTET



PUR UND ELEGANT:  
roher Carabinero mit  
Tamari-Hollandaise



STEFAN DOUBEK kocht mit Feuer – ursprünglich und doch komplex



NEUERÖFFNUNG  
DES MONATS

# VIEL GEWAGT – UND GEWONNEN

Das Wiener „**Doubek**“ schickt den Gaumen auf poetische Reisen: ein ambitioniertes und gelungenes Abenteuer

**Stefan Doubek besitzt Mut.** Kühne Rauchzeichen hat er schon lange vor der Eröffnung seines ersten eigenen Restaurants gesendet. Einen exklusiven Dining Room wolle er schaffen, so seine Ankündigung, für nur 22 Gäste, deren Gaumen er mit einer Folge von Mini-Köstlichkeiten auf eine Reise schicken würde. Diese führt zurück zu den Wurzeln des Kochens, denn er kocht in einer auf ihn zugeschnittenen „Feuerküche“.

Das weckte die Neugier. Doubek hat bei Konstantin Filippou in Wien gearbeitet, später im Londoner „Core by Clare Smyth“ und in Eric Vildgaards „Jordnær“ in Kopenhagen. Aber ob seine Erfahrungen an derlei prominenten Adressen den für einen Newcomer doch ansehnlichen

Menü-Preis von 235 Euro rechtfertigen? Die Erwartungen sind also groß.

Das Lokal besticht durch sein bis ins Detail durchgestyltes Konzept. Das Entree ist in rauchigen Grautönen gehalten, ähnlich das zur Küche hin offene, dunkle Speisezimmer, in dem das Feuer des Backofens und die Wärme der mit Holz beheizten Kochplatten eine Stimmung intimer Gemütlichkeit verbreiten. Der Service durch Nora Pein und ihr Team ist herzlich, die Weinkarte von Sommelier Stefan Götz ambitioniert und die Vielzahl der winzigen Gerichte ein Abenteuer für sich. Die in ein krosses Tartelette gebettete Auster liegt auf einem Hauch Selleriepüree, wird von Algengellee umhüllt und von einem Klecks Sudachi-Marmelade, einer japanischen Zitrusfrucht, getoppt: ein anregendes Spiel von Süße und Säure.

Ähnlich inspiriert der rohe Carabinero, den ein Krokant aus seinen frittierten Beinchen und eine Tamari-Hollandaise abrunden: eine Hommage an die Aromen Asiens, die sich durch den Abend ziehen. So kommen Maishuhn und Eierstich in einem doppelt reduzierten Fond auf das

Tellerchen, Chili-Öl und geröstete Erdnüsse verleihen Schärfe und Knackigkeit. Nicht minder betörend die Brust der Chalcans-Ente, drei Wochen gereift, rosig gebraten und mit Szechuan-Pfeffer glaciert.

Nach dem dreizehnten Gang wächst die Vorfreude auf die Desserts, darunter ein Törtchen von weißer Schokolade in einer Salzkaramell-Sauce. Gegen Ende wird die kulinarische Tour trotz aller Highlights etwas ausufernd: Erst nach über vier Stunden verlischt das Herdfeuer. Fazit: Viel gewagt – und gewonnen!

*Susanne Schaber*

●●●●● Kochgasse 13, AT-1080 Wien, Tel. 0043-664 78 20 11 44, [www.restaurantdoubek.at](http://www.restaurantdoubek.at), Mi-Sa und feiertags abends geöffnet, jeder 1. So im Monat ab 15 Uhr, Menü € 235

**TIPP:** Für den Nightcap empfiehlt sich die nahegelegene, gut bestückte Cocktail-Bar „Tür 7“ in der Buchfeldgasse 7.



FEINE FRISCHE: Nicholas Hahns Gericht Zucchiniblüte mit Pfifferling und Miso-Beurre-blanc

## BERLIN / COOKIES CREAM NEUE RAFFINESSE IM KULTLOKAL

ROHE BETONWÄNDE, weiß gedeckte Tische, sanftes Licht und glitzernde Discokugeln: „Wir sind uns treu geblieben“, sagt Inhaber Heinz „Cookie“ Gindullis zur Weiterentwicklung seines Kultlokals und Gemüse-Vorreiters. 2007 wurde das „Cookies Cream“ als Clubrestaurant eröffnet, 16 Jahre leistete Gindullis mit Küchenchef Stephan Hentschel Pionierarbeit in Sachen vegetarischem Genuss. Hentschel hat das Haus verlassen, sein Nachfolger ist Nicholas Hahn, der zuletzt die „Griggeler Stuba“ in Lech am Arlberg führte. Neben der vegetarischen Speisekarte gibt es nun auch eine vegane Variante.

Völlig neu und anders – raffinierter, ausgefeilter – sind nun Küchenstil und Gerichte. Hahns frische „Ceviche“ etwa entpuppt sich als kunstvoll gehobelte, gewässerte und in heißem Reisessig-Sud gegarte Kartoffel mit sehr gut abgeschmeckter Leche de Tigre aus Tomatenwasser, Limette, Chili, Ingwer, Zwiebel, Sellerie und Koriander. Wunderbar tiefe, erdige Aromen und Noten von dunklem Honig hatte die zunächst in Kalksteinlösung marinierte und in Dashi gekochte, dann auf Holzkohle gegrillte Navette mit sämiger Safransauce, Olivenölkaviar, Fenchel, Knoblauch und Dill. Auch beim fruchtig-krautigeren Dessert von der süßen Erdbeertraube mit Holunderblüten, Sultaninen, Zartbitterganache und Rosmarinperlen



überzeugt Hahn. Klassiker wie Stephan Hentschels Onsen-Ei mit Algenkaviar (€ 19) oder die Parmesanknödel (€ 29) ergänzen das Menü. Die Weinkarte mit Europas führenden Natur- und Bioweinproduzenten wurde weiter ausgebaut. Neu ist die „Sommelier-Begleitung“ mit gereiften Weinen.

FAZIT: Professionelle Gastlichkeit in coollem Ambiente, bei der die Küche im Mittelpunkt steht.

Stefan Elfenbein

●●● OT Mitte, 10117 Berlin, Behrenstr. 55,  
Tel. 030-680 73 04 48, [www.cookiescream.com](http://www.cookiescream.com),  
Di-Sa ab 17 Uhr, Menüs € 99-125

TIPP: Zum Absacker an die Cocktailbar im Restaurant „Crackers“ ein Stockwerk tiefer.

## DÜSSELDORF / ZWANZIG23 BY LUKAS JAKOBI AROMATISCHES VOLLGAS

NACH STATIONEN BEI JONNIE BOER („De Librije“) und im Düsseldorf der „Nagaya“ machte Lukas Jakobi bereits als Küchenchef im „Intensiv“ in Hilden von sich reden. Im eigenen, modern und puristisch eingerichteten Restaurant gehört die offene Küche zum Konzept. Im Menü (auch vegan) legte das kleine Team furios los.

Bei „Taste the waste“ gaben Abschnitte und Reste, darunter der japanische Eierstich Chawanmushi mit Jakobsmuscheln und saftig-säuerlichem Ochsenmaulsalat, einen geschmacksexplosiven ersten Eindruck. Ebenso mutig abgeschmeckt blieb es bei pikant-würziger Kimchi-Beurre-blanc zu zart gegerarter Lachsforelle. Knackig-frische Flusskrebse aus der Oosterschelde (Niederlande) wurden in einem süffigen Saucenkonzentrat aus Flusskrebsschalen und Metaxa mit Gyros-Gewürz-Topping serviert.

Moderatere Töne schlug eines der drei À-la-carte-Gerichte an: langsam garte Kartoffeln mit Haselnüssen und Kaviar. Wohltuend abseits jedes Mainstreams präsentierten sich Fleischgerichte wie die zarten Wagyu-Zungenscheiben mit kohlig-buttziger Schaumsauce und Brezelcroûtons oder der gezupfte Ochsenchwanz auf Kürbisschaum, der vom Habanero-Kick und der indischen Gewürzmischung Vadouvan profitierte. Auch das Sorbet aus dem koreanischen Erfrischungsgetränk Milkis mit Hijiki-Alge und Quitte überzeugte.

FAZIT: Unterhaltsamer und origineller Genuss mit Anspruch in lässigem Rahmen. *Stefan Chmielewski*

●●● OT Bilk, Brunnenstr. 35, 40223 Düsseldorf, Tel. 0173-922 02 94, zwanzig23.com, Mi-Fr abends, Sa mittags, abends geöffnet, Menü € 105-150

TIPP: Die selbst kreierte Drink-Begleitung – auch alkoholfrei.

### REDUZIERTES INTERIEUR, intensive Aromen im „Zwanzig23“



NEU AM HERD: Stefan Barnhusen (r.) und Daniel Pape.  
NEU AUF DER KARTE: Kabeljau mit Shrimps und Safran

## ASCHAU / RESIDENZ HEINZ WINKLER EIN DUO BAUT BRÜCKEN

DAS RÄTSELRATEN WAR GROSS: Wie geht es nach dem Tod von Heinz Winkler mit der wohl bekanntesten Adresse im Chiemgau weiter? Hinter der bayerischen Bilderbuchfassade gab es einige Turbulenzen, doch nun darf man optimistisch sein: Mit Stefan Barnhusen, ehemals „Mountain Hub Gourmet“ in München, und Daniel Pape, einst Küchenchef im Koblenzer „Da Vinci“, führt eine junge Doppelspitze die Küche, das Restaurant bleibt unter der bewährten Leitung von Alexander Winkler.

Unverändert ist das barocke Ambiente mit den großzügig angeordneten Tischen, der luftigen Terrasse im Sommer und dem Postkartenblick auf die Kampenwand. Das Duo schlägt die Brücke zwischen geliebten Klassikern wie Winklers fluffigen Gnocchi mit Pfifferlingen und eigenen Kreationen. Typisch Barnhusen ist die Vorspeise von Hamachi und Daikon-Rettich mit Dashi-Vinaigrette. Zur Interpretation eines Hummer-Thermidors mit butterart gratinierten Medaillons, garniert mit Kaviar, wird als Hommage an Winklers Saucenkunst eine intensive Krustentierbisque à part serviert. Alba-Trüffel und Blumenkohl begleiten den Wildsteinbutt, die Perlhuhnbrust kommt mit Trüffeljus, Polenta und Steinpilzen. Angenehmer Service, gastfreundliche Öffnungszeiten und ein imposanter Weinkeller!  
FAZIT: Großes zeitgemäßes Handwerk. *Patricia Bröhm*

●●● Kirchplatz 1, 83229 Aschau im Chiemgau, Tel. 08052-179 90, www.residenz-heinz-winkler.de, tgl. abends geöffnet, Menü ab € 175, Hauptgerichte € 60-130

TIPP: Die barocke Pfarrkirche gleich nebenan besichtigen.



GUTER STIL in bester Lage: das neue Hotel Rosewood Munich

## MÜNCHEN / ROSEWOOD MUNICH FORMAT AUF ALLEN EBENEN

FÜR IHR ERSTES DEUTSCHES HAUS wählte die in Hongkong ansässige Hotelgruppe Rosewood besondere Bauten in erstklassiger Lage: Im Herzen der Münchner Altstadt wurden der Neobarock-Palast der ehemaligen Bayerischen Staatsbank und das benachbarte Palais Neuhaus-Preysing entkernt und neu gestaltet. Die stilvollen Zimmer und Suiten sind in warmen Erd- und frischen Grüntönen gehalten, überdies prägen Kunst und Möbel-design mit Zitaten aus dem Industrial Chic das Ambiente.

Herzstück des Edelhôtels ist der Gastronomietrakt mit der Bar „Montez“ und der Brasserie „Cuvilliers“. In Letzterer nimmt man auf senfgelben und umbrärfarbenen Polstern Platz und wählt aus einer regional geprägten Karte. Küchenchef Matthias Brenner hat sich den Feinschliff bei Edip Sigl geholt, das schmeckt man nicht zuletzt bei Saucen wie dem Weißweinschaum mit Basilikumöl zum saftig gebratenen Saibling oder der Beurre blanc zum Rind. Das Zander-Sashimi mit karamellisiertem Apfel und Buttermilchvinaigrette gefällt ebenso wie der Salat vom Tegernseer Rind mit Kürbiskernöl vinaigrette als deftiger Zwischengang. Sympathischer Service, die Weinkarte darf noch etwas reifen.

FAZIT: Perfekt durchgestyltes Haus von internationalem Format hinter historischen Mauern.

Patricia Bröhm

●●●● Kardinal-Faulhaber-Str. 1, 80333 München,  
Tel. 089-800 01 90, [www.rosewoodhotels.com](http://www.rosewoodhotels.com),  
132 Zi. (davon 59 Suiten), DZ ab € 700

●● „Cuvilliers“, tgl. mittags und abends geöffnet,  
Hauptgerichte € 21-36

TIPP: Auf einen Jahrgangswisky in die Speakeasy-Bar  
(Zugang auf Anfrage in der Bar „Montez“).

## BRÜSSEL / ANJU SOULFOOD WIE IN SEOUL

SANG HOON DEGEIMBRE vom „L'air du temps“ im wallonischen Liernu gehört seit mehr als 25 Jahren zu den Spitzenköchen Belgiens. Mit seiner Neueröffnung bekennt sich der gebürtige Südkoreaner erstmals ganz zu den Aromen seiner Heimat.

Der Name „Anju“ steht für kleine Gerichte, die man mit alkoholischen Getränken genießt. Die Portionen von Küchenchef Victor des Roseaux sind allerdings etwas größer und zum Teilen gedacht. Eine fruchtig-säuerliche Zitrusemulsion hebt eine milde Bowl aus Räuheraal, mariniertem Gemüse und Reis auf eine neue Geschmacksebene. Süß und scharf mariniert ist das gebackene Hähnchen, augenzwinkernd „KFC“ (Korean Fried Chicken) genannt – Soulfood im besten Sinne. Bulgogi besteht hier – statt aus Rindfleisch – aus Entenbrust und ist auf den Punkt gegart. Zu den Hauptgerichten gibt es Banchans: Beilagen wie Blattspinat, eingelegte Gurken oder Shiso-Blätter, dazu Reis und hausgemachtes Kimchi. Schärfeempfindliche Gaumen sollten den fermentierten Chinakohl meiden. Schneeartiges Shaved Ice wird durch zwei klassische Brüsseler Topings zur Delikatesse: gemahlener Spekulatius von Dandoy oder Haselnuss-Praliné von Pierre Marcolini.

FAZIT: Koreanische Klassiker aus erstklassigen regionalen Zutaten in entspannter Atmosphäre.

Alexis Eideneier

●● Rue de la Source 73, BE-1060 Saint-Gilles, Tel. 0032-490 21 58 55, [anju.be](http://anju.be), Di-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 18-28

TIPP: Eine herrlich aromatische Erfrischung ist das von Sang Hoon Degeimbre und der Brüsseler Mikrobrauerei „Illegal“ entwickelte Korean Sour.

BEREICHERUNG für Brüssel: Küchenchef Victor des Roseaux





**BISTROKÜCHE** in mediterranem Ambiente: das „Arboré“ in Paris

## PARIS / ARBORÉ FLORALES ERLEBNIS

IN EINER KLEINEN SEITENSTRASSE unweit der Kirche Madeleine machen sie der französischen Bistroküche wieder einmal alle Ehre. Das „Arboré“ hatte vor einem Dreivierteljahr gerade erst eröffnet, da verließ es die ehemalige Top-Chef-Kandidatin Pauline Séné schon wieder. Nun steht Ashwin Marius le Prince am Herd – und bringt einen ganz eigenen Stil mit.

Im dreigängigen Mittagmenü (€ 38) gibt er zur Ajo Blanco, die spanische Brotsuppe mit Mandeln und Knoblauch, gelbe Melone und Schinkenwürfel – überzeugend!. Hervorragend gelingt auch das Kalbscarraccio mit Thunfischcreme und Pfirsichen. Der junge Koch hat ein Händchen für ungewohnte Kombinationen, die Leichtigkeit auf den Teller bringen. Das zeigt sich auch beim Drachenkopf, der – was selten ist – als Filet serviert und von Auberginen, Miso und Johannisbeeren begleitet wird.

So floral und fruchtig wie das Essen präsentiert sich auch das Ambiente: Das kleine Restaurant ist munter und bunt gestaltet, fast wähnt sich der Gast am Mittelmeer. Die Bänke sind mit Blumenmustern bezogen, ab dem Frühjahr lockt die Sonnenterrasse.

Neben vielen Cocktails servieren sie im „Arboré“ fair kalkulierte Weine wie einen Riesling von Laurent Vogt aus dem Elsass oder eine große Auswahl an Rotweinen aus allen Landesteilen. FAZIT: Urbane Gastronomie in legerem Rahmen.

*Alexander Oetker*

●●● 8. Arr., 29, Rue de l'Arcade, FR-75008 Paris, Tel. 0033-188 32 74 27, [www.arborerestaurant.com](http://www.arborerestaurant.com), Di-Sa mittags und abends geöffnet

TIPP: Die Gourmet-Abteilung der Galeries Lafayette ist um die Ecke und nur mit einem Wort zu beschreiben: himmlisch!

## MARSEILLE / LE PLONGEON BISTRONOMIE AM HAFEN

MARSEILLES ALTER HAFEN ist eigentlich eine gastronomische Touristenfalle, die Läden unter den Arkaden sind fast allesamt zu vernachlässigen. Dafür empfiehlt sich der Spaziergang in die zweite Reihe. Hier zwischen Vieux Port und dem Viertel Le Panier hat soeben „Le Plongeon“ eröffnet.

Victor Sauzay stammt aus Lyon und hat in den angesagtesten Bistros in Paris und der Provence gelernt. In seinem Restaurant sorgt er nun mit für Marseille erstaunlich fairen Preisen für Furore. Mittags gibt es das dreigängige Menü schon für 28 Euro, abends für 44 Euro.

Die Karte wechselt mehrmals die Woche, was auch an der Ambition des jungen Kochs liegt, das anzubieten, was den örtlichen Fischern ins Netz gegangen ist. Der Mittelmeer-Bonito kam hier mit Bohnen, Mandeln und Kirschen, das saftige Schweinskotelett mit gegrillter Paprika und Pommes Allumettes. Drinnen wartet ein verglastes Gasträum mit gelben Fliesen und schöner Bar, draußen die große Terrasse mit Blick auf das Marseiller Stadtpanorama. Die Weine sind regional und preiswert, das Publikum jung und sehr urban – eine gute Adresse für die Hauptstadt der Provence.

FAZIT: Urban, gut und nicht teuer.

*Alexander Oetker*

●● 1, Rue Méry, 13002 Marseille, Tel. 0033-491 91 77 37, [www.restaurantleplongeon.com](http://www.restaurantleplongeon.com), Di abends geöffnet, Mi-Fr mittags und abends geöffnet, Sa abends geöffnet, Menü € 28 (mittags)-€ 44 (abends)

TIPP: Das architektonisch bravouröse Museum der Zivilisationen Europas und des Mittelmeers (MuCEM) liegt ein paar Gehminuten entfernt.

### LAND UND MEER: Austern mit Pâté im „Le Plongeon“





**KLASSIKER IN PERFEKTION** werden im „Koloman“ in New York serviert, zum Beispiel Lachs en croûte (im Teigmantel)

**NEW YORK CITY / KOLOMAN**  
**PARIS–WIEN IM BIG APPLE**

MIT SEINEN HOHEN DECKEN, dem üppigen weißen Stuck, Wandvertäfelungen und schmiedeeisernen Säulen erinnert das österreichisch-französische Restaurant an den Wiener Jugendstil, ist von der Atmosphäre her eher untypisch für New York. Der talentierte Küchenchef Markus Glocker wurde in Linz geboren und kochte bei Gordon Ramsay und Charlie Trotter, bevor er als Küchenchef des „Bâtard“, einem zeitgemäßen französischen Restaurant in Manhattan, gefeiert wurde. Sommelière Katja Scharnagl stammt aus der Wachau und hat zuvor im gefeierten „Le Bernadin“ gearbeitet. Seinen Kochstil beschreibt Glocker als „eine Mischung aus Pariser Kreativität und Wiener Tradition“.

Das zeigt sich in technisch perfekten Gerichten wie der Tafelspitz-Terrine oder dem Lachs en croûte, bei dem der Ora-King-Lachs mit einer Mousse aus Jakobsmuscheln und Petersilie in einer Hülle aus goldgelb geröstetem, weißem Toastbrot serviert wird. Wiener Schnitzel und Coq au Vin sind ebenfalls hervorragend. Schönsten Genuss boten das Brot und die Desserts des Konditors Omiko Chisholm, insbesondere die Palatschinke mit Quark, Trauben und Selleriesorbet sowie die Esterházytorte. FAZIT: Das Restaurant, in dem Frühstück, Mittag- und Abendessen serviert wird, zählt zu den zehn besten der Stadt.

Alexander Lobrano

●●●● 16 West 29th Street, New York, NY 10001, Tel. 001-212-279 89 70, www.kolomanrestaurant.com, Mo morgens geöffnet, Di-Fr morgens, mittags und abends geöffnet, Sa und So abends geöffnet, Hauptgerichte € 30-65, Mittagsmenü 51-60 (2 bzw. 3 Gänge) TIPP: Brunch am Wochenende (Sa, So 10-14.30 Uhr) mit vielen österreichischen Spezialitäten.

**SMALLTALK**

Berlin: Nach fünf Jahren schließt das „Cordo“ am 31. Dezember. Mit neuem Namen und Konzept soll es für Yannic Stockhausen weitergehen. +++ Panker, Schleswig-Holstein: Volker Fuhrwerk verließ das „Ole Liese“, leitet nun die Kantine der Provinzial Versicherungen.

**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
- Bioangebot
- Garage oder Parkplatz
- Mittags geöffnet
- Pool
- gutes vegetarisches Angebot
- Terrasse und/oder Garten
- Imbiss/Bistro/Weinstube
- Übernachtung möglich
- Weinangebot
- WLAN gratis
- Zimmerservice
- EC-Cash
- Kreditkarten
- Nur Barzahlung



# „Schlachtefest“ auf Hohenhaus

Das Hotel HOHENHAUS lädt Sie zu einem exklusiven „Schlachtefest“-Wochenende. Die Plätze sind begehrt – und begrenzt.

In einem weiten Wiesental, umgeben von hohen Buchenwäldern, liegt die L'Art de Vivre Residenz Hotel HOHENHAUS. Mitten in Deutschland und doch in absolut ruhiger Lage. Hier können Sie die unvergleichliche und ursprüngliche Natur genießen.

Das kulinarische „Schlachtefest“ auf Hohenhaus hat eine 40-jährige Tradition und ist nicht nur ein kulinarisches Highlight mit prominenter Besetzung, sondern soll auch in gemütlicher Atmosphäre Einblicke geben, wie Fleisch und Wurst unter fachmännischer Anleitung zu wahren Delikatessen werden.



Fotos: Thomas Pfeiffer aus „Grill Codex“ 2023

## Das kulinarische Programm des „Schlachtefest“-Wochenendes vom 01.–03.03.2024

Johann Lafer | Lucki Maurer | Wolfgang Müller |  
Sabine & Max Opfer | Luca Allevalo & Lars Pfister | Peter Niemann



### Freitagabend:

19.30 Uhr: Empfang

20 Uhr: 6-Gang-Gourmet-Menü „Das Schlachtefest“  
zubereitet von und Luca Allevalo und seinem Team  
inkl. ausgewählter Getränke

### Samstag von 8 bis 11 Uhr:

Frühstück mit Laurent-Perrier Champagner  
und regionalen Spezialitäten aus eigener Produktion.

### Samstag von 12 bis 17 Uhr:

12–17 Uhr Workshop mit Ludwig Maurer

### Samstag von 18 bis 23 Uhr:

#### Kulinarisches Programm in der Hohenhaus Festscheune

Lucki Maurer: der „Fleischpapst“ verrät  
exklusive Geheimnisse über die Kunst des Barbecue  
Johann Lafer: Deutschlands bekanntester Koch offenbart  
seine Fähigkeiten als Patissier mit Schmankerl aus der  
österreichischen Mehlspeisenküche

Sabine & Max Opfer: zwei exzellente Fleisch-Handwerker  
sieden und wellen schon vergessene Klassiker der Metzgerei  
Gastgeber Peter Niemann und seine Küchenchefs Lars Pfister und  
Luca Allevalo servieren Ihnen Klassiker aus dem Hohenhaus Grill

### Sonntagmorgen:

Frühstück

**Reservieren Sie jetzt**  
zu 1.795 € pro Person im Doppelzimmer

+49 56 54 98 70  
info@hohenhaus.de

★★★★★  
**HOHEL  
HOHEN  
HAUS**

Begrenzte  
Teilnehmerzahl.  
**Reservieren  
Sie jetzt!**



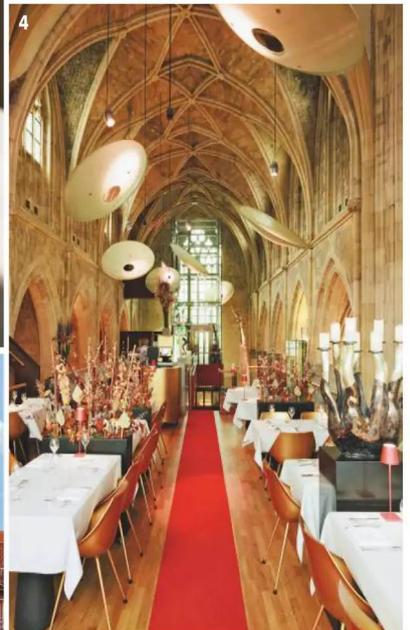
Änderungen vorbehalten

Das Arrangement beinhaltet alle genannten Leistungen und zwei Übernachtungen  
im Doppelzimmer, sowie die Nutzung des Schwimmbads und der Sauna.

# MAASTRICHT

Entspannt einkaufen, sehr gut essen und Kultur erleben:  
Maastricht lockt nicht nur zum Jahreswechsel mit viel Flair

TEXT TINKA DIPPEL



## SCHLAFEN

### KRUISHERENHOTEL (4)

Das luxuriöse Designhotel mit 60 Zimmern befindet sich in einem ehemaligen Kreuzherrenkloster aus dem 15. Jahrhundert. Das historische Haus und viele Räume sind von zeitgenössischen Designern geprägt: Lichtinstallationen von Ingo Maurer sowie einzelne Objekte von Le Corbusier und Philippe Starck finden sich hier. Die monumentale gotische Klosterkirche beherbergt heute in einem Zwischengeschoss ein Restaurant. Die Zimmer sind schnörkellos gestaltet, mit viel Weiß und luxuriösen Bädern. DZ ab € 260

www.kruisherenhotel.nl

### COUSINS BOUTIQUE HOTEL

In einer ehemaligen Hutfabrik haben zwei Cousins ein kleines Hotel mit sieben individuellen Zimmern eröffnet. Sie sind nach Mitgliedern der Familie Campbell benannt, die hier einst ihre Fabrik hatte, und dem Charakter der jeweiligen Person nachempfunden: Das Zimmer von Grandma Rose zum Beispiel ist rosa und bunt (sie liebte buntes Geschirr). DZ ab € 380

www.cousinsboutiquehotel.com

### BEAUMONT BOUTIQUEHOTEL

Das historische Beaumont Hotel, seit 1912 in der Wycker Brugstraat in Maastricht, ist ein Familienbetrieb in der vierten Generation und eines der ältesten unabhängigen Hotels in den Niederlanden. Mit stilvollen Zimmern, modernem Design und klassischen Elementen strahlt das Hotel zeitlose Eleganz aus. Im Erdgeschoss befinden sich „Harry's Restaurant“ und die Founders Bar. DZ ab € 380

www.beaumontmaastricht.com

## Bitte nicht

Niemals auf den Radweg treten – die Niederländer sind berühmt für ihre Zweiräder, und sie fahren zügig! Radfahrer haben Vorrang, und ja, das gilt auch für Fußgänger.

## ESSEN

### STUDIO (1)

Gilbert von Berg kocht im „Studio“ kreativ und geschmacksintensiv, oft mit asiatischen Zutaten zum Würzen. Die Basis seiner Küche bilden jedoch regionale Hauptprodukte, wie Steinbutt aus der Nordsee, den er mit einer mit Soja und Kojipilz abgeschmeckten Beurre blanc serviert. Auch die Fermentation spielt in van Bergs Küche eine wichtige Rolle.

www.studio.restaurant

### AU COIN DES BONS ENFANTS (2)

Das Restaurant ist seit Langem ein Eckpfeiler der kulinarischen Szene von Maastrichts. Heute führen Küchenchef Timo Reichelt und Sommelier Lino de Vrede das „Au Coin des Bons Enfants“ mit einem klassischen, dabei zeitgemäßen Ansatz. Das elegante Ambiente des Restaurants mit seiner lauschigen Terrasse bildet den Rahmen für hochwertige Gerichte.

www.aucoin.nl

### MES AMIS (3)

Herzlich und einladend ist die Atmosphäre bei „Mes Amis“, ein echter Familienbetrieb. Zeitgemäße, raffinierte Küche wird hier serviert, Limburger Weine stehen im Mittelpunkt der Karte. Küchenchef Patriek Doelen serviert Überraschungsmenus mit vier bis neun Gängen und geht auch auf spezielle Wünsche ein.

www.mesamis.nl

### BELUGA LOVES YOU

Fine Dining in entspannter Atmosphäre: Das Restaurant an der Maas ist schlicht-stylish eingerichtet, alles konzentriert sich auf die Menüs aus besten Zutaten, meist aus der Region. Küchenchef Servais Tielman kocht mit besten Produkten auf hohem Niveau und serviert virtuos angerichtete Kreationen.

www.belugalovesyou.com

## ERLEBEN

### BAR BOLD (5)

Maastricht von oben lernt man am besten in der Bold Rooftopbar kennen. Tagsüber perfekt für einen Kaffee oder ein Mittagessen, bietet sie am späten Nachmittag und Abend raffinierte Cocktails und ausgewählte Weine – Panoramablick inklusive.

www.boldrooftopbar.com

### BUCHHANDLUNG DOMINICANEN

Einen besseren Auftritt als in dieser Buchhandlung, die 2006 in die alte Dominikanerkirche im Zentrum einzog, hat die Literatur selten. Einzigartige Atmosphäre und Tausende von Büchern, die auf neue Leser und Leserinnen warten. Ein kleines Café gibt es auch. www.libris.nl/dominicanen

### KUNSTMESSE TEFAF

Tauchen Sie ein in die Welt der Kunst und Antiquitäten auf der TEFAF Maastricht mit renommierten Händlern aus rund 20 Ländern. Die Messe bietet eine einzigartige Vielfalt an erlesenen Stücken, darunter flämische und holländische Meisterwerke sowie hochwertige Gemälde aus Italien, Spanien, Frankreich, Deutschland und England. 9.–14. März 2024, www.tefaf.com

### FRONTENPARK

Ein Park, der sich anders präsentiert als die üblichen gepflegten Stadtparks. Weil er über viele Jahre vernachlässigt wurde, ist der Frontenpark zum Naturjuwel mitten in der Stadt geworden. Das rund 20 Hektar große Areal gilt als ursprünglicher Garten des Sphinxquartiers. Flora und Fauna finden hier reichlich Platz, und für Veranstaltungen bietet sich eine einzigartige Kulisse. www.bezoekmaastricht.nl



### ADRESSEN DIGITAL

Einfach QR-Code scannen oder unter feinschmecker.de/adress-guides als PDF herunterladen.

Heft 1/2024, Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 15. Dezember 2023.  
„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

**Head of Creation:** Kolja Kahle

**Creative Director:** Stefanie Raschke

**Reise & Gastronomie:** Deborah Middelhoff (Leitung),

Sabine Michaels, Julius Schneider

**Wein & Küche, Lebensart:** Gabriele Heins (Leitung),

Verena Kassubek, Katharina Matheis,

Kersten Wetenkamp (stv.)

**Textredaktion:** Karin Szpott

**Bildredaktion:** Antje Elmenhorst (Ltg.), Helgard Below (stv.)

**Layout:** Katharina Holtmann, Sophia Caner

**Kaufmännische Assistenz:** Stephanie Schröder

**Dokumentation:** Anne Dreßel

**Projektmanagerin:** Yvonne Krüger

**Assistentin der Chefredaktion:** Marion Voss

**Freie Autoren und Mitarbeiter:**

Uta Abendroth, Kiki Baron, Patrick P. Bauer, Dieter Braatz,

Dr. Stefan Eifenbein, Barbara Goerlich, Frank Kämmer,

Alexandra Kilian, Helmut Krause, Alexander Lobrano,

Caro Maurer, Stefan Maiwald, Petra Mewes, Axel Pinck,

Jochen Ploch, Dr. Jens Priewe, Uwe Rasche,

Christoph Ruf, Dr. Susanne Schaber, Uwe Studtucker,

Ulf Sundermann, Gabriele Thal

**Gastronomische Korrespondenten** Patricia Bröhm (fr),

Stefan Chmielewski (fr.)

**Kolumnist:** Alexander Oetker (fr.)

**Karten:** CaD, Consult and Design

**Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt:**

Deborah Middelhoff

**Geschäftsführung:** Thomas Ganske, Sebastian Ganske, Arne Bergmann, Peter Rensmann

**Head of Production & Development:** Bartosz Plaksa

**Junior Production Manager:** Vanja Sobot

**Vermarktung:**

Jahreszeiten Verlag GmbH,

Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg,

Tel. 040-27 17-0, www.jalag.de

**Geschäftsführung Sales und Content Solutions:**

Arne Bergmann (verantwortlich für Anzeigen)

**Brand Manager:** Nadine Sturmat, Tel. 040-27 17-23 38

**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: Jonas Binder,

Tel. +49-40-22859 2993,

jonas.binder@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. +41-44-248 40 25, simone.trachsler@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 Abonnenten-Betreuung:**

Abo-Service JAHRESZEITEN VERLAG,

Postfach 10 40 40, 20027 Hamburg

Tel. 040-236 704 000; E-Mail: kundenservice@jalag.de

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

Der Jahresabonnementspreis für 12 Hefte beträgt bei

Versand innerhalb Deutschlands € 178,80 inkl. MwSt.,

für die Schweiz sfr 330,00, für Österreich € 190,80 inkl.

Versandkosten.

Studenten, Schüler und Auszubildende zahlen gegen

entsprechenden Nachweis im Inland nur € 89,40,

in Österreich € 95,40, in der Schweiz CHF 165,00.

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 17-11 10,

Preis pro Heft: € 13,90 (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. Postproduction:

Rhapsody, Al. Armii Ludowej 14, 00-639 Warszawa, Polen. Druck: Walstead CENTRAL EUROPE, Walstead Kraków SP. z o.o., ul. Obronców Modlina 11, 30-733 Kraków, Polen



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.

JAHRES  
ZEITEN  
VERLAG

EIN UNTERNEHMEN DER GANSKE VERLAGSGRUPPE

Weitere Titel der JAHRESZEITEN VERLAG GmbH: AW ARCHITEKTUR & WOHNEN, FOODIE, LAFER,  
MERIAN, MERIAN SCOUT, ROBB REPORT



EXKLUSIV-EDITION  
DER FEINSCHMECKER

DIE HÄLFTE ALLER DEUTSCHEN  
LIEBT DEN DUFT VON  
FRISCHEM KAFFEE. SIE AUCH?



Jetzt  
bestellen!



**NEU:** Wählbare  
Holzveredelung in drei  
verschiedenen Farbtönen



Siebträgermaschine »DER FEINSCHMECKER«

- Sonderedition mit edlen Hölzern ● Professioneller Espresso-Tamper
- Jede Espressomaschine ein Einzelstück
- 6 Ausgaben DER FEINSCHMECKER gratis lesen!



„55 Hotels für Genießer“, Heft 12/2023

Als langjähriger Abonnent des FEINSCHMECKERS erlaube ich mir heute folgende Frage: Haben Sie die Verlegung des Schwarzwald Resort Dollenberg von Bad Peterstal-Griesbach nach Baiersbronn mit Herrn Schmiederer abgestimmt?

HEINZ-JÜRGEN KLOMP

*Anmerkung der Redaktion: Wir entschuldigen uns für dieses Versehen und sind immer wieder gern zu Gast in dem wunderbaren Genusshotel in Bad Peterstal-Griesbach.*

**Lob und Anregungen**

Der Beitrag zur Genussreise ins Piemont im Heft 11/2023 war tatsächlich äußerst gelungen. Wer als Feinschmecker schon einmal im Piemont war, weiß die dortigen kulinarischen Verhältnisse sicherlich zu schätzen. Das Rezept „Tagliatelle al Tartufo Nero del Monferrato“ ist so einfach wie genial.

Das Heft 12/2023 in Händen haltend, möchte ich Ihnen mitteilen, dass ich als langjähriger treuer Leser nach einer (gefühlten) Flaute einen deutlichen Aufwärtstrend beim FEINSCHMECKER feststellen kann. Man hat das Gefühl, dass er wieder etwas näher am Puls der Zeit agiert. Chapeau – weiter so!

Die „Geschmackssachen“ von Alexander Oetker sind immer eine Freude, da wir schon häufiger auf seinen Spuren in Frankreich unterwegs waren! Hierzu die Anregung: Vor Kurzem haben wir die Fernsehsendung „Es leuchten 3 Sterne“ aus den 70er-Jahren und deren Kommentare von Wolfram Siebeck genossen. Wäre es nicht eine Überlegung wert, die besten seiner damaligen Gastkommentare im FEINSCHMECKER als Bookazine o.ä. neu aufzulegen? Bis heute sind seine bissigen und rhetorisch hervorragenden Essays tatsächlich unerreicht.

Und dann noch die Anregung: Etwas mehr Warenkunde wäre wünschenswert. Ich denke da an die verschiedensten Varianten von z.B. Zwiebeln, Salaten, aber auch Fisch etc. Weiterhin gutes Gelingen bei der Erstellung der künftigen Hefte. PS: Den Verzicht auf Infos zu Restaurants/Hotels u.a. zugunsten eines QR-Codes kann ich leider absolut nicht positiv bewerten. Schade!

UWE LANG

„48 Stunden“  
**Kritik**

Das neue Layout der ansonsten sehr guten Rubrik „48 Stunden“ gefällt mir gar nicht. Schön war es doch gerade, den Wochenendtrip in Form eines kleinen Reiseberichtes schon einmal gedanklich durchleben zu können. Für Tipps in Stichworten zu Schlafen, Essen und Erleben kann ich mir genauso gut einen Reiseführer kaufen, hierzu benötigt es auch wirklich nur wenig journalistisches Geschick.

OLIVER GRAF

„Salzburg“, Heft 7/2022  
**Empfehlung**

Mir ist aufgefallen, dass bei den Tipps zu Essen und Trinken im Land Salzburg ein tolles Lokal fehlt. Das Restaurant „Assisi Stuben“ in Großgmain wird als der heißeste Geheimtipp in Salzburg geführt. Ich empfehle einen Besuch des Lokals ([www.assisi-stuben.com](http://www.assisi-stuben.com)).

MARKUS MÖLLER

**Adress-Guide**

Als langjährige Abonnenten interessieren wir uns besonders für Ihre Reiseberichte. Wir heben sie immer auf. Dann kam der Adress-Guide in Papierform – durchgehend und beidseitig bedruckt, sodass man die Adressen nicht mehr den Artikeln zuordnen

konnte. Teilweise habe ich sie mir herauskopiert. Seit 2023 nun die neueste Version, der QR-Code. Jetzt kann man sich den Guide herunterladen, aber sonst ist nichts besser.

VERENA KLIX

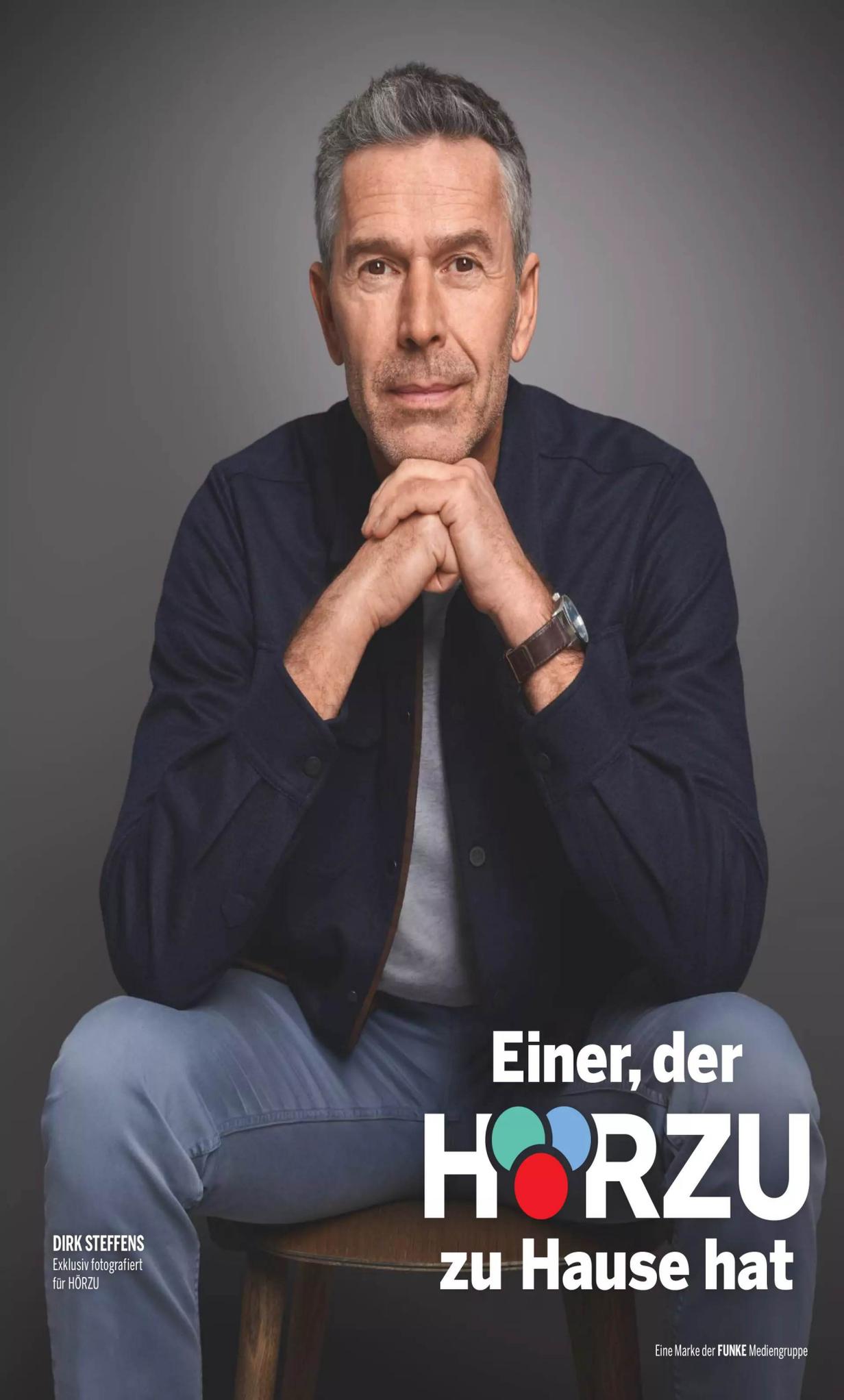
*Liebe Frau Klix, alle empfohlenen Adressen können Sie mobil jederzeit und vor allem immer mit aktuellen Informationen auf [feinschmecker.de](http://feinschmecker.de) über die Suchfunktion der Lokationen abfragen – ausdrucken überflüssig.*

**DIE MAGNUM**  
2018 Chardonnay Ried Grubthal, Weingut Muster. Gamlitz, Südsteiermark. Nuancen von Quitte, reifem Apfel und gut eingebundene feine Holznoten sowie eine pikante Säurestruktur. Genießen darf ihn Markus Möller.



Wir behalten uns vor, Briefe zu kürzen. Post bitte an: [redaktion@der-feinschmecker.de](mailto:redaktion@der-feinschmecker.de)

FOTO: MICHAEL BERNHARDI

A portrait of a middle-aged man with grey hair, wearing a dark blue jacket over a light grey t-shirt and light blue trousers. He is sitting on a wooden stool with his hands clasped in front of his chin, looking directly at the camera with a slight smile. The background is a plain, light grey wall.

Einer, der  
**HÖRZU**  
zu Hause hat

**DIRK STEFFENS**  
Exklusiv fotografiert  
für HÖRZU

Eine Marke der FUNKE Mediengruppe



3

Tage feiert Adana Mitte April  
in der Türkei den  
Karneval der Orangenblüte.



9

Monate dauert die  
Erntezeit der Orangen in  
Europa: von August bis Mai.



19

mg Vitamin C sind in 100g  
Orangeneruchfleisch enthalten.



75567951

Tonnen Orangen werden weltweit  
geerntet und gehandelt.

## ORANGEN

Hätten Sie es gewusst?

21,5

Prozent der Welternte  
bestreitet Brasilien  
(16,2 Mio. Tonnen).



697

Liter pressten 150 Bürger im italienischen  
Palagiano aus insgesamt 4000 Kilo  
Apfelsinen – Orangensaft-Weltrekord.

# JETZT NEU IM HANDEL

**BUNTE**

SPECIAL

# Gesundheit

AUSGABE 5/2023

## Das Geheimnis gesunder Haare

Tricks und Strategien einer Dermatologin

## Faktencheck Erkältung

Das hilft wirklich

## Grund zur Hoffnung

Brustkrebs: Was neue Therapien können

**WOHLFÜHL-  
OASEN**

**Wo Sie sich nachhaltig erholen**

**Jasmin Wagner**

„Mir ist Freude wichtiger als Perfektion“

**HIER BESTELLEN**



# Mehr Power für Ihr Herz

- Fitmacher Wandern: 27 Tipps für Einsteiger und Gipfelstürmer
- Leckere Rezepte, die den Gefäßen guttun
- Verborgene Kraft gegen Stress: Nutzen Sie den Vagusnerv



Reise  
Franken:  
Heimat reloaded



Riesling Cup:  
Präsentation  
der Sieger



Koch des Monats:  
Tim Tanneberger,  
Berlin

## DER FEINSCHMECKER im Februar

### REISEN

**FRANKEN:** Schon immer lokal geprägt, jetzt mit frischen Impulsen – die neue Regionalküche. **ALPEN-HIDEAWAYS:** Schöne Aussicht und große Kochkunst in den Genießerhotels der Alpenregion

### ESSEN

**KOCH DES MONATS:** Tim Tanneberger schafft im „The NOname“ in Berlin den Spagat zwischen Klassik und Avantgardesküche. **SAUER MACHT LUSTIG:** Alles schmeckt besser mit Zitrone – Hühnchen, Salat, Kabeljau oder Spaghetti

### TRINKEN

**RIESLING CUP 2023:** Wir präsentieren die Sieger unseres großen Wettbewerbs!  
**BEST BUY:** Charakterstarke Weine aus den Vulkanböden Siziliens.  
**INSIDER-TIPPS:** Caro Maurer empfiehlt Silvaner, Furmint und Syrah

### LEBENSART

**PORZELLAN:** Die filigranen Lichtskulpturen der rumänischen Künstlerin Andreea Braescu. **GEMISCHTES DOPPEL:** Fassgereifte Rums schmecken zu edlen Zigarren perfekt. Wir haben's probiert!



Saisunküche:  
Rezepte rund  
um die Zitrone

DER NÄCHSTE  
FEINSCHMECKER  
ERSCHEINT AM  
5. JANUAR 2024



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](mailto:leserservice-jalag@dpv.de) oder online unter [shop.jalag.de](http://shop.jalag.de)

# Molto bene!



Jetzt  
im  
Handel.



Bestellbar unter  
040 236 704 000  
oder über  
[feinschmecker.de/poletto](https://feinschmecker.de/poletto)

DER  
**FEINSCHMECKER**

**Special Edition**  
by Cornelia Poletto



Mehr Inspiration  
@reiskontor.de



Erlebe Reis!



# Ausgezeichnet als weltbester Reis.

Intensiv blumiges Aroma, weiche, zart schmelzende Textur, außergewöhnlich weiße Körner: Der Kamalis Reis ist eine genussvolle Entdeckung, die Kenner schwärmen lässt.

Mehrfach wurde der exklusive Duftreis bereits als weltbester Reis ausgezeichnet. Seinen Ursprung hat der ORYZA Selection Kamalis in Kambodscha.

Dort wird die Reissorte kultiviert, die dem Reis seinen Namen gibt: Phka Mali – „wunderschöne Blumengirlande“.

Tolle Rezepte und mehr auf [www.oryza.de](http://www.oryza.de)



Erhältlich in vielen Supermärkten



DER  
**FEINSCHMECKER**

Die **555** besten  
**Weingüter**  
in Deutschland  
**2024**

**1700 Weintipps für jedes Budget**

Aktuell getestet und bewertet von den Experten  
der FEINSCHMECKER-Redaktion

Grande  Mercato  
**ANDRONACO**  
dal 1983

*Buone  
Feste!*

AUCH  
ONLINE

GRANDE MERCATO  
ÜBER  
**7.500**  
PRODUKTE  
- BISTRO -  
- SALUMERIA -



*Wir sind Italien!*

[www.andronaco.de](http://www.andronaco.de)





## **DER FEINSCHMECKER**

**Katharina Matheis,  
Redakteurin und  
geprüfte Sommelière  
DER FEINSCHMECKER**

### **Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde,**

wenn das Team des Ihnen vorliegenden FEINSCHMECKER-Weinguides einen Verkostungstag beendet, kommt der Moment der Entscheidung. Dann suchen wir jene offenen Probeflaschen aus, die zum gemeinsamen Abendessen mitgehen sollen. Die einen möchten ihre Entdeckungen und Highlights zeigen, andere wollen über einen bestimmten Wein nochmals diskutieren, wiederum andere freuen sich über die perfekte Speisenbegleitung. Angesichts der Fülle an Weinen (pro Tag verkosten drei Teams rund 500 Weine) können wir uns selten für eine kleine Auswahl entscheiden. Der separate „Wein-Tisch“ beim Abendessen hat schon öfter zur Erheiterung anderer Restaurantgäste beigetragen.

Auch in diesem Jahr hat die deutsche Weinbranche großartige Gewächse auf den Markt gebracht – und das trotz schwieriger Bedingungen. Das Weinjahr 2022 war nicht einfach: Dürre und Hitze bestimmten die Vegetation, nicht alle Weinberge haben das gut verkraftet. Manche hatten mit der Trockenheit ihre Schwierigkeiten. Gleichzeitig zeigt sich in solchen Jahren, wer das Handwerk perfekt beherrscht. Diese Weingüter bringen Jahr für Jahr großartige Weine auf die Flasche, scheinbar unberührt davon, ob der Jahrgang schwierig war. Das beweisen nicht nur die Spitzenweingüter in den Top-Bewertungen. Auch im Mittelsegment gibt es vielerorts eine verlässlich hohe Qualität – oftmals zu einem erstaunlich günstigen Preis. Am meisten haben uns jedoch jene Weingüter begeistert, von denen wir vorher noch nie gehört haben: Entdeckungen und Newcomer, die akribisch und leidenschaftlich arbeiten. Sie sorgen mit ihren Weinen für Wow-Momente, die wir auch Ihnen wünschen. Der Weinguide soll Ihnen dabei helfen, dabei genau die Weingüter zu finden, die zu Ihnen passen.

Wir wünschen Ihnen viele Weingenussmomente und Freude beim Lesen.  
Katharina Matheis und die Redaktion von DER FEINSCHMECKER

**PS:** Wie gefällt Ihnen der Weinguide? Was können wir besser machen? Wir würden uns über Ihr Feedback freuen. Schreiben Sie mir einfach unter [katharina.matheis@der-feinschmecker.de](mailto:katharina.matheis@der-feinschmecker.de)



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



**Ingo Swoboda**  
Weinjournalist, Buchautor  
und langjähriger Verkoster



**Katharina Matheis**  
Redakteurin und  
geprüfte Sommelière  
DER FEINSCHMECKER



**Jens Priewe**  
Weinjournalist, Buchautor  
und langjähriger Verkoster

## Das Verkostungsteam des Weinguides

Tausende Weine wurden zur Verkostung für den aktuellen FEINSCHMECKER-Weinguide eingereicht. Um diese konzentriert zu probieren, braucht es Profis und eine Top-Organisation. Hier stellen wir Ihnen unser Team vor und geben einen Blick hinter die Kulissen

Auch in diesem Jahr konnten wir eine exzellente Jury aus erfahrenen Fachleuten für die Verkostung für den Weinguide gewinnen.

So arbeiten wir:

- Wir verkosten jeweils in Zweiertteams und diskutieren unsere Eindrücke auch mit dem gesamten Team.
- Wir betrachten jeweils die gesamte eingesandte Kollektion eines Weinguts, vom Ortswein bis zur Auslese, vom Sekt bis zum Großen Gewächs.
- Wir probieren die Weine offen, da wir Hintergrundinformationen einbeziehen, um die Kollektionen adäquat zu beurteilen.

- Wir analysieren, bewerten und beschreiben nur Betriebe, die sich (nach unserer Einladung) aktiv beteiligen. Wer seine Weine nicht einschickt, taucht in diesem Guide nicht auf.

Die Gastgeber: Wir bedanken uns herzlich beim Schwarzwald-Resort Hotel Dollenberg in Bad Peterstal-Griesbach und der Inhaber-Familie Schmiederer. Sie stellt uns seit vielen Jahren die perfekte Infrastruktur für unsere Verkostung zur Verfügung. Die Reste der Flaschen werden an unsere Helfer verschenkt. Was noch übrig ist, wird vom Gastgeber zu einem einzigartigen Weinbrand destilliert.



**Birte Jantzen**  
Weinakademikerin,  
Verkosterin, Autorin in  
Deutschland/Frankreich



**Barbara Berger**  
Freie Sommelière, zuvor  
„Tantris“ (München) und „Louis  
C. Jacob“ (Hamburg)



**Sebastian Russold**  
Sommelier Kölner Weinkeller  
und Gewinner Deutsche  
Sommelier-Trophy 2021



**Nicole Retter**  
Freie Sommelière und  
Beraterin



**Carine Patricio**  
Sommelière und  
Gewinnerin internationaler  
Wettbewerbe



**Kenny Machaczek**  
Langjähriger FEIN-  
SCHMECKER-Mitarbeiter  
und Verkoster



**Kristine Bäder**  
Weinautorin und  
langjährige Verkosterin

Das Schwarzwald-Resort Hotel Dollenberg in Bad Peterstal-Griesbach unterstützt unser Tasting mit einer Top-Organisation, bestem Service und perfekter Logistik. Außerdem bieten Wellness, Spitzenküche und Aussicht ideale Erholung an den Verkostungstagen



**Miguel Montfort**  
Weinautor und langjähriger  
Verkoster



**Christoph Raffelt**  
Weinautor und  
Verkoster

**DER FEINSCHMECKER**

So bewertet DER FEINSCHMECKER die deutschen Weingüter:

- Einer der besten Weinproduzenten
- Herausragende Weinqualität
- Sehr gute Weinqualität
- Gute bis sehr gute Weinqualität
- Gute Weinqualität
- Akzeptable Weinqualität/halber Punkt

Was die Symbole bedeuten:

- EC-Karten
- Kreditkarten



## Die besten Weingüter in Deutschland 2024



### **Weingut Aldinger**

Fellbach, Württemberg

### **Weingut Battenfeld Spanier**

Hohen-Sülzen, Rheinhessen

### **Weingut Friedrich Becker**

Schweigen-Rechtenbach, Pfalz

### **Weingut Christmann**

Neustadt, Pfalz

### **Weingut Dönnhoff**

Oberhausen an der Nahe, Nahe

### **Weingut Emrich-Schönleber**

Monzingen, Nahe

### **Weingut Rudolf Fürst**

Bürgstadt, Franken

### **Weingut Fritz Haag**

Brauneberg, Mosel

### **Gut Hermannsberg**

Niederhausen, Nahe

### **Weingut Bernhard Huber**

Malterdingen, Baden

### **Weingut Keller**

Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen

### **Weingut Knipser**

Laumersheim, Pfalz

### **Weingut Philipp Kuhn**

Laumersheim, Pfalz

### **Weingut Kühling-Gillot**

Bodenheim, Rheinhessen

### **Weingut Peter Jakob Kühn**

Oestrich-Winkel, Rheingau

### **Weingut Dr. Loosen**

Bernkastel-Kues, Mosel

### **Weingut Meyer-Näkel**

Dernau, Ahr

### **Weingut Georg Mosbacher**

Forst, Pfalz

### **Weingut Joh. Jos. Prüm**

Bernkastel-Kues, Mosel

### **Weingut Salwey**

Vogtsburg im Kaiserstuhl, Baden

### **Weingut Willi Schaefer**

Graach an der Mosel, Mosel

### **Weingut Schäfer-Fröhlich**

Bockenu, Nahe

### **Weingut Schloss Lieser**

Lieser, Mosel

### **Weingut Jean Stodden**

Rech, Ahr

### **Weingut Robert Weil**

Kiedrich, Rheingau

### **Weingut Nik Weis - St. Urbans-Hof**

Leiwen, Mosel

### **Weingut Wittmann**

Westhofen, Rheinhessen



### **Sektkellerei Bardong**

Geisenheim, Rheingau

### **Weingut Geheimer Rat**

### **Dr. von Bassermann-Jordan**

Deidesheim, Pfalz

### **Weingut Bergdolt**

Neustadt an der Weinstraße, Pfalz

### **Weingut Bischel**

Appenheim, Rheinhessen

### **Weingut Georg Breuer**

Rüdesheim am Rhein, Rheingau

### **Weingut Joh. Jos. Christoffel Erben**

Ürzig, Mosel

### **Weingut Ansgar Clüsserath**

Trittenheim, Mosel

### **Schlossgut Diel**

Rümmelsheim, Nahe

### **Weingut Eva Fricke**

Eitville am Rhein, Rheingau

### **Weingut Grans-Fassian**

Leiwen, Mosel

### **Weingut Gunderloch**

Nackenheim, Rheinhessen

### **Weingut Karl Haidle**

Kernen, Württemberg

### **Weingut Dr. Heger**

Ihringen, Baden

### **Weingut von Hövel**

Konz, Mosel

### **Weingut Toni Jost**

Bacharach, Mittelrhein, Rheingau

### **Weingut Franz Keller**

Vogtsburg im Kaiserstuhl, Baden

### **Weingut Korrell Johanneshof**

Bad Kreuznach, Nahe



# Belebt den Weingenuss.

Ein guter Wein – das ist Genuss pur. Und zu jedem guten Wein empfiehlt sich ein ebenso gutes Wasser. Staatl. Fachingen ist perfekt, denn es wirkt ausgleichend auf den Geschmackssinn, indem es die Geschmacksnerven neutralisiert. Eine ideale Basis, um die vielschichtigen Aromen des Weines genießen zu können. Staatl. Fachingen – belebt den Weingenuss!

**STAATL.  
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.

Anwendungsgebiete: Zur symptomatischen Behandlung von Sodbrennen bei Erwachsenen. Staatl. Fachingen Heilwasser regt die Funktion von Magen und Darm an, fördert die Verdauung. Es fördert die Harnausscheidung bei Harnwegserkrankungen, beugt Harnsäure- und Calciumoxalatsteinen vor und unterstützt die Behandlung chronischer Harnwegsinfektionen. Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie das Etikett und fragen Sie Ihre Ärztin, Ihren Arzt oder in Ihrer Apotheke. Stand der Information: 08/2022. **Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH · Brunnenstraße 11 · 65626 Fachingen · [www.fachingen.de](http://www.fachingen.de)**



## Die besten Weingüter in Deutschland 2024

### **Weingut H.J. Kreuzberg**

Dernau, Ahr

### **Weingut Künstler**

Hochheim am Main, Rheingau

### **Weingut Leitz**

Geisenheim, Rheingau

### **Weingut Pfeffingen**

Bad Dürkheim, Pfalz

### **Sekthaus Raumland**

Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen

### **Weingut Ökonomierat Rebholz**

Siebelingen, Pfalz

### **Weingut Horst Sauer**

Volkach, Franken

### **Weingut Schnaitmann**

Fellbach, Württemberg

### **Weingut Josef Spreitzer**

Oestrich-Winkel, Rheingau

### **Weingut am Stein**

Würzburg, Franken

### **Weingut Van Volxem**

Wiltingen, Mosel

### **Weingut Fritz Waßmer**

Bad Krozingen, Baden

### **Weingut Martin Waßmer**

Bad Krozingen, Baden

### **Weingut Dr. Wehrheim**

Birkweiler, Pfalz

### **Weingut Paul Weltner**

Rödelsee, Franken

### **Weingut Ziereisen**

Efringen-Kirchen, Baden



### **Weingut Acham Magin**

Forst, Pfalz

### **Weingut Bickel-Stumpf**

Frickenhausen am Main, Franken

### **Sekthaus Burkhardt Schür**

Bürgstadt, Franken

### **Weingut Deutzerhof**

Mayschoß, Ahr

### **Weingut Franz-Josef Eifel**

Trittenheim, Mosel

### **Weingut Forstmeister Geltz - Zilliken**

Saarburg, Mosel

### **Griesel & Compagnie**

Bensheim, Hessische Bergstraße

### **Weingut Willi Haag**

Brauneberg, Mosel

### **Weingut Immich-Batterieberg**

Enkirch, Mosel

### **Weingut Johannishof Johannes Eser**

Geisenheim, Rheingau

### **Weingut Jülg**

Schweigen-Rechtenbach, Pfalz

### **Weingut Albert Kallfelz**

Zell, Mosel

### **Weingut Karthäuserhof**

Trier, Mosel

### **Weingut August Kessler**

Rüdesheim am Rhein, Rheingau

### **Weingut Holger Koch**

Vogtsburg im Kaiserstuhl, Baden

### **Weingut Andreas Laible**

Durbach, Baden

### **Weingut Lucashof**

Forst, Pfalz

### **Maximin Grünhaus**

Mertesdorf, Mosel

### **Weingut Stefan Meyer**

Rhodt unter Rietburg, Pfalz

### **Weingut Graf Neipperg**

Schwaigern, Württemberg

### **Weingut Max Ferd. Richter**

Mülheim an der Mosel, Mosel

### **Weingut Rings**

Freinsheim, Pfalz

### **Weingut Josef Rosch**

Leiwen, Mosel

### **Weingut Joh. Bapt. Schäfer**

Rümmelsheim, Nahe

### **Weingut Karl Schaefer**

Bad Dürkheim, Pfalz

### **Weingut Schmitts Kinder**

Randersacker, Franken

### **Weingut am Schlipf - Schneider**

Weil am Rhein, Baden

### **Weingut Reinhold und Cornelia Schneider**

Endingen am Kaiserstuhl, Baden

### **Weingut Hans Wirsching**

Iphofen, Franken

# DIESES KOCHBUCH WIRD DEINE KÜCHE VERÄNDERN!



Gesunder Genuss leicht gemacht – mehr als 90 beliebte Rezeptklassiker aus Deutschland, Spanien, Frankreich, Italien, England und den Niederlanden werden neu interpretiert und begeistern durch spannende Geschmackskombinationen. Abwechslungsreiche Gerichte kombiniert mit vielen Profi-Tipps machen das gesunde Kochen zu einer einzigartigen Freude. Hol dir jetzt Genuss und Inspiration für jeden Tag!



Überall, wo es Bücher  
gibt oder hier entdecken!

GRÄFE  
UND  
UNZER

**AHR**



**Die besten Weingüter  
in Deutschland  
2024**

## Bad Neuenahr-Ahrweiler

### Weingut Adeneuer

OT Ahrweiler, Max-Planck-Str. 8,  
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler,  
Tel. 02641-344 73  
[www.adeneuer.de](http://www.adeneuer.de)

**Inhaber:** Marc Adeneuer, Tim Adeneuer,  
Frank Adeneuer

**Rebfläche:** 12,5 Hektar

**Probiertipps:** 2020 Gärkammer Spätburgunder  
VDP.Grosses Gewächs (€ 70)  
2022 Purist Blanc de Noir (€ 11)

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

Nachdem Marc und Frank Adeneuer in den letzten Jahren den Paradigmenwechsel zu finessenreichen und frischen Weinen vollzogen haben, hätten wir uns gefreut, wenn der Aufstieg immer so weiterginge. Der aktuelle Jahrgang wirkt allerdings ein wenig so, als hätten die beiden mit angezogener Handbremse gearbeitet. Mögli-

cherweise hat das mit der Flut zu tun, sodass sie auf Sicherheit setzen wollten. Blanc de Noir und Weißburgunder präsentierten sich saftig, fruchtig und unkompliziert. Bei den Spätburgundern im Mittelbau spielen noch Gäraromen wie Cassis, Brombeerblätter sowie Reduktionsnoten eine Rolle. Das Top-Gewächs aus der kleinsten Großes-Gewächs-Lage des VDP, der Walporzheimer Gärkammer, besitzt die gewünschte Komplexität, braucht aber noch viel Zeit.

### Dagernova Weinmanufaktur

Heerstr. 91-93, 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler,  
Tel. 02641-947 20  
[www.dagernova.de](http://www.dagernova.de)

**Kellermeister:** Günter Schüller, Kevin Bertram

**Rebfläche:** 143 Hektar

**Probiertipp:**  
2020 150 Jahre Jubiläumswein Spätburgunder trocken (€ 10,50)

**Besuch:** Mo-Fr 8-18 Uhr, So, Sa 10-18 Uhr    
Mit rund 600 Mitgliedern ist die Winzergenoss-

senschaft Dagernova die größte im Ahrtal. Gegründet 1873, gab es 2023 das 150. Jubiläum zu feiern. Die Weinmanufaktur lädt neben einem umfangreichen Weinprobenkalender auch zum Verweilen im hauseigenen Restaurant Culinarium ein. Neben einer Riesling Auslese vom nahe gelegenen Mittelrhein sind es die Burgundersorten, die bei Dagernova im Fokus stehen. Rosé, Blanc de Noir und Riesling sind unkompliziert, eher einfach und bieten süße Frucht. Der Grauburgunder Mash klingt nach Maischestandzeit, die man in Farbe und Geschmack aber kaum nachvollziehen kann. Bei den roten Pinots würden wir uns mehr Charakter wünschen.

### Weingut Nelles

OT Heimersheim, Göppinger Str. 13 a,  
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler,  
Tel. 02641-243 49  
weingut-nelles.de

**Inhaber:** Thomas Nelles

**Rebfläche:** 9,5 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Pinot Madeleine Frühburgunder trocken  
VDP.ORTSWEIN (€ 21)

2020 B-52 Spätburgunder BURGGARTEN GG  
VDP.GROSSE LAGE (€ 45)

2020 -R- Spätburgunder Rosenthal GG  
VDP.GROSSE LAGE (€ 55)

**Besuch:** n.V.  

Die Kollektion gehört zu den konsistentesten des Ahrtals. Es gibt hier eine klare Handschrift: Die Frucht ist fein und saftig. Sie steht immer zuvorderst und wird erst im zweiten Schritt von der eleganten Würze eingeholt. Der 2022er Blanc de Noir ist ein echter Schoppenwein auf gutem Niveau. Der 2021er Pinot Madeleine, der einzige Flutwein der Kollektion, wirkt würzig, beerig, dunkelfruchtig und elegant. Besonders stark fanden wir die 2020er Große Gewächse aus dem Burggarten und aus dem Rosenthal mit einer angenehm stoffigen Textur und gelungenen Reife in der Frucht in Verbindung mit hochklassigem, gut eingebundenem Holz.

### Weingut Sonnenberg

OT Bad Neuenahr, Heerstr. 98,  
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler,  
Tel. 02641-67 13  
weingut-sonnenberg.de

**Inhaber:** Marc Linden

**Rebfläche:** 6 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Ahrweiler Frühburgunder trocken (€ 16)

2022 Neuenahrer Schieferlay Spätburgunder trocken (€ 10)

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

Nachdem uns die Weine von Marc Linden schon im letzten Jahr mit ihrer einnehmenden, unkomplizierten Art überzeugt haben, werten wir das Weingut in diesem Jahr auf. Denn auch mit der 2022er Kollektion setzt er diesen Weg fort und bietet eine gelungene und in sich stimmige Kollektion. Die Weine sind durch die Bank sortentypisch, saftig, lebendig und unkompliziert. Vor allem besitzen sie Trinkfluss und Charme. Besonders hervorheben wollen wir den leicht pfeffrigen Ahrweiler Frühburgunder und den kompakten Neuenahrer Schieferlay Spätburgunder. Das Weingut bietet neben einer Stärkung im eigenen Winzerstübchen Übernachtungen sowie geführte Weinbergstouren.

## Dernau

### Weingut H.J. Kreuzberg

Schmittmannstraße 30,  
53507 Dernau,  
Tel. 02643-16 91

www.weingut-kreuzberg.de

**Inhaber:** Ludwig Kreuzberg

**Rebfläche:** 11 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Walporzheimer Frühburgunder trocken  
VDP.Ortswein (€ 25)

2020 Devonschiefer R Spätburgunder trocken  
VDP.Versteigerungsw Wein (€ 111)

**Besuch:** Mo-Fr 8-12 und 13-16.30 Uhr  

Was Ludwig Kreuzberg und Frank Josten aus dem Flutjahrgang 2021 herausgeholt haben, ist großartig. Die Qualität unterstreicht die hohe Einordnung, die das Weingut erreicht hat. Die Früh- und Spätburgunder, die mit dem neuen Jahrgang auch eine neue Flaschenausstattung erhalten haben, gehören zur Gebietsspitze. Das beginnt mit dem trinkfreudigen 2021er Devonschiefer Spätburgunder, setzt sich mit dem klaren und präzisen 2021er Walporzheimer Früh



burgunder fort, zieht sich durch die Großen Gewächse und endet in einem raren, komplexen, und saftigen Devonschiefer R Versteigerungs-Spätburgunder aus 2020. Diese Weine sind in angenehmer Weise klassisch. Sie verneinen nicht Holzeinsatz und Extrakt, bieten aber gleichzeitig Frische, Lebendigkeit und Präzision.

## Weingut Meyer-Näkel ●●●●●

OT Dernau, Friedenstr. 15,

53507 Dernau,

Tel. 02643-16 28

[www.meyer-naekel.de](http://www.meyer-naekel.de)

**Inhaberinnen:** Meike und Dörte Näkel

**Rebfläche:** 21 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Grauwacke Ahrweiler Spätburgunder  
VDP.Ortswein (€ 21)

2021 Dernauer Pfarrwingert Spätburgunder  
GG (€ 65)

**Besuch:** n.V.

Dass der 2021er Jahrgang an der Ahr Legendencharakter besitzt, liegt auf der Hand. Doch das hat nicht nur mit der Flut zu tun, sondern auch damit, was die Winzerinnen und Winzer aus der Katastrophe gemacht haben. Weinbau war nur weiter möglich, weil Teams aus befreundeten Weingütern, Freunde und Familie Dörte und Meike Tag und Nacht geholfen haben. Und dann

haben die beiden eine Rotwein-Kollektion auf die Flasche gebracht, die all den Schweiß und die Tränen vergessen lassen. Es sind moderne, stoffige, saftige, elegante Weine wie die beiden Ortsweine Grauwacke und Grauschiefer. Das Große Gewächs aus dem Dernauer Pfarrwingert ist so lang, pur, dezent kraftvoll und elegant wie ein deutscher Chambolle.

## Mayschoß

### Weingut Deutzerhof ●●●●●

Deutzerwiese 2, 53508 Mayschoß,

Tel. 02643-72 64, [www.deutzerhof.de](http://www.deutzerhof.de)

**Inhaber:** Jürgen Doetsch

**Kellermeister:** Hans-Jörg Lüchau

**Rebfläche:** 6,5 Hektar

**Probiertipps:**

2020 Neuenahr „Balthasar“ Spätburgunder  
VDP.Ortswein (€ 17)

2021 MÖNCHBERG Spätburgunder GG  
VDP.Grosse Lage (€ 48)

2021 ECK Altenahr Spätburgunder GG  
VDP.Grosse Lage (€ 57)

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

Unter der Ägide von Hans-Jörg Lüchau hat sich der Deutzerhof zu einer der feinsten Adressen im Ahrtal entwickelt. Das beweist die aktuelle

Kollektion, die diese Mischung aus Lebendigkeit, Finesse, Floralität und Eleganz nur unterstreicht. Schon an der Farbe sieht man, dass hier nur minimal extrahiert wird, um den Fokus direkt auf die Finesse zu lenken. Der „Balthasar“ Spätburgunder wirkt verspielt, saftig, straight und präzise; der „Casper“ schon deutlich fester, konzentrierter und strukturierter. Unter den großen Spätburgundern hat uns in diesem Jahr 2021er Eck und Mönchberg am besten gefallen. Das Eck wirkt fein, fast schwebend, der Mönchberg dunkler, etwas fruchtiger und begeistert mit einer perfekten Säurestruktur.

### Winzergenossenschaft

#### Mayschoß-Altenahr

Ahrrotweinstr. 42, 53508 Mayschoß

Tel. 02643-936 00,

[www.wg-mayschoss.de](http://www.wg-mayschoss.de)

**Betriebsleiter:** Dirk Stephan

**Rebfläche:** 137 Hektar

#### Probiertipp:

2022 Selzener Grauer Burgunder Am Dicken Stein Trocken -Ortswein (€ 8,90)

**Besuch:** Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa, So 10-18 Uhr

Die älteste Winzergenossenschaft der Welt wurde 1869 gegründet und umfasst 466 Mitglieder. Gut zehn Prozent der Flächen gingen bei der Flutkatastrophe verloren, viele Gebäude mussten abgerissen werden – bis auf den technischen Betrieb, was auch 2021 eine Produktion erlaubte. Die aktuelle Kollektion besteht jedoch vor allem aus 2020er und 2022er Weinen. Gefallen haben uns der rauchige 2020er Frühburgunder Goldkapsel und der sortentypisch angenehm rustikale, gleichzeitig charmante 2020er Portugieser Goldkapsel. Darüber hinaus haben wir die Weißweine als fruchtig und saftig empfunden. Die Rotweine wirken leicht gezehrt. Da würden wir uns mehr Sexappeal wünschen.

## Rech

#### Weingut Max Schell

Rotweinstr. 41, 53506 Rech,

Tel. 02643-35 80

[www.max-schell.de](http://www.max-schell.de)

**Inhaber:** Wolfgang Schulze-Icking

**Rebfläche:** 4 Hektar

**Probiertipps:**

2020 Grand Max Ahrweiler Rosenthal

Spätburgunder trocken (€ 18)

2020 Grand Max „S“ Ahrweiler Rosenthal

Spätburgunder trocken (€ 25)

**Besuch:** So, Mo-Sa 10-18 Uhr  

Lange Zeit galt das Weingut unter der Führung von Wolfgang Schulze-Icking und seiner Frau Katarina als Geheimtipp. Gerade, als es bekannt wurde, kam die Flut. Sie hat schwere Schäden hinterlassen. Die beiden haben jedoch auf „jetzt erst recht“ gesetzt und sogar einige Parzellen hinzugenommen. Die einfachen Weine mögen nicht ganz an die Qualität der Vorgängerjahre anschließen, aber schließlich handelt es sich beim 2021er Jahrgang um den wahrscheinlich herausforderndsten der Geschichte der Ahr. Richtig gut, ja begeisternd wird es im Premium-Bereich. Vor allem die 2020er Grand Max und Grand Max „S“ sind top – vor allem, wenn man auf das Verhältnis von Qualität und Preis schaut.

#### Weingut Jean Stodden

Rotweinstr. 7-9, 53506 Rech,

Tel. 02643-30 01, [www.stodden.de](http://www.stodden.de)

**Inhaber:** Alexander Stodden

**Rebfläche:** 10 Hektar

#### Probiertipps:

2021 Walporzheimer Kräuterberg Spätburgunder VDP.GROSSES GEWÄCHS (€ 99)

2021 Recher Herrenberg Spätburgunder

VDP.GROSSES GEWÄCHS (€ 82)

2021 Mayschoss Mönchberg Spätburgunder

VDP.GROSSES GEWÄCHS (€ 212)

**Besuch:** Mo, Di, Do, Fr 9-12 und 13.30-17.30 Uhr,

Mi 9-12 Uhr, Sa 10-13 Uhr  

Schon im letzten Jahr wurde beim Verkosten des Mittelbaus der 2021 Früh- und Spätburgunder von Alexander Stodden klar, dass er trotz der Herausforderungen der Flutkatastrophe eine bemerkenswerte Qualität in die Fässer gebracht hatte. Die 2021er Großen Gewächse und Alten Reben bestätigen das. Es sind Spätburgunder von einer fantastischen Qualität, die wir zu den großen Pinots des Landes zählen. Tatsächlich sind wir aus dem Staunen nicht mehr herausgekommen. Ein Wein ist eleganter, tiefer und komplexer als der vorherige. Die Präzision stimmt hier genauso wie Charme, klare Säure und feines Tannin. Der einzige Wermutstropfen ist die geringe Menge der Großen Gewächse.

# BADEN



Die besten Weingüter  
in Deutschland  
2024

## Bad Krozingen

### Weingut Fritz Waßmer

OT Schlatt, Lazariterstr. 2, 79189 Bad Krozingen,  
Tel. 7633-39 65

[www.weingutfritzwassmer.de](http://www.weingutfritzwassmer.de)

**Inhaber:** Fritz Waßmer

**Rebfläche:** 46 Hektar

#### Probiertipps:

2020 Kaiserberg Herbolzheim Chardonnay  
trocken (€ 128)

2020 Sommerhalde Bombach Spätburgunder  
trocken (€ 58)

2020 Roter Berg Kenzingen Spätburgunder  
trocken (€ 78)

2020 Sommerhalde Bombach Grauer Burgunder  
(€ 52)

**Besuch:** Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr

Die Weine aus dem Hause Fritz Waßmer sind keine Leichtgewichte. Sie sind vom Barrique-Einsatz geprägt, doch das Holz ist sehr gut eingebunden, denn die Weine haben genug Struktur, um mitzuhalten. So wie beim Chardonnay vom Herbolzheimer Kaiserberg: Er schmeichelt mit Brioche, Röstkruste und Zitrusaromen die Nase und hat einen langen, schönen Nachklang. Bei den Spätburgundern waren wir begeistert davon, wie sehr die Frucht strahlt – eine beeindruckend klare, konzentrierte Aromatik! Gleichzeitig brillieren sie mit Schlift und Eleganz, vor allem bei den Vertretern vom Roten Berg und der Sommerhalde. Die Weine haben durchweg so viel Substanz und Kraft, dass sie sicherlich noch eine spannende Reise vor sich haben.

**Weingut Martin Waßmer** 

OT Schlatt, Am Sportplatz 3, 79189 Bad Krozingen,  
Tel. 07633-152 92

www.weingut-wassmer.de

**Inhaber:** Martin Waßmer

**Rebfläche:** 40 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Dottinger Castellberg Weisser Burgunder  
>GC< trocken (€ 45)

2021 Schlatter Maltesergarten Pinot Noir >GC<  
trocken (€ 58)

2021 Dottinger Castellberg Pinot Noir >GC<  
trocken (€ 85)

**Besuch:** Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr  

Martin Waßmers aktuelle Kollektion überzeugt auf ganzer Linie und bestätigt unsere Aufwertung vom Vorjahr aufs Schönste! Ganz gleich ob Schlatter Maltesergarten, Ehrenstetter Ölberg, Glottertäler Roter Bur, Auggener Letten oder Dottinger Castellberg – Toplagen sind sie in Waßmers Händen alle. Die Preise seiner Weine sind ambitioniert, die Ausbaustufen allerdings perfekt nachvollziehbar: Der angenehm dichte, animierend fruchtbetonte, phenolisch griffige Weißburgunder 2021 vom Staufener Schloßberg wird etwa von seinem GC-Pendant aus dem Dottinger Castellberg noch übertroffen (ein Mehr an Substanz, Struktur, Mineralität und Länge). Weine aus der Lage Dottinger Castellberg gehören zu den Paradenstücken: kühl und tiefgründig mineralisch der Chardonnay GC, in jeder Hinsicht spektakulär der Pinot Noir GC, „Burgund in üppig“ mit zarten Vanilleakzenten, enormer Finesse und langem Nachhall. Der Schlatter Maltesergarten Pinot Noir GC begeistert mit heller Beerenfrucht, ätherisch-balsamischen Zedernholznoten, leuchtendem Säurebogen und mineralischem Grip.

**Baden-Baden****Weingut Holger Dütsch** 

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

www.weingut-duetsch.de

**Inhaber:** Holger Dütsch

**Rebfläche:** 3,5 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Neuweierer Mauerberg Riesling Fels,  
Lagenwein trocken (€ 16)

2020 Stich den Buben Blaufränkisch,  
Lagenwein trocken (€ 16)

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

Als Holger Dütsch im Jahr 2000 begann, seine ersten Weine zu keltern, waren diese eigentlich nur für den Eigenbedarf gedacht. Vier Jahre später wagte er den Sprung in die Selbstständigkeit und vermarktet sie seither auch. Der Neuweierer Mauerberg Riesling zeigt eine tolle Mineralik und saftige Charakteristik. Daneben hat uns der Blaufränkisch Stich den Buben gefallen: Er bringt eine intensive Pfeffernote ins Glas, die sich wunderbar zu Aromen von Blaubeeren gesellt – ein sehr lebendiger Rotwein.

**Maier Bio-Weingut-Baden** 

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

www.weingutmaier.de

**Inhaber:** Volker Maier

**Rebfläche:** 10 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Cabernet Blanc (€ 11)

2022 Scheurebe (€ 10,50)

2022 Grauer Burgunder trocken (€ 12,50)

**Besuch:** Di, Do, Fr 9-12 und 15-18 Uhr,

Mi 9-12 Uhr, Sa 9-13 Uhr  

Die bunten Etiketten des Weinguts passen zur Stilistik der Kollektion: Es sind leichtfüßige Weine, die gute Laune machen. Das Weingut hat ein Faible für Aromarebsorten, die gekonnt ausgebaut werden – etwa die Scheurebe, deren Aromatik nicht zu aufdringlich wirkt und gleichzeitig gut zur leichten Süße passt. Optimal für alle Fans leicht restsüßer, fruchtiger Weine oder als Begleiter zur scharfen Thaiküche. Der Cabernet blanc zeigt sich ebenfalls angenehm dezent im Aroma bei schöner Textur und Frische. Das Weingut hat übrigens ein Gästehaus mit acht Zimmern und verschiedenen Arrangements.

**Weingut Nägelsförs** 

Nägelsförs 1, 76534 Baden-Baden,  
Tel. 07221-355 50

www.naegelsfoerst.de

**Kellermeisterin:** Annette Bähr

**Rebfläche:** 33 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Weingut Nägelsförs Weißburgunder Stich



den Buben Luft&Liebe trocken (€ 23,90)  
2022 Weingut Nägelsförst Grauburgunder  
Vorfreude trocken (€ 10,90)

**Besuch:** n.V.  

Das Weingut gehört zu den traditionsreichen Betrieben in Baden-Baden, es existiert seit über 750 Jahren. Auch in diesem Jahr haben uns von dort sehr saftige Weine erreicht, die von Frische geprägt sind. Beim Grauburgunder Vorfreude ist der Name Programm: Er ist ausbalanciert mit schöner Frucht – sehr zugänglich. Der Weißburgunder Luft & Liebe zeigt sich aromatisch mit feinem Holzeinsatz – sicherlich auch ein guter Essensbegleiter.

## Baden-Baden/Neuweier

### Weingut Schloss Neuweier

OT Baden-Baden/Neuweier, Mauerbergstr. 21,  
76534 Baden-Baden/Neuweier,  
Tel. 07223-966 70

[www.weingut-schloss-neuweier.de](http://www.weingut-schloss-neuweier.de)

**Inhaber:** Robert Schätzle

**Rebfläche:** 16 Hektar

**Probiertipps:**

2020 Neuweier Riesling „RS“ trocken  
VDP.ORTSWEIN (€ 15)

2019 Neuweierer Schlossberg Riesling trocken  
- VDP.ERSTE LAGE (€ 20)

2018 Neuweierer Mauerwein Riesling GG -  
VDP.GROSSE LAGE (€ 34)

**Besuch:** Mo-Fr 9-12 und 13-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr,  
So 10-13 Uhr  

Robert Schätzle kam über einen kleinen Umweg zum Weingut: Er studierte Biotechnologie, bevor er dem Herzen folgte, und beschloss, Winzer zu werden. Nach seinem Önologie-Studium an der Universität Victor Segalen in Bordeaux erwarb er vor elf Jahren das Schloss Neuweier, um seine eigene Weinvision zu realisieren. Der Winzer ist ein Rieslingspezialist. Zu unseren Tipps zählt der Riesling vom Neuweierer Schlossberg aus 2019 – ein in sich geschlossener Wein mit Dichte und Kraft, dem die Jahre auf der Flasche ausgezeichnet stehen. Auch das Große Gewächs vom Neuweierer Mauerwein hat uns gefallen, da er trotz seiner Opulenz eine wunderbare Frische innehat. Schätzle gibt den Weinen Zeit und arbeitet die Qualitätspyramide eindrucksvoll heraus – eine stringente, schöne Kollektion!

## Bahlingen am Kaiserstuhl

### Weingut Trautwein

Riegeler Str. 2, 79353 Bahlingen am Kaiserstuhl,  
Tel. 07663-26 50

[www.trautweingut.com](http://www.trautweingut.com)

**Inhaber:** Anne-Christin und Christoph Trautwein

**Rebfläche:** 13 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Grauburgunder Käsenthal (€ 22)

2020 Ahrweiler Forstberg Spätburgunder (€ 22)

2019 Käsenthal Spätburgunder (€ 22)

**Besuch:** Mo-Fr 14-17 Uhr, Sa 10-12.30 und  
14-17 Uhr 

Das biodynamisch arbeitende Weingut steht für leise Weine voller Klarheit. Sie überrumpeln nicht, sondern überzeugen mit innerer Ruhe. So wie der Grauburgunder Käsenthal mit feiner Cassisnote. Besonders interessant fanden wir den Vergleich der beiden Spätburgunder von der Ahr und aus Baden. Christoph Trautwein stammt von der Ahr, sodass die Familie auch einen Ahr-Spätburgunder keltert. Hier kann man wunderbar die Terroir-Unterschiede zwischen den beiden Weinregionen erleben. Der Vertreter von der Ahr ist sehr viel kühler als der aus Baden. Letzterer überzeugt mit warmer, vergleichsweise opulenter Aromatik.

## Bötzingen

### Weingut Höfflin

Schambachhof 3, 79268 Bötzingen,  
Tel. 07663-60 70 30

[www.weingut-hoefflin.de](http://www.weingut-hoefflin.de)

**Inhaber:** Matthias Höfflin

**Kellermeister:** Horst Frei

**Rebfläche:** 17 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Auxerrois Löss (€ 13)

2018 Cuvée Prestige Sekt extra brut (€ 24)

2020 Weisser Burgunder Prestige Kaisermantel  
(€ 23)

**Besuch:** Mo-Fr 9-12 und 14-17 Uhr, Sa 10-14 Uhr  
 

Das Weingut hat sich in den letzten Jahren zum Geheimtipp der Sommelierszene entwickelt. Die biozertifizierten Weine sind durchweg sehr eigenständig und ausgeruht. Hier ist nichts kitschig und verspielt. Schon der Sekt ist ein Statement: hefig, mit eleganter, cremiger Perlage.

Der Auxerrois vom Löss ist eine tolle Interpretation der Rebsorte: leicht oxidativ mit dem Duft von aufgeschnittenem Apfel, doch in der Ausrichtung geradlinig. Der Weißburgunder Prestige vom Kaisermantel begeisterte uns mit seinem Aroma von hellen Blüten und Kamille und dem strukturierten, sehr trockenen Geschmack.

## Weingut Stefan Rinklin

Hauptstr. 102, 79268 Bötzingen,  
Tel. 07663-94 97 06  
www.weingut-stefan-rinklin.de

**Inhaber:** Stefan Rinklin

**Rebfläche:** 9 Hektar

### Probiertipps:

2022 Weißburgunder trocken Bötzingen  
Meisental (€ 13)

2022 Grauburgunder trocken Bötzingen  
Biegarten (€ 21)

**Besuch:** n.V.

Hier kann man sich durch die Qualitätspyramide schmecken: Die Weine bauen aufeinander auf, sind deutlich voneinander differenziert und jeder für sich komplett. Die Weine aus dem Meisental zeigen sich frisch und geradlinig, darauf baut Rinklin dann eine Steigerung mit mehr Holzeinsatz gekonnt auf. Wir empfehlen, erst die Burgunder aus dem Bötzingen Meisental zu probieren und anschließend den kompakten, fein strukturierten Weißburgunder aus dem Bötzingen Hahlen und den nussigen, substanzvollen Grauburgunder aus dem Bötzingen Biegarten.

## Bruchsal

## Weingut Klumpp

Heidelberger Str. 100, 76646 Bruchsal,  
Tel. 07251-167 19  
www.weingut-klumpp.com

**Inhaber:** Andreas & Markus Klumpp

**Rebfläche:** 33 Hektar

### Probiertipps:

2020 Bruchsaler Weiherberg Pinot Noir trocken  
(€ 28)

2022 Bruchsaler Chardonnay Muschelkalk  
trocken (€ 15)

2021 Unteröwisheimer Kirchberg Chardonnay  
trocken (€ 32)

**Besuch:** Mo-Fr 9-12 und 14-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr

Es ist sehr beeindruckend, was die Brüder Markus und Andi im Weingut in den vergangenen Jahren auf die Beine gestellt haben. Dies kann man nicht nur in der modernen und schönen Vinothek sehen, sondern auch bei den Weinen schmecken. Sie zeichnen sich durch die gleiche Handschrift aus: Alle Weine haben Holz gesehen, das durchweg fein eingebunden ist. Sie ruhen in sich, brauchen Luft und manchmal Zeit. Vor allem die Chardonnays haben Kraft, Spannung und eine schöne Struktur – das Holz steht ihnen ausgezeichnet und gibt ihnen Schmelz. Die Rotweine strahlen klar, sie haben Frische, Schliff und gleichzeitig Tiefgang.

## Buggingen

## Weingut Noll

OT Seefeld, Kirchstr. 20 a, 79426 Buggingen,  
Tel. 07634-27 39

www.weingut-noll.com

**Inhaber:** Helmut Noll, Fabian Noll

**Rebfläche:** 5 Hektar

### Probiertipps:

2022 Markgräfler Gutedel trocken – Gutswein  
(€ 7,90)

2022 Markgräfler Grauburgunder trocken –  
Gutswein (€ 8,90)

**Besuch:** Mo-Fr 15-18.30 Uhr, Sa 9-14 Uhr  

Das Weingut ist vergleichsweise jung: Ende der 1980er Jahre wurde es gegründet, und für die Zukunft ist schon gesorgt. Seit sechs Jahren sind Fabian und Marina Noll mit an Bord und arbeiten mit Fabians Eltern Helmut und Annemarie zusammen. Ihre Weine zeigen, dass bei Nolls gerne mit Holzfässern gearbeitet wird. Bei vielen steht diese vom Holz geprägte Aromatik etwas zu stark im Vordergrund. Ganz anders ist das beim Gutedel: ein sehr zugänglicher typischer Vertreter.

## Weingut Rieger

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

www.weingutrieger.de

**Inhaber:** Philipp Rieger

**Kellermeister:** Markus Brauchle

**Rebfläche:** 26 Hektar

### Probiertipps:

2021 Betberger Maltesergarten Grauburgunder  
\*\*SR\*\* Alte Rebe (€ 16,50)

2020 Staufener Schlossberg Pinot Gris (€ 32)

2021 Staufener Schlossberg Pinot Noir (€ 45)

**Besuch:** Mo, Di, Do, Fr 10-12 und 14-18 Uhr,  
Mi 10-12 Uhr, Sa 10-15 Uhr  

Das Weingut zählt zu den Aufsteigern in diesem Jahr. Die Weine zeigen durchweg eine hohe Qualität, die Kollektion ist stimmig und in sich geschlossen. Die Weine überrumpeln nicht, sondern überzeugen mit Substanz. So wie der Grauburgunder aus dem Betberger Maltesergarten: ein Wein mit präziser Aromatik, Balance und Schmelz. Fast noch schöner ist der Pinot gris aus dem Schlossberg: rauchig und würzig, bei eher dunkler Aromatik mit toller Länge, Grip und interessanter Gerbstoffstruktur. Von den Roten hat uns vor allem der Pinot Noir vom Schlossberg gefallen: Er ist wunderbar ausbalanciert bei klarer Frucht und Würze. Die Weine sind nach Ecovin und Demeter-Standards zertifiziert.

## Durbach

### Weingut Alexander Laible

Unterweiler 48, 77770 Durbach,

Tel. 0781-284 23 80

[www.weingut-alexanderlaible.de](http://www.weingut-alexanderlaible.de)

**Inhaber:** Alexander Laible

**Rebfläche:** 15 Hektar

**Probiertipps:**

2023 Weißer Burgunder trocken Muschelkalk (€ 15)

2022 Sauvignon Blanc trocken Chara (€ 15)

**Besuch:** Mo-Fr 14-18 Uhr, Sa 10-15 Uhr 

Das Weingut befindet sich direkt am Eingang zum Durbachtal, seit über 350 Jahren gehört der Weinbau zur Familientradition. Der Betrieb steht für frische, fruchtige Weine, die sehr zugänglich sind. Der Weißburgunder vom Muschelkalk ist dafür typisch mit klarer, sehr intensiver Fruchtaromatik, die bisweilen in die exotische Richtung geht. Der Sauvignon Blanc Chara hat hingegen etwas mehr Struktur mit feiner Würze und Noten von Stachelbeere.

### Weingut Andreas Laible

Am Bühl 6, 77770 Durbach,

Tel. 0781-412 38,

[www.andreas-laible.com](http://www.andreas-laible.com)

**Inhaber:** Andreas Laible

**Rebfläche:** 8,5 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Riesling Achat trocken (€ 19,50)

2022 Riesling VDP.Großes Gewächs

AM BÜHL (€ 24,50)

**Besuch:** n.V. 

Das Weingut Andreas Laible liegt mitten in einer der besten Lagen Badens: „Am Bühl“. Hier wächst unter anderem einer unserer Probiertipps. Das Riesling Große Gewächs zeigt sich schon heute präsent mit Spannung und granitgeprägter Mineralik. Auch der Riesling Achat ist ein großartiger Wein mit Lebendigkeit, feiner Rauchigkeit und dem Duft von frisch aufgeschnittenen Äpfeln - man freut sich direkt auf das zweite Glas. Der Weißburgunder aus dem Plauelrain hat eine tolle Dichte und intensive Nussigkeit mit dem Duft von Mandelnoten, gleichzeitig eine klare, feste Struktur und Frische.

### Weingut Heinrich Männle

Sendelbach 16, 77770 Durbach,

Tel. 0781-411 01

[www.weingutmaennle.de](http://www.weingutmaennle.de)

**Inhaber:** Sylvia und Heinrich Männle

**Rebfläche:** 6,5 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Durbacher Plauelrain Chardonnay Spätlese trocken Faß 39 (€ 14,90)

2020 Durbacher Kochberg Müller-Thurgau Spätlese alte Rebe (€ 7,50)

2019 Durbacher Kochberg Scheurebe Spätlese Faß 37 (€ 12,90)

**Besuch:** Mo-Fr 9-12 und 13.30-18 Uhr,

Sa 10-14 Uhr  

Heinrich Männle ist 90 Jahre alt und nach wie vor für die Bewirtschaftung der Weinberge und den gesamten Ausbau im Keller verantwortlich. Vor allem seine Weißweine haben uns in diesem Jahr begeistert: Der Grauburgunder hat einen tollen Schmelz und beeindruckende Länge. Der Chardonnay zeigt ein wunderbares Aromenspiel von Brioche, Honig und Zitronenabrieb – und das bei sehr elegantem, zurückhaltendem Holzeinsatz. Die Müller-Thurgau Spätlese war für uns eine Überraschung: Sie hat trotz intensiver Süße einen unbeschwert-lebendigen Charakter und macht richtig Spaß!

### Weingut Markgraf von Baden – Schloss Staufenberg

Schloss Staufenberg 1, 77770 Durbach,

Tel. 0781-93 22 79 55

[www.markgraf-von-baden.de](http://www.markgraf-von-baden.de)

**Inhaber:** Bernhard Prinz von Baden

**Kellermeister:** Frédéric Kirch

**Rebfläche:** 22 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Durbach Schloss Staufenberg Chardonnay trocken VDP.Erste Lage (€ 19)

2021 Durbacher Schloss Staufenberg K Klingelberger (Riesling) VDP.GROSSE LAGE (€ 19)

2020 Durbach Schloss Staufenberg Spätburgunder trocken VDP.Erste Lage (€ 20)

**Besuch:** So, Mo-Sa 11-19 Uhr  

In Durbach befindet sich der zweite Standort von Markgraf von Baden – also mitten im Gebiet Ortenau. Aus dieser Kollektion empfehlen wir den Chardonnay vom Schloss Staufenberg: Er hat eine angenehme Struktur und einen langen Nachhall. Aus der gleichen Lage stammt der Klingelberger, also ein Riesling. Er ist sehr geradlinig und straff, seine Frucht nicht überreif oder aufdringlich. Auch der Spätburgunder stammt vom Staufenberg: Neben seiner Mineralität hat uns besonders die klare Frucht gefallen.

## Efringen-Kirchen

### Weingut Ziereisen

Markgrafenstr. 17, 79588 Efringen-Kirchen,

Tel. 07628-28 48

[www.ziereisen.de](http://www.ziereisen.de)

**Inhaber:** Hanspeter Ziereisen

**Rebfläche:** 20 Hektar

**Probiertipps:**

2020 Jaspis Gutedel 10 hoch 4, trocken (€ 125)

2020 Jaspis Würmlin, Grauer Burgunder, trocken (€ 53,80)

2018 Jaspis Syrah 10 hoch 4, trocken (€ 138,20)

**Besuch:** Do 8-12.30 und 14-18 Uhr, Fr 8-12.30 und 14-18 Uhr, Sa 8-12.30 und 14-16 Uhr 

Hanspeter Ziereisen hat eine außergewöhnliche Handschrift, die in ihrer Eigenwilligkeit auch den Charakter der Winzerfamilie widerspiegelt. Es sind Weine, für die man manchmal eine Gebrauchsanweisung braucht, die einen jedoch nachhaltig beeindruckt und die sich aus der Masse herausheben. Das gilt auch in diesem Jahr vom Einstieg bis in die Spitze. Die Jaspis-Weine mit dem Zusatz 10 hoch 4 sind jeweils aus dicht gepflanzten Rebanlagen und bringen dadurch noch mehr Komplexität

ins Glas. So wie der mittlerweile legendäre Gutedel 10 hoch 4: Er braucht sehr viel Zeit und Luft und offenbart dann eine Aromatik von getrockneten Kräutern und Birne, die sich im Geschmack mit enormer Präzision und Substanz auszeichnet. Am meisten beeindruckte uns in diesem Jahr der Syrah 10 hoch 4. Ein mediterraner Wein mit viel Kraft, Präzision und Brillanz. Er ist hocharomatisch mit dem Duft getrockneter Tomaten und hat eine Länge, die gefühlt minutenlang anhält.

## Ehrenkirchen

### Weingut Franz Herbster

OT Kirchhofen, Krozinger Str. 36,

79238 Ehrenkirchen,

Tel. 07633-406 70 95

[www.herbster-weine.de](http://www.herbster-weine.de)

**Kellermeister:** Franz Herbster

**Rebfläche:** 13 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Ehrenstetter Oelberg Sauvignon Blanc „Fumé“ trocken „Stückfass“ (€ 8,90)

2022 „Prälaten“ Chardonnay Spätlese trocken (€ 12,80)

**Besuch:** Do, Fr 9-12 und 15-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr 

Eine feine, leise Interpretation der Rebsorte Sauvignon Blanc haben wir in der Kollektion des Weinguts gefunden: Im Holzfass ausgebaut, zeigt er sich elegant, ausgewogen und fein. Auch der Chardonnay ist charmant, mit schöner Länge, Säure und Saftigkeit. Wie bei diesen Rebsorten konzentrieren sich Marlene und Franz Herbster neben badischen Klassikern auch auf internationale Rebsorten wie Chenin Blanc und Merlot.

## Eichstetten

### Weingut Arndt Köbelin

Altweg 131, 79356 Eichstetten,

Tel. 07663-14 14

[www.weingut-koebelin.de](http://www.weingut-koebelin.de)

**Inhaber:** Arndt Köbelin

**Rebfläche:** 25 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Weisser Burgunder LÖSSWAND trocken - im Holzfass ausgebaut - (€ 17,50)

2022 Grauer Burgunder LÖSSWAND trocken - im Holzfass ausgebaut - (€ 17,50)

2020 Spätburgunder RÉSERVE „Eichenlaub“ trocken - im Barriquefass ausgebaut - (€ 45)

**Besuch:** Mi-Fr 9-12 und 15-18 Uhr, Sa 9-12 Uhr  

Im Weingut Köbelin wird ein klares Konzept verfolgt: eine fruchtig-zugängliche Linie, eine Selektion-Linie für Weine mit mehr Anspruch und schließlich die Réserve-Weine, die vom Holz geprägt sind. Uns haben vor allem die Selektionsweine gut gefallen, da sie sehr ausbalanciert gewirkt haben. Sie haben Substanz, Struktur und Länge, so wie der würzige Grauburgunder Lösswand. Die Réserve-Weine können das Holz aushalten, doch es bleibt im Vordergrund. Am ehesten steht es dem Spätburgunder mit seinen kräftigen Kaffeearomen.

### **Weingut Weishaar**

Hauptstr. 164, 79356 Eichstetten,  
Tel. 07663-48 00

[www.weingut-weishaar.de](http://www.weingut-weishaar.de)

**Inhaber:** Markus Weishaar, Corinne Weishaar

**Rebfläche:** 10 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Weissburgunder & Chardonnay Herrenbuck trocken (€ 8,90)

2021 Grauburgunder Dreistern trocken (€ 15,90)

2022 Saignée Rosé Herrenbuck trocken (€ 8,50)

**Besuch:** Fr 14-18 Uhr, Sa 10-13 Uhr  

Im Weingut am Kaiserstuhl hat sich in den vergangenen Jahren einiges getan! Vor zwei Jahren haben Corinne und Markus Weishaar den Betrieb übernommen und setzen auf artenreiche Begrünung zwischen den Rebzeilen, Handlese und Ganztraubenpressung. Das Ergebnis kann man in schönen Weinen wie dem Weißburgunder & Chardonnay aus dem Herrenbuck schmecken: ein Wein mit Grip und Substanz. Der Saignée Rosé aus der gleichen Lage ist ein eleganter Wein, der stilistisch an die Provence erinnert: Er hat eine fast herbe Aromatik und feine Kräuternoten, bei elegantem, ausbalanciertem Geschmack.

## **Endingen**

### **Weinhaus Bettina Schumann**

OT Königschaffhausen, Im Winkel 8,  
79346 Endingen,  
Tel. 160-92 14 65 29

[www.schumann-wein.com](http://www.schumann-wein.com)

**Inhaberinnen:** Bettina Schumann, Melanie Panitzke

**Rebfläche:** 7 Hektar

**Probiertipps:**

2020 Blauer Spätburgunder Rosé „Chaiselongue“ (€ 39)

2020 Blanc de blancs Sekt brut nature „Schumann Selection“ (€ 28,90)

2021 Weisser Burgunder „Bagalut“ (€ 22,50)

**Besuch:** Fr 14-18 Uhr  

Welch großartiger Neueinstieg! Wir freuen uns sehr, dass Bettina Schumann erstmals ihre Kollektion eingereicht hat, denn die Weine haben uns begeistert. Wer bei den leicht verspielten Etiketten ebenso leichtfüßigen, fruchtigen Inhalt erwartet, wird überrascht: Die Weine sind von starker Substanz geprägt. Vor allem die Weißweine strahlen, wie der Weißburgunder Bagalut mit seiner hellen Blütenaromatik: ein toller Allrounder zum Essen, von dem man anschließend gleich die Flasche leert. Auch der Rosé zählt zu unseren Tipps, weil er mit viel Würze und Kraft begeistert. Der Sekt „Schumann Selection“ überzeugt mit seiner stoffigen, eleganten Art, der feinen Hefearomatik und einer tollen Perlage.

## **Endingen am Kaiserstuhl**

### **Weingut Knab**

Hennengärtle 1a, 79346 Endingen am Kaiserstuhl,  
Tel. 07642-61 55

[www.knabweingut.de](http://www.knabweingut.de)

**Inhaber:** Johannes Rinker

**Rebfläche:** 23 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Weißer Burgunder Wihlbach \*\*\* trocken (€ 21)

2021 Spätburgunder Wihlbach \*\*\* trocken (€ 28)

2022 Grauer Burgunder Alte Reben trocken (€ 13)

**Besuch:** Mo-Fr 17-18.30 Uhr, Sa 10-14 Uhr  

Die Kollektion des Weinguts ist absolut stimmig: Die Weine bauen aufeinander auf und zeigen eine deutliche Differenzierung. Wir empfehlen deshalb, die Qualitätspyramide – insbesondere beim Grauburgunder und Weißburgunder – durchzuprobieren. Der Grauburgunder aus Alten Reben zeigt sich ausgehört und weniger verspielt als der Einstieg, mit feiner Rauchigkeit und Substanz. Der Spätburgunder Wihlbach hat eine absolut ansprechende Aroma-

tik von Schokolade, dunkler Kirsche und eine schöne Länge.

## Weingut Leopold Schätzle

Wilhelmshöfe 1, 79346 Endingen am Kaiserstuhl,  
Tel. 07642-33 61

[www.schaetzle-weingut.de](http://www.schaetzle-weingut.de)

**Inhaber:** Leopold Schätzle

**Rebfläche:** 16 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Endinger Engelsberg Scheurebe Kabinett trocken (€ 9,50)

2022 Schätzle Weißburgunder Kabinett trocken (€ 9)

2022 Oberbergener Baßgeige Grauburgunder Kabinett trocken (€ 12,50)

**Besuch:** Mo-Fr 9.30-12 und 13.30-18.30 Uhr,  
Sa 9.30-12 und 13.30-15.30 Uhr 

Inmitten der Reblandschaft von Leopold Schätzle steht die Schlossruine Burkheim. Sie befindet sich seit über 120 Jahren in Familienbesitz und ist heute gerne genutzte Kulisse für Hochzeitsfeiern. Das Kaiserstühler Weingut veranstaltet hier auch eigene Events wie Menü-Abende. Dabei werden natürlich die eigenen Weine ausgeschrieben, von denen wir besonders die animierende Scheurebe empfehlen. Sie hat ein lebendiges Spiel, ohne kitschig zu werden. Der Weißburgunder besticht durch die feine Aromatik von Mandel und Birne sowie einen langen Nachhall.

## Weingut Reinhold und Cornelia Schneider

Königschaffhauser Str. 2,  
79346 Endingen am Kaiserstuhl,  
Tel. 07642-52 78

[www.weingutschneider.com](http://www.weingutschneider.com)

**Inhaber:** Reinhold Schneider, Cornelia Schneider

**Kellermeister:** Alexander Schneider

**Rebfläche:** 7 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Chardonnay Spätlese - trocken -Floh- (€ 16)

2022 Ruländer Spätlese - trocken -R- (€ 15)

2020 Endinger Unterer Schönenberg Spätburgunder QbA - trocken (€ 22)

**Besuch:** Fr 15-18 Uhr, Sa 10-13 Uhr

Es bleibt dabei, der Genuss von Familie Schneiders Weinen ist immer wieder ein Fest! Wie schon im letzten Jahr spenden wir dem Mann im Keller

(Sohn Alexander) großen Beifall, denn seine Weißen und Roten – die Jahrgänge 2020 bis 2022 waren vertreten – sind (mit einer kleinen Ausnahme) wieder ganz hervorragend gelungen. Die trockene Auxerrois Spätlese \*\*\* kam etwas säurearm, fast ein wenig müde daher, sonst sind strukturelle Finesse, Frische und strahlend schöne Frucht sämtlicher Weine absolut muster-gültig herausgearbeitet. Traumschön wie immer sind die Dreisterne-Spätburgunder und der aus der Lage Unterer Schönenberg. Unser Favorit in Weiß ist der saftige, würzig pikante Ruländer R, wobei ihm der Chardonnay Floh (straff, mineralisch, mit elegantem Schmelz) im Grunde ebenbürtig ist.

## Winzergenossenschaft Königschaffhausen-Kiechlinsbergen

OT Königschaffhausen, Kiechlinsberger Str. 2-6,  
79346 Endingen am Kaiserstuhl,  
Tel. 07642-904 10

[www.kk-weine.de](http://www.kk-weine.de)

**Kellermeister:** Reiner Rosswog

**Rebfläche:** 370 Hektar

**Probiertipp:**

2022 Königschaffhauser Steingrübelle Pinot Noir Blanc de Noirs Dt.QW trocken (€ 7,45)

**Besuch:** Mo-Fr 9-17.30 Uhr, Sa 9-14 Uhr

Die Weine der Genossenschaft sind auf der säurearmen, fruchtigen Seite angesiedelt. Preislich attraktiv, zugänglich, doch bisweilen auch innerhalb der Kollektion nicht sehr individuell. Am besten gefallen hat uns der Pinot Noir Blanc de Noirs aus dem Königschaffhauser Steingrübelle: Er hat eine feine Würze und dezente Fruchtigkeit.

## Freiburg im Breisgau

### Staatsweingut Freiburg

Merzhauser Str. 119, 79100 Freiburg im Breisgau,  
Tel. 0761-401 65 43 10

[www.staatsweingut-freiburg.de](http://www.staatsweingut-freiburg.de)

**Kellermeister:** Benedikt Jehle, Werner Scheffelt

**Rebfläche:** 37 Hektar

**Probiertipps:**

2020 Blankenhornsberg Doktorgarten Chardonnay VDP.GROSSES GEWÄCHS trocken (€ 29)

2019 Blankenhornsberg Doktorgarten Spätburgunder VDP.GROSSES GEWÄCHS trocken (€ 25)

# Molto bene!



Jetzt  
im  
Handel.



Bestellbar unter  
0 40 236 704 000  
oder über  
[feinschmecker.de/poletto](https://feinschmecker.de/poletto)

DER  
**FEINSCHMECKER**  
Das Leben genießen leicht • 1986 • 1988  
**Special Edition**  
by Cornelia Poletto

**Besuch:** Mo-Fr 10-19 Uhr, Sa 10-16 Uhr



Das Staatsweingut Freiburg ist dem Ministerium für ländlichen Raum angegliedert und dient dem staatlichen Weinbauinstitut als Versuchsgut. 24 Hektar werden am Kaiserstuhl in Ihringen-Blankenhornsberg und 13 Hektar in Freiburg und Ebringen bewirtschaftet. Das Weingut arbeitet mit einer neuen pilzwiderstandsfähigen Rebsorte, die Versuchsflächen werden biodynamisch bewirtschaftet. Kurzum: ein spannender Ort. Wie in den letzten Jahren auch, sind vor allem Große Gewächse angestellt worden, wobei wir mit deren GG-Status nicht ganz im Reinen sind. Eindeutig Großes Gewächs ist der Blankenhornsberg Doktorgarten Spätburgunder 2019, dessen elegante Kombination aus Frucht, Säure und präzisiertem Holzeinsatz sehr viel Vergnügen bereitet. Überhaupt ziehen wir diesmal die Roten den Weißweinen vor, allerdings sollte man einen Wein wie den kraftvoll stoffigen und würzigen 2020er Freiburger Schloßberg Chardonnay (Rauch, Schmelz und gute Länge inklusive) karaffiert und über mehrere Tage trinken – das Potenzial ist da!

## Weingut Landmann

OT Waltershofen, Umkircher Str. 29,  
79112 Freiburg,  
Tel. 07665-67 56

[www.weingut-landmann.de](http://www.weingut-landmann.de)

**Inhaber:** Jürgen Landmann

**Rebfläche:** 31 Hektar

**Probiertipps:**

2018 Pinot Noir trocken (€ 10,80)

2020 Chardonnay L.L.L. (€ 29)

**Besuch:** Mo-Fr 8-12 und 13-18 Uhr,  
Sa 8-12 und 13-17 Uhr



Das Weingut Landmann befindet sich im Freiburger Stadtteil Waltershofen und bietet mit seinen neun Ferienwohnungen eine gastfreundliche und vinophile Basis, um die Region zu erkunden. Den Abend kann man dann wunderbar mit den gutseigenen Weinen ausklingen lassen, zum Beispiel aus der Linie L.L.L. Die Abkürzung steht für „Landmann lautet Leidenschaft“ und bezeichnet Weine, die im Barrique gereift sind. Beim Chardonnay zeigt sich das durch ein feines Honigaroma und Frucht, sehr schmelzig! Der Pinot noir aus 2018 ist ein trinkiger Rotwein für jeden Tag.

## Gengenbach

### Simon Huber

Mattenhofweg 3, 77723 Gengenbach,  
Tel. 07803-93 48 50, [www.simonhuber-wein.de](http://www.simonhuber-wein.de)

**Inhaber:** Simon Huber

**Rebfläche:** 6 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Weißer Burgunder (€ 9)

2022 Spätburgunder Rosé (€ 8,20)

2020 Saint Laurent Réserve (€ 16,50)

**Besuch:** Mo, Di, Do, Fr 14-18 Uhr, Sa 10-17 Uhr



Wer nach einem Besuch im Weingut von Simon Huber Appetit bekommen hat und womöglich auch nicht mehr fahren möchte, sollte einfach im „Pfeffer und Salz“ bleiben. So heißt das Restaurant und der Hotelbetrieb der Familie, wo badi-sche Gastfreundschaft gepflegt wird. Dort kann man natürlich auch die hauseigenen Weine genießen. Sie sind durchweg sehr zugänglich und fruchtbetont. Der Spätburgunder Rosé ist leichtfüßig und fruchtig, während der St. Laurent Réserve im Winter sicherlich ein schöner Begleiter zu Braten mit Rotkohl sein wird.

## Gottenheim

### Weingut Kilian Hunn

Rathausstr. 2, 79288 Gottenheim,  
Tel. 07665-62 07, [www.weingut-hunn.de](http://www.weingut-hunn.de)

**Inhaber:** Kilian & Martina Hunn

**Rebfläche:** 30 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Weißburgunder Junge Frische trocken  
(€ 8,90)

2022 Grauburgunder Junge Frische trocken  
(€ 9,40)

2017 Chardonnay Réserve trocken (€ 18)

**Besuch:** Mo, Mi-Fr 9-18 Uhr, Di 9-19 Uhr,  
Sa 9-17 Uhr 

Kilian und Martina Hunn stehen für unkomplizierte Weine vom Tuniberg, die keine Rätsel aufgeben. Weiß- und Grauburgunder aus der Linie Junge Frische sind ein lebendiger Einstieg in das Sortiment. Der Chardonnay Réserve ist deutlich vom Barriqueausbau geprägt, was in der Nase zunächst irritieren mag, sich im Geschmack dann aber gut mit der kräftigen Struktur des Weines verbindet.

## Hagnau am Bodensee

### Burgunderhof Bodensee

Am Sonnenbühl 70,  
88709 Hagnau am Bodensee,  
Tel. 07532-80 76 80  
www.burgunderhof.de

**Inhaber:** Heinrich Renn, Andrea Renn,  
Julica Renn

**Rebfläche:** 2 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Weissburgunder trocken QbA (€ 14,50)

2022 Sauvignon Blanc trocken QbA (€ 16)

**Besuch:** Mo-Sa 9-18 Uhr



Der Burgunderhof am Bodensee ist mit seinen zwei Hektar ein Miniweingut, das für fruchtige Weine steht, die sich unkompliziert trinken lassen. Besonders gefallen hat uns der Sauvignon Blanc, da er in der Aromatik nicht zu opulent oder laut wirkt und dennoch eine klare und feine Frische hat, dazu feinen Grip.

## Heitersheim

### Weingut Marget

Johanniterstr. 57, 79423 Heitersheim,  
Tel. 07634-22 54  
www.weingut-marget.de

**Inhaber:** Klaus-Martin Marget

**Rebfläche:** 4 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Gutedel -trocken- Hügelder  
Schloßgarten QbA (€ 7,50)

2022 Weißburgunder Kabinett -trocken- (€ 10)

2022 Grauburgunder Kabinett -trocken- (€ 10,50)

**Besuch:** Do, Fr 16.30-18.30 Uhr,

Sa 11.30-13.30 Uhr 

Das Weingut steht für sehr klare Weine, die durch Frische überzeugen. Insbesondere die klassischen Rebsorten haben uns gefallen: Klaus-Martin Marget gelingt es, ihre Unterschiede herauszuarbeiten und das jeweils Beste zum Vorschein zu bringen. Der Gutedel aus dem Hügelder Schlossgarten schmeichelt der Nase mit feiner Kräutrigkeit und Aromen von Pfirsich, im Geschmack zeigt er sich indes moderat und dezent. Der Weißburgunder hat mehr Struktur und einen schönen Grip. Der Grauburgunder bringt Schmelz und Eleganz ins Glas.

### Weingut Josef Walz

Hauptstr. 34, 79423 Heitersheim,  
Tel. 07634-55 30 30  
www.weingut-walz.de

**Inhaber:** Thomas Walz

**Rebfläche:** 14 Hektar

#### Probiertipps:

2019 Heitersheimer Spätburgunder Alte Reben trocken Flaggsschiffwein (€ 17,90)

2020 Römerberg Chardonnay trocken

Flaggsschiffwein (€ 19,90)

2021 Heitersheimer Chasselas trocken

Flaggsschiffwein (€ 14,90)

**Besuch:** n.V. 

Beim Ausbau im Holzfass geht Thomas Walz in die Vollen: Die Weine strotzen vor Kraft – sowohl im Weißweinbereich als auch bei den Roten. Der Chardonnay vom Römerberg zeigt diesen opulenten Stil, vor allem im Geschmack, bei intensiver Frucht von Aprikose und Ananas. Wer es etwas leichter mag: Der Heitersheimer Chasselas duftet nach weißen Mandeln und Blüten, im Mund zeigt er eine gute Struktur und Dichte. Der Heitersheimer Spätburgunder präsentiert sich mit geschliffenem Tannin und deutlich eleganter als der Lagenwein vom Römerberg.

### Weingut Zähringer

Johanniterstr. 61, 79423 Heitersheim,  
Tel. 07634-50 48 90  
www.weingut-zaehringer.de

**Inhaber:** Fabian Zähringer

**Rebfläche:** 55 Hektar

#### Probiertipps:

2020 Spätburgunder RÉSERVE trocken (€ 19)

2020 Weissburgunder ORANGE trocken (€ 29)

**Besuch:** Mo-Mi 9-12 und 14-17 Uhr,

Do, Fr 9-12 und 14-18 Uhr, Sa 10-13 Uhr



Das Weingut Zähringer hat uns in diesem Jahr eingängige, zugängliche Weine geschickt. Der trockene Spätburgunder Réserve ist ein saftiger, unkomplizierter Rotwein, der keine großen Fragen stellt und sehr leicht zugänglich ist. Diese Charakteristik zeigt sich auch bei den Weißweinen. Doch es gibt einen Wein, der aus der Kollektion heraussticht, und das ist der Weißburgunder Orange. Er ist sauber und absolut fehlerfrei – und damit sicherlich ein schöner Zugang für viele, die sich an das Thema Orange-Wein herantasten möchten.

## Weingut Julius Zotz

Staufener Str. 3, 79423 Heitersheim,  
Tel. 07634-50 82 20  
www.weingut-zotz.de

**Inhaber:** Martin Zotz, Michael Zotz, Julian Zotz

**Kellermeister:** Dennis Meindl

**Rebfläche:** 95 Hektar

### Probiertipps:

2020 Heitersheimer Maltesergarten Hohlgässle  
Grauburgunder trocken (€ 26)

2022 Heitersheimer Maltesergarten Sauvignon  
Blanc Fumé trocken (€ 16,50)

2020 Heitersheimer Maltesergarten Hohlgässle  
Pinot Noir trocken (€ 34)

**Besuch:** n.V.  

Am Rande von Heitersheim steht ein eindrucksvolles, modernes Weingutsgebäude, das an manche Übersee-Winery erinnert. Der Baustil passt auch zu den Weinen, die aus dem Hause Zotz kommen. Es sind keine Leichtgewichte, sondern markante Weine mit viel Kraft und Opulenz. Vor allem der Grauburgunder aus dem Hohlgässle hat uns gefallen: Das Holz ist gut eingebunden, der Wein hat schönen Schmelz, Tiefgang und Dichte. Aus der gleichen Lage kommt ein Pinot Noir mit klarer Frucht, fein eingearbeiteter Säure und Würze. Auch der Fumé hat es in sich mit feiner Exotik und rauchig cremiger Note.

## Hohberg

## Weingut Freiherr Roeder von Diersburg

OT Diersburg, Kreisstr. 20, 77749 Hohberg,  
Tel. 07808-22 21  
www.von-roeder.de

**Inhaber:** Hans-Christoph Freiherr Roeder von Diersburg

**Rebfläche:** 8 Hektar

### Probiertipps:

2022 Diersburger Cabernet Dorsa Rotwein  
Spätlese trocken (€ 11,50)

**Besuch:** Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr  

Schon seit 1455 gibt es das Weingut in Diersburg, und bis heute ist es fest in Familienhand. Die nächste Generation steht schon in den Startlöchern: Felix Roeder arbeitet Hand in Hand mit seinem Vater Hans-Christoph. Wir sind gespannt, inwieweit die neue Generation das Weingut prägen wird, denn sicher birgt der Familienbetrieb

noch viel Potenzial. In diesem Jahr hat uns die Kollektion leider nicht abholen können. Am besten war für uns der Cabernet Dorsa: ein einfacher, fruchtgeprägter Rotwein.

## Ihringen

## Weingut Dr. Heger

Bachenstr. 19, 79241 Ihringen,  
Tel. 07668-99 51 10  
www.heger-weine.de

**Inhaber:** Joachim Heger

**Rebfläche:** 35 Hektar

### Probiertipps:

2020 Ihringen WINKLERBERG WANNE Spätburgunder GG >>Häusleboden<< VDP.GROSSE LAGE (€ 86,50)

2020 Achkarren SCHLOSSBERG Spätburgunder VPD.GROSSE LAGE (€ 55)

2021 Achkarren SCHLOSSBERG Grauburgunder GG (€ 31,50)

**Besuch:** Mo-Fr 9-12 und 13.30-17.30 Uhr,  
Sa 10-14 Uhr  

Die diesjährige Kollektion aus dem Weingut Dr. Heger strahlt Souveränität und Klarheit aus und bringt durchweg eine feine Frucht ins Glas. Der Grauburgunder vom Achkarrer Schlossberg zeigt sich sehr kompakt und geradlinig mit gekonntem Holzeinsatz. Der Spätburgunder aus der gleichen Lage beeindruckt trotz seiner Jugendlichkeit mit seiner inneren Ruhe, doch ihn sollte man auf jeden Fall noch ein paar Jahre weglegen. Am meisten begeistert hat uns in diesem Jahr der Spätburgunder aus dem Winklerberg. Er bringt alles mit, was man sich von einem hochwertigen Pinot wünscht: Feinheit und Kraft zugleich, oder um es mit den Worten einer Verkosterin zu sagen: ein Gänsehautwein!

## 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:

2022 Ihringer Winklerberg Grauer Burgunder Kabinett trocken (€ 7,90)

2022 Ihringer Winklerberg Spätburgunder Rosé Kabinett, trocken (€ 7,70)

**Besuch:** Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr 

Das Weingut verfügt über sehr gute Lagen am Ihringer Winklerberg und am Fohrenberg. Vor allem die weißen Burgunderweine sind zugänglich, leichtfüßig mit eher dezenter, zurückhaltender Art. Der Weißburgunder etwa zeigt sich zart mit floralen Noten, während der Grauburgunder etwas breitschultriger wirkt. Der Rosé ist ein beerenfruchtiger, frischer Typ ohne Restsüße.

### Weingut Konstanzer

Quellenstr. 22, 79241 Ihringen,

Tel. 07668-55 37

[www.weingut-konstanzer.de](http://www.weingut-konstanzer.de)

**Inhaber:** Horst und Petra Konstanzer

**Rebfläche:** 9 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Ihringen Winklerberg Weissburgunder trocken ERSTE LAGE (€ 13,50)

2021 Ihringen Winklerberg Chardonnay trocken ERSTE LAGE (€ 16)

2019 Ihringen Winklen Spätburgunder -pur-trocken GROSSE LAGE (€ 36)

**Besuch:** n.V. 

Die Kollektion des Weinguts hatte aus unserer Sicht einen Leuchtturm: den Spätburgunder pur. Er hat Länge und Substanz und überzeugt mit seiner intensiven Aromatik von Blaubeeren. Er kleidet den Gaumen regelrecht aus und hallt lange nach – länger als die anderen Weine der Kollektion, die auf der eher fruchtigen Seite zu verorten sind. So wie der Weißburgunder vom Ihringer Winklerberg: Er ist animierend mit klarem Fruchtaroma im Vordergrund.

### Weingut Lenzenberg

Lenzenberg 0, 79241 Ihringen,

Tel. 07668-952 95 01

[www.weingut-lenzenberg.de](http://www.weingut-lenzenberg.de)

**Inhaber:** Moritz Bühler

**Rebfläche:** 2 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Weißburgunder trocken (€ 8)

2022 Sauvignon Blanc trocken (€ 8,50)

**Besuch:** n.V.  

Es gibt zwei Gründungsjahre des Weinguts Lenzenberg: 1962 und 2019. Jahrzehntlang wurden die Trauben an die Genossenschaft abgegeben, seit vier Jahren baut Moritz Bühler die Weine nun selbst aus. Er hat den Flaschen außerdem

einen neuen Look verpasst: moderne, ungewöhnliche und eigenwillige Etiketten mit Tiermotiven machen das Weingut unverwechselbar. Der Weißburgunder ist sehr duftig und feinswürzig mit schöner Gelbfruchtigkeit und Länge. Der Sauvignon Blanc hat eine schöne geradlinige Struktur bei trockenem Geschmack.

### Weingut Schweizer

Keltenweg 1, 79241 Ihringen,

Tel. 07668-90 84 11

[www.weingut-schweizer.de](http://www.weingut-schweizer.de)

**Inhaber:** Martin Schweizer, Nadine Schweizer

**Rebfläche:** 6,5 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Ihringer Fohrenberg Muscaris Auslese trocken (€ 15,90)

2022 Spätburgunder Rosé (€ 11,18)

**Besuch:** Di, Do, Fr 14-18 Uhr  

Die Rebflächen des Weinguts Schweizer liegen direkt am Kaiserstuhl. Das kleine Familienweingut verkauft seine Weine auch rund um die Uhr am neuen Wein-Automaten. Hoffentlich ist dieser auch mit Muscaris befüllt, der uns gut gefallen hat. Er hat eine feine Restsüße, die gut eingebunden ist. Für Menschen, die fruchtbetonte, leicht süße Easy-drinking-Weine mögen, ist das eine gute Wahl.

### Weingut Stigler

Bachenstr. 29, 79241 Ihringen,

Tel. 07668-297

[www.weingut-stigler.de](http://www.weingut-stigler.de)

**Inhaber:** Andreas Stigler

**Kellermeister:** Maximilian & Andreas Stigler

**Rebfläche:** 15 Hektar

**Probiertipps:**

2019 PAGODE Ihringen Weißburgunder GG VDP.Große Lage - Monopol (€ 31,80)

2018 PN Pinot Noir trocken VDP.Gutswein (€ 15,50)

2019 SCHLOSSBERG Achkarren Weißburgunder GG VDP.Große Lage (€ 31,80)

**Besuch:** Mo-Fr 10-12 und 15-18 Uhr, Sa 10-12 und 15-17 Uhr

Im Ihringer Weingut Stigler sorgen Vater Andreas und Sohn Alexander für präzise, feine Weine. So wie den Pagode Weißburgunder, der mit feiner Balance und zartem, nicht zu dominantem Holz ins

Glas kommt. Besonders gut gefallen hat uns das Weißburgunder Großes Gewächs aus dem Achkarren Schlossberg. Ein außergewöhnlicher Wein mit enormer Würze, wenig Frucht und starker Struktur. Er ist kräftig mit Schliff und Präzision und einem außergewöhnlichen Aromenspiel, das an Fenchel und Senfkörner erinnert – sehr komplex!

## Kappelrodeck

### Weingut Tobias Köninger

Steinebach 24 a, 77876 Kappelrodeck,

Tel. 07842-99 69 99

[www.weingut-koeninger.de](http://www.weingut-koeninger.de)

**Inhaber:** Tobias Köninger

**Rebfläche:** 8 Hektar

**Probiertipp:**

2022 Weisser Burgunder „Lösswand“ trocken (€ 9,90)

2020 Pinot Noir „RESERVE“ trocken (€ 19,90)

**Besuch:** n.V.

Ein Fingerabdruck ist auf den Etiketten von Tobias Köninger zu sehen. Seine Stilistik ist klar und unverwechselbar. Für uns zeichnet sie sich durch eine säurebetonte Art aus. Selbst die Weine, die im Holz gereift sind, haben diese klare Säurestruktur. Der Weißburgunder wird damit ein sehr lebendiger, geradliniger Wein, und auch der Spätburgunder wirkt angenehm harmonisch. Teilweise könnten die Weine aus unserer Sicht etwas mehr Schmelz und Balance vertragen.

## Kippenheim

### Weingut Lothar Schwörer

OT Schmieheim, Waldstr. 6, 77971 Kippenheim,

Tel. 07825-74 11

[www.weingut-lothar-schwoerer.de](http://www.weingut-lothar-schwoerer.de)

**Inhaber und Kellermeister:** Lothar Schwörer

**Rebfläche:** 10,5 Hektar

**Probiertipp:**

2020 Chardonnay Kalksteinfels trocken \*\*\* (€ 15)

**Besuch:** Mo-Fr 16-19 Uhr, Sa 8-15 Uhr  

In diesem Jahr haben uns die eingereichten Weine nicht komplett überzeugt, es fehlten bisweilen etwas Säure und Lebendigkeit. Der Chardonnay vom Kalksteinfels hat hingegen eine schöne Struktur, mit Grip und trockenem Geschmack. Wir sind gespannt, wie sich das Weingut in Zukunft weiterentwickeln wird, denn Sohn

Florian Schwörer hat bereits vor einigen Jahren seine Winzerlehre abgeschlossen und wird die Tradition der Familie fortführen.

## Konstanz

### Spitalkellerei Konstanz

Brückengasse 16, 78462 Konstanz,

Tel. 07531-12 87 60

[www.spitalkellerei-konstanz.de](http://www.spitalkellerei-konstanz.de)

**Inhaber:** Stephan Düringer, Hubert Böttcher

**Rebfläche:** 18,5 Hektar

**Probiertipp:**

2022 Meersburg Fohrenberg Chasselas Qualitätswein trocken (€ 8,90)

**Besuch:** Mo-Fr 10-18 Uhr, Sa 10-14 Uhr  

Die Kalebstraupe wird aus vielen einzelnen Trauben zusammengebunden und ist so groß, dass sie von zwei Menschen auf den Schultern getragen werden muss. Das biblische Motiv zielt das Etikett unseres Weinfavoriten aus der Spitalkellerei Konstanz: der Meersburg Fohrenberg Chasselas. Er ist ein animierender Wein mit Saft und schönem Grip. Die weiteren Weine wirkten in der Verkostung auf uns hingegen eher einfach.

## Kürnbach

### Weingut GravinO

Gräfental 54, 75057 Kürnbach,

Tel. 07258-77 84

[www.gravino.de](http://www.gravino.de)

**Inhaber:** Tanja und Jochen Gramh

**Rebfläche:** 2,5 Hektar

**Probiertipp:**

2022 Auxerrois trocken (€ 9)

2022 Grauburgunder Alte Rebe trocken (€ 9,90)

2022 Grenzgänger®in Rosé (€ 9,90)

**Besuch:** Mi, Fr 17-20 Uhr, Sa 10-12 und 13-17 Uhr

Die Weinberge des Guts von Tanja und Jochen Gramh befinden sich direkt an der Grenze von Württemberg und Baden. In ihren Grenzgänger-Weinen kombinieren sie deshalb Trauben von links und rechts der Grenze. Das greifen die beiden auch als Motiv in ihrer Kommunikation auf und beschreiben das Über-Grenzen-Gehen als Lebensgefühl. Ihre Weine sind zugänglich, unkompliziert und sehr fruchtbetont. Der Grenzgänger-Rosé ist quetschpink und hat ein intensives Fruchtaroma, das an Erdbeeren erinnert.

## Lahr

**Weingut Markus Wöhrle** 

Weinbergstr. 3, 77933 Lahr,

Tel. 07821-253 32

woehrle-wein.de

**Inhaber:** Markus Wöhrle**Rebfläche:** 19 Hektar**Probiertipps:**2022 Lahrer Muskateller trocken VDP.ORTSWEIN  
(€ 11,50)2022 Lahrer Kronenbühl Weissburgunder trocken  
VDP.ERSTE LAGE (€ 16,50)2022 Lahrer Kronenbühl Chardonnay trocken  
VDP.ERSTE LAGE (€ 19,50)**Besuch:** Mo 16.30-18.30 Uhr,Di-Fr 16.30-17.30 Uhr, Sa 10-14 Uhr 

Dichte und Präzision, ohne dabei laut zu werden – das zeichnet die Weine dieses Guts aus. Wir waren sehr angetan von der stringenten Kollektion, die eine klare, einheitliche Handschrift hat. Alle Weine haben eine feine Kräutrigkeit und zeigen beeindruckende Eleganz. So wie der Weißburgunder vom Lahrer Kronenbühl – ein duftiger Wein, der uns an Gartenkräuter erinnert hat und dabei wunderbar geradlinig und überhaupt nicht mollig ist. Auch der Muskateller Gutswein hat diese Präzision, ohne die Aromatik der Rebsorte aufzugeben. Die Großen Gewächse brauchen sicherlich noch etwas Zeit auf der Flasche, doch zeigen schon heute enorme Größe.

## Lauda-Königshofen

**Weingut & Weinhotel Benz** 

Walterstal 1, 97922 Lauda-Königshofen,

Tel. 09343-45 23

www.weingut-benz.de

**Inhaber:** Michael Benz**Rebfläche:** 80 Hektar**Probiertipp:**

2021 Oberschüpfer Herrenberg Tauberscharz trocken (€ 9,50)

**Besuch:** Di-Fr 9-12 und 14-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr,So 10-12 Uhr  

Das Weingut mit Hotel liegt direkt angrenzend an die Weinberge am Rande des Weinorts Beckstein. Die Zimmer bieten einen tollen Ausblick, entweder in die Reben oder ins Tal. Vor Ort kann man natürlich auch die gutseigenen Weine er-

werben, die alle eher auf der fruchtigen Seite zu verorten sind. Probieren sollte man die seltene Rebsorte Tauberscharz.

## Malsch

**Weingut Bös** 

Wiesenäcker 2, 69254 Malsch,

Tel. 07253-27 88 18

weingut-boes.de

**Inhaber:** Rüdiger Bös**Rebfläche:** 18 Hektar**Probiertipps:**

2022 Blanc de Noir (€ 8,50)

2022 Grauburgunder trocken (€ 8,50)

**Besuch:** Di, Do 17-19 Uhr, Fr 15-19 Uhr,Sa 10-13 Uhr 

Rüdiger Bös hat sein Weingut 1999 gegründet und leitet es seither gemeinsam mit seiner Frau Maike. Doch auch nach 24 Jahren hat er den Willen, Dinge zu verändern. So befindet sich das Weingut derzeit in der Umstellung auf Bio. Wir sind sehr gespannt, was diese Entwicklung bringt. Der 2022 Blanc de Noirs hat eine gewisse Rauchigkeit und Grip. Genau wie der trockene Grauburgunder aus 2022, der uns in seiner Saftigkeit und festen Struktur gefallen hat.

## Malterdingen

**Weingut Bernhard Huber** 

Heimbacher Weg 19,

79364 Malterdingen,

Tel. 07644-929 72 20

weingut-huber.com

**Inhaber:** Julian und Barbara Huber**Rebfläche:** 28 Hektar**Probiertipps:**

2021 Alte Reben Spätburgunder trocken

VDP. Ortswein (Preis auf Anfrage)

2021 Malterdinger ‚Bienenberg‘ Spätburgunder

trocken VDP. Großes Gewächs (Preis auf Anfrage)

2021 Hecklinger ‚Schlossberg‘ Spätburgunder

trocken VDP. Großes Gewächs (Preis auf Anfrage)

**Besuch:** n.V.  

Warum die Weine von Julian Huber so begeistern? Es sind Weine, die mit ihrer ruhigen Kraft noch lange im Gedächtnis bleiben und in die man regelrecht versinken kann, da es immer wieder etwas Neues zu entdecken gibt. Sie sind

so fein strukturiert und dabei unglaublich substanzvoll. Sie zeigen eine kühle, frische Art, ohne dabei an Tiefgründigkeit zu verlieren, und ihre Tannine sind geschliffen und perfekt eingebunden. Das zieht sich durch alle Weine, von denen wir hier beispielhaft den Spätburgunder Ortswein Alte Reben nennen, der mit seiner klaren Frucht und Würze lange nachhallt und der sicherlich viele Jahre Freude bereiten wird. Auch der Spätburgunder aus dem Malterdinger Bienenberg hat diese Strahlkraft und Länge; er braucht von allen noch die meiste Zeit auf der Flasche, um sich komplett zu entfalten. Der Spätburgunder aus dem Hecklinger Schlossberg ist so zupackend, dass man ihn sofort weitertrinken möchte: ein hochkomplexer Wein mit Aromen von dunkler Schokolade, Kirsche, Waldbeeren und einer fein ziselierten Tanninstruktur.

## Meersburg

### Staatsweingut Meersburg

Seminarstr. 6, 88709 Meersburg,  
Tel. 07532-446 70

[www.staatsweingut-meersburg.de](http://www.staatsweingut-meersburg.de)

**Rebfläche:** 50 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Hohentwieler Olgaberg Müller-Thurgau trocken \*BIO (€ 10,80)

2022 Meersburger Jungfernstieg Weißburgunder trocken (€ 12,30)

2022 Spätburgunder Rosé trocken (€ 9,90)

**Besuch:** Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr, So 11-18 Uhr



Wer schon einmal in Meersburg am Bodensee war, wird mit Sicherheit auch Weinberge des Staatsweinguts gesehen haben. Der Betrieb bewirtschaftet einige Monopol-Lagen im Alleinbesitz, und die Weinberge prägen das Stadtbild. Vor Ort sollte man unbedingt auch die Gutsschänke des Betriebs besuchen, von deren Terrasse sich ein herrlicher Blick über den See bietet. Am besten genießt man dort den Spätburgunder-Rosé mit zarter Beerenaromatik oder den Müller-Thurgau vom Hohentwieler Olgaberg: intensiv duftig mit Aromen von weißem Pfirsich.

### Weingut Thomas Geiger

OT Riedetsweiler, Baitenhauser Str. 3,  
88709 Meersburg,

Tel. 07532-98 56

[www.weingut-geiger.de](http://www.weingut-geiger.de)

**Inhaber:** Thomas Geiger

**Kellermeister:** Thomas Geiger, Nicolai Mayer

**Rebfläche:** 5 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Grauburgunder Fohrenberg Edition, trocken (€ 12)

2021 Spätburgunder Rotwein feinherb (€ 12,20)

2022 Spätburgunder Rosé Fohrenberg, trocken (€ 11,50)

**Besuch:** n.V.

Es sind sehr dezente Weine, die uns Thomas Geiger in diesem Jahr geschickt hat. Der Rosé hat eine schöne Lachsfarbe und bringt feine Beerennoten mit – ein guter Begleiter zu vielen Vorspeisen mit Fisch. Der Spätburgunder hat eine sehr schöne Aromatik, die im Geschmack von Restsüße ergänzt wird. Wer einen eher lieblichen Rotwein sucht, hat hier einen guten Tipp, da der Wein trotz Restzucker eine kräftige Struktur aufweist.

## Müllheim

### Weingut Hermann Dörflinger

Mühlenstr. 7, 79379 Müllheim,  
Tel. 07631-22 07

[www.weingut-dorfliinger.de](http://www.weingut-dorfliinger.de)

**Inhaber:** Hermann Dörflinger

**Rebfläche:** 20 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Gutedel Müllheimer Reggenhag Q.b.A (€ 7)

2022 Weißburgunder Badenweiler Römerberg Spätlese (€ 13)

2021 Merlot Badenweiler Römerberg (€ 20)

**Besuch:** Mo-Fr 8-12.30 und 13.30-18.30 Uhr,  
Sa 9-16 Uhr



Es sind unbeschwerte, leichte Weine, die uns das Weingut in diesem Jahr geschickt hat. Das Holz dient vor allem der Unterstützung, ansonsten zeichnen sich die Weine durch Klarheit und Frische aus. So wie etwa der Gutedel: so leicht, dass er geradezu über die Zunge schwebt. Der Weißburgunder vom Badenweiler Römerberg hat eine feine Cremigkeit und Frische und befindet sich auf der Fruchtseite. Der Merlot aus der gleichen Lage zeigt eine typisch badische Interpretation der Rebsorte: samtig mit Pflaumenaroma, nicht übertrieben vom Holz geprägt.

**Weingut Engler** 

Moltkeplatz 2, 79379 Müllheim,  
Tel. 07631-17 05 50

[www.weingut-engler.de](http://www.weingut-engler.de)

**Inhaberin:** Andrea Engler-Waibel

**Rebfläche:** 12 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Müllheimer Reggenhag Gutedel 2-Stern trocken (€ 8)

2022 Müllheimer Sonnhalde Weißburgunder & Chardonnay 3-Stern trocken (€ 11,50)

2022 Badenweiler Römerberg Grauburgunder 3-Stern trocken (€ 11,50)

**Besuch:** Mo-Fr 9-18.30 Uhr, Sa 9-16 Uhr  

Das Weingut befindet sich mitten im Markgräflerland und wird heute von Andrea Engler geleitet. Hier entstehen sehr zugängliche Alltagsweine, die sich durch Harmonie und fruchtbetonten Charakter auszeichnen. Ihr Grauburgunder 2 Sterne aus der Müllheimer Sonnenhalde zeigt eine gewisse Nussigkeit. Der Gutedel aus dem Müllheimer Reggenhag ist ein schöner Vesperwein, klassisch mit moderater Säure und fruchtig-leichtfüßiger Art.

**Oberkirch****Weingut Monika Bähr** 

OT Gaisbach, Gaisbach 29, 77704 Oberkirch,  
Tel. 0173-972 67 83

[www.wein-baehr.de](http://www.wein-baehr.de)

**Inhaberin:** Monika Bähr

**Rebfläche:** 2,5 Hektar

**Probiertipp:**

2021 Oberkircher Schlossberg, BähriGut Kabinett feinherb, Cuvee Blau (€ 7,90)

**Besuch:** Mo, Do, Fr 17-19 Uhr, Sa 9.30-13.30 Uhr  

Das Weingut der Winzermeisterin Monika Bähr befindet sich direkt unterhalb des Oberkirchener Wahrzeichens, der Ruine Schauenburg. Wer unkomplizierte säurearme Weine mag, ist hier richtig: Die Weine zeichnen sich durch Süße und intensive Fruchtigkeit aus, die auf uns bisweilen etwas plakativ wirkte.

**Oberkircher Winzer** 

Renchenerstr. 42, 77704 Oberkirch,  
Tel. 07802-925 80

[www.oberkircher-winzer.de](http://www.oberkircher-winzer.de)

**Kellermeister:** Martin Bäuerle

**Rebfläche:** 485 Hektar

**Probiertipps:**

2020 Vinum Nobile Syrah QbA trocken (€ 11,20)

**Besuch:** Mo-Fr 9-17.30 Uhr, Sa 9-16 Uhr  

Die Kollektion ist sehr vom Holzausbau geprägt. Das wirkte, vor allem im Weißweibereich, auf uns bisweilen sehr dominant. Den Rotweinen hingegen steht der Holzausbau etwas besser, da sie mehr Kraft haben. Dennoch treten auch hier die Rebsorten eher in den Hintergrund. Der Syrah zeigt sich mit moderater Säure und leichter Restsüße als ausbalancierter, gefälliger Wein und sicherlich auch ein guter Essensbegleiter.

**Östringen****Weingut Heitlinger**   

OT Tiefenbach, Am Mühlberg 3,  
76684 Östringen,

Tel. 07259-91 12 10

[www.weingut-heitlinger.de](http://www.weingut-heitlinger.de)

**Inhaber:** Heinz Heiler

**Rebfläche:** 80 Hektar

**Probiertipps:**

2021 SPIEGELBERG Pinot Gris GG (€ 32)

2020 HASSAPFEL Auxerrois (€ 32)

**Besuch:** n.V.  

Das Weingut unter der Leitung von Claus Burmeister hat sich ganz den Burgunder-Rebsorten verschrieben. „Der Kraichgau ist wie geschaffen dafür“, sagt er. Kein Wunder also, dass uns diese Sorten in der Probe am ehesten überzeugt haben. So wie der Auxerrois Hassapfel, der mit seiner sehr dezenten und zurückhaltenden Art sicher ein schöner Menübegleiter ist. Am besten hat uns der Pinot gris vom Spiegelberg gefallen: Er wirkt lebendig und dicht, ohne aufdringlich zu werden, mit einem feinen Duft von Grapefruit. Es ist das beste der eingereichten Großen Gewächse, von denen die anderen leider etwas ausdruckslos wirken.

**Weingut Honold**  

Am Hummelberg 1,  
76684 Östringen,

Tel. 07253-27 86 27

[www.weingut-honold.de](http://www.weingut-honold.de)

**Inhaber:** Ludwig Honold

**Rebfläche:** 8,5 Hektar

## Probiertipps:

2022 Sauvignac trocken (€ 8,50)

2022 „Ludwigs Leidenschaft“ Cabernet Blanc/  
Sauvignac trocken (€ 8,50)

2022 Rosé trocken (€ 8,50)

**Besuch:** Mi-Fr 15-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr



„Kein kühler Denker“ steht auf dem Etikett des Sauvignacs, dabei haben wir genau das gefunden: einen interessanten Wein mit eher kühlen Stilistik. Seine gelbe Aromatik hat uns an Renekloden erinnert. Der Winzer hat offensichtlich ein Händchen für Piwis, wie auch die Cuvée Ludwigs Leidenschaft beweist: Cabernet Blanc und Sauvignac ergeben einen fröhlichen, leichtfüßigen Wein mit exotischen Aromen. Auch der Spätburgunder Rosé hat uns begeistert, denn er ist, wie man sich einen Pinot-Rosé wünscht: elegant, trocken und überhaupt nicht kitschig.

## Offenburg

### Weingut Freiherr von und zu Franckenstein

Weingartenstr. 66, 77654 Offenburg,

Tel. 0781-349 73

[www.weingut-franckenstein.de](http://www.weingut-franckenstein.de)

**Inhaber:** Stefan Huschle

**Rebfläche:** 18 Hektar

#### Probiertipps:

2021 Zell-Weierbacher Abtsberg Grauburguner

„Tannweg“ trocken VDP.GROSSE LAGE (€ 24)

**Besuch:** Mi-Fr 9-12 und 14-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr



Wir sind etwas ratlos: Unser Urteil vom letzten Jahr – „Die Weine des VDP-Weinguts haben uns begeistert, und zwar in allen Kategorien“ – können wir nicht aufrechterhalten. Dabei sind es vor allem Weine von 2021, einem in ganz Deutschland und sicher in Baden, bemerkenswert dankbaren Jahrgang, die das Weingut eingereicht hat. Aus dem „blitzsauberen“ Riesling Granit ist ein etwas dropsiger Zeitgenosse geworden, die Weiß- und Grauburgunder aus ersten Lagen (Gut Alsenhof) leiden unter ihrer etwas limonadigen Säure, das Weißburgunder-GG Zum Himmelreich wirkt recht behäbig und fast ein wenig gewöhnlich, einzig der Zell-Weierbacher Abtsberg Grauburgunder Tannweg Großes Gewächs erinnert an vergangene Herrlichkeit. Wir hoffen auf das nächste Jahr!

## Winzergenossenschaft

### Rammersweier

OT Rammersweier, Weinstr. 87,

77654 Offenburg,

Tel. 0170-489 46 32

[www.wg-rammersweier.de](http://www.wg-rammersweier.de)

**Kellermeister:** Siegfried Kiefer

**Rebfläche:** 57 Hektar

#### Probiertipp:

2020 Cuvée R QbA trocken (€ 8,30)

**Besuch:** Mo-Fr 8-12 und 14-18, Sa 9-13 Uhr



Von der Winzergenossenschaft kamen in diesem Jahr sehr einfache, preislich günstige und technisch einwandfreie Weine. Die Weißweine waren teilweise sehr von Restzucker und aus unserer Sicht etwas eindimensional von der Frucht geprägt. Die Rotwein-Cuvée R ist hingegen ein guter Wein für alle, die einen weichen und unkomplizierten Begleiter für Winterabende suchen.

## Ortenberg

### Weingut Schloss Ortenberg

Am St. Andreas 1,

77799 Ortenberg,

Tel. 0781-934 30

[www.wso-wein.de](http://www.wso-wein.de)

**Inhaber:** Thomas Althoff

**Rebfläche:** 45 Hektar

#### Probiertipps:

2021 Ortenberg Schlossberg Riesling

Qualitätswein trocken GG (€ 28)

2022 Sauvignon Blanc et gris Qualitätswein trocken (€ 15,50)

2021 Ortenberg Andreasberg Weißburgunder

Qualitätswein trocken 1G (€ 17)

**Besuch:** Mo-Fr 8-12 und 13-17 Uhr, Sa 9-12 Uhr



Es sind Weine mit Schliff und Präzision, die uns in diesem Jahr aus dem Weingut erreicht haben. Vor allem der Riesling hat uns sehr gut gefallen. Ein – womöglich typisch badischer – voluminöser, kraftvoller Vertreter mit Substanz und Aromen von reifen Mirabellen und Steinobst. Der Weißburgunder vom Andreasberg überzeugt hingegen mit dezenteren Aromen von Birne, Weinbergspirsich und zarter Struktur. Der Sauvignon Blanc et Gris ist hingegen ein eher würziger Weintyp, der uns ebenfalls direkt angesprochen hat.

## Pfaffenweiler

### Pfaffenweiler Weinhaus

Weinstr. 40, 79292 Pfaffenweiler,

Tel. 07664-979 60

[www.pfaffenweiler-wein.de](http://www.pfaffenweiler-wein.de)

**Kellermeister:** Stephan Kusser

**Rebfläche:** 99 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Pfaffenweiler Klassik Weisser Gutedel

Qualitätswein trocken (€ 4,50)

2022 Pfaffenweiler Klassik Weissburgunder

Kabinett trocken (€ 6,20)

2022 Pfaffenweiler Sancta Clara Sauvignon

Blanc trocken (€ 9,50)

**Besuch:** Mo-Fr 8-12 und 13-17 Uhr, Sa 9-12 Uhr



Der Chasselas ist ein guter Einstieg in die Welt des Pfaffenweiler Weinhauses: seine floralen Noten passen gut zu der moderaten Säure und der dezenten Charakteristik – ein guter Alltagswein zum erschwinglichen Preis. Der Klassik Weißburgunder Kabinett hat Grip, Frische und Saftigkeit. Doch auch der Sauvignon Blanc hat uns gefallen: ein trockener Wein, der Ruhe ausstrahlt.

## Renchen

### Weingut Siegbert Bimmerle

OT Erlach, Kirchstr. 4, 77871 Renchen,

Tel. 07843-654

[www.wein-bimmerle.de](http://www.wein-bimmerle.de)

**Inhaber:** Siegbert Bimmerle

**Kellermeister:** Philipp Milke

**Rebfläche:** 150 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Grauer Burgunder Kabinett trocken (€ 10,90)

2022 Sauvignon Blanc QbA trocken (€ 10,90)

2020 Spätburgunder Réserve 500 trocken (€ 29)

**Besuch:** Mo-Fr 8-12 und 13-17 Uhr,

Sa 9-13 Uhr

Die Weine wirken durchweg stimmig und ausbalanciert. Bereits der trockene Grauburgunder Kabinett hat diese harmonische Art bei feiner Nussigkeit. Auch der Sauvignon blanc hat uns gefallen, da er neben Stachelbeeraromen viele Kräuternoten mitbringt und dazu eine präzise Struktur am Gaumen aufweist. Beim Spätburgunder ist das Holz gut eingebunden und unterstreicht die weichen Tannine.

## Salem

### Weingut Markgraf von Baden – Schloss Salem

Schloss Salem 1, 88682 Salem,

Tel. 07553-814 67

[www.markgraf-von-baden.de](http://www.markgraf-von-baden.de)

**Inhaber:** Bernhard Prinz von Baden

**Rebfläche:** 90 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Bodensee Weissburgunder trocken VDP.

Gutswein (€ 9,50)

2022 Birnauer Grauburgunder trocken VDP.Ortswein (FP) (€ 13,50)

2020 Bermatinger Leopoldsberg Spätburgunder trocken VDP.Erste Lage (€ 20)

**Besuch:** So, Mo-Sa 10-18 Uhr

Das Weingut Schloss Salem ist der Hauptstandort von Markgraf von Baden, direkt mit Blick auf den Bodensee. Der Weißburgunder-Gutswein ist mit seiner feinen Würze ein gelungener Einstieg ins Sortiment. In diesem Jahr hat uns außerdem gut gefallen, wie das Thema Ortswein umgesetzt wurde: Es sind Weine mit Substanz, die schon heute zugänglich und verständlich sind. So wie der 2022 Birnauer Grauburgunder: Er hat Schmelz und trotzdem eine gewisse Leichtigkeit. Der Spätburgunder vom Bermatinger Leopoldsberg verbindet Frische und Kraft mit feinem Aroma von Zedernholz.

## Schliengen

### Weingut Fritz Blankenhorn

Basler Str. 2, 79418 Schliengen,

Tel. 07635-820 00

[www.weingut-blankenhorn.de](http://www.weingut-blankenhorn.de)

**Inhaber:** Martin Männer, Yvonne Männer

**Rebfläche:** 25 Hektar

#### Probiertipps:

2021 Schliengen Chardonnay VDP. Ortswein (€ 17,90)

2021 Schliengener Kirchberg Chasselas

Le Clocher VDP. Erste Lage (€ 20,50)

2019 Schliengen Syrah Bravoure VDP. Ortswein Reserve (€ 29)

**Besuch:** Mo, Di, Do, Fr 9-12 und 14-17 Uhr,

Mi 9-12 Uhr

Martin und Yvonne Männer haben das Weingut Blankenhorn in den vergangenen Jahren kom-

plett auf den Kopf gestellt. Dazu gehört nicht nur die neue „Fritz Weinbar“, in der es auch kleine Speisen zum Wein gibt, sondern auch der große Barriquekeller. Das ist das Reich von Yvonne Männer, die in ihren Weinen beweist, wie gut sie mit Holz umgehen kann. Ihr Chasselas vom Schliengener Kirchberg ist eine tolle Interpretation der Rebsorte mit Schmelz, Länge und leiser Kraft. Der Chardonnay Ortswein bringt feine Holzcremigkeit und zitrische Frische ins Glas. Auch der Rotweibereich hat uns gefallen. Der Schlienger Syrah duftet nach Zigarre und Zedernholz, hat im Geschmack geschliffene Tannine und eine schöne Balance.

## Weingut Greiner

OT Obereggenen, Bürgerstr. 48, 79418 Schliengen, Tel. 01763-277 62 02

[www.weingut-greiner.com](http://www.weingut-greiner.com)

**Inhaber:** Maximilian Greiner

**Rebfläche:** 2 Hektar

### Probiertipps:

2021 Gutedel Steinkreuz, Badischer Landwein, trocken (€ 18)

2021 Weißburgunder Steinkreuz, Badischer Landwein, trocken (€ 28)

2022 Rosé Saignée, Badischer Landwein, trocken (€ 10)

2020 Pinot Noir Rosé, Sekt aus Deutschland (€ 18)

**Besuch:** n.V.  

„Hand-harvested / spontaneous fermentation / unfiltered / biodynamic“ – Maximilian Greiner lässt schon auf dem Etikett keinen Zweifel aufkommen, wohin die Reise geht. Aus der bärenstarken Kollektion daher gleich vier Weine mit Anspruch: Zunächst der Pinot Noir Rosé („Fun!“), ein animierend würziger Sekt mit erfrischender Säure, der in seiner hübschen Schrägheit aus dem Elsass stammen könnte und von Schluck zu Schluck mehr Freude macht. Dann der Rosé Saignée mit schöner Würze, Präsenz, Frische und Steinigkeit, gefolgt von zwei so ambitionierten wie bemerkenswert erwachsenen Weinen, dem Gutedel bzw. Weißburgunder aus der Steinkreuz. Wobei sich an Ersterem womöglich die Geister scheiden werden: fröhlich kompromisslos, phenolisch, mit einer enorm präsenten Säure! Der Pinot gibt sich ähnlich griffig-phenolisch, was zunächst den Gaumen stimuliert,

gewinnt immer mehr an Schmelz, die Frucht leuchtet geradezu. Weil uns das alles so gefällt und die Zukunft jetzt ist, freuen wir uns sehr, das dritte F verleihen zu können – Glückwunsch!

## Thomas Harteneck

Brezelstr. 15, 79418 Schliengen,

Tel. 07635-88 37

[www.weingut-harteneck.de](http://www.weingut-harteneck.de)

**Inhaber und Kellermeister:** Thomas Harteneck

**Rebfläche:** 10 Hektar

### Probiertipps:

2020 EMILIA Rosé Brut (€ 18)

2022 PRINZ NOAH PetNat weiß trocken (€ 18)

2022 ORANGE Cabernet blanc trocken (€ 26)

**Besuch:** Mo-Fr 9-12 und 14-17, Sa 10-13 Uhr 

In der Verkostung für den Weinguide gibt es immer wieder Kollektionen, die so außergewöhnlich sind, dass sie uns lange beschäftigen. So war es in diesem Jahr bei den Weinen aus dem Weingut Harteneck. Es sind komplett eigenständige, charakterstarke Weine, die gleichzeitig eine hohe Qualität aufweisen. Wer einmal einen sehr gelungenen Pet Nat probieren möchte, dann am besten den hier: feine Apfel- und Quittenaromatik mit leicht herber Note. Auch der Orange-Wein aus Cabernet franc ist beeindruckend mit viel Grip; kein Solist, vielmehr ein Wein, der sich als Essensbegleiter eignet und sich tagelang weiterentwickeln wird. Der Rosé erinnerte uns an guten Beaujolais, der mit seiner Substanz und Beerigkeit sowohl solo funktioniert als auch zu würzigen Vorspeisen passt.

## Weingut Lämmlin-Schindler

OT Mauchen, Müllheimer Str. 4,

79418 Schliengen,

Tel. 07635-440

[www.laemmlin-schindler.de](http://www.laemmlin-schindler.de)

**Inhaber:** Gerd Schindler

**Rebfläche:** 20 Hektar

### Probiertipps:

2022 Mauchen Gutedel Alte Rebe trocken VDP.ORTSWEIN (€ 10)

2022 Mauchen Sauvignon Blanc trocken VDP.ORTSWEIN (€ 11)

2018 Mauchener Sonnenstück Spätburgunder trocken VDP. ERSTE LAGE (€ 16)

**Besuch:** Mo-Fr 9-12 und 14-18 Uhr, Sa 9-12 und 14-16.30 Uhr  

Das Markgräfler Weingut gehört zu den Aufsteigern in diesem Jahr. Es sind durchweg Weine, die Spaß und Lust auf den zweiten Schluck machen. Bereits der Gutedel hat eine geschmeidige Art mit feiner Frucht, ohne süß zu sein. Vor allem der Sauvignon Blanc Ortswein hat uns begeistert: Er ist sehr elegant mit enormer Tiefe und Substanz, hier ist nichts grasig grün oder kitschig, stattdessen überzeugt er mit Schmelz und Eleganz. Der Spätburgunder vom Mauchener Sonnenstück kommt mit feinen Aromen von dunkler Schokolade ins Glas und hallt lange nach.

### Weingut Zimmermann

Bürgeleinblick 1, 79418 Schliengen,  
Tel. 07635-665

[www.zimmermann-wein.de](http://www.zimmermann-wein.de)

**Inhaber:** Karl-Ernst Zimmermann

**Rebfläche:** 10,5 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Grauburgunder Kapellenberg trocken (€ 11)

2022 Sauvignon Blanc Happy Hill Stahltank (€ 11)

2017 Syrah Reserve Angel Hill Barrique trocken (€ 34)

**Besuch:** Mo-Mi 9-14 Uhr, Do, Fr 9-14 und  
15-22 Uhr, Sa 15-22 Uhr, So 12-20 Uhr



Im Weingut Zimmermann kann man erleben, was in Deutschland heutzutage alles wachsen kann: Cabernet franc, Merlot, Syrah – die südeuropäischen Rebsorten werden auch hier im sonnigen Baden zu beeindruckenden Weinen. So zeigt der Syrah eine kräftige Tanninstruktur und würzige, dunkle Frucht. Der Sauvignon blanc Happy Hill bringt eine schöne Aromatik von Mango und Papaya ins Glas, die mit leichter Restsüße im Geschmack abgerundet wird.

## Stetten bei Meersburg

### Weingut Aufricht

Höhenweg 8, 88719 Stetten bei Meersburg,  
Tel. 07532-24 27

[www.aufricht.de](http://www.aufricht.de)

**Inhaber:** Familie Aufricht

**Rebfläche:** 50 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Grauburgunder „Alte Reben“ Trocken (€ 16,40)

2022 Riesling Neun.Punkt.Fünf (€ 19,90)

2020 Frühburgunder „Von Alten Reben“  
Trocken (€ 22,90)

**Besuch:** Mo-Sa 10-12 und 14-18 Uhr



„Lass dich aufrichten“ steht auf den Etiketten aus dem Hause Aufricht, und wir bestätigen, dass das beim Probieren der Weine direkt geklappt hat. Es ist eine sehr gute, stimmige Kollektion, aus der man nahezu jeden Wein empfehlen kann. Gleichzeitig sind es sehr eigenständige Weine – so wie der Grauburgunder Alte Reben mit seiner dunklen, fast rauchigen Art. Der Frühburgunder Alte Reben zeichnet sich durch Beerigkeit, feine Tanninstruktur und Feinheit aus, er überrumpelt nicht. Gerade mal 9,5 Prozent Alkohol hat der Riesling Neun.Punkt.Fünf mit schöner Frische und deutlicher Süße: ein schöner Apéro-Wein oder für Einsteiger.

## Sulzburg

### Privat-Weingut

### Schlumberger-Bernhart

OT Laufen, Weinstr. 19, 79295 Sulzburg,  
Tel. 07634-89 92

[www.schlumbergerwein.de](http://www.schlumbergerwein.de)

**Inhaberin:** Claudia Schlumberger-Bernhart

**Kellermeister:** Ulrich Bernhart, Johanna Bernhart

**Rebfläche:** 10 Hektar

#### Probiertipps:

2021 Weißburgunder 1G Laufener Altenberg  
trocken VDP.Erste Lage (€ 15)

2022 Sauvignon Blanc -fumé- Laufener  
Altenberg trocken VDP.Erste Lage (€ 20)

2020 Pinot Noir GG Klosterwingerte  
VDP.Große Lage (€ 35)

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



Es gibt Weingüter, bei denen es schwerfällt, sich für Tipps zu entscheiden, weil ihre Kollektion als Ganzes so beeindruckend ist, und das ist in diesem Jahr beim Weingut Schlumberger-Bernhart der Fall. Hier ist jeder Wein ein Tipp. Die Weine sind keine Kraftprotze, sondern fein strukturierte Rebsortenvertreter. Das Weingut kann grandios mit Holz umgehen, sodass hier nichts zu laut ist, die Aromatik perfekt eingebunden ist und die Weine durchweg eine tolle Struktur haben. Beispielhaft nennen wir den Fumé, der ein Paradebeispiel für Sauvignon blanc aus dem Holzfass

ist. Auch der Pinot noir vom Klosterwingerte beweist den großartigen Umgang mit Holz: Er hat eine zarte Aromatik von dunkler Kirsche, Kakao und Zedernholz und eine feine Gerbstoffstruktur, dabei ist er klar und präzise – das macht Spaß!

## Sulzfeld

### Burg Ravensburg

75056 Sulzfeld,

Tel. 07259-911 20

[www.weingut-burg-ravensburg.de](http://www.weingut-burg-ravensburg.de)

**Inhaber:** Heinz Heiler

**Rebfläche:** 38 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Sulzfelder Lerchenberg Riesling

VDP.Erste Lage (€ 19,50)

2020 KAPELLENBERG Riesling GG (€ 32)

2018 DICKER FRANZ Blaufränkisch GG (€ 35)

**Besuch:** n.V.  

Die Burg Ravensburg ist ein Wahrzeichen im Kraichgau und thront über den Reben. Das gleichnamige Weingut existiert seit über 750 Jahren und hat bereits die Weichen für die Zukunft gestellt: Ab nächstem Jahr werden die Weine Demeter-zertifiziert sein. In diesem Jahr hat uns der Riesling vom Sulzfelder Lerchenberg gefallen. Es ist ein typisch badischer Vertreter der Sorte mit viel Kraft, sehr duftig und saftig. Auch der Blaufränkisch aus der Großen Lage Dicker Franz zählt mit seiner eleganten Tanninstruktur zu unseren Tipps.

## Teningen

### Weingut Mößner-Burtsche

OT Köndringen, Heimbacher Straße 3,

79331 Teningen,

Tel. 07641-28 08

[www.weingutmoessner.de](http://www.weingutmoessner.de)

**Inhaberin:** Eva Burtsche

**Kellermeister:** Tobias Burtsche

**Rebfläche:** 2,5 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Weißer Burgunder LÖSS trocken (€ 10)

2022 Pinot Blanc des Noirs SUR LIE trocken (€ 7,50)

2018 Pinot Noir KÄFERBERG trocken (€ 15)

**Besuch:** Do, Fr 15-18.30 Uhr, Sa 9.30-13 Uhr 

Zugängliche Weine mit viel Frucht hat uns Winze-

rin Eva Burtsche in diesem Jahr geschickt. Sie sind eingängig und unkompliziert, so wie etwa der Weißburgunder vom Löss: ein typischer Easy-Drinking-Weißwein. Auch der Pinot Blanc des Noir, der auf der Hefe ausgebaut wurde, zeigt diese fruchtig-frische Art. Die Weine sind außerdem preislich attraktiv.

## Vogtsburg

### Weingut Abril

OT Bischoffingen, Am Enselberg 1,

79235 Vogtsburg,

Tel. 07662-949 32 30

[www.weingut-abril.de](http://www.weingut-abril.de)

**Inhaberin:** Helga Haub

**Kellermeister:** Daniel Hank

**Rebfläche:** 30 Hektar

**Probiertipps:**

2022 FRUCHT Grauer Burgunder Qualitätswein trocken (€ 9,70)

2021 ZEIT Bischoffinger Rosenkranz Grauer Burgunder Qualitätswein trocken (€ 25)

2020 ZEIT Bischoffinger Steinbuck Pinot Noir Qualitätswein trocken (€ 36)

**Besuch:** Mo-Fr 8.30-12 und 13-17.30 Uhr,

Sa 9.30-13 Uhr 

Das Weingut hat seine Kollektion in drei Kategorien eingeteilt: Frucht, Stein und Zeit. Die Weine spiegeln das jeweilige Motto gut wider, so ist zum Beispiel der Grauburgunder „Frucht“ ein Wein mit Saftigkeit und gutem Druck. Die „Zeit“-Linie ist ebenso passend gewählt: Die Weine sind kräftig, vom Holz geprägt und brauchen vermutlich noch ein paar Jahre, um sich komplett zu entfalten. Gleichzeitig sind sie kräftig genug, um mit dem Holzeinsatz mithalten zu können wie etwa der Grauburgunder vom Bischoffinger Rosenkranz. Ein vollmundiger, sehr saftiger Wein, der zu unseren Probiertipps zählt.

### Weingut Bercher-Schmidt

OT Oberrotweil, Herrenstr. 28,

79235 Vogtsburg,

Tel. 07662-372

[www.bercher-schmidt.de](http://www.bercher-schmidt.de)

**Inhaber:** Beate- Wiedemann-Schmidt,

Franz W. Schmidt

**Kellermeister:** Fabian Schmidt

**Rebfläche:** 13 Hektar

**Probiertipps:**

2020 1er Lage Kiechlingsberger Ölberg  
Spätburgunder tr. (€ 40)  
2020 1er Lage Oberrotweiler Henkenberg  
Spätburgunder trocken (€ 40)  
2020 1er Lage Bischoffinger Enselberg  
XIO (€ 50)

**Besuch:** Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr  

Das Weingut vom Kaiserstuhl überzeugt mit einer stimmigen, schönen Kollektion, in der uns vor allem die Rotweine gefallen haben. Die Lagen sind hierbei präzise herausgearbeitet. Der Spätburgunder vom Kiechlingsberger Ölberg präsentiert sich als eleganter Vertreter, während der Spätburgunder vom Oberrotweiler Henkenberg durch seine Kraft beeindruckt. Der Spätburgunder vom Bischoffinger Enselberg ist der Tiefgründigste von allen und zeigt den hohen Anspruch des Weinguts – gleichzeitig braucht er sicher noch einige Jahre Flaschenreife. Daneben sollte man unbedingt auch die Weißweine probieren, die mit Feinheit und Saftigkeit brillieren.

## Vogtsburg im Kaiserstuhl

---

**Winzergenossenschaft****Achkarren im Kaiserstuhl**  

OT Achkarren, Schloßbergstr. 2,  
79235 Vogtsburg im Kaiserstuhl,  
Tel. 07662-930 40  
achkarrer-wein.com/

**Kellermeister:** Christoph Rombach

**Rebfläche:** 189 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Achkarrer Winzer Cabernet Sauvignon  
QbA trocken (€ 7,90)  
2022 Achkarrer Schlossberg Scheurebe  
QbA trocken, Edition Bestes Fass (€ 11,90)  
2022 Achkarrer Winzer Sauvignon Blanc  
QbA trocken (€ 8,50)

**Besuch:** Mo-Fr 10-12.30 und 13.30-17 Uhr,  
Sa 9-13 Uhr  

Die Winzergenossenschaft kann gut mit Aromasorten umgehen und interpretiert sie ohne Kitsch und Restsüße. So sind vor allem der Sauvignon blanc und die Scheurebe unsere Tipps aus der Kollektion. Letztere ist mit ihrer geradlinigen und frischen Art ein wunderbarer Aperitif-Wein. Von den Roten hat uns vor allem der Cabernet Sauvignon mit seiner feinen Pfeffernote gefallen.

**VDP.Weingut Bercher**   

OT Burkheim, Mittelstadt 13,  
79235 Vogtsburg im Kaiserstuhl,  
Tel. 07662-212  
www.weingutbercher.de

**Inhaber:** Arne Bercher, Martin Bercher

**Rebfläche:** 27 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Burkheimer Feuerberg Haslen  
Grauburgunder GG VDP.Grosse Lage (€ 30)  
2021 Jechtinger Eichert Grauburgunder 1G  
VDP.Erste Lage (€ 18)

**Besuch:** Mo-Sa 9-11.30 und 13.30-17 Uhr  

Das Weingut residiert in einem schmucken, von Franz-Michael Bercher 1756 in Burkheim erbauten Gebäude. Und so wünscht man sich denn auch die Weine der Cousins Arne und Martin Bercher, Weine, die sich in den letzten Jahren möglicherweise eher durch eine gewisse Solidität als durch reizvolle Formen ausgezeichnet haben. Dennoch gibt es Schönheiten zu entdecken, etwa den Jechtinger Eichert Grauburgunder 2021 (sortentypisch Grauburgunder und im besten Sinne badisch, süffig, mit guter Säure, einer hübschen Würze und dem gerade richtigen Quantum Schmelz) sowie das Große Gewächs Burkheimer Feuerberg Haslen Grauburgunder von 2022, dem zu Recht bekanntesten Wein des Hauses, der in den nächsten Jahren noch prächtig zulegen wird.

**Bischoffinger Winzer** 

OT Bischoffingen, Bacchustr. 20,  
79235 Vogtsburg im Kaiserstuhl,  
Tel. 07662-930 10  
www.bischoffinger-winzer.de

**Inhaber:** Thomas Weiler

**Kellermeister:** Norbert Kuhn

**Rebfläche:** 256 Hektar

**Probiertipp:**

2020 Bischoffinger Pino Magma „Réserve“  
trocken (€ 16,95)

**Besuch:** Mo-Fr 8-12 und 13-17 Uhr, Sa 10-16 Uhr,  
So 11-16 Uhr  

Pino Magma steht für weiße Burgunderweine vom Kaiserstuhl. Neben zahlreichen Weingütern haben sich auch die Bischoffinger Winzer dem Kollektiv angeschlossen. Ihr Pino Magma Réserve ist eine Cuvée aus Grau- und Weißburgunder und reifte 9 Monate im Holzfass. Es ist der interessanteste Wein in der Kollektion,

die sich durch einwandfreie, aber teilweise etwas eindimensionale Weine auszeichnet.

## Bioweingut Bertram Isele

OT Achkarren, Kaibengasse 3,  
79235 Vogtsburg im Kaiserstuhl,  
Tel. 07662-63 47

[www.bioweingut-Isele.de](http://www.bioweingut-Isele.de)

**Inhaber:** Bertram Isele

**Rebfläche:** 5 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Helios feinherb (€ 11)

2022 Johanniter trocken (€ 10,30)

2022 Spätburgunder Rosé -Tulipan- (€ 10,90)

**Besuch:** Fr 14-18 Uhr 

Für Menschen, die hocharomatische, leicht rest-süße Weine mögen, ist das Weingut Isele eine gute Wahl. Die Familie setzt auf viele Piwis, die sie fruchtig und zugänglich ausbauen. Der Helios zeigt die Handschrift des Betriebs am besten: Im Aroma findet sich eine intensive Exotik, im Geschmack zeigt sich eine gut eingebundene Süße – insgesamt ein stimmiger Wein. Auch der Johanniter hat Grip und Struktur. Auf dem Weingut stehen drei Ferienwohnungen zur Verfügung.

## Weingut Franz Keller

OT Oberbergen, Badbergstrasse 44,  
79235 Vogtsburg im Kaiserstuhl,  
Tel. 07662-93 30 21

[www.franz-keller.de](http://www.franz-keller.de)

**Rebfläche:** 35 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Achkarren Schlossberg Grauburgunder GG (€ 40)

2021 Oberbergener Bassgeige Spätburgunder VDP.Erste Lage (€ 26)

2021 Oberrotweil Eichberg GG (€ 65)

**Besuch:** n.V.  

Wir sind begeistert, wie Friedrich Keller auch in diesem Jahr wieder seine Handschrift präzise herausgearbeitet hat und uns Weine beschert, die mit ihrer zarten Kraft nachhaltig beeindruckt. Hier gibt es keinen Kitsch und keine Eintönigkeit, sondern komplexe und zugleich trinkfreudige Weine, die das Terroir ins Glas bringen. Das Spätburgunder Große Gewächs vom Eichberg ist präzise strukturiert mit dunklen Aromen von Schokolade, doch im Geschmack so zupackend und saftig, dass man sofort einen zweiten

Schluck möchte. Der Vertreter aus der Bassgeige ist naturgemäß etwas breitschultriger und expressiver mit prägnanter Struktur und Kraft, der auf jeden Fall noch etwas Zeit auf der Flasche braucht. Am meisten begeisterte uns in diesem Jahr der Grauburgunder vom Schlossberg: ein eigenständiger, außergewöhnlicher Wein mit tollem Holzeinsatz, der zart und fein eingebunden ist und einen festen frischen Kern umkleidet.

## Weingut Holger Koch

OT Bickensohl, Mannwerk 4,  
79235 Vogtsburg im Kaiserstuhl,  
Tel. 07662-91 22 58

[www.weingut-holger-koch.de](http://www.weingut-holger-koch.de)

**Inhaber:** Holger Koch, Gabriele Engesser

**Rebfläche:** 8 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Grauburgunder Kaiserstuhl, trocken, Dt Qualitätswein (€ 10,80)

2022 Chardonnay RÉSERVE, trocken, Bad. Landwein (€ 37)

2021 Pinot Noir Herrenstück, trocken, Dt. Qualitätswein (€ 17,50)

**Besuch:** n. V.

Holger Koch ist ein Meister der leisen Töne. Seine Weine haben uns auch in diesem Jahr enorm beeindruckt: Sie haben durch die Bank eine Feinheit und Zartheit, die ihresgleichen sucht. Sie sind in Balance und ruhen in sich. Wer die Qualitätspyramide durchprobiert, merkt, wie sich die Komplexität der Weine steigert, doch der feine Grundcharakter bleibt bei allen gleich und wiedererkennbar. Schon der Grauburgunder im Einstieg hat viel Schmelz und eine eine feine Nussigkeit, die uns an weiße Mandeln erinnert. Er zeigt keinen Frucht-Kitsch, sondern schlichtweg zarte Eleganz. Der Chardonnay Reserve beweist, wie gut Koch mit Holz umgehen kann. Auch im Rotweimbereich waren wir angetan: Der Pinot noir Herrenstück bringt Saftigkeit und Frische ins Glas, die Tannine sind geschliffen, und gleichzeitig strahlt der Wein wie auch alle anderen eine enorme Ruhe aus. Chapeau!

## Weingut Landerer

OT Niederrotweil, Niederrotweil 3,  
79235 Vogtsburg im Kaiserstuhl,  
Tel. 07662-10 70

[www.weingut-landerer.de](http://www.weingut-landerer.de)

**Inhaber und Kellermeister:** Johannes Landerer

**Rebfläche:** 22 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Henkenberg Chardonnay Lagenwein (€ 27)

2020 Eichberg Spätburgunder Lagenwein (€ 40)

2021 Kirchberg Syrah Lagenwein (€ 33)

**Besuch:** Mo-Fr 8-12 und 14-17 Uhr,  
Sa 9-12 und 13.30-15.30 Uhr  

Der Stil des Hauses ist klar: Es sind kraftvolle Weine, die sich nicht verstecken. Sie sind durchweg konzentriert und voller Extrakt. So wie der Chardonnay vom Henkenberg – ein Wein, den man regelrecht kauen kann. Vor allem im Rotweinbereich kommt diese kräftige Handschrift gut zur Geltung. Der Spätburgunder vom Eichberg hat eine zupackende Saftigkeit, Mineralität und schöne Balance. Der Syrah überzeugt mit reifen geschliffenen Tanninen und ansprechender Frucht. Kein Leichtgewicht, doch sehr schön!

### Weingut Michel

OT Achkarren, Winzerweg 24,  
79235 Vogtsburg im Kaiserstuhl,  
Tel. 07662-429

[www.weingutmichel.com](http://www.weingutmichel.com)

**Inhaber:** Josef Michel

**Rebfläche:** 14 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Achkarren Chardonnay TEPHRIT (€ 15)

2021 Achkarren SCHLOSSBERG Chardonnay

VDP.GROSSE LAGE (€ 32)

**Besuch:** Mo-Fr 13.30-17 Uhr, Sa 10-13 Uhr  

Josef Michel hat eine Leidenschaft für den Achkarrer Schlossberg und sagt selbst: „Ich weiß nicht, wie oft ich mich schon von Westen kommend meinem Achkarrer Tal genähert habe. Trotzdem begeistert mich der Schlossberg immer wieder aufs Neue.“ Auch uns hat der Chardonnay vom Schlossberg sofort angesprochen. Er ist ein durchaus kräftiger Vertreter mit fester Struktur und hat gleichzeitig eine feine Frische. Sehr gut gefallen hat uns außerdem der Chardonnay Tephrit: Er hat Spannung, helle Fruchtigkeit und das bei guter Länge.

### Weingut Salwey

OT Oberrotweil, Hauptstr. 2,  
79235 Vogtsburg im Kaiserstuhl,  
Tel. 07662-384

[www.salwey.de](http://www.salwey.de)

**Inhaber:** Konrad Salwey

**Rebfläche:** 25 Hektar

**Probiertipps:**

2020 Kirchberg Spätburgunder

VDP.Grosses Gewächs trocken (€ 75)

2020 Henkenberg Grauburgunder

VDP.Grosses Gewächs trocken (€ 39)

2016 Sieben Winter (Grauburgunder & Chardonnay) trocken (€ 45)

**Besuch:** Mo-Fr 14-18 Uhr, Sa 11-17 Uhr  

Um es direkt auf den Punkt zu bringen: Die Kollektion, die uns in diesem Jahr aus dem Weingut Salwey erreicht hat, war durchweg begeisternd. Deshalb könnten wir jetzt eigentlich jeden Wein empfehlen, den wir probiert haben. Da wir hier nur wenige besprechen können, nennen wir auf jeden Fall den Grauburgunder aus dem Henkenberg, der auch schon die letzten Jahre unser Liebling war. Ein Wein von enormer Frische, Lebendigkeit und Eleganz, der nachhaltig beeindruckt. Auch die Rotweine strahlen so wie der Spätburgunder aus dem Kirchberg: Er duftet nach Cassis, dunkler Schokolade und hat im Geschmack eine feine Säurestruktur und enorme Filigranität. Die Weine zeigen auch in diesem Jahr, warum das Weingut zur Spitze der deutschen Weinbranche gehört.

### Weingut Gregor

#### & Thomas Schätzle

OT Schelingen, Heinrich-Kling-Str. 38,  
79235 Vogtsburg im Kaiserstuhl,  
Tel. 07662-946 10

[www.weingutschaetzle.de](http://www.weingutschaetzle.de)

**Inhaberin:** Franziska Schätzle

**Kellermeister:** Martin Schmidt

**Rebfläche:** 16 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Schatz vom Vulkan Grauburgunder  
Ortswein trocken (€ 17)

2021 Heiligenberg Grauburgunder Réserve  
trocken (€ 35)

2019 Schatz vom Vulkan Spätburgunder trocken  
(€ 20)

**Besuch:** Mo-Fr 9-12 und 13.30-18 Uhr,  
Sa 9-16 Uhr  

Franziska Schätzle hat im Familienweingut das Steuer übernommen und direkt Vollgas gegeben: Das Betriebsgebäude wurde modernisiert, außerdem ist eine neue Vinothek mit Event- und

Seminarräumen entstanden, zudem ein neues Kelterhaus. Die Weine haben durchweg eine feine, ausbalancierte Art. Besonders gefallen hat uns der Grauburgunder Ortswein: ein würziger, leicht rauchiger Wein mit Länge, Schliff und Rebsortentypizität. Der Grauburgunder vom Heiligenberg ist mehr vom Holz geprägt, das wunderbar eingebunden ist. Der Geschmack begeistert mit Aromen von Kräutern und rotem Apfel – ein toller Wein, der Spaß macht.

## Vogtsburg Oberrotweil

### Weingut Peter Wagner

Hauptstraße 32,  
79235 Vogtsburg Oberrotweil,  
Tel. 0176-64 01 39 67  
www.wagner-weingut.de

**Inhaber:** Peter Wagner

**Rebfläche:** 8 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Grauburgunder vom Löss (€ 10,50)

2022 Müller Thurgau vom Löss (€ 9,50)

2021 Spätburgunder vom Löss (€ 16)

**Besuch:** n.V. 

Das Weingut Peter Wagner gehört zu den Neueinsteigern in diesem Jahr. Die Weine haben eine hohe Qualität und zeichnen sich durch ihre beeindruckende Dichte aus. Hier ist viel Substanz, Struktur und Kraft zu finden. Vor allem die Rotweine haben uns mit ihrer Komplexität und Länge gefallen, so wie der Spätburgunder vom Löss. Er duftet nach Zimt und Kardamom, hat eine schöne Saftigkeit bei klarer, fester Struktur. Auch der Müller-Thurgau hat Substanz und Würze, und das bei moderatem Alkohol.

## 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:** 16 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Weil am Rhein Chardonnay (Preis auf Anfrage)

2020 Grauer Burgunder „vom Kalkstein“ (€ 14,50)

2020 Sonnhohle Ötlingen Spätburgunder (€ 42)

**Besuch:** Mi-Fr 9-12 und 14.30-18.30 Uhr,

Sa 10-14 Uhr  

Das Weingut gehört zu unseren Favoriten aus Baden in diesem Jahr. Die Weine haben uns begeistert und nachhaltig beeindruckt. Es sind Weine der leisen Töne mit enormer Komplexität und Eleganz, und das durch die Bank. Deshalb: Probieren Sie am besten alles. Da wir uns hier auf wenige Tipps beschränken müssen, nennen wir den Grauburgunder vom Kalkstein. Der Holzeinsatz ist auf dem Punkt, er hat Schliff, Länge, und es bleibt eine enorme Frische im Mund. Hier wurde mit sehr viel Fingerspitzengefühl gearbeitet. Der Weil am Rhein Chardonnay hat eine feine Rauheit und zarte Frucht, die fein eingewoben ist – ein leiser Wein mit ruhiger Kraft.

## Wertheim

### Weingut Ehrlenbach

OT Reicholzheim, Schillstr. 16,  
97877 Wertheim,  
Tel. 09342-217 57

www.ehrlenbach-wein.de

**Inhaber:** Florian & Philipp Ehrlenbach

**Rebfläche:** 4,2 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Müller-Thurgau trocken (€ 8)

2021 Reicholzheimer Chardonnay (€ 16,50)

2021 Reicholzheimer First Schwarzriesling (€ 26)

**Besuch:** n.V.

Das Weingut zählt für uns zu den schönsten Entdeckungen der Verkostung. Dahinter stehen zwei Brüder, ausgebildet in renommierten Betrieben, die ihr eigenes Weingut gegründet haben. Ihre Weine beweisen, wie viel Können, Leidenschaft und Detailverliebtheit die zwei mitbringen. Der Müller-Thurgau etwa zeigt, welches Potenzial die Rebsorte hat, wenn man sich ihr mit Leidenschaft widmet. Er ist saftig und animierend, ein wunderbarer Vesperwein. Doch vor allem ihr Schwarzriesling hat uns beeindruckt: ein substanzvoller Rotwein mit Finesse, Eleganz und enormer Würzigkeit. Wir freuen uns sehr auf alles, was man von den beiden noch hören wird!

# FRANKEN



Die besten Weingüter  
in Deutschland  
2024



## Auernhofen

### Winzerhof Stahl

Lange Dorfstr. 21, 97215 Auernhofen,  
Tel. 09848-968 96  
[www.winzerhof-stahl.de](http://www.winzerhof-stahl.de)

**Inhaber:** Christian Stahl

**Rebfläche:** 40 Hektar

**Probiertipps:**

2022 „Hasennest“ Müller Thurgau (€ 13,50)

2022 Muskateller (€ 13,50)

**Besuch:** n.V.  

Der Hof ist ein Gesamtkunstwerk, eine traumhafte Kulisse für Hochzeiten, und Christian Stahl ist ein Multitalent: Als kochender Winzer führt er auch ein gutes Restaurant. Seine komplexen Weine mit austarierter Säure-Frucht-Balance sind eigentlich

eine feste Bank – umso ratloser machten uns manche Gewächse, bei denen wir die gewohnte Strahlkraft nicht ganz wiederfanden. Der 2022 Blaue Silvaner Sonnenstuhl wirkte recht flach, der 2022 Riesling Best Of kurz mit wenig Tiefgang. Typisch Stahl war hingegen der Muskateller: elegant und geradlinig, fein aromatisch, perfekt für den Aperitif. Auch der Müller-Thurgau „Hasennest“ gefiel mit feiner Cremigkeit und grüngrasigen Noten. Wir hoffen auf den erneuten Aufschwung in jeder Liga im kommenden Jahr.

## Bürgstadt

### Sekthaus Burkhardt Schür

Raiffeisenring 1, 63927 Bürgstadt,  
Tel. 09371-668 87 32



[www.burkhardtschuer.de](http://www.burkhardtschuer.de)

**Inhaber:** Laura Burkhardt, Sebastian Schür

**Probiertipps:**

2018 Blanc de Blancs BRUT (€ 32)

2018 Blanc de Noirs BRUT (€ 28)

**Besuch:** n.V.

Aufstieg! Die Senkrechtstarter Laura Burkhardt und Sebastian Schür haben eine Schippe draufgelegt: Mit perfekter Balance von cremiger Fülle und schlanker Statur machen die Sekte Champagner ernsthaft Konkurrenz, und das klassisch-edle Etikett ist Symbol ihres ehrgeizigen Anspruchs. Wunderbar ist der Blanc de Noirs mit opulenten Brioche-Noten in der Nase und zarten Beerentönen am Gaumen, lang im Nachhall, sehr seriös; toll auch der Blanc de Blancs – beide von 2018, was typisch ist: Jahrelanges Hefelager in den Naturkellern ist ein Markenzeichen. Schür hat bei Salwey gelernt, ist Außenbetriebsleiter bei Fürst – und geht mit seiner Partnerin einen ganz eigenen, individuellen Weg. Bravo!

### Weingut Rudolf Fürst ●●●●●●

Hohenlindenweg 46, 63927 Bürgstadt,

Tel. 09371-86 42

[www.weingut-rudolf-fuerst.de](http://www.weingut-rudolf-fuerst.de)

**Inhaber:** Sebastian Fürst

**Rebfläche:** 21 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Riesling pur minéral (€ 13,20)

2021 Spätburgunder Tradition (€ 17,50)

2021 Chardonnay R (€ 78)

**Besuch:** n.V. ☒ ☒

Die „Fürsten“ muss man nicht mehr erklären. Das Weingut ist die Nummer eins in Franken, für viele kommen aus dem Haus gar die besten Spätburgunder Deutschlands. Wir sehr diese Superlative stimmen, bewies die aktuelle Kollektion von Sebastian Fürst, der meisterhaft das Erbe seines Vaters Paul in die Zukunft trägt. Ein dickes Ausrufezeichen setzt schon der außerordentliche Riesling „pur minéral“ mit Noten von Feuerstein, gelbem Apfel, voller Finesse (und das zu einem tollen Preis). Der gemeißelte, nussige Chardonnay würde sich bestens als Pirat in einer französischen Burgunderprobe behaupten (noch gut 10 Jahre liegen lassen). Bei den Spätburgundern lassen sich die Abstufungen bis in stolze Höhen wunderbar ablesen: Der Tradition balanciert und fein floral, der Centgrafenberg GG mit Rose und Hagebutten in der Nase, sehr feinkörnig, auch kantig, langer Nachhall mit Fruchtnoten – und der Hundsrück GG so tiefgründig, so zart, so elegant – groß! Wir fassen uns kurz: outstanding!

### Weingut Stich „Im Löwen“ ●●

Freudenberger Str. 73, 63927 Bürgstadt,

Tel. 09371-57 05

[www.weingut-stich.de](http://www.weingut-stich.de)

**Inhaber:** Gerhard und Philipp Stich

**Rebfläche:** 10 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Frank & Frei Müller-Thurgau Gutswein trocken (€ 7,80)

2022 Tigris Cuveé-Weiß Gutswein (€ 8)

**Besuch:** Mo-Fr 9-12 und 14-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr



Die Familie ist Pionier in Sachen Nachhaltigkeit: Schon lange erzeugt sie eigenen Strom, Flaschen und Holzkisten werden recycelt, eigener Kompost kommt zum Einsatz. Erst vor ein paar Monaten hat mit Philipp Stich die junge Generation das Ruder übernommen. Auch er hat roten Burgunder im Fokus, wobei wir den 2018er Centgrafenberg Spätburgunder GG als etwas brandig mit recht trockenem Tannin empfanden; der 2021er Centgrafenberg Frühburgunder GG litt unter etwas mangelnder Finesse und Frucht. Bessere Performance zeigten die Weißweine für jeden Tag, etwa der klassische Müller-Thurgau als frischer und fruchtbetonter Schoppen oder auch die Tigris-Cuvée, ein solider Brot-und-Butter-Wein. Das Gut verfügt mit Centgrafenberg und Hundsrück über berühmte Lagen, aus denen sicher mehr herauszukitzeln wäre.

### Weingut Josef Walter

Freudenberger Str. 21-23,

63927 Bürgstadt,

Tel. 09371-94 87 66

www.weingut-josef-walter.de

**Inhaber:** Christoph und Daniela Walter

**Kellermeister:** Felix Walter

**Rebfläche:** 4 Hektar

**Probiertipps:**

2019 Spätburgunder „J“ Hundsrück (€ 40)

2021 Buntsandstein - Chardonnay & Silvaner (€ 17)

2022 Silvaner Centgrafenberg (€ 13)

**Besuch:** Di-Do 14-18 Uhr, Fr 9-12 und 14-18 Uhr, Sa 9-14 Uhr

Wer auf der Suche nach Früh- und Spätburgunder mit französischer Stilistik ist, wird hier fündig. Weinbautechniker Christoph Walter hält konstant Kurs in Sachen Qualität – und dafür ist der Spätburgunder „J“ Hundsrück das beste Beispiel. Aber auch die Weißweine haben uns überzeugt: der Buntsandstein Chardonnay & Silvaner läuft cremig, gar karamellig, über die Zunge, ohne

plump zu sein, Birnennoten setzen Akzente, das Holz fasst ihn gut ein. Mit Blick auf Nachhaltigkeit ist die identische Flaschenform für alle Gewächse aus Leichtglas zu loben. Alles lässt sich in der schönen Vinothek prima verkosten.

## Castell

### Fürstlich Castell'sche

**Domäne**

Schlossplatz 5, 97355 Castell,

Tel. 09325-601 60

www.castell.de

**Inhaber:** Ferdinand Fürst zu Castell-Castell

**Rebfläche:** 70 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Casteller HOHNART Silvaner

VDP.ERSTE LAGE trocken (€ 18)

2020 APRILES Silvaner trocken (€ 30)

2022 Casteller Silvaner VDP.ORTSWEIN trocken (€ 13)

**Besuch:** Mo-Fr 10-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr

Fränkisch-traditionelles Gesamtkunstwerk mit Schlossgarten, historischem Keller und neuem Restaurant „Weinstall“ mit eigenem Wild, das Eichenholz für die Fässer kommt aus dem Familienwald. Auf dem Gut, das in der 26. Generation bewirtschaftet wird, wurde 1659 der erste Silvaner in Deutschland gepflanzt. Einen langen Atem zeigt man auch bei den Großen Gewächsen aus den Top-Lagen, sie reifen fünf Jahre, bevor sie auf den Markt kommen. Angetan waren wir allerdings vor allem vom Silvaner aus der Ortswein-Liga, der reduktiv-modern mit Zitrus-Punch und dabei sehr feingliedrig wirkt, allerdings ohne die typische Würze der Rebsorte. Mehr Würze weist indes der Hohnart Silvaner auf, sehr sauber gearbeitet, jedoch mit verhaltener Komplexität.

## Eibelstadt

### Weingut Leininger

Theilheimer Weg 3-5, 97246 Eibelstadt,

Tel. 0171-225 25 40

weingut-leininger.de

**Inhaber:** Florian Engelmann

**Rebfläche:** 11 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Eibelstadter Mönchsleite Silvaner

„Alte Reben“ Meisterwerk trocken (€ 14)

2022 Eibelstadter Mönchsleite „Altenberg 1172“ Silvaner I Unikat trocken (€ 24)  
2019 Eibelstadter Kapellenberg Albalonga Brut (€ 24)  
2022 Frickenhäuser Kapellenberg Riesling trocken (€ 14)

**Besuch:** n.V.  

Ein klares Ordnungsprinzip bilden die Qualitätsstufen von „Tagwerk“, „Handwerk“ über „Meisterwerk“ bis hin zum „Unikat“ auf den Leininger-Etiketten, keine Frage, die Weine von Florian Engelman laden zum Entdecken ein. Beim Silvaner Alte Reben aus der Eibelstadter Mönchsleite (Serie „Meisterwerk“) gefällt uns der Dreiklang von Würze, komplexer Säurestruktur und saftiger Trinkigkeit. Noch mehr Silvaner-Freuden vermittelt der kraftvoll dunkelwürzige und mineralisch raumgreifende Altenberg 1172 (Serie „Unikat“). Auch dem Riesling aus dem Frickenhäuser Kapellenberg steht die recht verführerische Würze sehr gut, die auch den Exoten unserer Empfehlung, den Albalonga-Sekt zielt: Der ohne Dosage abgefüllte Schaumwein duftet nach Hutzelbrot und Mandelbrioche, Quitte und etwas Kamille, um dann am Gaumen ein hübsches Quantum Säure, zartherbe Earl-Grey- und Grapefruit-Bitternoten sowie pikante gelbe Frucht nachzulegen. Sehr spannend! Und uns dringend 2,5 F wert!

## Frickenhausen am Main

### Weingut Bickel-Stumpf

OT Frickenhausen am Main, Kirchgasse 5,  
97252 Frickenhausen am Main,  
Tel. 09331-28 47  
[www.bickel-stumpf.de](http://www.bickel-stumpf.de)

**Inhaber:** Matthias Stumpf, Manuela Stumpf

**Kellermeister:** Matthias Stumpf

**Rebfläche:** 13 Hektar

**Probiertipps:**

2022 TWENTYSIX weiss VDP.Gutswein (€ 9,90)

2022 Buntsandstein Silvaner VDP.Ortswein (€ 13,90)

2022 Johannisberg Scheurebe trocken VDP.Erste Lage (€ 18)

2021 Kapellenberg Fränkischer Gemischter Satz (€ 20,50)

**Besuch:** Mo 9-13 Uhr, Do-Sa 9-17 Uhr  

Die Silvaner-Experten Matthias und Manuela Stumpf haben ihre Handschrift in der Vergangen-

heit immer weiter geschärft, unsere Punktzahlen kletterten entsprechend nach oben. Nachhaltigkeit hat dabei Priorität, als Slow-Food-Mitglieder bearbeiten sie den Boden in den historischen Spitzenlagen sogar nur mit den Händen. Wer ihren Stil noch nicht kennt, sollte den Buntsandstein Silvaner Ortswein probieren (fruchtig, fein, präzise) oder auch die toll cremige und ernst zunehmende Johannisberg Scheurebe. Spannend, modern, feinnervig und füllig mit toller Länge ist der Fränkische Gemischte Satz – ein formidabler Speisenbegleiter. Last not least: Auf Partys und Terrassen ist der Gutswein Twentysix weiß willkommener Gast – auch easy drinking will gekonnt sein. Wer in Franken unterwegs ist, sollte in der schönen Vinothek einkehren.

## Großheubach

### Weingut Kremer

Mühlgasse 12, 63920 Großheubach,  
Tel. 09371-32 70  
[www.weingut-kremer.de](http://www.weingut-kremer.de)

**Inhaber:** Ulrich Kremer

**Kellermeister:** Stefan Kremer

**Rebfläche:** 12 Hektar

**Probiertipps:**

2019 Großheubacher Bischofsberg PINOT NOIR RÉSERVE trocken (€ 25)

2021 Großheubacher Bischofsberg Chardonnay QW trocken (€ 12)

2020 Großheubacher Bischofsberg „ROTHELLO“ Rotweincuvée (€ 12,50)

**Besuch:** Mo-Fr 8.30-12 und 13.30-18 Uhr,  
Sa 8.30-15 Uhr 

Viel Bewegung im Familienbetrieb: Sohn Ulrich hat übernommen und macht mit Vater Stefan den Wein, die neue Vinothek ist ultramodern und Bühne für After-Work-Partys. Nachhaltige Bewirtschaftung gewinnt immer mehr an Bedeutung, in der Stilistik liegt der Akzent auf der Frucht, die manches Mal zulasten der Finesse geht. Exemplarisch für die Region Churfranken konzentriert man sich auf Burgundersorten, wobei besonders die Roten überzeugen konnten: Der Pinot Noir Réserve etwa ist dunkelbeerig, mit spürbarem Holz, feinkörniger Tanninstruktur und Potenzial, die „Rothello“-Cuvée passt mit animierenden Noten von Zimt und Nelke perfekt zum Festessen mit Geflügel und Rotkohl. Aus der Rubrik Weiß

können wir den Chardonnay mit aparten Nuancen von Quitte hervorheben.

## Großwallstadt

### Weingut Giegerich

Weichgasse 19, 63868 Großwallstadt,  
Tel. 06022-65 53 55

[www.weingut-giegerich.de](http://www.weingut-giegerich.de)

**Kellermeister:** Philipp Giegerich, Kilian Giegerich

**Rebfläche:** 16 Hektar

#### Probiertipps:

2021 Chardonnay „R“ trocken (€ 29)

2021 Pitztaler Berg Spätburgunder trocken (€ 32)

**Besuch:** Di-Fr 10-12 und 14-18, Sa 9-13 Uhr  

Am Rotweinwanderweg in Churfranken sind die Einzellagen von der Sonne verwöhnt, hier wirken die Brüder Kilian und Philipp Giegerich, seit 2020 sind sie in der ökologischen Umstellungsphase. Eine besondere Rolle spielen Burgundersorten, vor allem Früh- und Spätburgunder, gefolgt von Weißburgunder und Chardonnay. Viel Freude machte beim Tasting der anspruchsvolle Chardonnay „R“ mit spannenden Noten von Feuerstein und feinem Schmelz, ein toller Partner für ein Pilzrisotto. Auch der Spätburgunder Pitztaler Berg trocken gefällt mit saftig roter Frucht, die von strukturierendem Holz eingefasst wird. Diese Weine zeigen die Kompetenz der Brüder, während mancher Basis-Wein, etwa der Sauvignon, aktuell auf etwas wackeligen Füßen stand.

## Homburg am Main

### Weingut Huller

Maintalstr. 11, 97855 Homburg am Main,  
Tel. 09395-780 95 20

[weingut-huller.de](http://weingut-huller.de)

**Inhaber:** Michael Huller

**Rebfläche:** 8 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Rieslaner Homburger Kallmuth (€ 12)

2021 Silvaner Alte Reben (€ 12)

2022 Blauer Silvaner (€ 12)

**Besuch:** Mo, Mi, Fr 13-18 Uhr 

Michael Hullers Wein-Enthusiasmus steckt an, mit seiner Frau Isabella veranstaltet er Hoffeste, Yoga und Picknick im Weinberg. 2009 im Nebenerwerb begonnen, hat er sich seitdem ein stattliches Portfolio vom Gutswein bis zum „Großen

Franken“ aufgebaut, samt Sekt und Bränden. Er probiert viel aus, wird dabei immer besser und wagt sich auch an den kapriziösen Rieslaner, der hier korrekt mit Frucht und Würze im Glas steht. Auch der rare Blaue Silvaner, typisch mit Rosé-Gold-Ton, ist gut gebaut und ein passender Begleiter etwa zum fränkischen Wurstsalat. Dem Silvaner Alte Reben mit fruchtigem Kern sollte man noch ein bis zwei Jahre Reife gönnen.

## Iphofen

### Weingut & Winzerhof

#### Johann Arnold

Lange Gasse 26-28, 97346 Iphofen,  
Tel. 09323-898 33

[www.weingut-arnold.de](http://www.weingut-arnold.de)

**Inhaber:** Johannes Arnold, Claudia Arnold

**Rebfläche:** 10 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Iphöfer Kronsberg Traminer VDP.ERSTE LAGE trocken (€ 20)

2022 Iphöfer Kalb Sylvaner alte Reben VDP.ERSTE LAGE trocken (€ 15)

2022 Spätburgunder VDP.Gutswein trocken (€ 9)

**Besuch:** Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr 

Johannes und Claudia Arnold machen ihre Sache gut: Sie liefern geradlinig-frische Einstiegsklassen ab, ein besonderes Faible haben sie für Bukettsorten wie Scheurebe und Muskateller, wobei der klassische sortentypische und trockene Traminer Kronsberg mit duftig-floraler Nase (ohne einen Hauch Seife) und feiner Würze hervorsteht. Aber auch der Sylvaner Iphöfer Kalb Alte Reben zeigt Gardemaß mit komplexer, aber nicht aufdringlicher Fruchtsüße und nachdrücklicher Länge. Dass sich das Paar auch auf Rotwein versteht, beweist der Spätburgunder: dunkelbeerig in der Nase, saftig und mit dosiertem Holz ist er perfekter Partner zum Reh. Fazit: Wir werten verdient auf 1,5 F auf und freuen uns auf die weitere Entwicklung! Gästehaus als Basislager für Ausflüge in die Umgebung.

### Weingut Olinger

Holzgasse 1, 97346 Iphofen,  
Tel. 09323-899 40

[www.olingerwein.de](http://www.olingerwein.de)

**Inhaber:** Nicolas Olinger

**Rebfläche:** 17 Hektar

## Probiertipps:

2022 Iphöfer Muskateller trocken (€ 9,90)  
 2022 Iphöfer Weißburgunder trocken (€ 9,90)  
 2022 Kalb Sylvaner trocken (€ 15)  
 2022 Kronsberg Chardonnay - Tonneaux - trocken (€ 25)

**Besuch:** Mo-Fr 9-13 Uhr 

Den Namen Nicolas Olinger muss man sich merken! Zum ersten Mal präsentiert der engagierte Biowinzer seine Kollektion unter eigenem Namen (zuvor: Gebrüder Müller), und schon geht's mit der Note bergauf! Seine Kollektion macht Freude – in Sachen Qualität und Preis. Der Winzer ist ein Experte für weiße Reben, die zum Teil 50 Jahre alt sind, pure Handarbeit ist sein Credo, und so feilt er am Profil der Rebsorten, setzt mehr auf Kräuterwürze denn auf Primärfucht. Unsere Favoriten sind der knackfrische Iphöfer Muskateller (prima zum Apéro), der Basis-Silvaner mit Anspruch wie auch der Chardonnay mit Druck und Noten von gelbem Apfel – der wird nächstes Jahr noch besser schmecken, etwa zu Spaghetti Carbonara.

## Weingut Ernst Popp

Rödelseerstr. 14-15, 97346 Iphofen,  
 Tel. 09323-33 71

[www.weingut-popp.de](http://www.weingut-popp.de)

**Inhaber:** Familie Popp

**Rebfläche:** 40 Hektar

### Probiertipps:

2022 ERNST POPP Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner Kabinett trocken (€ 11)  
 2022 ERNST POPP Kronsberg Weisser Burgunder Kabinett trocken (€ 11)

**Besuch:** Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 10-18 Uhr,  
 So 10-12.30 Uhr



Mit Herzlichkeit führt die Familie das stimmungsvolle Weingut im Bilderbuchort. In Weinberg und Keller feilt Ernst Popp an der modernen Franken-Stilistik, Mutter und Bruder dabei eng an seiner Seite. Bestes Beispiel seines Könnens sind sowohl der Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner Kabinett trocken, der mit Zug, animierender Apfelnote und Eleganz gefällt, wie auch der Iphöfer Kalb Silvaner Kabinett trocken: würzig, frisch, rund, strukturiert – beide gut gemacht. Handwerklich solide ist auch der cremige Weißburgunder. Schade, dass der Iphöfer Kronsberg Silvaner Alte

Reben im Vergleich etwas ausgezehrt daherkam. Dennoch: Hier gibt es viel Trinkfreude im Glas!

## Weingut Johann Ruck

Marktplatz 19, 97346 Iphofen,  
 Tel. 09323-80 08 80  
[www.ruckwein.de](http://www.ruckwein.de)

**Inhaber:** Johannes Ruck

**Rebfläche:** 12,5 Hektar

### Probiertipps:

2022 Iphöfer Riesling trocken | VDP.ORTSWEIN (€ 9,90)

2022 Iphöfer Kalb Silvaner trocken | VDP.ERSTE LAGE (€ 12,50)

2021 Iphöfer Julius-Echter Berg Silvaner GG | VDP.GROSSE LAGE (€ 32)

**Besuch:** Mo, Mi-Fr 10-18 Uhr, Di 10-10 Uhr,  
 Sa 10-16.30 Uhr 

Johannes Ruck ist Winzer mit Leib, Seele und Tradition, ständig hinterfragt er sein Tun und will seine Weine vom „tümelndem Zungenschlag“ befreien. Das Fundament des renommierten Guts sind berühmte Lagen wie Iphöfer Julius-Echter-Berg, Iphöfer Kronsberg oder Iphöfer Kalb, von dort stammt zum Teil auch die herrlich stringente Kollektion, die schon in der Einstiegs-klasse komplett auf dem Punkt ist, etwa beim Riesling Ortswein: lecker, trinkig, saftig, würzig. Grauburgunder-Fans finden mit dem 2022er Gutswein einen echten Charakter zum attraktiven Preis. Bei den komplexen Lagenweine wird das Terroir fein poliert, beispielhaft etwa bei der hervorragenden Scheurebe mit Gardemaß. Der Silvaner GG Iphöfer Julius-Echter Berg gibt sich etwas barocker und fruchtbetonter. Der Iphöfer Kalb Silvaner brilliert mit Würze, Mineralität und pointierter Frucht-Stilistik – ja, das ist typisches sowie hochmodernes Franken.

## Weingut Hans Wirsching

Ludwigstr. 16, 97346 Iphofen,  
 Tel. 09323-873 30  
[www.wirsching.de](http://www.wirsching.de)

**Inhaber:** Familie Wirsching

**Kellermeister:** Dr. Klaus-Peter Heigel

**Rebfläche:** 90 Hektar

### Probiertipps:

2022 Iphöfer Kronsberg Silvaner Alte Reben trocken VDP.Erste Lage (€ 14,80)

2022 Iphöfer Kronsberg Scheurebe Alte Reben

trocken VDP.Erste Lage (€ 17,50)  
 2021 Iphöfer Julius-Echter-Berg Riesling Großes  
 Gewächs trocken VDP.Große Lage (€ 34)  
 2021 Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner Großes  
 Gewächs trocken VDP.Große Lage (€ 34)

**Besuch:** Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 9-18 Uhr,  
 So 10-12.30 Uhr  

Andrea Wirschings Weine haben sich in den vergangenen Jahren in immer neue Höhen aufgeschwungen, dabei ist fränkisch trockener Weißwein ihre Spezialität, ihm gibt sie Tiefe und Schliff, ohne dass die Nahbarkeit verloren geht. Vor allem Silvaner hat die Winzerin im Blut, beispielhaft sind der Iphöfer Kronsberg Alte Reben mit zarter Säure, konzentrierter Frucht und barocker Anmutung sowie der Silvaner GG Iphöfer Julius-Echter-Berg, bei dem alles stimmt: Frucht, Saft, Schmelz und animierte Kräuterwürze. Auch die Scheurebe von Alten Reben muss in der Lobeshymne erwähnt werden, und zu einer Obsttarte wäre die Riesling Trockenbeerenauslese mit Noten von Lemoncurd genial. Eine anspruchsvolle, dennoch trinkfreudige Range, die wir mit einer Aufwertung auf 4 F feiern.

## Marktheidenfeld

### Johannes Deppisch – Weinhaus am Main

Obertorstr. 6-8, 97828 Marktheidenfeld,  
 Tel. 09391-982 70

[www.weinhaus-am-Main.de](http://www.weinhaus-am-Main.de)

**Inhaber:** Josef und Johannes Deppisch

**Rebfläche:** 10 Hektar

**Probiertipps:**

2022 SILVANER KABINETT trocken (€ 12,50)

Homburger Kallmuth

2022 FIRST SPRING trocken (€ 12)

**Besuch:** Mo-Fr 10-12.30 und 14-19 Uhr,

Sa 10-13 Uhr, So 11-13 Uhr

Unsere Euphorie des letzten Jahres hat einen kleiner Dämpfer bekommen, „Trinkspaß mit Substanz“ hatten wir dem Betrieb attestiert, dies konnten wir den eingesandten Weinen, die aus dem beeindruckenden Kellergewölbe in der Altstadt kommen, nicht ausnahmslos attestieren. Bei der Kollektion gab es aber auch viel Erfreuliches aus der Hand der Brüder Deppisch: Freunde feiner Exotik werden etwa mit dem

Silvaner Kabinett glücklich: Offenbar recht reif gelesen, strahlt er mit Noten von Südfrüchten (Mango) und Kräuterwürze. Wir hoffen auf neuen Schwung im Familienweingut von 1872. Alle Weine können im eigenen Restaurant „Weinhaus Anker“ verkostet werden.

## Nordheim am Main

### Weingut Waldemar Braun

Langgasse 10, 97334 Nordheim am Main,  
 Tel. 09381-90 61

[www.weingut-waldemar-braun.de](http://www.weingut-waldemar-braun.de)

**Inhaber:** Patrick Braun

**Rebfläche:** 18 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Nordheimer Vögelein Blauer Silvaner trocken (€ 13)

2022 Nordheimer Kreuzberg Pinot Noir Rosé trocken (€ 13)

2022 Escherndorfer Lump Silvaner trocken (€ 13)

2022 QUINTESSENZ Sauvignon Blanc trocken  
 Sommeracher Rosenberg (€ 21)

**Besuch:** Mo-Sa 10-12 und 13.30-18 Uhr,

So 10-12 Uhr  

Das Gut ist ein schönes Ausflugsziel mit attraktiver Tagesweibar – hier lassen sich die korrekten Gewächse der Familie am besten probieren, etwa die Rarität Blauer Silvaner, der filigran, geradlinig und einfach schön trinkig ist. Der Pinot-Noir-Rosé ist fern von Kitsch, sehr fein gewebt, mit Länge und Substanz. Und der Silvaner Escherndorfer Lump ist kernig-würzig am Gaumen mit saftigem Frucht-Punch. Eine schöne internationale Ergänzung ist der Sauvignon Blanc im Loire-Stil, der mit Noten von Stachelbeere und Brennessel im Gedächtnis bleibt. Das Weingut zeigt einen erfreulichen Trend Richtung Aufstieg, den wir gern mit einem halbes F mehr unterstreichen.

### Weingut Helmut Christ

Volkacher Str. 6, 97334 Nordheim am Main,  
 Tel. 09381-28 06

[www.weingut-helmut-christ.de](http://www.weingut-helmut-christ.de)

**Inhaber:** Helmut und Angelika Christ

**Rebfläche:** 15,8 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Silvaner Kabinett trocken Volkacher  
 Kirchberg 11 (€ 7,50)

2022 Sauvignier gris Spätlese trocken (€ 15)

**Besuch:** Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr 

Eine Berg-und-Talfahrt bescherte uns das Weingut, das sowohl mit zeitgeistigen Exemplaren als auch mit Traditionellem an den Start ging. Der Wilder Feder Pétillant naturel ist sehr korrekt, cremig-stoffig am Gaumen mit Noten von Birne und Spuren von der Feinhefe in der Flasche, der Piwi Sauvignier Gris Spätlese trocken auch ganz reintönig. Beim traditionellen Bio-Silvaner Kabinett trocken Volkacher Kirchberg in der Literflasche stimmt ebenfalls die Struktur. Wo es anspruchsvoller wird, etwa bei den Silvaner-Spätlesen von 2022, fanden wir nur dezente Substanz; die Silvaner Spätlese Erste Lage trocken wirkte recht undefiniert. Michael und Angelika Christ zeigen sich offen für moderne Strömungen, arbeiten dabei schon sehr lange ökologisch, es bleibt spannend zu beobachten, in welche Stilrichtung sich das Gut weiter entwickelt.

## Weingut Glaser Himmelstoss

Langgasse 7, 97334 Nordheim am Main,  
Tel. 09381-46 02

[www.weingut-glaser-himmelstoss.de](http://www.weingut-glaser-himmelstoss.de)

**Inhaber:** Monika und Wolfgang Glaser

**Rebfläche:** 14 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Nordheimer Vögelein Riesling trocken  
VDP.ERSTE LAGE (€ 15,50)

2022 Nordheim Weisser Burgunder trocken  
VDP.ORTSWEIN (€ 11)

**Besuch:** Mo, Mi-Sa 13-18 Uhr, So 14-17 Uhr

Zwei Betriebe, zwei Familien, die privat wie vinologisch zusammenfanden und heute in einer Einheit von Wolfgang, Monika und Tochter Julia Glaser geführt werden. Traminer, Scheurebe und Grauburgunder aus dem Vorjahr haben wir quasi noch wunderbar auf der Zunge, auch diesmal überzeugte die Dettelbacher Scheurebe als fruchtig-saftiger Geselle. Der Lagen-Riesling Nordheimer Vögelein gab sich knackig, zitrisch, gelbfruchtig, nervig wie ein Rolemodel der Rebsorte. Auch gut: der Ortswein Nordheim Weißer Burgunder. Eher unspektakulär bis flau wirkten im Vergleich Silvaner, Traminer und Grauer Burgunder – eine Kollektion, in der sich, anders als im Vorjahr, Licht und Schatten abwechseln.

## Weingut Rudloff

Mainstr. 19, 97334 Nordheim am Main,  
Tel. 09381-21 30

[www.weingut-rudloff.de](http://www.weingut-rudloff.de)

**Inhaber:** Peter Rudloff

**Kellermeister:** Peter und Sebastian Rudloff

**Rebfläche:** 4,5 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Silvaner trocken „Edle Rebe“ (€ 23,90)

2022 Gewürztraminer trocken „Klassische Beere“ (€ 11,90)

2021 Weißburgunder Réserve trocken  
„Klassische Beere“ (€ 11,90)

**Besuch:** n.V. 

Im Herzen der Mainschleife hat sich der kleine Familienbetrieb einen sehr guten Ruf für konstante Qualität erworben, auch die aktuelle Range bestätigt seine konzentrierte Arbeit aufs Neue, es gab keinen Ausreißer, die Weine zeichnen sich durch ein bewusstes Lagen- und Rebsortenmanagement aus. Peter Rudloff teilt sein Sortiment in vier Linien ein: Gute Traube (Literware), Junge Triebe (spritzig), Klassische Beere (fränkische Linie) und Edle Rebe (Spitzenqualität). Die Top-Qualitäten hinterließen auch den größten Eindruck: Paradebeispiel ist der fränkische Silvaner mit cremiger Fülle (ideal zu Spätzle!). Der Weißburgunder hat Biss und kernige Noten von grüner Birne, Trinkspaß pur bietet der Gewürztraminer: mit schöner Typizität (ohne seifig zu sein), Frische, Eleganz und gut eingebundenem Alkohol bei (13 Vol.-%). Und das alles zum sehr konsumentenfreundlichen Preis.

## Ramsthal

### Weingut Baldauf

Hauptstr. 42, 97729 Ramsthal,  
Tel. 09704-15 95

[www.baldaufwein.de](http://www.baldaufwein.de)

**Inhaber:** Gerald Baldauf, Ralf Baldauf

**Kellermeister:** Bastian und Gerald Baldauf

**Rebfläche:** 48 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Clees Réserve Hammelburger Trautlestal  
Weisser Burgunder trocken (€ 16)

2021 Frankens Saalestück handgemacht  
Ramsthaler Silvaner trocken (€ 9,50)

**Besuch:** Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr

Die Brüder Gerald und Ralf Baldauf haben mit ihrer modernen Vinothek samt Bistro einen lebendigen Ort geschaffen. Das große Lob, das wir den Weinen mit ihrer Griffigkeit und Balance im Vorjahr zollten, fanden wir aktuell nicht überall wieder. Gleich drei Weißburgunder stellten sie vor, von denen uns der Clees Réserve Trautlestal mit dosiertem Holzeinsatz, Struktur und feiner Cremigkeit am besten gefiel. Auch den Silvaner Saalestück empfehlen wir, er zeigt mit konzentrierter Frucht und Substanz ein klares Profil.

## Randersacker

### Weingut Arnold

Klosterstr. 19 b, 97236 Randersacker,  
Tel. 0931-70 83 26  
www.arnoldwein.de

**Inhaber:** Bruno Arnold

**Rebfläche:** 11 Hektar

**Probiertipps:**

2020 Riesling GG, Randersacker Pfülben,  
VDP.GROSSE LAGE (€ 26)

2021 Silvaner trocken, Randersacker  
Sonnenstuhl, VDP.ERSTE LAGE (€ 16)

**Besuch:** Mo-Fr 11-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr  

Glückwunsch zum 350-jährigen Bestehen des Betriebs, den Diana und Bruno Arnold in der elften Generation mit Herzblut und Sinn für naturschonende Arbeit führen – mithilfe ihrer drei Kinder. Nicht ganz so euphorisch wie im Vorjahr haben wir die aktuelle Kollektion verkostet, vielleicht war manch schwächerer Eindruck dem Jahrgang 2022 geschuldet, der mit seiner Hitzewelle vielen Winzern zu schaffen machte und zu manchen Einbußen bei Finesse und Tiefenschärfe führte. Dennoch gibt es auch Glanzpunkte: Der fruchtbetonte Riesling GG, Randersacker Pfülben zeigt unkompliziert-zugänglichen Charme, der Silvaner Sonnenstuhl gefällt mit unbeschwerter Mango-Lassi-Note, Schmelz und Trinkfluss.

### Weingut Schmitts Kinder

Am Sonnenstuhl 45, 97236 Randersacker,  
Tel. 0931-705 91 97  
www.schmitts-kinder.de

**Inhaber:** Martin Schmitt

**Rebfläche:** 14 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Randersackerer Riesling „Weinberg Mendelssohn“ trocken VDP.Ortswein (€ 14,50)

2022 Randersackerer Pfülben Riesling GG trocken VDP.Große Lage (€ 33)

2021 Randersackerer Hohenroth Spätburgunder GG trocken VDP.Große Lage (€ 43,50)

**Besuch:** Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr  

Hut ab vor dieser Historie: Seit zehn Generationen wird hier Wein angebaut, das Stammhaus datiert auf 1710. Man profitiert hier aber nicht nur von überlieferter Erfahrung, sondern auch von Rebflächen in renommierten Lagen. Silvaner, Riesling und vor allem Spätburgunder werden mit Herzblut erzeugt. Eleganz, gepaart mit der Mineralität der Muschelkalkböden, sind ein Markenzeichen, und 2023 ist der erste vollständige Bio-Jahrgang. Manche Gewächse wirkten bei der Verkostung zum Teil unruhig, als suchten sie noch ihren (neuen) Weg, wobei uns insgesamt der Riesling profiliert erscheint als der Silvaner. Beispiel: der Ortswein Randersacker Mendelssohn mit saftig-feiner Würze, Frucht und Schmelz, klassisch schön. Oder auch der Randersackerer Pfülben Riesling GG: kompakter, mit Struktur und Potenzial. Ein Allrounder fürs Festessen ist der Randersackerer Hohenroth Spätburgunder GG: warm, würzig, kernig – lecker!

### Weingut Störlein Krenig

Schulstr. 14, 97236 Randersacker,  
Tel. 0931-70 82 81  
www.stoerrlein.de

**Inhaber:** Martin Krenig,  
Christiane Störlein-Krenig

**Rebfläche:** 11 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Randersacker Sauvignon blanc  
VDP.ORTSWEIN (€ 12,50)

2021 Randersacker Sonnenstuhl Spätburgunder  
VDP.ERSTE LAGE (€ 16)

**Besuch:** Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr 

Armin Störlein und Schwiegersohn Martin Krenig sind ein eingespieltes Team, das sich bei reduzierten Erträgen und selektiver Handlese auf trocken-markante Weine fokussiert. Ein Muss für Sauvignon-Blanc-Liebhaber ist der strukturierte Ortswein mit aparten Noten von Brennesseln und Cassis. Schönes Beispiel für das Verständnis von Spätburgunder ist der

# FRANKEN

Randersacker Sonnenstuhl mit Holz und Frucht in perfekter Balance (freundlich bepreist!). Spaß macht auch der Silvaner Hohenroth mit Nuancen von grünem Apfel, weißem Pfirsich, delikat abgerundet von dezenter Röstaromatik. Die Kollektion zeigt eine klare Linie: saftig, rund cremig, trinkig und anschmiegsam zum Essen.

## Weingut Trockene Schmitts

Maingasse 14 a, 97236 Randersacker,  
Tel. 0931-70 04 90  
www.trockene-schmitts.de

**Inhaber:** Bruno Schmitt, Lothar Schmitt

**Rebfläche:** 17 Hektar

### Probiertipp:

2022 Randersacker Ewig Leben SAUVIGNON  
BLANC Kabinett trocken (€ 9,90)

**Besuch:** n.V. 

Seit jeher halten die Weine, was der Name verspricht: Die Gewächse sind komplett durchgegoren, durchdekliniert wird der Stil mit einem breiten Franken-Portfolio von Silvaner bis Müller-Thurgau und internationalen Sorten wie Chardonnay mit feinen Ecken und filigranen Kanten.. Der Sauvignon Blanc kommt als Everybody's Darling mit Fernweh-Aromen von Litschi und Mango mit belebender Säure daher. Die Traditionstrauben schwächelten leider diesmal etwas, so wirkte der 2022er Randersacker Pfülsen Silvaner Kabinett etwas undefiniert, die 2022 Randersacker Sonnenstuhl Silvaner Spätlese im Antrunk fruchtig, aber recht hart am Gaumen. Wir hoffen auf neuen Schwung in jeder Liga im kommenden Jahr. Das Gut mit Ferienwohnung, Vinothek und Restaurant ist ein schöner Ort, um von dort die fränkische Weinwelt zu erkunden.

## Retzbach

## Weingut Christine Pröstler

Obere Hauptstr. 100, 97225 Retzbach,  
Tel. 09364-817 88 95  
www.cproestlerweine.de

**Inhaberin:** Christine Pröstler

**Rebfläche:** 8,5 Hektar

### Probiertipps:

2022 Gutswein Silvaner trocken (€ 8)

2018 Benediktusberg Spätburgunder trocken  
(€ 22)

**Besuch:** Mi 16-19 Uhr, Sa 10-14 Uhr  

Alle Achtung vor der Leistung der Winzerin: Als Erste in der Familie keltert Christine Pröstler seit über zehn Jahren aus den eigenen Trauben auch eigenen Wein, die moderne Vinothek ist Symbol für den Ehrgeiz der Önologin und Mutter von drei Kindern. Sie entfaltet ein großes Portfolio, inklusive Chardonnay und Sauvignon Blanc und stellt zum ersten Mal ihre Kollektion vor, die sehr respektabel ist, vom Gutswein bis zum Lagencharakter aus dem Benediktusberg. Von hier stammt der Silvaner Alte Reben von 2020 sowie (unser Favorit) der gereifte Spätburgunder mit Saftigkeit und molligen Frucht von Amarena-Kirsche, klug eingesetztem Holz und Eleganz, ideal zur geschmorten Ochsenbacke. Manchem Wein fehlt noch etwas Profil und Substanz, aber die Basis ist gelegt, wie der Silvaner Gutswein mit schönen Aromen von Apfel und Weinbergpfirsich beweist.

## Rödelsee

## DREI ZEILEN WEIN aka Weinmanufaktur 3 Zeilen

Heinrich-Wiegand-Str. 2, 97348 Rödelsee,  
Tel. 09323-87 64 54  
www.3-zeilen.de

**Inhaber und Kellermeister:** Christian Ehrlich

**Rebfläche:** 4 Hektar

### Probiertipps:

2022 Weißburgunder trocken Ortswein (€ 12,90)

2022 Fränkischer Satz trocken Ortswein  
(€ 12,90)

2021 Rödelseer Küchenmeister Weißburgunder  
trocken Lagenwein (€ 22,90)

**Besuch:** n.V.  

Mit drei Rebzeilen legte Christian Ehrlich vor 15 Jahren los – heute bewirtschaftet er vier Hektar, ist auf dem Weg zur Biodynamie und präsentiert so gute Ergebnisse, dass wir die Bewertung auf 3 F hochsetzen. Die Gewächse – handverlesen, spontan vergoren mit langem Hefelager – zeigen in jeder Liga sicheres wie sensibles Handwerk. Der Basis-Weißburgunder ist mit feiner Cremigkeit und konzentrierten Frucht ein animierender Essensbegleiter, der dichte Rödelseer Lagenwein trumpft mit Noten von weißem Nougat und feiner Kräuterigkeit auf, der Fränkische Satz ist präzise und saftig, der gereifte Rödelseer Küchenmeister Riesling toppt alles mit

Noten von Steinobst, Petrol-Touch und Frische. Alles aus einem Guss, inklusive der modern-prägnanten Etiketten.

### Weingut Hemberger

Aussiedlerhof 3, 97348 Rödelsee,  
Tel. 09323-435

[www.weingut-hemberger.de](http://www.weingut-hemberger.de)

**Inhaber:** Elisabeth und Roland Hemberger

**Kellermeister:** Tobias Hemberger

**Rebfläche:** 15 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Silvaner trocken (€ 7,40)

2022 Rödelseer Schwanleite Grauburgunder trocken (€ 11)

**Besuch:** Mo, Mi-Fr 10-17 Uhr, Sa 10-16 Uhr 

Mit dem Wohnmobil zwischen den Reben stehen, das ist bei den sympathischen Hembergers möglich. Schon seit zehn Jahren arbeiten sie nachhaltig im Sinne der fränkischen Winzergruppe Ethos, der sie angehören. Fundament sind die Gipskeuperböden, die den Weinen Grip und Mineralität geben. Die Kollektion zeigte sich in grundsolider Qualität: der (Lehrbuch-)Silvaner ein Parade-Franke mit gut eingewobener Säure, Frische, Nuancen von Apfel und Zitrus. Auch einen sehr korrekten Lagen-Grauburgunder findet man hier, er schmeckt allen, die mehr Schmelz als Säure suchen. Mehr möglich wäre noch bei der Scheurebe, die im Vergleich schwächelt.

### Weingut Paul Weltner

Wiesenbronner Str. 17, 97348 Rödelsee,  
Tel. 09323-36 46

[www.weltnerwein.de](http://www.weltnerwein.de)

**Inhaber:** Paul Weltner

**Rebfläche:** 10 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Rödelseer Küchenmeister Riesling VDP.EL (€ 17,50)

2022 Rödelseer Schwanleite Scheurebe VDP.EL (€ 17,50)

**Besuch:** n.V. 

Waren wir im vergangenen Jahr noch rundum begeistert von Weltners komplexen Gewächsen in allen Stufen, so zeigt die aktuelle Kollektion nicht ganz das gewohnt homogene Bild, möglicherweise ist dies auch dem herausfordernden Jahrgang 2022 geschuldet. Leuchttürme sind der Riesling Rödelseer Küchenmeister: saftig mit

Zug, eher pointiert auf der Würze als auf der Frucht, fränkisch trocken at it's best – sowie die eigenwillige, kraftvoll-stählerne Scheurebe mit Muskatnote, für die der Winzer eine individuelle Interpretation findet. Ausgerechnet die Parade-traube Silvaner empfanden wir als schwierig: Der 2022er Rödelseer Sylvaner wirkte recht streng und fest, beim 2022er Rödelseer Küchenmeister vermissten wir druckvolle Tiefe und Kräuterwürze. Wir sind gespannt auf den nächsten Jahrgang!

## Röttingen

### Weingut Hofmann

Strüther Str. 7, 97285 Röttingen,  
Tel. 09338-15 77

[www.weinguthofmann.com](http://www.weinguthofmann.com)

**Inhaber:** Jürgen Hofmann, Alois Hofmann

**Rebfläche:** 8 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Röttinger Feuerstein Silvaner „Granit“ trocken (€ 16,50)

2022 Röttinger Feuerstein Chardonnay „R“ trocken (€ 18,50)

2020 Röttinger Feuerstein Spätburgunder „RR“ trocken (€ 27)

2020 Röttinger Feuerstein Spätburgunder „R“ trocken (€ 23)

**Besuch:** Mo, Di 8.30-11.30 Uhr,

Mi-Fr 8.30-17.30 Uhr, Sa 8.30-15 Uhr

Glückwunsch zu diesem Auftritt! Jürgen Hofmann gelingt mit jedem Wein ein Treffer: Herausgearbeitet sind sowohl die Unterschiede in der Qualitätspyramide als auch einzelne Rebsorten. 60 Prozent der Weinberge sind mit Weißwein bestockt, und schon die Silvaner haben überzeugt: der Röttinger Feuerstein ist cremig, elegant und würzig; der Feuerstein „R“ eine Steigerung mit definierter Struktur und sensibel eingesetztem Holz, der Granit komplex mit Phenol-Touch. Beeindruckend ist auch der Chardonnay „R“: burgundisch, ohne Burgund zu kopieren, mit animierender Frucht-Stilistik von Birne, Apfel und Quitte. Hier kann man auch die lokale Rebsorte Tauberschwarz probieren, roter Klassenbester ist für uns der Spätburgunder Feuerstein „RR“ trocken: betörend (Hibiskus!), saftig und fein gewebt mit reifem, sauberem Lesegut. Gern lassen wir die Bewertung auf 3 F hochschnellen.

## Sennfeld

### Weingut Dahms

August-Borsig-Str. 8, 97526 Sennfeld,

Tel. 09721-691 23

[www.weingut-dahms.de](http://www.weingut-dahms.de)

**Inhaber:** Alexander Dahms, Jürgen Dahms

**Rebfläche:** 9,5 Hektar

#### Probiertipp:

2022 97grapes MEDIUM - Cuvée weiß halbtrocken (€ 7,50)

**Besuch:** Mo-Fr 8-12.30 und 13.30-17 Uhr,

Sa 9-13 Uhr  

Weine für Partys und Terrassenabende im Sinne des Easy drinking – auch das muss gekonnt sein. Und darauf richtet, so der Eindruck der vorgelegten Range, der Betrieb sein Augenmerk. Bestes Beispiel ist die weiße Cuvée 97grapes dry mit apfeligen Noten – einfach, sauber und klar. Mehr Schmackes dank Restzucker hat die saftige Cuvée 97grapes Medium mit leichtem Karamell-Touch. Der Gutswein-Silvaner ist ebenso geradlinig ausgebaut, nur die Scheurebe kippt für unseren Geschmack etwas zu sehr in Richtung Bonbonniere. Alexander und Jürgen Dahms wollen mit ihren Weinen schlicht Freude bereiten, und das gelingt ihnen. Dazu gibt es Sekte, Brände und Glühweine.

## Sommerach

### Weingut Freihof

Maintorstr. 4, 97334 Sommerach,

Tel. 09381-67 91

[weingut-freihof.de](http://weingut-freihof.de)

**Inhaber:** Hubert Kram, Manuela Kram, Franz Kram

**Rebfläche:** 12 Hektar

#### Probiertipps:

2021 Nordheimer Spätburgunder trocken Ortswein (€ 9,20)

2022 Nordheimer Scheurebe trocken Ortswein (€ 7,90)

2021 Rossbach Gewürztraminer trocken Erste Lage (€ 11,50)

**Besuch:** Mo-Fr 8-12 und 13-17 Uhr, Sa 9-12 und 13-16 Uhr, So 10-12 Uhr 

Junges Franken im Aufwind – so lautet das Motto, denn seit unserem letzten Tasting hat sich der Betrieb signifikant gesteigert. Vor allem die

Scheurebe mit differenziertem Aromenspiel und der ausdrucksstarke Gewürztraminer mit eleganten Noten von Rose und weißem Pfirsich (ein Traum zum Munsterkäse!) sind strahlende Vertreter ihrer Zunft. Ebenso ausgeprägt ist das Gespür für Rot, beispielhaft schmeckbar am Nordheimer Spätburgunder Ortswein: feine Erdbeeraromatik, sortentypisch, einfach gut gemacht! Alles aus einem Guss, viel Wein für kleines Geld, dazu eine schöne Vinothek und Brennerei – Glückwunsch zur Aufwertung auf 2 F!

### Weingut Daniel Then

Hauptstr. 1, 97334 Sommerach,

Tel. 09381-92 68

[www.weingut-then.de](http://www.weingut-then.de)

**Inhaber:** Daniel Then

**Rebfläche:** 8,5 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Altfränkischer Satz trocken Erste Lage (€ 14)

2022 Sommeracher Rosenberg Sauvignon Blanc trocken Reserve (€ 22)

2022 Sommeracher Scheurebe trocken (€ 8)

**Besuch:** n.V. 

„Die Natur macht das schon“, lautet das Motto von (Hobby-Skateboarder) Daniel Then, der in fünfter Generation dynamisch einen neuen Schritt wagt: Mit dem Jahrgang 2022 präsentiert er seine erste Bio-Kollektion. Die Weine sind schmeckbar komplexer und tiefgründiger geworden, etwa die tolle Scheurebe mit Muskatwürze, knackiger Säure und floralem Charakter. Neben dem Weißburgunder ragt auch der Sauvignon Blanc heraus: Am Gaumen saftig mit stützendem Holzeinsatz, perfekt zum Essen. Spannend ist auch der gemischte Satz mit angenehmer Frucht (Kernobst), Substanz, Frische und respektabler Länge – daraus könnte ein großer Wein werden. Glückwunsch zum Sprung nach vorn – und zur Aufwertung auf 2 F!

### Weingut Johannes Zang

Zum Katzenkopf 2, 97334 Sommerach,

Tel. 09381-92 78

[www.weingut-zang.de](http://www.weingut-zang.de)

**Inhaber:** Johannes Zang

**Rebfläche:** 10 Hektar

#### Probiertipps:

2022 SCHEUREBE vom Muschelkalk trocken (€ 9)

2022 SILVANER „Spontan“ trocken (€ 13,50)

**Besuch:** Mo-Sa 9-18 Uhr, So 9-12 Uhr



Johannes Zang macht einen wirklich guten Job: Er konzentriert sich auf Silvaner und Scheurebe, seine Parade-Lage ist der Katzenkopf, späte Lese, langes Feinhefelager und dezente Säure zählen zu seinen Maximen. Sehr angetan sind wir von seiner Basis: Ein echter Everybody's Darling ist die trockene Scheurebe vom Muschelkalk, ganz klassisch und straight mit feinem Holunder-Touch. Auch der Silvaner „Spontan“ trocken ist schön stoffig mit belebender Apfel-Aromatik. Eine Stufe höher, beim Sommeracher Katzenkopf „S“, wurde es dann etwas wackeliger, hier schob sich die Süße sehr in den Vordergrund und überlagerte die Finesse.

### Weingut Zehnhof

#### Familie Weickert

Hauptstr. 17, 97334 Sommerach,

Tel. 09381-28 30

[www.zehnhof-weickert.de](http://www.zehnhof-weickert.de)

**Inhaber:** Tobias Weickert

**Rebfläche:** 8 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Sommeracher Katzenkopf Müller-Thurgau Spätlese trocken (€ 11)

**Besuch:** tgl. 8-20 Uhr  

In dem imposanten Gemäuer, ehemals ein Kloster, gibt Tobias Weickert den Ton an. Seinen Gewächsen verleiht er dabei gern eine harmonische, zum Teil feinherbe Note, auch Spätlesen zählen zu seinen Spezialitäten. Die Weine sollen nicht zum Grübeln, sondern zum unbeschwerten Genuss animieren, vor allem für Scheurebe und Traminer schlägt sein Herz. Leider waren die Profile von Lagen und Rebsorten eher blass, am ehesten ragte die Müller-Thurgau Spätlese Sommeracher Katzenkopf heraus, die ganz straight war sowie mit Apfel- und Muskatnoten gefiel. Große, geschmackvoll eingerichtete Ferienwohnungen für Ausflüge in die idyllische Umgebung.

### Winzer Sommerach –

#### Die Genossenschaft

Zum Katzenkopf 1, 97334 Sommerach,

Tel. 09381-806 10

[info@winzer-sommerach.de](mailto:info@winzer-sommerach.de)

**Inhaber:** Frank Dietrich

**Rebfläche:** 195 Hektar

**Probiertipp:**

2022 Sommeracher Katzenkopf Sauvignon Blanc trocken Erste Lage (€ 15,50)

**Besuch:** n.V.  

Sage und schreibe 90 Familien liefern Trauben an die Genossenschaft, zum Teil seit Generationen, zum Teil von ganz kleinen Parzellen. Dass hier eine auf Qualität eingeschworene Gemeinschaft zusammenarbeitet, spürt man sofort. Aus dem Portfolio, das wir verkostet haben, ragte der Sauvignon blanc heraus – mit seinen Aromen von Maracuja, Brennessel und Weißer Johannisbeere ein Bilderbuch-Gewächs, das Substanz und Länge hat. Ebenfalls sauber und delikat: der schlanke Wiebelsberger Silvaner mit Zitrusfrische und Würze. Mehr Fülle, mehr Würze, reifere Zitrusnoten, etwas länger (aber auch etwas bitterer im Nachhall): Beim Silvaner Katzenkopf zeigen die Genossen, dass sie sich auch in der anspruchsvollen Lagen-Liga behaupten.

## Sommerhausen

### Weingut am Ölspiel

Schleifweg 13, 97286 Sommerhausen,

Tel. 09333-221

[weingut-am-oelspiel.de](http://weingut-am-oelspiel.de)

**Inhaber:** Reinhold Schwarz

**Rebfläche:** 9,5 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Gutswein Silvaner trocken (€ 6,20)

2022 Ölspiel Weißer Burgunder trocken (€ 7,50)

**Besuch:** n.V.



„Bei uns ist immer jemand da“, verkündet der sympathische Familienbetrieb, bei dem drei Generationen in Weinberg und Keller wirken. Vorbeikommen und probieren, das lohnt sich vor allem bei den Silvanern und Scheureben der Familie Schwarz, im Weinbau seit 1651. Der Gutswein Silvaner trocken ist ein Rolemodel: fein ziseliert am Gaumen, clean, mit animierenden Noten von Apfel und Birne. Wer einen kräftigen Rotwein zum Fleischgericht sucht, ist mit dem Spätburgunder bestens bedient, die Nuancen von Amarena-Kirsche und feiner Vanille sind betörend. Manche Gewächse wie der Weißburgunder oder Muskateller wirken indes etwas müde. Extra-Tipp: die Brände aus eigenen Obstgärten.

## Weingut Felshof

Felshof 1, 97286 Sommerhausen,  
Tel. 09333-904 80  
www.felshof.de

**Inhaber:** Familie Wenninger

**Rebfläche:** 13 Hektar

### Probiertipps:

2021 Alter Berg Silvaner trocken (€ 17)

2022 Sommerhäuser Riesling trocken (€ 8,50)

**Besuch:** Mo-Sa 9-19 Uhr 

Karl Wenninger gehört mit seinen Söhnen Andreas und Michael der fränkischen Gruppe Ethos an, die sich nachhaltigen Grundsätzen bis hin zur Mitarbeiterführung verpflichtet. In Weinberg und Keller heißt das: Spontangärung, reduzierte Erträge, selektive Handlese. Das führt zu erfreulichen Ergebnissen: geradlinig und trinkfreudig in der Basis, guter Ausdruck der Rebsorte bei den anspruchsvollen Gewächsen. Die Weine zeigen Struktur und langen Zug, werden von Würze und prägnanter Säure getragen. Ein Musterbeispiel ist der Alter Berg Silvaner: elegant balanciert und tiefenscharf grundiert. Der Sommerhäuser Riesling ist wie dem Lehrbuch entsprungen; frisch, geradeaus, zitrisch. Das Trio hat auch ein Händchen für Bukettsorten – siehe Scheurebe, siehe Gewürztraminer! Es lohnt sich, auch die Brände zu probieren, die mit der gleichen Sorgfalt hergestellt werden, etwa aus unterschiedlichen Zwetschgensorten.

## Sulzfeld

## Weingut Brennfleck

Papiusgasse 7, 97320 Sulzfeld,  
Tel. 09321-43 47  
www.weingut-brennfleck.de

**Inhaber:** Hugo Brennfleck

**Rebfläche:** 31 Hektar

### Probiertipp:

2022 Sulzfelder Sonnenberg -Alte Reben-  
Silvaner trocken (€ 14)

**Besuch:** Mo-Fr 8-17 Uhr, Sa 10-16 Uhr  

Mehr als 400 Jahre Weinbau haben Susanne und Hugo Brennfleck im Rücken, die vorbildlich Tradition und Zeitgeist verbinden – äußerlich sichtbar an dem historischen Gutshaus, dem ein ultramodernes Kelterhaus angeschlossen ist. Fundament ihrer Arbeit (niedrige Erträge, selektive Handlese, Terroirbezug) sind hochwertige

Einzellagen wie der berühmte Escherndorfer Lump, der Akzent liegt auf Weiß mit Fokus auf Silvaner. Anders als im Vorjahr erlebten wir nun eine Berg- und Talfahrt: Der 2022er JHB Escherndorfer Lump Riesling „S“ war recht weich mit dominanter Süße, der 2022er Cyriakusberg Sauvignon Blanc leicht brandig. Doch die Paradesorte Silvaner konnte mehrfach Punkte sammeln, etwa der JHB Sulzfelder Maustal „S“ mit dezent stützendem Holz, gut eingebundener Zitronensäure und Kraft oder der Silvaner Sonnenberg „Alte Reben“ mit einem dichten und knackigen Gerüst sowie der Sulzfelder Silvaner Muschelkalk mit energetischem Zug am Gaumen.

## Thüngersheim

## Weingut Geiger & Söhne

Veitshöchheimer Str. 1, 97291 Thüngersheim,  
Tel. 09364-96 05  
geigerundsoehne.com

**Inhaber:** Gunter Geiger

**Rebfläche:** 42 Hektar

### Probiertipps:

2021 BIG G Sauvignon blanc QbA trocken  
Thüngersheim Johannisberg (€ 19)

BIG G Chardonnay QbA trocken Thüngersheim  
2021 Johannisberg (€ 19)

2022 Erste Geige Grauer Burgunder QbA  
trocken Thüngersheim Ravensburg (€ 11)

**Besuch:** Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 10-13 Uhr  

Nein, hier werden keine Meditationsweine gekeltert, sondern Everybody's Darlings mit Trinkspaß. „Mondavi lässt grüßen“, schmunzelte ein Juror angesichts des cremigen Sauvignon Blanc mit Noten von Marajuca, Mango und reifer Stachelbeere. Auch dem Liebling Grauburgunder verleiht prononcierte Restsüße viel Charme, der Grauburgunder BIG G Chardonnay QbA trocken Thüngersheim Johannisberg mit dominantem Holz wirkt allerdings doch zu sehr getrimmt wie ein Markenwein. Die Weine sind gut gemacht, das Lesegut ist sauber. Unser Wunsch wäre, dürften wir ihn formulieren: mehr Mut zu Komplexität und/oder Terroir-Bezug.

## Weingut Schwab

Bühlstr. 17, 97291 Thüngersheim,  
Tel. 09364-891 83

www.schwab-das-weingut.de

**Kellermeister:** Martin Schwab

**Rebfläche:** 12,5 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Thüngersheim Scheurebe trocken

VDP.ORTSWEIN (€ 9,20)

2022 Thüngersheimer Johannisberg Scheurebe

trocken VDP.ERSTE LAGE (€ 15)

2020 Thüngersheimer Johannisberg

Spätburgunder trocken VDP.ERSTE LAGE (€ 18)

**Besuch:** Mo-Fr 9-12 und 13-18 Uhr, Sa 9-12 Uhr



Die „Schwaben“ sind eher stille Stars in Franken, übersehen sollte man sie aber nicht: Sie profitieren von wertvollem Terroir (Buntsandstein/Muschelkalk), wie Perlen an einer Schnur präsentierte sich die Kollektion. Sei es die anspruchsvoll-füllige Thüngersheimer Johannisberg Scheurebe trocken mit Muskatnote und dezenter Phenolik oder der Thüngersheim Riesling Ortswein, der sortentypische Weißburgunder oder der Thüngersheimer Spätburgunder mit zartem Holz, animierender Kirsche und schöner Länge. Alle Weine sind perfekte Speisenbegleiter – setzt sich der Trend fort, ist im kommenden Jahr die Aufwertung gesetzt. Tolle Idee: die „Kleinkunstauslese“ auf der Bühne und im Weinglas.

## Volkach

**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:**

2022 Escherndorfer Lump Riesling trocken  
VDP.Erste Lage (€ 13)

2022 Escherndorfer Fürstenberg Gelber  
Muskateller trocken VDP.Erste Lage (€ 13)

2019 Escherndorf AM LUMPEN 1655

Silvaner GG (€ 23)

2019 Escherndorf AM LUMPEN 1655

Riesling GG (€ 23)

**Besuch:** Mo-Fr 10-18 Uhr, Sa 10-17 Uhr

Nach der schwächelnden Kollektion im Vorjahr hat Michael Fröhlich zu alter Größe zurückgefun-

den, weshalb wir die Bewertung gern wieder hochsetzen. Kompliment: Fast jeder der angebotenen Weine ist eine Empfehlung. Der Winzer ist fest mit Escherndorf verwachsen, der Lump sein Fundament, und so gefällt auch der Riesling besonders gut: feinfruchtig, cremig, geradeaus, mit Struktur und Länge – zu einem attraktiven Preis. Als Apéro lieben wir den Gelben Muskateller, bei dem sich Eleganz mit belebender Frische paart. Der Silvaner GG zeigt aparte Petrol-Anklänge und am Gaumen kühle-steinige Noten – interessant! Genauso darf der Aufwärtstrend im Familienbetrieb voranschreiten! Der Veranstaltungsraum ist ideal für Tastings und Events.

**Weingut Höhn**

OT Köhler, Köhler 31, 97332 Volkach,

Tel. 9381-92 53

www.weingut-hoehn.de

**Inhaber:** Peter Höhn, Elke Höhn

**Kellermeister:** Felix Höhn

**Rebfläche:** 6 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Escherndorfer Fürstenberg

Weißer Bugunder (€ 15,10)

2020 EDITION FÜNF Silvaner (€ 9,90)

2018 EDITION FÜNF Spätburgunder (€ 15,10)

**Besuch:** Mo, Mi-Fr 10-18 Uhr, So, Sa 10-13

Uhr

Als solide, blitzblank und trinkfreudig lobten wir im vergangenen Jahr die Gewächse, die von drei Generationen gemacht werden – ein Urteil, das wir bestätigen und mit einer Aufwertung auf 1,5 F belohnen. Die Kollektion zeigt sich geschlossen, handwerklich sauber mit spürbar tadellosem Lesegut. Fast jeder Wein sitzt: ob der gelungene Silvaner „Edition Fünf“ mit feiner Würze und Grip, der Escherndorfer Fürstenberg Weißburgunder mit Noten von Nüssen, Quitte und Apfel oder auch der animierte Spätburgunder „Edition Fünf“ mit kräftigem Kern und Kakaonote im Nachhall. Schönes „Schoppenbänke“ am idyllischen Mainufer, Kanuverleih, Gästezimmer – hier lässt es sich bestens ein paar Tage aushalten!

**Weingut Max Müller I**

Hauptstr. 46, 97332 Volkach,

Tel. 09381-12 18

www.max-mueller.de

**Inhaber:** Christian und Rainer Müller

**Rebfläche:** 21 Hektar

**Probiertipps:**

2022 GrauWeiss Burgundercuvée

VDP Gutswein (€ 8,80)

2022 AM LUMPEN 1655 Silvaner

VDP.GROSSE LAGE (€ 36)

2022 KATZENKOPF Sommerach Weissburgunder

VDP Erste Lage (€ 14)

**Besuch:** Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr 

Die Erfolgsgeschichte hält an: Hatten wir das Familienweingut im vergangenen Jahr aufgewertet, unterstreicht die aktuelle Kollektion nun unser Urteil. Die Gewächse kommen mit leichtfüßiger Eleganz, Balance und einer „straighten“ Handschrift daher, die ein schönes Beispiel für modernen Frankenwein ist. Müllers bezeichnen sich als „Weinfreaks“ – und wer wollte da widersprechen? Schon die Burgundercuvée ist ein gelungener Einstieg: saftig, mineralisch, harmonisch zu einem sehr attraktiven Preis. Beim Silvaner Am Lumen gefielen Würze, gepaart mit einer straffen Strenge und Substanz, er darf gern noch zwei bis drei Jahre reifen. Rundum gelungen ist auch der Weißburgunder mit duftigen Noten von weißem Pfirsich. Unser Tipp: in der schönen Villa Sommerach übernachten und alles einmal in Ruhe durchprobieren.

**Weingut Horst Sauer** 

OT Escherndorf, Bocksbeutelstr. 14,

97332 Volkach,

Tel. 09381-43 64

[www.weingut-horst-sauer.de](http://www.weingut-horst-sauer.de)

**Kellermeisterin:** Sandra Sauer

**Rebfläche:** 20 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Escherndorfer Fürstenberg Blauer Silvaner trocken (€ 15,50)

2022 Escherndorfer Lump Riesling trocken (€ 15,50)

**Besuch:** Mo-Fr 9-12 und 13-18, Sa 11-17 Uhr  

Vater Horst und Tochter Sandra Sauer sind nicht nur Größen in Franken, ihr Ruf reicht weit über die Region und sogar Deutschland hinaus. Das ultramoderne Weingut ist stilprägend, Top-Lagen wie Escherndorfer Lump und Escherndorfer Fürst sind Garanten für Spitzenqualität, kristallin, fruchtbetont, vibrierend. So auch der präzise Escherndorfer Lump Riesling – getragen von

angenehmer Säure und feiner Frucht, die von steinig-würzigen Noten ergänzt wird. Auch das GG Escherndorf am Lumpen 1655 zeigte sich in der Nase zwar noch verhalten, punktete dann aber mit Schmackes und feiner Salzigkeit – denn ja, die Sauers stehen auch für zugänglichen Charme. Nicht so stark wie den Riesling empfangen wir die Lagen-Silvaner. War der Basis-Wein untadelig, so waren beim 2022 Escherndorf Lump Substanz und strahlendes Charisma etwas gedämpft, auch der rare Blaue Silvaner erschien uns wie mit „angezogener Handbremse“ gekeltert. Möglicherweise muss auch dieses Spitzenweingut dem herausfordernden Jahrgang 2022 Tribut zollen.

**Weingut Rainer Sauer** 

OT Escherndorf, Bocksbeutelstr. 15,

97332 Volkach,

Tel. 09381-25 27

[www.weingut-rainer-sauer.de](http://www.weingut-rainer-sauer.de)

**Inhaber:** Daniel Sauer

**Rebfläche:** 16 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Escherndorf Silvaner Muschelkalk trocken VDP.ORTSWEIN (€ 12)

2022 Escherndorfer Lump Silvaner trocken VDP.ERSTE LAGE (€ 16.202)

**Besuch:** Mo-Fr 9-12 und 13-18, Sa 10-17 Uhr 

Diplom-Önologe Daniel Sauer gehört zur „next generation“ in Franken, nach dreijähriger Umstellung präsentiert er mit dem Jahrgang 2022 seine ersten biozertifizierten Weine. Wie sein berühmter Vater trägt auch er das Silvaner-Gen in sich, sechs Varianten hat er auch eingeschickt, die die ganze Klaviatur zeigen: vom konzentrierten Ortswein Muschelkalk über den feingliedrigeren, feinwürzigeren und toll sortentypischen Lump sowie das GG aus der Paradelage. Super saftig mit Druck am Gaumen packt auch das Riesling GG aus dem Escherndorfer Lump, den die Familie als „Arbeitsplatz in der Natur“ beschreibt. Manche andere Weine waren nicht so ganz geschliffen, möglicherweise der Umstellung geschuldet.

**Weingut Egon Schäffer** 

OT Escherndorf, Astheimer Str. 17,

97332 Volkach,

Tel. 09381-93 50

www.weingut-schaeffer.de

**Inhaber:** Sophie Schäffer, Peter Schäffer

**Kellermeister:** Peter Schäffer

**Rebfläche:** 7 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Escherndorfer Lump Riesling

VDP.ERSTE LAGE (€ 15,50)

2021 Escherndorfer Lump Silvaner

VDP.ERSTE LAGE (€ 15,50)

2021 Escherndorfer Fürstenberg Weißburgunder

VDP.ERSTE LAGE (€ 17)

2022 Escherndorf Silvaner

VDP.ORTSWEIN (€ 10,50)

**Besuch:** Mo-Sa 10-18 Uhr 

Anfang 2022 hat Egon Schäffer an die Kinder Peter und Sophie (und damit an die vierte Generation) übergeben, die mit der Kollektion einen tollen Einstand geben. Die Slow-Food-Anhänger verzichten (längst) auf Herbizide, Insektizide und Mineraldünger, lassen spontan vergären und die Weine bis kurz vor der Füllung auf der Hefe reifen. Sie haben einen klaren Plan, und der ist vor allem an den Ersten Lagen abzulesen. Der Riesling aus dem Escherndorfer Lump hat feine Aromen von Zitronenzesten, das Silvaner-Pendant punktet mit viel Substanz (perfekt zur Forelle Müllerin), genauso empfehlenswert ist der Weißburgunder vom Escherndorfer Fürstenberg. Wer in der schönen Ferienwohnung übernachtet, sollte sich Zeit für den Gewölbekeller nehmen.

### Weingut Zur Schwane

Erlachhof 7, 97332 Volkach,

Tel. 09381-717 60

www.schwane.de

**Inhaberin:** Eva Pfaff-Düker

**Rebfläche:** 30 Hektar

**Probiertipp:**

2021 Volkach Sylvaner URTY trocken

VDP.ORTSWEIN (€ 15)

**Besuch:** n.V.  

Nicht nur eigenständige Weine haben Inhaber Ralph Düker und Eva Pfaff-Düker zu bieten, zum Gesamtkunstwerk zählt auch das Romantik Hotel mit zwei sehr guten Restaurants, etwa dem „Rebstock“. Jedes Segment wird mit Herzblut geführt, und so blitzte beim Tasting der Ortswein Sylvaner Urty auf, apart mit Dichte und konzentrierter Zitronennote. Von den Lagen-Rieslingen gefiel der Escherndorfer Lump mit elegant

austariertem Süße-Säure-Spiel, der Ratsherr Silvaner GG war noch etwas schüchtern am Gaumen, in der Nase aber reif mit Kräuternoten. Etwas zurückhaltend präsentieren sich auch Weißburgunder und Rieslaner. Gute Idee: der Online-Stammtisch für Weinfans.

## Würzburg

### Weingut Bürgerspital zum Hl. Geist

Theaterstr. 19, 97070 Würzburg,

Tel. 0931-350 34 41

www.buergerspital-weingut.de

**Rebfläche:** 120 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Würzburger Silvaner trocken

VDP.ORTSWEIN (€ 10,90)

2022 Würzburger Stein Silvaner trocken

VDP.ERSTE LAGE (€ 14,90)

2021 Randersackerer Pfülsen Riesling GG (€ 29)

2021 Würzburger Stein-Berg Riesling GG (€ 40)

**Besuch:** Mo 9-18 Uhr, Di-Do 9-22 Uhr,

Fr, Sa 9-0 Uhr, So 11-18 Uhr

Das „Büschpi“, wie Insider sagen, ist eine Instanz und finanziert als Stiftung heute noch soziale Aufgaben. Direktor Robert Haller ist einer der großen Weinmacher Frankens und wacht über ein großes Erbe: Seit über einem Jahrtausend werden hier vor allem Riesling und Silvaner angebaut, die extravagant-vielschichtigsten Exemplare auf der Spitzenlage Stein (mit den Filets Berg und Harfe), wo Muschelkalk für spannende Salzigkeit und gut gepufferte Säure sorgt. Eine Kaufempfehlung zum tollen Preis ist der komplexe Bilderbuch-Silvaner aus der Ersten Lage Würzburger Stein mit vibrierendem Nachhall, der Würzburger Silvaner Ortswein ist mit Noten von Apfel, Zitrus und Kräutern wie aus dem Lehrbuch gemacht. Auch der Randersackerer Pfülsen Riesling GG und der 2021 Würzburger Stein-Berg-Riesling haben energischen Zug am Gaumen.

### Weingut Juliuspital Würzburg

OT Altstadt, Klinikstr. 1, 97070 Würzburg,

Tel. 0931-393 14 00

www.juliuspital-weingut.de

**Rebfläche:** 180 Hektar

## Probiertipp:

2022 Würzburger Stein Silvaner trocken  
VDP.ERSTE LAGE (€ 16)

**Besuch:** n.V.  

Staffelübergabe im „Juschpi“: Der viele Jahrzehnte prägende Direktor Horst Kolesch ist in den Ruhestand gegangen, Joachim Brand hat den Wein-Giganten mit über 180 Hektar Rebfläche und 250 Meter langem Holzfasskeller übernommen, hier wurde übrigens der Bocksbeutel erfunden. Möglicherweise ist es dem Generationswechsel geschuldet, dass die Kollektion nicht ganz so stringent war wie im Vorjahr, mancher Riesling oder Sauvignon Blanc wirkte etwas zahnlos und nicht ganz auf den Punkt. Schönes Lagenprofil war indes beim Weißer Burgunder erkennbar. Wir sind gespannt, welche Akzente der neue Mann am Ruder setzen wird.

## Staatlicher Hofkeller Würzburg

Residenzplatz 3, 97070 Würzburg,

Tel. 0931-305 09 23

[www.hofkeller.de](http://www.hofkeller.de)

**Kellermeister:** Klaus Kuhn,

Friederike Voigtländer

**Rebfläche:** 115 Hektar

### Probiertipps:

2022 Würzburger Stein-Berg Riesling

VDP.Großes Gewächs (€ 32)

2021 Würzburger Stein-Berg Weißer Burgunder

VDP.Großes Gewächs (€ 34)

2022 Würzburger Stein Silvaner trocken

VDP.Erste Lage (€ 15)

**Besuch:** n.V.  

Der historische Betrieb von 1128 ist das drittgrößte Weingut in Deutschland und gehört mit den beiden „Spitälern“ zu den drei „Riesen“ in Würzburg; der Barockkeller mit der Schatzkammer ist absolut sehenswert. Unter der Leitung von Stefan Schäfer entstehen Rieslinge und Silvaner mit Charakter, Eleganz und feiner Struktur, im vergangenen Jahr war der Betrieb unser Aufsteiger in Franken, der über exzellente Lagen am renommierten Würzburger Stein verfügt. Das Filetstück ist die Parzelle Berg, hier wächst das Riesling GG, der mit würziger, tiefer, reifer Nase, präziser Struktur und Charisma begeistert. Aber auch beim Silvaner aus dem Stein ist alles am richtigen Platz – würzig, trocken, straight! Auch der Weißburgunder aus der Para-

delage zeigt pure Harmonie, könnte allerdings etwas mehr Sortentypizität haben. Der Hofkeller hat die Herausforderungen des heißen Sommers 2022 offenbar prima gemeistert.

## Weingut am Stein

OT Grombühl, Mittlerer Steinbergweg 5,

97080 Würzburg,

Tel. 0931-258 08

[www.weingut-am-stein.de](http://www.weingut-am-stein.de)

**Inhaber:** Ludwig Knoll

**Kellermeister:** Dominik Diefenbach

**Rebfläche:** 40 Hektar

### Probiertipps:

2022 Würzburger Innere Leiste Silvaner trocken  
VDP.ERSTE LAGE (€ 22)

2022 Würzburger Innere Leiste Riesling trocken  
VDP.ERSTE LAGE (€ 22)

**Besuch:** Mo-Sa 14-18 Uhr  

Sandra und Ludwig Knoll sind die „bunten Hunde“ Frankens, markant ragt der Weinkeller mit der spektakulären Holzfassade in die Landschaft, das jährliche Musikfestival ist ein Magnet, und mit Leidenschaft (sowie mit grandioser Unterstützung von Kellermeister Dominik Diefenbach) werden biodynamische Weine erzeugt, auch aus dem Betonei. Das Team hat eine Erfolgskurve hingelegt, die von der aktuellen Kollektion unterstrichen wird, die Ersten Lagen sind rundweg zu empfehlen, etwa der kristalline Riesling Würzburger Innere Leiste mit Kräutervürze, der noch getoppt wird vom präzise-saftigen Riesling GG Stettener Stein. Auch beim Silvaner bewies man eine sichere Hand, abzulesen am wunderbar dichten, gelbfleischigen Würzburger Innere Leiste. Ihren eigenen Kopf hat die Scheurebe, die hier nicht klassisch holunderbeerig daherkommt, sondern an Apfelringe im Bierteig erinnert. Wer modernen Frankenwein sucht, findet ihn hier, mit eigener Handschrift und schmeckbaren Lagen – dafür klettert die Bewertung auf 4,5 F hoch. Wir gratulieren!

# HESSISCHE BERGSTRASSE



Die besten Weingüter  
in Deutschland  
2024



## Bensheim

### Griesel & Compagnie

Grieselstr. 34, 64625 Bensheim,

Tel. 06251-869 68 90

[www.griesel-sekt.de](http://www.griesel-sekt.de)

**Rebfläche:** 15 Hektar

#### Probiertipps:

2020 Griesel Blanc de Noirs Tradition  
Brut (€ 18,50)

2019 Griesel Rosé Prestige extra Brut (€ 27)

2019 Griesel Chardonnay Prestige brut  
Nature (€ 27)

**Besuch:** Do, Fr 15-18 Uhr, Sa 10-14 Uhr  

Den Ex-Banker und heutigen Sektmacher Niko Brandner muss man nicht mehr vorstellen, die Erfolgsstory des jungen Betriebs, der der deut-

schen Sektkultur große Impulse gegeben hat, ist oft erzählt worden. Abermals hat uns die Kollektion begeistert! Zur Verkostung kamen die drei Stufen Tradition, Prestige und Exquisit, allesamt individuell, weniger geprägt von schmeichlerischer Fruchtsüße, denn von Würze und Mineralität, zum Teil auch mit Natural-Touch. Typisch ist der stoffige, leicht phenolische Riesling Tradition Brut. Einen Glanz-Auftritt hat der Blanc de Noirs mit Noten von Nuss und Brioche, und wie letztes Jahr gefiel auch diesmal der tief komplexe und packende Rosé, wunderbar zum Essen. Großes Prickeln für „kleines Geld“ bietet der Chardonnay Brut nature, und auch der „Zero“ ist spannend (vorsichtig dekantieren!) mit straffem Zug und Kernobst-Noten. Ihren ganz eigenen Kopf hat die alkoholfreie Linie „von Wiesen“.

# HESSISCHE BERGSTRASSE



## Heppenheim

### Bergsträsser Winzer ◆

Darmstädter Str. 56, 64646 Heppenheim,  
Tel. 06252-799 40

[www.bergstraesserwinzer.de](http://www.bergstraesserwinzer.de)

**Kellermeister:** Dirk Herdner, Thomas Schmitt

**Rebfläche:** 263 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Heppenheimer Goldmuskateller

QbA feinherb (€ 7,49)

2021 Heppenheimer Stemmler Sauvignier

Gris Eiswein (€ 29,99)

2022 Heppenheimer Sauvignier Gris Spätlese

trocken (€ 7,99)

**Besuch:** Mo-Do, Sa 9-18 Uhr, Fr 9-17 Uhr,

So 10-16 Uhr  

Vor 120 Jahren gegründet, steuern heute 360 Winzerinnen und Winzer ihre Trauben für Weine bei, die sehr korrekt und sauber vinifiziert sind. Dabei wagen die Genossen auch Neues, bauen etwa den Piwi Sauvignier Gris als feinfruchtige Spätlese oder gar als Eiswein mit einem charmanten Hauch von Maracuja aus. Klar restsüß, aber dennoch fein duftig, sortentypisch und handwerklich gut gemacht ist auch der Goldmuskateller, sowohl trocken als auch feinherb. Das gesamte Portfolio ist geradezu riesig, unter den uns eingeschickten Weinen konnten die Weißen am meisten überzeugen. Dazu: Weinerlebnisswelt Viniversum und ein Weinerlebnispfad.



# MITTELRHEIN



Die besten Weingüter  
in Deutschland  
2024



## Bacharach

### Weingut Toni Jost

Oberstr. 14, 55422 Bacharach,  
Tel. 06743-12 16  
[www.tonijost.de](http://www.tonijost.de)

**Inhaber:** Cecilia Jost, Peter Jost

**Rebfläche:** 15 Hektar

**Probiertipps:**

2022 DEVON S Riesling trocken (€ 12,20)

**Besuch:** Sa 14-17 Uhr

Dieses Weingut ist die Messlatte am Mittelrhein. Was Cecilia Jost in 2022 (plus die late releases 2021) auf die Flasche gebracht hat, ist beeindruckend und hat uns begeistert. Keine hohen Alkoholgehalte, keine unreife Säure, keine maskierende Restsüße – alles ist in bester Balance.

Der Gutsriesling Jodokus ist wie aus einem Guss. Der Riesling Devon S ist der erste Terroir-Wein in der Betriebshierarchie – und was für einer! Die beiden Rieslinge Alte Reben und Bacharacher Hahn sind straff, kernig und von einer markanten weinigen Säure durchzogen. Übertrendend das Große Gewächs von der Parzelle Im Hahn: ruhig im Trinkfluss, seidige Textur und völlig in sich ruhend. Selbst der Weißburgunder brilliert mit moderater Stoffigkeit und blitzsauberer Sortentypik. Auch das 2019er GG vom Spätburgunder begeistert mit sauberer, herzhafter Frucht und feiner Textur. Freundlich kalkulierte Preise.

### Weingut Dr. Kauer

Mainzer Str. 21, 55422 Bacharach,  
Tel. 06743-22 72

# MITTELRHEIN

[www.weingut-dr-kauer.de](http://www.weingut-dr-kauer.de)

**Inhaber:** Anne Kauer, Dr. Randolph Kauer

**Rebfläche:** 4 Hektar

**Probiertipps:**

2022 MITTELRHEIN Riesling feinherb (€ 9,50)

2022 WOLFSTANZ Bacharach Riesling trocken (€ 12,50)

**Besuch:** Do-Sa 11-17 Uhr  

Die Weine von Randolph Kauer und seiner Tochter sind sehr präzise und teilweise hochmineralisch (z.B. der Schiefertanz). Allerdings findet sich in den Rieslingen aus dem schwierigen Jahrgang 2022 viel unreife, grüne Apfelsäure, was besonders die trockenen Weine etwas spröde macht – und trocken ist das meiste im Sortiment dieses Bio-Weinguts. Deshalb waren wir nicht komplett glücklich mit dem Jahrgang. Gleichwohl bieten die Weine trotz ihrer Herbe teilweise großen Genuss, vor allem im Riesling Wolfstanz.

## Boppard

### Weingut Weinhaus Heilig Grab

Zelkesgasse 12, 56154 Boppard,

Tel. 06742-23 71

[www.heiliggrab.de](http://www.heiliggrab.de)

**Inhaber:** Jonas Schoeneberger

**Rebfläche:** 4 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Bopparder Hamm Riesling Hochgewächs halbtrocken (€ 6,90)

2022 Bopparder Hamm Feuerlay Alte Reben\* trocken (€ 14,50)

**Besuch:** Mi-Sa 15-21.30 Uhr, So 15-21 Uhr  

Jonas Schoeneberger ist nicht nur Winzer, er betreibt auch einen Gutsausschank, der ein beliebter Treffpunkt für Bopparder und auswärtige Touristen ist. Schoeneberger erliegt aber nicht der Versuchung, nur Weine für den schnellen Konsum zu erzeugen. In seinem 2022er Sortiment haben wir viele anspruchsvolle Rieslinge entdeckt. Die meisten dieser Weine sind halbtrocken oder feinherb, was zum Jahrgang 2022 passt: die Spätlese vom Fässerlay zum Beispiel oder der Fässerlay Kabinett. Aber weil auch die trockenen Weine gut gelungen sind – siehe Feuerlay Alte Reben – werten wir 1,5 F auf.

### Weingut August Perll

Oberstr. 81, 56154 Boppard,

Tel. 06742-39 06

[www.perll.de](http://www.perll.de)

**Inhaber:** Thomas Perll

**Rebfläche:** 10 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Bopparder Hamm Mandelstein Riesling Kabinett, halbtrocken (€ 10)

2022 Bopparder Hamm Mandelstein Riesling Alte Reben (€ 8)

**Besuch:** n.V.

Thomas August Perll beherrscht das Spiel mit der Restsüße. Mit sicherer Hand hat er in dem schwierigen Jahrgang 2022 eine begeisternde Riesling-Kollektion geschaffen. Trotz der hohen Säuren, wie sie für die Steillagen am Rhein typisch sind, ist es dem Bopparder Winzer gelungen, auch in 2022 balancierte Weine zu machen, die Anspruch mit Trinkigkeit verbinden. Das zeigt sich schon bei den beiden „Hochgewächsen“ (halbtrocken und trocken), die mehr als Gutsweine sind. Der schönste Wein ist der halbtrockene Kabinett, leicht, dezent fruchtig, äußerst animierend. Die Auslese und – mehr noch – die Alten Reben sind dann Kür: Unikate, die mit ihrer hohen Restsüße solo getrunken werden. Wir wiederholen aus dem Vorjahr: äußerst kundenfreundliche Preise.

## Hammerstein

### Weingut Scheidgen

Hauptstr. 10, 56598 Hammerstein,

Tel. 02635-23 29

[www.weingut-scheidgen.de](http://www.weingut-scheidgen.de)

**Inhaber:** Georg Scheidgen

**Rebfläche:** 23 Hektar

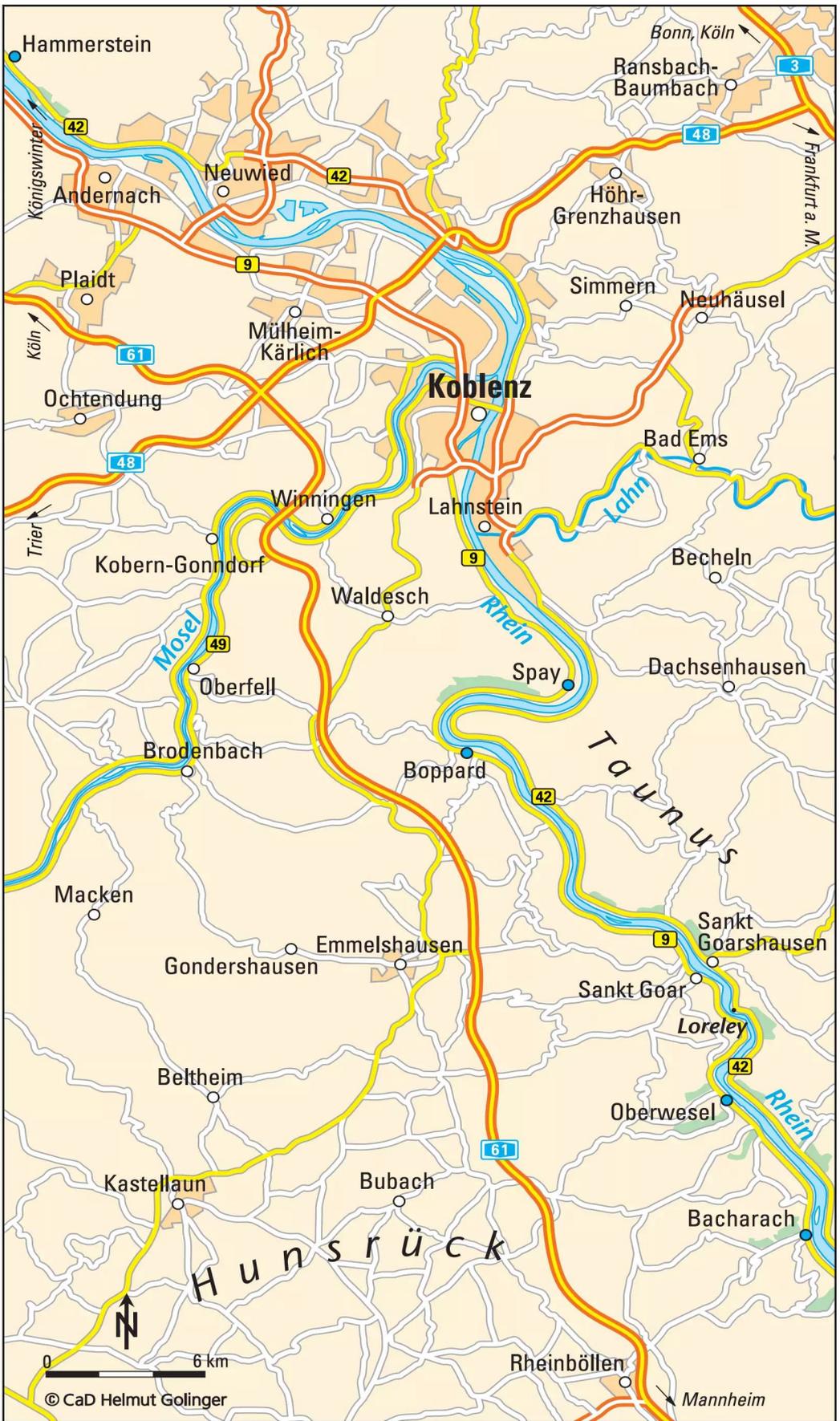
**Probiertipps:**

2022 Hammersteiner In den Layfelsen Riesling Meisterstück trocken (€ 17,80)

2022 Leutesdorfer Gartenlay Riesling Auslese edelsüß (€ 17,90)

**Besuch:** Mo-Sa 8-19 Uhr, So 9.30-18 Uhr  

Dass Georg Scheidgen mit seinen Weinen nicht ganz unerfolgreich war (und ist), demonstriert schon das mit Türmchen und Giebeln aufwendig ausgestattete neue Weingut an der Hauptstraße in Hammerstein sowie die gläserne Vinothek gegenüber. Scheidgens Weine waren letztes Jahr sehr solide. In 2022 hat uns nicht alles überzeugt. Der beste (aber mit 39 Euro auch der teuerste) Wein ist die trockene Spätlese vom Gewürztrami



# MITTELRHEIN

ner. Beim Riesling gibt es Licht und Schatten. Licht ist zum Beispiel das trockene, stoffig-mineralische Meisterstück, während der Blauschiefer Riesling es mit Frucht und Süße überzieht. Weiß- und Grauburgunder ergänzen das Sortiment.

## Königswinter

### Weingut Pieper

Hauptstr. 458, 53639 Königswinter,  
Tel. 02223-226 50

[www.weingut-pieper.de](http://www.weingut-pieper.de)

**Inhaber:** Felix Pieper, Adolf Wilhelm Pieper

**Kellermeister:** Felix Pieper

**Rebfläche:** 9,5 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Königswinterer Drachenfels Gewürztraminer trocken (€ 11,50)

2022 Königswinter Drachenfels Riesling Kabinett „Steingasse“ (€ 11)

**Besuch:** n.V.  

Siebengebirgswinzer – so nennen sich die Piepers, weil ihre Weinberge am Fuß des Drachenfels bei Königswinter liegen. Die frühe Lese in 2022 hat zwar verhindert, dass die Mostgewichte zu hoch laufen, aber auch bewirkt, dass die Säuren teilweise doch recht roh sind. Die trockenen Weine fallen entsprechend herb aus, besonders beim Riesling. Bei den fruchtigen Weinen kaschiert die Restsüße die grüne Grundcharakteristik. Sei's drum: Es gibt ja noch Gewürztraminer, Chardonnay, Grüner Veltliner als Alternativen – und den „Drachenblut“-Spätburgunder.

## Oberwesel

### Weingut Goswin Lambrich

OT Dellhofen, Auf der Krupp 3,  
55430 Oberwesel,

Tel. 06744-80 66

[www.weingut-lambrich.de](http://www.weingut-lambrich.de)

**Inhaber:** Christiane Lambrich-Henrich,  
Matthias Lambrich

**Rebfläche:** 16 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Oberwesel Riesling Vollsteil feinherb (€ 12,90)

2021 Oberwesel Bernstein Riesling trocken  
Lagenwein (€ 21,90)

2019 Cuvée Gowin trocken Cabernet Dorsa und  
Spätburgunder (€ 18,90)

**Besuch:** Mo, Mi 8.30-12.30 Uhr, Di, Do, Fr 8.30-  
12.30 und 14-18 Uhr, Sa 9-12.30 Uhr  

2022 war ein Jahrgang mit hohen, nicht immer ganz reifen Säuren. In kühlen Anbaugebieten wie dem Mittelrhein machte es diese Besonderheit Winzern bisweilen schwer, balancierte Weine hervorzubringen. Martina Lambrich-Henrich, die für den Keller zuständig ist, hat diese Herausforderung gemeistert. Die zarte Restsüße (auch im trockenen Bereich) kontert effektiv die hohen Säuren. Schon die beiden Riesling Gutsweine sind dadurch sehr trinkig. Noch mehr gilt das für den Blauschiefer-Riesling und den Riesling Vollsteil. Der 2021er wurzelechte Bernstein-Riesling, der jetzt freigegeben wurde, kommt mit weniger Restsüße aus. Er hat uns besonders gut gefallen. Sehr angetan waren wir auch von den Rotweinen: der Spätburgunder Reserve und besonders der Cuvée Goswin aus Cabernet Dorsa und Spätburgunder.

## Spay

### Weingut Florian Weingart

Peterspay 1, 56322 Spay,

Tel. 02628-87 35

[www.weingut-weingart.de](http://www.weingut-weingart.de)

**Inhaber:** Florian Weingart

**Rebfläche:** 6 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Mittelrhein Riesling Qualitätswein feinherb  
(€ 7,50)

2022 Mittelrhein Riesling Qualitätswein kleine  
Anarchie (€ 9)

**Besuch:** Mo-Fr 14-18.30 Uhr, Sa 11-18.30 Uhr  

Das Weingut von Florian und Ulrike Weingart ist relativ klein, setzt aber mit seinem architektonisch modernen Keller ein Zeichen: hier wird mit hohem Anspruch gearbeitet (die Vinothek gehört laut der Zeitschrift Merian zu den 30 schönsten in Deutschland). Der eigentliche Star sind die Steillagen. Die Weingarts besitzen ein Händchen, die Reben so zu behandeln, dass spannende Weine entstehen. Bei den trockenen Rieslingen war das in 2022 nicht einfach. Doch vom Gutswein bis zu den trockenen Spätlesen vom Engelstein Am weißen Wacke und – mehr noch – bis zu der Feuerlay ist das hervorragend gelungen. Bezwingender jedoch sind die leichten halbtrocken/feinherben Rieslinge, etwa die Ohlenberg Spätlese, aber auch der einfache Mittelrhein Riesling.

# MOSEL



Die besten Weingüter  
in Deutschland  
2024

## Ayl

### Weingut Margarethenhof

Kirchstr. 17, 54441 Ayl,

Tel. 06581-25 38

[www.margarethenhof-ayl.de](http://www.margarethenhof-ayl.de)

**Inhaber und Kellermeister:** Nicolas Weber

**Rebfläche:** 20 Hektar

**Probiertipp:**

2022 Saar Riesling (€ 9,50)

**Besuch:** Mo-Fr 9.30-12.30 und 14-18 Uhr,

Sa 9.30-17 Uhr  

Ohne Zweifel hat Nicolas Weber frischen Wind in das elterliche Weingut gebracht, das seine Reben zu gleichen Teilen an der südlichen Mosel und an der Saar stehen hat. Das bedeutet Muschelkalk und Schieferböden, Burgundersorten und Rieslinge. Einige der besten Rieslinge wachsen direkt vor der Haustür in der Aylar Kupp, einer der renommiertesten Steillagen an der Saar. Nicolas Webers Kollektion umfasst entspre-

chend feinmineralische, schlanke Saar-Rieslinge ebenso wie leicht cremige Chardonnays im burgundischen Stil und stoffige Grauburgunder. Das Aylar Kupp Riesling Große Gewächs aus dem Vorjahrgang präsentiert sich noch etwas verschlossen und eindimensional.

### VOLS

Zuckerberg 3A, 54441 Ayl,

Tel. 01520-987 47 38, [www.vols.de](http://www.vols.de)

**Inhaber:** Helmut Plunien

**Rebfläche:** 8 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Aylar Kupp Riesling Kabinett (€ 13,40)

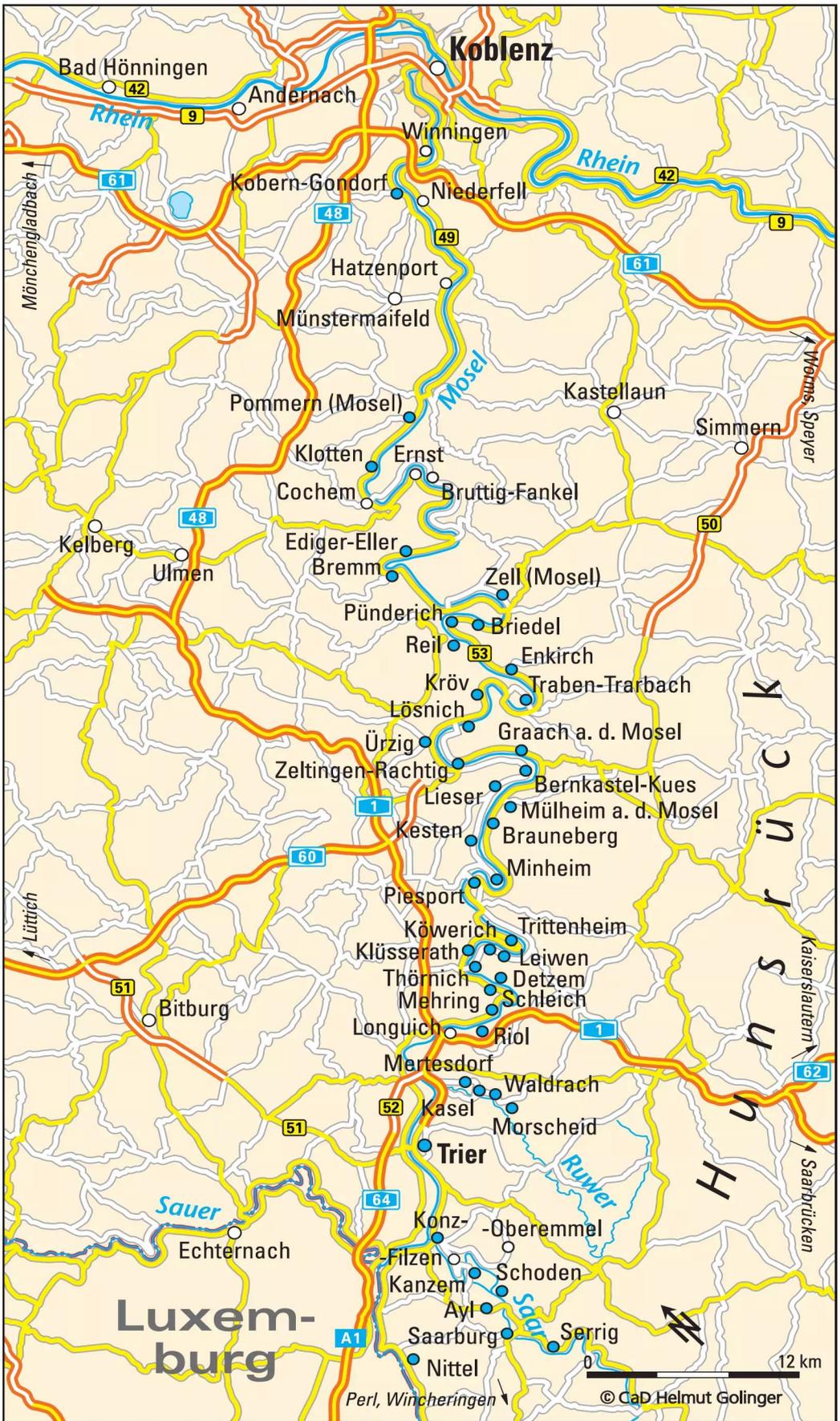
2022 Aylar Kupp Stirn Riesling Kabinett  
(€ 15,90)

2022 Wiltinger Riesling Kabinett feinherb  
(€ 15,90)

**Besuch:** n.V.  

Aufgewertet! Mit besten Lagen in Ayl und Wiltingen hat sich Helmut Plunien ein grundsolides Fun-

# MOSEL



dament für seine charaktervollen Rieslinge geschaffen, die uns in der aktuellen Kollektion vollends überzeugt haben. Man schmeckt förmlich die terroirbezogene, individuelle Qualität, die sich in den erfrischenden, leicht mineralisch gezeichneten Weinen bis in den Nachhall hinein präsentiert. Die feinen Kabinett-Weine sind beschwingt und wirken am Gaumen saftig, aber unkompliziert. Weine mit aromatischem Spaßfaktor. Gratulation zu einer durchweg gelungenen Kollektion!

## Bernkastel-Kues

### Weingut Martin Kerpen

OT Wehlen, Uferallee 6, 54470 Bernkastel-Kues, Tel. 06531-68 68

www.weingut-kerpen.de

**Inhaber:** Martin Kerpen

**Rebfläche:** 9,5 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Graacher Himmelreich Riesling Kabinett Feinherb (€ 11,50)

2022 Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett (€ 11)

**Besuch:** Mo 9-17.30 Uhr, Di-Sa 9-17 Uhr,

So 9-12 Uhr  

In diesem Jahr haben uns die Weine von Martin Kerpen nur bedingt überzeugt. Zu unserer Überraschung präsentierten sie sich noch weitgehend verschlossen, die trocken ausgebauten Qualitäten dazu etwas dünn in der Fruchtstruktur, nicht so präzise wie gewohnt, und entsprechend wenig animierend. Mit etwas Restsüße kann man das überspielen, der feinherbe Riesling aus dem Graacher Himmelreich ist dafür ein gutes Beispiel. Der Kabinett aus der Wehlener Sonnenuhr zeigte sich dagegen in Bestform, trank sich unkompliziert leicht und beschwingt, war moseltypisch restsüß und herrlich erfrischend in der Säure. So kennen und schätzen wir Rieslinge von Martin Kerpen. Im nächsten Jahr werden sicher wieder alle überzeugen!

### Weingut Dr. Loosen

St. Johannishof 1, 54470 Bernkastel-Kues, Tel. 06531-34 26

www.drloosen.de

**Inhaber:** Ernst F. Loosen

**Rebfläche:** 55 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Dr. Loosen Blauschiefer Riesling trocken (€ 13)

2022 Dr. Loosen Erdener Treppchen Riesling Kabinett VDP.Grosse Lage (€ 15,50)

2022 Dr. Loosen Erdener Treppchen Riesling Spätlese VDP.Grosse Lage (€ 21)

**Besuch:** n.V.  

Ob es nur die Spitzenlagen sind, die den Erfolg des Weinguts ausmachen, das seit Jahrzehnten zur deutschen Wein-Elite gehört? Nicht nur, es ist auch der unermüdliche Ernst („Ernie“) Loosen und sein engagiertes Team, das im Weinberg und Keller präzise und verlässlich wie ein Schweizer Uhrwerk Qualitätsarbeit leistet. Die Rieslinge sind das Finale dieses Prozesses. Gehaltvolle, aber dennoch schnörkellose Weine von bestechender Eleganz und prägnanter Fruchtstruktur, immer begleitet von einer dynamischen Säure. Rieslinge, die auch in diesem Jahr allesamt erstklassige Botschafter des Anbaugebiets sind. Die restsüßen Kabinette und Spätlesen könnte man durchaus als genial bezeichnen, die trocken ausgebauten Rieslinge sind davon noch ein kleines Stück entfernt. Aber sie sind auf dem Weg.

### Weingut Joh. Jos. Prüm

OT Wehlen, Uferallee 19, 54470 Bernkastel-Kues, Tel. 06531-31 10

www.jjpruem.com

**Inhaber:** Katharina und Manfred Prüm

**Rebfläche:** 21 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Wehlener Sonnenuhr Kabinett (€ 35,90)

2021 Graacher Himmelreich, Spätlese (€ 42)

2021 Wehlener Sonnenuhr Auslese (€ 55)

**Besuch:** n.V.

Zur Probe waren Rieslinge aus dem Jahrgang 2021 und eine Spätlese aus 2015 angestellt. Das Weingut Joh.Jos. Prüm ist eine Legende, ein Mythos, der mit eleganten und vor Frische strotzenden Rieslingen – nichts anderes wird hier kultiviert – immer wieder seine Ausnahmestellung an der Mosel und in der ganzen deutschen Weinszene bestätigt. Prüm'sche Rieslinge sind einzigartig brillant, bei blitzsauberer Frucht immer umgeben von einem leicht kühlen Hauch und einer belebenden Säure.

### Weingut S. A. Prüm

OT Wehlen, Uferallee 25, 54470 Bernkastel-Kues,

Tel. 06531-3091

[www.sapruem.com](http://www.sapruem.com)

**Inhaberin:** Saskia A. Prüm

**Rebfläche:** 12 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Wehlen SONNENUHR Riesling Kabinett  
VDP.Grosse Lage (€ 17,50)

2022 Graach HIMMELREICH Riesling Spätlese  
VDP.Grosse Lage (€ 19,50)

2022 Bernkastel LAY Riesling Auslese Fass 26  
VDP.Grosse Lage (€ 31,50)

**Besuch:** n.V.  

Saskia Andrea Prüm hat auch im Jahrgang 2022 ein Händchen für solche Rieslinge, die bestechend unkompliziert und erfrischend trinkfreudig sind und gleichzeitig die typische Eleganz der Mittelmosel in sich tragen. Eine gelungener Spagat, der ihre geschlossene Kollektion rundum zu einer Empfehlung macht. Sollte man aus dem sehr guten Sortiment Weine herausheben, dann sind es die tänzerischen Kabinette, beschwingte Rieslinge, die ihre Frucht klar und deutlich präsentieren, dabei von einer Säure à la bonheur getragen werden. Mit dieser modern-traditionellen Stilistik ist Saskia Andrea Prüm auf dem sicheren Weg zu höheren Bewertungen.

## Weingut Schmitz-Herges, Weinstube Spitzhäuschen

OT Kues, Goethestr. 2, 54470 Bernkastel-Kues,  
Tel. 06531-16 00

[www.spitzhaeuschen.de](http://www.spitzhaeuschen.de)

**Inhaber:** Peter Schmitz, Claudia Schmitz

**Rebfläche:** 1,7 Hektar

**Probiertipp:**

2021 Lieserer Niederberg-Helden Riesling  
Spätlese Alte Reben süß (€ 12,90)

**Besuch:** n.V.  

Zwei Hektar Rebfläche sind wahrlich nicht viel, aber Peter und Claudia Schmitz genügt das. Denn die beiden Winzermeister bewirtschaften nicht nur ihre steilen Weinbergspartellen, sondern sind auch Wirtsleute und betreiben die kultige Weinstube Spitzhäuschen in Bernkastel-Kues. In der legendären Wirtschaft wird auch ein Großteil der selbst produzierten Weine ausgeschenkt. Aus dem aktuellen Jahrgang empfehlen sich saftig süffige Riesling-Spätlesen aus dem Graacher Himmelreich und ein feinfuchtiger trockener Spätburgunder Blanc der Noir.

## Weingut Wwe. Dr. H. Thanisch – Erben Thanisch

OT Kues, Saarallee 31, 54470 Bernkastel-Kues,  
Tel. 06531-22 82

[www.thanisch-vdp.de](http://www.thanisch-vdp.de)

**Inhaberin:** Sofia Thanisch

**Rebfläche:** 9 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Bernkasteler BADSTUBE Riesling Kabinett  
VDP.GROSSE LAGE (€ 17,50)

2022 Berncasteler DOCTOR Riesling Kabinett  
VDP.GROSSE LAGE (€ 39)

2022 Berncasteler DOCTOR Riesling Spätlese  
VDP.GROSSE LAGE (€ 48)

**Besuch:** Mo-Fr 11-17 Uhr, Sa 11-14 Uhr

Wenn man Rieslinge in der weltberühmten Lage Berncasteler Doctor stehen hat und seit fast 400 Jahren das Winzerhandwerk praktiziert, kann eigentlich nichts schiefgehen. Aber Sofia Thanisch, die das traditionsreiche Weingut seit 1996 führt, lehnt sich keinesweges zurück, im Gegenteil. Die engagierte Frau sorgt mit Geschick und Weitsicht dafür, dass Jahr für Jahr erstklassige, moseltypische Rieslinge produziert werden, wie etwa erfrischende Kabinett-Weine, die mit betörender Leichtigkeit und aromatischer Dynamik überzeugen. Bei den aktuellen Spätlesen triumphiert eine sehr präzise, präsenste und nachhaltige Frucht, die dank einer markanten Säure einen unkomplizierten Lauf bekommt. Die Riesling Großen Gewächse aus dem Vorjahr schwanken zwischen Tradition und Moderne, hier ist noch etwas Reifezeit gefragt, um die wahre Größe dieser Weine zu erkennen.

## Weingüter Wegeler – Gutshaus Mosel

OT Kues, Martertal 2, 54470 Bernkastel-Kues,  
Tel. 06531-24 93

[www.wegeler.com](http://www.wegeler.com)

**Rebfläche:** 15 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Slate Riesling trocken VDP.GUTSWEIN  
(€ 12,90)

2022 Mosel Riesling VDP.GUTSWEIN (€ 12,90)

2022 Bernkastel Riesling Kabinett  
VDP.ORTSWEIN (€ 16,90)

**Besuch:** n.V.

Ein traditionsreicher Name und beste Lagen an der Mittelmösel, zu denen auch der legendäre Doctorberg gehört. Der ideale Einstieg in das solide Sortiment ist der erfrischend süßige trocken ausgebaute Gutsriesling, ein guter Alltagswein und Begleiter für bodenständig herzhaftere Gerichte. Auch in der Variante mit etwas mehr Fruchtsüße gefiel uns der unkomplizierte Wein und konnte punkten. Ideal zwischen Frucht, Süße und Säure ausbalanciert, und in klassischer Mosel-Stilistik ausgebaut, präsentierten sich die relativ leichten Kabinett-Rieslinge. Dagegen fehlte es den aus dem Vorjahrgang angestellten Riesling Großen Gewächsen Doctor und Sonnenuhr an individueller Klasse und tiefgründiger Aromatik, die man von diesen sogenannten Flaggsschiffen erwarten darf.

**Brauneberg**

**Weingut Martin Conrad** ●●

Moselweinstr. 133, 54472 Brauneberg,  
Tel. 06534-939 80

www.martinconrad.de

**Inhaber:** Martin Conrad

**Rebfläche:** 5,8 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Weißburgunder trocken (€ 14,90)

2022 Brauneberger Juffer Riesling Kabinett (€ 14,90)

2022 Brauneberger Juffer Riesling Spätlese (€ 17,90)

**Besuch:** n.V.



Der 2022er ist für Martin Conrad der erste komplett bio-zertifizierte Jahrgang, entsprechend hoch war die Resonanz auf seine aktuellen Weine. Gut und solide gemacht, finden wir auch, vor allem die trocken ausgebauten, sehr geradlinigen Rieslinge haben in diesem Jahr die Nase vorn. Darüber sollten aber nicht die feinherben und fruchtsüßen Weine vergessen werden, von Kabinett bis Spätlese, Letztere allerdings mit 90 Gramm Restzucker. Dennoch sind es unkompliziert zu trinkende Gewächse in klassischer Stilistik und mit mineralischem Kick.



BERNKASTEL / MOSEL | WWW.DRLOOSEN.DE

**DR. LOOSEN**

## Weingut Harald Konrad Fehres

Nussbaumallee 9, 54472 Brauneberg,

Tel. 06534-932 10

[www.weingut-fehres.de](http://www.weingut-fehres.de)

**Inhaberin:** Katja Fehres

**Rebfläche:** 4 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Brauneberger Riesling trocken (€ 7,50)

2022 ALTE REBEN Riesling Spätlese (€ 11)

**Besuch:** n.V. 

Katja Fehres führt den kleinen Familienbetrieb in Brauneberg mit Enthusiasmus, eine engagierte Winzerin, die hauptsächlich auf klassische Rieslinge setzt. Die wachsen bei ihr direkt vor der Haustür in renommierten Lagen, dazu hat sie Reben im Bernkasteler Schlossberg, dem Burgener Hasenläufer und dem Veldenzer Kircheng stehen. Dass in der aktuellen Kollektion die trockenen Rieslinge etwas eindimensional schmecken und nicht ganz mit den herrlich erfrischenden fruchtsüßen Weinen mithalten können, finden wir schade. Dafür möchten wir die Riesling Spätlese Alte Reben lobend erwähnen, ein ansprechend saftiger Riesling mit feiner Fruchtsüße im klassischen Moselstil. Zum Weingut gehören eine Straußwirtschaft direkt am Moselradweg und Ferienappartements.

## Weingut Gehlen-Cornelius

Weingartenstr. 33, 54472 Brauneberg,

Tel. 06534-496

[www.gehlen-cornelius.de](http://www.gehlen-cornelius.de)

**Kellermeister:** Daniel Gehlen

**Rebfläche:** 23 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Brauneberger Juffer Riesling trocken (€ 15)

2022 Wintricher Ohlgsberg Riesling Spätlese (€ 12,50)

**Besuch:** Mo-Sa 8-17 Uhr, So 8-12 Uhr 

Daniel Gehlen hat seine besten Weinberge rund um Brauneberg stehen, nicht alle sind klassisch mit Mosel-Rieslingen bestockt. Der sympathische Familienbetrieb kultiviert auch Burgundersorten und einige Partien Blaufränkisch, sogar einen Syrah hat Gehlen im Portfolio. Sicherlich ein Exot im Anbaugesbiet, aber dem ambitionierten Winzer gelingen durchaus respektable, herrlich smoothie Rotweine aus der international gefragten Rebsorte. Sehr gut gemacht! Der gesamten Kollektion bescheinigen wir eine sehr

solide Qualität, vor allem die Rieslinge präsentieren sich bei ordentlicher Struktur durch die Bank enorm saftig und erfrischend bis in den Nachhall.

## Weingut Fritz Haag

Dusemonderstr. 44, 54472 Brauneberg,

Tel. 06534-410

[www.weingut-fritz-haag.de](http://www.weingut-fritz-haag.de)

**Inhaber:** Oliver Haag

**Rebfläche:** 27 Hektar

**Probiertipps:**

2022 JUFFER Riesling Trocken VDP.GROSSES GEWÄCHS (€ 32)

2022 JUFFER SONNENUHR Riesling Spätlese VDP.GROSSE LAGE (€ 25)

2022 JUFFER SONNENUHR Riesling Auslese Goldkapsel VDP.GROSSE LAGE (€ 35)

**Besuch:** n.V.  

Die Haag'schen Rieslinge gehören Jahr für Jahr zu den Weinen, auf die man sich als Juror freut. Sie sind wie gute Freunde, die man in seinem Leben einfach nicht missen möchte. Das Weingut von Oliver Haag bewerten wir seit vielen Jahren mit der Höchstnote von fünf F, es gehört zuverlässig zu den besten Weinproduzenten Deutschlands. Gäbe es diese Rieslinge nicht, man müsste sie erfinden. Müssten wir uns festlegen, wären unsere Empfehlungen für den 2022er-Jahrgang folgende: Juffer Sonnenuhr! Als Großes Gewächs beeindruckend strukturiert (rauchig-würzig, dicht und straff, sollte noch liegen), als Spätlese unglaublich beschwingt, fast verspielt (aromatisch Beerenfrucht, Steinobst und Agrumen, zwischen Sahne, Stein und Rauch alles ausgelotet), als Auslese (mit Goldkapsel) brillant ausbalanciert, Fruchtsüße und glockenklare Säure in perfekter Harmonie – mit einem Potenzial für Jahrzehnte!

## Weingut Willi Haag

Burgfriedenspfad 5, 54472 Brauneberg,

Tel. 06534-450

[www.willi-haag.de](http://www.willi-haag.de)

**Inhaber:** Marcus Haag

**Rebfläche:** 7 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Willi Haag Riesling QW trocken (€ 8,80)

2022 Brauneberg Juffer Kabinett Riesling feinherb (€ 11)

2022 Brauneberg Juffer-Sonnenuhr Riesling Spätlese (€ 15)

**Besuch:** Mo-Sa 9-17 Uhr, So 10-13 Uhr

Weiter nach oben! Großartig, welche charaktervollen und eleganten Rieslinge Marcus Haag aus dem aktuellen Jahrgang präsentieren kann. Das ist uns eine höhere Bewertung des Weinguts wert, und sicher ist das noch nicht das Ende der Fahnenstange. Haags Rieslinge in trockener Variante überzeugen auf ganzer Linie mit einem enorm saftigen Lauf. Herrlich, wenn die prononcierte Säure den dynamischen Kick in Richtung Eleganz gibt und die Weine aromatische Fahrt aufnehmen. Wunderschön bereits im Duft sind die feinherben und restsüßen Rieslinge aus den Brauneberger Lagen, deren mineralische Böden feine Spuren im Geschmack hinterlassen. Alles perfekt balanciert und zusammengeführt, in Gänze eine erstklassige Kollektion!

### Weingut Karp-Schreiber

Moselweinstr. 186, 54472 Brauneberg,  
Tel. 06534-236, [www.karp-schreiber.de](http://www.karp-schreiber.de)

**Inhaber und Kellermeister:** Jobst Karp

**Rebfläche:** 9,5 Hektar

**Probiertipps:**

2022 My Karp Riesling feinherb (€ 8)

2022 Alte Reben Riesling Spätlese feinherb  
(€ 10,90)

**Besuch:** n.V.  

Jobst-Julius Karp hat die Weinwelt bereist, bevor er in das heimische Weingut eingestiegen ist. Der Blick über den Tellerrand hat sich ausgezahlt, in den Rebhängen des traditionsreichen Weinguts hat auch die internationale Rebsorte Sauvignon Blanc eine Heimat gefunden und bringt gute, solide Weine hervor. Doch nach wie vor dominiert der Rieslinge den Betrieb, die Kabinett-Qualitäten haben im aktuellen Jahrgang die Nase vorn. Genussvoll saftig und ohne Schnörkel, zeigen die Klassiker fruchtiges Format, gepaart mit einer erfrischend zupackenden Säure. Alles im besten Einklang, versteht sich. Das Große Gewächs aus der Brauneberger Juffer Sonnenuhr hat seine ganze Aromatik noch nicht geöffnet, das erkennbare Potenzial verheißt aber Trinkgenuss vom Feinsten.

## Bremm

### Kilian Franzen

Gartenstraße 14, 56814 Bremm,

Tel. 02675-412

[www.weingut-franzen.de](http://www.weingut-franzen.de)

**Inhaber:** Kilian Franzen

**Rebfläche:** 11 Hektar

**Probiertipps:**

2020 „Zeit“ Riesling Feinherb (€ 16,90)

2022 Bremmer Calmont Riesling Kabinett  
Restsüß (€ 16)

**Besuch:** n.V.

Aufgestiegen! Dem kleinen Weingut im Ortskern von Bremm haben Kilian und Angelina Franzen neues Leben eingehaucht und sind mit ihren Rieslingen, die mit auffällig bunten Etiketten ausgestattet sind, auf einem erfreulichen Qualitätsweg. Denn alle Weine des jungen Winzerpaars haben neben einer sehr präzisen Frucht diese mineralische Tiefe in sich, gleichzeitig dynamisiert die Säure die Gesamtstruktur und gibt den Rieslingen erfrischenden Halt. Die zur Probe angebotenen Großen Gewächse aus den Jahrgängen 2020 und 2021 präsentierten sich noch etwas verschlossen, lassen aber aromatisches Potenzial erkennen.

### Bioweingut Laurentiushof

Gartenstr 13, 56814 Bremm,

Tel. 0151-14 91 26 70

[www.bioweingut24.de](http://www.bioweingut24.de)

**Inhaber:** Thomas Franzen-Martiny

**Rebfläche:** 3 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Neefer Frauenberg Riesling QbA feinherb  
(€ 9,50)

2022 Gutswein Riesling QbA trocken (€ 7,50)

**Besuch:** Mo-Fr 15-19 Uhr, Sa 12-16 Uhr

In Bremm, dort wo die Moselweinberge am steilsten sind, liegt der Laurentiushof, der sich ganz dem ökologischen Weinbau verschrieben hat und unter Verzicht auf Schönungsmittel und Zusatzstoffe ausschließlich vegane Naturweine produziert. Ein guter Einstieg in das Sortiment ist der erfrischend unkomplizierte Gutsriesling. Überzeugt haben uns auch die feinherben Varianten, die mit ihrer feinen Fruchtsüße durchaus Charme besitzen und der markanten Säure Paroli bieten. Zur Kollektion gehört auch ein fruchtig-eleganter Sauvignon gris, ausgebaut in klassischer Moselstilistik. Ein Weingut mit Potenzial.

## Briedel

### Weingut Brennerei

#### Zum Eulenturm

Hauptstr. 218, 56867 Briedel,

Tel. 06542-47 02

[www.zum-eulenturm.de](http://www.zum-eulenturm.de)

**Inhaber:** Timo Christian Stölben

**Rebfläche:** 4 Hektar

#### Probiertipp:

2022 Herzchen Riesling Kabinett (€ 12)

**Besuch:** n.V.  

Rundum zufrieden kann Timo Christian Stölben mit seinen 2022er Weinen nicht sein, wir waren jedenfalls etwas enttäuscht ob der zur Probe angestellten Rieslinge. Kein Drama, aber die ansonsten guten und soliden, vor allem trocken ausgebauten Rieslinge wackelten etwas in der Fruchtstruktur und wurden von einer leicht zu scharfen Säure dominiert. Kam etwas Restsüße ins Spiel, wurden die Weine geschmeidiger und charmanter, aber immer ohne den gewohnten Glanz. Dass das in dem Bio-Weingut deutlich besser geht, wissen wir und sind deswegen auch davon überzeugt, dass der Winzer mit dem nächsten Jahrgang zu seiner alten Form zurückfinden wird.

## Detzem

### Weingut Lorenz

Neustr. 6, 54340 Detzem,

Tel. 06507-38 02

[www.lorenz-weine.com](http://www.lorenz-weine.com)

**Inhaber:** Tobias Lorenz

**Rebfläche:** 10 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Thörnicher Ritsch Riesling Spätlese - Lagenwein (€ 15)

2021 Chardonnay Tonneau (€ 15)

**Besuch:** Mo-Fr 11-17 Uhr, Sa 11-18 Uhr  

Tobias Lorenz hat sich viel vorgenommen! Der junge, talentierte Winzer, der seit rund zehn Jahren den Familienbetrieb führt, möchte vinologische Einzelstücke auf die Flaschen bringen, faszinierende Weine, die neben der Rebsorten-Aromatik auch ihre Heimat in sich tragen. Das ist ihm im aktuellen Jahrgang relativ gut gelungen, seine konsequent trocken ausgebauten Rieslinge präsentieren sich sehr geradlinig und schnörkellos. Ab und an blitzen zwischen der

Frucht kleine mineralische Noten auf, der feinerbe und der fruchtsüße Riesling Kabinett könnten gerne noch etwas beschwingter sein. Hier ist noch Luft nach oben, wir sind auf weitere Einzelstücke gespannt.

### Weingut Scholtes

Thörnicher Str. 7, 54340 Detzem,

Tel. 01511-944 20 62

[www.moselweingut-scholtes.com](http://www.moselweingut-scholtes.com)

**Inhaber:** Michael Scholtes

**Rebfläche:** 11 Hektar

#### Probiertipps:

2022 „Im Königsberg“ Riesling Kabinett (€ 14,50)

2022 Detzemer Maximiner Klosterlay Riesling Kabinett „alte Reben“ (€ 9)

**Besuch:** Mo-Fr 9-17 Uhr, Sa 9-13 Uhr  

Aufgestiegen! Der kleine Ort Detzem ist zwar nicht der Nabel der Moselweinwelt, aber das dort ansässige Familienweingut Scholtes verdient Beachtung. Denn Michael Scholtes sind auch im aktuellen Jahrgang durchweg sehr solide und herrlich trinkfreudige Weine gelungen, die uns eine höhere Bewertungsstufe wert sind. Die meisten Rieslinge baut der Familienbetrieb konsequent trocken mit blitzsauberer Frucht aus. Aber auch sehr gut ausbalancierte fruchtsüße Kabinette gibt es hier, die sich dank der fein prickelnden Säure fast tänzerisch leicht durch den Gaumen bewegen. Und das alles zu sehr moderaten Preisen!

## Ediger-Eller

### Wein+Gut Oster

OT Eller, Bachstr. 11, 56814 Ediger-Eller,

Tel. 02675-220

[www.weingut-oster.de](http://www.weingut-oster.de)

**Rebfläche:** 5 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Paul Riesling trocken (Preis auf Anfrage)

2022 Fine Riesling feinherb (Preis auf Anfrage)

2022 Ellerer Pfirsichgarten Riesling lieblich (Preis auf Anfrage)

**Besuch:** n.V.  

Es sind grundsolide, gute Weine, die Daniel und Kathrin Oster auf ihrem Weingut erzeugen. Typische Moselgewächse, die hier im Einklang mit der Natur entstehen, sich aber nicht auf trockene und feinherbe Rieslinge beschränken. Das

ambitionierte Winzerpaar bietet auch im aktuellen Jahrgang herrlich klassische Auxerrois, einen feinaromatischen Schwarzriesling und leichte Weißburgunder, die rebsortentypisch ausgebaut sind und eine gute Jahrgangsfrische in sich tragen. Dazu gibt es zwei empfehlenswerte Winzer-Sekte. Modern eingerichtete Gästezimmer und Ferienwohnungen..

### Weingut Henrichs + Friderichs

OT Ediger, Paulusstr. 29, 56814 Ediger-Eller,  
Tel. 02673-41 87

[www.wein-mosel-wein.de](http://www.wein-mosel-wein.de)

**Inhaber:** Bernadette Friderichs, Tom Henrichs

**Rebfläche:** 1 Hektar

#### Probiertipps:

2022 PINOT Weißburgunder trocken (€ 9,30)

2022 MONS IGNIS Ediger Feuerberg Riesling trocken (€ 14,30)

2022 CONSTANZE + PAULINE Riesling + Weißburgunder (€ 9,30)

**Besuch:** Sa 13-17 Uhr

Moselwein mal anders, lautet die ambitionierte Devise von Bernadette Friderichs und Thomas Henrichs. Hinter dem Motto verbergen sich, bis auf eine Ausnahme, ausschließlich trocken ausgebaut Weine von der Terrassenmosel: natürlich Rieslinge, aber auch Weißburgunder, Gewürztraminer und Spätburgunder. Restsüß präsentiert sich die 2022er Cuvée C&P aus Riesling und Weißburgunder, ein stattlicher Wein mit zupackender Frucht. Filigraner und spielerisch in der Struktur dagegen der Weißburgunder, der aktuelle Riesling Ediger Feuerberg hat Biss und zeigt seine Zähne in einer markanten Säure, die ideal zum animierenden Fruchtkörper passt. Einzig der Gewürztraminer passt nicht ins gute Gesamtbild des aktuellen Jahrganges und lässt es an aromatischer Tiefe vermissen.

### Weingut Walter J. Oster

Moselweinstr. 14, 56814 Ediger-Eller,  
Tel. 02675-235

[www.weingutoster.de](http://www.weingutoster.de)

**Inhaberin:** Petra Fadi-Oster

**Kellermeister:** Tobias Friderichs

**Rebfläche:** 32 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Cabertin Rosé trocken (€ 12,90)

2022 Riesling Noble<sup>3</sup> süß (€ 17,80)

**Besuch:** Mo-Do 9.30-19.30 Uhr,  
Fr, Sa 9.30-21 Uhr, So 9.30-19 Uhr  

„Zeitgeist und Tradition“ lautet das Motto des Familienbetriebs, der sich seit 15 Generationen mit Weinbau beschäftigt. Zur Tradition gehört natürlich der Riesling, in den Steillagen des Betriebs stehen aber auch Muskateller, Rivaner, Bacchus, Burgunder, Dornfelder und Cabernet Dorsa. Ein buntes Sortiment, aus dem aktuell die soliden Rieslinge hervorstechen, die immer auch mineralische Noten zwischen der sauber herausgearbeiteten Frucht zulassen. Die feinherben und fruchtsüßen Riesling-Varianten sind gut gemachte, unkomplizierte, trinkfreudige Mosel-Weine. Gemütliche Ferienwohnungen.

## Enkirch

### Weingut Caspari-Kappel

Am Steffensberg 29, 56850 Enkirch,  
Tel. 06541-63 48

[www.caspariwein.de](http://www.caspariwein.de)

**Inhaber:** Nico Caspari, Uwe Jostock

**Rebfläche:** 10 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Enkircher Riesling feinherb (€ 14)

2022 Enkircher Riesling Kabinett fruchtsüß (€ 14)

2022 Burger Schlossberg Weißer Burgunder trocken (€ 19)

2022 Enkircher Zeppwingert Riesling feinherb „von alten Reben“ (€ 19)

**Besuch:** Mo-Fr 8-12 und 13-17 Uhr 

Naturverbundener und schonender Weinbau, der bis in den Keller reicht, ist in dem traditionsreichen Weingut keine leere Worthülse, sondern alltägliche Realität. Dazu schaut man über den Tellerrand und kultiviert, neben den klassischen Mosel-Rieslingen, auch Sauvignon Blanc, der in diesem Jahr auffällig aromatisch gelungen ist, aber durchaus Ecken und Kanten hat. Auch Weißburgunder ist im Portfolio des Betriebs, Kellermeister Uwe Jostock hat ihn mit einem kleinen restsüßen Kick charmant saftig, fast ein wenig feminin ausgebaut. Eine sichere Bank sind auch diesmal die straffen und trinkfreudigen Rieslinge, die fruchtsüßen Kabinette strahlen mit subtiler Aromatik und pikanter Säure.

### Weingut Heinrich Immich-Anker

Am Steffensberg 19, 56850 Enkirch,

Tel. 06541-62 30

[www.mosel.net](http://www.mosel.net)

**Inhaber:** Daniel Immich

**Rebfläche:** 3,5 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Alte Reben Enkircher Bei der Kanzel (€ 11,40)

2022 Liebling vom Chef Enkircher Herrenberg Riesling Halbtrocken (€ 11,40)

2022 Eschewingert (€ 10,50)

**Besuch:** Mo-Sa 9-18 Uhr, So 9-13 Uhr  

Daniel S. Immich bewirtschaftet nur rund 3,5 Hektar Rebfläche, die er vorwiegend mit Rieslingen bestockt hat. Die Rebsorte ist seine vinologische Leidenschaft, und aus der gelingen ihm entsprechend verlässlich gute und grundsolide Weine wie etwa der zupackende, gleichsam schmeichelnde 2022 Riesling aus dem Enkircher Herrenberg in der Version halbtrocken. Oder der feinherb ausgebaute Riesling Eschewingert, ebenfalls ein erfrischend und beschwingter Wein mit implizierter Trinkfreude. Zum Familienbetrieb, der bereits seit 17. Generationen existiert, gehört auch ein Sekthaus und eine Vinothek.

## Weingut

### Immich-Batterieberg

Im Alten Tal 2, 56850 Enkirch,

Tel. 06541-81 59 07

[www.batterieberg.com](http://www.batterieberg.com)

**Kellermeister:** Gernot Kollmann

**Rebfläche:** 14,6 Hektar

**Probiertipps:**

2022 CAI Riesling Kabinett trocken (€ 14)

2022 Briedeler Herzchen (€ 20)

2022 Enkircher Steffensberg (€ 28)

2022 Enkircher Ellergrub (€ 40)

**Besuch:** n.V.

Gernot Kollmann, Betriebsleiter und Kellermeister hat hier sein Wein-Ideal – „Finesse, Tiefe und Eleganz“ gerade reiferer Rieslinge – Realität werden lassen. Seine idealtypischen Terroir-Rieslinge (Schiefer, Top-Steillagen, wurzelechte Reben, reine Handarbeit) sind fulminant und so ganz anders als gewohnt, ein moderner Stil, der Mosel und Burgund gekonnt kombiniert – etwa beim Spätburgunder aus dem Enkircher Monte-neubel. Für dieses Weingut gilt: unbedingt alles probieren, wenn möglich auch in reiferem Zustand. Schon der Basis-Kabinett, der die Initialen

des Gründers C(arl) A(ugust) Immich trägt, vermittelt einen recht präzisen Eindruck vom Können des Kellermeisters: „natural“-Anmutung, präsenste Steinfrucht, tonischer Grip, spielerische Präzision. Das Briedeler Herzchen ist zauberhaft, herzerwärmend und Schluck für Schluck traum-schön. Der Enkircher Steffensberg ist ungeheuer animierend, geradezu charmant, trotz seiner Komplexität sehr nahbar. Enkircher Ellergrub und Enkircher Batterieberg könnten trotz ähnlicher Restsüße (bei jenseits der 11 Gramm) kaum unterschiedlicher sein, die Ellergrub noch sehr verschlossen, der Batterieberg geradezu gefährlich süffig. Ein neuer Weinkosmos, den es zu entdecken gilt: 4 F – herzlichen Glückwunsch!

## Graach an der Mosel

### Weingut Blesius

Hauptstr. 75, 54470 Graach an der Mosel,

Tel. 06531-22 27

[www.weingut.blesius.com](http://www.weingut.blesius.com)

**Inhaber:** Weingut Blesius

**Kellermeister:** Florian Blesius

**Rebfläche:** 5 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Graacher Domprobst Riesling feinherb (€ 10)

2022 Graacher Himmelreich Riesling Kabinett (€ 9)

2022 Bernkasteler Badstube Riesling Kabinett (€ 9)

2022 Graacher Domprobst Riesling Auslese (€ 18,50)

**Besuch:** n.V.  

Aufgestiegen! Familie Belsius darf sich freuen, ihr Weingut klettert dank einer sehr guten Jahrgangskollektion in der Bewertung weiter nach oben. Das Ende der Fahnenstange ist aber damit sicher noch nicht erreicht, dafür ist das Potenzial an Spitzenlagen zu gut und Florian Blesius als Kellermeister zu talentiert. In 2022 zeigt er vollmundige, saftige Rieslinge mit gelber Frucht, immer ausgestattet mit einer enorm erfrischenden Säure und mineralischen Akzenten, die wie Blitze die aromatische Struktur in Schwingung bringen. Unkompliziertes Trinkvergnügen mit fröhlichen, fruchtbetonten Rieslingen vom Feinsten. Châpeau vor der erstklassigen Auslese, die, und das ist selten genug, ohne drückende Süße

auskommt und deswegen herrlich erfrischend und beschwingt schmeckt.

### Weingut Kees-Kieren

Hauptstr. 22, 54470 Graach an der Mosel,  
Tel. 06531-34 28, [www.kees-kieren.de](http://www.kees-kieren.de)

**Inhaber:** Werner Kees, Niklas Kees

**Rebfläche:** 8,5 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Graacher Himmelreich Riesling Kabinett  
feinherb (€ 9,60)

2022 Graacher Domprobst Riesling Spätlese  
feinherb (€ 12,90)

2022 Graacher Himmelreich Riesling  
Kabinett (€ 9,60)

**Besuch:** Mo-Fr 10-17.30 Uhr, Sa 10-16 Uhr 

Die Weinberge des Familienbetriebs erstrecken sich auf rund 30 Kilometer entlang der Mosel. Ein mühsames Geschäft, aber die Brüder Ernst-Josef und Werner Kees können auf die Unterstützung der ganzen Familie setzen. Seit zwei Jahren verantwortet Niklas Kees den Keller, ein junger Winzer mit dem richtigen Händchen für beschwingte Rieslinge, die dennoch über aromatischen Tiefgang verfügen. Vor allem die fruchtsüß ausgebauten Qualitäten duften dezent blumig, bringen viel unkomplizierte Frische an den Gaumen und werden von einem Hauch Mineralität geadelt, der eine elegante Kühle in die Weine legt. Passt alles wunderbar harmonisch zusammen! Gemütliche Gästezimmer.

### Weingut Philipps-Eckstein

OT Schäferlei, Panoramastr. 11,  
54470 Graach an der Mosel,  
Tel. 06531-65 42

[www.weingut-philipps-eckstein.de](http://www.weingut-philipps-eckstein.de)

**Inhaber:** Patrick Philipps

**Rebfläche:** 7 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Graacher Domprobst Riesling Kabinett  
TROCKEN (€ 10)

2022 Bernkasteler Lay Riesling Spätlese  
TROCKEN (€ 12)

2022 Graacher Domprobst Riesling Spätlese  
LAURINE (€ 12)

**Besuch:** Mo-Do 8-17 Uhr, Fr, Sa 8-20 Uhr,  
So 9-18 Uhr 

Es geht weiter nach oben! Das Familienweingut in Graach lässt es in diesem Jahr richtig krachen

und steigt weiter auf. Grund dafür sind die bemerkenswert elegant-süffigen Rieslinge, die in Steillagen hoch über der Mittelmosel wachsen und für deren An- und Ausbau Patrick Philipps verantwortlich ist. Der gute Reigen beginnt mit den trockenen, schnörkellos schlanken Weinen. Doch die wahren Helden des aktuellen Jahrgangs sind die unbeschwert gut gelaunten feinerben und fruchtsüßen Rieslinge, allesamt spannende aromatische Geschmacksreisen in betörender Leichtigkeit und Beschwingtheit. Die Graacher Domprobst Riesling Spätlese Laurine möchten wir – ausnahmsweise – genial nennen. Besser kann man eine Mosel-Spätlese nicht geschmacklich auf den Punkt bringen.

### Weingut Willi Schaefer

Hauptstr. 130, 54470 Graach an der Mosel,  
Tel. 06531-80 41

[www.weingut-willi-schaefer.de](http://www.weingut-willi-schaefer.de)

**Inhaber:** Christoph Schaefer, Andrea Schaefer

**Rebfläche:** 4,7 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Graacher Riesling trocken  
VDP.ORTSWEIN (€ 17)

2022 Graacher Domprobst Riesling Kabinett  
VDP.GROSSE LAGE (€ 24)

2022 Graacher Domprobst Riesling Spätlese  
#05 VDP.GROSSE LAGE (€ 39)

**Besuch:** n.V.

Nach dieser aktuellen Kollektion müsste der Betrieb von Christoph und Andrea Schaefer in der Bewertung noch eine Stufe nach oben klettern, doch das Graacher Weingut hat bereits die Höchstpunktzahl. Es ist einfach nur perfektes Riesling-Kino, was da Schluck für Schluck durch den Gaumen läuft. Erfrischend klar und enorm präzise strukturiert, eine saftig straffe Mineralität, gekoppelt an ein Füllhorn voller Aromen, harmonisch verbunden, ohne sich im Detail zu verlieren. Großartig! Es scheint, als haben die feinfruchtigen Kabinett-Rieslinge in ihrer betörenden Leichtigkeit Flügel. Die gesamte 2022er-Kollektion ist wieder einmal eine erstklassige Visitenkarte für das gesamte Anbaugebiet.

## Kanzem

### Weingut Cantzheim

Weinstraße 4, 54441 Kanzem an der Saar,

Tel. 06501-607 66 35, info@cantzheim.de

**Inhaberin:** Anna Reimann

**Rebfläche:** 6 Hektar

**Probiertipps:**

2022 der Wiltinger Ortsriesling trocken (€ 16,90)

2022 „Le Grand“ Wiltingen I Grand Cru (€ 28)

2020 der Crémant Riesling brut nature (€ 19,80)

**Besuch:** Di-Do 9-14 Uhr, So, Fr, Sa 11-18 Uhr  

Fangen wir mit dem Crémant Riesling brut nature an, ein fein prickelnder Schaumwein aus dem Jahrgang 2020, der zu den eleganten Vertretern seiner Art gehört. Daran knüpfen die Rieslinge nahtlos an, die Anna Reimann vinifiziert hat. Ein süffiges Vergnügen sind vor allem jene Gewächse, die mit etwas Restsüße, also mindestens feinherb, die blitzsaubere Rieslingfrucht charmant in Szene setzen. Immer begleitet von einer herrlich frischen Säure. Auch die trocken ausgebauten Varianten punkten in diesem Jahr ohne Vorbehalt. Weiter so!

## 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:**

2022 Wawerner Goldberg Riesling trocken (€ 9,80)

2022 Ockfener Bockstein Riesling feinherb (€ 9,80)

2022 Saarburger Stirn Riesling Alte Reben  
feinherb (€ 13,50)

**Besuch:** Mo-Sa 8.30-18 Uhr  

Johann-Peter Mertes ist ein Künstler, ein talentierter Winzer mit dem richtigen Gespür und dem goldenen Händchen für feinherbe und fruchtsüße Saar-Rieslinge, die das Weingut in diesem Jahr in der Bewertung weiter nach oben katapultieren. Doch das ist nur die halbe Wahrheit: Auch die trocken ausgebauten Weine sind von erster Güte, fruchtig geradlinig, mit markanter Säure ausgestattet und auf Balance konzentriert. Die fruchtsüßen Klassiker wie der Ockfener Bockstein Riesling Kabinett haben dazu jenen unwiderstehlichen Charme, der die Geschmacksnerven beim Trinken liebevoll streichelt und eine Aromatik in den Gaumen bringt, die nach mehr schmeckt. Auch für säureempfindliche Genießer ist das Riesling-Animation vom Feinsten.

## Kasel

### Dominikaner Weingut

**C. von Nell-Breuning**  

Bahnhofstr. 37, 54317 Kasel,

Tel. 0651-51 80

www.weingut-von-nell.de

**Inhaberin und Kellermeisterin:** Dr. Carmen von Nell-Breuning

**Rebfläche:** 8 Hektar

**Probiertipps:**

2019 Kaseler Nieschen Riesling Spätlese  
feinherb (€ 15)

2022 Kaseler Kehrnagel Riesling Kabinett  
feinherb (€ 12,80)

2017 Dominikanerberg Riesling Kabinett (€ 14,50)

**Besuch:** n.V.

Idyllisch im Ruwertal liegt das Weingut, das Dr. Carmen von Nell-Breuning leitet, eine Pionierin in Sachen Biodynamie an der Ruwer. Seit 2019 wird in dem traditionsreichen Betrieb nach diesen strengen Regeln gearbeitet. Was aus dem Jahrgang 2022 auf die Flaschen kam, sind durchweg überzeugende Weine: etwa trocken ausgebaute Rieslinge mit straffer Fruchtstruktur oder ideal ausbalancierte feinherbe Weine in Kabinett- und Spätlese-Qualitäten, die ausreichend vollmundig und saftig für Trinkspaß am Gaumen sorgen. Selbst ein nachprobierter Kabinett Riesling aus 2017 präsentierte sich noch spannungsvoll und fruchtpräsent.

## Kesten

**Weingut Paulinshof**   

Paulinstr. 14, 54518 Kesten,

Tel. 06535-544

paulinshof.de

**Inhaber:** Oliver Jüngling

**Rebfläche:** 8,5 Hektar

**Probiertipps:**

2018 Crémant Riesling brut (€ 14,50)

2022 Vom roten Schiefer Riesling (€ 11,90)

2021 Kestener Paulinshofberger Riesling  
feinherb (€ 13,50)

2022 Brauneberger Juffer Riesling  
Beerenauslese (Preis auf Anfrage)

**Besuch:** Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr

Das Beste gleich zu Anfang. Die Beerenauslese aus der Brauneberger Juffer ist eine der besten,

die wir die letzten Jahre probiert haben. Ein komplexer Schmeichler und trotz seines hohen Restzuckers von einer saftig aromatischen Trinkfreude. Ein echter Schatz, nicht nur zum Lagern geeignet, sondern vor allem zum Trinken gemacht! Die trocken ausgebauten Rieslinge können da zwar nicht ganz mithalten, sind aber mit ihrer schnörkellosen Fruchtstruktur und einer straffen Säure durch die Bank bestens geraten und ohne Fehl und Tadel. Gut gefallen hat uns auch der Crémant Riesling brut als animierender Schaumwein mit Frischekick.

## Klotten

### Weingut Theo Loosen

Mittelstr. 12, 56818 Klotten,  
Tel. 02671-75 01  
weingut-loosen.de

**Inhaber:** Hans-Theo Loosen

**Rebfläche:** 5,5 Hektar

**Probiertipps:**

2022 FINESSE Riesling QbA (€ 10)

2022 Klottener Burg Coraidelstein ALTE REBE

Riesling QbA Trocken (€ 12)

2022 Weisser Burgunder QbA Trocken (€ 8)

**Besuch:** Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr, So 9-13 Uhr



Wenn eine ganze Familie hinter einem Weingut steckt, dann passiert alles aus Leidenschaft und mit viel Enthusiasmus. Die Loosens sind eine solch engagierte Winzerfamilie, die knapp sechs Hektar Fläche rund um Klotten bewirtschaftet. Grauer Schiefer dominiert hier die mineralreichen Böden, die Loosen-Rieslinge sind aber alles andere als grau. Vielmehr präsentieren sich die süßigen Weine mit kunterbunten Aromen, gut gebündelt und von einer markanten Säure in Form gebracht. Die Spätlesen sind unsere klare Favoriten, denn sie zeigen neben dem blitzsauberen Fruchtkörper wunderschön, wie mineralische Nuancen aus grauen Schieferböden einen Wein in eine elegante Stilistik katapultieren können.

## Klüsserath

### Weingut F-J Regnery

Mittelstr. 39, 54340 Klüsserath,  
Tel. 06507-46 36  
www.weingut-regnery.de

**Inhaber:** Peter Regnery, Andrea Regnery

**Rebfläche:** 8,5 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Klüsserather Bruderschaft Riesling

Kabinett feinherb (€ 9,40)

2020 Klüsserather Bruderschaft Pinot Noir im

Barrique gereift trockenall (€ 19,20)

**Besuch:** Sa 10-18 Uhr  

Die Klüsserather Bruderschaft ist eine geografisch besondere Lage, die wie ein natürliches Amphitheater das Moseltal einnimmt. In diesen Devonschieferböden hat Familie Regnery ihre besten Weinberge stehen, die neben dem klassischen Riesling auch mit Spätburgundern, Cabernet Sauvignon und Syrah bestockt sind. Vier Rieslinge haben wir probiert, darunter geradlinige, saubere und solide trocken ausgebaute Weine ohne Fehl und Tadel. Der feinherbe Kabinett-Riesling gefiel mit seiner dezenten Süße, die mit der prononcierten Säure an Finesse gewinnt. Der aktuelle Spätburgunder zeigte sich dagegen noch etwas verschlossen, das im Barrique ausgebaute Pendant aus 2020 überzeugte mit samtiger Frucht bei angenehm weichen Tanninen.

## Kobern-Gondorf

### Weingut von Schleinitz

Kirchstr. 15, 56330 Kobern-Gondorf,  
Tel. 02607-97 20 20

www.vonschleinitz.de

**Inhaber:** Bruno Reufels

**Kellermeister:** Martin Gerlach

**Rebfläche:** 20 Hektar

**Probiertipp:**

2022 Riesling Feinherb QbA. (€ 9)

**Besuch:** n.V. 

Steile, südlich ausgerichtete Terrassen mit Schieferböden in Kobern und Umgebung sind das Kapital des Weinguts der Familie Reufels, das von Betriebsleiter Martin Gerlach mit Geschick geführt wird. Ideale Bedingungen für den Riesling, dazu stehen Burgundersorten in den Weinbergen des rund 20 Hektar großen Betriebs. Die liegen in diesem Jahr allerdings qualitativ etwas hinter den Rieslingen zurück. Grau- und Weißburgunder präsentieren sich uneingeschränkt sortentypisch, aber ein klein wenig zu rustikal im Trinkfluss. Besser sind die schlanken Rieslinge, süßige Weine, hier und da mit mineralischen

Noten aufgepeppt. Die Spätburgunder, als Blanc de Noirs oder Rosé ausgebaut, sind, gut gekühlt, erfrischend unkomplizierte Gewächse.

## Köwerich

### Geschwister Köwerich

#### Wein - Kultur - Gut

Beethovenstraße 27, 54340 Köwerich,  
Tel. 0172-653 28 19

[www.weingut-geschwister-koewerich.de](http://www.weingut-geschwister-koewerich.de)

**Inhaber:** Marcus Regnery

**Kellermeister:** Rudi Hoffmann

**Rebfläche:** 14 Hektar

#### Probiertipps:

2022 QbA Riesling trocken (€ 7,90)

2022 QbA Riesling feinherb (€ 7,90)

2022 „Flight Level 330“ Riesling Kabinett  
feinherb Klüsserather Bruderschaft (€ 11,50)

**Besuch:** n.V.  

In seinen Weinbergen, die zur Hälfte in exponierten Steillagen stehen, hat Marcus Regnery ausschließlich klassische Weißweinsorten stehen. Natürlich Rieslinge, aber auch Pinot blanc, Sauvignon blanc und Gewürztraminer, die der ambitionierte Winzer auch zur Produktion von erstklassigen, durch die Bank empfehlenswerten Sekten nutzt. Individualität und eigener Charakter mit prononcierter Säure und mineralischen Zwischentönen zeichnen die aktuellen fruchtbetonten Rieslinge aus. Als eleganter Charmeur steht der saftige Pinot blanc im Glas, schon das feine Bukett macht Lust auf den feingliedrigen Wein. Sehr gut gemacht! Das gilt ebenso für die unpräzise Auslese, die enorm viel Trinkfreude bringt.

## Konz

### Weingut Agritushof

OT Oberemmel, Galgenweg 1, 54329 Konz,  
Tel. 06501-143 50

[www.agritushof.de](http://www.agritushof.de)

**Inhaber:** Alfred Kirchen

**Kellermeister:** Jonas Kirchen

**Rebfläche:** 11 Hektar

#### Probiertipp:

2022 Oberemmeler Karlskopf, Riesling Kabinett  
(€ 13,50)

**Besuch:** Fr 15-18 Uhr, Sa 11-15 Uhr

Der Oberemmeler Karlskopf, der höchstgelegene Riesling-Weinberg im Anbaugebiet Mosel, ist das Aushängeschild des Weinguts von Alfred und Jonas Kirchen. Vater und Sohn haben im Jahrgang 2022 eine sehr harmonisch geschlossene Kollektion produziert. Individuelle und charaktervolle Rieslinge mit aromatischem Tiefgang prägen das gesamte aktuelle Sortiment. Besonders erwähnenswert sind die zart fruchtigen Kabinett-Weine mit saftigem Finish, das lange in Erinnerung bleibt; ebenso die vollmundigen fruchtsüßen Spätlesen, ein wenig üppig geraten, aber noch gut im Rahmen für ausgeglichenen Weingenuss.

### Weingut Piedmont

OT Filzen, Saartalstr. 1, 54329 Konz,  
Tel. 06501-990 09

[www.piedmont.de](http://www.piedmont.de)

**Inhaber:** Claus Piedmont

**Rebfläche:** 4 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Saar Riesling (€ 10,50)

2022 Filzener Pulchen Riesling Spätlese (€ 18)

**Besuch:** n.V.

Viel Rebfläche hat das Weingut nicht, das Claus Piedmont und Tochter Sitta gemeinsam führen – nur vier Hektar. Die Rieslinge und die wenigen Burgunder, die hier entstehen, haben es in sich. Spannung und Vibration sind typische Merkmale der Piedmont'schen Weine, die vor allem die restsüß ausgebauten Rieslinge auszeichnen und adeln. Eine gelungene Liaison, die auch in der aktuellen Kollektion präsent ist und die Weine mit einer sehr feinen, dennoch immer erfrischenden Säure in eine aromatische Dynamik schleudert, die viel Spaß am Gaumen macht. Einfach wunderbar süffig, wie es sein soll! Noch ein bisschen mehr vinologischer Eleganz, und das Weingut klettert in der Bewertung weiter nach oben.

### Weingut von Hövel

OT Oberemmel, Agritiusstr. 5-6, 54329 Konz,  
Tel. 06501-153 84

[www.weingut-vonhoevel.de](http://www.weingut-vonhoevel.de)

**Inhaber:** Maximilian von Kunow

**Kellermeister:** Wolfgang Mertes,  
Maximilian von Kunow

**Rebfläche:** 22 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Oberemmel HÜTTE Riesling Kabinett (€ 19)  
 2022 SCHARZHOFBERGER Riesling Kabinett  
 (€ 26,80)

2022 SCHARZHOFBERGER Riesling Spätlese (€ 38)

**Besuch:** Mo-Fr 10-15 Uhr  

Bewundernswert, was Maximilian von Kunow in den letzten Jahren geschaffen hat. Das Weingut mit seinen rund 22 Hektar hat er ganz vorne im Ranking positioniert, die Saar-Rieslinge gehören unbestritten zu den Top-Gewächsen im Anbaugbiet Mosel. Sie sind immer ein wenig fordernd, individuelle Rieslinge mit blitzsauberer Frucht, in jede Richtung perfekt ausbalanciert und trinkfeudig nuanciert. Unser Favorit ist der Scharzhofberger Riesling Kabinett, ein Paradewein an Fruchtsüße und erfrischend prononcierter Säure. Sind die Weine trocken ausgebaut, schwingen sie sich zu einer betörenden Eleganz auf, immer schlank in der Struktur, aber tief in der Aromatik.

## Kröv

### Weingut Hüls

Moselweinstr. 44, 54536 Kröv,

Tel. 06541-818 93 69

[www.weinguthuels.de](http://www.weinguthuels.de)

**Inhaber:** Markus Hüls

**Rebfläche:** 6 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Kröver Steffensberg Riesling trocken  
 (€ 24,50)

2022 Riesling Kabinett fruchtsüß (€ 12,50)

**Besuch:** Mo-Fr 8.30-17 Uhr, Sa 8.30-18 Uhr  

Markus Hüls hat eine Passion für Steillagen, mit deren geologischen und geografischen Herausforderungen er bestens umgehen kann. Kontrollierter naturnaher Anbau ist ihm dabei wichtig, im Keller setzt er auf Vergärung aus eigenen Hefen und ein langes Hefelager im traditionellen Holzfass. Angenehm rebsortentypisch präsentiert sich sein aktueller Weißburgunder, der unkomplizierte Gutsriesling hat Biss und jede Menge Aromen zu bieten. Etwas mehr Fülle zeigt der fruchtsüße Kabinett-Riesling in klassischer Mosel-Stilistik. Hier ist noch Luft nach oben.

### Weingut Markus Junglen

Stablostraße 20, 54536 Kröv,

Tel. 06541-32 92

[www.junglenwein.de](http://www.junglenwein.de)

**Inhaber:** Markus und Linda Junglen

**Kellermeister:** Markus Junglen

**Rebfläche:** 5 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Riesling Spätlese trocken -

Kröver Letterlay (€ 10,50)

2022 „Paradies“ Riesling Kabinett -

Kröver Paradies (€ 7,40)

2022 Sauvignon blanc trocken (€ 8,50)

**Besuch:** n.V.  

Markus und Linda Junglen lieben den Schieferboden ihrer exponierten Lagen so sehr, dass sie ihn enorm elegant, immer dezent, aber präsent in ihre Rieslinge einbringen. Die mineralischen Noten der Weine sind auffällig und bringen jene Klasse in die Junglen'schen Rieslinge, die sie in allen Qualitäten strahlen lassen. Mag der trocken ausgebaut Wein beim ersten Schluck etwas streng daherkommen, seine fruchtige Substanz macht ihn beim zweiten Schluck gefällig und charmant. Sehr gut gefallen haben uns die geradlinige trockene Riesling Spätlese aus dem Kröver Letterlay und der fast ein wenig ausladende Kabinett-Riesling aus dem Kröver Paradies.

### Weingut Knodt Trossen

Plechterstr. 47, 54536 Kröv,

Tel. 06541-47 95

[www.weingut-knodt-trossen.de](http://www.weingut-knodt-trossen.de)

**Inhaber:** Josephine, Aline und Udo Knodt

**Kellermeister:** Udo Knodt

**Rebfläche:** 3,8 Hektar

**Probiertipps**

2022 Kröver Steffensberg Riesling Kabinett  
 fruchtsüß (€ 9)

**Besuch:** n.V.  

Udo und Andrea Knodt sind liebenswerte Gastgeber auf ihrem Weingut und in ihrem schönen Gästehaus, das sich für einen entspannten Urlaub an der Mosel anbietet. Dazu gehört auch der Genuss der guteseigenen Weine, vorwiegend natürlich Rieslinge, die in Kröver Steillagen wachsen. Durch die Bank sind es sehr solide Weine, die ausreichend Frucht in die Waagschale werfen, die wiederum von einer teils knackigen Säure auf Trapp gebracht wird. Am Gaumen fühlt sich das erfrischend und süffig an, egal ob trocken oder fruchtsüß ausgebaut. Spätburgunder können die Knodts auch, die samtig burgundischen Rotweine machen Spaß.

## Leiwén

### Weingut Blees Ferber

Liviastr. 1 a, 54340 Leiwén,

Tel. 06507-31 52

www.Blees-Ferber.de

**Inhaber:** Stefan Blees

**Rebfläche:** 11,5 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Neumagener Sonnenuhr Riesling

Spätlese \*\*\* (€ 14)

2022 Neumagener Rosengärtchen Riesling

Kabinett Feinherb (€ 8,50)

2022 Trittenheimer Apotheke Riesling Kabinett

Trocken (€ 8,50)

2022 Leiwener Laurentiuslay Riesling

Kabinett (€ 8,50)

**Besuch:** n.V.

Ein schöner Erfolg für Stefan Blees, der eine sehr harmonische und geschlossene Kollektion vorgestellt hat. Natürlich nur Rieslinge aus renommierten Spitzenlagen, hier liegt das vinologische Fundament des engagierten Familienbetriebes. Die trockene Spätlese zeigt stilvoll das Potenzial dieser Weinberge, die Rieslinge präsentieren sich animierend fruchtig, mineralisch beflügelt und mit einer knackigen, erfrischenden Säure ausgestattet. Hervorheben möchten wir die beschwingten Kabinett-Qualitäten, allesamt finessenreiche Mosel-Klassiker in trinkfreudiger Bestform.

### Weingut Grans-Fassian

Römerstr. 28, 54340 Leiwén,

Tel. 06507-31 70

www.grans-fassian.de

**Inhaberin:** Catherina Grans

**Rebfläche:** 13 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Mineralschiefer Riesling trocken (€ 10,90)

2022 APOTHEKE Riesling Kabinett (€ 22)

**Besuch:** n.V.  

Puristisch und elegant, so umschreibt das traditionsreiche Weingut seine charaktervollen Rieslinge und liegt damit auch bei den Gewächsen des aktuellen Jahrgangs goldrichtig. Hinzu kommen die mineralischen Akzente, die alle Rieslinge des renommierten Betriebs nicht nur auszeichnen, sondern kennzeichnen. Catherina Grans trägt dafür die Verantwortung, und ihre Handschrift bringt klare Typizität und terroirgeprägte

Erstklassigkeit ins Glas. Die trocken ausgebauten Großen Gewächse sind derzeit noch in der Entwicklungsphase und präsentieren sich etwas verschlossen, doch potenziell hoffnungsvoll. Immer mit gutem Grip und Vibrations probieren sich die restsüßen, kristallklar fruchtigen Rieslinge. Die 2022er überzeugen mit Finesse und einem Erfrischungsmoment für lang anhaltenden Genuss.

### Weingut Nikolaus Köwerich

Maximinstr. 11, 54340 Leiwén,

Tel. 06507-42 82

www.weingutkoewerich.de

**Rebfläche:** 10 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Einblick N° 1 Riesling (€ 9)

2022 Für Feen und Elfen Riesling (€ 11)

**Besuch:** n.V.  

Aufgestiegen! Es sind vollmundige, fruchtige und vor allem trinkfreundliche Rieslinge, die Nick Köwerich im Jahrgang 2022 auf die Flaschen gebracht hat. Respekt, damit geht es mit der Bewertung weiter nach oben! Köwerichs Weine mit den lustigen Bezeichnungen wie „Feen und Elfen“, „Träumer und Helden“ und „Fräulein Mosel“ sind allesamt geschmacklich attraktive Gewächse, im besten Sinne des Wortes unkompliziert, dabei aromatisch tiefgründig und elegant, und mit einer herrlich frischen Säure ausgestattet. Tolle Riesling Auslese mit komplexer Fruchtstruktur, die Beerenauslese ist ein haltbares Schnäppchen für Sammler.

### Weingut Loersch

OT Zummethöhe, Tannenweg 11, 54340 Leiwén,

Tel. 06507-32 29, www.loersch.shop

**Inhaber:** Alexander Loersch

**Rebfläche:** 8,2 Hektar

#### Probiertipps:

2022 „Devon-Terrassen“ Trittenheimer Apotheke Riesling GG (€ 19,50)

2022 „Fels-Terrassen“ Trittenheimer Apotheke Riesling Feinherb (Erste Lage) (€ 22,50)

2022 Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese (Auktion)

2022 „Alte Reben“ Trittenheimer Apotheke Riesling Auslese (€ 19,50)

**Besuch:** n.V.  

Alexander Loersch hat in den letzten Jahren mit bewundernswerter Konstanz eine schöne Kollektion

tion nach der anderen angestellt, dabei an der vielzitierten Qualitätsschraube gedreht und seine Rieslinge immer noch ein wenig besser gemacht hat. Die aktuelle Kollektion ist leuchtend schön geraten, ob trocken, feinherb, frucht- oder edelsüß – in jedem Segment kann man fündig und glücklich werden! Unsere Favoriten – allesamt aus der Trittenheimer Apotheke – sind das Große Gewächs Devon-Terrassen (zitrisch-würzig, tiefgründig mineralisch, straff, ein schlummernder Riese), der geradezu idealtypische feinherbe Riesling Fels-Terrassen (leichtfüßige Präzision), dazu die Spätlese (anfänglich noch leicht rauchig-reduktiv, großartig energetischer Fruchtkern) und die enorm komplexe, enorm subtile, dabei hinreißend verführerische Auslese. Glückwunsch zum Aufstieg, er ist hochverdient!

### Weingut Carl Loewen

Matthiasstr. 30, 54340 Leiwen

Tel. 0151-4245 23 88

[www.weingut-loewen.de](http://www.weingut-loewen.de)

**Inhaber:** Christopher Loewen

**Rebfläche:** 17 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Thörnich Ritsch „Im Schneidersberg“

Kabinett (Versteigerungswein)

2022 Laurentiuslay Spätlese (€ 19)

**Besuch:** Sa 13-17 Uhr

Wir haben schon bessere Weine probiert als die Rieslinge, die Christopher Loewen zur diesjährigen Probe eingeschickt hat. Kein Grund zur Panik, noch ist alles im Lot. Allein vermissen wir in den Riesling Großen Gewächsen das Sieger-Gen, jenen vinologischen Kick, der den konsequent trocken ausgebauten Wein zu einem Helden macht oder machen soll. Hier bleibt er ein wenig auf der Strecke und geht als guter trockener Riesling durch. Wesentlich erfreulicher probierten sich der fruchtsüße Kabinett Riesling „Im Schneidersberg“, Auslese und Beerenauslese aus dem Vorjahrgang präsentieren sich trotz komplexer Süßaromatik als trinkfreudige Gewächse. Im letzten Jahr hat Loewen souverän unseren Riesling-Cup gewonnen.

### Weingut Josef Rosch

Mühlenstr. 8, 54340 Leiwen,

Tel. 06507-42 30

[www.weingut-rosch.de](http://www.weingut-rosch.de)

**Inhaber und Kellermeister:** Nico Rosch

**Rebfläche:** 9 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Leiwener Kloostergarten Riesling

Kabinett (€ 12,50)

2022 Piesporter Goldtröpfchen Riesling

Kabinett (€ 14,50)

**Besuch:** Mo-Sa 9-18 Uhr  

Nico und Nicola, wenn dieser Gleichklang kein gutes Zeichen ist. Das junge Winzerpaar führt seit 2021 gemeinsam den sympathischen Familienbetrieb an der Mittelmosel, der nur eine Rebsorte kennt: Riesling – und der wird bei den Roschs in Leiwener, Trittenheimer und Piesporter Spitzlagen sowie in der Klüsserather Bruderschaft naturnah angebaut. Spontan vergoren, entstehen aus gesunden Trauben charaktervolle und individuelle Rieslinge mit klarer mineralisch geprägter Handschrift. Trocken ausgebaute Weine mit Biss und Klasse, die in ihrer herben Fruchtigkeit durchaus Ecken und Kanten zeigen. Großes Vergnügen machen die fruchtsüßen Kabinett Rieslinge, denn sie laufen wie geschmiert durch den Gaumen und hinterlassen klare Fruchtaromen und Frische in harmonischem Zweiklang.

### St. Laurentius Sekt

Laurentiusstraße 4, 54340 Leiwen,

Tel. 06507-38 36

[www.st-laurentius-sekt.de](http://www.st-laurentius-sekt.de)

**Inhaber:** Klaus Herres

**Rebfläche:** 7 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Gewürztraminer Brut (€ 14)

2020 Cuvée Crémant Brut (€ 15)

**Besuch:** Mo-Fr 8-12 und 13-17 Uhr, Sa 10-14 Uhr

Wenn etwas auf dem Gut St. Laurentius produziert wird, ist es immer eine prickelnde Angelegenheit. Denn rund 95 Prozent der Weine werden zunächst im Edelstahltank ausgebaut, und anschließend nach der Methode der klassischen Flaschengärung versektet. Natürlich klassische Mosel-Rieslinge, aber auch Spätburgunder, Auxerrois, Gewürztraminer, Elbling und Chardonnay finden hier ihre Bestimmung als prickelnd schäumender Sekt oder Cuvée Crémant. Flaggschiff des mit vielen Medaillen ausgezeichneten Betriebs ist die 2016 Grand Cuvée Riesling brut, die Trauben kommen aus der Lage Piesporter Erzlay, die nur mit dem Boot erreichbar werden kann.

## Weingut Carlo Schmitt

Stephanusstr. 4, 54340 Leiwien,  
Tel. 06507-42 76  
www.weingut-carlo-schmitt.de

**Rebfläche:** 3 Hektar

### Probiertipps:

2022 Riesling trocken, Gutswein (€ 8)  
2022 Köwericher Laurentiuslay Riesling  
Kabinett (€ 10,50)

**Besuch:** n.V.  

Carlo Schmitt hat in seinem kleinen Weingut noch einiges vor, und der junge Winzer ist auf dem Weg weiter nach oben. Was er im Jahrgang 2022 an Traubenmaterial eingefahren hat, wurde mit Bravour zu empfehlenswerten Gewächsen vinifiziert. Dazu gehören auch unkomplizierte Einstiegsweine wie die trockenen Gutsweine aus Riesling, Rivaner und Weißburgunder. Mehr Finesse kommt beim feinerben Riesling aus der Lage Laurentiuslay ins Spiel, bestens austariert mit der erfrischenden Säure, die für den notwendigen Kick sorgt. Dem Riesling Großen Gewächs aus dem Herrenberg sollte man noch etwas Ruhe gönnen, hier schlummert Potenzial.

## Weingut Stoffel

Maximinstr. 15, 54340 Leiwien,  
Tel. 06507-33 12  
www.weingut-stoffel.de

**Inhaber:** Alfons Stoffel

**Kellermeister:** Michael Stoffel

**Rebfläche:** 3,5 Hektar

### Probiertipps:

2022 Köwericher Laurentiuslay Riesling  
feinherb (€ 13,50)  
2022 Grand Stoffel Klüsserather Bruderschaft  
Riesling trocken (€ 18)  
2022 Köwericher Laurentiuslay Riesling  
Kabinett (€ 11)

**Besuch:** n.V.  

An guten Lagen mangelt es dem kleinen Familienbetrieb nicht, mit Rieslingreben auch in der renommierten Klüsserather Bruderschaft. Man nutzt dieses geologische Fundament mit den exponierten Schieferböden und bringt verlässlich mineralisch geprägte Rieslinge auf die Flaschen. Die trocken ausgebauten, schnörkellosen Qualitäten gefallen dazu mit ihrer feinkräutigen Aromatik, die wie ein kühler Hauch über dem Fruchtkörper liegt. Mit ein bisschen Restsüße werden die

Weine fülliger und saftiger, die mineralischen Nuancen sind auch hier am richtigen Platz und lassen Eleganz aufblitzen. Schickes Gästehaus.

## Weingut Nik Weis –

### St. Urbans-Hof

Urbanusstr. 16, 54340 Leiwien,  
Tel. 06507-937 70  
www.nikweis.com

**Inhaber:** Nik Weis

**Rebfläche:** 45 Hektar

### Probiertipps:

2022 Wiltinger Alte Reben Riesling feinherb  
VDP.Ortswein (€ 19)  
2022 Bockstein Riesling Kabinett fruchtig  
VDP.Große Lage (€ 19)  
2022 Goldtröpfchen Riesling Spätlese fruchtig  
VDP.Große Lage (€ 27,50)

**Besuch:** Mo-Fr 8-17 Uhr, Sa 10-17 Uhr

Nik Weis ist ein Urgestein, wenn es um erstklassige Rieslinge von Mosel und Saar geht. Über rund 60 Kilometer verteilen sich seine exponierten Einzellagen entlang der beiden Flüsse, eines haben sie alle gemeinsam: Nik Weis holt Jahr für Jahr das Beste aus den Trauben heraus und produziert in seinem St. Urbans-Hof daraus stattliche Rieslinge, die auch im aktuellen Jahrgang über jede Kritik erhaben sind. Großartige Monumente des Winzerhandwerks wie die bestechend saftige Goldtröpfchen Spätlese und der stilistisch kühle und beschwingte Bockstein Riesling Kabinett. Auch die aus dem Vorjahrgang nachprobierten Riesling Großen Gewächse Bockstein und Laurentiuslay haben bemerkenswerte Klasse und gehören zu den Top-Weinen Deutschlands aus 2021.

## Weingut Werner

Römerstr. 17, 54340 Leiwien,  
Tel. 6507-43 41  
www.weingut-werner.de

**Inhaber:** Bernhard Werner,  
Margret Werner-Beierlorzer

**Rebfläche:** 6,5 Hektar

### Probiertipps:

2022 Annaberg Riesling Spätlese (€ 14)  
2022 Schweicher Annaberg 1.Lage Riesling  
trocken (€ 14)  
2022 Vom steilen Hang Riesling Trocken (€ 10)

**Besuch:** Mo 10-12 Uhr, Fr 10-12 und 14-17.30 Uhr



Dass hier mit Leidenschaft gearbeitet wird, kann man in den Rieslingen schmecken. Die Weine aus Schweicher und Trittenheimer Lagen sind ein bisschen wuchtig, voller Saft und Kraft, und haben einen guten, unkomplizierten Lauf. Sehr fein gestrickt und angenehm fruchtsüß präsentieren sich die feingliedrigen Kabinett-Rieslinge am Gaumen, man hat das Gefühl, die blitzsauberen Aromen tanzen zur taktgebenden Säure. Tolle Stilistik! Insgesamt eine gelungene Kollektion, aus der noch die trinkfreudige, weil unkomplizierte und nicht süß überladene Riesling Auslese und eine sehr komplexe, lagerfähige Beerenauslese hervorgehoben werden muss.

## Lieser

### Weingut Schloss Lieser – Thomas Haag

Am Markt 1-5, 54470 Lieser,  
Tel. 06531-64 31

[www.weingut-schloss-lieser.de](http://www.weingut-schloss-lieser.de)

**Inhaber:** Thomas und Ute Haag

**Rebfläche:** 26 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Brauneberger Juffer Riesling feinherb VDP.Grosse Lage (€ 19,50)

2022 Niederberg Helden Riesling Spätlese VDP.Grosse Lage (€ 21,50)

2022 Goldtröpfchen Riesling Spätlese VDP.Grosse Lage (€ 21,50)

**Besuch:** n.V. 

Was für ein stattliches Weingut! Thomas Haag, unterstützt von seiner Familie, bewirtschaftet nicht nur 24 Hektar in den besten Steillagen der Mittelmosel. Er brilliert auch jedes Jahr wieder mit einer ganzen Phalanx an erstklassigen Rieslingen, deren Glanz in die ganze Weinwelt strahlt. Das gilt auch und besonders für die trocken ausgebauten Gewächse, die 2022 in ihrer unbestechlichen Klarheit und finessenreichen Aromatik aktuell die besten an der Mosel sind. Kommt etwas Restsüße ins Spiel, wie bei den Riesling Kabinetten und Spätlesen, präsentiert sich der Fruchtkörper animierend präzise, immer eingebettet in eine perfekte Säure, die man trefflich als genial bezeichnen kann. Ein Ausnahmebetrieb unter allen deutschen Weingütern.

### Weingut Ulrich Schumann

Beethovenstraße 36, 54470 Lieser,  
Tel. 06531-63 53

[www.weingut-schumann.de](http://www.weingut-schumann.de)

**Inhaber:** Ulrich Schumann

**Rebfläche:** 4 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Mosel Riesling Qualitätswein trocken (€ 7)

2022 Lieser Rosenlay Riesling Kabinett (€ 8)

**Besuch:** n.V.

In diesem Jahr konnten uns die Weine des klassischen Familienbetriebs leider nicht vollends überzeugen. Dabei fing die Probe gut an, der einfache Mosel Riesling Qualitätswein hatte alles, was einen guten und vor allem unkomplizierten Alltagswein ausmacht. Ohne Fehl und Tadel. Dagegen fanden wir die Kabinett-Rieslinge, ob trocken, halbtrocken oder restsüß ausgebaut, in der Fruchtigkeit zwar klar, aber etwas kurz und in der Säure wenig erfrischend animierend. Wir sind aber sicher, dass Ulrich Schumann im nächsten Jahrgang diesen kleinen Ausrutscher vergessen macht und zur alten Form zurückfindet.

### Weingut Thanisch

Moselstr. 57a, 54470 Lieser,  
Tel. 06531-82 27

[www.thanisch.de](http://www.thanisch.de)

**Inhaber:** Jörg & Petra Thanisch

**Rebfläche:** 9 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Lieser Niederberg Helden Riesling Alte Reben (€ 20)

2022 Chardonnay 500 Reserve (€ 20)

2022 Lieser Niederberg Helden Riesling Auslese (€ 21)

**Besuch:** n.V.



Die süffigen Literweine in den Geschmacksrichtungen trocken, feinherb und fruchtsüß sind ein guter Einstieg in das durchweg empfehlenswerte Sortiment, das Jörg Thanisch aktuell anbietet. Die Rieslinge passen mit ihrer unkomplizierten, erfrischenden Art bestens in den Alltag und sind dazu ideale Begleiter für bodenständige Gerichte. Eine Stufe höher glänzen markante Rieslinge aus renommierten Lieser Lagen mit feinfruchtiger Eleganz, immer begleitet und beflügelt von dezenten mineralische Nuancen. Gefallen hat uns auch der leicht cremige Chardonnay, ein

gutes Beispiel für einen feingliedrigen Burgunder mit elegantem Frischekick. Außerdem: sehr elegante, komplexe Niederberg Helden Auslese.

## Lösnich

### Weingut Gebrüder Simon

Hauptstr. 6, 54492 Lösnich,

Tel. 06532-21 30

[www.gebrueder-simon.de](http://www.gebrueder-simon.de)

**Inhaber:** Ingo Simon

**Rebfläche:** 4,2 Hektar

**Probiertipp:**

2022 Riesling Spätlese H Erdener Treppchen (€ 10)

**Besuch:** n.V.  

Ingo Simon scheint beim 2022er-Jahrgang ein wenig die Puste ausgegangen zu sein. Den Rieslingen des Moselwinzers, der mit seinem Expertenwissen schon seit mehr als zehn Jahren die georgische Winery Khareba unterstützt, fehlt das Spiel von Frucht, Säure und Süße, das im letzten Jahr so viel Spaß gemacht hat. Selbstverständlich sind es handwerklich tadellose, noch immer sehr respektable Weine, wir vermissen allerdings die Finesse und subtile Eleganz des Vorgängerjahrgangs. Die zuletzt hübsch saftige, animierend mineralische Spätlese P aus dem Erdener Treppchen wirkt etwas behäbig, die Spätlese Lena aus derselben Lage etwas zu mollig. Der feinherbe Riesling aus dem Ürziger Würzgarten macht sich nach wie vor sehr schön als Zechwein (auch hier würde etwas mehr Säure Wunder wirken), die Spätlese H besitzt angenehme Qualitäten, die sich in den nächsten Jahren noch vertiefen werden.

## Mehring

### Classisches Weingut

#### Hoffranzen

Schulstr. 22, 54346 Mehring,

Tel. 06502-84 41

[www.weingut-hoffranzen.com](http://www.weingut-hoffranzen.com)

**Rebfläche:** 10 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Mehriinger Blattenberg Riesling trocken, Alte Reben (€ 10,50)

2021 Contur, Mehriinger Blattenberg, Riesling feinherb (€ 12)

2022 Caro, Mehriinger Blattenberg Riesling

Spätlese restsüß (€ 10,50)

**Besuch:** Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 8-16 Uhr



Aufgestiegen! Mitten im Ortskern von Mehring gelegen, trifft das Riesling-Weingut mit seiner aktuellen Kollektion mitten ins Schwarze und setzt zum Höhenflug an. Großartig, was die junge Winzerin Carolin Hoffranzen, die den Familienbetrieb in 17. Generation leitet, an sehr guten 2022er-Weinen präsentieren kann. Ihre Weine sind harmonisch ausbalanciert, vor allem was die Restsüße betrifft, die bei Hoffranzen zwar präsent, aber niemals laut ist. Der sehr gute Reigen durchweg empfehlenswerter Rieslinge fängt beim einfachen, perfekt ausbalancierten Liter-Wein an, ein idealer Alltagswein mit Biss und Charme gleichermaßen. Gefallen hat uns auch die restsüße Spätlese aus dem Mehriinger Blattenberg, ein eleganter aromatischer Schmeichler mit kristallklarer, kühler Frucht, der eindeutig Terroir zeigt. Wow! Wir sind gespannt, wie die Entwicklung weitergeht.

### Weingut Lenhardt

Wiesenflurweg 4, 54346 Mehring,

Tel. 06502-72 98

[www.weingut-lenhardt.de](http://www.weingut-lenhardt.de)

**Inhaber:** Eva Lenhardt, Christa Lenhardt, Christian Lenhardt

**Rebfläche:** 6 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Rivaner trocken (Preis auf Anfrage)

2022 Mehriinger Riesling trocken

(Preis auf Anfrage)

2022 Mehriinger Riesling Kabinett

(Preis auf Anfrage)

**Besuch:** So, Fr, Sa 15-18 Uhr 

Nicht ganz in gewohnter Form scheint in diesem Jahr das Mehriinger Weingut zu sein, die zur Probe angestellten Weine konnten uns leider nicht vollends überzeugen. Das Potenzial und das Können sind da, nur fehlt den aktuellen Weinen der Schwung und der aromatische Tiefgang. Ein bisschen zu oberflächlich in ihrer Textur erscheinen die Rieslinge, einzige Ausnahme ist der fruchtsüße Kabinett-Wein, der mit duftendem Bukett und geschmackvoller Fruchtfülle punkten kann. Wir sind aber sicher, dass der nächste Jahrgang die kleinen Schwächen ausbügeln wird.

**Weinhaus Kiebel** 

Schulstr. 15, 54346 Mehring,

Tel. 06502-997 78 00

www.kiebel-wein.de

**Inhaber:** Markus Kiebel, Alexandra Kiebel**Rebfläche:** 11 Hektar**Probiertipps:**2022 Mehringer Goldkupp Riesling Spätlese  
feinherb (€ 9,90)2022 Principia Riesling Qualitätswein  
trocken (€ 6,90)**Besuch:** n.V.  

Markus und Alexandra Kiebel kultivieren in ihrem Weingut vorwiegend Rieslinge, nur einige kleine Partien der Weinberge rund um Mehring sind mit Burgundersorten bestockt. Aus dem Trauben entstehen nicht nur gute und solide Weine wie der aktuelle rebsortentypisch aromatische Sauvignon blanc und die trockene Spätlese aus dem Mehringer Zellerberg – der sympathische Familienbetrieb produziert auch prickelnde Sekte, die noch von Hand gerüttelt werden. In der gutseigenen Vinothek kann man Weine und Sekte nach Terminvereinbarung verkosten.

**Mertesdorf****Weingut Erben von Beulwitz**   

Eitelsbacherweg 4, 54318 Mertesdorf,

Tel. 0651-956 10

www.von-beulwitz.de

**Inhaber:** Herbert Weis**Rebfläche:** 8,5 Hektar**Probiertipps:**2022 Kaseler Nies'chen Riesling Kabinett N° 8  
,Alte Reben' (€ 14,50)2022 Kaseler Nies'chen Riesling Auslese N° 4  
,Alte Reben' (Auktion)**Besuch:** So, Mo-Sa 11-18 Uhr  

Rieslinge von der Ruwer haben ihren eigenen Charakter, den Herbert Weis Jahr für Jahr exzellent herausarbeitet und damit seine Weine zu gesuchten Gewächsen macht. Auch in der aktuellen Kollektion ist Verlass auf den ambitionierten Winzer. Was wir probieren konnten, waren strahlend saubere und elegant gestrickte Rieslinge mit erstklassig gesetzter Mineralität zwischen den präzisen Fruchtnuancen. Parade-weine aus der Paradelage Kaseler Nies'chen. Es gibt nur eine kleine Einschränkung: den

ansonsten beschwingten und finessenreichen Kabinett-Qualitäten fehlt es in diesem Jahr etwas an gewohntem Glanz. Zum Weingut gehört ein Hotel, mitten in den Weinbergen gelegen.

**Maximin Grünhaus**    

Maximin Grünhaus 1, 54318 Mertesdorf,

Tel. 0651-51 11

www.maximgruenhaus.de

**Inhaber:** Maximin von Schubert**Rebfläche:** 34 Hektar**Probiertipps:**2022 SCHLOSS Riesling trocken VDP.Gutswein  
(€ 13,50)

2022 MAXIMIN Riesling feinherb (€ 9,90)

2022 HERRENBERG Riesling Kabinett fruchtig  
VDP.Grosse Lage (€ 22)**Besuch:** Mo-Sa 10-17 Uhr  

Das renommierte Weingut an der Ruwer mit seinen drei Monopollagen ist ein Monument des deutschen Weins. Maximin von Schubert führt mit Bedacht und Geschick den traditionsreichen Familienbetrieb, zur Seite steht ihm Betriebsleiter Stefan Kraml. Die spontan vergorenen Rieslinge strotzen im aktuellen Jahrgang vor Eleganz und zeigen eine extrem klare und präzise Typizität, Länge und aromatischer Nachhall inklusive. Ein klein wenig überragen die feinherben und fruchtsüßen Qualitäten die trocken ausgebauten Gewächse, was an der charmant gesetzten Süße und der etwas pikanteren Säure liegt. Einfach großartige Trinkfreude mit jedem Schluck!

**Weingut Karlsmühle**   

Im Mühlengrund 1, 54318 Mertesdorf,

Tel. 0651-51 24

www.weingut-karlsmuehle.de

**Inhaber:** Peter Geiben**Rebfläche:** 14 Hektar**Probiertipps:**2022 Kaseler Nies'chen Riesling Kabinett  
feinherb (€ 10,50)2022 Kaseler Nies'chen Riesling  
Kabinett (€ 10,50)2022 Kaseler Nies'chen Riesling  
Spätlese (€ 12,50)**Besuch:** Mo-Sa 8-17 Uhr  

Weiter nach oben! Bravo, Peter Geiben, die 2022er Kollektion hat uns begeistert! Gute und sehr gute Weine ist man von dem ambitionierten

Winzer gewohnt, aber in diesem Jahr haben seine Rieslinge einen unwiderstehlichen Charme und sind echte Prachtexemplare von der Ruwer. Sicher präsentieren sich die Rieslinge hier und da noch etwas kantig, aber die blitzsaubere und präzise Frucht wird in allen Qualitäten mit mineralischem Glanz zum Leuchten gebracht. Eine sehr gelungene Liaison, zu der sich eine markant prononcierte Säure gesellt und das Ganze in Fahrt bringt. Erfrischende Trinkfreude auf der ganzen Linie.

## Minheim

### Bio Weingut Hoffmann

Moselweinstr. 14, 54518 Minheim,

Tel. 06507-99 20 90

[www.weinguthoffmann.de](http://www.weinguthoffmann.de)

**Inhaber:** Ulrich Hoffmann, Paul Hoffmann

**Kellermeister:** Peter Hoffmann

**Rebfläche:** 8 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Riesling Spätlese (€ 9,30)

2022 Spätburgunder Rosé (€ 7,50)

**Besuch:** Mo-Sa 9-18 Uhr  

Aufgestiegen! Peter und Ulrich Hoffmann betreiben aus Überzeugung ökologischen Weinbau, der Familienbetrieb im Herzen der Mittelmosel produziert ausschließlich Bioweine. Alle Weine, die zur Probe anstanden, waren solide Gewächse, an denen es nichts auszusetzen gibt. Freilich ist noch Luft nach oben, aber die trocken und halbtrocken vinifizierten Rieslinge zeigen ordentlich Biss, sind ausreichend fruchtig und profitieren von einer forschenden Säure, die viel Frische in die Weine bringt. Dem Spätburgunder in der Variante Blanc de Noir sollte man noch etwas Ruhe gönnen, damit er seine elegant-fruchtige Balance finden kann.

## Morscheid

### Weingut Reichsgraf von Kesselstatt

Schloss Marienlay 1, 54317 Morscheid,

Tel. 06500-916 90

[www.kesselstatt.com](http://www.kesselstatt.com)

**Inhaber:** Dr. Karsten Weyand

**Rebfläche:** 48 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Schloss Marienlay Riesling trocken

VDP.GUTSWEIN (€ 10,90)

2022 Wiltingen Riesling trocken VDP.ORTSWEIN (€ 14,50)

**Besuch:** Mo-Do 8-16.45 Uhr, Fr 8-12.30 Uhr  

Das stattliche Weingut gehört mit seiner aktuellen Kollektion zu den sehr soliden Betrieben, auf die man sich Jahr für Jahr verlassen kann. Keine Experimente, keine Ausreißer, weder nach oben noch nach unten. Einfach verlässlich gut. Dahinter steckt ein bemerkenswertes Lagenpotenzial an Mosel, Saar und Ruwer, das kaum einen renommierten Weinberg auslässt. Unser Favorit ist denn auch der Riesling Kabinett aus dem legendären Scharzhofberg, ein Wein mit filigranen Fruchtanklängen, einer herrlich prononcierten Säure und einer zupackenden Frische. Das kann man kaum besser machen!

## Mülheim an der Mosel

### Weingut Max Ferd. Richter

Hauptstr. 85, 54486 Mülheim an der Mosel,

Tel. 06534-93 30 03

[www.maxferdrichter.com](http://www.maxferdrichter.com)

**Inhaber:** Dirk Richter

**Kellermeister:** Florian Jakoby

**Rebfläche:** 21 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Graacher Dompropst Riesling Alte Reben, trocken (€ 19,90)

2022 Brauneberger Juffer-Sonnenuhr Riesling Großes Gewächs, trocken (€ 30)

2022 Graacher Himmelreich Riesling Auslese (€ 25)

**Besuch:** Mo-Fr 8-12 und 13.30-17 Uhr

Einfach war die Ernte 2022 nicht, aber das Gut hat im aktuellen Jahrgang eine Phalanx erstklassiger Rieslinge produziert. Die kommen aus besten Lagen in den steilen Brauneberger, Graacher und Wehlener Weinbergen. Alte Reben als Basis und Garant jugendlich spritziger Rieslinge, ein gelungener Spagat von Kellermeister Florian Jakoby, der die kristallklare und präzise Fruchtigkeit der Weine gekonnt in ein facettenreiches Geschmacksbild packt, mit einer dynamisch erfrischenden Säure, die für ausreichend Schwung sorgt. Das tut den eleganten, trocken ausgebauten Rieslingen richtig gut und macht sie zu ausgewiesenen Spitzenweinen der Region. Begeistert haben uns auch die 2022 restsüßen Qualitäten, allen voran die herrlich fruchtigen Auslesen,

die perfekt ausbalanciert und wunderbar harmonisch wie selten zuvor sind.

## Nittel

### Weingut Hubertus M. Apel

Weinstr. 26, 54453 Nittel,

Tel. 06584-314

[www.apel-weingut.de](http://www.apel-weingut.de)

**Inhaber:** Philip & Johannes Apel

**Rebfläche:** 38 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Weisser Burgunder trocken - vom Muschelkalk (€ 8,90)

2022 Grauer Burgunder trocken - vom Muschelkalk (€ 9,90)

2022 Chardonnay trocken - vom Muschelkalk (€ 10,50)

**Besuch:** Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr  

Vegane Weine, spontan vergoren und mit individuellem Charakter ausgestattet, sind seit Jahren das Aushängeschild der Winzerfamilie Apel. Viel Muschelkalk steckt in den Böden, auf denen neben Rieslingen auch Kerner, Rivaner, Elbling, Sauvignon blanc und Burgundersorten wie Auxerrois und Chardonnay stehen. Ein relativ buntes Portfolio für ein Saar-Weingut, ausgebaut werden die Weine größtenteils mit eigenen Hefen, Nachhaltigkeit und Naturverträglichkeit werden im modern aufgestellten Familienbetrieb großgeschrieben. Uns gefielen neben dem feingliedrigen Weißburgunder und dem straffen Grauburgunder vor allem der leise Chardonnay mit seiner zurückhaltenden, aber bei jedem Schluck präsenten Eleganz. Empfehlenswerter samtiger Spätburgunder aus dem Vorjahrgang.

### Weingut Matthias Dostert

Weinstr. 5, 54453 Nittel,

Tel. 06584-914 50

[www.weingutdostert.de](http://www.weingutdostert.de)

**Inhaberin:** Carina Curman

**Rebfläche:** 22 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Elbling trocken (€ 6)

2022 Auxerrois trocken (€ 8,20)

2020 Roter Elbling Sekt trocken (€ 10,90)

**Besuch:** Mo-Sa 9-18 Uhr, So 9-12 Uhr  

Natürlich hat das traditionsreiche Weingut auch klassische Rieslinge im Sortiment, doch Matthias

Dostert setzt in seinem Familienbetrieb auch auf Grüne Veltliner, Gewürztraminer, Rivaner, Kerner, Auxerrois und auf Elbling, die einstige Paradesorte an der Mosel. Ein buntes, vielfältig geschmackvolles und im aktuellen Jahrgang durchweg empfehlenswertes Portfolio, das von prickelnden Elbling- und Pinot-Noir-Sekten ergänzt wird – beide natürlich aus traditioneller Flaschengärung. Zum Weingut gehören ein Restaurant mit bodenständiger Küche und schicke, modern eingerichtete Gästezimmer.

## Perl

### Weingut Ökonomierat

#### Petgen-Dahm

OT Sehndorf, Winzerstr. 3-7,

66706 Perl,

Tel. 06867-309

[www.petgen-dahm.de](http://www.petgen-dahm.de)

**Inhaber:** Ralf Petgen

**Rebfläche:** 18 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Chardonnay QW Alte Reben trocken (€ 15)

2022 Viognier Auslese trocken (€ 11,50)

2021 Grauer Burgunder Auslese Alte Reben trocken (€ 15)

2019 Riesling Sekt b.A. Crémant brut (€ 14)

**Besuch:** n.V. 

Das Terroir ins Glas zu bringen, diesem ambitionierten Ziel hat sich der sympathische Familienbetrieb verschrieben und setzt es auch in der aktuellen Kollektion mit Bravour um. Vorwiegend sind es gehaltvolle und tiefgründige Burgunderweine, die in den Weinbergen von Ralf Petgen an der saarländischen Obermosel stehen. Außergewöhnlich, aber in ihrer klaren Struktur und fruchtig eleganten Präsenz ein deutliches Aushängeschild des Weinguts, ist die trockene Viognier Auslese. Besonders gefallen haben uns auch der feincremige Chardonnay, der herrlich stoffige Grauburgunder und der prickelnde Riesling Sekt Crémant brut.

## Piesport

### Weingut Reuscher-Haart

OT Alt-Piesport, St. Michaelstr. 20/22,

54498 Piesport / Mosel,

Tel. 06507-24 92

www.weingut-reuscher-haart.de

**Inhaber:** Mario Schwang, Mario Schwang

**Kellermeister:** Mario Schwang

**Rebfläche:** 6 Hektar

**Probiertipp:**

2022 Piesporter Goldtöpfchen Riesling Spätese  
(Preis auf Anfrage)

**Besuch:** n.V.



Riesling, ausschließlich Riesling. Es ist und bleibt aus Tradition die einzige Rebsorte, die das Piesporter Weingut kultiviert. Manufaktur nennt Mario Schwang seinen Betrieb, den er 2006 von seinen Eltern übernommen hat. Warum nicht, immerhin steht viel Handarbeit in den steilen Piesporter Lagen an, und der ambitionierte Winzer setzt auf naturnahen und umweltschonenden Anbau der Reben. Seinen Weinen tut das gut, allerdings brauchen sie immer etwas Zeit, um sich zu ihrer wahren Größe zu entwickeln. Da bleibt in einer aktuellen Probe schon mal die Eleganz auf der Strecke, dennoch zeigen sich die trocken bis fruchtsüß vinifizierte Rieslinge immer mit animierender und sauber herausgearbeiteter Frucht und einer frischen Säure.

## Weingut Später-Veit

Brückenstr. 13,  
54498 Piesport,  
Tel. 06507-54 42  
spaeter-veit.de

**Inhaber:** Heinz Welter

**Rebfläche:** 10 Hektar

**Probiertipps:**

2022 „Rotschiefer“, Riesling Feinherb (€ 11)

2022 Piesporter Goldtröpfchen Riesling Kabinett „Armes“ (€ 14)

**Besuch:** n.V.



Heinz Welter und Sohn Niklas vinifizieren zwar auch trockene Weine, aber ihre Stärke liegt eindeutig bei den fruchtsüßen Rieslingen. Das sind unkomplizierte Weine aus Piesporter Lagen, offen und zugänglich in ihrer Aromatik, schnörkellos klassisch und perfekt für den unbeschwernten Genuss. Alltagsweine im besten Sinne des Wortes. Einzig die Auslese aus dem Piesporter Goldtröpfchen wirkt ein klein wenig zu dick aufgetragen. Sei's drum, saftige und süß-vollmundige Auslesen haben auch ihren Charme.

## Pommern

### Weingut Leo Fuchs

Hauptstraße 3, 56829 Pommern,  
Tel. 02672-13 26

www.leo-fuchs.de

**Inhaber:** Ulrich Fuchs

**Rebfläche:** 11 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Pommerner Riesling - Der Einsteiger  
QbA trocken (€ 7,90)

2022 Vom Grauen Schiefer - Der Mineralische,  
Riesling QbA trocken (€ 11,90)

2022 Die Vollmundige - Pinot blanc und  
Pinot gris, QbA trocken (€ 9,90)

**Besuch:** Mo-Do 17-19 Uhr, Fr 13-19 Uhr,  
Sa 10-17 Uhr

Ulrich Fuchs hat einen Wein im Sortiment, den er Einsteiger nennt. Ein unkomplizierter Riesling mit fruchtiger Würze, der ohne große vinologische Ambitionen einen guten Lauf hat und viel erfrischende Trinkfreude bereitet. Tatsächlich ein guter Einstieg in das durch und durch empfehlenswerte 2022er Sortiment des zehn Hektar großen Familienbetriebs, der seit vielen Jahren eine feste Bank in der Moselaner Qualitätsriege ist. Riesling ist hier die Hauptrebsorte, doch auch die Rivaner, Chardonnays und Weißburgunder sind immer eine Empfehlung wert. Probiert werden können alle Weine in der schicken Vinothek des Weinguts.

### Weingut Schneiders-Moritz

Zehnthofstraße 8, 56829 Pommern,  
Tel. 2672-936 60

www.Schneiders-Moritz.de

**Inhaber:** Kilian Moritz

**Rebfläche:** 9,5 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Riesling (€ 9)

2021 Klottener Brauneberg Riesling  
Kabinett (€ 14,50)

**Besuch:** Mo-Do 8-17 Uhr, Fr 9-17 Uhr

Die zur Probe vorgestellten Weine, teilweise aus 2020 und 2019, konnten uns leider nicht vollständig überzeugen. Wo sonst aromatische Klarheit herrscht, zeigt sich das Geschmacksbild eher undifferenziert. Die noch im letzten Jahr gelobten Rieslinge präsentierten sich diesmal eindimensional, allein der Riesling Kabinett Klottener Brauneberg zeigte in seiner packen-

den Fruchtigkeit und Frische, was Kellermeister Kilian Moritz wirklich kann. Deswegen sind wir sicher, dass der kleine Ausrutscher nächstes Jahr schon vergessen sein wird.

## Pünderich

### Weingut Lütz

Bahnhofstr. 40, 56862 Pünderich,  
Tel. 06542-96 95 18

[www.weingut-luetz.de](http://www.weingut-luetz.de)

**Rebfläche:** 5,9 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Pauline, Riesling, Pündericher Qualitätswein (Preis auf Anfrage)

2022 Plan A, Riesling Lagenwein, Pündericher Nonnengarten (Preis auf Anfrage)

**Besuch:** n.V. 

Die meisten seiner Reben stehen auf Devon-schiefer, Jörg Lütz bewirtschaftet Parzellen in Steillagen rund um Pünderich. Naturnah und kontrolliert umweltschonend werden die Weinberge gepflegt, ohne aufwendige Handarbeit geht hier gar nichts. Die Resultate können sich schmecken lassen, dazu gehören feine prickelnde Sekte, solide Weißburgunder und natürlich Rieslinge, die der Herzblut-Winzer vorwiegend trocken ausbaut. Gut balanciert und nicht zu zuckersüß, bringen die fruchtsüßen Riesling Kabinette und Spätlesen wunderbar saftige Trinkfreude in den Gaumen.

## Reil

### Sorentberg

Fischelstr. 26, 56861 Reil,  
Tel. 0173-654 13 52

[www.sorentberg-riesling.de](http://www.sorentberg-riesling.de)

**Inhaber:** Ivan Giovanett, Tobias Treis

**Rebfläche:** 3,5 Hektar

#### Probiertipps:

2019 „Reiler Sorentberg“ Rotschiefer Riesling „von 1000 Alten Reben“ (€ 70)

2020 „Reiler Sorentberg“ Rotschiefer Riesling KABINETT (€ 19,90)

2018 „Reiler Sorentberg“ Rotschiefer Riesling AUSLESE (€ 39,90)

**Besuch:** n.V.  

Zwei Jungwinzer und eine fast vergessene Einzellage ergeben eine Erfolgsgeschichte. Tobias

Treis und Ivan Giovanett haben sie geschrieben und den Sorentberg mit seinem Rotschieferboden nach 25 Jahre Brache rekultiviert. Weine aus dem aktuellen Jahrgang konnten wir diesmal leider nicht probieren, aber der mineralisch geprägte, saftig elegante 2021er Riesling zeigte das enorme Potenzial des Weinguts und des Sorentbergs. Die Weine aus dem Jahrgängen 2020 und 2019 präsentierten sich erwartungsgemäß in einer reifen Aromatik, die zwar präsent war, aber keineswegs die noch vorhandene Frische beeinflusste. Ein interessantes Weingut mit Potenzial und Visionen, wir sind auf die nächsten Jahrgänge gespannt.

### Weingut Julius Treis

Fischelstr. 24-26, 56861 Reil,  
Tel. 06542-90 02 00

[www.julius-treis.de](http://www.julius-treis.de)

**Inhaber:** Tobias Treis

**Rebfläche:** 6,5 Hektar

#### Probiertipp:

2021 Riesling Alte Rebe trocken (€ 16)

**Besuch:** n.V.  

Die Mittelmosel ist die Heimat des kleinen sympathischen Familienbetriebs, den Tobias Treis mit Geschick und Können führt. Sein Hauptaugenmerk gilt dem Riesling, ergänzt von einigen Partien Gewürztraminer, Sauvignon Blanc, Spätburgunder, Dornfelder und dem immer seltener angebauten Müller-Thurgau. Die besten Bewertungen fährt der ambitionierte Winzer in diesem Jahr mit seinen herzhaften und saftigen Rieslingen ein, dagegen bleiben Sauvignon Blanc und Gewürztraminer etwas auf der Strecke und präsentieren sich aromatisch zu unscheinbar.

## Riol

### Weingut Römerhof

Burgstr. 2, 54340 Riol,  
Tel. 06502-21 89

[www.weingut-roemerhof.de](http://www.weingut-roemerhof.de)

**Inhaber:** Franz-Peter Schmitz, Daniel Schmitz

**Kellermeister:** Daniel Schmitz

**Rebfläche:** 11 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Alte Reben - Riesling Spätlese Trocken - Mehringer Zellerberg (€ 11)

2022 Riesling vom grauen Tonschiefer - Spätlese

Feinherb - Mehringer Zellerberg (€ 9,50)  
2022 Felsenterrasse - Riesling Spätlese  
halbtrocken (€ 11)

**Besuch:** Fr 13-18 Uhr, Sa 10-17 Uhr



Zwei Winzer-Generationen arbeiten Hand in Hand in dem Familienbetrieb in Riol, beide mit dem Blick auf kompromisslose Qualität. Zum Rebsorten-Portfolio gehören nicht nur Rieslinge, sondern auch Spät- und Frühburgunder, dazu einige Partien Sauvignon blanc und Pinot blanc. Den konnten wir aus dem Vorjahrgang probieren, ein klassisch, rebsortentypisch ausgebauter Wein mit dezenten Holznoten. Unkompliziert erfrischend präsentieren sich die aktuellen Rieslinge, blitzsaubere Weine mit mineralischen Nuancen aus den Schieferböden der Steillagen rund um Riol. Probieren kann man das empfehlenswerte Sortiment in der schicken modernen Vinothek.

## Saarburg

### Weingut Forstmeister

**Geltz - Zilliken**

Heckingstr. 20, 54439 Saarburg,  
Tel. 06581-24 56  
www.zilliken-vdp.de

**Inhaberin:** Dorothee Zilliken

**Rebfläche:** 13 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Zilliken Riesling Butterly feinherb  
VDP.GUTSWEIN (€ 12,50)

2022 Saarburg Riesling feinherb  
VDP.ORTSWEIN (€ 17)

2022 Saarburg Rausch Riesling Auslese  
Versteigerung VDP.GROSSE LAGE (Auktion)

**Besuch:** Mo-Fr 9-17 Uhr

Bereits der Ortsname Saarburg verrät, in welcher Ecke des Anbaugebiets Mosel das renommierte Weingut liegt. Seit Jahren ist der Familienbetrieb von Dorothee Zilliken eine verlässliche Adresse für herausragende Saar-Rieslinge, mit den aktuellen Weinen hält sich unsere Begeisterung allerdings in Grenzen. Ein bisschen scheinen vor allem die trockenen Rieslinge ihre Eleganz verloren zu haben, allen voran die Großen Gewächse. Auch bei substanzieller Fruchtstruktur und spürbar mineralischen Nuancen erfüllen sie leider nicht ganz die hohen Erwartungen und lassen es an Klasse fehlen. Besser dagegen die

fruchtsüßen süffigen Rieslinge, denen wir ohne Umschweife Erstklassigkeit bescheinigen.

## Schleich

### Weingut Reh

Weierbachstr. 12, 54340 Schleich,  
Tel. 06507-991 10  
www.weingut-reh.de

**Rebfläche:** 10,5 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Mehringer Blattenberg, LAYET Riesling  
trocken, Spätlese (€ 11)

2022 Mehringer Schieferterrassen Riesling  
halbtrocken (€ 8,30)

2022 Pölicher Held Riesling Kabinett (€ 8,30)

2022 Mehringer Zellerberg, Alte Reben,  
Riesling feinherb, Spätlese (€ 11)

2022 Mehringer Zellerberg Riesling  
Spätlese (€ 11)

**Besuch:** Do, Fr 13-18 Uhr, Sa 10-17 Uhr

Winfried, Sigrid und Sohn Lukas Reh dürfen sich freuen! Es geht weiter nach oben, die gute und geschlossene aktuelle Kollektion des Familienweinguts verdient eine höhere Bewertung. In erster Linie sind es die straffen, vollmundig und saftig vinifizierten Rieslinge, die ordentlich gepunktet haben. Solide Mosel-Stilistik in Form von aromatischer, blitzsauberer Frucht, harmonisch gepaart mit erfrischender Säure. Zu ihren Rieslingen haben die Rehs auch ein wenig Weiß- und Spätburgunder und einige Partien Rivaner im Anbau.

## Schoden

### Weinhof Herrenberg

Gartenstr. 93, 54441 Schoden,  
Tel. 06581-12 58  
www.lochriesling.de

**Kellermeister:** Johannes Loch

**Rebfläche:** 5,5 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Loch Riesling halbtrocken (€ 13,90)

2022 Riesling Kanzemer Sonnenberg  
„Rautenstrauch“ feinherb (€ 18,90)

2022 Riesling Schodener Herrenberg  
„kleines Fass“ halbtrocken (€ 19,90)

2022 Riesling Ockfener Bockstein  
„Steinmetzrausch“ feinherb (€ 38,90)

**Besuch:** n.V.

Aufstieg! Spannende Rieslinge von der Saar? Das Weingut von Claudia und Manfred Loch im Ortskern von Schoden ist dafür eine gute und verlässliche Adresse. Denn Individualität und Charakter zeichnen die straffen Rieslinge der ambitionierten Quereinsteiger aus, die vielfach feinherb oder halbtrocken ausgebaut sind. Damit kommt eine dezente und wohldosierte Süße ins Spiel, die der herrlich ausbalancierten Aromastuktur guttut, gleichzeitig den Lauf der Weine etwas charmanter und fülliger macht. Sie schmecken einfach gut und saftig, Trinkfreude pur! Seit 2021 gibt es auf dem Weingut auch eigene Sekte, der aktuelle Schaumwein ist ein Riesling Sekt brut Jahrgang 2018.

## Serrig

### Weingut Schloss Saarstein

Schloss Saarstein 1, 54455 Serrig,

Tel. 06581-23 24

www.saarstein.de

**Inhaber:** Christian Ebert

**Rebfläche:** 10 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Riesling trocken (Literwein) (€ 10)

2022 Riesling Kabinett feinherb (€ 14)

2022 Serriger Schloss Saarsteiner Riesling Spätlese (€ 19)

**Besuch:** n.V.  

Christian Ebert ist so etwas wie ein Vorzeigewinzer, ein sympathischer und eloquenter Mann, der mit Geschick, Können und Weitsicht einen Betrieb steuert, der zu den Aushängeschildern der Saar gehört. Das gilt auch für die Weine: Eberts Rieslinge sind extrem komplex, zeigen alle Tugenden der Rebsorte bis in den Nachhall und wirken dabei erfrischend unkompliziert und fitnessreich. Kommt dann noch Restsüße ins Spiel, wie bei den herrlich beschwingten Kabinetten und der Spätlese, verleihen wir gerne nach der Probe der Rieslinge des aktuellen Jahrgangs voller Überzeugung das Prädikat „Prachtexemplare“.

### Weingut Würtzberg

Württemberg 1, 54455 Serrig,

Tel. 06581-920 09 92

weingut-wuertzberg.de

**Kellermeister:** Felix Heimes

**Rebfläche:** 17 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Serriger Würtzberg Riesling

Grosses Gewächs (€ 19)

2022 Ockfener Bockstein Riesling trocken (€ 12,50)

2022 Serriger Riesling BLAUSCHIEFER (€ 12,80)

**Besuch:** Mo-Fr 13-17 Uhr, Sa 11-16 Uhr  

Bravo, Felix Heimes, die aktuelle Kollektion ist durch die Bank gelungen und empfehlenswert! Ein schöner Erfolg, der auch die Saar-Rieslinge noch besser in den Qualitäts-Fokus des Anbaugebiets Mosel rückt. Griffig und mit fruchtigem, erfrischendem Charakter zeigen sich die trocken ausgebauten Rieslinge schon beim ersten Schluck, vollmundig und saftig ist der Eindruck bis in den langen Nachhall. Das ist sehr gut gemacht! Und Eleganz kommt auch ins Spiel, vor allem die beschwingten Kabinett-Weine zeigen diese Klasse in ihrer bestens strukturierten, aromatischen Finesse. Das Riesling Große Gewächs aus dem Serringer Würtzberg ist noch etwas verschlossen, lässt aber Reife-Potenzial erkennen. Hübsche Ferienwohnung..

## Thörnich

### Weingut Gebr. Ludwig

Im Bungert 10, 54340 Thörnich,

Tel. 06507-37 60

www.ludwig-wein.de

**Inhaber:** Thomas & Meike Ludwig

**Rebfläche:** 11 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Thörnicher Riesling feinherb (€ 9,80)

2022 Riesling Kabinett Thörnicher Ritsch (€ 9,90)

**Besuch:** Mo-Sa 8-18 Uhr

Die Schieferböden der exponierten Mosellagen sind das größte Kapital des Familienweinguts, entsprechend terroirlastig präsentieren sich auch die Weine von Thomas und Meike Ludwig. Alle Rieslinge, die wir aus dem Jahrgang 2022 probiert haben, zeigten feine mineralische Nuancen, akzentuierte Schiefernoten in bester traditioneller Mosel-Stilistik. Dazu, quasi als Klammer für die saubere Frucht, zeigte sich die Säure von ihrer frischen Seite, zwar markant, aber nicht unangenehm dominant. Gut ausbalanciert! Alles in allem ein gelungenes, solides Sortiment, das für ungeübten und unkomplizierten Trinkspaß sorgt.

## Weingut Familie Rauen

Hinterm Kreuzweg 5, 54340 Thörnich,  
Tel. 06507-34 03

[www.weingut-familie-rauen.de](http://www.weingut-familie-rauen.de)

**Inhaber:** Harald Rauen, Matthias Rauen

**Rebfläche:** 13,5 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Grauschiefer Riesling halbtrocken (€ 8,50)

2022 Thörnicher Ritsch Riesling (€ 10)

2022 Maximin Riesling (€ 8,50)

**Besuch:** n.V.

Matthias Rauen ist ein engagierter und ambitionierter Winzer, der rund 14 Hektar große Familienbetrieb gehört ohne Zweifel zu den verlässlichen Aktivposten an der Mosel. Durch die Bankgrundsolide, so möchten wir die aktuelle Kollektion beschreiben, der es leider an herausragenden Spitzen fehlte. Ein bisschen mehr Eleganz wäre sicher möglich gewesen, so aber bleiben die Rieslinge in einem rustikalen Charakter stecken, der sie als gute Alltagsweine qualifiziert. Unser Favorit in der Probe war die Riesling-Spätlese, deren dezente Süße zwischen Frucht und Säure bestens austariert ist.

## Traben-Trarbach

### Weingut Bindges

OT Rißbach, Rißbacher Straße 166,

56841 Traben-Trarbach,

Tel. 06541-702 95 08

[www.weingut-bindges.de](http://www.weingut-bindges.de)

**Inhaber:** Christian Bindges

**Rebfläche:** 2,5 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Riesling vom Schiefer Gutswein (€ 9,50)

2022 Traber Königsberg Riesling

Kabinett (€ 13,50)

**Besuch:** n.V.  

Startet man mit dem Gutswein, einem Riesling vom Schiefer, ist man mittendrin in der Weinwelt von Christian Bindges, der seit rund 10 Jahren den Familienbetrieb führt. Der Wein ist ansprechend saftig, zeigt ungeniert seine Frucht in gelber und grüner Aromatik, dazwischen kleine mineralische Akzente, und hält Balance dank einer prononcierten Säure, die bis in den Nachhall erfrischend wirkt. Das ist gut gemacht, sehr solides Handwerk, das sich durch die gesamte 2022er-Kollektion zieht. Kleine Einschränkungen

machen wir beim Spätburgunder Blanc de Noirs, der mit seiner einfachen Struktur nicht ganz mit den Weißweinen mithalten kann.

### Weingut Ulrich Langguth

OT Traben, Rißbacher Str. 1,

56841 Traben-Trarbach,

Tel. 06541-93 96

[www.weingut-langguth.de](http://www.weingut-langguth.de)

**Inhaber:** Patrick Langguth

**Kellermeister:** Franz Grundler

**Rebfläche:** 4 Hektar

**Probiertipps:**

2022 12° Gourmet Riesling trocken (€ 9,90)

2022 12° Gourmet Riesling feinherb (€ 9,90)

2022 50° Traber Gaispfad Riesling Urschiefer Reserve (€ 22,50)

**Besuch:** n.V.  

In Basis, Premium und Spitze ist die Kollektion gegliedert, und auf den Etiketten mit den Gradzahlen 12, 36 und 50 gekennzeichnet, die der durchschnittlichen Hangneigung der Weinberge entsprechen. Mal was Neues, das sich der Quereinsteiger Patrick U. Langguth für sein kleines Weingut in Traben-Trarbach ausgedacht hat. An guten Lagen in Mosel-Steillagen mangelt es ihm nicht, entsprechend mineralisch geprägt sind die Rieslinge in allen Qualitätsstufen. Erfreulich animierend sind sie alle gestrickt, feinwürzig und delikant in der Frucht und fast überfallartig erfrischend in der Säure. Richtig gut gemachte charaktervolle Rieslinge mit individueller Substanz und Saft, die immer dann noch etwas trinkfreudiger wirken, wenn ein bisschen Restsüße ins Spiel kommt.

### Villa Huesgen

OT Traben-Trarbach, Am Bahnhof 56,

56841 Traben-Trarbach,

Tel. 06541-81 23 46

[www.villahuesgen.com](http://www.villahuesgen.com)

**Inhaber:** Adolph Huesgen

**Rebfläche:** 6,5 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Pet Nat Pétillant Naturel Riesling trocken (€ 12,90)

2022 Enkircher Steffensberg Riesling Kabinett feinherb (€ 12,90)

2021 Enkircher Zeppwingert Riesling Spätlese fruchtsüß (€ 14)

**Besuch:** Mo-Fr 8-16.30 Uhr 

Hier geht es weiter nach oben! Das gesamte Anwesen von Adolph Huesgen mit Villa, Weingarten und Pavillon direkt an der Mosel gelegen, ist ein erlebenswertes Refugium der Weinkultur. Und natürlich sind damit auch die Weine gemeint, für die Kellermeister Edgar Schneider verantwortlich zeichnet. Aromatisch präzise Saftigkeit machen seine Rieslinge aus, immer umgeben von einer eleganten Kühle, die für genügend Eleganz sorgt. In den schlanken trockenen Weinen hat uns das mehr beeindruckt, als in den feinerben und fruchtsüßen Varianten, die eher mit einer zurückgenommenen, weil nicht überladenen Süße punkten. Trotz der diesjährigen Aufwertung sehen wir hier noch Potenzial für mehr. Just do it!

## Trier

### Weingut Karthäuserhof

OT Eitelsbach, Karthäuserhof 1, 54292 Trier, Tel. 0651-51 21

[www.karthaeuserhof.com](http://www.karthaeuserhof.com)

**Inhaber:** Albert Behler

**Rebfläche:** 30 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Karthäuserhofberg Riesling Kabinett (€ 16,90)

2022 Karthäuserhofberg Riesling Kabinett (€ 16,90)

2022 Karthäuserhofberg Riesling Spätlese (€ 21,90)

**Besuch:** n.V.  

Der Karthäuserhof ist ein legendäres Weingut und ein Denkmal der Weinkultur. Aber vor allem ist er ein quicklebender Betrieb, der auch im aktuellen Jahrgang Rieslinge von besonderer Güte auf die Flaschen gebracht hat. In den trocken ausgebauten Varianten wirken die Weine zwar noch etwas verschlossen und zurückhaltend, dafür strotzen die Kabinett Rieslinge vor Saftigkeit und aromatischem Glanz. Paradebeispiel für die Karthäuserhof-Stilistik ist die grandiose Spätlese in ihrer fruchtsüßen Eleganz, beflügelt von einer gaumenkitzelnden, markanten Säure.

### Stiftungsweingut

#### Vereinigte Hospitien

Krahnenufer 19, 54290 Trier, Tel. 0651-945 12 10

[weingut.vereinigtehospitien.de](http://weingut.vereinigtehospitien.de)

**Kellermeister:** Klaus Schneider

**Rebfläche:** 25 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Piesporter Goldtröpfchen Riesling Kabinett IVDP.GrosseLage (€ 12,50)

2021 Serriger Schloss Saarfels Riesling Kabinett IVDP.GrosseLage (€ 13)

2022 Serriger „Schloss Saarfels -S- Riesling Qualitätswein, feinherb IVDP.Ortswein (€ 13)

**Besuch:** Mo, Mi, Do 8-12.30 und 13.30-17 Uhr, Di 8-12.30 und 12.30-17 Uhr, Fr 8-12.30 und 13.30-16 Uhr  

Grund zur Freude hat das Team des Stiftungsweinguts, das mit der aktuellen Kollektion in der Bewertung aufgestiegen ist. Ein längst fälliger Schritt nach vorne, schließlich verfügt der Betrieb über beste Steillagen an der Mosel und der Saar, dazu reicht die Erfahrung mit Rieslingen nachweislich über 550 Jahre zurück. Zwar haben die 2022er Rieslinge ein paar Ecken und Kanten, aber sie sind dank einer prägnanten und erfrischenden Säure durch die Bank jugendliche trinkfreudige Gewächse. Das gilt auch für den gelungenen, ideal stoffigen Grauburgunder, der in seiner charmanten Art weit über dem Durchschnitt liegt. Das Weingut bietet auch ein gutes Sortiment an prickelnden Sekten.

## Trittenheim

### Weingut Heribert Boch

Moselweinstr. 62, 54349 Trittenheim, Tel. 6507-27 13

[weingut-boch.de](http://weingut-boch.de)

**Inhaber:** Michael Boch

**Rebfläche:** 10 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Trittenheimer Apotheke Riesling Laurentiusberg trocken Erste Lage (€ 11,90)

2022 Trittenheimer Apotheke Riesling Urstück trocken Erste Lage (€ 12,40)

2022 Trittenheimer Apotheke Riesling Feinherb Sonnengarten (€ 11,90)

**Besuch:** Mo, Di, Do-Sa 9-12 und 14-18 Uhr, Mi 9-12 Uhr, So 10-14 Uhr  

Mitten in Trittenheim gelegen, halten Michael und Anne Boch den Familienbetrieb auf Kurs. Sohn Maximilian ist nach der Ausbildung zum Winzer und Engagements in anderen Gütern mit neuen Ideen in das elterliche Weingut eingesteigen. Zum Rieslinganteil, der knapp über 60 Prozent liegt, bauen die Bochs in besten

Trittenheimer Lagen auch Spätburgunder und einige Partien Müller-Thurgau, Chardonnay und Weißburgunder an. Die aktuelle Kollektion gefällt in ihrer harmonischen Geschlossenheit, sowohl die trockenen Rieslinge als auch die feinfuchtigen Gewächse mit Restsüße präsentieren sich als klassische, trinkfreudige weil saftige Moselweine. Die delikate Auslese Trittenheimer Apotheke ist in ihrer Fruchtsubstanz imposant und gleichzeitig elegant.

## Weingut

### Ansgar Clüsserath

Spielesstr. 4, 54349 Trittenheim,  
Tel. 06507-22 90

[www.ansgar-cluesserath.de](http://www.ansgar-cluesserath.de)

**Inhaber:** Eva Clüsserath-Wittmann

**Rebfläche:** 5,5 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Trittenheimer APOTHEKE Riesling trocken (€ 33)

2022 Piesporter GOLDTRÖPFCHEN Riesling (€ 20)

2022 Trittenheimer APOTHEKE Riesling Kabinett (€ 16,50)

2022 Trittenheimer APOTHEKE Riesling Auslese (€ 35)

**Besuch:** n.V.  

Eva Clüsserath-Wittmann bestätigt aufs Schönste unsere Einschätzung aus dem Vorjahr: Sie schickt sich an, den Fünf-F-Olymp zu ersteigen! Für die Rieslinge gilt wieder die Maxime „Nach Möglichkeit alles probieren“. Schon die Basis ist einwandfrei, der Riesling vom Schiefer sollte zu Hause nie fehlen. Herrlich sinnlich, dabei enorm animierend und schon jetzt ausdrucksstark das Piesporter Goldtröpfchen. Ganz groß die ebenfalls trockene Trittenheimer Apotheke, ein Wunder an intensiver Mineralität, Salz und Energie. Für den Kabinett aus der Lage gilt nach wie vor: ein Traum-Kabi mit traumhaften Trinkfluss. Hervorragend auch die Auslese: in ihrer Klarheit und funkelnden Brillanz atemberaubend, ätherische Frucht- und Honignoten, der Nachhall eine Offenbarung. Bravo!

### Weingut Ernst Clüsserath

Hinkelweg 8, 54349 Trittenheim,  
Tel. 06507-26 07

[www.weingut-ernst-cluesserath.de](http://www.weingut-ernst-cluesserath.de)

**Inhaber:** Ernst Clüsserath

**Rebfläche:** 3 Hektar

#### Probiertipps:

2021 Riesling trocken (€ 8)

**Besuch:** n.V.

Die Rieslinge von Ernst Clüsserath haben uns immer begeistert und gehörten zu den besten der Region. In diesem Jahr allerdings konnten nicht alle Weine überzeugen und zeigten hier und da ein paar kleine Schwächen. Vor allem die Riesling Kabinette und Spätlesen präsentierten sich zu wenig strukturiert und ließen die gewohnt fruchtklare Strahlkraft und mineralische Eleganz vermissen. Vielleicht lag es daran, dass zur Probe nur Rieslinge aus den Jahrgängen 2019 bis 2021 eingeschickt wurden.

## Weingut Clüsserath-Weiler

Brückenstr. 9, 54349 Trittenheim,  
Tel. 6507-50 11

[www.cluesserath-weiler.de](http://www.cluesserath-weiler.de)

**Inhaber:** Verena Clüsserath

**Rebfläche:** 6,5 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Trittenheimer Riesling „HC“ Trocken (€ 11)

2022 Trittenheim Altärchen (€ 12,50)

2021 Trittenheim Apotheke Riesling Beeren-  
auslese (€ 51)

**Besuch:** n.V.  

In den Weinbergen der Familie Clüsserath stehen ausschließlich Rieslingreben, platziert auf rund sechs Hektar in den besten Lagen von Trittenheim und Mehring. Konzentration auf das Wesentliche, heißt die Devise. Verena Clüsserath gelingt es in schöner Regelmäßigkeit, ihre Weine als individuelle Charaktere auszubauen und dabei das unterschiedliche Terroir präzise schmeckbar herauszuarbeiten. Rieslinge mit Herkunft, wir fanden die mineralischen Noten immer an der richtigen Stelle platziert und freuten uns bei der Probe über die saftigen und substanzvoll aromatischen Rieslinge, die so herrlich erfrischend und unkompliziert im Glas stehen. Noch so eine Kollektion, und es geht weiter nach oben!

## Weingut Christoph Eifel

Johannes-Trithemius-Str. 21, 54349 Trittenheim,  
Tel. 06507-26 32

[www.weinguteifel.de](http://www.weinguteifel.de)

**Inhaber:** Christoph Eifel

**Rebfläche:** 7 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Dhroner Hofberg Riesling Kabinett (€ 10,20)  
 2022 Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese -Alte Reben- (€ 14,80)  
 2022 Dhroner Hofberg Riesling Beerenauslese \*\*\* (€ 43)

**Besuch:** n.V.

Kurz und knapp: eine erstklassige 2022er Kollektion! Und das ist schon die zweite in Folge, entsprechend geht es mit der Bewertung weiter nach oben. Fairerweise muss man sagen, dass keine trockenen Rieslinge zur Probe angestellt waren. Die feinherben und fruchtsüßen Weine, Kabinett, Spätlese und Auslese allerdings präsentierten sich wie aus einem Guss: blitzsaubere Frucht, deutlich und klar, unterlegt mit mineralischen Noten und gekonnt geklammert, aber nicht erdrückt von einer zielgenauen Säure, die Schwung und Frische garantiert, ohne den Gaumen zu strapazieren. Gästehaus mit modern eingerichteten Zimmern.

**Weingut Franz-Josef Eifel** 

Engelbert-Schue-Weg 2, 54349 Trittenheim, Tel. 06507-700 09  
[www.fjeifel.de](http://www.fjeifel.de)

**Inhaber:** Franz-Josef Eifel

**Rebfläche:** 5 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Trittenheimer Apotheke Riesling „Su wie frieja“, trocken (€ 15)  
 2022 Trittenheimer Apotheke Riesling „Die große Leidenschaft“, GC, feinherb (€ 25)

**Besuch:** n.V.

Klare, filigrane Mosel-Rieslinge auf die Flaschen zu bringen, nicht mehr und nicht weniger hat sich Franz-Josef Eifel zum jährlichen Ziel gesetzt. 2022 hat er das Ziel wieder einmal erreicht! Wen wundert's? Eifels Rieslinge sind durch die Bank schlank, schnörkellos, rassig und blitzsauber. Eine großartig dynamisierende Säure begleitet die Weine und sorgt für eine enorme Frische am Gaumen. Mit einer Ausnahme: Der Riesling aus der Trittenheimer Apotheke lahm etwas in seinem Lauf, dem trocken ausgebauten Wein würde ein kleiner zusätzlicher Säurekick sicher auf die Beine helfen und ihn süffiger machen. Ansonsten wie immer: eine Kollektion ohne Fehl und Tadel, dafür mit dem Prädikat „Erstklassig“.

**Weingut Eifel-Pfeiffer** 

Moselweinstr. 70, 54349 Trittenheim, Tel. 0173-304 39 91  
[www.eifel-pfeiffer.de](http://www.eifel-pfeiffer.de)

**Inhaber:** Brigitte und Heinz Eifel

**Kellermeister:** Anne Eifel-Spohr, Mia Görgen (für den Wein MIA Majestätisch)

**Rebfläche:** 9 Hektar

**Probiertipp:**

2022 Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese (€ 14)

**Besuch:** Mo-Do 8-17 Uhr, Fr 8-12 Uhr  

Kleine Schwächephase im Weingut von Heinz und Brigitte Eifel? Wo sonst die Riesling-Aromen mit mineralischen Akzenten strahlen, haben wir leider nur wenig Trinkfreude erlebt. Zu müde und etwas ausgezehrt wirkten vor allem die zur Probe angestellten trocken ausgebauten Gewächse. Versöhnlich mit dem aktuellen Jahrgang zeigten die feinherben Rieslinge und die fruchtsüßen Spätlese soliden Fruchtcharakter bei einer markanten Säure.

**Weingut Claes Schmitt Erben** 

Moselweinstr. 43, 54349 Trittenheim, Tel. 06507-70 17 36  
[www.claeswein.de](http://www.claeswein.de)

**Inhaber:** Niko Schmitt

**Rebfläche:** 5 Hektar

**Probiertipps:**

2022 2022 SONNTHEILEN Riesling trocken - Trittenheimer Apotheke (€ 16)

2022 2022er Trittenheimer Riesling feinherb (€ 9)

2022 2022 Neumagener Riesling Kabinett (€ 9)

**Besuch:** Sa 14-18 Uhr  

Seit Niko Schmitt das Ruder in der Hand hat, glänzt der sympathische Familienbetrieb mit verlässlich guten und sehr guten Rieslingen. Die kommen aus exponierten Trittenheimer und Neumagener Lagen, die verwitterten Schieferböden sorgen für mineralische Noten in den Rieslingen, die in diesem Jahr besonders aromatisch im Glas stehen. Einen guten Eindruck davon liefern die fast unbekümmerten, beschwingten Kabinett-Rieslinge, die eine enorme Saftigkeit in sich tragen und dabei niemals überladen wirken. Echte finessenreiche Moselaner in Bestform. Trockene Rieslinge, ja! Hier spielt die Mineralität eine präzise Rolle, fein eingewoben wirkt sie wie ein Sahnehäubchen auf dem straffen,

geradlinigen Fruchtkörper. Schicke Weinlounge, moderne Apartments.

## Ürzig

### Weingut Joh. Jos.

#### Christoffel Erben

Mönchhof 1, 54539 Ürzig,

Tel. 06532-931 64

[www.moenchhof.de](http://www.moenchhof.de)

**Kellermeister:** Philippe Conzen

**Rebfläche:** 4 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Ürziger Würzgarten Riesling trocken (€ 9,90)

2022 Ürziger Würzgarten Riesling Kabinett  
feinherb (€ 12,90)

2022 Ürziger Würzgarten Riesling  
Spätlese (€ 15,90)

**Besuch:** Mo-Fr 9-17 Uhr  

Das nur vier Hektar große Weingut ist ein legendärer Klassiker an der Mosel, traditionsreich und dennoch immer auf der Höhe der Zeit mit erstklassigen Weinen. Die gelingen Kellermeister Philippe Conzen seit Jahren mit Bravour, die Stilik seiner Rieslinge aus besten Lagen in Ürzig und Erden punktet auch 2022 mit einer enormen Saftigkeit, die von einer bestechend prononcierten Säure beflügelt wird. Herausragend, wie auch die Jahre zuvor, präsentieren sich die aktuellen leichten feinfruchtigen Kabinett-Rieslinge, die mit ihrer finessenreichen und aromatischen Art die Renaissance dieses Weintyps bestätigen und rechtfertigen. Charaktervolle Rieslinge mit elegantem Profil, die viel Spaß machen.

### Weingut Karl Erbes

Moseluferstr. 27-29, 54539 Ürzig,

Tel. 06532-944 65

[www.weingut-karlerbes.de](http://www.weingut-karlerbes.de)

**Inhaber:** Stefan Erbes

**Rebfläche:** 5 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Ürziger Würzgarten Riesling Kabinett (€ 10)

2022 Erdener Prälat Riesling Spätlese (€ 27,50)

2022 Ürziger Würzgarten Riesling Auslese\*  
(€ 29,50)

**Besuch:** n.V.  

Aufgestiegen! Es geht weiter aufwärts für das Familienweingut in Ürzig. Die Rieslinge, nichts anderes wird hier angebaut, aus dem aktuellen

Jahrgang präsentieren sich nicht nur ausgewogen, bestens balanciert und geschliffen, sie zeigen auch den nötigen Biss, der über die prononcierte, durchaus knackige Säure kommt. Das ist gut gemacht und spielt die saftige Frische immer wieder in den Mittelpunkt. Die fruchtsüßen Kabinette gefallen dabei ebenso wie die Auslesen, deren Süße nie drückend oder überzogen wirkt. Gut gekühlt trinken sich die Riesling-Auslesen mit viel aromatischem Background und bieten unkomplizierten Weingenuß.

### Weingut Rebenhof

Hüwel 2-3, 54539 Ürzig,

Tel. 06532-45 46

[www.rebenhof-schmitz.de](http://www.rebenhof-schmitz.de)

**Inhaber:** Johannes Schmitz

**Rebfläche:** 7,2 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Vom Vulkangetein Riesling Qualitätswein  
trocken (€ 9)

2022 Erdener Treppchen Riesling Spätlese  
trocken (€ 16,50)

2022 Ürziger Würzgarten Vom Roten Schiefer  
Riesling Kabinett feinherb (€ 12)

**Besuch:** n.V.  

Aufgestiegen! Ein Hoch auf den Riesling, der bei Johannes Schmitz unangefochten die erste Geige spielt. Dessen Weine haben uns in diesem Jahr so gut gefallen, dass wir den Betrieb weiter nach oben schieben. Substanz und Körper sind die beiden Begriffe, die am besten auf die 2022er Rieslinge von Schmitz passen, angesprochen und in Fahrt gebracht von einer frischen und dynamischen Säure. Dazwischen immer wieder mineralische Noten, die wie kleine Blitze für zusätzliche Lichtblicke sorgen. Schlanke Eleganz auf dem schnörkellosen Weg in den langen, aromatischen Nachhall. Herrlich zu trinken!

## Waldrach

### Weingut Wolfgang Mertes

Hermeskeiler Str. 36, 54320 Waldrach,

Tel. 06500-480

[www.mertes-waldrach.de](http://www.mertes-waldrach.de)

**Inhaber und Kellermeister:** Wolfgang Mertes

**Rebfläche:** 2,6 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Quarzitschiefer Waldrachener Sonnenberg

Riesling feinherb - Steillage (€ 8,50)  
2022 Waldracher Sonnenberg Riesling Kabinett  
feinherb - Steillage (€ 7,90)

**Besuch:** Sa 10-16 Uhr

Nur rund drei Hektar an der Ruwer stehen Wolfgang Mertes für seine Rebstöcke zu Verfügung. Das sind vorwiegend Rieslinge, die der engagierte Winzer naturnah anbaut und bei der schonenden, vorwiegend spontanen Vinifizierung darauf achtet, dass das Schiefer-Terroir seinen Platz im Geschmacksbild bekommt. Ein wenig vermisst man diese Note leider in der aktuellen Kollektion, dennoch sind vor allem die feinherben Qualitäten feinfruchtige und saftige Weine mit Charakter und individuellem Fingerprint. Mertes, ein Rotweinpionier im Ruwertal, bietet dazu auch samtige, im Barrique gereifte Spätburgunder von burgundischem Format.

## Wiltingen

### Weingut Van Volxem

Zum Schloßberg 347,  
54459 Wiltingen,  
Tel. 6501-80 22 90  
www.vanvolxem.com

**Inhaber:** Roman Niewodniczanski

**Kellermeister:** Christoph Friedrich

**Rebfläche:** 85 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Saar Riesling trocken (€ 13,90)

2022 Rotschiefer Riesling Kabinett  
feinherb (€ 13,90)

2022 Geisberg Riesling Kabinett feinherb (€ 21)

2022 Geisberg Riesling Kabinett Goldkapsel  
feinfruchtig (€ 42)

**Besuch:** n.V.  

Roman Niewodniczanski wurde auf unseren WINE AWARDS 2023 zum „Winzer des Jahres“ gekürt. 2022 war der erste Jahrgang seines neuen Kellermeisters Christoph Friedrich (Dominik Völk wechselte zum Weingut Karthäuserhof). Chapeau, die Weine stehen keinen Deut schlechter da als 2021! Es sind nach wie vor für die Saar typische, charaktervolle Rieslinge, für die das Adjektiv großartig zum Teil fast noch untertrieben scheint. Der Saar-Riesling etwa macht seinem Namen alle Ehre, gleichzeitig schlank und mundfüllend, stahlig, intensiv und präzise – die Saar in nuce! Bedauerlicherweise wurde

keines der Großen Gewächse eingeschickt, wir hätten gerne gewusst, wie sich Scharzhofberg (inklusive Pergentsknopp!), Gottesfuß, Bockstein oder Volz geschlagen hätten. Aber spannend bleibt's, denn mit dem Geisberg besitzt das Weingut seit Juni 2022 eine rekultivierte Monopollage, die nahezu in altem Glanze erstrahlt, aus der wir den feinherben Kabinett (aromatisch sehr expressiv, schöne Binnenspannung) und den feinfruchtigen Kabinett mit Goldkapsel (mineralisch, dicht gewoben, geradezu zwingendes, perfektes Süße-Säure-Spiel) empfehlen.

## Wincheringen

### Weingut Matthias Hild

Bahnhofstr. 33, 54457 Wincheringen,  
Tel. 06583-527, www.hild-wein.de

**Inhaber:** Matthias Hild

**Rebfläche:** 7 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Hild Elbling trocken (€ 7,50)

2022 Hild Weißburgunder (€ 8,50)

**Besuch:** Mo-Fr 10-18 Uhr, Sa 10-17 Uhr  

Kein einziger Riesling in einem Moselweingut, das ist selten. Dafür liegt der Fokus auf Elbling, der ältesten Rebsorte Deutschlands, die aus den Weinbergen fast verschwunden ist. Matthias Hild hat sie noch und macht daraus schnörkellose, spritzige Weine für jeden Tag. Unkomplizierte Gewächse mit erfrischendem Charakter, teils mit exotischen Fruchtanklängen, und immer ausgestattet mit einer relativ milden Säure. Rebsortentypisch ausgebaute Grau- und Weißburgunder ergänzen das durchweg solide 2022er Sortiment.

## Zell

### Weingut Albert Kallfelz

OT Merl, Hauptstr. 60-62, 56856 Zell,  
Tel. 06542-938 80,  
www.kallfelz.de

**Kellermeister:** Dennis Lehmen

**Rebfläche:** 62 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Weißburgunder trocken (€ 8,50)

2022 Merler Königslay-Terrassen Riesling  
feinherb (€ 12,75)

2022 KALLFELZ Riesling Urgestein Merler  
Fettgarten (€ 20,50)

**Besuch:** Mo-Fr 9-12 und 13-18, Sa 9-14 Uhr    
Exponierte Steillagen sind das Rückgrat des renommierten Betriebs, dessen Herzstück die Merler Königslay-Terrassen sind. Eine Toplage, aus der ein feinherb ausgebauter, sehr delikater Riesling kommt, der als Paradewein dieser Art dienen kann. Das ist aber nur die Spitze des Eisberges, denn das gesamte 2022er Sortiment ist trinkfreudig durchgetaktet. Herrlich erfrischende trocken ausgebaute Rieslinge mit mineralischen Noten und einer knackiger Säure sowie saftig elegante Weißburgunder kennzeichnen die verlässliche Qualität des sympathischen Betriebs.

## Zeltingen-Rachtig

### Weingut Ackermann

Chur-Kölner-Str. 19, 54492 Zeltingen-Rachtig,  
Tel. 06532-27 63,  
[www.ackermann-weingut.de](http://www.ackermann-weingut.de)

**Inhaber:** Harald Junglen, Anne Junglen

**Kellermeister:** Marius Junglen

**Rebfläche:** 3 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Zeltinger Himmelreich Weißburgunder  
Qualitätswein (€ 8)

2022 Zeltingen-Rachtiger Deutschherrenberg  
Riesling Kabinett feinherb (€ 8)

2022 Zeltinger Sonnenuhr Riesling Kabinett \*  
(Preis auf Anfrage)

**Besuch:** n.V.  

Im Herzen der Mittelmosel gelegen, bewirtschaften Harald und Anne Junglen nur rund drei Hektar Weinberge, die mit Rieslingen und einigen Partien Rivaner, Burgunder und Müller-Thurgau bestockt sind. Die aktuellen Weine zeigen Jahrgangsfrische, der Weißburgunder glänzt dazu mit feiner Eleganz und aromatischen Zwischentönen, der trocken ausgebaute Kabinett-Riesling gefiel uns in seiner erfrischend unkomplizierten Art, die von einer blitzsauberen Frucht und einer dynamisierenden Säure getragen wird.

### Weingut A. Gessinger

Moselstr. 9, 54492 Zeltingen,  
Tel. 06532-236,  
[www.weingut-gessinger.de](http://www.weingut-gessinger.de)

**Inhaberin und Kellermeisterin:** Sarah Gessinger

**Rebfläche:** 3 Hektar

**Probiertipp:**

2022 Zeltinger Sonnenuhr „56Grad“ Riesling  
Spätlese Alte Reben feinherb (€ 13)

**Besuch:** n.V.

Sarah Gessinger leitet seit rund zehn Jahren erfolgreich den Familienbetrieb. Rieslinge und Spätburgunder hat die junge Winzerin im Anbau, die Reben stehen in renommierten Zeltinger Lagen. Ihre aktuelle Kollektion zeigte sich differenziert, straff, ausgewogen und erfrischend. Mit dezent fruchtigen Noten und einer markanten Säure empfiehlt sich die trocken ausgebaute Spätlese aus der Zeltinger Sonnenuhr als der perfekte Wein für unkomplizierte Momente des Lebens. Wer es gerne etwas süßer haben möchte, dem sei die Riesling Auslese aus gleicher Lage ans Herz gelegt. Beim nachprobierten Pinot Noir aus dem Jahrgang 2020 hoffen wir, dass die harten, teils rauen Gerbstoffe noch etwas von ihrer Rustikalität verlieren.

### Weingut Selbach-Oster

Uferallee 23, 54492 Zeltingen-Rachtig,  
Tel. 06532-20 81,  
[www.selbach-oster.de](http://www.selbach-oster.de)

**Inhaber:** Johannes Selbach

**Kellermeister:** Christian Vogt

**Rebfläche:** 24 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Wehlener Sonnenuhr Riesling  
Kabinett (€ 13)

2022 Zeltinger Himmelreich Riesling Auslese  
„ANRECHT“ (€ 30)

**Besuch:** Mo-Sa 11-17 Uhr  

Die Mittelmosel ist ohne das renommierte Weingut nicht vorstellbar. Jahr für Jahr kommen aus dem Keller des rund 24 Hektar großen Betriebs Rieslinge von purer Eleganz, beflügelt von einer erfrischenden Säure und angespitzt von mineralischen Noten aus den verwitterten Schieferböden. Zwar fanden wir das Riesling Große Gewächs Bernkastel Graben in seiner Struktur zu eindimensional aufgezogen, dafür überzeugten uns die kristallklaren Kabinette aus der Wehlener Sonnenuhr ebenso wie die sehr animierende, weil herrlich fruchtige Auslese aus dem Zeltinger Himmelreich. Der Pinot blanc Reserve aus dem Vorjahrgang darf noch ein bisschen von ihrem Holzeinsatz verlieren und sich aromatisch glätten. Vinothek mit Panoramablick über die Steilhänge des Ürziger Würzgartens.

# NAHE



Die besten Weingüter  
in Deutschland  
2024

## Bad Kreuznach

### Weingut Gemünden

Brückes 33, 55545 Bad Kreuznach,  
Tel. 0671-279 25

[www.weingut-gemuenden.de](http://www.weingut-gemuenden.de)

**Kellermeister:** Daniel Gemünden

**Rebfläche:** 37,5 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Weißburgunder Gutswein trocken (€ 8,70)

2022 Whakapapa Gutswein trocken (€ 8,80)

**Besuch:** n.V.

Unter den Bad Kreuznacher Weingütern ist Gemünden das derzeit spannendste. Daniel Gemünden, einst als „bester Jungwinzer der Nahe“ ausgezeichnet, arbeitet mit akribischem Ehrgeiz an seinen Weinen, speziell dem Riesling. Sein 2022er

Gutswein ist solide, der trockene Brückes ohne Fehl und Tadel, der Riesling Nature extrem puristisch, was ihn im jungen Stadium etwas unnahbar macht. Doch das Potenzial für mehr ist vorhanden. Originell ist der Whakapapa, eine delikate Cuvée aus Cabernet Blanc (Piwi-Sorte) und Silvaner. Was fehlt, ist ein richtig spektakuläres Highlight.

### Weingut Korrell

#### Johanneshof

OT Bosenheim, Görzstr. 7, 55545 Bad Kreuznach,  
Tel. 0671-636 30

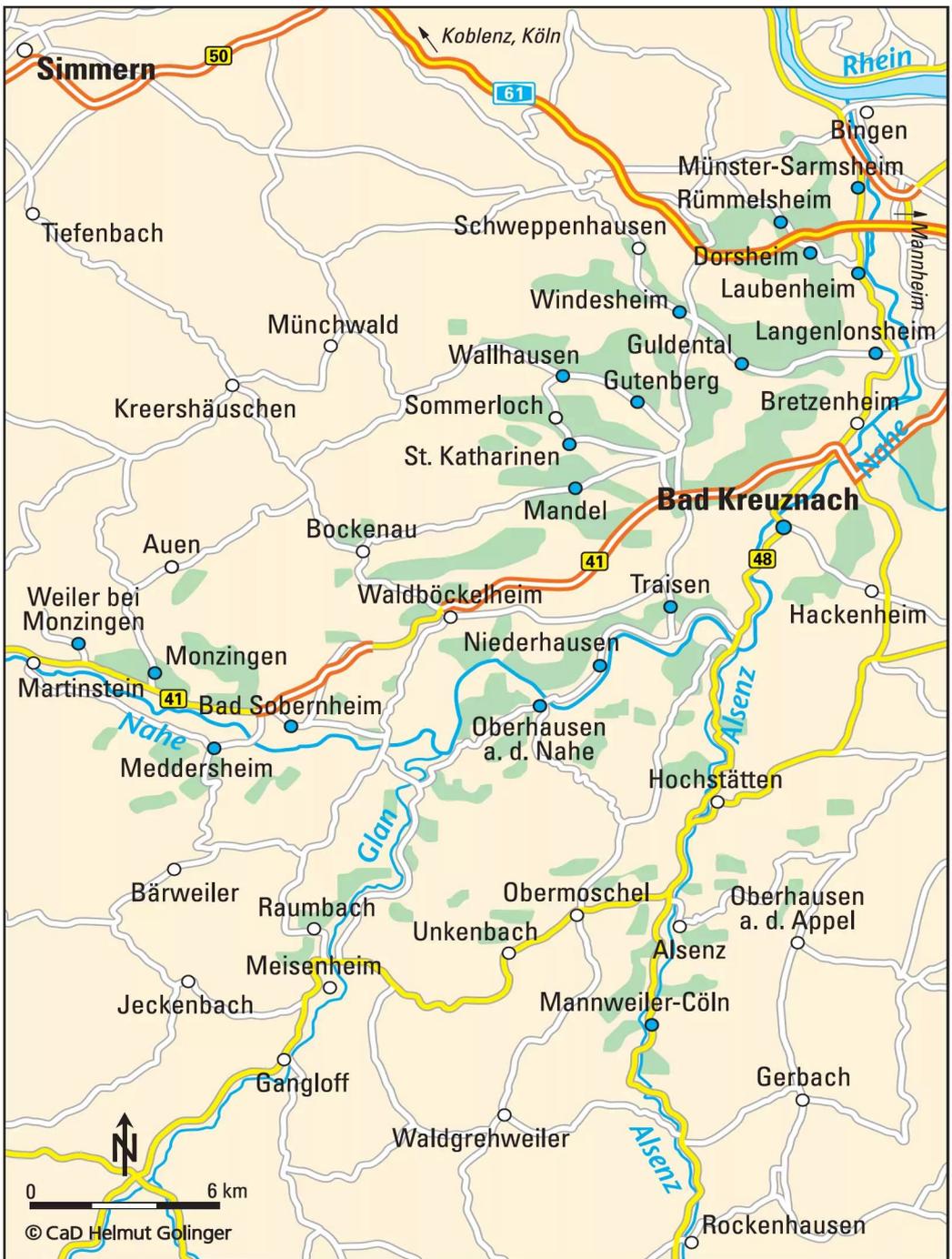
[korrell.com](http://korrell.com)

**Inhaber:** Martin Korrell

**Rebfläche:** 32 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Kreuznacher Paradies Riesling trocken (€ 29)



2022 Steinmayer Burgundercuvée trocken (€ 19,50)  
**Besuch:** Mo 10-12.30 und 13.30-17 Uhr, Di, Do, Fr 10-12.30 und 12.30-17 Uhr, Sa 10-15 Uhr ☞  
 Martin und Britta Korrell erzeugen schon seit Jahren hervorragende Weine. Aber in den letzten zwei Jahren haben sie sich in den „Olymp“ der Nahe hochgearbeitet. Ihre Weine – die Rieslinge – sind von saftig-mineralischer Art und kühler Eleganz, straff gewirkt, mit unterschiedlichen Farbtupfern. Dahinter steht ein Portfolio von erstklas-

sigen Lagen: Kirschheck, Felsenberg, Dellchen, Klamm. Jeder hat sein eigenes präzises Profil. Dazu das Kreuznacher Paradies: ein pathetischer Riesling, bei dem die Farbtupfer in Form von Noten von rosa Grapefruit und Honigmelone bestehen. Ganz großes Kino ist der Riesling „Etappe“, eine Selektion kleinbeeriger, spät gelesener Trauben aus den besten Lagen des Korrellschen Weinbergbesitzes: seidig-kompakt, extrem stringent mit zugleich vielen spielerischen Elementen.

**Weinhof Mayer** 

OT Bosenheim, Rheinhessenstr. 71,  
55545 Bad Kreuznach,  
Tel. 0671-895 91 60  
www.weinhof-mayer.de

**Inhaber:** Niklas und Gernot Mayer

**Rebfläche:** 10 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Sankt Laurent Rosé trocken (€ 6,70)

2022 Grauburgunder vom Tonmergel  
trocken (€ 6,70)

**Besuch:** Mo-Fr 10-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr 

Wer es unkompliziert und leicht mag, kommt an den Weinen von Gernot und Angelika Mayer nicht vorbei. Sie sind sauber, klar, technisch einwandfrei und fair bepreist. Sie bieten unbeschwertem Genuss. Am besten gefiel uns die Scheurebe feinherb und der Sankt Laurent Rosé. Aber auch die Burgunder, der Sauvignon Blanc und der Riesling sind Gute-Laune-Weine, ideal zum WeinRock-Event im Juli, das Angelika Mayer im benachbarten Bosenheim organisiert.

**Bad Sobernheim****Weingut Christian Bamberger**  

Kreuznacher Str. 2, 55566 Bad Sobernheim,  
Tel. 06751-60 48  
www.cb-wein.de

**Inhaber:** Christian Bamberger

**Rebfläche:** 22 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Sauvignon Blanc trocken (€ 10,50)

2021 Spätburgunder trocken (€ 9,90)

**Besuch:** n.V. 

An Selbstbewusstsein mangelt es Christian Bamberger nicht. „Die Nahe ist rot“ lautet einer seiner Botschaften, die er unters Weinvolk bringen will. Er hat in Kalifornien gelernt, und Spätburgunder und Merlot sind wichtige Rebsorten für ihn (wobei er Letztere als Weißwein keltert). Wir müssen zugeben: Alle seine Spätburgunder, die wir probierten, sind gekonnt. Der einfache Pinot ist elegant und feinduftig, der mittelmäßige Spätburgunder Vulkangestein druckvoll, aber leichtfüßig, der Spitzen-Spätburgunder QX samtig und aromatisch (er verdiente 3 F). Dass die Nahe auch weiß ist, sagt er nicht. Aber sein Riesling vom Vulkangestein hat eine feine mineralische Note, sein Sauvignon Blanc ist ebenfalls höchst erfreu-

lich. Der Aufstieg auf 2 F ist der verdiente Lohn.

**Bockenu****Weingut Schäfer-Fröhlich**     

Schulstr. 6, 55595 Bockenu,  
Tel. 06758-65 21

www.weingut-schaefer-froehlich.de

**Inhaber:** Tim Fröhlich

**Rebfläche:** 21 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Schiefergestein Bockenauer Riesling  
trocken (€ 24)

2022 STROMBERG Riesling GG  
trocken (€ 59)

2022 FELSENECK Riesling GG trocken (€ 65)

2022 FELSENECK Riesling Kabinett (€ 21)

**Besuch:** n.V.  

Von Schäfer-Fröhlich können wir die ganze Kollektion empfehlen! Modellhaft sicherlich der saftig-feinwürzige Riesling Schiefergestein, der seinem Namen alle Ehre macht (zart reduktiver Feuerstein, Steinobst, Agrumen und weiße Blüten). Wie immer wunderbar auch herrlich animierende Kabinett-Riesling aus dem Felseneck, dessen Süße von strahlend-frischer Säure und griffiger Mineralität ideal gekontert wird. Die Großen Gewächse sind in jeder Hinsicht groß, erhaben und unverwechselbar. Sollte man sich für ein Riesling-GG entscheiden müssen, kann es nur der fulminant komplexe, rauchig-zitrisch-wilde und tiefgründig mineralische Felseneck! Wobei man den Stromberg – dunkelwürzig, rassig, dabei enorm konzentriert und auf einen Punkt im Unendlichen zugespitzt – auch auf jeden Fall probieren sollte. Großartig!

**Dorsheim****Weingut Schömehl**  

Binger Straße 2, 55452 Dorsheim,  
Tel. 06721-456 75  
www.schoemehl.de

**Inhaber:** Hartmut Hahn, Elke Schömehl-Hahn,  
Anna Hahn

**Kellermeister:** Andreas Birk

**Rebfläche:** 15 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Spätburgunder -S- trocken Laubenheimer  
Vogelsang (€ 10,90)

2022 Grauburgunder -S- Spätlese trocken  
Laubenheimer Hörnchen (€ 9,90)

**Besuch:** Mo-Fr 9-12 und 13-18 Uhr,  
Sa 9-12 und 13-16 Uhr 

Wir verkosteten eine sehr stimmige 2022er Kollektion ohne Ausreißer nach unten – aber auch nicht nach oben. Die Schömehl-Weine kommen von verschiedenen Terroirs, sind aber im Wesentlichen von Primärfrucht geprägt. Mit Pittermännchen, Goldloch und Burgweg stehen der Familie zwar Große Lagen in Dorsheim zur Verfügung, aber die Rieslinge von dort bleiben auf bravem Niveau. Am ehesten konnte uns die trockene Spätlese S aus dem Goldloch mit ihrer kühlen Mineralik und der markanten, weinigen Säure begeistern. Gut gelungen ist auch der relativ schlanke Grauburgunder S aus dem Hörnchen sowie der Spätburgunder S aus dem Vogelsang.

## Guldental

### Weingut Ritter

Naheweinstr. 2, 55452 Guldental,  
Tel. 06707-18 87

[www.weingut-ritter.de](http://www.weingut-ritter.de)

**Inhaber:** Bastian Ritter

**Rebfläche:** 17,5 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Rosa Chardonnay trocken  
Deutscher Qualitätswein (€ 9,20)

2022 Weißer Riesling feinherb  
Deutscher Qualitätswein (€ 5,50)

**Besuch:** Di-Do 14-18 Uhr 

Es sind saubere, brave Weine der Einstiegsstufe, die die Familie Ritter in 2022 erzeugt hat. Rassig, frisch, von Primärfrucht geprägt – das sind die Ansprüche, die sie an ihre Weine stellen. Das Sortiment ist riesig und bietet für jeden etwas. Bis auf den etwas sehr bäuerlichen Spätburgunder sind alle Weine, die wir verkosten konnten, ordentlich und sehr preiswert. Mehr als Basisqualitäten werden jedoch nicht angestrebt.

### Weingut Wolfgang Schneider

Naheweinstr. 35, 55452 Guldental,  
Tel. 06707-324

[www.weingut-wolfgang-schneider.de](http://www.weingut-wolfgang-schneider.de)

**Inhaber:** Wolfgang und Nils Schneider

**Rebfläche:** 20 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Scheurebe trocken (€ 7)

2022 Chardonnay -S- trocken Guldentaler  
Sonnenberg (€ 8,50)

2022 Sua Sponte - Riesling (€ 9,90)

**Besuch:** n.V. 

Nils Schneider, der in Spanien, Portugal und Neuseeland praktische Erfahrungen gesammelt hat, weiß, was seine Kunden wollen: möglichst unkomplizierte Weine, glatt und animierend. Die bekommt man bei ihm. Eine duftige, nicht zu laute Scheurebe, einen verhalten aromatischen Gewürztraminer, einen Chardonnay ohne Holz, eine (reichlich) fruchtige Riesling-Spätlese zum Beispiel. Durchgegoren sind die wenigsten, ein paar Gramm Restsüße runden sie ab. Interessant der Sua Sponte, ein spontan vergorener Riesling. Tut sich da etwas im Weingut? Wir erhöhen unsere Bewertung schon mal auf 1,5.

## Gutenberg

### Weingut Genheimer Kiltz

Zum Sportfeld 6, 55595 Gutenberg,  
Tel. 06706-86 33

[www.genheimer-kiltz.com](http://www.genheimer-kiltz.com)

**Inhaber:** Harald Kiltz, Georg Kiltz,  
Gerlinde Kiltz

**Kellermeister:** Harald Kiltz

**Rebfläche:** 15 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Gutenberger Felseneck Sauvignon Blanc  
trocken Beste Lagen (€ 17,50)

2022 Vintage Grünfränkisch (€ 14)

**Besuch:** n.V.  

Dieses Weingut am Fuße des Hunsrück genießt eine besondere Stellung an der Nahe: Seine Weinberge sind zu 40 Prozent mit Sauvignon Blanc bestockt. Allein 9 Weine aus dieser Sorte haben wir gezählt, vom (mäßig) pikanten Classic bis zum hochreifen, naturtrüben, ungefilterten „Flavia“. Harald Kiltz hat sich während eines früheren Australien-Aufenthalts durch neuseeländische Sauvignon Blanc inspirieren lassen. Das Gute ist: Keiner seiner Weine ist überdreht oder anbiedernd. Jeder ist gut balanciert und hat seinen Platz in der Betriebshierarchie: einzigartig in Deutschland. Nicht zu vergessen: Vintage-Rebsorten wie Adelsfränkisch und Grünfränkisch sind ein Hobby von Vater Georg. Die Weine aus ihnen haben teilweise Burgunderqualität.

## Langenlonsheim

### Weingut Bürgermeister Schweinhardt

Heddeshheimer Str. 1, 55450 Langenlonsheim,  
Tel. 06704-931 00

[www.schweinhardt.de](http://www.schweinhardt.de)

**Inhaber:** Axel Schweinhardt

**Rebfläche:** 25 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Weißer Burgunder Löhler Berg (€ 10,50)

2022 Riesling Rothenberg (€ 12)

**Besuch:** n.V.  

Dieses alteingesessene Weingut lohnt einen Besuch nicht nur wegen der Weine, sondern auch wegen der stilvollen Buntsandsteingebäude und des efeubewachsenen Innenhofs, wo sich Heinrichs B&B mit 9 liebevoll eingerichteten Zimmern befindet. Die Stärke des Weinguts sind die gut gemachten, charaktervollen Weißweine und der Sekt: Der Weißburgunder hat Substanz, der knackige Riesling zeigt ein delikates Hefebouquet, die fruchtige Riesling Spätlese ist fein abgestimmt, der Chardonnay Brut ist cremig und fein.

### Weingut Closheim

Naheweinstr. 97, 55450 Langenlonsheim,  
Tel. 06704-13 14

[www.anetteclosheim.de](http://www.anetteclosheim.de)

**Inhaber:** Anette und Philipp Closheim

**Rebfläche:** 15 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Sauvignon Blanc ‚Maturis‘ trocken (€ 14,50)

2022 Weißer Burgunder Königsschild trocken (€ 12,50)

**Besuch:** Mo-Fr 10-12 und 13-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr



So puristisch wie die Etiketten sind auch die Weine von Anette Closheim. Keine Schnörkel, keine Arabesken, stattdessen pure Frucht, gepaart mit Kräuterwürze. Alle 2022er Weine haben ihre eigene Handschrift und ihre eigene Eleganz. Die besondere Liebe der Winzerin gilt dem Sauvignon Blanc, den es in der pikanten Paprika-Version, in der reiferen Stachelbeer-Version und in der holzfassgereiften Loire-Version gibt. Aber auch die breiter angelegte und im Barrique gereifte Meilenstein-Weißweincuvée (vorwiegend Burgundersorten) ragt heraus. Wir erhöhen die Bewertung.

### Weingut Graf-Binzel

Naheweinstr. 164, 55450 Langenlonsheim,  
Tel. 06704-13 25

[www.graf-binzel.de](http://www.graf-binzel.de)

**Inhaber:** Andreas Binzel

**Rebfläche:** 8,5 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Langenlonsheimer Rothenberg Riesling Spätlese - S - Trocken (€ 7,50)

2021 Langenlonsheimer Steinchen Spätburgunder Blanc de Noir SEKT b.A. trocken (€ 10,50)

**Besuch:** n.V.

Dieses an der Unteren Nahe gelegene Weingut verfügt über sehr gute Lagen und mit Andreas Binzel über einen Inhaber, der in Geisenheim studiert hat und weit gereist ist: Er hat in Südafrika, Kalifornien und Neuseeland gearbeitet. Noch heute ist er als wissenschaftlicher Mitarbeiter im Nebenberuf an der Geisenheimer Universität tätig. Seine Weine mögen Ecken und Kanten haben, sind aber im Großen und Ganzen sehr solide. Allerdings haben wir den Eindruck, dass sie nicht immer die Klasse der Lagen widerspiegeln.

### Weingut Johannes Haas

Naheweinstr. 147, 55450 Langenlonsheim,  
Tel. 06704-12 43

[www.weingut-haas.de](http://www.weingut-haas.de)

**Inhaber:** Thomas Haas, Dirk Niedecken

**Kellermeister:** Julian Haas

**Rebfläche:** 10 Hektar

**Probiertipp:**

2022 Riesling Gutswein trocken (€ 6,90)

**Besuch:** n.V.  

Es sind technische Weine, die Thomas Haas und Sohn Julian erzeugen, fehlerlos, vorschriftsmäßig geschönt und feingefiltert, bisweilen etwas zu glatt. Der Laubenheimer Riesling ist gut, aber grob, der Blanc de Noirs ausdruckslos, der Muschelkalk Riesling flau, der Chardonnay von der Krone etwas zu schwach auf der Brust für's Barrique. Angetan waren wir dagegen vom einfachen Riesling Gutswein aus der Literflasche für 6,90 Euro: der perfekte Wein für die Leberwurststulle.

### Weingut Lersch

Cramerstr. 34, 55450 Langenlonsheim,  
Tel. 06704-12 36

[www.weingut-lersch.de](http://www.weingut-lersch.de)

**Inhaber:** Thomas Lersch

**Rebfläche:** 8 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Spätburgunder Rosé Qualitätswein trocken, Gutsabfüllung (€ 7,50)

**Besuch:** Mo-Sa 8-20 Uhr, So 9-13 Uhr 

Obwohl das Weingut von Thomas und Sabine Lersch relativ klein ist, ist das Sortiment riesengroß. 33 Weine haben wir gezählt, vom Glühwein bis zur trockenen Grauburgunder Auslese. Alle Weine, die wir probieren konnten, waren trocken, aber nicht durchgegoren, sie hatten um 7 Gramm Restzucker. Bei den säurestarken Rieslingen mag die Restsüße dienlich sein, bei den Grauburgundern weniger. Es macht sie gefällig, was angesichts der guten Grundqualität der Weine der Lerschs eigentlich schade ist.

## Weingut Dr. Martin Tesch

Naheweinstr. 99, 55450 Langenlonsheim,

Tel. 06704-930 40

www.weingut-tesch.de

**Inhaber:** Martin Tesch

**Rebfläche:** 22 Hektar

**Probiertipps:**

2022 UNPLUGGED Riesling trocken (€ 11,90)

2022 Laubenheimer St. Remigiusberg Riesling trocken (€ 19,90)

**Besuch:** Mo-Mi, Fr 8-18 Uhr, Do 8-17 Uhr  

Mit seinem kompromisslos trockenen Riesling Unplugged hat Martin Tesch, promovierter Mikrobiologe und Heavy-Metal-Gitarrist, einst Geschichte geschrieben: Der Unplugged war (und ist) der Backstage-Wein der Band Die Toten Hosen. Beim Heavy-Metal-Festival in Wacken erfreut er sich regelmäßig großer Beliebtheit. Darüber gerät manchmal in Vergessenheit, dass Tesch eine ambitionierte Riesling-Produktion aufgezogen hat. Alle seine 2022er Rieslinge (die man übrigens in der sehenswerten Vinothek probieren kann) besitzen eine stramme Säure, sind präzise, manchmal eigenwillig, immer hochklassig, terroirbetont. Hervorheben möchten wir diesmal den St. Remigiusberg, einen besonders spannungsreichen, mineralischen Riesling.

## Laubenheim

### Weingut Sascha Montigny

Weidenpfad 46, 55452 Laubenheim,

Tel. 06704-14 68

www.montigny.de

**Inhaber:** Sascha Montigny

**Rebfläche:** 8 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Laubenheimer Karthäuser Grauburgunder Qualitätswein trocken (€ 13)

2021 Laubenheimer Krone Saint Laurent R Qualitätswein trocken (€ 25,50)

**Besuch:** Mo 14-18 Uhr



Das Sortiment von Sascha Montigny ist breit, aber nicht beliebig. Wenn für jeden Geschmack etwas dabei ist, so heißt das nicht, dass die Messlatte niedrig liegt. Im Gegenteil. Besonders Liebhaber kräftiger Weine kommen auf ihre Kosten: etwa mit dem stoffigen Grauburgunder vom Karthäuser, dem Viognier mit seinen breiten Schultern, dem schmelzigen Spätburgunder Blanc de Noirs zum Beispiel. Oder mit den Rotweinen, die dem Winzer besonders am Herzen liegen. Zwar wirkten Merlot und Frühburgunder auf uns überextrahiert. Aber mit dem St. Laurent R ist Montigny ein guter Wurf gelungen. Er verbindet auf beste Tanninstruktur mit Feingliedrigkeit.

## Mandel

### Winzerhof Wallhäuser

Römerstr. 16, 55595 Mandel,

Tel. 0671-268 13

www.winzerhof-wallhaeuser.de

**Inhaber:** Alexander Wallhäuser

**Rebfläche:** 7 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Riesling feinherb (€ 6,80)

2019 Pinot brut (€ 13,50)

**Besuch:** n.V.

Das kleine Familienweingut in Mandel westlich von Bad Kreuznach wird von Alexander Wallhäuser und seiner Frau Belinda geleitet. Neben Riesling bauen sie die Burgundersorten, Müller-Thurgau sowie Exoten wie Gewürztraminer und Regent an. Die Weine, fast alle mit mehr oder weniger Restsüße abgerundet, gehören durchweg in die Kategorie Basisqualität. Die 2022er haben uns nur teilweise überzeugt, am ehesten noch der feinherbe Riesling und der trockene Grauburgunder. In der Vinothek des Winzerhofs können sie verkostet werden.

## Mannweiler-Cölln

### Weingut Hahnmühle

Alsenzstr. 25, 67822 Mannweiler-Cölln,  
Tel. 06362-99 30 99

www.weingut-hahnmuehle.de

**Kellermeister:** Johannes Linxweiler

**Rebfläche:** 15 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Riesling „Alisencia“ trocken (€ 14,50)

2022 Riesling „Oberndorfer Aspenberg“ trocken  
(€ 19,50)

**Besuch:** Mo-Fr 9-12.30 und 13.30-18 Uhr,  
Sa 9-15 Uhr



Das Weingut liegt im Alsenztal, einem Nebental der Nahe: Die dortigen Weinberge sind steil, das Klima ist kühl, die Böden sind trocken – beste Voraussetzungen für Qualität. Mit ihrem 2022er Sortiment hat die Familie Linxweiler die hohen Erwartungen erfüllt. Besonders ihre Rieslinge sind exquisit. Der Alisencia ist straff, hefebetont, schnörkellos. Der Aspenberg und der Elkersberg sind für Weinkenner bereits eine Art Marke geworden – beide hochmineralisch und saftig zugleich. Der Schlossberg legt noch einen Gang zu. Gegen diese Weine kommt der Rote Traminer nicht an. Aber er ist eine würzige Alternative zur Riesling-Monokultur.

## Meddersheim

### Wein- und Sektgut

#### Bamberger

Römerstr. 10, 55566 Meddersheim,  
Tel. 06751-26 24

www.weingut-bamberger.de

**Inhaber:** Heiko Bamberger, Ute Bamberger

**Rebfläche:** 15 Hektar

#### Probiertipps:

2022 PetNat / naturtrüb (€ 12,60)

2017 Riesling brut nature (€ 22)

**Besuch:** n.V.



Heiko und Ute Bamberger lieben Schaumwein. Sekt ist ihre Passion, und das merkt man sofort, wenn man ihr Sortiment anschaut. Elf Schaumweine haben wir gezählt, vom coolen PetNat bis zum aristokratischen, leicht nussigen Rieslingsekt Decade, der zehn Jahre auf der Hefe gele-

gen hat – ein grandioser Schäumer, aber nur für absolute Kenner. Bei den Stillweinen liegt die Messlatte nicht ganz so hoch. Die trocken ausgebauten Weißburgunder vom Rheingrafenberg (2020) und der Riesling vom Frühlingsplätzchen rufen durchaus Emotionen hervor, ebenso die Riesling Reserve vom Meddersheimer Altenberg – wie auch die anderen Weine sehr individuell. Routine gibt es in diesem Betrieb nicht.

## Monzingen

### Weingut Emrich-

#### Schönleber

Soonwaldstr. 10 a, 55569 Monzingen  
Tel. 06751-27 33

www.emrich-schoenleber.de

**Inhaber:** Frank Schönleber

**Rebfläche:** 20 Hektar

#### Probiertipps:

2022 „Mineral“ Riesling trocken  
VDP.GUTSWEIN (€ 16,50)

„Halgans“ Monzinger Riesling trocken  
VDP.ORTSWEIN (€ 21,50)

2022 Monzinger Niederberg Riesling 1G  
VDP.ERSTE LAGE (€ 29)

2022 FRÜHLINGSPLÄTZCHEN Riesling GG  
VDP.GROSSE LAGE (€ 49)

2022 HALENBERG Riesling GG VDP.GROSSE  
LAGE (€ 55)

**Besuch:** n.V.

Kein Jahr, ganz gleich wie kompliziert, sei es noch so heiß und trocken (wie das vergangene, das sonnigste an der Nahe seit Beginn jedweder Aufzeichnungen), ohne spektakuläre Weine von Frank Schönleber! Ein Umstand, an den wir uns gewöhnt haben, der allerdings immer wieder ein Anlass zu Begeisterung und Riesling-Seligkeit ist. Denn hier stimmt alles – von der Basis bis zu den Spitzengewächsen nur Glücksgefühle! Angefangen vom Gutsriesling Mineral (Präzisionswunder an Frucht und Mineralität) über den „kleinen“ Halgans aus Großer Lage (dunkel, kühl, ungeheuer anregend), den Erste-Lagen-Riesling aus dem Monzinger Niederberg (leuchtend helle Säure, feinste Salinität, großartige Binnenspannung) bis hin zu den grandiosen GGs Frühlingsplätzchen (besser geht nicht!) und Halenberg (raumgreifend und berückend elegant): eine Traumkollektion!

## Weingut Udo Weber

Soonwaldstr. 41, 55569 Monzingen,  
Tel. 06751-32 78

www.weingut-udo-weber.de

**Kellermeisterin:** Laura Weber

**Rebfläche:** 16 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Bienengärtchen, Roter Riesling, Monzinger  
Rosenberg (Preis auf Anfrage)

2022 >>Großer Genuss<< Riesling trocken  
Monzinger Halenberg (Preis auf Anfrage)

2022 Chardonnay No.5, Monzinger  
Frühlingsplätzchen (€ 13,80)

**Besuch:** n.V.  

Laura Weber, ehemals Nahweinkönigin, geht der Ruf einer Rebellin voraus. Ihr Projekt ist das „Bienengärtchen“ am Rande von Monzingen, ein Areal, in dem Immenblumen und Obstbäume wachsen und in dem sie den Roten Riesling gepflanzt hat. Der Wein ist feingliedrig und leicht und eine originelle Alternative zum Weißen Riesling, den Vater Udo pflegt, zum Chardonnay, zur Scheurebe, zum Sauvignon Blanc. All diese Weine sind tadellos, wobei der Riesling (der Weiße) dann doch herausragt: Auf der Lay spannungsreich, Vom Grünschiefer hochmineralisch mit strafender Säure und – Nomen est Omen – der „Große Genuss“ vom Halenberg. Wir runden auf 2 F auf.

## Münster-Sarmsheim

### Weingut Carl Adelseck

Saarstr. 41, 55424 Münster-Sarmsheim,  
Tel. 06721-974 40

www.adelseck.de

**Inhaber:** Carl Martin Adelseck,  
Carl-Günther Adelseck

**Rebfläche:** 12 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Laubenheimer Karthäuser Riesling  
Qualitätswein feinherb (€ 10,40)

2022 Spätburgunder Rosé Qualitätswein trocken  
(€ 7,90)

**Besuch:** n.V.

Das Sortiment ist riesig, der größte Teil der Weine ist für Sommer, Sonne, Spaß und ungezwungene Geselligkeit gemacht. Wir probierten die 2022er „Genuss“-Weine. Der sonst so zuverlässige trockene Schiefer-Riesling wartet in 2022 mit viel roher Apfelsäure auf, die beim

halbtrockenen Karthäuser Riesling durch Rest-süße effektiv überdeckt wird. Der Grauburgunder ist schlanker als sonst, der Sauvignon Blanc weist statt Pikanz laktische Noten auf. Die S-Klasse mit Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Chardonnay (alle in kleinen 300 Liter-Fässern ausgebaut) ist zwar deutlich anspruchsvoller und liegt preislich auf ambitionierten Niveau, hält aber qualitativ nicht, was man mit dieser Bezeichnung assoziiert.

### Weingut Göttelmann

Rheinstr. 77, 55424 Münster-Sarmsheim,  
Tel. 06721-437 75

www.goettelmann-wein.de

**Inhaber:** Ruth Göttelmann-Blessing, Götz Blessing

**Rebfläche:** 14 Hektar

**Probiertipps:**

2022 „Riesling vom Schwarzen Schiefer“  
trocken (€ 8,80)

2022 Münsterer Gewürztraminer Auslese  
trocken (€ 7,80)

**Besuch:** Mo-Sa 8-17 Uhr



Tradition ist nicht alles. Winzer Götz Blessing ist in den letzten Jahren auch neue Wege gegangen, etwa mit Spontanvergärung und Maischestandzeit. Dabei zeugen seine 2022er Weine von sicherer Hand und viel Feingefühl. Die Rieslinge sind absolut beeindruckend: schlank und fast pikant der Schwarze Schiefer, etwas voller der Rote Schiefer, noch etwas komplexer der im großen Holzfass ausgebaute Dautenpfläner. Das Highlight aber ist der spontan vergorene Le Mur vom Kapellenberg in Münster: ein Riesling, der mehr als 3 F verdient. Begeisternd die Gewürztraminer Auslese. Fazit: für die Qualität ist das Weingut zu unbekannt – trotz sehr zurückhaltender Preisgestaltung.

## Niederhausen

### Weingut Franzmann

Winzerstr. 20, 55585 Niederhausen,  
Tel. 06758-67 68

Weingut-Franzmann.de

**Kellermeister:** Gregor Franzmann

**Rebfläche:** 13 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Niederhäuser Klamm Riesling S (€ 7,80)

2021 Pinot Brut (Sekt) (€ 12)

**Besuch:** n.V.

Die Familie Franzmann lebt und arbeitet schon seit vier Generationen in Niederhausen an der Nahe. Immer war Wein ihr Lebenserwerb. Sie nennen hervorragende Lagen wie den Felsensteyer und die Hermannshöhle ihr eigen, wobei sie nicht den Ehrgeiz haben, große Terroirweine zu erzeugen. Das Sortiment besteht aus rebsortentypischen Klassikern im Einstiegsbereich: Riesling, Weiß- und Grauburgunder, Gewürztraminer, Spätburgunder und Regent.

### Gut Hermannsberg

Ehemalige Weinbaudomäne,  
55585 Niederhausen,  
Tel. 06758-925 00

[www.gut-hermannsberg.de](http://www.gut-hermannsberg.de)

**Inhaber:** Jens Reidel, Dr. Christine Dinse

**Kellermeister:** Karsten Peter

**Rebfläche:** 30 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Bastei Traisen Riesling GG  
VDP.Grosses Gewächs (€ 70)

2018 Hermannsberg Niederhausen Riesling  
GG RESERVE VDP.Grosses Gewächs (€ 65)

**Besuch:** Di-Fr 10-18 Uhr, So, Sa 12-18 Uhr  

Das 1902 als königlich-preußische Domäne gegründete Gut Hermannsberg gehört zur Champions League der Winzer in Deutschland. Der Einfluss von Kellermeister Karsten Peter war hier maßgeblich. Dem Riesling-Flüsterer, der bei seinen Weinen sehr genau Terroir (das Credo lautet „Lage, Lage, Lage!“) und Reifepotenzial auslotet, ist eine sehr ansprechende neue Kollektion gelungen, wobei wir den Blick (und den Schluck) in die jüngere Vergangenheit diesmal besonders genossen haben. Statt der ungemein reizvollen 2022er (vor allem das kühle Riesling-GG Rotenberg, das mit Mineralität und subtiler bis prononcierter Herbe spielt), empfehlen wir den Riesling Treisen Bastei Großes Gewächs, dessen fulminanter Mineralität wir lange in Erinnerung behalten werden, sowie die Reserve-Variante des Großen Gewächses aus dem Niederhäuser Hermannsberg von 2018 – kaum zu glauben, dass dieser immens frische, immens würzige, dabei jugendlich straffe Riesling schon fünf Jahre alt und aus einem warmen Jahr stammen soll! Absolut famos!

### Weingut Mathern

Winzerstr. 5-7, 55585 Niederhausen,  
Tel. 06758-67 14

[www.weingut-mathern.de](http://www.weingut-mathern.de)

**Rebfläche:** 13 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Weißer Burgunder trocken Gutswein (€ 8,50)

2021 Niederhäuser Klamm Riesling feinherb  
Lagenwein (€ 15)

**Besuch:** n.V.  

Unsere schon in den Vorjahren geäußerte Meinung über dieses tolle Weingut wurde in 2022 voll bestätigt. Die Weine sind klasse, nicht nur die aus den kargen Steillagen (Felsenberg, Dellchen und neuerdings auch Hermannshöhle), sondern auch die Terroirweine, wie beispielsweise der straffe, mineralisch-würzige Riesling vom Rotliegenden, und die Gutsweine, die in ihrer Kategorie weit über dem Durchschnitt liegen. Unter den Lagenweinen ist der trockene Riesling vom Felsenberg herausragend, während das Dellchen jahgangsbedingt etwas schlanker ausfällt. Ganz groß der halbtrockene Riesling (2021) aus der Klamm. Das Gästehaus Alte Schule hält für Besucher schöne Appartements bereit.

### Weingut Sebastian Gabelmann

Schulstr. 11, 55585 Niederhausen,  
Tel. 06758-800 40 70

[www.gabelmann.wine](http://www.gabelmann.wine)

**Inhaber und Kellermeister:** Sebastian Gabelmann

**Rebfläche:** 8 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Chardonnay Gutswein trocken (€ 7,20)

2022 Niederhäuser Klamm Riesling Lagenwein  
Kabinett fruchtig (€ 12,60)

**Besuch:** n.V.

Ein bisschen verrückt waren sie schon, als sie vor zehn Jahren ohne großes Geld, aber mit viel Optimismus ihr eigenes Weingut gründeten: Sebastian Gabelmann (damals 25) und die Fotografin Nathalie („Gabelfrau“). Mit solider Arbeit haben sie sich zu verlässlichen Weinerzeugern an der Nahe emporgearbeitet, auch wenn uns in 2022 nicht jeder Wein gleich begeistert hat. Die Gutsweine von Riesling, Chardonnay und Weißburgunder sind charmant mit zeitgemäßen Stil, der Lagenriesling vom Felsensteyer auch, während das knochentrockene Rosenheck etwas ruppiger

ausgefallen ist. Erfrischend dagegen der herzhaft fruchtige Riesling Kabinett von der Klamm.

## Oberhausen an der Nahe

### Dönnhoff

Bahnhofstr. 11, 55585 Oberhausen an der Nahe,  
Tel. 06755-263

[www.doennhoff.com](http://www.doennhoff.com)

**Inhaber und Kellermeister:** Cornelius Dönnhoff

**Rebfläche:** 30 Hektar

#### Probiertipps:

2022 DÖNNHOFF Tonschiefer Riesling trocken  
VDP.Gutswein (€ 16,80)

2022 Niederhäuser Klamm Riesling Kabinett  
VDP.Große Lage (€ 18,50)

**Besuch:** Mo-Fr 8.30-12 und 13.30-17 Uhr



Dönnhoffs Große Gewächse sind Legende, waren aber zum Zeitpunkt unserer Proben noch nicht gefüllt. So haben wir uns mit den Gutsweinen und den Ersten Lagen begnügt, was keine Strafe war. Für den trockenen Riesling Gutswein brauchen wir nur zwei Worte: „einfach gut“. Der Tonschiefer Riesling ist auch in 2022 der erste Wein mit Terroircharakter. Die Erste-Lagen-Rieslinge vom Kahlenberg (stoffig mit warmer Frucht) und Höllenpfad (pikant-fruchtig) sind in 2022 keine Lichtjahre von den Großen Gewächsen entfernt. Wer Leichtigkeit und Spiel liebt, sei auf die beiden phänomenalen Kabinett-Rieslinge vom Leistenberg und von der Klamm hingewiesen (beides Große Lagen).

### Weingut Staab

Naheweinstr. 18-20,  
55585 Oberhausen an der Nahe,

Tel. 06755-272

[weingut-staab.de](http://weingut-staab.de)

**Inhaber:** Christian Staab

**Rebfläche:** 8 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Weißburgunder -S- trocken (€ 8,50)

2022 Riesling vom Rotliegenden  
trocken (€ 8,50)

**Besuch:** Mo-Sa 9-18 Uhr 

Gekonnte Weine, und zwar in jeder Kategorie. So steht es auf unserem Probenzettel. Mit Können und Fingerspitzengefühl, aber auch mit einem klaren Konzept hat Christian Staab in

2022 eine Kollektion geschaffen, für die wir den Status seines Weinguts aufwerten müssen.

Der knackige Weißburgunder und der leicht kupferfarbene Grauburgunder bieten mehr als Einstiegsqualität. Der Riesling Tonschiefer brilliert mit Mineralität, der Riesling vom Rotliegenden „Edition Clara“ ist gehaltvoller, leichtfüßiger, aber auch fordernder. Die fruchtsüße Spätlese vom Kieselberg und die (saubere) Auslese vom Leistenberg runden das Portfolio ab.

### Weingut Stein

Auf dem Stiel 12, 55585 Oberhausen  
an der Nahe,

Tel. 06755-242

[www.steinwein.de](http://www.steinwein.de)

**Inhaber:** Rainer Schneider, Edith Schneider

**Rebfläche:** 12 Hektar

#### Probiertipps:

2021 Cuvee Stein, Pinot, Sekt brut,  
zero dosage (€ 16)

2022 Niederhäuser Klamm Riesling trocken (€ 11)

**Besuch:** n.V. 

Die Steins aus Oberhausen betrieben Weinbau jahrzehntelang nur im Nebenerwerb. Seit Rainer Schneider und seine Frau Edith das Gut leiten, ist Wein Lebenserwerb und Leidenschaft zugleich. Im Mittelpunkt steht Riesling, trockener und fruchtsüßer. Der Felsensteyer zeigt sich in 2022 als ein schlanker, saftiger und sehr harmonischer Wein, der Riesling aus der Klamm hat etwas mehr Fleisch auf den Knochen. Die fruchtsüßen Varianten werden unserer Meinung nach zu sehr vom Restzucker dominiert. Das Weingut verfügt auch über einen Sektkeller. Aus ihm kommt zum Beispiel feiner Pinot Sekt ohne Dosage und Charlie, die jugendbewegte Variante als Méthode ancestrale.

## Rümmelsheim

### Schlossgut Diel

OT Burg Layen, Burg Layen 16,

55452 Rümmelsheim,

Tel. 06721-969 50

[www.diel.eu](http://www.diel.eu)

**Inhaber:** Caroline und Sylvain Diel

**Rebfläche:** 25 Hektar

#### Probiertipps:

2020 Pinot Noir Réserve (€ 32)

2021 Dorsheim Riesling „Eierfels“

VDP.Ortswein (€ 22)

**Besuch:** Mo-Do 9-17 Uhr, Fr 9-16 Uhr 

Caroline Diel hat auch in 2022 und 2021 wieder eine exzellente Performance hingelegt. Obwohl beide Jahrgänge aus Winzerinnensicht nicht einfach waren, ist ihre Kollektion durch die Bank gelungen. Herausheben möchten wir den köstlichen Riesling Kabinett vom Johannisberg mit 40 Gramm Restsüße. Von den trockenen Weinen (für die Diel hauptsächlich steht) empfehlen wir zum Jetzttrinken der Burg Layer Riesling, für später den Dorsheimer Eierfels, offiziell ein Ortswein, aber diesmal aber fast ein kleines Großes Gewächs. Das offizielle Große Gewächs vom Goldloch wartet mit einer Wahnsinnsäure und feinwürziger Eleganz auf, die Erste Lage Schlossberg ist nicht weit entfernt davon (beide aus 2021). Und: Carolines Pinot Noir Reserve ist in 2020 besonders gut gelungen.

### Weingut Pieroth

Burg Layen 1, 55452 Rümmelsheim,

Tel. 06721-96 53 10

www.pieroth-weingut.de

**Kellermeister:** Lennart Friesenhahn

**Rebfläche:** 25 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Bingerbrücker Riesling (€ 16,90)

**Besuch:** n.V.

Die Familie Pieroth ist seit über hundert Jahren an der Nahe reich begütert. Ihre Weine vertreibt sie weltweit. Den Weinen, die wir probiert haben, standen wir allerdings ziemlich ratlos gegenüber. Dorsheimer Riesling, Münster-Sarnsheimer Grauburgunder, Bingerbrücker Riesling, Burg Layer Johannisberger Pinot Blanc (2021) – alles bescheidene, wenig differenzierte Weine, die unbemerkt hinter den Papillen versickern. Erlebnis? Fehlanzeige. „Just wine“ stand auf unserem Probenzettel (obwohl sie preislich im Premium-Bereich liegen).

### Weingut Joh. Bapt. Schäfer

OT Burg Layen, Burg Layen 8,

55452 Rümmelsheim,

Tel. 06721-435 52

www.jbs-wein.de

**Inhaber:** Sebastian Schäfer

**Rebfläche:** 9 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Riesling trocken VDP.GUTSWEIN (€ 11,50)

2022 Dorsheim Riesling trocken

VDP.ORTSWEIN (€ 16,50)

**Besuch:** n.V.  

Aufstieg! Dieses Weingut ist eine der großen Überraschungen an der Nahe in 2022. Sebastian Schäfer beherrscht den Riesling in allen seinen Stilarten: Der Ortsriesling aus Dorsheim ist bestechend, weil die Trauben aus den Großen Lagen kommen und der Wein wie ein Großes Gewächs vinifiziert wurde. Der Burg Layer Schlossberg Erste Lage verzaubert mit seiner schnörkellosen Purheit, die beiden Großen Gewächse vom Goldloch und Pittermännchen prunken beide mit Seidigkeit, Mineralität, subtiler, glasklarer Frucht und weniger Säure. Wer nicht so tief ins Portemonnaie greifen will, kann sich am einfachen Gutswein delektieren: Er erzählt bereits die ganze Philosophie des Winzers.

### Weingut Schlossmühle Dr. Höfer

OT Burg Layen, Naheweinstr. 2,

55452 Rümmelsheim,

Tel. 0621-450 00

weingut-hoefer.de

**Inhaber:** Dr. Thomas Höfer

**Rebfläche:** 15 Hektar

**Probiertipp:**

2020 Weißer Riesling Spätlese (€ 13,90)

**Besuch:** n.V. 

Die Schloßmühle in der Alten Burg Layen ist ein Weingut mit Hofladen, Kleinkunsthöhne, Theaterkeller und Ferienappartements. Die Weine sind maßgeschneidert für Besucher, die in den alten Gemäuern eine Hochzeit feiern oder ein romantisches Wochenende verbringen wollen, Catering eingeschlossen. Im Sortiment sahen wir Licht und Schatten. Die besten Weine sind einfach, gern restsüß, ohne größere Ambitionen, die weniger gelungenen im Stil der 70er-Jahre gehalten.

### St. Katharinen

#### Weingut Schild

Klosterstr. 7, 55595 St. Katharinen,

Tel. 06706-447

www.schild-weingut.de

**Inhaber:** Johannes Schild

**Rebfläche:** 13 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Sauvignon Blanc trocken (€ 7)

2022 Souvignier Gris trocken (€ 6,40)

**Besuch:** Mo-Sa 8-19 Uhr 

Thomas Schild und sein Sohn Johannes leiten dieses kleine, hübsche Weingut in Sankt Katharinen, zehn Kilometer nordwestlich von Bad Kreuznach. Beide sind sehr experimentierfreudig. Vor Jahren schon haben sie pilzresistente Piwi-Sorten gepflanzt, etwa Souvignier Gris. Der kräftige, körperreiche Weißwein aus dieser Sorte hat uns in 2022 sehr gut gefallen. Der hochpikante Sauvignon Blanc ist dagegen schlank, die Rieslinge mit ihrer strammen Säure sind es erst recht. Insgesamt eine gute Kollektion, wobei die Weine teilweise durchaus fordernd sind.

## Traisen

### Weingut Beisiegel

Hauptstr. 8, 55595 Traisen,

Tel. 0671-343 36

[www.weingut-beisiegel.de](http://www.weingut-beisiegel.de)

**Inhaber:** Walter Beisiegel

**Kellermeister:** Alexander Beisiegel

**Rebfläche:** 13 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Weißburgunder trocken (€ 6,90)

2022 Grauburgunder trocken (€ 6,90)

**Besuch:** n.V.  

Walter Beisiegel und sein Sohn Alexander fokussieren sich auf gehaltvolle Rebsortenweine, die trinkanimierend sind und länger als einen Sommer halten. Riesling steht zwar im Mittelpunkt, Weiß- und Grauburgunder, Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau, Gelber Muskateller, Grüner Silvaner spielen aber wichtige Nebenrollen. Letztere haben uns in 2022 durchweg überzeugt. Beim Riesling ragte der trockene Nonnengarten heraus (mit einem unschlagbaren Preis-Leistungs-Verhältnis). Eine Novität ist der etwas anarchische Orange-Wein vom Grauburgunder.

### Weingut Dr. Crusius

Hauptstr. 2, 55595 Traisen,

Tel. 0671-339 53

[weingut-crusius.de](http://weingut-crusius.de)

**Inhaber:** Dr. Peter Crusius

**Kellermeisterin:** Rebecca Crusius

**Rebfläche:** 30 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Weissburgunder & Chardonnay RC (€ 19)

2022 TOP OF THE ROCK Riesling trocken (€ 19)

**Besuch:** Mo-Fr 9-12 und 13.30-17 Uhr,

Sa 10-16 Uhr  

Nicht immer haben uns die Weine von Peter Crusius in der Vergangenheit ganz zufriedengestellt. Aber in 2022 wartet er mit exzellenten Qualitäten auf. Die Großen Gewächse sind so gut wie selten: der wuchtige Felsenberg mit hohem Extrakt, die rauchig-kräuterwürzige Kupfergrube mit riesigem Spannungsbogen, die Bastei wie immer etwas breiter angelegt mit exotischen Farbtupfern. Aber auch die Rieslinge des mittleren Segments überzeugen: der saftige Ortsriesling Vom Fels, die Erste Lage Vom Rotenfels und – unser Geheimtipp: Top of the Rock – eine fulminante Cuvée der besten Parzellen und Fässer. Zur Belohnung gibt es 0,5 F mehr.

## Wallhausen

### Weingut Bicking & Bicking

Hauptstraße 33, 55595 Wallhausen,

Tel. 06706-279

[www.bickingundbicking.de](http://www.bickingundbicking.de)

**Inhaber:** Lukas Bicking

**Rebfläche:** 8 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Weissburgunder (€ 9,80)

2021 vom Schiefer Riesling (€ 15)

**Besuch:** n.V. 

Lukas und Achim Bicking sind die Aufsteiger an der Nahe. In wenigen Jahren haben sie den 2014 übernommenen elterlichen Betrieb zu einem der spannendsten Weingüter ihres Anbaugebiets gemacht. Sie haben auf ökologischen Weinbau umgestellt und konsequent auf Riesling gesetzt, der auf den Kalkböden schlanke, finesereiche Weine wachsen lässt. Die Einstiegsweine – auch vom Weiß- und Grauburgunder sowie vom Sauvignon Blanc – sind verführerisch und anspruchsvoll zugleich. Die Alten Reben sind ungeschminkt und gradlinig, der Schiefer-Riesling ist würziger. Die 2020er Lagen-Rieslinge vom Felseneck (charmanter) und Pastorenberg (puristischer) besitzen Extrakt und Tiefe

und kommen gut ohne Restsüße aus – brauchen allerdings etwas mehr Zeit. Wir werten auf.

## Weiler

### Weingut Edelberg

Gonratherhof 3, 55627 Weiler,

Tel. 06754-224

[www.weingut-edelberg.de](http://www.weingut-edelberg.de)

**Inhaber:** Michael und Peter Ebert

**Rebfläche:** 25,5 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Weilerer Heiligenberg Riesling trocken GG (€ 21)

2022 Riesling trocken „Vulkanstein“ (€ 10)

**Besuch:** n.V.  

Das Weingut liegt am Südhang des Hunsrück, tief im rheinland-pfälzischen Hinterland. Dort erzeugen die Brüder Michael und Peter Ebert ein breites Spektrum an Weinen, die alle Stil haben und viel Ambition beweisen. Besonders erfreulich ist die Lage beim Riesling. Begeistert das Große Gewächs von 50-jährigen Reben aus dem Herrenzehntel mit expressiver Mineralik. Auf niedrigerem Niveau beeindruckt der explosive trockene Riesling vom Rotliegenden und ganz besonders der Vulkanstein, der mit rauchigem Aroma und Feingliedrigkeit punktet. Ebenfalls erfreulich die kupferfarbene Burgundercuvée und vor allem der schmelzige Blanc de Noirs vom Spätburgunder. Wir werten auf 3 F auf!

## Windesheim

### Weingut Gebrüder Kauer

Bruchgasse 15, 55452 Windesheim,

Tel. 06707-255

[www.kauerwein.de](http://www.kauerwein.de)

**Inhaber:** Markus und Christoph Kauer

**Kellermeister:** Christoph Kauer

**Rebfläche:** 12 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Windesheimer Weissburgunder -S-trocken (€ 13,50)

2018 Pinot brut nature (€ 22)

**Besuch:** Do 17-19 Uhr, Sa 10-14 Uhr



Was Markus und Christoph Kauer in 2022 auf die Flasche gebracht haben, zeigt nicht nur einen

hohen Anspruch, sondern auch die sichere Hand der beiden Cousins. Der Anspruch fokussiert sich vor allem auf Weißburgunder und Riesling. Schlank und feinwürzig der Weißburgunder Gutswein, exotisch reif die Selektion, üppig die Reserve (2021). Ähnlich präzise abgestimmt ist die Riesling-Pyramide mit dem hochmineralischen Roten Sandstein, dem saftigen, zartfruchtigen Römerberg und dem Felsenberg als i-Tüpfelchen. Wir stoßen gern mit ihrem tollen 2018er Pinot Brut Nature an, der 60 Monate auf der Hefe gelegen hat.

### Weingut Marx

Im Setzling 6, 55452 Windesheim,

Tel. 06707-316

[www.weingutmarx.com](http://www.weingutmarx.com)

**Inhaber:** Rainer Marx, Silke Marx

**Rebfläche:** 10 Hektar

#### Probiertipps:

2021 Grauer Burgunder -R- Windesheimer Römerberg (€ 18)

2022 Spätburgunder Blanc de Noirs (€ 8)

**Besuch:** n.V.  

Die Marxens haben sich auf Burgunder spezialisiert. Sie machen 60 Prozent des Sortiments aus. Der 2022er Spätburgunder Blanc de Noirs ist für die Eingangsstufe schon recht stoffig, der 2022er Weiße Burgunder S vom Rosenberg machtvoll mit schmelziger Gelbfrucht und cremiger Hefenote. Etwas „grüner“ dagegen der 2022er Riesling S vom Sonnenmorgen. Wer es reifer mag, muss auf die R-Weine zurückgreifen, die ein Jahr länger im Keller reifen. Hier kann Rainer Marx mit zwei Pfunden wuchern: dem mächtigen, im Holzfass ausgebauten Grauen Burgunder vom Römerberg und dem Riesling Vom Fels mit seiner subtil mineralischen Aromatik. Wer dem Weingut einen Besuch abstatten möchte, kann die großzügige Ferienwohnung der Familie mieten.

# PFALZ



Die besten Weingüter  
in Deutschland  
2024



## Albersweiler

### Weinhaus Franz Hahn

Kirchstr. 16, 76857 Albersweiler,  
Tel. 06345-34 21

[www.weinhaus-franzhahn.de](http://www.weinhaus-franzhahn.de)

**Inhaber:** Martin Hochdörffer

#### Probiertipps:

2021 Chardonnay Spätlese trocken (€ 8,50)

2020 Spätburgunder Spätlese trocken (€ 8,50)

**Besuch:** Mo-Fr 7.30-17 Uhr

Es ist schon ein ungewöhnlicher Ansatz, als Winzer erst in Aktion zu treten, wenn die Trauben im Weingut ankommen. Genau diesen Weg haben Martin und Yvonne Hochdörffer gewählt. Weil ihnen vor allem die Arbeit im Keller am Herzen liegt, überlassen sie die Weinberge ihren Freunden und Familien – wenn auch mit genauen Vorgaben. In diesem Jahr gefiel uns das Ergebnis nicht ganz so gut wie im Vorjahr. Am meisten überzeugte uns die Chardonnay Spät-

lese mit ihrer ungewöhnlichen roten Fruchtigkeit und Tiefgang. Noch besser die Spätburgunder Spätlese mit Saft, Würze und Eleganz. Alles andere wirkte ein wenig unausgewogen und unround, weshalb es ein halbes F nach unten geht.

## Bad Bergzabern

### Weingut Knöll & Vogel

Klingweg 3, 76887 Bad Bergzabern,  
Tel. 06343-12 46

[www.knoell-vogel.de](http://www.knoell-vogel.de)

**Inhaberinnen:** Nicole Vogel, Sandra Vogel

**Rebfläche:** 80 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Riesling trocken (€ 6,50)

2022 Gelber Muskateller (€ 7,40)

2022 Grauer Burgunder Bergzaberner  
Altenberg (€ 9)

**Besuch:** Mo-Do 9-12 und 14-18 Uhr, Fr 9-18 Uhr,  
Sa 9-13 Uhr 

Sehr überzeugend, was Sandra Vogel im Keller geleistet hat. Mit ihrer Schwester Nicole, Stefan Trutter und einer großen Familie werden im Weingut Knöll & Vogel über 60 Hektar Trauben angebaut. Ihr Händchen für Muskateller stellt die Winzerin auch in diesem Jahr wieder unter Beweis. Der begeistert mit vielschichtiger Aromatik, Würze und Struktur. Den trockenen Riesling aus der Literflasche kann man besser fast nicht machen: animierende Apfelfrucht, viel Saft und Spritzigkeit. Und wer es etwas „ernsthafter“ will, dem empfehlen wir den Grauen Burgunder Bergzaberner Altenberg: kräftige Holzwürze, mit Körper und Struktur und ein druckvoller Nachhall. Da geben wir gerne ein halbes F mehr!

## Bad Dürkheim

### Weingut Brenneis-Koch

OT Leistadt, Freinsheimer Str. 2,  
67098 Bad Dürkheim,  
Tel. 06322-18 98, [www.brenneis-koch.de](http://www.brenneis-koch.de)

**Inhaber:** Matthias Koch, Verena Suratny

**Rebfläche:** 8 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Viognier trocken (€ 17,80)

2022 Leistadter Herzfeld Riesling Spätlese „S“ trocken (€ 16,80)

**Besuch:** n.V.  

Quereinsteiger, die keine sind. Matthias Koch und Verena Suratny kommen zwar beide aus einem Weingut, haben aber den Umweg über ein Biologiestudium genommen, um dann als halbe Quereinsteiger doch wieder beim Wein zu landen. Ihre Weine sind unkomplizierte und gut gemachte Tropfen, denen hin und wieder ein wenig Balance und Kraft fehlt. Spannend und gut ist der Viognier, der vom Ausbau im Holz profitiert und mit Saft und Struktur punktet. Die Riesling Spätlese ist stoffig und mineralisch, eher reduktiv als fruchtig und von guter Balance.

### Weingut Darting

Am Falltor 4, 67098 Bad Dürkheim,  
Tel. 06322-97 98 30  
[www.darting.de](http://www.darting.de)

**Inhaber und Kellermeister:** Helmut Darting

**Rebfläche:** 25 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Pfalz Riesling trocken - Deutscher

Qualitätswein (€ 5,50)

2022 Wachenheimer Mandelgarten Chardonnay Kabinett trocken (€ 8)

**Besuch:** Mo-Fr 8.30-12 und 13-18 Uhr,  
Sa 9-16.30 Uhr  

Helmut Darting ist nicht nur Winzer, sondern auch Rebveredler. So kann er schon von Anfang an die idealen Reben für seine Standorte wählen und die Grundlage für gute Weine legen. Der gelungene Pfälzer Riesling ist super saftig, animierend und bietet viel Wein fürs Geld. Trotz seiner zurückhaltenden Art überzeugt auch der Chardonnay Kabinett. Mit 12,5 Prozent Alkohol ist er dennoch voll und saftig mit weicher Säure. Grundsätzlich empfanden wir die Kollektion etwas unangewogen und wünschen uns mehr Stabilität, um bei unserer Bewertung bleiben zu können.

### Weingut Fitz-Ritter

Weinstr. Nord 51, 67098 Bad Dürkheim,  
Tel. 06322-53 89, [www.fitz-ritter.de](http://www.fitz-ritter.de)

**Inhaber:** Johann Fitz

**Rebfläche:** 25 Hektar

**Probiertipps:**

2018 „Revoluzzer“ Rotwein Cuvée, trocken (€ 24)

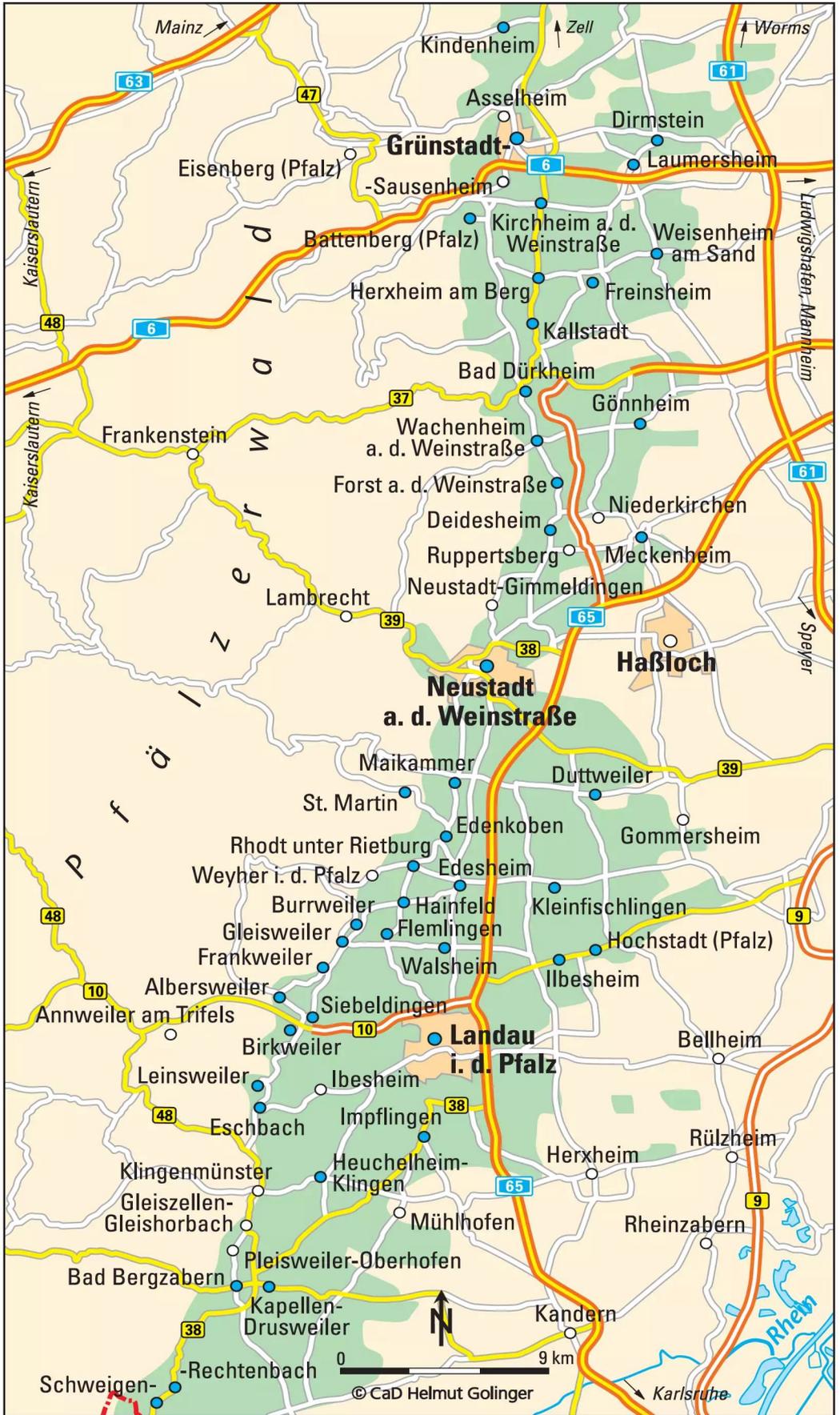
2020 Dürkheimer Hochbenn Riesling

Sekt (€ 19,50)

2022 Dürkheimer Spielberg Chardonnay trocken VDP.ERSTE LAGE (€ 17,50)

**Besuch:** Mo-Fr 9-18 Uhr, So, Sa 11-17 Uhr  

Weine, die zum Weitertrinken animieren – das ist das Ziel von VDP-Winzer Johann Fitz. In der ersten Sektellerei, die in Rheinland-Pfalz gegründet wurde, ist Sekt bis heute ein wichtiges Standbein. Der Riesling-Sekt mit seinen nussigen Aromen, der Brioche-Note und einer feinen Perlage beweist das eindeutig. Den Schwerpunkt legt der Winzer allerdings auf die Stillweine und dort vor allem auf Burgunder – und Riesling. Die überzeugen mit Individualität, Balance und Sorgfalt. Wie der Chardonnay aus dem Spielberg mit gekonntem Holzmanagement, weicher Textur und Eleganz. Der Rotwein-Cuvée Revoluzzer ist eine Reminiszenz an den Vorfahren Johannes Fitz, der beim Hambacher Fest dabei war und anschließend nach Frankreich fliehen musste. Der Wein duftet nach Nelke und Schlehe und ist auch sonst eher der herbe Typ mit einer Mandelbitternote und weichen Tanninen. Schöner Neueinstieg!



### Weingut Hanewald-Schwerdt

OT Leistadt, Pochelstr. 37,  
67098 Bad Dürkheim,  
Tel. 06322-632 06  
www.hanewald-schwerdt.de

**Inhaber:** Petra Schwerdt, Rudi Hanewald

**Kellermeister:** Thomas Hanewald, Stephan Schwerdt

**Rebfläche:** 28 Hektar

#### Probiertipps:

2021 Dürkheimer „Alte Reben“ Weissburgunder  
2021 (Preis auf Anfrage)

2021 Ruppertsberger Reiterpfad Riesling  
(Preis auf Anfrage)

2020 Herrenmorgen Riesling (Preis auf Anfrage)

**Besuch:** n.V. 

Rund zwölf Kilometer liegen zwischen den beiden Riesling-Weinbergen an den entgegengesetzten Enden des Lagenportfolios von Thomas Hanewald und Stephan Schwerdt. Was läge näher, als genau diese Gegensätzlichkeit der Böden – Buntsandstein vs. Kalkstein – und die Unterschiede im Klima auch deutlich herauszuarbeiten. Der nördliche Herrenmorgen ist ein extrem mineralischer, fordernder Riesling mit rauchiger Art, geprägt von Feuerstein und gleichzeitig einer überraschenden Saftigkeit am Gaumen. Das steht im Kontrast zur druckvollen und spannungsreichen Charakteristik des Pendants vom Ruppertsberger Reiterpfad, der mit Grip und Länge richtig Eindruck macht. Dass ist den beiden Cousins so gut gelungen, dass wir das gerne mit einer Aufwertung honorieren. Und wer Lust auf eine Alternative zum Riesling hat, dem sei der Weißburgunder „Alte Reben“ mit seiner saftigen und griffigen Art empfohlen.

### Weingut Pfeffingen

OT Ungstein, Pfeffingen 2, 67098 Bad Dürkheim,  
Tel. 06322-86 07, www.pfeffingen.de

**Inhaber:** Jan Eymael

**Rebfläche:** 17 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Ungstein Scheurebe „SP“ trocken (€ 18,90)

2022 Ungsteiner HERRENBERG Weißburgunder trocken VDP.Große Lage (€ 28)

**Besuch:** n.V.  

Es wird langsam zur Tradition, dass uns die Scheurebe im Weingut Pfeffingen begeistert – auch in diesem Jahr aufs Neue mit ihrer exoti-

schen Nase, floralen Art, Aromen von Bergamotte und Flieder und ihrer säuregetragenen Länge. Kein Wunder, denn Winzer Jan Eymael hat eine besondere Vorliebe für die eigentlich rheinhessischste aller Sorten. Aber auch sonst zeigt die sehr starke Kollektion das Feingefühl und die Eleganz, die Jan Eymael vor allem in seine Rieslinge steckt. Die können wir durch die Bank empfehlen, wollen aber den Blick auch gerne mal auf den Weißburgunder lenken, der beeindruckend elegant und fein daherkommt, von einer auffallenden Weichheit am Gaumen ist und mit Vanille und Toffee dennoch nie aufdringlich wirkt. Auch deshalb geht es ein halbes F nach oben!

### Weingut Karl Schaefer

Weinstr. Süd 30, 67098 Bad Dürkheim,  
Tel. 06322-21 38  
www.karl-schaefer.com

**Inhaberin:** Marianne von Nell

**Rebfläche:** 18 Hektar

#### Probiertipps:

2020 Pechstein GG Riesling trocken  
VDP.GROSSE LAGE (€ 48)

2020 Weilberg GG Riesling trocken  
VDP.GROSSE LAGE (€ 33)

2021 Dürkheimer Fuchsmantel Quetschenbaum Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE (€ 18)

**Besuch:** n.V.  

Richtig stark ist das, was Nana und Job van Nell da auf den Tisch gestellt haben. Riesling at it's best und das egal aus welcher Lage: Akkurat gearbeitet haben sie alles, was große Rieslinge ausmacht, Druck, Spannung und eine deutliche Orientierung an einem karg-mineralischen Stil, der so animierend ist, dass man gerne ein weiteres Glas verlangt. Der Pechstein mit Salzzitrone, Grafit und Feuerstein, mit Kraft und Zug am Gaumen und enorm klarer Säure. Der Weilberg als Gegenentwurf mit warmer Stilistik, Aromen von Nuss, Toffee und weicher Textur – und das, ohne fett zu sein. Und zu guter Letzt der Fuchsmantel mit rauchig-reduktivem Stil, floraler Aromatik und einer weichen und zugleich präsenten Säure. Wenn das mal nicht Spaß macht.

### Weingut Wolf

OT Ungstein, Kirchstr. 28, 67098 Bad Dürkheim,  
Tel. 06322-15 01  
www.weingut-wolf.de

**Inhaber:** Michael Wolf

**Kellermeister:** Robert Hofmann, Maxime Roesner

**Rebfläche:** 20 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Weißer Burgunder trocken (€ 7,50)

2022 Ungsteiner Honigsäckel Riesling

„Best of Wolf“ trocken (€ 11,50)

2020 „Lupus black“ Rotwein Cuvée trocken (€ 12)

**Besuch:** Mo-Fr 8.30-12 und 13-18 Uhr,

Sa 8.30-12 und 13-17 Uhr, So 10-12 Uhr  

Bewährtes vom „Senior“ und Innovatives vom „Junior“ – so lautet das Erfolgsrezept im Weingut Wolf. Marta und Michael Wolf sind die junge Generation, die von Helmut Wolfs Erfahrung profitiert und mit eigenen Ideen dem Weingut seinen Stempel aufdrückt. Gemeinsam keltern sie Weine, die unkomplizierten Genuss bieten, in der zum Weingut gehörenden Weinstube Honigsäckel werden sie von typischen Pfälzer Gerichten begleitet. Die Lage Honigsäckel ist nicht nur Namensgeber der Weinstube, sie ist auch der Ursprung des supersaftigen Rieslings „Best of Wolf“, der duftet wie eine Blumenwiese an einem heißen Sommertag. Die Rotwein-Cuvée „Lupus Black“ ist schokoladig weich mit reifen Tanninen und einem kräuterwürzigen Abgang.

## Battenberg

**Weingut Hahn Pahlke** 

Kirchgasse 1, 67271 Battenberg,

Tel. 06359-21 18

[www.weingut-hahn-pahlke.de](http://www.weingut-hahn-pahlke.de)

**Inhaber:** Familie Pahlke

**Rebfläche:** 20 Hektar

**Probiertipps:**

2020 Roter Hahn Rotweincuvée trocken

Premium (€ 19,50)

2021 Grauburgunder Mönchacker trocken

(€ 11,50)

**Besuch:** Mo, Mi, Fr 10-12 und 14-18 Uhr,

Sa 10-12 und 13-16 Uhr 

320 Meter hoch liegt das Weingut der Familie Pahlke in Battenberg. Davon profitieren die Weinberge in Zeiten der Klimaerwärmung spürbar. Auf den sonnigen, von Kalkböden geprägten Hängen bleibt es in dieser Höhe immer noch etwas kühler. Das zeigen die Weine mit einer feinen, eleganten und nicht zu üppigen Art. Thomas Pahlke ist die siebte Generation des Familienweinguts

und hat die Zeit seiner Ausbildung genutzt, um auch im Ausland – Neuseeland, Österreich, Südafrika, Mallorca – seinen Weinhorizont zu erweitern. Mit Chenin Blanc hat er eine Rebsorte mit in die Pfalz gebracht, die mit den Bedingungen vor Ort offenbar gut harmonisiert: Der Premium zeigt Eleganz, eine gute Struktur und ist mit dem Holz bestens verwoben. Ein wenig Zeit wird ihm aber noch besser stehen. Die kann besten mit dem Grauburgunder aus dem Mönchackers überbrücken: eine ungewöhnliche und intensive Aromatik mit Aprikose, Orangeat und Kamille, das alles würzig und mit Fülle – extrem viel Wein fürs Geld.

## Birkweiler

**Weingut Siener** 

Weinstr. 31, 76831 Birkweiler,

Tel. 06345-35 39

[www.weingutsiener.de](http://www.weingutsiener.de)

**Inhaber:** Peter Siener

**Rebfläche:** 16 Hektar

**Probiertipps:**

2017 Birkweiler am Dachsberg Pinot Noir (€ 18,50)

2021 Birkweiler Kastanienbusch Rotliegend

Riesling (€ 14,50)

2021 Amphore Riesling (€ 42)

**Besuch:** Mo, Mi-Fr 10-12 und 14-18 Uhr,

Sa 10-16 Uhr  

Substanz und Tiefe haben die Weine von Peter Siener, und dafür arbeitet er nachhaltig. Die Weine vergären spontan, manchmal auch sehr lange und entwickeln auf diese Weise ihren Charakter. In 800-Liter-Amphoren ausgebaut zeigt der gleichnamige Riesling eine spannende Aromatik von Blutorange und Schießpulver und hat Substanz und das Zeug für einen Langstreckenläufer. Schön auch der Pinot Noir, der spannungsgeladen und mit nussiger Art überzeugt. Abwechslungsreiche und anspruchsvolle Kollektion.

**Weingut Dr. Wehrheim** 

Weinstr. 8, 76831 Birkweiler,

Tel. 06345-35 42

[www.weingut-wehrheim.de](http://www.weingut-wehrheim.de)

**Inhaber:** Franz Wehrheim

**Rebfläche:** 20 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Mandelberg Weissburgunder GG

VDP.GROSSE LAGE (€ 46)

2022 Kastanienbusch Riesling GG  
VDP.GROSSE LAGE (€ 46)  
2020 Kastanienbusch Köppel Spätburgunder GG  
VDP.GROSSE LAGE (€ 49)

**Besuch:** Mo-Fr 8-12 und 13-17.30 Uhr,  
Sa 10-16 Uhr  

Unterschiedlichste Böden auf engstem Raum sind das große Pfund, mit dem Franz Wehrheim im Weingut Dr. Wehrheim in Birkweiler wuchern kann. Und dieses Potenzial, den Einfluss von Buntsandstein und Rotliegendem über Muschelkalk bis zu Keuper in den Weinen zu zeigen, nutzt er auch in diesem Jahr. Die Weine sind alle fein gearbeitet mit ganz unterschiedlicher Charakteristik bei deutlich erkennbarer Handschrift. Für Weißburgunder ist der Mandelberg grundsätzlich eine gute Adresse und überzeugt hier mit intensiver Aromatik von Nuss und saftiger Klarheit. Der Riesling aus dem Kastanienbusch zeigt eine warme Art, ist dabei kalkig-mineralisch mit Zug und Kraft und Volumen. Wunderbar der Spätburgunder aus der gleichen Lage mit seinem ätherisch-druckvollen Charakter, feinen Tanninen und viel Substanz – und das bei gerade mal 12 Volumenprozent Alkohol.

### Weingut Klaus & Mathias Wolf

Hauptstr. 36, 76831 Birkweiler,  
Tel. 06345-91 92 03

[www.weingut-wolf-birkweiler.de](http://www.weingut-wolf-birkweiler.de)

**Inhaber:** Klaus und Mathias Wolf

**Rebfläche:** 20 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Riesling trocken Roter Sandstein (€ 7,50)  
2022 Riesling trocken „vom Buntsandstein“  
Birkweiler Kastanienbusch (€ 11,50)  
2022 Weisser Burgunder trocken „vom Muschelkalk“  
Birkweiler Mandelberg (€ 11,50)

**Besuch:** Mo, Mi-Fr 9-12 und 13-17.30 Uhr,  
Sa 10-16 Uhr  

Wie im Vorjahr geht es auch in diesem Jahr ein halbes F nach oben, denn Mathias Wolf überzeugt auch mit der neuen Kollektion. Das ist alles sehr klar und präzise gearbeitet. Wieder ist es der Weißburgunder vom Mandelberg, der uns begeistert; floral, nussig und mit viel Zug am Gaumen. Aber auch die Rieslinge haben es uns diesmal angetan. Der Rote Sandstein steht dem Riesling ausgesprochen gut, er überzeugt mit seiner kargen, reduzierten und animierenden Mi-

neralität und Bitternote. Der Buntsandstein aus dem Birkweiler Kastanienbusch ist mit seiner kalkig-mineralischen Art und seiner Aromatik von Salzzitrone der perfekte Wein zu Meeresfrüchten und vor allem ausgesprochen viel Wein fürs Geld!

## Burrweiler

### Weingut Herbert Meßmer

Gaisbergstr. 5, 76835 Burrweiler,  
Tel. 06345-27 70, [weingut-messmer.de](http://weingut-messmer.de)

**Inhaber:** Martin Meßmer

**Rebfläche:** 29,5 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Hainfeld Riesling Granit trocken (€ 13,50)  
2021 Michelsberg Riesling trocken  
VDP.Große Lage (€ 36)  
2021 Schäwer Riesling trocken  
VDP.Große Lage (€ 39)

**Besuch:** n.V.  

Traue keinem Weinberg, in dem kein Unkraut wächst, heißt es auf der Internetseite. Ja, das Weingut ist biozertifiziert und hat sich zum Ziel gesetzt, den Nachhaltigkeitsgedanken weiter in den Fokus zu rücken. Eine Schippe drauflegen wollen sie auch bei den Weinen. Im VDP-Weingut gibt es dazu Unterstützung von Jonas Bosch, dem Betriebsleiter, der seit einigen Jahren Martin Meßmer zur Seite steht. Eine der Besonderheiten ist der Riesling aus der Lage Schäwer. Dort stehen die Reben in Grauschiefer-Boden – einer Bodenformation, die in der Pfalz so kein zweites Mal zu finden ist. Wie fällt dieser Riesling aus der Reihe: ganz dick mit Noten von Bitterorange, Tangerine, würzig, elegant und mit Struktur. Als Gegenentwurf sollte man den Orts-Riesling Granit probieren: rauchig, karg, reduziert, mineralisch.

### Weingut Sankt Annaberg

St.-Anna-Str. 203, 76835 Burrweiler,  
Tel. 1575-823 76 54

[www.sankt-annaberg.com](http://www.sankt-annaberg.com)

**Rebfläche:** 7 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Terrassenlage, Monopollage,  
Riesling trocken (€ 12)  
2022 Gleisweiler Hölle, Alte Reben,  
Riesling tr. (€ 15)  
2022 Burrweiler Schäwer, Große Lage,  
Riesling tr. (€ 30)

**Besuch:** Di-Sa 11-18 Uhr  

Auf 350 Metern NN liegt das Weingut und ist damit das höchste der Pfalz. Victoria Lergenmüller hat 2012 das Ruder übernommen und konzentriert sich ausschließlich auf Rieslinge. Die wachsen auf rund acht Hektar in verschiedenen Lagen rund um Burrweiler und profitieren von sandigem Verwitterungsgestein, Buntsandstein und sogar Schieferböden in den unterschiedlichen Terroirs. Die Riesling-Auswahl der jungen Winzerin reichte von trocken bis feinherb, von Alte Reben bis zum Ausbau im Tonneaux – und ließ vielleicht deshalb ein wenig Präzision vermissen. Ihr Riesling aus der Terrassenlage zeigt Frucht, Würze und Mineralität und in der Verbindung viel Trinkfluss. Viel Substanz und Mineralität machte den Riesling Alte Reben aus der Gleisweiler Hölle zu einem unserer Lieblinge. Der Schieferboden aus dem Burrweiler Schäwer verlieh dem Riesling etwas Rotfruchtiges und Pfeffriges und eine feine Kräuterwürze. Allein die Rieslinge aus dem Tonneau konnten uns nicht überzeugen.

## Deidesheim

**Weingut Andres**    

Weinstr. 6, 67146 Deidesheim,  
Tel. 06326-77 08  
www.andres-deidesheim.de

**Inhaber:** Michael Andres, Thomas Andres

**Rebfläche:** 24 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Königsbacher Ölberg Riesling -Große Lage - (Preis auf Anfrage)

2021 Deidesheimer Kieselberg Riesling - Große Lage- (Preis auf Anfrage)

2022 Deidesheimer Sauvignon blanc - Ortswein- (Preis auf Anfrage)

**Besuch:** n.V.  

Ein F mehr! Die Weine der Brüder Thomas und Michael Andres sind in diesem Jahr ein Ritt auf Messers Schneide, so präzise und geradlinig und mit einer Handschrift, die die Lagenunterschiede mit traumwandlerischer Sicherheit zeigt, dass wir ohne zu zögern für die Aufwertung stimmen. Und das alles bei einer Stilistik, die auf Mineralität und Kargheit setzt, ohne ins Extrem abzudriften. Grundsätzlich ist das alles bemerkenswert, trotzdem ragt der Riesling vom Ölberg mit seiner feinen Aromatik von Kamille und Blüten, seiner

steinigen Mineralität und seiner festen Struktur heraus. Ganz anders der Riesling aus dem Kieselberg mit einer straighten Feuerstein-Aromatik und zugleich warmer Stilistik, mit feinherber Frucht und geradlinigem Abgang. Jenseits von Riesling ist der Sauvignon Blanc mit seiner rauchigen und konzentrierten Art und der gelben Frucht ein anspruchsvoller Alltagswein.

**Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan**     

Kirchgasse 10, 67146 Deidesheim,  
Tel. 06326-60 06

www.bassermann-jordan.de

**Inhaber:** Familie Seeger

**Rebfläche:** 49 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Forst Riesling trocken, VDP.Ortswein (€ 15)

2022 Ruppertsberger Reiterpfad, Riesling trocken, VDP.Erstes Gewächs (€ 25)

2022 Goldmuskateller aus eingetrockneten Trauben (€ 19)

**Besuch:** n.V.  

Seit einem Jahr ist Dominik Leyrer für den Keller zuständig. Die Weine des Jahrgangs 2022 verantwortet er erstmals alleine und das auf sehr überzeugende Weise. In den Weinbergen wird biologisch gearbeitet, mit dem Ziel, den Herkunftsgedanken qualitativ auf die Spitze zu treiben. Selbst bei den Ortsweinen wird das mit einer Deutlichkeit umgesetzt, die man selten findet. Der Forster Riesling ist karg und reduziert mit Noten von Salzzitrone und Grapefruit, der Deidesheimer hingegen ein warmer und voluminöser Vertreter mit Noten von Salzkaramell und satter Frucht. Bei den Rieslingen Erste Lage können wir uns nicht entscheiden, ob uns die duftig-ätherische Art des Ruppertsberger Reiterpfads oder die erstaunliche weiche Struktur und der salzige Abgang des Forster Ziegler besser gefallen. Ein Wein für die Ewigkeit ist auf alle Fälle der aus getrockneten Trauben gekelterte Goldmuskateller mit dem Duft von Maiglöckchen und einer saftigen Süße. Es fehlen uns leider die Großen Gewächse, sonst stünde dem fünften F nichts im Wege.

**Weingut Jul. Ferd. Kimich**   

Weinstr. 54, 67146 Deidesheim,  
Tel. 06326-342  
www.weingut-kimich.de

**Rebfläche:** 25 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Deidesheimer Leinhöhle Riesling

Erste Lage trocken (€ 9,20)

2022 Forster Pechstein Riesling Grosse Lage

trocken (€ 14,50)

2022 Deidesheimer Grainhübel Riesling

Grosse Lage trocken (€ 19)

2019 Syrah Rotwein trocken (€ 22,50)

**Besuch:** Mo-Sa 8-12 und 13.30-18 Uhr 

Im über 250 Jahre alten Weinkeller von Matthias Arnolds Weingut Kimich stehen moderne Edelstahl tanks neben Holzfässern, in denen schon vor Jahrhunderten Wein ausgebaut wurde. Der Winzer ist die achte Generation, die hier in den besten Deidesheimer Lagen Reben anbaut und anspruchsvolle Weine keltert. Die Rieslinge kann man getrost alle empfehlen. Uns gefiel besonders der aus der Deidesheimer Leinhöhle mit viel Saft, Frucht und animierender Säure – ein echter Schlotzwein. Ganz anders der Forster Pechstein mit gelber Frucht, kräftiger Säure und Zitrusfrucht. Mit seiner dicken, vollmundigen Art und extraktreichen Substanz ist der Grainhübel ein Gegenentwurf. Das macht alles Freude und lässt auf weitere Entwicklung nach oben hoffen.

**Weingut Mehling** 

Weinstr. 55, 67146 Deidesheim,

Tel. 06326-274, weingut-mehling.de

**Inhaberin:** Kathrin Otte

**Rebfläche:** 12 Hektar

**Probiertipps:**

2020 Deidesheimer Kalkofen (€ 27)

2021 Forster Musenhang Riesling trocken

Erste Lage (€ 17)

2021 Deidesheimer Kieselberg Riesling trocken

Erste Lage (€ 17)

**Besuch:** Mo-Sa 9-12 und 14-18 Uhr 

Seit knapp zehn Jahren führen Kathrin Otte und Christoph Knäbel inzwischen das Familienweingut in Deidesheim. Auf den etwa zehn Hektar Rebfläche in besten Deidesheimer und Ruppertsberger Lagen wie Herrgottsacker, Paradiesgarten oder Ungeheuer wachsen zu 80 Prozent Riesling. Dem widmen sich die beiden Winzer mit viel Fingerspitzengefühl und Leidenschaft, um authentische und charakterstarke Weine zu füllen. Grundlage dieses Bemühens ist für die beiden Winzer einerseits eine biologische An-

bauweise und andererseits viel schonende Handarbeit. Der Aufwand macht sich bezahlt. Geradlinige Weine mit Tiefgang und einer deutlich erkennbaren Handschrift sind das Ergebnis. Unter den eingesandten Rieslingen gefiel uns eigentlich alles. Ihre unterschiedlichen Charaktere zeigen der Deidesheimer Kalkofen mit ätherischen Kräutern, Macadamianuss, viel Saft und Trinkfluss. Daneben ist der sehr würzige und von Grapefruit und mineralischer Länge geprägte Forster Musenhang ein deutlich filigranerer Vertreter. Der Deidesheimer Kieselberg in seiner salzig-mineralischen Kargheit ist etwas für Liebhaber mit hohem Anspruch. Das ist einfach richtig gut und hat in Zukunft viel Potenzial für mehr!

**Weingut Reichsrat von Buhl** 

Weinstr. 18-24, 67146 Deidesheim,

Tel. 06326-965 00

www.von-buhl.de

**Kellermeister:** Simone Frigerio

**Rebfläche:** 56 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Forster Riesling trocken

VDP.Ortswein (€ 13,90)

2021 KIESELBERG Riesling GG

VDP.Grosses Gewächs (€ 34)

2019 Von Buhl Rosé brut Sekt b.A. (€ 19,90)

**Besuch:** tgl. 10-19 Uhr 

Auch mit dem Italiener Simone Frigerio als Kellermeister und technischem Direktor hat die Begeisterung für Sekt bei Reichsrat von Buhl nicht aufgehört. Seit 2019 ist der flying winemaker nun für den Keller zuständig und gibt die Linie vor, vor allem die Eleganz der Lagen in den Weinen zu zeigen. Das gelingt eindrucksvoll beim Großen Gewächs aus dem Kieselberg, das mit viel warmer Aromatik und Fülle punktet und zugleich eine mineralische und fast karge Eleganz an den Tag legt. Klar und deutlich von Feuerstein und Kalk geprägt ist auch der Forster Riesling. Der Rosé brut Sekt begeistert mit einer herrlichen Brioche-Note, Aromen von Grenadine und Nuss und einer feinen Perlage.

**Weingut Georg Siben Erben** 

Weinstr. 21, 67146 Deidesheim,

Tel. 06326-98 93 63

www.weingut-siben.de

**Inhaber:** Andreas Siben

**Rebfläche:** 12 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Deidesheimer Leinhöhle Riesling

QbA trocken VDP.ERSTE LAGE (€ 10)

2022 Forst Ungeheuer Riesling GG

**Besuch:** n.V.  

Die 2022er-Kollektion von Andreas Siben kann sich sehen lassen, wobei sie ein wenig schwächer erscheint als die vom Vorjahr: Insgesamt wirkt das Gros der Weine zu weich, zu mollig und letztlich auch zu unentschieden. Von den charaktervollen Rieslingen sollte Lagentypizität und individuelle Herkunft präzise herausgearbeitet sein. Das wurde leider nicht eingelöst, wobei die dichte, extraktreiche Deidesheimer Leinhöhle mit ihrer feinen Kräuternase und schöner Saftigkeit für einiges entschädigt. Noch besser das Große Gewächs aus dem Forster Ungeheuer (unter etwas zu breit geratenen Großen Gewächsen sicherlich das eleganteste), dessen zwischen Blüten und duftendem Heu changierende Nase und gut integrierte Säure nebst anregendem Trinkfluss ein wenig die Sonne aufgehen lassen. Wir hoffen auf 2023 und alte Stärken!

**Weingut von Winning**    

Weinstr. 10, 67146 Deidesheim,

Tel. 06326-96 68 70

[www.von-winning.de](http://www.von-winning.de)

**Kellermeister:** Kurt Rathgeber

**Rebfläche:** 64 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Haardter Bürgergarten Riesling

VDP.Erste Lage (€ 22)

2021 KALKOFEN Riesling GG

VDP.GROSSE LAGE (€ 39)

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

„Trüb und ohne künstliche Kühlung vergären unsere Spitzenweine warm im Holz. So bewahren wir die wertvollen, aromenprägenden Phenole, die unseren Weinen ihre komplexe Stilistik verleihen“, heißt es auf der Homepage des VDP-Weinguts. Im Weinberg wird darüber hinaus Hornmist ausgebracht und nach den Mondphasen gearbeitet. Ziel ist es, Weine zu produzieren, die einerseits jung trinkbar sind, andererseits aber lange reifen können. Was da auf dem Tisch stand, schießt vor allem beim Holz teilweise ein wenig übers Ziel hinaus und lässt bei aller Kraft und Protzigkeit ein wenig Strahlkraft vermissen.

Wunderbar gelungen ist das allerdings beim Riesling aus dem Haardter Bürgergarten mit zartem Duft von Orangenblüte sowie Jasmin und weicher Textur. Ungewöhnlich auch der Riesling aus dem Kalkofen mit Noten von Waldmeister und Buttercroissant. Das ist komplex und elegant zugleich und wird von einem langen mineralischen Abgang getragen.

**Winzerverein Deidesheim**  

Prinz-Rupprecht-Str. 8, 67146 Deidesheim,

Tel. 06326-968 80

[www.winzervereindeidesheim.de](http://www.winzervereindeidesheim.de)

**Inhaber:** Steven Kärgel

**Rebfläche:** 150 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Edition Deidesheimer Paradiesgarten Riesling trocken (€ 12,80)

2020 Edition Pinot Noir trocken im Eichenfass gereift (€ 16)

2022 Deidesheimer Leinhöhle Riesling trocken (€ 6,80)

**Besuch:** Mo-Sa 9-18 Uhr, So 10-18 Uhr  

Der älteste Winzerverein der Pfalz bewirtschaftet mehr als 160 Hektar Weinberge rund um Deidesheim, Ruppertsberg und Forst. In der ein wenig durchwachsenen Kollektion gefiel der Riesling aus dem Deidesheimer Paradiesgarten mit Frucht, Mineralität und Grip. Auch der Edition Pinot Noir mit seiner beerigen Art und ätherischen Salbei- und Minzenoten zu reifen Tanninen und weicher Textur macht große Freude. Ein Besuch in dem alten Betriebsgebäude kann man mit einem Besuch der täglich geöffneten Winzerverein Gaststätte verbinden.

**Dirmstein**

**Jesuitenhof**   

Obertor 6, 67246 Dirmstein,

Tel. 06238-29 42

[www.jesuitenhof.de](http://www.jesuitenhof.de)

**Inhaber:** Klaus & Moritz Schneider

**Rebfläche:** 27 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Dirmsteiner Mandelpfad Riesling trocken (€ 14,50)

2022 Dirmsteiner Mandelpfad Chardonnay trocken (€ 16)

**Besuch:** n.V. 

Im ehemaligen Jesuitenkloster haben Andrea und Klaus Schneider das Weingut Jesuitenhof in seiner heutigen Form 1986 gegründet. Sohn Moritz ist seit 2011 – nach Ausbildung und Önologie-Studium – mit dabei. Auf 25 Hektar dreht sich fast alles um Riesling und die Burgundersorten. Die diesjährige Kollektion wirkte ein wenig unrund – aber das ist Jammern auf hohem Niveau. Der Dirmsteiner Mandelpfad war unser Favorit. Der Riesling aus dieser Lage zeigte sich erst verschlossen, dann mit Mineralität, Zug und Spannung. Sehr gelungen. Aus der gleichen Lage der Chardonnay: geradlinig, voluminös und jetzt schon enorm zugänglich.

## Duttweiler

### Weingut Bergdolt – Reif & Nett

Dudostr. 2, 67435 Duttweiler,  
Tel. 06327-28 03

www.weingut-brn.de

**Inhaber:** Christian Nett

**Rebfläche:** 32 Hektar

**Probiertipps:**

- 2022 Mandelberg Weißburgunder (€ 30)
- 2022 Weißburgunder trocken I Avantgarde (€ 18)
- 2022 Grauburgunder trocken I Avantgarde (€ 18)

**Besuch:** n.V.  

Wenn ein Winzer als Hobby an erster Stelle „Weinbau & Weine“ angibt, hat er bei der Berufswahl wohl so ziemlich alles richtig gemacht. Christian Nett liebt seinen Beruf, und das merkt man seinen Weinen auch an. Sie wachsen in einer mächtigen Bodenschicht aus Löss und Lehm, die mit feinen Kalkadern durchzogen ist. Kein Wunder, dass die Weine der angestellten Kollektion vor Fülle und Frucht nur so strotzen. Vor allem die Burgunder der Avantgarde-Linie fanden wir richtig stark: der Grauburgunder mit Struktur, Kraft und komplexer Aromatik, der druckvolle Weißburgunder mit Extrakt und Spannung und Opulenz im Abgang.

## Edenkoben

### Weingut J.J.Berizzi

Schanzstraße 21, 67480 Edenkoben/Pfalz,  
Tel. 06323-55 68

www.berizziweine.de

**Inhaber:** Janina & Julius Berizzi

**Rebfläche:** 20 Hektar

**Probiertipps:**

- 2022 Riesling trocken (€ 10)
- 2021 Frankweiler Biengarten Sauvignon Blanc trocken (€ 28)
- 2021 Rhodter Klosterpfad Weissburgunder trocken (€ 30)

**Besuch:** Di-Fr 10-12 und 14-18, Sa 10-17 Uhr  

Was für ein Debut! Wir gestehen, der Name war uns bisher unbekannt. Umso beeindruckender der erste Eindruck des jungen Weinguts. Die beiden J stehen für Julius und Janina. 2019 haben sie den Sprung ins kalte Wasser gewagt und ein Weingut in Edenkoben übernommen. Der Weinausbau firmiert wahrscheinlich unter low intervention: wilde, trübe Spontangärung ohne Temperaturkontrolle, Einsatz von großem Pfälzer Holz, bis zu 18 Monate Hefelager und minimale Schwefelgabe. Was dabei herauskommt, überzeugt absolut: individuelle Weine, die vom Feingefühl des Winzers erzählen und mit ungewöhnlicher Aromatik begeistern. Schon der trockene Riesling mit Klarheit und Mineralität macht richtig Spaß, der Weißburgunder aus dem Rhodter Klosterpfad verbindet auf harmonische Weise Holz, Saft und Struktur zu einer erstaunlichen Fülle. Da kann man getrost mit 3,5 F einsteigen. Châpeau!

## Edesheim

### 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 Pinot Sekt Brut nature (€ 18,50)
- 2022 Weisser Burgunder Eins zu Eins trocken (€ 8,50)
- 2022 Croco blanc (€ 9,50)

**Besuch:** Mo, Di, Do, Fr 8-18 Uhr, Mi 8-12 Uhr, Sa 10-14 Uhr  

Fröhlich, unkompliziert und sortentypisch zeigen sich die Weine von Andreas Diehl. Mit seiner Frau Alexandra-Isabell baut er gut 20 Sorten auf 45 Hektar an und spielt die ganze Klaviatur Pfälzer und internationaler Sorten. Der Pinot Sekt Brut Natur macht mit seiner frischen Art, feinen Perlage und dem kräftigen Abgang richtig

Spaß. Hinter dem Wortspiel Croco-Diehl stehen Cabernet-Sorten. Der Croco Blanc ist aus der Piwi-Sorte Cabernet Blanc gekeltert und hat eine komplexe Aromatik mit Mandel, floralen Noten, Leichtigkeit und Saft und einem langen Abgang.

## Eschbach

### Weingut Bruno Wind

Weinstr. 3 + 5, 76831 Eschbach,  
Tel. 06345-23 43, [www.weingutwind.de](http://www.weingutwind.de)

**Inhaber:** Bruno Wind

**Rebfläche:** 25 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Grauer Burgunder alte Rebe (€ 6,90)

2022 Chardonnay Optimus (€ 6,90)

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

Sa 9-12 und 14-17 Uhr 

Das kleine, südlich von Landau gelegene Weingut hat uns mit seinen Weißweinklassikern überzeugt. Riesling, Grauburgunder, Chardonnay, Silvaner und Goldmuskateller trocken – sie alle brillieren mit Frische, Geradlinigkeit, Rebsortentypizität und Preiswürdigkeit. Es sind keine besonders charakterstarken Weine. Wer aber einen leckeren Schoppen sucht, wird nicht enttäuscht. Anders sieht es mit den Rotweinen aus. Die Trauben für den Cabernet Sauvignon und die Bordeaux-Cuvée Anna erreichen trotz Klimaerwärmung noch nicht den Grad an Reife, den ein Barrique-Wein braucht. Bei ihnen ist aus unserer Sicht noch Luft nach oben (obwohl sie bereits vielfach prämiert wurden). Verschiedene Honige und Liköre runden das Sortiment ab. Außerdem verfügt das Weingut über schicke Gästezimmer und Wohnmobilstellplätze.

## Flemlingen

### Weingut Theo Minges

Bachstr. 11, 76835 Flemlingen,  
Tel. 06323-933 50

[www.weingut-minges.com](http://www.weingut-minges.com)

**Inhaber:** Theo Minges

**Kellermeister:** Fritz Hohlreiter

**Rebfläche:** 24 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Riesling GG Schäwer trocken (€ 28)

2022 Weißburgunder GG Rosenkranz - Im untern Kreuz trocken (€ 28)

**Besuch:** Mo-Fr 8-12 und 13-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr  
Der 2022er-Jahrgang dürfte für Theo Minges und Tochter Regine ein Anlass zur Freude sein. Für uns sind es die Weine der Biowinzer auf jeden Fall, wobei uns die in klassischer Machart deutlich überzeugender erschienen als die „Wurzelfieber“-Linie. Bei den Großen Gewächsen ist der Weißburgunder Böchingen Rosenkranz Im untern Kreuz unser Favorit – diese Melange aus Komplexität, Eleganz und Schmelz kennt keinen Widerstand! Ausgezeichnet auch das Riesling-GG aus dem Burrweiler Schäwer: So überzeugend und druckvoll-mineralisch formen nur wenige Winzer Eleganz und Finesse. Etwas weniger markant, dafür umso animierender gibt sich der Riesling Gleisweiler Hölle Unterer Faulenberg GG, dessen Potenzial wie gewohnt vorzüglich ist.

## Forst

### Weingut Acham Magin

Weinstr. 67, 67147 Forst,

Tel. 06326-315

[www.acham-magin.de](http://www.acham-magin.de)

**Inhaber:** Anna-Barbara Acham, Vinzenz Trösch

**Kellermeister:** Stephan Räch

**Rebfläche:** 11 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Forster Riesling, Ortswein, trocken (€ 11,50)

2022 Deidesheimer Herrgottsacker Riesling

trocken VDP.Erste Lage (€ 14,50)

2018 Forster Ungeheuer trocken

Großes Gewächs (€ 47,50)

**Besuch:** Mo-Mi 10-18 Uhr, Do-Sa 10-19 Uhr 

Das ist einfach sagenhaft gut: Mit einer klar erkennbaren Philosophie vom Einstieg bis in die Spitze hat sich Kellermeister Moritz Grallath eine Aufwertung verdient. Lagerfähige Weine mit klarem Herkunftscharakter und Individualität will Anna Barbara Acham erzeugen, und Moritz Grallath hat diese Idee erkennbar umgesetzt. Mit 80 Prozent liegt der Schwerpunkt bei den Riedlingen, und die haben es in sich. Etwas grünfruchtig mit Biss und kräutrig-frischer Aromatik ist der Orts-Riesling ein vielversprechender Einstieg. Spannend auch die Frucht des Deidesheimer Herrgottsackers. Den Beweis, dass die Rieslinge auch reifen können, tritt der Forster Ungeheuer aus 2018 an: petrolig, stoffig, geradlinig und mit einer erstaunlich jugendlichen Eleganz!

### Weingut Lucashof

Wiesenweg 1 a, 67147 Forst,  
Tel. 06326-336  
www.lucashof.de

**Inhaber:** Klaus Lucas

**Rebfläche:** 25 Hektar

**Probiertipps:**

- 2021 2021 Forster Riesling trocken Ortswein (€ 10)
- 2022 2022 Deidesheimer in der Petershöhle Riesling trocken Erste Lage (€ 15)
- 2021 2021 Forster Ungeheuer Riesling trocken Große Lage (€ 24)

**Besuch:** n.V.  

Er ist weder wild noch revolutionär, aber offensichtlich weiß er ganz genau, was er will. Philipp Lucas hat seit 2018 zunehmend Verantwortung für die Weine im Weingut Lucashof übernommen. Unterstützung gibt's dazu vom Vater und vom Onkel, die die eigene Erfahrung des jungen Winzers aus seiner Arbeit bei so klangvollen Namen wie Emrich-Schönleber und Wittmann mit ihrem Wissen ergänzen. Zu 90 Prozent ist es Riesling, der in berühmten Lagen wie dem Forster Ungeheuer und dem Deidesheimer Herrgottsacker wächst. Daraus entstehen wie in diesem Jahr Weine von großer Klarheit und mit Strahlkraft, die eindeutig die Handschrift des Winzers zeigen. Oder wie es auf der Homepage heißt: „Das Magische liegt im filigranen Spiel von Frucht und Säure, von feinen Mineralstoffen und Extrakt.“ Wer das nachvollziehen will, dem sei der Deidesheimer in der Petershöhle empfohlen: kalkig, mineralisch, salzig und pur. Das hat definitiv eine Aufwertung verdient.

### Weingut Margarethenhof

Wiesenweg 4, 67147 Forst,  
Tel. 06326-83 02  
www.margarethenhof-forst.de

**Inhaber:** Yvonne Libelli, Martin Lucas

**Rebfläche:** 17 Hektar

**Probiertipps:**

- 2022 Deidesheimer Herrgottsacker Riesling ERSTE LAGE trocken (€ 14,50)
- 2022 Scheurebe KERNSTÜCK trocken (€ 8,90)

**Besuch:** Mo, Mi-Sa 9-12 und 14-18 Uhr  

Yvonne Libelli hat schon früh Hartnäckigkeit bewiesen, denn wenn es nach ihren Eltern gegangen wäre, würde Bruder Martin Lucas das Wein-

gut heute alleine führen. Aber die junge Winzerin ließ nicht locker und ist heute für den Keller im Margarethenhof zuständig. Die Strahlkraft aus dem Vorjahr konnte sie gerade in ihren Einstiegsweinen auch in diesem Jahr wiederholen. Die Scheurebe Kernstück mit ihrer gelben und grünen Frucht und ihrer spritzigen Säure ist im besten Sinne des Wortes schlotzig. Der Deidesheimer Herrgottsacker ist ein druck- und gehaltvoller Riesling mit einem betörenden Duft nach Sommerwiese und viel mineralischer Würze.

### Weingut Georg Mosbacher

Weinstr. 27, 67147 Forst,  
Tel. 06326-329  
www.georg-mosbacher.de

**Inhaber:** Sabine Mosbacher-Düringer, Jürgen Düringer

**Rebfläche:** 22 Hektar

**Probiertipps:**

- 2022 Forster Musenhang Riesling trocken VDP.Erste Lage (€ 17)
- 2022 BASALT Forst Riesling trocken VDP. Ortswein (€ 18)
- 2022 PECHSTEIN GG Forst Riesling trocken VDP.Grosse Lage (€ 42)

**Besuch:** Mo-Fr 9-12 und 13.30-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr  

Vor zwei Jahren gewann das Weingut Mosbacher den FEINSCHMECKER Riesling Cup, und diese Paradedisziplin wurde auch in der Verkostung für den Weinguide bestätigt. Die Rieslinge haben es einfach in sich. Sie sind komplex und zeigen aromatische Tiefe bei einem immer wahrnehmbaren mineralischen Zug. Sabine Mosbacher-Düringer ist seit 1992 verantwortlich im Weingut und leitet es mit ihrem Mann Jürgen Düringer. Wunderbar klar und mineralisch der Forster Musenhang mit herben Aromen von Apfelschale. Groß auch das Große Gewächs aus dem Pechstein mit Fülle, duftiger Blumenwiese und kalkig-mineralischer Eleganz.

### Weingut Eugen Müller

Weinstr. 34 a, 67147 Forst,  
Tel. 06326-330  
www.weingut-eugen-mueller.de/

**Inhaber:** Stephan Müller

**Rebfläche:** 17 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Forster Pechstein Riesling trocken (€ 10,50)  
2021 Ungeheuer - Forst Réserve Riesling Große Lage trocken (€ 39)  
2021 Riesling Amphore trocken (€ 39)

**Besuch:** Mo-Fr 8-12 und 13.30-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr  

Önologiestudium, Praktikum in Australien, die von Basalt, Kalk und Sandstein geprägten Lagen rund um das Weindorf Forst und das Ziel, filigrane, feinfruchtige und elegante Weine zu produzieren – das alles ist die Basis für die Weine von Stephan Müller. Und natürlich Neugier: Der Amphoren-Riesling aus dem Jahr 2021 ist ein gelungenes Beispiel, wohin Neugier führen kann: sehr straight mit viel Kräutearomen und dabei dick und strukturiert im besten Sinne. Ein spannender Wein, der richtig Spaß macht. Der Rest war in diesem Jahr eher solide. Die Reserve aus dem Forster Ungeheuer nussig mit Holzwürze, weich und mit Länge. Der Riesling Forster Pechstein dagegen leichtfüßig mit viel Saft, frischer Säure und salzig-mineralischer Frucht im Abgang.

## Weingut Heinrich Spindler

Weinstr. 46, 67147 Forst,  
Tel. 06326-96 29 10  
www.weingutheinrichspindler.de

**Inhaber:** Markus Spindler

**Kellermeister:** Georg Lutz

**Rebfläche:** 20 Hektar

### Probiertipps:

2021 JESUITENGARTEN Forst Riesling trocken GROSSE LAGE (€ 35)

2021 CLIMBWINES II Alpine (€ 19,50)

2022 Ruppertsberger Riesling trocken

Ortswein (€ 10,50)

**Besuch:** Di-Fr 9-12 und 13-18, Sa 9-17 Uhr  

Eine kulinarisch fruchtbare Verbindung pflegen die Brüder Florian und Markus Spindler. Der im Hotel Barreiss ausgebildete Florian ist Koch und Inhaber der zum Weingut gehörenden Weinstube und hat mit der Weinbar Magnum 44 im vergangenen Jahr einen Hotspot eröffnet, in dem neben den Weinen von Bruder Markus auch andere Tropfen zu kleinen Gerichten ausgeschenkt werden. Die Weine von Markus Spindler stehen aber im Fokus, und das ist bei der Qualität und Fülle an Weinen auch eine kluge Ent-

scheidung. Der Climbwine II Free Solo ist ein stoffiger Riesling mit Gerbstoff, Würze, Grafit und geradliniger Art. Der Riesling aus dem Jesuitengarten eine Rakete mit Saft, crisper Säure, Würze, Komplexität und salzig-mineralischem Abgang. Das bietet Abwechslung und könnte bald mit einer Aufwertung belohnt werden.

## Frankweiler

### Weingut Lidy

Frankenburgstr. 6, 76833 Frankweiler,

Tel. 06345-34 72

www.weingut-lidy.de

**Inhaber:** Bertram Lidy, Marcel Lidy

**Kellermeister:** Nicolay Lidy

**Rebfläche:** 22 Hektar

### Probiertipps:

2022 Frankweiler Kalkgrube Weißer Burgunder trocken (€ 16,90)

2021 Frankweiler Kalkgrube Spätburgunder trocken (€ 19,90)

**Besuch:** Mo-Fr 9-11.30 und 13-17, Sa 9-15 Uhr 

Mit dem Jahrgang 2022 taten sich die Brüder Marcel und Nicolay Lidy offenbar recht schwer. Gerade im Vergleich zum Vorjahr wirken die Weine ein wenig ideenlos und glatt gebügelt, weshalb wir schweren Herzens ein halbes F nach unten gehen müssen. Der Weißburgunder gefiel uns gut mit seiner zurückhaltenden Art, seiner weichen Textur und seinem saftigen Abgang. Unter den Roten überzeugte der Spätburgunder, ebenso wie der Weißburgunder aus der Frankweiler Kalkgrube. Seine saftige Art in Verbindung mit den reifen und weichen Tanninen und Würze war definitiv ein Highlight.

## Freinsheim

### Weingut Kassner Simon

Am Musikantenbuckel 7, 67251 Freinsheim,

Tel. 06353-98 93 20

www.kassner-simon.de

**Inhaber:** Thomas Simon

**Rebfläche:** 21 Hektar

### Probiertipps:

2022 Sauvignon blanc trocken Freinsheimer Musikantenbuckel Silberkapsel (€ 10,20)

2022 Chardonnay-Weißburgunder trocken Silberkapsel (€ 10,20)

2021 Riesling trocken Freinsheimer  
Auf dem vorderen Groß, Goldkapsel (€ 15,30)

**Besuch:** Mo, Di, Do-Sa 14-18, Mi 14-18 Uhr



Thomas und Martina Simon bleiben sich treu und liefern auch in diesem Jahr eine Auswahl solider Weine ab. Am besten gefiel uns der Riesling Goldkapsel mit dem etwas umständlichen Lagennamen Freinsheimer Auf dem vorderen Groß. Zitronenmelisse und Grapefruit bilden einen spannungsgeladenen Kontrast zur feinen Kräuteraromatik und dem mineralischen Abgang. Eine sichere Bank wie im vergangenen Jahr ist der Sauvignon Blanc aus dem Musikantenbuckel. Zum am Fuß des Musikantenbuckel gelegenen Weingut gehören drei Ferienwohnungen und die KostBar, wo man in herrlichem Ambiente Wein und Landschaft genießen kann.

### Weingut Kirchner

Burgstr. 21, 67251 Freinsheim,

Tel. 06353-34 41

[www.weingut-kirchner.de](http://www.weingut-kirchner.de)

**Inhaber:** Ralph Kirchner

**Rebfläche:** 19 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Sauvignon Blanc QbA (€ 9,60)

2018 XXI Rotwein trocken - Barrique -  
(Preis auf Anfrage)

**Besuch:** n.V. 

Unkompliziert und zugänglich will Winzer Ralph Kirchner seine Weine, und das gelingt ihm auf seinen etwa 18 Hektar Rebfläche in und um Freinsheim aufs Beste. Mit ätherischer Minze und dezenter Mineralität macht der Sauvignon Blanc Lust auf ein zweites Glas. Die Rotwein-Cuvée XXI aus Cabernet Sauvignon und Merlot ist duftig und geradlinig mit guter Säurestruktur und einer angenehmen Schärfe im Abgang.

### Weingut Krebs

Großkarlbacher Str. 10,

67251 Freinsheim,

Tel. 06353-31 49

[www.weingut-krebs.eu](http://www.weingut-krebs.eu)

**Inhaber:** Harald Krebs, Jürgen Krebs

**Kellermeister:** Jürgen Krebs

**Rebfläche:** 20 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Viognier Réserve trocken (€ 19)

2021 Herxheimer Himmelreich Spätburgunder trocken (€ 46)

2020 Freinsheimer Spätburgunder „Glimmer“ trocken (€ 16)

**Besuch:** Mo-Fr 10-12 und 14-18, Sa 10-16 Uhr



Respekt vor der Natur statt Hokuspokus – das ist das Selbstverständnis von Jürgen Krebs. Seit 2008 ist er im Weingut verantwortlich und gibt freimütig zu, dass die Erfahrungen in den Weingütern von Werner Knipser und Philipp Kuhn ihn geprägt haben. Mit Zedernholz und fleischigem Saft ist ihm mit dem Spätburgunder Glimmer ein anspruchsvoller Tropfen gelungen. Der Spätburgunder aus dem Herxheimer Himmelreich ist mit seiner beerigen Art und den ätherischen Noten der kraftvolle und harmonische Gegenentwurf dazu. Unter den Weißen überzeugte der Viognier mit Schmelz und Röstaromen.

### Weingut Rings

Dürkheimer Hohl 21, 67251 Freinsheim,

Tel. 06353-22 31

[www.weingut-rings.de](http://www.weingut-rings.de)

**Inhaber:** Steffen und Andreas Rings

**Rebfläche:** 38 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Saumagen Riesling GG (€ 60)

2021 Saumagen Spätburgunder GG (€ 90)

**Besuch:** Mo-Fr n.V. 

Die Brüder Steffen und Andreas Rings beweisen wieder einmal, dass sie zur Pfälzer Spitze gehören. Und an ihren Spitzenweinen soll man sie messen! Denn sowohl dem wunderbar fordernden, komplexen Riesling-GG aus dem Saumagen als auch dem Spätburgunder-Pendant (anfänglich zart reduktiv, dann geradezu ideal und idealtypisch) gilt unsere unbedingte Empfehlung – beide schlicht prachtvoll! Aber auch an der Basis leisten die Brüder Hervorragendes, Riesling wie Spätburgunder Kallstadt treffen mit schöner, tiefgreifender Frucht, Würze und Mineralität den Nerv von Jury und Zeit. Bravo, weiter so!

## Gleisweiler

### Weingut Peter Argus

Hauptstraße 23,

76835 Gleisweiler,

Tel. 0176-45 61 98 61

www.argus-wein.de

**Inhaber:** Peter Argus

**Rebfläche:** 10 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Frankweiler Kalkgrube Grauburgunder Spätlese trocken (€ 9)

2022 Gleisweiler Hölle Silvaner Spätlese trocken (€ 8,50)

**Besuch:** Sa 10-17 Uhr 

Im Süden der Pfalz, im Dorfkern von Gleisweiler, lebt und arbeitet die Familie Argus und hat sich zum Ziel gesetzt, hochwertige und „leckere“ Weine zu produzieren. Das gelingt ihnen bestens mit dem Grauburgunder aus der Frankweiler Kalkgrube: Selten hatten wir so viel Erdnussaroma im Glas, dazu viel Saft und Fülle. Außer gewöhnlich auch der Silvaner aus Gleisweiler Hölle mit würzig-grünen Aromen von Pimentos, schöner Struktur und kalkig-mineralischer Art.

## Gönnheim

**Weingut Eymann** 

Ludwigstr. 35,

67161 Gönnheim,

Tel. 06322-28 08

www.weingut-eymann.de

**Inhaber:** Vincent Eymann

**Rebfläche:** 18 Hektar

**Probiertipps:**

0 Cuvée No. 420 extra brut (€ 18,90)

2020 Fuchsmantel Riesling (€ 32)

2022 Chardonnay „TOREYE“ (€ 15,90)

**Besuch:** n.V.  

Schon in den 1980er-Jahren stellte Vincent Eymanns Vater das Weingut auf ökologische Bewirtschaftung um. Das war nur der erste Schritt für eine nachhaltige Arbeitsweise. Weil ihm die Bio-Zertifizierung nicht weit genug ging, rodete Rainer Eymann Weinberge, um Bäume und Hecken zu pflanzen. Seit 2006 ist das Weingut Demeter-zertifiziert. Auch Vincent Eymann ruht sich auf der Zertifizierung nicht aus, sondern arbeitet an weiteren Möglichkeiten, Biodiversität und Artenschutz voranzutreiben. Das Weinmachen – handwerklich und ohne zu viele Eingriffe – verliert er dabei aber nicht aus den Augen und strebt klassische Herkunftsweine an. Die Sekt-Cuvée 420 extra brut ist ein saftiger Schaumwein mit viel reifem Apfelaroma und guter Säure.

Mit Feuerstein und Grafit, viel mineralischem Druck und einem festen Körper gefiel uns wie im Vorjahr der Riesling Fuchsmantel. Aus der Toreye-Linie überzeugte der Chardonnay mit klarer Saftigkeit, floralen und erdigen Nuancen und einer auffallend weichen und charmanten Textur.

## Grünstadt

**Weingut Karl Heinz Gaul** 

OT Sausenheim, Bärenbrunnenstr. 15,

67269 Grünstadt,

Tel. 06359-845 69

www.weingut-gaul.de

**Inhaberinnen:** Karoline Gaul, Dorothee Gaul

**Kellermeisterin:** Dorothee Gaul

**Rebfläche:** 20 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Sausenheimer Honigsack St. Laurent trocken (€ 28)

2022 „i.d.R.“ Sausenheimer Hütt Riesling trocken ZUGPFERD (€ 24)

2022 Schwesterherz Weißweincuvée trocken (€ 10,50)

**Besuch:** Mo-Fr 8-12 und 13-18 Uhr,

Sa 9-16 Uhr 

Einen starken Auftritt für die Rückkehr in den FEINSCHMECKER Weinguide legen die beiden Schwestern Karoline und Dorothee Gaul da hin. Seit 2011 sind sie für die Weine des Weinguts in Grünstadt verantwortlich. Von den Eltern behutsam an das Thema Wein herangeführt, sind sie heute aus Überzeugung Winzerinnen und widmen sich mit Leidenschaft den 20 Hektar Weinbergen. Vor allem die Weißweine haben uns begeistert, der Riesling Zugpferd ist von Kamille und Kräutern geprägt, dabei cremig und mit Zug und Länge. Die Roten fielen teilweise einen Tick zu rustikal aus, doch der Sankt Laurent aus dem Honigsack lockt mit Aromen von dunklen Beeren und Mokka, ist kompakt und extraktreich und im Abgang ganz klar. Welcome back.

**Weingut Rüdiger und Stephan Kneisel** 

OT Asselheim, Weinstraße 50, 67269 Grünstadt,

Tel. 06359-39 51

www.weingut-kneisel.de

**Inhaber:** Rüdiger u. Stephan Kneisel

**Kellermeister:** Tobias Brodrecht, Stephan Kneisel

**Rebfläche:** 28 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Sauvignon blanc trocken (€ 7,30)

2022 Weissburgunder trocken (€ 6,80)

**Besuch:** Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr  

Die Kneisels verstehen sich als Winzer und Oenologen, als Kaufleute und Seelsorger. Ein schönes Selbstverständnis, dass sie in ihrem Weinmachen am Eisbach bei Grünstadt umsetzen. Sehr gelungen ist das beim Sauvignon Blanc mit satter Holunderfrucht, sauber vinifiziert und mit einem molidgen Polster ausgestattet. Empfehlenswert auch der Weißburgunder, der saftige Frucht und etwas Mandel mit körperreicher Fülle verbindet. Schöner Einstieg in den FEINSCHMECKER-Weinguide.

**Weingut Schenk-Siebert** 

Leiningerstr. 16, 67269 Grünstadt,  
Tel. 06359-21 59

[www.weingut-schenk-siebert.de](http://www.weingut-schenk-siebert.de)

**Inhaber:** Gerhard, Christoph u. Johannes Siebert

**Kellermeister:** Johannes Siebert

**Rebfläche:** 42 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Grünstadter Röth Riesling Reserve trocken (€ 19,50)

2022 Neuleininger Feuermännchen Chardonnay Reserve trocken (€ 19,50)

**Besuch:** Mo-Fr 9-12 und 13-18 Uhr,  
Sa 9-12 und 13-16 Uhr  

Im Pfälzer Norden rund um Grünstadt sind die Sieberts seit 1675 dem Weinbau verpflichtet und damit das älteste Weingut der Stadt. Die Kalkböden sind ausschlaggebend für den Stil ihrer Weine. Die Brüder Christoph und Johannes haben Erfahrungen in Südafrika und Kalifornien gesammelt und bringen diese nun ins Weingut mit ein. Ihre Stärke liegt bei den Weißweinen, die ihnen mit Frucht und Saft ganz unkompliziert gelingen. Bei den Rotweinen fehlt noch ein wenig Fingerspitzengefühl für den Holzeinsatz. Empfehlenswert ist der Chardonnay Reserve mit deutlichem Holz, gelber Frucht und Substanz.

**Hainfeld**

**Weingut Borell-Diehl**   

Weinstr. 47, 76835 Hainfeld,

Tel. 06323-98 05 30

[www.borelldiehl.de](http://www.borelldiehl.de)

**Inhaber:** Annette Borell-Diehl, Thomas Diehl,  
Georg Diehl

**Rebfläche:** 35 Hektar

**Probiertipps:**

2020 Pinot Noir Kastanienberg trocken (€ 25)

2020 Pinot Noir Reserve trocken (€ 28)

2020 Spätburgunder Georg XVIII (€ 19,50)

**Besuch:** Mo-Do 8-12 und 13-18 Uhr,  
Fr 8-13 und 13-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr  

Seit 1990 geben Annette Borell-Diehl und ihr Mann Thomas Diehl die Richtung im Weingut Borell-Diehl vor. Rund 32 Hektar bewirtschaften sie und bieten ein breites Portfolio von Riesling bis Cabernet Sauvignon und von trocken bis edelsüß an. Eine schicke und topmoderne Vinothek mit großen Panoramafenstern ist der perfekte Ort, die umfangreiche Weinkarte des Weinguts zu erkunden. Vor allem die Pinots haben uns beeindruckt, zum Beispiel der Spätburgunder Georg XVIII mit viel Würze, Schokolade und ätherischer Aromentiefe. Das ist alles richtig gut und hat Stil und Charakter – und ab sofort auch ein halbes F mehr.

**Weingut Lothar Hagenbuch & Söhne** 

Weinstr. 63, 76835 Hainfeld,

Tel. 06323-27 70

[www.weinguthagenbuch.de](http://www.weinguthagenbuch.de)

**Inhaber:** Tobias Hagenbuch, Stefan Hagenbuch

**Rebfläche:** 25 Hektar

**Probiertipp:**

2022 Chardonnay trocken (€ 7)

**Besuch:** n.V.  

Tobias und Stefan Hagenbuch sind die aktuelle Generation am Ruder im Familienweingut. Auf 15 Hektar Rebfläche wachsen Riesling, Sauvignon Blanc, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Gewürztraminer, Morio-Muskat und Gelber Muskateller sowie Cabernet Sauvignon, Merlot und Dornfelder. Die Weine lassen eine eindeutige Stilistik erkennen, sind leicht zugänglich und fruchtig. Viel Spaßfaktor hat der Chardonnay mit klarer Frucht und viel Saft. Ebenso der Sauvignon Blanc, der mit exotischer Frucht, minziger Frische und viel Würze punktet.

**Weingut Klein**  

Weinstraße 38, 76835 Hainfeld,

Tel. 06323-98 69 80

[www.kleinwein.com](http://www.kleinwein.com)

**Inhaber:** Peter Klein, Barbara Klein

**Rebfläche:** 30 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Chardonnay Letten (€ 18)

2022 Riesling vom Kalkmergel (€ 10,80)

2022 Scheurebe Fumé (€ 15)

**Besuch:** Mo 10-12 Uhr, Di-Fr 10-18 Uhr,

Sa 11-16 Uhr  

Die Geschwister Peter und Barbara Klein haben in diesem Jahr viel Substanz und einen hohen Spaßfaktor auf die Flasche gefüllt. Die Grundlage sind die Böden, die als Beinamen die Weine schmücken. Sehr schön der Chardonnay Letten, der deutlich vom Holz geprägt ist, Würze und Kraft hat und dabei auf positive Weise sehr ernst wirkt. Der Riesling vom Kalkmergel hingegen ist ein saftiger und mineralischer Tropfen, mit Leichtigkeit und Lebensfreude. Von den beiden Fumé-Weinen gefiel uns die Scheurebe mit ihrer frischen Note, dem Aroma von Holunderblüte und einer schönen Balance.

## Herxheim am Berg

**Weingut Petri** 

Weinstr. 43, 67273 Herxheim am Berg,  
Tel. 06353-23 45

[www.weingut-petri.de](http://www.weingut-petri.de)

**Inhaber:** Philipp u. Maximilian Petri

**Kellermeister:** Philipp Petri

**Rebfläche:** 22 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Riesling Kabinett trocken Herxheim am Berg (€ 6)

2021 Chardonnay PM trocken (€ 25,50)

2021 Spätburgunder trocken Herxheimer Honigsack Selektion (€ 22)

**Besuch:** Mo-Fr 9-12 und 13.30-18 Uhr,

Sa 10-12 und 13.30-17 Uhr  

Harmonie ist ein zentraler Moment im Leben der Familie Petri, und das überträgt sich offensichtlich auch auf die Weine der Brüder Maximilian und Philipp Petri. Die sind eher von Harmonie als von Spannung geprägt. Das tut ihnen aber keinen Abbruch. Der Chardonnay mit seiner feinen Holzwürze und seiner saftigen Art zeigt die Vorliebe und das Können von Maximilian Petri für den Holzfassausbau. Der Spätburgunder aus dem Honigsack ist ein saftiger Pinot mit Struktur, viel Saft, Länge und kräftigen Tanninen.

## Heuchelheim-Klingen

**Weingut Rinck** 

Klingbachstr. 11, 76831 Heuchelheim-Klingen,  
Tel. 06349-85 42

[www.weingut-richard-rinck.de](http://www.weingut-richard-rinck.de)

**Inhaber:** Annette Rinck

**Rebfläche:** 14 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Scheurebe trocken (€ 7,20)

2022 Grauburgunder -Pfaffenbergtrocken (€ 10)

2020 Portugieser -Tal- trocken (€ 15)

**Besuch:** Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr 

Seit zehn Jahren ist Niko Leonhard nun gemeinsam mit seiner Mutter für das Familienweingut in Heuchelheim-Klingen zuständig. Aus dem ehemaligen Talent ist ein etablierter Weinmacher geworden, der sein Können regelmäßig unter Beweis stellt. Eine seiner Vorlieben gilt dem Portugieser, mit dem er uns in diesem Jahr begeistert: Mit satter Beerenfrucht, ätherischen Noten, Mineralität und guter Tanninstruktur hat er der Sorte ein anspruchsvolles Profil verliehen. Wie im letzten Jahr fiel auch in diesem Jahr der von Maischestandzeit geprägte Sylvaner mit seiner Aromatik von Banane und Honigmelone und seiner reduziert kalkigen Art positiv auf. Unbedingt probieren sollte man auch den Grauburgunder vom Pfaffenberg mit Saft und Würze, Aromen von Kamille, Schwarztee und einem wahnsinnig strukturierten Abgang.

## Hochstadt

**Weingut Stern** 

Hauptstr. 199, 76879 Hochstadt,  
Tel. 06347-70 05 80

[www.weingut-stern.de](http://www.weingut-stern.de)

**Inhaber und Kellermeister:** Dominic Stern

**Rebfläche:** 11,5 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Forster Pechstein Riesling trocken \*\*\* (€ 28)

2022 -RESERVE- Chardonnay trocken \*\*\* (€ 16,50)

2022 Rieslaner Spätlese \*\*\* (€ 10)

**Besuch:** Mo 9-12 und 13.30-18 Uhr, Di-Fr 9-12

und 13.30-18 Uhr, Sa 9-16.30 Uhr  

Dominic Stern und sein Vater Wolfgang haben in den vergangenen Jahren an einer Schärfung des Profils gearbeitet und ihren Sortenspiegel in

Richtung Riesling und Burgundersorten entwickelt. Ihr Lagenportfolio wurde mit Parzellen im Forster Ungeheuer und Ruppertsberger Reiterpfad erweitert. Besonders gefiel der sehr saftige Riesling aus dem Forster Pechstein mit seiner mineralischen Kühle und dem salzigen Abgang. Mit nur 1,3 Gramm Restzucker wirkt der Chardonnay Reserve ungewöhnlich geschmeidig und saftig mit floraler Art und Mandelaromen im Abgang. Rotfruchtig mit toller Süße-Säure-Balance und viel Saft ist der Rieslaner ein gelungenes Beispiel für Spätlese-Weine.

## Ilbesheim

### Weingut Kranz

Mörzheimer Str. 2, 76831 Ilbesheim,  
Tel. 06341-93 92 06  
www.weingut-kranz.de

**Inhaber:** Boris Kranz

**Rebfläche:** 25 Hektar

#### Probier Tipps:

Blanc de Blancs extra brut (€ 19,50)

2022 Ilbesheim Weißer Burgunder vom Landschneckenkalk trocken VDP.Ortswein (€ 15,50)

2021 KALMIT Weißer Burgunder GG trocken VDP.Große Lage (€ 35)

**Besuch:** Mo-Mi 8-12 Uhr,

Do, Fr 8-12 und 14-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr  

Boris Kranz gehört zur Generation Pfälzer Winzer, die in den 1990er-Jahren für frischen Wind sorgten. Mit noch nicht einmal 20 Jahren übernahm er den Weinkeller der Familienweinguts, 2012 schaffte er die Aufnahme in den VDP. Eine besondere Beziehung pflegt der Winzer zur Lage Kleine Kalmit, deren Potenzial er als einer der Ersten erkannte. Da erstaunt es auch nicht, dass uns sein Weißburgunder aus dem heute als VDP.Große Lage anerkannten Hang mit am meisten begeisterte. Und das, obwohl man seine Jugend deutlich spürte. Bemerkenswert auch der Weißburgunder vom Landschneckenkalk, dessen Fülle und Volumen bis in ein würziglanges Finale reichen. Für einen Neueinsteiger eine sehr feine Kollektion. Gerne wieder.

## Impflingen

### Weingut Kuntz

Obergasse 9, 76831 Impflingen,

Tel. 06341-852 19

www.weingut-kuntz.de

**Rebfläche:** 25 Hektar

#### Probier Tipps:

2022 2022 Weißer Burgunder [VENUSBUCKEL] trocken (€ 11)

2022 2022 Riesling trifft Gewürztraminer (€ 6,80)

2019 2019 Cabernet Sauvignon „EICHE“ trocken (€ 11)

**Besuch:** Mi, Do 17-19 Uhr, Fr, Sa 9-18 Uhr 

In Impflingen betreibt die Familie Kuntz schon seit Generationen Weinbau und legt vor allem Wert auf die klassischen Sorten der Region. Besonders schön waren in diesem Jahr die Weißburgunder in ihren verschiedenen Abstufungen, allen voran der Venusbuckel mit seiner nussig-floralen Aromatik und Komplexität. Wo Riesling auf Gewürztraminer trifft, entsteht eine Cuvée mit Saft und Länge, die unkompliziert Spaß macht. Potenzial zeigt der Spätburgunder mit weicher Textur, Frucht und reifen Tanninen. Eine schöne Kollektion, die Hoffnung auf mehr erkennen lässt und uns ein F mehr wert ist.

## 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

#### Probier Tipps:

2022 Grauburgunder „geiler Stoff“ trocken (€ 13,50)

2022 Riesling „Richtig alte Reben“ trocken (€ 13,50)

2019 Pinot Noir „geiler Stoff“ trocken (€ 17)

**Besuch:** Mi, Fr 17-19 Uhr, Sa 10-16 Uhr 

Man kann es albern finden oder einfach lustig. Eins sind die Etiketten von Philipp Heinz auf jeden Fall: auffallend. „Geiler Stoff“ oder „Richtig Alte Reben“ steht da auf den Etiketten mit den lauten Farben. Der Winzer liebt es, Neues zu entdecken und mit alten Traditionen zu verbinden. Deshalb hat er beispielsweise Tempranillo im Anbau und tritt die Trauben nach der Ernte mit den Füßen, statt sie zu mahlen. Geiler Stoff

ist definitiv der Grauburgunder, mit deutlichem aber gut eingebundenem Holz, super saftig und konzentriert, ohne zu opulent zu sein. Stoffig und kompakt hingegen der Riesling „Richtig alte Reben“. Dass er auch Rot kann, zeigt er mit dem Pinot Noir, der mit Spannung und reifen Tanninen eine komplexe Aromatik von Frucht, Flieder und leicht grünen Aromen transportiert.

## Kallstadt

### Weingut am Nil

Neugasse 21, 67169 Kallstadt,  
Tel 06322-95 79 10 00  
www.weingutamnil.de

**Kellermeister:** Till Tempel

#### Probiertipps:

2020 Kallstadter Saumagen Riesling trocken (€ 28,90)

2021 Kallstadter Chardonnay trocken (€ 15,90)

2020 Pürpura Rotweincuvée trocken (€ 15,90)

**Besuch:** Mo-Fr 10-12 und 13-17 Uhr,  
Sa-So 12-18 Uhr

Mit einer eigenständigen und durchkomponierten Kollektion ist das 2010 gegründete Weingut am Nil zurück im Weinguide. Der ungewöhnliche Name bezieht sich auf die historische Einzellage Nil im Kallstadter Saumagen. Zum Weingut gehören 15 Gästezimmer und ein geschmackvoll eingerichtetes Restaurant. Die unterschiedlichen Qualitätsstufen hat Kellermeister Till Tempel fein ausgearbeitet und ihnen eine klare Handschrift verpasst. Wir mochten den Riesling aus dem Saumagen mit seiner schmelzigen Säure und der leicht bitteren Frucht von Quitte und Tangerine. Der Chardonnay Ortsweine brauchte etwas Luft, bevor er mit Fülle, floraler Aromatik und Struktur überzeugte. Der rote Purpura ist eine klassische Rotweincuvée mit Aromen von Pfeffer, schwarzen Oliven, Wacholder und Nelke und hat richtig Spaß gemacht.

## Kindenheim

### Weingut Jochen Kreutzenberger

Hauptstr. 5, 67271 Kindenheim,  
Tel. 06359-42 66  
www.kreutzenberger.com

**Inhaber:** Jochen Kreutzenberger

**Rebfläche:** 5 Hektar

#### Probiertipps:

Cuvée Emil - 2 - Rotwein trocken Cabernet franc Merlot Syrah im Barrique gereift unfiltriert (€ 24,95)

MOTIVATION Scheurebe QbA trocken (€ 7,95)

**Besuch:** n.V.  

Ein Weingut im Bauhausstil ist schon etwas Besonderes. Emil Kreutzenberger ließ es 1929 im avantgardistischen Baustil in Kindenheim errichten und erregte damit auf jeden Fall Aufmerksamkeit. Bis heute lebt und arbeitet die Winzerfamilie in dem geradlinigen und mit vielen Fenstern ausgestatteten Gebäude. Die Stärke bei den angestellten Weinen lag klar bei den roten. Die Cuvée Emil 2 aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah ist kühl-würzig, beerig und von dunkler Schokolade geprägt. Die Scheurebe mit dem Namen Motivation motiviert vor allem zum Weitertrinken mit Noten von Holunder und Cassis, viel Saft und schöner Länge.

### Weingut Neiss

Hauptstr. 91, 67271 Kindenheim,  
Tel. 06359-43 27  
www.weingut-neiss.de

**Inhaber:** Axel Neiss

**Kellermeister:** Hendrik Bitsch

**Rebfläche:** 45 Hektar

#### Probiertipps:

Blanc de Blanc Sekt (€ 18,90)

2021 Bockenheimer Sonnenberg Riesling Alte Reben trocken Erste Lage (€ 18,90)

2020 Kindenheimer Vogelsang Glockenspiel Réserve trocken Großes Gewächs (€ 49)

**Besuch:** Mo, Mi-Fr 10-12 und 13.30-17 Uhr,  
Sa 10-14 Uhr  

Fast 50 Hektar bewirtschaftet Axel Neiss rund um Kindenheim. Im Norden der Pfalz ist das Klima ein wenig kühler und damit in Zeiten der Klimaerwärmung in Verbindung mit den vom Kalk geprägten Böden eine gute Voraussetzung für Weine, wie sie Axel Neiss vorschweben: klar, geradlinig und mit moderatem Alkohol. Schon seit 2013 ist er Mitglied bei Fair'n Green und gehört damit zu den Ersten, die sich bewusst mit dem Thema Nachhaltigkeit im Weinbau auseinandergesetzt haben. Sein Cabernet Franc überzeugte auch in diesem Jahr wieder mit klarer Beerenerfrucht. Wir empfehlen vor allem den Blanc-de-Blanc-Sekt, der mit seiner nussigen Note und

dem Brioche-Aroma sein Champagner-Vorbild nicht verleugnen kann. Schön auch das Große Gewächs Vogelsang Glockenspiel, ein Spätburgunder mit viel roter Frucht und weicher Textur.

### Weingut Schur

Hauptstr. 81 a, 67271 Kindenheim,  
Tel. 06359-42 70  
www.schur-wein.de

**Inhaber:** Christoph Schur

**Rebfläche:** 13 Hektar

**Probiertipp:**

2022 Scheurebe feinherb (QbA) (€ 5,30)

I'M SCHUR Chardonnay Barrique Marlon (QbA) (€ 12)

**Besuch:** Mo-Sa 9-12 und 13-18 Uhr



Christoph Schur hat 2018 gemeinsam mit seiner Frau Lisa das Weingut seiner Eltern übernommen. Der Weinbautechniker dreht seitdem konsequent an der Qualitätsschraube und schafft in diesem Jahr den Sprung in den Weinguide. Die solide Kollektion punktet vor allem mit richtig guten Literweinen. Aber auch der Rest der Weine ist von saftiger Klarheit und Frucht geprägt. Im Weingut wachsen zu 75 Prozent Weißweine. Ganz bewusst lässt man Sorten wie Huxelrebe und Kerner Raum, die andernorts zunehmend aus dem Fokus verschwinden. Die Scheu mit ihrer saftigen und intensiven Aromatik gefiel uns ebenso gut wie der Chardonnay aus der „I'm Schur“-Linie mit gekonntem Holzeinsatz, Aromen von Karamell und Tabak und einer feinen Kräuterwürze.

### Kirchheim

### Weingut Emil Hammel & Cie.

Weinstr. Süd 4, 67281 Kirchheim,  
Tel. 06359-864 01  
www.weinhammel.de

**Inhaber:** Christoph Hammel, Markus Nordhorn

**Kellermeister:** Til Rothenberger

**Rebfläche:** 110 Hektar

**Probiertipp:**

2022 Bissersheimer Goldberg

Sauvignon Blanc (€ 14)

2020 Dirmsteiner Mandelpfad

Cabernet Sauvignon (€ 19)

**Besuch:** Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 10-18 Uhr,  
So 13-16 Uhr  

300 Jahre sind ein Anlass, um Jubiläum zu feiern. So lange gibt es das Weingut. Das ist auch ein gutes Datum, um Neues zu tun und Altes aufleben zu lassen. Neu ist, dass die alte Generation Martin und Christoph Hammel sich zurückzieht und das Ruder an die Jugend übergibt. Martin Hammels Sohn Markus Nordhorn und seine beiden Freunde Phillip Merk und Til Rothenberger sind schon seit einigen Jahren mit im Boot und übernehmen nun auch offiziell Verantwortung. Eine Reminiszenz an das Alte ist die Jubiläumscuvée mit historischem Etikett. Die wilde Mischung aus Riesling, Silvaner, Gewürztraminer und ein bisschen Muskateller und Grüner Veltliner ist würzig und fruchtig und unkompliziert. So wie eigentlich die meisten Weine aus dem Hammel-Weingut. Der Sauvignon Blanc sticht mit Saftigkeit, Würze und Säurestruktur heraus, der Cabernet Sauvignon mit weicher Textur, toller Würze und festen, reifen Tanninen.

### Kleinfischlingen

### Ellermann-Spiegel

Poststr. 3, 67483 Kleinfischlingen,  
Tel. 06347-88 11  
www.ellermann-spiegel.de

**Inhaber:** Frank Spiegel, Mélanie Spiegel

**Rebfläche:** 40 Hektar

**Probiertipp:**

2022 2022 Grauburgunder GOLDKAPSEL trocken (€ 10,20)

2019 Cuvée ANNO XIX GOLDKAPSEL trocken (€ 15,90)

**Besuch:** Mo-Fr 8-12.30 und 14-18 Uhr,  
Sa 10-16 Uhr 

Auf 30 Hektar in der Südpfalz wachsen die Reben von Frank Spiegel. Fruchtbare Löss-Lehm-Böden sorgen für fruchtbetonte Weine aus den klassischen Rebsorten der Pfalz. Das passt gut zum Motto des Winzers: „Dir muss es schmecken.“ Und das tut es vor allem bei den Rotweinen. Die Cuvée Anno XIX aus der Goldkapsel-Linie wird aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah gekeltert und ist mit ihrer internationalen Stilistik zu Recht die Top-Cuvée des Weinguts. Unter den Weißen war der Goldkapsel-Grauburgunder unser Favorit mit dunkler Toffee-Nase und viel Saft am Gaumen. Alles in allem fehlte es uns bei den Weinen ein wenig an Persönlichkeit, weshalb wir leider 0,5 F weniger geben.

**Klingen**

**Weingut Karl-Heinz und Andreas Meyer** 

OT Heuchelheim, Bahnhofstr. 10, 76831 Klingen,  
Tel. 06349-58 95

www.meyer-weingut.de

**Inhaber:** Andreas Meyer

**Rebfläche:** 18 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Riesling trocken (€ 7,50)

2022 Sauvignon Blanc trocken (€ 7,50)

2022 Heuchelheim Chardonnay

Buntsandstein trocken (€ 9,90)

**Besuch:** Mo, Mi-Fr 9-12 und 13-17 Uhr,  
Sa 9-15 Uhr  

Mit viel Feingefühl und auffallend stoffigen Weinen geht es für Karl-Heinz und Andreas Meyer auch in diesem Jahr weiter bergauf. Schon in den einfachen Qualitäten zeigen die Weine Anspruch und eine klare Handschrift. Wie beim Riesling trocken, der mit minziger Frische und einer saftigen Säure viel Grip und Drive zeigt. Toll und animierend auch der Sauvignon Blanc, der viel exotische Frucht statt grüner Aromen zeigt und mit Zug und Druck begeistert. Ganz anders der Chardonnay, ein enorm strukturiertes Vertreter mit mineralischer Art, Länge und Würze im Abgang. Das ist alles überzeugend und verdient definitiv eine Aufwertung.

**Landau**

**Weingut Emil Bauer & Söhne** 

OT Nußdorf, Walsheimerstr. 18,  
76829 Landau,  
Tel. 06341-617 54

www.bauerwein.de

**Inhaber:** Martin Bauer

**Rebfläche:** 45 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Birkweiler Mandelberg Chardonnay

„sky & sand“ trocken (€ 24,50)

2022 Nussdorfer Herrenberg Viognier

„beachball“ trocken (€ 24,50)

2019 Cuvée Amator trocken (€ 45)

**Besuch:** Mo-Fr 9-12.30 und 14-17 Uhr,  
Sa 10-16 Uhr  

Ausstattung können sie einfach, die beiden Brüder Martin und Alexander Bauer. Schwarze

Etiketten mit einer Beschichtung aus Samt sind ein selbstbewusstes Statement. Der neue Jahrgang der Selektionsweine rechtfertigt das unbedingt, und wir freuen uns, das mit einer Aufwertung zu honorieren. Der Chardonnay „sky & sand“ prözt mit viel reifem Apfel, Quitte und Mandel. Der Viognier „beachball“ ist leicht und kraftvoll zugleich, mit Struktur und einer feinen Aromatik von Orangenblüte und Quitte. Kraftvolle Rote können die Bauer-Brüder aber auch und zeigen sie in der Cuvée Amator mit ihrer internationalen Stilistik, kräftigen, aber reifen Tanninen und straighter Art.

**Weingut Jürgen Stentz** 

OT Mörzheim, Mörzheimer Hauptstr. 47,  
76829 Landau,  
Tel. 6341-301 21  
www.stentz.de

**Inhaber:** Jürgen Stentz, Astrid Stentz

**Rebfläche:** 15 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Silvaner Fingerprint Goldkapsel (€ 12,50)

2022 Spätburgunder blanc de noir (€ 7,70)

2022 Müller Thurgau Literflasche (€ 5,70)

**Besuch:** Do, Fr 10-12 und 14-18, Sa 10-14 Uhr  
 

Schnörkellos und unkompliziert sollen die Weine von Jürgen Stentz und seiner Frau Astrid sein. Und genau das sind sie auch. Schon der Literwein vom Müller-Thurgau ist saftig und klar – mehr Literwein geht nicht. Aber das Winzerpaar kann auch anspruchsvoller: Der Blanc de Noirs aus Spätburgunder punktet mit Saft und Frucht, viel Länge und einem leckeren Süßeschwänzchen. Der Silvaner Fingerprint mit seine kräutrigen Art und seiner saftigen Länge ist ein gutes Beispiel für beste Silvanerqualität.

**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:**

2022 Grauer Burgunder „Löß“ trocken (€ 8,40)

2022 Weißer Burgunder „Nußdorfer Kaiserberg“ trocken (€ 14,50)

2022 Chardonnay „Godramsteiner Münzberg“ (€ 14)

**Besuch:** Mo-Fr 9-12 und 15-18 Uhr



Für den jungen David Hochdörffer gab es nie Zweifel, dass er Winzer werden würde. Mit Talent und Fingerspitzengefühl führt er das Familienweingut weiter und beweist auch mit der diesjährigen Kollektion, dass er eine klare Idee vom Stil seiner Weine hat. Das alles hat Struktur und erkennbare Handschrift. Die zeigt sich zum Beispiel beim Grauburgunder Löss, der alles andere als eine Fruchtbombe ist, stattdessen mit seiner würzigen und etwas reduzierten Art beeindruckt. Der Weißburgunder zeigt die gleiche spannungsgeladene Struktur und dazu ein gekonntes Holzmanagement. Als dritter im Bunde komplettiert der Chardonnay den Reigen der muskulösen Weißweine. Zum Weingut gehört ein Gästehaus, das Raum für große Feiern bietet.

## Laumersheim

### Weingut Knipser

Hauptstr. 47-49, 67229 Laumersheim, Tel. 06238-742

[www.weingut-knipser.de](http://www.weingut-knipser.de)

**Inhaber:** Stephan, Volker, Werner Knipser

**Kellermeister:** Stephan Knipser, Catherine Daut

**Rebfläche:** 80 Hektar

**Probiertipps:**

2017 Chardonnay Réserve trocken (€ 39)

2019 Laumersheim KIRSCHGARTEN GG

Spätburgunder (€ 49)

**Besuch:** Mo-Fr 10-12 und 14-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr



Der Rotwein-Spezialist aus Laumersheim begeistert uns in diesem Jahr – mit seinem Chardonnay Reserve aus dem Jahr 2017. Ein kleines Meisterwerk, enorm konzentriert, buttrig und im Abgang nussig und filigran mit Potenzial für noch ein paar Jährchen Reife. Auch der Spätburgunder aus dem Kirschgarten mit seiner Frische und großen Eleganz überzeugt. Die komplexe Aromentiefe und die noch junge Säurestruktur versprechen auch hier noch ein paar Jahre Entwicklung. Auch sonst bietet die Kollektion feine Weinmacherskunst, bleibt aber im Einstiegsbereich ein wenig zu einfach. Da wünschen wir uns ein bisschen mehr Präzision.

### Weingut Philipp Kuhn

Großkarlbacherstr. 20, 67229 Laumersheim, Tel. 06238-656

[www.weingut-philipp-kuhn.de](http://www.weingut-philipp-kuhn.de)

**Inhaber:** Philipp Kuhn

**Rebfläche:** 43 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Laumersheimer Kapellenberg Chardonnay 1G VDP.ERSTE LAGE (€ 35)

2022 SAUMAGEN Riesling GG (€ 40)

2022 KIRSCHGARTEN Riesling GG (€ 40)

**Besuch:** Mo-Fr 10-12 und 13.30-17 Uhr,

Sa 10-16 Uhr 

Im vergangenen Jahr haben wir ihm mit Überzeugung das fünfte F verliehen und Philipp Kuhn im Anschluss auch gleich zum Gewinner des FEINSCHMECKER Riesling-Cups gekürt. In diesem Jahr sehen wir das schlicht und einfach bestätigt. Ob Riesling oder die weißen und roten Burgunder, nach mehr als 30 Jahren beherrscht er die Klaviatur der klassischen Rebsorten souverän. Was wir auch in diesem Jahr probieren durften, ist einfach bestechend gut. Herausragend der Chardonnay aus dem Laumersheimer Kapellenberg mit Fülle, Kraft und Struktur. Die beiden Rieslinge aus dem Saumagen und dem Kirschgarten könnten unterschiedlicher kaum sein. Ersterer mit Graft, Feuerstein und Schwarzpulver, karg und mineralisch und sehr straight. Der Kirschgarten dagegen voll, rotfruchtig mit Extrakt und glasklarer Präzision auf Messers Schneide. Den Blanc de Noirs Brut im Champagnerstyle möchten wir aber auch noch empfehlen ... da bestätigen wir die 5 F sehr gerne.

### Weingut Mario Zelt

Binsenstr. 2, 67229 Laumersheim, Tel. 06238-32 81

[www.weingutzelt.de](http://www.weingutzelt.de)

**Inhaber:** Mario Zelt

**Kellermeisterin:** Lotte Iglhaut

**Rebfläche:** 20 Hektar

**Probiertipps:**

2013 Laumersheimer Kirschgarten Riesling trocken Große Lage (€ 35)

2020 Großkarlbacher Burgweg Spätburgunder trocken Erste Lage (€ 26)

2020 Bissersheimer Goldberg Frühburgunder trocken Erste Lage (€ 26)

**Besuch:** Mo, Di, Do, Fr 10-12 und 14-18 Uhr,

Sa 10-16 Uhr  

Als Winzer muss er immer über den Tellerrand hinausschauen, davon ist Mario Zelt überzeugt. Da ist es folgerichtig, dass Nachhaltigkeit für ihn eine beständige Weiterentwicklung mit dem Ziel, sich jährlich zu verbessern. Die gereiften Weine gefielen uns in diesem Jahr dennoch besser als die aktuellen Jahrgänge. Die wirkten ein wenig strapaziert und unausgewogen, weshalb wir ein halbes F abziehen. Der fleischige und rotfruchtige Spätburgunder 2020 aus dem Großkarlbacher Burgweg hingegen machte wirklich Freude, ebenso wie der 2020 Frühburgunder aus dem Bissersheimer Goldweg. Beide überzeugen mit einer auffallend gelungenen Balance, geradliniger Aromatik und guter Struktur. Die erste Firne steht dem 2013 Riesling aus dem Laumersheimer Kirschgarten richtig gut und passt bestens zu seiner kräutrigen und angenehmen weichen Art.

## Leinsweiler

### Weingut Siegrist

Am Hasensprung 4, 76829 Leinsweiler,  
Tel. 06345-13 09  
www.weingut-siegrist.de

**Inhaber:** Kerstin Siegrist-Schimpf, Bruno Schimpf

**Rebfläche:** 18 Hektar

#### Probiertipps:

2018 Ilbesheimer Pinot Noir VDP.Ortswein (€ 15)

2019 Sekt Pinot Brut Nature 2019 (€ 18)

2018 Merlot Réserve 2018 (€ 33)

**Besuch:** n.V.  

Sie meinen es ernst im VDP-Weingut Siegrist. Schon Thomas Siegrist war ein Pionier, der als einer der Ersten auf Weinausbau in kleinen Barriques setzte – und das gegen alle damaligen Widerstände. Sein Enkel Jakob ist inzwischen nach Ausbildung bei renommierten Winzerbetrieben bereit, gemeinsam mit den Eltern Kerstin und Bruno das Weingut weiterzuführen. Weil Schaumweine eher selten angestellt werden, freuen wir uns immer, einen empfehlen zu können. Der aus Spätburgunder mit einer saftigen Art und Aromen von Brioche und Bratapfel und richtigem Zug ist eine wahre Freude. Der Merlot Reserve mit viel Würze und Saft ist hingegen ein schönes Beispiel, wie Merlot in der Pfalz gelingen kann.

## Maikammer

### Weingut Dengler-Seyler

Weinstr. Süd 6, 67487 Maikammer,  
Tel. 06321-51 03  
www.dengler-seyler.de

**Inhaber:** Eva und Matthias Seyler

**Rebfläche:** 18 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Weissburgunder trocken Kirrweiler Ortswein (€ 11,80)

2022 Riesling trocken Maikammer Heiligenberg Am Heiligen Berg Beste Lage (€ 21)

2022 Chardonnay trocken Maikammer Ortswein (€ 13,80)

**Besuch:** Mo 9-11.30 und 13-18 Uhr,  
Mi-Fr 9-11.30 und 13-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr 

Eva und Matthias Seyler leiten das Weingut gemeinsam. Ihr Fokus gilt den klassischen Rebsorten, denen sie ihren individuellen Charakter zugestehen. In diesem Jahr haben sie die Unterschiede in den einzelnen Lagen wunderbar ausgearbeitet und eine Kollektion mit Charakter und Akkuratess ange stellt. Mit seiner komplexen Aromatik von Mandeln, Kräutern und Kamille und der klaren und saftigen Säure ist der Weißburgunder ein gelungener Einstieg. Der Riesling mit Kräuteraromen und saftig-gelber Frucht ist lang und weich, der Chardonnay ein dicker Saft mit Noten von Akazienhonig und das ganz ohne Süße und protziger Fülle. Das ist alles so charmant und gut gemacht, dass wir aufwerten.

### Weingut Erich Stachel

Bahnhofstr. 40, 67487 Maikammer,  
Tel. 6321-51 12  
www.weingut-stachel.de

**Inhaber:** Erich Stachel, Matthias Stachel

**Rebfläche:** 19 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Auxerrois trocken (€ 7,70)

2021 Diedesfelder Paradies Sauvignon Blanc trocken (€ 11,50)

2019 Maikammer Cabernet Sauvignon trocken (€ 21,50)

**Besuch:** Mo-Do 9-12 und 14.30-18 Uhr,  
Fr 9-12 und 14.45-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr   
Malbec, Cabernet Sauvignon, Auxerrois und kein einziger Riesling – die Auswahl von Matthias Stachel ist für Pfälzer Verhältnisse außergewöhnlich.

lich. Und überzeugt. Das mit dem Nachhaltigkeitsiegel von Fair'n Green ausgezeichnete Weingut bewirtschaftet 19 Hektar Weinberge. Neben dem Cabernet Sauvignon überzeugte uns in diesem Jahr vor allem der Sauvignon Blanc mit seiner weichen Art und seiner saftigen Frucht. Schön auch der Auxerrois, der mit Volumen und viel klarem Saft einfach Spaß macht.

## Meckenheim

### Weingut Braun

Hauptstr. 51, 67149 Meckenheim,  
Tel. 06326-85 96  
www.braun-wein-sekt.de

**Inhaber:** Martin Braun, Michael Braun

**Kellermeister:** Kristoffer Grass

**Rebfläche:** 38 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Riesling „Auf der Höhe“ trocken ALLTAG (€ 6,90)

2020 Portugieser „anno 1951“ trocken UNIKAT (€ 16,50)

2020 Gänsfüsser „Johann Casimir“ trocken UNIKAT (€ 16,50)

**Besuch:** Mo-Fr 9-12 und 13-18 Uhr,  
Sa 10-16.30 Uhr  

Was bei anderen die Orts-, Guts- und Lagenweine sind, heißt bei Martin und Michael Braun in Meckenheim Alltag, Individuell und Unikat. Mit dem Riesling „Auf der Höhe“ kann man sich tatsächlich jeden Alltag verschönern: saftig, mineralisch und mit Anspruch und dennoch hohem Spaßfaktor. Unter den Unikaten hat uns auch in diesem Jahr der Portugieser gefallen, der von dem Ausbau im Holzfass profitiert und mit den typischen Aromen von Thymian und satter Frucht punktet. Wer auf Außergewöhnliches steht, dem sei der Gänsfüsser empfohlen. Die historische Rotweinsorte zeigt ihre Qualität mit Schoko- und Pfefferaromen, viel Saft und weicher Art.

## Neustadt an der Weinstraße

### Weingut Bergdolt

OT Duttweiler, Dudostr. 17,  
67435 Neustadt an der Weinstraße,  
Tel. 06327-50 27  
weingut-bergdolt.de

**Inhaber:** Rainer Bergdolt

**Rebfläche:** 28 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Weissburgunder Mandelberg GG VDP.GROSSE LAGE (€ 35)

2022 Riesling Deidesheimer Mäushöhle VDP.ERSTE LAGE (€ 17,50)

2021 Riesling Ruppertsberger Reiterpfad GG VDP.GROSSE LAGE (€ 35)

**Besuch:** n.V. 

Ein VDP-Weingut, das sich lieber zu den Burgundern als zum Riesling bekennt, ist eine Seltenheit. Carolin Bergdolt hat ein Faible für Weißburgunder – und Sekt. Sie mag die Weine puristisch und knochentrocken und weiß um die wenig schmeichelnde Art ihrer Tropfen. Dennoch fiel es ihr grundsätzlich ein wenig schwer, an die Geradlinigkeit der Weißburgunder aus dem Vorjahr anzuknüpfen. Es waren eher die Rieslinge, die kraft- und druckvoll beeindruckten Dennoch: Der Weißburgunder aus dem Mandelpfad ist strukturiert und kraftvoll mit kalkiger Art, karg, floral und nussig und beeindruckend. Der Riesling aus der Maushöhle zeigt weiche Textur und viel Eleganz bei mineralischer und vom Kalk geprägter Art. Mit Druck, Spannung und Länge hat uns der Ruppertsberger Reiterpfad begeistert.

### Steffen und

### Sophie Christmann

OT Gimmeldingen, Peter-Koch-Straße 43,  
67435 Neustadt,  
Tel. 06321-660 39

www.weingut-christmann.de

**Inhaber:** Steffen und Sophie Christmann

**Rebfläche:** 19 Hektar

**Probiertipps:**

2022 VOGELSSANG Neustadt Riesling GG trocken VDP. GROSSE LAGE (€ 70)

2022 IDIG Königsbach Riesling GG trocken VDP. Grosse Lage (€ 70)

2021 IDIG Königsbach Spätburgunder trocken VDP. GROSSE LAGE (Preis auf Anfrage)

**Besuch:** n.V. 

Sophie Christmann knüpft mit ihren neuen Weinen nahtlos an die in jeder Hinsicht spektakuläre Kollektion aus dem Vorjahr an. Die Voraussetzungen mögen anders gewesen sein, das Ergebnis allerdings ist herausragend. Das Spätburgunder-GG aus dem Idig ist wieder hinreißend, Leichtigkeit neben mineralischer Tiefe, steinig-

griffige Struktur neben fast schwebender, anregend säuerlicher, mal leuchtend heller, mal dunkel schimmernder Frucht, Finesse und Eleganz satt! Attribute, die jeder Christmann-Wein in unterschiedlichen Proportionen zu vereinen weiß. Wieder einmal sind die Rieslinge wunderbar präzise, mineralisch-kristallin und in jeder Hinsicht beglückend gelungen. Angefangen über den floralen, nach Quitte und Pfirsich duftenden Aus den Lagen über das steinig-karge, kräftige Strukturwunder GG Neustadt Vogelsang bis zum fulminanten Königsbach Idig, dessen konzentrierte, salzige Mineralität von Agrumennoten aufgehellert wird. Traumhaft!

## Wein- & Sektgut Corbet

OT Diedesfeld, Kreuzstr. 7,  
67434 Neustadt an der Weinstraße,  
Tel. 06321-861 44  
www.corbet.de

**Inhaber:** Lukas Corbet

**Rebfläche:** 9 Hektar

### Probiertipps:

2022 Diedesfelder Sauvignon Blanc trocken (€ 9,50)

2022 Diedesfelder Johanniskirchel Weißer Burgunder -S- trocken (€ 13)

2022 Neustadter Erkenbrecht Riesling trocken (€ 14,50)

**Besuch:** Fr 10-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr 

Ein Rabe ziert die Etiketten von Lukas und Christina Corbet und erinnert an die französische Herkunft des Familiennamens. Seit 1989 führen die beiden das Weingut, auf dem Riesling und die Burgunder die Hauptrolle spielen. So unaufgeregter Auftritt des Weinguts ist, so kraftvoll, klar und schnörkellos sind die Weine. Auffallend gut der Sauvignon Blanc mit satter gelber Frucht, Volumen, Kraft und edelbitterem Abgang. Der Weißburgunder Diedesfelder Johanniskirchel hat ebenfalls eine feine, aber animierende Bitternote, ist eher der florale Typ mit Mandelmus, Saft und Würze im Abgang. Und auch Riesling können die beiden. Der Neustadter Erkenbrecht ist elegant und fast schon edel und hat bei aller Leichtigkeit jede Menge Substanz.

## Weingut Estelmann

OT Gimmeldingen, Kurpfalzstraße 76,

67435 Neustadt an der Weinstraße,  
Tel. 06321-61 73  
www.weingut-estelmann.de

**Inhaber:** Karl Estelmann, Felix Estelmann

**Rebfläche:** 28 Hektar

### Probiertipps:

2021 Mußbacher Glockenzehnt Chardonnay trocken (€ 18,90)

2020 Gimmeldinger Biengarten Spätburgunder trocken (€ 16,90)

2022 Riesling trocken Gutswein (€ 7,90)

**Besuch:** Mo-Mi, Fr 10-12 und 14-18 Uhr,  
Sa 10-12 und 13-16 Uhr 

An Selbstbewusstsein mangelt es Felix Estelmann nicht und das zu Recht. Er kann auf die Erfahrungen und das Wissen der Eltern zurückgreifen, die ihm gleichzeitig Freiraum für eigene Ideen lassen. Er revanchiert sich mit einem großen Feingefühl für die Sorten, Lagen und Böden im Weingut. Dabei schöpft er aus einem vielfältigen Angebot: Die Weinberge verteilen sich weitläufig von der Mittelhaardt bis in die Südpfalz. Ebenso vielschichtig zeigten sich die Weine von der spannenden Aromatik des Guts-Rieslings mit Bitterorange und Mandarine und Saft bis zum opulenten Chardonnay mit viel burgundischer Art und Würze, dem ein Dekantieren zugutekommen würde. Aber Felix Estelmann hat auch ein Händchen für Spätburgunder: Der gelingt ihm im Gimmeldinger Biengarten reif und kräuterwürzig mit satter Frucht und Spaßfaktor.

## Weingut Georg Naegele

OT Hambach, Schloßstr. 27-29,  
67434 Neustadt an der Weinstraße,  
Tel. 01511-565 36 25  
www.naegele-wein.de

**Inhaber:** Eva und Ralf Bonnet

**Rebfläche:** 15 Hektar

### Probiertipps:

2022 Hambach Im Kirschgarten Weißburgunder QbA trocken (€ 13,50)

2022 SCHWARZROTGOLD Riesling QbA trocken (€ 7,50)

2020 NAEGELE FEUER Spätburgunder Rotwein QbA trocken (€ 15)

**Besuch:** Mo, Mi-Fr 9.30-17.30 Uhr,  
Di 9.30-17.30 Uhr, Sa 9.30-14.30 Uhr  

Zwei verschlungene Nelken zieren das Wappen des Weinguts. Und weil im Pfälzer Dialekt die

Nelken „Nägeleche“ heißen ... Eva und Ralf Bonnet sind die siebte Generation des historischen Weinguts. Rund um Hambach bewirtschaften sie 15 Hektar mit einem Fokus auf Riesling und Burgundersorten. Der Weißburgunder Hambach Im Kirschgarten hat Klasse: superelegant und strukturiert mit präzise gearbeitetem Holz und ewiger Länge im Abgang. Der Riesling aus der kleinen Lage hatte leider Kork, sonst wäre er wohl unser Favorit unter den Rieslingen. Dafür wetzt der Schwarzrotgold Riesling das mit seiner rauchig-kargen Art, Aromen von Waldmeister und Zitrus und feiner Säurestruktur locker aus. Schön auch der Spätburgunder mit Frucht, ätherischen Noten und festem Tannin. Schöne Kollektion, die eine Aufwertung rechtfertigt.

### Weingut Johann F. Ohler

OT Gimmeldingen, Meerspinnstr. 33,  
67435 Neustadt an der Weinstraße,  
Tel. 06321-61 16

[www.weingut-ohler.de](http://www.weingut-ohler.de)

**Inhaberin und Kellermeisterin:** Sabine Ohler-Jost

**Rebfläche:** 7,5 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Königsbacher Idig Riesling trocken (€ 13)

2022 Weißer Burgunder trocken (€ 10)

2022 „CS“ Rosé trocken (€ 9,50)

**Besuch:** Mo-Fr 10-12 und 14-17.30 Uhr,  
Sa 10-16 Uhr  

2023 hat Sabine Ohler-Jost ihren ersten Bio-zertifizierten Jahrgang geerntet. Das ist die Konsequenz aus einer Entwicklung vom naturnahen Arbeiten und dem Verzicht auf Herbizide hin zu einem stringent biologischen Wirtschaften. Geerntet wird ausschließlich von Hand. Auch wenn Riesling mit 36 Prozent den Großteil der Weine ausmacht, pflegt sie in den vergangenen Jahren einen verstärkten Fokus auf die Burgundersorten. Die wunderbar klare und anspruchsvolle Kollektion gefiel uns so gut, dass wir das gerne mit einem halben F mehr honorieren. Holunderblüte und exotische Frucht paaren sich beim Riesling aus dem Idig mit Feuerstein und deutlicher Mineralität. Das hat Zug und Spannung.

### Weingut Bernd Weik

Lutwitzstr. 10,  
67435 Neustadt an der Weinstraße,

Tel. 06321-668 38

[www.weingut-weik.de](http://www.weingut-weik.de)

**Inhaber:** Bernd Weik

**Rebfläche:** 6,5 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Löwenherz Riesling Reserve trocken (€ 17,50)

2022 Viognier trocken (€ 9,90)

**Besuch:** Di-Fr 14-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr 

Klein, aber fein ist das Weingut von Bernd und Joan Weik. Auf sechs Hektar bauen sie Riesling, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot und die Burgundersorten in Lagen wie dem Idig und dem Biengarten an. Die diesjährige Kollektion hinterließ uns ein wenig ratlos, den Weinen fehlte oft die letzte Überzeugung. Gelingen der Löwenherz Riesling Reserve mit viel Extrakt, druckvoll und warm, mit guter Saftigkeit. Auch der Viognier gefiel: viel feine Frucht von Weinbergspirsich, Orangenblüte, dazu Bittermandel und ein feiner mineralischer Abgang.

### Weinbiet Manufaktur

OT Mußbach, An der Eselshaut 57,  
67435 Neustadt an der Weinstraße,  
Tel. 06321-679 70

[www.weinbiet.de](http://www.weinbiet.de)

**Kellermeister:** Patrick Öttl

**Rebfläche:** 330 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Philipp Bassler Grosses Gewächs Chardonnay trocken (€ 13)

2021 Philipp Bassler WURZELECHT Riesling trocken (€ 15)

**Besuch:** Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr  

Wer während der Ernte in der Pfalz weilt, sollte einen Besuch im Hof auf keinen Fall verpassen. Im Herbst wird der Betriebshof zu einem Weinfest, bei dem vor allem Federweiß ausgeschrieben wird und die Besucher ein fröhliches Zusammensein feiern. Die kleine, aber feine Winzergenossenschaft an der Haardt wurde 1902 gegründet und ist heute das Zuhause von 45 Winzern. Die recht karge Stilistik der diesjährigen Kollektion ließ ein wenig Charme vermissen. Trotzdem mochten wir den Chardonnay Großes Gewächs mit seiner Gelbfruchtigkeit und mineralisch-salzigem Abgang. Der voluminöse und von warmen Aromen geprägte Wurzelecht Riesling ist uns ebenfalls eine Empfehlung wert.

## Weingut Oliver Zeter

OT Haardt, Eichkehle 25,  
67433 Neustadt an der Weinstraße,  
Tel. 06321-970 09 33  
www.oliver-zeter.de

**Inhaber:** Oliver Zeter

**Kellermeister:** Felix Forster

**Rebfläche:** 30 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Sauvignon Blanc Fumé trocken (€ 19)

2021 Chenin Blanc Haardter Herzog  
trocken (€ 40)

2020 Riesling Ungsteiner Weilberg trocken (€ 19)

**Besuch:** Mi-Sa 10-17 Uhr  

Ein Bär mit menschlichen Gesichtszügen ist das markante Markenzeichen der Weine von Oliver Zeter. Die Zeichnung stammt aus der Feder des Pfälzer Malers Otto Dill und war ein Geschenk an Zeters Urgroßvater Walter Baer. Für Oliver Zeter sind Weine vor allem Essensbegleiter, deshalb legt er Wert auf Charakter und Struktur. Vor allem bei den Weißen gelingt ihm das ausgesprochen gut. Seine Schwäche für Sauvignon Blanc stellt er mit seiner Fumé-Interpretation der Sorte unter Beweis: saftig mit mürber Frucht, dabei voluminös und mit einer fein gearbeiteten grünlichen Aromatik, die wunderbar integriert ist. Mit Substanz und Länge begeistert der Chenin Blanc aus dem Haardter Herzog. Der Ausbau im Tonneau gibt ihm eine fein-würzige Struktur, dazu viel gelbe Frucht, das hat Klasse.

## Rhodt unter Rietburg

### Weingut Fader

Theresienstr. 62, 76835 Rhodt unter Rietburg,  
Tel. 06323-51 93  
www.wein-fader.de

**Inhaber:** Knut Fader

**Rebfläche:** 18 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Riesling trocken Kalkmergel (€ 7,20)

2022 Weisser Burgunder trocken,  
vom Löss (€ 8,50)

2022 Gewürztraminer trocken,  
Rhodter Rosengarten, Réserve (€ 11,90)

**Besuch:** Mo-Fr 9-12 und 13-18 Uhr,  
Sa 9-12 und 13-17 Uhr 

Was für eine starke Kollektion, die Knut Fader da präsentiert. Der „Pälzer“ Winzer, wie er sich

selbst nennt, hat im Vergleich zum Vorjahr eine Schippe draufgelegt und uns kaum eine andere Wahl gelassen, als das mit einem F mehr zu honorieren. Der trockene Riesling vom Kalkmergel ist karg und intensiv zugleich und bietet mit seiner Komplexität richtig viel Wein fürs Geld. Auch den floralen und gelbfruchtigen Weißburgunder vom Löss mit seiner balancierten Säure und saftigen Fülle sollte man unbedingt probieren. Und in diesem Jahr bewies Knut Fader auch wieder sein gutes Händchen für Gewürztraminer, der mit seinem Rosenduft und seiner feinen Säure gefiel.

### 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

**Probiertipps:**

2022 Sauvignon Blanc trocken (Preis auf Anfrage)

2021 Gewürztraminer Auslese (Preis auf Anfrage)

2020 Grande Cuvée Blanc de Blancs Sekt Brut  
(Preis auf Anfrage)

**Besuch:** n.V. 

Thorsten Krieger hat nicht nur Weinwirtschaft studiert, er ist auch staatlich geprüfter Sommelier. Im elterlichen Weingut legt er Wert auf intensive Arbeit im Weinberg, mit dem Ziel, harmonische und schmelzige Weine zu machen. Vor allem im weißen Bereich ist er diesen Beweis in diesem Jahr überzeugend angetreten. Schon der Sauvignon Blanc mit seinen satten Cassis-Noten ist ein saftiger und richtig gut gemachter Vertreter der Sorte. Intensiv aromatisch die Gewürztraminer Auslese mit ihrem toll balancierten Süße-Säure-Spiel und der intensiven Aromatik von Aprikosen und Mandel. Den Blanc-de-blancs-Sekt Grande Cuvée mit seiner ungewöhnlichen Kräuteraromatik und der feinen Perlage empfehlen wir gerne. Die Roten waren noch ein wenig jung, zeigten aber Potenzial. Das war alles so stimmig und aus einem Guss, dass wir ein halbes F aufwerten.

### Weingut Stefan Meyer

Edesheimerstr. 17,  
76835 Rhodt unter Rietburg,  
Tel. 06323-23 48

www.meyer-rhodt.de

**Inhaber:** Stefan Meyer

**Rebfläche:** 29 Hektar

**Probiertipps:**

2021 RHODTER ROSENGARTEN

Weißer Burgunder trocken BIO (€ 19)

2021 RHODTER ROSENGARTEN

Pinot Noir trocken BIO (€ 26)

2021 AUS RHODT Riesling trocken BIO (€ 12,50)

**Besuch:** Mo-Fr 13-17 Uhr, Sa 10-16 Uhr  

Was Stefan Meyer da in diesem Jahr auf den Tisch gestellt hat, hat uns schlichtweg begeistert. Die Bio-Umstellung scheint ihm und den Weinen einen deutlichen Vorwärtsschub verpasst zu haben. Die Weißen sind ehrlich und ungezwungen, die Pinots richtig stark. Beeindruckt hat uns vor allem der Syrah mit seiner dunklen Aromatik von Teer, Oliven und Tomate mit pfeffriger Würze und herber Frucht. Unter den Pinots finden wir den Rhodter Rosengarten bemerkenswert mit ätherischer Aromatik von Bergamotte, feinen Tanninen und guter Säurestruktur. Das ist uns ein ganzes F mehr wert als im Vorjahr!

## Schweigen-Rechtenbach

**Friedrich Wilhelm Becker**     

OT Schweigen, Hauptstr. 29,  
76889 Schweigen-Rechtenbach,  
Tel. 06342-290, www.friedrichbecker.de

**Inhaber:** Friedrich Wilhelm Becker

**Rebfläche:** 29 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Chardonnay „Mineral“ (€ 48)

2019 Pinot Noir „Steinwingert“ (€ 39)

2019 Pinot Noir „KB“ (€ 68)

2019 Pinot Noir „Heydenreich“ (€ 140)

**Besuch:** Fr 14-16 Uhr, Sa 12-16 Uhr  

5 F – herzlichen Glückwunsch! Wie bei den beiden Friedrichs, Senior und Junior, Weine von Weltklasse vinifiziert, verdient den Aufstieg an die Spitze. Allein schon die grandiosen Pinot Noirs – vom Steinwingert, Sankt Paul und Kammerberg (auf dem Etikett steht KB) über Heydenreich bis hin zu La Belle Vue und der Hommage – stechen heraus! Es sind große Spätburgunder, die jedem noch so hohen Anspruch genügen. Ob man das burgundisch, pfälzisch oder deutsch-französisch nennen möchte, die Becker'schen Weine sind einzigartig. Aber

auch jenseits der Pinots gelingt Beckers Großes: der Chardonnay Mineral (flintige Reduktion, straffe Säure, Struktur bis dort hinaus) hinreißend, der phenolisch-griffige Grauburgunder vom Kalkmergel mit präzisiertem Säurezug und dunkler Würze immer wieder eine herrlich erfrischende Entdeckung!

**Weingut Bernhart**   

OT Schweigen, Hauptstr. 8,  
76889 Schweigen-Rechtenbach,  
Tel. 06342-72 02

www.weingut-bernhart.de

**Inhaber:** Gerd Bernhart

**Rebfläche:** 21 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Schweigener Sonnenberg FG Grauburgunder trocken VDP.Erste Lage (€ 20,50)

2020 St.Laurent Rotwein trocken „S“ (€ 22)

2022 Schweigen Riesling Kalkmergel VDP.Ortswein (€ 13)

**Besuch:** Mo-Fr 9-12.30 und 14-17 Uhr,  
Sa 9-15.30 Uhr  

Seinen Schweigener Weißburgunder vom Kalkmergel empfiehlt VDP-Winzer Gerd Bernhart jedem, der die Philosophie und den Anspruch seines Weinguts kennenlernen möchte – zu Recht, denn der Ortswein hat Zug und Spannung und eine spannende Aromatik von Kamille und Hagebutte. Das Versprechen auf mehr löst der Schweigener Sonnenberg FG Grauburgunder mit seiner untypischen Aromatik, seiner rauchigen Art und der saftigen Säure ein. Unter den Roten gefiel der Sankt Laurent mit Würze und Frucht und einem wilden Hauch von Leder.

**Weingut Geisser**  

Längelsstr. 1, 76889 Schweigen-Rechtenbach,  
Tel 06342-75 02,

www.weingut-geisser.de

**Rebfläche:** 20 Hektar

**Inhaber:** Uwe und Florian Geisser

**Kellermeister:** Florian Geisser

**Rebfläche:** 20 Hektar

2022 Sauvignon Blanc Sonnenberg trocken (€ 8,80)

2022 Weißer Burgunder Steinwingert trocken (€ 8,20)

2021 Grauer Burgunder Sonnenberg trocken (€ 9,80)

## Besuch: n.V.

Seit 2007 führen Florian Geisser und sein Vater Uwe das Weingut an der Grenze zum Elsass gemeinsam. Ihr großes Pfund sind die Weinberge jenseits der Grenze, deren Trauben aber in Deutschland zu Wein verarbeitet werden. Der Sauvignon Blanc ist ein reduktiv ausgebauter Wein, der saftig und sauber grüne und fruchtige Noten zu einem unkomplizierten Ganzen vereint. Schön auch die beiden Burgunder. Der Weiße mit Bittermandel, Saftigkeit und Extrakt, der Graue vom Holz geprägt mit nussigen Aromen, Struktur und Länge.

## Weingut Jülg

OT Schweigen, Hauptstr. 1,  
76889 Schweigen-Rechtenbach,  
Tel. 06342-91 90 90  
www.weingut-juelg.de

**Inhaber:** Werner Jülg, Johannes Jülg

**Rebfläche:** 23 Hektar

### Probiertipps:

2021 Sonnenberg KB Spätburgunder trocken  
VDP.Grosse Lage (€ 55)

2022 Sonnenberg Weissburgunder trocken  
VDP.Grosse Lage (€ 38)

2022 Chardonnay Opus-Oskar trocken (€ 62)

**Besuch:** Mo-Fr 10-12 und 13-17 Uhr, Sa 10-15 Uhr



Am liebsten würden wir alles empfehlen, was Johannes Jülg gefüllt hat. Seit 2010 ist er für die Weine verantwortlich, immer noch in Zusammenarbeit mit seinem Vater Werner – für den Winzer ein Vorbild, wenn es darum geht, sich nicht beirren zu lassen auf dem eigenen Weg. Seine Art, Wein zu machen, gibt ihm Recht, immerhin wurde das Weingut 2021 in den VDP aufgenommen. Die Weine wachsen diesseits und jenseits der französischen Grenze und vor allem die Spätburgunder profitieren von den kalkhaltigen Böden. Unsere primi inter pares waren der Spätburgunder Sonnenberg KB mit viel Saft, Klarheit, weicher Textur und sehr straighter Art. Der Weißburgunder aus der gleichen Lage mit viel Körper, nussig und würzig, mit Schmelz und weicher Eleganz – wirklich beeindruckend. Und zum Abschluss der Chardonnay Opus Oskars mit deutlichem Holz, intensivem Aromausdruck, Salzkaramell und viel Frische. Das alles ist absolut fein gearbeitet und von großer Präzision!

## Weingut Nauerth-Gnägy

OT Rechtenbach, Müllerstr. 5,  
76889 Schweigen-Rechtenbach,  
Tel. 06342-91 90 42  
www.nauerth-gnaegy.de

**Inhaber:** Maureen und Michael Nauerth-Gnägy

**Rebfläche:** 30 Hektar

### Probiertipps:

2022 Weißer Burgunder trocken ng.2 (€ 7,80)

2022 Sylvaner „come as you are“ trocken  
ng.2 (€ 8,10)

**Besuch:** n.V. 

Seit 2019 arbeiten Michael Gnägy und Maureen Nauerth biozertifiziert. 30 Hektar Weinberge auf dem einzigartigen Kalk-Terroir der Schweigener Lagen bieten die Grundlage für Rieslinge und die Burgunder-Sorten. Die angestellten Weine ließen uns ein wenig ratlos zurück. Während der Weißburgunder ng.2 mit Kamille, gelber Frucht, ordentlich Volumen und Biss noch ein vielversprechender Anfang war, fehlte es sonst ein wenig an Linie und Substanz. Am meisten überzeugte der Sylvaner „come as you are“ mit viel Kräuteraromatik, Struktur und Säure. Ansonsten versandeten die guten Ansätze der Kollektion. Das Potenzial ist da, wir freuen uns, wenn es im kommenden Jahr wieder abgerufen wird.

## Siebeldingen

### Weingut Ökonomierat

#### Rebholz

Weinstr. 54, 76833 Siebeldingen,  
Tel. 06345-34 39  
www.oekonomierat-rebholz.de

**Inhaber:** Hansjörg Rebholz, Hans Rebholz,  
Valentin Rebholz

**Rebfläche:** 25 Hektar

### Probiertipps:

2022 IM SONNENSCHIEB

Weißer Burgunder (€ 59)

2022 BIRKWEILER Riesling vom Rotliegenden  
trocken (€ 25)

2019 SIEBELDINGER Spätburgunder  
vom Muschelkalk trocken (€ 39)

**Besuch:** n.V.  

Inzwischen haben Valentin und Hans Rebholz die Verantwortung im VDP-Weingut Rebholz übernommen – nicht ohne sich weiterhin Rat und Unterstützung von Vater Hansjörg zu holen,

der den jungen Winzern freie Hand lässt. Der Qualität der Weine tut das überhaupt keinen Abbruch. Im Gegenteil. Die beiden Brüder setzen den Qualitätsanspruch ohne ein Rucken im Getriebe weiter fort. Aus dem Jahrgang 2022 legen sie eine Kollektion vor, die in diesem trockenen und heißen Jahr vor Bestimmtheit und Klarheit nur so strotzt und dabei unerwartet schlank, reduziert und geradlinig ist. Das zeigt schon beeindruckend der Weißburgunder Im Sonnenschein mit feiner Aromatik von Weißtee, karg, elegant und duftig mit feinem Aromenspiel. Der Riesling vom Rotliegenden ist eine spannende Mischung aus Weihrauch, Grafit und rotem Apfel. Mit Kakao, Tabak und Säure im Kontrast zur weichen Frucht und süßlichem Saft beeindruckt der Spätburgunder aus dem ebenfalls warmen 2019. Das ist alles sehr stimmig und ausgewogen.

## St. Martin

### Weingut Aloisushof

Mühlstr. 2, 67487 St. Martin,

Tel. 06323-20 99

[www.aloiskiefer.de](http://www.aloiskiefer.de)

**Inhaber:** Philipp Kiefer

**Rebfläche:** 22 Hektar

**Probiertipps:**

2019 Merlot Réserve (€ 24)

2022 Sauvignon Blanc Element (€ 7,90)

2018 Riesling Am Guckuckberg (€ 22)

**Besuch:** n.V.  

Es geht weiter aufwärts für Philipp Kiefer und seinen Aloisushof. Vor allem seine Rotweine sind in diesem Jahr überragend. Das mag daran liegen, dass er mit seinem Cousin Dominic Stern im gemeinsamen Projekt „Pinot Times“ zusätzlich Erfahrung in Sachen Rotwein sammelt. Die sanften Tannine und die saftige Art des Merlot Reserve passen perfekt zu der weichen und samtigen Art am Gaumen. Das hat Extrakt und Klasse. Der Cabernet Sauvignon ist richtig stark mit Aromen von roter Paprika und wunderbar reifen Tanninen. Auch wenn die Weißen nicht ganz so überzeugend gelungen sind, gefiel auch in diesem Jahr der Riesling vom Guckuckberg mit seiner feinen Petrol-Reifenote, kraftvoller Struktur und kernigem Abgang. Das ist uns wie im Vorjahr eine Aufwertung wert. Vinothek und Weinautomat.

### Altes Schlößchen –

#### Ludwig Schneider

Maikammerer Str. 7, 67487 St. Martin,

Tel. 06323-94 30 -0

[www.altes-schloesschen.com](http://www.altes-schloesschen.com)

**Inhaber:** Familie Schneider

**Kellermeister:** Markus Schneider

**Rebfläche:** 72 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Grauburgunder Turm QbA trocken (€ 8,20)

2021 Weissburgunder König QbA t

rocken (€ 11,90)

2020 Königs-Cuvée QbA trocken (€ 15,90)

**Besuch:** Mo-Fr 10-18 Uhr, Sa 10-17 Uhr,

So 10-12 Uhr  

Auch in diesem Jahr geht es für die Winzerfamilie in Sankt Martin nach oben. Eine klare Handschrift prägt die Weine mit ihrer vollen und intensiven, blitzsauberen Art, sodass wir gerne ein weiteres halbes F draufgeben. Vor allem die Burgunder haben es uns angetan. Der Grauburgunder Turm mit viel Saft und Frucht, aber auch Kamille und Darjeeling ist ein echter Crowdpleaser. Der Weißburgunder ist weniger gefällig, dafür mit viel Wärme und weicher Art, Struktur und Saft ausgestattet. Die eher rauchig-mineralische Königs-Cuvée punktet mit ihrer reduzierten Art, Aromen von Tabak und Zedernholz und feinen Tanninen.

## Wachenheim

### Weingut Zimmermann

Grabenstr. 5, 67157 Wachenheim,

Tel. 06322-23 84

[www.wein-zimmermann.de](http://www.wein-zimmermann.de)

**Inhaber:** Jürgen Zimmermann

**Rebfläche:** 13 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Wachenheimer Fuchsmantel Riesling trocken (€ 14)

2022 Wachenheimer Königswingert Riesling trocken (€ 10,50)

**Besuch:** n.V.  

Der Jahrgang 2022 scheint es Jürgen Zimmermann nicht unbedingt leicht gemacht zu haben, die sonst so schlanken, animierend leichtfüßigen Ortsrieslinge aus Wachenheim (Luginsland und Schloßberg) sind etwas träge geworden. Umso schöner, dass der saftige, im besten Sinne gefäl-

lige Wachenheimer Königswingert jede Menge Boden gutmacht. Sehr schön auch der Wachenheimer Fuchsmantel, dessen animierende Frucht und feine, sehr präzise Säure ein gerüttelt Maß an Trinkfreude und Lagerpotenzial versprechen.

## Walsheim

### Weingut Karl Pfaffmann Erben

Nußdorfer Straße 2,  
76833 Walsheim,  
Tel. 06341-96 91 30, [www.karl-pfaffmann.de](http://www.karl-pfaffmann.de)

**Inhaber:** Markus Pfaffmann

**Rebfläche:** 90 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Cabernet Sauvignon & Merlot Rosé,  
dt. Qualitätswein trocken (€ 10,90)

2019 „Lara“ Rotweincuvée Walsheimer Silber-  
berg Grand Réserve trocken (€ 21,90)

2021 „Pauline“ Grauburgunder Nußdorfer  
Herrenberg Réserve trocken (€ 16,20)

**Besuch:** Mo-Fr 8-12 und 13-18, Sa 10-16 Uhr  

Eine schicke Vinothek mit großen Fenstern eröffnet den Blick in die Pfälzer Reblandschaft rund um Walsheim, wo Markus Pfaffmann das Weingut seiner Familie führt. Schon seit 2015 steht nachhaltiges Arbeiten im Fokus, begleitet durch die Beratung von Fair'n Green. Mit Tochter Lara steht die nächste Generation bereit, das Weingut weiterzuführen. Die stimmige Kollektion überzeugt in diesem Jahr mit saftigen und fruchtigen Weinen, die bei aller guten Trinkigkeit immer auch einen individuellen Twist haben. Die rote Cuvée Lara aus Cabernet Sauvignon und Merlot hat alles, was ein Rotwein braucht mit viel beerigem Saft, Würze und weichen, harmonischen Tanninen. Spannend auch der Grauburgunder Pauline, dessen vegetabile Art von würzigen Tabaknoten begleitet wird und Opulenz und Leichtigkeit verbindet.

## Weisenheim am Sand

### Weingut Langenwalter

Bahnhofstr. 45, 67256 Weisenheim am Sand,  
Tel. 06353-73 90, [www.weingut-langenwalter.de](http://www.weingut-langenwalter.de)

**Inhaber:** Thorsten Langenwalter

**Rebfläche:** 30 Hektar

#### Probiertipps:

2020 Schwarzes Kreuz St. Laurent trocken (€ 25)

2022 Auf dem Kalkstein Weisser Burgunder trocken (€ 12,50)

**Besuch:** Mo, Di, Fr 10-18 Uhr, Sa 9-15 Uhr



Die Weine von Thorsten Langenwalter wachsen rund um Weisenheim in von Kalkstein, Sand und Löss-Lehm geprägten Böden. So kann der Winzer für seine Rotweine, Burgunder und Rieslinge gezielt die Böden wählen, die den gewünschten Stil seiner Weine am besten transportieren. Der Sankt Laurent profitiert von Kies und Sand in der Lage Freinsheimer Schwarzes Kreuz und punktete in diesem Jahr mit konzentrierter Frucht und weicher Textur am Gaumen. Der Weißburgunder „Auf dem Kalkstein“ begeistert mit Saft, weichem Mundgefühl und vielschichtiger Aromatik.

## Zell

### Weingut Schwedhelm

Klosterhof 1, 67308 Zell,  
Tel. 06355-521, [www.schwedhelm-zellertal.de](http://www.schwedhelm-zellertal.de)

**Inhaber:** Stephan Schwedhelm,  
Georg Schwedhelm

**Rebfläche:** 20 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Riesling trocken Zellertal Ortswein (€ 9)

2022 Sauvignon Blanc trocken Zellertal  
Ortswein (€ 9)

2021 Zeller Kreuzberg Riesling trocken  
Erste Lage (€ 14,50)

**Besuch:** Mo-Fr 8-12 und 13-18 Uhr,  
Sa 10-12 und 13-17 Uhr  

Im nördlichsten Zipfel der Pfalz, umgeben von rheinhessischen Lagen, gehören die Brüder Stephan und Georg Schwedhelm zur jungen Winzergeneration, die das verwunschene Zellertal aus seinem Dornröschenschlaf geweckt hat. Karge Böden aus Kalk und Ton und ein kühles und trockenes Klima bieten besondere Bedingungen für das Weinmachen. Die Weine der beiden Winzer vereinen auf ungewöhnliche Art Mineralität mit weicher Textur. Besonders auffällig gelingt das beim Riesling aus der Vorzeigelage Schwarzer Herrgott, der ungewöhnlich rauchig und metallisch ist und zugleich eine auffallend weiche Säure und Textur zeigt. Schön auch der Riesling aus dem Zeller Kreuzberg mit crisper Mineralität, karg und jodig und mit Zug und wohl der am wenigsten verspielte Wein der Kollektion.

# RHEINGAU

Die besten Weingüter  
in Deutschland  
2024

## Assmannshausen

### Weingut Robert König

Landhaus Kenner 1,  
65385 Assmannshausen,  
Tel. 06722-10 64

[www.weingut-robert-koenig.de](http://www.weingut-robert-koenig.de)

**Inhaber:** Philipp König

**Rebfläche:** 8 Hektar

#### Probier Tipps:

2021 Assmannshausen Höllenberg

Spätburgunder trocken (€ 18,90)

2021 Rüdesheim Drachenstein Spätburgunder  
trocken (€ 14,90)

**Besuch:** Mo-Sa 11-18 Uhr  

Auf den ersten Blick mag Philipp König, seit 2015 allein verantwortlich, wie ein Gralshüter des traditionellen Assmannshäuser Spätburgunders wirken. Seine Weine sind hell in der Farbe, intensiv blumig, schokoladig-fruchtig. Doch bei genauem Hinschmecken zeigt sich, dass er von seiner Zeit an der Weinbau-Uni in Geisenheim

viel mitgenommen hat. Seine Spätburgunder sind keineswegs so einschmeichelnd-samtig wie früher üblich, obendrein knochentrocken. Sie besitzen, bedingt durch eine relativ lange Maischestandzeit und -gärung, ein mehr oder minder kräftiges Tanningerüst, jedenfalls die Premiumweine – dazu gehören die Spätburgunder Frankenthal, Höllenberg sowie die Spätburgunder Reserve (2020) und der Frühburgunder aus dem Höllenberg, die teilweise in Barriques ausgebaut werden. Sie überzeugen auch vom Jahrgang 2021.

## Eltville am Rhein

### Wein- und Sektgut Barth

OT Hattenheim, Bergweg 20,  
65347 Eltville am Rhein,  
Tel. 06723-25 14

[www.weingut-barth.de](http://www.weingut-barth.de)

**Inhaber:** Mark und Christine Barth

**Rebfläche:** 23 Hektar

# RHEINGAU



## Probiertipps:

RIESLING extra brut (€ 18)

2015 ULTRA PINOT brut nature (€ 37)

**Besuch:** Mi-Fr 14-18 Uhr, Sa 11-16 Uhr 

Das Wein- und Sektgut liegt etwas versteckt am westlichen Rand des Ortsteils Hattenheim – der Weg lohnt sich. Die Sekte, die Mark und Christine Barth produzieren, gehören zum Besten, was der Rheingau zu bieten hat: alle flaschenvergoren und händisch erzeugt. Der Extra Brut vom Riesling ist schon gehobener Standard. Der 2015er Pinot Ultra (von weiß gekeltertem Spätburgunder) mit sechs Jahren Hefelager ist ein Titan, wie die Barths ihn nennen: strukturiert mit breiten Schultern, feinstem Stachelbeer-Biskuit-Aroma und null Dosage. Ebenfalls exzellent ist der rare 2016er Riesling Brut Nature vom Hassel, einer Großen Lage: duftet wie ein Darjeeling zum Brioche. Barth ist ein Meister der Lagen-sekte. Bei den stillen Weinen sehen wir ihn derzeit noch nicht so weit vorne. Die Riesling Große Gewächs vom Wisselbrunnen, Schönhell und Hassel sind sauber und geradlinig, aber ein bisschen technisch und wenig mitreißend.

**Weingut Hans Bausch** 

OT Hattenheim, Waldbachstr. 103,

65347 Eltville am Rhein,

Tel. 06723-99 92 03

[www.weingut-hans-bausch.de](http://www.weingut-hans-bausch.de)

**Kellermeister:** Katharina Bausch

**Rebfläche:** 17 Hektar

## Probiertipps:

2022 Hattenheimer Riesling trocken (€ 8)

2022 Hattenheimer Hassel Riesling

„einPS“ (€ 10,50)

**Besuch:** Mo-Fr 8-17 Uhr, Sa 12-16 Uhr 

Das Weingut, das von der ganzen Familie Bausch getragen wird, ist in den letzten Jahren kontinuierlich gewachsen. Es umfasst jetzt 17 Hektar, von denen 18 Weine kommen. Das Sortiment reicht vom feinerben Müller-Thurgau über trockene Weine aus bekannten Hattenheimer Lagen bis zum Großen Gewächs vom Kiedricher Gräfenberg. Besonders gut gefallen hat uns der würzige, feinerbe Riesling 1 PS, eine Kreation von Katharina und Max Bausch – ein animierender, leichter Wein für faire 10 Euro. Aber Bausch kann auch trocken: Sein Hattenheimer Riesling und sein Schützenhaus-Riesling besitzen nicht nur Biss, schon auch Schlift – das gilt besonders für das erwähnte Große Gewächs Gräfenberg. An ihm zeigt sich aber auch die Schwäche der Bauschs: ein technisch gut gemachter Wein,

aber ohne erkennbaren Terroir-Charakter. Bei den Spätburgundern ist noch Luft nach oben.

### Weinmanufaktur Stefan Breuer

OT Rauenthal, Auf der Grossen Str. 10,  
65345 Eltville,

Tel. 06123-974 21 36

[www.breuer-wein.de](http://www.breuer-wein.de)

**Inhaber:** Stefan Breuer

**Rebfläche:** 10,5 Hektar

#### Probiertipps:

2021 S3B3 Handwerk Sauvignon Blanc (€ 9,10)

2021 Ingelheimer Bockstein Riesling

Erste Lage (€ 15,50)

**Besuch:** Mo 9-16 Uhr, Di, Do, Fr 9-17 Uhr

In Eltville angesiedelt, begrenzt Stefan Breuer seine Wein-Spielwiese nicht nur auf den Rheingau, sondern erkundet auch das Terroir Rheinhessens. Im breit gefächerten Sortiment ist in allen Preislagen für jeden etwas dabei. Bezüglich der Stilistik sind die Weine eher schlicht, mal etwas molliger, mal etwas geradliniger. Und auch wenn in der diesjährigen Verkostung nicht alle Weine überzeugten, lohnt sich auf jeden Fall der S3B3 Handwerk Sauvignon Blanc. Mit seinen dezenten Cassis- und Dill-Noten, einer gelungen natürlichen Fruchtsüße und der spritzigen Frische ist er ein straffer Vertreter der Rebsorte und wie gemacht, um zu gegrilltem Fisch serviert zu werden. Auch der Riesling aus dem Ingelheimer Bockstein überzeugt mit fruchtigen Noten von Steinobst und frischer Ananas.

### Weingut H. J. Ernst

Holzstr. 40, 65343 Eltville am Rhein,  
Tel. 06123-23 63

[www.weingut-ernst.de](http://www.weingut-ernst.de)

**Inhaber:** Johannes Ernst

**Rebfläche:** 40 Hektar

#### Probiertipps:

2022 2022 Riesling Selection feinherb (€ 10)

2022 2022 Kernstück Cuvée weiss  
trocken (€ 8,50)

**Besuch:** Mo-Fr 8-12 und 13-18 Uhr, Sa 10-17 Uhr



Die 2022er Kollektion von Johannes und Katrin Ernst in Eltville behalten wir als saftig, frisch und trinkig in Erinnerung. Es sind Weine für den täglichen Genuss, sauber, klar in ihrer Aussage. Vielleicht sind sie etwas brav, aber nicht jeder

Weintrinker will das große Abenteuer im Glas. Originell und gut gelungen ist die Cuvée weiss Kernstück aus Scheurebe, Sauvignon blanc, Riesling und Goldmuskateller. Alle Weine können in der schicken Vinothek probiert werden.

### Weingut Eva Fricke

Elisabethenstr. 6, 65343 Eltville am Rhein,

Tel. 06123-70 36 58

[www.evafricke.com](http://www.evafricke.com)

**Inhaberin:** Eva Fricke

**Rebfläche:** 17 Hektar

#### Probiertipp:

2022 Rheingau Riesling QbA trocken (€ 17)

2022 Lorch Riesling QbA trocken BIO (€ 23)

**Besuch:** Mo-Fr 8-17 Uhr, Sa 11-16 Uhr  

Im Mai hat Eva Fricke, renommierte Bio-Winzerin mit Wurzeln in Bremen, die technische Leitung wieder in die eigenen Hände genommen, auch im Keller gibt es einen Wechsel – und das ist gut so! Denn die Weine hatten sich zuletzt leider etwas vom original Eva-Fricke-Stil entfernt, dem wir in seiner Expressivität, Finesse und stilistischen Eigenständigkeit oft Lorbeerkänze geflochten hatten. Die offenbar „fremdbestimmten“ Gewächse wirkten – gemessen an der Champions League, in der sie spielen – unentschieden, nicht zu Ende gedacht. Würzigkeit bringen die Weine mit, aber Klarheit, Brillanz und Drive waren verhalten, und bei der Spätlese stand die Süße vor der stützenden Säure. Wir hoffen, dass der Betrieb mit dem Change-Management zu alter Größe findet und freuen uns auf die nächste Kollektion. Gerade gegründet: der Weinimport Delicious Green Selection, eine Plattform nachhaltig arbeitender internationaler Winzer.

### Hessische Staatsweingüter

#### Kloster Eberbach

Kloster Eberbach 0, 65346 Eltville am Rhein,  
Tel. 06723-604 62 49

[www.kloster-eberbach.de](http://www.kloster-eberbach.de)

**Inhaber:** Dieter Greiner

**Rebfläche:** 230 Hektar

#### Probiertipps:

2021 Kloster Eberbach Heppenheimer

Centgericht Grauburgunder trocken

VDP. Grosses Gewächs® (€ 38)

2022 Kloster Eberbach Steinberger Zehntstück  
Riesling trocken VDP.Erste Lage (€ 18,50)

2022 Kloster Eberbach Wiesbadener Neroberg Riesling trocken VDP.Erste Lage (€ 15,20)

**Besuch:** n.V.  

Durch die klösterliche Vergangenheit hat Eberbach einen gewaltigen Rebenbesitz aufgebaut, der es zum größten Weingut Deutschlands gemacht hat. Der Stil seiner Weine mag etwas rustikal wirken, die Qualität aber ist untadelig. Der Steinberger Ortsriesling ist noch etwas grob gestrickt, die Ersten Lagen vom Wiesbadener Neroberg und vom Steinberger Zehntstück zeigen die sichere Hand der Chefönologin Kathrin Puff, unter deren Regie die Weine einen Sprung gemacht haben. Vor allem beherrscht sie die trockene Ausbauweise wie wenige andere im Rheingau. Unter den Großen Gewächsen beeindruckt am meisten der 2021er Steinberg Goldener Becher Riesling, bei den Spätburgundern der 2020er Assmannshausener Höllenberg, der allerdings sehr maskulin ausfällt. Wer sich mal einen Bonbon gönnen will, dem empfehlen wir das Grauburgunder Große Gewächs vom Heppenheimer Centgericht von der Hessischen Bergstraße: grandios!

## Weingut Jakob Jung

OT Erbach, Eberbacher Str. 22,

65346 Eltville am Rhein,

Tel. 06123-90 00 20

[www.weingut-jakob-jung.de](http://www.weingut-jakob-jung.de)

**Inhaber:** Alexander Jung

**Rebfläche:** 20 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Riesling trocken Alte Reben VDP.Gutswein (€ 14,40)

2021 Riesling CHARTA VDP.Gutswein (€ 13,90)

**Besuch:** Mo-Fr 13-18 Uhr, Sa 10-17 Uhr 

Alexander Jung steht für typische Rheingauer Rieslinge: filigran, facettenreich, unkompliziert, nie gefällig. Schon gar nicht sind sie auf Effekthascherei aus. Die sichere Hand beweist Jung sowohl bei den trockenen als auch bei den halbtrockenen und fruchtigen Weinen. Die 2002er Kollektion ragen vor allem die saftigen, blitzsauberen Guts- und Ortsweine vom Riesling heraus: der gehobene Gutswein Alte Reben mit seiner schon ins Tropische gehenden Frucht. Aber auch der knackige Basis-Gutsriesling hat Charakter. Derzeit brilliert der 2021er Charta-Riesling mit seiner Wahnsinnsäure und der leicht erhöhten

Restsüße. Die 2021er Erste Lage Steinmorgen ist taffer und bietet mehr Spiel. Die beiden Großen Gewächse sind weniger beeindruckend: das 2020er Höhenrain ist ein bisschen zu brav für einen Riesling der Spitzenkategorie, der 2020er Siegersberg ist etwas disparat und machte uns ratlos.

## Weingut Kaufmann

OT Hattenheim, Rheinallee 6,

65347 Eltville am Rhein,

Tel. 06723-24 75

[www.kaufmann-weingut.de](http://www.kaufmann-weingut.de)

**Inhaber:** Urban Kaufmann, Eva Raps

**Rebfläche:** 20 Hektar

**Probiertipps:**

2022 TELL Riesling trocken (€ 20)

2022 Hallgarten Pinot Noir +++ trocken (€ 35)

**Besuch:** Mo-Fr 8-12 und 13-18 Uhr, Sa 9-14 Uhr

Die Weine von Urban Kaufmann, dem ehemaligen Appenzeller Käseproduzenten, den es vor zehn Jahren unwiderstehlich zum Wein zog, haben uns auch in diesem Jahr überzeugt. Allen voran der Riesling Tell, der aus sorgsam verlesenen Trauben der besten Parzellen gekeltert wird und am Gaumen eine enorme Spannung aufbaut. Er ist zu einer Art Markenwein des Guts geworden. Der zweite Wein, der restlos begeistert, ist der 2022er Hallgarten Pinot Noir\*\*\*. Er hat alles, was ein guter Burgunder braucht: Balance, Finesse und die süße Pinot-Noir-Nase. Die anderen Weine haben nicht die gleiche Klasse, eher gehobene Standardqualität: Für besondere Anlässe sind sie nicht zu schade, für den Alltag purer Luxus. Die zahlreichen Feste und Events, die Kaufmanns Lebensgefährtin Eva Raps organisiert, beweisen das regelmäßig, insbesondere das fulminante Käsefondue, zu dem das Weingut jedes Jahr einlädt.

## Weingut Georg Müller Stiftung

OT Hattenheim, Eberbacher Str. 7-9,

65347 Eltville am Rhein,

Tel. 06723-20 20

[www.georg-mueller-stiftung.de](http://www.georg-mueller-stiftung.de)

**Inhaber:** Peter Winter

**Rebfläche:** 20 Hektar

**Probiertipps:**

2021 HASSEL, Hattenheim Riesling GG

VDP.GROSSE LAGE (€ 29,50)

2021 Hattenheimer Hassel Riesling Kabinett

VDP.GROSSE LAGE (€ 16,80)

2021 „Hommage à George“ Auxerrois (€ 48)

**Besuch:** Mo-Fr 10-16 Uhr, Sa 12-16 Uhr  

Das Hattenheimer Weingut wurde 2003 von der Stadt Eltville an den kunstsinnigen Weinunternehmer Peter Winter verkauft, der seitdem mit Argusaugen über die Qualität der Weine wacht. Der leichtfüßige 2022er Riesling Gutsriesling, die 2021er Riesling Großen Gewächse vom Hassel (straff, cremig, gelbe und grüne Würznoten) und vom Nussbrunnen (Zitrus und Würznoten aus dem orientalischen Basar) sowie der 2020er Pinot noir Artist Edition sind Weine, die in ihrer Kategorie eine gute Figur machen. Über allem thront Hommage à Georges, ein opulenter, mit Noten dunkler Früchte unterlegter Pinot noir von weicher Fülle. Gegen ihn kommt das 2020er Spätburgunder Große Gewächs vom Hassel, obwohl gut strukturiert, nicht ganz an. Ein Besuch des Guts ist nicht nur wegen der Weine, sondern auch wegen der wechselnden Kunstausstellungen lohnend. Wir erhöhen die Bewertung auf 2,5 F.

### Weingut Heinz Nikolai

OT Erbach, Ringstr. 16, 65346 Eltville am Rhein,

Tel. 06123-627 08

[www.heinz-nikolai.de](http://www.heinz-nikolai.de)

**Inhaber:** Katahrina und Frank Nikolai

**Kellermeister:** Frank Nikolai

**Rebfläche:** 16,5 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Primus Maximus (€ 10)

2022 Rheingau Sauvignon blanc trocken (€ 8,50)

**Besuch:** Mo-Sa 10-18 Uhr  

Frank Nikolai und seine Frau Katharina haben sich auf die Erzeugung von herzhaften, alltags-tauglichen Weinen in der 10-Euro-Kategorie (und darunter) spezialisiert. Alle Weine vom Jahrgang 2022, die wir probiert haben, sind sauber, klar, lecker. Das gilt für die trockensten und feineren Rieslinge, aber auch für die Exoten Muskateller und Sauvignon blanc. Die Großen Gewächse vom Siegelsberg und vom Steinmorgen hätten wir uns, zugegeben, kräftiger und aromatischer vorstellen können. Terroir kommt in ihnen wenig zum Ausdruck. Der Johann Jakob Spätburgunder Alte Reben ist zweifellos ein guter Wein, aber

den Esprit, den man bei einem Pinot Noir erwarten kann, hat er nicht.

### Weingut Balthasar Ress

OT Hattenheim, Rheinallee 7,

65347 Eltville am Rhein,

Tel. 06723-919 50

[www.balthasar-ress.de](http://www.balthasar-ress.de)

**Inhaber:** Christian Ress

**Kellermeister:** Stephan Sänger

**Rebfläche:** 55 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Rüdesheim Riesling trocken

VDP.ORTSWEIN (€ 15,90)

2020 Assmannshausen Pinot Noir trocken

VDP.ORTSWEIN (€ 32)

**Besuch:** Mo-Fr 9-18 Uhr, So, Sa 12-18 Uhr  

Es deutete sich schon im Vorjahr an: Unter Kellermeister Markus Roll wird weniger experimentiert und mehr Wert auf Kontinuität und Klasse gelegt. Wir haben nicht alle Weine des breiten Sortiments probiert, sondern nur die, die für Privatkunden mit gehobenen Ansprüchen interessant sein könnten. Zum Beispiel den Rüdesheimer Riesling trocken: ein Wein, der mehr als Frische und Knackigkeit mitbringt. Noch facettenreicher ist der Hallgartener Hengelberg und – wer es fruchtig liebt – der Kabinett vom Hattenheimer Schützenhaus (beides Erste Lagen). Richtig seidig dann die drei Großen Gewächse vom Wechselbrunnen, vom Nussbrunnen und vom Berg Rottland. Unter den 2020er Pinot noir fanden wir den Assmannshäuser Ortswein deutlich besser als den zu holzlastigen Pinot noir Von Unserem.

## Flörsheim/Main

### Weingut Joachim Flick

Straßenmühle 1, 65439 Flörsheim/Main,

[www.flick-wein.de](http://www.flick-wein.de)

Tel. 06145-76 86

**Rebfläche:** 24 Hektar

**Inhaber:** Rainer Flick

**Kellermeisterin:** Katharina Flick

**Probiertipps:**

2001 Hochheim Königin Victoriaberg „Dechantenruhe“ Riesling trocken GG (€ 38)

2022 Wicker Riesling „vom Kalk“ trocken (€ 9,80)

**Besuch:** Mo-Fr 15-19 Uhr, Sa 10-19 Uhr

Die Straßenmühle der Familie Flick ist eines der am weitesten östlich gelegenen Weingüter im Rheingau. Es liegt nicht am Rhein, sondern nahe des Mains. Berühmt ist die Lage Wicker durch den Königin Victoriaberg, benannt nach einem Besuch der englischen Queen 1845. Die Lage ist ein Monopol des VDP-Weinguts, das seine besten Rieslinge von dort bezieht. Das beginnt bei dem feinen, trockenen Riesling Erste Lage und endet beim feinfruchtigen 2021er Großen Gewächs aus der Parzelle Dechantenruhe, das extrem fein gewirkt ist. Die Rieslinge vom Wicker Nonnberg Erste Lage (2022) und das Große Gewächs aus der Parzelle Vier Morgen des Nonnbergs sind etwas kerniger, aber ebenfalls geschliffen. Überhaupt haben uns die neuen Weine von Rainer Flick und seinem Team sehr beeindruckt, auch die einfacheren Qualitäten.

## Geisenheim

### Sektkellerei Bardong

Bahnstraße 7, 65366 Geisenheim,

Tel. 06722-471 36

[www.bardong.de](http://www.bardong.de)

**Inhaber:** Renate und Norbert Bardong

#### Probiertipps:

2015 Erbacher Honigberg extra brut Riesling Sekt b.A. Rheingau (€ 18)

2015 Erbacher Marcobrunn extra brut Riesling Sekt b.A. Rheingau (€ 34)

2017 Assmannshäuser Hinterkirch Blanc de Noir brut Spätburgunder Sekt b.A. Rheingau (€ 22)

**Besuch:** n.V.

Unsere Einschätzung vom letzten Jahr hat sich aufs Allerschönste bestätigt! Die Schaumweine von Spitzenwinzer Norbert Bardong gehören auch in diesem Jahr zum Besten, was wir anlässlich dieses Weinguides verkostet haben! Wieder ist es die Kombination aus langem Hefelager, der perfekt herausgearbeitete Lagen- und Jahrgangscharakter, die mit dem Silberstift festgehaltene Rebsortentypizität und die mit einer traumwandlerischen Sicherheit gehandhabte Dosage, die seine Sekte so zwingend macht. Wir probierten 2015 und 2016 aus dem Erbacher Honigberg: der 2015er, ein fantastischer Riesling mit kristalliner Frische, acht Jahre alt und quicklebendig; der 2016er mit herrlicher Säure, wunderbar salzig, erin Präzisionswunder. Spektakulär sind

der Erbacher Marcobrunn extra brut von 2015 mit traumschöner Auslesenase; der Assmannshäuser Hinterkirch Spätburgunder („feinste Frucht, leicht floral, Tiefe, Kirschmarzipan-Mandelbrioche“); der charmant elsässisch anmutende Gewürztraminer-Sekt und der absolut famose Hallgartener Jungfer, hopfenherb, mit Länge und Komplexität vom Feinsten. Wir sind begeistert und werten auf 4,5 F auf!

### Weingut Dillmann

Langestr. 17 a, 65366 Geisenheim,

Tel. 06722-81 62

[www.weingut-dillmann.de](http://www.weingut-dillmann.de)

**Inhaber:** Marcel Dillmann, Marius Dillmann

**Rebfläche:** 14,5 Hektar

#### Probiertipps:

2022 GRAUER BURGUNDER trocken (Gutswein) (€ 8,50)

2021 KLÄUSERWEG Riesling trocken Geisenheimer Kläuserweg (Lagenwein) (€ 13)

**Besuch:** Mo-Fr 14-18 Uhr, Sa 11-16 Uhr  

Das Familienweingut wird von den Brüdern Marcel und Marius Dillmann geleitet. Ihre Eltern hatten das Gut aufgebaut und bis 2014 im Nebenerwerb geführt. Die Jungen bringen neuen Schwung. Diesmal fielen der 2022er vibrierend frische Riesling Gutswein und der entsprechende Grauburgunder positiv auf, ebenso der gehaltvolle 2022er Riesling vom Kläuserweg und vor allem die kraftvolle 2019er Spätburgunder Reserve vom Assmannshäuser Höllenberg. Der Wundertüte genannte Gelbe Muskateller sollte etwas mehr Biss haben. Bei der mächtigen, im Holzfass gereiften 2021er Riesling Reserve vom Kläuserweg, dem Topwein des Guts, gingen Kraft und Konzentration am Ende zulasten der Eleganz und des Spiels. Der trübe Naturwein Rainer Stoff ist noch im Experimentierstadium. Übrigens: In diesem Weingut wird viel gefeiert!

### Weingut George

Winkelerstr. 111, 65366 Geisenheim,

Tel. 06722-98 03 43

[www.weingut-george.de](http://www.weingut-george.de)

**Inhaber:** Jens Wagenitz, Jürgen Wagenitz

**Rebfläche:** 3,2 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Rüdesheimer Bischofsberg - Riesling (€ 9,90)

2021 RGG - Großes Gewächs - Riesling trocken (€ 18)

**Besuch:** n.V. 

Aufstieg! Wenn sich nach Jahren des Stillstands im Rheingau jetzt einiges tut, dann liegt das auch am Weingut George in Geisenheim. In der historischen Fachwerkvilla Clara am östlichen Ortsrand residierend, haben die Weine unter der Regie des jungen Jens Wagenitz in den letzten Jahren erkennbar an Qualität und Profil zugelegt. Zumindest sind unter den aktuellen Weinen mehrere Highlights zu finden – etwa der Big Fish, ein knapp halbtrockener Riesling vom Rüdesheimer Bischofsberg, der Charakter mit Trinkigkeit verbindet oder der im großen Holzfass gereiften Schiefertraum-Riesling mit reiferer Frucht und schöner, weniger Säure. Er kommt vom Berg Rottland. Unter all den Großen Gewächsen gibt es wahrscheinlich keines, das so glanzvoll und zugleich preiswert ist wie das 2021er aus der Wagenitzschen Parzelle am Bischofsberg in Rüdesheim.

### Weingut Goldatzel

OT Johannisberg, Hansenbergallee 1a, 65366 Geisenheim, Tel. 06722-505 37 [www.goldatzel.de](http://www.goldatzel.de)

**Inhaber:** Familie Groß

**Rebfläche:** 13,5 Hektar

**Probiertipps:**

2022 BESTES FASS Joh. Goldatzel Riesling Spätlese trocken (€ 12,80)

2022 ALTE REBEN Joh. Vogelsang Riesling (€ 14,80)

**Besuch:** n.V.  

Für Leute, die leckere Rieslinge ohne Fehl und Tadel suchen, ist Goldatzel eine gute Adresse. Das Weingut im Zentrum von Johannisberg bietet Riesling in allen Varianten und Preisstufen an. Wir würden uns in 2022 für die trockene Spätlese Bestes Fass entscheiden, deren Cremigkeit von der reifer Frucht getragen wird, sowie für den (fast trockenen) Riesling Alte Reben aus dem Vogelsang, der rassig, pur und extrem stringent ist und eine enorme Aromentiefe besitzt. Er kommt aus einer nicht flurbereinigten Parzelle mit über 90-jährigen Rebstöcken. Die Top-Rieslinge vom Kläuserweg und Hasensprung sind sehr technisch, was für einfache Weine

okay sein mag, für Spitzenweine jedoch etwas unambitioniert wirkt.

### Weingut Johannishof

**Johannes Eser** 

OT Johannisberg, Grund 63, 65366 Geisenheim, Tel. 06722-82 16

[www.weingut-johannishof.de](http://www.weingut-johannishof.de)

**Inhaber:** Johannes Eser

**Rebfläche:** 18 Hektar

**Probiertipps:**

2020 Rüdesheim Berg Rottland Riesling GG I VDP.GROSSE LAGE (€ 34)

2022 Rüdesheimer Ramstein Riesling trocken I VDP.ERSTE LAGE (€ 14,20)

**Besuch:** Mo-Fr 9-17 Uhr, Sa 11-18 Uhr, So 13-17 Uhr  

Das unterhalb von Schloss Johannisberg gelegene Weingut von Johannes und Sabine Eser hat uns mit seiner aktuellen Kollektion begeistert. Wir haben zwar nicht alle Weine verkostet, aber was wir verkostet haben, hat uns von A bis Z überzeugt. Die beiden Erste-VDP-Lagen Auf der Höll und Ramstein warten in 2022 mit jeweils mit Wahnsinnsäure auf, die aber so perfekt abgepuffert ist, dass sie nie schmerzhaft am Gaumen ist. Wer es nicht ganz so trocken mag, dem empfehlen wir den Charta-Riesling Faß 52 oder den feinherben Rüdesheimer Kabinett „K“. Die Krönung der diesjährigen Kollektion sind die beiden 2020er Großen Gewächse vom Rottland und der Hölle in Johannisberg, beide subtil mineralisch und von enormer Länge. Sie sind von klarer 4,5er-Qualität.

### Weingut Leitz

Rüdesheimer Str. 8 a, 65366 Geisenheim, Tel. 06722-999 91 00

[www.leitz-wein.de](http://www.leitz-wein.de)

**Inhaber:** Johannes Leitz

**Rebfläche:** 160 Hektar

**Probiertipps:**

2022 „Magic Mountain“ VDP Ortswein (€ 18,50)

2021 Rosengarten VDP GG Monopole (€ 40)

**Besuch:** Mo-Do 8-12 und 13-17 Uhr, Fr 8-12 und 13-15 Uhr  

Kein Rheingauer Weingut ist in den letzten Jahren so stark gewachsen wie das von Johannes Leitz (inzwischen werden knapp eine Million Flaschen erzeugt). Doch die Qualität seiner Weine

begeistert, weshalb wir auf 4,5 F aufwerten. Leitz ist ein Rüdesheim-Fan, er hat Besitz in allen fünf Großen Lagen des Ortes. Das Große Gewächs vom Rosenberg ist in 2021 das kleinste, aber immer noch imposant. Berg Rottland besitzt einen unnachahmlichen Schliff, der Berg Roseneck eine Cremigkeit, die ihresgleichen sucht, der Schlossberg ist ein sanfter Gigant, der in sich ruht, der Kaisersteinfels ist an Tiefe und Textur das i-Tüpfelchen der GG-Kollektion. Um sich nicht dem Vorwurf des Snobismus auszusetzen, möchten wir betonen, dass der Ortsriesling Magic Mountain für uns mit seiner Exotik und kühlen Mineralität eigentlich der genialste von allen ist. Chapeau!

## Weingut Prinz von Hessen

Grund 1, 65366 Geisenheim,  
Tel. 06722-40 91 80

[www.prinz-von-hessen.de](http://www.prinz-von-hessen.de)

**Inhaber:** Donatus Prinz und Landgraf von Hessen

**Kellermeister:** Sasha Huber

**Rebfläche:** 35 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Dachsfilet Riesling VDP. GUTSWEIN (€ 24)

2021 Rüdesheimer Riesling trocken  
VDP.ORTSWEIN (€ 15,90)

**Besuch:** Mo-Fr 9-16 Uhr, Sa 11-17 Uhr  

Seit diesem Jahr ist das Weingut Prinz von Hessen auch biozertifiziert. Das heißt: Es werden in den Weinbergen keine Herbizide, keine systemische Chemie und kein synthetischer Dünger mehr eingesetzt. Ansonsten hat die Weingutsdirektorin Bärbel Weinert-Mauerer auch in 2022 Rieslinge in bewährt guter Qualität auf die Flasche gebracht. Man mag das Spektakuläre vermissen, aber die ganze Produktion ist grundsolide: der unkomplizierte Gutswein, die beiden saftigen Orts-Rieslinge aus Johannisberg und Rüdesheim, das substanzreiche Dachsfilet mit seiner donnernden Säure, der diesmal etwas flauere Kabinett Royal. Alles gepflegt, wenn auch nicht aufregend.

## Weingut Trenz

OT Johannisberg, Schulstr. 3,  
65366 Geisenheim,  
Tel. 06722-75 06 30  
[www.weingut-trenz.de](http://www.weingut-trenz.de)

**Inhaber:** Michael Trenz

**Rebfläche:** 30 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Steinhaus Riesling trocken (€ 9,60)

2019 Johannisberg Alte Reben Réserve Riesling trocken (€ 19,90)

**Besuch:** Mo-Fr 8.30-17 Uhr, Sa 10-16 Uhr  

In 2022 notierten wir bei Michael Trenz eine Reihe von guten, ja sehr guten Weinen. Da ist der trockene Riesling Steinhaus, der mehr als nur Frische und Frucht bietet. Dann der (nicht ganz trockene) Spätburgunder Rosé und als Highlight die begeisternde Johannisberg Riesling Reserve Alte Reben, die im Holzfass ausgebaut wurde. Auch die restsüße 2019er Spätlese aus der Hölle gefällt. Grobfruchtig und alkoholmäßig überzogen war dagegen die Pinot noir Reserve. Die Weine können im Gutsausschank zur regionalen Küche verkostet werden.

## Hochheim am Main

### Domdechant Werner'sches

#### Weingut

Rathausstr. 30,

65239 Hochheim am Main,

Tel. 06146-83 50 37

[www.domdechantwerner.com](http://www.domdechantwerner.com)

**Inhaberin:** Catharina Mauritz

**Rebfläche:** 13 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Guts-Riesling trocken (€ 10,80)

2022 Hochheimer Kirchenstück Riesling trocken  
VDP.Erste Lage (€ 17)

**Besuch:** n.V.  

Dieses Weingut war eine der großen Überraschungen für uns. Durch die Bank großartige Weine, auch im niederen Bereich der Guts- und Ortsweine. Der Mut von Catharina Mauritz, Tochter des Rheingauer Urgesteins (und Inhabers) Dr. Werner Michel, gibt offen zu, die Trauben für diese Weine per Vollernter zu lesen. Der Qualität hat es keinen Abbruch getan. Überhaupt bewundern wir ihre Leidenschaft, ihr Können und ihre sichere Hand gerade beim Ausbau der trockenen Weine. Der echte Spaß beginnt in 2022 dann mit den Ersten Lagen. Toll die Domdechane mit Kraft und Mineralität, mitreißend das Kirchenstück mit Finesse und donnernder Säure. Sehr präzise die beiden Riesling Großen

Gewächse aus 2021: seidig und spielerisch-elegant das Kirchenstück Im Stein, die Hölle Im Neuenberg muskulös nach außen, subtil-mineralisch im Inneren. Derart authentische, profilierte Weine haben wird im Trockenbereich selten gefunden im Rheingau. Ein Quantensprung, den das Weingut gemacht hat. Wir werten von 1,5 auf 3 auf.

### Weingut Peter Flick

Holger-Crafoord-Str. 4,  
65239 Hochheim am Main,  
Tel. 06146-65 90  
www.wein-vom-flick.de

**Inhaber:** Peter Flick

**Rebfläche:** 10,5 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Weissburgunder trocken (€ 8,50)

2022 Kostheimer Weiss Erd Riesling trocken (€ 10,50)

2022 Wickerer Mönchsgewann VERFLICKST Riesling trocken (€ 10,50)

**Besuch:** Mi-Fr 14-18 Uhr, Sa 10-14 Uhr  

Seit der junge Peter Flick das Weingut von seinem Vater übernommen hat, sind die Weine moderner geworden. Auf allen Ebenen haben wir saubere, klare Gewächse mit saftiger Frucht vorgefunden, die man mit Spaß und Genuss trinken kann. Da sie sehr kundenfreundlich kalkuliert sind, sind auch die gehobenen Qualitäten wie der Kostheimer Lagen-Riesling Weiß Erd oder der VerFLICKST-Riesling aus dem Wickerer Mönchsgewann absolut erschwinglich. Sie waren unsere Favoriten bei der Probe. Doch auch Weißburgunder und Scheurebe sind als Riesling-Alternativen eine Empfehlung wert. Sie alle können in der Vinothek verkostet werden. Das Hoffest im August und der Gutsauschank von Mitte Oktober an sind eine gute Gelegenheit, bei Flicks vorbeizuschauen.

### Weingut Künstler

Geheimrat-Hummel-Platz 1 a,  
65239 Hochheim am Main,  
Tel. 06146-838 60  
www.weingut-kuenstler.de

**Inhaber:** Gunter Künstler

**Kellermeister:** Gunter Künstler, Rolf Schregel

**Rebfläche:** 60 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Hochheimer Hölle ‚Im Neuenberg‘ Riesling trocken | VDP.ERSTE LAGE (€ 15,50)

2022 Hochheimer Stielweg ‚Alte Reben‘ Riesling trocken | VDP.ERSTE LAGE (€ 19,90)

**Besuch:** Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr,  
So 11-16 Uhr  

Gunter Künstler hat in den letzten Jahren viel Rebland dazugekauft, entsprechend breit ist sein Sortiment geworden. Als Perfektionist ist es ihm jedoch gelungen, die Qualität auf hohem Niveau zu halten. Davon zeugen die 2022/21er Weine, die wir probieren konnten. Bewundernswert, wie gut er die Eigenarten seiner fünf Großen Gewächse vom Riesling auch in 2021 wieder herausgearbeitet hat. Uns hat diesmal das Große Gewächs vom Marcobrunn imponiert, obwohl es noch ziemlich verschlossen ist. Aber der feste Kern und die Tiefe, die sind spürbar. Beachtlich auch der 2019er Spätburgunder aus dem Assmannshausener Höllenberg, der nicht nur mit Struktur, sondern auch mit betörender Pinot-Süße aufwartet. Angesichts der moderaten Preise empfehlen wir die Ersten Lagen, etwa der Neuenberg und den grandiosen Stielweg, die qualitativ nicht weit von den Großen Gewächsen entfernt sind.

## Kiedrich

### Weingut Robert Weil

Mühlberg 5, 65399 Kiedrich,  
Tel. 06123-23 08

www.weingut-robert-weil.com

**Inhaber:** Wilhelm Weil, Suntory

**Rebfläche:** 90 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Kiedricher Riesling Trocken VDP.Ortswein (€ 21)

2022 Kiedrich Turmberg Riesling Trocken VDP:Erste Lage (€ 31)

**Besuch:** Mo-Fr 8-17.30 Uhr, Sa 10-17 Uhr,  
So 11-17 Uhr  

Wilhelm Weil behauptet sich an der Spitze im Rheingau. In all seinen 2022ern spürt man das großartige Lagenpotenzial und die sichere Hand des Kellermeisters dieses Pionier-VDP-Betriebs. Der trockene Rheingau Riesling ist (wie immer) weit mehr als nur ein einfacher Gutswein. Der Kiedricher Ortswein strotzt vor Kraft. Der Klosterberg Erste Lage ist in sich vollkommen stimmig,

die filigrane Erste Lage Turmberg spielt im jungen Stadium ihre markante Mineralität aus. Und das Große Gewächs vom Gräfenberg ist feinstoffig, facettenreich, lang. Flankiert werden diese Weine von einer hochfeinen, ganz leicht botritisierten Auslese sowie einer Beeren- und einer Trockenbeereauslese, bei denen man wegen der enormen, lebhaften Säure die 200 bzw. 260 Gramm Restzucker gar nicht herauschmeckt.

## Lorch

### Weingut Graf von Kanitz

Rheinstr. 49, 65391 Lorch,

Tel. 06726-346

[www.weingut-kanitz.de](http://www.weingut-kanitz.de)

**Inhaber:** Sebastian Graf von Kanitz

**Rebfläche:** 14 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Lorcher Riesling feinherb QUARZIT

VDP.ORTSWEIN (€ 9,50)

2022 Lorcher Pfaffenwies Riesling trocken

VDP.ERSTELAGE (€ 13)

**Besuch:** Mo, Di, Do-Sa 12-16 Uhr  

Die 2022er Kollektion bestätigt unser Urteil vom letzten Jahr: Die Weine, die der junge Betriebsleiter Marc Leitis auf die Flasche bringt, sind ungeschminkt und Terroir-geprägt, wobei die Lorcher Schieferböden eine große Rolle spielen. Der trockene Ortswein ist kernig und von saftigen Klarapfelaromen geprägt. Sein feinherbes Pendant ist kühler, packender. Unter den Erste-Lage-Rieslingen wartet der Bodental-Steinberg mit Schmalzigkeit und höherer Reife auf, während Pfaffenwies und Krone noch spröde sind, aber ihre Tiefe bereits andeuten. Die beiden Großen Gewächse unterscheiden sich deutlich voneinander: der Kapellenberg cremig, fein mit süßer, reifer Frucht, der Pfaffenwies Röder kühler und erdig-rauchiger. Geeignet für anspruchsvolle Genießer mit Geduld. Das hat eine Aufwertung verdient.

### Weingut Mohr

OT Lorch, Rheinstr. 21, 65391 Lorch,

Tel. 06726-94 84

[www.weingut-mohr.de](http://www.weingut-mohr.de)

**Inhaber:** Jochen Neher

**Rebfläche:** 9,5 Hektar

#### Probiertipps:

2020 Rheingau-Riesling Sekt brut (€ 21)

2021 Rheingau Pinot Sekt brut (€ 21)

**Besuch:** Mo-Fr 9-15 Uhr

Jochen Neher, Inhaber des Familienweinguts aus Lorch, hat sich ganz dem ökologischen Weinbau verschrieben. Alle seine Weine sind vegan und Ecovin-zertifiziert. Allerdings haben uns die 2022er nicht ganz so überzeugt wie die des Vorjahrs: Der einfache Rheingau Riesling hat viel grüne Säure. Dem trockenen Riesling 34 vom Schlossberg fehlt die Balance. Freuen wir uns auf 2024, wenn der gemütliche Buschenschank wieder öffnet. Zu den orientalischen Gerichten, die Ehefrau Saynur Sonkaya dort auf den Tisch bringt, passen der Riesling- und Pinot-Sekt gut. Beide sind einfach gestrickt, aber einwandfrei.

### Weingut Wurm

OT Lorch, Binger Weg 1, 65391 Lorch,

Tel. 06726-83 00 83

[www.weingut-wurm.de](http://www.weingut-wurm.de)

**Inhaber:** Robert Wurm

**Rebfläche:** 8 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Seoulful Summerwine trocken (€ 7,50)

2022 Lorcher Riesling trocken + (plus) (€ 10,90)

**Besuch:** n.V. 

Robert Wurm führt das alte Lorcher Weingut in erster Generation: Er hat es 2014 gekauft. Seitdem hat der ehemalige Manager beim Automobilzulieferer Continental die Weinproduktion neu geordnet. Heute, knapp zehn Jahre später, entdecken wir in seinem Sortiment Weine, die uns hohem Respekt abnötigen. Da sind die beiden trockenen Orts-Rieslinge aus Lorch: der eine karg mit grünem Apfel und kleiner Restsüße, der Ortswein punktet mit reiferer Beere, dafür trockener. Beide sehr schön. Auch der feinherbe, fast trocken schmeckende Riesling ist gut gelungen. Das Highlight ist das Große Gewächs von der Pfaffenwies mit Filigranität und Aromentiefe. Weniger gut präsentierte sich der 2018er Riesling Bodental-Steinberg, der Joghurtnoten aufwies. Schade. Die einfachen Fun-Weine und Durstlöscher, die es natürlich auch gibt, sind tadellos. Wir werten auf 2 F auf. Gutsausschank mit vielseitiger Küche.

## Oestrich-Winkel

### Weingut Ferdinand Abel

OT Oestrich, Mühlstr. 32-34,  
65375 Oestrich-Winkel,  
Tel. 06723-28 53

[www.weingut-abel.de](http://www.weingut-abel.de)

**Inhaber:** Reiner Abel

**Rebfläche:** 9,5 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Oestricher vom Löss (€ 7,40)

2022 Edition Oestricher Doosberg (€ 8,40)

2022 Oestricher Lenchen Rheingau

Grosses Gewächs RGG (€ 17)

**Besuch:** n.V. 

Wäre dieses Weingut nicht schon mehrfach bei renommierten Wettbewerben ausgezeichnet worden, könnte man es einen Geheimtipp nennen. Tatsächlich ist das, was Reiner Abel in 2022 auf die Flasche gebracht hat, durch die Bank beeindruckend. Angesichts der konsumentenfreundlichen Preise lohnt es sich, gleich auf die höherwertigen Weine zu gehen. Der Riesling vom Oestricher Lenchen ist ein überraschend edles Gewächs für unter zehn Euro, gleichfalls die Edition Doosberg, allerdings mit einem Hauch mehr Restsüße. Großartig der klare, packende Riesling S und das kompakte, hochfeine Große Gewächs aus dem Oestricher Lenchen – das i-Tüpfelchen des Sortiments. Wir werten auf 2,5 auf.

### Weingut August Eser

OT Oestrich, Friedensplatz 19,  
65375 Oestrich-Winkel,  
Tel. 06723-50 32

[www.eser-wein.de](http://www.eser-wein.de)

**Inhaber:** Désirée Eser-Freifrau zu Knyphausen

**Rebfläche:** 11,8 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Winkel Riesling trocken

VDP.ORTSWEIN (€ 10,90)

2022 Schlüsselerlebnis Riesling feinherb

VDP.GUTSWEIN (€ 8,90)

**Besuch:** Mo-Fr 9-12 und 13-17 Uhr, Sa 9-12 Uhr 

Waren wir im letzten Jahr noch etwas enttäuscht von der Performance, so haben wir dieses Jahr Anlass zur Freude und Aufwertung. Alle acht Weine der aktuellen Kollektion, die wir verkosten konnten, waren präzise, anspruchsvoll und auf

hohem Niveau. Wenn wir etwas herausgreifen müssten, dann den subtil feinherben Gutswein Schlüsselerlebnis, der in dieser Kategorie wirklich etwas Besonderes ist, – oder den leicht salzig-mineralischen Riesling Ortswein Winkel oder die leicht phenolische Erste Lage Engelmansberg mit ihrer markanten Säure. Richtig gut ist das 2021er Große Gewächs vom Doosberg, das kräftig strukturiert ist, aber dennoch eine geniale spielerische Leichtigkeit aufweist.

### Weingut Hamm

OT Winkel, Hauptstr. 60,  
65375 Oestrich-Winkel,  
Tel. 06723-24 32

[www.hamm-wine.de](http://www.hamm-wine.de)

**Inhaber:** Karl-Heinz Hamm

**Rebfläche:** 7 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Rheingau Riesling „Tradition“ trocken  
VDP.Gutswein (€ 9,80)

2022 Rheingau Riesling Junge Reben  
VDP.Gutswein (€ 10,90)

2021 Winkeler Dachsberg Riesling trocken  
VDP.Erste Lage (€ 18,50)

2021 Winkeler Jesuitengarten Riesling trocken  
VDP.GG (€ 27,90)

**Besuch:** n.V. 

Selten waren wir von einer Jahrgangskollektion so angetan: Die Weine dieses VDP-Betriebs (seit 1990 biozertifiziert!) sind umwerfend. Die Qualitätspyramide ist in sich fein abgestimmt, die verschiedenen Herkünfte sind deutlich unterscheidbar. Der Riesling Tradition und die Jungen Reben bieten in 2022 tolle Einstiegsqualitäten, der Winkeler Ortswein Alte Reben (2021) wirkt geradezu tänzelnd. Ähnlich bei den Spitzenqualitäten von 2021: filigran-mineralisch die Erste Lage Dachsberg, seidig das Große Gewächs vom Jesuitengarten – beide Weine sind ein Traum! Übrigens ist Aurelia Wehrheim-Hamm, die seit 2016 für die Weine verantwortlich ist, mit Franz Wehrheim vom gleichnamigen Pfälzer Weingut verheiratet. Die Weine werden in der Pfalz ausgebaut, die Winzerin pendelt. In dem von Mutter Christine geführten Gutsausschank isst man so gut, wie man trinkt.

### Weingut Hirschmann

OT Winkel, Hauptstraße 10, 65375 Oestrich-Winkel,

Tel. 06723-28 00

[www.hirschmann-wein.de](http://www.hirschmann-wein.de)

**Inhaber:** Christoph Hirschmann

**Kellermeister:** Christoph und  
Karoline Hirschmann

**Rebfläche:** 6 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Oestricher Lenchen Riesling  
trocken (€ 9,10)

2022 Oestricher Doosberg Riesling  
feinherb (€ 9,10)

**Besuch:** Mo-Sa 8-18 Uhr 

Das in Winkel in Rheinnähe gelegene Weingut zeichnet sich durch ein optimales Preis-Leistungs-Verhältnis aus. Die Weine sind durchweg sauber, klar, primärfruchtig und von einer frischen Säure durchzogen. Im 2022er Jahrgang möchten wir den Riesling vom Hasensprung (EDITION), den wunderbar schmalzigen Spätburgunder Blanc de Noirs und – eine Stufe höher – das Große Gewächs vom Lenchen hervorheben (das preislich auf dem Niveau der VDP.GG liegt). Die feinherben Rieslinge sind erwartungsgemäß etwas süffiger, aber gut balanciert, allen voran der Doosberg.

## Weingut Peter Jakob Kühn

OT Oestrich, Mühlstr. 70,

65375 Oestrich-Winkel,

Tel. 06723-22 99

[www.weingutpjkuehn.de](http://www.weingutpjkuehn.de)

**Inhaber:** Peter Bernhard Kühn

**Rebfläche:** 20 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Jacobus trocken VDP.Gutswein (€ 14,50)

2022 Oestrich Riesling Quarzit trocken  
VDP.Ortswein (€ 21)

**Besuch:** Mo-Fr 13-16 Uhr, Sa 11-16 Uhr  

Wer die Weine von Peter Jakob Kühn beurteilen will, muss sie über einen längeren Zeitraum verfolgen. In ihrer Jugend wirken sie aufgrund ihrer ungeschminkten Art teilweise abweisend und durch die hohen Säuren eher schwer zugänglich. Aber nach drei, vier Jahren, bei den Topweinen nach zehn und mehr Jahren, erreichen sie ein Genusslevel, das dieses Demeter- und VDP-Weingut an die Spitze des Rheingaus katapultiert. Beim Jahrgang 2022 war diese Eigenschaft nicht ganz so ausgeprägt wie sonst. Gutswein Jacobus, Hallgarten Alte Reben und der Quarzit

lassen schon jetzt ein wenig von ihrer natürlichen Schönheit aufblitzen. Die Ersten Lagen Hendelberg und Klosterberg aus 2021 haben sich dagegen noch kaum geöffnet, dürften aber eines Tages an ihre legendären Vorgänger anknüpfen. Das Große Gewächs vom Doosberg ist diesmal das feinere, das vom Sankt Nikolaus das explosivere – beide wahre Riesling-Monumente.

## Weingut Bernhard Mehrlein

OT Mittelheim, Rieslingstr. 49,

65375 Oestrich-Winkel,

Tel. 06723-29 34

[www.weingut-mehrein.de](http://www.weingut-mehrein.de)

**Inhaber:** Thorsten Mehrlein

**Rebfläche:** 65 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Riesling trocken „Winkeler  
Hasensprung“ (€ 7,20)

2022 Riesling trocken „Blattgold  
Alte Reben“ (€ 13,90)

**Besuch:** n.V.

Was die Fläche anbetrifft, ist Mehrlein eines der größten Güter im Rheingau, aber wenig bekannt. Der überwiegende Teil seiner Weine gehen in Supermärkte. Das Gros liegt preislich unter zehn Euro. Angesichts dessen ist die Qualität der 2022er sehr anständig. Der Pinot noir Rosé ist blitzsauber und knackig, der Riesling Quarzit mehr als nur brav, der Lagen-Riesling von Winkeler Hasensprung – ebenfalls trocken – beachtlich. Der beste Riesling, den wir verkosten konnten, war der Blattgold Alte Reben: substanzreich, strukturiert, spielerisch-leicht.

## Weingut Johannes Ohlig

**Haus Zehntenhof** 

OT Winkel, Hauptstr. 68, 65375 Oestrich-Winkel,

Tel. 06723-20 12

[www.weingut-ohlig.de](http://www.weingut-ohlig.de)

**Inhaber:** Johannes Ohlig, Inga Ohlig

**Rebfläche:** 17 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Johannisberger Klaus Riesling Spätlese  
trocken (€ 9,50)

2022 Winkeler Hasensprung Riesling Kabinett  
feinherb (€ 7,90)

**Besuch:** Mi-Fr 14-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr 

Reihen- und flaschenweise Klassiker à la Johannes Ohlig – das gilt auch für seine ungemein

stimmige 2022er-Kollektion, mit der er wieder viel Wein zu einem sehr moderaten Kurs bietet. Die Favoriten der Jury sind die elegante trockene Riesling Spätlese Johannisberger Klaus, der saftige, anregend würzige Riesling Alte Reben (Trinkwiderstand: nicht vorhanden) und der zart-herb, aromatisch wunderbar eingefärbte Kabinett Riesling aus dem Winkeler Hasensprung (Frucht, Säure und Süße in idealtypischer Balance). Johannes Ohlig gehört zu den verlässlich guten Winzern im Rheingau!

## Wein- & Sektgut

### F. B. Schönleber

OT Mittelheim, Obere Roppelsgasse 1,  
65375 Oestrich-Winkel,

Tel. 06723-34 75

[www.fb-schoenleber.de](http://www.fb-schoenleber.de)

**Inhaber:** Bernd und Ralf Schönleber

**Rebfläche:** 12 Hektar

#### Probiertipps:

2022 ALTE REBEN Riesling trocken  
VDP.ERSTE LAGE (€ 13)

2018 BRUT NATURE Riesling Sekt  
VDP.SEKT (€ 15,50)

**Besuch:** n.V. 

Die gute Beurteilung aus dem Vorjahr können wir voll bestätigen. Wir sehen bei den Schönlebers sogar eine Tendenz nach oben. Die ganze aktuelle Kollektion erscheint uns sehr anspruchsvoll, vom herzhaften Liter-Riesling bis zu den hervorragenden Winzersekten: dem knochentrockenen Brut Nature, dem cremigen Creation Brut von Riesling und Spätburgunder bis zum aristokratischen 2014er Jesuitengarten Riesling Brut. Kompliment an Bernd Schönleber, den Weinmacher. Bruder Ralf und seine Frau kümmern sich um das gemütliche Landhotel mit seinen 17 Zimmern, größtenteils mit Rheinblick. Auf der Speisekarte der „Wirtschaft“ findet man Klassiker der deutschen Küche.

### Weingut Josef Spreitzer

OT Oestrich, Rheingastr. 86,  
65375 Oestrich-Winkel,

Tel. 06723-26 25

[www.weingut-spreitzer.de](http://www.weingut-spreitzer.de)

**Inhaber:** Bernd & Andreas Spreitzer

**Rebfläche:** 35 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Oestricher „Muschelkalk“ Riesling trocken  
VDP Ortswein (€ 12,40)

2022 Oestricher Doosberg Riesling Alte Reben  
trocken VDP GROSSE LAGE (€ 16,90)

2022 Oestricher Lenchen Eiserberg Trocken-  
beerenauslese VDP. GROSSE LAGE (€ 110)

**Besuch:** Mo-Fr 9-12 und 13.30-18.30 Uhr,  
Sa 10-16 Uhr  

Dem VDP-Weingut von Andreas und Bernd Spreitzer geht ein Ruf wie Donnerhall voraus. Die aktuelle Kollektion bestätigt die Qualität. Die 2022er Weine der Brüder überzeugen wieder einmal durch Leichtigkeit und Komplexität: hohe Riesling-Schule. Bestes Beispiel sind die Ortsweine vom Muschelkalk (Oestrich) und vom Buntschiefer (Hallgarten). Ersterer birst vor Frucht, Letzterer verführt mit feiner Mineralik. Noch einen höheren Gang hat der Erste Lage Riesling vom Doosberg Alte Reben eingelegt, er ist straffer und bietet mehr Zug. Das Prunkstück der diesjährigen Kollektion sind die 2021er Großen Gewächse. Das vom Oestricher Rosengarten ist das opulenter, das vom Wechselbrunnen ist geschliffener – beide finessenreich und hochfein. Geradezu sprachlos haben uns der Eiswein (der in die VDP-Versteigerung geht) und – mehr noch – die geradezu bizarre, jodig-fruchtige Trockenbeerenauslese gemacht.

## Weingüter Wegeler –

### Gutshaus Rheingau

OT Oestrich, Friedensplatz 9-11,  
65375 Oestrich-Winkel,

Tel. 06723-990 90

[www.wegeler.com](http://www.wegeler.com)

**Kellermeister:** Andreas Holderrieth

**Rebfläche:** 45 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Rüdesheim Riesling trocken  
VDP.ORTSWEIN (€ 21,90)

2021 GEHEIMRAT J Riesling trocken (€ 39)

2021 ROTHENBERG Riesling GG trocken  
VDP.GROSSE LAGE (€ 59)

**Besuch:** Mo-Fr 10-15 Uhr, Sa 11-16 Uhr  

Mit seinem ausgedehnten Weinbergsbesitz zwischen Oestrich-Winkel und Rüdesheim gehört Wegeler zu den Schwergewichten im Rheingau. Durch den Eintritt von Ralf Frenzel in die Eigentümergruppe vor drei Jahren und durch die Übernahme der Betriebsleitung durch Richard Gro-

sche hat sich viel zum Positiven gewendet. Die Weine sind durch die Bank präziser geworden, ihre Profile treten deutlicher hervor. Der 2022er Gutsriesling muss trinkig, aber darf durchaus ein wenig ruppig sein. Die 2022er Ortsweine aus Oestrich und Rüdesheim sind schon feiner gewirkt, vor allem letzterer. Die zwei 2021er Großen Gewächse vom Rothenberg und Berg Schlossberg sind strukturierter und gleichzeitig seidiger, das dritte (neue) Große Gewächs vom Morschberg reicht noch nicht ganz an sie heran. Gleichwohl: eine überzeugende, hochstehende Kollektion. Wir werten um 0,5 F auf.

## Rüdesheim

### Weingut Konrad Berg & Sohn

OT Assmannshausen, Niederwaldstr. 18,  
65385 Rüdesheim,  
Tel. 06722-499 90, [www.altebauernschaenke.de](http://www.altebauernschaenke.de)

**Inhaber:** Konrad Berg

**Rebfläche:** 2 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Lorcher Pfaffenwies Riesling Spätlese  
feinherb (€ 14)

**Besuch:** n.V.  

Das nur zwei Hektar kleine Assmannshäuser Weingut von Konrad Berg und seinem Sohn hat uns nicht mit jedem Weine überzeugt. Am meisten gefiel die feinherbe 2022er Riesling Spätlese aus Lorch und der knapp halbtrockene 2020er Spätburgunder vom Höllenberg aus Assmannshausen. Der offenbar vorhandene Wunsch, leichte, möglichst alkoholarme Weine zu bekommen, hat dazu geführt, dass die Säure manches Rieslings roh und das Tannin manches Spätburgunder hart ist. Schade. Die Berge besitzen mitten in Assmannshausen ein Wellnesshotel und die „Alte Bauernschänke“ mit gutbürgerlicher Küche.

### Weingut Georg Breuer

Grabenstr. 8, 65385 Rüdesheim am Rhein,  
Tel. 06722-10 27

[www.georg-breuer.com](http://www.georg-breuer.com)

**Inhaberin:** Theresa Breuer

**Rebfläche:** 40 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Terra Montosa . Rheingau Riesling (€ 28)  
2021 Berg Rottland . Rüdesheim Riesling (€ 68)

**Besuch:** So, Mo-Sa 10-18 Uhr  

Everybody's Darlings sind die Rieslinge von Theresa Breuer nicht. Sie sind fordernd und preislich immer am oberen Limit. Der Leckertrinker wird sich mit ihnen nicht anfreunden können, anspruchsvolle Weinenthusiasten dagegen umso mehr. Der 2021er Ortsriesling Terra Montosa legt die Messlatte schon ziemlich hoch. Von den Spitzenweinen konnten wir diesmal nur den 2021er Rüdesheimer Berg Rottland und den 2018er Riesling vom Rüdesheimer Berg Roseneck probieren. Letzterer wartet mit (relativ) moderater Säure auf und ist schon vorgereift, während Ersterer sich spielerisch leicht mit niedrigem Alkoholgehalt (11,5 Vol.%) und der knackigen Frische eines durchwachsenen, kühlen Jahrgangs präsentiert – ein Rohdiamant im jetzigen Stadium. Im Weinshop in Rüdesheim können alle Weine probiert werden.

### Klosterweingut

#### Abtei St. Hildegard

OT Eibingen, Abtei St. Hildegard 1,  
65385 Rüdesheim am Rhein,  
Tel. 06722-49 91 30

[www.abtei-st-hildegard.de](http://www.abtei-st-hildegard.de)

**Inhaber:** Benediktinerinnen Abtei St. Hildegard

**Kellermeister:** Arnulf Steinhermer

**Rebfläche:** 7 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Abtei Sommer Riesling Qualitätswein (€ 9)  
2022 Benedictus Riesling Qualitätswein  
feinherb (€ 13)

2022 Spätburgunder Weißherbst Abtei  
St. Hildegard (€ 10,50)

**Besuch:** Mo-Sa 10-17 Uhr, So 12-17 Uhr  

Das imposante Kloster liegt oberhalb von Rüdesheim und ist schon von Weitem an den beiden mächtigen Türmen erkennbar. Derzeit leben über 30 Ordensfrauen in der Abtei, die gemäß der benediktinischen Ordensregel selbst für ihr Auskommen sorgen müssen – unter anderem durch Weinerzeugung. Was unter der Leitung von Schwester Thekla auf die Flasche gekommen ist, ist aller Ehren wert. Allerdings sollte niemand elegante Spitzenweine erwarten. Es sind gute, etwas rustikale Weine. Am besten haben uns von der 2022er Kollektion der fast trockene Benedictus-Riesling und der Spätburgunder Weißherbst gefallen. Sie können in der Vinothek der Abtei verkostet werden.

**Weingut August Kessler** 

OT Assmannshausen, Lorcher Str. 16,  
65385 Rüdesheim am Rhein,  
Tel. 06722-909 92 00  
www.august-kessler.de

**Inhaber:** August Kessler

**Kellermeister:** Max Himstedt

**Rebfläche:** 38 Hektar

**Probiertipps:**

2020 „CUVÉE MAX“ VDP.GUTSWEIN (€ 95)

2022 THE DAILY AUGUST - VDP.GUTSWEIN  
(€ 10,90)

**Besuch:** n.V.  

In Weinkreisen wird August Kessler gern der „süße August“ genannt. Der Spitzname ist nicht ganz korrekt, seine Weine sind nicht süß, sondern nur nicht ganz trocken. In 2022 sind Kessler und sein Kellermeister Max Himstedt jedoch sparsam mit dem Restzucker umgegangen. Der Riesling Gutswein („The Daily August“) und der Riesling Ortswein aus Rüdesheim sind trocken und sehr, sehr gut gelungen. Der Riesling Bischofsberg (Erste Lage) und die Große Lage vom Seligmacher in Lorch liegen nur leicht über der Trockengrenze und besitzen Grip, Rasse, Cremigkeit. Die Alten Reben von der Großen Lage Berg Schlossberg führen mit ihrer subtilen Mineralität und Fruchtigkeit das Riesling-Sortiment an. Beim Pinot Noir hat Kessler diesmal alles in die Cuvée Max geworfen, der in 2020 so gut wie nie ausgefallen ist. Die Qualität von Assmannshäuser Höllenberg und vom Berg Schlossberg in Rüdesheim genügt nicht seinen höchsten Ansprüchen. Wir werten auf 4 F auf.

**Weingut Krone****Assmannshausen** 

OT Assmannshausen, Niederwaldstr. 2a,  
65385 Rüdesheim am Rhein,  
Tel. 06722-25 25  
www.weingut-krone.de

**Rebfläche:** 4 Hektar

**Probiertipps:**

2019 Assmannshausen Spätburgunder trocken  
VDP.ORTSWEIN (€ 24,90)

2019 FRANKENTHAL Spätburgunder EL trocken  
VDP.ERSTE LAGE (€ 36,90)

**Besuch:** n.V.  

Das einst zum gleichnamigen Hotel in Assmannshausen gehörende Weingut ist seit 2006 unab-

hängig und im Besitz von Anja und Tom Drieseberg, zu denen 2021 der Verleger Ralf Frenzel stieß. Assmannshausen ist Spätburgunderland, die Roten stehen deshalb im Mittelpunkt. Wir empfanden die 2021/22er Kollektion als sehr stringent mit spürbarer Ambition. Vom einfachen Spätburgunder Gutswein bis zum Großen Gewächs vom Höllenberg zieht sich ein roter Faden durch das Sortiment. Schon der Rosé ist mehr als ein Terrassenwein, der Ortswein ist von einer delikaten Pinot-Süße durchzogen, die Erste Lage vom Frankenthal ist ein Kaleidoskop raffinierter Aromen, die von Roter Bete bis Sandelholz reichen. Das Große Gewächs vom Höllenberg ist von seidiger Eleganz und größter Feinheit. Wir werten auf 3 F auf.

**Wiesbaden****Weingut Höhn** 

OT Schierstein, Freudenbergstr. 200,  
65201 Wiesbaden,  
Tel. 0611-716 87 89, www.weinguthoehn.de

**Inhaber:** Jürgen Höhn

**Rebfläche:** 18,5 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Hattenheimer Mannberg Riesling  
RGG (€ 22,50)

2022 Hattenheimer Ortswein Riesling  
trocken (€ 8,90)

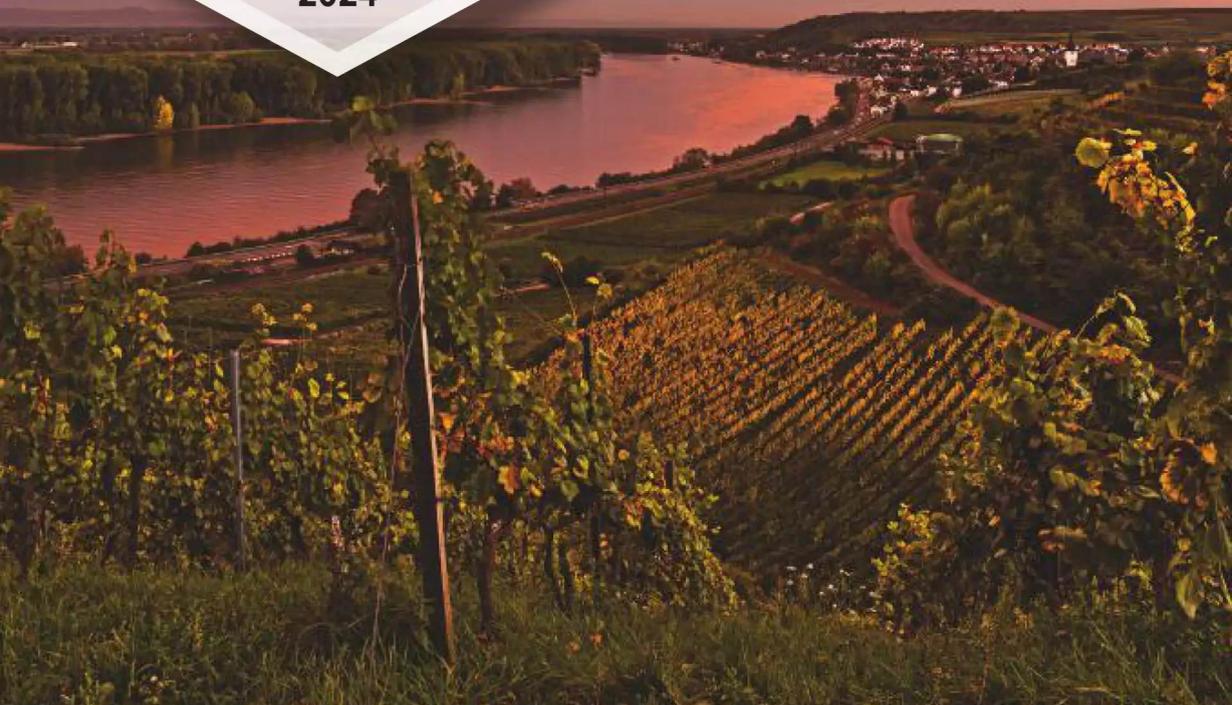
**Besuch:** Mo-Fr 17-19 Uhr, Sa 10-14 Uhr  

Jürgen Höhn hat sich durch den Zukauf von renommierten Lagen aus dem ehemaligen Weingut Langwerth von Simmern ein großartiges Lagenpotenzial geschaffen. Das auf dem Freudenberg am westlichen Stadtrand von Wiesbaden gelegene Gut hat in 2022 eine entsprechend gute Kollektion vorgelegt. Das 2021er Riesling Große Gewächs aus dem Mannberg ist von kräftiger Statur und hat uns Respekt abgenötigt. Allerdings neigt Höhn dazu, die Säure auf ein konsumentenfreundliches Niveau abzusinken, was den Weinen manchmal die Spannung nimmt, etwa den Großen Gewächsen. Der im Tonneau ausgebaute trockene Riesling aus der Schiersteiner Hölle beeindruckt mit satter Frucht und zarter Kräuterwürze. Insgesamt sind die Höhnschen Weine solide und alltagstauglich, weshalb wir die Bewertung auf 1,5 erhöhen. Wein Lounge mit kreativer Küche.

# RHEINHESSEN



Die besten Weingüter  
in Deutschland  
2024



## Albig

### Weingut Köster-Wolf

Langgasse 62, 55234 Albig,  
Tel. 06731-25 38  
[www.koester-wolf-weingut.de](http://www.koester-wolf-weingut.de)

**Inhaber:** Claus Wolf

**Rebfläche:** 40 Hektar

**Probier Tipp:**

2022 Scheus Traum Scheurebe feinherb (€ 6,80)

**Besuch:** Mo-Do 8-12 und 14-17 Uhr, Fr 8-13 Uhr



Gemeinsam mit den Söhnen Maximilian und Ferdinand schaffen Claus und Bärbel Wolf ein verlässliches, unkompliziertes und gut durchdachtes Sortiment, in dem nicht nur der Wein, sondern auch die Preise stimmig sind. Eine Beson-

derheit des Weinguts ist die Scheurebe, kannte doch der Großvater persönlich den Rebenzüchter Georg Scheu, welcher die Rebsorte erschuf. Scheus Traum Scheurebe feinherb ist ein erfrischender, charmanter, verspielter Wein, der am Gaumen vollmundige und fruchtige Energie verspricht. Die Restsüße ist hervorragend eingebunden, der Stil bleibt schlicht und ausgewogen, insgesamt ein toller Vertreter der Rebsorte.

## Alsheim

### Weingut Rappenhof

Bachstr. 47, 67577 Alsheim,  
Tel. 06249-40 15

[www.weingut-rappenhof.de](http://www.weingut-rappenhof.de)

**Inhaber:** Klaus Muth, Elisabeth Muth

**Kellermeister:** Pascal Balzhäuser

**Rebfläche:** 40 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Nierstein Riesling VDP.Aus Ersten Lagen (€ 21)

2021 Pettenthal Riesling GG VDP.Grosses Gewächs (€ 35)

**Besuch:** Mo-Fr 8-12 und 13-17 Uhr  

Aufstieg! Die Familie Hirsch-Muth weiß, das Beste aus ihren Lagen rauszuholen. Das Niveau der verkosteten Weine war insgesamt exzellent und ein Spiegel des Terroirs, egal ob Einstiegswein oder Großes Gewächs. Besonders gefallen hat uns der Niersteiner Riesling mit seinem extraktreichen, würzigen Charakter, einem schönen Säurespiel. Als Überflieger hat sich das Riesling Große Gewächs vom Pettenthal herausgestellt. Mit einem komplexen Bukett von Waldhonig, Fenchel, Zitronenschale, hat er Dichte, Schmelz, einen fantastischen Zug und viel Potenzial. Toll.

## Appenheim

**Weingut Bischel**      

Sonnenhof 15, 55437 Appenheim, Tel. 06725-26 83

[www.weingut-bischel.de](http://www.weingut-bischel.de)

**Inhaber:** Heike, Hartmut, Christian und Matthias Runkel

**Rebfläche:** 25 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Gau-Algesheim Riesling 1G (€ 18)

2022 HUNDERTGULDEN Riesling GG (€ 40)

2021 Chardonnay Réserve (€ 26)

**Besuch:** Sa 9-18 Uhr

Das VDP-Weingut Bischel gehört mittlerweile zu den spannendsten Weingütern Deutschlands und verdient damit einen Aufstieg auf 4,5 F. Christian und Matthias Runkel liefern auch dieses Jahr wieder Weine der Spitzenklasse: feinfühlig, filigran und lagerfähig. Am liebsten möchte man gleich das ganze Sortiment im Keller haben. Beispielhaft ist der Gau-Algesheimer Riesling mit seiner schmelzenden Frische und dem feinsinnigen Aromenspiel – ein Wein mit toller Balance. Das Große Gewächs aus der Lage Hundertgulden zeigt sich kräutrig und perfekt strukturiert. Der Gau-Algesheim Riesling 1G über-

zeugt mit schmelzender Frische, feinsinnigem Aromenspiel und sehr stimmiger Balance. Der Hundertgulden Riesling GG zeigt sich verspielter, kräutrig und perfekt strukturiert. Auch der Chardonnay Réserve, im Holzfass auf der Feinhefe ausgebaut, ist saftig, charmant, und seine Aromen erinnern an einen köstlichen französischen Aprikosen-Clafoutis. Übrigens kann die Familie nicht nur Weiß: Auch der Pinot Noir Réserve überzeugt mit Noten von Graphit, Kräutern, perfekter Frucht, viel Frische und seidig-stoffigen Tanninen.

**Weingut Eberle-Runkel** 

Niedergasse 25, 55437 Appenheim, Tel. 06725-28 10

[www.weingut-eberle-runkel.de](http://www.weingut-eberle-runkel.de)

**Inhaber:** Stefan Runkel

**Rebfläche:** 14 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Grauburgunder Grillwein trocken (€ 8,50)

2022 Riesling Gutswein trocken (€ 6,60)

**Besuch:** Sa 10-17 Uhr 

Im Örtchen Appenheim gelegen, setzt das Weingut auf erschwingliche Weine zum sofortigen Genuss. In der hauseigenen Straußwirtschaft kann man sich nicht nur stärken, sondern auch die Weine aus dem letzten Jahrgang ganz unkompliziert genießen. Besonders zu empfehlen sind dabei der Grauburgunder Grillwein trocken, der mit blumigen Noten und leichter Fenchel-Anis-Aromatik überzeugt, sowie der Riesling trocken: saftig, frisch, mit leichter Fruchtsüße und mineralischen Noten.

**Weingut Gres**   

Ingelheimer Str. 6, 55437 Appenheim, Tel. 06725-33 10

[www.weingut-gres.de](http://www.weingut-gres.de)

**Inhaber:** Klaus Gres

**Rebfläche:** 17 Hektar

**Probiertipps:**

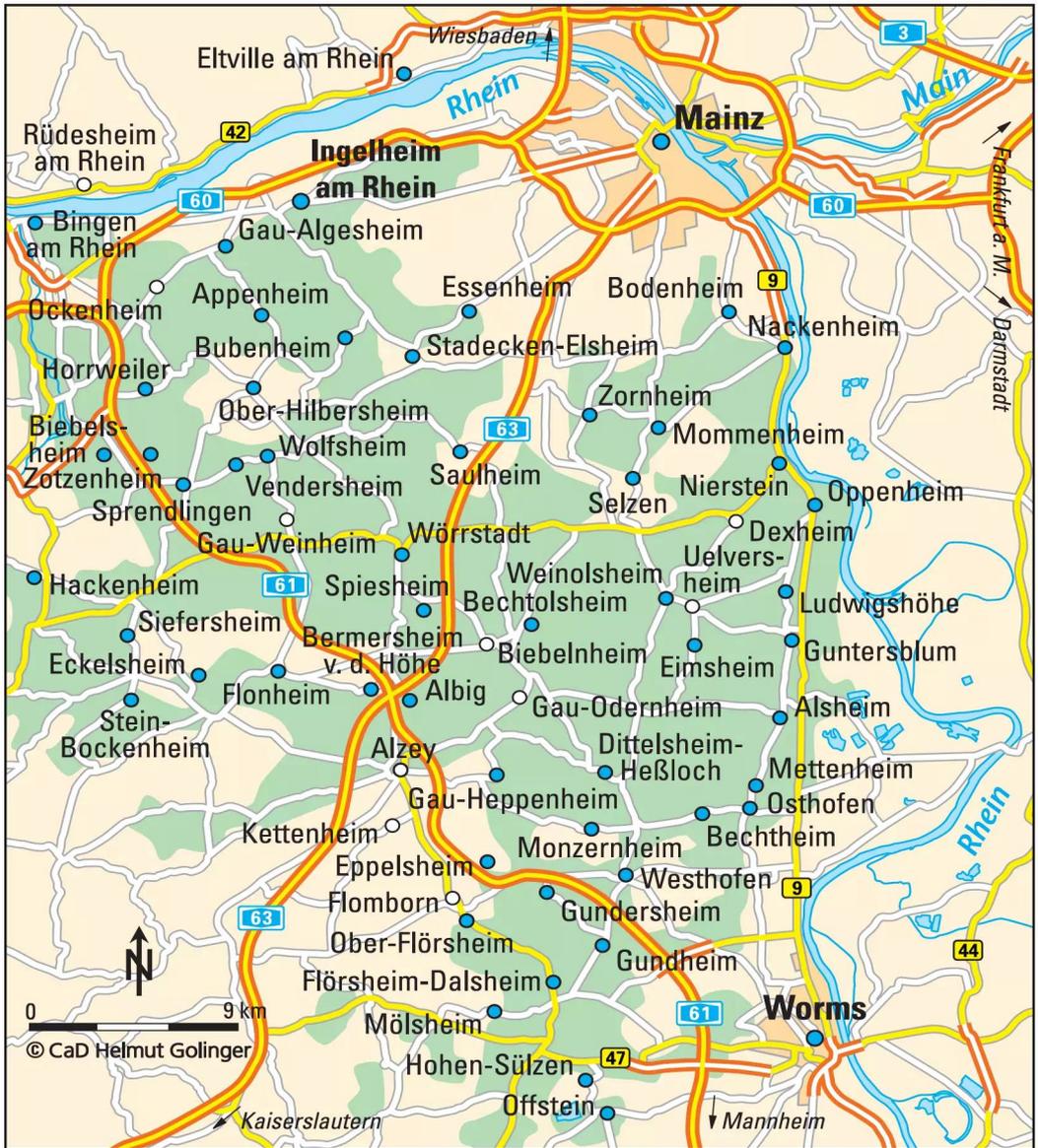
2022 Appenheimer Hundergulden Riesling GG (€ 18,50)

2022 Niersteiner Hipping Riesling GG (€ 18,50)

2022 Appenheimer Daubhaus Sauvignon Blanc (€ 14,50)

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

Aufsteiger! Vor allem die Rieslinge leuchteten dieses Jahr in der Verkostung: Es waren Weine



auf der zarten, leisen und feinen Seite. Klaus Gres zeigt mit seinen Lagenweinen gekonnt, wie viel Verständnis er dem Terroir in Weinberg und Keller entgegenbringt. Da ist der Appenheimer Hundertgulden Riesling mit seinen Noten von Bienenwachs, Zitronenverbene, Limette und einer Frische, die die Zunge schnalzen lässt. Oder der Niersteiner Riesling vom Hipping mit seiner gelben Steinfrucht, den blumigen Noten, der Kräuterwürze und einem erfrischend mineralischen Finale. Beide können auf jeden Fall noch ein paar Jahre lagern. Aber auch der Appenheimer Daubhaus Sauvignon Blanc zeigt Schmelz, Eleganz, viel Leichtigkeit und ein filigran ausgewogenes Aromenspiel.

## Weingut Knewitz

Rheinblick 13, 55437 Appenheim,  
Tel. 06725-29 49  
[www.weingut-knewitz.de](http://www.weingut-knewitz.de)

**Rebfläche:** 25 Hektar

### Probiertipps:

2022 HUNDERTGULDEN GG Riesling trocken,  
Appenheim (€ 49)  
2021 Chardonnay trocken (€ 20)

**Besuch:** n.V.  

Das Knewitz-Team ist heute immer mit dabei, wenn es um Tipps aus Rheinhessen geht. Das Weingut hat seine eigene Handschrift entwickelt: anspruchsvolle Weine im reduktiven Stil. Dementsprechend bleiben vor allem die Großen Gewächse in jungen Jahren etwas zurückhaltend.

Doch Weine wie der Riesling Hundertgulden zeigen mit enormen Extrakt schon heute, wie viel in ihnen steckt – unser Tipp für den Weinkeller, da hat man noch einige Jahre Vorfreude. Wer etwas zum sofortigen Genuss sucht, sollte den Chardonnay probieren: ein Wein voller Frische und Schmelz mit wundervoll eingebundenen Holznoten und schönem Ananas-Aroma.

**Weingut Schweickardt** 

Breitgasse 48, 55437 Appenheim,  
Tel. 06725-27 23

www.weingut-schweickardt.de

**Inhaber:** Gunnar Schweickardt

**Rebfläche:** 14 Hektar

**Probiertipp:**

2022 Appenheimer Chardonnay trocken (€ 8,50)

**Besuch:** Mo, Di, Do, Fr 10-12 und 14-18 Uhr,  
Mi 10-12 Uhr, Sa 10-15 Uhr 

In Appenheim ansässig, besteht das heute 13,5 Hektar große Weingut bereits seit 1870 und wird mittlerweile in der fünften Generation geführt von Gunnar und Sandra Schweickardt. Die diesjährig verkosteten Weine blieben eher schlicht und waren nicht immer stimmig, dennoch ist im breit gefächerten Sortiment für jeden etwas dabei, wie zum Beispiel der Appenheimer Chardonnay: Er punktet mit vollmundiger und frischer Art bei dezenter feiner Frucht.

**Bechtheim**

**Weingut Hans Hermann Buscher** 

Pfandurmstr. 12, 67595 Bechtheim,  
Tel. 06242-50 33 24

www.hanshermannbuscher.de

**Inhaber und Kellermeister:** Manfred Buscher

**Rebfläche:** 23 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Chardonnay „Anna-Luise“  
trocken (€ 14,50)

2022 Blauer Portugieser trocken  
exclusiv (€ 13,50)

**Besuch:** Mo 8-12 und 13-17 Uhr 

Auf diesem Traditionsweingut mit sehr breit gefächelter Weinauswahl findet man alles, was das Herz begehrt, Eiswein inklusive. Neuerdings mischt auch Tochter Anna-Luise mit, die Vielversprechendes auf die Flasche bringt. So ist der Chardonnay „Anna-Luise“ Burgund-inspiriert im

Tonneau ausgebaut, zeigt sich stoffig und klassisch mit Pfirsichnoten, gerösteter Haselnuss und Vanille. Perfekt trinkreif ist der Blaue Portugieser, ein charmanter Roter, der nicht mehr sein will, als er ist: vollmundig, fruchtig, Spaßig.

**S & R Erboldinger – Bastianshauser Hof** 

Bechtheim-West 18, 67595 Bechtheim,  
Tel. 06244-49 42

www.bastianshauserhof.de

**Inhaber:** Ralf Erboldinger

**Kellermeister:** Sebastian Erboldinger

**Rebfläche:** 20 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Fühl den Sommer! Cabernet Blanc  
-bio- (€ 6,50)

2022 Sauvignac SEBASTIAN ERBOLDINGER  
-bio- (€ 11)

2022 Gewürztraminer & Riesling Bastianshauser  
Hof -bio- (€ 8,40)

**Besuch:** Fr 9-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr 

In dritter Generation bringt Sebastian Erboldinger frischen Wind in den elterlichen Betrieb. Neben dem klassischen Sortiment gibt es auch die Kollektion „Sebastian Erboldinger“, die sich mit einem modernen Weinstil der Zukunft zuwendet. Besonders gefallen hat uns aus dieser Linie der biozertifizierte Sauvignac – Erboldinger hat die Piwi-Rebsorte charmant und süffig auf die Flasche gebracht. Auch im klassischen Sortiment hat uns eine Piwi-Sorte überzeugt, nämlich der Cabernet Blanc Einstiegswein „Fühl den Sommer!“ – erfrischend, ausgewogen, unkompliziert und mit gutem Preis-Leistungs-Verhältnis.

**Weingut Familie Erboldinger**  

OT West, Bechtheim West 3, 67595 Bechtheim,  
Tel. 06244-49 32

www.weingut-erboldinger.de

**Inhaber:** Christoph Erboldinger

**Rebfläche:** 28 Hektar

**Probiertipps:**

Pinot Rosé brut - Flaschengärung (€ 13,90)

2022 Riesling Hochgewächs feinherb (€ 9,40)

**Besuch:** Mo-Sa 8-17 Uhr  

Auf dem Weingut der Familie Erboldinger packt die ganze Familie mit an und setzt auf Teamarbeit. Genauso bodenständig und zugänglich sind auch die Weine in einem insgesamt sehr breit

gefächerten Sortiment. Zu empfehlen sind dieses Jahr der Pinot Rosé brut, ein straff-harmonischer Sekt aus traditioneller Flaschengärung, blumig, fruchtig, mit feiner Perlage, Erdbeer- und Steinfruchtnoten, der auch ein schöner Essensbegleiter sein kann. Ebenfalls gut gelungen ist das feinherbe Riesling Hochgewächs: frisch, lang, ausgewogen, mit fruchtigen Aromen und einem Hauch Honig, Bienenwachs und reifer Zitrone.

## Weingut Oekonomierat

### Johann Geil Erben

Kuhpfortenstr. 11, 67595 Bechtheim,  
Tel. 06242-15 46  
www.weingut-geil.de

**Inhaber:** Johannes Geil-Bierschenk

**Rebfläche:** 35 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Weißer Burgunder Bechtheim trocken,  
Qba (Ortswein) (€ 12,90)

2021 Spätburgunder Bechtheim Stein trocken,  
Qba (Lage) (€ 29,90)

2022 Riesling trocken, Qba (Gutswein) (€ 9,50)

**Besuch:** Mo 8-10.30 und 13-17 Uhr, Di-Fr 8-11.30  
und 13-17 Uhr, Sa 9-11.30 und 13-16 Uhr 

Was für eine tolle Kollektion! Das Weingut beherrscht das Säurespiel so gekonnt und hat uns Weine mit wunderbar frischem Stil geschickt – auch bei den Rotweinen. So viel Freude im Glas verdient eine Hochstufung auf 3F! Straff, mineralisch und dynamisch ist der Weiße Burgunder Ortswein: Neben weißer Frucht und feiner Mineralität ist er vollmundig, mit perfektem Trinkfluss und guter Länge. Was will man mehr? Der Lagenwein Spätburgunder Bechtheim Stein trocken ist vom Terroir geprägt. Er zeigt Würze, einen Hauch von Thymian, reife rote Frucht. Filigran und stoffig ist auch der Riesling trocken, ein knackiger Gutswein mit Charakter.

## BIO-Weingut G&M Machmer

Im Rosengarten, 67595 Bechtheim,  
Tel. 06242-91 57 17  
weingut-machmer.de

**Inhaber:** Markus Machmer

**Rebfläche:** 35 Hektar

#### Probiertipps:

2018 Pinot Noir Rotwein trocken im Barrique  
ausgebaut (€ 17,70)

2022 Edition G&M Cabernet Blanc  
trocken (€ 9,10)

**Besuch:** Mo-Fr 9-12 und 14-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr  


Seit 2009 biozertifiziert, widmet sich die Familie Machmer nicht nur der nachhaltigen Bewirtschaftung ihrer Weinberge, sondern blickt auch mit Neugier auf die Zukunft. So finden neben den klassischen Rebsorten auch Piwis ihren Platz in den Weinbergen. Klassisch und sehr schön gelungen ist der Pinot Noir Rotwein, der im Barrique ausgebaut wurde. Ein charmanter, fruchtiger Vertreter, der die Holznoten im Zaum hält und mit schmeichelnden Tanninen punktet. Die Zukunft vertritt gekonnt der Edition G&M Cabernet Blanc. Er ist aromatisch und bietet viel Trinkfreude.

## Weingut Spiess

Gastr. 2, 67595 Bechtheim,  
Tel. 06242-76 33  
www.spiess-wein.de

**Kellermeister:** Johannes Spiess

**Rebfläche:** 32 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Geyersberg Riesling trocken (€ 28)

2022 Chardonnay >>R<< trocken (€ 32)

**Besuch:** Mo-Fr 8-12 und 13-18 Uhr,  
Sa 8-12 und 13-16.30 Uhr  

Familienweingut im wahrsten Sinne des Wortes: Arbeiten hier doch drei Generationen Hand in Hand. Die Brüder Christian und Johannes sind dabei federführend, und das Resultat kann sich sehen lassen. Das Potenzial des Weinguts zeigt zum Beispiel der mineralische Riesling vom Geyersberg, der eigentlich noch in den Kinderschuhen steckt. Da ist auch der Chardonnay R trocken, ein saftiger Wein mit Noten von Mandel, Salbei und Zitronenverbene und schön eingebundenem Holz. Bei den Roten beeindruckt vor allem der Syrah: ein extraktreicher Wein, der nach dem Öffnen ein Weilchen in der Karaffe verbringen sollte.

## Bechtolsheim

### Weingut Alexander Flick

Brückesgasse 15, 55234 Bechtolsheim,  
Tel. 06733-68 14  
www.weingut-flick.de

**Inhaber:** Alexander Flick

**Rebfläche:** 24 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Westhofener Morstein Riesling (€ 20,90)

2022 Grauer Burgunder Réserve (€ 10,95)

**Besuch:** Do, Fr 13-18 Uhr, Sa 10-17 Uhr 

Seit 2008 führt Alexander Flick mit Talent und Neugier die Geschicke des Familienweinguts. Das Resultat ist auch in diesem Jahr wieder ein stimmiges Sortiment. Jede Qualitätsstufe ist präzise definiert. Die Weine punkten mit harmonischer Balance und einem für diese Qualität einfach hervorragendem Preis-Leistungs-Verhältnis. Da ist der Lagenwein Westhofener Morstein Riesling mit seinem wundervollen Aromenspiel von blumigen Noten, Steinfrucht, jetzt schon komplex, mit viel Frische und Länge. Super ausgewogen zeigt sich der Grauer Burgunder Réserve: Erfrischend, saftig, mit viel Schmelz, bringt er Energie ins Glas mit feinen Aromen von Zitronenschale, reifer Frucht, Haselnuss und schön strukturiertem Abgang.

**Bermersheim**

**Geils Sekt- und Weingut** 

Zeller Str. 8, 67593 Bermersheim,

Tel. 06244-44 13

www.geils.de

**Inhaber:** Rudolf, Birgit und Florian Geil

**Rebfläche:** 14 Hektar

**Probiertipps:**

2017 Pinot 3 brut nature (€ 20,20)

2020 Dalsheim Chardonnay trocken (€ 18,20)

2021 Frauenberg Riesling trocken (€ 23,20)

**Besuch:** n.V. 

In Bermersheim zu Hause, schaut Familie Geil auf 200 Jahre Familientradition zurück. Geführt von Florian Geil, zeigt sich das Weingut jedes Jahr aufs Neue als verlässliche Quelle für exzellente Weine und Sekte, von denen vor allem die Lagenweine auch ein paar Jahre im Keller verbringen können. Beweis dafür ist der Dalsheimer Chardonnay, ein im Holzfass ausgebauter Langläufer. Vollmundig, mineralisch-salzig, ist er zwar zurzeit noch stark vom Holz geprägt, zeigt aber eine tolle Länge und ein gelungenes Säurespiel, dazu Noten von Vanille und reifer Steinfrucht. Als Klassiker präsentiert sich der Frauenberg Ries-

ling mit weißer Frucht, Zitronenschale, einer erfrischenden Mineralität und tollem Zug. Bei den Sekten punktet der 2017 Pinot 3 brut nature mit gekonnt feiner Perlage, einem Aromenspiel von Honig, Zitrone, gerösteter Haselnuss und Brioche. Wundervoll gelungen!

**Weingut Neef-Emmich** 

Alzeyer Str. 15, 67593 Bermersheim,

Tel. 06244-90 52 54

www.neef-emmich.de

**Inhaber:** Dirk Emmich, Philipp Emmich

**Rebfläche:** 22 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Bermersheimer Silvaner trocken (€ 10,90)

2021 Albiger St. Laurent trocken (€ 16,90)

2022 Huxelrebe Beerenauslese (€ 18,50)

**Besuch:** n.V.

Auch dieses Jahr beweist Familie Emmich wieder ihre Feinfühligkeit und präsentiert eine stimmige Kollektion. Gelungen ist der Bermersheimer Silvaner mit filigranen Fruchtaromen und leichten Honignoten. Mit seiner knackigen Säure und feinen Struktur ist er saftig und recht lang am Gaumen und könnte fast noch etwas länger auf der Flasche lagern. Super charmant ist der Albiger St. Laurent trocken: Beerig mit einem Hauch von Graphit ist er zwar schlicht, aber voll saftiger Frucht und äußerst trinkfreudig.

**Bermersheim vor der Höhe**

**Weingut Hauck** 

Albiger Str. 15, 55234 Bermersheim

vor der Höhe,

Tel. 06731-12 72

www.weingut-hauck.de

**Inhaber:** Heinz Günter Hauck, Heike Hauck, Jana Hauck

**Rebfläche:** 30 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Kunststück Weißer Burgunder & Auxerrois trocken (€ 8,50)

2022 Riesling „Alte Reben“, Bermersheimer Klosterberg, trocken (€ 8,50)

2020 Spätburgunder „976“ (€ 19,76)

**Besuch:** Mo-Sa 9-17 Uhr  

Auf dem ehemaligen landwirtschaftlichen Mischbetrieb fokussieren sich Heike und Heinz Günter Hauck seit 2000 ganz auf den Weinbau. Mittler-

weile ist auch Tochter Jana mit eingestiegen. Dieses Jahr fielen die Weine äußerst spannend aus, sie sind durch die Bank gute Essensbegleiter und gefällig, ohne langweilig zu sein. Die Cuvée Kunststück aus Weißburgunder und Auxerrois punktet mit Noten von Salbei, frischer Birne und einem geradlinigen und klaren Charakter. Komplexer wird's mit dem Riesling „Alte Reben“: mineralisch, zitronig und knackig, bringt ein Hauch von Restsüße genau die richtige Dosis an Charme. Bei den Roten punktet der Spätburgunder „976“ mit beeriger Fruchtigkeit, toll eingebundenen Röst- und Holzaromen und harmonischen Tanninen.

## Biebelsheim

### Weingut Fischborn-Schenk

OT Biebelsheim, Weingasse 2,  
55546 Biebelsheim,  
Tel. 6701-12 14  
schenkwein.de

**Inhaber:** Hans-Werner Schenk

**Rebfläche:** 13 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Riesling Kieselberg trocken (€ 8,50)

2022 Riesling feinherb (€ 6,50)

**Besuch:** Mo-Mi, Fr 9-18 Uhr, Do 9-18 Uhr,  
Sa 10-15 Uhr

Hinter den historischen Mauern des bereits 1833 gegründeten Weinguts entsteht ein breites Sortiment an Qualitäts- und Prädikatsweinen. Dieses Jahr hat uns der stoffige Riesling Kieselberg gefallen, der trotz leichter Fruchtsüße herrlich den Gaumen erfrischt. Sehr lang im Abgang und mit schönem Potenzial, macht er schon jetzt richtig Spaß, kann aber gern noch etwas im Keller verweilen. Gelungen ist auch der feinherbe Riesling mit Noten von Ananas, Zitrone und Steinfrucht. Seine Süße wird perfekt von Säure umgarnt, und man kann ihn so richtig genießen.

## 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, Philipp Hemmes

**Rebfläche:** 21 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Binger Vioignier trocken (€ 13,10)

2022 Binger Riesling trocken (€ 13,10)

**Besuch:** Mo, Mi-Fr 10-12 und 14-18 Uhr,  
Di 10-12 Uhr, Sa 10-17 Uhr  

Ursprünglich war dies ein klassischer Mischbetrieb, erst 1970 wurde der Grundstein zum heutigen Weingut gelegt. 2008 wurde das Weingut in die alte Dorfschule von Bingen-Kempten umgesiedelt und passend zu den zwei Leidenschaften von Frank Hemmes: Weinbau und Weinschule. Seit 2017 ist auch sein Sohn Felix mit dabei. Dieses Jahr waren die Weine vielleicht etwas schlichter als gewöhnlich, dafür aber erfreulich vollmundig und harmonisch. Der Binger Vioignier ist rund, fruchtig, lang am Gaumen, mit dezenten Aromen von reifer Birne und weißem Pfirsich. Der Binger Riesling zeigt feinste Rieslingstilistik mit ausgewogenem Frische-Frucht-Spiel.

### Weingut Riffel

OT Büdesheim, Mühlweg 14 a,  
55411 Bingen am Rhein,  
Tel. 06721-99 46 90  
www.weingut-riffel.de

**Inhaber:** Erik und Carolin Riffel

**Kellermeister:** Erik Riffel

**Rebfläche:** 18 Hektar

#### Probiertipps:

2021 Binger Scharlachberg Riesling BIO trocken (€ 40)

2021 Binger Kirchberg Riesling BIO trocken (€ 40)

**Besuch:** Mo-Fr 16-18 Uhr, Sa 10-13 Uhr

Eine exzellente Kollektion, die uns Erik und Carolin Riffel in diesem Jahr geschickt haben! Das Weingut zählt zu den Highlights in Rheinhessen. Seit 2012 wird biodynamisch gearbeitet, alle Weine vergären spontan. Besonders beeindruckend sind die Lagenweine: nuanciert, im Terroir verankert und mit sehr viel Reifepotenzial. Da ist zum Beispiel der Riesling vom Binger Scharlachberg. Er ist komplex mit einem vielschichtigen Aromenspiel und feinen Bitternoten – beeindruckend. Auch der Riesling vom Binger Kirchberg ist fantastisch: blumig, mit viel Schmelz und Extrakt.

## Bodenheim

### Kühling-Gillot

Ölmühlstr. 25, 55294 Bodenheim,  
Tel. 06135-23 33

[www.kuehling-gillot.de](http://www.kuehling-gillot.de)

**Inhaber:** Carolin Spanier-Gillot, H. O. Spanier

**Rebfläche:** 25 Hektar

#### Probierertipp:

2022 Nierstein Riesling VDP.Aus Ersten Lagen (€ 26)

2022 Pettenthal (€ 85)

2022 Rothenberg Riesling wurzelecht  
VDP.Grosses Gewächs (€ 225)

2021 Kreuz Spätburgunder  
VDP.Grosses Gewächs (€ 65)

**Besuch:** Mo-Fr 9-17 Uhr



Die Weine aus dem Hause Kühling-Gillot sind eine Liebeserklärung an ihre Herkunft. Gekonnt werden die Nuancen der Lagen herausgearbeitet und bleiben dabei äußerst trinkfreudig und zugänglich. Egal ob Einstiegswein oder Oberliga: Hier ist viel Spaß im Glas. Der Niersteiner Riesling ist salzig-mineralisch mit Aromen von Verbene, Steinfrucht, reifer Zitrone und einem erfrischenden Finale. Das Riesling Große Gewächs Pettenthal ist ein Spiegel des Roten Hangs: seine konzentrierte Frucht, sein beeindruckender Extrakt und das bei wunderbarem Schmelz und langem Nachhall. Er sollte auf jeden Fall noch einige Jahre im Keller reifen. Das Riesling Große Gewächs vom Rothenberg stammt aus wurzelechten Reben und zeigt sich würzig, verspielt mit enormer Mineralität – ein Wein voller Eleganz. Doch auch die Spätburgunder können mithalten, das zeigt der Spätburgunder Kreuz mit seiner stoffigen Art und den seidigen Tanninen, er ist unendlich lang am Gaumen und dennoch voller Leichtigkeit. Fantastisch.

## Bubenheim

### Weingut Finkenauer-Franz

Außerhalb 7, 55270 Bubenheim,  
Tel. 06130-94 42 06

[www.weingut-franz.de](http://www.weingut-franz.de)

**Inhaber:** Yvonne Finkenauer, Christopher Franz

**Kellermeister:** Christopher Franz

**Rebfläche:** 22 Hektar

#### Probierertipp:

2022 Appenheim Riesling trocken (€ 11,80)

2022 Schlossberg Riesling trocken (€ 24,50)

2022 Nieder-Hilbersheim Riesling  
trocken (€ 11,80)

2022 Appenheim Weisser Burgunder  
trocken (€ 11,80)

2022 Riesling Kabinett (€ 9,90)

**Besuch:** Mo 9-18 Uhr

Zusammen mit Christopher Franz führt Yvonne Finkenauer das Weingut und jongliert zwischen Tradition und Moderne. Hier gibt es die ganze Bandbreite, vom schlichten Einstiegswein bis hin zu lagerfähigen Terroir-Weinen. Besonders vielversprechend ist dieses Jahr der Bubenheimer Honigberg Chardonnay Meilenstein, der seiner Lage mit feinen Honignoten Tribut zollt. Im feinsten Burgund-Stil im Holzfass auf Feinhefe ausgebaut, zeigt er Noten von Vanille, Mirabelle, Pfirsich und schöne Röstaromen. Ebenfalls gelungen ist der feinfühlige Sauvignon Blanc Meilenstein, ein dezenter Wein mit gut eingebundener Säure und einer leichten Tanninstruktur im Abgang. Ein gelungener Sauvignon, hier mal etwas ungewöhnlicher und mit viel Charakter interpretiert.

## Dittelsheim-Heßloch

### Cisterzienser Weingut

Dalbergstr. 28, 67596 Dittelsheim-Heßloch,  
Tel. 06244-49 21

[www.cisterzienser-weingut.de](http://www.cisterzienser-weingut.de)

**Inhaber:** Ulrich Michel

**Rebfläche:** 35 Hektar

#### Probierertipp:

2022 Riesling Westhofener Morstein trocken -  
BIO (€ 19)

2018 Cabernet Sauvignon-Merlot trocken (€ 15)

2022 Chardonnay trocken - BIO (€ 13)

**Besuch:** Mo-Fr 9-12 und 13-17 Uhr, Sa 10-14 Uhr



Bereits in achter Generation leitet Familie Michel das 1173 ehemals von Zisterzienser-Mönchen gegründete Weingut. Dieses Jahr werfen die Weißweine mit ihrer ausgefallenen Aromatik ein neues Licht auf die klassischen Rebsorten. Der Riesling Westhofener Morstein erfrischt mit einem fruchtig-würzigen Bukett und balsamischen Noten. Auch der Chardonnay gefällt mit Aromen

von Pfirsichkompott, reifem Steinobst, etwas Karamell und Honig. Würzig, mit einigen Holznoten, ist das Finale dieses Gaumenschmeichlers fein strukturiert. Als Überflieger stellte sich die Cuvée Cabernet- Sauvignon-Merlot trocken heraus. Charmant, mit weichen, aber präsenten Tanninen zeigt sie Textur, Frucht und leicht rauchige Noten. Das verdient einen Aufstieg auf 2 F.

## Weingut Christian Roll

OT Dittelsheim, Klopbergstr. 36,  
67596 Dittelsheim-Heßloch,  
Tel. 06244-74 38  
www.weingut-roll.de

**Inhaber:** Christian Roll

**Rebfläche:** 23 Hektar

### Probiertipps:

2020 Dittelsheimer Leckerberg Merlot Reserve „Royce“ QbA (€ 15,80)

2022 Dittelsheimer Merlot Rose QbA trocken (€ 9,10)

2022 Dittelsheimer Gewürztraminer Spätlese „Süßes Kind“ (€ 11,10)

**Besuch:** Mo-Sa 8-17 Uhr



Christian Roll ist in den Weinbergen aufgewachsen und ohne zu zögern in die Fußstapfen seines Vaters Friedrich gestiegen. Die diesjährige Kollektion ist sehr stimmig, wenn auch etwas verhalten. Man merkt sofort, dass in ihr noch unausgeschöpftes Potenzial steckt, mit einem feinfühligem Verständnis der Weinberge. Vielversprechend ist der im Holzfass ausgebaute Dittelsheimer Leckerberg Merlot Reserve „Royce“. Offensichtlich nach französischem Vorbild gearbeitet, hat er ordentlich Charakter, eine feine Tanninstruktur, ist würzig im Abgang und hat eine schöne reife Frucht durchwoben mit Holznoten. Der Merlot Rose trocken ist ein rustikaler Herbst-Rosé mit reifer Frucht, der gut zu Salaten und Taboulé passen würde.

## Weingut David Spies

OT Dittelsheim, Hauptstr. 26,  
67596 Dittelsheim-Heßloch,  
Tel. 06244-74 16  
www.weinfuersleben.de

**Inhaber:** Uwe und David Spies

**Kellermeister:** David Spies

**Rebfläche:** 22 Hektar

### Probiertipps:

2022 Westhofener Morstein Riesling trocken (€ 17)

2022 Westhofener Morstein Chardonnay trocken (€ 17)

**Besuch:** Fr 14-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr



Seit 2018 hat David Spies die Alleinregie im Weingut. Ganz ohne Zweifel gehört er zu den vielversprechendsten Jungwinzern der Region und zeigt in Weinberg und Keller außerordentliches Fingerspitzengefühl. Da ist zum Beispiel der Westhofener Morstein Riesling trocken, ein dezenter, verspielter und charmanter Wein, der im Glas saftig und extraktreich daherkommt. Auch der Chardonnay vom Morstein entpuppte sich als Gaumenfreude mit reifer, nuancierter Frucht, erfrischend und vollmundig. Im Eichenfass ausgebaut, verschmelzen die Holznoten gekonnt mit Frucht und Frische. Ein insgesamt sehr feinfühliges Chardonnay, würzig, präzise, mit schöner Länge und perfekter Trinkreife.

## Weingut Spies, Inh. Tobias Leib

OT Dittelsheim, Flachsgasse 2,  
67596 Dittelsheim-Heßloch,  
Tel. 06244-74 97  
www.weingut-spies.com

**Inhaber:** Tobias Leib

**Rebfläche:** 22 Hektar

### Probiertipps:

2021 Riesling edition - Spätlese trocken (€ 13,50)

2021 Grauburgunder edition - Spätlese trocken (€ 15)

**Besuch:** n.V.



Die Weinberge von Svenja und Tobias Leib liegen rund um Dittelsheim. Vor neun Jahren haben die beiden das Weingut von der Familie Spies übernommen, und betreiben es seither mit Leidenschaft. Wir fanden dieses Jahr die trockenen Spätlesen besonders gelungen, allen voran der Grauburgunder Edition. Reife Frucht, weißes Steinobst, Passionsfrucht und ein willkommenes würziges Finale! Sicherlich auch ein wundervoller Essensbegleiter. Auch die Riesling Edition Spätlese punktete mit einem Bukett von Limette, reifer Zitrone und wunderbarem Schmelz.

## Eckelsheim

### Weingut Zöller

Brunnenstr. 12, 55599 Eckelsheim,  
Tel. 06703-12 73

[www.weingutzoeller.de](http://www.weingutzoeller.de)

**Rebfläche:** 20 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Riesling Porphy trocken,  
Eckelsheim (€ 8,80)

2022 Riesling Eckelsheimer Kirchberg  
trocken (€ 13)

**Besuch:** n.V.

Vor vielen Millionen Jahren war das heutige Rheinhessen von einem subtropischen Meer überflutet. Geblieben ist eine Vielfalt an Bodenbeschaffenheiten, unter anderem karge Porphyrgesteins-Böden und kalkreiche Mergelböden, welche heute die Signatur-Terroirs des Weingutes Zöller sind. Auf diesen Böden entsteht ein breit gefächertes Sortiment an Weinen mit tollem Preis-Genuss-Verhältnis. Uns gefällt der Eckelsheimer Riesling Porphy, ein mineralischer Weggefährte mit salzigen Noten und Aromen von Aprikose, Pfirsich und Limette, insgesamt sehr erfrischend. Komplexer ist der Lagenriesling vom Eckelsheimer Kirchberg: am Gaumen wunderbar griffig und mit gutem Reifepotenzial.

## Eimsheim

### Weingut Geil

Mittelstr. 14, 55278 Eimsheim,  
Tel. 6249-23 80

[www.weingutgeil.de](http://www.weingutgeil.de)

**Inhaber:** Thomas Geil

**Rebfläche:** 10 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Silvaner QbA. trocken (€ 6,40)

2022 Scheurebe QbA. trocken (€ 7,40)

2022 Weißburgunder QbA. trocken (€ 7,90)

**Besuch:** n.V. 

Trotz 350-jähriger Geschichte ist das Weingut Geil absolut modern und überzeugt mit schlichter Eleganz und erschwinglichen Preisen. Das Weingut ist eine hervorragende Quelle für unkomplizierte und solide Weine. Da ist zum Beispiel der erfrischende, dezent fruchtige Stil des Silvaner, ein perfekter Sommerwein. Oder die Scheurebe, die sich präzise und sortenty-

pisch aromatisch zeigt, am Gaumen aber angenehm zurückhaltend bleibt. Der Sunnyboy des Sortiments ist aus unserer Sicht der Weißburgunder mit charmannten Holznoten, Aromen von reifem Pfirsich, Melisse und Minze, dabei trotzdem erfrischend.

### Weingut Krebs-Grode

Hauptstr. 16, 55278 Eimsheim,  
Tel. 06249-90 80 50

[www.krebs-grode.de](http://www.krebs-grode.de)

**Inhaber:** Hubertus Krebs

**Rebfläche:** 28 Hektar

#### Probiertipps:

2021 Guntersblumer Weißer Burgunder  
trocken (€ 8,50)

2022 Gewürztraminer trocken (€ 7,50)

**Besuch:** Mo-Fr 9-11.30 und 14-18 Uhr,  
Sa 10-16 Uhr 

Auf den 28 Hektar ökologisch bewirtschafteten Weinbergen entsteht ein differenziertes, ausgewogenes Sortiment, das uns auch dieses Jahr wieder überzeugte. Die Weine sind von zuverlässiger Qualität, sehr gekonnt vinifiziert, und bei der Arbeit im Keller wird das Terroir respektiert. Der Guntersblumer Weißburgunder ist mit seiner Frische und würzigen Aromatik ein wundervoller Sommerwein, der auch preislich erschwinglich ist. Am besten gefallen hat uns allerdings der Gewürztraminer, ein filigraner Charmeur mit blumig-würzigem Bukett, pfeffrig am Gaumen, mit Noten von rosa Grapefruit und dem Duft von Fichte. Sehr harmonisch, gekonnt ausgebaut, hat er für die Rebsorte eine sehr gelungene Stilistik, die man eher selten antrifft.

## Eppelsheim

### Weingut Russbach

Alzeyer Str. 22, 55234 Eppelsheim,  
Tel. 06735-96 03 02

[www.weingut-russbach.de](http://www.weingut-russbach.de)

**Inhaber:** Bernd Russbach

**Kellermeister:** Sebastian Russbach

**Rebfläche:** 33 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Eppelsheimer Sauvignon Blanc trocken  
(Preis auf Anfrage)

2022 Cabernet Blanc trocken (Preis auf Anfrage)

**Besuch:** n.V. 

Bernd Russbach und sein Team punkten wie jedes Jahr mit schlichten, zugänglichen und erschwinglichen Weinen. Der Eppelsheimer Sauvignon Blanc entfaltet blumig-fruchtige Noten von Holunderblüte, Stachelbeere und Cassis, hat leichte Fruchtsüße mit ausgleichender Frische und entpuppt sich als gefälliger, aromatischer Wein für jeden Tag. Der Cabernet Blanc, eine der neuen Rebsorten Deutschlands, zeigt sich fruchtig, frisch, mit Noten von weißem Pfirsich. Ein dynamischer, erfrischender Weißer für laue Sommerabende.

## Essenheim

### Weingut Braunewell

Am Römerberg 34, 55270 Essenheim,  
Tel. 06136-999 91 00  
braunewell-wein.de

**Inhaber:** Familie Braunewell

**Rebfläche:** 30 Hektar

**Probiertipps:**

2021 ESSENHEIM Grauer Burgunder trocken (€ 16,90)

2021 RÉSERVE Sauvignon Blanc trocken (€ 18)

**Besuch:** Mo-Fr 10-18 Uhr, Sa 10-17 Uhr  

Im Selztal gelegen, versteht die Familie Braunewell, das facettenreiche Terroir ihrer Weinberge rund um Essenheim in die Flasche zu bringen. So ist das Sortiment klar aufgeteilt in Guts-, Orts- und Lagenweine. Außerdem gibt es eine Réserve-Linie. So bringt der Réserve Sauvignon Blanc blumig-reife Aromen ins Glas. Frisch, süffig, salzig, lang und vollmundig, bleibt er nuanciert und zeigt, wie viel Eleganz in der Rebsorte stecken kann. Aber auch die klassischen Weine stehen dem in nichts nach, allen voran der im Holzfass ausgebaute Grauburgunder. Charmant, mit reifer Frucht und dennoch sehr jugendlichem erfrischenden Finale – übrigens ein toller Essensbegleiter.

## Flörsheim-Dalsheim

### Weingut Feth

OT Dalsheim, Rodensteinerstr. 17,  
67529 Flörsheim-Dalsheim,  
Tel. 06243-75 01  
www.fethwein.de

**Inhaber:** Florian Feth

**Rebfläche:** 18 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Riesling trocken (€ 8,50)

2022 Pfeddersheimer Grauburgunder (€ 12,90)

**Besuch:** n.V. 

Das Familien-Weingut Feth gehört in Rheinhessen zu den Pionieren des biodynamischen Weinbaus. Florian Feth arbeitet im Weinberg mit sanften Methoden. In seinem Keller entstehen geradlinige, harmonische Weine, wobei die Struktur der Weißweine auf eine intelligente Arbeit und Gespür hinsichtlich der Feinhefe hinweisen. Das Sortiment ist klar aufgeteilt, in Gutsweine, Ortsweine und Lagenweine. Wunderbar ist der Gutsriesling: frisch, mit guter Struktur am Gaumen und vielschichtigen Aromen von Zitronenverbene und Mirabelle. Auch der Pfeddersheimer Grauburgunder hat es uns angetan mit seiner feinen Textur und einem filigranen, nuanciert ineinandergreifenden Aromenspiel. Stoffig, saftig und harmonisch zeigt er, dass die Rebsorte wesentlich mehr kann, als man es häufig vermutet.

### Weingut Arno Göhring

OT Nieder-Flörsheim, Alzeyer Str. 60,  
67592 Flörsheim-Dalsheim,  
Tel. 06243-408

www.goehring-wein.de

**Inhaber:** Arno Göhring

**Rebfläche:** 20 Hektar

**Probiertipps:**

2022 FRAUENBERG Riesling trocken  
Großes Gewächs (€ 21)

2022 SILBERBERG Riesling (€ 21)

2022 Nieder-Flörsheimer Frauenberg Albalonga  
Auslese (€ 10,80)

**Besuch:** Di-Fr 9-11.30 und 14-18 Uhr,  
Sa 9-11.30 und 14-17 Uhr 

2017 übernahmen Arno und Kathrin Göhring das bereits 1892 gegründete Familienweingut. Heute trifft dort Tradition auf Moderne, und die Weine zeichnen sich durch Lagerfähigkeit, Präzision und einen erfrischenden Charakter aus. Ein Beispiel ist der Riesling vom Frauenberg: ein komplexer Wein mit feinen Aromen von Minze und Kräutern, delikat am Gaumen und mit einem erfrischend salzigen und mineralischen Finale. Extraktreich und fruchtig ist der Lagenwein Silberberg Riesling – vollmundig und charmant, mit Noten von gelbem Steinobst, reifer Zitrone und

etwas Anis. Ungewöhnlich ist die Nieder-Flörshheimer Frauenberg Albalonga Auslese, eine 1951 entwickelte Rebsorte, die heute äußerst selten ist. Mit ihren Aromen von getrockneter Aprikose, Sultaninen und Pfirsichkompott, ist sie ein Süßwein mit viel Frische und sicher eine exzellente Begleitung von Blauschimmelkäse.

**Weingut Keller** 

Bahnhofstr. 1, 67592 Flörshheim-Dalsheim,  
Tel. 06243-456  
www.keller-wein.de

**Inhaber:** Familie Keller

**Rebfläche:** 19,5 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Sylvaner trocken Feuervogel  
(Preis auf Anfrage)

2022 Riesling trocken „von der Fels“  
(Preis auf Anfrage)

**Besuch:** n.V. 

Die Prestige-Weine von Klaus Peter Keller stehen auf jeder der im letzten Jahrzehnt veröffentlichten Liste „x Weine, die Sie unbedingt einmal im Leben getrunken haben müssen“. Dadurch werden sie immer rarer – und immer teurer.

Aber auch die vermeintlich kleineren Weine sind durch und durch Preziosen: Schon bei Klaus Peter Kellers Lieblingszechwein, der Riesling „von der Fels“, sind Frucht und süffige Säure perfekt aufeinander abgestimmt, ein so charmantes wie komplexes Wechselspiel. Ausnehmend schön auch der Westhofen Sylvaner (Würze, Salz und feinste Fruchtnoten), eine Wonne der Sylvaner „Feuervogel“, der alles, was den Ortswein ausmacht und all das, was er nur andeuten kann, an den Tag legt. An den Großen Gewächsen aus dem Dahlsheimer Oberen Hubacker oder dem Westhofener Kirchspiel kommt man sowieso nicht vorbei (klare Empfehlung!). Auch hier können wir nur sagen: Nach Möglichkeit alles probieren, denn das ist wie gewohnt Weltklasse!

**Sekthaus Raumland** 

OT Dalsheim, Alzeyer Str. 134,  
67592 Flörshheim-Dalsheim,  
Tel. 06243-90 80 70  
www.raumland.de

**Inhaberin:** Marie-Luise Raumland

**Kellermeister:** Kaise Kazuyuki

**Rebfläche:** 18 Hektar

**Probiertipps:**

2018 Cuvée Marie-Luise Brut (€ 25)

2014 Blanc de Blanc -Réserve- Extra Brut (€ 39)

2014 XIV. Triumvirat - Grande Cuvée – (€ 54)

**Besuch:** Mo-Fr 8.30-17 Uhr, Sa 10-13 Uhr  

Das Sekthaus Raumland gehört unumstritten zu den besten Sekthäusern Deutschlands. Es bringt umwerfende, zeitlose, lagerfähige Jahrgangssekte aus traditioneller Flaschengärung auf den Markt, die auch bei Tisch eine wunderbare Begleitung sind. Da ist zum Beispiel die Cuvée Marie-Luise Brut 2018: ein Blanc de Noir mit harmonisch nuancierten Aromen von Brioche, Aprikose und reifer Frucht, unterstrichen von einer feinen Perlage. Begeistert hat uns der Blanc de Blanc Réserve Extra Brut 2014, der nach mehr als sieben Jahren auf der Feinhefe im feinsten Champagner-Stil auftrumpft. Seine Finesse, Mineralität und Frische hallen noch lange nach. Das Flaggsschiff, die XIV. Triumvirat Grande Cuvée 2014, hat 90 Monate auf der Feinhefe verbracht. Dieser Spitzensekt kann sicherlich noch viele weitere Jahre im Keller reifen. Gleichwohl zeigt er sich schon heute trinkfreudig und saftig – purer Trinkspaß!

**Weingut Scherner Kleinhanß** 

OT Nieder-Flörshheim Alzeyer Str. 10,  
67592 Flörshheim-Dalsheim  
Tel. 06243-434 35  
www.scherner-kleinhanss.de

**Inhaberinnen:** Sonia und Julia Scherner,  
Monika Bank-Scherner

**Rebfläche:** 13 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Weißer Burgunder -Lössterrassen-  
Qualitätswein trocken (€ 7,80)

2021 Pinot Blanc de Blancs Sekt  
brut nature (€ 16,50)

2020 Cuvée J Qualitätswein trocken (€ 10,50)

**Besuch:** n.V.

Was für eine Überraschung! Dass Familie Scherner mit schöner Regelmäßigkeit gute Weiß- und Grauburgunder auf die Flasche zieht (der süffige „Lössterrassen“, ein ehrlicher, tadelloser Zechwein, spricht Bände), war und ist bekannt. Dass das aber nicht nur für die Stillweine gilt, hat uns umso mehr gefreut. Ihr eleganter Sekt, ein Pinot Blanc de Blancs brut nature, vereint Balance und Trinkfluss – sehr schön! Aber auch jenseits der

Burgundersorten wird man schnell und gut fündig, der Dalsheimer Riesling überzeugt mit Frucht und Schmelz, und auch mit der dunklen, fruchtig-dichten „Cuvée J“ (Barrique und anregender Säurezug inklusive) macht man alles richtig, zumal der Preis sehr fair kalkuliert ist!

## Weingut Zink – Die Weinschmiede

OT Dalsheim, Vordergasse 13,  
67592 Flörsheim-Dalsheim,  
Tel. 06243-76 22  
www.weingut-zink.de

**Inhaber:** Matthias Zink

**Rebfläche:** 8 Hektar

### Probiertipp:

2021 WERKSTÜCK Rotweincuvée trocken (€ 10)

**Besuch:** n.V.  

Mehrere Generationen lang betrieb die Familie den Weinbau neben der Hufschmiede. Heute ist der Weinbau die Nummer eins, und das Familienweingut wird geführt von Matthias Zink. Die Weine bleiben sehr schlicht, sind wie auch schon in den Vorjahren zum Teil etwas unausgewogen. Gefallen hat uns jedoch die trockene Rotweincuvée Werkstück, ein fruchtiger, würziger, vollmundiger und spaßiger Rotwein für jetzt.

## Flonheim

### GUTGALLÉ

OT Flonheim, Langgasse 69, 55237 Flonheim,  
Tel. 06734-89 61  
www.gutgalle.de

**Inhaber:** Klaus Gallé

**Kellermeister:** Jonathan Gallé

**Rebfläche:** 16 Hektar

### Probiertipps:

2022 Sauvignon Blanc Johannes Gallé Identität trocken (€ 15)

2022 Rotenpfad Silvaner Jonathan Gallé Lagenwein trocken VIP 3 (€ 18)

**Besuch:** n.V.

Der Generationswechsel macht sich auf Gutgallé bemerkbar. Im Weinberg wird auf ökologischen Weinbau umgestellt, aber auch stilistisch tut sich einiges. Die Söhne Johannes und Jonathan starten mit vielschichtigen Lagenweinen durch. Wir sind gespannt auf die Zukunft, denn die aktuelle Kollektion zeigt bereits tolles Potenzial. Der Sauvignon Blanc Johannes Gallé Identität

enthüllt sortentypisch Holunderblüte, entpuppt sich im Glas jedoch als komplexer und mit toller Struktur. Auch der Rotenpfad Silvaner Jonathan Gallé zeigt Charakter mit leicht rauchigen Noten. Ein filigraner Wein, nuanciert, stimmig und ausgewogen.

## Weingut Espenhof / Nico Espenschied

OT Uffhofen, Hauptstr. 81, 55237 Flonheim,  
Tel. 06734-940 40  
www.espenhof.de

**Inhaber:** Nico Espenschied

**Rebfläche:** 31 Hektar

### Probiertipps:

2021 LA ROCHE Riesling trocken

Lagenwein (€ 18)

2022 HERZ+HAND Scheurebe trocken  
(Preis auf Anfrage)

2022 VELTENBUMMLER Grüner Veltliner trocken (€ 12,50)

**Besuch:** n.V.  

Seit Nico Espenschied das Weingut vor 11 Jahren übernommen hat, ist viel passiert. Er setzt auf zwei sehr unterschiedliche Linien, die sich nicht nur visuell, sondern auch in der Weinstilistik stark voneinander unterscheiden: auf der einen Seite die Linie Weingut Espenhof in der eher klassischen Interpretation, auf der anderen Seite die Linie Nico Espenschied, mit der er in Richtung Naturwein geht. Beide Spielarten haben uns sehr gut gefallen! Etwa der Riesling La Roche (aus der klassischen Linie), ein expressiver Lagenwein mit gelber Steinfrucht, Zitronenverbene und blumig-würzigen Noten. Die Scheurebe Herz+Hand aus der Nico-Espenschied-Linie bringt Aromen von Fenchel und Rhabarber ins Glas, er ist unglaublich trinkfreudig. Außerdem empfehlen wir den exzellenten Veltenbummler von Nicos Frau Laura, ein Grüner Veltliner mit toller Kräuterwürze und schönem Aroma von reifer Birne.

## Weingut Pauser

OT Flonheim, Im Baumfeld 40,  
55237 Flonheim,  
Tel. 06734-87 64  
www.weingut-pauser.de

**Inhaber:** Familie Pauser

**Rebfläche:** 35 Hektar

**Probiertipp:**

2021 Grauer Burgunder Flonheimer Geisterberg  
Lagenwein trocken (€ 8,90)

**Besuch:** Mo-Fr 8-12 und 13-18 Uhr,  
Sa 8-12 und 13-16 Uhr



Geleitet in der vierten Generation von Eva, Cornelia und Friedrich, setzt die Familie auf eine Mischung aus neuester Technik und Handarbeit. Eigentlich eine verlässliche Quelle erschwinglicher, klassischer Weine, waren die diesjährig vorgestellten Weine für uns nicht auf dem Niveau der letzten Jahre. Empfehlen können wir den Grauen Burgunder aus dem Flonheimer Geisterberg mit gelungenem Süße-Säure-Spiel, fruchtigen Aromen und einer ansprechenden Saftigkeit.

**Gau-Algesheim**

**Weingut Fleischmann**

Kloppgasse 8, 55435 Gau-Algesheim,  
Tel. 06725-32 76  
www.fleischmann-weine.de

**Inhaber:** Quirin Fleischmann

**Rebfläche:** 17 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Grauer Burgunder \*S\* trocken (€ 7,40)

2022 Kerner Spätlese süß (€ 6,40)

**Besuch:** Mo-Fr 10-18 Uhr, Sa 9.30-16 Uhr



Es sind verlässliche, gut strukturierte und zugängliche Weine mit einem tollen Preis-Leistungs-Verhältnis, die uns die Familie Fleischmann in diesem Jahr geschickt hat. Der Graue Burgunder \*S\* ist fruchtig und erfrischend, mit Aromen von weißer Steinfrucht und einer würzig-pfeffrigen Struktur im Finale. Die Kerner Spätlese schafft den Balanceakt, die Süße mit knackiger Frische zu zähmen, mit Noten von Minze, reifer gelber Frucht und Aprikosenkompott. Frech und charmant!

**Gau-Heppenheim**

**Gustavshof**

Hauptstrasse 53,  
55234 Gau-Heppenheim,  
Tel. 06731-425 45  
www.gustavshof.de

**Inhaber:** Andreas Roll

**Rebfläche:** 20 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Gustavshof Sinnvoll, Deutscher Landwein  
Rhein trocken (€ 8,80)

2020 Grauburgunder Signatur trocken,  
QbA (€ 10,50)

**Besuch:** n.V.

Auf dem Gustavshof steht die Natürlichkeit an erster Stelle. Andreas und Friederike Roll arbeiten biodynamisch und sind Demeter-zertifiziert. Die Stilistik ihres Sortiments spiegelt wider, dass sie sich immer konsequenter dem Naturwein widmen. Grandios gelungen ist das beim Grauburgunder Signatur. Buttrige Aromen und Noten von Mandeln, Karamell und Orange sorgen für einen ausdrucksstarken Wein. Unkonventionell, schön gemacht und auf jeden Fall ein hervorragender Essensbegleiter. Ungewöhnlich ist auch der Gustavshof Sinnvoll, hinter dem sich die weiße Rebsorte Johanniter versteckt. Es duftet nach Salbei, Kräutern, Limette und Zitronenschale, ein süffiger Alltagswein und dennoch etwas Besonderes.

**Gundersheim**

**Weingut Wohlgemuth-Schnürr**

Katzensteiner Straße 45,  
67598 Gundersheim,  
Tel. 06244-309

www.wohlgemuth-schnuerr.de

**Inhaber:** Andreas Schnürr, Alexandra Damm

**Rebfläche:** 15 Hektar

**Probiertipp:**

2022 Sauvignac trocken (€ 7,60)

**Besuch:** Mo-Fr 9-17 Uhr

Angefangen haben Andreas Schnürr und Alexandra Damm als Quereinsteiger beim Weingut Wohlgemuth, 2000 übernahmen sie es dann vollständig. Mittlerweile sind auch die Söhne Benedikt und Tristan mit dabei. Nachhaltigkeit wird hier bis ins Detail gelebt, und das Weingut ist eines der wenigen, das dank engagierter Kunden inzwischen 50 Prozent seiner Weinflaschen recycelt. Hut ab! Was den Weinstil betrifft, bleibt es schlicht und zugänglich, wie zum Beispiel beim süffigen Sauvignac, einem blumig-unkomplizierten Sommerwein mit viel Frische.

## Gundheim

### Weingut Kühling

Gartenstr. 2, 67599 Gundheim,  
Tel. 06244-666

[www.weingut-kuehling.de](http://www.weingut-kuehling.de)

**Inhaber:** Benedikt Kühling

**Rebfläche:** 17 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Monzerner Steinböhl Riesling trocken (€ 15,90)

2022 Gundheimer Hungerbiene Grauburgunder trocken (€ 9,90)

2020 Gundheimer Sonnenberg Cabernet Sauvignon Réserve (€ 16,90)

**Besuch:** n.V.

Hier gibt es tolle alltagstaugliche Weine, die mehr können, als nur trinkfreudig zu sein. Silvia, Berthold und Sohn Benedikt Kühling sind ein eingespieltes Team, seit 2007 bewirtschaften sie ihre Weinberge ökologisch. Es lohnt sich der sehr erfrischende Monzerner Steinböhl Riesling. Mit seinem Aromenspiel von Honig, Zitronenverbene und Melisse ist er dynamisch am Gaumen. Dass Grauburgunder nicht langweilig sein muss, beweist der Gundheimer Hungerbiene Grauburgunder: Zitronig und erfrischend, mit tollem Säurespiel und süffig-saftigem Charakter, ist er nicht nur lang und ein toller Essensbegleiter, sondern es ist auch viel Wein im Glas – zu einem sehr erschwinglichen Preis. Überraschend sanftmütig zeigt sich der Gundheimer Sonnenberg Cabernet Sauvignon Réserve, mit typischen Noten von Eukalyptus, feinem Leder und schwarzen Beeren.

## Guntersblum

### Weingut Domhof

Bleichstr. 14, 67583 Guntersblum,  
Tel. 0177-260 00 26

[www.weingut-domhof.de](http://www.weingut-domhof.de)

**Inhaber:** Alexander Baumann

**Rebfläche:** 12 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Niersteiner Weißburgunder (€ 9,60)

**Besuch:** Mo, Do, Fr 8-19 Uhr, Di 8-19 Uhr,  
Mi 8-19 Uhr, Sa 10-14 Uhr, So 10-12 Uhr  

Mit sehr konstanter Qualität überzeugten dieses Jahr die Weine von Alexander Baumann. Egal

ob Riesling, Grauburgunder oder Weißburgunder, es herrscht Harmonie im Glas. Am schönsten beweist dies der Niersteiner Weißburgunder mit Noten von weißem und gelbem Steinobst, Feuerstein und geriebener Zitronenschale. Nuanciert, frisch und filigran, ist er alles andere als langweilig und wie gemacht für gesellige Momente. Diese kann man übrigens auch ganz hervorragend auf dem Weingut verbringen, sei es in der Vinothek, den Weinaroma-Gärten, in den Ferienwohnungen oder bei Tagungen und Festlichkeiten.

### Weingut Hiestand

Nordhoefenstr. 19, 67583 Guntersblum,  
Tel. 06249-22 66

[www.hiestand-weingut.de](http://www.hiestand-weingut.de)

**Inhaber:** Gunther Hiestand

**Rebfläche:** 12 Hektar

#### Probiertipps:

2020 KREUZ Riesling (€ 32)

**Besuch:** Mo-Fr 9-12 Uhr, Sa 10-16 Uhr



Die Familie Hiestand setzt ganz auf nachhaltiges Arbeiten in Weinberg und Keller. Das Weingut ist biozertifiziert und setzt im Keller unter anderem auf Spontangärung und langen Ausbau der Weine. Dem ein oder anderen Wein fehlt es noch an Gleichgewicht und Spannung, die gelungensten überzeugen jedoch, allen voran der Kreuz Riesling. Fruchtig und kräutrig, verbindet er einen Hauch von Zitrone mit weißem Steinobst. Toll strukturiert, bringt er nicht nur jetzt schon Spaß, er ist dazu ein toller Essensbegleiter. Übrigens brennt die Familie auch selbst und stellt Liköre her, unter anderem Zimt- und Brombeerlikör.

## Hackenheim

### BioWeingut Gänz

An den Reben 1, 55546 Hackenheim,  
Tel. 0671-896 34 53

[www.gaenz.bio](http://www.gaenz.bio)

**Inhaber:** Albert Gänz, Peter Gänz, Sarah Gänz

**Rebfläche:** 10 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Riesling vom Tonmangel Hackenheimer Kirchberg trocken (€ 9,90)

2022 Grauburgunder trocken (€ 7,90)

**Besuch:** Mo-Fr 8-12 und 14-18 Uhr, Sa 10-15 Uhr



Die Geschwister Peter und Sarah Gänz gehören zu den Bio-Pionieren Rheinhessens. Ungewöhnlich ist, dass neben Weinbau auch noch die altergebrachte, heute fast vergessene Dreifelderwirtschaft gepflegt wird. So ist es ganz normal, dass auch Biodiversität ganz oben auf der Prioritätenliste steht. Vielfalt wird beim Wein auch stilistisch gelebt: von klassisch über alkoholfrei bis Secco, Pet Nat und Spirituosen gibt es hier alles. Gefallen hat uns unter anderem der Hackenheimer Kirchberg Riesling vom Tonmergel mit seiner reifen Frucht, einem feinen Säurespiel und langem Abgang. Auch der Grauburgunder trocken überzeugt als süffiger Essensbegleiter, der Freude macht.

## Hohen-Sülzen

### Battenfeld Spanier

Bahnhofstr. 33,  
67591 Hohen-Sülzen,  
Tel. 06243-90 65 15

[www.kuehlingandbattenfeld.com](http://www.kuehlingandbattenfeld.com)

**Inhaber:** H.O. Spanier, Carolin Spanier-Gillot

**Rebfläche:** 45 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Mölsheim Riesling VDP.Aus Ersten Lagen (€ 26)

2022 Zellerweg am Schwarzen Herrgott Riesling VDP.Grosses Gewächs (€ 85)

2021 Kirchenstück Spätburgunder VDP.Grosses Gewächs (€ 65)

**Besuch:** n.V.

Die Weine von Battenfeld Spanier sind und bleiben einfach ganz großes Kino: Sie sind unglaublich präzise und terroirgeprägt, und das vom Einstiegsbereich bis zu den Großen Gewächsen. Sie bringen uneingeschränkt Spaß und zeugen vom Verständnis des Winzers für seine Lagen, die er biodynamisch bearbeitet. Finessenreich präsentiert sich der Mölsheimer Riesling mit Aromen von gerösteter Haselnuss und einer filigranen, perfekt abgestimmten Frucht. Mit Schmelz und erfrischendem Säurespiel kann man ihn schon jetzt genießen. Ein Überflieger ist das Riesling Große Gewächs aus der Lage Zellerweg am Schwarzen Herrgott mit seinem vibrierenden Säurespiel und einer unglaublichen Tiefgründig-

keit. Bei den Roten empfehlen wir vor allem den Spätburgunder aus dem Kirchenstück: mit seinem reichhaltigen Bukett aus Beerenfrucht und Noten von Aprikose und Blutorange – auch er wird sich in den nächsten Jahren noch großartig entwickeln.

## Horrweiler

### Weingut Huff-Doll

Weedstr. 8-10, 55457 Horrweiler,  
Tel. 06727-343

[www.huff-doll.de](http://www.huff-doll.de)

**Inhaber:** Bettina Doll, Ulrich Doll

**Rebfläche:** 12 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Chardonnay Réserve trocken (€ 19,90)

2020 Réserve Rotwein Cuvée (€ 19,90)

**Besuch:** n.V.

Weingut und Familienprojekt zugleich, leben und walten hier drei Generationen unter einem Dach. Die Zügel in der Hand haben Bettina und Uli Doll, siebte Generation, und unter ihrer Führung entstehen Weine mit Ecken und Kanten, im Glas aber immer auf Trinkfreude ausgelegt. Der Chardonnay Réserve trocken zeigt Frische, Schmelz, ist fruchtig und stoffig genug, um auch noch ein paar Jahre lagern zu können. Die Réserve Rotwein Cuvée ist fruchtig und blumig, mit Noten von Veilchen, Menthol und roten Beeren. Das Holz ist präsent, genau wie Vanillenoten, aber der Wein bleibt ausgewogen, stoffig, mit samtigen Tanninen – eben ein wirklich charmantes Raubein.

## Ingelheim

### Baum Barth

Obentrautstraße 46,  
55218 Ingelheim,  
Tel. 01515-807 18 75

[www.weingut-baum-barth.de](http://www.weingut-baum-barth.de)

**Inhaber:** Christoph Baum-Barth,  
Thomas Baum Barth

**Rebfläche:** 15 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Spätburgunder (€ 12,90)

2022 Chardonnay (€ 12,90)

2022 Weissburgunder (€ 12,90)

**Besuch:** n.V.

Was die Brüder Christoph und Thomas Baum-Barth, an Weinen für diesen Guide angestellt haben, kann sich unbedingt sehen und vor allem trinken lassen! Obwohl die beiden den Spätburgunder als ihre Leitrebsorte auserkoren haben (der 2021er aus Ingelheim mit seinem schönen Frucht-Säure-Spiel ist passendes Beispiel dafür), haben uns vor allem zwei Weißweine viel Vergnügen bereitet: Zum einen der saftige 2022er Weißburgunder, er wirkt trotz seiner ausgeprägten Frucht enorm seriös (ausgezeichnetes Holzmanagement!), der leicht salzige Nachhall hat echte Klasse. Zum anderen der stilistisch verwandte, straffere, mineralischere Chardonnay von 2022, der mühelos mit doppelt so teuren Chardonnays aus Rheinhessen mithalten kann!

## Weingut Mett & Weidenbach

Mainzer Str. 31, 55218 Ingelheim am Rhein,  
Tel. 06132-26 82

[www.mett-wein.de](http://www.mett-wein.de)

**Inhaber:** Jürgen Mett

**Rebfläche:** 14 Hektar

**Probiertipps:**

2020 Pares Spätburgunder Lagenwein trocken (€ 19,50)

2021 Pares Frühburgunder Lagenwein trocken (€ 22,50)

2022 Ingelheimer Gelber Muskateller Ortswein trocken (€ 10,50)

**Besuch:** Di-Fr 9-12.30 und 14-18 Uhr, Sa 9-14 Uhr  

Dieses Jahr hat das Weingut Mett und Weidenbach so eine stimmige Kollektion präsentiert, dass es verdient auf 2,5 hochgestuft wird. Jürgen Mett und Silke Weidenbach machen nicht nur wunderbare Weißweine, sondern erweisen sich als ebenso talentiert für Rotweine. Sie arbeiten nach ökologischen Prinzipien, ab 2023 mit Zertifizierung, und sind Mitglied der Maxime Herkunft Rheinhessen. Uns hat besonders der originelle Ingelheimer Gelber Muskateller Ortswein gefallen. Er erinnert uns aromatisch an einen Spaziergang über den Markt von Marrakesch und ist genau deshalb ein idealer Wein zu Tajine. Klassischer ist der Lagenwein Pares Spätburgunder trocken mit einem Bukett von reifer Erdbeere, Walderdbeere und leicht rauchigen Noten. In der Guts-Vinothek kann man die Weine auch vor Ort entdecken. Und einen

schönen Camperstellplatz mit Ausblick gibt es hier übrigens auch.

## Weingut Neus

Bahnhofstr. 96, 55218 Ingelheim,

Tel. 06132-730 03

[www.weingut-neus.de](http://www.weingut-neus.de)

**Kellermeister:** Toni Frank

**Rebfläche:** 13,5 Hektar

**Probiertipps:**

2021 PARES Spätburgunder GG

VDP.GROSSE LAGE (€ 57)

2022 Ingelheimer Weißburgunder (€ 17)

**Besuch:** Di-Fr 9-18 Uhr  

Christian Schmitz und sein Team stehen für Spätburgunder, die ohne Zweifel eine echte Vision verfolgen. Es sind Weine mit Charakter und Individualität, so wie der Pares Spätburgunder – intellektuell, filigran, mit toller Länge am Gaumen, perfekter Tannin- und Säurestruktur und rauchigen Noten. Dass das Team aber nicht nur den klassischen Roten gut kann, beweist der gelungene Ingelheimer Weißburgunder: ein Wein mit schöner Eleganz, animierend, erfrischend, ausgeglichen – er ist direkt zugänglich, doch alles andere als langweilig.

## Weingut Wasem

Edelgasse 5, 55218 Ingelheim am Rhein,

Tel. 06132-22 20

[www.wasem.de](http://www.wasem.de)

**Kellermeister:** Julius Wasem,

Johannes Lutzenburg

**Rebfläche:** 24 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Ingelheimer Sonnenhang Frühburgunder trocken (€ 17)

2022 Sauvignon Blanc trocken (€ 8,20)

2021 Ingelheimer Sonnenhang Grauer Burgunder trocken (€ 16,50)

**Besuch:** Mo-Fr 7.30-18.30 Uhr, Sa 9.30-18 Uhr, So 11-17 Uhr  

Auch dieses Jahr liefert Weingut Wasem wieder ein erfrischendes, trinkfreudiges Weinsortiment. Da ist der Frühburgunder vom Ingelheimer Sonnenhang, ein Leichtfüßler mit animierender Frische, sanft strukturierten Tanninen, dezenter Frucht und schöner Länge am Gaumen. Oder der Sauvignon Blanc trocken, der sortentypisch aromatisch ins Glas kommt, mit Noten von

Holunderblüte und frischer Ananas – ein insgesamt sehr stimmiger Trinkwein. Schön gelungen ist auch der Graue Burgunder vom Ingelheimer Sonnenhang: saftig, frisch, mit mineralischem Charakter. Wer mag, kann die Weine nicht nur vor Ort erstehen, sondern auch im gutseigenen Restaurant „Kloster Engelthal“ zum Essen trinken.

### Weingut Arndt F. Werner

Mainzer Straße 97, 55218 Ingelheim am Rhein,  
Tel. 06132-10 90

[www.weingutwerner.de](http://www.weingutwerner.de)

**Inhaber:** Familie Werner

**Kellermeister:** Thomas Werner

**Rebfläche:** 18 Hektar

#### Probiertipps:

2021 Spätburgunder Gutswein trocken (€ 9,80)

2022 Ingelheimer Chardonnay trocken (€ 12,80)

**Besuch:** Di-Fr 9-12.30 und 14-18 Uhr,

Sa 9.30-14 Uhr  

Bereits 1819 gegründet, zählt das Weingut zu den alteingesessenen Weinproduzenten von Ingelheim. Seit 1988 führen Arndt und Birgit Werner es in der siebten Generation. Als ehemaliger Diplom-Geograf und Geo-Ökologe stellte Arndt Werner das Weingut bereits 1981 auf ökologischen Weinbau um, als einer der Ersten der Region. Heute sind sie vor allem bekannt für ihre Rotweine, die die Hälfte des Sortiments ausmachen, dazu zählt etwa der Spätburgunder Gutswein trocken, ein fruchtiger Geselle mit Noten von Brombeere und Erdbeere, würziger Frucht und seidigen Tanninen. Aber auch die Weißen können sich sehen lassen. Der Ingelheimer Chardonnay ist vollmundig, hat viel Balance und überzeugt mit seinem Aromenspiel von Honig, Melisse und floralen Noten.

## Ludwigshöhe

### Weingut Brüder Dr. Becker

Mainzer Str. 3, 55278 Ludwigshöhe,  
Tel. 01511-775 97 17

[www.brueder-dr-becker.de](http://www.brueder-dr-becker.de)

**Inhaberin:** Lotte Pfeffer-Müller

**Rebfläche:** 12 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Tafelstein Dienheim Riesling Auslese  
VDP.GROSSE LAGE (€ 24)

2021 PINOT Gris & Blanc Orange PURE & Co.

- NATURWEINE (€ 19,80)

**Besuch:** n.V.  

Hans Müller und Lotte Pfeffer-Müller verstehen ihr Handwerk und punkten jedes Jahr mit verlässlicher Qualität. Dass sie nicht nur Klassik gut können, beweisen sie mit ihrem Pinot Gris & Blanc Orange, einem expressiven Orange-Wein mit Aromen von Orangen- und Grapefruitschale, Waldhonig und Kardamom – auf jeden Fall eine Entdeckung wert. Wer eher die Klassiker mag, ist mit der Riesling Auslese aus der Großen Lage Tafelstein in sicheren Händen. Neben Aromen von Trockenfrüchten findet man auch Macadamia, Aprikosen-Fruchtpaste und reife Zitrone.

### Weingut Lamberth

Kirchstr. 20, 55278 Ludwigshöhe,

Tel. 06249-86 11

[www.Weingut-Lamberth.de](http://www.Weingut-Lamberth.de)

**Inhaber:** Carsten Lamberth

**Rebfläche:** 20 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Silvaner trocken (€ 6,10)

2022 Gewürztraminer Spätlese (€ 7,90)

2018 Himmelthal Merlot „R“ trocken (€ 21)

**Besuch:** n.V. 

Auf 19 Hektar Rebfläche, aufgeteilt in mehr als 40 Parzellen, produziert die Familie Lamberth ein facettenreiches Weinsortiment. Der Silvaner ist ein fantastisch gelungener Einstiegssilvaner mit reifen Noten von Ananas und Steinfrucht, leicht blumig, der nicht nur eine Idealbesetzung als Aperitif ist, sondern auch als Speisenbegleiter. Anspruchsvoller wird's mit dem Lagenwein Himmelthal Merlot „R“, kräftig am Gaumen und dennoch würzig-erfrischend. Ein fruchtiger Charmebolzen mit samtigen Tanninen und einem stoffigen Finale. Bei den Süßweinen gefiel uns besonders der Gewürztraminer Spätlese, der nach Rosen und exotischen Früchten duftet.

## Mainz

### Weingut Mirjam Schneider

OT Hechtsheim, Klein-Winternheimer Weg 6,  
55129 Mainz,

Tel. 06131-596 78

[www.schneider-weingut.com](http://www.schneider-weingut.com)

**Inhaberin:** Mirjam Schneider

**Rebfläche:** 7 Hektar

**Probiertipps:**

2019 Gau-Bischofsheimer Spätburgunder trocken Gutswein (€ 10,90)

2022 Johanniter Zukunftswein trocken (€ 10,20)

**Besuch:** Di-Fr 9-12 und 14-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr



Mirjam Schneider und Marc Schühle führen einen traditionsreichen Betrieb der Mischkultur, wie er heute selten geworden ist. Während sich Mirjam Schneider dem Weinbau widmet, kümmert sich ihr Lebensgefährte um die Landwirtschaft und Weinbergsarbeiten. So gibt es auf dem Gut nicht nur Wein, sondern auch einen Hofladen mit eigenen sowie regionalen Produkten. Besonders gefallen hat uns der Johanniter Zukunftswein, der die Piwi-Sorte hier zur Höchstleistung bringt. Reifes Steinobst, Honignoten, Quitte, Mirabelle, gelber Pfirsich, insgesamt ein ausgewogener Wein, easy drinking, mit guter Frische und einem straffen, pfeffrigen Finale. Auch der Gau-Bischofsheimer Spätburgunder überzeugt als süffiger Gutswein mit Erdbeer-Aromen, rauchigen Noten, schmeichelnden Tanninen und viel Frucht, elegant und auf den Punkt gebracht.

## Weingut Eva Vollmer

OT Ebersheim, Nieder-Olmer-Str. 65,

55129 Mainz,

Tel. 06136-464 72

[www.evavollmer-wein.de](http://www.evavollmer-wein.de)

**Inhaber:** Eva Vollmer, Robert Wagner

**Rebfläche:** 11 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Roter Riesling trocken (€ 12,90)

2021 Sauvignier Gris „TX“ trocken (€ 14,50)

2022 Scheurebe „Kalkader“ Ortswein trocken (€ 12,90)

**Besuch:** Mo, Di, Do 16-19 Uhr, Fr 13-19 Uhr, Sa 9-18 Uhr

Eva Vollmer hat sich, zusammen mit Hanneke Schönhals, an die Spitze der Bewegung „Zukunftsweine“ gesetzt und wurde dafür bei unseren WINE AWARDS 2023 mit dem Award „Innovation und Nachhaltigkeit“ ausgezeichnet. Biologisch erzeugten Piwis, aber auch Raritäten, gehört ihre große Leidenschaft, die sie mit ihrem Mann Robert Wagner teilt. Schöne Beispiele für

ihr Können sind etwa der Rote Riesling: fruchtig und harmonisch, fein strukturiert und im Finale etwas pfeffrig. Der Sauvignier Gris „TX“ empfiehlt sich mit seinem cremigen Volumen und dem Aroma von Steinobst. Ein ruhiger, charmanter Wein und ein wundervoller Essensbegleiter.

## Mettenheim

### Weingut Becker

Hauptstr. 10-12, 67582 Mettenheim,

Tel. 06242-28 45

[www.beckerwein.de](http://www.beckerwein.de)

**Inhaber:** Amadeus Becker

**Rebfläche:** 6,5 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Riesling trocken (€ 7,60)

2022 Riesling Auslese (€ 9,90)

**Besuch:** n.V.

Das Vater-Sohn-Gespann Gernot und Amadeus Becker steht für typisch rheinhessische Weine aus einem breiten Rebsortenspiegel. Neben den großen Klassikern (Riesling, Spätburgunder) werden auch einige Liebhaber-Rebsorten wie Bacchus, Portugieser und Cabernet Dorsa vinifiziert. Die Rebfläche verteilt sich rund um Mettenheim. Seit diesem Jahr werden die Flächen auf biologischen Anbau umgestellt, und auch sonst merkt man die Zukunftsorientierung. Es sind schöne Weine, die wir probiert haben. Vor allem der Gutsriesling hat uns mit seiner zitronigen Art und gut eingebundenen Restzucker gefallen, auch die Auslese ist ein Probiertipp.

### Sander

In den Weingärten 11,

67582 Mettenheim,

Tel. 06242-15 83

[www.sanderweine.de](http://www.sanderweine.de)

**Inhaber:** Stefan Sander

**Rebfläche:** 31 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Zeiten-Sprung Grünfränkisch (€ 15)

2021 Amphore Chardonnay (€ 15,70)

2022 Schlossberg Riesling (€ 22,50)

2020 Merlot Reserve (€ 38)

**Besuch:** n.V.

Bei so vielen guten Weinen schlägt das Herz einfach höher. Weingut Sander zeigte schon in den vergangenen Jahren eine gleichbleibend hohe

Qualität. Dieses Jahr haben sie sich selbst übertroffen und wurden verdient auf 3 F hochgestuft. Im Weinberg wird nach ökologischen und biodynamischen Prinzipien gearbeitet – sehr stimmig, dass das Maskottchen des Weingutes ein Marienkäfer ist. Der Amphore Chardonnay ist nicht kräutrig und hat ein tolles Fruchtbukett. Mit Schmelz, feiner Säure und Struktur lässt er die Rebsorte in neuem Licht erscheinen – ausgesprochen interessant. Eine Rarität ist der Zeiten-Sprung Grünfränkisch, eine sehr seltene Rebsorte. Expressiv-blumig hat er – obwohl trocken – schon fast eine Süßwein-Nase. Am Gaumen zeigt er sich erfrischend, nuanciert, mit viel Zug und fein strukturiertem Charakter.

## Mölsheim

### Weingut Full

Hauptstr. 21, 67591 Mölsheim,  
Tel. 06243-78 66

[www.christopher-full.de](http://www.christopher-full.de)

**Kellermeister:** Christopher Full

**Rebfläche:** 13 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Mölsheimer Zellerweg Am Schwarzen Herrgott Riesling (€ 25)

2022 Sauvignon Blanc Réserve (€ 11,50)

**Besuch:** n.V. 

2012 entschied Christopher Full, sich dem Weinbau zu widmen. Seither hat er einen beeindruckenden Weg zurückgelegt. Er produziert lieber weniger und konzentriert sich voll und ganz auf Terroir-Prägung und Qualität. Heute gehört er ohne Zweifel zu den interessantesten Jungwinzern Rheinhessens. Bewiesen hat er dabei ein besonderes Talent für Weißweine und ganz besonders für Riesling. So zeigt sein Riesling aus der Lage Zellerweg Am Schwarzen Herrgott einzigartigen Charakter. Er hat Spannung, Extrakt, Saft bei zitronigem Bukett und strukturiertem Finale. Der Sauvignon Blanc Réserve erfreut mit seiner Trinkfreudigkeit und bleibt mit seiner Eleganz beeindruckend.

### ZWAJ Weine

Hauptstraße 31, 67591 Mölsheim,  
Tel. 06243-53 64

[www.zwaj-weine.de](http://www.zwaj-weine.de)

**Inhaber:** Anna Göhring, Justus Göhring

**Rebfläche:** 1,5 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Dalsheimer Scheurebe trocken (€ 9,50)

2022 Weissburgunder trocken (€ 9,90)

**Besuch:** n.V.

ZWAJ ist und bleibt eine Quelle zuverlässiger Weine für laue Sommerabende und gesellige Momente mit Freunden und Familie. Die Geschwister Anna und Justus Göhring sind in Sachen Wein auf einer Wellenlänge und mögen es modern, unkompliziert und trinkfreudig. Dass aber auch mehr drin ist, zeigt die Dalsheimer Scheurebe, überraschend mineralisch, erfrischend, ein echter Terroir-Wein!. Ebenso unerwartet ist der Weißburgunder: vollmundig und alles andere als langweilig ist – sicher auch ein hervorragender Essensbegleiter.

## Mommenheim

### Weingut Maurer

Rheinstr. 25, 55278 Mommenheim,  
Tel. 06138-81 37

[www.maurer-weine.de](http://www.maurer-weine.de)

**Inhaber:** Peter Maurer

**Rebfläche:** 16 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Sauvignon blanc Mommenheim trocken (€ 7)

2022 Riesling Gutswein trocken (€ 6)

2022 Riesling alte Festung trocken (€ 10)

**Besuch:** n.V.

Familie Maurer beweist auch dieses Jahr wieder, dass toller Wein erschwinglich sein kann. Der Mommenheimer Sauvignon Blanc hat reife Frucht von Mango und Ananas, kräutrige Noten, ist insgesamt saftig, blumig und äußerst trinkfreudig. Der Gutsriesling zeigt sich mit einem Hauch von Zitronenschale; er ist salzig-mineralisch, straff und ebenfalls wunderbar süffig. Der Riesling Alte Festung trocken hingegen hat mehr Tiefgang und enthüllt ein Bukett von Zitronenverbene, Stachelbeere und grünem Tee. Probieren kann man die Weine vor Ort, übrigens auch in der hauseigenen Straußwirtschaft.

### Weingut Werther Windisch

Schulstr. 3, 55278 Mommenheim,  
Tel. 06138-941 76 65

www.werther-windisch.de

**Inhaber:** Jens Windisch

**Rebfläche:** 15,3 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Spätburgunder Gutswein trocken (€ 9,90)

2022 Riesling Auslese 0,5 l süß (€ 17)

2022 Riesling vom Kalk / Fassprobe trocken (€ 16,90)

**Besuch:** n.V. 

Wir sind einmal mehr begeistert, welche Entwicklung Jens Windisch mit seinen Weinen hinlegt und wie viel Potenzial in diesem Weingut steckt. Seit 2020 arbeitet der Winzer biozertifiziert, seine besten Weine baut er im Holzfass auf der Feinhefe aus. Das Resultat ist beeindruckend: präzise Weine, von ihrem Terroir geprägt – das verdient einen Aufstieg auf 2,5 F. Schon der Spätburgunder Gutswein ist stoffig und doch voller Leichtigkeit. Mineralisch und präzise ist der Riesling vom Kalk mit dezenter Aromatik, erfrischenden Bitternoten, feiner Textur. Ein glänzender Terroir-Wein. Auch die Riesling Auslese zählt zu unseren Tipps – Frucht, Süße und Säure in wunderbarer Balance. Eine durchgehend schöne Kollektion!

## Monzernheim

### Weingut Weedenborn

Am Römer 4-6,  
55234 Monzernheim,  
Tel. 06244-387

www.weedenborn.de

**Inhaberin:** Gesine Roll

**Rebfläche:** 24 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Sauvignon Blanc Réserve (€ 37)

2020 GRANDE RÉSERVE (€ 52)

**Besuch:** n.V.

Trotz immer wärmerer Sommer schafft es Gesine Roll, in ihren Weinen eine erstaunliche Leichtigkeit zu bewahren. Diese filigrane Qualität und Präzision ziehen sich durch das komplette Sortiment: Hut ab! Ihre Parade-Rebsorte ist und bleibt der Sauvignon Blanc. Sie verleiht ihm eine stilistische Zurückhaltung und Eleganz bei gleichzeitig beeindruckendem Tiefgang. So kommt etwa der Sauvignon Blanc Réserve neben seiner enormen Substanz erfrischend zitronig mit Noten von

Grapefruit ins Glas. Ein toller Wein, der gern noch ein paar Jahre lagern kann. Die Grande Réserve steht ihm in nichts nach: eine glückliche Kombination aus Chardonnay und Sauvignon Blanc, in der beide Rebsorten das Beste miteinander verbinden. Mit Schmelz, Frische, würzigen Holznoten und dezentem Aromenspiel hat er Charme und Klasse zugleich.

## Nackenheim

### Weingut Gunderloch

Carl-Gunderloch-Platz 1,  
55299 Nackenheim,  
Tel. 06135-23 41

www.gunderloch.de

**Inhaber:** Johannes Hasselbach

**Rebfläche:** 29 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Riesling „vom Roten Schiefer“ trocken VDP.GUTSWEIN (€ 12)

2022 Nackenheim Riesling trocken VDP.AUS ERSTEN LAGEN (€ 23)

2022 Nierstein Riesling trocken VDP. AUS ERSTEN LAGEN (€ 21)

2022 ROTHENBERG Riesling trocken VDP.GG (€ 49)

**Besuch:** Mo-Fr 9-16 Uhr, Sa 11-14 Uhr

Johannes Hasselbach führt das geschichtsträchtige Nackenheimer Weingut, doch die große Historie ist keine Schranke für ihn: Er hinterfragt Traditionen und geht auch mal originellere Wege, außerdem hat er das Weingut komplett ökologisch aufgestellt. Die Weine spiegeln dadurch stärker die Jahrgänge und Variationen der Natur wider. Das zeigt schon der tolle Gutswein Riesling „vom Roten Schiefer“. Perfekt gelungen in der Einstiegs-kategorie und zudem noch sehr erschwinglich, zaubert er die richtige Mischung an Würze, Schmelz, Mineralität und Zitronenschale in Glas. Sehr gut gefallen haben uns der ausgewogene Nackenheimer Riesling und vor allem der Niersteiner Riesling: ein gut strukturierter Wein mit einem sehr langen Finale. Er wird die nächsten Jahre sehr leichtfüßig durchqueren. Der Riesling vom Rothenberg braucht noch etwas Zeit. Ein stiller Wein, der erst nach ein paar Jahren mehr auf der Flasche anfangen wird, sich voll und ganz zu zeigen.

## Nierstein

### Weingut Bunn Strebel

OT Nierstein, Mainzer Str. 86, 55283 Nierstein,  
Tel. 06133-592 90

[www.bunn-strebel.de](http://www.bunn-strebel.de)

**Kellermeister:** Lisa Bunn-Strebel,  
Bastian Strebel

**Rebfläche:** 21 Hektar

#### Probiertipps:

2021 Orbel Riesling (€ 27)

2019 Spätburgunder Réserve (€ 26)

2019 Portugieser Réserve (€ 22)

**Besuch:** Di-Fr 13-17 Uhr, Sa 11-16 Uhr  

Seit Lisa Bunn und Sebastian Strebel 2011 die beiden elterlichen Weingüter zusammengelegt haben, hat Rheinhessens Weinszene ein neues Highlight. Jedes Jahr beweisen die beiden aufs Neue, wie feinfühlig sie sich mit dem Terroir auseinandersetzen. Die Weine sind auch dieses Jahr wieder sehr spannend, wie zum Beispiel der Orbel Riesling: Noten von Bienenwachs, Honig, Limette und schöner Mineralik. Der Spätburgunder Réserve zeigt sich sanft mit Noten von Cassis, Orangen und Nelke. Ebenfalls toll gemacht ist der Portugieser Réserve: ein echter Charakterwein – kräftig, mit samtigen Tanninen und Grip.

### Weingut Schneider Müller

OT Schwabsburg, Hauptstr. 96, 55283 Nierstein,  
Tel. 06133-53 08

[www.schneider-nierstein.de](http://www.schneider-nierstein.de)

**Inhaber:** Ursula Müller, Steffen Müller

**Rebfläche:** 24 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Silvaner Alte Reben trocken  
(Qualitätswein) (€ 8,50)

2022 Riesling vom Kalk trocken  
(Kabinett) (€ 9,30)

2021 Sauvignon Blanc Fumé (€ 13,50)

**Besuch:** Do 16-19 Uhr, Sa 11-17 Uhr 

In Nierstein ansässig, führen Ursula und Steffen Müller das Weingut in achter Generation und produzieren sehr trinkfreudige Weine. Die Kollektion ist toll gelungen, sehr ausgewogen, und verkörpert durchweg eine schöne Balance, bei der auch die Preise stimmen. Der Silvaner Alte Reben ist expressiv und saftig, mit Noten von Honigmelone, Limette und einem Hauch von

Bittermandel. Der Sauvignon Blanc Fumé zeigt sich ausdrucksstark mit Aromen von Aprikosenkompott, Zitronenverbene und salzigen Noten, bleibt aber trotzdem filigran. Es sind Weine, die einfach Spaß machen.

## Ober-Flörsheim

### Weingut Frey

Weedegasse 10, 55234 Ober-Flörsheim,  
Tel. 06735-94 12 72

[www.frey-wines.com](http://www.frey-wines.com)

**Kellermeister:** Philipp Frey

**Rebfläche:** 15 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Riesling trocken (€ 9,60)

2022 Hangen-Weisheim Sommerwende  
Riesling (€ 24,40)

2022 Riesling Kabinett (€ 10,20)

**Besuch:** n.V.

Die Weine der Brüder Philipp und Christopher Frey sind klar und präzise. Vor allem die Rieslinge haben uns begeistert. Im Einstiegssegment ist der trockene Riesling genau richtig mit seinen blumigen Noten und einem feinen Aroma von Honig, Zitrone und Bienenwachs. Erst ein wenig schüchtern, entfaltet er sich im Glas und ist erfreulich lang am Gaumen. Der Sommerwende Riesling ist ein absoluter Überflieger. Terroirgeprägt, blumig, fruchtig und komplex, hat er eine tolle Frische, ist extraktreich und straff im Finale. Ein gelungenes Süße-Säure-Spiel offeriert der Riesling Kabinett. Trotz Süße bleibt er saftig und hat Zug, er verliert auch nicht seinen salzmineralischen Charakter. Ein toller Kabinett!

### Bioweingut Knobloch

Saurechgäßchen 7, 55234 Ober-Flörsheim,  
Tel. 06735-344

[bioweingut-knobloch.de](http://bioweingut-knobloch.de)

**Inhaber:** Ralf Knobloch, Arno Knobloch

**Rebfläche:** 30 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Weisser Burgunder trocken, Gutswein  
(Preis auf Anfrage)

2022 Grauer Burgunder trocken, Gutswein  
(Preis auf Anfrage)

**Besuch:** n.V. 

Behutsame und nachhaltige Methoden im Weinberg und Keller sind in Ralf und Arno Knoblochs

Arbeitsphilosophie fest verankert. Ein klar strukturiertes Sortiment hilft, für jeden Anlass das Richtige zu finden. Es lohnt sich zum Beispiel der Weiße Burgunder trocken, der mit seinem blumig-fruchtigen Profil viel Trinkspaß bietet. Auch der Gutswein Grauer Burgunder kommt mit Honig-Noten, filigraner Frucht und schönem Extrakt erfrischend daher.

## Ober-Hilbersheim

### Weingut Axel Schmitt

Sprendlinger Str. 19, 55437 Ober-Hilbersheim,  
Tel. 06728-259

[www.weingut-axel-schmitt.de](http://www.weingut-axel-schmitt.de)

**Inhaber:** Axel Schmitt

**Rebfläche:** 16 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Riesling SIGNATUR, Binger Klosterweg (€ 14)

2018 Spätburgunder SIGNATUR, Binger  
Honigberg (€ 16)

2021 Chardonnay SIGNATUR, Sprendlinger  
Klostergarten (€ 14)

2022 Muskateller feinherb (€ 7,50)

**Besuch:** Mo-Fr 8-17 Uhr, Sa 9-15 Uhr  

Axel Schmitt präsentierte dieses Jahr eine sehr stimmige Kollektion. Die Weine waren durch die Bank weg sehr gut gemacht, mit herrlicher Finesse und Gleichgewicht. Gefallen hat uns der feinherbe Muskateller mit seiner exotischen Frucht, blumigen Noten, Rosinen und Litschi. In der Weinkollektion Signatur, welche den Lagenweinen entspricht, gab es mehrere Weine, die uns gefielen. Der Riesling Signatur vom Binger Klosterweg zeigt sich zitronig und knackig und beweist, wie filigran Rheinhessen sein kann. Der Chardonnay Signatur aus dem Sprendlinger Klostergarten ist ein vollmundiger Charakterwein mit erfrischendem Säurespiel und einem saftigen Bukett von Ananas, reifer Mango, gelbem Pfirsich und Mirabelle.

## Offstein

### Weingut Keth

OT Außerhalb, Weinarkade Keth 1,  
67591 Offstein,

Tel. 06243-75 22

[www.weingut-keth.de](http://www.weingut-keth.de)

**Inhaber:** Matthias Keth

**Rebfläche:** 90 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Spätburgunder QW trocken Holzfass gereift  
(€ 8,90)

**Besuch:** Di-Fr 9-12 und 13-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr 

Vor allem im klassischen Rebsorten-Sortiment unterwegs, setzt Matthias Keth im Weinberg ganz auf Nachhaltigkeit. Aufgeteilt in B für Basis, K für Klassiker und G für Grandios, ist das Weinsortiment klar strukturiert. Die Weine sind insgesamt sehr modern, eher schlicht und dieses Jahr für uns nicht ganz stimmig. Gut gelungen hingegen ist der Spätburgunder trocken im Holzfass gereift, der frisch am Gaumen entlangtanzt.

## Oppenheim

### Weingut Carl Koch

Wormser Str. 62, 55276 Oppenheim,  
Tel. 06133-23 26

[www.carl-koch.de](http://www.carl-koch.de)

**Inhaber:** Paul Berkes

**Kellermeister:** Agustin Novoa

**Rebfläche:** 12 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Oppenheimer Kreuz Riesling Auslese (€ 14)

2021 Riesling vom Löß - Oppenheimer  
Sackträger - trocken (€ 8)

2020 Pi - Oppenheimer Herrenberg  
Spätburgunder - trocken (€ 15)

**Besuch:** Mo-Fr 8.30-12 und 13-17 Uhr,  
Sa 8.30-13 Uhr  

Der Apotheker und Erfinder Friedrich Koch legte 1833 den Grundstein des heute 12 Hektar großen Weinguts mit Reben in besten Lagen rund um Oppenheim. 2009 hat Paul Berkes übernommen. Er hat nicht nur die Weinberge auf ökologisches Arbeiten umgestellt, sondern 2018 den talentierten Kellermeister Agustin Novoa mit an Bord geholt. Die Etiketten der Weine muten zwar historisch an, der Inhalt ist alles andere als altmodisch. Ein gelungenes, kontrastiertes Sortiment, welches Spaß mit Anspruch verwebt. So wie der Sackträger Riesling vom Löß, der mit reifer Frucht, viel Tiefgang, Frische und Komplexität begeistert. Der elegante Spätburgunder vom Oppenheimer Herrenberg gibt sich fruchtig verspielt, mit Erdbeere, rauchigen und würzigen Noten. Auch im Süßwein-Bereich waren wir sehr angetan, zum Beispiel von der Riesling-Auslese

vom Oppenheimer Kreuz: ein genialer Leichtfüßler mit Aromen von getrockneten Früchten, reifer Aprikose, Orangenschale und Honig. Die Süße wird mit lebendiger Säure ausgeglichen, das Ergebnis ist ein Süßwein der absoluten Oberklasse.

## Osthofen

### Weingut Karl May

Ludwig-Schwamb-Str. 22, 67574 Osthofen,  
Tel. 06242-23 56

www.weingut-karl-may.de

**Inhaber:** Peter und Fritz May

**Rebfläche:** 34 Hektar

#### Probiertipps:

2020 Chardonnay Réserve trocken (€ 25)

2022 Osthofen Weissburgunder trocken (€ 11,90)

2020 Geyersberg Pinot Noir trocken (€ 22)

**Besuch:** Mo-Fr 8-12 und 13-17 Uhr, Sa 9-13 Uhr 

Bereits 1815 gegründet, zeigen die Brüder Peter und Fritz May in siebter Generation, dass Weinbau kein Wilder Westen ist. Die Weine sind spannend, harmonisch, erfrischend, vom Terroir ebenso geprägt wie von einer feinfühligem Arbeit im Keller. Jedes Jahr beweisen die Brüder erneut, wie verlässlich und ausgeglichen das Qualitätsniveau ist, trotz immer unvorhersehbarer Wetterverhältnisse. Hut ab. Der saftige und erfrischende Chardonnay Réserve trocken ist geprägt von reifer Frucht, Steinobst, Ananas, kräuterigen und zitronigen Noten. Bei den Rotweinen überzeugt der Geyersberg Pinot Noir trocken, ein dezenter, fruchtiger Roter mit Tiefgang und seidigen Tanninen.

### Spieß Weinmacher

Friedrich-Ebert-Str. 53, 67574 Osthofen,  
Tel. 06242-501 29 73

spiess-osthofen.de

**Inhaber:** Familie Spieß

**Rebfläche:** 31 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Osthofener Riesling trocken

Ortswein (€ 13)

2017 Bechtheimer Geyersberg Spätburgunder

Lagenwein (€ 28,50)

**Besuch:** Mi, Do, Fr 9-17 Uhr,

Sa 12-17 Uhr, So 13-17 Uhr  

Während sich die Eltern dem familieneigenen Restaurant vis-à-vis widmen, bringen die Brüder

Julius und Carl Spieß ein stimmiges, trinkfreudiges Sortiment auf die Flasche. Weine wie der Osthofener Riesling haben uns mit zitroniger Frucht, Würze und schönem Schmelz begeistert. Bei den Lagenweinen hat uns der Spätburgunder vom Bechtheimer Geyersberg aus dem Jahrgang 2017 besonders gut gefallen, er verbindet jugendlichen Charme mit reifen Aromen und zeigt sich filigran, frisch, perfekt ausbalanciert zwischen fruchtig roten Beeren und würzig-erdigen Nuancen.

## Saulheim

### Weingut Landgraf

Außerhalb 9, 55291 Saulheim,

Tel. 06732-51 26

www.weingut-landgraf.de

**Inhaber:** Andre Landgraf

**Rebfläche:** 20 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Saulheimer Riesling Ortswein trocken (€ 13,50)

2021 Saulheimer Schlossberg Riesling trocken Lagenwein (€ 25)

2020 Spätburgunder Hölle Lagenwein trocken (€ 27)

**Besuch:** n.V. 

Nachhaltigkeit, Handarbeit im Weinberg und schonendes Arbeiten im Keller stehen beim Weingut Landgraf ganz oben. Das macht sich auch bei den Weinen bemerkbar. Ob Orts- oder Lagenwein, sie machen Spaß, sind präzise und als biozertifizierte Vertreter wunderbare Spiegel des Terroirs. Von den Ortsweinen gefiel uns der mineralische Saulheimer Riesling am besten, er ist easy going, mit feiner Frucht-Aromatik und Noten von Feuerstein. Bei den Lagenweinen fanden wir den Riesling vom Saulheimer Schlossberg am schönsten. Fruchtig, strukturiert, sehr harmonisch, im Abgang mit Noten von Honig und Aprikosenkompott. Ein toller Terroir-Wein!

### Weingut Thörle

Am Norenberg, 55291 Saulheim,

Tel. 06732-54 43

www.thoerle-wein.de

**Inhaber:** Johannes Thörle, Christoph Thörle

**Rebfläche:** 29 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Saulheimer Schlossberg Riesling (€ 39)  
2022 Saulheimer Hölle Riesling Spätlese (€ 29)

**Besuch:** n.V.  

Eingebettet inmitten der Weinberge, genießt man von der Terrasse des Weinguts Thörle eine tolle Aussicht auf die umliegende Landschaft. Die Brüder Christoph und Johannes Thörle verbinden gekonnt Tradition, Nachhaltigkeit und Technik. Seit 2022 sind die Weinberge biozertifiziert, die Böden sind vom Kalkstein geprägt, und das bringen die beiden gekonnt auf die Flasche. Der Fokus liegt auf klassischen Rebsorten, mit reduziertem Ertrag und Handlese. Das Resultat macht Spaß. So ist der Saulheimer Schlossberg Riesling rauchig, mit viel Spannung und elegantem Schmelz. Ein toller Terroir-Wein! Ebenfalls Freude macht die Riesling Spätlese Saulheimer Hölle mit jugendlichen Fruchtaromen und einer perfekt eingebundenen, mit viel Frische ausbalancierten Restsüße.

## Selzen

### Weingut Kapellenhof Ökonomierat Schätzel Erben

Kapellenstr. 18, 55278 Selzen,  
Tel. 06737-204

[www.weingut-kapellenhof.de](http://www.weingut-kapellenhof.de)

**Inhaber und Kellermeister:** Thomas Schätzel

**Rebfläche:** 18 Hektar

**Probiertipp:**

2022 Selzener Grauer Burgunder Am Dicken Stein Trocken -Ortswein - (€ 8,90)

**Besuch:** Mo-Fr 8-12 und 13-18 Uhr, Sa 9-14.30 Uhr

Der über 600 Jahre alte Kapellenhof strahlt Gemütlichkeit aus. Seit fünf Generationen wirkt hier die Familie Schätzel. Federführend sind heute Thomas und Sabine Schätzel, die auf ihren 18 Hektar Rebbergen eine große Vielfalt an Weinen erstehen lässt. Empfehlen können wir den Selzener Grauburgunder, der ein eleganter Leichtfüßler ist. Übrigens: Wer mit dem Wohnmobil Urlaub macht und Glück hat oder am besten reserviert, der findet auf dem Anwesen wunderbare Stellplätze.

## Siefersheim

### Weingut Sommer

Mühlweg 19, 55599 Siefersheim,

Tel. 06703-39 77

[www.weingut-sommer.com](http://www.weingut-sommer.com)

**Inhaber:** Erik Sommer

**Rebfläche:** 15 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Grauer Burgunder Qualitätswein Classic (€ 7,50)

2022 Siefersheimer Heerkretz Riesling MAX trocken (€ 10,50)

**Besuch:** Di-Fr 8-17 Uhr, So, Sa 10-18 Uhr  

Das Weingut Sommer spiegelt mit seinem Sortiment einen Großteil der Rebsorten-Vielfalt Rheinhessens wider. Kein Wunder, gehört zu dem Weingut doch auch eine Rebschule. Die Weine bleiben in ihrer Stilistik unkompliziert, wie zum Beispiel der Graue Burgunder Qualitätswein Classic, dezent und knackig, oder der Siefersheimer Heerkretz Riesling Max, mit einem Hauch von Feuerstein, blumigen Noten und reifer Frucht. Wer mag, kann nicht nur die Weine vor Ort erstehen, es gibt auf dem Weingut auch einen Wohnmobilstellplatz.

## Spiesheim

### Weingut Becker

Außerhalb 12, 55288 Spiesheim,  
Tel. 0163-782 15 82

[www.weingut-becker.com](http://www.weingut-becker.com)

**Inhaber:** Sabrina Becker, Wolfgang Becker

**Rebfläche:** 26 Hektar

**Probiertipps:**

2020 2020 Spiesheimer Weisser Burgunder trocken (€ 13,99)

2019 2019 Albiger Merlot trocken (€ 14,99)

**Besuch:** Sa 10-16 Uhr

Sabrina Beckers Weine sind charakterstark und zeigen die sehr persönliche Signatur einer Winzerin, die es durchaus wagt, mal andere Wege zu gehen. Der Spiesheimer Weißburgunder präsentiert Holznoten, reife Frucht, ist cremig und doch frisch am Gaumen. Lang im Abgang ist er mit seinem ruhigen Charakter ein wunderbarer Essensbegleiter. Untypisch und sehr gut gelungen ist auch der Albiger Merlot, ein schlanker Roter mit reifer Frucht und feinen Tanninen. Auf dem Weingut kann man übrigens nicht nur die Weine erstehen, sondern in der gutseigenen Straußwirtschaft auch ganz hervorragend zu saisonaler Küche aus der Region genießen.

## Sprendlingen

### Weingut Fritzsch & Sohn

Schmittstr. 16,  
55576 Sprendlingen,  
Tel. 06701-200 79 02  
www.weingut-fritzsch.de

**Rebfläche:** 20 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Weißer Burgunder trocken (€ 9,90)

2022 Silvaner trocken (€ 5,30)

**Besuch:** Mo, Di, Do, Fr 18-19 Uhr, Mi 19-19 Uhr,  
Sa 9-15 Uhr 

Das traditionsbewusste Familienweingut ist eine verlässliche Quelle für erschwingliche, unkomplizierte Weine. Im breiten Sortiment ist für jeden etwas dabei, sei es der klassische Riesling oder ein expressiver Gelber Muskateller. Ebenfalls stimmig ist der Weiße Burgunder trocken, ein dezenter, knackiger Geselle, harmonisch und gut strukturiert, der auch bei Tisch eine gute Figur abgeben wird. Gefallen hat uns außerdem der Silvaner, mit fruchtiger Würze, vollmundigem und doch ausgeglichenem Charakter.

## Stadecken-Elsheim

### Weingut Beck

#### Hedesheimer Hof

OT Stadecken, Schildweg 2,  
55271 Stadecken-Elsheim,  
Tel. 06136-24 87  
hedesheimer-hof.de

**Inhaber:** Michael Beck

**Kellermeister:** Christoph Beck

**Rebfläche:** 28 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Riesling Terra Fusca mal 3 (€ 9,80)

2022 Muskateller Offroad (€ 8,50)

2020 Riesling Stadecker Horn (€ 19,50)

2018 Karl weißer Burgunder Brut natur (€ 15,90)

**Besuch:** Do, Fr 14-19 Uhr, Sa 9-16 Uhr  

Mit Sinn für Humor und Engagement arbeiten die Becks als Familienteam. Die Weine haben Charakter, sind zugänglich und machen Spaß. Der exotisch angehauchte Muskateller Offroad hat nicht nur Litschi und Jasmin zu bieten, sondern auch viel Frische, Mineralität und eine willkommene Zurückhaltung – ein perfekter Sommerwein eben. Ordentlich Extrakt und Pep hat der

Riesling vom Stadecker Horn, er bleibt aber trotzdem filigran. Und dann ist da noch der wunderbare Sekt aus Weißburgunder, der als Brut Nature ausgebaut wurde. Reife Birne, Mirabelle, Honig, geröstete Haselnüsse und Mandeln, getrocknete Aprikose, das Ganze unterlegt mit präsentem, aber feinem Mousseux. Ein festlicher Wein, der auch ganz ohne Anlass Freude macht.

### Weingut Eppelmann

OT Stadecken, Kirchgasse 10,  
55271 Stadecken-Elsheim,  
Tel. 06136-27 78

www.eppelmann.de

**Inhaber:** Timo Eppelmann, Simone Eppelmann

**Kellermeister:** Christian Eppelmann,  
Corinna Eppelmann

**Rebfläche:** 20 Hektar

#### Probiertipps:

2020 Elsheim Terra F Spätburgunder trocken (€ 15)

2020 Elsheim BOCKSTEIN Spätburgunder trocken (€ 55)

2021 Elsheim BLUME Chardonnay trocken (€ 28)

**Besuch:** Di-Fr 13-18 Uhr, Sa 10-17 Uhr  

Aufstieg! Seit Gründung des Weinguts 1954 hat sich das Familienweingut immer weiter entwickelt. Heute arbeiten drei Generationen unter einem Dach. Ihre Weine bewegen sich auf hohem Niveau und bilden eine Kollektion voller guter Überraschungen. So wie der Spätburgunder Terra F: ein trinkfreudiger Wein der gehobenen Klasse mit schöner Frische, feinen Tanninen und perfekter Trinkreife. Der Spätburgunder aus dem Elsheimer Bockstein ist ein toller Lagenwein, erfrischend, präzise, fruchtig, extraktreich, mit intensiver Frucht und harmonisch eingebundenen Holznoten. Bei den Weißen hat es uns der Chardonnay Elsheim Blume angetan, typisch buttrig, aber dennoch überraschend erfrischend mit leicht salziger Mineralität. Lang im Abgang, hat er ein vielversprechendes Potenzial.

## Stein-Bockenheim

### Weingut Steitz

Mörsfelder Str. 3,  
55599 Stein-Bockenheim,  
Tel. 06703-835 28 70  
weingut-steitz.de

**Inhaber:** Familie Steitz

**Rebfläche:** 14 Hektar

**Probiertipps:**

2020 Pinot Sekt brut nature (€ 17)

2021 Stein-Bockenheim Weißburgunder trocken (€ 13)

2021 Stein-Bockenheim Silvaner trocken (€ 13)

2021 Sonnenberg Chardonnay trocken (€ 20)

**Besuch:** Mo-Fr 9-12 und 15-18, Sa 10-17 Uhr  

Diana und Christian Steitz produzieren puristische, mineralische Weine mit viel Eleganz. Die konstante Qualität der diesjährigen Verkostung war beeindruckend und zeigt, wie viel Potenzial noch in diesem Weingut steckt. Eigentlich könnten wir jeden der Weine aufs Wärmste empfehlen. Da ist zum Beispiel der Pinot Sekt Brut mit gelungen feiner Perlage, fruchtigen Aromen von Limette und Pfirsich. Herrlich mineralisch ist der Weißburgunder Stein-Bockenheim mit dezenter Frucht, erfrischendem Schmelz und feinen Bitternoten im Finale. Auch der Silvaner Stein-Bockenheim zeigt sich nussig und würzig mit Aromen von Nektarine, Birne und Pfirsich und tollem Zug am Gaumen. Seit 2022 ist das Weingut übrigens ökologisch zertifiziert.

## Vendersheim

**Weingut Beiser**  

Außerhalb 1, 55578 Vendersheim,

Tel. 06732-87 32

[www.weingut-beiser.de](http://www.weingut-beiser.de)

**Inhaber:** Simon Beiser, Christiane Beiser

**Rebfläche:** 39 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Vendersheim Riesling Muschelkalk trocken (€ 9)

2021 Binger Schlossberg Schwätzerchen Riesling Quarzit, Steillage, alte Reben trocken (€ 19)

2022 Tabularasa Scheurebe trocken (€ 8)

**Besuch:** n.V.  

1973 von Otto und Inge Beiser gegründet, wird das Weingut heute in zweiter Generation von den Geschwistern Simon und Christiane geführt. Wie auch schon in den letzten Jahren ragten bei der diesjährigen Verkostung besonders die Weißweine heraus, wie zum Beispiel der Vendersheimer Riesling Muschelkalk. Mineralisch, minzig und zitronig, ist er ein Terroir-Wein mit

strukturiertem Finale, der gerne noch etwas lagern kann. Straff und filigran erwies sich der aus einer Steillage kommende Riesling Quarzit Binger Schlossberg Schwätzerchen. Schlichter und zugänglicher ist die Tabularasa Scheurebe mit Passionsfruchtaroma und blumigen Noten.

**Neverland Vineyards**   

Ausserhalb 2, 55578 Vendersheim,

Tel. 06732-277 57 58

[www.neverland-wine.de](http://www.neverland-wine.de)

**Kellermeister:** Marcel Class

**Rebfläche:** 20 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Jurassic Sands Sauvignon Blanc (€ 16)

2021 Opus K (€ 39)

**Besuch:** Fr 11-17 Uhr

In Vendersheim ist die Welt in Ordnung: Marcel und Sebastian Class haben sich offensichtlich von den Naturweinen inspirieren lassen, ohne in Extremismus zu verfallen. Im ersten Moment verblüffend wirken die Pastagewürznoten, die der 2020 Neverland Blanc mit Nachdruck verströmt. Fast zu stromlinienförmig der 2021er GOT (Good Old Times), ein etwas stabiler Zechwein mit Eisbonbon-Aromatik. Sehr nachvollziehbar (Frucht und Mineralität in schöner Balance) der Jurassic Sands Sauvignon Blanc 2022, bemerkenswert komplex (dabei fast ein wenig neuweltlich) der Opus K 2021, dem man allerdings noch ein wenig Zeit im Keller zugestehen sollte. Sehr interessant der Saint Vendersheim, dessen pikante Mischung aus Roten Johannisbeeren, Leder, Süßholz, griffigem Tannin schon jetzt viel Spaß macht.

## Weinolsheim

**Weingut Eckehart Gröhl**  

Uelversheimer Str. 4, 55278 Weinolsheim,

Tel. 06249-80 90 00

[www.weingut-groehl.de](http://www.weingut-groehl.de)

**Inhaber:** Eckehart Gröhl

**Kellermeister:** Johannes Gröhl

**Rebfläche:** 25 Hektar

**Probiertipps:**

2020 Dalheimer Spätburgunder „Alte Reben“ trocken (€ 12,50)

2022 Scheurebe trocken (€ 7,90)

**Besuch:** Mo-Fr 8-12.30 und 14-17 Uhr,

Sa 10-16 Uhr  

Seit 2022 in Umstellung auf ökologischen Weinbau, gehört das Weingut Gröhl zu den festen Größen Rheinhessens. Leider waren die präsentierten Weine auch dieses Jahr zum Teil etwas unstimmig. Was sich jedoch auf jeden Fall lohnt, ist der Dalheimer Spätburgunder „Alte Reben“ trocken. Rote Beeren, Kirsche, frische Erdbeere, rauchige Noten und Kräuterwürze bestimmen den Wein. Mit seinen seidigen Tanninen und gelungenem Grip im Finale ist er am Gaumen ein Gentleman. Gelingen ist auch die Scheurebe, eine sehr süffige Vertreterin der Rebsorte.

### Weingut Manz

Mühlweg 18, 55278 Weinolsheim,

Tel. 06249-80 30 08

[www.manz-weinolsheim.de](http://www.manz-weinolsheim.de)

**Inhaber:** Eric Manz

**Rebfläche:** 35 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Weinolsheimer Kehr Riesling

Spätlese (€ 10,90)

2019 Oppenheimer Herrenberg Spätburgunder trocken RÉSERVE (€ 28,50)

**Besuch:** n.V. 

Es ist eine sehr stimmige Kollektion, die uns die Familie Manz in diesem Jahr wieder geschickt hat. Die Weine sind von verlässlicher Qualität, egal ob Guts- oder Lagenwein. Dieses Jahr hat es uns die Spätburgunder Réserve vom Oppenheimer Herrenberg angetan. Ein fruchtiger, straffer Wein mit samtigen Tanninen, Würze, Graphit-Noten und einem gut strukturierten Finale. Als charmantes Trinkvergnügen stellte sich die Riesling Spätlese vom Weinolsheimer Kehr heraus. Der Wein bleibt trotz Süße und dem duftigen Bukett sehr verspielt und erfrischend. Das Weingut hat in diesem Jahr übrigens seine spektakuläre neue Vinothek eingeweiht – ein Besuch lohnt sich!

## Westhofen

### Weingut Hirschhof

Seegasse 29, 67593 Westhofen,

Tel. 06244-349

[www.weingut-hirschhof.de](http://www.weingut-hirschhof.de)

**Inhaber:** Tobias Zimmer

**Rebfläche:** 30 Hektar

#### Probiertipp:

2021 Platzhirsch Cuvée Rotwein

trocken (€ 12,50)

**Besuch:** n.V.  

Bereits seit 1991 arbeitet das Weingut Hirsch ökologisch. Eigentlich eine zuverlässige Quelle, haben uns die Weine dieses Jahr bis auf eine Ausnahme nicht wirklich überzeugen können und blieben insgesamt zu schlicht, mit aus unserer Sicht fehlender Reife. Ein Tipp ist hingegen die Platzhirsch Rotwein-Cuvée: ein fruchtiger, cremiger, charmanter Wein, von Holz geprägt und mit weichen Tanninen. Reife Frucht, Eukalyptus, Menthol und kräutrige Würze sind sein Markenzeichen.

### Weingut Seehof Familie Fauth

Seegasse 20, 67593 Westhofen,

Tel. 06244-49 35

[www.weingut-seehof.de](http://www.weingut-seehof.de)

**Inhaber:** Florian Fauth

**Rebfläche:** 18 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Westhofener Kirchspiel Riesling (€ 18)

2022 Westhofener Morstein Weißburgunder

-R- (€ 18,50)

2020 Westhofen Steingrube Pinot Noir

-unfiltriert- (€ 18,50)

**Besuch:** n.V. 

Harmonische und geerdete Weine findet man bei Weingut Seehof. Das klar strukturierte Sortiment, bei dem auch die erschwinglichen Einstiegsweine bereits viel Spaß machen, weist eine stilistische Vielfalt auf, bei der es nicht langweilig wird. Am besten gefallen hat uns der Westhofener Kirchspiel Riesling, ein aromatischer, extraktreicher und Terroir-geprägter Wein, der durchaus noch etwas liegen kann. Der in Holz ausgebaute Weißburgunder -R- vom Westhofener Morstein hat Volumen und Pep, tolle Balance! Harmonisch ist auch der Pinot Noir mit seinen Aromen von Erdbeer, Karamell und weicher Tanninstruktur. Vor Ort kann man die Weine nicht nur probieren, es gibt auch hauseigene Gästezimmer, um ganz in Ruhe die Umgebung zu erkunden.

### Weingut Wittmann

Mainzer Str. 19, 67593 Westhofen,

Tel. 06244-90 50 36

www.wittmannweingut.com

**Inhaber:** Philipp Wittmann

**Rebfläche:** 30 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Westhofen KIRCHSPIEL Riesling trocken

VDP.Grosse Lage (Preis auf Anfrage)

2022 Westhofen BRUNNENHÄUSCHEN trocken

VDP.Grosse Lage (Preis auf Anfrage)

2022 Westhofen MORSTEIN Riesling trocken

VDP.Grosse Lage (Preis auf Anfrage)

2021 Westhofener Steingrube Chardonnay

trocken VDP.Erste Lage (Preis auf Anfrage)

**Besuch:** Mo-Fr 9-17 Uhr, Sa 11-15 Uhr  

Philipp Wittmann zählt zu den besten Winzern Deutschlands, auch die diesjährige Kollektion hat das wieder einmal bewiesen. Hier ist jemand aktiv, der sein Handwerk versteht und gleichzeitig sehr viel Feingefühl für Terroir und Stilistik hat. Die ökologische Arbeit im Weinberg zählt für ihn genauso zu den Standards wie der absolute Fokus auf den unverwechselbaren Charakter. Natürlich sind die Lagenweine für den weiteren Reifeprozess im Keller ausgelegt, dennoch machen sie heute schon Spaß. So wie das Große Gewächs aus dem Kirchspiel: ein Wein mit enormen Schmelz! Etwas verspielter, doch nicht minder mineralisch zeigt sich das Große Gewächs aus dem Brunnenhäuschen. Wittmanns Riesling-Monument ist und bleibt der Riesling aus der Großen Lage Morstein: ein Wein von karger Eleganz, der gleichzeitig eine subtile Frucht preisgibt und die Säure wunderbar eingebunden hat. Er spiegelt das kalige Terroir wider und hat so viel Grip, dass seine Struktur einen sofort vereinahmt. Doch Wittmann beherrscht nicht nur die Riesling-Klaviatur: Auch der Chardonnay aus der Westhofener Steingrube zeigt sich elegant mit einem Bukett von Karamell und salziger Mineralik – saftig und perfekter Essensbegleiter.

## Wörrstadt

**Weingut Gunter & Ute Weinmann**  

Rommersheimer Str. 105, 55286 Wörrstadt,

Tel. 06732-93 39 58

www.mein-weinmann.de

**Inhaber:** Gunter Weinmann, Ute Weinmann

**Rebfläche:** 22 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Goldmuskateller, feinherb (€ 8)

2022 Cabernet Sauvignon Rosé trocken (€ 7,70)

**Besuch:** Mo-Fr 10-18 Uhr, Sa 10-13 Uhr 

Zwei Regionen, ein Weingut: Die Weinberge der Weinmanns erstrecken sich vom rheinhessischen Wörrstadt bis hinein in die Pfalz. Den Fokus legen die Weinmanns und ihr Kellermeister Thomas Gerhard auf fruchtbetonte Weine. Ihre Weine unterscheiden sie in „Werktags- und Sonntagsweine“ – die einen für den unkomplizierten Genuss, die anderen für die gedeckte Tafel. Der Rosé aus Cabernet Sauvignon ist ein Rosé mit Anspruch, jenseits von gefälliger Süße, stattdessen mit kalkiger Mineralität und kühler Würze. Für Schleckermäuler empfiehlt sich der feinherbe Muskateller, mit Rosenduft, Melone und Litschi der Gute-Laune-Wein.

## Wolfsheim

**Weingut Bernhard**   

Klostergasse 3, 55578 Wolfsheim,

Tel. 06701-71 30

www.weingut-bernhard.de

**Inhaber:** Jörg Bernhard, Martina Bernhard-Fazzi

**Rebfläche:** 27 Hektar

**Probiertipps:**

2020 Naturkind Silvaner (€ 15)

2021 Wolfsheimer Riesling (€ 12,80)

2022 Silvaner (€ 8,10)

2018 Sonnenberg Spätburgunder (€ 26,10)

**Besuch:** n.V. 

Aufstieg! Die Weine des Vater-Tochter-Tandem Bernhard und Martina strahlen so viel Finesse und Präzision aus, das macht einfach Spaß. Die beiden arbeiten biodynamisch und entwickeln sich stets weiter. Zur Höchstform laufen die beiden beim Silvaner auf. Da ist zum Beispiel der trinkfreudige Naturkind Silvaner oder der Silvaner Gutswein, der sich erfrischend-kräutrig zeigt und dabei elegant und ausgewogen bleibt. Der Wolfsheimer Riesling hat enormen Tiefgang bei gleichzeitig schöner Leichtigkeit. Bei den Lagenweinen überzeugt der Sonnenberg Spätburgunder mit Aromen von Erdbeere, einem Hauch von Mokka und seidig-stoffigen Tanninen.

## Worms

**Weingut Boxheimerhof**  

OT Abenheim, Wonnegastr. 31,

67550 Worms,  
Tel. 06242-601 80  
www.boxheimerhof.de

**Inhaber:** Walter Boxheimer, Johannes Boxheimer

**Rebfläche:** 25 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Abenheimer Riesling vom Brummelochsenboden trocken (€ 8,70)

2019 Gundheimer Mandelbrunnen Pinot Noir trocken (€ 16,50)

**Besuch:** Mo-Sa 10-17 Uhr  

Das fast 250 Jahre alte Weingut ist fest in der Gegenwart verankert. Walter Boxheimer und Sohn Johannes sind in Weinberg und Keller ein eingespieltes Team, und die Dynamik spiegelt sich auch in den Weinen wider. Das Sortiment ist stimmig, mit Weinen, die Spaß machen und erschwinglich bleiben. Da ist zum Beispiel der Abenheimer Riesling vom Brummelochsenboden, der sich erfrischend mineralisch zeigt. Auch die Rotweine können sich sehen lassen, wie der Gundheimer Mandelbrunnen Pinot Noir mit seinen seidigen Tanninen, schönem Grip und seiner Blaubeer-Kräuter-Lakritz-Aromatik.

**Weingut Markus Keller**  

OT Pfiffliğheim, Landgrafenstr. 74-76,  
67549 Worms,  
Tel. 06241-755 62  
weingutkeller.de

**Inhaber:** Markus Johannes Keller

**Rebfläche:** 25 Hektar

**Probiertipps:**

2020 Syrah Rotwein trocken (€ 18,90)

2022 Viognier trocken (€ 10,90)

2022 Weissburgunder trocken (€ 7,90)

**Besuch:** n.V. 

Das Weingut Markus Keller produziert elegante Weine mit viel Potenzial. Schon die Einstiegsweine sind präzise, zugänglich und trinkfreudig. Insgesamt bekommt man hier pfundige Weine zu einem erfreulichen Preis, allen voran einen erstaunlichen Syrah Rotwein trocken. Mit Noten von Veilchen, Brombeere, Schwarzkirsche, etwas Bittermandel, bleibt er der Rebsorte treu wie im südlichen Rhône-Tal. Auch der Viognier trocken, ebenfalls eigentlich im Rhône-Tal zu Hause, überzeugt mit reifer Birne, cremiger Textur, Mineralität und vorbildlicher Frische – er kann durchaus noch etwas lagern. Der Weiß-

burgunder legt mit Noten von Marzipan, Steinobst, Salbei und erfrischender Spannung nach.

**Weingut Jonas Kiefer**   

OT Wiesoppenheim, Rebgartenstr. 41,  
67551 Worms,  
Tel. 06241-358 61  
www.kiefer-wein.de

**Inhaber:** Jonas Kiefer

**Rebfläche:** 25 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Fränkischer Burgunder Rotwein trocken (€ 14,50)

2022 Riesling trocken (€ 8,20)

**Besuch:** Do 16-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr  

Jonas Kiefer ist ein wissensdurstiger Winzer, der sich nicht nur für die klassischen Rebsorten interessiert, sondern auch für historische und seltene. So manche wird bei ihm im Versuchsanbau geführt, und das Schöne ist, dass sie auch im Sortiment des Weinguts zu haben sind. Wie zum Beispiel der Fränkische Burgunder: beerig, mit reifer Frucht und Würze, sind seine samtigen Tannine dennoch stoffig. Ein Wein wie gemacht für Kamin-Abende. Klassisch frisch ist der Riesling mit seinem Bukett von Zitronenschale und floralen Noten. Mineralisch und süffig, ist er perfekt trinkreif.

**Weingut Kron** 

OT Abenheim, Rheinbergstr. 22/24,  
67550 Worms,  
Tel. 06242-78 39  
www.weingut-kron.de

**Inhaber:** Sebastian Kron

**Rebfläche:** 29 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Riesling Kabinett feinherb, Fürst (Gutswein) (€ 7,40)

2020 Abenheimer Spätburgunder Rotwein trocken, König (Ortswein) (€ 9,50)

**Besuch:** Mo-Fr 10-12 und 13-18 Uhr,  
Sa 10-12 und 13-16 Uhr  

Letztes Jahr haben uns die Weine der Familie Kron nicht ganz überzeugen können, trotz des spürbaren Potenzials. Umso freudiger die Überraschung aktuell: durch die Bank schöne, strukturierte Weine, vor allem das Einstiegsortiment Fürst (Gutsweine) ist großartig. So wie der Fürst Riesling feinherb, ein Kabinett: Er ist

knackig, mineralisch, kräuterig, mit Noten von Zitrone und Melisse. Bei den Roten gefiel uns der Abenheimer Spätburgunder König, ein sehr fruchtiger und süffiger Wein mit Grip, ausgewogenen Tanninen und erfrischendem Abgang.

## Weingut Dr. Schreiber

OT Abenheim, Fronstr. 34, 67550 Worms,

Tel. 06242-22 75

[www.weingutschreiber.de](http://www.weingutschreiber.de)

**Inhaber:** Dr. Andreas Schreiber

**Rebfläche:** 16 Hektar

**Probiertipp:**

2022 Riesling trocken (€ 11,80)

**Besuch:** n.V. 

Familie Schreiber führt das Weingut generationsübergreifend und bringt schlichte, erschwingliche Weine für jeden Tag auf die Flasche. Besonders gefallen hat uns der Riesling trocken mit seinen Noten von Feuerstein und peppiger Zitronenschale. Mineralisch, erfrischend, ausgeglichen, ist er ein schöner Riesling und ein Highlight im Sortiment.

## Zornheim

### Weingut Münzenberger

Lindenplatz 9, 55270 Zornheim,

Tel. 06136-445 73

[www.weingut-muenzenberger.de](http://www.weingut-muenzenberger.de)

**Inhaber:** Andreas Münzenberger

**Rebfläche:** 18 Hektar

**Probiertipp:**

2021 Zornheimer Guldenmorgen Grauer Burgunder QUERCUS - ALTE REBEN Qualitätswein trocken (€ 15,90)

2019 Zornheimer Guldenmorgen Riesling SCULPTOR Auslese edelsüß (€ 13,80)

**Besuch:** n.V. 

Es sind trinkfreudige, zugängliche Weine, die uns Dominik Münzenberger in diesem Jahr geschickt hat – ein konstantes Qualitätsniveau! Vor allem die Riesling-Auslese vom Zornheimer Guldenmorgen hat uns gefallen: ein ausdrucksstarker Süßer mit schönem Zug. Fruchtig, frisch und würzig, zeigt er trotz seiner Jugend eine schöne Komplexität, reife Frucht, getrocknete Aprikose und Honigaroma. Sehr ausgewogen! Bei den trockenen Weinen punktet der Grauburgunder, ebenfalls aus dem Zornheimer Guldenmorgen.

Seine Aromatik ist noch stark vom Holz geprägt, und er hat ordentlich Volumen am Gaumen.

### Weingüter Schittler & Becker

Hahnheimer Str. 30, 55270 Zornheim,

Tel. 06136-447 90

[www.julia-schittler.de](http://www.julia-schittler.de)

**Inhaber:** Familie Schittler

**Rebfläche:** 40 Hektar

**Probiertipp:**

2022 Zornheimer Sauvignon Blanc trocken (€ 8,80)

2020 Pinot Noir Gottesgarten trocken (€ 21,20)

**Besuch:** Mo-Fr 13-18 Uhr  

Als die Familien Schittler und Becker 2015 ihre Weingüter zusammenlegten, entstand daraus ein etwa 40 Hektar großer Betrieb. Hans-Jürgen und Simone arbeiten Hand in Hand mit ihren Kindern Julia und Dominik, wobei Julia auch Weine unter eigenem Namen auf den Markt bringt. Die Weine sind generell stimmig und stoffig. Genossen haben wir den Zornheimer Sauvignon Blanc, ein saftiger, delikater Vertreter der Rebsorte, mal ganz ohne Holunderblüte und dafür herrlich mineralisch. Auch der Pinot Noir Gottesgarten mit seiner fruchtigen Art und den rauchigen Noten hat Spaß gemacht.

## Zotzenheim

### Weingut Christoph Scheffer

Leimengasse 7, 55576 Zotzenheim,

Tel. 06701-74 27

[www.weingutscheffer.de](http://www.weingutscheffer.de)

**Inhaber:** Christoph Scheffer

**Rebfläche:** 15 Hektar

**Probiertipp:**

2022 Luftkuss Scheurebe + Muskateller (€ 5,40)

**Besuch:** n.V.  F

amilie Scheffer hat auf dem alten Gutshof ein topmodernes Weingut geschaffen. Die Weine bleiben schlicht, erschwinglich und sind auf Trinkreife ausgelegt. Zu empfehlen ist der Luftkuss aus Scheurebe und Muskateller – ein unbeschwerter Sommerwein, aromatisch, verspielt und mit leichter Fruchtsüße.

# SACHSEN



Die besten Weingüter  
in Deutschland  
2024



## Dresden

### Weinbau Frédéric Fourré

Kleiststr. 12, 01129 Dresden,  
Tel. 0179-679 08 63  
[www.weinbau-frederic-fourre.de](http://www.weinbau-frederic-fourre.de)

**Rebfläche:** 3 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Chimäre de Saxe (€ 18)  
2022 Rosé (€ 15)  
2022 Kerner Radebeuler Goldener Wagen  
feinherb (€ 15)

**Besuch:** n.V.  

Klein, aber fein: Knapp drei Hektar bewirtschaftet der gebürtige Franzose und Ex-Sommelier Frédéric Fourré mit seiner Frau Amrei Niessen auf den Steillagen des Goldenen Wagens und zieht daraus ein stattliches Portfolio von über einem Dutzend Gewächsen mit zum Teil 70 Jahre alten Reben. Der seriöse Rosé, zwar prägnant auf der Fruchtseite, aber sehr straight, ist als stabiler Speisebegleiter konzipiert; der Paradewein Chimäre de Saxe (Grauburgunder trifft Spätburgun-

der) hat eine Extradosis Schmelz und Süße, gut gelingt (selbst fern der Württemberger Heimat) der feinherbe Kerner mit duftig-würzigem Charme. Schade, dass die recht ausladende Scheurebe das Bild etwas trübt, und der dezente Veltliner fühlt sich in Sachsen offenbar nicht so wohl wie in der Wachau. Wanderungen, Feste, Tastings – auf dem Gut ist immer etwas los.

## Meißen

### Weingut Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe

OT Proschwitz, Heiliger Grund 2, 01662 Meißen,  
Tel. 03521-47 67 90  
[www.schloss-proschwitz.de](http://www.schloss-proschwitz.de)

**Inhaber:** Prof. Dr. Georg zur Lippe

**Kellermeister:** Alexey Raybov

**Rebfläche:** 72 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Weingut Schloss Proschwitz Elbling trocken, VDP.GUTSWEIN (€ 13)  
2022 Weingut Schloss Proschwitz

Weissburgunder trocken, VDP.GUTSWEIN (€ 15)  
 2022 Kloster Heilig Kreuz Grauburgunder trocken, VDP.ERSTE LAGE (€ 20)  
 2021 Weingut Schloss Proschwitz Riesling Terrassen, VDP.ORTSWEIN (€ 20)

**Besuch:** So, Mo-Sa 11-18 Uhr  

Das wunderschöne Privatschloss von Dr. Georg Prinz zur Lippe ist eine beliebte Bühne für Kultur-events, Feste und Tagungen – sowie Aushängeschild des sächsischen Weinbaus. Schwerpunkte des Portfolios sind Burgundersorten, aber auch Riesling nach Mosel-Vorbild, und der Elbling verkauft sich in der Region „wie geschnitten Brot“. Kein Wunder, der Gutswein ist stringent und leichtfüßig, gefällt mit toller Balance von Säure und Schmelz bei moderatem Alkoholgehalt (11 Vo.l-%) – perfekt zum Käsefondue. Und das war nicht der einzige Treffer: Der Riesling Terrassen zeigt sich tiefgründig mit knackiger Würze, der Grauburgunder druckvoll mit ziselierte Struktur, der Weißburgunder überhaupt nicht plakativ, sondern zart und duftig. Die absolut stimmige Kollektion mit Stärke bei den Weißweinen macht rundum Freude. Das neue Gästehaus ist im Bau – hier herrscht eben nie Stillstand!

## Radebeul

### Weingut Karl Friedrich Aust

OT Oberlößnitz, Weinbergstr. 10, 01445 Radebeul,  
 Tel. 0351-89 39 01 00  
[www.weingut-aust.de](http://www.weingut-aust.de)

**Inhaber und Kellermeister:** Karl Friedrich Aust

**Rebfläche:** 6,5 Hektar

**Probiertipps:**

2022 „Radebeuler Steinrücken“ Auxerrois (€ 22,50)

2022 „Radebeuler Goldener Wagen“

Scheurebe (€ 22,50)

2022 „Radebeuler Goldener Wagen“

Traminer (€ 29)

2022 Genussmensch Weiss, trocken (€ 11,90)

**Besuch:** Mi-Fr 11-18 Uhr, So, Sa 11-20 Uhr  

Karl Friedrich Aust gehört zu den umtriebigen Winzerpersönlichkeiten, die den sächsischen Weinbau voranbringen, und mit der neuen Kellerei für Barriquefässer samt schonender Presse hat er sich gerade einen Lebenstraum erfüllt. Hier wurde der 2022er Jahrgang ausgebaut. Erstmals präsentierte er auch seine 2018 gepflanzte Lagen-Scheurebe, die einen gelunge-



nen Einstand gab mit Cremigkeit, fein eingewobener Säure und floraler Note – animierend als Apéro! Dem stand der saftig strahlende Auxerrois in nichts nach, ein weiterer Favorit war die Cuvée „Genussmensch“, die ebenso zugänglich, beschwingt und duftig daherkam. Klare Stärke also im Weißweinbereich.

### Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth

Wackerbarthstr. 1, 01445 Radebeul,  
 Tel. 0351-895 50

[www.schloss-wackerbarth.de](http://www.schloss-wackerbarth.de)

**Kellermeister:** Jürgen Aumüller

**Rebfläche:** 90 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Scheurebe QW trocken (€ 16)

2021 Radebeuler Wackerbarthberg Riesling Kabinett (€ 24)

**Besuch:** Mo-Sa 10-19 Uhr, So 11-19 Uhr  

Die barocke Schlossanlage ist ein beliebtes Ausflugsziel, seit 1836 wird hier auch Sekt hergestellt. Think Big heißt es auch bei den Weinen: Fast 30 Sorten sind im Sortiment, das sich leider etwas durchwachsen präsentierte. Die 2021er Rieslinge aus der Spitzenlage Goldener Wagen wie auch der 2021 Blaufränkisch Rosé wirkten etwas flach, der Traminer-Sekt hatte eine leicht seifige Note, die andere Aromen überlagerte. Aber es gab auch Glanzpunkte wie die feinfruchtige Scheurebe oder den charmanten Riesling Kabinett – diese Richtung gefällt und könnte aus unserer Sicht ausgebaut werden.

# WÜRTTEMBERG



Die besten Weingüter  
in Deutschland  
2024



## Beilstein

### Sankt Annagarten Biologisches Weingut

St.-Anna-Gärten 1, 71717 Beilstein,  
Tel. 07062-31 66

[www.sankt-annagarten.de](http://www.sankt-annagarten.de)

**Inhaber:** Familie Wiedenmann

**Rebfläche:** 14 Hektar

**Probiertipp:**

2019 GENERATION PINO Sekt brut nature (€ 16,50)

**Besuch:** Mo-Fr 9-12 und 13.30-19 Uhr, Sa 9-15 Uhr



Oben im Bottwartal, am Fuße des Beilsteiner Wartbergs, lebt und arbeitet die Familie Wiedenmann auf ihrem biologischen Weingut Sankt Annagarten. Das Portfolio umfasst rund fünf

Dutzend Weine, Schaumweine, Destillate und Säfte. Die Kollektion hat uns in diesem Jahr leider nicht überzeugt – mit Ausnahme des 2019er Generation PiNo Sekt Brut Nature. Er bringt eine gewisse Eigenständigkeit ins Glas, wobei ausgerechnet der Sekt mit zwei, drei Gramm Dosage sicher noch etwas charmanter gewesen wäre.

### Schlossgut Hohenbeilstein

Schlossstr. 40, 71717 Beilstein,

Tel. 07062-93 71 10

[www.schlossgut-hohenbeilstein.de](http://www.schlossgut-hohenbeilstein.de)

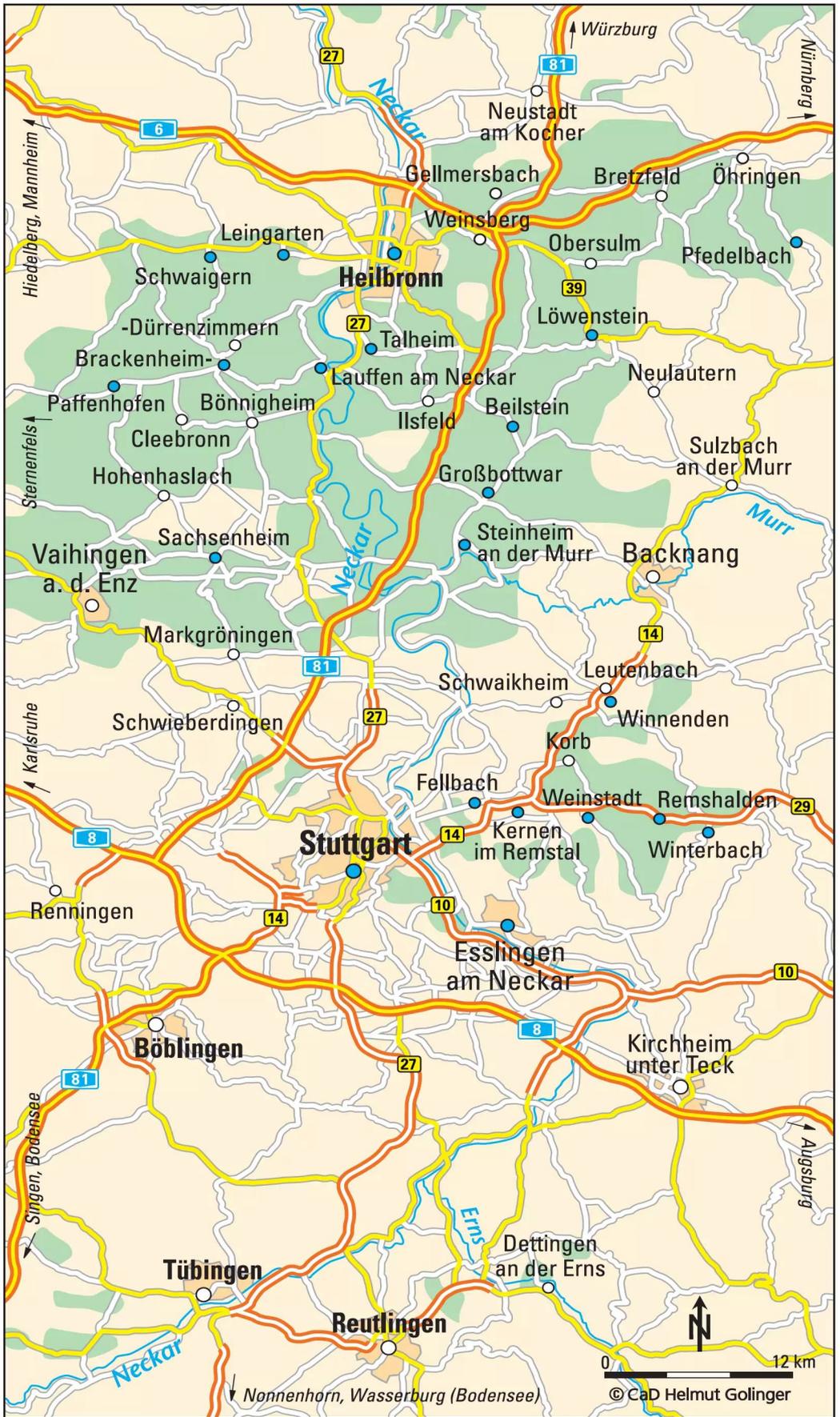
**Inhaber:** Joscha Dippon

**Rebfläche:** 14 Hektar

**Besuch:** Mo-Fr 14-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr  

Das Bottwartal ist für sich genommen schon ein beeindruckend schönes Fleckchen Erde.

# WÜRTTEMBERG



Fährt man aber auf Beilstein mit seiner Feste Hohenbeilstein zu, bekommt das Ganze etwas Malerisches. Unterhalb der schmucken Burg liegt das Schlossgut, das Familie Dippon in dritter Generation bewirtschaftet. Das VDP-Weingut ist biologisch nach Naturland-Richtlinien zertifiziert und setzt neben klassischen heimischen Rebsorten konsequenterweise auch auf Piwis. Alles könnte so schön sein, wenn die aktuelle Kollektion mehr Verve besitzen würde. Die Weißweine präsentieren sich entweder schwefelig oder petrolog, und die Rotweine sind derart vom Holz geprägt, dass alle anderen Aromen komplett untergehen. Manchmal wäre weniger mehr.

## Brackenheim

### Wein & Gut Frank

OT Botenheim, Bönningheimer Str. 29,  
74336 Brackenheim,  
Tel. 07135-936 12 81  
www.weingutfrank.de

**Inhaber:** Florian Frank

**Rebfläche:** 3,5 Hektar

**Probiertipps:**

2020 Ackersegen\*\* Sekt Brut Nature  
Pinot Meunier Blanc de Noir (€ 13,50)

2021 Portugieser\*\* Alte Reben  
trocken (€ 10,50)

**Besuch:** Fr 14-19 und 10-16 Uhr



„Wenn Du es träumen kannst, kannst Du es auch tun ...“, haben sich Manuela und Florian Frank gesagt und 2009 ihren Betrieb im Zabergäu gegründet. Sie wollten die Trauben, die an den Hängen des Neckar-Nebenflusses wachsen, nicht mehr einfach nur der Genossenschaft liefern. Stattdessen erzeugen sie heute anderthalb Dutzend unterschiedliche Weine inklusive einiger Schaumweine. Sehr gut gefallen hat uns der 2020er Brut Nature Pinot Meunier Blanc de Noir mit dem ungewöhnlichen Namen Ackersegen und einem saftigen, klaren Charakter. Die Rotweine haben uns besser gefallen als die Weißweine. Auch hier haben wir einen Favoriten: Es war der 2021er Portugieser\*\* Alte Reben trocken, der das typisch Rustikale der Sorte mit unkompliziertem Trinkgenuss verbindet – ein klassischer Zechwein.

## Esslingen

### Weingut Kusterer

Untere Beutau 44, 73728 Esslingen,  
Tel. 0711-35 79 09

www.weingut-kusterer.de

**Inhaber:** Maximilian Kusterer

**Rebfläche:** 6 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Grauburgunder Steillage trocken (€ 14)

2019 Blaufränkisch Steillage trocken (€ 11,50)

**Besuch:** Di 16-19 Uhr, Sa 11-15 Uhr  

Der Weinbau geht in Esslingen auf das frühe Mittelalter zurück. Anfang des 13. Jahrhunderts wurden von den Staufern die ersten Steillagen angelegt, von denen das Weingut Kusterer heute profitiert. Seine Parzellen liegen in den Terrassenweinbergen und Steillagen zu Füßen der gotischen Frauenkirche. Für die Weine ist heute Maximilian Kusterer verantwortlich. Er hat sich einen Namen als einer der besten Nachwuchswinzer Württembergs gemacht. Bekannt geworden ist Maximilian vor allem mit seinem Esslinger Chardonnay. In diesem Jahr möchten wir jedoch den saftigen und schmelzigen 2022er Grauburgunder Steillage hervorheben und ihn ergänzen durch den 2019er Blaufränkisch Steillage, der ganz klassisch wirkt und bei dem der Holzeinsatz perfekt gelungen ist. Beeindruckend ist auch die Qualitätspyramide bei den Spätburgundern vom Gutswein über den Esslinger Ortswein bis zur Neckarhalde.

## Fellbach

### Weingut Aldinger

Schmerstraße 25, 70734 Fellbach,  
Tel. 0711-58 14 17

www.weingut-aldinger.de

**Inhaber:** Hansjörg Aldinger, Matthias Aldinger

**Rebfläche:** 32 Hektar

**Probiertipps:**

2016 Aldinger Brut Nature Sekt  
VDP.SEKT.PRESTIGE (€ 55)

2021 Pulvermächer Stetten Riesling  
VDP.GROSSES GEWÄCHS (Preis auf Anfrage)

2021 Lämmle Kaiser Spätburgunder  
VDP.GROSSES GEWÄCHS (Preis auf Anfrage)

**Besuch:** Mo-Fr 9-12.30 und 13.30-18 Uhr,  
Sa 9-13 Uhr  

Jahr für Jahr unterstreichen die Brüder Hansjörg und Matthias Aldinger die Ausnahmestellung, die das älteste Weingut Fellbachs (1492) sich über die Zeit hinweg erarbeitet hat. Das hat sich auch mit der aktuellen Kollektion nicht geändert. Es ist eine absolut konsistente Kollektion, die uns sehr beeindruckt hat. Der 2016er Aldinger Brut Nature Sekt gehört zum Besten, was es an Schaumwein in Deutschland gibt. Die Weißweine, allen voran das Große Riesling-Gewächs aus dem Stettener Pulvermächer besitzen viel Substanz und eine hervorragende Balance und Komplexität. Auch die Rotwein-Kollektion wirkt sehr komplett, selbstbewusst und tiefschürfend. Unser Favorit war das 2021er Große Gewächs Lämmeler Kaiser Spätburgunder. Chapeau, Hansjörg und Matthias Aldinger zu diesen begeisternden, komplexen und dabei immer zugewandten und charmanten Weinen!

## Fellbacher Weingärtner

Kappelbergstr. 48, 70734 Fellbach,  
Tel. 0711-578 80 30  
www.fellbacher-weine.de

**Kellermeister:** Tobias Single

**Rebfläche:** 190 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Justinus K. S trocken (€ 9,40)

2020 Fellbacher Lämmeler Merlot P trocken (€ 14,50)

**Besuch:** Mo-Sa 9-18.30 Uhr  

Im letzten Jahr haben wir die Fellbacher Weingärtner mit ihren 270 Mitgliedern aufgewertet und bleiben dabei. Unter Tobias Single als Kellermeister bilden die Weiß- und Rotweine eine geschlossene Kollektion. Es kommt selten vor, dass wir einen Kerner empfehlen, aber hier ist das der Fall – den Justinus K. aus der Edition S. Er duftet und schmeckt nach Muskat und reifem, gelbem Kernobst, wirkt kräutrig, saftig und im besten Sinne süffig. Die Rotweine präsentieren sich holzbetont mit teils hohem Toasting. Hier haben wir den Merlot Edition P aus dem Fellbacher Lämmeler ausgewählt, der eine volle, reife und dunkle Frucht bietet, die sich mit tabakigen, rauchigen und würzigen Noten mischt.

## Weingut Schnaitmann

Untertürkheimer Str. 4, 70734 Fellbach,  
Tel. 0711-57 46 16

www.weingut-schnaitmann.de

**Rebfläche:** 26 Hektar

**Probiertipps:**

2021 LÄMMLER Riesling GG (€ 42)

2021 LÄMMLER Spätburgunder GG (€ 68)

2018 Réserve Meunier Blanc de noir Brut nature (€ 48)

**Besuch:** Mo-Fr 14-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr 

Rainer Schnaitmanns Weine setzen Maßstäbe – so zum Beispiel der Trollinger Alte Reben, an dem sich jeder andere Trollinger messen lassen muss. Im Laufe der Jahre hat der Winzer hervorragende Parzellen in einigen der besten Weinberge aufgekauft. Allein aus dem Fellbacher Lämmeler stammen die Großen Gewächse vom Riesling, Grauburgunder, Spätburgunder und Lemberger. Dazu kommt der Götzenberg mit dem Riesling Großes Gewächs. Vor allem die beiden 2021er Riesling-GGs sind großartige, komplexe, finessenreiche Weine mit viel Substanz. Der Lämmeler war dabei der Gänsehautwein der Kollektion. Auch die Rotweine haben uns gepackt sowie die 2018er Réserve Meunier Blanc de noir Brut nature mit viel Druck und begeisternder Frische.

## Großbottwar

### BioWeingut Bruker

Kleinaspacherstr. 18, 71723 Großbottwar,  
Tel. 07148-163 94 06

www.weingut-bruker.de

**Inhaber:** Markus Bruker

**Rebfläche:** 13,8 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Gutswein Sauvignon Blanc (€ 12,50)

2022 Gutswein Riesling trocken (€ 7,95)

**Besuch:** Do, Fr 16-19 Uhr, Sa 11-13 Uhr  

Markus Bruker ist überzeugter Biowinzer und jemand, der Individualismus und Internationalität schätzt. Deshalb stehen bei ihm klassische württembergische Sorten neben Cabernet franc, Syrah, Sauvignon blanc oder Chenin blanc. Vor allem die weißen 2022er Gutsweine Riesling und Sauvignon Blanc haben uns mit ihrer klaren Sortentypizität gefallen. Der Rosé Saignée ist genau richtig, wenn man runde, fruchtige Noten sucht. Bei den Rotweinen wie der Syrah Reserve oder dem Spätburgunder Reserve pflegt Bruker einen konzentrierten, von Holz dominierten Stil, der sicher seine Kundschaft finden wird.

## Heilbronn

### Weingut Drautz-Able

Faißtstr. 23, 74076 Heilbronn,

Tel. 07131-17 79 08

www.drautz-able.de

**Inhaber und Kellermeister:** Markus Drautz

**Rebfläche:** 15 Hektar

**Probiertipp:**

2018 Jodokus Rotwein H.A.D.E.S. (€ 35)

**Besuch:** Mo-Fr 14-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr  

Im Jahr 1496 gründete Jodokus Drautz das Familienweingut in Heilbronn. Fast 530 Jahre später sorgt Marcus C. Drautz mit seiner Frau Stephanie de Longueville-Drautz und Mutter Monika für das Fortbestehen dieses Betriebes. Das VDP-Gut gehört zu den arriviertesten in Württemberg, und doch erschien uns die aktuelle Kollektion ein wenig aus der Zeit gefallen. Die drei Sauvignon blanc drei Tauben, H.A.D.E.S. und die Neckarsulmer Sauvignon Blanc Auslese edelsüß wirkten behäbig und unterkomplex, die drei Rotweine scharf mit fehlender Tiefe und Länge. Allein der Jodokus aus der H.A.D.E.S.-Linie hat uns überzeugt. Das gab es bei Drautz-Able schon viel besser. Wir hoffen auf das nächste Jahr.

### Genossenschaftskellerei Heilbronn

Binswanger Str. 150, 74076 Heilbronn,

Tel. 07131-15 79 13

www.wg-heilbronn.de

**Rebfläche:** 1400 Hektar

**Probiertipps:**

2022 TRIEBWERK Riesling QbA trocken (€ 17,85)

2022 ST. Kilian Sauvignon Blanc QbA trocken (€ 12,61)

**Besuch:** Mo-Fr 8.30-18 Uhr, Sa 8.30-14 Uhr, So 11-17 Uhr  

Die Genossenschaftskellerei Heilbronn, ein Zusammenschluss aus fünf ehemaligen Einzelgenossenschaften, darf sich heute größte Genossenschaft Deutschlands nennen. Die Gemeinschaft bietet ganz unterschiedliche Linien. Die Etiketten von Triebwerk – wir empfehlen den Riesling – und Kreuzweise wirken jung und dynamisch. Dazu gibt es klassische Linien wie Vinum. Beim roten ST. Veit und G ZWEI wurde viel neues, deutlich getoastetes Holz verwendet. Dabei bekommt man beim G ZWEI das Gefühl, dass er auf Grund der schweren Flasche vier

Kilo wiegt. Im Sinne der Nachhaltigkeit (und auch des praktischen Handlings) würden wir uns über leichtere Flaschen freuen.

### Weingut G.A. Heinrich

Riedstr. 29, 74076 Heilbronn,

Tel. 07131-17 59 48

www.weingut-heinrich.de

**Inhaber:** Björn Heinrich, Tobias Heinrich

**Rebfläche:** 15 Hektar

**Probiertipps:**

2020 Heilbronner Stiftsberg Lemberger G.A. trocken (€ 17)

2020 Heilbronner Stiftsberg Spätburgunder G.A. trocken (€ 17)

2022 Heilbronner Hinterer Hundsberg Weisser Burgunder trocken (€ 25)

**Besuch:** n.V. 

Im letzten Jahr haben wir das Weingut aufgewertet und bleiben bei unserer Einschätzung. Gerade das mittlere Segment mit den 2020er Heilbronner Stiftsberg Spätburgunder G.A. und Heilbronner Stiftsberg Lemberger G.A. haben es uns angetan. Der Lemberger wirkt kirschtig und beerig mit feiner Würze. Am Gaumen präsentiert er sich straight und klar mit einer feinkörnigen Tanninstruktur und Trinkfluss. Der Spätburgunder erinnert an eingelegten grünen Pfeffer und Tabak in der roten Frucht. Auch dieser Wein ist saftig, klar und lebendig und lässt sich auch leicht gekühlt trinken. Unter den Weißweinen hat der 2022er Heilbronner Hinterer Hundsberg Weißer Burgunder Eindruck hinterlassen mit seiner angenehme Fülle, der gelben Kernobstfrucht und der eleganten Balance. Die Preise für die Weine im präsentierten Portfolio sind allerdings ambitioniert.

## Kernen

### Weingut Karl Haidle

OT Stetten, Hindenburgstr. 21,

71394 Kernen,

Tel. 07151-94 91 10

www.weingut-karl-haidle.de

**Inhaber:** Moritz Haidle

**Rebfläche:** 22 Hektar

**Probiertipps:**

2022 „Ritzling“ Riesling Trocken VDP.Gutswein (€ 10,90)

2021 Stettener Lindhändler Riesling Trocken  
VDP.Erste Lage (€ 25,90)

2022 „Kalk & Ton“ Lemberger Trocken  
VDP.Gutswein (€ 10,90)

**Besuch:** Mo-Fr 8-12 und 13-18 Uhr, Sa 9-15 Uhr



Im letzten Jahr haben wir Moritz Haidle für seine Kollektion ein halbes F mehr gegeben. Dass das die richtige Entscheidung war, bestätigt die aktuelle Kollektion. Sie hat uns einmal mehr begeistert, auch die Großen Gewächse, die aus dem herausfordernden 2021er Jahrgang stammen. Moritz Haidle – Winzer, Hip-Hopper, Rapper und Graffiti-Künstler – hat eines der ältesten Weingüter im Remstal an die Spitze der Region geführt. Und zwar mit zertifiziert biologischer und biodynamischer Bewirtschaftung. Er verbindet Terroir mit einer klaren Handschrift. Das zeigt sich vor allem bei den Rieslingen, wo es schon beim Gutswein über den Stettener Riesling bis zur ersten Lage, dem Stettener Lindhändler rasant, druckvoll, schmelzig und frisch losgeht. Der Trinkfluss ist atemberaubend. Ebenfalls hervorragend, weil charmant, saftig, frisch und würzig präsentiert sich der Kalk & Ton Lemberger Gutswein. Die Großen Gewächse brauchen naturgemäß länger in ihrer Entwicklung, doch auch hier kann man die schnörkellose, direkte Art in der Handschrift von Moritz Haidle klar erkennen. Der Stettener Pulvermächer Riesling bietet Druck, Tiefe, Substanz, Körper, Fülle und Säure bis zum Abwinken. Das wird in fünf Jahren richtig gut.

## Lauffen

### Lauffener Weingärtner

Im Brühl 48, 74348 Lauffen,  
Tel. 07133-18 50

[www.lauffener-wein.de](http://www.lauffener-wein.de)

**Rebfläche:** 880 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Lauffener Weingärtner Grauburgunder  
QbA trocken „Poet Eduard Mörike“ (€ 8)

2022 Lauffener Weingärtner Schillerwein  
QbA trocken „Biowein ECOVIN“ (€ 6)

**Besuch:** Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr



Es ist eine der größten Genossenschaften im Ländle: Die rund 1100 Mitgliedsbetriebe der

Lauffener Weingärtner bewirtschaften rund 880 Hektar Weinberge, davon 120 Hektar Steillage. Immer mehr Weinberge sind biozertifiziert wie der 2022er Schillerwein Biowein ECOVIN, der mit knapp 8 Gramm Restzucker eine fruchtige Süße an den Gaumen bringt. Der Grauburgunder Poet Eduard Mörike bot viel Volumen und Frucht. Am besten hat uns bei den weißen Weinen der Muskateller Weinwerkstatt gefallen, der sortentypisch aromatisch, saftig und solide wirkte. Bei den Rotweinen setzen die Weingärtner angesichts des Klimawandels zunehmend auf internationale Sorten wie Merlot, Syrah oder Cabernet. Bei diesen Weinen würden wir uns ein eleganteres Holzmanagement wünschen.

## Leingarten

### BioWeingut Weinreuter

Riedhöfe 2, 74211 Leingarten,  
Tel. 07131-40 25 40

[www.bioweingut-weinreuter.de](http://www.bioweingut-weinreuter.de)

**Inhaber:** Dietmar & Michaela Weinreuter

**Kellermeister:** Philipp Weinreuter

**Rebfläche:** 14 Hektar

#### Probiertipps:

2021 Zukunftsweine Sauvignac feinherb (€ 8,90)

2019 Sauvignac PET NAT brut nature (€ 18,90)

2020 Talheimer Tempranillo trocken

Ortswein (€ 19,50)

**Besuch:** Do, Sa 10-18 Uhr

Dass die Weinreuters Weinbau mit großer Leidenschaft betreiben, merkt man in allem, was sie tun. Sie erstreckt sich jedoch nicht nur auf den Wein an sich, sondern auf das ganze Umfeld. Biodiversität und nachhaltiges Wirtschaften haben hier hohe Priorität. Der Betrieb ist bereits seit 2007 biozertifiziert, 2011 wurden die ersten Piwis gepflanzt. Unter den Weißweinen möchten wir die beiden Weine aus der Piwi-Sorte Sauvignac hervorheben – den 2021er Zukunftswein Sauvignac feinherb (die Weinreuters haben sich der immer größer werdenden Piwi-Bewegung „Zukunftsweine“ angeschlossen) und den Sauvignac Pet Nat Brut Nature. Letzterer wirkt frisch und saftig mit reifer Frucht und angenehmem Druck. Unter den Rotweinen haben wir den 2020er Talheimer Tempranillo ausgewählt. Ein kluger Schachzug, diese Sorte in Württemberg auszuprobieren!

## Weingut Christian Hirsch

Kastanienstr. 1, 74211 Leingarten,

Tel. 07131-40 16 82

www.hirschweine.de

**Rebfläche:** 30 Hektar

### Probiertipp:

2019 »SY« Shiraz trocken Großes Geweih (€ 19,90)

**Besuch:** Mo 9-12 Uhr, Di-Fr 9-12 und 14-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr 

„International geprägt, heimatverliebt mit schwäbischem Herz“ – das ist das Motto von Christian Hirsch. Angestellt hat er vor allem die Premium-Weine Großes Geweih. Darunter finden sich sowohl schwäbische Sorten wie Trollinger und Lemberger, als auch internationale wie Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Chardonnay oder Syrah, den er konsequenterweise als Shiraz bezeichnet, denn die Weine repräsentieren tatsächlich eher einen australischen Shiraz-Stil. Sie sind gut gemacht, nur steht das Holz so stark im Vordergrund, dass man zwischen Trollinger und Shiraz nur Nuancen an Unterschieden erkennen kann. Insgesamt ist das zwar alles präzises Handwerk, aber eine größere Bandbreite an Individualität fänden wir ansprechender.

## Löwenstein

### Weingut Bihlmayer

Reisacher Str. 60, 74245 Löwenstein,

Tel. 07130-81 72

www.bihlmayer.de

**Inhaber:** Cathrin Bihlmayer, Bernd Bihlmayer

**Rebfläche:** 20 Hektar

### Probiertipp:

2022 Weinschwester Riesling trocken „Eat Sleep Riesling Repeat“ (€ 11,90)

2020 Lemberger Wohlfahrtsberg (€ 16)

2021 Chardonnay trocken - vom Gipskeuper (€ 10)

**Besuch:** Di-Fr 9.30-11.30 und 13.30-17.30 Uhr, Sa 9.30-14 Uhr, So 9.30-11.30 Uhr  

Mit dem Slogan „Wein im Blut, Herz im Wein“ werben die vier Schwestern Cathrin, Desiree, Beatrice und Amelie für ihre Weine. Und wer sie probiert, kann durchaus schmecken, mit wieviel Leidenschaft sie am Werk sind. Die Kollektion strahlt Lebensfreude und Können aus, bietet viel Wein fürs Geld, wirkt stimmig und zeigt eine klare Handschrift. Nach dem Aufstieg im letzten Jahr, geht es in diesem Jahr weiter auf drei F. Der Fo-

kus liegt auf frischen, präzisen, strukturierten und angenehm druckvollen Weinen, von denen wir den Riesling Eat Sleep Riesling Repeat genauso hervorheben wollen wie den leicht cremigen Chardonnay vom Gipskeuper. Aber auch der 2020er Lemberger Wohlfahrtsberg hat uns mit seiner rauchigen, beerigen und schokoladigen Seite überzeugt. Er wirkt saftig und besitzt ein charmantes Tannin. Das haben wir in dieser Form viel zu selten wahrgenommen in diesem Jahrgang, darüber haben wir uns besonders gefreut!

### Weingut Zipf

Vorhofer Str. 4, 74245 Löwenstein,

Tel. 07130-61 65

www.zipf.com

**Inhaber:** Jürgen und Tanja Zipf

**Rebfläche:** 12 Hektar

### Probiertipp:

2022 Grüner Silvaner trocken -Mineral- (€ 8,20)

2021 Löwensteiner Wohlfahrtsberg Lukas

Spätburgunder\*\*\* trocken (€ 9,30)

**Besuch:** Mo-Fr 13-18.30 Uhr, Sa 9-15 Uhr  

Seit 1964 gibt es das Familienweingut Zipf in den Löwensteiner Bergen, gelegen zwischen Heilbronn und Stuttgart. Den Charakter der Weine hat Jürgen Zipf, Gründungsmitglied der Winzergruppe Junges Schwaben, über lange Zeit hinweg entwickelt. Die jungen Schwaben sind zwar auch schon reifer geworden, doch das macht nichts, wenn man im Kopf offen bleibt für Neues. Bei Jürgen Zipf sind das die Betoneier, aus denen beispielsweise der Lemberger IM OI stammt, der vorher schon im Barrique gelegen hat. Der Wein besitzt viel Struktur, dazu Saft und Grip. Unser Favorit unter den Rotweinen aber ist der Löwensteiner Wohlfahrtsberg Lukas Spätburgunder\*\*\*. Es dürfte schwer sein, in Württemberg einen besseren Spätburgunder unter 10 Euro zu finden. Die Weißweine sind durchgängig saftig, cremig und mundfüllend. Der 2022er Grüner Silvaner trocken Mineral spiegelt den Stil des Hauses klar wider: Er ist fruchtig, saftig und mit sechs Gramm bringt er eine leichte Süße mit.

## Nonnenhorn

### Lanz

Sonnenbichlstr 8, 88149 Nonnenhorn,

Tel. 08382-88 85 79

www.lanzwein.de

**Inhaber:** Benjamin Lanz

**Rebfläche:** 8 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Kalimbula (€ 11)

2021 EB (€ 32)

**Besuch:** n.V.  

Die Weinberge bei Nonnenhorn und Lindau am Bodensee liegen eigentlich schon in Bayern, in der Weinbauwelt aber gehören sie zu Württemberg. Benjamin Lanz sorgt hier gerade mit einer kleinen Gruppe engagierter Winzer für Furore – mit echten Cool-Climate-Weinen, die individuell und von hoher Qualität sind. Weil die Menge an Niederschlag und ökologischer Weinbau, wie in Lanz in betreibt, eine echte Herausforderung darstellen, hat er von Anfang an auf PIWIS gesetzt, also jene Rebsorten, die robust gegen Pilzkrankheiten sind. Er will beweisen, dass diesen Sorten auch unter den Lagenweinen vorne mitspielen können. Und seine Kollektion beweist es. Sie ist absolut stimmig und hat uns begeistert. Das beginnt beim zitrischen, saftigen 2022er Kalimbula und endet beim komplexen Lagenwein aus dem Entenberg, den Lanz schlicht EB nennt. Rebsorten sucht man auf den Etiketten vergebens. Charakter und Qualität sind für ihn entscheidend. Und davon gibt es hier so viel, dass Benjamin Lanz sicher eine der Neuentdeckungen des Jahres ist.

## Pfaffenhofen

**Weingut Wachtstetter**    

Michelbacher Str. 8, 74397 Pfaffenhofen,  
Tel. 07046-329

www.wachtstetter.de

**Inhaber:** Rainer Wachtstetter

**Rebfläche:** 21 Hektar

**Probiertipps:**

2021 Pfaffenhofener Hohenberg Grauburgunder trocken VDP.ERSTE LAGE (€ 18)

2020 Pfaffenhofener Hohenberg Lemberger

Junges Schwaben trocken

VDP.ERSTE LAGE (€ 32,80)

2019 Cuvée Ernst Combé Reserve

trocken (€ 29,80)

**Besuch:** Do, Fr 9-12 und 13.30-18 Uhr,

Sa 9-16 Uhr

Rainer Wachtstetter und seine Familie haben das Niveau ihrer Weine im Laufe der Zeit immer weiter erhöht. Der Erfolg geschah nicht auf spektakuläre Art, sondern durch kontinuierliche Qualitätsverbesserung, die dem Weingut unter anderem einen Platz in der Reihe der VDP-Betriebe eingebracht hat. Rainer Wachtstetter gehört außerdem zu den besten Lemberger-Winzern des Landes. Das bestätigt auch die aktuelle Kollektion mit dem lebendigen 2020er Pfaffenhofener Hohenberg Lemberger Junges Schwaben. Ebenfalls hervorragend ist die nach seinem Großvater benannte, kraftvolle 2019er Cuvée Ernst Combé Reserve aus Lemberger, Merlot und Cabernet franc. Die Weißweine sind nicht ganz so prägnant. Dort hat uns der noch leicht reduktive Pfaffenhofener Hohenberg Grauburgunder am besten gefallen. Die Frucht wirkt elegant und das Holz unterstreicht diese Noten auf angenehm dezente Art. Neben dem Weingut führt die Familie auch das „Gasthaus Adler“. Das Restaurant ist mit seinen klassisch schwäbischen Gerichten eine Institution, weit über Pfaffenhofen hinaus.

## Pfedelbach

**Weingut Ungerer**  

OT Renzen, Harsbergerstr. 15, 74629 Pfedelbach,  
Tel. 07949-94 06 90

weingut-ungerer.de

**Inhaber:** Karlheinz Ungerer

**Rebfläche:** 9 Hektar

**Probiertipp:**

2022 Flaschenpost Weißweincuvée

QbA trocken (€ 11)

**Besuch:** n.V.

Nachdem uns die letztjährige Kollektion von Karlheinz Ungerer gut gefallen hat, waren wir dieses Jahr etwas ratlos. Während wir zuvor eine klare Handschrift erkennen konnten, vermissen wir dieses Mal den roten Faden. Am besten hat uns die Weißweincuvée Flaschenpost mit ihrem Muskat-Aroma und ihrem unkomplizierten Charakter, der hellen Frucht, der zitrischen Frische und der angenehmen Saftigkeit gefallen. Bei den Rotweinen fehlten uns die Ecken und Kanten, im Sinne eines wiedererkennbaren Charakters. Vielleicht benötigen die Rotwein-Cuvées wie die 2021er Unglaublich oder der 2020er Saltatium virium einfach noch mehr Zeit.

## Remshalden

### Weingut Doreas

OT Grunbach, Ernst-Heinkel-Str. 85,  
73630 Remshalden,  
Tel. 07151-755 69  
www.doreas.de

**Inhaber:** Andreas Ellwanger, Dorothee Wagner-Ellwanger

**Rebfläche:** 10 Hektar

#### Probiertipps:

2022 Sauvitage trocken (€ 13)

2022 Hebsacker Lichtenberg Kerner  
Beerenauslese (€ 25)

2020 Schillerwein Sekt b.A. brut (€ 14)

**Besuch:** Do, Fr 16-18.30 Uhr, Sa 9.30-14 Uhr



Der Name Ellwanger gehört im Remstal zu den bekanntesten und vor allem häufigsten in der Winzerschaft. Da macht es Sinn, dem eigenen Weingut einen unverwechselbaren Namen zu geben. Deshalb heißt der 2007 gegründete Betrieb des Winzerpaares Dorothee Wagner-Ellwanger und Andreas Ellwanger – kombiniert aus den beiden Vornamen – Weingut Doreas. Die Reben werden biologisch bewirtschaftet. Im Zuge dessen wurden auch Piwis wie der Sauvitage angebaut, dessen Name nicht zufällig an Sauvignon Blanc erinnert: Der 2022er Sauvitage ist ein cremiger, saftiger und aromatischer Wein mit viel Würze am Gaumen. Den 2020er Schillerwein Sekt Brut haben wir als angenehm trocken und fruchtig empfunden. Die 2022er Hebsacker Lichtenberg Kerner Beerenauslese bot ein dichtes Konzentrat von Frucht, Tee und Malz.

### Weingut Sterneisen

OT Grunbach, Mühlstraße 10,  
73630 Remshalden,  
Tel. 0176-38 64 15 41  
www.weingut-sterneisen.de

**Inhaberin:** Claudia Dorn

**Rebfläche:** 3,5 Hektar

**Probiertipp:** 2021 DICKHÄUTER Rotwein Cuvée trocken (€ 9,90)

**Besuch:** Do 16-18.30 Uhr



Das Weingut Sterneisen gehört noch zu den jungen Gründungen im Remstal. 2017 hat Claudia Dorn ihre ersten Weine erzeugt und sich schnell

einen Namen gemacht. Ihre Linien heißen Herkunft, Heimat, Zukunft, Abendglut oder Dickhäuter, womit recht kräftige Rotwein-Cuvées gemeint sind. Die Außendarstellung ist sehr gelungen, der Inhalt darf da im Laufe der nächsten Jahre gern noch nachziehen. Die Weine wirken noch ein wenig generisch und nach Lehrbuch erzeugt. Wir würden uns mehr Mut zur Kante wünschen.

## Sachsenheim

### Weingut Fried Baumgärtner

OT Hohenhaslach, Freudentaler Str. 32, 7  
4343 Sachsenheim,  
Tel. 07147-34 87

www.friedbaumgaertner.de

**Inhaber:** Friedrich Baumgaertner

**Kellermeister:** Felix Velte

**Rebfläche:** 10 Hektar

**Besuch:** Mo, Fr, Sa 10-19 Uhr, Do 10-20 Uhr



Friedrich Baumgärtners Portfolio teilt sich in die Linien FRIED und RICH auf. Dass RICH im Englischen auch reichhaltig bedeutet, passt für die Weine: Chardonnay und Merlot aus der Linie warten mit viel Holz und Vanille auf. Die weiteren Weine der Kollektion wie der restsüße Muskat-Trollinger, der Lemberger Ernst Paul oder der Riesling Kabi konnten unsere Erwartungen nicht erfüllen. „Wir sind weiterhin gespannt, wohin die Reise geht!“ haben wir im letzten Jahr voller Erwartung geschrieben. Wirklich klar geworden ist uns das in diesem Jahr nicht. Tatsächlich wirkten Rotweine wie die 2020er RICH Merlot oder Il Milione della Svevia auf uns schon recht gezehrt.

## Schwaigern

### Weingut Graf Neipperg

Schlossstr. 12, 74193 Schwaigern,  
Tel. 07138-94 14 00

www.graf-neipperg.de

**Kellermeister:** Bernd Supp

**Rebfläche:** 32 Hektar

#### Probiertipps:

2020 Ruthe Spätburgunder GG trocken VDP.  
GROSSE LAGE (€ 30)

2019 S.E. Merlot trocken (€ 47)

2021 Kapellenkeller Fumé Blanc trocken (€ 30)

**Besuch:** Mo-Fr 8-12 und 13-16 Uhr 

Graf Neipperg gehört zu den württembergischen Gütern mit großer Historie. Im Weingut finden sich Fundamente aus dem Mittelalter, der Weinbau ist seit dem 13. Jahrhundert nachgewiesen und die Domäne befindet sich seit dem 15. Jahrhundert im Besitz der Familie. Diese verfügt nicht nur über einen historischen Fasskeller mit optimalem Klima, es gibt auch Familienmitglieder in Bordeaux, die mit hervorragender Fassqualität unterstützen können. Das Holz ist ein entscheidender Baustein bei der Entstehung der Weine, die in bestem Sinne klassisch und zeitlos wirken. Der 2021er Kapellenkeller Fumé Blanc wirkt cremig und extraktreich mit balanciertem Holzeinsatz. Der 2020er Ruthe Spätburgunder Großes Gewächs verbindet das elegante Holz mit viel Saft und einer reichen, noblen Frucht. Der 2019er S.E. Merlot ist das diesjährige Flagg-schiff mit einer sehr komplexen Nase und viel Struktur am Gaumen. Er wird jeden belohnen, der diesem Wein noch Zeit gönnt.

## Steinheim an der Murr

### Weingut Graf Adelmann

Burg Schaubeck, 71711 Steinheim an der Murr,  
Tel. 07148-92 12 20

[www.graf-adelmann.com](http://www.graf-adelmann.com)

**Inhaber:** Felix Graf Adelmann

**Rebfläche:** 29 Hektar

**Probiertipps:**

2021 DER WEISSE LOEWE Weissweincuvée trocken (€ 10,80)

2021 Lichtenberg WEISSBURGUNDER VDP.ERSTE LAGE trocken (€ 15,50)

2020 CARPE DIEM - HADES Rotweincuvée (€ 33)

**Besuch:** Mo-Sa 14-18 Uhr

Felix Graf Adelmann hat in den letzten Jahren das pittoreske Weingut so entschlossen wie nachhaltig umgekrempelt, und ihm sind einige bemerkenswert schöne Weine gelungen. Auf die Basis ist wie immer Verlass, vor allem die Weißweincuvée „Weißer Löwe“ (am Gaumen griffige Mischung aus Frucht, Schmelz und Würze, das Holz nur Textur) und der tadellose Spätburgunder (süßer Fruchtkern, Grip, Säure – alles vorzüglich) sollten in keinem Keller fehlen. Ausgezeichnet auch der geschmeidige Weißburgunder aus dem Kleinbottwarer Lichtenberg (reife Frucht mit zartem Tropeneinschlag und hübsch propor-

tionierter Säure) sowie das Grauburgunder-GG Kleinbottwar Oberer Berg, der „Ruländernase“ mit einer bis in den fruchtbetonten Nachhall präzisen Säure kombiniert. Die Rotwein-Oberliga führt der nicht nur in aromatischer Hinsicht noch recht wilde „Schwarze Löwe“ (Lemberger-GG) an vor der griffig-dichten, leicht rauchigen Merlot-Cabernet-Cuvée „Carpe Diem“.

## Sternenfels

### Weingut Häußermann

OT Diefenbach, Burrainstr. 55,  
75447 Sternenfels,

Tel. 07043-84 49

[www.weingut-haeussermann.de](http://www.weingut-haeussermann.de)

**Inhaber:** Christian Häußermann,  
Annette Häußermann

**Rebfläche:** 18 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Freudensteiner Reichshalde Scheurebe 3 Könige (€ 12,50)

2021 Freudensteiner Reichshalde Merlot trocken 3 Könige (€ 9,50)

**Besuch:** Di-Fr 9-12 und 15-18.30 Uhr, Sa 9-13 Uhr



Der Weinbau lässt sich bei der Familie Häußermann zwar bis ins Jahr 1580 zurückverfolgen, doch die Weine von Christian Häußermann aus Diefenbach wirken modern, die Auswahl an Rebsorten spannend. So konnten wir neben Riesling und Chardonnay auch eine Scheurebe und einen Viognier probieren. Allein, die Weine schmeckten sehr ähnlich. Die Rotweine wie der Freudensteiner Reichshalde Merlot 3 Könige wirken warm und rund. Sie dürften mehr Struktur besitzen.

## Stuttgart

### Collegium Wirtemberg

Württembergstr. 230, 70327 Stuttgart,  
Tel. 0711-32 77 75 80

[www.collegium-wirtemberg.de](http://www.collegium-wirtemberg.de)

**Kellermeister:** Thomas Eckard

**Rebfläche:** 155 Hektar

**Probiertipps:**

2022 Chardonnay trocken Edition Wirtemberg (€ 9,80)

2022 Weißburgunder trocken Edition Wirtemberg (€ 9,80)

2021 Riesling trocken Réserve (€ 26)

**Besuch:** Mo-Fr 9.30-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr 

Das Collegium Wirtemberg ist 2007 durch den Zusammenschluss der Genossenschaften Rotenberg und Uhlbach am Rande von Stuttgart entstanden. 210 Mitglieder bewirtschaften dort rund 125 Hektar Rebflächen inklusive der Einzellagen Rotenberger Schlossberg und Uhlbacher Götzenberg. Die Weißweine werden im Stahltank oder im Holzfass ausgebaut, die Rotweine reifen nach Maischegärung teils im klassischen Fuder teils im Barrique. Aus der Palette an Weinen, haben uns die Weißweine am besten gefallen. Die 2022er Chardonnay und Weißburgunder schmecken sortentypisch, birnig, saftig und frisch. Die 2021er Riesling Réserve besitzt Substanz und eine deutliche Frucht von reifem Steinobst. Das verwendete Holz ist hier sehr gut eingebunden. Bei den Rotweinen wie der Spätburgunder Réserve oder dem Syrah wirkt das Holz dagegen übermächtig. Mehr Mut zur Finesse könnte diese Weine weiter nach vorne bringen.

### Weingut Wöhrwag

OT Untertürkheim, Grunbacher Str. 5,  
70327 Stuttgart,  
Tel. 0711-33 16 62  
www.woehrwag.de

**Inhaber:** Christin und Hans-Peter Wöhrwag

**Rebfläche:** 20 Hektar

#### Probierertipp:

2022 Weißburgunder trocken Untertürkheimer Herzogenberg VDP.Erste Lage (€ 14,90)

2022 Grauburgunder trocken Untertürkheimer Herzogenberg VDP.Erste Lage (€ 15,50)

**Besuch:** n.V.  

Das Weingut Wöhrwag liegt im Stuttgarter Stadtteil Obertürkheim und hat sich unter der Leitung von Hans-Peter Wöhrwag einen guten Ruf erworben. Die 4,5 Hektar Weinberge liegen größtenteils in klassischen Steillagen wie dem Esslinger Schenkenberg, dem Untertürkheimer Altenberg und Mönchberg. Wer das Weingut zwischen der dritten August- und zweiten Septemberwoche besucht, findet dort eine typische Besenwirtschaft vor. Am besten gefallen haben uns in diesem Jahr die 2022er Weißburgunder und Grauburgunder aus dem Untertürkheimer Herzogenberg, die ganz klassisch und sortentypisch auftreten.

### Weinmanufaktur

#### Untertürkheim

OT Untertürkheim, Strümpfelbacher Str. 47,  
70327 Stuttgart,  
Tel. 0711-336 38 10  
www.weinmanufaktur.de

**Kellermeister:** Jürgen Hoff

**Rebfläche:** 95 Hektar

#### Probierertipp:

2022 Untertürkheimer Mönchberg Riesling QbA \*\*\* trocken (€ 19,90)

2022 Untertürkheimer Mönchberg Sauvignon Blanc QbA \*\*\* trocken (€ 19,90)

2020 Untertürkheimer Altenberg Merlot QbA \*\*\* trocken (€ 21,90)

**Besuch:** Mo-Fr 9-12.30 und 13.30-18 Uhr,  
Sa 9-14 Uhr



Kaum irgendwo anders in Deutschland liegen städtische Geschäftigkeit und Weinbergsruhe so nah beieinander wie in Stuttgart. Dort schaut man vom Untertürkheimer Altenberg direkt auf die Zentrale von Daimler Benz und das Stadion des VfB Stuttgart. Am Altenberg ist der unserer Meinung nach schönste Rotwein der Kollektion der Weinmanufaktur entstanden. Es ist der 2020er Merlot, der kernig und fruchtig zugleich wirkt und Noten von Pyrazin und Tabak in die Frucht mischt. Die Rotweine der 130 Jahre alten Genossenschaft kann man als klassisch bezeichnen. Wir würden uns etwas mehr Mut zur Moderne wünschen, die die Manufaktur in anderen Bereichen wie der Fair 'n Green-Zertifizierung schon eingeschlagen hat. Auch die gelungene Weißweinkollektion wirkt modern und balanciert. Unsere Favoriten stammen beide aus dem Untertürkheimer Mönchberg. Es sind der druckvolle Riesling und der leicht tropische Sauvignon blanc, bei dem uns der Holzeinsatz besonders gut gefallen hat.

### Talheim

#### Weingut Kurz-Wagner

Haigern 8, 74388 Talheim,  
Tel. 07133-84 36  
www.kurz-wagner.de

**Inhaber:** Oliver Kurz

**Rebfläche:** 14 Hektar

**Probierertipp:**

2021 Talheimer Schloßberg Rosé trocken aus Pinot Noir (€ 6,30)

2018 P1 Cuvée MC - Rotweincuvée aus Merlot & Cab. Mitos (€ 13,80)

**Besuch:** Mo-Fr 18-20 Uhr, Sa 9-14 Uhr 

„Willkommen im Weinparadies“ heißt es bei Anja und Oliver Kurz-Wagner, die ihre Rebflächen bei Heilbronn naturnah bewirtschaften. Paradiesische Zustände haben wir im Glas allerdings nicht wirklich gefunden. Insgesamt wirkten viele Weine sehr ähnlich über die unterschiedlichen Rebsorten hinweg. Am besten hat uns der 2021er Talheimer Schloßberg Rosé aus Pinot noir gefallen, der mit seinem Restzucker und viel Beerenfrucht sehr trinkfreudig ausgefallen ist. Die 2018er P1 Cuvée MC (Merlot und Cabernet) Mitos bringt zwar viel Holz ins Glas, aber auch eine gute Struktur und dunkles Beerenkompott.

## Wasserburg

### Schmidt am Bodensee

OT Hattnau, Hattnau 62,

88142 Wasserburg,

Tel. 08382-943 21 74

[www.schmidt-am-bodensee.de](http://www.schmidt-am-bodensee.de)

**Rebfläche:** 14 Hektar

**Probiertipp:**

2017 Sekt Prestige brut (€ 24)

**Besuch:** n.V.

Die Familie Schmidt lebt im ältesten Hof von Hattnau, einem Dorf, das etwas oberhalb von Lindau und Nonnenhorn zu finden ist. Heute bewirtschaftet Sebastian Schmidt das Gut. Sein Vater stammt aus der Weinbauregion Nahe und hat Mitte der 1980er-Jahre den ersten halben Hektar gepflanzt. Sebastian hat das Thema Wein schnell fasziniert. Nach Stationen bei Hirtzberger in der Wachau und den Comtes Lafon im Burgund hat er den Betrieb ausgebaut. Heute befindet sich das Weingut und ein Restaurant in einem beeindruckenden Holzbau mit einem einzigartigen Blick über den Bodensee. Der Fokus liegt auf lange auf der Hefe gereiften burgundischen Sorten, Sauvignon Blanc und Müller-Thurgau. Besonders gut gefallen hat uns der 2017er Sekt Prestige Brut mit viel Saft, feiner Perlage und guter Länge. Das hat Zug!

## Weinstadt

### Weingut Bernhard Ellwanger

OT Großheppach, Rebenstr. 9,

71384 Weinstadt,

Tel. 07151-621 31

[www.Weingut-Ellwanger.com](http://www.Weingut-Ellwanger.com)

**Inhaber:** Yvonne Ellwanger, Sven Ellwanger

**Rebfläche:** 36 Hektar

**Probiertipp:**

2022 Riesling Auslese „SL“, Großheppacher Steingrübel (€ 14,90)

2020 Spätburgunder \*vom bunten Mergel\* trocken (€ 14,50)

**Besuch:** Mo, Di, Do, Fr 10-12 und 14-18.30 Uhr, Sa 9.30-14 Uhr  

Die Geschwister Yvonne und Sven Ellwanger führen das 33 Hektar große Weingut, das nach ihrem Vater Bernhard benannt ist. Es wird klimaneutral betrieben und ist von Fair Choice zertifiziert und kontrolliert. Die Ellwangers haben sich schon Mitte der 1970er-Jahre dem seltenen Muskat-Trollinger gewidmet und gehörten zu den ersten, die Merlot, Syrah und vor allem Sauvignon Blanc in Württemberg angepflanzt haben. Der 2021er Sauvignon blanc Junges Schwaben Fumé Blanc gehört zum aktuellen Portfolio. Es ist ein grasiger, an Pimientos de Pádrón, Salz und Holz erinnernder Wein. Dezent und balanciert präsentiert sich der Chardonnay Geradstettener Lichtenberg. Unser weißer Favorit war die 2022er Riesling Auslese SL aus dem Großheppacher Steingrübel mit ihrer tiefen Frucht. Bei den Rotweinen greifen wir unsere Einschätzung des letzten Jahres auf. Weine wie der 2020er Lemberger SL haben Hollywood-Charakter: viel Frucht, viel Holz, aber bisweilen zu wenig Charme. Gefallen hat uns der 2020er Spätburgunder vom bunten Mergel. Da stimmt die Balance von Saft, Kirsch-Frucht, Kraft, und Druck. Aber auch da wäre weniger Holz mehr.

### Weingut Leon Gold

Buocher Weg 9, 71384 Weinstadt,

Tel. 07151-169 12 15

[www.weingut-gold.de](http://www.weingut-gold.de)

**Inhaber:** Leon Gold

**Rebfläche:** 18 Hektar

**Probiertipp:**

2019 Ida Marie Brut (Preis auf Anfrage)

**Besuch:** Mi 17-19 Uhr, Sa 10-13 Uhr 

Leon Gold ist ein Selfmade-Winzer, wie er im Buche steht. Als er 2015 sein eigenes Projekt gründete, hatte er kein elterliches Weingut im Rücken, sondern begann bei null. Zuvor hatte er sich zum Techniker für Oenologie und Weinbau ausbilden lassen und in verschiedenen Betrieben gearbeitet. Zurück im Remstal, widmete er sich dem biologischen und biodynamischen Weinbau. Beides ist zertifiziert. Er ist schnell bekannt geworden mit seinen markanten Etiketten. Eigentlich sollte alles passen, um charaktervolle Weine zu erzeugen. Aber die aktuelle Kollektion kann die bisherige Bewertung nicht halten, da den Weinen aus unserer Sicht mehr Substanz und Ausdruck stehen würde. Am besten hat uns die Schaumweine-Cuvée Ida Marie aus Pinot Noir und Pinot Meunier gefallen mit ihren leicht an Cidre erinnernden Noten von Apfel und Quitte, etwas weißem Nougat und einem angenehmen trockenen Finale.

## Winnenden

### Weingut Siegloch

Albertviller Str. 51, 71364 Winnenden,  
Tel. 07195-17 71 20

[www.weingut-siegloch.de](http://www.weingut-siegloch.de)

**Rebfläche:** 10,5 Hektar

#### Probier Tipps:

2022 „DNA“ Weiß trocken (€ 9,20)

2017 Pinot „Réserve“ brut nature (€ 16,50)

2019 Cabernet Franc „Réserve“ trocken (€ 35)

**Besuch:** Do, Fr 16-18.30 Uhr, Sa 9-13 Uhr

Seit 2014 führen David und Markus Siegloch den 10,5-Hektar-Betrieb unter dem Motto „Weine wie wir“. Darunter verstehen sie, Weine zu erzeugen, die individuell, bodenständig und ab und zu mit ein paar Ecken und Kanten ausgestattet sind. Aus diesem Anspruch ist eine Kollektion entstanden, die uns sehr gefallen hat. Angefangen mit der 2017er Pinot Réserve brut nature, die klar, präzise, frisch und druckvoll wirkt und genau das richtige Quantum Charme offeriert. Gut gefallen hat uns zudem die DNA weiß, die Cuvée aus Müller Thurgau, Muskateller, und maischevergorenem Riesling bietet genau die richtige Mischung aus Anspruch und Trinkfreude. Bei den Rotweinen ist aus unserer Sicht im Hinblick auf

das Tannin-Management noch Luft nach oben, aber das soll die Freude beispielsweise am 2019er Cabernet franc Réserve nicht trüben. Das ist ein eins a Cabernet franc!

## Winterbach

### Weingut Jürgen Ellwanger

Bachstr. 27, 73650 Winterbach,

Tel. 07181-445 25

[www.weingut-ellwanger.de](http://www.weingut-ellwanger.de)

**Inhaber:** Felix Ellwanger

**Rebfläche:** 27 Hektar

#### Probier Tipps:

2019 HADES Nikodemus trocken (€ 33)

2019 HADES Zweigelt trocken (€ 30)

2021 HADES Grauburgunder trocken (€ 30)

**Besuch:** Di-Fr 9-12 und 15-19 Uhr, Sa 9-15 Uhr

Weinbau wird bei den Ellwangers schon seit 1514 betrieben. Benannt ist das Weingut nach Jürgen Ellwanger, der das Weingut in die vordere Reihe der württembergischen Weingüter und in den VDP gesteuert hat. Heute kümmern sich Jörg und Sylvia sowie Felix Ellwanger um die Geschichte des Winterbacher Weinguts. Die Ellwangers sind Gründungsmitglied der Gruppe H.A.D.E.S., die sich dem Barrique-Ausbau verschrieben hat. Gleich vier der acht vorgestellten Weine tragen das Signet der Gruppe. Der 2021er HADES Grauburgunder ist ein wunderbarer Oldschool-Burgunder mit Holz, Creme, Saft und einer Frucht, die an Kumquats und Melone erinnert. Ebenfalls hervorragend präsentiert sich der 2019er HADES Zweigelt, der an reifen Bordeaux erinnert, sowie der 2019er HADES Nikodemus, eine Cuvée aus Merlot, Cabernet und Lemberger die ganz klassisch wirkt und eine sehr gekonnte Balance von Frucht und Holz in sich birgt. Tatsächlich hat uns diese Linie besser gefallen als die klassischen Weingutsweine, die im Gegensatz zu den HADES-Weinen sehr brav wirken.

# REGISTER

## A

---

Weingut Ferdinand <b>Abel</b>	S. 153
Weingut <b>Abril</b>	S. 36
Winzergenossenschaft <b>Achkarren</b> im Kaiserstuhl	S. 37
Weingut <b>Ackermann</b>	S. 98
Weingut Graf <b>Adelmann</b>	S. 200
Weingut Carl <b>Adelseck</b>	S. 106
Weingut <b>Adeneuer</b>	S.10
Weingut <b>Agritiushof</b>	S. 78
Weingut <b>Aldinger</b>	S. 193
Weingut <b>Aloisius</b> hof	S. 141
Weingut <b>Andres</b>	S. 118
Weingut Hubertus M. <b>Apel</b>	S. 87
Weingut Peter <b>Argus</b>	S. 125
Weingut & Winzerhof Johann <b>Arnold</b>	S. 45
Weingut <b>Arnold</b>	S. 49
Weingut Krone <b>Assmannshausen</b>	S. 157
Weingut <b>Aufricht</b>	S. 35
Weingut Karl Friedrich <b>Aust</b>	S. 190

## B

---

Weingut Monika <b>Bähr</b>	S. 31
Weingut <b>Baldauf</b> - Ramsthal / Franken	S. 48
Weingut Christian <b>Bamberger</b>	S. 101
Wein- und Sektgut <b>Bamberger</b>	S. 105
Sektkellerei <b>Bardong</b>	S. 148
Wein- und Sektgut <b>Barth</b>	S. 143
Baum <b>Barth</b>	S. 173
Weingut Geheimer Rat Dr. von <b>Bassermann-Jordan</b>	S. 118
<b>Battenfeld</b> Spanier	S. 173
Weingut Emil <b>Bauer</b> & Söhne	S. 132
Weingut Fried <b>Baumgärtner</b>	S. 199
Weingut Hans <b>Bausch</b>	S. 144
Weingut <b>Beck</b> Hedesheimer Hof	S. 183
Weingut Brüder Dr. <b>Becker</b>	S. 175
Weingut <b>Becker</b>	S. 176
Friedrich Wilhelm <b>Becker</b>	S. 139
Weingut <b>Becker</b>	S. 182
Weingut <b>Beiser</b>	S. 184

Weingut <b>Beisiegel</b>	S. 110
Weingut & Weinhotel <b>Benz</b>	S. 29
VDP.Weingut <b>Bercher</b>	S. 37
Weingut <b>Bercher-Schmidt</b>	S. 36
Weingut Konrad <b>Berg</b> & Sohn	S. 156
Weingut <b>Bergdolt</b>	S. 135
Weingut <b>Bergdolt</b> - Reif & Nett	S. 121
<b>Bergsträßer</b> Winzer	S. 60
Weingut J.J. <b>Berizzi</b>	S. 121
Weingut <b>Bernhard</b>	S. 186
Weingut <b>Bernhart</b>	S. 139
Weingut <b>Bickel-Stumpf</b>	S. 44
Weingut <b>Bicking</b> & Bicking	S. 110
Weingut <b>Bihlmayer</b>	S. 197
Weingut Siegbert <b>Bimmerle</b>	S. 33
Weingut <b>Bindges</b>	S. 92
Weingut <b>Bischel</b>	S. 159
<b>Bischoffinger</b> Winzer	S. 37
Weingut Fritz <b>Blankenhorn</b>	S. 33
Weingut <b>Blees</b> Ferber	S. 80
Weingut <b>Blesius</b>	S. 74
Weingut Heribert <b>Boch</b>	S. 93
Weingut <b>Borell-Diehl</b>	S. 127
Weingut <b>Bös</b>	S. 29
Weingut <b>Boxheimerhof</b>	S. 186
Weingut Waldemar <b>Braun</b>	S. 47
Weingut <b>Braun</b>	S. 135
Weingut <b>Braunewell</b>	S. 168
Weingut <b>Brenneis-Koch</b>	S. 113
Weingut <b>Brennfleck</b>	S. 54
Weinmanufaktur Stefan <b>Breuer</b>	S. 145
Weingut Georg <b>Breuer</b>	S. 156
BioWeingut <b>Bruker</b>	S. 194
Weingut <b>Bunn</b> Strebel	S. 179
Weingut <b>Bürgerspital</b> zum Hl. Geist	S. 57
<b>Burgunderhof</b> Bodensee	S. 25
Sekthaus <b>Burkhardt</b> Schür	S. 41
Weingut Hans Hermann <b>Buscher</b>	S. 161

## C

---

Weingut <b>Cantzheim</b>	S. 75
--------------------------	-------

Weingut Caspari-Kappel	S. 73	Weingut Christoph Eifel	S. 94
Fürstlich Castell'sche Domäne	S. 43	Weingut Franz-Josef Eifel	S. 95
Weingut Helmut Christ	S. 47	Weingut Eifel-Pfeiffer	S. 95
Steffen und Sophie Christmann	S. 135	Ellermann-Spiegel	S. 131
Weingut Joh. Jos. Christoffel Erben	S. 96	Weingut Bernhard Ellwanger	S. 202
Cisterzienser Weingut	S. 165	Weingut Jürgen Ellwanger	S. 203
Weingut Closheim	S. 103	Weingut Emrich-Schönleber	S. 105
Weingut Ansgar Clüsserath	S. 94	Weingut Engler	S. 31
Weingut Ernst Clüsserath	S. 94	Weingut Eppelmann	S. 183
Weingut Clüsserath-Weiler	S. 94	Weingut Familie Erbedinger	S. 161
Weingut Martin Conrad	S. 69	S & R Erbedinger – Bastianshauser Hof	S. 161
Wein- & Sektgut Corbet	S. 136	Weingut Erben von Beulwitz	S. 85
Weingut Dr. Crusius	S. 110	Weingut Karl Erbes	S. 96
<b>D</b>		Weingut H. J. Ernst	S. 145
<hr/>		Weingut Johannishof Johannes Eser	S. 149
Dagernova Weinmanufaktur	S.10	Weingut August Eser	S. 153
Weingut Dahms	S. 52	Weingut Espenhof / Nico Espenschied	S. 170
Weingut Darting	S. 113	Weingut Estelmann	S. 136
Winzerverein Deidesheim	S. 120	Weingut Eymann	S. 126
Weingut Dengler-Seyler	S. 134	<b>F</b>	
Johannes Deppisch – Weinhaus am Main	S. 47	<hr/>	
Weingut Deutzerhof	S. 12	Weingut Fader	S. 138
Weingut – Sektgut – Destillerie Andreas Diehl	S. 121	Weingut Seehof Familie Fauth	S. 185
Schlossgut Diel	S. 108	Weingut Harald Konrad Fehres	S. 70
Weingut Dillmann	S. 148	Fellbacher Weingärtner	S. 194
Weingut Domhof	S. 172	Weingut Felshof	S. 54
Dönnhoff	S. 108	Weingut Feth	S. 168
Weingut Doreas	S. 199	Weingut Finkenauer-Franz	S. 165
Weingut Hermann Dörflinger	S. 30	Weingut Fischborn-Schenk	S. 164
Weingut Matthias Dostert	S. 87	Weingut Fitz-Ritter	S. 113
Weingut Drautz-Able	S. 195	Weingut Fleischmann	S. 171
DREI ZEILEN WEIN aka Weinmanufaktur 3 Zeilen	S. 50	Weingut Alexander Flick	S. 162
Weingut Holger Dütsch	S. 15	Weingut Joachim Flick	S. 147
<b>E</b>		Weingut Peter Flick	S. 151
<hr/>		Weinbau Frédéric Fourré	S. 189
Weingut Eberle-Runkel	S. 159	Wein & Gut Frank	S. 193
Weingut Edelberg	S. 111	Kilian Franzen	S. 71
Weingut Ehrlenbach	S. 40	Weingut Franzmann	S. 106
		Weingut Freiherr von und zu Franckenstein	S. 32
		Weingut Freihof	S. 52
		Weingut Frey	S. 179

# REGISTER

Weingut Eva <b>Fricke</b>	S. 145
Weingut <b>Fritzsch &amp; Sohn</b>	S. 183
Weingut Michael <b>Fröhlich</b>	S. 55
Weingut Leo <b>Fuchs</b>	S. 88
Weingut <b>Full</b>	S. 177
Weingut Rudolf <b>Fürst</b>	S. 42

## G

Weingut Sebastian <b>Gabelmann</b>	S. 107
BioWeingut <b>Gänz</b>	S. 172
Weingut Karl Heinz <b>Gaul</b>	S. 126
Weingut <b>Gehlen-Cornelius</b>	S. 70
Weingut Thomas <b>Geiger</b>	S. 30
Weingut <b>Geiger &amp; Söhne</b>	S. 54
Weingut <b>Geil</b>	S. 167
Weingut Oekonomierat Johann <b>Geil</b> Erben	S. 162
<b>Geils</b> Sekt- und Weingut	S. 163
Weingut <b>Geisser</b>	S. 139
Weingut Forstmeister <b>Geltz</b> - Zilliken	S. 90
Weingut <b>Gemünden</b>	S. 99
<b>Genossenschaftskellerei</b> Heilbronn	S. 195
Weingut <b>George</b>	S. 148
Weingut A. <b>Gessinger</b>	S. 98
Weingut <b>Giegerich</b>	S. 45
Weingut <b>Glaser</b> Himmelstoss	S. 48
Weingut Arno <b>Göhring</b>	S. 168
Weingut Leon <b>Gold</b>	S. 202
Weingut <b>Goldatzel</b>	S. 149
Weingut <b>Göttelmann</b>	S. 106
Weingut <b>Graf</b> von Kanitz	S. 152
Weingut <b>Graf</b> -Binzel	S. 103
Weingut <b>Grans</b> -Fassian	S. 80
Weingut <b>Gravin</b> O	S. 28
Weingut <b>Greiner</b>	S. 34
Weingut <b>Gres</b>	S. 159
<b>Griesel &amp; Compagnie</b>	S. 59
Weingut Eckehart <b>Gröhl</b>	S. 184
Maximin <b>Grünhaus</b>	S. 85
Weingut <b>Gunderloch</b>	S. 178
<b>Gustavshof</b>	S. 171
<b>GUTGALLÉ</b>	S. 170

## H

Weingut Fritz <b>Haag</b>	S. 70
Weingut Willi <b>Haag</b>	S. 70
Weingut Schloss Lieser – Thomas <b>Haag</b>	S. 83
Weingut Johannes <b>Haas</b>	S. 103
Weingut Lothar <b>Hagenbuch &amp; Söhne</b>	S. 127
Weinhaus Franz <b>Hahn</b>	S. 112
Weingut <b>Hahn</b> Pahlke	S. 116
Weingut <b>Hahn</b> mühle	S. 105
Weingut Karl <b>Haidle</b>	S. 195
Weingut <b>Hamm</b>	S. 153
Weingut Emil <b>Hammel &amp; Cie.</b>	S. 131
Weingut <b>Hanewald-Schwerdt</b>	S. 115
Thomas <b>Harteneck</b>	S. 34
Weingut <b>Hauck</b>	S. 163
Weingut <b>Häußermann</b>	S. 200
Weingut Dr. <b>Heger</b>	S. 26
Weingut Weinhaus <b>Heilig</b> Grab	S. 62
Weingut G.A. <b>Heinrich</b>	S. 195
Weingut Phillip <b>Heinz</b>	S. 129
Weingut <b>Heitlinger</b>	S. 31
Weingut <b>Hemberger</b>	S. 51
Weingut <b>Hemmes</b>	S. 164
Weingut <b>Henrichs + Friderichs</b>	S. 73
Weingut Franz <b>Herbster</b>	S. 20
Gut <b>Hermannsberg</b>	S. 107
Weinhof <b>Herrenberg</b>	S. 90
Weingut <b>Hiestand</b>	S. 172
Weingut Matthias <b>Hild</b>	S. 97
Weingut Christian <b>Hirsch</b>	S. 197
Weingut <b>Hirschhof</b>	S. 185
Weingut <b>Hirschmann</b>	S. 153
Weingut Villa <b>Hochdörffer</b>	S. 132
Weingut Schlossmühle Dr. <b>Höfer</b>	S. 109
Weingut <b>Höfflin</b>	S. 17
Bio Weingut <b>Hoffmann</b>	S. 86
Classisches Weingut <b>Hoffranzen</b>	S. 84
Staatlicher <b>Hofkeller</b> Würzburg	S. 58
Weingut <b>Hofmann</b>	S. 51
Schlossgut <b>Hohenbeilstein</b>	S. 191
Weingut <b>Höhn</b>	S. 55

Weingut <b>Höhn</b>	S. 157	Weinguth <b>Keth</b>	S. 180
Weingut <b>Honold</b>	S. 31	Weinhaus <b>Kiebel</b>	S. 85
Weingut von <b>Hövel</b>	S. 78	Weingut Jonas <b>Kiefer</b>	S. 187
Simon <b>Huber</b>	S. 24	Weingut Genheimer <b>Kiltz</b>	S. 102
Weingut Bernhard <b>Huber</b>	S. 29	Weingut Jul. Ferd. <b>Kimich</b>	S. 118
Villa <b>Huesgen</b>	S. 92	Weingut <b>Kirchner</b>	S. 125
Weingut <b>Huff-Doll</b>	S. 173	Weingut <b>Klein</b>	S. 127
Weingut <b>Huller</b>	S. 45	Hessische Staatsweingüter	
Weingut <b>Hüls</b>	S. 79	<b>Kloster Eberbach</b>	S. 145
Weingut Kilian <b>Hunn</b>	S. 24	Weingut <b>Klumpp</b>	S. 18
<b>I</b>		Weingut <b>Knab</b>	S. 21
<hr/>			
Weingut Heinrich <b>Immich-Anker</b>	S. 73	Weingut Rüdiger und Stephan <b>Kneisel</b>	S. 126
Weingut <b>Immich-Batterieberg</b>	S. 74	Weingut <b>Knewitz</b>	S. 160
Bioweingut Bertram <b>Isele</b>	S. 38	Weingut <b>Knipser</b>	S. 133
<b>J</b>		Bioweingut <b>Knobloch</b>	S. 179
<hr/>			
<b>Jesuitenhof</b>	S. 120	Weingut <b>Knodt Trossen</b>	S. 79
Weingut Toni <b>Jost</b>	S. 61	Weingut <b>Knöll &amp; Vogel</b>	S. 112
Weingut <b>Jülg</b>	S. 140	Weingut Arndt <b>Köbelin</b>	S. 20
Weingut <b>Juliuspital Würzburg</b>	S. 57	Weingut Carl <b>Koch</b>	S. 180
Weingut Jakob <b>Jung</b>	S. 146	Weingut Holger <b>Koch</b>	S. 38
Weingut Markus <b>Junglen</b>	S. 79	Weingut Robert <b>König</b>	S. 143
<b>K</b>		Winzergenossenschaft	
<hr/>			
Weingut Albert <b>Kallfelz</b>	S. 97	<b>Königschaffhausen-Kiechlingsbergen</b>	S. 22
Wein- und Sektgut Gerhard <b>Karle</b>	S. 26	Weingut Tobias <b>Köninger</b>	S. 28
Weingut <b>Karlsmühle</b>	S. 85	Weingut <b>Konstanzer</b>	S. 27
Weingut <b>Karp-Schreiber</b>	S. 71	Weingut <b>Korrell Johanneshof</b>	S. 99
Weingut <b>Karthäuserhof</b>	S. 93	Weingut <b>Köster-Wolf</b>	S. 158
Weingut <b>Kassner Simon</b>	S. 124	Weingut Nikolaus <b>Köwerich</b>	S. 80
Weingut Dr. <b>Kauer</b>	S. 61	Geschwister <b>Köwerich Wein -</b>	
Weingut Gebrüder <b>Kauer</b>	S. 111	Kultur - Gut	S. 78
Weingut <b>Kaufmann</b>	S. 146	Weingut <b>Kranz</b>	S. 129
Weingut <b>Kees-Kieren</b>	S. 75	Weingut <b>Krebs</b>	S. 125
Weingut <b>Keller</b>	S. 169	Weingut <b>Krebs-Grode</b>	S. 167
Weingut Franz <b>Keller</b>	S. 38	Weingut <b>Kremer</b>	S. 44
Weingut Markus <b>Keller</b>	S. 187	Weingut Jochen <b>Kreutzenberger</b>	S. 130
Weingut Martin <b>Kerpen</b>	S. 67	Weingut H.J. <b>Kreuzberg</b>	S. 11
Weingut August <b>Kesseler</b>	S. 157	Weingut Thorsten <b>Krieger</b>	S. 138
		Weingut <b>Kron</b>	S. 187
		Weingut <b>Kühling</b>	S. 172
		<b>Kühling-Gillot</b>	S. 165
		Weingut Philipp <b>Kuhn</b>	S. 133
		Weingut Peter Jakob <b>Kühn</b>	S. 154
		Weingut <b>Künstler</b>	S. 151

# REGISTER

Weingut <b>Kuntz</b>	S. 129	Weingut <b>Marget</b>	S. 25
Weingut <b>Kurz-Wagner</b>	S. 201	Weingut <b>Markgraf von Baden – Schloss Salem</b>	S. 33
Weingut <b>Kusterer</b>	S. 193	Weingut <b>Markgraf von Baden – Schloss Staufenberg</b>	S. 19
<b>L</b>		Weingut <b>Marx</b>	S. 111
Weingut Alexander <b>Laible</b>	S. 19	Weingut <b>Mathern</b>	S. 107
Weingut Andreas <b>Laible</b>	S. 19	Weingut <b>Maurer</b>	S. 177
Weingut <b>Lamberth</b>	S. 175	Weingut Karl <b>May</b>	S. 181
Weingut Goswin <b>Lambrich</b>	S. 64	Wein Hof <b>Mayer</b>	S. 101
Weingut <b>Lämmlin-Schindler</b>	S. 34	Winzergenossenschaft <b>Mayschoß-Altenahr</b>	S. 13
Weingut <b>Landerer</b>	S. 38	Staatsweingut <b>Meersburg</b>	S. 30
Weingut <b>Landgraf</b>	S. 181	Weingut <b>Mehling</b>	S. 119
Weingut <b>Landmann</b>	S. 24	Weingut Bernhard <b>Mehrlein</b>	S. 154
Weingut <b>Langenwalter</b>	S. 142	Weingut Johann-Peter <b>Mertes</b>	S. 76
Weingut Ulrich <b>Langguth</b>	S. 92	Weingut Wolfgang <b>Mertes</b>	S. 96
<b>Lanz</b>	S. 197	Weingut Herbert <b>Meßmer</b>	S. 117
<b>Lauffener Weingärtner</b>	S. 196	Weingut <b>Mett &amp; Weidenbach</b>	S. 174
Bioweingut <b>Laurentiushof</b>	S. 71	Weingut Karl-Heinz und Andreas <b>Meyer</b>	S. 132
Weingut <b>Leininger</b>	S. 43	Weingut Stefan <b>Meyer</b>	S. 138
Weingut <b>Leitz</b>	S. 149	Weingut <b>Meyer-Näkel</b>	S. 12
Weingut <b>Lenhardt</b>	S. 84	Weingut <b>Michel</b>	S. 39
Weingut <b>Lenzenberg</b>	S. 27	Weingut Theo <b>Minges</b>	S. 122
Weingut <b>Lersch</b>	S. 103	Weingut <b>Mohr</b>	S. 152
Weingut <b>Lidy</b>	S. 124	Weingut Sascha <b>Montigny</b>	S. 104
Weingut <b>Loersch</b>	S. 80	Weingut Georg <b>Mosbacher</b>	S. 123
Weingut Carl <b>Loewen</b>	S. 81	Weingut <b>Mößner-Burtsche</b>	S. 36
Weingut Dr. <b>Loosen</b>	S. 67	Weingut Eugen <b>Müller</b>	S. 123
Weingut Theo <b>Loosen</b>	S. 77	Weingut Max <b>Müller I</b>	S. 55
Weingut <b>Lorenz</b>	S. 72	Weingut Georg <b>Müller Stiftung</b>	S. 146
Weingut <b>Lucashof</b>	S. 123	Weingut <b>Münzenberger</b>	S. 188
Weingut Gebr. <b>Ludwig</b>	S. 91		
Weingut <b>Lütz</b>	S. 89		
<b>M</b>			
BIO-Weingut G&M <b>Machmer</b>	S. 162	Weingut Georg <b>Naegele</b>	S. 136
Weingut Acham <b>Magin</b>	S. 122	Weingut <b>Nägelsförs</b> t	S. 15
<b>Maier Bio Weingut Baden</b>	S. 15	Weingut <b>Nauerth-Gnäg</b> y	S. 140
Weingut Heinrich <b>Männle</b>	S. 19	Weingut <b>Neef-Emmich</b>	S. 163
Weingut <b>Manz</b>	S. 185	Weingut Graf <b>Neipperg</b>	S. 199
Weingut <b>Margarethenhof</b>	S. 65	Weingut <b>Neiss</b>	S. 130
Weingut <b>Margarethenhof</b>	S. 123		

Dominikaner Weingut C. von <b>Nell-Breuning</b>	S. 76
Weingut <b>Nelles</b>	S. 11
Weingut <b>Neus</b>	S. 174
Weingut Schloss <b>Neuweier</b>	S. 17
<b>Neverland Vineyards</b>	S. 184
Weingut Heinz <b>Nikolai</b>	S. 147
Weingut <b>Noll</b>	S. 18

## O

<b>Oberkircher Winzer</b>	S. 31
Weingut Johann F. <b>Ohler</b>	S. 137
Weingut Johannes	
<b>Ohlig Haus Zehntenhof</b>	S. 154
Weingut <b>Olinger</b>	S. 45
Weingut Schloss <b>Ortenberg</b>	S. 32
Wein+Gut <b>Oster</b>	S. 72
Weingut Walter J. <b>Oster</b>	S. 73

## P

Weingut <b>Paulinshof</b>	S. 76
Weingut <b>Pauser</b>	S. 170
Weingut August <b>Perll</b>	S. 62
Weingut Ökonomierat <b>Petgen-Dahm</b>	S. 87
Weingut <b>Petri</b>	S. 128
<b>Pfaffenweiler Weinhaus</b>	S. 33
Weingut Karl <b>Pfaffmann Erben</b>	S. 142
Weingut <b>Pfeffingen</b>	S. 115
Weingut <b>Philipps-Eckstein</b>	S. 75
Weingut <b>Piedmont</b>	S. 78
Weingut <b>Pieper</b>	S. 64
Weingut <b>Pieroth</b>	S. 109
Weingut Ernst <b>Popp</b>	S. 46
Weingut <b>Prinz von Hessen</b>	S. 150
Weingut Schloss Proschwitz	
<b>Prinz zur Lippe</b>	S. 189
Weingut Christine <b>Pröstler</b>	S. 50
Weingut Joh. Jos. <b>Prüm</b>	S. 67
Weingut S. A. <b>Prüm</b>	S. 67

## R

Winzergenossenschaft <b>Rammersweier</b>	S. 32
Weingut <b>Rappenhof</b>	S. 158
Weingut Familie <b>Rauen</b>	S. 92
Sekthaus <b>Raumland</b>	S. 169
Burg <b>Ravensburg</b>	S. 36
Weingut <b>Rebenhof</b>	S. 96
Weingut Ökonomierat <b>Rebholz</b>	S. 140
Weingut F-J <b>Regnery</b>	S. 77
Weingut <b>Reh</b>	S. 90
Weingut <b>Reichsgraf von Kesselstatt</b>	S. 86
Weingut <b>Reichsrat von Buhl</b>	S. 119
Weingut Balthasar <b>Ress</b>	S. 147
Weingut <b>Reuscher-Haart</b>	S. 87
Weingut Max Ferd. <b>Richter</b>	S. 86
Weingut <b>Rieger</b>	S. 18
Weingut <b>Riffel</b>	S. 164
Weingut <b>Rinck</b>	S. 128
Weingut <b>Rings</b>	S. 125
Weingut Stefan <b>Rinklin</b>	S. 18
Weingut <b>Ritter</b>	S. 102
Weingut Freiherr <b>Roeder von Diersburg</b>	S. 26
Weingut Christian <b>Roll</b>	S. 166
Weingut <b>Römerhof</b>	S. 89
Weingut Josef <b>Rosch</b>	S. 81
Weingut Johann <b>Ruck</b>	S. 46
Weingut <b>Rudloff</b>	S. 48
Weingut <b>Russbach</b>	S. 167

## S

Weingut Schloss <b>Saarstein</b>	S. 91
Weingut <b>Salwey</b>	S. 39
<b>Sander</b>	S. 176
Weingut <b>Sankt Annaberg</b>	S. 117
<b>Sankt Annagarten Biologisches Weingut</b>	S. 191
Weingut Horst <b>Sauer</b>	S. 56
Weingut Rainer <b>Sauer</b>	S. 56
Weingut Karl <b>Schaefer</b>	S. 115
Weingut Willi <b>Schaefer</b>	S. 75
Weingut Joh. Bapt. <b>Schäfer</b>	S. 109

# REGISTER

Weingut <b>Schäfer-Fröhlich</b>	S. 101	Weingut <b>Schwedhelm</b>	S. 142
Weingut Egon <b>Schäffer</b>	S. 56	Weingut <b>Schweickardt</b>	S. 161
Weingut Kapellenhof		Weingut Bürgermeister <b>Schweinhardt</b>	S. 103
Ökonomierat <b>Schätzler Erben</b>	S. 182	Weingut <b>Schweizer</b>	S. 27
Weingut Leopold <b>Schätzle</b>	S. 22	Weingut Lothar <b>Schwörer</b>	S. 28
Weingut Gregor & Thomas <b>Schätzle</b>	S. 39	Weingut <b>Selbach-Oster</b>	S. 98
Weingut Christoph <b>Scheffer</b>	S. 188	Weingut Georg <b>Siben Erben</b>	S. 119
Weingut <b>Scheidgen</b>	S. 62	Weingut <b>Siegloch</b>	S. 203
Weingut Max <b>Schell</b>	S. 13	Weingut <b>Siegrist</b>	S. 134
Weingut <b>Schenk-Siebert</b>	S. 127	Weingut <b>Siener</b>	S. 116
Weingut <b>Scherner-Kleinhanß</b>	S. 169	Weingut Gebrüder <b>Simon</b>	S. 84
Weingut <b>Schild</b>	S. 109	Weingut <b>Sommer</b>	S. 182
Weingüter <b>Schittler &amp; Becker</b>	S. 188	Winzer <b>Sommerach –</b>	
Weingut von <b>Schleinitz</b>	S. 77	Die Genossenschaft	S. 53
Sächsisches Staatsweingut		Weingut <b>Sonnenberg</b>	S. 11
<b>Schloss Wackerbarth</b>	S. 190	<b>Sorentberg</b>	S. 89
Privat-Weingut <b>Schlumberger-Bernhart</b>	S. 35	Weingut <b>Später-Veit</b>	S. 88
<b>Schmidt am Bodensee</b>	S. 202	Weingut David <b>Spies</b>	S. 166
Weingut Carlo <b>Schmitt</b>	S. 82	Weingut <b>Spies, Inh. Tobias Leib</b>	S. 166
Weingut Axel <b>Schmitt</b>	S. 180	Weingut <b>Spieß</b>	S. 162
Weingut Claes <b>Schmitt Erben</b>	S. 95	<b>Spieß Weinmacher</b>	S. 181
Weingut <b>Schmitts Kinder</b>	S. 49	Weingut Heinrich <b>Spindler</b>	S. 124
Weingut <b>Schmitz- Herges,</b>		<b>Spitalkellerei Konstanz</b>	S.28
Weinstube Spitzhäuschen	S. 68	Weingut Josef <b>Spreitzer</b>	S. 155
Weingut <b>Schnaitmann</b>	S. 194	Klosterweingut Abtei <b>St. Hildegard</b>	S. 156
Weingut Reinhold und		<b>St. Laurentius Sekt</b>	S. 81
Cornelia <b>Schneider</b>	S. 22	Weingut <b>Staab</b>	S. 108
Weingut Wolfgang <b>Schneider</b>	S. 102	<b>Staatsweingut Freiburg</b>	S. 22
Weingut Mirjam <b>Schneider</b>	S. 175	Weingut Erich <b>Stachel</b>	S. 134
Weingut am Schlipf – <b>Schneider</b>	S. 40	Winzerhof <b>Stahl</b>	S. 41
Altes Schlößchen –		Weingut <b>Stein</b>	S. 108
Ludwig <b>Schneider</b>	S. 141	Weingut am <b>Stein</b>	S. 58
Weingut <b>Schneider Müller</b>	S. 179	Weingut <b>Steitz</b>	S. 184
Weingut <b>Schneiders-Moritz</b>	S. 88	Weingut Jürgen <b>Stentz</b>	S. 132
Weingut <b>Scholtes</b>	S. 72	Weingut <b>Stern</b>	S. 128
Weingut <b>Schömehl</b>	S. 101	Weingut <b>Sterneisen</b>	S. 199
Wein- & Sektgut F. B. <b>Schönleber</b>	S. 155	Weingut <b>Stich „Im Löwen“</b>	S. 42
Weingut Dr. <b>Schreiber</b>	S. 188	Weingut <b>Stigler</b>	S. 27
Weinhaus Bettina <b>Schumann</b>	S. 21	Weingut Jean <b>Stodden</b>	S. 13
Weingut Ulrich <b>Schumann</b>	S. 83	Weingut <b>Stoffel</b>	S. 82
Weingut <b>Schur</b>	S. 131	Weingut <b>Störrlein Krenig</b>	S. 49
Weingut <b>Schwab</b>	S. 54		
Weingut Zur <b>Schwane</b>	S. 57		

## T

Weingut Dr. Martin <b>Tesch</b>	S. 104
Weingut <b>Thanisch</b>	S. 83
Weingut Wwe. Dr. H. <b>Thanisch</b> – Erben Thanisch	S. 68
Weingut Daniel <b>Then</b>	S. 52
Weingut <b>Thörle</b>	S. 181
Weingut <b>Trautwein</b>	S. 17
Weingut Julius <b>Treis</b>	S. 89
Weingut <b>Trenz</b>	S. 150
Weingut <b>Trockene Schmitts</b>	S. 50

## U

Weingut <b>Ungerer</b>	S. 198
Weinmanufaktur <b>Untertürkheim</b>	S. 201

## V

Weingut <b>Van Volxem</b>	S. 97
Stiftungsweingut <b>Vereinigte Hospitien</b>	S. 93
Weingut Eva <b>Vollmer</b>	S. 176
<b>VOLS</b>	S. 65

## W

Weingut <b>Wachtstetter</b>	S. 198
Weingut Peter <b>Wagner</b>	S. 40
Winzerhof <b>Wallhäuser</b>	S. 104
Weingut Josef <b>Walter</b>	S. 43
Weingut Josef <b>Walz</b>	S. 25
Weingut <b>Wasem</b>	S. 174
Weingut Fritz <b>Waßmer</b>	S. 14
Weingut Martin <b>Waßmer</b>	S. 15
Weingut Udo <b>Weber</b>	S. 106
Weingut <b>Weedenborn</b>	S. 178
Weingüter <b>Wegeler</b> – Gutshaus Mosel	S. 68
Weingüter <b>Wegeler</b> – Gutshaus Rheingau	S. 155
Weingut Dr. <b>Wehrheim</b>	S. 116
Weingut-Zehnthof Familie <b>Weickert</b>	S. 53
Weingut Bernd <b>Weik</b>	S. 137

Weingut Robert <b>Weil</b>	S. 151
<b>Weinbiet</b> Manufaktur	S. 137
Weingut Florian <b>Weingart</b>	S. 64
<b>Weingut</b> am Nil	S. 130
<b>Weingut</b> am Ölspiel	S. 53
Weingut Gunter & Ute <b>Weinmann</b>	S. 186
BioWeingut <b>Weinreuter</b>	S. 196
Weingut Nik <b>Weis</b> – St. Urbans-Hof	S. 82
Weingut <b>Weishaar</b>	S. 21
Weingut Paul <b>Weltner</b>	S. 51
Weingut Arndt F. <b>Werner</b>	S. 175
Weingut <b>Werner</b>	S. 82
Domdechant <b>Werner'sches</b> Weingut	S. 150
Weingut Bruno <b>Wind</b>	S. 122
Weingut Werther <b>Windisch</b>	S. 177
Weingut von <b>Winning</b>	S. 120
Weingut Hans <b>Wirsching</b>	S. 46
Collegium <b>Wirtemberg</b>	S. 200
Weingut <b>Wittmann</b>	S. 185
Weingut <b>Wohlgemuth-Schnürr</b>	S. 171
Weingut Markus <b>Wöhrle</b>	S. 29
Weingut <b>Wöhrwag</b>	S. 201
Weingut <b>Wolf</b>	S. 115
Weingut Klaus & Mathias <b>Wolf</b>	S. 117
Weingut <b>Wurm</b>	S. 152
Weingut <b>Württemberg</b>	S. 91

## Z

Weingut <b>Zähringer</b>	S. 25
Weingut Johannes <b>Zang</b>	S. 52
Weingut Mario <b>Zelt</b>	S. 133
Weingut Oliver <b>Zeter</b>	S. 138
Weingut <b>Ziereisen</b>	S. 20
Weingut <b>Zimmermann</b> , Baden	S. 35
Weingut <b>Zimmermann</b> , Pfalz	S. 141
Weingut <b>Zink</b> – Die Weinschmiede	S. 170
Weingut <b>Zipf</b>	S. 197
Weingut <b>Zöller</b>	S. 167
Weingut Julius <b>Zotz</b>	S. 26
Weingut Brennerei <b>Zum Eulenturm</b>	S. 72
<b>ZWAJ</b> Weine	S. 177

## DER FEINSCHMECKER FOODIE

DAS LEBEN GENIEßEN • REISEN • ESSEN • TRINKEN

© 2024 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:** Gabriele Heins, Katharina Matheis

**Autoren und Verkoster:** Kristine Bäder, Barbara Berger, Gabriele Heins, Birte Jantzen, Kenny Machaczek, Katharina Matheis, Miguel Montfort, Carine Patricio, Jens Priewe, Christoph Raffelt, Nicole Retter, Sebastian Russold, Ingo Swoboda

**Probenorganisation:** Norma Clas, Moritz Eider, Anna-Bonny Krause, Joëlle Swoboda

**Datenlogistik:** Miguel Montfort, Dieter Braatz, Jonas Bogdan, Tristan Severon

**Layout:** Ralf Schneider (fr.)

**Bildredaktion:** Antje Elmenhorst (Ltg.), Helgard Below

**Textredaktion:** Sabine Michaelis, Karin Szpott

**Dokumentation:** Anne Dreßel

**Junior Production Manager:** Vanja Sobot

**Redaktionsschluss:** 15. November 2023 Alle Angaben sind ohne Gewähr. Die Daten wurden im Sommer 2023 recherchiert. Es können sich inzwischen Änderungen ergeben haben.

**Fotos:** Thomas von Aagh, Markus Bassler, Sebastian Berger, Anna Kauker, Cordula Kropke, Nikita Kulikov, Christophe Meyer, Verena Müller (2), Anja Prestel, Volker Renner (3), Henner Rosenkranz, Pieter-Pan Rupprecht, Sophie Tramier, [www.deutscheweine.de](http://www.deutscheweine.de) (11)

### **Bildagentur Image Professionals GmbH**

Tumblingerstr. 32, 80337 München, [www.imageprofessionals.com](http://www.imageprofessionals.com)

**Postproduction:** Rhapsody, Al. Armii Ludowej 14, 00-639 Warszawa, Polen. **Druck:** Walstead Central Europe, Walstead Kraków SP. z o o., ul. Obronców Modlina 11, 30-733 Kraków, Polen

JAHRES  
ZEITEN  
VERLAG

**JAHRESZEITEN VERLAG GmbH,**  
Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg

**Geschäftsführung:** Thomas Ganske, Sebastian Ganske, Arne Bergmann, Peter Rensmann

**Leitung Abonnement Vertrieb:** Christa Balcke

**Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt:** Deborah Middelhoff

**Vermarktung:** JAHRESZEITEN VERLAG GmbH,  
Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg, [www.jalag.de](http://www.jalag.de), Tel. 040-27 17-0,  
Nadine Sturmät, Tel. 040-27 17-23 38

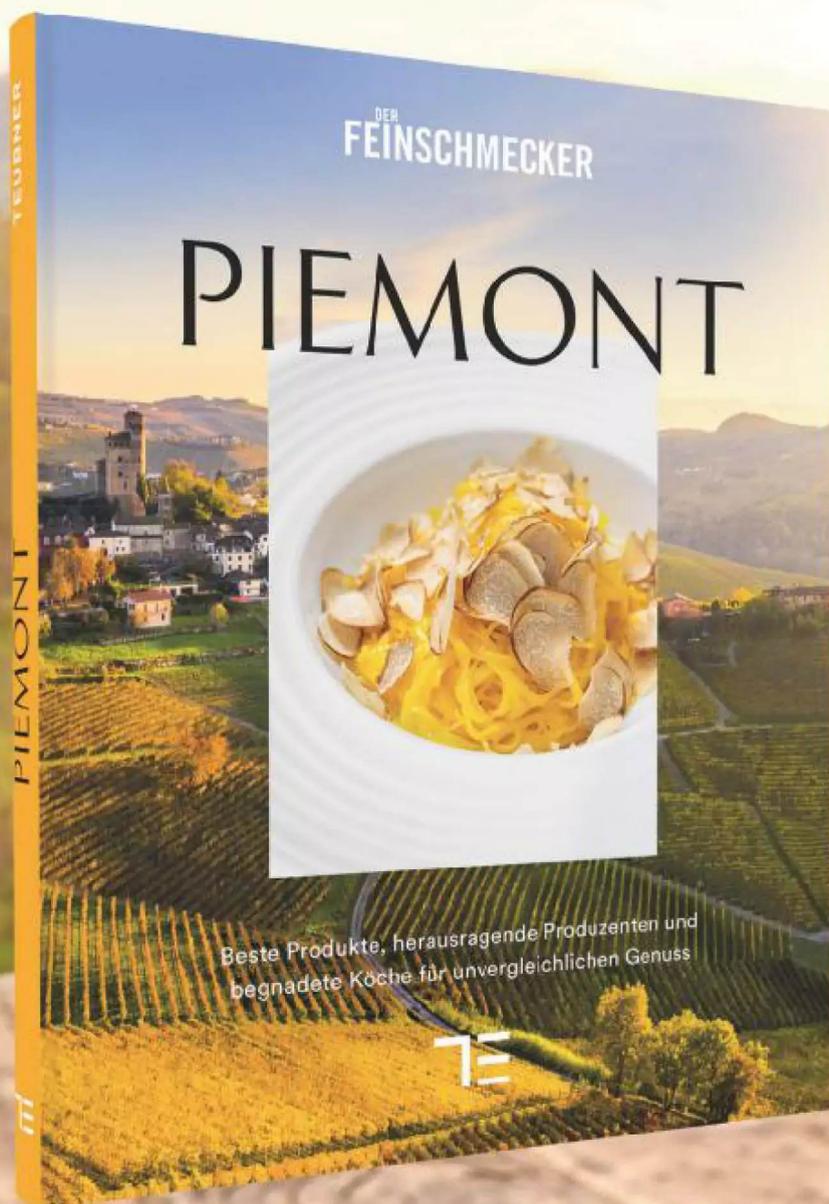
**Anzeigenstruktur:** Christiane Sohr, Tel. 040-27 17-24 36

**Abo-Service JAHRESZEITEN VERLAG,** Postfach 10 40 40, 20027 Hamburg  
Tel. 040 -236 704 000 ; Mail: [kundenservice@jalag.de](mailto:kundenservice@jalag.de)

# GAUMENFREUDEN DER EXTRAKLASSE

## Das Beste für Italien-Liebhaber und Genießer!

Unvergleichliche kulinarische Genüsse aus der Herzkammer Italiens.  
Spannende Einblicke in die besten Produkte und Produzenten der Region.  
Exklusive Rezepte und Geheimnisse der piemontesischen Spitzenköche.  
Egal, ob Sie zu Hause kochen oder die Köstlichkeiten vor Ort genießen möchten.



© SHUTTERSTOCK.COM/CHAIYAPRUEK YOUPRASERT

Tauchen Sie ein in die Aromen des Piemonts und kaufen Sie Ihr Exemplar noch heute!  
Überall wo es Bücher gibt und auf [www.teubner-verlag.de](http://www.teubner-verlag.de)

**TE** TEUBNER

WIR SIND  
DAS  
*Mineral*  
WASSER



 Folgen Sie uns auf Instagram  
[@selters.mineralwasser](https://www.instagram.com/selters.mineralwasser)

DAS ORIGINAL  
FÜR ALLE ZEIT