



Juliusspital-Vertriebsleiterin
Kordula Geier sieht neue
Zielgruppen für Edelsüße.

sicher auch das Roussillon. Von der
Domaine Boudau oder vom Chateau de
Jau kommen ausgezeichnete edelsüße
Schätzchen.

Weinblumen aus deutschen Landen

Rheingau

Aus der Riesling-Kathedrale Schloss
Johannisberg bei Geisenheim ist von
Domänenverwalter Christian Witte zu
hören, dass „Edelsüß“ heutzutage im
Export erfreulich gut läuft und im Aus-
sebereich wieder ein besserer Absatz in
der Spitzengastronomie und im Weih-
nachtsgeschäft generiert werden kann.
Für ein 375-ml-Fläschchen der 2007er
Schloss Johannisberger Rosalack Ries-
ling Auslese mit 112° Öchsle bezahlt
der Endverbraucher-Liebhaber 34,50,
für die 750 ml muss er 69 Euro berappen.

2007 war ein „idealtypisches“ Jahr
für die Edelsüßen. „Begonnen hat es
mit einem sehr milden Winter, der Früh-
ling überraschte uns mit extrem warmen
Temperaturen, es war das wärmste
Frühjahr seit Aufzeichnung der Tempera-
turen in Deutschland. Der Sommer war
zwar kalt und regnerisch, aber die Natur
belohnte uns mit einem goldenen Okto-
ber, sodass wir unsere vollreifen und
später edelfaulen Trauben in aller Ruhe
lesen konnten. Solch einen Jahrgang
würden wir uns öfter wünschen“, so
Christian Witte. Zu trinken ist das Tröpf-
chen bis 2020 und schmeckt bestens
zu Enten- oder Gänseleber oder als
Dessertwein.

Ein Grenzfall sind sicher Spätlesen,
sie werden heute auch nicht als edelsüß
bezeichnet, da sie ohne Botrytis ge-
lesen werden. Allerdings genießen sie in
Deutschland langsam wieder In-Status.
„Man darf wieder Rieslinge trinken, auf
denen nicht „trocken“ steht“, be-
schreibt der Domänenverwalter die
Lage. Deshalb hier die Empfehlung:
2007er Johannisberger Mittelhölle,
Riesling Spätlese, Gutsabfüllung Wein-
gut G.H. von Mumm mit einem sehr
ordentlichen Mostgewicht von 100°
Öchsle. Die Haltbarkeit liegt allerdings
deutlich unter der von Edelsüßen; bei
ca. 6 bis 8 Jahren. Die Speiseempfeh-
lung hier: scharfe asiatische Gerichte,
Pasteten – oder zu einem leichten Des-
sert. Mehr bei [www.schloss-johannis-
berg.de](http://www.schloss-johannis-
berg.de) und www.mumm.de

Weingut Balthasar Ress

Innerhalb von fünf Generationen hat
sich das Weingut in Hattenheim am
Main zu einem der führenden Familien-
betriebe der Region und zu einem auch

international tätigen Unternehmen ent-
wickelt. Seit 1990 zielt zudem der VDP-
Adler die Kapsel der Weine von Baltha-
sar Ress. Die interessante Auswahl, die
Guido Goldmann vom Verkauf für unsere
Leser zusammengestellt hat, zeigt,
dass beispielsweise die 2005er Baltha-
sar Ress Hattenheimer Nussbrunnen
Riesling Spätlese mit 100° Öchsle mehr
Mostgewicht auf die „Waage“ bringt als
die beiden Auslesen 2006er Balthasar
Ress Hattenheimer Nussbrunnen Ries-
ling und 2006 Balthasar Ress Erbach
Marcobrunner Riesling mit jeweils 98°
Öchsle.



Die Winzergemeinschaft Franken eG
punktet mit Edelstein-Kollektion.

Die 2001er Balthasar Ress Hatten-
heimer Nussbrunnen Riesling Beerenaus-
lese hat dann wieder 133° Öchsle,
die sie dem Altweibersommer mit Okto-
bertemperaturen bis zu 25°C zu ver-
danken hat, so die Auskunft des Ex-
posés zu diesem Wein. Alle vier Weine
sind „Erste Lagen“, also solche, die auf-
grund des Mikroklimas und der Boden-
geologie besonders hohe Qualitäts-
potenziale aufweisen.

Die Entwicklungsfähigkeit aller hier
vorgestellten Weine liegt zwischen fünf
und vierzig Jahren. GFGH-Empfehlung
für den Verkauf in die Gastronomie: Die
Spätlese passt zu gebratenen Garnelen
auf asiatischem Gemüse, die Auslesen
sind ideal zu Desserts einsetzbar, die
Beerenauslese wiederum unterstreicht
den Geschmack von Parfait und Sorbet
mit Mandel- oder Granatapfelaromen.
Die hohe Wertigkeit seiner Weine un-
terstreicht das Weingut auch mit der Ver-
packung. Alle Weine der Ersten Lagen
werden in Holzkisten (groß und klein)
geliefert.

Mehr bei www.balthasar-ress.de

Franken

Fränkisches Weingut mit Leuchtturm-
funktion ist das Juliusspital in Würz-
burg. Dort entwickeln sich edelsüße
Weine neben den großen, etablierten
trockenen Weinen zu einer klei-
nen, aber feinen und hochinteressanten
Nische.



Badische Vielfalt – auch bei Edelsüßen.