



Vorpremiere VDP Großes Gewächs in Wiesbaden

## VDP Vorpremiere: Die besten Rieslinge Deutschlands

Für die Freunde trockener Rieslinge war der 25. August ein Festtag: Die Großen Gewächse 2014 wurden vorgestellt. Unser Fazit vorweg: Die Großen Gewächse des Jahrgangs 2014 sind besonders gut gelungen. Sie unterschieden sich deutlich vom Vorjahr und haben auch kaum etwas mit dem Jahrgang 2012 zu tun. So vergaben wir in der Spitze bis 95 Punkte (der Forster Pechstein von Buhl).

Dabei war die Witterung im Jahr 2014 für viele Winzer eine einzige Katastrophe, besonders zur Lesezeit – langer, warmer Landregen, der sich konstant in einigen Regionen über den gesamten Herbst hinzog. Wobei das Wetter in den einzelnen Regionen, ja sogar von Gemeinde zu Gemeinde, derartig unterschied-

lich war, dass sich allgemeine Aussagen verbieten. Diese Unterschiede zeigten sich bereits bei den einfacheren Qualitäten auf der Weinbörse in Mainz im Mai recht deutlich (wir berichteten).

An der Nahe waren die klimatischen Bedingungen besonders herausfordernd, und so waren die Ergebnisse gemischt, aber insgesamt auf gewohnt hohem Niveau. Seit Jahrzehnten präsentiert Dönnhoff eine großartige Kollektion nach der anderen. Dieses Jahr scheint uns die Hermannshöhle noch ein Hauch geschliffener und präserter zu sein, mit ungemein mineralischem Biss. Emrich-Schönleber glänzte mit seinem Halenberg, Oft gleichauf lag Schäfer-Fröhlich mit seinen Spontis hinter seinen Konkur-

renten und seinen eigenen 2013ern. 2013. Kupfergrube und Felseneck wurden deutlich überlagert von Hefen, die es schwierig machten, die Weine seriös zu beurteilen. In dieser Vorzeigeregion hat Diel unserer Meinung nach den größten Sprung nach vorn gemacht: Das Goldloch zeigte sich vielschichtig, lebendig und mit konzentrierter Mineralität.

Rheinhessen präsentierte insgesamt 34 Große Gewächse. Die Qualität lag hier in der Breite nochmals deutlich über dem bereits sehr guten Vorjahr, was insbesondere an den überzeugenden GG's von Gunderloch, St. Antony und Kühling-Gillot liegt, die vielversprechende Weine aus dem Hipping, dem Pettenthal, Rothenberg oder

Orbel erzeugten. Die Steillagen bei Nackenheim und Nierstein, mit ihrem geringen Wasserhaltevermögen kamen ganz offensichtlich bestens mit den feuchten Witterungsbedingungen im Herbst zurecht. Wittmann und Keller aus dem Wonnegau präsentierten auch in diesem Jahr große Rieslinge, die höchsten Ansprüchen genügen. Die 2014er stehen damit in einer Reihe großartiger Jahrgänge seit 2009. Einige Weine sind noch trockener ausgefallen und überzeugen mit ihrer tiefen und komplexen Mineralität. Morstein und Abtserde können ohne weiteres mit großen Weißweinen aus dem Burgund mithalten.

Der Rheingau zeigte sich kraftvoll, erstaunlich trocken und mit neuer Stilistik. Seine Spitzen sind

in 2014 Weil (Gräfenberg), Spreitzer ( St. Nikolaus), Ress (Berg Rottland) und Leitz (Berg Schlossberg). Auch die Mosel hat inzwischen zu einem neuen (trockeneren) Stil gefunden. Vor Jahren noch süß, unharmonisch und heterogen haben sich die Weine quasi neu erfunden, mit einer Vielschichtigkeit und kühler eleganter Säure, die endlich wieder Spaß machen. Es bleibt festzuhalten, dass die besten Weine der Mosel mittlerweile das Niveau der besten Weine anderer Anbaugebiete im Norden erreicht haben. Dabei heben sich vor allem Clemens Busch (Marienburg Falkenlay), Peter Lauer (Ayler Kupp + Schönfels), Schloss Lieser (Sonnenuhr) und Heymann-Löwenstein (Röttgen) ab. Auch Reinhold Haart zeigt mit seinem

Ohligberg Konstanz auf hohem Niveau.

Apropos Konstanz: Mit dieser Definition überzeugte neben Rheinhessen insbesondere die Pfalz. Was Buhl, Bassermann-Jordan, Bürklin-Wolf und Von Winning in diesem Jahr in die Flaschen brachten, war herausragend. Das ist ganz großes Kino. Auch Christmann (Langenmorgen) Mosbacher (Ungeheuer) und Pfeffingen (Weilberg) setzten mit ihren Weinen sind hervorragend. Die Südpfalz konnte im direkten Vergleich mit der Mittelhaardt nicht ganz mithalten, wenn auch gegenüber dem Vorjahr verbessert. Die ungleiche Verteilung der massiven Niederschläge hinterließ in diesem Fall ihre Spuren. Der beste Südpfalz-Riesling ist der Kastanienbusch „Köppel“ von Wehrheim,

gefolgt vom „Ganz Horn“ im Sonnenschein von Rebholz, Kalmit von Kranz und Schäwer von Minges. Die Weine sind viel trinkanimierender geworden, nicht mehr so überladen, sondern straff mit feinem Zug, ohne jedoch die Herkunft „Pfalz“ zu verleugnen.

Die drei Flights mit jeweils fünf bzw. sechs GG's der Forster Lagen Pechstein, Ungeheuer und Jesuitengarten gehörten zum Tageshöhepunkt unserer Verkostung. Sie brachten fünf verschiedene Interpretationen der jeweiligen Lage, die alle ein verbindendes Element hatten – keiner war uns weniger als 91 Punkte wert.

Wer in diesem Jahr Franken und Württemberg ignoriert, ist selber

schuld. Franken ist für uns so etwas wie der Aufsteiger des Jahres, insbesondere wegen der Silvaner (Ludwig Knoll, Horst und Rainer Sauer und Wirsching).

In Württemberg ist Ernst Dautel mit seinem Sonnenberg unser absoluter Favorit, gefolgt von Rainer Schnaitmann (Götzenberg + Lämmeler), Gerd Aldinger (Gips) und Jochen Beurer - was der Winzer aus Kernen-Stetten aus seinem Pulvermächer herausholen konnte, ist schlicht grandios: Perfekte Balance zwischen Kraft, Präzision, Tiefe, Spiel und Eleganz. Geht nicht besser, nur anders. Baden, der Mittelrhein und Saale-Unstrut hatten nur zehn GG's angestellt, die alle, bis auf zwei aus Baden, nicht inflationär begeistern konnten.

#### Nahe:

**2014 Hermannshöhle, Wg. Dönnhoff 94+**

Im Bouquet feine aber intensive, komplexe Kräuterwürze. Am Gaumen konzentrierte Extraktichte. Das ist massiv, mineralisch, zeigt aber auch eine reife Frucht u.a. von Birne, wunderbar erdige Aromen. Sehr lang im Abgang mit würziger Mineralität. Tief strukturiert, lang nachklingend.

**2014 Goldloch, Wg. Diel 93**

Sauberes Bouquet nach Zitrusfrüchten und Zitronenschalen, grüner Apfel im Hintergrund, steinwürzige Mineralität (Feuerstein), sehr vielversprechend. Am Gaumen von mittlerer Dichte, erstaunlich saftiger, ja fast konzentrierter Auftakt mit Cassis- und Steinfrucht, die Säure ist noch nicht ganz integriert, jedoch schön reif und saftig.

**2014 Felseneck, Wg. Schäfer-Fröhlich 93**

Spontanase, viel Tabak, die mächtige Kräuterwürze verdeckt die Frucht. Am Gaumen ein rassiger Antrunk, geprägt von viel Zitrusfrüchten und feiner, eleganter Säure, sehr packender, durchaus anspruchsvoller Verlauf, noch sehr infantil wirkend, zeigt aber Spiel und Tiefe an.

#### 92-Punkte Rieslinge:

**2014 Riesling Burgberg, Wg. Diel 92**

**2014 Felseneck, Wg. Dönnhoff 92**

**2014 Frühlingsplätzchen, Wg. Emrich-Schönleber 92**

**2014 Halenberg, Wg. Emrich-Schönleber 92**

**2014 Dellchen, Wg. Dönnhoff 92**

#### Mosel:

**2014 Ayler Kupp, Wg. Peter Lauer 93**

Eindringliche Mineralität mit reifer Aprikosenfrucht im Bouquet. Klar und feinsaftig dabei geschmacksintensiv am Gaumen. Beste Balance. Mit der Luft scheint die Mineralität die Oberhand übernehmen zu wollen, sehr griffig, gute Nachhaltigkeit und Länge.

**2014 Marienburg „Rothenpfad“, Wg. Clemens Busch 93**

Kühles und festes Bouquet mit Noten von Zitronenmelisse und Granny-Smith, etwas Holunderblüte im Hintergrund. Am Gaumen präsentiert sich der geschliffene Körper verspielt mit zarter Mineralität und lebendiger Säure.

**2014 Juffer-Sonnenuhr, Wg. Fritz Haag 93**

Angenehm stilvolles, feinfruchtiges Aroma von Pfirsich, Aprikose und Apfel im Bouquet. Delikat und finessenreich. Am Gaumen Noten von reifen Reneclauden unterstützt von einer feinen Mineralität.

**2014 Juffer Sonnenuhr, Wg. Schloss Lieser 93**

Präsentier und absolut reintoniger mineralischer Duft nach Steinobst und diversen gelben Früchten, eindringlicher Mineralität und frischen Gartenkräutern. Am Gaumen klar und straff, lebendig und frisch, von zarter Fruchtsüße begleitet. Langer fruchtmineralischer Nachhall.



**92-Punkte Rieslinge:**

<b>2014 Röttgen, Wg. Heymann-Löwenstein</b>	<b>92+</b>
<b>2014 Ohligsberg, Wg. Reinhold Haart</b>	<b>92+</b>
<b>2014 Bockstein, Wg. von Othegraven</b>	<b>92</b>
<b>2014 Schönfels, Wg. Peter Lauer</b>	<b>92</b>

**Rheinhessen:**

<b>2014 Kirchspiel, Wg. Wittmann:</b>	<b>94</b>
---------------------------------------	-----------

Feines Fruchtspiel im Bouquet. Saftig am Gaumen, reintonig, einen Hauch süßliche Frucht mit sehr geschliffener, straffer und präsenter Säure, Kräuternoten und deutliche Mineralik am Gaumen, brillanter Stil, fest und kompakt, gute Tiefe, sehr nachhaltiger, säurebetont-saftiger Abgang.

<b>2014 Brunnenhäuschen, Wg. Wittmann:</b>	<b>94</b>
--	-----------

Diskretes, noch verschlossenes, mineralische Bouquet mit herben pflanzlichen Aromen. Grapefruittöne. Sehr geschliffene, eher kühle, ungemein saftige und straff gewirkte Frucht am Gaumen mit hochfeiner, zupackender Säure. Ein großer Wein.

<b>2014 Rothenberg, Wg. Gunderloch</b>	<b>93</b>
--	-----------

Sehr kühler, straffer, deutlicher Zitrus-Pfirsichduft mit zart floralen Nuancen und präsenter, herber Mineralik. Straff und saftig am Gaumen, dabei vollkommen trocken mit hochfeiner, lebendiger Säure.

<b>2014 Hubacker, Wg. Keller</b>	<b>93</b>
----------------------------------	-----------

Bouquet: dicht und konzentriert, zarte Noten nach gelben Früchten, Kräuter, sehr komplex. Am Gaumen opulent, reich und extrem lang. Da kommt in der Fülle der Extrakte auch eine feine Mineralität zum tragen. Der Wein hat Schmelz und ist trotzdem auch packend, einfach großartig, brillant, sehr lang dicht und nachklingend.

<b>2014 Hipping, Wg. Kühling-Gillot</b>	<b>93</b>
---	-----------

Im Bouquet Grapefruit, Zitronen, junge Ananas, steinige Mineralität. Mittlere Dichte am Gaumen, die Aromatik zeigt sich auch am Gaumen, dadurch wirkt der Wein sehr stimmig, wenngleich er noch sehr verschlossen ist, die Säure ist pikant, der Wein wirkt enorm straff und fräst sich förmlich über die Zunge, erneut herrlich klar, kühles Mundgefühl.

**92-Punkte Rieslinge:**

<b>2014 Orbel, Wg. St. Antony</b>	<b>92</b>
<b>2014 Pettenthal, Wg. Kühling-Gillot</b>	<b>92</b>
<b>2014 Hipping, Wg. Gunderloch</b>	<b>92</b>
<b>2014 Heerkretz, Wg. Wagner-Stempel</b>	<b>92</b>
<b>2014 Am Schwarzen Herrgott, Wg. Battenfeld-Spanier</b>	<b>92</b>

**Rheingau:**

<b>2014 St. Nikolaus, Wg. Spreitzer</b>	<b>93</b>
---	-----------

Feine Grapefruit im Bouquet, sehr dicht und nachhaltig am Gaumen, viel erdige Mineralik, hat Biss und Substanz, gute Tiefe, nicht völlig trockener Stil, aber sehr gut balanciert, am Gaumen aufwächernde Aromatik, lang.

<b>2014 Gräfenberg, Wg. Weil</b>	<b>93</b>
----------------------------------	-----------

Vielschichtiges Fruchtspiel im Bouquet. Gelbe Äpfel, etwas Mango und ein bisschen Ananas. Am Gaumen sehr viel Biss und Nerv, brillante Säurestruktur, sehr reif, aber präsent. Schöne Länge im mineralisch geprägten Abgang.

<b>2014 Berg Rottland, Wg. Ress</b>	<b>93</b>
-------------------------------------	-----------

Frische Aprikosen und Weinbergpfirsiche im Bouquet. Alles sehr kompakt und nicht ausladend. Am Gaumen präsent und saftig, nicht ganz die Mineralität des Gräfenbergs, dafür charmanter. Leichter Schmelz im Hintergrund. Betont trockener Wein mit mineralischer Struktur.

<b>2014 Berg Schlossberg, Wg. Leitz</b>	<b>92+</b>
---	------------

Deutlich kühle Mineralität mit Spuren von Zitrusfrucht. Klar, dabei dicht, konzentrierte Mineralität, würzige Zitrusfrucht auch am Gaumen, kraftvoll, lebendige Säure mit gewissem Biss, Tiefe, gute Balance.

**92-Punkte Rieslinge:**

<b>2014 Marcobrunn, Wg. Achim von Oettinger</b>	<b>92</b>
<b>2014 Hohenrain, Wg. Jung</b>	<b>92</b>
<b>2014 Berg Rottland, Wg. Künstler</b>	<b>92</b>
<b>2014 Jesuitengarten, Wg. Allendorf</b>	<b>92</b>
<b>2014 Berg Schlossberg, Wg. Wegeler</b>	<b>92</b>

**Pfalz:**

<b>2014 Pechstein, Wg. Buhl</b>	<b>95</b>
---------------------------------	-----------

Im Bouquet dezente Feuersteinnote, feinherbe Frucht (Grapefruit, Ananas) am Gaumen, wuchtig, mineralisch und unglaublich komplex, feine Säure unterstützt von Kräuternoten. Das Finale wirkt elegant und frisch, aber doch mit vollem Körper.

<b>2014 Jesuitengarten, Wg. Bassermann-Jordan</b>	<b>94</b>
---	-----------

Feinaromatisches, duftiges Bouquet nach frischen Kräutern und Weinbergpfirsich, am Gaumen feine Fruchtwürze mit feiner Mineralität und vollem Körper und dichter, komplexer Struktur, cremig-exotische Note und filigranes Säurespiel hält bis zum vollen Abgang.

<b>2014 Jesuitengarten, Wg. Buhl</b>	<b>94</b>
--------------------------------------	-----------

Bouquet von erdiger Mineralität mit Noten von Maikraut und Birne, sehr fruchtbetont am Gaumen (exotische Früchte). Saftiger, strahlend mineralischer Typ mit gut balancierter Säure, die dem Ganzen etwas Nerv und Spannung hinterlässt.

<b>2014 Ungeheuer, Wg. Buhl</b>	<b>94</b>
---------------------------------	-----------

Ein Wein, der sich durch kühle Mineralität definiert. Vom Bouquet bis zum Nachhall ist eine durchgehend mineralische Linie zu erkennen. Sehr elegant, intensiv und komplex in seiner Tiefgründigkeit mit hoher Dichte und Saftigkeit..

**93-Punkte Rieslinge (außerhalb der drei Forster-Flights)**

2014 Langenmorgen, Wg. Bürklin-Wolf	93
2014 Langenmorgen, Wg. Christmann	93
2014 Kirchenstück, Wg. Von Winning	93
2014 Grainhübel, Wg. Von Winning	93
2014 Weilberg, Wg. Pfeffingen	93
2014 Kirchenstück, Wg. Acham-Magin	93

**Flight Forster Pechstein:**

2014 Pechstein, Wg. Acham-Magin	91
2014 Pechstein, Wg. Bassermann-Jordan	93+
2014 Pechstein, Wg. Buhl	95
2014 Pechstein, Wg. Bürklin-Wolf	93+
2014 Pechstein, Wg. Von Winning	93

**Flight Forster Jesuitengarten**

2014 Jesuitengarten, Wg. Acham-Magin	92
2014 Jesuitengarten, Wg. Bassermann-Jordan	94
2014 Jesuitengarten, Wg. Buhl	94
2014 Jesuitengarten, Wg. Mosbacher	93
2014 Jesuitengarten, Wg. von Winning	93+

**Flight Forster Ungeheuer**

2014 Ungeheuer, Wg. Bassermann-Jordan	93+
2014 Ungeheuer, Wg. Buhl	94
2014 Ungeheuer, Wg. Bürklin-Wolf	93
2014 Ungeheuer, Wg. Mosbacher	93
2014 Ungeheuer, Wg. von Winning	92

**Württemberg:**

2014 Sonnenberg, Wg. Dautel	93
-----------------------------	----

Sehr mineralisches feinwürziges Bouquet, ausdrucksstark subtil, leicht nussig, am Gaumen fruchtige Frische aus dezenten Zitrus- und Pfirsicharomen, vibrierende Säure. Stetig in Begleitung von Mineralität, Kräutern und frischen Blüten..

2014 Lämmeler, Wg. Schnaitmann	92+
--------------------------------	-----

Sehr eindrucksvoller Riesling mit Stoff, Fülle, einer lebendigen Säure und einer Mineralität, die ein wenig an Tuffstein erinnert. Elegante Pfirsichnote mit leicht exotischem Touch. Hat Kraft trotz eher filigraner Erscheinung, tolle Balance.

2014 Pulvermächer, Wg. Beurer	92+
-------------------------------	-----

Sehr mineralisch, feinwürziges Bukett, klare, kräftige, dennoch elegante Struktur mit herrlich lebendiger Säure, bestens ausbalanciert. Am Gaumen reife, delikate Frucht begleitet von einer saftigen Cremigkeit..

2014 Gips, Wg. Aldinger	92
-------------------------	----

Mineralische Noten mit diskreter Frucht wie Mirabellen und Pfirsich im Bouquet, am Gaumen präsentiert sich der geschliffene Körper würzig und frisch, zarte Töne von Feuerstein, elegante Säure, tolle Balance mit hoher Trinkfreudigkeit.

**91-Punkte Rieslinge:**

2014 Hohenberg, Wg. Wachtstetter	91
2014 Götzenberg, Wg. Schnaitmann	91

**Baden, Mittelrhein, Saale-Unstrut:**

2014 Herrenberg Oberklamm, Wg. Seeger	92
---------------------------------------	----

Enorme Konzentration die schon im Bouquet spürbar wird. Apfelkompott und Mirabelle, eine dezente Mineralität tänzelt auf der Zunge, komplexe, vielfältige Frucht am Gaumen. Deutlicher Schmelz, gute Balance und Potenzial.

2014 Vorderer Winklerberg, Wg. Heger	91
--------------------------------------	----

Sehr frische Aromatik im Bouquet: Maracuja, gelber Pfirsich und roter Apfel. Am Gaumen viel Druck und präzise Frucht, sowie Mineralaromatik. Präzise, jugendliche Säure, welche sich auch im Nachhall durch den Wein zieht. Etwas Schmelz mit Tiefe und lang.

**90-Punkte Rieslinge**

2014 Plaelrain „Am Bühl“, Wg. Andreas Laible	90
2014 Schellenbrunnen, Wg. Heitlinger	90
2014 Edelacker, Wg. Pawis	90
2014 Wolfshöhle, Wg. Ratzenberger	90

**GASTRO**

26. Fach- und Erlebnisausstellung  
für Hotellerie, Gastronomie und  
Gemeinschaftsverpflegung

**Themen-Spezial:  
»Grillen 2.0«**

**08.-11. Nov. 2015** **Rostock**  
10:00 bis 18:00 Uhr  
**HanseMesse**

www.messe-und-stadthalle.de

Veranstalter: Rostocker Messe- und Stadthallengesellschaft mbH in Partnerschaft mit

25 DEHOGA KREISLANDWIRTSCHAFTSROSTOCK - BAD DRIBBEK OSTSEE-ZEITUNG Weil wir hier zu Hause sind