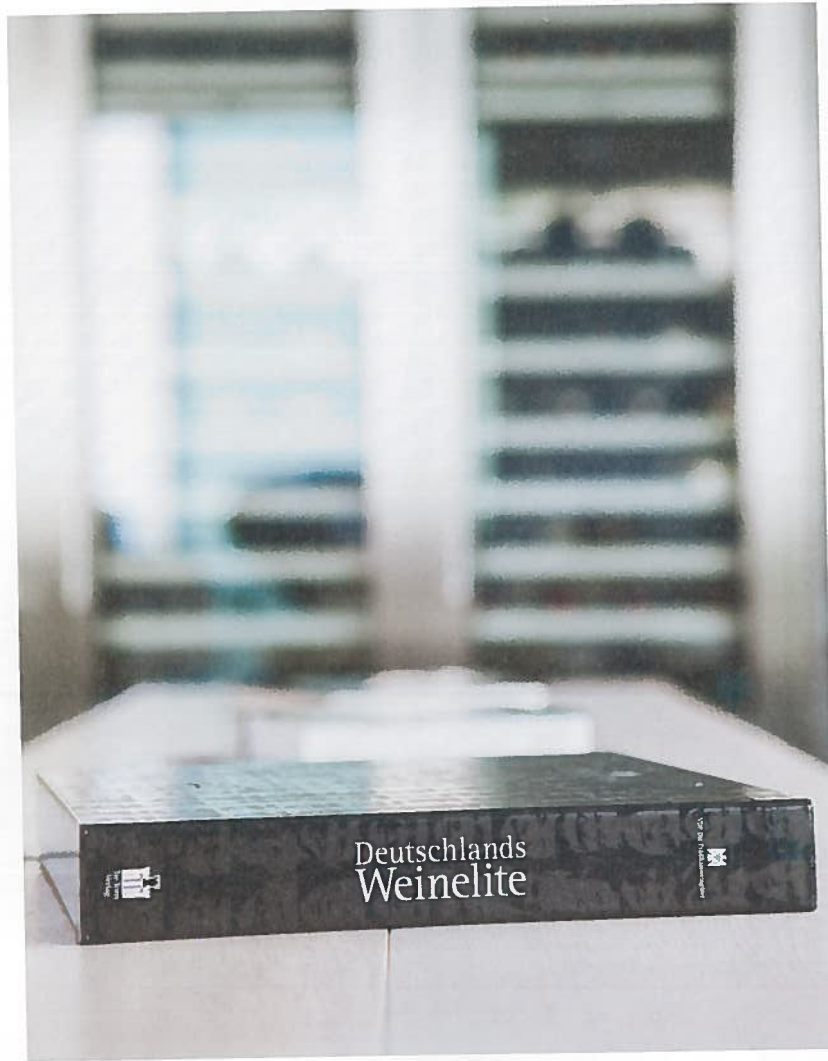


# Gross, grösser, Grosses Gewächs

«Das Bessere ist der Feind des Guten», hat sich der französische Denker Voltaire vor geraumer Zeit aus dem Gesicht fallen lassen. Hat der weinaffine Aufklärer damit etwa die Grands Crus aus dem Burgund vorweggenommen? Oder die Grossen Gewächse hiesiger VDP-Winzer? Und hätte er die reformierte Lagen-Klassifikation vom Verband deutscher Prädikatsweingüter auf Anhieb verstanden? **Text: Eva Maria Düllgen, Fotos: Thomas Epping**







Da haben wir ihn, den Salat. Einen der Sorte Grosses Gewächs. Klingt gut, schmeckt gut, sorgt aber für Irritation. Seit der VDP die Lagenklassifikation von drei auf vier Stufen erweitert hat – also die «Erste Lage» in «VDP Grosse Lage» umbenannt wurde und in die zweite Stufe gerutscht ist – korrelieren die Begriffe «Grosses Gewächs» und «Grosse Lage». Der eine bezieht sich auf den Wein, der andere auf dessen Herkunft – verwirrend wegen der begrifflichen Ähnlichkeit. Im Burgund etwa steht Grand Cru an der Spitze für sich allein, ohne Zusatz. Wörtlich übersetzt heisst Grand Cru zwar auch Grosses Gewächs, rekuriert aber einzig auf die Einzellage. Im Bordeaux garantiert Grand Cru oder Cru Classé die Exklusivität eines Château. So oder so existiert ein Fokus, entweder auf das Terroir oder auf ein Weingut, das nachweislich seit Jahrzehnten und darüber hinaus überdurchschnittliche Weine hervorbringt.

Im Weinland Deutschland könnte es genauso funktionieren, zumal Lagen von Weltruhm spätestens seit der Jahrtausendwende wieder Angstperlen auf die Gesichter der benachbarten Weinländer treiben: «Wir haben eine Schatzkammer an Hammer-Terroirs, die ein fettes Stück deutscher Weinkultur sind. Für mich gibt es nur Grosse Lagen», sagt Reinhard Löwenstein, Terrassenmoselwinzer und Vize des Bundes-VDP. Der 58-jährige Winninger Weinmacher sieht im Terroir-Gedanken der Grossen Lage das Epizentrum der Aufmerksamkeit, das, was parzellengenau abgegrenzte Terroirs, in denen Weine mit ganz besonderem Charakter wachsen» ausmacht. Nichts anderes stellt für Löwenstein das Klassifikationsprimat des VDP dar: «Wir hatten viele Jahre ein System, das nur auf Öchsle aufgebaut war. Was für ein Fortschritt, dass wir wieder auf die Lagenklassifikation, wie sie bis 1892 gültig war, zurückgekommen sind.

Ob der Konsument einen Wein, der aus dem Frühlingsplätzchen oder dem Erdenner Treppchen stammt, grossartig findet, soll er am Ende doch selber entscheiden.»

#### Keine beflügelte Carte Blanche

Bereits vor der VDP-Reform im Januar 2012, als die Grosse Lage für Deutschlands renommierteste Einzellagen noch nicht «erfunden» war, konnten die Verbandsmitglieder ihre Weine aus der Ersten Lage mit den Buchstaben GG adeln. Das Grosse Gewächs ist mittlerweile zu einer Art Eigenmarke – wenn weingesetzlich auch nicht geschützt – avanciert. «Der Markt reguliert sich selbst», meint Bundes-VDP-Präsident Steffen Christmann, «das Grosse Gewächs wird nicht angenommen, wenn die Qualität nicht stimmt. Da ist es besser, die Lagen weiter unten anzusetzen und günstigere Preise zu verlangen.» Eins steht so fest wie die modifizierte herkunftsbezogene Klassifikationspyramide des VDP: Die beiden Initialen erzielen Aufmerksamkeit. Christmann vergleicht das mit einem «Hier-Schrei», mit einem «Wir machen die besten Weine» in einem Pool von 202 VDP-Mitgliedern, in dem sich die Guten von den Besseren teilen. Hat ein Rieslingfreund das Grosse Gewächs vom VDP-Winzer XY einmal für gut befunden, rückt die optisch erhabene Auszeichnung auf dem Flaschenhals wahrscheinlich in den Hintergrund, und Label-deklarierte Lagen wie Hermannshöhle, Kiedrich Gräfenberg oder Scharzhofberger sind die ausschlaggebenden Kaufimpulse. «Der erste Schuss muss sitzen, wenn man ein Grosses Gewächs probiert», so der Rheinhessische Jungwinzer Kai Schätzel. «Aber die Treffsicherheit für den Verbraucher ist einfach höher, wenn die Kapsel ein Adler zielt. Der VDP ist schon eine sichere Bank.»

Wie sich die Aufnahme in den VDP und damit die Option, einen Wein aus einer Grossen Lage «GG» zu nennen, auswirkt, haben zwei Neuzugänge kontrovers beantwortet. Für Sebastian Schäfer (Weingut Joh. Bapt. Schäfer, Burg Layen) war der Eintritt im Januar 2014 so was wie ein Michelin-Stern: «Wir hatten schon längst Weine auf GG-Niveau», meint der 37-jährige Nahe-Winzer, «aber jetzt ist es ein offizielles GG. Es gibt deutlich mehr Anfragen von Händlern und Gastronomen, seit unsere Rieslinge mit dem Traubenadler oder gar zusätzlich mit einem doppelten G auf der Flaschenkapsel ausgestattet sind.» Problematisch ist es laut Schäfer für die Restaurateure, VDP-GG und hervorragende Gewächse, die keine VDP-Qualifikation

besitzen, in ein und dieselbe Weinkartenspalte zu hieven: «Manche versuchen es mit «VDP-GG und andere Grosse Weine» zu lösen, das relativiert die Grossen Gewächse aber irgendwie.»

#### Pyramide oder drei Sterne de luxe?

«Ich war eh immer ausverkauft», fasst Kaiserstuhl-Winzer Fritz Keller die Zeit vor der Aufnahme in den 104 Jahre alten Verband in einem Satz zusammen. Dass er seit Anfang dieses Jahres die 200-Mitglieder-Marke des VDP gesprengt hat, stimmt ihn trotzdem euphorisch: «Der Ehrgeiz wird massiv angeheizt. Auf VDP-Ebene zu konkurrieren hat eine andere Qualität, es existieren Richtlinien, auf den Sitzungen wird heftig diskutiert. Ständig muss man seine Position neu überdenken und will sich permanent verbessern.» Unterm Strich hat der Beitritt für ihn eine schärfere Kontur der Qualität zur Folge. Strenge Ertragsobergrenzen, selektive Lese und charaktervolle Weine mit aussergewöhnlichem Reifepotenzial als einige wichtige Vorgaben für die Grosse Lage hat Fritz Keller schon vor seiner Mitgliedschaft umgesetzt. Mit sieben verschiedenen

Vulkangesteinen in Einzellagen von der Oberberger Bassgeige bis zum Achkarrer Schlossberg war es für den 57-jährigen «Botschafter der Weinkultur Badens» aber an der Zeit für eine Terroir-Klassifizierung. Zustimmung findet die VDP-Pyramide bei ihm nicht nur, weil er in ihr eine Konterrevolution zum Zeitalter des Öchsle sieht. Die Parallelen zum Qualitätssystem der Bourgogne machen das deutsche Modell aus seiner Sicht international attraktiv. Die Grosse Lage korrespondiert mit den Grands Crus, die Erste Lage mit den Premiers Crus, die Ortsweine sind synonym mit den Villages und die Gutsweine mit den Domaines. «Im Burgund brauchen die das System eigentlich gar nicht mehr, weil eingefleischte Pinot-Liebhaber ohnehin genau wissen, wo was wächst», so Keller. «Wenn man die Welt mit deutschen Toplagen bedienen will, muss ein System her, das international verstanden wird», insistiert Prof. Dieter Hoffmann, ehemaliger Leiter für Betriebswirtschaft und Marktforschung an der Hochschule Geisenheim University. Dem Marktanalytiker scheint das VDP-Modell mit seinen Vorgaben und dem regionalen Variieren

zwischen Drei- und Vierstufigkeit zu kompliziert. «Wir haben noch keine Lösung für ein weltweites Weinerfolgskonzept», führt der 66-Jährige weiter aus, «es muss eine markenbezogener Kommunikation her. Und der deutsche Weinbau muss mindestens 20 Prozent Grosse Gewächse auf den Markt bringen, damit wir endlich auf die Ebene kommen, von der wir seit langem träumen.»

Um herkunftsbezogene Spitzenweine abzugrenzen, sollten historisch grosse Standorte vom Escherndorfer Lump bis zum Graacher Himmelreich noch brutaler popularisiert werden. So die einen. Nach verschlankten Konzepten verlangen die anderen. Ganz oben auf dem Marketingwunschzettel steht ein dreisterniges System: ein Stern auf Flaschen für zehn Euro, zwei für 20 Euro teure Tropfen und drei Sternchen für Weine, die mit 30 Euro und mehr ins Rennen gehen. Auf dem Label sollten Weingut, Rebsorte und die – schwer an Michelin erinnernde – Sterne-Bewertung prangen. Passt irgendwie nicht zu der deutschen Winzermentalität. «Mag sein», sagt Prof. Hoffmann, «aber das versteht man auf der ganzen Welt – bis nach China.»

Zwölf Geschworene verkosten. Hinten (v.l.n.r.): Eva Maria Dülligen, Michael Kriechel, Werner Näkel, Dirk Würtz, Katharina Wechsler, Kai Schätzel. Vorne: Carolin Spanier-Gillot, Theresa Breuer, Cecilia Jost, H. J. Becker, Wilhelm Weil, August Kessler.





# Das Grosse-Lagen-Experiment

«So, jeder hat seine besten Pferde reingeschickt», vernimmt man aus der bunten Mannschaft. Elf Winzerinnen und Winzer aus drei deutschen Weinbaugebieten sitzen gut durchmischt an Wilhelm Weils Tafel im Rheingauer Ort Kiedrich. Deutschlands Vorzeige-Rieslingproduzent hat seinen verglasten Verkostungsraum für ein aussergewöhnliches Experiment bereitgestellt: eine Toplage, zwei Topwinzer. Jeweils ein Lagenpärchen – einmal ein Lagentrio – stellt sich dem parzellengenauen Vergleich. In den Terroirs von Schlossberg und Walkenberg im Rheingau, von Kirchspiel und Pettenthal in Rheinhessen und dem Kräuterberg im Ahrtal haben sie gelesen wie Archäologen in ägyptischen Hieroglyphen. Hier ein Auszug des packenden Profi-Panels.

**Kai Schätzel:** Gute «Flüge» auf einem Tisch, vor allem im Hinblick auf den Rheingau. Geile Zusammenstellung unterschiedlicher Interpretationen aus derselben Einzellage. Mit nur einem Wein kann man eine Lage nicht begreifen. Der spannendste Flight ist für mich die Dreierkonstellation Kessler, Breuer und Balthasar Ress. Der Schlossberg kann völlig eigenständiges Material produzieren, sich aus dem standardisierten Terroir herausarbeiten.

**Wilhelm Weil:** Die drei Weingüter erkenne ich blind. Breuer: klassisch, reduziert, auf lange Zukunft ausgelegt. Ress: durch lange Hängezeit dem Weinberg das Maximale abgerungen. Kessler: der Tänzer, filigran, elegant, finessenreich.

**Theresa Breuer:** Trotzdem ist eine bestechende Gemeinsamkeit da – die Tiefe der Weine in Struktur und Aromatik. Gelbe Aromen finden sich in den Schlossberg-Rieslingen immer. Spannend wird es, wo sich die Unterschiede im Glas durch An- und Ausbau abzeichnen. Ress arbeitet viel extensiver im Ausbau und erwirkt eine ganz andere Stilistik, ein anderes Mundgefühl. Kessler hebt

gelbe Früchte und weisse Blüten hervor. Trotzdem schmeckt man Schlossberg... wenn man ihn kennt!

**Dirk Würtz:** Da muss ich mich sofort zu Wort melden. Die Gewächse aus derselben Grossen Lage verdeckt nebeneinander zu stellen, finde ich richtig. Weil sonst die persönlichen Präferenzen zu sehr reinhauen würden. Klar, die üblichen Verdächtigen aus der eigenen Lage hat man sofort raus. Vor allem die eigenen (lacht). An dieser Stelle Punkte zu vergeben, hätte ich übrigens für völlig unangebracht gehalten.

**Weil:** Stimmt. Jemand, der die Stilistik nicht verinnerlicht hat, könnte die Weine falsch bewerten. Extrem deutlich wird das bei H. J. Becker und Jost. Beide mit 2012er Rieslingen vom Walkenberg. Bei Jost hast du eine grossartige Fruchtaromatik mit würziger Note. Am Gaumen ein kräftiges, harmonisches Säurespiel, hohe Komplexität, tolle Balance. Becker ist der unbeugsame Klassiker mit Langläufer-Weinen, die in ihrer Jugend aber oft noch unzugänglich sind. Fatal, jetzt Punkte zu verteilen, wenn man das hervorragende Lagerungspotenzial von

Beckers Rieslingen nicht einzuschätzen weiss.

**Werner Näkel:** Ich würde für den Kollegen Becker jetzt schon die Höchstpunktzahl ziehen. Beim Riesling muss es nicht immer vordergründig um Frucht gehen. Drei Gramm Restzucker in H.J. Beckers Spätlese mögen zunächst knochentrocken am Gaumen ankommen. Da ist aber so viel Substanz hinter, die das locker abfedert.



Dirk Würtz (Weingut Balthasar Ress) erklärt sein Terroir.

**H. J. Becker:** Ich mache manche Dinge ein wenig anders als andere. Zum Beispiel, dass ich seit 1970 immer denselben Weintyp mache. Ich käme nie auf die Idee, meinen Stil zu ändern, weil der Markt das verlangt. Trends zu folgen, ist viel zu anstrengend.

**August Kessler:** Sehe ich genauso. Wir sind anders und wollen auch so bleiben, lassen uns durch nichts beirren. Wir machen keine Weine für die Medien, die am Anfang posen und zwei Jahre später ihr Leben ausgehaucht haben. Kessler-Weine sind Weine, die sich entwickeln. Das macht sie klar erkennbar. Wie in dieser Blindprobe.

**Carolin Spanier-Gillot:** Die unterschiedlichen Profile innerhalb einer Einzellage machen definitiv den Thrill. Das Ziel ist, Terroir zu erfahren, die Facetten herauszuarbeiten. Hier springt der Kai beim ersten Schnüffeln direkt aus dem Glas. Genauso erkennt Kai meinen Pettenthal-Riesling auf Anhieb. Die Gewächspartellen so nah beieinander, identische Standortfaktoren, aber völlig eigenwillige Handschriften.

**Schätzel:** Pettenthal ist eine der charakterstärksten Lagen an der Rheinfront: sehr heisse Südpazellen, extreme Hangneigung. Trotzdem geht mein 2012er mit nur 11,5 Volumenprozent auf die Reise. Und zwar nicht durch frühere Lese, sondern durch «Entschleunigung»

im Weinberg, zum Beispiel mit alten Rebstöcken, an denen die Trauben langsamer wachsen.

**Weil:** Beide Terroir-Schatzsucher holen aus dem Rotliegenden alles raus, was geht. Schätzel sucht die Frucht, aber nicht die Vollreife. Die Weine sollen vibrieren, neben der Gelbfruchtigkeit immer noch Crisp zeigen. Kühling-Gillot geht mit goldgelben, vollreifen Trauben an die Grenzen, ohne sie jemals zu überschreiten. Das Pettenthal ist bei Gillot messerscharf zu riechen – der absolute Fokus im Weinberg.

**Michael Kriechel:** Man kennt seine Rebstöcke sozusagen mit Namen. Wir haben bei uns im Kräuterberg wurzelrechte Rebstöcke, älter als 40 Jahre. Ein anderer Teil der Spätburgunder-Trauben kommt von einer in den 1990ern gepflanzten Anlage mit alten deutschen Ritter-Klonen. Es ist wichtig, sich von den Parzellennachbarn abzuheben. Aber genauso wenig wollen wir Burgund-Kopie sein. Unsere Kräuterberg-Pinots vom Schieferverwitterungsboden mit Grauwacke und Gehängelehm spiegeln den Boden eins zu eins.

**Näkel:** Der Kräuterberg in knappen Worten: 1. rassig, 2. kühl, 3. kräuterwürzig, 4. viel Arbeit.

**Spanier-Gillot:** Und im Keller dann kontrolliertes Nichtstun (lacht). Auch, wenn Spontanvergärung und Verzicht auf Schönong für mich nicht immer die reine Entspannung bedeuten.

**Becker:** Was den Weinen vor allem gut tut, ist Zeit im Ausbau. Meine Rieslinge fülle ich immer erst vor der nächsten



Spätburgunder-Winzer Werner Näkel von der Ahr zeigt sich fasziniert von den Rieslingen seiner Kollegen.

Ernte ab. Bei mir haben Sie auf der ProWein im März keinen 2013er bekommen. Da gab's erst mal den 2012er.

**Kessler:** Buddhistische Gelassenheit heisst die Zauberformel. Auch bei uns werden die Weine sehr spät abgefüllt. Die sind dann gerade mal zur Verkostung reif und ruhen sich danach aus.

**Schätzel zu Kollegin Wechsler:** Komm, wir machen jetzt den Schuh. (Allgemeiner Aufbruch, Vorfreude auf das WM-Endspiel Deutschland gegen Argentinien am nächsten Tag.)

**Weil:** Ihr schwächelt. Dann muss ich den Rest wohl mit Frau Dülligen austrinken.

Angesichts der Verkostungsraritäten wie dem 1996er Riesling Kabinett von Reinhold Haart aus der Lage Goldtröpfchen oder dem 1961er aus dem Kiedrich Gräfenberg vom Gastgeber persönlich habe ich keinen Schaden an Herrn Weils netter Einladung genommen.



«Wir bringen pures Terroir in die Flasche», kommentiert Kessler sein GG vom Rudesheimer Berg Schlossberg.

Für den Rhein Hessischen Jungwinzer Kai Schätzel gilt die Einzellage Rudesheimer Schlossberg als eine der spannendsten.



Dass die Winzerkollegen untereinander keine Noten vergeben wollten, brachte ihnen hohe Sympathiepunkte ein. Deshalb hat VINUM die Karten in der Redaktion neu gemischt, alle Weine nachverkostet und die Punktetafeln selbst gezückt:

**Toni Jost, Bacherach/Rheingau  
Wallufer Walkenberg Riesling GG 2012  
17.5 Punkte | 2014 bis 2020**

Hellgelb. In der Nase weniger auf der Fruchseite als auf der cremigen. Auch mineralische Noten. Elegante Reife dominiert den Gaumen mit frischem Aprikosenfruchtfleisch, dessen Säure die Steinfruchtaromen fein herausstreicht. Langes trockenes Finish mit vorbildhafter Balance.

**J.B. Becker, Walluf/Rheingau  
Wallufer Walkenberg Riesling  
Spätlese trocken 2012  
17.5 Punkte | 2017 bis 2022**

Angehaucht wird das gelbfruchtige Bouquet von getrockneten Kräutern und Rauch. Puristisch und präzise trifft die Spätlese auf die Zunge mit einem leicht scharfen, nahezu spröden Rückgrat knackiger, zitronenlastiger Säure. Mittlere Länge, die leicht salzig und mineralisch ausklingt. Braucht noch ein paar Jahre bis zum vollen Potenzial.

**August Kessler, Assmannshausen/  
Rheingau  
Rüdesheimer Berg Schlossberg  
Riesling GG 2012  
17.5 Punkte | 2014 bis 2019**

Einer von der Sorte, die sich erst mal schüchtern gibt. Aber dann: die Nase so komplex, dass Aprikose, Jasmin und Limonenzeste gleichzeitig aus dem Glas klettern. Zarte Fruchtsüsse führt am Gaumen einen schönen Balanceakt zu animierender Säure und Mineralität auf. Lebhafter, mittlerer Ausklang.

**Georg Breuer, Rüdesheim/Rheingau  
Rüdesheimer Berg Schlossberg  
Riesling QbA 2012  
17 Punkte | 2014 bis 2018**

Sehr präzise Nase, kühle Zitrusfrucht. Nach Belüftung folgt Kamillehauch und feine Mineralität. Ein Minimalist auch auf der Zunge: Zitrus, Zitrus, Zitrus – im Einklang mit diskreter Fruchtsüsse. Mittlerer Körper, der den Gaumen mit lebendiger Säure erfrischt und im angenehmen trockenen Finale mündet.

**Balthasar Ress, Hattenheim/Rheingau  
Rüdesheimer Berg Schlossberg  
Riesling GG 2012  
17.5 Punkte | 2014 bis 2022**

Orangenzeste in Nuancendosis als erster Aromeneindruck. Kräuterummantelte Schieferaspekte mischen sich ins Bouquet. Sehr reife, schmelzige Frucht, von saftiger Säure abgefedert. Intensiv, aber nicht fett, zurückhaltende Süsse und feingliedrige Säure im finessenreichen, langen Ausklang.

**Katharina Wechsler, Weshofen/  
Rheinhessen  
Westhofener Kirchspiel Riesling QbA  
2012  
16.5 Punkte | 2014 bis 2019**

Zitrusfruchtgeprägte Aromatik, die sich am Gaumen in Limonenzeste und Grapefruit aufsplittet. Messerscharfe, knackige Säure bei schmeichelnder Saftigkeit. Sowohl im Mittelbau als auch im Finish schön ausbalanciert, wobei ganz am Ende trockene Mineralität dazutritt.

**Philipp Wittmann, Westhofen/  
Rheinhessen  
Westhofener Kirchspiel Riesling GG  
2012  
17.5 Punkte | 2014 bis 2023**

Was sich im Duft durch mediterrane Zitrusfrucht ankündigt, entwickelt sich am Gaumen zum Mix aus Weinbergpfirsich, Mango und einer Spur Ananas. Vielschichtig, aber nicht überladen, runde Textur. Der hell-zitronengelbe Saft hält seine Süsse-Säure-Balance mit konstanter Intensität bis zum Ende.

**Spanier-Gillot, Hohen-Sülzen/  
Rheinhessen  
Pettenthal Riesling GG 2012  
17.5 Punkte | 2014 bis 2023**

Dichter Stoff. Subtil gewobener Duftteppich im Hinblick auf die kühlen gelbfruchtigen Nuancen. Deutlich lauter tritt die Schiefermineralik auf. Saftige und klare Frucht im Mund. Straffe Säure begegnet kräuterwürzigen Noten und leicht öligen Aspekten. Herrliches Fruchtspiel und langes, feinsaftiges Finish.

**Kai Schätzel, Nierstein/Rheinhessen  
Pettenthal Riesling QbA\*\*\* 2012  
17 Punkte | 2014 bis 2017**

Jede Menge Crisp bei gleichzeitiger Eleganz. Nase: Zitrusfrüchte, Steinobst, getrocknete Kräuter, eine Note Mineralik, ein Hauch von Waldbeeren. Zunächst ein wenig unruhig am Gaumen durch die zitrusbetonte Frucht mit lebendiger Säure. Nachdem er Luft getankt hat, entwickeln sich kühle



Mineralik und florale Aspekte; (sehr) guter Abgang.

**Meyer-Näkel, Dernau/Ahr  
Walporzheimer Kräuterberg  
Spätburgunder GG 2009  
17.5 Punkte | 2014 bis 2023**

Das reifsüsse dunkelbeerige Aromengerüst wird von frischem Vanillemark und Veilchenpastille umspannt. Feinkörniges Tannin begegnet eleganter Säure. Schön eingebundenes Holz rundet die Fruchtfülle ab. Frucht oszilliert zwischen Himbeere und Preiselbeere. Dahinter leichter Anflug von scharfer Würze. Deutlicher Pinot-Charakter im reiferen Spektrum. Grosses Alterungspotenzial.

**Kriechel, Bad Neuenahr-Ahrweiler/Ahr  
Walporzheimer Kräuterberg  
Spätburgunder QbA 2009  
17 Punkte | 2014 bis 2020**

Animierender Waldbeerenduft, geschmürt von Zimt, Lakritz und Holzwürze. Am Gaumen konzentrierte Frucht. Die Harmonie des muskulösen Waldbeerenkörpers wird von einer gewissen Schärfe untermauert. Leicht adstringierende Tannine zeugen von der Jugendlichkeit des Pinots. Gibt man ihm Zeit, wird ein ganz Grosser aus ihm.

**Meyer-Näkel, Dernau/Ahr  
Walporzheimer Kräuterberg  
Spätburgunder GG 2011  
17 Punkte | 2014 bis 2020**

Dunkles Rubin mit granatrotem Rand (trotz Jugend!), Schieferwürzige Frucht, holziger Rauch und getrocknete Kräuter spielen ein gleichberechtigtes Aromenspiel. Warmtönig am Gaumen. Fülliger Körper, der vor allem Boysenbeere freigibt. Durch den filligranen Holzausbau glatt strukturiert. Herrliche Balance zwischen fruchtiger Süsse, feinem Tanningefüge und delikater Säure.

**Kriechel, Bad Neuenahr-Ahrweiler/Ahr  
Walporzheimer Kräuterberg  
Spätburgunder QbA 2011  
17 Punkte | 2016 bis 2020**

Vollreife dunkle Beeren, durchzogen von leichtem Rauch. Kirsche, Marzipan und Liebstockel mischen sich unter. Am Gaumen ähnlich komplex, cremig, sahniger Charakter. Straff im Tannin, noch nicht vollständig integriert. Langer Nachhall mit fruchtigem und karamellartigem Schmelz. Sollte noch zwei, drei Jahre ruhen.

**Das komplizierte System auf einen Blick**

**Grosse Lage**

Die Bezeichnung soll die hochwertigsten Fluren auszeichnen, die parzellengenau abgegrenzt sind. Oft werden ergänzend zum üblichen Lagennamen auch eigene, alte Flurbezeichnungen verwendet. Die fruchtigen Weine tragen weiterhin die üblichen Prädikate wie Kabinett, Spätlese oder Trockenbeerenauslese. Trockene Weine (und solche mit etwas mehr als 9 g/l Fruchtzucker) werden als Grosses Gewächs gekennzeichnet, vereinsintern geprüft und in speziellen Flaschen mit GG-Trauben-Logo als Glasprägung gefüllt. Hohe Qualität ist trotz diverser, strenger Produktionsvorschriften nicht generell gewährleistet; es gibt immer wieder eher schlichte GG. Das Problem auf dem Markt: Grosse-Gewächs-Lagen sind nicht geschützt. Beispiel: Den Spätburgunder Ihringer Winklerberg gibt es bei einer regionalen Genossenschaft für 5,90 Euro, während das Weingut Dr. Heger mittelt: «Preis auf Anfrage».

**Erste Lage**

Ist eigentlich ein Zweitwein, steht nach VDP-Definition ebenfalls für erstklassige Lagen, lässt aber mehr Rebsorten zu. Und kann gelegentlich durchaus besser sein als ein Grosses Gewächs. Der Rheinhessen-VDP verzichtet bislang auf diese Kategorie und belässt es bei einem dreistufigen System, das auch von vielen sonstigen Gütern übernommen wird.

**Erstes Gewächs**

Seit 1999 spezielles Rheingauer Gütezeichen für Riesling und Spätburgunder auf Basis von klassifizierten Lagen (rund 1100 Hektar – das sind mehr als ein Drittel der Gesamtfläche). Wird unter Regie des Weinbauverbandes geprüft, kann gut sein, aber oft auch mässig. VDP-Betriebe spielen hier nicht mehr mit. Kennzeichnung: drei romanische Bögen.

**Hochgewächs**

1987 eingeführte, eher irreführende Bezeichnung für Riesling aus allen Anbaugebieten. Sollte vor allem dem Steillagenweinbau an der Mosel Hilfestellung geben, ist aber wegen der geringen Anforderungen qualitativ selten überzeugend. Auslaufmodell.

**Ortswein**

Gilt als eine Art Botschafter einer Gemeinde, die auf dem Etikett verewigt ist (zum Beispiel Laumersheimer Weissburgunder, Niersteiner Riesling, Würzburger Silvaner). In der Regel trocken, qualitativ durchaus achtbar.

**Gutswein**

Die Basis und durchaus ein guter Einstieg mit oft frischen, knackigen, überwiegend trockenen Weiss- und keineswegs schwachen Rotweinen.

Grundsatzproblem: Die VDP-Bezeichnungen können nicht für den Adler-Verein geschützt werden, nur Flaschen mit dem GG. Das nutzen inzwischen etliche Betriebe (auch Genossenschaften) in verschiedenen Anbaugebieten und an der Mosel der Verein Bernkasteler Ring.

Rudolf Knoll