GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

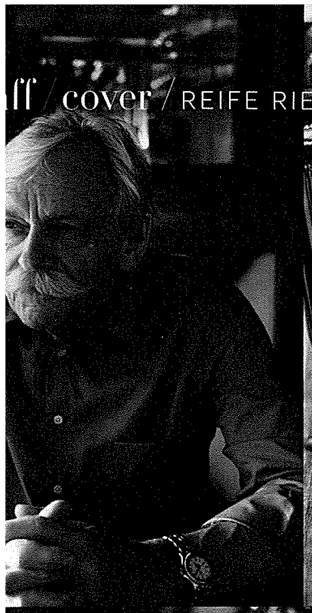
alstaff

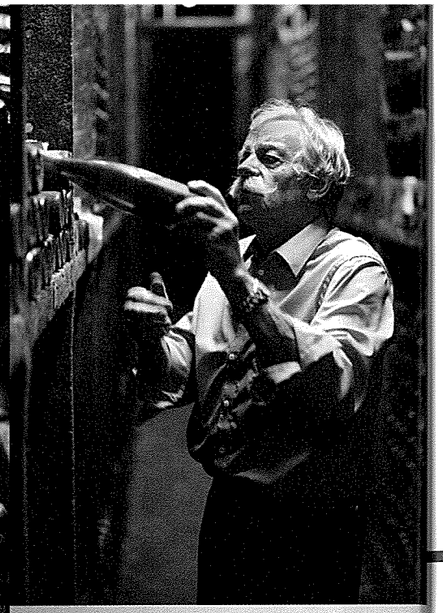
LLER
EINES
ZERS

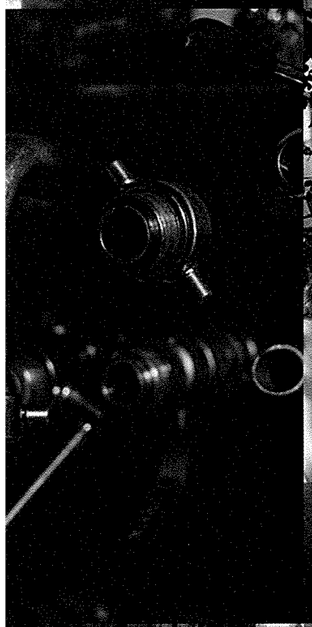
SEAFOOD
LOBSTER
UND LACHS

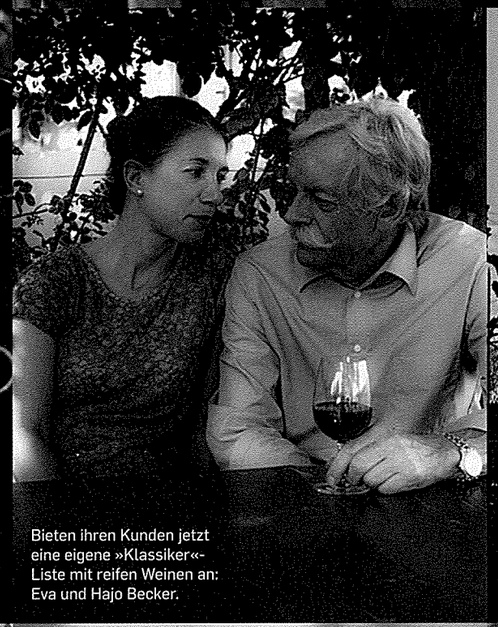
BARCELONA
COOL, WILD
UND GENIAL

eit der Reife

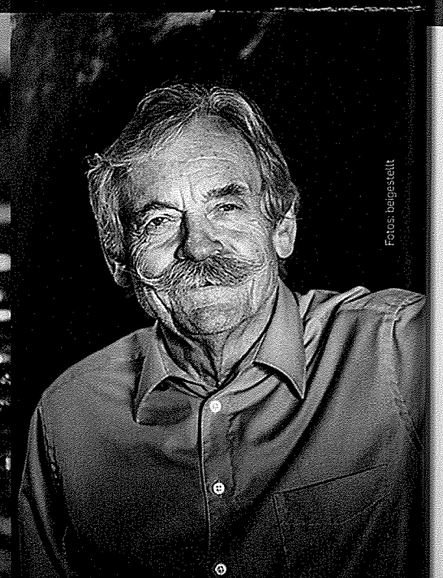








Bieten ihren Kunden jetzt eine eigene »Klassiker«-Liste mit reifen Weinen an: Eva und Hajo Becker.



Fotos: beigestellt

REIFE RIESLINGE

Immer nur den jüngsten Riesling-Jahrgang im Glas? Geht gar nicht, finden Deutschlands Winzer wie etwa Hajo Becker. Und demonstrieren mit ihren Weinen im Falstaff-Test, was einem alles entgeht, wenn man den Flaschen zu früh den Korken zieht.

TEXT ULRICH SAUTTER

Mosel muss genauso reifen wie Bordeaux – dafür legt Nik Weis in Rebberg und Keller die Grundlagen.

s ist ein besonderes Flair, das gereifte Weine umgibt. Schon die Kellerpatina einer alten Flasche zieht die Aufmerksamkeit auf sich: mit ihren Spuren von Zeit und Feuchtigkeit und mit en, deren graphische Gestaltung einen anderes Jahrzehnt versetzt. Fließt der chließlich golden und ölig ins Glas, lie Spannung: Kann man die kräftige als Hinweis auf überströmende Würze f reife Fülle deuten? Oder erweist sich oldgelb als Vorbote der Oxidation? ler Falstaff-Verkostung mit deutschen gen aus den Jahrgängen zwischen nd 2011 erlebte die Jury 61 dieser enden Augenblicke – in der bei weitem en Zahl der Fälle mit positivem Aus- Nicht wenige Weine erweckten sogar den Eindruck, noch Lagerpotenzial für weitere Jahre zu besitzen.

Die Nachricht, dass es sich lohnt, Riesling wegzulegen, ist nicht neu. Doch lange Zeit wurde sie nicht gehört. »Abstrus«, sagt Nik Weis, dessen Weine vom Sankt Urbans-Hof in der Falstaff-Probe besonders geglänzt haben. »Ich kann nur immer wieder fragen: Wie ist das denn beim Bordeaux? Trinkt man den auch sofort nach der Auslieferung? Steht bei den Leuten jetzt etwa der 2014er Pétrus auf dem Küchentisch?«

Natürlich nicht. Mosel, fährt Weis fort, sei wie Bordeaux, er müsse unbedingt reifen. Die Parallele gehe übrigens weiter, als man im ersten Moment glaubt: Während sich beim Rotwein im Lauf der Flaschenreife immer längere, milder schmeckende Ketten von Gerbstoff-Molekülen bilden, passiert beim Mosel etwas Ähnliches mit dem Zucker. Auch hier werden die Moleküle »polymerisiert«: verbinden sich im Lauf der Reife miteinander. Danach schmeckt der Wein weniger süß, obwohl analytisch noch dieselbe Menge Zucker vorhanden ist. An die Stelle der Süße trete, so Weis, ein »Geschmackseindruck irgendwo zwischen cremig und umami, der ganz schwer zu beschreiben ist«.

Wer öfters reife Spät- oder Auslesen trinkt, weiß genau, was gemeint ist. Beispielhaft liefert Weis' 2002er-Spätlese aus der Leiwener Lage Laurentiuslay ein solches Geschmacksbild: mild, aber nicht süßlich, mit einer faszinierenden Frische, die sich aus Riesling-Säure und Schiefer-Mineralität zusammensetzt.

Als weiteren wichtigen Faktor für das Reifepotenzial nennt Weis das Zusammenspiel von Jahrgang und Lage: »Die Laurentiuslay ist mein wärmster Weinberg, und sie ist zugleich trocken – in einem eher kühlen Jahr wie 2002 war das ideal. Zudem heißt die Gemarkung, von der die Trauben kommen, mit gutem Grund Bläsberg. Dort ist es immer windig, sodass die Trauben lange gesund bleiben und eine dicke Schale bekommen.«

Das Zusammenwirken von Jahrgang und Lage ist noch wesentlicher, möchte man einen trockenen Wein mit Reifepotenzial keltern. »Der perfekte Jahrgang für einen Weintyp, das ist der Königsweg zum gut gereiften Wein«, sagt Philipp Kuhn, dessen 2009er Großes Gewächs aus dem Großkarlbacher Burgweg im Falstaff-Test noch immer jung wirkte. »2009 war ein perfektes Jahr, heiß und sogar hitzig, aber die Bodenversorgung war dennoch optimal, im Burgweg konnten die Reben durchziehen ohne Trockenstress. Denn der Kalk im Boden wirkt als Wasserspeicher. Das war damals bei der Lese ein Schaulaufen der Natur. Wenn nochmal so ein Jahrgang kommt, nehm' ich ihn sofort.« Kuhn bemerkt außerdem in den letzten Jahren, dass das Interesse an reifen Weinen steigt. »Zuerst im Ausland, jetzt aber auch im Inland.«

TROPFEN FÜR DIE ZUKUNFT

Schon seit mehr als dreißig Jahren ist Hajo Becker in Walluf im Rheingau ein Missionar des gereiften Rieslings. »Wir haben es früher aber nicht so rausgestellt«, sagt Eva Becker, die ihrem Ehemann nun in Sachen Marketing zur Hand geht. Als erste Neuerung gibt es auf dem für seinen traditionsbewussten Weinstil bekannten Weingut nun eine eigene »Klassiker«-Preisliste – mit fast fünfzig Positionen aus den Jahren 2006 bis 1971. Die trockene Auslese des Jahrgangs 2007, die bei der Verkostung des Falstaff-Teams begeisterte, gehört für Becker noch zu den jungen Weinen – und das stimmt ja irgendwie auch, denn das Mindeste, das man von diesem geballt kraftvollen und dennoch Rieslingtypischen Wein erwarten kann, ist, dass er das momentane Niveau die nächsten zehn Jahre halten wird, oder länger. »2007 war für mich auch im Keller ein interessanter Jahrgang, denn damals habe ich aufgehört, mit Reinzuchthefen zu vergären«, erzählt Becker, »seit 2003 verwende ich keine Botrytizide, und 2007 waren die Weinberge dann so weit, dass ich der spontanen Hefeflora vertraut habe. Trotz seines Auslese-Mostgewichts hat der Wein problemlos durchgegoren. Dabei war es ursprünglich die Gastronomie, die die Idee der trockenen Auslese an mich herangetragen hat: Kannst du uns nicht mal so etwas Burgunderhaftes machen?«

Die trockene Auslese, die Ende der 1990er-Jahre eine Zeitlang von sich reden machte, als sich neben Hajo Becker auch Exponenten wie Gunter Künstler oder Bernd Philippi ihrer annahmen – sie ist inzwischen fast überall aus den Sortimenten verschwunden. Zu Recht? An Beckers und Wein kann man Zweifel bekommen.

Bacharacher Lage Hahn: die Herkunft lange reifender Rieslinge, trocken, fruchtig und edelsüß.

Cecilia Jost setzt die Tradition ihres Vaters fort, auf reifebeständigen Wein zu setzen.

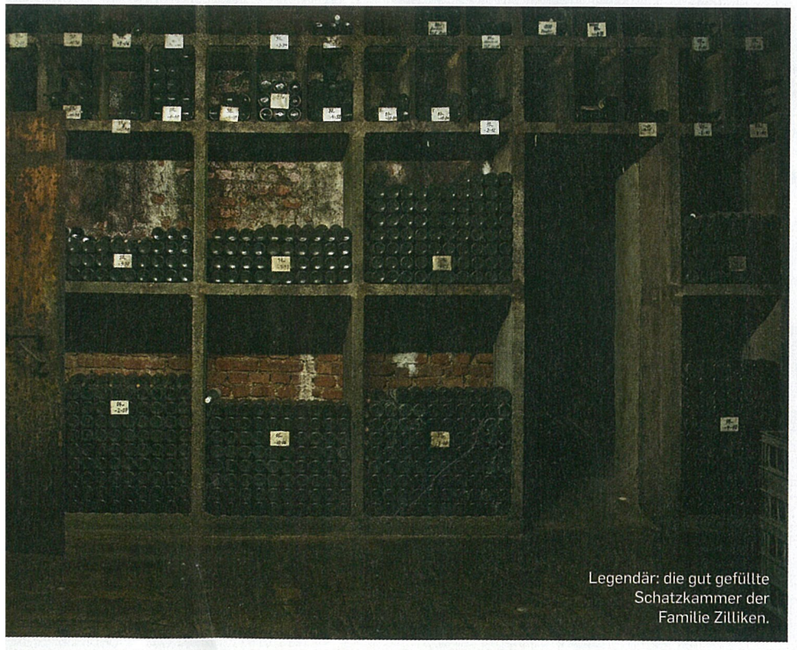
SCHÄTZE ZUM ENTDECKEN

Eine ähnlich umfangreiche Liste älterer Jahrgänge hat auch Markus Molitor in Zeltingen zu bieten: Lagen, Prädikate und Jahrgänge in mehr als neunzig Spielarten. Dabei stehen noch nicht einmal alle Weine auf der Liste, die de facto verfügbar sind. »Manche nehme ich wieder runter, bevor sie ausverkauft sind, und bringe sie später ein zweites Mal«, sagt Molitor. Und bricht in schallendes Gelächter aus bei der Rückfrage, wie er eigentlich die Übersicht über seine Bestände behalte: »Aber das ist doch gerade der Spaß daran!«

Obwohl die Winzer also durchaus noch stille Reserven im Keller schlummern haben, war eine Kategorie bei unserer Probe nur schwach vertreten: Es gab nur sechs Kabinett-Weine. Ist das schon das Totenglöckchen für Deutschlands leichtesten Rieslingtyp? Oder legen die Winzer den Kabinett nur weniger häufig zur Seite? Dass Letzteres >

Starkes Familienteam: Hanno, Dorothee, Philipp und Ruth Zilliken.

Wie fantastisch es sein kann, Weine mit der Distanz einiger Jahre wieder zu probieren, führt einem die Entwicklung der 2003er vor Augen: früher oje, heute oho.



Legendär: die gut gefüllte Schatzkammer der Familie Zilliken.

> ein Fehler wäre, zeigt der subtile 2008er aus dem Weingut von Peter Jost und seiner Tochter Cecilia in Bacharach am Mittelrhein. Peter Jost freut sich am meisten darüber, dass mit dem 2008er ein besonders schlankes Jahr so gut abgeschnitten hat: »Mit einer Säure von acht, besser neun Gramm, fünfzig Gramm Restzucker und acht Prozent Alkohol – das gibt Harmonie, dann wird der Kabinett zum Lehrbeispiel.« Tochter Cecilia, die im Jahrgang 2008 Auslandsstationen in Österreich und Neuseeland absolvierte und den Wein also nicht mitgekeltert hat, weiß dennoch genau, welche Speisen er am besten begleitet: »Passt super zu einer scharfen Fleischsuppe beim Vietnamesen!«

GEDULD LOHNT SICH

August Kesseler hebt bei seinem Kommentar zur delikaten 2007er Goldkapsel Spätlese aus dem Rüdesheimer Berg Schlossberg noch einen anderen Aspekt hervor: »Wenn man lagerfähige Weine machen will, dann können die nicht gleich nach der Abfüllung schon top schmecken. Drum kriegen wir bei Jungweinproben manchmal einen auf den Deckel. Aber ich bleibe dabei, den Weinen ein langes Hefelager zu geben, spät zu schwefeln und spät abzufüllen. Sonst verschenkt man Potenzial!«

Wie fantastisch es sein kann, wenn man Weine nicht nur im ersten Moment, sondern nochmals mit der Distanz einiger Jahre probiert, dies führt einem die Entwicklung der Weine aus dem Jahrgang 2003 vor Augen. Hatten viele Kommentatoren (der Schreibende eingeschlossen) anfangs die Befürchtung, das Hitzejahr habe mit seinen milden Säuren rasch verblühende Weine hervorgebracht, so darf man heute feststellen: Das Gegenteil ist der Fall. In der Falstaff-Probe demonstrierte das die konzentrierte, auf raffinierte Weise mit Schmelz und Eleganz spielende Spätlese vom Weingut Zilliken aus Saarburg. »Die letzten Jahre trinken wir die 03er wieder sehr gerne«, sagt auch Dorothee Zilliken, die mit ihrem Vater Hans-Joachim die Leidenschaft für gereiften Riesling teilt. »Unsere Weine verschließen sich ja oft nach ein paar Jahren, aber seit zwei, drei Jahren schmecken die 2003er wieder sehr attraktiv. Und grade diese Spätlese eignet sich ideal als Aperitif, und sie passt auch sehr gut zu Käse. Ebenso zu Desserts, wenn die nicht zu süß sind.«

Noch was? »Hummerbisque«, lacht die junge Önologin. Das hört sich an wie ein Freifahrschein ins Paradies. <

BENEDIKTINER
Benediktiner
Weissbier
DEM HIMMEL SO NAH.
Nach benediktinischer Originalrezeptur mit Ettaler Kellerhefe gebraut in Lich für die Benediktiner Weißbräu GmbH, Ettal.
Benediktiner
Weissbier

BEST OF REIFE RIESLINGE AUS DEUTSCHLAND

96

2002 LEIWEN LAURENTIUSLAY RIESLING SPÄTLESE
St. Urbans-Hof, Nik Weis Leiwen (Mosel)
Eine Ahnung von Holzfass, Grapefruit, feinfruchtig, ein Hauch Honig, zupackender Gaumen, saftige Säure, vibrierend, frisch, mundwässernd dicht, Nerv, packend, lang, enorm jung.
www.urbans-hof.de
€ 37,50

93

2007 WALLUF WALKENBERG RIESLING AUSLESE TROCKEN
Weingut J. B. Becker, Walluf (Rheingau)
Reife Noten, Lindenblüte, kandierter Pfirsich, ein Honigton, aber dann auch Mandelmus, Safran. Am Gaumen betont trocken, geschmolzen phenolisch, viel Substanz, leicht viskos, seidig, dezente Säure, burgunderhaft strukturiert, reich, großzügig und voluminös, aber ohne zu sättigen. Brillante Reife.
www.jbbecker.de, € 28,–

93

2003 SAARBURG RAUSCH RIESLING SPÄTLESE
Forstmeister Geltz Zilliken Saarburg (Saar)
Grünliche Rieslingnote, zitrisch bis vegetabil, Apfel. Sanfter Wein mit Schmelz, mild angelegt, dabei aber auch konzentriert und trotz des Jahrgangs »kühl«, mit Spiel und Eleganz – und exzellentem weiterem Potenzial.
www.zilliken-vdp.de
€ 30,–

95

1999 ZELTINGEN SONNENUHR RIESLING SPÄTLESE (VERSTEIGERUNG)
Markus Molitor, Zeltingen (Mosel)
Noch geradezu jugendlich-hefig, Mandel, aber auch kräuterwürzige Rieslingnoten, am Gaumen weich geschmolzen, intensiv süß, aber auch mit kerniger Säure, gut aromatisch dotiert, pointiert, mineralisch, kraftvoll.
www.markusmolitor.com
€ 69,40

93

2007 OCKFEN BOCKSTEIN RIESLING KABINETT
St. Urbans-Hof, Nik Weis Leiwen (Mosel)
Blumig im Duft, aber auch würzig: Kümmel, Leinsamen. Geschmeidiger Gaumen, milde Säure, mineralischer Hintergrund, leichtgewichtig, wie man es erwartet, beschwingt mit guter Balance.
www.urbans-hof.de
€ 28,–

93

2007 RÜDESHEIM BERG SCHLOSSBERG RIESLING SPÄTLESE GOLDKAPSEL
August Kesseler Assmannshausen (Rheingau)
Rosine, Karamell, Ananas, exotische Frucht. Am Gaumen mit seidiger, nicht überakzentuierter Süße und dezent bleibender, doch stützender Säure, leicht viskos, harmonisch rund und dabei ebenso nuanciert wie in Balance.
www.august-kesseler.de
€ 34,50

93

2008 BACHARACH HAHN RIESLING KABINETT
Weingut Toni Jost, Bacharach (Mittelrhein)
Komplexe Würze, Melisse, Schiefer, getrocknete Zitronenschale, etwas Fuder, nervig und stoffig, etwas CO_2, dezente, aber passende Süße, salzig, hat sehr viel Inhalt, trotz seiner leichten Art und pure Mineralität.
www.tonijost.de
€ 12,–

93

2009 GROSSKARLBACH BURGWEG RIESLING GG
Philipp Kuhn, Laumersheim (Pfalz)
Etwas Passionsfrucht, Pflaume. Am Gaumen noch nachgerade verschlossen, dicht, beginnend mürbe Phenole, dezente Gaumenfrucht, salzig, faszinierend vielschichtig, fast burgunderhaft. Kein Holzkontakt.
www.weingut-philipp-kuhn.de
€ 30,–

92

2008 ABSTATT BURG WILDECK RIESLING GG
Staatsweingut Weinsberg (Württemberg)
Etwas Honig, Waldmeister, Moos, kompakter Gaumen, salzig, dezent phenolisch, eine Spur cremig, leichte Süße, noch Reserven, honigwürzige Gaumenmitte, sehr balanciert, edel in allen Komponenten, kräftiger, aber integrierter Alkohol.
www.sw-weinsberg.de, € 19,50