

# Der beste Pinot noir der Welt ...

**Größe macht bekanntlich sehr** viel aus – und Deutschland ist ein großes Land. Auch was eine der fünf weltbesten roten Rebsorten anbetrifft. Mengenmäßig liegt Deutschland beim Anbau von Pinot noir – oder „Spätburgunder“, wie die feine Rebe an Ahr, Donau, Neckar, Mosel, Main und Rhein gerufen wird – auf Platz drei, hinter Frankreich und den USA. Anbauflächen sind objektiv messbar. Mit der Qualität des Weines sieht es da anders aus. Geschmack ist – auch bei geprüften Verkostern – bis zu einem gewissen Teil subjektiv. Kein Wunder, ist es doch das Subjekt, welches die Beurteilung durchführt. Dennoch vertrauen wir nach wie vor lieben Sommeliers und anderen Testern (hoffentlich auch jenen von **wein.pur**). Ich bin sicher, niemand würde in

... kommt aus Deutschland.

Der „Decanter World Wine Award 2008“ ging nach Deutschland. Ein Einzelfall? **wein.pur** hat über 200 Exemplare deutscher Spätburgunder verkostet.



Spätburgunder, wie der Blauburgunder oder Pinot noir in Deutschland genannt wird, benötigt Fassreife zur Entfaltung seiner feinen Aromen; neues Holz verträgt er nur bis zu einem gewissen Maß

puncto Weingeschmack einer chemisch-physikalischen Qualitätsanalyse folgen wollen. Also legen wir unserer Behauptung vom besten Pinot noir der Welt lieber renommierte Wettbewerbe zugrunde. Jener des Weinmagazins „Decanter“ genießt einen ausgezeichneten Ruf. Dort wurde 2008 gekostet und die Ergebnisse sprachen für Spätburgunder aus Deutschland. Trotz starker Konkurrenz aus den anerkannten Pinot-noir-Gebieten wie dem Burgund. Das Große Gewächs 2005 aus der Lage Dernauer Pfarwinger von Werner Näkel aus dem Ahr-Gebiet stand am Ende der „Decanter World Wine Awards“ als erster Sieger fest. Die „Decanter International Pinot Noir Trophy“ ging somit an das deutsche Weingut Meyer-Näkel. Auch die Große Goldmedaille des Schweizer Wettbewerbs „Mondial du Pinot Noir 2008“ ging an ein deutsches Weingut: an die Winzergenossenschaft Bötzingen am Kaiserstuhl.

## Kein Modewein

**wein.pur** hat deutsche Winzer zum Thema „Spätburgunder“ befragt. Und zwar jene, die es wissen müssen – Sieger unserer Blindverkostung. Spätburgunder ist demnach nicht nur mengenmäßig die wichtigste deutsche Rotweinsorte. Er ist auch das Rotwein-Aushängeschild in Bezug auf die Güte. Sogar in sogenannten Weißweingebieten. Wer etwa Wein-Franken besucht, so Uwe Matheus, erwartet im Allgemeinen keinen Spitzenwein aus Pinot noir: Für zahlreiche Besucher seines Gutes entsteht so das berühmte „Aha-Erlebnis“. Auf dem Weingut Wirsching, für das Matheus spricht, werden Spätburgunder seit 1994 gepflegt. Kurz vor der Jahrtausendwende entstand dort die heute gekelterte und so geschätzte Qualität „S“-Typ. Der „S“ wird nicht gepresst, der Saft läuft einfach ab. Schonender kann man Most nicht gewinnen. Thomas Zerweck, Kellermeister der Weingärten Bad Cannstatt, bezeichnet den Blauburgunder als wichtigen Imageträger und „Sammler von Auszeichnungen“. Der seit langem währende und weit fortgeschrittene Wandel von der Quantität zur Qualität wird durch die vielen interessierten und informierten Kunden vorangetrieben. Erstklassige Pinots tragen maßgeblich dazu bei, auch deshalb, weil der Weinstil ganz allgemein „internationaler“ wird. Christian Nett sieht das eine Spur kritischer: „Das Potenzial, welches im Spätburgunder steckt, wird von vielen Kollegen noch gar nicht richtig erkannt.“



Glutrote und feurige Weine machen dem Assmannshäuser Höllenberg im Hintergrund alle Ehre!



Er stimmt aber mit seinen Kollegen überein, dass das Topsegment dieser Sorte den gesamten deutschen Wein stärkt. Für Dieter Greiner, den Geschäftsführer der Hessischen Staatsweingüter, ist der Spätburgunder eine „urdeutsche Traube mit großer Tradition“. Allerdings sieht er keinen speziellen Weinstil „Deutscher Spätburgunder“. Weine der gegenständlichen Sorte müssten allerdings, so Greiner, die ganz großen Vergleiche keinesfalls scheuen, wie die Ergebnisliste der Masters of Wine, London 2009, erneut unter Beweis stellt. Greiner freut sich, dass die vielen guten Weine vor allem im Inland genossen werden. Das in den jüngsten Jahren stark angestiegene Qualitätsbewusstsein der deutschen Weinfreunde gekoppelt mit einem erwachenden Wein-Patriotismus sei dafür

verantwortlich. Scheinbar nebenbei spricht der Chef der Hessischen Staatsgüter einen wichtigen Grund für die Bedeutung gerade dieser Sorte aus: „Der Spätburgunder ist kein Modewein, sondern einer mit Tradition.“

Bei einer Rebsorte, die in weiten (nicht nur frankophonen) Teilen der Welt „Pinot noir“ geheißen wird, liegt natürlich nahe, wissen zu wollen, worin sich französischer Pinot noir und deutscher Spätburgunder grundlegend unterscheiden. Corinna Schilling von der Kaiserstuhler Winzergenossenschaft Ihringen sieht beide Vertreter als gleichwertig – bei gleichem Ausbau, vor allem im Topsegment. Die große Menge fruchtbetonter, leichter, auch halbtrockener badischer Weine würde vom Publikum jedoch eindeutig als deutsche Weine erkannt. Auch



Der Kaiserstuhl ist einer der berühmtesten Weinberge Deutschlands und nicht nur für Riesling prädestiniert: Die Kaiserstühler Winzergenossenschaft überraschte mit einem Top-Pinot

Dieter Greiner kann keine „nationalen“ Unterschiede erkennen – die Handschrift der einzelnen Winzer und das Terroir machen nach seiner Überzeugung die Unterschiede aus. Für ihn ist das eine „Frage der Stilistik, nicht der Qualität“. Christian Nett vom Weingut Bergdolt-Reif & Nett kann dem nur beipflichten und ergänzt, dass Weine aus seinem Gut auch von „ortstypischem“ Aroma geprägt sind. Mathias Weingut Wirsching: „Die Vinifikation kann übertragen werden – und wird es auch.“

Die Spätburgunder aus seinem Haus sind kühler, schlanker, säurebetont, nicht „fett“ – aus unserer Sicht Kardinalstugenden für Weine dieser Sorte.

## Die Zukunft: Image und Qualität

Die Zukunft des deutschen Blauen Burgunders ist rosig. Man kann den Boom im Flächenwachstum als beendet ansehen, jetzt geht es an die Detailarbeit für die Güte der Weine und

für ihr Erscheinungsbild. Schilling sagt: „Qualität ist immer ausbaubar, die Fläche nicht.“ Greiner diagnostiziert wachsendes Interesse für die Herkunft der Weine und die damit verbundene Charakteristik. Nett setzt voraus, dass das Potenzial der Sorte erkannt und genutzt wird und prognostiziert eine gute Zukunft, auch „dank Klimawandel – aus der Sicht eines Winzers in Deutschland – wir erleben den Wandel vom suboptimalen zum optimalen Klima für Spätburgunder.“

## Auch flächenmäßig Nummer eins – Spätburgunder in deutschen Weinbaugebieten

Insgesamt sind in Deutschland 11.820 Hektar mit Stöcken der Sorte Spätburgunder bepflanzt, das sind 11,6% der gesamten Rebfläche. Und obwohl Rotweinflächen in Deutschland insgesamt leicht rückläufig sind, nahm der Anteil von Spätburgunder in den letzten Jahren leicht zu: Seit Beginn der 1990er Jahre wuchsen die Weingärten um rund 3.000 Hektar. Das größte Spätburgunder-Anbaugebiet Deutschlands ist Baden (insgesamt das drittgrößte Weinbaugebiet Deutschlands). Die Spätburgunder-Rebfläche beträgt dort knapp 5.900 Hektar. Die Stöcke stehen vor allem am wunderbaren Lössberg Kaiserstuhl, der mit ausgiebigen Sonnenstunden zu den wärmsten Gegenden Deutschlands zählt. Am Kaiserstuhl spricht man gerne davon, mit fast mediterranem Klima gesegnet zu sein – und nennt eine Anzahl dort auffindbarer Pflanzen als Zeugen, die sonst nur im Mittelmeerraum wachsen. Spätburgunder wird in Baden in allen Ausbaustilen und Geschmacksrichtungen gekellert. Samtig und kraftvoll aus dem kleinen Holz oder elegant und filigran, natürlich auch als Rosé oder Weißherbst. In Teilen Badens wird für Spätburgunder das Synonym „Klevner“ verwendet.

An zweiter Stelle steht die Pfalz mit rund 1.600 Hektar, deren Rebsorte Nummer eins der Riesling ist. Rotwein wird dort immer wichtiger. Mit feinfuchtigen, hocheleganten Spätburgundern punkten vielfach altbekannte Weingüter der Pfalz. Rheinhessen ist Deutschlands größtes Weinbaugebiet. In den jüngsten Jahren hat sich dort besonders viel getan. Neben feinen Rieslingen und ausgezeichneten Silvanern lässt der aufgewachte Riese mit erstklassigen Spätburgundern von sich hören. Württemberg ist das einzige Weinbaugebiet Deutschlands, in dem Rotwein überwiegt. Der Trollinger, meist ein unkomplizierter, süffiger Zech-

wein, der im Henkelglas ausgeschenkt wird, führt dort die Sortenstatistik an. Geringere Mengen, aber sehr hohe Qualitäten liefern Württemberger Lemberger; eine Rebsorte, die im benachbarten Österreich „Blaufränkisch“ heißt, der seltene, aber oft sehr gute Schwarzriesling und – Spätburgunder.

Das Weinbaugebiet Ahr gilt als Rotweinparadies. Spätburgunder zählt zu den Spezialitäten der Region. Bereits im 18. Jahrhundert sollen die ersten Stöcke aus dem Burgund an die Ahr gebracht worden sein. Auf Steilhängen gedeihen Weine, die zu Deutschlands Feinsten zählen. Auch im Ahrtal erweist sich die alte Regel „Ein guter Rebstock muss leiden“ als zutreffend. Wein und Winzer finden schwierige Bedingungen vor: Die mühsame Handarbeit wird glücklicherweise häufig mit herausragenden Qualitäten belohnt. Auch im Rheingau spielt der Spätburgunder eine wichtige Rolle, die der Weinort Assmannshausen für sich in Anspruch nimmt. Spätburgunder; sagt man dort, finde hier „seinen“ Boden: Wärme speichernden Schieferphyllit. Hinzu kommen nahezu perfekte Mikroklimata und die für Pinot noir wichtige Wasserdurchlässigkeit der Böden.

### Spätburgunder-Rebflächen laut Statistischem Bundesamt

Zahlen aus 2007

Baden:	5.885 ha
Pfalz:	1.585 ha
Rheinhessen:	1.351 ha
Württemberg:	1.262 ha
Rheingau:	386 ha
Ahr:	339 ha

## Spätburgunder.pur

Die drittgrößte Spätburgunder-Anbaufläche weltweit findet man in Deutschland. Entsprechend groß war auch die Resonanz auf unsere Verkostungsausschreibung. Die Jury, bestehend aus Sepp Wejwar, Kristina Hametner und unseren „Gastkostern“ Nina Reiser und Marc Weinreich, prüfte für Sie die Teilnehmer „auf Geschmack und Gehalt“ – lesen Sie selbst, welche Vielfalt beurteilt werden wollte.



Weltklasse

**Bergdolt-Reif & Nett,  
Duttweiler**

**Avantgarde „in der Hölle“  
trocken € 10,75**

Rum-Weichseln, Lakritz und Tabak. Vollgepackt mit Aromen wie Wacholder und Pfeffer, eine absolut positive Spaßbombe. Das Gegenstück von einem puristischen Wein, aber man braucht es! „Es lebt“!

**Weingut des Grafen  
Neipperg, Schwaigern**

**2007 Neipperger  
Schlossberg**

Sortentypizität der Extraklasse, Himbeer. Absolut fein und edel in der Nase und am Gaumen. Schlanker Körper. Kurzum, genauso muss ein Spätburgunder sein – konsequent edel!

**Hessische Staatsweingüter  
Kloster Eberbach, Eltville**

**2007 Assmannshäuser  
Höllenberg Auslese trocken**  
Veilchen und Florales, getrocknete Birne und Feige. Ein muskulöser Wein im Mittelstück – nichts Spitzes, nichts Störendes, ein purer Genuss – mehr als gelungen, mehr als empfehlenswert!

**Kaiserstühler Winzergenossenschaft  
Ihringen, Ihringen**

**2007 Ihringer Winklerberg  
Selection trocken € 11,15**

Cassis und dunkle Schokoladentönen – eine anregende Nase, die Spannung verheißt. Im Mund ein einfach positiver Gesamteindruck. Schmelzig weich – angenehmes Nachgefühl – Genuss, ohne Wenn und Aber.



Exzellent

**Klostergut Bergdolt St. Lam-  
precht, Neustadt-Duttweiler**

**2006 Kalkberg Großes  
Gewächs € 26,50**

Extra Holz mit angenehmer Softigkeit. Ein übertypischer Spätburgunder mit feinsten Konsistenz. Elegante Leichtigkeit mit feiner Säure, die sich passgenau einfügt, ein Wein der Extraklasse.

**Bischel, Appenheim**

**2007 Johannisberg € 14,-**

Leichte Beerenfrucht, federleichte Nase. Im Mund dann würziger, Tee, Lakritz und vollreife Beeren. Die leichte Nase wird durch das Feuerwerk am Gaumen entschädigt, rundum sanft und schön!

**Dr. Crusius, Traisen**

**2007 Traiser € 8,80**

Vornehmlich kirschig, leicht süßlicher Duft. Auch am Gaumen frucht-süß, das macht den Wein weich und dicht. Milkschokolade gibt Samtheit. Das Holz kommt spät – macht aber aus dem Wein ein schönes Gesamtpaket.

**Ellwanger,  
Weinstadt-Großheppach**

**2007 Spätlese € 20,-**

Frisch-blumig in der Nase, leichtes Holz. Im mittleren Teil dann saftige Blutorangen und dezente Beerenfrucht. Intensiv und tiefgründig, das macht neugierig. Der Abgang bleibt zart zurück.

**Fürst, Bürgstadt**

**2005 „R“ Centgrafenberg**

Erdig und herb der erste Eindruck. Mokka und dunkle Schokolade. Am Gaumen durch das präsen-

te Holz etwas kratzig. Erdig auch das Mittelstück. Die Tannine sind noch sanft bissig – ein dichtes Schmuckstück.

**Fürst, Bürgstadt**

**2007 „R“ Centgrafenberg**

Erfrischend und zum Trinken animierend durch helle Früchte. Leichtigkeit verspricht die Nase – nichts erschlägt weder Frucht noch Holz. Trotz der fehlenden Finesse am Gaumen sehr burgundisch!

**Geil, Bermersheim**

**2006 Dalsheimer Bürgel**

**€ 22,50**

Nase die schönste Kaffeerösterei, glockenklare Frucht durch das Holz unterstützt. Alle Eindrücke finden sich im Mittelstück wieder: Cassis und Schokolade – rund weich, mineralisch, salzig im Abgang.

**Kistenmacher-Hengerer,  
Heilbronn**

**2006 „Junges Schwaben“ € 20,-**

Anregende Nase – exotisch fruchtig, herb. Litschi und Sternfrucht. Feingliedrig floral am Gaumen. Sehr elegant das Feinwürzige. Ein Pinot, den man probiert haben muss – Extraklasse-Juwel mit Lagerpotenzial!

**Klumpp, Bruchsal**

**2006 Weiherberg trocken**

**€ 17,-**

Rhabarbernote, leicht trockenes Heu. Wunderbar reifes Holz in der perfekten Dosierung. Ein volles, dichtes Mundgefühl – noch etwas verschlossen, das macht ihn interessant für gleich und später!

**Liebenauer Hof, Osthofen**

**2006 im Barrique gereift**

**€ 14,50**

Wuchtige Frucht und feines Holz. Die intensive Frucht erschlägt die Reize auch durch die vordergründige Fruchtsüße. Unheimlich viel los in diesem Wein. Bestimmt beruhigen sich die Gemüter in der Zukunft!

**Sander, Mettenheim**

**2007 -von der Mulde- € 16,90**

Ein Blumenstrauß, Pflaumenmus und reife Brombeeren. Der Wein macht Druck am Gaumen – dicht und lang anhaltend! Auch nachträglich beißt das Holz angenehm. Reife Aromen – kräftiger Körper – lecker!

**Schlossgut Hohenbeilstein,  
Beilstein**

**2006 Schlossgut  
Hohenbeilstein Großes  
Gewächs € 21,-**

Johannisbeere und Hagebutten, unaufdringliche, feine Frucht in der Nase. Am Gaumen Cassis und eine überaus massive Freude. Eine angenehme Begegnung, die glücklicherweise noch lange im Mund erhalten bleibt.

**Stodden, Rech/Ahr**

**2006 Recher Herrenberg  
Großes Gewächs € 59,-**

Eingelegte Früchte, ein Querbeet aus Frucht- und Gemüsearomen. Eine kleine Explosion verbreitet den Wein am Gaumen. Die Frucht ist sofort da, sehr saftig und wuchtig am Gaumen. Insgesamt eine Wucht!

**Wageck Pfaffmann,  
Bissersheim**

**2007 \*\*\* -R- trocken € 15,50**

Grüne Walnüsse, ein Hauch Lavendel, Mokka und Schokolade. Sehr kräftig und kompromisslos am Gaumen – füllig und dicht. Kakaobohnen, wieder nussige Nuancen. So bleibt ein Gefühl und kein „Abgang“!

**Schuhmacher-Weinreich,  
Bechtheim**

**2007 im Barrique gereift  
trocken € 10,20**

Gute-Laune-Nase, Früchteteer und Bienenwachs. Charaktervoll, Lavendel, ruhig und sehr tiefgründig. Schöne Noten wiederholen sich im Mittelstück – angenehme Tannine – eine harmonische Burgunder-Eleganz.

### Weingärtner Bad Cannstatt eG, Stuttgart-Bad Cannstatt

**2007 \*\*\* trocken € 14,30**

Trockenfrüchte.pur, rauchig und intensiv. Nichts, was aus dem Rahmen fällt – eine samtige Top-Burgunder-Erscheinung von Anfang bis zum Ende. Der Nachhall ist so imposant wie der erste Eindruck!

### Winterling, Niederkirchen

**2007 „vom schwarzen**

**Sand“ Spätlese trocken € 13,-**

Milchschokoladiger Anfang, Piment und Nelke folgen sogleich. Weiches, dezentes Holz gibt eine schlanke Eleganz, harmonisch und feinwürzig – das macht Lust auf mehr. Schön, dass der Abgang so lange währt!

### Wirsching, Iphofen

**2007 Iphöfer € 9,80**

Beerige Frucht, Weichseln und feine Würze, Majoran – sehr schlank, sehr durchgängig, sehr ansprechend. Das hohe Gesamtniveau hält sich bis zum Abgang. Edle Sache dieser Spätburgunder.

### Wirsching, Iphofen

**2006 „S“ € 22,-**

Dörrobst und Milchschokolade machen den Anfang. Würzig kräftige Struktur am Gaumen, trotzdem nicht schwer, sondern erfreulich. Ein zweiter Schluck ist unumgänglich.



**Ausgezeichnet**

### Albrecht-Kiessling, Heilbronn

**2007 trocken € 7,70**

Röstiger und etwas bitterlich-kräuterähnlicher Duft mit Noten von getrockneten Preiselbeeren und etwas Unterholz. Aromatische Frucht, Sauerkirsch und Dörripflaume, im Abgang lange präsent.

### Allendorf, Oestrich-Winkel

**2007 Assmannshäuser**

**Höllenberg S € 17,-**

Datteln und konzentriertes Erdbeermark, betörende Nase. Volle

Frucht, am Gaumen leicht frucht-süß. Prägnante Mitte des Weines, mit leichtem Holz. Im Abgang fällt er leicht ab – trotzdem eine Versuchung.

### Allendorf, Oestrich-Winkel

**2006 Quercus Superior**

Die Nase verspricht einen festlichen Wein. Was dann am Gaumen kommt, ist Fülle und Kraft. Reife Kirschen, feinwürzig, Honignüsse und Datteln – ein Wein, der mit seiner sauberen Struktur satt macht.

### Aufricht,

### Meersburg-Stetten

**2007 Meersburger Sägerhalde € 16,90**

Tabak, röstiger Ton. Dunkelschokoladig, dunkle Beerenfrüchte, dennoch schmelzig. Die Struktur am Gaumen ist sanft und schön. Durch die markante Säure ist der Abgang lang im Nachhall.

### Danner, Durbach

**2007 Typ 3 € 26,-**

Ansprechende intensive Würze nach frischem Lorbeer. Die Frucht birgt die typischen Spätburgunder-Töne wie hellrote Beeren. Ein samtiges Holz und angenehmes Tannin verleihen dem Mittelstück Geschmeidigkeit.

### Diefenhardt'sches Weingut, Eltville-Martinsthal

**2007 Martinsthaler Wildsau € 22,50**

Röstaromen, frisch gebrühter Espresso. Eine kraftvolle Struktur durch intensive, dunkle Beerenfrucht. Getragen von den röstigen Holzaromen. Die milde Säure lässt den Wein als weiche Erinnerung zurück.

### Dreihornmühle,

### Westhofen

**2007 Westhofener Steingrube „DS 112 vom Kalkstein“ € 8,-**

Frisch gemahlener Kaffee und weiche Röstaromen steigen in die Nase. Kraftvoll kommt das würzige Fruchtaroma hinterher: Dunkelbeerig, dichtes Gefühl am Gaumen. Der Abgang bleibt durch die feine Würze.

### Dreihornmühle,

### Westhofen

**2005 Westhofener Steingrube „DS 126 vom Kalkstein“ € 8,-**

Reife, dunkle Beeren und ein samtiger Charakter machen Lust auf den ersten Schluck. Der erste Eindruck der Samtigkeit lässt im Mittelstück keine Sekunde auf sich warten. Starkes Finish.

### Dreißigacker, Bechtheim

**2007 Geyersberg trocken**

Erster Eindruck vielversprechend. Endlich ein edel-schlanker Pinotkörper. Feinfruchtig und rein. Eine zu intensive Kohlensäure mildert die ganz große Freude. Ein wirklicher Pinot.

### Erbeldinger, Bechtheim-West

**2007 Bechtheimer Hasensprung Auslese trocken € 10,-**

Kirsch und Schokolade in der Nase, die Kombination von Holz und Frucht kommt ausgewogen daher. Ein plakativer Wein, etwas breit am Gaumen. Für einen edlen Spätburgunder fehlt ein Hauch Finesse.

### Geil, Bermersheim

**2006 „S“ € 13,-**

Kühle Holztöne machen den Anfang, reine Kirsche folgt. Am Gaumen dann überraschend angenehm und samtig. Alle möglichen Beerenfrüchte im friedlichen Einklang mit dem Holz.

### Groh, Bechtheim

**2007 Edition Haus Groh € 13,-**

Veilchen und würzige Aromen, ein unheimlich warmes Holz schon in der Nase. Im Mittelstück dann eine nahezu feurige Frucht; harmonisiert wunderbar mit dem Holz. Keine störenden Spitzen – Spitze.



## Spätburgunder.pur

### Heitlinger Burg Ravensburg, Östringen-Tiefenbach

**2007 Burg Ravensburg Lächle Großes Gewächs trocken € 17,80**

Trockenpflaumen und Teeblätter in der Nase, das Mundgefühl gibt vollreife Beeren her. Am Gaumen fehlt dem kräftigen Wein die Reife – die Tannine dominieren das Bild. Warten wir ein paar Jahre!

### Jesuitenhof, Dirmstein

**2007 Dirmsteiner Jesuitenhofgarten „Kleiner Garten“ trocken € 14,50**

Haselnuss, Tabak, Zartbitterschokolade. Ein ernsthafter Charakter mit dunklen, schweren Aromen. Voller Mund und volles Aroma – verbleibt unheimlich lang am Gaumen. Für einen Pinot vielleicht zu viel.

### Kalkbödele, Merdingen

**2007 „K“ € 18,50**

Würziges, attraktives Holz gepaart mit reifer, reiner Spätburgunder-Kirsche. Saftig, samtig im Mund, anregende und nachhaltige Aromen. Nach dem feudalen Mittelstück kommt ein ordentlicher Abgang.

### Koehler, Eltville am Main

**2007 „Rubeus“ € 18,-**

Vanillig duftende Zigarillo, Frucht kommt sofort hinterher. Das Holz fühlt sich perfekt abgestimmt an. Eine gelungene Kombination aus der rauchig-würzigen Abteilung und Spätburgunder-Typizität.

### Kuhnle,

#### Weinstadt-Strümpfelbach

**2006 „im Barrique gereift“ trocken € 18,50**

Piment und Wacholder, Holz mit feinduftigem Toasting und dunkle Kirsche. Das mittlere Stück noch voller Frucht – dann etwas verhalten. Im Abgang hält das Holz lang und angenehm nach.

### Landgraf, Saulheim

**Saulheimer Hölle € 15,90**

Gemischte Beeren, Holunder und schon entsteht die runde, stim-

mige und intensive Frucht. Das Holz verhält sich als geeigneter Partner. Eine schöne Milde macht ein entspanntes Erlebnis daraus.

### Manz, Weinolsheim

**2006 Oppenheimer Herrenberg trocken € 12,50**

Johannisbeeren, Waldboden, pilzig – Steinpilze kehren am Gaumen wieder. Geradlinig, fast dünn – für einen Spätburgunder alles andere als eine Untugend! Mit salzigem Abgang.

### Meyer & Sohn, Rhodt

**2007 Rhodter Klosterpfad € 5,60**

Vollreife Pflaumen und eine Handvoll Beerenfrüchte – eine glockenklare Frucht. Leichter Holzeinschlag auch am Gaumen spürbar. Eine perfekte Trinkfreude – locker leicht.

### Meyer & Sohn, Rhodt

**2007 Rhodter Klostersgarten € 15,50**

Früchtebrot und Beeren, würzig-saftig, eine kraftvolle Nase. Am Gaumen erinnert man sich an Cassisaromen und eingelegte Beeren. Voll und dicht. Weiche, runde Tannine – ein Wein zum Reinkuscheln.

### Cisterzienser Weingut Michel

**2007 „S“ trocken € 12,50**

Kirsche.pur, samtige Vanille-Holznote. Die Frucht bleibt unendlich lange am Gaumen. Geschliffene, klare Frucht und würziges Holz im Mund, zarte Säure und feine, nur ganz leicht trocknende Tannine.

### G.H. von Mumm, Geisenheim

**2007 Assmannshäuser Höllenberg € 36,-**

Blütenaroma mit leicht würziger Note. Eine unendliche Tiefe beim ersten Schnuppern. Am Gaumen säurebetont, erinnert an leicht bittere Orangenmarmelade. Die Struktur macht ihn komplett.

### Plag, Körnbach

**2007-Excellance- trocken € 16,-**

Kommt mit vollem Kirscharoma, Trüffel und Bitterschokolade. Auch

am Gaumen stellt sich dieses würzige Potpourri ein. Mokka verleiht Abgang eine toastige, milde Länge.

### Rings, Freinsheim

**2006 Freinsheimer Gottesacker trocken € 21,-**

Schwarze Johannisbeeren, Mokka, Vanille – vordergründige Holznote. Eine anregende Säure als Einstieg, würzige, trockene Kräuter – ausgewogenes Paket – phänomenal.

### Spieß, Bechtheim

**2006 Westhofener Kirchspiel € 18,-**

Verrückter Einstieg mit einer gewissen Schärfe – erinnert an Wasabi! Animalischer Touch, karamellig und frisch gemahlener Kaffee. Noch nicht harmonisch – aber starkes Potenzial für kommende Zeiten!

### Stallmann-Hiestand,

#### Uelversheim

**2007 Guntersblumer**

**Kreuzkapelle trocken € 15,-**  
Wacholder, reife Frucht. Holzwürzig, rote Beeren, Kirschen, Zimt und Kardamom. Mildes, warmes Holz, kräftige Frucht prägt das Mittelstück. Wacholder bleibt auch im Abgang.

### Stodden, Rech/Ahr

**2006 Lange Goldkapsel € 65,-**

Potpourri, getrocknete Beeren, Blüten, reifes Kirschenaroma, schokoladig. Holztypisches, unaufregendes Aroma. Frisch gemahlener Pfeffer, Wacholder. Mit Struktur im Abgang.

### Thörle, Saulheim

**2007 Saulheimer Hölle € 17,90**

Helle Frucht und dominierendes Holz, stechend grün in der Nase. Intensive Dichte – hat alles in Hülle und Fülle – für den Augenblick zu viel, dieser Wein braucht noch Zeit!

### Wageck Pfaffmann,

#### Bissersheim

**2007 \*\*\* Goldberg trocken € 10,50**

Changiert zwischen floralen und fruchtigen Aromen hin und her.

Leichter Lavendel-Ton, Schwarzkir-schen. Angenehme Säure mit Reife-potenzial. Von Mineralität geprägt, der Abgang schokoladig.

### Winzergenossenschaft Königschaffhausen eG, Endingen

**2007 Königschaffhauser Steingrube trocken € 10,95**

Sehr klarer, leicht erdiger Duft nach roten Beeren mit an Unterholz erinnernden Nuancen. Herzkirschen, vollfruchtig am Gaumen. Ausgewogen die Tannin-Frucht-Komponenten. Weich und schmeichelnd.

### Winzergenossenschaft Königschaffhausen eG, Endingen

**2007 Königschaffhauser Steingrube Barrique**

**trocken € 13,15**

Unmengen an Beerenfrüchten, eine würzige Note bringt Tiefe. Samtiger Gesamteindruck, aber doch noch jugendliche Tannine am Gaumen – das Beerige mit dem dezenten Holz ergibt diesen Genuss.

### Wöhrwag, Stuttgart

**2007 Untertürkheimer Herzogenberg trocken € 23,50**

Dichtes Beerenaroma in der Nase. Eine durch und durch kräftige Erscheinung am Gaumen, warmes, samtiges Holz umspielt die Frucht. Erinnert an samtige, vollreife Pfirsiche im Abgang – ein wahrer Traum.

### Zipf, Löwenstein

**2007 \*\*\*\* Löwensteiner**

**Wohlfahrtsberg trocken € 16,-**

Pflückfrische Heidelbeeren, tiefdunkle Frucht und zartes Kaffeeröstaroma. Knackige Tannine geben dem Wein eine klare Struktur. Hat noch Zeit zu warten – überzeugt aber durch seine kompromisslose Frucht.

Weine mit 1 & 2 Gläsern auf:  
[www.weinpur.at/glaeser](http://www.weinpur.at/glaeser)

Winzeradressen auf:  
[www.weinpur.at/adressen](http://www.weinpur.at/adressen)