

# FWP September 2020

## Deutsche Rieslinge 2015 aus der Magnum

WB Prof. Dr. Franz Leidenmühler mit der Unterstützung von Andrea Krenner

*Restaurant Josef/Kaufmanns*



In der coronagerecht abstandsreich arrangierten, aber sehr attraktiven Umgebung des ehrwürdigen Hauptsaaes der Gastronomie im Kaufmännischen Vereinshaus, einst auch als „Stadtwirt“ bekannt, hat uns der Vorstand des Institutes für Europarecht an der Kepleruniversität den großen deutschen Rieslingjahrgang 2015 vorgestellt. WB Franz feierte damit auch seinen Einstand in unserem Kreis.

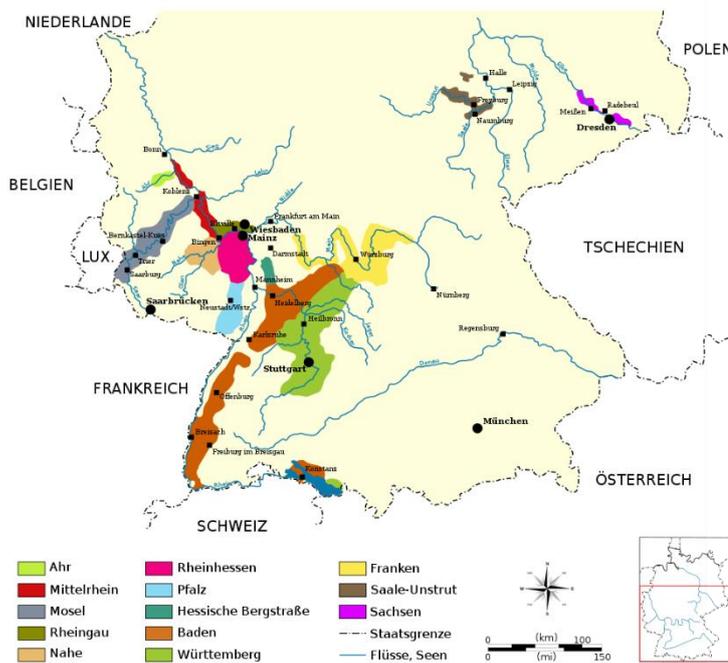
Die hohe Qualität dieses Jahrganges kam dadurch zustande, daß das Wetter frühe Blüte und Wachstum begünstigte, gefolgt von einem heißen Sommer mit rascher Reife. Zwar regnete es im September, jedoch zu kurz, um größere Traubenschäden zu verursachen – zumal trocken-kühles Wetter folgte, das eine langsame Endreifung zur Folge hatte und dazu die Säure konservierte, sodaß hoher Extrakt und Zucker auch mit schöner Würze versehen blieben. Trotz hoher Öchslegrade uferte der Alkoholgehalt der Endprodukte nicht aus, was auch auf gestiegene Kenntnisse und Erfahrung der Winzer mit Hitzejahren zurückzuführen sein dürfte.

Komtur Doz. Dr. Wilhelm Schützenberger begrüßte 28 Mitverkoster auch mit Realistischem („Corona ist eine oenologische Zumutung“). Aber wir beginnen den Verkostungsreigen 20/21 mit einer vielversprechenden Veranstaltung, und das mit besonders großer Hilfe von WB

Günther Hager und seinem Team: Das derzeit Sonntag/Montag geschlossene „Josef“ hatte die Kaffeehaus-Dependence „Kaufmanns“, zur Bismarckstraße hin, und natürlich auch die Küche des Hauses, extra für diese Veranstaltung geöffnet.

Eingedeckt waren pro Teilnehmer drei maschinell hergestellte Gabriel-Gläser, die Weine wurden gekühlt direkt aus der Flasche serviert. Prof. Leidenmühler hat uns natürlich, als akademischer Lehrer, mit hervorragend aufbereiteten Skripten über die Weine des Abends versorgt; auch einen hochkarätigen „Vorlesungsassistenten“ in Person des österreichischen Sommelier-Staatsmeisters 2018, Andreas Jechsmayr, hat er engagiert, der die Weine hinsichtlich zusätzlicher sensorischer Details kommentierte.

Woher stammt eigentlich diese weithin als Edelgewächs etablierte Rebe? Nach dem renommierten Weingenetiker Dr.



©DalGobboM <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=15282172>

*Die Punkte (von 20, Wein wie Essen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.*

Regner/Klosterneuburg soll die Sorte aus (spontaner?) Kreuzung von rheinischen autochthonen Gewächsen mit dem Traminer entstanden sein und hätte ihre endgültige Ausformung durch eine Heunisch-Einkreuzung erhalten.

Zwei Vertreter des Jahrganges und der Rebe, wenn auch unterhalb des VDP-Großgewächsniveaus, das die eigentliche Verkostung markierte, bereiteten unsere Gaumen schon sehr gut und durchaus genüsslich auf das Thema vor:

**Hochheimer Hölle Kabinett trocken, Franz Künstler, Hochheim/Main, Rheingau**

V: silbriges helles Strohgelb, mittlerer Körper

N: Feuerstein und Röstaromen, Mango und weißfleischiger Pfirsich

G: erfrischende gut eingebaute Säure, grüne Stachelbeeren, sanft reif-gelb-fruchtig umspielt, auch hier schöne Mineralgrundierung auf der Zunge, alles sehr gut verwoben, kein Element sticht hervor, feingliedrig hellbeeriger Abgang

B: 18

**Buntsandstein, Hirschhorner Hof Frank John, Neustadt an der Weinstraße, Pfalz**

V: das Strohgelb reflektiert hier leicht goldig, leichter Körper

N: der noch relativ kalt servierte Wein gibt vorerst nicht sehr viel preis – zu Beginn ein leichter, keineswegs unangenehmer Petrolton, etwas Frucht kommt später, aber bei weitem nicht so vielfältig wie der höllisch gute von Künstler

G: sauber, hellfruchtig, etwas knackigere Säure, nicht allzu lange, aber ein schönes, feingliedrig-beeriges Echo. Mindestens ein sehr anständiger Speisenbegleiter...

B: 17-

Als Essensbegleitung hat unser Weinbruder weitere, als solche ausgeprägtere „Abweichler“ vom Thema des Verkostungsabends programmiert:

**2017 Fass 76, Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim, Pfalz**

V: silbrig-strohgelb, mittlerer Körper

N: hellbeerig, zarte Säure, ebenso zarter Mineralhauch

G: helles Pfirsichfleisch, lebendige gut eingebaute Säure, leichte fruchtige Süße, nicht allzu lange

B: 17+

Als gelungene Kombination mit

**Vitello tomato** (sic!!), einer Komposition aus „pulled veal“ = zartes, saftiges, aufgefaseres geschmortes kaltes Kalbfleisch, schön reifen Paradeisscheiben, Friseesalat und Guacamole: frisch, trotz recht ordentlicher Portionsgröße leicht, feine Frischenoten des Salates, 18 P.

**2012 Spätburgunder Laumersheimer Kirschgarten Großes Gewächs, Johannishof Knipser, Laumersheim, Pfalz**

V: blasses Rostrot, deutliche Randaufhellung

N: dichte kandierte Himbeeren, leichte Weißbrotrinde, auch Kalbsbratennoten (oder wehen die schon von der Küche herüber?), minimale mineralische Rauch- oder Feuersteinnoten.



G: sehr runde Erdbeerennoten mit schwarzpfeffriger Würze, lange feingliedrig-rotbeerig im Abgang.

B: 18



Als Hauptgang wurde uns ein äußerst zartes, saftiges, wohlschmeckendes geschmortes **Milchkalbsvögel** mit sautierten **Eierschwammerln** und **Erdäpfelcrème** an herrlich sämigem **Jus** serviert – eine mehr als beachtliche Portion (also kein Vögel, sondern ein ausgewachsener Condor...), die aber wie nix runtergeht, weil so gut und von so perfekter Konsistenz! P 19.

Dieses sehr erfreuliche, in mehrfacher Hinsicht wahrhafte opus magnum der Josef-Küche war natürlich eine ideale Unterlage für die nun beginnende Verkostung.

**Schloßberg Großes Gewächs, Schloß Vollrads, Hattenheim, Rheingau**

T: hier wird Weinbau seit lange vor dem Jahr 1211 betrieben; Alkohol 13 %, Säure 6,8 g/l, Restzucker 3,3 g/l

V: helles Goldgelb, sehr kräftiger Körper

N: deutliches Petroleum (nicht abstrahiertes „Petrol“...), Brennessel, später Briocherinde, insgesamt aber doch etwas kantig

G: bleibt etwas sandig, Bitterspuren, Säure am Gaumen, relativ wenig Frucht

B: 17

**Hochheimer Hölle Großes Gewächs, Franz Künstler, Hochheim/Main, Rheingau**

T: der erwachsene Bruder des Eröffnungsweines; Alkohol 14 %, Säure 7,3 g/l, Restzucker 6,3 g/l

V: helles Goldgelb, sehr kräftiger Körper

N: zarte helle Pfirsiche, zarter Feuerstein, dann auch etwas blumige Ananasnoten

G: hier die Ananas eher vorne, gering molliger, Honignoten, doch recht komplex, aber leise im Abgang, der dann aber doch recht hartnäckig ausfällt, mit feinblumigen Nachklängen

B: 18 (in Zukunft evtl. höher)



Rheinhessen, das linksrheinische Gebiet zwischen Worms und Mainz, ist heute Teil von Rheinland-Pfalz, gehörte aber bis 1945 zum Großherzogtum bzw. Volksstaat Hessen und ist mit 257 km<sup>2</sup> Rebfläche das größte deutsche Weinbaugebiet.

**Niersteiner Orbel Großes Gewächs, St. Antony, Nierstein, Rheinhessen**

T: reift in großen alte Fässer bis zur Abfüllung; Alkohol 13 %, Säure 7,3 g/l, Restzucker 2,2 g/l

V: helles Goldgelb, dichter Körper

N: zuerst deutliche Zitrone, dann mehr Weißbrotrinde, Brennessel, Kalkstein-Gebirgswasser, schließlich deutliche malzige Röstnoten, noch über die ursprüngliche Brotrinde hinaus

G: geht im Mund besser zusammen, mit Zitrone, malziger Brotrinde, angedeutet cremig,

B: 18 mit ein bissl Blick auf die Zukunft

**Westhofener Aulerde Großes Gewächs, Wittmann, Westhofen, Rheinhessen**

T: die wärmste Lage des Weingutes, mehr Sand und Löß als Kalk; Alkohol 13,5 %, Säure 10,6 g/l, Restzucker 2,9 g/l

V: helles Goldgelb, mittlerer Körper

N: seifig, butterig, minimales Petrol, zarte fruchtige Süße im Hintergrund

G: feine Säure, Ananas, auch hier etwas Seifennoten, dabei sehr lange und mit eleganter Frucht im Abgang

B: 18+

**Nieder-Flörsheimer Frauenberg Großes Gewächs, Battenfeld-Spanier, Hohen-Sülzen, Rheinhessen**

T: Steillage, Kalkschotter und Kalkstein; Alkohol 12,5 %, Säure 8,2 g/l, Restzucker 3,2 g/l

V: helles Goldgelb, mittlerer Körper

N: Feuerstein, Citrus, hellbeerige Frucht, sehr zart

G: knackige Säure, die aber von der saftigen gelben Frucht sehr gut aufgefangen wird, dabei sehr feingliedrig, auch im Abgang mit frischen reifen hellen Beeren und einem Hauch Ananas

B: 19-

**Niersteiner Pettenthal Großes Gewächs, Kühling-Gillot, Bodenheim, Rheinhessen**

T: roter Schiefergrund; Alkohol 12,5 %, Säure 8,2 g/l, Restzucker 3,7 g/l

V: helles Goldgelb, mittlerer Körper

N: trockene weiße Pfirsiche, feinste Petrolfußnoten, dann reif gelbfruchtig

G: etwas mehr Säure, Hauch Zitrone, Mineralstruktur, sehr lange und feingliedrig abgehend, dabei immer noch profunder reiffruchtiger Grundton auf der Zunge, der unendlich anhält

B: 19

Die Nahe, ein kleiner Nebenfluß des Rheins, der bei Bingen in den „Deutschen Schicksalsstrom“ mündet, gab einem sehr interessanten Weinbaugebiet den Namen; hier wird seit Zeiten der Römer Wein gezogen.

**Schloßböckelheimer Felsenberg Großes Gewächs, Dönnhoff, Oberhausen, Nahe**

T: rotes Vulkangestein; Alkohol 13 %, Säure 8 g/l, Restzucker 3,7 g/l

V: helles silbriges Gelb mit Grünanteil, leichter Körper

N: zarte duftige Seife, gelbe Frucht, reif, mineralumspielt

G: ausgeprägte Minerale, auch hier reife gelbe Frucht, säureseits gut strukturiert, mit Mineralen auch sehr lange im Abgang, ohne die Frucht zu verlieren

B: 19-

**Bockenauer Stromberg Großes Gewächs, Schäfer-Fröhlich, Bockenau, Nahe**

T: der Stromberg wird als karger Vulkanbrocken beschrieben, den man neben dem Ort Bockenau abgelegt habe; Alkohol 13 %, Säure 8,2 g/l, Restzucker 5,8 g/l

V: silbriges Hellgelb, zarter Körper

N: bissl Eierschwefel, Bockser??

G: fruchtig, aber auch nicht ganz überzeugend, mit Kupfermünze etwas besser...?

B: 18 – 17

Mit den Hauptorten Neustadt an der Haardt/an der Weinstraße und Speyer ist auch die Pfalz, die unmittelbar an das Nordende des Elsass grenzt, seit der Römerzeit Weinanbaugebiet. Bisweilen wird sie auch Rheinpfalz genannt, was aus den Zeiten der bayrischen Verwaltung des Gebietes (1816 – 1918 bzw. 1945) herrührt; Bayern besaß und besitzt ja auch die Oberpfalz um Regensburg – nur damit es keine Verwechslungen gibt.

Jedenfalls gilt: eine Pfalz, abgeleitet vom römischen Caesarensitz mons Palatinus (wovon auch „Palast“ kommt), ist seit den Karolingern ein turnusmäßig zeitweiliger kaiserlicher Herrschaftssitz,.

**Zeller Schwarzer Herrgott Großes Gewächs, Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz**

T: nördlichste und höchste Lage der Pfalz, nach 6stündiger Mazeration auf Schale und Pressung Ausbau im Fuder, lange auf Hefe; Alkohol 13 %, Säure 8,2 g/l, Restzucker 1,9 g/l

V: helles silbriges Strohgelb, zarter Körper

N: Minerale, Kräuter, elegante helle Beeren, minimal Rauch

G: Säure und Minerale im Vordergrund, aber auch reife Beeren als Bindeglied, und das ganze gleichmäßig sehr lange

B: 18+

**Laumersheimer Kirschgarten Großes Gewächs, Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz**

T: Stahlausbau; Alkohol 13 %, Säure 8,5 g/l, Restzucker 2,8 g/l

V: Helles Goldgelb, dichter Körper

N: rund-fruchtig, gelbbeurig, auch Mineralnoten,

G: fruchtig abgerundet, schöne Säurestruktur, sehr lange und frisch

B: 18++

Das Weingut Dr. Deinhard, Gründungsmitglied des VDP (Verband der Prädikats- und Qualitätsweingüter), situiert in der Pfälzer Weinmetropole Deidesheim, hieß schon einmal, bis 1918, „von Winning“. 2007 erhielt es unter neuen Besitzern (Achim+ und Jana Niederberger) wieder den alten Namen und wurde auch neu ausgerichtet; auch experimentiert man hier mit oft neuen, manchmal auch kleinen Holzfässern, bei Riesling schließlich alles andere als üblich. Und man experimentiert auch mit Farbspielen um das Markenzeichen – je nach Lage und Rebsorte. Wenn man eine größere Winning-Kollektion im Keller hat, kann man ähnliche Regenbogeneffekte basteln, wie man es seinerzeit mit den Soziologiephilosophieliteraturmarxismusbändchen des Suhrkamp-Verlages machen konnte!



**Deidesheimer Grainhübel Großes Gewächs, von Winning, Deidesheim, Pfalz**

T: Sand und Lehm auf Kalkgrund – ein ehemaliges Korallenriff. Neue, größere Eichenfässer; Alkohol 12,5 %, Säure 6,7 g/l, Restzucker 4,9 g/l

V: silbriges, helles Strohgelb, zarter Körper

N: reife, vanilleumspielte Beeren, feine Säure- und Mineralnoten

G: feine Blütentöne, bissl Seife, sehr saftig, leichter, aber langer Abgang

B: 19-

**Forster Pechstein Großes Gewächs, von Winning, Deidesheim, Pfalz**

T: Der Flurname „Pechstein“ leitet sich vom (pech)schwarzen basalthältigen Boden her. Neue, größere Eichenfässer; Alkohol 13 %, Säure 7 g/l, Restzucker 6,1 g/l

V: Helles Strohgelb, mittlerer Körper

N: recht deutliche Holzvanille, noch weit weg von fertig

G: auch hier dominiert das Holz, keine endgültige Beurteilung

Österreich sei einzigartig titelversessen?? Dann soll man sich einmal die Liste der VDP-Mitglieder ansehen. Da wimmelt es von Doktoren, Geheimen wie Ökonomieräten und Forstmeistern. Besonders ausgefeilt ist der Name des folgenden Vertreters der Deutschen Winzerelite, und er trägt einen stolzen und facettenreichen Namen (immerhin: fürstlicher Berater, akademischer Titel und niederer Adel!) auch oenologisch betrachtet gerechterweise... und auch die Etikettengestaltung des Gutes trotz schnöder Modernisierung.

Recht so!

**Forster Pechstein Großes Gewächs, Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan**, Deidesheim, Pfalz

T: Alkohol 13,5 %, Säure 6,8 g/l, Restzucker 4,4 g/l

V: helles silbriges Strohgelb, zarter Körper

N: zarte Seife, reife gelbe Beeren, Schießpulver, etwas Ananas und Kokos

G: schöne Mineralstruktur, deutliche Säure, dabei herrliche helle Frucht, sehr lang in aller Komplexität im Abgang

B: 19++

**Forster Ungeheuer Großes Gewächs, Georg Mosbacher**, Forst an der Weinstraße, Pfalz

T: Das Ungeheuer wurde schon von der bayrischen Verwaltung 1828 als Spitzenlage klassifiziert; Alkohol 13 %, Säure 8,8 g/l, Restzucker 6,8 g/l

V: helles silbriges Strohgelb, leichter Körper

N: rauchige fruchtige Struktur, buttrig-hellmalzig, fast feine, aber nicht holzige Vanille

G: schöne, säuregestützte Beerenfrucht, saftig, lange und gut strukturiert

B: 19-

An sich braucht man unter Weinfreunden zur Mosel nicht viele Worte verlieren, sondern nur Flaschen, die von dort kommen, öffnen – zumindest von den richtigen Adressen, weil Spreu gibt es auch dort. WB Franz hat aber selbstredend nur den Weizen mitgebracht!! Bis 2006 war übrigens die Mosel nicht so ausschließlich platzgreifend im Namen dieses Weinbaugebietes, denn man ließ bis dahin auch den Nebenflüssen Saar und Ruwer ihre Identität.

**Wawerner Goldberg Großes Gewächs, Van Volxem**, Wiltingen an der Saar, Mosel

T: Rotschiefer, Quarzporphyr; Alkohol 12 %, Säure 8 g/l, Restzucker 8,5 g/l

V: helles, silbriges Strohgelb, kräftiger Körper

N: befremdlicher Geruch, offensichtlich schon auch Schiefer, über Agrumen, ein bissl zu Sulfonamiden; nach Ablüften geht es hier in Richtung Weißbrotrinde

G: anfänglich wie auch nach längerer Wartezeit setzt sich der sulfonamidartige Geschmack am Gaumen fort, wird nicht wirklich schön; vermutlich suboptimale Flasche (auch hier Böckser?), denn bisher war ALLES, was ich von diesem Weingut gekostet habe, deutlich besser...

B: 17 – 16

**Winner Uhlen Roth Lay Großes Gewächs, Heymann-Löwenstein**, Winnigen, Mosel

T: eisenhaltiger Schiefer, nur 5.000 Flaschen pro Jahr; Alkohol 12,5 %, Säure 7 g/l, Restzucker 4 g/l

V: helles Goldgelb, mittlerer Körper

N: Kräuter, Brotrinde, leichtes Malz, diskrete Agrumen

G: runde, fruchtige Beeren mit Malzunterton, sehr feine Säure- und Mineralstruktur, langer Abgang, in dem die Struktur weiterlebt

B: 19

**Panna cotta mit Himbeeren und ihrem Eis:** himmlische dichte Oberscreme, bestens gereifte und ausgelesene Himbeeren – ein ebenso mollig-cremiger wie feinfruchtiger, nicht übersüßter Abschluß, 18,5 P!



**Graacher Himmelreich Alte Reben Großes Gewächs, Dr. Loosen, Bernkastel-Kues, Mosel**

T: tiefgründiger Blauschiefer; Alkohol 12,2 %, Säure 6,7 g/l, Restzucker 9,5 g/l

V: helles Strohgelb, mittlerer Körper

N: röstige Süße, frischer Kuchenteig mit Vanille, reife Ananas

G: zarte Säure, zart süße reife Frucht, nicht sehr druckvoll

B: 18

**Erdener Treppchen Großes Gewächs, Dr. Loosen, Bernkastel-Kues, Mosel**

T: roter Schiefer; Alkohol 12,5 %, Säure 6,2 g/l, Restzucker 7,7 g/l

V: helles Goldgelb, mittlerer Körper

N: kräftige Minerale, Haselnüsse

G: Hauch Asperl und Trockenmarillen, auch frische Noten von Säure und Mineral, ziemlich lange

B: 18



Franz Leidenmühler hat uns mit erstklassigen Beispielen aus allen klassischen deutschen Rieslingegenden einen weitgefächerten Überblick auf höchstem Niveau zusammengestellt. In dieser Vielfalt hatten wir das noch nie bei unseren Weinproben – zumal es sich hier auch um Magnums gehandelt hat! Vielen herzlichen Dank für diesen außerordentlich gelungenen Einstand als Verkostungsorganisator, und natürlich auch an Günter Hager und sein vorzügliches Küchenteam, sowie Herrn Erwin und Kollegen von der Servicebrigade, die sich um die kulinarische wie oenologische Versorgung der Verkoster an den vorschrittmäßig weit voneinander gestellten Zweier- und Vierertischen kümmerten.

Das Ambiente des „Kaufmanns“ paßte zu diesem Thema besonders gut: nicht nur, daß dieses Lokal eine gewisse konservative, durchaus heimelige Gediegenheit ausstrahlt, sondern zeigte an diesem Abend auch das Bild oben rechts im Hintergrund selbstverständlich NICHT den Donaudurchbruch bei Pöstling, sondern den Rhein am Loreleyfelsen!

*H. Huber*