



*Ahmet Tosun
(Sommelier, Weinhändler
und Jurymitglied)
kennt auch die Arbeiten
im Weinberg*

Foto: Archiv

*Blinddegustationen
am 7. Juli sowie am 5., 9.
und 16. November 2012
im Verlag*

Die Jury:
*Claus Niebuhr
(Leitung GE)
Norbert Pobbig
(Leitung F, E, P)
Kiriakos Sarantou
(Leitung GR)
Thomas Burghardt
André Gersdorf
Jutta Mühlhäuser
Timo Pritzens
Peter Scheib
Ahmet Tosun
Richard Voit*

Regionale Weißweine aus Europa und Georgien

Nach den Weißweinen aus Deutschland, Italien und Österreich, die auch in der Gunst der deutschen Weintrinker vorn liegen, haben wir in dieser Kategorie die weiteren regionaltypischen Weißweine Europas und Georgiens zusammengefasst. Sie kamen diesmal aus Spanien (8), Georgien (7), Griechenland und Frankreich (je 6) sowie aus Portugal und der Türkei und machen diese Kategorie zu einer wahren Fundgrube für entdeckungsfreudige Weintrinker. Griechische Rebsorten wie Savatiano, Assyrtiko, Robola und Malagouzia, spanische Macabeo, Viura und Albariño, portugiesische Fernão Pires und Arinto sowie französische Weine aus Chenin blanc, Viognier und Melon bieten eine enorme geschmackliche Vielfalt. Nicht zu vergessen die Georgier, deren Rebsorten Rkatsiteli und Kisi den Weinfreunden hierzulande noch wenig geläufig sind, ebenso wie Narince aus der Türkei. Leider waren aktuell keine Weine aus der Schweiz angestellt. Weine aus internationalen Rebsorten wurden separat verkostet.

Die Zahl der eingereichten Proben entsprach mit insgesamt 29 dem langjährigen Mittel in dieser Kategorie. Mit Ausnahme eines Weins, der am Korkfehler scheiterte, erwiesen sich alle als empfehlenswert. Dabei liegt das Preisniveau erfreulich niedrig, wie zwölf Prämierungen in den unteren beiden Preisklassen zeigen. Für vier, fünf Euro findet man hier schon anständige Sachen und für wenig mehr darf man schon Ansprüche stellen. Besonders zwei Weine aus Georgien und einer aus Zentralgriechenland sind hervorhebenswert. Auch zwei unserer drei Favoriten, der Domaine Montrose, ein Viognier aus dem Languedoc und der Odé d'Aydie, eine Cuvée aus dem Südwesten Frankreichs sind sehr günstig zu haben. Lediglich für den dritten Siegerwein, den Rkatsiteli Qvevri aus Kachetien muss man etwas tiefer in die Tasche greifen. Qvevri -Weine werden in Lehmamphoren im Erdreich eingelassen, vergoren und gelagert. Exklusivität, die ihren Preis hat.

**Preisklasse bis 7 Euro****SEHR GUTE WEINE**

€! 2011 Gagelani · georgischer halbtrockener Weißwein · JSC Corp. Kindzmarauli, Kvareli/Region Kachetien · Georgien (16 Punkte) – 11% vol · 5,50 € im Weinhaus Grusignac



Die Rkatsiteli-Traube verleiht diesem Wein einen sympathischen Duft nach Mirabelle und Birne. Am Gaumen überzeugt er mit zartem, süßem Schmelz und weichem Fruchtkörper, erinnert an Aprikosen und Banane, gepaart mit nussigen Komponenten. Dank lebendiger Säure und feiner Restsüße sehr ausgewogen, fruchtig und nachhaltig saftig. Viel Trinkvergnügen auch zu Feldsalat mit Pomelo und Hähnchenbruststreifen.

€! 2011 Mountrichas Family · Asyrtiko · PGI Evia · Avantis Winery, Evia/Zentralgriechenland-Euboea (16 Punkte) – 13% vol · 6,50 € in der Cava Weinhandlung



Dieser Wein aus Evia, der Halbinsel bei Attika, präsentiert sich mit brillanter Farbe und betörendem Bukett, in dem sich zitrische und florale Nuancen ebenso wie feine würzige Noten finden lassen. Im Geschmack ist er frisch, fruchtig, mit feiner Säure und von guter Länge. Eine Empfehlung zu gebratenem Stockfisch.

€! 2010 Kakhuri · trocken · JSC Corp. Kindzmarauli, Kvareli/Region Kachetien · Georgien (16 Punkte) – 12,5% vol · 6,90 € im Weinhaus Grusignac



Über fünf Monate wurde der Wein auf der Maische ausgebaut, was sich u.a. in seiner kräftigen gelben Farbe zeigt. Der Duft lässt an Birnen, geriebenen Apfel, etwas Vanille und Brioche denken. Im Mund überzeugt er mit zarter Gerbstoffnote und ausgewogenem Fruchtmix bei guter Länge. Ein Tipp zur gebratenen Geflügelleber.

GUTE WEINE

2011 Quietus · Rueda DO · Bodegas Félix Lorenzo Cachazo abgefüllt für Wein & Vinos/Kastilien-León · Spanien (15,5 Punkte) – 13% vol · 6,95 € bei Wein & Vinos



Hell leuchtendes Strohgelb, deutliches Bukett von reifen Stachelbeeren und Holunderblüten. Exotisches Fruchterlebnis am Gaumen mit ordentlicher Genusslänge. Poulardenbrust mit Steinpilzen hat sich ein Jurymitglied spontan dazu gewünscht.



2011 **Rkatsiteli** · georgischer trockener Weißwein · Corp. Kindzmarauli, Kvareli/Region Kachetien · Georgien (15 Punkte) – 12% vol · 5,00 € im Weinhaus Grusignac



Zarter Duft nach Gräsern und süßlichen Blüten verwöhnt die Nase. Was sich zunächst leicht parfümiert anfühlt, erweist sich geschmacklich als ausgewogen fruchtig. Ein eigenständiger, leiser Wein, der gut zu Kochfischgerichten passt.

2011 **Le Paradou** · **Viognier** · **Vin de Pays d'Oc** · Famille Chaudiere, Blauvac/Languedoc (15 Punkte) – 13% vol · 6,50 € bei Vinum



Viognier: das bedeutet Mundfülle! Die von der nördlichen Rhône bekannte Weißweintraupe bringt auch im Süden Frankreichs einen Wein mit viel reifer, gelber Frucht, gutem Körper und einem gewissen Grip hervor. Zur mediterranen Gemüseplatte.

2011 **Savatiano** · **dry white wine** · **Domaine Papagiannakos**, Markopoulo-Attika/Zentralgriechenland (14,5 Punkte) – 12% vol · 6,90 € in der Cava Weinhandlung



Dieser hell goldgelbe Savatiano duftet leicht nach Fruchtbonbon, etwas Biskuit und feiner Vanille. Im Geschmack ist er weich, mit milder Säure und einem leicht bitteren Finale. Das passt wiederum gut zu Vorspeisenvariationen aus Griechenland.

2011 **Avior** · **Viura** · **Rioja DOCa** · Bodegas Horzales, San Vicente de la Sonsierra/Rioja · Spanien (14,5 Punkte) – 12,5% vol · 6,95 € bei Wein & Vinos



Riojas Weißweintraupe Nummer eins bietet hier einen klassischen Auftritt: feine Säure, animierende Zitrusnoten, appetitanregende Würze mit herbalem Akzent. Dieser herbe und gleichzeitig saftige Sommerwein passt bestens zu Tapasvariationen.

€! o.J. **Cepunto Blanco** · **Macabeo** · **VT de Castilla** · Wein & Vinos (Eigenmarke)/Kastilien-La Mancha · Spanien (14 Punkte) – 12,5% vol · 3,95 € bei Wein & Vinos



Die meistangebaute Weißweintraupe Nordspaniens wird gern in Cuvées verschnitten und tritt hier als Solist auf! Blitzsauberer Durstlöscher mit blütenhaft verspielter Aromatik und frischer, würziger Art. Eine Meeresfrüchtepizza bitte.

2011 **Amático** · **Verdejo Rueda DO** · Vinos Para Ti, Rueda-Valladolid/Kastilien-Léon · Spanien (14 Punkte) – 13% vol · 4,87 € bei Mitte Meer



Die Nase von Frucht umweht, der Mund voller Stachelbeeren, dazu belebend wirkenden Noten von herben Zitruszesten. Die ein wenig spröde anmutende Säure findet Ihren Ausgleichspartner in deftigen Gerichten aus der Kräuterküche.

**Preisklasse 7 bis 12 Euro****SEHR GUTE WEINE**

€! 2011 **Domaine Montrose · Viognier · Côtes de Thongue IGP** · Oliver Coste Vigneron, Pézenas/Languedoc · Frankreich (17 Punkte) – 12,5% vol ·



8,00 € bei Welt der Weine – eingereicht von Nagel & Hoffbauer

Dieser Wein hat einen breiten Aromenfächer, mit dem er zum Entdecken immer neuer Nuancen einlädt. Zunächst sind es Stachelbeeren, grüne Paprika und Cassis, die auffallen. Später schieben sich tropische Früchte wie Mango, Ananas und Aprikosen in den Vordergrund. Am Gaumen ist er voluminös, frisch, fruchtbetont und wunderbar lang. Mit dem etwas herben Finish eine Empfehlung zu Krusten- und Schalentieren.

2011 **Odé d'Aydie · Pacherenc du Vic-Bilh Sec AC** · Château d'Aydie Famille Laplace, Audie/Süd-West · Frankreich (17 Punkte) – 14,5% vol · 11,50 € im Weinkeller Türk



Die lokalen Rebsorten Petit Manseng und Gros Manseng zeichnen einen Wein mit Charakter. Goldgelbe Verführung, weich und unendlich reich an satter, reifer Frucht: saftige Orange, Melone, Mango, Weinbergspfirsich, flambierte Früchte und gegrillte Ananas. Sechs Monate im kleinen, neuen Eichenholzfass bereichern mit würziger Vanille. Ein Wein mit Rückgrat, voluminös, kraftvoll und mit erfreulicher Länge. Ein Tipp zum Schweinebraten mit karamellisierten Apfelscheiben und Morcheln.

€! 2011 **Julien Fouet · Saumur AC** · SARL Julien Fouet, St-Cyr-en-Bourg /Loire · Frankreich (16,5 Punkte) – 12,5% vol · 7,95 € bei La cave de Bacchus



Animierendes Fruchtspiel, lebendige Struktur, Rasse. Verglichen wurde der Wein mit „einem frischen Bergbach“. Mineralisch und komplex. „Die Augen gehen auf und man wird wach“. Bonjour, die hochwertige Weißweintraube Chenin Blanc fordert eine klassische Kombi: Ziegenfrischkäse, Austern oder ein Gericht mit Champignons!

2010 **Gentilini · Robola of Cephalonia O.P.A.P** · Gentilini Winery, Kephalaria/Ionische Inseln · Griechenland (16,5 Punkte) – 13% vol · 9,50 € in der Cava Weinhandlung



Der Robola erinnert an einen Fruchtcocktail. Quitte, Ananas, Banane, Maracuja, getrocknete Beeren, Minze und mineralische Noten sind im Duft und Geschmack wahrnehmbar. Der Wein ist frisch, trotz spürbar langer Säure sehr geschmeidig und von gutem Extrakt bei sehr weichem Finale. Dazu passt Schwertfisch vom Grill.



2011 **Quietus · Rueda Verdejo DO** · Bodegas Félix Lorenzo Cachazo abgefüllt für Wein & Vinos/Kastilien-León · Spanien (16 Punkte) – 13,5% vol · 8,95 € bei Wein & Vinos



Bravo! Schon im Antrunk kündigt sich hier eine tolle Harmonie an. Wir schmecken saftigen Pfirsich, Mango und Papaya. Der Wein ist facettenreich und kräftig. Sein lang anhaltendes Fruchterlebnis hat sofort überzeugt. Verdejo pur! Dazu gibt es Cocido de garbanzos (Kichererbseneintopf mit Hühnchen und Chorizo).

GUTE WEINE

🌿 2011 **Vinha da Malhada · branco · VR Lisboa** · Filipe Gomes Pereira, Herdeiros (Ecocert)/Lissabon · Portugal (15,5 Punkte) – 12% vol · 7,50 € bei Brissac



Zartes Bukett von weißen Blüten, Geschmack nach frischen Äpfeln, geschmeidig, mit cremig milder Säure. Kein lauter Wein. Die Frische steht im Vordergrund und gewinnt. Ein guter Begleiter zu Muscheln, Krebsen und allem, was je geschwommen ist.

2011 **Kisi · Tsiskari · Georgian white dry wine** · Corp. Kindzmarauli, Kvareli/Region Kachetien · Georgien (15,5 Punkte) – 12,5% vol · 8,70 € im Weinhaus Grusignac



Etwas unscheinbar im Duft, doch mit angenehmer Aromatik am Gaumen. Stachelbeeren, Physalis und dezente Kräuternoten sind spürbar. Ein erfrischender, leichter Wein mit kerniger Struktur, belebender Säure und viel Schmelz. Dazu ein Lachstatar.

🌿 2011 **Chardonnay Roditis · trockener weißer Regionalwein aus Tirnavos** · Zafeiraki Winery (Bio)/Thessalien · Griechenland (15,5 Punkte) – 12% vol · 9,50 € in der Trilogie Oenotheka & Taverna



Helle goldgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Der Wein eröffnet mit fruchtigen Noten, die an Kiwi, Physalis, Ananas und Mandarine denken lassen. Im Geschmack ist er angenehm leicht, saftig und frisch. Zur Pasta mit geriebenem Käse.

2011 **Gurjaani · trocken** · JSC Corp. Kindzmarauli, Kvareli/Region Kachetien · Georgien (15 Punkte) – 12% vol · 7,50 € im Weinhaus Grusignac



Ein rebsortentypischer, feingliedriger Wein mit zartem Lindenblütenduft sowie Anklängen von Sternfrucht, Birnen und Pfirsichen. Er ist mittelmäßig, frisch und bietet unkomplizierten Trinkspaß. Ideal zu Spargel mit Lachs.



🌿 2010 **Les Dabinières · Muscadet Sèvre & Maine AC · sur lie · Bonnet-Huteau – Château La Tardière, La Chapelle-Heulin (Agriculture Biologique)/Loire · Frankreich (15 Punkte) – 12% vol · 7,95 € bei Weinheuer**



Die Nase wird vom Honigduft zusammen mit etwas Brioche und Aprikose verführt, während sich der Wein am Gaumen schlank und unkompliziert zeigt. Er ist finessenreich, hat eine leicht mineralische Note und passt gut zu Meeresfrüchten.

🌿 2010 **Jivov Linon · Asyrtiko · PGI Ilia · dry white wine · Stavropoulos Estate, Ilia (organic grapes)/-Peloponnes · Griechenland (15 Punkte) – 13% vol · 8,00 € in der Cava Weinhandlung**



Dieser Assyrtiko präsentiert sich mit leichten Reifenoten im Bukett, Aprikose, Kräuter und Gebäck. Im Mund ist er trocken, dicht, stoffig, mit cremiger Textur und im Abgang zartbitter. Eine Empfehlung zum griechischen Bauernsalat.

2011 **Blanco Nieva · Verdejo · Rueda DO · Viñedos de Nieva, Nieva-Segovia/Kastilien-León · Spanien (14,5 Punkte) – 12,5% vol · 7,90 € bei Vinería Carvalho**



Sattes Goldgelb einerseits und andererseits dieser jung wirkende spritzige Auftritt? Hinter herben Kräuternoten blitzt der typische Stachelbeergeschmack auf. Ein Wein mit Antipoden. Guter Vorschlag: potaje canario, ein bunter Gemüseintopf.

Preisklasse 12 bis 17 Euro

SEHR GUTE WEINE

2009 **Rkatsiteli Quevri · white dry wine · Corp. Kindzmarauli, Kvareli/Region Kachetien · Georgien (17 Punkte) – 12,5% vol · 17,00 € im Weinhaus Grusignac**



Ein charaktervoller, eigenständiger Wein mit leichtem CO₂-Eintrag. Er hat einen tiefgründigen aromatischen Duft, der ebenso an frisches Obst wie auch an Kräuterbonbon und Laub denken lässt. Am Gaumen mit feiner Fruchtsüße, Noten von gelben Pflaumen, Äpfeln und Minze sowie spürbarem Mineral. Das passt gut zu Wildgeflügel.

2011 **Espinosa · Albariño · Rias Baixas DO · Bodega La Val abgefüllt für Wein & Vinos/Galicien · Spanien (16 Punkte) – 12,5% vol · 12,95 € bei Wein & Vinos**



Hier haben wir es mit der Top-Weißweintraube Spaniens zu tun. Albariño – der „Riesling“ Spaniens. Seine Herkunft ist das grüne Galicien im Norden. Der Wein hat Frucht, Struktur und Länge! Saftige Frische und hohe Säure, Apfel, Zitrus, das alles in stimmigem Korsett! Jetzt fehlt nur noch ein Zander, auf der Haut gebraten.



🌿 2011 Aroa Laia · Blanco · Navarra DO · Aroa Bodegas, Zurukoain (aus ökologischem Anbau)/ Navarra (16 Punkte) – 13% vol · 8,90 €/ 0,5l bei Vinería Carvalho



Außergewöhnlicher Wein, denn er zeigt sich mit milchig-trübem Antlitz (unfiltriert?) und dabei sehr frisch. Überraschend sind Champagnernoten wie Hefe und Brioche! Feine zitrische Säure und Brisanz am Gaumen. Gewinnt durch Luftzufuhr. Statements: „da ist mehr drin“ ... „spannend und fordernd“ ... „man weiß nicht, wo die Reise hin geht“. Bon voyage! Pastete in Blätterteig dient als Reiseproviant.

2010 Tsinandali Tsinapari · white dry wine · Corp. Kindzmarauli, Kvareli/Region Kachetien · Georgien (16 Punkte) – 12,5% vol · 14,50 € im Weinhaus Grusignac



Die Rebsorten Rkatsiteli und Mtsvane prägen den Wein, ebenso wie die 6-monatige Lagerung im Eichenfass. Der Wein braucht unbedingt etwas Luft, um sich zu entfalten. Frisches Gras, Sauerampfer, Heu, Zitrone, grüner Tee werden spürbar. Ungewöhnlich, aber angenehm und charaktervoll, ausbrechend aus dem oft fruchtigen Einerlei. Er entfaltet, unterstützt von einer feinen mineralischen Ader, viel Kraft im Mund, entwickelt so eine gute Länge und passt sehr gut zu einer Fischsoljanka.

🌿 2011 Malagouzia · trockener weißer Regionalwein aus Tirnavos · Zafeiraki Winery (Bio)/Thessalien · Griechenland (16 Punkte) – 12% vol · 14,90 € in der Trilogie Oenotheka & Taverna



Der Newcomer der griechischen Bioweinszene Christos Zafeirakis stellt bei diesem Wein die Malagouzia-Traube in ein neues Licht. Im Bukett – dem Urmaterial der Traube sehr nah – florale, herbe, traubige Noten mit der entsprechenden Würze. Im Geschmack trocken, frisch, von präsender und sehr wohltuender Säure begleitet, mit guter Struktur, ausbalanciert. Eine Empfehlung zu Wachteln aus dem Ofen.

GUTER WEIN

2011 Côtes d'Avanos · Narince~Chardonnay · dry white wine · Kavaklidere Winery, Ankara-Akyurt/ Kappadokien-Anatolien · Türkei (15,5 Punkte) – 14,5% vol · 16,90 € bei rea GetränkeService



Dieser türkische Wein ist deutlich von Chardonnay geprägt und zeigt Anklänge eines Meursault, ohne aber das große Vorbild schon zu erreichen. Er duftet nach Vanille und zerlassener Butter, lässt aber auch feine Zitrusnoten erkennen. Am Gaumen ist er geschmeidig, dicht und überzeugt mit dem Geschmack von reifen Birnen und Äpfeln. Dazu kann man Karniyarik (mit Hackfleisch gefüllte Auberginen) reichen.