



*Weingut Reichsgraf
von Kesselstadt,
Morscheid im Ruwertal
(Mosel)*

Restsüße Rieslinge

Fast 60% der Qualitätsweine wurden 2011 in Deutschland restsüß, d.h. halbtrocken und lieblich, angebaut. Ein Großteil davon geht zu Billigpreisen über die Ladentische der Supermärkte und Discounter oder wird ohne Rücksicht auf das Image des deutschen Weins für den schnellen Euro exportiert. Doch es gibt gerade im restsüßen Bereich sehr gute Qualitäten und insbesondere der Riesling bringt auch mit mehr als neun Gramm natürlichem Restzucker wahrhaft große Weine hervor. Sie haben einst den Ruf deutscher Spitzenweine in der Welt begründet und werden auch heute von Fachleuten hoch geschätzt. Mit ihnen verfügt Deutschland über einen einzigartigen Weinschatz.

Ohne die edelsüßen Kreszenzen mit mehr als 100 g Restzucker, die ja separat degustiert wurden, standen in diesem Jahr 46 restsüße Rieslinge auf den Jurytischen. Die Hälfte der Proben kam aus dem Anbaugebiet Mosel, 14 aus dem Rheingau. Weitere wurden aus Rheinhessen (4), Württemberg (2) sowie aus Baden, Sachsen und der Pfalz eingesandt. Mitunter gefielen uns im jungen Stadium viele frische knackige Kabinettweine besser als die noch verschlossenen Spätlesen, die ihre Vorzüge erst in den nächsten Jahren ausspielen werden. Insofern sind die Bewertung immer auch Momentaufnahmen und die Beschreibungen, in denen wir auch auf das Potenzial eingehen, eine wichtige Ergänzung. Die Weingüter Wegeler wiederholten ihre Erfolge der letzten Jahre mit Spätlesen aus den Rüdeshheimer Lagen Berg Rottland und Schlossberg sowie den beiden Mosellagen Wehlener Sonnenuhr und Bernkasteler Doktor. Auch in der Spitzengruppe mit herausragenden Weinen dabei sind die Bischöflichen Weingüter Trier, Caspari-Kappel, Albert Kallfelz und Max Ferd. Richter (alle Mosel) sowie Graf von Kanitz (Rheingau). Eine besondere Erwähnung verdienen der Winzerkeller Hex vom Dasenstein (Baden) und das Weingut Machmer (Rheinhessen) für ihre sehr guten Weine unter sieben Euro.

*Blinddegustation
am 2. Oktober 2012
im Verlag*

Die Jury:
*Paula Sidore (Leitung)
Norbert Pobbig
Peter Scheib*

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

€! 2011 **Riesling · Kabinett feinherb** · Winzerkeller Hex vom Dasenstein, Kappelrodeck/Baden (17 Punkte) – 11% vol · 6,20 € im Badischen Weinhaus



Dieser strohgelbe Wein brilliert mit feinen Fruchtaromen von Weinbergspfirsichen und Grapefruit. Er hat eine tolle verspielte Säure, die sehr gut mit der Süße korrespondiert. Ein langer, mineralisch geprägter Abgang sorgt für anhaltende feinherbe Frische. Ein preiswerter Wein zu gegrillten Scampi mit frischen Kräutern.

€! 🍀 2011 **Bechtheimer Geyersberg · Riesling · Spälese halbtrocken** · Weingut G. & M. Machmer, Bechtheim (Umstellung auf Ökoweinbau)/Rheinhessen (16 Punkte) – 12,5% vol · 6,10 € im Weinhaus Machmer



Die weichen Zitronen- und Orangenfrüchte aus dem Bukett bekommen am Gaumen einen kraftvollen und frischen mineralischen Kick. Säure und Süße sind bestens balanciert und sorgen für ein lang anhaltendes Vergnügen. Gut zu gebratenem Geflügel.

Preisklasse 7 bis 12 Euro**HERAUSRAGENDE WEINE**

€! 2011 **Mülheimer Sonnenlay · Riesling · Kabinett feinherb** · Weingut Max Ferd. Richter, Mülheim/Mosel (17,5 Punkte) – 11% vol · ca. 11,50 € bei Hardy



Großartig, wie hier die Stilistik der Rebsorte und der Region interpretiert wird. Der kleine charmante Moselstinker im Bukett setzt ein erstes Zeichen. Dahinter springt ein betörender Aromafächer auf und führt uns in das Reich der Südfrüchte. Am Gaumen mit toller Struktur und mineralischem Biss, dennoch sanftmütig. Sehr lang und harmonisch saftig im Finale. Ein Genuss, solo und zur Leber Berliner Art.

€! 2011 **Scharzhofberger · Riesling · Kabinett** · Bischöfliche Weingüter, Trier/Mosel (17,5 Punkte) – 9% vol · ca. 9,40 € bei Bruhn



Sechzehn Einzellagen an Mosel, Saar und Ruwer werden von den Bischöflichen Weingütern bewirtschaftet, darunter der weltberühmte Scharzhofberg. Dieser elegante Wein hat neben den frischen Limetten- und Pfirsichnoten auch einen herben kräuterwürzigen Touch. Die sehr hohe Süße wird von der rieslingtypischen Säure wunderbar in Schach gehalten. So weckt er die Vorfreude auf eine Mandarinentarte.


Riesling restsüß

€! 🍀 2011 **Lorcher Bodental-Steinberg · Riesling · Kabinett** · Weingut Graf von Kanitz, Lorch (VDP/ECOVIN)/Rheingau (17,5 Punkte) – 11,5% vol · ca. 12,00 € im



Rebgarten, in der Weinerei am Weinberg und bei Zunftgenuss in der Arminiushalle Eine blonde Schönheit mit elegantem Auftritt. Zum Verlieben! Süße und Säure erzeugen eine unwiderstehliche Saftigkeit, sorgen für Ausstrahlung bis weit nach dem Schluck. Im wunderbaren Duft finden sich viele Rieslingaromen, allen voran reifer saftiger Pfirsich und Honigmelone. Der Wein ist deutlich vom Boden geprägt, hat trotz seiner Süße Rasse und Biss. Passt gut zu einer Ente à l'Orange.

€! 2011 **Rüdesheimer Berg Schlossberg · Riesling · Kabinett** · Weingüter Geheimrat J. Wegeler, Gutshaus Oestrich-Winkel (VDP)/Rheingau (17,5 Punkte) – 8% vol · ca. 12,00 € im KaDeWe



Diese Rheingauer Spitzenlage liegt direkt am Rheinbogen, ist exakt nach Süden ausgerichtet und besonders steil. Von hier kommen erstklassige Rieslinge und wir zählen diesen Wein, der nur auf dem Etikett ein Kabinett ist, dazu. Er duftet nach Weinbergspfirsichen und hat ein außerordentlich gelungenes Frucht-Säure-Spiel. Saftig und nachhaltig am Gaumen. Ja, ein Kaiserschmarrn wäre nicht verkehrt.

SEHR GUTE WEINE

€! 2011 **Maria · Riesling · feinherb** · Weingut Anker-mühle, Oestrich-Winkel/Rheingau (17 Pkt.) – 12% vol · 7,80 € bei Eisenwein und Der Weinkeller Linienstr.



Kellermeister Jörn Goziewski und die Ankermühle scheinen ihren Stil gefunden zu haben. Noch vor zwei Jahren hieß es „schnell trinken“, jetzt empfehlen wir „abwarten“. Der Wein ist noch jung und wild, mit Limetten, Grapefruitsaft, frischem Heu und intensivem Gewürz in der komplexen Aromatik. Vielschichtig auch am Gaumen. Frucht, gepaart mit der Mineralik von nassem Stein. Ein Tipp zu Asiagerichten.

€! 2011 **Piesporter Goldtröpfchen · Riesling · Kabinett** · Bischöfliche Weingüter, Trier/Mosel (17 Punkte) – 9% vol · ca. 9,00 € über Baumgart & Braun, Bruhn und Weinerei



Hier stapelt aber jemand tief, denn die Trauben hatten mindestens obere Spätlesequalität. So kommt der Genießer zu einem preiswerten Vergnügen. Der Wein hat dank seiner tollen Säure eine animierende Frische, wirkt dadurch trotz des großen Volumens erfreulich schlank und elegant. Er kann einen Apfelstrudel gut begleiten.



€! 🍀 2011 **Riesling · Spätlese · Alte Reben · Fuder Nr. 76** · Weingut Scholtes, Minheim (ECOVIN)/ Mosel (17 Pkt.) – 12% vol · 9,95 € bei Whdl. Suff, LPG-Filialen



Aromen von saftigen Pfirsichen, tropischen Früchten und Steinobst entfalten sich im Glas. Durch die Lagerung in traditionellen Fudern hat dieser Wein schon in seiner Jugend Tiefe und Feinheit entwickelt. Er kleidet den Mund seidig weich aus, ist angenehm süß und durchaus extraktreich. Sieht einer guten Zukunft entgegen und schmeckt zu gebackenem Lachs mit Mascarpone-Estragon-Soße besonders gut.

2011 **Merler Königslay-Terrassen · Riesling · Spätlese feinherb** · Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl/Mosel (17 Punkte) – 11,5% vol · ca. 12,00 € bei Vinobile



Aus Schiefer-Steillagen und 40-jährigen Rebstöcken bezieht der Wein sein mineralisches Gewand. Die Aromatik erinnert an einen Berggipfel nach einem Sommerregen. Geprägt von kühler Mineralität und nassem Stein, gepaart mit wunderbarer kräuterwürziger Süße. Das kann so nur Riesling von der Mosel. Diese Spätlese verdient was Feines, zum Beispiel Königskrabbe mit Polenta.

€! 2010 **Bechtolsheimer Petersberg · Riesling · Spätlese halbtrocken** · Weingut Ernst Bretz, Bechtolsheim/Rheinhessen (16,5 Punkte) – 12% vol · 7,20 € im Weinladen Schmidt



Hier gehen Süße und Säure Hand in Hand und sorgen für ausgewogenen Geschmack sowie intensiven Nachhall. Feine Noten von Pink Grapefruit, Melonen und knackigen Äpfeln verschmelzen zu einem fruchtig süßen Aromenbild. Passende Ergänzung wäre ein warmer Jakobsmuschel-Salat mit Orangen-Wein-Soße.

2011 **Riesling · Hochgewächs feinherb** · Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl/Mosel (16,5 Punkte) – 12% vol · 8,80 € bei Vinobile



Mit diesem Wein kann man nichts falsch machen. Selbst Trockenrinker werden den feinherben Charme schätzen und die Komplexität in Duft und Geschmack loben. Und süße Seelen können feststellen, dass viel Zucker nicht alles ist und sich am ausgewogenen Hochgewächs erfreuen. Gemeinsam essen sie dazu einen Vorspeisenteller.

2011 **Wehlener Sonnenuhr · Riesling · Spätlese · Cardinal Cusanus Stiftswein** · Weingut Stiftung St. Nikolaus-Hospital, Bernkastel-Kues (Bernkasteler Ring)/Mosel (16,5 Punkte) – 8% vol · 8,80 € in den DRK-Behindertertenwerkstätten in Potsdam



Die Spätlese des Stiftsweinguts hat eine milde Säure. Dies macht sie besonders bekömmlich, betont aber auch die Süße. Im Bukett finden wir neben frischen Früchten auch Gummibärchen, im Abgang werden mineralische Anklänge von leicht laktischen Tönen begleitet. Eine Variante mit viel Charme, die gut zum Quarkstollen passt.



Riesling restsüß

🌿 2011 Heilbronner Stiftsberg · Riesling "N" ** ·

Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn (ECOVIN)/-
Württemberg (16,5 Punkte) – 12,5% vol · ca. 10,00 €
bei Cella Vinaria, Rebgarten und Lebensmittel Hillmann



Wofür steht das „N“ im Weinnamen? Nobel, nachhaltig, noch Potenzial? Es würde stimmen, doch die seit über 20 Jahren ökologisch arbeitende Winzerfamilie Hieber kürzt so ihr Naturgewächs ab. Weine, die sich entwickeln dürfen, wie es die Natur vorsieht, spontan vergoren, ohne Schönungen und andere Eingriffe. Die Weine entscheiden selbst, wann sie die Gärung einstellen und so ist dieser feine, dezent restsüße Riesling einfach passiert. Was für ein Glück! Er ist gradlinig, schlank und saftig, verwöhnt mit frischen Zitrusnoten und einer spannenden Mineralik. Dazu Sushi und Sashimi bitte!

2011 Merler Stephansberg · Riesling · Spätlese
feinherb · Weingut Albert Kalfelz, Zell-Merl/Mosel
(16,5 Punkte) – 12% vol · ca. 10,00 € bei Vinobile



Von Mineralität und Würzigkeit geprägt, gibt der Riesling nur einen dezenten Hinweis auf die höhere Süße, die er unter seinem fruchtigen Kleid trägt. Reife Pfirsiche, Mangos und Aprikosen werden von würzigen Noten begleitet, die auf Kardamom und weißen Pfeffer deuten. Dazu passen gegrillte Scampis mit Chili-Soße.

🌿 2011 Lorcher Krone · Riesling · Kabinett halbtrocken · Weingut Graf von Kanitz, Lorch (VDP/ECOVIN)/Rheingau (16,5 Punkte) – 13% vol · ca.



11,50 € im Rebgarten, in der Weinerei am Weinberg und bei
Zunftgenuss in der Arminiusshalle

Reife, köstliche Papaya und Ananas verführen die Nase, während wilde Noten aus der Spontangärung noch für Unruhe sorgen. Mit seinem schlanken, festen Körper macht er eine tolle Figur am Gaumen, bevor die steinigen Noten vom Quarzit und Schiefer im Abgang wieder Aufregung bringen. Ein süßes Märchen, zu Meeresfrüchten.

2011 Wehlener Sonnenuhr · Riesling · Kabinett
feinherb · Weingut Max Ferd. Richter, Mülheim/Mosel
(16,5 Punkte) – 10,5% vol · ca. 12,00 € bei Hardy



Ein leichter, fruchtbetonter Wein, in dem Säure und Restzucker eine Symbiose eingegangen sind. Zitrusfrisch und saftig, mit straffem Körper. Typischer Mosel-Riesling, der Trinkimpuls und Wohlbefinden auslöst. Wir denken dabei an Raclette-Gemüsepfännchen und gegrillte Scampis.

€! 2011 Riesling · feinherb · Weingut Baron Knyp-
hausen, Erbach (VDP)/Rheingau (16 Punkte) –
11,5% vol · ca. 7,50 € im Weinkeller Türk



Um sein Bukett zu entwickeln, braucht der Wein Zeit. Doch im Geschmack überzeugt er von Anfang an mit viel feinherber Frucht und schönem Schmelz. Süße und Säure sind in gutem Einklang. Die Saftigkeit bereitet Trinkfreude, auch zum Thai-Curry.



2011 **Riesling · feinfruchtig** · Weingut Liebfrauentift,
Worms/Rheinhessen (16 Punkte) – 10% vol ·
ca. 8,50 € bei Weinmichel



Feinfruchtig – wie wahr! Pures Trinkvergnügen dank einer ausgewogenen Balance von Süße und Säure sowie einem leichten mineralischen Eintrag. Lang und saftig ist das Finale. Darf noch reifen, schmeckt aber schon jetzt zu süßem Palatschinken.

2011 **Riesling Silber · feinherb** · Horcher Weinbau,
Kallstadt/Pfalz (16 Punkte) – 11,5% vol · ca. 8,90 €
bei Paasburg's WAL und in den Restaurants Weingrün,
Aigner, Altes Zollhaus



Im Bukett noch etwas schüchtern, doch am Gaumen vollführt die Frucht mit der erdigen Würze einen tollen Tanz, zu dem die sympathische Säure den Takt vorgibt. Der extraktreiche Wein ist ein toller Begleiter zur Hähnchenbrust mit Mango-Chutney.

2011 **Graacher Himmelreich · Riesling · Kabinett
feinherb** · Weingüter Geheimrat J. Wegeler, Gutshaus
Bernkastel (VDP)/Mosel (16 Punkte) – 11 % vol ·
11,50 € bei Welt der Weine



Vielschichtig und komplex. Wilde Aprikosen, Steinobst und etwas Rauch kennzeichnen das Bukett. Im Mund noch leicht stürmisch, mehr geprägt vom Mineral als von der Frucht. Der Wein hat gutes Potenzial. Er schmeckt auch zu gegrilltem Lachs.

2010 **CHARTA Riesling · Kabinett** · Weingut Baron
Knyphausen, Erbach (VDP)/Rheingau (16 Punkte) –
11,5% vol · ca. 11,50 € im Weinkeller Türk



Obwohl aus 2010, brilliert der Wein noch immer mit einem üppigen Fruchtcocktail aus Ananas, Mango, Pfirsich, Litschi und reifen, saftigen Orangen. Am Gaumen lässt ihn die milde Säure etwas breit wirken. Aber das passt gut zum Cordon bleu.

2011 **Scharzhofberger · Riesling · Spätlese** · Bischöfliche
Weingüter, Trier/Mosel (16 Punkte) – 8,5% vol ·
ca. 11,50 € über Baumgart & Braun und Bruhn



Aktuell stehen Süße und Frucht wie in Stein gemeißelt nebeneinander und lassen sich von der filigranen Säure umspielen. Der Wein hat dadurch eine überragende Frische, muss sich aber insgesamt erst finden. Das wird, ganz sicher! Gut zum Käse.

2011 **Scharzhofberger · Riesling · Kabinett feinherb** ·
Reichsgraf von Kesselstatt, Morscheid (VDP)/Mosel
(16 Punkte) – 11,5% vol · ca. 11,90 € bei Frische-
paradies, Hardy, Karstadt, Suff und im KaDeWe



Das feine Süße-Säure-Spiel erfasst zunächst den Gaumen, doch kurze Zeit später ist der Genießer vollends beeindruckt. Der Wein ist fein ziseliert, dezent mineralisch, schlank und elegant. Dazu wünscht man sich gebratene Jakobsmuscheln.


Riesling restsüß
GUTE WEINE

2011 **Finesse · Riesling** · Weingut Albert Kalfelz, Zell-Merl/Mosel (15,5 Punkte) – 10,5% vol · 8,50 € bei Vinobile



Dank des guten Verhältnisses von Süße und Säure bleibt dieser Wein leicht und verspielt. Die Nase tendiert zu Zitrusfrüchten. Im Mund kommt eine erdige Komponente als Pendant dazu. Gebackenes Fischfilet mit jungem grünen Spargel wäre passend.

2011 **Bernkasteler Graben · Riesling · Spätlese feinherb · Cardinal Cusanus Stiftswein** · Weingut Stiftung St. Nikolaus-Hospital, Bernkastel-Kues (Bernkasteler Ring)/Mosel



(15,5 Punkte) – 11,5% vol · 8,80 € in den DRK-Behindertenwerkstätten in Potsdam Schieferböden liefern einen balsamisch und honighaft wirkenden, extraktreichen Tropfen mit satter Aprikosenfrucht. Er hat eine fantastische Frische und Spannkraft am Gaumen und viel Schmelz im Nachhall. Dazu essen wir Schweinesteak au four.

2011 **Rauenthal Rothenberg · Riesling · Kabinett feinherb** · Diefenhardt'sches Weingut, Eltville-Martinsthal (VDP)/Rheingau (15,5 Punkte) – 12% vol · 8,95 € bei AW Weine & Spirituosencenter Tegel



Neben saftigen Zitrusnoten und einer süßen weichen Frucht hat er eine steinharte Mineralik, die nichts für zarte Gaumen ist. Im Finale vereinigen sich Kraft und Finesse wieder. Ein Tipp zum Picknick, mit Buletten und Kartoffelsalat.

2011 **Kaseler Riesling · Kabinett feinherb** · Bischöfliche Weingüter, Trier/Mosel (15,5 Punkte) – 10,5% vol · ca. 9,00 € über Baumgart & Braun, Bruhn und Weinerei



Der Ortsriesling ist wunderbar gradlinig, unkompliziert und bietet viel Trinkvergnügen. Er duftet nach Aprikosen und Zitrusfrüchten, ist ausgewogen und hat eine mittlere Länge. Passt gut zu Feldsalat mit Pomelo und Hähnchenbruststreifen.

2011 **Riesling · Charta** · Diefenhardt'sches Weingut, Eltville-Martinsthal (VDP)/Rheingau (15,5 Punkte) – 12,5% vol · ca. 11,95 € bei AW Weine & Spirituosencenter Tegel



Mit klassischer Limette und Pink Grapefruit eröffnet der Chartawein. Aus bestem Rheingauer Terroir bezieht er ein strukturiertes, steiniges Rückgrat. Die spürbare Säure sorgt für eine spielerische Komponente. Zum Zander, in der Folie gegart.

2011 **Divinus · Riesling** · Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim/Württemberg (15 Punkte) – 13,5% vol · 10,20 € im Württemberger Weinhaus



Ein ruhiger Typ. Reife Äpfel und Honigmelone mit etwas Zitrus saft bietet das Bukett an. Schmelzt am Gaumen mit weicher, milder Säure. Der Wein flüstert von den warmen Tagen und Nächten des Sommers 2011. Dazu Lachsfilet mit Zitronenbuttersoße.



2011 **Bechthemer Riesling -S- · Spätlese feinherb ·**
Weingut Oekonomierat Johann Geil Erben, Bechtheim/
Rheinessen (14,5 Punkte) – 12% vol · 9,50 € im
Weinhaus Obermeyer



Reife Äpfel und Birnen sind im etwas verhaltenen Bukett zu finden. Im Mund dann ein ganzer Obstkorb mit hohem Südfrüchteanteil. Süffig, belebend und aufgrund der defensiven Säure auch sehr bekömmlich. Ein Volltreffer auf jeder Picknick-Decke.

Preisklasse 12 bis 17 Euro

HERAUSRAGENDE WEINE

€! 2011 **Rüdesheimer Berg Rottland · Riesling ·**
Spätlese · Weingüter Geheimrat J. Wegeler,
Gutshaus Oestrich-Winkel (VDP)/Rheingau
(18,5 Punkte) – 8% vol · ca. 16,50 € bei Welt der Weine



Im Mittelalter schenkte der Mainzer Bischof Bardo den Rüdesheimer Winzern diesen Berg, der als gerodetes Land zu Rottland wurde. Hätte der Würdenträger um die Karriere dieser Spitzenlage gewusst, womöglich müssten die Winzer noch heute den Zehnten nach Mainz überweisen. Die Spätlese aus dem Hause Wegeler ist eine Hommage an den Riesling! Sie ist trotz einer Restzuckermenge, die längst im edelstüßen Bereich liegt, beeindruckend elegant und feingliedrig. Im vielschichtigen Bukett finden sich so ziemlich alle Frucht nuances, die man mit einem großen Riesling assoziiert. Bis der Wein verklungen ist, bleibt auch viel Zeit, seine Gedanken zu ordnen. Er hat Potenzial für Jahrzehnte. Dazu muss man wirklich nichts essen.

€! 2011 **Wehlener Sonnenuhr · Riesling · Spätlese ·**
Weingüter Geheimrat J. Wegeler, Gutshaus Bernkastel
(VDP)/Mosel (18 Punkte) – 8% vol · 16,20 € bei Welt
der Weine



Ob die Wehlener Sonnenuhr auch die Sommerzeit anzeigt? Unwichtig, wer diesen Wein trinkt, weiß sowieso, was die Stunde geschlagen hat. Hier geht es um Riesling aus einer der berühmtesten Lagen der Welt. Die Spätlese verführt mit dem Duft von Akazienhonig und einem ganzen Basar tropischer Früchte. Feine Hefenoten zeigen ihre Jugendlichkeit an. Sie hat Kraft und Finesse, verbindet Fülle und Leichtigkeit, macht glücklich und lässt die Zeit vergessen. Zum Edelpilzkäse, Sommer wie Winter – bis 2030+.

SEHR GUTE WEINE

2011 **Bernkasteler Badstube · Riesling · Spätlese**
feinherb · Weingüter Geheimrat J. Wegeler, Gutshaus
Bernkastel (VDP)/Mosel (16,5 Punkte) – 12% vol ·
12,90 € bei Welt der Weine





Riesling restsüß

Wie im Kinderreim – „Sugar and spice and everything nice...“ – tanzt dieser Wein auf der Zunge. Ein typischer, auf Schieferboden gewachsener Mosel-Riesling. Erfrischende Zitrone und Grapefruit, dazu Pfirsich und Aprikose, unterlegt mit edlem Muskatton. Klasse! Dazu frisch gemachte Hummer-Ravioli mit heller Käsesoße.

**2011 Graacher Dompropst · Riesling · Spätlese
feinherb** · Weingut Max Ferd. Richter, Mülheim/Mosel
(16,5 Punkte) – 11,5% vol · ca. 15,00 € bei Hardy



Wunderbar der Duft tropischer Früchte und dazu die kühle Mineralik. Der Wein überzeugt mit saftiger Fülle, ist ausgewogen und hat eine recht milde Säure, die dienend im Hintergrund bleibt und für die saftige Opulenz im Finale mitverantwortlich ist. Darf gern auch noch reifen, bevor er zu Dim Sum auf den Tisch kommt.

2011 Josephshöfer · Riesling · Kabinett feinherb · Reichsgraf von Kesselstatt, Morscheid (VDP)/Mosel
(16 Punkte) – 11% vol · ca. 12,70 € bei Frische-
paradies, Hardy, Karstadt, Suff und im KaDeWe



Das elegante Aroma von reifen Pfirsichen, Ananas und Orangen begrüßt die Nase. Die Frucht wirkt noch etwas scheu und so ist es die Mineralik, die den Wein strukturiert. Aber ein langer, runder und fruchtiger Abgang flüstert ganz klar: auch wenn schon jetzt beeindruckend, kommt das Beste noch. Eine Idee zum Curry-Hähnchen.

2011 Riesling · Alte Reben · Weingut Krone
Assmannshausen/Rheingau (16 Punkte) – 12,5% vol ·
ca. 15,00 € bei Wein & Glas und Welt der Weine



Dieser Wein fasziniert mit Aromen von Zitronenschale, gezuckerter Pink Grapefruit und wilder Hefe. Er streichelt den Mund mit einer seidigen, balancierten Süße und schließt das Ganze mit einem rassigen, säurebetonten Kick ab. Seinem verführerischen Werben kann man nicht widerstehen, schon gar nicht zum Kräuterrisotto.

2011 PUR · Riesling · Kabinett · Weingüter Geheimrat
J. Wegeler, Gutshaus Oestrich-Winkel (VDP)/Rheingau
(16 Punkte) – 11% vol · 13,00 € bei Welt der Weine



Pures Rieslingvergnügen. Verspielte Zitrusnoten erfreuen Nase und Mund. Dem rassigen säurefrischen Auftakt folgt eine sehr gut balancierte Saftigkeit, die lange anhält. Ideal zum Wildlachsfilet im Blätterteig.

2011 Riesling · feinherb · Weinbau Frédéric Fourré,
Radebeul/Sachsen (16 Pkt.) – 11% vol · 15,00 € beim
Winzer + in der Vinothek von K.-F. Aust in Radebeul



Auch Sachsen ist Rieslingland. Süß und saftig präsentiert sich der Wein am Gaumen, nachdem er bereits mit feinen Südfrüchtearomen die Nase überzeugt hat. Er ist ausgewogen, frisch und gut strukturiert sowie angenehm lang im Finale. Paniertes grünes Gemüse wie Zucchini und Brokkoli würde den Genuss vollenden.

**Preisklasse 17 bis 22 Euro****HERAUSRAGENDE WEINE**

🌿 2011 Enkircher Zeppwingert · Riesling · Spätlese
feinherb · Alte Reben · Weingut Caspari-Kappel,
Enkirch (ECOVIN)/Mosel (17,5 Punkte) – 12% vol ·
18,00 € bei Cavatappi Südstern



Das süße Pendant zur herausragenden trockenen Ellergrub-Spätlese von Caspari-Kappel. Trotz seines großen Volumens bewahrt der Wein seine Eleganz am Gaumen. Volle saftige Frucht und eine verspielte Säure münden in eine überragende, saftige Länge. Die feine Süße ist überall spürbar und nirgends störend. Ein eleganter Auftritt, den man durch ein raffiniertes Apfeldessert noch abrunden kann.

2011 Merler Fettgarten · URGESTEIN · Riesling ·
Weingut Albert Kalfelz, Zell-Merl (Bernkasteler Ring)/
Mosel (17,5 Punkte) – 11,5% vol · 20,00 € bei Vinobile



Weine wie dieser haben den Ruf des deutschen Rieslings begründet. Er verfügt über eine hohe Süße, zeigt aber dank der frischen Säure und der knisternden Mineralik keine Anzeichen zur Opulenz. Das finessenreiche Spiel am Gaumen lässt eher an einen festlichen Ballsaal als an einen Fettgarten denken. Dieser Wein wird noch lange vom Sommer 2011 künden. An kalten Winterabenden zu würzigem Käse.

SEHR GUTE WEINE

2011 Kiedricher Sandgrub Erste Lage · Riesling ·
Weingut Baron Knyphausen, Erbach (VDP)/Rheingau
(16,5 Pkt.) – 13% vol · 19,50 € im Weinkeller Türk



Der Wein ist längst nicht so deutlich von der höheren Süße geprägt, wie man annehmen könnte. Die passende Säure lässt ihn schlank und sehr gut strukturiert erscheinen. Feine zitrische Noten geben ihm ein langes frisches Finale. Hat seinen Zenit noch lange nicht erreicht. Zum Chicoréesalat mit Tafelspitz eine gute Idee.

🌿 2011 Trabener Gaispfad · Riesling · Spätlese · Alte
Reben · Wgt. Caspari-Kappel, Enkirch (ECOVIN)/Mosel
(16 Punkte) – 7% vol · 18,00 € bei Cavatappi Südstern



Dieses Riesling-Talent kommt nur langsam in Fahrt. Kein Wunder, schließlich hat es enorm viel Kraft, Extrakt, Süße und Säure mit auf eine lange Reise bekommen. Alles wirkt sehr kompakt, dicht, gut verschnürt. Alkohol ist nur sehr wenig dabei. Die Aromen könnten auch von getrockneten Aprikosen, gegrillter Ananas und Karamellbonbons stammen. Die Länge ist atemberaubend. Der Wein wird 2013 auf die Überholspur wechseln, dort einige Jahre Vollgas geben und manch höher eingeschätzten Wein hinter sich lassen. Im Ziel ist er das Dessert des Festmenüs.



Riesling restsüß

2011 **Roter Riesling · feinherb** · Weingut Baron Knyphausen, Erbach (VDP)/Rheingau (16 Punkte) – 12,5% vol · ca. 19,50 € im Weinkeller Türk



Roter Riesling ist die Urform des heutigen weißen Rieslings, galt lange als verschollen, wurde im Rheingau, wo die Rebe einst zu Hause war, wieder entdeckt. Heute wird sie dort in kleinstmengen auch wieder kultiviert. Obwohl die Fruchtaromen relativ verschlossen wirken, macht die feine Struktur den Wein sehr elegant. Der prägnante mineralische Abgang zeigt die urwüchsige Kraft und Rasse des Rieslings. Das erste Glas wird degustiert, der Rest zu Frühlingsrollen getrunken.

Preisklasse über 22 Euro

HERAUSRAGENDER WEIN

2011 **Bernkasteler Doktor · Erste Lage · Riesling · Spätlese** · Weingüter Geheimrat J. Wegeler, Gutshaus Bernkastel (VDP)/Mosel (18 Punkte) – 8,5% vol · 39,50 € bei Welt der Weine



Dieser Wein zaubert ein Lächeln auf das Gesicht des Genießers. Schon am Glas riechen zu dürfen, ist ein Privileg. Saftige Pfirsiche, gegrillte Ananas und süße Honigmelonen können nicht verführerischer duften. Das fruchtig süße Vergnügen setzt sich am Gaumen fort. Doch erst die wunderbar mineralische Säure macht das außergewöhnliche Erlebnis perfekt. Der Doktor hat eine lange Lebensperspektive. Er wird seinen Geschmack in den nächsten Jahrzehnten ändern, aber immer grandios bleiben. Eine lohnende Investition. Wo bekommt man sonst 8,5 % für sein Geld!

SEHR GUTER WEIN

2011 **Hattenheimer Wisselbrunnen · Riesling · Spätlese Goldkapsel** · Weingut Baron Knyphausen, Erbach (VDP)/Rheingau (16,5 Punkte) – 9,5% vol · ca. 26,00 € im Weinkeller Türk



Klasse, ein Riesling, der selbst zur hohen Süße noch feine mineralische Akzente setzt. Der Duft ist von glockenklaren Aromen geprägt, die an Aprikosen und Quitten denken lassen. Zum Auftakt elegant, feingliedrig und finessenreich. Im weiteren Trinkverlauf zeigt sich dann der fruchtig opulente Stil in voller Blüte. Wir sind überzeugt, dass die Goldkapsel-Spätlese aus einer der besten Rheingauer Lagen noch weiter zulegen wird. Ihr Potenzial ist ein unschätzbare Trumpf. Spielen Sie ihn in den nächsten 20 Jahren zu einem besonderen Jubiläum aus.