

**Preisklasse bis 12 Euro****HERAUSRAGENDER WEIN**

€! 2015 **Merler Fettgarten · Riesling · feinherb** · Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl/Mosel (17,5 Punkte) – 11,5% vol · 10,20 € bei Vinobile



Die Lage Fettgarten hat ihren Namen von den schweren „fetten“ Böden, die gut das Wasser speichern und die Reben so optimal mit Nährstoffen versorgen. Der Wein duftet nach Südfrüchten. Im Mund verbindet er Frucht und Saftigkeit mit Mineralität. Er ist ausdruckstark, sehr komplex und nachhaltig. Sein Süße-Säure-Spiel belebt und passt zur Schärfe der asiatischen Küche.

SEHR GUTE WEINE

€! 2015 **Lagenspiel · Riesling · Horcher Silber** · Horcher Weinbau, Kallstadt/Pfalz (17 Punkte) – 12,5% vol · ca. 9,50 € bei Paasburg's WAL und in den Restaurants Weingrün, Aigner, Altes Zollhaus



Eine Lagencuvée mit hohem Genussfaktor. Der Duft nach reifen Pfirsichen, Mango und gelben Pflaumen ist verführerisch. Die leichte Süße unterstützt die fruchtige Art am Gaumen und sorgt im Zusammenspiel mit der angenehm frischen Säure für einen saftigen Abgang. Lachsfilet mit Artischocken-Zucchini-Gemüse und Paprikasauce.

€! 2015 **Bechtolsheimer Petersberg · Riesling · Spätlese feinherb** · Weingut Ernst Bretz, Bechtolsheim/Rhein-hessen (17 Punkte) – 11,5% vol · ca. 9,50 € über Weinladen Schmidt



Ananas, Pfirsiche, Aprikosen – ein ganzer Früchtekorb scheint sich im Bukett widerzuspiegeln. Geschmacklich ist der Wein sehr saftig und feingliedrig, weil weder Süße noch Säure dominieren, sondern mit dem angedeuteten Mineral zu einer Einheit verschmelzen. So ausgestattet ist der Wein genau richtig zu Ceviche auf Gemüse.

€! 2015 **Merler Adler · Riesling · feinherb** · Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl/Mosel (17 Punkte) – 11% vol · 9,90 € bei Vinobile



Klasse, wie gut die Lagentypizität bei den Kallfelz-Rieslingen herausgearbeitet ist. Der Adler hat eine tolle Zitrusfrucht, saftige Melonen, Pfirsiche, auch etwas Kiwi und Stachelbeeren im Bukett. Säure und Süße sind im Gleichklang. Alles wirkt hier leicht, beschwingt und verführerisch. Und zum Räucherfisch passt er auch.



€! 2015 **Merler Stephansberg · Riesling · feinherb** · Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl/Mosel (17 Punkte) – 11% vol · 10,70 € bei Vinobile



Viel animierende Rieslingfrucht im ausdrucksstarken Bukett. Im Mund lässt die forsch mosel- und sortentypische Säure den Wein zunächst recht knackig frisch erscheinen, doch die gut balancierte Süße hält alles im Gleichgewicht und führt in einen fruchtbetonten langen Abgang. So wie es eine Ziegenkäse-Birnen-Tarte verlangt.

€! 2015 **Hochheimer Riesling · VDP.Ortswein Classic** · Domdechant Werner'sches Weingut, Hochheim a. M. (VDP)/Rheingau (17 Punkte) – 13,5% vol · 12,00 € bei schöner hausen



Klassisch ist hier nur die moderate Restsüße, denn der Alkohol sorgt für ein größeres Volumen als es für halbtrockene Rheingauer Rieslinge üblich ist. Doch der Wein wirkt nicht zu kompakt, ist lang und saftig. Süße und Säure befinden sich in gutem Verhältnis. Mit einem Tick Reife kann er ein Wildgericht gut begleiten.

€! 2015 **Hochheimer Riesling · VDP.Ortswein Kabinett** · Domdechant Werner'sches Weingut, Hochheim a. M. (VDP)/Rheingau (17 Punkte) – 12% vol · 12,00 € bei Hardy und schöner hausen



Der Wein zeigt eine leichte Tendenz zur Überreife. Sehr reife Apfelsinen und Apfelkompott bestimmen das Bukett. Er ist saftig, fruchtbetont und dezent kräuterwürzig. Seine mild wirkende Säure lässt der kräftigen Süße im Finale den Vortritt. Zu Böhmischen Pflaumenknödeln würde sich Harmonie einstellen.

€! 🍀 2015 **Heilbronner Stiftsberg · Riesling* · Kabinett** · Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn (ECOVIN)/Württemberg (16,5 Punkte) – 11,5% vol · ca. 8,00 € am Markt auf dem Karl-August-Platz



Ein Kabinett wie er im Buche steht. Fruchtig frisch duftend, vollmundig, saftig, lang und ausgewogen. Vollreife Orangen und Weinbergspfirsiche sind die Leitaromen. Der Wein ist feingliedrig und dezent mineralisch, der Alkohol moderat. Mit Vergnügen solo oder zu einem würzig scharfen Gericht wie Jambalaya.

2015 **Kallfelz Riesling · Hochgewächs feinherb** · Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl/Mosel (16 Punkte) – 11% vol · 9,70 € bei Vinobile



Hochgewächs bezeichnet vor allem höherwertige Riesling-Qualitätsweine aus den Steillagen der Mosel. Der feinherbe Gutswein von Kallfelz duftet intensiv fruchtig. Die Säure bitzelt etwas auf der Zunge und vollführt mit der Restsüße ein vergnügliches Spiel. Der Kontrast zu Broten mit Blut- und Leberwurst ist spannend.



Preisklasse 12 bis 17 Euro

WELTSPITZE

€! 2015 **Merler Königsly Terrassen · Riesling · Spätlese fruchtsüß** · Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl/Mosel (19 Punkte) – 7,5% vol · 12,80 € bei Vinobile



Der König dieser Kategorie. Sein Thron steht in terrassierter Steillage auf extrem trockenen und kargen Schieferböden. Fast hundert Gramm Restzucker und die moseltypische Säure sind in diesem strohgelben Riesling eine nahezu perfekte Symbiose eingegangen. Jeder Schluck wird zum Vergnügen. Das Fruchtbild aus heimischem Kern- und Steinobst sowie Zitrusfrüchten des Südens ist so komplex, dass es keinen Sinn macht, einzelne Referenzen zu nennen. Der Wein hat ein großes Reifepotenzial. Mindestens zwei, drei Jahre sollte man ihm schon noch gönnen, bevor gegrillter Hummer mit asiatischer Cocktailsauce dazu gereicht wird.

HERAUSRAGENDE WEINE

🍀 2015 **BERG SCHLOSSBERG · Riesling · VDP.Große Lage Kabinett** · Weingüter Geheimrat J. Wegeler, Gutshaus Oestrich-Winkel (VDP)/Rheingau (18 Punkte) – 8,5% vol · ca. 15,00 € bei Welt der Weine



Allgemein gelten die Rieslinge vom Schlossberg in ihrer Jugend eher als verschlossen, doch hier ganz das Gegenteil. Der Wein ist dieser Trotzphase entwachsen. Er ist süß und saftig, frisch und fruchtig im besten Wortsinn. Ananas und reife Weinbergspfirsiche bestimmen das Aroma, knisternde Mineralik sorgt für Spannung. Ein Riesling der Extraklasse mit langer Perspektive, zu dem Melone mit Schinken gereicht werden kann.

€! 2015 **Weißer Riesling · Spätlese feinherb** · Winzerhof Gussek, Naumburg/Saale-Unstrut (17,5 Punkte) – 11,5% vol · 12,50 € über Weinladen Schmidt und im Weingut



Gerade weil der Duft so zart und wenig aufdringlich ist, möchte man immer wieder am Glas riechen. Süße reife Pfirsiche, Aprikosen und Ananas sind aber auch zu verführerisch. Am Gaumen bilden Süße und Säure ein Traumpaar. Elegant und saftig gleitet der Wein über den Gaumen. Eine perfekte Begleitung zum Sushi.

€! 2015 **Meißner Kapitelberg · Riesling · Spätlese feinherb** · Weingut Vincenz Richter, Meißen/Sachsen (17,5 Punkte) – 11% vol · 13,00 € im Weingut



Als einer der wenigen Winzer des Anbaugebiets bekennt sich Thomas Herrlich auch mit der Flaschenform, der Sachsenkeule, zur Herkunft seiner Weine. Der Wein duftet intensiv nach Äpfeln, Aprikosen und Maracuja, hat eine eher milde Säure und ein erstaunlich großes Volumen. Auch das saftige Finale passt zum Spargel-Erdbeer-Salat.



2015 Zeppwingert · Riesling · Spätlese feinherb · von alten Reben · Weingut Caspari-Kappel, Enkirch (ECOVIN vegan)/Mosel (17,5 Punkte) – 11,5% vol ·



15,00 € bei Not only Riesling am Marheinekeplatz und am Karl-August-Platz
Für diesen Riesling haben uralte wurzelechte Reben Mineralien und Nährstoffe aus dem blauen Schieferboden des Zeppwingerts in den Trauben eingelagert und Kellermeister Uwe Jostock hat es meisterhaft verstanden, dies im Wein schmeckbar zu machen. Die spontan vergorene Spätlese steht erst am Anfang einer wundervollen Entwicklung. Ihre Säurestruktur, der Extraktreichtum, die elegante Süße sowie der dezent unterstützende Alkohol bieten dafür die Garantie. Im reifen Alter kann sie einmal ein Rinderfilet mit Steinpilzen begleiten.

2015 Hochheimer Hölle · Riesling · VDP.Erste Lage Spätlese · Domdechant Werner'sches Weingut, Hochheim a. M. (VDP)/Rheingau (17,5 Punkte) –



11,5% vol · 17,00 € in Berlin über Hardy und schöner hausen
Wie süß ist doch die Hölle! Diese Spätlese bringt viel Volumen mit, hat die Grenze zum Dessertwein überschritten und würde auch bei den Edelsüßen eine gute Figur machen. Pfirsich, rosa Grapefruit, Quitte und Ananas sorgen für ein traumhaft schönes Fruchtbild. Säure und Mineral assistieren perfekt. Spielerisch, unbesüßwert und vergnüglich gleitet der Wein in den schier unendlich langen Abgang. Wem der Wein selbst als Dessert nicht reicht, kann würzigen Käseplatte servieren.

SEHR GUTE WEINE

2015 Wegeler PUR · Riesling · VDP.Gutswein Kabinett · Weingüter Geheimrat J. Wegeler, Gutshaus Oestrich-Winkel (VDP)/Rheingau (16,5 Punkte) – 11,5% vol · ca. 15,50 € bei Welt der Weine



2006 erstmals vorgestellt, ist der PUR inzwischen ein Klassiker. Hier steht der pure Riesling-Genuss im Vordergrund, unabhängig aus welcher der Toplagen des Weinguts die Trauben kommen. Sein fruchtiges Bukett signalisiert beste Sortentypizität, Am Gaumen sorgt die kräftige Säure zunächst für Furore, ehe die feine Süße alles ins Gleichgewicht bringt. Fisch in Zitronen-Buttersauce kommt dazu gut.

2015 Riesling · VDP.Gutswein · Weingut Schloss Proschwitz – Prinz zur Lippe, Zadel (VDP)/Sachsen (16 Punkte) – 11,5% vol · ca. 14,00 € bei Lutter &



Wegner, Karstadt Perfetto und Galeria Kaufhof, Karstadt Perfetto, Klemkes, Vinothek Berlin sowie in der Vinothek in Zadel

Auffallend ist die sehr helle Farbe. Passend dazu der zarte Blütenduft in Kombination mit animierenden Zitrusnoten. Geschmacklich frisch und leicht. Süße und Säure stehen in gutem Verhältnis. Im Abgang finessenreich und verspielt. Solo ebenso wie zu Kabeljau a l'Orange ein Genuss.



2015 **Seußlitzer Heinrichsburg · Riesling · Kabinett** ·
Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth,
Radebeul/Sachsen (16 Punkte) – 10% vol · ca. 14,90 €
in der Vinothek auf Schloss Wackerbarth



Das Elbtal gehörte 2015 zu den sonnigsten Regionen Deutschlands, was in Verbindung mit den kühlen Herbstnächten einen feingliedrigen, fruchtigen und mineralischen Riesling hervorbrachte. Er duftet nach Plattpfirsichen, Mango und Melone. Die fordernde Säure korrespondiert mit der Süße und zum Carpaccio vom Räucherlachs.


Preisklasse 17 bis 22 Euro

HERAUSRAGENDE WEINE

2015 **LAY · Riesling · VDP.Große Lage feinherb** ·
Weingüter Geheimrat J. Wegeler, Gutshaus Bernkastel
(VDP)/Mosel (18 Punkte) – 12,5% vol · ca. 21,00 €
bei Welt der Weine



Aus den Schieferfelsen (gallisch Laie > Lay) um Bernkastel bezieht der Wein eine tiefgründige Mineralik. Im Zusammenspiel mit der Frucht von Pfirsichen, Melonen und Grapefruit sorgt sie für ein knackiges, frisch-fruchtiges Trinkvergnügen. Es ist kaum möglich, alle Nuancen des finessenreichen Weins zu erschmecken bis die Flasche leer ist. Wie faszinierend wäre es, die Entwicklung des Lay Rieslings bis 2035 mit zu erleben oder ihn zu einem asiatischen Fisch-Curry zu genießen!

 2014 **Kaufmann Rheingau Riesling · Kabinett** ·
Weingut Hans Lang – Urban Kaufmann, Eltville-
Hattenheim (VDP/Bio)/Rheingau (17,5 Punkte) –
9,5% vol · 17,50 € bei Getränke Nordmann, Pabst, Weinkost, Grat's Kontor



Ein sehr gut strukturierter. Das perfekt abgestimmte Säure-Süße-Verhältnis sorgt für ein saftiges Vergnügen und dafür, dass der Wein trotz hohen Restzuckers der Tendenz zur Breite nicht nachgibt. Ausgewogen und lang im Finale. Dazu eine Empfehlung aus der orientalischen Küche: Fisch-Falafel in scharfer Harissa-Mayonnaise.

2015 **SONNENUHR · Riesling · VDP.Große Lage
Spätlese** · Weingüter Geheimrat J. Wegeler, Gutshaus
Bernkastel (VDP)/Mosel (17,5 Punkte) – 8% vol ·
21,00 € bei Welt der Weine



Der süßeste Wein dieser Kategorie, doch dank seiner hervorragenden Säurebasis würde niemand fast hundert Gramm Restzucker zu vermuten. Er duftet betörend nach Kiwi, Limetten und Weinbergspfirsich. Frucht, Süße und Säure befinden sich in begeisterndem Gleichgewicht. Dennoch vibriert der Wein im Mund und bleibt mit seinem mineralischen Nachhall lange in Erinnerung. Ein Verfallsdatum ist nicht in Sicht. Zu Frischkäsevarianten und würzigem Blauschimmel kann man eine Flasche öffnen.