

**PANORAMA**

Rheingau  
immer spannender

**PROFILE**

Villa René Lalique  
Von allem das Beste

**PROBE**

Orange & Co. aus  
Deutschland

**PRAXIS**

Alkoholfreies auf Top-  
Niveau

Spanien  
Die Besten aus  
Ribera del Duero  
Top-Garnachas  
uvw.

# sommelier meiningers

## Es lebe die Abwechslung

Marco Franzelins Antworten  
auf Joachim Wisselers  
Kreationen

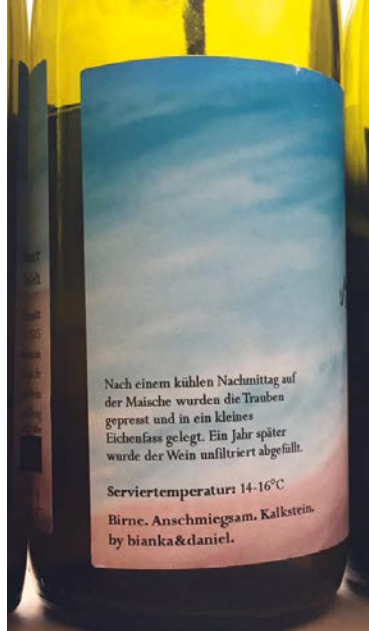




Bunte Farbpalette beim Tasting



Andreas Schumann, Weingut Odinstal



Informativ: Weingut Schmitt



Erklärend: Weingut Aldinger

# LANGSAME AVANTGARDE

TEXT: SASCHA SPEICHER

Individuell und handwerklich hergestellte Weine aus Deutschland fernab des Mainstreams. Das gesamte Spektrum von Orangewines, Naturalwines und gepflegter Nonkonformität.

Der Weinhändler und Kolumnist dieses Magazins, Martin Kössler, prägte vor einigen Jahren den Begriff der „langsamen Weine“. Der trifft vielleicht noch besser den Esprit dieser Verkostung als unser Begriff der Avantgarde, der immer auch Unkonventionell, Wild und oft auch Verstörend beinhaltet. Also vielleicht langsame Avantgarde oder avantgardistische Langsamkeit. Der kleinste gemeinsame Nenner ist die spontane Vergärung, ein mindestens sechsmonatiges Vollhefelager und der Verzicht auf Schönungsmittel oder Klärhilfen. So lautete die Anforderung für diese Verkostung. Stilistisch oder sensorisch ausgedrückt handelt es sich um Weine, die auf Primärfrucht zugunsten von Struktur, Textur und Langlebigkeit verzichten.

Ein gutes Beispiel hierfür liefert Paul Weltner mit seinem Villsenah 2012 aus Silvaner und Scheurebe: „Beide Sorten wurden gemeinsam gelesen und nach 36 Stunden Maischestandzeit spontan vergoren. Der Wein blieb dann ein halbes Jahr auf der Vollhefe.“ Langsamer Wein, aber weder orange, noch natur oder bio-

dynamisch. Dennoch gehört er mit seiner griffigen Gerbstoffstruktur, seinem konsequenten Verzicht auf Primärfrucht in diese Verkostung.

Vergleichbar arbeitet das Weingut Reinhard und Beate Knebel in Winnigen. Ihre Terroir-Selektionen aus dem Uhlen wie der 2014er Uhlen B - Blaufüßer Lay werden nach einer nächtlichen Maischestandzeit von etwa 14 Stunden spontan vergoren. „Der Wein wird ohne jegliche Verwendung von Schönungsmitteln oder Klärhilfen erzeugt und bleibt neun Monate auf der Vollhefe.“ Avantgarde ja, Natur- oder Orange-Wein nein. Das gilt für viele Weine in der Verkostung. Dennoch ist der Vergleich mit den „Hardcore-Naturweinen“ hochspannend. Denn von der sensorischen Seite ist das Zielpublikum identisch, ideologisch sieht die Welt natürlich anders aus.

Ähnliches gilt für den „Freisinn Eins“ 2014 von Christian Dautel, der wohl beste Kerner Deutschlands: „Schonende Traubenverarbeitung, Spontan-Gärung im 300l Holzfass, teilweise natürlicher biologischer Säureabbau, Vollhefelager für 11 Monate, Ausbau in neuen und

gebrauchten Holzfässern“, erklärt er die Machart. Viel wichtiger jedoch ist, was er über die Idee auf dem Etikett schreibt: „Frei im Sinn. Frei im Stil. Jedes Jahr anders. Niemals gleich.“

Deutlich näher am eigentlichen Kern des Orangewines bewegt sich Andreas Schumann vom Weingut Odinstal mit seinem Riesling Buntsandstein 2014 nature: „Es handelt sich um einen seit 2009 ungeschnittenen Weinberg. Zwei Drittel wurden im Edelstahl als Saft vergoren, ein Drittel mit 30 Prozent ganzen Trauben (unverletzt, inkl. Stiele) für 9 Monate in einer eingegrabenen Ton-Amphore.

## Erklärung zum Ausbau der Weine in der Verkostung:

H = Großes Holzfass; B = Barrique; A = Amphore; I = Inox/Stahl; M = Maischegärung; MS = Maischestandzeit >12 Std.; U = Unfiltriert und ungeschönt; OS = Ungeschwefelt bzw freier Schwefel unter 5; lowS = freier Schwefel unter 30; BIO = bio-organisch oder -dynamisch zertifiziert oder in Umstellung

Nach 9 Monaten wurden die Trauben abgepresst, cuveteriert, und anschließend vier Wochen sedimentiert. Unfiltriert gefüllt. Bei Füllung im Juli 2015 lag der gesamte SO<sub>2</sub> bei 22mg/l.“ Ein grandioses Beispiel, wie gut 100 Prozent Orange sein kann.

Nicht Orange, da nicht maisevergoren, aber zu 100 Prozent Naturwein ist der Weiße Burgunder Réserve 2012 von Sven Leiner aus Ilbesheim: Nach 24 Stunden Maischezeit wurde 16 Stunden gepresst und anschließend ohne Vorklärung vergoren. Der Wein blieb 36 Monate auf der Vollhefe, bevor er ohne Filtration mit 0 mg/l freier SO<sub>2</sub> gefüllt wurde.

Für viele Winzer sind solche Weine logische Konsequenz einer jahrelangen Entwicklung. Ähnlich wie die biologisch und im weiteren Schritt dann biodynamische Bewirtschaftung der Weinberge.

Dirk Würtz produziert beim Weingut Balthasar Ress neben „konventionellen“ Weinen auch Orange- und Naturweine. „Auf unserem Weg der letzten Jahre hin zu authentischen Heimatweinen haben wir immer wieder unsere Wirtschaftsweise hinterfragt und unsere Weine beobachtet. Die wesentlichste Erkenntnis dabei ist die Tatsache, dass das extrem lange Hefelager unsere Weine sehr stabil macht. Das wiederum bedeutet, dass wir mit wenig, manchmal sogar ganz ohne Schwefel auskommen. Schwefel hilft, den Wein stabil zu machen. Bei restsüßen Weinen ist das unumgänglich, bei trockenen Weinen nicht unbedingt. Wir gehören nicht zu denen, die Schwefel grundsätzlich ablehnen, aber wir erlauben uns, das Ganze zu hinterfragen. Weine ohne zugesetzten

Schwefel erscheinen uns offener und weniger maskiert.“ Solche Weine hat er unter dem Slogan „Natürlich Ress“ gebündelt und in sechs Punkten zusammengefasst:

1. Es werden nur gesunde, physiologisch reife Trauben verwendet.
2. Der Most wird natürlich vorgeklärt, es werden keinerlei Klärhilfen verwendet.
3. Die Vergärung erfolgt ohne Zusatz von Reinzuchthefen.
4. Der Wein liegt mindestens 12 Monate auf der Vollhefe.
5. Der Wein wird nicht geschönt und filtriert.
6. Der Wein wird nicht oder nur minimal geschwefelt (maximal 40 mg/l Gesamt SO<sub>2</sub>).

Würtz ist überzeugt, dass dieser Weg richtig ist: „Wir produzieren diese Weine seit mehreren Jahren. Sie auch in unser reguläres Portfolio aufzunehmen ist der nächste logische Schritt. Für uns zählt letztendlich nur der Geschmack und von dem sind wir überzeugt. Insbesondere dann, wenn es um die Kombination von Wein und Speisen geht. Da sind diese Weine annähernd unschlagbar.“

Ganz leicht ist es dennoch nicht, wie Konrad Salwey am Beispiel seines „M“ Grauburgunder 2012 beschreibt: „Dieser Wein ist in filtrierter Form als Henkenberg Großes Gewächs auf den Markt gekommen. Diese unfiltrierte Füllung konnten wir leider nicht als GG verkaufen, da wir die AP Nummer nicht erhielten. Das ist ein Riesenproblem für uns. Dabei sind die Weine, die ohne große Intervention gemacht wurden – also mit viel Trub und warmer Gärung, natürlichen Hefen, langer Hefelagerung, unfiltriert – für uns oft die besten Weine. Die Akzeptanz wird größer.“

BORDEAUX

Es gibt so viel zu entdecken



Unsere Böden haben etwas Magisches: Sie bringen Weine in einer Vielfalt von Stilen hervor, wie sie an keinem anderen Ort der Welt zu finden ist.

VINS DE  
**BORDEAUX**

Besuchen Sie die  
**L'ÉCOLE DU VIN DE BORDEAUX**

auf der  
**ProWein 2016**

**Halle 11 (Frankreich), Stand A 79**

Es gibt so viel zu entdecken:  
17 hochkarätige Seminare mit nationalen und internationalen Weinexperten und zur Happy Hour am Montag um 18:45 Uhr die freie Verkostung der frisch gekürten Selektion der „100 Bordeaux“ Kampagne.  
Seien Sie dabei!

Detaillierte Informationen entnehmen Sie bitte dem Veranstaltungsprogramm der ProWein oder besuchen Sie unsere Website

[www.edv-bordeaux.com](http://www.edv-bordeaux.com)

93		<p><b>2012 Villsenah Qualitätswein trocken, Franken; 24,- Euro</b>  <b>Weingut Weltner</b>  <b>MS, U</b></p> <p>minzig-zitrische Nase, frisch, klar, Sommerheu; dicht, komplex, super Gerbstoffgerüst, pikante Säurefrische, eng, lang und fordernd, ganz leicht malzig im Abgang</p>	92		<p><b>2013 Landgeflecht Qualitätswein trocken, Rheingau; 60,- Euro</b>  <b>Weingut Peter Jakob Kühn</b>  <b>H, U, BIO</b></p> <p>sehr würzig, etwas saubere Botrytis, viel Mirabelle, Johanniskraut; sehr dicht, sehr üppig, druckvoll, BSA gut integriert, Säurebiss in Frucht verpackt, wird immer komplexer, feiner salziger Grip, weißer Pfeffer, sehr heller Typ</p>
93		<p><b>2014 Chardonnay Sülzner Weg Qualitätswein trocken, Pfalz 21,90 Euro</b>  <b>Weingut Wageck Pfaffmann</b>  <b>B, MS, lowS</b></p> <p>sehr klassisch, gelber Apfel, reife Zitrusfrucht, Yuzou, relativ viel Holz, guter Gerbstoffgrip, dann super salzig, extrem frisch, gut eingebundener BSA, leichte Röstnoten im Finale, unglaublicher Säurebiss</p>	92		<p><b>2014 Chardonnay Spätlese trocken, Pfalz; Spätlese; 25,- Euro</b>  <b>Weingut Koehler-Ruprecht</b>  <b>H, MS, U</b></p> <p>kräutrig, komplex, grüner Tee, Sommerheu, Apfelschale, Muskatnuss, geschmeidig, samtig, feiner, salzig-toniger Grip, Erdnuss, sehr balanciert, enorme Gerbstoff-Power</p>
93		<p><b>2014 Orange Grauer Burgunder unfiltriert trocken, Landwein Rhein; 22,50 Euro</b>  <b>Weingut Braunewell</b>  <b>B, M, U</b></p> <p>helles, klares Kaminrot, sehr würzig, leicht erdig, Wildkirsche, Weihrauch; extrem dicht, nussig, eng, sehr viel Tiefe, sehr strukturiert, polierte Tannine, lang</p>	92		<p><b>2014 Chardonnay Qualitätswein trocken; Württemberg; 50,- Euro</b>  <b>Weingut Aldinger</b>  <b>B, MS, U</b></p> <p>California-Style, Erdnuss, extrem röstig, BSA präsent, trotzdem erfrischender Säurebiss, steinigsalzige Textur, sehr lang, Banane</p>
92		<p><b>2014 Riesling Buntsandstein nature trocken, Landwein Pfalz 30,- Euro</b>  <b>Weingut Odinstal</b>  <b>H/A, MS/M, lowS, BIO</b></p> <p>sehr kräuterwürzig, Zitrusnoten, Grüner Tee, feine Gerbstoffstruktur, griffig, salzig, sehr engmaschig und feingliedrig</p>	92		<p><b>2012 „M“ Grauburgunder Qualitätswein trocken, Baden 29,50 Euro</b>  <b>Weingut Salwet</b>  <b>H, U</b></p> <p>leicht trübe, helle Zwiebelschale, sehr würzig, ganz leicht malzig, aber viel Frische, sehr gut dosierte Gerbstoffe, hefig-kreidige Textur, eng, dicht, bleibt sehr lang mit feiner BSA-Note</p>
92		<p><b>2014 Riesling Buntsandstein Qualitätswein trocken, Pfalz 16,50 Euro</b>  <b>Hirschhorner Hof</b>  <b>H, MS/M, BIO</b></p> <p>Lakritz, Johannisbeere, massive Kräuterwürze, Thymian, Efeu; super saftig, viel Spiel, sehr pikant, salziger Zug, sehr saftig, sehr würzig</p>	92		<p><b>2014 „Freisinn Eins“ Kerner Qualitätswein trocken, Württemberg; 22,60 Euro</b>  <b>Weingut Dautel</b>  <b>B</b></p> <p>helles Grüngold, Bergamotte, Litschi, Grüner Tee, extrem aromatisch, unglaubliche Aromenexplosion; dann aber nach all der Frucht sehr feiner Gerbstoffgrip, salzig, griffig, viel Spiel</p>
92		<p><b>2014 Riesling Basalt Qualitätswein trocken, Pfalz 35,- Euro</b>  <b>Weingut Odinstal</b>  <b>I, MS/M, U, BIO</b></p> <p>braucht Luft, sehr fruchtig, viel Pfirsich, Waldmeister, süßliche Kräuternoten; sehr intensiv, saftig, schwarzer Tee, polierte Tannine, viel Druck, fest</p>	92		<p><b>2014 „Erdreich“ trocken, Landwein Rheinhessen</b>  <b>Weingut Schmitt</b>  <b>H, M, U, OS, BIO</b></p> <p>trübes Apricot-Gold; intensive Kräuternoten, Echinacea, Quittegelee, getrocknete Aprikosen; feines, griffiges Tannin, leicht belegend, schmirgelige Tonerdetextur</p>

91		<p><b>2014 Stettener Pulvermächer Riesling GG, Qualitätswein trocken, Würtemberg; 35,- Euro Weingut Beurer H, MS, U</b></p> <p>leicht reduktiv, helle Gewürznoten, Fenchelsamen, Anis, weißer Tee; sehr pikant, festes Gerbstoffgerüst, aber jederzeit saftig, viel Spiel, fast pfeffrige Würze</p>
91		<p><b>2013 Pithium Deutscher Weisswein; 29,- Euro Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan A/H, M, U, OS, BIO</b></p> <p>trübes Altrosa, leicht rosige Traminer-Muskatwürze, Grüntee mit Bergamotte; viel Gerbstoff, Lakritz, fordernd, bleibende Frische ohne große Säure</p>
91		<p><b>2013 „Halbstück“ Riesling Beutelsbacher Altenberg Qualitätswein trocken, Würtemberg 18,50 Euro; Weingut Gold H, MS</b></p> <p>sehr würzig, Holzfass, Nelke, dunkler Typ, leicht speckig, hefig, eingemachte Pfirsiche; saftig, griffige Tannine, großes Trinkanimo, dennoch fordernd, gelber Pfirsich im Nachgeschmack</p>
91		<p><b>2014 „Orange de Pinot“ Pinot Blanc trocken Landwein Rhein 25,- Euro; Weingut Benzinger H, M, U, OS</b></p> <p>leuchtendes, trübes Gold; Apfel, viel Kräuterwürze, Mirabelle, Johanniskraut, Liebstöckel; cremig, samtig, geschliffene Gerbstoffe, sehr dicht, sehr lang, großer Schmeichler, leicht erdig, in sich ruhend</p>
91		<p><b>2013 „GK“ Sylvaner trocken, Landwein Main 24,- Euro; Stefan Vetter H, U, lowS</b></p> <p>deutlich BSA-geprägt, Stroh, viel Apfel, Mirabelle, nussig; viel Tanninbiss, burgundische Art, viel Stoff, guter Säurebiss</p>
91		<p><b>2013 „Pur“ Weißburgunder Qualitätswein trocken, Franken 14,50 Euro Weingut Brügel H, MS</b></p> <p>fast rieslinghafte Nase, schiefriige Würze, Johannisbeerblätter; sehr saftig, sehr griffig, spielt leicht mit fruchtsüßem Schmelz, sehr zugänglich, gutes Gerbstoffgerüst, gute Länge</p>
91		<p><b>2009 Villsenah Qualitätswein trocken, Franken; 24,- Euro Weingut Weltner I, MS</b></p> <p>fein angereift, gelbfruchtig, reife Zitrusfrucht, Kumquat, Mandarine, auch etwas gelber Apfel, üppig, balsamisch, mit viel Druck und guter Länge</p>
91		<p><b>2013 „Oberklamm“ Leimener Herrenberg VDP.Grosse Lage Spätburgunder „RR“ Qualitätswein trocken, Baden; 64,- Euro Weingut Seeger B, M, U</b></p> <p>speckig, rauchig, Brombeere, saftig, polierte Tannine, warmer Typ, Zimt, Nelke, leichte Schärfe, aber rauchig und sehr saftig</p>
91		<p><b>2014 Sauvignon blanc „Fumé Réserve BASF exklusiv“ Qualitätswein trocken, Pfalz 19,90 Euro Weingut Wageck Pfaffmann B, MS, lowS</b></p> <p>klare, helle Farbe, sehr fruchtig, Johanniskraut, leicht rauchig, Katzenpisse, feine, dezente Reduktion; sehr dicht, sehr würzig, Dill, warme Würze, dann ganz tolle Gerbstoffstruktur</p>
91		<p><b>2013 Trolinger „Sine“ Fellbacher Lämmel, Qualitätswein trocken Würtemberg; 14,10 Euro Weingut Aldinger H, M, U, OS</b></p> <p>blumig, süße Kirschfrucht, Cranberry, Zedernholz, Muskatnuss, Piment; schlank, saftig, mit überraschender Tanninstruktur, kirschiges Finale</p>
91		<p><b>2014 Grauer Burgunder Essenseheimer Teufelspfad unfiltriert Qualitätswein trocken Rheinhessen; 18,50 Euro Weingut Braunewell; B, MS/M</b></p> <p>ganz leicht trübes Gelbgold; Apfelschale, Birne, Grüner Tee; am Gaumen viel Power, ohne fett zu sein, griffig, lang, nussige Röstnoten, wuchtig und mit geschliffenen Gerbstoffen</p>
91		<p><b>2014 „Bastard“ Riesling Qualitätswein trocken, Mosel Weingut Pauly I, M</b></p> <p>klassische Rieslingnase, Weinbergspfirsich, mineralische Würze; moderater Gerbstoff, dicht und mit viel Grip, tonige Textur und belebender Säurebiss, sehr klar</p>

## 91

2012 „32“ Riesling trocken, Landwein Rhein; 29,- Euro

**Weingut Balthasar Röss ; I, U, lowS**

2014 Uhlen B - Blaufüßer Lay Riesling Qualitätswein Mosel; 25,- Euro

**Weingut Knebel; I, MS**

## 90

2014 „Oberklamm“ Leimener Herrenberg Riesling VDP. Grosse Lage trocken, Baden; 25,- Euro; **Weingut Seeger H, M**

2014 Uhlen R - Rothlay Riesling Qualitätswein trocken, Mosel; 32,- Euro

**Weingut Knebel; I, MS**

2014 „Halbstück“ Beutelsbacher Altenberg Riesling trocken Württemberg; 18,50 Euro; **Weingut Gold; H, MS**

2013 Riesling Rudesheimer Qualitätswein trocken, Rheingau; 26,50 Euro

**Weingut Balthasar Röss ; I, U, lowS**

2014 Nackenheim Silvaner „xt“ Qualitätswein trocken, Rheinhessen; 12,- Euro;

**Gunderloch; H/I, MS/M**

2013 Sylvaner Steinterrassen Muschelkalk trocken, Landwein Main; 14,- Euro;

**Stefan Vetter; H, lowS, U, BIO**

2014 Crapeau trocken, Landwein Rhein; 7,90 Euro

**Weingut Carl Koch Cool Climate Weinhandel; MS, U, OS, BIO**

2013 Leutesdorf Gartenlay; Sauvignon Blanc Mittelrhein trocken; 42,50 Euro;

**Weingut Josten & Klein; B, U**

2014 Grauer Burgunder Qualitätswein Pfalz trocken, 14,- Euro

**Weingut Jürgen Leiner; H, MS, lowS, BIO**

2014 Pinot Blanc Rheingauer Landwein VDP. Gutswein trocken; 21,- Euro

**Weingut Balthasar Röss; B, M, U, OS**

2012 Weißer Burgunder Réserve trocken, Pfälzer Landwein; 54,- Euro

**Weingut Jürgen Leiner; H, MS, U, OS, BIO**

2014 Kallstadter Saumagen Riesling Auslese trocken, Pfalz; Auslese, 50,- Euro

**Weingut Koehler-Ruprecht GmbH; H, MS**

2013 Pinot Noir Sonnenberg unfiltriert Qualitätswein trocken, Pfalz; 21,- Euro

**Weingut Eymann; B, M, U, BIO**

2013 Ovum Sauvignon Blanc; Qualitätswein; 37,60 Euro; **Weingut Aldinger**

2011 Ohne Alles, Deutscher Tafelwein; 30,- Euro; **Weingut Beurer; H, M, U, OS**

2012 Ohne Alles, Deutscher Tafelwein; 30,- Euro; **Weingut Beurer; I, M, U, OS**

## 89

2014 Monsheimer Riesling natur trocken, Landwein Rhein

**Weingut Schmitt; H, M, U, BIO**

2014 Gundelsbach Riesling Qualitätswein trocken, Württemberg, 10,80 Euro

**Weingut Gold; H, MS**

2014 Muskateller Kabinett trocken, Pfalz; 9,- Euro

**Weingut Koehler-Ruprecht; H, MS**

2014 „Candel“ Dienheimer Silvaner trocken, Rheinhessen 9 Euro

**Weingut Bürgermeister Carl Koch; H, MS, U**

2014 „BWV 988“ Goldberg Variationen trocken Rheinhessen; 14,- Euro

**Weingut Bürgermeister Carl Koch; H, MS, U, BIO**

2011 „Kuriosum“ Dornfelder trocken, Qualitätswein Pfalz; 11,50 Euro

**Weingut Jürgen Leiner; B, M, BIO**

2013 „Pur“ Silvaner trocken, Franken; 14,50 Euro **Weingut Brügel H, MS, BIO**

# Bergwein zu Gast am Rhein

Das Weinland Südtirol zeigt sich 2016 mit 36 teilnehmenden Produzenten in Düsseldorf. Wir freuen uns, dass wir den langjährigen Meininger-Autor und Sommelier Sebastian Bordthäuser als Markenbotschafter gewinnen konnten, der unsere Weine mit gleich drei spannend konzipierten Verkostungen ins rechte Licht rücken wird.

Presseservice | Büro Medienagenten  
suedtirolwein@medienagenten.de

### Codewort Rosebud – Autochthones in Vollendung

Das schönste Stiefkind Südtirols: Traminer fällt hier so eigenständig aus wie nirgendwo sonst. Gemeinsam mit Sebastian Bordthäuser begeben wir uns auf eine Reise durch die Welt der Südtiroler Gewürztraminer. Überraschungen sind garantiert! Sonntag, 13.03. | 16:30 Uhr | Halle 15/G71

### Stolz und Vorurteil – gereifte Burgundersorten

Weiß-, Grau- und Blauburgunder nehmen einen festen Platz im Kanon der Südtiroler Weine ein. Sebastian Bordthäuser präsentiert eine spannende Auswahl an Weinen im schönsten Reifestadium. Vorurteile bitte an der Garderobe abgeben! Montag, 14.03. | 11:00 Uhr | Halle 15/G71

### Vertikal vermessen – Südtirols weiße Artefakte

Sebastian Bordthäuser zeigt mit je 2 Jahrgängen „Quarz“ (Cantina Terlan), „Feldmarschall von Fenner“ (Tiefenbrunner) und „Lieben Aich“ (Tenuta Manincor) seine persönlichen Favoriten unter den weißen Icons. Dienstag, 15.03. | 12:00 Uhr | Halle 15/G71

Wir bitten um verbindliche Voranmeldung für diese spannungsgeladene Masterclass unter [suedtirolwein@medienagenten.de](mailto:suedtirolwein@medienagenten.de)

**Südtirol Wein**  
Vini Alto Adige



[www.suedtirolwein.com](http://www.suedtirolwein.com)

