

Weltwoche
Wein40.18
vonBuhl

Der knochentrockene Reichsrat

Ich bin ja nicht gerade ein Verfechter politischer Korrektheit im Sprachgebrauch. Unter einem Menschen (grammatikalisch nun mal männlich) verstehe ich ohne zu erröten und ohne Rückgriff auf Zeiten vor dem Sündenfall auch eine Frau.

Bei geschlechtsspezifischen Unterscheidungen in Sachen Vorlieben beim Weingenuss bin ich im Lauf der Jahre und unzähliger ebenso vergnügter wie vermischter Trinkrunden allerdings vorsichtig geworden. Zu oft widerlegte mir die Begeisterung fragiler Damen für vermeintlich maskulinste, sprich: tanninstarrende, zu junge und noch schwer zugängliche Weine meine schändlich vorurteilsbeladenen Vermutungen.

Dass Frauen nicht nur ein feineres Gehör haben, sondern auch das differenziertere Geschmacksempfinden, ist ja inzwischen ein Gemeinplatz. Oft genug haben sie aber auch das bessere Gefühl für das Potential eines Weins, das Vorstellungsvermögen, wie ein Tropfen in der Zukunft schmecken könnte (eine ausreichende Weinsozialisation vorausgesetzt, versteht sich). Will sagen: darüber, was ein Damen-, was ein Männerwein sei, masse ich mir je länger je weniger ein Urteil an.

Nicht einmal die Phobie meiner Restlebensgefährtin gegen ausgeprägte Säure lässt sich da ins Feld führen: beim Genuss von Champagner oder gar Prosecco setzt sie sich nämlich problemlos darüber hinweg.

All dies vorausgesetzt, wage ich dennoch die Behauptung, dass dieser Riesling, ein Gutswein des Betriebs "**Reichsrat von Buhl**" im pfälzischen Deidesheim mit dem provokanten Namen „**Bone Dry**“, schlichtweg das blanke Gegenteil eines „Damenweins“ sei. Und dies nicht allein wegen seiner Etikette, eines aus Blüten und Weinblättern komponierten Totenkopfs.

Die Weine des 1849 gegründeten Guts Reichsrat von Buhl, die seit 2013 nach einem japanischen Zwischenspiel der elsässische Weinmacher Mathieu Kauffmann verantwortet (vormals Önologe beim grossen Champagnerhaus Bollinger) zeichnen sich, von diesem Basis-Riesling über die „Ersten Lagen“ bis zu den zahlreichen „Grossen Gewächsen“ von insgesamt an die 60 Hektaren (die Filetstücke mit so sprechenden Namen wie „Pechstein“, „Reiterpfad“, „Freundstück“, „Musenhang“ oder „Ungeheuer“: von Bismarck stammt der Satz „dieses Ungeheuer schmeckt mir ungeheuer“) dadurch aus, dass sie wirklich „trocken“ sind.

Das Gesetz lässt dafür bis zu 9 Gramm Restzucker zu. Der „Bone Dry“ ist mit ganzen 1,1 Gramm sozusagen ein antidiabetisches Nonplusultra, mit entsprechend unabgefederter hoher Säure, schöner Mineralität, eleganter Würze und Zitrusaromatik.

Wer hat Angst vor diesem trockenen Knochen? Mesdames, strafen Sie mich Lügen!

Reichsrat von Buhl: Bone Dry. Riesling Trocken Pfalz 12%. Riesling & Co Auswil BE Fr.
16.- (www.rieslingco.ch/wein@rieslingco.ch)