

Königinnen-Riesling



2016 Flüssiges Lieschen Riesling trocken

(85/100, Gault-Millau)

16.00
statt 17.50

Niersteiner Rotliegendes

26 Jahre alte Reben

Handgelesene Trauben, Spontangärung im Edelstahltank und Vollhefelager bis Ende Januar

Reife Pfirsichfrucht und Noten von knackig-grünem Apfel locken in der Nase.

Der Geschmack ist fruchtgeprägt und bringt einen zarten Schmelz mit.

Wird jung genossen bis Frühjahr 2019.

Alkohol: 12,5°; Restsüße: 1,5 g/l; Säure: 7 g/l

2016 Kalkstein Riesling trocken

(86/100, Gault-Millau)

18.00
statt 19.50

Dienheimer Kalkstein

Selektive Handlese im Oktober, einmischen mit Maischestandzeit von 24 Stunden. Der Most ist spontan vergoren und lag anschließend bis Mai auf der Vollhefe.

Leicht hefige Noten, etwas Kräutriges von Zitronenmelisse und der Duft von Mandarinschalen.

Trinkreif ab Mai 2017 und lagerfähig bis Winter 2020.

Alkohol: 12,5°; Restsüße: 2 g/l; Säure: 7 g/l

Riesling & Co Deutsche Weine

Gregor Schönau – Weinhandel und Direktimport – Hauptstrasse 24e – CH-4944 Auswil/BE

2016 Niersteiner Rotliegend Riesling trocken

(86/100, Gault-Millau)

20.00

statt 21.50

Schloss Schwabsburg, roter Ton-Sandstein

Frühe Handlese, eingemaischt mit Maischestandzeit von 24 Stunden, Spontangärung im Edelstahl und Vollhefelager bis Mitte April.

Ein Riesling mit Kraft, Spannung und der ganz typischen Mineralität des Roten Hangs.

Saftig, aber nicht süffig mit einer feinen Säure.

Trinkreif ab Mai 2017 und lagerfähig bis Herbst 2021.

Alkohol: 12,5°; Restsüße: 1 g/l; Säure: 6,5 g/l

2016 Hipping Riesling Grand Cru

(88/100, Vinum)

33.00

statt 34.50

33 Jahre alte Reben

Nierstein Hipping, südöstlich ausgerichteter Steilhang direkt am Rhein, roter Tonsandstein

Frühere Lese als sonst mit der Hand, leichtes einmaischen und anschließende

Maischestandzeit von 24 Stunden, spontane Gärung und Vollhefelager im Edelstahl bis im Juni

Die erste Nase erscheint sehr reduktiv, aber mit etwas Luft entfaltet sich ein Bouquet von Quitten und Ananas mit Mineralität von Feuerstein.

Anders als die Analysedaten versprechen, hat dieser Hipping einen knackigen Säurekick und lebt von der reifen Mineralität des Roten Hangs.

Nach der Füllung im Juni 2016 brauchen diese Weinen aus dem Roten Hang eine Flaschenreife von 12 Monaten um sich zu öffnen.

Entwicklungspotential bis 2022.

Alkohol: 13,5°; Restsüße: 5 g/l; Säure: 7 g/l

«Die Deutschen kennen das Amt der Weinkönigin. Schönheit allein genügt indessen nicht, um in den önologischen Adel gewählt zu werden. Weinwissen ist gefragt, denn die jungen Damen sollen das Weinland repräsentieren. Lisa Bunn aus dem grössten Anbaugebiet Rheinhessen übte das Mandat ein Jahr lang aus. «Man macht zwar als Botschafterin viel Gutes für die Region, aber als Winzerin wird man weniger wahrgenommen», lautet ihr Fazit.

Heute, gut zehn Jahre später, zählt Lisa Bunn zur hoffnungsvollen Jungwinzer-Gemeinde Deutschlands. Dabei war es gar nicht sicher, ob sie diesen Beruf ausüben wollte. «Steuerberaterin» tönte verheissungsvoller. «Da hat man wenigstens geregelte Arbeitszeiten», scherzt Bunn. Schliesslich bot der Job als Winzerin trotz langen Tagen und harter Arbeit in Rebberg und Keller doch wesentlich mehr Reiz.» (Peter Keller, NZZ)