



WEIN-KELLER  
Jens Keller

DOUMENTATION

## Deutsche Frauvaillen

Wein-Keller | Jens Keller | 17.12.2017



Blick in die Ferne, von der blauen Weinberganlage Kalmthungert aus, in Ebesche in der Pfalz. (Bild: Deutsches Weininstitut (DWI))

**Rund 80 deutsche Weingüter haben kürzlich in Zürich ihre besten Tropfen präsentiert. Aus der vielfältigen Auswahl haben wir vier nicht alltägliche Beispiele in Weiss selektioniert.**

Wenn es ein Weinland gibt, das sich durch ein besonders vorzügliches Verhältnis von Preis und Genuss auszeichnet, dann ist es Deutschland. Nirgends erhält man so viel Qualität für so wenig Geld. Wer auf weisse Spezialitäten steht, befindet sich quasi im Paradies auf Erden.

Rund 100'000 Hektaren sind im nördlichen Nachbarland mit Reben bestockt. Weisse Sorten dominieren. An der Spitze steht der Riesling. Er besetzt fast einen Viertel der Fläche. Keine andere weisse Varietät liefert hochwertigere Terroirweine, die ihre Herkunft widerspiegeln. Bedeutend sind zudem Müller-Thurgau, Silvaner sowie Grau- und Weissburgunder. Bei den Roten spielt der Spätburgunder oder Pinot noir die erste Geige.



Die Rieslingtraube wächst auf einem Viertel der Fläche im Weinland Deutschland.

In der Schweiz haben Weinfreaks die deutschen Spezialitäten, die längst nichts mehr mit der erbärmlichen, süssen Liebfrauenmilch zu tun haben, schon längst entdeckt. Trotzdem besetzen die Weine lediglich eine Nische. Ein guten Überblick über das deutsche Schaffen liefert die jährliche Verkostung «Riesling, Pinot noir & Co.» des Deutschen Weininstituts in Zürich. Aus den präsentierten Weinen habe ich vier Weisse ausgewählt, die mit ihrer Originalität und Qualität einen besonders langanhaltenden Eindruck hinterlassen haben. Die subjektive Auswahl erhebt keinen repräsentativen Anspruch.

### **Riesling Ionmergel feinherb 2016, Weingut Eva Vollmer, Rheinhessen**

Riesling zum Zweiten, diesmal in einer etwas anderen, aber nicht minder spannenden Version. «Feinherb» tönt nicht wirklich vielversprechend. Der Ausdruck impliziert indessen, dass der Wein nicht ganz trocken ausgebaut worden ist. In diesem Fall ist es ein Restzucker-Gehalt von rund 12 Gramm/Liter. Süsse und Säure ergänzen sich indes zu einem traumhaften Duo. Der tänzerische Wein hat keinerlei Schwere, ist präzise, voll und saftig im Geschmack. Eine exzellente Wahl zu würzigen, schärferen Speisen, beispielsweise einen Garnelenspiess auf Mango-Ingwer-Döpp. 20 Fr. bei Riesling & Co.

