

Riesling – ein leichtfüßiger Überflieger mit Bodenhaftung

Riesling schwingt sich vor allem in kühleren, zugleich sehr sonnigen Standorten zu besonderen Höchstleistungen empor. Top-Vertreter verbinden einen ungeheuer leichten und beschwingten Gaumenauftritt mit einem Maximum an Aromenkonzentration. Das aromatische Spektrum des Rieslings ist gigantisch, und mehr als andere Sorten spricht er den Geruchssinn an, betört mit unendlich vielen Nuancen und ruft Erinnerungen hervor. Doch bei aller Intensität präsentieren sich Riesling-Weine niemals aufdringlich, übertrieben oder laut.

Je nach Herkunft und Reifegrad finden sich Aromen, die mal an Zitrone, Apfel, Pfirsich und Aprikose, mal an Maracuja, Litschi und Rosen und ein andermal an Rosinen, Honig und Karamell erinnern. Lösslehmböden, wie sie sich zum Beispiel in weiten Teilen Rheinhessens und der Südpfalz finden, bringen bevorzugt Zitrus- und Grapefruitaromen hervor, die Kalksteinböden des Wonnegau ergeben Kräuterwürze, Feuersteinaromatik, Marillenfrucht und salzige Austern, die Keuperböden im Steigerwald begünstigen exotische Früchte und Honigmelone; auf Buntsandstein entstehen in der Mittelhaardt bei Neustadt Rieslinge mit intensiven Aprikosennoten, während die Muschelkalkhänge bei Würzburg zu Mangoaromen neigen. Die Urgesteinsböden in der österreichischen Wachau tendieren zu Quitten- und Raucharomen, vulkanische Böden wiederum bringen mineralische Noten hervor. Blauer Schiefer im Mosel-Saar-Ruwer-Gebiet ist ebenfalls bekannt für mineralische Einflüsse, während roter Schiefer bei Nierstein und Oppenheim am Rhein neben mineralischen Noten auch Kräuter- und Wiesenaromen hervorbringt. Wohl keine andere Rebsorte kann ihre Entstehungsbedingungen aromatisch so klar zum Ausdruck bringen wie der Riesling.

Auch das geschmackliche Spektrum ist breit gefächert und reicht von extrem trocken bis intensiv-süß, von leicht und alkoholarm bis kraftvoll und körperreich, von saftig und rassig bis cremig und geschmeidig. Nur hinsichtlich der Säureausprägung findet sich eine sehr viel engere Bandbreite. Riesling gilt zu Recht als eine der säurebetontesten Rebsorten überhaupt, selbst in wärmeren Anbaugebieten fallen die Resultate selten säurearm, flach oder schal aus. Abhängig von Gebiet, Bodentyp und Wachstumsbedingungen kann die Säure elegant und seidenweich, kräftig und rassig oder fest und stahlig ausfallen. Es ist das Spiel zwischen Säure und Fruchtaromen beziehungsweise zwischen Säure und Süße, das den Riesling-

Weinen ihre ausgeprägte Persönlichkeit verleiht und sie frisch und animierend macht.

Diese Sorte begeistert zudem durch die Fähigkeit ihrer besten Vertreter, selbst extreme geschmackliche Gegensätze erfolgreich zu integrieren. Wohl keinem zweiten Wein in der Welt gelingt es, die Vitalität hoher Säure und das Temperament expressiver Fruchtigkeit mit einem schlanken Körper und niedrigem Alkoholgehalt so perfekt zu balancieren. Nicht minder faszinierend präsentiert sich das Gleichgewicht der süßen und edelsüßen Abfüllungen. Sie besitzen so viel Frische und Spannkraft, dass sie in der Lage sind, Zuckerwerte von weit über 250 Gramm pro Liter mühelos auszugleichen. Auch in diesem Fall ist eine wundervoll spannungsreiche und komplexe ästhetische Ordnung auf der Basis von Gegensätzen entstanden.

Optimale Standorte findet Riesling vor allem in Deutschland an Rhein und Mosel, im französischen Elsass sowie in der österreichischen Wachau. In diesen Gebieten ist es möglich, in einem guten Jahr je nach Wahl des Erntezeitpunktes ganz unterschiedliche Weinstile zu erzeugen, von denen jeder zu einem anderen Anlass getrunken und verschiedensten Stimmungen gerecht werden kann. Aus gerade reifen Trauben entstehen die leichten Kabinettweine mit eher niedrigem Alkoholgehalt; aus vollreifen, gesunden Trauben, die etwas später geerntet werden, werden trockene, körperreiche Spätlesen gekeltert; und schließlich besteht die Möglichkeit, edelsüße Beeren- und Trockenbeerenauslesen aus edelfaulen und überreifen Trauben zu produzieren. In manchen Jahren gelingt es sogar, aus am Stock gefrorenen Trauben Eiswein zu machen.

Anders als Chardonnay braucht Riesling Zeit – am Stock und in der Flasche. Ähnlich wie roter Bordeaux verkörpert Riesling den Typus des langsam reifenden Weins mit hoher Lebenserwartung. Speziell trockener Riesling kann in den ersten Jahren noch hart, verschlossen und abweisend sein. Mit der Zeit wird sein Gaumenauftritt jedoch milder und seine Aromen entfalten sich zu einem betörenden Dufterlebnis – einer Kombination aus fruchtigen und floralen Noten. Mit zunehmender Flaschenreife gesellen sich honig-süße, würzige und petroleumähnliche Aromamerkmale hinzu. Süße Vertreter schmecken in jedem Alter, wenngleich auch sie mit zunehmender Reife gewinnen: Im edelsüßen Gewand als Beeren- oder Trockenbeerenauslesen können die Weine ein halbes Jahrhundert und länger mit Gewinn altern.

Da der Riesling mehr als die meisten anderen weißen Rebsorten sein Terroir und

die ihm eigene Sortencharakteristik im Wein äußert, verbittet er sich kellertechnische Kosmetik mit großem Nachdruck. Riesling-Weine sind transparent in dem Sinne, dass wir ihre Herkunft und Machart sehr viel deutlicher riechen, schmecken und ertasten als bei vielen anderen Weißweinsorten. Aus diesem Grund verbietet sich auch der Einsatz von neuem getoastetem Eichenholz.

Die besten trockenen Rieslinge entstehen in Deutschland in den Weinbaugebieten entlang des Rheins, während die besten Vertreter mit Restsüße von der Mosel und ihren Nebenflüssen Saar und Ruwer kommen (siehe die Kapitel 1 und 2). In Österreich verfügt vor allem die Donauregion Wachau zwischen Krems und Melk nordwestlich von Wien über herausragende Rieslingpotenziale. Kühle Nächte, sonnige Tage und steinige Hänge entlang des Flusses ergeben zusammen ideale Entstehungsbedingungen für rassige, kräftige Weine. Die meisten sind trocken und werden in den für die Region typischen Kategorien angeboten: Steinfeder (maximal 11 Volumenprozent Alkohol), Federspiel (maximal 12 Volumenprozent Alkohol) und Smaragd (mindestens 12,5 Volumenprozent Alkohol). Zwar ist ein Smaragd der Stolz eines jeden Produzenten, doch besonders in den wärmeren Jahren gefallen vor allem Steinfeder- und Federspiel-Rieslinge wegen ihrer größeren Frische und Leichtigkeit. Generell reifen die Wachauer Rieslinge schneller als ihre trockenen Pendanten aus Deutschland und dem Elsass. Von den beiden Seitentälern der Donau, dem Kamptal und dem Kremstal, kommen ebenfalls herausragende Riesling-Weine.

Auch das Elsass ist zu nennen. Riesling ist dort die am meisten gepflanzte Rebe, an deren Qualitätsniveau keine andere Sorte heranreicht. Aufgrund der Bodenvielfalt ist die stilistische Bandbreite groß: von mineralisch bis floral und fruchtig, von leicht bis schwer, von zurückhaltend bis temperamentvoll. Gemeinsam ist jedoch allen Weinen eine wunderschöne Balance zwischen Frucht und Säure. Der aktuelle Trend geht in die Richtung, feine und elegantere Weine den mächtigeren Vertretern vorzuziehen – nicht zuletzt deshalb, weil eine Reihe anderer Sorten dieses Feld attraktiver besetzen. Die besten elsässischen Rieslinge wachsen in Weinbergen mit der Klassifikation Grand Cru. Sie kommen mehrheitlich aus der südlichen Teilregion Haut-Rhin. Ihre geschmackliche Bandbreite reicht von extrem trocken bis edelsüß im Falle der botrytisbasierten *Sélection de Grains Nobles* (SGN). Darüber hinaus gibt es halbtrockene und liebliche Spätlesevarianten, die als *Vendange Tardive* (VT) etikettiert sind, deren Restsüßeniveau jedoch bis zum ersten Probeschluck

verborgen bleibt. Die meisten Weine präsentieren sich trocken und ungeheuer maskulin: zurückhaltend aromatisch, fest strukturiert, mit athletischem Körperbau, alkoholreich, aber selten generös und einschmeichelnd.

Riesling von den Rhein-Regionen

Die attraktivsten trockenen Rieslinge Deutschlands entstehen in den Weinbaugebieten entlang des Rheins und seines Nebenflusses, der Nahe. Zu den Rhein-Regionen zählen neben dem Rheingau und Rheinhessen auch die Pfalz (früher „Rheinpfalz“), sowie die weniger bekannten Gebiete Mittelrhein und Hessische Bergstraße.

Blickt man vom Ausland auf die deutsche Weinlandschaft, so ist es vor allem der Rheingau, der wie keine andere Region mit dem Riesling in Verbindung gebracht wird. Waren es über viele Jahrzehnte vor allem die süßen und edelsüßen Vertreter, die zwischen Wiesbaden und Rüdesheim am rechten Ufer des Rheins für Aufmerksamkeit und weltweite Anerkennung sorgten, hat in der jüngeren Vergangenheit eine Wachablösung stattgefunden. Immer mehr Betriebe demonstrieren eindrucksvoll das Potenzial der Region, auch bemerkenswerte trockene Rieslinge hervorzubringen.

Im Einstiegssegment kommen trockene Rheingau-Rieslinge oft recht karg und säurebetont daher. Ihnen fehlt es an Substanz und Fruchtkonzentration, um die von Natur aus recht hohe Säure zu balancieren. Gelungene Vertreter verkörpern jedoch eine faszinierend harmonische Einheit von Gegensätzlichem: Kraft und Eleganz spielen kongenial zusammen. Sie präsentieren sich mit vollem Körper, dicht und substanzreich, dabei zugleich stets frisch, leichtfüßig und filigran. Die Essenz der besten Vertreter ist ein Frucht-Säure-Spiel, das unsere Nase betört, den Mund wässrig macht und Körper und Geist erfrischt. Ihre Fülle und Statur erinnern nicht selten an Rieslinge aus der Pfalz, während ihre verspielte Leichtigkeit moselartig wirkt.

Auf dem Weg zu einem perfekten Rheingauer Riesling gehen die Betriebe allerdings unterschiedliche Wege: während die einen ihre kellertechnischen Maßnahmen an maximaler Primärfruchtigkeit und früher Zugänglichkeit und

Trinkreife ausrichten, haben sich andere ganz bewusst dem Prinzip der Langsamkeit verschrieben. Sie lassen ihren Weinen im Entstehungsprozess mehr Zeit, gewähren ihnen ein ausgedehntes Feinhefelager und ziehen sie erst sehr spät auf die Flaschen. Sie unterlassen alles, was ihre Entwicklung beschleunigt. Im Ergebnis entstehen dann nicht selten Weine fernab des geschmacklichen Mainstreams, die die einen begeistern, die anderen verunsichern oder provozieren.

Der Rheingauer Stilistik am nächsten kommen die Rieslinge von der Nahe. Bodenvielfalt und ständig wechselnde mikroklimatische Bedingungen lassen zwar recht unterschiedliche Temperamente und Typen entstehen. Doch den besten Weinen ist eine vergleichbare Balance, ein überaus feines, fast verspieltes Zusammenwirken von Frucht, Säure und Mineralik und ein so eleganter, finessenreicher Gaumenauftritt zu eigen, dass man sie unweigerlich ins Herz schließt. Auch die Aromenpalette ist breit gefächert und reicht von frischen Apfel- und Kräuternoten (auf Schieferböden) über mineralisch-rauchige Noten (auf Porphyrböden) bis zu Grapefruit- und Rosenduft (auf Sand, Lehm und Löss).

Stilistisch unterscheidet man drei Hauptregionen: die Weine von der unteren Nahe, einem Gebiet, das sich von der Mündung bei Bingen bis nach Bad Kreuznach erstreckt; die der mittleren Nahe von Bad Kreuznach bis Schloßböckelheim; und schließlich die von der oberen Nahe oberhalb von Schloßböckelheim. Die Weine aus diesen Teilgebieten haben jeweils so individuell ausgeprägte Charaktereigenschaften, dass sie aus völlig unterschiedlichen Regionen stammen könnten.

Einige der beachtlichsten Weine der mittleren Nahe stammen von den Weinbergen Traisens. Auf einer schmalen Geröllhalde am Fuße des riesigen Rotenfels liegt die Traiser Bastei – eine der spektakulärsten Lagen der Welt. Das 200 Meter hohe Porphyrmassiv ist die höchste Felswand Europas nördlich der Alpen. Weiter flussaufwärts finden sich in Niederhausen und Schloßböckelheim ebenfalls Lagen mit Weltruhm.

Weiter flussaufwärts an der oberen Nahe sind die Weinberge weniger felsig und beeindruckend, aber die Weine ähneln durchaus denen der mittleren Nahe, sie sind vielleicht noch ein wenig geschmeidiger, doch insgesamt weniger komplex und ausdrucksstark. Eine wichtige Ausnahme bilden die Rieslinge aus Monzingen. Sie sind wunderschön texturiert und gefallen mit einer auffallend pikanten, mineralischen Note.

Die Weine der unteren Nahe präsentieren sich stilistisch kaum weniger heterogen als diejenigen des mittleren Bereichs. Einerseits kommen aus den großen Lagen ungemein intensive und charaktervolle Tropfen, während andererseits große Mengen einfacher Rieslinge von zweitrangigen oder allzu ertragreichen Weinbergen stammen. Die besseren Terroirs beginnen bei Langenlonsheim und Laubenheim, wo ausgesprochen körperreiche und saftige Rieslinge entstehen. Die Spitzenlagen der unteren Nahe liegen meist an den Südhängen der Seitentäler, allen voran im Trollbachtal, wo man die beeindruckend steilen, felsigen Hänge vom Dorsheimer Goldloch und Pittermännchen schon von der Autobahn 61 aus erkennen kann.

Riesling aus der Pfalz galt gemeinhin stilistisch immer am weitesten von den Nahe-Gewächsen entfernt. Ihm wurde stets eine Verbindung von Kraft und Fülle mit bäuerlicher Rustikalität attestiert. Aus den Pfälzer Renommierlagen der Mittelhardt rund um die Ortschaften Deidesheim, Forst und Wachenheim kommen jedoch Jahr für Jahr extrem mineralische, konzentrierte, komplexe und zugleich ungemein verspielte Rieslinge, die zu den weltweit feinsten trockensten Vertretern dieser Rebsorte gerechnet werden müssen. Das Aroma dieser Ausnahmeweine ist geprägt von Pfirsich-, Aprikosen- und Zitrusnoten, einem Hauch schwarzer Beeren, zu denen sich nicht selten ein kräuterwürziger, tabakartiger Duft mit weiteren floralen Nuancen hinzugesellen. Am Gaumen präsentieren sich diese Weine mit einem sehr ausgeprägten mineralischen Fundament, dezent salzig, mit einer präsenten, aber stets feinen, abgerundeten Säure, die den Weinen trotz aller Konzentration und Kraft etwas Beschwingtes verleiht. Tiefe und Komplexität vereinen sich auf wunderbare Weise mit Trinkigkeit.

In der Südpfalz ragen vor allem die Rieslinge aus der Birkweiler Lage Kastanienbusch hervor. Ihre betörende Komplexität ist einzigartig. Über die Jahrgänge hinweg finden sich immer wieder rauchige, pflanzliche und kräuterwürzige Aromen, die mal an Speck und hellen Tabak, mal an Wiesenblumen, Heu und Tee erinnern. Hinzu kommen im Hintergrund fruchtige Noten, vor allem Limette, Kumquat, Orange und Zitrusblüte. Am Gaumen begegnen Ihnen enorm zupackende Weine. Ihre Säure besitzt die für Schieferböden typische, leicht spitze Art. In der ersten Begegnungsphase wirkt sie prickelnd, saftig und sehr lebendig, bevor sie sich mit salziger Mineralität verbindet und im schier endlosen Finale ausklingt.

Der neue Shooting-Star im Segment hochwertiger trockener Rieslinge heißt

jedoch Rheinhessen. Dabei ist diese Region bis auf wenige Ausnahmen als Quelle mittelmäßiger und belangloser Qualitäten in die Weingeschichte der vergangenen fünfzig Jahre eingegangen. Während andere deutsche Weinregionen bereits früher Wege aus der Reputationskrise der siebziger und achtziger Jahre suchten, schien sich Deutschlands größtes Anbaugebiet zwischen Mainz und Worms mit dem „Liebfrauenmilch-Image“ zufriedenzugeben. Nur wenige Weingüter (Gunderloch, St. Antony, Heyl zu Hershheim) an der sogenannten Rheinfront haben ihre Produktion bereits in den späten 1980er und 1990er Jahren an hohen Qualitätsmaßstäben ausgerichtet.

Doch der schlafende Riese ist mittlerweile erwacht. In kaum einer anderen Weinregion herrscht heute so viel Leben, sind so viel Gemeinschaftsgeist und Begeisterung für die Sache des Weins zu finden. Diese Begeisterung stachelt die Winzer an, ihre Weinberge neu zu entdecken und die etablierten Methoden der Kellertechnik kritisch zu überdenken. Es mag vielleicht für manche vermessen klingen, aber die besten trockensten Rieslinge aus Rheinhessen sind zur Zeit der Maßstab, an dem sich messen muss, wer ganz oben mitspielen will. Die Betriebe Keller und Wittmann haben den Anfang gemacht. Dann ist eine ganze Region dem Vorbild dieser Pioniere gefolgt und hat aus dem Meer nichtssagender und schwer unterscheidbarer Weinberglagen originelle Terroirs mit authentischen und unverwechselbaren Weinen herausgearbeitet. Aus Lagen etwa wie dem Dittelsheimer Leckerberg, dem Monsheimer Silberberg, dem Niederflörsheimer Frauenberg und dem Siefersheimer Heerkretz entstehen heute Weine, die nicht nur enorm viel Trinkfreude verbreiten, sondern obendrein auch ihren Ursprung überzeugend kommunizieren.

Zum Essen

gedünstete Meeresfische, geräucherte Süßwasserfische, Tafelspitz, Geflügelragout, Wiener Schnitzel

Empfehlenswerte Vertreter

Rheingau: Künstler, Leitz, Breuer, Kühn, August Eser, Johannes Eser, Spreitzer, Querbach, Schloss Johannisberg, Balthasar Ress, Weil

Nahe: Dr. Crusius, Schloßgut Diel, Dönnhoff, Emrich-Schönleber, Hexamer, Hahnmühle, Kruger-Rumpf, Schäfer-Fröhlich, Tesch, Gut Hermannsberg

Pfalz: Bürklin-Wolf, Buhl, Bassermann, von Winning, Christmann, Faubel, Georg Mosbacher, Knipser, Philipp Kuhn, Rebholz, Köhler-Ruprecht, Minges
Rhein Hessen: Wittmann, Keller, Battenfeld-Spanier, Kühling-Gillot, Gunderloch, Groebe, Heyl zu Herrnsheim, Winter, Sander, Dreissigacker, Wagner-Stempel, Thörle

Riesling von der Mosel

An keinem anderen Ort kommt der Riesling seinem idealen Ausdruck so nahe wie an der Mosel und seinem Nebenfluss, der Saar. Hier führt die Verbindung von sehr kühlem, doch keineswegs rauem Klima, steinigen Schieferböden, extrem steilen Weinbergslagen und qualitätsversessenen Winzern zur Erzeugung vollkommener Riesling-Weine. Einer der größten, jedoch gemeinhin wenig beachteten Schätze des Gebietes verbirgt sich in den lebendigen, ungemein leichten Kabinettweinen. Hier treffen rassige Säure und Mineralität auf Fruchtfülle, Traubensüße und einen extrem niedrigen Alkoholgehalt. Die zauberhafte Schwerelosigkeit, die diese Weine verströmen, ist einzigartig und weltweit ohne Konkurrenz. Solange jedoch Alkohol mit Qualität und Süße von vielen noch mit einem Makel verwechselt wird, solange ist die Spezies dieser zarten Leichtweine vom Aussterben bedroht.

Ebenfalls weltweit konkurrenzlos, aber erheblich erfolgreicher agieren die Spitzenweingüter mit ihren edelsüßen Auslesen. Charakteristisch für diesen Riesling-Typ ist ebenfalls die Kombination aus niedrigem Alkoholgehalt, mundwässernder Säure und natürlicher, von der Traube stammender Süße. Nur ist in ihrem Falle alles viel reichhaltiger und intensiver, von allem ist erheblich mehr vorhanden. Hier ergänzen sich Leichtigkeit und Eleganz, Intensität und geschmacklicher Reichtum so perfekt wie sonst nirgendwo.

Wirklich bemerkenswert ist die außergewöhnliche aromatische Komplexität dieser Süßweine. Bereits junge Vertreter warten mit einem unglaublich breit gefächerten Spektrum fruchtiger und blumiger Düfte auf. Je nach Jahrgang, Lage und Reifegrad der Trauben finden sich Noten von reifem Apfel, Birne, Quitte, Aprikose, Pfirsich, Mango, Ananas, Passionsfrucht, Zitrone, Orange und Grapefruit, aber auch von Holunderblüten, Rose und Lavendel. Und immer ist eine gehörige Portion Mineralität

im Spiel. Nach mehrjähriger Reife gesellen sich Kräuter- und Gewürznoten hinzu, vor allem Petersilie, Dill und Anis, aber auch Honig und Karamell. Bei weiterer Reifung, meist im zweiten Lebensjahrzehnt, beginnen die mineralischen, würzigen und pflanzlichen Noten zu dominieren und die fruchtigen Aromen treten allmählich in den Hintergrund. Noch später, bei sehr guten Vertretern selten vor dem Ende des dritten Lebensjahrzehnts, kommen erdige und animalische Noten dazu, die Assoziationen an Pilze, Waldboden und sogar Leder wecken.

Diese weltweit einmalige Stilistik verdanken die Weine vor allem ihrer besonderen Herkunft. Eigentlich liegt das Tal der Mosel schon so weit nördlich, dass qualitativ hochwertiger Weinbau hier erst einmal unwahrscheinlich erscheint. Doch eine Reihe günstiger Sonderbedingungen machen das Unmögliche möglich: Steillage, Ausrichtung der Rebflächen, Flussnähe, Schieferböden und eine Rebsorte, die erst unter diesen extremen Bedingungen zur Höchstform aufläuft.

Das enge, tiefe Moseltal schirmt vor kalten Nord- und Ostwinden ab. Am Fluss bleibt die Luft ruhig und wärmt sich in der Sonne rasch auf. Der dunkle, in dieser Gegend vorherrschende Devonschiefer erfüllt drei wichtige Funktionen: Er speichert hervorragend die Sonnenstrahlen und gibt die Wärme in der Nacht wieder an die Rebstöcke ab; er trocknet nach Regenfällen extrem schnell und kann sich anschließend in kurzer Zeit wieder aufwärmen; und er sorgt dafür, dass der Regen schnell ablaufen kann, sodass der Boden in den Steillagen nicht weggeschwemmt wird. Die nach Süden ausgerichteten, steilen Spitzenlagen erhalten doppelt so viel Sonneneinstrahlung wie vergleichbare Nordhänge. Während also die Eifel und der Hunsrück von einem rauen Klima beherrscht werden, das für einen erfolgreichen Weinbau zu unwirtlich wäre, können nur wenige Kilometer entfernt die spät reifenden Riesling-Trauben von hervorragenden klimatischen Bedingungen profitieren.

Die Riesling-Traube ist in der Lage, die extrem lange Vegetationszeit an der Mosel optimal zu nutzen, wodurch sie allen anderen Rebsorten überlegen ist. Hier kann sie länger am Stock hängen als in jedem anderen Gebiet. Selbst in einem Spitzenjahr, in dem die Lese Anfang Oktober beginnt, können die Trauben noch weit in den November hinein reifen. In schlechteren Jahren können sie bis in den Dezember hängen, bevor sie abfallen.

Eine lange Reifezeit ist Voraussetzung für Auslesequalitäten, denn nur so können die Trauben eine sehr hohe Süße ausbilden. Die Spitzenbetriebe des Moselgebietes

haben die Messlatte in den vergangenen Jahren immer höher gelegt, sodass heute selten ein Wein als Auslese etikettiert wird, der nicht mindestens über 100 Öchslegrade Mostgewicht verfügt, also weit mehr als der Gesetzgeber verlangt. Zusätzlich kommen unter der Bezeichnung „Goldkapsel“ und „lange Goldkapsel“ noch gehaltvollere Auslesequalitäten in den Handel. Je nach Jahrgang und Reifetyp setzt zum Beispiel das Weingut Fritz Haag in Brauneberg zwischen 110 und 120 Öchslegrade für die Goldkapsel-Auslese und 120 bis 130 Öchslegrade für Auslesen mit langer Goldkapsel voraus. Die Messlatte für die Beerenauslesen liegt noch deutlich höher.

Anders als bei den noch süßeren Beeren- und Trockenbeerenauslesen muss bei einer Auslese nicht zwangsläufig Botrytis im Spiel sein – jener Pilz, der auf den Beeren die sogenannte Edelfäule bildet. Sie tritt auf, wenn im Herbst feuchte Morgennebel durch milde, warme Mittagsluft aufgelöst werden, sodass die Trauben im Tagesverlauf wieder abtrocknen. Mit seinen Sporen perforiert der Pilz die bei fortschreitender Reife dünner werdende Beerenschale und bewirkt so ein Verdunsten des Saftes sowie die Konzentration aller nicht-flüssigen Inhaltsstoffe. Perfekt ausgereiftes Lesegut ohne Botrytis ergibt einen Wein, der eine primärfuchtgeprägte Aromatik (grüne und gelbe Früchte) aufweist, während botrytisbefallene Trauben Weine mit reduzierter Primärfuchtprägung ergeben; dafür finden sich jedoch Noten von Honig, Karamell, Pilzen, Melasse und manchmal ein leicht chemischer Geruch, der andeutungsweise an Klebstoff erinnert.

Die führenden Weingüter dieses Gebietes blicken auf eine lange Tradition der späten und selektiven Lese zurück. Und wegen der besonderen Bedingungen an der Mosel gelingt es hier sehr viel regelmäßiger als in den anderen deutschen Anbaugebieten, Jahr für Jahr überreife Trauben in Auslesequalität zu ernten. Wie der Begriff Auslese bereits andeutet, bedarf es einer sehr selektiven, meist in mehreren Durchgängen absolvierten Weinlese. Doch die Einzigartigkeit der Resultate rechtfertigt diesen hohen Aufwand.

Wer einmal aus ein und demselben Jahrgang die Weine verschiedener Mosellagen gekostet hat, wird vielleicht über die große stilistische Vielfalt überrascht sein. Riesling, der auf den tiefgründigen Schieferböden des Piesporter Goldtröpfchens gewachsen ist, zeigt stets einen charakteristisch expressiven Duft nach weißen und gelben Früchten, schwarzen Johannisbeeren sowie nach Mango und Maracuja. Am Gaumen präsentiert er sich fülliger und fester als die meisten

Installer 20.12.17 16:35

Kommentar: Glossar

Installer 20.12.17 16:35

Kommentar: Glossar

anderen Artgenossen im Gebiet. Der flachgründige, steinige Grauschieferboden der Wehlener Sonnenuhr verleiht den Weinen von dort ein filigraneres, an Pfirsiche erinnerndes, zugleich blumiges Aroma mit prägnanter Mineralität. Das Mundgefühl dieser Weine ist so seidig, so fein und elegant, dass es nur von wenigen anderen Weinen in der Welt übertroffen wird. Die rassige Säure macht den Wein noch einmal intensiver, ohne dass auch nur ein Hauch von Schwere aufkommt. Dagegen sind die Gewächse vom roten Sandsteinboden des benachbarten Ürziger Würzgartens in der Nase extrovertierter und am Gaumen kräftiger. Intensive Düfte nach exotischen Früchten, Kräutern und Mineralien entströmen dem Glas. Konzentrierter und verführerischer sind nur noch die Weine des benachbarten Erdener Prälates, archaischer nur die Rieslinge von den Terrassenlagen im unteren Verlauf der Mosel, unweit entfernt von ihrer Mündung in den Rhein bei Koblenz.

Aus diesen und weiteren Spitzenlagen kommen die spektakulärsten Mosel-Rieslinge. Insbesondere in der Auslesestufe bieten sie eine einzigartige Explosion reifer fruchtiger und floraler Aromen, durchzogen von den mineralischen Nuancen des steinigen Bodens. Wie aufregend diese Weine in ihrer Jugend auch immer sein mögen – ihre volle Pracht werden sie niemals vollends entfalten, bevor sie nicht gereift sind. Gut ausgebaute Vertreter erreichen ihren Höhepunkt mit etwa zehn Jahren, wobei die besten Auslesen dreißig, vierzig oder mehr Jahre alt werden können. Beerenauslesen, Trockenbeerenauslesen und Eisweine sind nahezu unsterblich: Auch fünfzig Jahre alte Weine schmecken noch frisch und jugendlich. Ein restsüßer Mosel-Riesling kann in jungen Jahren etwas unharmonisch scheinen, da sich die Süße noch nicht vollständig integriert hat und die Säure noch ein wenig bissig ist, aber als reifer Wein wird er eine wunderbare Eleganz zeigen.

Diese Weine eignen sich hervorragend zum Essen, da sie weder sehr süß noch trocken schmecken. Trotz des niedrigen Alkoholgehalts von 7,5 bis 9 Volumenprozent besitzen sie Intensität und Kraft genug, um auch sehr würzige Speisen wie zum Beispiel Currygerichte zu begleiten. Dieselbe Riesling-Auslese, die in jungen Jahren mit ihrer vordergründigen Süße einen Apfelkuchen perfekt begleiten kann, vermag eine wundervolle Liaison mit kraftvollen Gerichten wie Rehrücken oder Wildschweinkeule einzugehen, wenn sie Jahre der Flaschenreife hinter sich gebracht hat. Aber auch als Solisten und zum Aperitif machen die gereiften Vertreter eine gute Figur.

Zum Essen

Apfelkuchen, Apfel- und Himbeerdesserts, Löffelbiskuits, Curry- und Ingwersaucen, Wildgerichte, Gänsebraten, Ente à l'orange, allerlei aus der asiatischen Küche

Empfehlenswerte Vertreter

Mosel: Clemens Busch, Ansgar Clüsserath, Grans-Fassian, Fritz Haag, Reinhold Haart, Heymann-Löwenstein, Schloss Lieser, Dr. Loosen, Markus Molitor, J.J. Prüm, St. Urbanshof, Willi Schäfer, Selbach-Oster, Carl Loewen

Saar: Egon Müller, Zilliken, Peter Lauer, von Othegraven, von Hövel, van Volxem, Schloss Saarstein