

RIESLING von der Saar

Top hotel-Autor Rudolf Knoll stellt in dieser Ausgabe wieder einen für die Gastronomie überaus interessanten Wein vor, der durch sein sehr gutes Preis-Wert-Verhältnis überzeugt

Fruchtiger deutscher Wein war bis vor wenigen Jahren verpönt. Man trank »trocken«, weil das modern war, obwohl der Wein nicht immer behagte. Inzwischen hat sich der Wind gedreht: Fruchtiger Wein, vor allem Riesling, wird im Ausland immer begehrt. Auch die Deutschen kommen auf den Geschmack, weil dieser Weintyp längst nicht mehr so klebrig süß und disharmonisch ist wie in den 90er-Jahren. Kenner wissen, dass solche Tropfen auch gute Begleiter zu raffinierten Speisen sind.

Und man kann von ihnen locker ein Gläschen mehr trinken, weil der Traubenzucker nicht ganz so Alkohol vergor. So sind derartige Gewächse filigrane, aber saftige Leichtgewichte, deren Frucht auf der Zunge richtig explodiert. Man nehme den Riesling Kabinett aus der Toplage Ockfener Bockstein an der Saar. Seine Trauben wurden selektiv mit der Hand gelesen, der Saft spontan vergoren (ohne Zusatz von Reinzuchthefen). Das Ergebnis liest sich in der Analyse so: Alkohol 9,5% vol., 47 g/l Restzucker und moderate 6 g/l Säure.

Der Wein kommt aus einem Gut, das in den vergangenen 20 Jahren eine abwechslungsreiche Geschichte erlebte: Unter Maximilian von Othe-



graven entstanden zwischen 1921 bis 1968 große Weine. Der Betrieb gehörte zu den besten an Mosel-Saar-Ruwer. Nach dem Ableben von Maximilian führte seine Frau Maria den Betrieb weiter. Die ursprünglich Branchenfremde Witwe hatte bis Mitte der 80er-Jahre ein glückliches Händchen und erfahrene Kellermeister, so dass das Gut seinen Standard wahren konnte.

Aber sie war damals schon 80 Jahre alt und hatte bald keinen Blick mehr für notwendige Korrekturen und kein Interesse an Investitionen in die Kellerwirtschaft. So ging es mit dem Betrieb in Kanzem bergab. Als Maria 1995 verstarb, sah es zunächst nach einem Ausverkauf aus. Doch Heidi Kegel, die in Köln als Ärztin praktizierende Nichte, wollte das Familiengut nicht aufgeben und übernahm die Lei-

tung. Sie glaubte an das Potenzial der Spitzlagen und fand in dem vor einigen Jahren verstorbenen Bernhard Breuer aus dem Rheingau einen hilfreichen Berater sowie in Andreas Barth einen tüchtigen Weinmacher, der in Niederfall an der Unter Mosel auch mit seinem eigenen Betrieb Lubentiushof auf sich aufmerksam macht. Heute ist das Weingut von Othegraven wieder eines der Aushängeschilder der Region.

Der Wein:

2006 Riesling Kabinett Ockfener Bockstein

Der Geschmack:

Feine, pikante Frucht im Aroma (reife Pfirsich, etwas Maracuja), mineralische Untermauerung; saftig, vielschichtig, geschmeidig, mit sanfter, aber nerviger Säure; bietet sich an als Aperitif oder als Begleiter zu fruchtigen Desserts; macht auch an einem warmen Frühlings- oder Sommerabend Spaß auf der Terrasse; spannend kann eine Kombination mit Rheinischem Sauerbraten oder Szegediner Gulasch sein.

Der Preis:

5,71 Euro zzgl. MwSt.

BEZUG:

Weingut von Othegraven
Weinstraße 1
D-54441 Kanzem
Telefon 06501-150042
Telefax 06501-18879
www.von-othegraven.de

N A C H L E S E

NEUE ERSTE LAGE: Überzeugende Fassproben der neuen Toplage Wawerner Goldberg konnte das Weingut von Volxem in Wiltingen an der Saar jetzt präsentieren. Die Flur mit historischer Bedeutung (einst hohe Versteigerungsraten auf Ebene mit Egon Müller) wurde vom VDP als »Erste Lage« anerkannt. Eigentümer Roman Niewodniczanski, der aus dem Gut binnen kürzester Zeit einen Vorzeigebetrieb machte, hatte vor wenigen Jahren sieben Hektar der Schiefersteillagen erworben und neu bestockt.

100 JAHRE RIESLING: Vom 8. bis 12. Mai feiert die Gutsverwaltung Niederhausen-Schlossböckelheim an der Nahe die 100-jährige Riesling-Geschichte dieser einstigen Staatsdomäne, die seit einiger Zeit im Besitz von Erich Maurer ist. Täglich steht der Superjahrgang 2007 zur Verkostung bereit. Sonderveranstaltungen und Themenproben sollen die Bedeutung des Riesling für den 34-Hektar-Betrieb unterstreichen.

FRUCHT IST TRUMPF: Mit herben Weinen kam das Weingut Schloss Proschwitz in Zabel bei Meißen in den 90er-Jahren nach der Wiederbelebung durch Georg Prinz zur Lippe auf

die Erfolgsstraße. Aus dem Jahrgang 2007 offeriert man jetzt ergänzend eine fruchtbetonte Kollektion mit einer Scheurebe Auslese sowie Spätlesen vom Riesling und dem aromatischen Traminer.

UMZUG: Das Weingut Pawis, die Nr. 1 an Saale-Unstrut, konnte nach jahrelangen Problemen mit Behörden und den Nachbarn in Freyburg einen Umzug in ein ehemaliges Klosterstergut im benachbarten Zscheplitz vollziehen. Am 1. Mai werden Kerstin und Bernard Pawis im sanierten Obergeschoss des Gutsgebäudes eine Kunstgalerie eröffnen und danach zu einer dreitägigen Jungwein-Party bitten.

NEUZUGANG I: Die Kölner Weinagentur VIP-Weine hat sich einen prominenten Neuzugang ins Portfolio geholt. Stefano Rizzi, genannt »Mr. Maremma« (nach der reizvollen Region in der Toskana), der das

Weingut Le Pupille bedeutend machte, erfüllte sich seinen lang gehegten Wunsch vom eigenen Betrieb. Mit dessen Weinen (Sangiovese und Vermentino) bereichert er jetzt das Sortiment von VIP-Chef Santo Di Raimondo.

NEUZUGANG II: Das Piemonteser Familienweingut Pio Cesare wird jetzt von der Schlumberger Vertriebsgesellschaft in Meckenheim auf dem deutschen Markt vertreten. Das 1881 gegründete und in der vierten Generation von Pio Boffa geleitete Haus hat mehr als 50 eigene Hektar in den besten Lagen der Region und ist bekannt für erstklassigen Barolo und Barbaresco.

NEUZUGANG III: Grand Cru Select, die für die Gastronomie und den Fachhandel zuständige Tochter von Weinart, Geisenheim/Rheingau, übernehmen den Exklusivvertrieb des Champagnerhauses Ayala. Einer der Gründe war die schon seit fünf Jahren bestehende Partnerschaft zwischen Weinart und Champagne Bollinger. Das Tophaus übernahm 2005 Ayala und will damit auf dem deutschen Markt vorankommen.