



Familiensache

Lisa Bunn und Bastian Strebel legten die elterlichen Weingüter zusammen. Beim Gault & Millau-Tasting eroberten sie Platz eins bei den leichten Weinen

DIE DIVA, DIE ES KÜHL UND WINDIG LIEBT

Schatzgewölbe
Im Keller des Weinguts
Rainer Schnaitmann
lagern einige der besten
Sauvignon Blancs
Württembergs

Statt auf
Effekte durch
fruchtige Aromen
setzen erfahrene
deutsche Winzer beim
Sauvignon Blanc auf
Würze und Komplexität.
Mit großem Erfolg, wie
ein breit angelegtes Tasting
von Gault & Millau Deutschland
exklusiv für FOCUS zeigt

Nein, Sauvignon Blanc war bisher kein Wein der leisen Töne. Intensive Aromen von Maracuja, Grapefruit, Paprika, ja sogar von frisch geschnittenem Rasen machten ihn zu einem Sommerwein, der sein Temperament ungezügelt zum Ausdruck brachte. Everybody's Darling. Und das weltweit.

Doch eine Reihe von Winzern, darunter auch deutsche, zeigt nun, dass die Rebsorte ein viel größeres Potenzial hat. Statt auf Effekte durch primärfruchtige Aromen, setzen sie auf raffinierte Würze und überraschende Komplexität. Und, ganz wichtig, der Sauvignon bekommt die Zeit, die er braucht, um vom lärmenden Teenager zum Grandseigneur zu reifen und seinen wahren Charakter zu entfalten.

Richtig große Weine entstehen da, direkt vor unserer Haustüre. Und es gibt mit Gesine Roll, Markus Schneider, Oliver Zeter, Christian Stahl, den Brüdern Aldinger und einigen mehr bereits Stars der „SB-Szene“, wie Insider sagen, die auch international für Aufsehen sorgen. Sauvignon-Pioniere wie Hans Terzer aus Südtirol und Armin Tement aus der Steiermark attestieren den deutschen Winzerkollegen inzwischen eine hervorragende Qualität.

Kein Wein für Anfänger

Auch der Anteil an Sauvignon-Blanc-Rebflächen wächst in den 13 deutschen Anbaugebieten kontinuierlich. „Mit bundesweit rund 1500 Hektar hat sich der Sauvignon Blanc einen festen Platz in den Angebotslisten vieler Weingüter erobert“, sagt Ernst Büscher vom Deutschen Weininstitut (DWI). Er geht davon aus, dass in den nächsten Jahren noch mehr angebaut wird, „da sich die Sorte auch klimatisch sehr gut für den Anbau in Deutschland eignet“.

Er meint damit, dass es der Sauvignon eher kühl und windig liebt. Was grundsätzlich stimmt. Aber in Anbau, Pflege und Ernte ist die Traube auch eine zickige Diva. Die Ausrichtung der Rebfläche muss geeignet und der Boden basisch sein, der Beschnitt des Laubs verzeiht keine Fehler, und das Zeitfenster für den richtigen Lesezeitpunkt ist klein. Kein Wein für Anfänger. Aber die Winzer, die sich hierzulande dem Sauvignon Blanc widmen und ihn reinsortig ausbauen, tun dies mit Leidenschaft, Überzeugung und großem Können.

Jonas Seckinger vom gleichnamigen Weingut in Niederkirchen in der Pfalz bringt die neue Zielrichtung auf den Punkt: „Wenn mir jemand sagt, dass er an unserem Sauvignon Blanc etwas die Frucht vermisst, dann weiß ich, dass wir alles richtig gemacht haben.“ ■

MARTIN FRAAS

Gault & Millau stellt Deutschlands beste Sauvignon Blancs vor



Quereinsteiger

Rainer Schnaitmann, ursprünglich Architekt, kreiert Weine auf Top-Niveau



DIE BESTEN ESSENSBEGLEITER

- 1 **ALDINGER 2018 „OVUM“** Württemberg – Remstal
rauchig, mineralisch, lang anhaltend
 - 2 **VON WINNING 2018 „500“** Pfalz
zitrische Noten, perfekt balanciert
 - 3 **JOSTEN & KLEIN 2016 „GARTENLAY“** Ahr
Grapefruit-Aromen, erinnert an große Bordeaux Blancs
- ♦ **Alois Kiefer 2017 Ambrosia** Pfalz
 - ♦ **Bassermann-Jordan 2018** Pfalz
 - ♦ **Christian Bamberger 2017 Blanc Fumé** Nahe
 - ♦ **Christian Stahl 2018 Zwei-Männer-Wein** Franken
 - ♦ **Drautz-Able 2018 Hades** Württemberg
 - ♦ **Weedenborn 2018 Reserve** Rheinhessen
 - ♦ **Martin Waßmer 2018 „SW“** Markgräflerland



DIE BESTEN 2019ER SOLISTEN/ ALLROUNDER

- 1 **RAINER SCHNAITMANN „IFLINGER“**
Württemberg – Remstal
vielschichtige Aromatik, lang anhaltend
 - 2 **GEORG MOSBACHER „FUMÉ“** Pfalz
Frucht mit Zitronenmelisse-Noten
 - 3 **BIMMERLE SPÄTLESE TROCKEN**
Baden – Ortenau
Zitronengras-Aromatik mit feiner Eichenholz-Würze
- ♦ **Alexander Laible „Marie Sophie“**
Baden – Ortenau
 - ♦ **Braunewell Reserve** Rheinhessen
 - ♦ **Jülg** Pfalz
 - ♦ **Karl May „Reserve“** Rheinhessen
 - ♦ **Klein** Pfalz
 - ♦ **Klaus Meyer „In der Blenk“** Pfalz
 - ♦ **Wöhrwag „Untertürkheim Erste Lage“**
Württemberg – Remstal



Innovation Die Brüder Matthias (Bild) und Hansjörg Aldinger bauen ihren „SB“ im Beton-Ei aus

JAHRGANG 2019 UNTER 10 €

- 1 **SCHILD** Nahe
Limetten-Aromatik, ein Party-Tier!
 - 2 **JULIUS ZOTZ** Baden – Markgräflerland
harmonisch balanciert
 - 3 **CLAUER** Baden – Bergstraße
intensiv saftig
- ♦ **Alexander Heinrich** Württemberg-Heilbronn
 - ♦ **Weingut Spiess Riederbacherhof** Rheinhessen
 - ♦ **Familie Rau** Mosel
 - ♦ **Hanewald-Schwerdt „Kalkriff“** Pfalz
 - ♦ **Höhn** Rheingau
 - ♦ **Raddeck** Rheinhessen
 - ♦ **Russbach** Rheinhessen

Familienbande

Vater Thomas und Sohn Johannes Schild schwören beim Wein auf naturnahen Anbau und intensive Pflege



Charaktertyp

Marc Josten (Foto) und Torsten Klein gründeten ihr Weingut 2011. Ihr Stil: unverfälscht und ausdrucksstark

DIE BESTEN VON DER NAHE UND VON DER AHR

- 1 **JOSTEN & KLEIN 2017 „GARTENLAY“** Ahr
voll Vitalität, ein Kraftpaket
 - 2 **CHRISTIAN BAMBERGER 2018 „BLANC FUMÉ“** Nahe
saftig, voll und kräftig
 - 3 **GENHEIMER-KILTZ 2019 „KREZNACHER NARRENKAPPE“** Nahe
pikant, saftig und stylish
- ♦ **Christian Bamberger 2019** Nahe
 - ♦ **Beisiegel 2018** Nahe
 - ♦ **Carl Adelseck 2019** Nahe
 - ♦ **Closheim 2018 „Loirista“** Nahe
 - ♦ **K. H. Schneider 2019 Bad Sobernheim** Nahe
 - ♦ **Mees 2018 „Kreuznacher Rosenberg“** Nahe
 - ♦ **Schild 2019** Nahe



Handarbeit

Lisa Bunn begutachtet die gelesenen Trauben. Das Gut in Rheinhessen umfasst 21 Hektar Rebfläche

2019ER LEICHTE WEINE UNTER 12 %

- 1 **LISA BUNN** Rheinhessen
der mit den Aromen tanzt
 - 2 **RAINER SCHNAITMANN „STEINWIEGE“** Württemberg – Remstal
viel Rasse und Klasse
 - 3 **SCHLOSS REINHARTSHAUSEN „INSEL MARIANNAUE“** Rheingau
straff strukturiert, zitrisch
- ♦ **Am Nil** Pfalz
 - ♦ **Braunewell** Rheinhessen
 - ♦ **Burkheimer Winzer „Feuerberg“ Kabinett trocken** Baden – Kaiserstuhl
 - ♦ **Kurt Erbedinger „Bechtheimer“** Rheinhessen
 - ♦ **Reibold** Pfalz
 - ♦ **Friedrich Köwerich** Mosel
 - ♦ **Stortz-Nicolaus** Pfalz

„Wir feiern die feinen Unterschiede“

Worauf es bei der Verkostung ankommt, verrät **Otto Geisel**, Leiter des Expertenbeirats von Gault & Millau Deutschland

Sie haben die Verkostungsmethodik radikal verändert. Warum?

Die neue Generation der Gault & Millau-Weinguides hat eine neue Bewertungsweise, die sich vor allem auf die Vielfalt der Empfindungen aus den großen generationsübergreifenden Verkostungspanels und nicht auf Einzelurteile stützt. Wir feiern die feinen Unterschiede, nicht den Mainstream.

Weine sind Botschafter ihrer Regionen, das wollen wir unterstreichen. Ein Riesling aus Baden und ein Riesling von der Mosel haben ihren eigenen Charakter. Das gilt für alle Rebsorten und soll in unseren Guides auch so aufgezeigt werden.

Was ist der Vorteil einer Blindverkostung im Vergleich mit einer offenen?

Das neue Verkostungsprinzip – blind und in Panels mit jeweils sechs Verkostern – bietet allen Weinen, unabhängig vom Etikett, die gleiche Chance. Das Produkt im Glas entscheidet. Erst nachdem das Panel sich eine Meinung zu den Weinen gebildet hat, wird aufgedeckt. Wir haben eine große Durchlässigkeit des neuen Systems erkennen können, so dürfen sich vor allem viele kleine und noch nicht so bekannte Weingüter über deutlich bessere Bewertungen als in den Vorjahren freuen.

Wer verkostet für Gault & Millau?

Sommeliers gastronomischer Topadressen von Hamburg über München bis Wien oder Paris und auch aus speziellen Regionen wie Südtirol. Autoren von Weinfachbüchern, aber auch Menschen, die eine große Passion für das Thema haben, und, ganz entscheidend, auch herausragende Winzer wie Armin Tement aus der Steiermark oder Hans Terzer aus Südtirol.

Ist es nicht problematisch, dass auch Winzer verkosten?

Ganz im Gegenteil! Unsere Gastverkoster sind für die Wertschätzung der regionalen Typizität sehr wichtig. Ein Riesling vom Kaiserstuhl muss anders schmecken als ein Riesling von der Nahe oder der Mosel. Wir möchten den Unterschied hervorheben, nicht die Ähnlichkeit. ■



Chef-Experte Otto Geisel, 59, Koch, Hotelier und Gründer des Instituts für Lebensmittelkultur