

REINER WEIN



In der Flaschenreife

VON STUART PIGOTT

Obwohl die Kategorie in ihrer aktuellen Form erst ein Jahrzehnt alt ist, sind manche der trockensten „Großen Gewächse“ (GG) der Mitglieder des Verbands deutscher Prädikatsweingüter (VDP) schon seit Jahren Kultweine. Zuerst avancierten einige mächtige Riesling-GGs aus der Pfalz und Rheinhessen zu gesuchten Sammlerobjekten, dann folgten einige Riesling-GGs von der Nahe. In der Weinszene werden letztere oft mit dem Argument vorgezogen, sie seien mineralischer. Ob die Riesling-GGs von der Nahe wirklich den Gipfel an mineralischem Geschmack darstellen, wäre lange zu diskutieren, aber schlanker und säurebetonter als die entsprechenden Pfälzer und rheinhessischen Weine sind sie zweifellos. Preise von dreißig oder vierzig Euro sind für diese Weine keine Ausnahme mehr.

Da lohnt es sich, etwas weiter zu schweifen, denn einige Weingüter an der Mosel erzeugen Riesling-GGs von ähnlichem Grundtypus zu deutlich freundlicheren Preisen. Das Weingut Reichsgraf von Kesselstatt etwa hat 2011 sechs verschiedene Riesling-GGs erzeugt, die ausnahmslos sehr gelungen sind. Zugleich saftig, aber sehr filigran, mit feinen Kräuter- und Blütenaromen ist der 2011er Juffer-Sonnenuhr Riesling GG (23,70 Euro ab Hof, 0 65 00 / 91 6 90); der 2011er Gold-

Bei den „Großen Gewächsen“ lohnt der Blick auf Weingüter an der Mosel.

tröpfchen Riesling GG dagegen ist ein großzügiger, fast üppiger Wein mit ziemlicher Cremigkeit. Das ist ein spannender Kontrast, da beide Weine von der Mittelmosel stammen und in Steillagen mit Schieferböden gewachsen sind; die Entfernung zwischen den beiden Lagen beträgt nur wenige Kilometer!

Nicht geringer ist der Kontrast zwischen dem hocheleganten, salzig-mineralischen 2011er Scharzhofberg Riesling GG (auch 23,70 Euro ab Hof) von der Saar und dem sehr konzentrierten, fast mächtigen, aber immer noch animierenden 2011er Josephshöfer Riesling GG (24,80 Euro ab Hof) von der Mittelmosel. Wer es sehr mineralisch mag, aber deutlich weniger Geld anlegen möchte, greift zum 2011er Riesling trocken „Alte Reben“ von Kesselstatt (13,80 Euro ab Hof), der sehr lebendig, aber nicht übermäßig säurebetont schmeckt.

Nicht weniger beeindruckend als die Kesselstatt-GGs sind die fünf verschiedenen 2011er Riesling-GGs von Weingut Dr. Loosen in Bernkastel/Mittelmosel. Zum sofortigen Genuss eignet sich der saftige und kräftige 2011er Himmelreich GG (15 Euro ab Hof, 0 65 31 / 34 26) mit seinem grandiosen Duft nach schwarzen Johannisbeeren und Rauch; wie alle in dieser Kolumne beschriebenen Weine ist er trotzdem sehr lagerfähig. Der 2011er Würzgarten GG von Dr. Loosen (22,90 Euro ab Hof) hingegen braucht unbedingt mindestens einige Monate auf der Flasche, um sich zu entfalten. Wie der Lagename andeutet, handelt es sich um einen extrem würzigen Wein, der auch sehr vielschichtig ist.

Man könnte nun annehmen, dass die Mosel beim trockensten Spitzenwein einfach den anderen Gebieten hinterherhinkt und daher günstigere Preise bietet. Weit gefehlt, wie der enorm konzentrierte, doch zugleich filigrane 2011er Prälat Riesling GG von Dr. Loosen (49 Euro ab Hof) beweist. Die hochreife Mangonote, die dieser Wein in seiner Bestform während der Flaschenreife entwickeln wird, lässt sich jetzt erst erahnen. Hier gilt: GG – große Geduld.