

DIE WEINE

von Weißweincuvée bis Ebbelwoi



Ist der Ruf erst ruiniert...

2017 Liebfraumilch
Weingut Hammel / Pfalz / 5,95 Euro /
www.weinhammel.de

Kein anderer deutscher Wein ruft wohl so extreme Reaktionen hervor wie die Liebfraumilch. Der Ruf der Liebfraumilch ist so dermaßen ruiniert, dass sie heute schon wieder das Zeug zum Kult hat. Winzer Christoph Hammel aus der Pfalz hat sich an einen Relaunch gewagt. Dafür verschneidet er typisch deutsche Rebsorten wie Riesling, Müller-Thurgau, Silvaner, Weißburgunder und Scheurebe. Gekühlt vergoren und mit deutlich Restsüße abgefüllt, ist es ein saftiger und fruchtiger Weißwein mit eingängigen wie vordergründigen Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten und weißen Blüten entstanden: Moderat in der Säure ein Wein, der einem breiten Publikum zugänglich ist. Das moderne Etikett mit stilisierter Nonne soll die junge Generation von Weingenießern ansprechen, die den Begriff Liebfraumilch nicht mehr kennt.



Fast wie zu Goethes Zeiten

2011 Riesling „800 Jahre Weinverkauf“
Schloss Vollrads / Rheingau / 35 Euro /
Kölner Weinkeller, alle Infos:
www.koelner-weinkeller.de

Schloss Vollrads ist eines der ältesten Weingüter Deutschlands und erzeugt auf rund 80 Hektar nur Weine aus Riesling. 1211 wurde erstmals der Weinverkauf der Familie Greiffenclau urkundlich erwähnt. Zur 800-Jahrfeier hat man mit dem Jahrgang 2011 diesen besonderen Riesling vinifiziert. Aus den besten Weinbergen hergestellt mit traditionellen Methoden wie langer Maischestandzeit und Hefelager, kommt dieser Riesling den Weinen zu Goethes Zeiten sehr nahe. Es ist ein monumentaler Weißwein mit intensiven, kristallinen Aromen von Zitrusfrüchten, Steinobst, getrockneten Kräutern, einem Hauch Petrol. Am Gaumen zeigen sich barocke Fülle und stringente Säure, die der kräftige Körper mühelos trägt. Dieser Wein ist ein Erlebnis, sollte dekantiert und zum Essen genossen werden.



Exklusiver Ebbelwoi

Schneiders Schoppen „Uropas liebstes Stöffche“
Obsthof am Steinberg / Frankfurt a.M. /
6,50 Euro/www.obsthof-am-steinberg.de

Andreas Schneider ist der deutsche Guru in Sachen Apfel- und Birnenwein. Mehr als 200 historische Obstsorten pflegt er im biologischen Anbau. Die Früchte werden erst verarbeitet, wenn sie reif sind, also von selbst vom Baum fallen. Ohne Zusatz von Enzymen und Reinzuchthefen vergärt er den gekelterten Saft sortenrein. Probieren sollte man nicht nur seine prickelnden Apfel- und Birnencidres, sondern auch seine Jahrgangsapfelweine wie Goldparmäne mit Speierling oder Goldrenette mit Mispeln. Einen guten Einstieg in die Welt des Apfelweins bietet dieses „Stöffche“ aus drei verschiedenen Sorten. Der Wein schmeckt trocken, herzhaft und betört mit ursprünglichen Apfelaromen, wie man es nur von alten Sorten kennt. Eine besonders feine Weiterentwicklung des sonst typisch rustikalen Ebbelwois.

STECKBRIEF

beantwortet von Thea Dorn

1

Wann darf Wein auf keinen Fall fehlen?

Wenn ich mit Freunden zusammen bin. Weintrinken hat für mich entschieden mit Geselligkeit zu tun. Wenn ich allein zu Hause bin, ist nach einem Viertel Schluss. Oder ich lege gleich meine Abstinenztage ein. Allerdings wird mir das nach einer Reihe langer Arbeitstage am Schreibtisch dann auch zu fad – und ich gieße mir doch mein Feierabend-Glas ein.

2

Ein Wein-Lieblingsland?

Für Weißwein Deutschland, wobei ich einen Meursault oder Pouilly Fumé auch goutiere, wenn gerade die Kasse stimmt. Für die Roten zieht es mich oft nach Spanien – oder auch in die Neue Welt.



4

Welchen Wein haben Sie zuletzt verschenkt?

Die Mandelring Scheurebe vom Weingut Müller-Catoir, ein nobler, unaufdringlicher Wein, den man gern im Haus hat.

3

Wann geht Wein für Sie gar nicht?

Ich versuche, wenig oder gar nicht zu trinken, wenn es mir – warum auch immer – ernsthaft schlecht geht. Merke: Wein nie aus Frust, sondern nur aus Über-schwang, Lebenslust und Freude.

5

Gibt es eine Lieblingskombination?

Wenn es heiß ist, weiß.
Wenn es kühl ist, rot.

6

Ein Weinerlebnis der besonderen Art?

1996 war ich zum ersten Mal in den USA. Am letzten Abend schlugen meine Freunde vor: „Lasst uns Hummer essen gehen!“ Im Restaurant haben wir erstmal eine Flasche kalifornischen Sauvignon Blanc gekillt – irgendwann kam dann der Hummer. Und wie mich das arme Vieh so anschaut, kriege ich einen kolossalen Heulanfall. Als die Freunde erschrocken wissen wollten, was los ist, konnte ich nur stammeln: „Die Fühler!“ Danach musste ich über meine Sentimentalität selbst lachen, und so weitete sich das Ganze zu einem waschechten hysterischen Anfall aus. Die Leute am Nachbartisch müssen gedacht habe: Oh, those crazy Germans ...



frank & frei



Thea Dorn ist am 30. Oktober zu Gast bei Chefkorrespondent Joachim Frank in der KStA-Talkreihe „frank & frei“. Die Veranstaltung trägt den Titel von Dorns aktuellem Buch: Deutsch, nicht dumpf. 19 Uhr, Karl-Rahner-Akademie, Jabachstraße 4-8, 50676 Köln, Eintritt 8 Euro (ermäßigt und mit KStA-Abo-Card 4 Euro). Reservierung per Telefon 0221/801078-0 oder Mail: info@karl-rahner-akademie.de