

Weinreise der Weingilde 2013 Saarregion 08.05. bis 11.05.

Am Mittwoch, den 8. Mai 2013 um 6:00 Uhr morgens starteten wir vom Busbahnhof in Feldkirch zu unserer Weinreise an die Saar. Die Disziplin der Gruppe (10 Personen - Renate und Wolfgang Kremser, Helga Frey, Elisabeth Enthaler, Andrea und Harald Metzler, Helene Otto, Sigi Stocker, Hartwig Ströhle und Heidelinde Girstmayr) machte eine pünktliche Abfahrt möglich.

Mit einem VW-Bus und zwei PKWs ging es über Ulm, Stuttgart, Karlsruhe, Mannheim, Nohfelden zu unserer ersten Weinverkostung in Kanzem auf dem Weingut Othegraven, das dem bekannten Journalisten Günther Jauch gehört. Wir wurden von Sven Klinger und Andreas Barth herzlich willkommen geheißen. Die trockenere Rieslinge aus den Lagen Kanzemer Altenberg, Wawener Herrenberg, Ockfener Boxstein und Wiltinger Kupp setzten uns immer wieder ob der unterschiedlichen Stilistiken in Erstaunen.



Eine zweite Weinverkostung folgte am gleichen Tag drei Stunden später. Das weltweit bekannte und geschätzte Weingut Scharzhof von Egon Müller öffnete für uns die Pforten. Herr Egon Müller selbst gab sich die Ehre, uns zu empfangen und kredenzte uns 10 außergewöhnliche Rieslinge. Begonnen mit dem einfachen Chateau Bela, der auf seinem Weingut in der Slowakei produziert und trocken ausgebaut wird, folgten die berühmten Rieslinge mit Restsüße, die perfekt mit der Säure ausbalanciert waren. An älteren Jahrgängen schenkte uns Egon Müller einen 1990er Scharzhofberger Riesling Kabinett ein, gefolgt von zwei Spätlesen 2009 und 1999. Der Höhepunkt der Verkostung sollte eine Scharzhofberger Beerenauslese 1983 und eine Trockenbeerenauslese 2001 werden. Alle Weine waren einfach perfekt! (21 von 20 Punkten erlaubte ich den Auslesen zu geben). Nach



solchen Trinkhöhepunkten führte uns unser hervorragender Chauffeur Sigi Stocker zu unserem Hotel in Saarburg, das während des gesamten Aufenthaltes unsere Bleibe sein sollte. Das an der Saar gelegene Hotel Villa Keller erwies sich als stilvolles Haus, in dem wir uns alle gleich wohl fühlten.



Am zweiten Tag der Reise (Donnerstag 9. Mai) sollte es einen weiteren önologischen Höhepunkt geben. In Saarburg erwartete uns Herr Zilliken, Besitzer des

Weingutes Forstmeister Geltz-Zilliken persönlich zu einer sehr umfangreichen und interessanten Verkostung. Dieses Weingut baut ausschließlich Rieslinge und nur in Holzfässern aus. Es gehört, wie übrigens alle Weingüter, die wir besuchten, dem Verein deutscher Prädikatswein VDP an. Um diesem Verein beitreten zu können, der sorgfältigste Verarbeitung und höchste Qualifikationsstufe der Weine garantiert, bedarf es 80 Prozent Zustimmung aller Mitglieder, was bedeutet, dass es nicht leicht ist, als Neuling



aufgenommen zu werden. Zilliken teilt seine Weine in drei Qualitätsstufen ein - alle drei gehören der VDP-Klassifikation an:

1. Stufe Gutsweine. Hier verkosteten wir einen Riesling trocken 2012.
2. Stufe Ortsweine. Hier durften wir den Saarburg Riesling 2012 trocken probieren.
3. Stufe Große Gewächse. Diese Weine werden immer trocken ausgebaut, während die Prädikatsweine immer eine Restsüße aufweisen. Den Rausch 2012 als großes Gewächs GG genossen wir als nächstes im Glas. Im Vergleich mit dem Rausch 2011 fiel der ältere Wein um vieles feiner und ausgewogener aus, während der Jungwein noch sehr ungestüm erschien.

Nach einem einfachen Mittagessen in Schoden im Gasthaus Bidinger wanderte der Großteil der Truppe nach Ayl, wo am Tag der offenen Weinkeller der eine oder andere noch ein kleines Schöppchen zu sich nahm (im offenen Ausschank auf der Straße), bevor wir zur geplanten Weinverkostung im Weingut Peter Lauer von seinem Bruder Florian Lauer empfangen wurden. Hier probierten wir hauptsächlich



Rieslinge aus der Lage Ayler Kupp. Wir lernten zum ersten Mal Fass nummerierte Weine kennen (Fass 25, Fass 2, Fass 3, usw.). Vom einfachen Ayler Riesling über nach Parzellen benannte Lagen bis zur großen Selektion, die botrytisbedingt Restsüße enthielten, probierten wir 11 Weine. Eine Trockenbeerenauslese des Jahres 2010 bildete den Abschluss - mit 6 Vol.-Prozent Alkohol und 17 g Säure sehr interessant, aber noch zu jung.

Den Tag beschlossen wir mit einem Abendessen im Weinhotel des Weinguts. Dieses führt der Bruder von Florian Lauer nämlich Peter Lauer, der selbst als Chefkoch tätig ist.

Am Freitag 10. Mai hieß es, früh aufstehen, da wir bereits um 10 Uhr zur Weinverkostung in Mertesdorf bei Trier bei Maximin Grünhaus - Besitzer Carl v. Schubert - erwartet wurden. Auch dieses Weingut baut fast ausschließlich Rieslinge an, aber auch eine kleine Menge Weißburgunder. So begann unsere Probe mit einem Weißburgunder 2011, von 60jährigen Reben im neuen Holzfass ausgebaut. Vom einfachen Riesling über Lagenrieslinge (Herrenberg, Abtsberg) kamen wir dann zu den Superiorweinen, die aus streng selektionierten Trauben der besten Weinberge mit natürlichen Hefen im Fuderfass (1.000 Liter) durchgegoren werden. Letztere Weine zeichnen sich durch eine besondere Schieferwürze gepaart mit tropischen Fruchtaromen und lang anhaltendem Abgang aus. Alle verkosteten Weine waren aus dem Jahr 2011, eine Herrenberg Auslese 2006 bildete die Ausnahme.



Unser Mittagessen nahmen wir danach im Herzen von Trier in der Schlemmereule ein. Die Zeit war soweit fortgeschritten, dass uns nur noch ein kleiner Rundgang durch den Dom von Trier möglich war, bevor wir zur nächsten Verkostung nach Wiltingen ins Weingut Van Volxem aufbrechen mussten.



Hier wurden wir mit großer Herzlichkeit von Familie Niewodniczanski mit einem Glas Sekt vom eigenen Gut empfangen. Danach führte uns der Hausherr durch seine Weinberge mit extremen Steilheitsgraden (Gottesfuß und Altenberg 80 Prozent Gefälle). Er erklärte uns einiges über die Bodenbeschaffenheit (hauptsächlich Schieferuntergrund) und seine biologischen Weinanbaumethode. In aufwendiger Handarbeit werden die Böden bearbeitet. Bei der anschließenden Weinverkostung konnten wir uns von der Verschiedenartigkeit der Weine, bedingt durch die Terroirunterschiede, überzeugen. Schon kleinste Unterschiede im Neigungswinkel, in der Bodenbeschaffenheit u.a.m. bringen unterschiedliche Weine hervor, was wir ganz deutlich herauschmecken konnten. Bei dieser Verkostung sollten die Weine als Essensbegleiter genossen werden. Frau Niewodniczansk überraschte mit dem besten Essen dieser Reise - ein wahrer lukullischer Höhepunkt! Der jeweilige Essensgang war perfekt mit den dazu gereichten Weinen abgestimmt. Diese Einladung (wir waren von der Familie zum Essen und zum Trinken eingeladen) stellte den absoluten Höhepunkt und gleichzeitigen Abschluss unserer sehr harmonisch verlaufenden Saarreise dar.



Am nächsten Morgen, Samstag den 11. Mai, traten wir unsere Heimreise an. Ein Abstecher in die Pfalz stand noch auf dem Programm. Über Nohfelden, Kaiserslautern, Bad Dürkheim ging es entlang der Deutschen Weinstraße nach Deidesheim, wo im Weingut Von Winning eine letzte Weinprobe geplant war.

Dieses Gut gehört ebenso wie Bassermann-Jordan und Reichsrat v Buhl seit 2007 einem Herrn Achim Niederberger. Verwalter des Weinguts ist Stephan Attmann, der auch für die Vinifizierung zuständig ist. Unter seiner Führung gewinnt das Weingut immer mehr an Bedeutung und nimmt mittlerweile einen Spitzenplatz (Aufsteiger des Jahres 2012) unter den deutschen Weißweinerzeugern ein. Im Weingut wurden wir allerdings nicht von Stephan Attmann, sondern von Frau Dorothee Wolf empfangen und im historischen Weinkeller zu einer kleinen Weinprobe gebeten. Alle Weine werden hier im kleinen Holzfass ausgebaut (in Anlehnung an das Burgenland). Es handelt sich um 80 Prozent Riesling, der Rest sind Grauburgunder, Weißburgunder, Sauvignon blanc und ein kleiner Anteil Chardonnay.



Die Verkostung begann mit einem einfachen Riesling Bischofsgarten 2012, dann folgten die ersten Lagen (erste Gewächse), Riesling Deidesheimer Paradiesgarten 2012, Riesling Spiess und den Abschluss bildeten die großen Gewächse GG Langenmorgen 2011, Kalkofen 2011 und das Forster Kirchenstück 2011, eine der Toplagen in der Pfalz.

Bevor wir den Keller verließen, entdeckte ich noch einen guten Spruch auf einem alten Weinfass: „Von der Wiege bis zur Bahre, Trinken ist das einzig Wahre“.

Das anschließende Mittagessen im ehemaligen Pferdestall, heute restaurierten Feinschmeckerlokal Leopold, das dem Weingut angeschossen ist, bildete den würdigen Abschluss unserer Weinreise.

Überwältigt von der Vielseitigkeit und dem Finessenreichtum des deutschen Rieslings und der herzlichen Aufnahme unserer Winzer kamen wir als totale Rieslingfans am frühen Abend wohlbehalten und relativ nüchtern in Feldkirch an.

Helga Frey, im Mai 2013

