

... und am Gaumen sanftes Feuer



Foto: www.pixabay.com

Nach einem lebhaften und sehr langen Sommer beginnt nun die Zeit für dunkle, teils schwere Rotweine, die so recht in den eher kühleren Jahresablauf passen. Deutsche Winzer haben dem Gastgewerbe kraftvolle Charaktere zu bieten. Von Hans-Herbert Seng Bei den kulinarischen Empfehlungen zu den allesamt trockenen Weinen schieben sich jetzt vor allem kräftige Fleisch-, Lamm-, Wild- und Wildgeflügelgerichte, geschmort oder gebraten, in den Vordergrund, ebenso würzige Käsesorten. Verlockend dazu ist die reiche Farbpalette der Roten wie Rubin, Lila, Purpur, begleitet von einer oft geheimnisvollen Aromen- und Geschmackstiefe. Unter den Rebsorten aus deutschen Anbaugebieten dominiert der Spätburgunder, aber auch Cabernet Sauvignon, Lagrein, Lemberger, Merlot oder diverse Cuvées sind präsent. Angaben zum Alkohol (A) in Prozent, zur Restsüße (RS) und Säure (S) in Gramm pro Liter.

Im rheinland-pfälzischen Nierstein ist Lisa Bunn zuhause. 2011 übernimmt sie von ihrem Vater Georg die Leitung des Weinbaus im elterlichen Betrieb Margarethenhof, der seit 2013 unter ihrem eigenen Namen firmiert. Ehemann Bastian Strebel steht ihr als Kellermeister zur Seite. Gerne rückt sie vier individuelle Rote in den Vordergrund. Der 2015 Merlot Reserve stammt von fünf Jahre alten Reben und reift 24 Monate in neuen Barriques.

Heidelbeermarmelade lockt in der Nase. Auf der Zunge zarter Schokoladenschmelz. Würziger Abgang. A 14. RS 1. S 5,5. Für den 2015 Portugieser Reserve kommen Trauben von 28 Jahre alten Reben in die Maische, danach ebenfalls 24 Monate Reife in jeweils zur Hälfte gebrauchten und neuen Fässern. Im Glas steigen Noten von Haselnüssen und

geräuchertem Speck entgegen. Der zart schmelzige Geschmack mit reifen und weichen Tanninen erinnert an Himbeere und Schokolade. A 13. RS 1. S 4,5. Unfiltriert abgefüllt wird der 2016 Wintersheim Spätburgunder, nachdem er zwölf Monate in zweitbelegten Fässern ruhen darf. Gibt sich zart nach Walderdbeere mit leichten Einflüssen von Rosmarin. Extreme Frucht mit Vanille und sanften Tanninen. A 13,5. RS 1. S 5. Bleibt noch der Frohe Weihnacht! als unfiltrierter 2016 Saint Laurent mit zwölf Monaten im Barrique. Bringt die typische Sauerkirsche und etwas Johannisbeere mit. Würzige rauchige Noten der französischen Holzfässer. A 13,5. RS 1. S 5,5.

Auf steil nach Süden geneigten Hängen, direkt unter dem Schlossberg gelegen, nur getrennt durch den Anstieg zu den früheren Burgruinen auf dem Schlossberg und auf dem Herrenberg, wächst der 2015 Reitsteig VDP.Erste Lage Spätburgunder vom Fürstlich Castellisches Domänenamt (Castell/Unterfranken). Reift zwölf Monate im Barrique. Animierender Geruch nach Weichsel, Stachelbeere und etwas Schlehe, feine Röstaromen, grüner Pfeffer und Nelke. Geschmacklich kommt die ?Casteller Würze? daher, dezentes Holzaroma, viel Länge und Tiefe. A 13. RS 0,2. S 5,1.

Seit 1986 existiert das Weinhaus Heger von Joachim Heger neben dem elterlichen VDP.Weingut Dr. Heger in Ihringen am Kaiserstuhl. Empfehlungen vom Weingut Dr. Heger sind der 2014 Mimus Spätburgunder Ihringer Winklerberg VDP.Erste Lage sowie der Novis 2015 Rotweincuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Der Mimus wird 16 Monate in kleinen Barriques, davon 60 Prozent aus neuem Holz, ausgebaut. Nobler Duft nach roten Pflaumen, Wildkirschen, Beerenkompott, Rhabarber, würziger Vanille. Rauchig unterlegtes Aroma nach roten Johannisbeeren, Cranberries, getrockneten Pflaumen. Am Gaumen pikante Würze und ganz feines Feuer, dezente Mineralität im Abgang. A 13,5. RS 1,6. S 5,6. Novis: 14 Monate in kleinen Barriques bei 40 Prozent neuen Fässern. Tiefe Frucht nach Brombeerkompott, Cassis, eingekochten Preiselbeeren, etwas Bitterschokolade. Saftiger, dichter Fruchtkörper mit subtilen pflanzlichen Kopfnoten und feiner Würze im Hintergrund. Seidige Tannine mit sanftem Feuer im Finish. A 13,5. RS 0,8. S 5,5.

Vom Weinhaus Heger ist der 2015 Vitus Spätburgunder QbA eine Offerte, der zu 25 Prozent in neuen Barriques und zu 75 Prozent in Zweit- und Drittbelegung reift. Gesamtlagerzeit: zwölf Monate. Schlankes Bukett nach roten Johannisbeeren, Hagebutten, jungen Rosen. Feingliedrig und mit angenehmen Säure-Adern. Am Gaumen nach roten Kirschen, etwas Würze, lebhaft und unbeschwert, aber dennoch mit gewisser Tiefe. Vollendet mit diskreten Lohe-Noten. A 13,5. RS 1,0. S 5,5.

Im Jahr 1934 von 51 Winzern gegründet, zählt der Winzerkeller Hex vom Dasenstein (Kappelrodeck) mit inzwischen 280 Mitgliedern zu den erfolgreichsten Weinbaubetrieben in Deutschland. Sie liefern einen 2015 Spätburgunder Alte Reben Spätlese von weit über 20 Jahre alten Rebanlagen. Feinwürzig nach Schwarzkirsche, Brombeeren, etwas Holunder und Zartbitterschokolade. Vielschichtig und saftig. A 13,5. RS 5,5. S 5,2. Als nicht alltäglich erweist sich der 2015 Tempranillo, in Barriques auf der Maische vergoren und darin auch gereift. Die spanische Rebsorte wird seit wenigen Jahren in Kappelrodeck angebaut. Kräftig mit südländischem Charakter. Weiche und milde Tannine mit einem Hauch von Pflaume, Trockenfrüchten, Bitterschokolade. A 14. RS 1,8. S 5,6.

Das zum Hirschgeweih designte H ist auf den Etiketten immer mit dabei. Was natürlich optisch hervorragend passt, wenn man als Winzer unter dem Label Hirsch by Christian

Hirsch (Leingarten) seine Erzeugnisse vermarktet. Zum Beispiel Leingartener Lemberger. Mehr als 20 Monate Lagerung in vorbelegten und neuen schwäbischen Fässern. Gilt als typischer Schwabe, dem schwerer Keuper-Untergrund ein sattes Rückgrat verleiht. Feine Brombeeraromen und extra viel weiße Pfefferwürze. A 13,5. RS 2,4. S 5,4.

Eine absolute Steigerung ist der L! Lemberger Großes Geweih, dem über 30 Monate Ruhe in schwäbischen Fässern vergönnt sind. Aus dem ältesten Weinberg mit nur einer Hand voll Trauben Ertrag pro Stock. Zum Charakter folgt die Anmerkung: ?Blaufränkisch? Heißt bei uns: Lemberger! A 14. RS 0,5. S 6. Auch Pinot Meunier und Cuvée geben vorbelegte und neue Schwaben-Barriques die nötige Reife-Ruhe. Der `69 Pinot Meunier Großes Geweih hat diese Historie: 1969 brachte Christians Opa Willi aus diesem Weinberg die ersten Trauben hervor. 47 Jahre später zeigt der Enkel in tieferer Manier, warum Pinot Meunier auch zu den drei edelsten Rebsorten der Champagne zählt. A 13. RS 0,4. S 6. In der Cuvée namens CH Cuvée Hirsch sorgen der Lemberger für Ausdruck, Würze und Regionalität sowie der Pinot Noir für Eleganz und Trinkfluss, der Cabernet macht alles mit Kraft und Langlebigkeit komplett. Dichter, seidiger Genuss. A 13,5. RS 2,9. S 5,4.

Seit 1974 ist das Weingut Hofflin (Bötzingen am Kaiserstuhl) ein Biolandbetrieb. Kraftvoll im Stil eines Pinot Noir gibt sich der Spätburgunder Prestige 2013 Breitenacker. Über 40 Jahre alte Rebanlagen sind auf acht Trauben pro Rebstock ertragsreduziert. Nach einem Jahr in Barriques buhlt der Wein unfiltriert um die Gunst ausgewiesener Feintrinker und solcher, die es noch werden wollen. Im Duft dunkle Beerenaromen in Harmonie mit Holznoten. Im Trunk überzeugt die straffe Gerbstoffstruktur, geprägt vom Jahrgang 2013. A 12,5. RS 1,6. S 5.

Unter ?Großes Franken? führt das Höfling Weingut (Eußenheim) seine Lagenweine mit Premiumcharakter, von denen die Rubinroten in neuen kleinen Holzfässern aus Spessarteiche lagern, hergestellt vom einzigen Büttner Frankens, ebenfalls Eußenheim. Ein 2014 Frühburgunder First Eußenheim bietet Aromen von Schwarzkirchen und dunklen Beerenfrüchten wie Brombeere. Nachhaltige Mineralik, ausgewogenes Säurespiel, voluminös am Gaumen, samtig im langen Nachhall. A 13. RS 0,1. S 5,6. Im 2014 Spätburgunder Kalbenstein Gambach tummeln sich saftige Waldbeeren, dunkle Kirchen, Feige und Cassis, außerdem Gewürze vom schwarzen Pfeffer, Wacholder, Nelke, begleitet von feinem Karamell und Bitterschokolade. Perfekte Tanninstruktur und zurückhaltende Säure. Viel Schmelz und Kraft. A 13. RS 0,2. S 5,8. Winzer Klaus Höfling wurde 2016 mit dem Bayerischen Staatsehrenpreis ausgezeichnet.

Nicht minder hochkarätig kommt der SL Spätburgunder des Jahrgangs 2012 der Markgräfler Winzer eG (Efringen-Kirchen) daher. Würzig-fruchtige Aromen, prägnanter Körper, präsen- Gerbstoff- und Säurestruktur. A 13,7. RS 1,8. S 5,2.

In Duttweiler heißen die Wein-Highlights von Bergdolt-Reif & Nett

?Glaube-Liebe-Hoffnung?, ?Herzschlag? oder schlicht ?Nettwerk?. Kopf, Seele und Herz hinter diesen und vielen anderen guten Tropfen ist Christian Nett, der 2001 in fünfter Generation das Weingut übernimmt und zusammen mit Gattin Katja sowie seinem Vater, Winzermeister Bernhard Nett, führt. Dieser schuf durch gezielte Flächenerweiterung in den letzten drei Jahrzehnten die Basis. Unter den Roten ist der Herzschlag aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc des Jahrgangs 2016 nach 16 Monaten im Barrique ein Highlight. Erdige Nase mit schwarzen Beeren, Waldboden, Rauch. Schmeckt sehr beerig

und stoffig. Ausgereift mit guter Textur. A 14,01. RS 0,3. S 5,4. Stolz ist die Familie auch auf einen Lagrein Avantgarde Kolben vom gleichen Jahrgang, die Rebsorte aus Versuchsanbau. 18 Monate Reife im Barrique. Vielschichtig nach Johannis- und Brombeeren, Kirsche, Himbeere, Mokka und Erde. Üppiges Beeren-Volumen. Bestens eingebundene Tannine. A 13,14. RS 3,4. S 5,7.

Weiteres zum Thema Wein: