

Riesling – ein länderübergreifendes Phänomen

Die trockensten Weine der Jahrgänge 2004 bis 2008 aus Deutschland, Österreich und dem Elsass

VON MARTIN KILCHMANN (TEXT)
UND BRUNO SCHLATTER (FOTOS)

Alle bedeutenden Weinpublizisten sind sich einig: Der Riesling ist der König der weissen Traubensorten. Keine andere Sorte verfügt über ein ähnlich vielfältiges Ausdrucksspektrum. Es reicht vom Schaumwein über leichte, kristalline Tropfen, komplexe Essensbegleiter bis zu hochkarätigen, edelsüssen Dessertweinen.

Riesling ist ein begnadeter Botschafter des Terroirs und verfügt – aus hervorragenden Lagen und meisterhaft gekeltert – über riesiges Alterungspotenzial. Da vermag auch der Chardonnay nicht mithalten. Dessen Repertoire ist vergleichsweise beschränkt. Für wirkliche Grösse verlangt er den Ausbau im Eichenholzfässchen.

Der weltgrösste Riesling-Produzent heisst Deutschland. Ein Fünftel der 100 000 Hektar Anbaufläche sind mit Riesling bepflanzt. Zweitwichtigster europäischer Lieferant ist mit 3350 Hektar das Elsass. Österreich folgt an dritter Stelle. Riesling wächst da auf 1630 von insgesamt rund 50 000 Hektar.

Die SonntagsZeitung hat 75 vor dem Weingesetz als trocken geltende Riesling-Weine aus Deutschland, Österreich und dem Elsass degustiert. Die Bewertung erfolgt in drei Preiskategorien: bis 20 Franken, bis 30 und ab 30 Franken. Die besten zehn Weine jeder Kategorie werden mit Bild und Kommentar vorgestellt.

Frische und Aromentiefe: Die deutschen Weine begeistern

Auf den ersten Blick überrascht die grosse Anzahl gleich lautender Noten. Zu erklären ist dies mit der Ausgangslage. Wir haben den eingeladenen Weinhändlern die Vorauswahl überlassen und sie aufgefordert, nur ihre Favoriten ins Rennen zu schicken.

In unserer Bewertung rangiert vorne, wer im Preis-Qualitäts-Verhältnis am besten abgeschnitten hat. Weine, die ebenfalls gut punkteten, aufgrund eines höheren Preises aber nicht unter den ersten zehn rangieren konnten, sind auf der Website www.sonntagszeitung.ch/trend aufgelistet.

Selten einmal bereitete eine SonntagsZeitung-Degustation so viel Vergnügen wie dieser länderübergreifende Riesling-Test: Das Niveau war hoch, jedes der drei Riesling-Länder profilierte sich mit seinen Eigenschaften. Die deutschen Rieslinge begeisterten mit Frische, Feinfruchtigkeit und Aromentiefe. Ihnen zum Vorteil gereichte der Jahrgang 2007, der es in deutschen Ländern dank einer ungewöhnlich langen Reifezeit ins Geschichtsbuch bringen dürfte. Die Österreicher konzentrierten sich auf kraftvollen, dichten, mehr einem katholisch-barocken Ideal verpflichteten Weinen. Und die Elsässer – so sie nicht zu stark der dort grassierenden süssigen Mode verfallen sind – paarten frankophilen Charme mit mineralisch unterlegter Vehemenz.

Die Weine wurden von Martin Kilchmann blind verkostet und nach der 20-Punkte-Skala bewertet: 14 bis 16 Punkte bedeuten auf der Skala «gut»; 16 bis 18 «sehr gut»; über 18 Punkte «hervorragend»

ECONOMY: WEINE BIS 20 FRANKEN



BUSINESS: WEINE BIS 30 FRANKEN



FIRST: WEINE AB 30 FRANKEN



bergreifendes Vergnügen

Wass sind Kunst auf höchstem Niveau. Das sind die Favoriten des grossen Degustationstests

1. Riesling von den Terrassen 2007, Rainer Wess, Wachau 17 Punkte 19.80 Franken

Helles Grüngelb; frisches, lebendiges, verspieltes Bouquet, viel Frucht, faszinierende Pfirsichnote, verführt zum Trinken; im Gaumen mittelgewichtig, saftige Säure, lebendige Art, prägende Frucht; endet mittellang auf dezenter Bitternote. Ein saftiger, trinkfreundlicher, charmanter Wachauer Riesling. ► Deligusto, Mägenwil, Tel. 062 896 36 36, deligusto.ch

2. Riesling Kabinett trocken 2007, Bastgen, Mosel 16,5 Punkte 14.20 Franken

Helles Grüngelb; delikate, fruchtverpielte Nase, Anklänge von Pfirsich, Aprikose, aber auch grünem Apfel; recht kräftig im Gaumen, dezent Kohlensäure, schönes Spiel Süsse-Säure, mineralisch; endet nachhaltig auf Grapefruitnoten. Ein filigraner, süffiger, wunderbar leichter Mosel-Riesling. ► Boucherville, Zürich, Tel. 044 299 40 30, boucherville.ch

3. Riesling Rudesheimer Spätlese trocken 2007, Leitz, 16,5 Punkte 16.80 Franken

Helles Grüngelb; in der Nase zartfruchtig, verhalten, aber animierend, leichte Schiefernote, aromatische gelbe Steinfrüchte; im Gaumen schlank, gradlinig, rassige Säure, mineralische Noten; leichte Restsüsse im klingenden Abgang. Ein feiner, präziser Rheingauer Riesling. ► Boucherville, Zürich, Tel. 044 299 40 30, boucherville.ch

4. Riesling trocken 2007, Fritz Haag, Mosel 16,5 Punkte 17 Franken

Helles Grüngelb; im Bouquet süss-saure Rieslingfrucht, Pfirsich, grüne Äpfel, leicht reduktiv, mit Belüftung reintonig; im Gaumen recht füllig, deutliche Restsüsse, aufgefangen von einer tänzerischen Säure, ein Hauch Kohlenensäure; endet frisch mit einem Hauch Süsse. Ein erfrischender, belebender Sommerwein von der Mosel. ► Gerstl, Dietikon, Tel. 043 343 22 88, gerstl.ch

5. Riesling Aichleiten 2005, Schwarzböck, Weinviertel 16,5 Punkte 17 Franken

Mittleres Grüngelb; in der Nase ausgeprägte Pfirsich- und Aprikosenote, auch florale Nuancen; im Geschmack mittelgewichtig, rassige Säure, gradlinig, von Mineralität begleitet; schöne Länge. Ein bald trinkreifer, trockener Riesling aus dem österreichischen Weinviertel mit Schmelz. ► Divo, Winterthur, Tel. 052 264 27 27, divo.ch, Mitglieder erhalten 10 Prozent Rabatt

6. Riesling 2007, Loimer, Niederösterreich 16,5 Punkte 17.50 Franken

Helles Grüngelb; zartfruchtiges Bouquet, Zitrus, deutliche Würze; im Gaumen angriffig, lebendig, mit knackiger Säure und Aromen von gelben Steinfrüchten, gelungenes Süsse-Säurespiel; vif und recht lang im Abgang. Ein erfrischender, unkomplizierter, kecker Riesling, der Trinkschmecker bereitet. ► Brancaia, Zürich, Tel. 044 422 45 22, vinothek-brancaia.ch

7. Riesling trocken Gau-Odenheimer 2007, J2 Becker-Landgraf, Rheinhessen 16,5 Punkte 19.50 Franken

Helles Grüngelb; kräftiges, würziges Bouquet, intensiv reife Frucht, möglicherweise etwas Botrytis, Noten von Apfel und Birnen; im Geschmack recht füllig, breit, besitzt Eindringlichkeit, saftige Säure; im Abgang nachhaltig. Ein kräftiger, robuster, dominanter Riesling aus Rheinhessen. ► Riesling & Co, Auswil, Tel. 062 965 43 65, rieslingco.ch

8. Riesling Vignoble d'Epfig 2007, Ostertag, Elsass 16,5 Punkte 19.60 Franken

Helles Gelb; volles, feinfruchtiges, reintoniges Bouquet, sehr sorten- und gleichzeitig elsassstypisch, gelbe Früchte, Ananas, Zitrus, würzig (Curry?); im Gaumen mittelgewichtig, präsent Säure, gelbe Früchte; im Abgang exotische Frucht- nuancen, ein Hauch Süsse. Ein charmanter, weichfruchtiger Elsässer Riesling. ► Cave SA, Gland, Tel. 022 354 20 20, cavesa.ch

9. Riesling trocken Bockenauer 2007, Schäfer-Fröhlich, Nahe 16,5 Punkte 19.80 Franken

Helles Grüngelb; in der Nase frischfruchtig, lebendig, Noten von Granny Smith und Zitrus; im Geschmack im Auftakt spürbare Kohlensäure, knackig, lebhaft, energisch; mittlere Länge mit einem Hauch Süsse und einem Anflug von Bitterkeit. Ein herrlich knackiger Riesling zum Apéro von der Nahe. ► Martel, St. Gallen, Tel. 071 226 94 00, martel.ch

10. Gutsriesling trocken 2008, Franz-Josef Regnery, Mosel 16 Punkte 13 Franken

Helles Grüngelb; in der Nase reintonig, grüne Äpfel, eher neutral, Bonbon anglais, ein Hauch Pfirsich; im Gaumen mittelgewichtig, saubere Frucht, lebendige Säure, ein Hauch Kohlenensäure; endet mittellang und trocken. Ein reintoniger Mosel-Riesling – der süffige Sommerwein par excellence. ► Riesling & Co, Auswil, Tel. 062 965 43 65, rieslingco.ch

1. Riesling DAC Reserve Sunogeln 2007, Josef Schmid, Kremstal 17,5 Punkte 29.60 Franken

Helles Grüngelb; im komplexen, feinduftigen Bouquet frische, knackige Rieslingfrucht, Noten von Zitrus und reifem Pfirsich; im Geschmack feingliedrig, saftige Säure, dezente Würze; mittlere Länge. Ein markanter, eleganter, finessereicher Riesling aus dem österreichischen Kremstal. ► Deligusto, Mägenwil, Tel. 062 896 36 36, deligusto.ch

2. Riesling 2006, Albert Boxler, Niedermorschwihr, Elsass 17 Punkte 21 Franken

Mittelkräftiges Gelb; in der Nase üppige Rieslingfrucht, Ananas, Melone, Honig, dezente Schiefernote; im Gaumen füllig, passende Säure; endet nachhaltig auf honigartiger Botrytis-süsse, unterlegt von belebender Mineralität. Ein typischer Elsässer, der mit seiner spürbaren Restsüsse aus der Reihe tanzt. ► Vins Particuliers, Zürich, Tel. 044 261 23 23, Fax 044 261 24 04

3. Riesling Spätlese trocken Buntsandstein 2007, Theo Minges, Pfalz 17 Punkte 22.80 Franken

Helles Gelb; kräftige Riesling-Nase, Ananas, Zitrusnote, dahinter mineralische Terroirnoten; im Gaumen schlank, spürbare Säure, fast herb, gradlinig, angedeutete Mineralität; endet trocken und noch leicht bitter. Ein kompromisslos trockener Pfälzer Riesling mit grossem Reifepotenzial. ► Boucherville, Zürich, Tel. 044 299 40 30, boucherville.ch

4. Riesling Spätlese trocken 2007, Eitelsbacher Karthäuserhof, Mosel 17 Punkte 24.50 Franken

Helles Grüngelb; in der Nase eher verhalten, würzig, ein Hauch von Feuerstein, diskret gelbe Steinfrüchte und Zitrus; im Gaumen mittelgewichtig, harmonisch und griffig; endet auf saftiger Säure und trocken. Ein schön ausbalancierter Mosel-Riesling für unkomplizierten Trinkgenuss. ► Boucherville, Zürich, Tel. 044 299 40 30, boucherville.ch

5. Riesling Ametzborg 2007, Kurt Angerer, Kamptal 17 Punkte 25 Franken

Blasses Grüngelb; im kräftigen Bouquet florale Noten, delikat, traubig, Birnen- und andere Obst- aromen; im Gaumen mittelgewichtig, fühlbare innere Dichte, knackige Säure, mineralische Noten; im Abgang ein Hauch von Bitterkeit. Ein ziemlich alkoholreicher Riesling aus dem österreichischen Kamptal. ► Studer, Luzern, Tel. 041 360 45 89, studer-vinothek.ch

6. Riesling trocken von der Fels 2006, Keller Rheinhessen 17 Punkte 25 Franken

Mittleres Grüngelb; klares, würziges Bouquet mit Steinobstnoten, recht tiefgründig, deutet Komplexität an; im Gaumen mittelgewichtig, kräftig, würzig, zum Kauen, saftige Säure, mineralisch. Ein stattlicher, eigenständiger Riesling aus Rheinhessen, trotz seiner Kompaktheit sehr elegant. ► Gerstl, Dietikon, Tel. 043 343 22 88, gerstl.ch

7. Riesling Kabinett trocken Hölle 2007, Künstler, Rheingau 17 Punkte 25.50 Franken

Mittleres Grüngelb; feinduftiges, zartfruchtiges Bouquet, Agrumen, Grapefruit, klar und transparent; im Gaumen mittelgewichtig, im Auftakt eine Spur Kohlenensäure, danach griffige Frucht und saftige Säure, gradlinig; schöne Länge. Ein wohlgefälliger, Rheingau-Riesling mit klarer, belebender Frucht. ► Fischer, Sursee, Tel. 041 925 11 90, fischer-weine.ch

8. Riesling Schieferterrassen 2007, Heymann-Löwenstein, Mosel 17 Punkte 27 Franken

Mittleres Grüngelb; in der reichhaltigen Nase, Tropenfrüchte, Pfirsich, Honig, das Bouquet deutet auf spürbare Süsse hin; im Gaumen kräftig, dicht, fest, saftige Säure und der erwartete Hauch Süsse; endet recht lang auf Mineralität. Ein eigenwilliger, charaktervoller Riesling, ein Mosel-Unikum. ► Baur au Lac, Urdorf, Tel. 044 777 05 05, bauraulacwein.ch

9. Riesling Fedeerspiel Spitz 2007, Franz Hirtzberger, Wachau 17 Punkte 27.50 Franken

Helles Grüngelb; eindringliches Bouquet, viel reife Frucht, Pfirsich, Aprikose, dezent Ananas; im Auftakt von Kohlensäure bestimmt, danach wiederum fruchtbetont und begleitet von einer filigranen Säure; endet nachhaltig. Ein eleganter, finessereicher Wachauer Riesling. ► Moevenpick, Zug, Tel. 041 766 81 81, moevenpick-wein.com

10. Riesling DAC Reserve Grillenparz 2007, Weingut Stadt Krems, Kremstal 17 Punkte 28 Franken

Helles Grüngelb; delikat-würziges Bouquet, dezenter Hefeton, dahinter Weinbergspfirsich, feinduftig; im Gaumen lebendig, filigran, gelbe Früchte, saftige, rassige Säure; endet lang auf leichter Bitternote. Ein eleganter, trinkanimierender Riesling aus der österreichischen Stadt Krems. ► Scala Vini, Leissigen, Tel. 033 847 00 08, scalavini.ch

1. Riesling Kirchenstück Grosses Gewächs 2007, Reichsrat von Buhl, Pfalz 19 Punkte 75 Franken

Mittleres Grüngelb; phänomenales Bouquet, enorme Fruchtkonzentration, Pfirsich, Quitte; im Auftakt Kohlensäure, dann eine geballte Ladung tropischer Frucht, Pfirsich, unter-schwellig lauert die Mineralität; endet saftig mit einem Hauch Restsüsse. Ein herrlicher Riesling von der Pfälzer Mittelhardt. ► Riesling & Co., Auswil, Tel. 062 965 43 65, rieslingco.ch

2. Riesling Cuvée Frédéric Emile 2004, Trimbach, Elsass 18,5 Punkte 49.50 Franken

Mittleres Grüngelb; im subtilen Bouquet leise und verhalten, ein Hauch Grapefruit, deutliche mineralische Prägung, Petrol, würzig; im Bouquet dicht, straff, saftig, Baldrian, präsent Säure, Zitrus; endet frisch, lang und trocken. Charaktervoller, kerniger, eleganter Wein, ein Elsässer der klassischen Ausprägung. ► Spengler, Zürich, Tel. 044 242 35 75, Fax 044 291 22 41

3. Riesling Les Pierrets 2004, Jos Meyer, Elsass 18 Punkte 33 Franken

Kräftiges Gelb; in der Nase mineralische Schiefernote, dezent Petrol, würzig, tiefgründig, Zitrus; im Gaumen würzig, dicht, saftige, lang tragende Säure, mineralische Note, ein Hauch von grossem Holz; endet frisch, lang und trocken. Interessanter, langlebiger, klassischer Elsässer Riesling, jetzt trinkreif. ► Divo, Winterthur, Tel. 052 264 27 27, divo.ch, Mitglieder erhalten 10 Prozent Rabatt

4. Riesling Tradition 2005, Gobelsburg, Kamptal 18 Punkte 35 Franken

Kräftiges Goldgelb; enorm fruchtintensiv und eindringlich in der Nase, Trockenfrüchte, tropische Früchte, Zitrus, Grapefruit, etwas Honig, Botrytis; im Auftakt Kohlensäure, danach das reinste Fruchtelixier, reif, konzentriert, saftig; endet lang und erstaunlich trocken. Ein Solitär, barock, aus dem österreichischen Kamptal. ► Baur au Lac, Urdorf, Tel. 044 777 05 05, bauraulacwein.ch

5. Riesling Langenlois Steinmassl 2007, Loimer, Kamptal 18 Punkte 38.50 Franken

Mittleres Grüngelb; fruchtintensives, überraschendes, vielschichtiges Bouquet, Aprikosen, Pfirsich, aber auch Dörrfrüchte, verspricht Tiefe; im Geschmack filigran, zitrusartige Säure, Schmelz, intensive Aromatik; ein Hauch Süsse im Abgang. Aromatischer, feiner, eleganter Kamptaler Riesling. ► Brancaia, Zürich, Tel. 044 422 45 22, vinothek-brancaia.ch

6. Riesling Heiligenstein 2006, Hirsch, Kamptal 18 Punkte 39 Franken

Mittleres Grüngelb; wuchtig-opulent im Bouquet, Süsse, ein Hauch Botrytis, dahinter versteckt sich die Mineralität; im Gaumen konzentrierte Aromatik, viel Fruchtsüsse, spürbare Kohlensäure; wuchtiger, ziemlich süsser Abgang. Barocker Kamptaler Riesling, mit Restsüsse, reifen lassen. ► Brancaia, Zürich, Tel. 044 422 45 22, vinothek-brancaia.ch

7. Riesling Kirschgarten Grosses Gewächs 2007, Philipp Kuhn, Pfalz 18 Punkte 42 Franken

Mittleres Grüngelb; in der Nase leicht süss, verspielte Rieslingfrucht, Agrumen, würzig; im Gaumen mittelgewichtig, ein Hauch Kohlensäure, mineralischer Unterbau, delikates Süsse-Säurespiel; endet herrlich lang auf einem Hauch Restsüsse. Ein pikanter Pfälzer Riesling. ► Simone Lanz, St. Gallen, Tel. 071 245 26 12, weinesimonelanz.ch

8. Riesling Smaragd Ried Loibenberg 2007, Knoll, Wachau 18 Punkte 44.50 Franken

Mittleres Grüngelb; zauberhaftes, verspieltes, aber eher diskretes Riesling-Bouquet, gelbe Steinfrüchte, auch Golden Delicious; im Gaumen feinfruchtig, Schmelz, Konzentration, reife Säure; sehr lebendig und lang im Abgang. Finesse-reicher Wachauer Riesling, der bewusst auf Understatement macht. ► Studer, Luzern, Tel. 041 360 45 89, studer-vinothek.ch

9. Riesling Westhofen Kirchspiel Grosses Gewächs 2006, Keller, Rheinhessen 18 Punkte 45 Franken

Mittleres Grüngelb; eindringliches, elegantes Bouquet mit ersten Reife-noten, Sekundäraromen, zarte Hefenuancen; im Gaumen würzig, konzentriert, griffige Säure, dezente Süsse, mineralische Prägung; endet lang und saftig. Harmonischer, präziser, transparenter Riesling aus Rheinhessen. ► Gerstl, Dietikon, Tel. 043 343 22 88, gerstl.ch

10. Riesling Monzingen Halenberg Grosses Gewächs 2007, Schäfer-Fröhlich, Nahe 18 Punkte 56 Franken

Mittleres Grüngelb; kräftiges, gelbfruchtiges Bouquet, Zitrus, dezente Mineralität, stilvoll; im Auftakt Kohlensäure, dann sehr klar, transparent und gradlinig mit unaufdringlicher, konzentrierter Rieslingaromatik; endet lang. Ein eleganter Nahe-Riesling. Wie frisches Quellwasser. ► Martel, St. Gallen, Tel. 071 226 94 00, martel.ch