



Weinbrief Nr. 17

August 2007

Beachten Sie bitte unsere nächste Weinprobe. Sie findet am Samstag, den 8. September 2007 ab 15.00 Uhr im Innenhof der Galerie Spandow statt. Die Adresse lautet: Galerie Spandow W. Brose GmbH, Handwerkerhof, Fischerstr. 28 (oder vom Markt kommend durch die Passage Juwelier Brose), 13597 Berlin (Spandau- Altstadt). Diese Probe ist kostenlos. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

BerlinUndWein

Mesterom, Müller, Schröder GbR

Scheelestr. 17 A, 12209 Berlin

Tel: 0174/9494665 Fax:030/75478000

www.BerlinUndWein.com

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde,

als wir vor einigen Monaten unser Sortiment für dieses Jahr zusammenstellten, waren wir noch der festen Überzeugung, dass sich größere Änderungen erst zum Winter ergeben würden. Unsere Reise in die Pfalz, die uns im Juni gemeinsam mit einigen unserer Kunden zu den Weingütern Siegrist, Dr. Wehrheim, Ökonomierat Rebholz und Fitz-Ritter führte, hat uns dann eines Besseren belehrt. Unsere Proben vor Ort haben uns auf Weine aufmerksam gemacht, die bislang bei uns noch nicht im Fokus standen. Die Reaktionen unserer Kunden haben uns dann in dem Beschluss bestätigt, auch mal Weine ins Programm zu nehmen, die aus Trauben vinifiziert werden, die nicht in der ersten Reihe stehen.

Bei unserer Probe im Weingut Siegrist sind wir gleich auf mehrere Weine gestoßen, die wir auch für uns neu entdeckten. Zum Beispiel die Scheurebe 2006 von Siegrist (8,60 €). Ein Wein, der an einen zurückhaltenden Sauvignon Blanc erinnert. Ein wunderschöner Wein für warme Sommertage. Diesen Wein werden wir zum ersten und letzten Mal im Angebot haben, denn Siegrist hat die entsprechenden Reben gerodet. Er nimmt damit Abschied von einer sehr alten heimischen Traube. Schade – auch, dass wir ihn so spät erst entdeckt haben. Wo ein Abschied ist, ist auch immer ein Neuanfang. Erst seit einigen Jahren hat Siegrist Frühburgunderreben gepflanzt. Eigentlich hat der Frühburgunder in Deutschland seine Heimat vornehmlich an der Ahr. Der Frühburgunder ist eng verwandt mit dem Spätburgunder – und wie sein Name schon sagt, er ist früher reif als der Spätburgunder. Es ist jedoch auch eine sehr schwierige Rebe. Was Siegrist in 2005 daraus gemacht hat, hat uns sehr überzeugt. Wir haben selten einen so gelungenen Frühburgunder probieren können. Dieser Wein ist im Barrique ausgebaut und hat eine wunderschöne Fruchtfülle (19,10 €). Wie bei vielen Weinen greift das Weingut hier wieder auf die französische Bezeichnung zurück; Pinot Madeleine steht auf dem Etikett.

Die eigentliche Überraschung bei Siegrist war jedoch ein Riesling. Durch den Erwerb neuer Weinberge ist man auch an eine Lage gekommen, in der wurzelechte Rieslingstöcke gepflanzt sind. Dies ist sehr selten, da in Europa fast ausschließlich die Reben auf amerikanischen Unterlagen aufgefropft sind – ein wirksames Mittel gegen die Reblaus. Der Eigentümer des Weinberges hieß „Eigensinn“ – in der Tat somit auch die richtige Bezeichnung für diese trockene Spätlese, die an einen spontan vergorenen Wein erinnert und mit ihrer eigensinnigen Art Ecken und Kanten aufweist und nicht glatt und geschmeidig wirkt (12,30 €). Ein toller Wein.

Nachdem wir den Pinot Gris Kabinett trocken (8,10 €) – ein Standardwein in unserem Programm – aus 2006 im März bei der Prowein in Düsseldorf verkosteten, waren wir noch etwas irritiert. Zu sehr stand die Säure im Vordergrund. Jetzt aber am Weingut vor Ort haben wir ihn nachprobiert und konnten feststellen, dass dieser Wein in den ersten Monaten nach der Abfüllung eine sehr schöne Entwicklung genommen hat und uns am Ende noch stärker vorkam als der 2005er. Da er jahgangsbedingt knapp ist, haben wir sofort eine große Menge hiervon geordert.

Auch bei Hansjörg Rebholz konnten wir einige interessante Entdeckungen machen. Wer sich mit österreichischen Weinen auskennt, weiß, dass zum Beispiel in der Südsteiermark die Muskatellertraube mehr als nur ein Schattendasein führt. In Deutschland hingegen ist die würzige Traube relativ unbekannt und macht weniger als 1% der Pflanzungen aus. Der trockene Kabinett aus dieser Traube (11,50 €) ist ein hervorragender Begleiter zu asiatischen Speisen. Auch mit diesem Nischenwein zeigt Rebholz einmal mehr, warum er zu den deutschen Spitzenerzeugern zählt. BerlinUndWein war sicherlich einer der letzten Anbieter in Deutschland des X-Periments aus 1997 und jetzt ist er auch bei uns ausverkauft. Dieser deutsche „Port“-wein hat aber in 2003 einen würdigen Nachfolger gefunden, den wir selbstverständlich in unser Programm aufgenommen haben (29,00 €). Dass Hansjörg Rebholz den Umgang mit Barrique beherrscht, zeigt er jedes Jahr mit seinem Chardonnay „R“, der sicherlich zu den besten deutschen Chardonnays überhaupt gehört und entsprechend rar ist. Leider ist er auch bei uns völlig ausverkauft. Der Chardonnay „R“ 2006 wird erst im November von Rebholz auf den Markt gebracht werden. Feststeht schon jetzt, es wird nur sehr wenig von ihm geben. Mit dem „PiNo R weiß“ – einem im Barrique ausgebauten Cuvée aus

Weißburgunder und Chardonnay hat er jedoch einen Bruder, der etwas im Schatten des reinsortigen Chardonnay steht. Da Rebholz am Weingut noch einen Bestand aus 2003 von diesem Wein hat, der ansonsten auch ausverkauft ist, haben wir hiervon ein Kontingent geordert (20,20 €), der nun auch die für Barriqueweine nötige Reife hat. Hinweisen wollen wir schließlich noch auf den neuen Spätburgunder 2004 „aus dem Muschelkalk“ (27,50 €), der ein großer und langlebiger Rotwein ist.

Bis zu unserer Pfalzreise hatten wir selber große Vorbehalte dem 2006er- Jahrgang gegenüber – unsere erste Einschätzung des Pinot Gris von Siegrist verdeutlicht dies. Und sicherlich ist dieser Jahrgang auch sehr heterogen ausgefallen und nur engagierte Winzer waren in der Lage, wenn auch bei zum Teil sehr geringen Mengen, gute Weine abzufüllen. Dass man aber in 2006 hervorragende Weine erzeugen konnte, bewies Fitz-Ritter. Was wir von seinen 2006er Weinen testen konnten, hat uns sehr überzeugt. Die wirkliche Qualität eines Winzers kann man immer an den einfachen Einstiegsweinen messen. Der Riesling QbA in der Literflasche (5,00 €) ist bislang unser meistverkaufter Wein. Der 2006er hat eine für diese Preisklasse sehr schöne Frucht, die jahrgangsbedingte Säure ist schön eingebunden. Aber auch bei Fitz-Ritter möchten wir gerne noch auf einen Rotwein hinweisen, der zu Recht beim Pfälzer Barriqueforum den ersten Platz belegte. Das Rotwein-Cuvée „Revoluzzer“ aus 2004 (14,20 €) ist ein großer Wurf zu einem vergleichsweise günstigen Preis.

Karl-Heinz Wehrheim überraschte uns nicht nur mit der Qualität seiner 2006er Weine, sondern auch mit der Nachricht, dass er ganz dem Terroirgedanken schuldend, zukünftig seine Weine nicht nur biologisch, sondern sogar biodynamisch anbauen wird. Er geht damit einen Weg, den zwar vor ihm schon einige große Winzer (z.B. Bürklin-Wolf aus der Pfalz, Graf Manicor aus Südtirol und Paul Achs aus dem Burgenland) eingeschlagen haben, aber sie sind mit dieser Anbaumethode doch eine verschwindende Anzahl. Ob das Kompostieren mit Hornmistpräparaten und die strikte Ausrichtung in der Weinbergspflege nach den Mondphasen sich letztlich in der heute schon hohen Qualität seiner Weine niederschlagen wird, wird die Zukunft zeigen. Die Ausrichtung an der auf den Anthroposophen Rudolf Steiner zurückgehende biodynamische Anbauweise zeigt aber einmal mehr, dass Karl-Heinz Wehrheim ein großer Verfechter davon ist, dass große Weine erstmal im Weinberg entstehen und nicht im Keller.

Im kürzlich erschienenen Falstaff 2007/2008 – dem führenden Weinführer für österreichische Weine – hat Leopold Sommer mit seinem Grünen Veltliner 2006 Bergweingarten (7,40 €) hervorragende 91 Punkte einstreichen können. Dies sind normalerweise Bewertungen, die Weine erhalten, die nicht selten das Dreifache kosten. Obwohl Sommer für seine Grünen Veltliner bekannt ist, reüssierte er in den letzten Jahren besonders durch seinen Sauvignon Blanc. Dass der Bergweingarten in 2006 besonders gelungen ist, zeigte sich auch schon an der Nachfrage bei uns nach diesem Wein.

Zum Schluss noch einen Ausblick auf die Großen Gewächse 2006, die Anfang September bei der GutsWein in Berlin erstmals der Weinwelt vorgestellt werden. Dem Jahrgang entsprechend sind die Mengen sehr klein, so dass allgemeine Preissteigerungen zu verzeichnen sind. Bei Rebholz beispielsweise müssen wir von zwanzig Prozent ausgehen. Trotz dieser Preissteigerungen werden Rebholz und Dr. Wehrheim ihre Großen Gewächse zuteilen müssen. Wenn Sie Interesse an den Großen Gewächsen aus 2006 haben, lassen Sie es uns bitte frühzeitig wissen. Auch beim Chardonnay R 2006 von Rebholz müssen wir von einer Zuteilung ausgehen. Gehen Sie daher bitte davon aus, dass auch wir zuteilen müssen. Gut zu wissen, dass wir von so manchen Großen Gewächsen noch kleine Bestände aus den letzten Jahren haben....

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit unseren neuen Weinen und freuen uns auf Ihren Besuch am 8. September.

Ihr
BerlinUndWein