

Weinempfehlungen der Redaktion

Genuss Magazin Frankfurt Weinempfehlungen der Redaktion Neues aus der Szene

NEUES AUS DER SZENE

Welchen Wein zur Weihnacht?

o 



Foto: jeshoots.com/unsplash

Ob als guter Tropfen beim Festmahl oder Geschenk unter dem Christbaum, Weihnachten ist auch Wein-Saison. Diese Weine sind uns in diesem Jahr besonders positiv aufgefallen.

Was soll man jemandem schenken, der schon alles hat? Im Zweifel Wein. Der wird, sofern man die richtige Flasche schenkt, schnell leergetrunken und kann damit direkt zu Ostern, Geburtstag oder nächster Weihnacht einfach wieder verschenkt werden – eine nachhaltige Geschenkidee. Hier eine Auswahl von Winzern und Weinen, die uns in den letzten zwölf Monaten besonders positiv aufgefallen sind. Es muss ja nicht immer Glühwein sein.

Schaumwein

2016 „Tradition“ Rosé brut, Griesel & Compagnie

Ach ja, die hessische Bergstraße, die gab es ja auch noch! Das winzige Weinbaugebiet zwischen Burg Frankenstein und Heppenheim wird gerne vergessen, denn die Menschen dort exportieren kaum und trinken fast alles selbst. Kein Wunder, denn hier gibt es nicht nur süffige Weine, sondern manchmal auch erstklassige. Das Sekthaus „Griesel & Compagnie“ ist ein solcher Leuchtturm und gehört wenige Jahre nach der Gründung schon zu den besten Schaumwein-Spezialistinnen und -Spezialisten Deutschlands. Der cremige Rosé-Sekt beweist: Hier beherrscht man nicht nur die trockene Champagner-Methode, sondern auch spritzigen Partyspaß.

Pinot Rosé brut, Vinum autmundis

Noch ein Rosé-Schaumwein, nochmal die Bergstraße. Aber die Winzergenossenschaft Vinum Autmundis hat hier einfach einen smarten Sekt aufgelegt. Rote Beeren und eine dezente Rauchnote perlen nicht nur im Glas zum Anstoßen, der Wein ist auch ein perfekter Essensbegleiter, der auch neben deftigen Aromen wie Wurstwaren und Lachs noch eine Spitzenfigur macht – und das für weniger als 10 Euro den Liter. Übrigens: Auch wenn der Odenwald immer einen Kurzurlaub wert ist: Sowohl Vinum autmundis als auch Griesel & Compagnie haben Online-Shops.

Weißwein

2017 „Kaliber 25“ Chardonnay trocken, Adams Wein

Simone Adams aus Ingelheim ist 2019 kein Geheimtipp mehr, der Gault&Millau hat sie jüngst zur Entdeckung des Jahres gekürt. Uns hat sie in einem schwierigen Umfeld begeistern können, nämlich im Restaurant Nils Henkel auf Burg Schwarzenstein. Das Umfeld dort ist schwierig, weil Sommelier Michel Fouquet eigentlich nur gute Weine ausschenkt. Trotzdem stach der mineralische Chardonnay hervor und die volle Säure blieb uns noch lange in Erinnerung. Wie jede gute Ingelheimer Winzerin hat natürlich auch Adams einen Schwerpunkt auf starken Rotweinen, dieser Chardonnay zeigt: die Rotweinstadt kann mehr.

2018 Sauvignon Blanc, Christopher Deiß

Der nächste Sommer kommt bestimmt – und dann dürfen sich all jene glücklich schätzen, die ein paar Flaschen dieses fruchtig-mineralischen Sauvignon Blancs im Keller liegen haben. Die Traube ist zur Zeit das, was man eine Moderebsorte nennen würde. Doch Sancerre oder Pouilly-Fumé sind bereits seit Jahrzehnten ausgesprochen beliebt ... wäre da nicht der hohe Preis, den man hier für eine Flasche hinlegen muss. Nicht so bei der jungen Generation deutscher Winzerinnen und Winzer, die sich der Rebsorte in den letzten Jahren hingebungsvoll gewidmet haben und nun immer bessere

Ergebnisse auf die Flasche gezogen. Verführerisch, perfekt an frühlingshaft warmen Tagen und sehr viel Spaß im Glas!

2016 Rheingauer Gemischter Satz trocken, Weingut Baron Knyphausen

Der gemischte Satz ist eigentlich eine ur-österreichische Sache. Bei dieser alpenländischen Spielart der Cuvée mischt man die verschiedenen Rebsorten nicht erst im Keller, sondern bereits in einem Weingarten. Im Weingarten der Knyphausens wuchern Gewürztraminer, Silvaner, Elbling, Gelber Orleans, Weißer Heinisch, Roter Riesling und Riesling. Das Ergebnis ist ein frischer und runder Wein mit gutem Trinkfluss jenseits der gewohnten Geschmacksbilder.

Rotwein

2015 La Déesse, Spätburgunder trocken, Schamari-Mühle

Mit gerade mal fünf Hektar im Weinberg ist die Schamari-Mühle dafür immer noch ein Geheimtipp im Rheingau. In manch namhaftem Wein Guide sucht man sie vergebens, dabei spielt sie gerade mit ihren Rotweinen ganz oben mit: Beim Concours International de Lyon gab es eine Silbermedaille für den 2015er La Déesse von den französischen Juroren, die deutschen Rotwein doch eigentlich immer noch für einen tragischen Unfall der Geschichte handeln. Diese Göttin (französisch Déesse) gehört zur Weltspitze des Pinot Noir. Solche Tropfen kosten bei unseren französischen Nachbarinnen und Nachbarn gerne mal hohe dreistellige Summen, während man in der Schamari-Mühle nur 35 Euro pro Flasche verlangt. Das klingt für alle, die Wein gern mal nebenbei trinken, vielleicht teuer, doch Fans des Spätburgunders lesen jetzt gar nicht zu Ende, sondern sitzen vermutlich schon im Auto in Richtung Rheingau.

Sherazade, Nero d'Avola, Weingut Donnafugata, Sizilien

Das sizilianische Weingut Donnafugata hält diesen Nero d'Avola für derart verführerisch, dass man ihm den Namen der Heldin aus den Geschichten aus 1001er Nacht gegeben hat! Allerdings sollte man ihn nicht allzu jung genießen, denn direkt nach der Abfüllung steht noch die erfrischende Säure dieser autochthonen Rebsorte Siziliens im Vordergrund, während ein paar Monate, wenn nicht sogar Jahre der Reife, eine zarte, gleichsam seidige und sinnliche Kirschfrucht in Verbindung mit Gewürznoten und höchst elegantem Abgang zutage kommen lassen. Auf jeden Fall ist dieser Wein mit seinem schönen Etikett nicht nur eine Zierde für jede Tafel, sondern auch ein schöner Begleiter zu hellem Fleisch, mittelreifem Käse und gegrilltem Fisch an kalten Wintertagen (Wintergrillen ist schwer angesagt!) – zu haben bei Nussbaumer & Bachmann in Frankfurt.

Süßwein

2018 Kiedrich Gräfenberg Riesling Trockenbeerenauslese Goldkapsel

Alles viel zu günstig? Dann zum Dessert noch einen Dessertwein, bei dem die 0,375-Liter-Flasche schon einige hundert Euro kosten dürfte, wenn man überhaupt dran kommt. Die 2018er Trockenbeerenauslese aus Kiedrich ist einer von gerade mal zwei Weinen, die im aktuellen Falstaff Wein Guide die Höchstwertung von 100 Punkten erringen konnten. „Duftspektakel mit gebranntem Karamel, Feige, Rosine, kandierter Aprikose“ beschreiben die Kolleginnen und Kollegen diese Wein-Sensation, die selbst den ärgsten Familienstreit beim Festtagsmahl noch befrieden dürfte. Prost!

29. November 2019, 10.30 Uhr

Jan Stich/Bastian Fiebig



Leser-Kommentare [Kommentieren](#)

Schreiben Sie den ersten Kommentar.