

unser Rat nach der schwierigen 2013er Lese:

## kauft 2012er Deutschen Weißwein!

### Probe zum Monatsbeginn:

### Gereifte Weißweine

Freitag, 7. Februar, 16-19 h  
Samstag, 8. Februar, 11-16 h

## Sortiment gereifte deutscher-Weißweine

(eine Auswahl)

### Saar

#### van Volxem

Riesling  
2012 Saar Riesling tro. - 11,95  
2012 Saar Riesling trocken  
Alte Reben - 16,50  
2010 Scharzhofberger - 22,90  
2007 Pergentsknopp - 30,-  
2006 Altenberg - 34,90

### Mosel

#### Später-Veit, Piesport

2012 Riesling Spätl. Piesporter  
Goldtröpfchen „Jupp“ - 13,90

#### Franzen, Kanzem

2006 Riesling Neefer  
Frauenberg - 18,50

#### Heymann-Löwenstein, Winnigen

Riesling  
2012 Schieferterrassen - 14,50  
2012 Röttgen - 22,90  
2011 Roth Lay - 33,-

### Nahe

#### von Racknitz, Odernheim

Riesling trocken  
2009 Kloster Disibodenberg - 16,-  
2009 Niederhäuser Klamm - 16,-

### Pfalz

#### Theo Minges, Flemlingen

2012 Riesling Spätl. tro Gleisweiler  
„Buntsandstein“ - 12,90  
2009 Chardonnay Spätlese tro.  
„Kalkmergel“ - 12,90

#### Meßmer, Burrweiler

2012 Riesling tro. „Granit“ - 8,80  
2012 Riesling tro. „Schiefer“ - 9,70  
2012 Riesling Michelsberg tro.  
„einzig&artig“ - 12,90  
2011 Riesling Schäwer GG -21,90

#### Borell-Diehl, Hainfeld

2012 Rieslin, Spätlese tro - 8,50  
2011 Grauburgunder Spätl. tro  
„Reserve“ (Barrique) - 10,90

#### Theodor, Hainfeld

2012 Grauburgunder Spätl. tro.  
Hainfelder Kirchenstück - 8,90

#### Bassermann-Jordan, Deidesheim

Riesling  
2006 „Probus“ - 17,90  
2005 Hohenmorgen GG - 24,-

#### Spindler - Lindenhof, Forst

2012 Riesling Kabinett tro.  
Forster Pechstein - 9,90

#### J.F. Ohler, Gimmeldingen

2012 Riesling tro.  
„Aus den Gärten“ - 8,50  
2011 Riesling „JFO“ tro. - 12,50  
2011 Riesling Idig tro. - 12,50

#### A. Christmann, Gimmeldingen

Riesling trocken  
2008 Königsbacher Ölberg - 15,90  
2008 Königsbacher „SC“ - 19,50  
2007/2008 Idig GG - 33,-

#### Winzergen, Kallstadt

2012 Riesling Spätlese tro.  
Kallstadter Saumagen - 9,90

Die Klimaerwärmung ist da: In den letzten beiden Jahrzehnten wurden die Trauben in Deutschland deutlich reifer. Und dennoch gibt es schwierigere Jahrgänge, wie etwa 2010, oder wie aktuell 2013. Erstes Problem im vergangenen Jahr: die späte Blüte der Trauben. Dann gab es zwar sommerliche Sonne, aber nicht dauerhaft. Ein goldener Oktober, eher November wurde nötig. Der kam zwar, aber vorher gab es im September deutlich zu viel Regen. Die hohe Feuchtigkeit wurde zum Problem, als die notwendige Sonne, bei kühlen Temperaturen, nicht länger für mehr Zucker, reifen Geschmack und den Abbau von Säure sorgte. Vielmehr wurde es Mitte Oktober zu warm, die Trauben faulten schnell. Nun musste schnell geerntet werden. Selbst Betriebe, die normalerweise nur per Hand ernten, bedienten sich - so weit es ging - des Vollernters. Allerdings wurden kurz vorher - rigide - kranke faule Trauben herausgeschnitten. Oft wurde in mehreren Schichten gearbeitet. Schnelligkeit war gefordert, besonders ab Mitte Oktober. Traubensorten die vorher reif geerntet werden konnten, hatten wenige Probleme. Typische 2013er Problemfelder sind: mangelnde Gesundheit, Reife und Reintönigkeit, ein Zuviel an Säure. Nur beste Winzer, in besten Lagen haben das gut in den Griff bekommen, ihre Trauben erreichen punktuell durchaus auch die Reife von Trauben des Jahrgangs 2012. Aber nicht durchgängig und verbunden mit hohen Mengenverlusten (30

bis 50% bei guten Erzeugern).

Sicherlich gibt es Unterschiede bei Traubensorten und Regionen. Allgemeingültig ist: 2013 ist ein Jahr des guten Winzers. Es ist ein schwieriger Jahrgang mit deutlich verringerter Menge an hochwertigem Wein. Hochwertige, gar großartige 2013er Weine aus Deutschland sind daher rar. Natürlich gibt es viele Mittelchen um zu heilen, was die Natur verdrängt. Das Ergebnis sind jedoch Weine, die Reinheit, Frische und Frucht bestenfalls nur kurzzeitig vorzutauschen vermögen. Industriell erzeugte 2013er Weine wird es zuhauf geben: Ein wenig rarer werden auch sie sein, aber das Ausland wird den Kellereien und Großvermarktern gern helfen.

Beim 2013er können Winzer wie Verbraucher viel lernen. Vor allem lehrt er guten, ehrlichen, authentischen Wein mehr wertzuschätzen. Solange noch verfügbar, sollte man nun noch bei 2011er und 2012er zugreifen. Sowieso bieten diese Weine eines mehr: Ausgewogenheit. Große Weine benötigen zur Entfaltung ihrer Größe sowieso die Flaschenreife. Man sollte aber - wie immer - kritisch prüfen. Denn wenig nachhaltige Weine haben ihre Lebendigkeit und Klarheit inzwischen verloren, solche Weine braucht man nun auch nicht mehr.

Wir haben uns für Sie umgeschaut, durchprobiert und haben so manchen Wein und Winzer neu bzw. wiederentdeckt.

### wiederentdeckt:

## Weingut Meßmer, Burrweiler

Nach fast zehn Jahren Pause haben wir die Weine dieses Betriebes nun wiederentdeckt. Die Familie betreibt ein mittelgroßes Weingut in Burrweiler, ist hier unangefochtener Platzhirsch, zählt zu den Spitzenweingütern der Südpfalz und ist seit 1997 auch Mitglied beim (Spitzen-) „Verband deutscher Prädikatsweingüter (VDP)“.

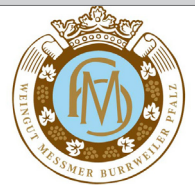
Qualitätsgrundlage sind 25 ha beste, meist arduierte, geologisch herausstechende Parzellen in guten Einzellagen, vor allen in Burrweiler. Der Schwerpunkt der Weingutproduktion liegt mit einem 40%-igen Anteil an der Produktion beim Riesling, gefolgt von Grau- und Spätburgunder mit je 15%. Hier kann Meßmer überall mit herausragenden Qualitäten punkten. Es war vor allem der Riesling, der uns wieder nach Burrweiler blicken ließ. Herausstechend beste Lage: der Schäwer (pfälzisch für Schiefer). Meßmer besitzt in der 27 ha großen Lage zwei allerbeste Schiefer-Parzellen (3 ha) von maximal 9 ha echtem Schiefer (grauer Devon). Nur das Beste vom Besten wird bei Meßmer tatsächlich als „Schäwer“ abgefüllt, ein deutscher Grand Cru, „VDP.Großes Gewächs“. Das Zweitbeste wird Basiswein, hier der Terroirwein „Schiefer“, parallel zu anderen Terroir-Basisweinen wie „Granit“. Zwischen „Großem Gewächs“ und Basis ist gemäß VDP qualitativ die „Erste Lage“ angesiedelt, beim Riesling von Meßmer einen großartiger „Michelsberg“ (von Weyher) namens „einzig & artig“.

Das Weingut wird heute von den Brüdern Gregor und Martin geführt. Gregor Meßmer zeichnet für die komplette Weinerzeugung verantwortlich. Sein Fingerspitzengefühl im Weinberg wie im Keller ist in den letzten Jahren enorm gestiegen. Er arbeitet naturnah seit Vater Herberts Zeiten ohne Herbizide, seit einigen Jahren auch ohne chemische Insektizide. Seit 2011 wird die biologische Weinbergbewirtschaftung offiziell kontrolliert, vielleicht auf dem Weg zu biodynamischer Arbeitsweise. Gutes Terroir, Natürlichkeit, Erfahrung und Fingerspitzengefühl sind wichtige Schlagworte, um Meßmer zu verstehen. Ergebnis: Die Meßmerschen Weißweine sind sehr klar und reintönig, Rebsorte und der Lagencharakter sind bestmöglich ausgedrückt und machen immer Lust auf den nächsten Schluck.

### Weine des Monats Februar:

**2012 Riesling trocken - Granit -**  
Preis: 8,80

*Eleganter und runder Riesling, der durch seine saftige, frische Frucht und ausgeprägte mineralische Noten, mit deutlicher Salzigkeit und feiner Säure, besticht. Der Wein wäre früher als Kabinett bezeichnet worden, was auf einen gemäßigten Körper und Alkohol hinweist. Seine Ausgewogenheit macht ihn zum perfekten Essensbegleiter, vornehmlich zu Vorspeisen mit leichter Säure und feinen Kräutern. Dieser Riesling stammt vom Granitboden Weyherer und Hainfelder Parzellen, einer nährstoffarmen, grobkristallinen Gesteinsformation vulkanischen Ursprungs, in der Pfalz fast so rar wie Schiefer.*

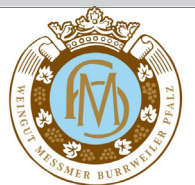


Meßmer

- GRANIT -  
2012 RIESLING TROCKEN

**2012 Riesling trocken - Schiefer -**  
Preis: 9,70

*Grauschiefer, ein uraltes, unter kräftigem Druck entstandenes, nun aber zerbrechliches Gestein aus tonigen Sedimenten ist einzigartig in der Pfalz. Dieses Gestein, hier exklusiv aus der Lage Burrweiler Schäwer, prägt einen rassen Riesling, der bei Meßmer immer sehr rund und bekömmlich gerät. Dazu trägt der jahrgangsbedingte leicht kräftigere Körper mit seiner intensiven Schiefermineralik bei, in einer Ausprägung, die wir normalerweise einem länger flaschengereiften Riesling zuordnen würden. Das spricht für reife Trauben und beste Extraktion aufgeschlossenen Schiefergesteins. Der Wein klingt lange nach. Er darf gern eine substanzreichere Vorspeise bspw. mit Frisch-/Ziegenkäse oder einen prägnant aromatisch zubereiteten Fisch begleiten.*



Meßmer

- SCHIEFER -  
2012 RIESLING TROCKEN