

charakteristisch anderem Riesling auf der Spur

den Riesling-Charakter deutscher Weinbaugebiete erschmecken

Probe zum Monatsbeginn*:

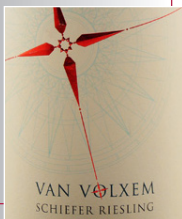
wegen Crange verschoben

Riesling

Freitag, 18. August, 15-18.30 h
Samstag, 19. August, 11-15.30h

unser Sommer-Riesling:
2015 „Schiefer“ - 9,90
van Volxem

Der Einstieg in Van Volxems fa-
belhafte Weinwelt und „kleiner
Bruder“ von Romans legendärem
Saar-Riesling. Verführerische
Aromen von gelben (Aprikose,
Quitte) und exotischen Früch-
ten (Maracuja, Grapefruit) sowie
Blütennoten (Veilchen). Im Mund:
Elegant und rassig mit hochwer-
tiger Dichte, harmonisch reifer
Säure und der
typisch pikant-
tänzeln Mineralität
des Schiefers.
Tänzeln Frische – purer,
authentischer
(Sommer)
Genuss



Riesling je nach Weinbaugebiet charakteristisch
anders schmeckt. Wir haben uns systematisch
durch unser Sortiment an Rieslingweinen probiert
und geben Ihnen hier nun besondere Empfehlun-
gen, damit auch Sie erleben, den Charakter un-
terschiedlicher Weinbaugebiete zu erschmecken.

MOSEL Nirgendwo sonst erreichen Ries-
lingweine eine verspielte Leichtigkeit wie an Mo-
sel, Saar und Ruwer. Grundlage sind das kühlere
Klima und die Böden aus Blau- und Grauschie-
fer. Ein typischer Moselriesling schmeckt leicht,
Säure-rassig, zuweilen ist gar das Schieferge-
stein schmeckbar. Beim Aroma herrscht hier typi-
scherweise der Apfel vor, aber Klimawandel und
besondere Maßnahmen zur Ertragsreduzierung
und eine besonders späte Lese lassen auch an
der Mosel beim Riesling Pfirsich und Aprikose
erschmecken.

2014 Riesling trocken „Gold“ Piesporter Gold-
tröpfchen, Weingut Später-Weit - 12,90
Klassiker

2015 Riesling trocken „Titan“ Honigberg, Wein-
gut Römerkeller/Dienhart (Bio) - 11,90
Spitzenwein aus sehr reifem Jahrgang, mit Fülle
und gelbfruchtiger Prägung

2015 Riesling Goldberg (Großes Gewächs),
Weingut van Volxem - 22,90

Beispiel eines anderen Moselstils: Cremigkeit und
Opulenz auf Basis extremer Weinbergsarbeit, Mai-
schestandzeit und spontaner Vergärung

Der **RHEINGAU** ist die Wiege des
Rieslings. Die Böden bestehen in der Oberfläche
aus Kies, Sand(stein), Lehm, Löss und Mergel.
Im Untergrund finden sich (am Hang des Taunus)
harte Böden mit Quarzit und auch Schiefer. Die
Bodenoberfläche stammt zumeist von freigespül-
ten und abgelagerten geologischen Schichten ei-
nes Urmeeres, an dessen Ufer der Rheingau liegt.
Diese Böden, eine volle Südpositionierung der
Weinbergslagen und die große, fast seenartige
Oberfläche des Rheins sind die Basis herausra-
gender Weine. Ein Rheingauer Riesling ist kraft-
voll, fruchtbetont, bukettreich, bei pikanter Säure.
Er ist bodenbedingt vielfältig und finessenreich mit
mineralischer Würze.

2012 Riesling Hallgarten,
Weingut Querbach - 12,90
deutlich mineralisch (Quarzit), frisch und reif zu-
gleich, mit feinem Restzucker ausgestattet

2014 Riesling Oestricher Doosberg „Milesto-
ne“, Weingut Querbach - 19,90
Wein einer Spitzenlage: kristallklar mit Kraft und
feiner Restsüße, Potenzial!

An der **NAHE** ist Riesling inzwischen wie-
der die wichtigste Rebsorte. Es gibt ihn in großer
Vielfalt, verursacht durch eine ungeheuerliche
Bandbreite an geologischen Formationen in einer
vulkanisch geprägten Landschaft: Neben Quarzit
und verschiedensten Schieferarten (auch grüner)
kommen vulkanischer Porphy, Rotliegendes,
Gneis und Phyllit vor. Die Böden sind meist sehr
steinig und karg. Die Weinberge – zumeist echte
Berge – sind eingebettet in eine zerklüftete Land-
schaft mit vielfältigem Kleinklima.

Nahe-Riesling ist rassig, ähnlich feingliedrig wie
der von der Mosel; er ist im mineralischen Ausdruck
wegen der Gesteinsvielfalt aber deutlich breiter
aufgestellt. Nahe-Riesling zeigt gelbe Frucht und
Aromen von Blumen und Kräutern. Weine höherer

Traubenreife zeigen sich mit Fülle und Kraft.

2014 Riesling „Quarzit“,
Weingut Kruger-Rumpf - 8,90

2014 Riesling „Schiefer“,
Weingut Kruger-Rumpf - 8,90

2009 Riesling trocken Niederhäuser Klamm
(Porphy), Weingut Racknitz - 16,00

Der Boden **RHEINHESSENS**
ist ein ehemaliges Meeresbecken, in dem auch der
Rhein, an anderer Stelle als heute, als Urstromtal
seine Spuren hinterließ. Die Landschaft ist sanft
hügelig und fruchtbar; Landwirtschaft dominiert.
Weinbau findet sich inselmäßig verstreut auf ma-
geren Kalk- und Lössböden. Großartiger Riesling
kommt vor allem von kalkgeprägten, zum Teil stei-
len Hängen bei Westhofen und Oppenheim im Os-
ten und bei Bingen im Norden. Eine Besonderheit
stellen die berühmten Weine vom Rotliegenden bei
Nierstein dar („Roter Hang“). Im Übergang zur
Nahe findet sich Quarzit, im Osten sogar vulkani-
sches Gestein.

2016 Riesling trocken Oppenheimer Sackträger
Alte Reben (Kalk), Weingut Gröhl - 12,90

2016 Riesling trocken „Roter Hang“ (Rotliegen-
des), Weingut Gröhl - 9,90

2016 Riesling trocken „Binger“ (Quarzit),
Weingut Bischel - 12,90

FRANKEN ist eine kühle Region, in der
Weinbau meist nur inselmäßig verstreut möglich
ist. Edelreben wie Silvaner und Riesling machen
gerade ein Viertel der Weinbaufläche Frankens
aus und sind nur in Spitzenlagen möglich. Riesling
wächst hier auf drei unterschiedlichen Böden: auf
Buntsandstein, im Mairdreieck (Würzburg) auf Mu-
schelkalk und am Steigerwald (Kitzingen, Iphofen)
auf Keuper. Die schweren Keuperböden bringen
kräftige, säuremildere Rieslinge hervor mit exoti-
schen Noten und denen von Honigmelone.

2016 Riesling trocken „Iphöfer“ (Keuper),
Weingut Juliusospital - 9,90

Das Klima der **PFALZ** ist mediterran. Im
Einfluss des Pfälzer Waldes ist die Wachstum-
periode für die Trauben dennoch lang, sodass
auch der Riesling – zwar generell kräftig – sehr
finessenreich gerät. In der Mittelhaardt mit langer,
legendärer Rieslingtradition dominiert der Bunt-
sandstein mit gehaltvollen, intensiv aromatischen
und fruchtigen Weinen. In der Südpfalz sind die
Böden uneinheitlich, sodass ein phantastisches
Spektrum verschiedener Rieslingcharaktere ge-
boten wird. Allerdings erst, seit herausragende
Winzerpersönlichkeiten der Region Beispiel und
Vorbild gaben.

Mittelhaardt:

2014 Riesling Kabinett trocken Forster Pech-
stein, Weingut Spindler (Lindenhof) - 10,90

2014 Riesling trocken Mandelgarten,
Weingut Ohler - 11,90

Südpfalz:

2014 Riesling (Spätlese) trocken Buntsandstein,
Weingut Theo Minges - 12,90

2015 Riesling trocken Hungerberg (Kalk),
Weingut Marius Meyer - 10,90

2013 Riesling trocken „Granit“,
Weingut Georg Meier - 8,90

2015 Riesling trocken „Schiefer“,
Weingut Meßmer - 9,90

2016 Riesling trocken Kastanienbusch (Rotlie-
gendes), Weingut Wolf - 12,90

Vielfalt Riesling

Bei dem heutzutage großen An-
gebot guter Weine kann man
von einem Wein mehr verlan-
gen, als dass er gut schmeckt.
Zunächst muß er nach Riesling
schmecken. Die Rebsorte re-
agiert sensibel auf Lage und
Bodenart - auffällig sensibler als
die meisten anderen Rebsorten.
Also kann man von einem Ries-
ling sogar verlangen, dass er
nach seiner Herkunft schmeckt.
Probieren Sie einmal einen Ries-
ling aus einer nicht klassischen
Rieslingregion, beispielsweise
aus dem Friaul oder Südtirol. Ein
solcher Wein schmeckt, aber
wegen seiner kürzeren Wachs-
tumsphase (mit deutlich höheren
Tagestemperaturen), schmeckt
er hier sehr geschmeidig und
fruchtig-parfümiert; es fehlt ihm
an Säure, Eleganz und Finesse.
Riesling gehört in kühlere Re-
gionen (Deutschland, Österreich,
Elsass).

Wie schmeckt ein klassischer
Riesling? Riesling ist keine Aro-
marebsorte; seine Weine sind
aber dennoch reich an Aromen,
unterlegt von markanter Säure,
die nach Reifegrad der Trauben
unterschiedlich ausfällt. Je nach
Traubenreife verändern sich auch
die Fruchtaromen, angefangen
von Apfel und Quitte über Pfir-
sich, Aprikose bis zu Maracuja,
Mango, manchmal gar auch Li-
mone und Grapefruit. Richtig in-
teressant wird der Riesling-Wein,
wenn er ein wenig flaschengereift
ist. Dann rundet sich seine Sprit-
zigkeit, er wird ruhiger, runder
und die Fruchtaromen wandeln
sich hin zu getrockneten Früch-
ten und Würzaromen. Riesling
gilt als die am besten reifende
Weißweinsrebe.