





# RIESLING LIST

# 2020





# DREITÄGIGES FEST FÜR DEN DEUTSCHEN RIESLING

GROSSE BLINDPROBE: EINE INTERNATIONALE FACHJURY HAT DIE BESTEN TROCKENEN GRAND CRUS 2020 GEKÜRT

Von MICHAEL SCHMIDT Fotos ARNE LANDWEHR und GUIDO BITTNER

**A**ngesichts der kürzlichen Enthüllungswelle von Plagiaten bei Dissertationen deutscher Politiker sei von vornherein klargestellt, dass die Einleitung zu diesem Artikel auch abgeschrieben ist, und das noch Wort für Wort. Was aber vollkommen legitim ist, wenn man die Quelle angibt, in diesem Fall die Internetseite von URSUS Wineries, einer noch jungen Weinhandelsgesellschaft in Weiterstadt in der Nähe von Darmstadt, geleitet von Geschäftsführerin und Master of Science in Weinmanagement Jasmin Bähr. Der Autor erlaubt sich, sie wie folgt zu zitieren:

»Um dem deutschen Riesling eine höhere internationale und nationale Aufmerksamkeit zu verschaffen, initiiert die URSUS Wineries GmbH in Kooperation mit dem FINE Magazine vom 25. bis 27. August 2021 eine exklusive Blindverkostung mit angesehenen Juroren im Rheingau. Hierbei werden ausschließlich deutsche trockene Rieslinge des Jahrgangs 2020 aus »Grand Cru Lagen« zur Probe vorgestellt. Die Juroren setzen sich aus einer international anerkannten Fachjury zusammen. Im Nachgang an die Veranstaltung werden die zehn besten Weine in einer exklusiven limitierten Sammlerkiste von URSUS Wineries zum Verkauf angeboten.«

Ein altes Sprichwort besagt, dass das Vergnügen nach der Arbeit kommt, aber viele Wahrheiten, die

früher in Stein gemeißelt waren, gelten heute auch nicht mehr, und so hatten die Juroren das Vergnügen, den Abend des 25. August mit namhaften deutschen Jungwinzerinnen und Jungwinzern bei Aperitif, Speise und Trank im Restaurant Krug in Hattenheim verbringen zu dürfen.

**D**ie wirkliche Arbeit begann dann am Donnerstag um 10 Uhr im Bistro des Hotels Kronenschlösschen in Hattenheim, wo das Team von FINE schon alle Vorbereitungen für die Blindprobe getroffen hatte. Als Ehrengast wohnte Olivier Krug vom weltberühmten Champagnerhaus der Verkostung bei, der sich aber bei der Bewertung der Weine galant der Stimme enthielt und dies mit mangelnder Rieslingerfahrung begründete. Die Namen der Punkte vergebenden Jurymitglieder lassen sich der oben angeführten Gästeliste entnehmen. Man hatte sich aber schon vorher geeinigt, dass es bei den meist gerade erst gefüllten Weinen – teils noch Fassproben – für eine definitive Rangliste mit individueller Punkteangabe noch zu früh sei. Das bewiesen auch die ab und zu unterschiedlich bewerteten Qualitäten mancher im Frühstadium ihrer Entwicklung noch unruhigen Probeexemplare. Die Jury machte es sich aber nicht leicht, jeder Wein wurde noch einmal ausführlich diskutiert,

manchmal hitzig, aber immer freundschaftlich. So gelang es dann auch, nach zehn Flights mit insgesamt 98 Weinen, über zwei Tage hinweg verkostet, eine Auswahl von 20 Gewächsen zu treffen, die sich im Schnitt als Beste herausgeschält hatten. Diese wurden dann erneut in zwei Flights von jeweils zehn Weinen in einer Blindprobe zum Vergleich angestellt, um die Top Ten zu ermitteln, die URSUS in ihrer exklusiven Sammlerkiste dem nationalen und internationalen Markt als Crème de la Crème des trockenen Rieslings vom Jahrgang 2020 vorstellen wird.

Selbstverständlich gibt es bei einer Blindprobe immer wieder Überraschungen mit ausgezeichneten Weinen von weniger bekannten Erzeugern, die es wegen des fehlenden Prominentenbonus bei offenen Verkostungen doch oft etwas schwerer haben, in die Phalanx der etablierten Spitzengüter einzudringen. Und leicht diebische Freude kommt auf, wenn ein »einfacher« Gutswein sich untersteht, an der Position Großer Gewächse zu rütteln. Viele Weine bewiesen absolutes Spitzenniveau und scheiterten bei der Berechnung des finalen Rankings zu den Top Twenty oft erst an der zweiten Stelle hinter dem Komma.

## VERANSTALTER

URSUS Wineries in Kooperation mit FINE Das Weinmagazin

## ORT

Kronenschlösschen, Hattenheim

## PRÄSENTIERT VON

Ralf Frenzel

## GÄSTE

Jasmin Bähr, Francisco Bähr, Sebastian Bordthäuser, Thorsten Hermelink, Olivier Krug, Nicole Mieding, Ronja Morgenstern, Stuart Pigott, Stephan Reinhardt, Juliane Rentzsch, Michael Schmidt, Thomas Widmann

**2020 Muschelkalk Riesling trocken**

Friedrich Becker · Pfalz

Schon in der Nase widerspricht der Wein durch eine subtile Duftkomposition von Rosmarin, Thymian, Steinobst und zart floralen Noten seiner tiefstapelnden Einstufung als Gutswein. Am Gaumen überwiegen etwas die frischen Kräuter, werden zudem von leicht süßer Frucht und einer feinen Würze perfekt ergänzt. Von der Haptik her straff und zupackend. Eine fast mentholhafte Kühle begleitet den Abgang.

**2020 Niederhäuser Hermannshöhle Riesling GG**

Hermann Dönnhoff · Nahe

Absolut klar und sauber in der Nase mit viel mineralischer Kühle, die vom Duft heimischer Obstgärten und feinen, provenzalisch anmutenden Kräuteraromen begleitet wird. Auch am Gaumen sehr puristisch und ausgeprägt mineralisch, fast karg, salzige Nuancen lassen dennoch auch etwas Platz für Anklänge von Kernobst und einer dezenten Kräuterwürze.

**2020 Uffhofener La Roche Riesling trocken**

Espenhof · Rheinhessen

Nach diesem absoluten Durchmarsch in die Top Ten wird man sich Lage und Winzer merken müssen. Schon in der ersten Runde beeindruckte der La Roche mit einer ausgeprägten Aromatik, die mit zartem Rosenduft und einem Hauch von Orange schon etwas an Gewürztraminer erinnerte. Am Gaumen ließ der Riesling dann seine Stärken aufblitzen mit dem Geschmack saftiger Grapefruit, einer feinen grünen Kräuternote und strahlender Säure. Weiß jetzt schon gut zu gefallen.

**2020 Schlossböckelheimer Felsenberg Riesling GG**

Gut Hermannsberg · Nahe

Mit seiner feuersteinähnlichen, rauchigen Mineralik macht der Felsenberg seinem Namen alle Ehre. Trotzdem zeigt er auch viel Frische, die auf saftiger Säure, grünen Kräutern und knackigem Steinobst aufbaut. Zeigt viel jugendliche Kante, die aber von einer vollmundigen Textur gut abgerundet wird.

**2020 Erbacher Hohenrain Riesling GG**

Jakob Jung · Rheingau

Der Hohenrain macht in der Nase mit süßen Aromen wie frisch gespaltenem Holz, Vanille und Mandarine kein Geheimnis daraus, dass beim Ausbau Eichenfässer mit im Spiel waren. Am Gaumen zeigt er sich aber gar nicht adstringierend, sondern mit saftiger Frucht und vollmundiger Textur. Im Finish werden dann die Zügel noch einmal etwas angezogen mit einer steinigen mineralischen Prägung.

**2020 Neu-Bamberger Heerkretz Riesling trocken**

Steitz · Rheinhessen

Dass der Heerkretz von diesem relativ unbekanntem Weingut in die Spitzenphalanx trockener deutscher Rieslingweine eindringen konnte, hat er seiner Vielseitigkeit zu verdanken. Ist man erst einmal von seiner provenzalischen Kräuterwärme beeindruckt, gesellen sich schnell auch fruchtige Pfirsicharomen und ein Hauch von Felsenstaub hinzu. Am Gaumen überzeugt er mit reichhaltiger Frucht, bringt dann aber zur Erhöhung der Spannung noch markante Nuancen steiniger Mineralität und frischer Kräuter mit ins Spiel.

**2020 Berncasteler Doctor Riesling GG | Fassprobe**

Wwe. Dr. H. Thanisch, Erben Thanisch · Mosel

Der Doctor ist für seinen Schieferboden berühmt, den man nicht nur sehen, sondern im Wein auch riechen kann: mit einer fein rauchigen Note, aber auch dem ausgeprägteren Duft schwarzer Johannisbeerbüsche. Hinzu gesellen sich ein Hauch von Lavendel sowie Nuancen von Rosmarin und Minze. Im Geschmack beginnt alles mit einer saftigen Kräuterfrische, bevor eine salzige Kühle die Mineralität des Schiefers wieder aufleben lässt und etwas Biss in den Abgang bringt.

**2020 Forster Pechstein Riesling trocken | Fassprobe**

Villa Wolf · Pfalz

Dass man bei Ernie Loosens Villa Wolf beschlossen hat, sich aufs Wesentliche zu fokussieren, stellt der Pechstein schon in der Nase mit einer gelungenen Mischung heimischer und exotischer Fruchtaromen ausdrücklich unter Beweis. Eine dezent rauchige Note sowie etwas Kräuterwürze verfeinern das Dufterlebnis. Am Gaumen wird die Frucht mit cremigem Schmelz präsentiert, wobei eine gesunde Säure dafür sorgt, dass es an Frische nicht fehlt. Feine mineralische Akzente und ein Hauch Thymian haben das letzte Wort.

**2020 Wehlener Sonnenuhr Riesling GG**

Wegeler · Mosel

Mit einem Potpourri getrockneter Kräuter, Zitronenmelisse und einer an Wiesenblumen erinnernden floralen Duftnote zeigt sich die Sonnenuhr von ihrer verführerischsten Seite. Diesen Anspruch unterstreicht sie am Gaumen mit ans Exotische grenzender Frucht und einer feinen Restsüße. Auch die Säure gibt sich sanft und trägt so das Ihre zu einem schmeichlerischen Geschmackserlebnis bei.

**2020 Kiedricher Gräfenberg Riesling GG**

Robert Weil · Rheingau

Mit der Aura eines kühlen Gebirgsbachs, der durch heimische Obstgärten strömt, lässt sich sowohl die an nasse Kiesel erinnernde Mineralität als auch die frische Fruchtaromatik stimmungsvoll einfangen. Die Geschmacksnerven mögen sich von blumiger Lyrik weniger beeindrucken lassen, aber am Gaumen gibt es genug sensorische Substanz mit frischer Frucht, präserter Säure und salziger Mineralik. Wirkt vielleicht noch etwas karg, lässt aber viel Potenzial erkennen.