

# Ein Hochamt für edlen Stoff

Drei deutsche Klassiker und erstmals auch die Trend-Rebsorte Sauvignon Blanc – beim Finale des 5. FOCUS-Weintests kürte eine hochkarätige Jury mit Spitzen-Sommeliers, Top-Winzern und prominenten Weinexperten im badischen Schloss Staufenberg die besten Tropfen



## Vinologische Korona

Im Melusinenraum des Schlosses trafen sich die Jury-Mitglieder vor der Verkostung zum Gruppenfoto

1 **Markus Del Monego**, Sommelier-Weltmeister, Master of Wine, Essen. 2 **Joachim Heger**, Weingut Dr. Heger, Vorsitzender VDP Baden, Ihringen. 3 **Ida Didinger**, Winzerin, Osterspai/Mittelrhein. 4 **Otto Geisel**, öffentlich bestellter, vereidigter Weinsachverständiger, München. 5 **Stephane Gass**, Chef-Sommelier im 3-Sterne-Restaurant „Schwarzwaldstube“, Hotel „Traube-Tonbach“, Baiersbronn. 6 **Barbara Philipp**, Schauspielerin, Berlin. 7 **Bernhard Erbprinz von Baden**, Weingut Markgraf von Baden, Salem und

Durbach. 8 **Melanie Wagner**, Chef-Sommelière im Sterne-Restaurant „Schwarzer Adler“, Vogtsburg-Oberbergen/Baden. 9 **Günther Jauch**, Fernsehmoderator, Potsdam und Weingut von Othegraven, Kanzem/Saar. 10 **Meike Näkel**, Weingut Meyer-Näkel, Dernau/Ahr. 11 **Dr. Stephanie Erbprinzessin zu Löwenstein**, Weingut Fürst Löwenstein, Kleinheubach/Franken. 12 **Christian Dautel**, Weingut Dautel, Bönnigheim/Württemberg. 13 **Christina Hilker**, Sommelière, Stuttgart. 14 **Dorothea Sihler-**

**Jauch**, Potsdam und Weingut von Othegraven, Kanzem/Saar. 15 **Marco Gerlach**, Chef-Sommelier im 2-Sterne-Restaurant „Ammolite“ im Europa-Park, Rust. 16 **Fritz Keller**, Weingut Franz Keller Schwarzer Adler, Gastronom, Präsident SC Freiburg, Vogtsburg-Oberbergen/Baden. 17 **Dr. Katharina Prüm**, Weingut J. J. Prüm, Bernkastel-Wehlen/Mosel. 18 **Stephanie Döring**, „tvino.de“, „Weinladen & Bar“, Hamburg. 19 **Max von Kunow**, Weingut von Hövel, Konz-Oberemmel/Saar

## So wurde verkostet

**520 Weinbaubetriebe** aus fast allen deutschen Anbaugebieten meldeten dieses Jahr ihre Weine an. Ausgeschrieben waren die Kategorien Spätburgunder Rotwein trocken, Grauer Burgunder trocken, Sauvignon Blanc trocken und Riesling Spätlese. Jeder Betrieb durfte nur einen Wein anmelden.

**53 Juroren** bewerteten in Vor- und Zwischenrunden sowie im Finale zu 100 Prozent verdeckt. Winzer, die der Jury angehörten, durften nur in den Gruppen Weine bewerten, in denen ihr eigener nicht zur Verkostung stand.



### Bühne frei für den Test

Bei den Vor- und Zwischenrunden in Mainz prüften 33 Juroren, u. a. **1 Andrea Wirsching**, Vorsitzende „Vinissima – Frauen & Wein e. V.“, **2 Frank Buchholz**, TV-Koch, Patron „Bootshaus“, **3 Meike Näkel**, Winzerin, **4 Konstantin Baum**, Master of Wine, **5 Eva Clüsserath-Wittmann**, Winzerin, **6 Janek Schumann**, Master of Wine



**Konzentrierte Kompetenz** 20 Juroren vergaben im Finale Punkte. Die Experten wussten nicht, von welchen Produzenten die Weine stammten, die sie vor sich hatten



**Test der Sinne** Der frühere ZDF-Intendant Markus Schächter prüft die Farbe. Daneben Barbara Philipp und Sommelière Melanie Wagner [r.]

**A**uf die Riesling-Runde freu ich mich jetzt schon“, schmunzelt TV-Mann und Saar-Winzer Günther Jauch, als er auf Schloss Staufenberg zum großen Verkosten eintrifft. Zusammen mit seiner Frau Dorothea und weiteren kundigen Weinfans hat er sich in den Südwesten Deutschlands, in die Ortenau, aufgemacht.

Einem Tag lang überlässt Bernhard Erbprinz von Baden sein Schloss dem Hochadel der deutschen Sommelier und anderen Bacchanten. Dort, nahe der deutsch-französischen Grenze, wo ein Ahnherr des Prinzen 1782 den badischen Qualitätsweinbau etablierte, trifft sich der Expertenrat zum großen Finale des FOCUS-Weintests. Bereits zum fünften Mal lud die Redaktion – mit Unterstützung des Deutschen Weininstituts – die Winzer aller deutschen Anbauregionen ein, ihre besten Tropfen einzuschicken. Über 520 beteiligten sich. Vier Themen waren ausgeschrieben: Spätburgunder Rotwein, Grauer Burgunder, Sauvignon Blanc und Riesling Spätlese. Jeder Betrieb durfte nur einen Wein einschicken.

In Vor- und Zwischenrunden im „Bootshaus“ in Mainz bei TV-Koch Frank Buchholz testeten Verkostungsteams des Verbands der Prädikatsweingüter (VDP), „Vinissima-Frauen & Wein e. V.“, der Weinbau-Hochschule Geisenheim und renommierte Persönlichkeiten aus Handel und Gastronomie die Weine. Die jeweils

zwölf besten schafften es ins Finale. Wichtiges Kriterium: Während des gesamten Wettbewerbs wird ausschließlich verdeckt probiert. Die Flaschen sind in Manschetten verpackt und nummeriert. Niemand weiß, welcher Weinmacher hinter dem Inhalt steckt.



**Gute Noten?** Bei der Zwischenrunde bewerten auch Sommelière Natalie Lumpff und Weinbau-Professor Erik Schweickert

Beim großen Finale auf Schloss Staufenberg warten die prominenten Fachleute gespannt auf die erste Runde: „Einfach gute Rotweine“ lautet die Vorgabe dieser Kategorie. Gesucht sind trockene Spätburgunder (bis vier Gramm Restzucker/Liter), die maximal zehn Euro kosten.

Der typisch kirschrote Pinot fließt in die Gläser. „Hier geht es nicht darum, die großen Roten zu küren, die erst nach dem Dekantieren die optimale Entfaltung erfahren, sondern Produkte zu finden, die unkompliziert sind – mit denen wir auch den Jüngeren Weingenuss vermitteln können“, beschreibt Ahr-Winzerin Meike Näkel die Kriterien der Jury. Die Verkoster sind kritisch. Gnadenlos zerlegen sie die Gewächse. „Zu viel Holz“, „zu wenig Länge“ – es wird diskutiert und gestritten.

Gespannt warten die Juroren auf das Resultat der verdeckten Probe. Den ersten Platz erzielt ein roter Burgunder vom badischen Weingut Kopp in Sinzheim-Ebenung, gefolgt von zwei Rheinhessen – die allesamt beweisen, dass Deutschlands Winzer auch in diesem Segment enorm viel können.

Beim Grauen Burgunder gilt diesmal ebenfalls eine Preisobergrenze von zehn Euro. Getestet werden auch hier durchgegangene Vertreter der Rebe, bis neun Gramm Restzucker. „Die Qualität der Basisweine beweist das Potenzial eines Winzers“, stellt der vereidigte Sachverständige Otto Geisel klar. Sommelière Melanie Wagner vom Kaiserstuhl ▶▶▶

Fotos: Heinz Heiss für FOCUS-Magazin

### Die zehn besten Spätburgunder Rotweine trocken

Weine bis max. 10 Euro (Preis in Euro/Flasche)

- 1 2013 Spätburgunder Rotwein trocken**, Weingut Kopp, Sinzheim-Ebenung/Baden **9,90**
- 2 2012 Gau-Bischofsheimer Spätburgunder Rotwein trocken**, Weingut Schneider-Mirjam Schneider, Mainz-Hechtsheim, Rheinhessen **8,50**
- 3 2012 Appenheimer Eselspfad Spätburgunder Rotwein trocken „S“**, Weingut Gres, Appenheim/Rheinhessen **9,50**
- 4 2012 Spätburgunder Rotwein trocken**, Weingut Villa Heynburg, Kappelrodeck/Baden **9,50**
- 5 2013 Bechtheimer Spätburgunder Rotwein trocken „JJ“**, Weingut Scultetus-Brüssel, Bechtheim/Rheinhessen **8,50**
- 6 2014 Merdinger Spätburgunder Rotwein trocken**, Weingut Jürgen von der Mark, Bad Bellingen/Baden **9,50**
- 7 2013 Spätburgunder Rotwein tr. „Kunststück“**, Weingut Karst, Bad Dürkheim/Pfalz **8,90**
- 8 2013 Spätburgunder Rotwein trocken „Holzfass“**, Weingut Schloss Westerhaus, Ingelheim/Rheinhessen **8,50**
- 9 2013 Spätburgunder Rotwein trocken**, Weingut Pfirmann, Landau/Pfalz **8,90**
- 10 2014 Spätburgunder Rotwein trocken „Alte Reben“**, Weingut Adelseck, Münster-Sarmsheim/Nahe **8,50**

sieht in diesen „leckeren ausdrucksstarken Burgundern ideale Speisebegleiter – auch für die Winterküche“. Am Ende ein Doppelsieg für die Pfalz: Der 2014er Graue Burgunder vom Kirchheimer Weingut Hammel gewinnt vor August Ziegler aus Maikammer, gefolgt von einem Nahe-Wein.

Erstmals verkostet die FOCUS-Jury eine Rebsorte, die nicht zu den heimischen Klassikern zählt: Sauvignon Blanc. Stilistik aus gleich drei Nationen macht Markus Del Monego aus. Der Sommelier-Weltmeister beschreibt begeistert Eindrücke aus Neuseeland, aus Südafrika und Frankreich. „Unglaublich, die Weine beweisen, dass unsere junge Winzergeneration weltweit viel lernt und studiert, bevor sie die Erfahrungen beim Vinifizieren zu Hause im Keller einbringt.“ Stephanie Döring, zum Testen aus Hamburg angereist, schwärmt: „Mit solchen Trend-Geschichten kann ich bei meiner Kundschaft punkten.“ Mit ihrem neuen Weinladen auf St. Pauli setzt Döring zwischen all den Bierkneipen derzeit einen formidablen Gegenpart. Erst recht freut sich Stephane Gass von der „Traube Tonbach“ über die Kreszenzen: „Solche Tropfen sind ideal zu Krustentieren. Da muss ich nicht mehr zwingend einen französischen Sancerre hernehmen.“ Und wer gewinnt? Der Erste stammt von der Nahe, ein 2014er vom Weingut Karlheinz Schneider aus Bad Sobernheim. Die Plätze zwei und drei erzielt auch hier die Pfalz. ▶▶▶

### Die zehn besten Grauen Burgunder trocken

Weine bis max. 10 Euro (Preis in Euro/Flasche)

- 1 2014 Grauer Burgunder trocken**, Weingut-Vinothek Hammel, Kirchheim/Pfalz **6,75**
- 2 2014 Grauer Burgunder trocken**, Weingut August Ziegler, Maikammer/Pfalz **8,00**
- 3 2014 Waldlaubersheimer Altenburg Grauer Burgunder trocken „S“**, Weingut Marx, Windesheim/Nahe **9,00**
- 4 2014 Kreuznacher Grauer Burgunder trocken**, Weingut Lorenz & Söhne, Bad Kreuznach/Nahe **7,00**
- 5 2014 Grauer Burgunder trocken**, Weingut Klumpp, Bruchsal/Baden **9,50**
- 6 2014 Grauer Burgunder trocken**, Weingut-Weinhaus Bimmerle, Renchen-Erlach/Baden **8,90**
- 7 2014 Grauer Burgunder trocken**, Weingut Bäder, Wendelsheim/Rheinhessen **7,00**
- 8 2014 Grauer Burgunder trocken**, Weingut Manz, Weinsheim/Rheinhessen **9,00**
- 9 2013 Grauer Burgunder trocken**, Weingut Michael Simon, Osann-Monzel/Mosel **6,50**
- 10 2014 Grauer Burgunder trocken „Tradition“**, Weingut Bergdolt-Reif & Nett, Duttweiler/Pfalz **6,90**



**3-Sterne-Sommelier trifft TV-Moderator**  
Stephane Gass aus Baiersbronn mit Dorothea und Günther Jauch während des Finales. Die Jauchs sind seit 2010 Riesling-Winzer an der Saar



**Weinfans** Fritz Keller (v. l.), Melanie Wagner, Ida Didinger, Meike Näkel und FOCUS-Redakteurin Beate Schindler



**Strenger Tester**  
Christian Dautel aus Württemberg



**Schlossherr Bernhard Erbprinz von Baden** mit FOCUS-Chefredakteur Ulrich Reitz (r.) während einer Verkostungspause

**Die zehn besten Sauvignons Blancs trocken**

Preis in Euro/Flasche

1	2014 Sauvignon Blanc trocken, Weingut Karlheinz Schneider, Bad Sobernheim/Nahe	9,80
2	2014 Sauvignon Blanc trocken, Weingut Oliver Zeter, Neustadt an der Weinstraße/Pfalz	16,00
3	2014 Sauvignon Blanc trocken, Familienweingut Bangert-Rinck, Heuchelheim-Klingen/Pfalz	5,80
4	2014 Sauvignon Blanc trocken, Weingut Eugen Müller, Forst/Pfalz	9,00
5	2014 Sauvignon Blanc trocken „Fume“, VDP-Gutsabfüllung, Weingut Georg Mosbacher, Forst/Pfalz	16,00
6	2014 Sauvignon Blanc trocken, Weingut Knewitz, Appenheim/Rheinhesen	9,20
7	2014 Sauvignon Blanc trocken, Weingut Matthias Keth, Offstein/Rheinhesen	6,90
8	2014 Sauvignon Blanc trocken, Winzerverein Hagnau e. G., Hagnau am Bodensee/Baden	12,80
9	2014 Sauvignon Blanc trocken „Fume“, Weingut Emil Bauer & Söhne, Landau-Nußdorf/Pfalz	24,50
10	2014 Sauvignon Blanc trocken, Weingut Geschwister Köwerich, Köwerich/Mosel	10,50

Das Flaggschiff der deutschen Weißweinmacher: die Riesling-Rebe. Auf diesen krönenden Abschluss hat sich nicht nur Günther Jauch gefreut. In den Kultgaststätten in New York, London und Asien wird deutscher Riesling längst gehypt. Mosel-Winzerin Katharina Prüm, die ihren Edel-Stoff zu 80 Prozent exportiert, erklärt am Verkostungstisch: „Auch hier setzen die Sommeliers die Spätlese immer gezielter ein.“ Nicht nur zu Asia Food und als Aperitif, sondern sogar mit ganz herzhaften Gerichten lässt sich dieser Typ – auch wegen seiner anregenden Säure – prima kombinieren.

Nirgendwo gedeiht die Traube so gut wie in Deutschland: Warme Tage, kühle Nächte und eine lange Reifezeit bringen Süße, aber auch die so wichtige Säure. Beides gekonnt auszubalancieren – das ist die Kunst eines großen Rieslingmachers. „So muss er schmecken“, jubelt Sommelière Christina Hilker über die Nummer 24, „ein perfektes Zusammenspiel, tolle Fruchtaromen, ein grandioser Pfirsichduft.“

Wer steckt hinter diesem Goldtröpfchen? Ein letztes Mal wird das Geheimnis gelüftet: In der Kategorie Riesling Spätlese (40 bis 80 Gramm Restzucker/Liter) gewinnt die Nahe: ein 2013er Meddersheimer Rheingrafenberg von Hexamer in Meddersheim, gefolgt von Weingut Nick Köwerich von der Mosel und Schlossgut Diel, ebenfalls von der Nahe. Prosit! ■

BEATE SCHINDLER

**Die zehn besten Riesling Spätlesen**

Preis in Euro/Flasche

1	2013 Meddersheimer Rheingrafenberg Riesling Spätlese, Weingut Hexamer, Meddersheim/Nahe	15,80
2	2013 Leiwener Laurentiuslay Riesling Spätlese, Weingut Nick Köwerich, Leiwen/Mosel	28,00
3	2014 Dorsheimer Pittermännchen Riesling Spätlese, Schlossgut Diel, Rummelsheim/Nahe	28,00
4	2013 Monzinger Frühlingsplätzchen, Riesling Spätlese, Wein- und Sektgut Bamberger, Meddersheim/Nahe	9,50
5	2014 Brauneberger Juffer Riesling Spätlese, Weingut Paulinshof, Kesten/Mosel	15,50
6	2014 Münsterer Dautenpfläner Riesling Spätlese, Weingut Kruger-Rumpf, Münster-Sarmsheim/Nahe	13,00
7	2013 Rüdeshheimer Berg Roseneck Riesling Spätlese, Weingut Leitz, Rüdeshheim/Rheingau	25,00
8	2013 Mandelgarten Riesl. Spätl., Weingut Müller-Catoir, Neustadt a. d. W./Pfalz	18,00
9	2014 Niedermenniger Herrenberg Riesling Spätlese, Weingut Willems-Willems, Konz-Oberemmel/Mosel	11,00
10	2014 Müdener Funkenberg Riesling Spätl., Moselland e. G., Bernkastel-Kues/Mosel	7,90

Fotos: Heinz Heiss für FOCUS-Magazin