

WEINKOLUMNE

Der Prinz kütt!

Im Rheingau hübscht der Adel seine Weingüter auf

Alles wie eh und je im Rheingau: Vater Rhein zieht seine ewige Bahn. Schlösser und Klöster glänzen in der Abendsonne. Warum also Neues wagen? Gerade die alten Adelsweingüter waren lange träge wie Supertanker: geradeaus – quer durch alle Stürme durch. Das alteingesessene Gut Prinz von Hessen wäre so fast vom Radarschirm der Konsumenten verschwunden. Hätte nicht 2005 der neue Boss, Donatus Prinz von Hessen, den Laden radikal umgekrempelt: neuer Weingutsdirektor, Konzentration auf beste Lagen, Qualität statt Quantität. „Hört sich einfach an. Muss man erst mal hinkriegen!“, sagt der Prinz.

Wir bekommen zunächst seinen Riesling Classic 2007. Putzmunter turmt dieser junge Spross über die Zunge, bevor er sich mit eleganten Sprüngen am Zäpfchen verabschiedet. Nummer zwei, der Johannisberger Klaus, ist kein kecker Hofnarr. Sein Defilee der gelben Früchte lässt auf Williamsbirnen und Aprikosen beim Finale reichlich Mirabellen folgen. Wie Gold im Kerzenschein funkelt hier die Rieslingfrucht. Nummer drei aber bildet den krönenden Abschluss. Der weist der alten Garde den neuen Weg: Für die 1200 Flaschen Königswein, den 2007er Riesling „Dachsfilet“ aus dem Winkeler Dachsberg, hat der Prinz alles gewagt. Die Rieslingtrauben von alten Reben wurden wie beim Rotwein auf den Schalen vergoren – eine Woche lang! Durch diese Methode entfalten sich komplex geschichtete Aromen. Majestätisch macht sich der Riesling in der Nase breit und fließt wie ein Strom aus reifen Früchten am Gaumen vorüber. Tief und sanft und mitreißend.

Cornelius & Fabian Lange

Zum Kennenlernen

Je 1 Flasche 2007 Riesling Classic (9,90 Euro), 2007 Johannisberger Klaus, Kabinett trocken (12,90 Euro), 2007 Riesling „Dachsfilet“ (25 Euro): 44 Euro (inklusive Verpackung und Versand)



Bezug über

www.vinexus.de