

2008 Riesling Erstes Gewächs

2008 ist kein großer, aber ein klassischer Jahrgang mit einer Fülle von sehr guten und ausgezeichneten Weinen. Die Spitzen begeistern mit mineralischem Pfiff.

Im zweiten Teil unserer Rheingau-Riesling-Verkostungen mit den Weinen vom Jahrgang 2008 hat es durchaus einige Überraschungen gegeben. Die Erwartungshaltung an Weine, die sich „Erstes Gewächs“ nennen dürfen, ist vielleicht etwas höher als sonst üblich. Vielleicht war gerade das einer der Gründe, warum wir nach der Verkostung doch etwas enttäuscht waren, weil wir wesentlich mehr Weine mit höheren Gläserbewertungen erwartet haben. Beim Aufdecken der Weine nach unserer Blindverkostung begann das Staunen und Grübeln. Immer wieder fragte ich mich selbst, warum zum Beispiel der Kiedricher Gräfenberg vom Weingut Weil oder die Weine vom Weingut Spreitzer, die ich bereits Monate zuvor auf der „Prowein“ verkostet und für ausgezeichnet befunden hatte, gerade jetzt in ein offensichtliches Tief geschlittert waren. Dazu gibt es zwei Erklärungsversuche:

2008 als Spätentwickler

Der erste Erklärungsversuch betrifft den Jahrgang 2008 und wie sich die Weine im Vergleich zu anderen Jahren entwickeln. Tom Drieseberg von den Weingütern Wegeler meint dazu, dass „die Weine im frühen Stadium fast nicht genießbar waren und viel Zeit zur Entwicklung benötigen. Jetzt im Herbst beginnt sich langsam, die wahre Größe des Jahrgangs zu zeigen“. Er



zählt zu den Traditionalisten im Rheingau, der den Weinen die 2008 höhere Säure belassen hat und ihnen die nötige Zeit zur Reifung im Fass gönnt. Kein technischer Zauber; keine Enzyme oder Aromahefen – ganz ohne Schnickschnack entstehen bei ihm Weine, die den brillanten Charakter eines Rieslings mitsamt der Jahrgangskarakteristik widerspiegeln. Zum Jahrgang 2008 meint er weiter: „Ein klassisches Rieslingjahr mit prägnanter Säure, moderatem Alkohol und kristallklarer Frucht, ein tolles Jahr für Kabinett-Weine.“ Dieser Meinung können wir uns gerne anschließen, wenn wir im Vergleich auf die Rheingauer Riesling-Verkostung

von **wein.pur** 5/2009 blicken. Harald Sperling vom Weinbauverband Rheingau meint ebenfalls, dass es sich bei den Rieslingen von 2008 vermutlich auch aufgrund des Witterungsverlaufes vor der Ernte, mit einem kühlen September und stagnierender Zuckerreife bis in den Oktober hinein, um Spätstarter handelt, die erst jetzt langsam auf Touren kommen.

Der zweite Erklärungsversuch betrifft die Empfindlichkeit der Weine betreffend den Transport. Es wäre nicht das erste Mal, dass speziell junge deutsche Rieslinge auf einen längeren Transport (Rheingau-Wien) mit einem Rückfall in ein fast mostiges Stadium reagieren. Der mostige und unfertige Eindruck zahlreicher Weine von bekanntermaßen sehr guten Weingütern bestätigt diese Theorie.

Berglagen sind im Kommen

Das betrifft zwei Tatsachen: Die empfindlich auf Trockenheit reagierenden Rüdesheimer und Lorcher Berglagen sind wegen der ausreichenden Bodenfeuchte von 2008 die wahren, aber spät entwickelnden Highlights. Zweitens sieht Harald Sperling den Trend, dass vermehrt Berglagen, die erst vor wenigen Jahren aufgegeben wurden, wieder rekultiviert und bewirtschaftet werden. Bei der Vermarktung sieht er den Trend, dass Österreich und die Schweiz nach Belgien, Skandinavien und England immer wichtiger werdende Exportmärkte sind.

Erstes Gewächs.pur

63 Rieslinge Erstes Gewächs vom Jahrgang 2008 organisierte der Weinbauverband Rheingau für unsere Verkostung Mitte September in Wien. Im Vergleich zu zahlreichen Mustern, die im Frühjahr auf der „Prowein“ verkostet worden sind, wirkten etliche Weine verschlossen und unausgewogen, fast mostig. Das deutet auf eine etwas länger dauernde Entwicklungsphase in den ersten Jahren hin und ist Anlass zur Hoffnung. Für **wein.pur** verkosteten Chefredakteur Alexander Magrutsch, Walter Eckensperger, Daniela Dejnega (Weinakademikerin) und Lena Fink (Önologiestudentin).



Exzellent

Geheimrat J. Wegeler,
Oestrich-Winkel

**Winkeler Jesuitengarten
€ 21,50**

Verhalten; dicht, strukturiert, knisternd mineralisch, tolle Spannung, lang, fein, mit Rasse und Stil, vibriert förmlich am Gaumen, Steinobst, Limette, Grapefruit, frisch, geht schön auf, elegant, glasklar, toller Wein.

Friedrich Fendel,
Rüdesheim

**Rüdesheimer Klosterlay
trocken € 18,-**

Sonnenblumenhonig, Litschi, Apfel; saftiger Schmelz, angenehmer Trinkfluss, gediegen, mineralisch und druckvoll im langen Abgang, entwickelt sich sehr positiv im Glas, Exotik, typisch, Weiße Ribisel, schmeckt nach Stein.

Georg Müller Stiftung,
Eltville

Hattenheimer Wisselbrunnen trocken € 19,50

Weiße Ribisel, grüner Apfel und weißer Pfirsich; hellfruchtig, kernige Säure, schlankere Bauart, im Abgang von Säure dominiert, gut entwickelt, elegant, balanciert, mineralisch, zupackend, vielschichtig, lang, jugendlich.

F. B. Schönleber,
Oestrich-Winkel

**Mittelheimer Edelmann
€ 17,10**

Honig, süße, reife Früchte mit exotischem Touch; weich auf der einen Seite, mineralisch und saftig auf der anderen Seite, vital, trinkanimierender Stil, fein und lang, schon recht gut entwickelt, macht bereits jetzt Spaß, steinig und fruchtig.

W. J. Schäfer, Hochheim

**Hochheimer Hölle trocken
€ 16,-**

Kräuter, Suppengemüse, dann exotisch; extrem mineralisch, klirrende Frische, Pfirsich, gut entwickelt, trinkfreudiger Stil mit mineralischer Prägnanz, salzig, elegant, in Balance, spielt mit Säure und Zucker, sehr lang.

Schumann-Näglér,
Geisenheim

Geisenheimer Rothenberg trocken € 16,-

Zart rauchig, fleischig, Pfirsich, Marille; kompakt, druckvoll, mineralischer Biss, fordernd, kernig, salzig, Nasser-Stein-Aroma, schiefrig, lebt auf, viel Potenzial, fein, vibrierend, macht Spaß.



Ausgezeichnet

Diefenhardt'sches Weingut,
Eltville

**Martinthal Langenberg
€ 16,20**

Vital einladende Frucht; saftig, fruchtbetont, offenherzig, minera-

lisch unterlegt, macht Spaß, fein, frisch, karibisches Fruchtfeeling, üppig, guter Mix, elegant, pikant, nasser Stein, feine Aromen.

August Eser,
Oestrich-Winkel

**Erbacher Siegelberg
€ 16,90**

Charaktervoll, saftig, reichlich Frucht; klar, salzig, vital, mit Spiel und Länge, Obstkorb, gebündelt, elegant, leichtfüßig, sehr fein, passender Gerbstoff, steinig, straff strukturiert.

Friedrich Fendel, Rüdesheim

**Rüdesheimer Berg
Roseneck trocken € 20,-**

Sehr würzig, Birne, rauchig-erdige Note; animierend saftig, dazu griffiges Säurespiel, zupackend, breites Fruchtpektrum, lang, knisternd mineralischer Abgang, fein, leichtfüßig, macht Spaß.

Fürst von Metternich

Schloss Johannisberg,
Geisenheim

**Schloss Johannisberger
Silberlack € 36,50**

Rauchig, Mandarine, Orange, Kiwi; geht mit Luft auf, strukturiert, rassig,

Mix aus Säure und Röstaromen, Vanille, Kokos, Feuerstein, mineralisch, nasser Stein, beeindruckend lang.

Hessische Staatsweingüter
Kloster Eberbach, Eltville

**Rüdesheimer Berg
Schlossberg trocken € 25,-**

Weitläufiges Aromenspektrum; saftig, erdige Würze gepaart mit reichlich Frucht, Kräuter, Pfirsich, griffig, exotisch, saftig, mollig, fein und mit guter Länge.

Hessische Staatsweingüter
Kloster Eberbach, Eltville

**Hochheimer Domdechany
trocken € 25,-**

Honig, Marzipan, Exotik, Ananas, Bienenwachs, Vanille; mollig, dicht, erstaunlich weich, samtig und saftig, deutlich süßliche Fassnote, eigenständiger und neugierig machender Stil, gutes Säurespiel.

Hessische Staatsweingüter
Kloster Eberbach, Eltville

Raenthaler Baiken € 25,-

Apfel, Kerngehäuse, Steinobst; röstig, trocken, griffig, salzig, balanciert, mit Druck und Struktur, Pfirsich, prägnant, sehr gut.

Himmel, Hochheim

**Hochheimer Kirchenstück
trocken € 15,-**

Schwarztee, Kräuter, Limette, röstig; etwas eindimensionale Aromen, griffig, verspielt, mineralischer Rückhalt, klare Säure, steinig, frisch, gute Länge, saftig.

August Kessler,
Rüdesheim

**Rüdesheimer Berg
Roseneck trocken € 29,75**

Rauchig-erdige Würze, Marzipan, Weihrauch, dahinter viel Steinobst; viel samtiger als erwartet, einerseits opulent, dann wieder griffig und voller Spannung, prägnante Säure im Abgang, charaktervoll, feiner Wein.



August Kessler,
Rüdesheim

**Rüdesheimer Berg
Schlossberg trocken € 34,-**

Moos, Pfirsich, klar; dicht, kompakt, fest gebaut, zum Kauen, extrem jung, frisch, dicht, gute Länge, viel Wein da, braucht noch Zeit, mineralisch, tolles Reifepotenzial, mit Strahlkraft.

Künstler, Hochheim

**Hochheimer Hölle trocken
€ 24,90**

Limette, Weingartenpfirsich, Pez-Zuckerl, süßer Blütenduft; mineralisch, dicht gewoben, klar, Steinobst, griffig, fokussiert, jung, enorm mineralisch, balanciert, mit guter Länge ausgetattet.

Lorenz Kunz,
Oestrich-Winkel

**Mittelheimer St. Nikolaus
€ 15,50**

Eibisch, Moos, Harz, Wacholder, kühl, dann exotisch; mächtig, dicht, ein Brummbär mit enorm viel Mineralik und Säure, herbe Würze, dicht, druckvoll, fleischig, durch und durch Stein, enorme Länge, spannend.

Paul Laquai, Lorch

**Lorcher Pfaffenwies
€ 16,50**

Verhalten, dann klare Frucht, Pfirsich.pur; elegant, fein verwoben, großer Bogen, verspielt, gelassen über den Gaumen gleitend, ganz selbstverständlich gut, alles da, harmonisch, leichtfüßig.

Mohr, Lorch

Lorcher Krone € 16,90

Feinmineralisch, exotisch, Pfirsich, Litschi; rassiger Stil, vital, steinig, salzig, griffig, leichtfüßig, strukturiert; prägnant, klar, Kräuterwürze, Stein, Schiefer, Pfirsich, noch jugendlich mostig, Potenzial.

Karl Joh. Molitor, Eltville

Erbacher Siegelsberg € 15,50

Kräuterwürze, Pfirsich; transparent; durch und durch mineralisch,



Der Geisenheimer Rothenberg brachte Familie Schuhmann die Top-Wertung von vier Gläsern: David, Sophie, Fred und Philipp (v.l.)

auch rosinig; süßlicher Abgang, frisch, gute Säure, überreifes Obst, vital, mit Länge, guter Trinkfluss, zitroniges Säurespiel, wird mit der Zeit immer rosiger.

Johannes Ohlig,
Oestrich-Winkel

**Winkeler Jesuitengarten
€ 14,50**

Kräutertee, grüner Tee; saftig, Süße dominiert, mineralische Rasse, Limette, Grapefruit, salzig, gute Länge, Litschi, Nougat, schöne Fruchtfülle, Kokos, robust, gute Perspektive.

Prinz von Hessen,
Geisenheim

**Winkeler Jesuitengarten
€ 22,50**

Obstkorb; viel Exotik, feinmineralische Spannung, lang, prägnant, rauchige Note, vielfältige Fruchtaromen, zieht lange nach, lässt nicht locker; Zitrusnote, mit Substanz und Druck, elegant.

Prinz von Hessen,
Geisenheim

**Johannisberger Klaus
€ 22,50**

Viel Obst und Blumen, gedämpfte Vitalität, seifig; saftig, fruchtbetont, knisternd mineralische Ader; vital, herzhaft, legt zu, bleibt lang, ganz auf die Mineralität konzentriert, fein gewoben, kraftvoll, harmonisch, viel Potenzial.

Balthasar Ress, Eltville

**Hattenheimer Nussbrunnen
€ 23,-**

Rauchig, rote Beeren; weit entwickelt, saftig, animierend, jetzt gut zu trinken, floral, Rosen, Teeblätter, geradlinig, mineralisch, rosinig, harzig, mittellang, griffig.

Schamari-Mühle,
Geisenheim

**Geisenheimer Kläuserweg
€ 12,50**

Expressive Frucht und Mineralität, gelbfruchtig, Litschi, floral, steinig, zitronig und salzig, kompakt, griffig, dicht, explosiv, direkt, gute Länge, rassiger Stil, Weiße Ribisel.

Schloss Schönborn,
Eltville

**Rüdesheimer Berg
Schlossberg trocken
€ 23,20**

Steinige Note, Limette, Pfirsich, Honig, fein; griffig, saftiger Schmelz, reichlich Mineralität, zupackend, lang, gemüsig, gut trinkbar, Bitterl im Abgang, definiert die Herkunft.

Schloss Schönborn,
Eltville

**Hochheimer Domdechaney
trocken € 23,20**

Thymian, grüner Tee, Pfirsich; saftig, animierend, mineralisch, griffig, herzhafter Stil, geradlinig, harmonisches Säurespiel, schon gut entwickelt.

Josef Spreitzer,
Oestrich-Winkel

Hattenheimer Wisselbrunnen € 19,80

Honigwaben, Litschi, Kiwi; erdig, griffig, von Süße getragen, straff, mineralisch, passender Gerbstoff, lang, elegant, gut trinkbar, fein strukturiert, geht auf, exotische Frucht.

Robert Weil, Kiedrich

**Kiedricher Gräfenberg
trocken € 34,50**

Verhalten, Bienenwachs; dicht, herzhaft, kraftvoll, mollig, gute Säure, Zitrusnote, mittellang, österreichisch-opulenter Stil, facettenreich, druckvoll, lang, stilvoll, jung.



Sehr gut

Ferdinand Abel,
Oestrich-Winkel

Oestricher Lenchen € 13,20

Röstig, nussig; griffiger Stil mit Gerbstoff und Mineralität, harmonische Säure, Mandarine, gelber Apfel, charaktervoll, fein, etwas uniforme Aromatik, wird breit.

Domdechant Werner'sches
Weingut, Hochheim

**Hochheimer Kirchenstück
€ 20,-**

Hellfruchtig; herzhaft strukturiert, spielt mit Gerbstoff und Säure, gute Spannung, knorriger Typ, lang, charaktervoll, Säure macht ihn elegant und leicht, gut trinkbar, duftig.

Dorotheenhof, Hochheim

Hochheimer Hölle € 15,50

Elegant, Honig, gelbfruchtig; mineralisch, ausgewogen, alles da, positive Ausstrahlung, animierend, weißer Pfirsich, geradlinig, etwas vordergründig und süßlich.

K. W. Faust, Eltville

**Martinthal Langenberg
€ 14,50**

Honig, blumige Aromen; saftig, dicht, vitale Mineralität, geradlinig,

Erstes Gewächs.pur



knisternd, Wachs, gute Länge, süßliches Finale.

Joachim Flick,
Flörsheim-Wicker

Wickerer Nonnberg € 17,-
Botrytis und Vanille; eigenwillig, gelbfruchtig, Banane; salzig, mineralisch, exotische Fruchtanmutung, charaktervoll, würzig und strukturiert, balsamisch, hefig, für Liebhaber von Riesling im Holz.

Geheimrat J. Wegeler,
Oestrich-Winkel

**Rüdesheimer Berg
Schlossberg € 21,50**
Limette, Mandarine; saftig, mineralisch strukturiert, herzhaft, steinig, leichtfüßig, Melisse, gute Länge, angenehm, noch mostig jung, mit zarter Süße. Potenzial.

Johannishof, Geisenheim

Johannisberger Hölle € 23,-
Süße Note, plakativ; breitschultrig, verschlossen, lebt langsam auf, baut Spannung auf, zitronig, fein liniiert, braucht Luft und Zeit, exotisch, süßlich.

Johannishof, Geisenheim

**Rüdesheimer Berg Rottland
€ 22,-**
Gestylt vom Duft bis zum Abgang, Haribo-Gummibären, eindimensional, bei guter Dichte und Länge; viel Wein und Struktur da, aber alles von Einheitsaroma überdeckt.

Jakob Jung, Eltville

Erbacher Hohenrain € 18,90
Steinobst; frisch, klirrend mineralisch, herzhaft, verspielt, saftig, vi-

tale Säure, Zitrusnote, im Abgang erdige Würze, druckvoll, elegant, Mandarine, Marille, straff, mittlere Länge.

Jakob Jung, Eltville

**Erbacher Siegelsberg
€ 24,90**
Steinobst, Wachs, Weihrauch, Litschi, Birne; mittelgewichtig, verhalten, mineralisch, klassisch, Pfirsich, Marille, mostig, unklare Richtung.

Dr. Nägler, Rüdesheim

**Rüdesheimer Berg Rottland
€ 16,-**
Botrytis, nussig, röstig, hefig, Kräuter; geradlinig, mittelgewichtig, rassige Säure, zitronig, wirkt gereift, rauchig, Gewürze, vollmundig, mit Länge.

Karl Ottes, Lorch

**Lorcher Kapellenberg
€ 16,60**
Röstig, rosing, rauchig; weich, breit, sanft, balsamisch, Vanille, Kuchen, burgundische Anmutung, salzig, heißer Sand, harmonisch.

Prinz von Hessen,
Geisenheim

**Winkeler Hasensprung
€ 22,50**
Kernobst, Birne; geradlinig, saftig, fruchtbetont, Pfirsich, griffig, opulenter Stil, knisternde Mineralität, würzig, gute Länge, Melone.

Rebenhof, Hochheim

Hochheimer Hölle € 13,-
Süßlicher Duft, Ananas, Maracuja; ebenso am Gaumen; gewisse Fülle, einfach gestrickt, salziger Abgang, geradlinig, breit angelegt.

Schloss Schönborn, Eltville
**Hattenheimer Pfaffenberg
trocken € 23,20**

Honig, von Exotik unterlegt; erdig, nussig, heißer Sand, knisternd, mollig, saftig, im Abgang etwas fahl und wenig strukturiert.

Schloss Schönborn, Eltville

**Erbacher Marcobrunn
trocken € 29,50**
Erdig, Limette, Stallmist; saftig, markante Aromen, Mango, Honig, Birnen, cremige Textur, überraschend einfach gestrickt, mittlere Dichte, überreifes Obst.

F. B. Schönleber,
Oestrich-Winkel

**Mittelheimer St. Nikolaus
€ 17,10**
Honigwaben, Grapefruit; gediegen, weich, baut auf, legt zu, mineralisch, zitronige Säure, Steinobst, mit Power; üppig, mittellang.

Josef Spreitzer,
Oestrich-Winkel

**Oestricher Lenchen
€ 18,90**
Erdig, Wachs; salzig-mineralische Note; griffig, prägnant, Stein.pur; zupackend, strukturiert, verspielt, animierendes Spiel von Süße und Säure, lang, fein, im Abgang unklar und bitter.

Detlev von Oetinger,
Eltville

Erbacher Siegelsberg € 15,-
Erdig, Vanille, Honig, rosing; wird zunehmend freundlicher; üppiger Stil mit guter Substanz und Struktur; zupackend, strahlend, charaktervoll.

Weine mit 1 Glas auf:
www.weinpur.at/glaeser

Winzeradressen auf:
www.weinpur.at/adressen

DER RHEINGAU setzt Akzente



ERSTES M M M GEWÄCHS

Mit der Ernte des Jahrgangs 1999 gibt es in Deutschland erstmals Weine aus klassifizierten Lagen mit dem Gütesiegel „Erstes Gewächs“. Ein wesentliches Merkmal für die Erzeugung qualitativ hochwertiger Weine ist der geringe Hektarertrag von 50 hl/ha. Um dies zu erreichen, sind die Weiser bereits beim Rebschnitt gehalten, nicht mehr als 6 Augen pro Quadratmeter zuzurechnen.

Die Weine, selektiv und per Hand ist zwingend vorgelesen. Besonders wichtig zur Erlangung der Auszeichnung ist außerdem die sensorische Prüfung. Sie ist Garant für den Verbraucher, dass Weine mit der Bezeichnung „Erstes Gewächs“ zu den Spitzenprodukten der Region zählen. Ausschließlich die beiden Hauptrebsorten des Rheingaus, der Riesling und der Blauer Spätburgunder, dürfen als „Erstes Gewächs“ vermarktet werden.

Weine aus dem Rheingau, die mit dem Gütesiegel „Erstes Gewächs“ vermarktet werden, garantieren dem Verbraucher einen Wein, der auf besonders weinbauwürdiger Fläche gewachsen und mit größter Sorgfalt vinifiziert worden ist.



Gesellschaft für Rheingauer Weinkultur mbH · Kloster Eberbach Pförtenhaus, 65346 Eltville am Rhein
Telefon 0 67 23 - 91 75 7 · Telefax 0 67 23 - 91 75 91 · www.Erstes-Gewachs-Rheingau.de