

falstaff

falstaff / Blogs / Weinblog

0

11.03.2011

Das Streben des jungen Prinzen

Von Peter Moser

Diese Woche folgte ich einer Einladung von Deutschlands bislang einzigem Sommelier-Weltmeister, Markus del Monego, MW, nach Kronberg bei Frankfurt am Main, wo im stattlichen Schlosshotel die Weine des Rheingauer Weinguts Prinz von Hessen zur Begutachtung anstanden. Ein Weingut, das zwar einen klangvollen Namen trägt, dessen Weine allerdings in den letzten Dekaden weniger Beachtung fanden.

Durchaus nicht zu Unrecht, wie die Probe zeigen sollte.

Seit 1997 liegt die Betreuung des Familienweingutes in der Agenda des sympathischen Prinz Donatus von Hessen, der es sich zum Ziel gesetzt hat, den Betrieb aus seinem önologischen Dämmer-schlaf zu wecken, bevor endgültig ins irreversible Koma verfällt. Zu diesem Zwecke wurde mit Dr. Clemens Kiefer ein ebenfalls sehr sympathischer Betriebsführer engagiert, mit Laurenz M. Moser und dessen Unternehmen TxB Fine Wines ein weltumspannendes Betriebsnetz gefunden.

Seit einigen Jahren ist man nun drauf und dran, Anschluss an die guten Betriebe des Rheingaus zu finden, was zuletzt mit dem Jahrgang 2009 bereits in Ansätzen gelang. Mit den Lagen Winkeler Hasensprung, Winkeler Jesuitengarten und Johannisberger Klaus konnte man sich bei den Grossen Gewächsen bereits um die 90 Punkte einpendeln.

Als „Brot & Butter“-Wein hat man den Marken-Riesling namens „Dachsfilet“ etabliert, der aus der höchstgelegenen Weingartenlage, dem Winkeler Dachsberg nahe am Waldrand extrahiert wird und teilweise mit Ganztraubenpressung zu einem frischen, leichtfüssigen Alltagswein für den gehobenen Anspruch gekellert wird.

In der großen „Schatzkammerprobe“, für die mehrere hunderte Proben vorverkostet wurden, zeigte man schließlich insgesamt 50 Weine aus allen Qualitätsstufen seit dem Gründungsjahr 1957. Es zeigte sich als genereller Eindruck, dass auch Rieslinge aus schwachen Jahren durchaus überlebensfähig sind, wie z. B. eine federleichte QbA Winkeler Hasensprung aus 1959. Der potenziell beste Wein des Abends, eine Auslese vom Johannisberger Klaus 1975 war leider durch einen kleinen Korkfehler etwas maskiert, generell zeigten sich die präsentierten Auslesen auf gutem Niveau (89-93 pt.), im Bereich der Beerenauslesen gefiel die Klaus 1967 (92 pt), die sich sehr frisch und mit weiterem Potenzial zeigte.

Bester fehlerfreier Wein die BA Klaus 2000, ungemein finessenreich und elegant (94 pt.) erschreckend hingegen die drei Eisweine (1980, 1992, 2002) die zwischen 75 und 85 Punkten herumgurkten und sich als weit weniger lagerfähig bewiesen als Botrytissüßweine. Solide, aber nicht unbedingt überragend die TBA's (man zeigte 71, 89, 94 vom Hasensprung und 2003 von der Klaus), mir gefiel der 1989er am besten (91 pt). Gemessen an den hohen Preisen, die mit den Riesling-Süßweinen naturgemäß verbunden sind, fehlte es hier in der Vergangenheit etwas an Präzision. Eine beim Abendessen servierte TBA Klaus aus 1999 hingegen präsentierte sich mit

Finesse und tadelloser Eleganz. (93 pt).

Das Restaurant vom Schlosshotel Kronberg servierte ein sehr gut auf die Weine abgestimmtes Menü, ein Aufenthalt in diesem museal ausgestatteten, sehr komfortablen Hause ist ein erinnerungswürdiges Erlebnis. (direkt am Golfplatz!).

Wenn es Sinn und Zweck der Präsentation war, zu zeigen, dass die Rheingauer Lagen des Prinzen von Hessen über gutes Potenzial verfügen, dann ist dies durchaus gelungen. Auch konnte man anhand der Weine jüngeren Datums klar ersehen, dass die Maßnahmen zu Qualitätsverbesserung bereits erste Früchte tragen.

Mit Spannung wird man die weitere Entwicklung beobachten, Ende August werde ich in Wiesbaden die Grossen Gewächse aus 2010 beurteilen dürfen.

Tipp:

Riesling „Dachsberg“ 2009

12% Helles Grüngelb. Einladende Steinobstnote, dazu saftige Anklänge von reifer Ananas, zarte florale Nuancen. Knackiger und saftiger Stil, zeigt eine gute Komplexität, wirkt salzig-mineralisch im Abgang, gute Länge, feiner Orangennachhall, bereits absolut trinkfertig, kann auch ein, zwei Jahre gelagert werden.

Bietet unmittelbares, unkompliziertes Trinkvergnügen. (89 pt.)

Wein & Co, jetzt in Aktion: € 20,79

Bezug:

<http://www.weinco.at/suche?query=dachsfilet>

Riesling Winkeler Jesuitengarten 2009 Erstes Gewächs

Helles Grüngelb. Zart mineralisch rauchig unterlegte Nuancen von Pfirsich und Marille, Anklänge von Grapefruitzesten und Lemongras. attraktives Bukett. Saftige Textur, mineralisch, wirkt straff und kraftvoll, gelbe Frucht im Nachhall, kann bereits als Speisenbegleiter angetrunken werden, sollte aber im Idealfall noch zwei, drei Jahre heranreifen. Sicheres Entwicklungspotenzial. € 31,90

Bezug:

www.vinorama.at

Weitere Infos:

www.prinz-von-hessen.de

www.txb-finewines.com

www.schloss-kronberg.de

< ITB 2011 - Luxus boomt

© Falstaff

Das Streben der jungen Prinzen: Wein, Gourmet, Reisen, Restaurants, Winzer, Köche Seite 3 von 3