

wein.plus

magazin

„Ich liebe Musik, die nach Wein schreit“

Dirk Würtz über seine Zusammenarbeit mit Stars, pure Emotion und den richtigen Wein zu Progressive Rock

Schaumweine zum Fest

Grandiose Geheimtipps aus ganz Europa

Rosé schmeckt auch im Winter

Top-Empfehlungen zur deftigen Küche

Weinberge für die Urlaubs-Finca

Mallorca-Winzer Henri Fink pflanzt Reben für Ferienhäuser

Deutschland € 9,90 Österreich € 10,90 Italien € 12,90 Spanien € 12,90 Schweiz CHF 14,90



4 262414 390023



Im Interview: Dirk Würtz

„Ich liebe Musik, die nach Wein schreit“

Der rheinhessische Winzer Dirk Würtz (St. Antony) kooperiert mit der Pop-Ikone Thomas Anders und vertreibt die Weine des weltbekannten Progressive-Rock-Sängers Maynard James Keenan. Er erzählt über die Zusammenarbeit mit Stars, surreale Erlebnisse und die pure Emotion mit Wein.

Fotos: Guido Bittner

Du machst Wein mit dem Popstar Thomas Anders. Wie seid ihr zusammengekommen?

Dirk Würtz: Thomas Anders war zu Gast in unserem Podcast „Dieters Weinbar“, den ich mit dem RPR I-Moderator Andreas Kunze und Matthias Brückner mache. Der kommt aus dem Musikbusiness und brachte Thomas mit ins Studio. Das fand ich sehr aufregend. Schnell stellte sich heraus: Er hat eine große Affinität zu Wein. Thomas Anders hat eine Kochsendung im SWR und schrieb gerade an seinem zweiten Kochbuch. Er erzählte mir, er habe überlegt, ob er in ein Weingut investieren sollte. Ich habe geantwortet: Wie machst du aus einem großen Vermögen ein kleines? Kauf dir ein Weingut. Aber wenn du willst, mach' ich dir einen Wein.

Was waren seine Erwartungen?

Dirk Würtz: Wir haben erst mal sehr lange überlegt. Also nicht: Komm, wir kleben auf irgendeinen Wein ein Etikett mit deinem Namen drauf. Thomas hat

sehr klare Vorstellungen, was zu ihm passt und was nicht. Wir haben ein Jahr lang gearbeitet, bis wir den Grauburgunder vorgestellt haben. Später kam ein Rosé dazu. Und jetzt machen wir Sekt.

Euer Konzept ist also schlicht: Mainstream.

Dirk Würtz: Das passt zu seiner Musik und seinem Publikum. Es würde keinen Sinn machen, wenn Thomas Anders einen Wein vorstellt, der 390 Euro pro Flasche kostet und total verkopft ist. Den würde keiner seiner Fans kaufen. Übrigens sind die gar nicht die einzige Zielgruppe der Weine. Wir erreichen außer ihnen noch sehr viele andere Menschen.

Winzer erwarten, dass sie den Promi-Wein ankündigen und er in ein paar Stunden ausverkauft ist, weil sich alle Fans darauf stürzen. Du auch?

Dirk Würtz: Nee. Klar, viele setzen auf den Einmal-Effekt. Aber das bringt einem Winzer doch nichts. Wein

ist ein langsames Business. Und ja, du machst einen Wein mit einem Star, damit ihn die Fans kaufen. Aber im Jahr darauf ist das vorbei. Die Idee, die hinter der Arbeit mit Thomas steckt, ist, dass wir das 20 Jahre lang machen.

Ihr habt die Kooperation langfristig angelegt?

Dirk Würtz: Ja klar. Wir sind mittlerweile auch dicke Freunde geworden und haben viel Spaß miteinander. Das ist einfach ein gutes Feeling: Lass uns mal gucken, was wir als nächstes tun. Vielleicht kommt auch ein Wein, der im Discounter steht. Denn ein Thomas-Anders-Wein hätte seine Berechtigung in der Fläche. Aber wir haben noch nichts entschieden.

Bei den meisten Weinen mit den Namen von Stars wie Kylie Minogue, Pink, AC/DC und anderen tauchen die produzierenden Winzer nicht auf. Eure Namen stehen dagegen gleichberechtigt auf dem Etikett. Warum?

Dirk Würtz: Das ist erste Mal, dass ich diese Frage höre. Klar, Thomas Anders ist der prominente Name vorne drauf. Aber auch für ihn war klar, dass wir das gemeinsam machen.

Würdest du für einen Künstler auch Wein produzieren, wenn er ihn als „seinen eigenen“ bezeichnen will?

Dirk Würtz: Ich habe da noch gar nicht darüber nachgedacht. Selbstverständlich ist es der Wein von Thomas Anders.

Wieso ist das sein Wein? Du hast ihn produziert, auf dem Etikett steht „St. Antony“.

Dirk Würtz: Thomas läuft nicht durch den Weinberg und erntet Trauben. Aber er ist im gesamten Entstehungsprozess dabei. Er kommt alle fünf, sechs Wochen vorbei. Wir gehen in den Weinberg, ich erkläre ihm, was wir tun. Wir probieren viel. Und wenn es ans Cuvetieren geht, bestimmt er. Ich weiß mittlerweile genau, was ihm schmeckt und was nicht. Dann trifft er seine Entscheidungen. Also: Es ist sein Wein.

Du überlässt ihm die sensorischen Entscheidungen?

Dirk Würtz: Ja. Es macht keinen Sinn, ihm reinzureden. Thomas hat einen ausgeprägten Geschmack, er kann sehr gut Aromen erinnern. Kürzlich bekam er in einer TV-Unterhaltungssendung vier Rosés blind vor die Nase



Salzburg

Die besten Weinbars der Festspielstadt

Salzburg: Kultur in Gläsern

Salzburg ist eine Hauptstadt der Kultur. Festspiele gibt es dort aber nicht nur auf Bühnen, sondern auch in Gläsern. Die Salzburgerin Elisabeth Eder offenbart ihre Geheimtipps für tollen Genuss mit Wein.

Fotos: Elisabeth Eder, ÖWM_WSNA, Envato



Die Altstadt am linken Salzachufer und die Neustadt am rechten Ufer der Salzach

Sporer Likör- & Punschmanufaktur

www.sporer.at

MONTAG BIS FREITAG 10.00 – 18.00 UHR
SAMSTAG 9.30 – 18.00 UHR

Die Manufaktur Sporer existiert bereits seit dem Jahr 1903. Berühmt geworden sind die Sporer durch ihren Orangenpunsch und die hausgemachten Kräuterliköre. Das Weinsortiment ist straff, wechselt mit der Saison und ist auf österreichische Weine limitiert. Neben dem überschaubaren Weinsortiment kann man auch das hausgemachte Sortiment an Likören und Punsch verkosten. Seit einigen Jahren macht Sporer auch Wermut. Den sollte man probieren: Er ist einzigartig und schmeckt sehr individuell. Zur Weihnachtszeit ist der Orangenpunsch vom Sporer ein Muss in jedem Salzburger Haushalt!

Extra-Tipp: Hier sind der Paris-Lodron-Zwinger und der Sparkling Mönchsberg erhältlich.

Getreidegasse 39, 5020 Salzburg

Delikatessen Azwanger

www.azwanger.at

MITTWOCH BIS FREITAG 11.00 – 19.00 UHR
SAMSTAG 10.00 – 17.00 UHR

Eine seit 1400 bestehende Salzburger Institution. Das große Weinsortiment des Delikatessengeschäfts in der Getreidegasse umfasst Weine aus Österreich sowie internationale Flaschen. Wenn man durch den Durchgang von der Getreidegasse zum Grünmarkt geht, gelangt man in die Weinbar Azwanger am Grünmarkt, wo sich verschiedene Weine der Saison verkosten lassen. Dazu gibt es frische Delikatessen aus Österreich, Spanien, Frankreich und Italien. Die Azwanger Weinbar ist der „place to be“ am Samstag. Genussvoll ein Glas Wein oder Champagner trinken und dem Treiben am Grünmarkt zusehen – so entspannt kann ein Samstagvormittag in der Stadt Salzburg sein.

Extra-Tipp: Man kann sich im Feinkostgeschäft auch Weine aussuchen und einkühlen lassen.

Getreidegasse 15, 5020 Salzburg

Iberico

www.iberico-salzburg.at

DONNERSTAG BIS SAMSTAG 12.00 – 22.00 UHR

Spaziert man durch die Altstadt, am Dom vorbei hin zum Mozartplatz in Richtung Kaigasse, landet man beim Iberico in der Chiemseegasse. Hier hat sich der Musiker Christoph Filip seinen iberischen Traum verwirklicht. Das Iberico ist eine Tagesbar mit Shop. Wein, Schaumwein und iberische Tapas werden zum Mitnehmen oder zum Genießen vor Ort angeboten. Mit einem Glas spanischem oder portugiesischem Wein und ein paar Tapas stellt sich bei mir sofort eine mediterrane Urlaubsstimmung mit vielen Erinnerungen an Reisen in diese Länder ein.

Extra-Tipp: Im Shop findet man auch die typischen Keramikfliesen aus Portugal (Azulejos), Gewürze und vieles mehr.

Chiemseegasse 3, 5020 Salzburg

Delivino Wein.Boutique

www.delivino.at

MONTAG BIS FREITAG 10.00 – 18.30 UHR

Ganz neu ist die Delivino Wein.Boutique in der Schwarzstraße, in der Nähe des Landestheaters und des Mozarteums. In der Vinothek wird das identische Sortiment des Delivino Wein.Loft angeboten. Zusätzlich können Gäste ein Mittagsmenü zum Mitnehmen oder zum Genießen vor Ort bestellen.

Extra-Tipp: Wer Lust auf ein Picknick hat, kann sich eine Platte mit Schinken, Käse und Antipasti selbst zusammenstellen, eine Flasche Wein aussuchen und dann an den Ufern der Salzach oder im nahegelegenen Mirabell-Garten genießen.

Schwarzstraße 13, 5020 Salzburg



Alle Adressen mit Website-Links finden Sie mit diesem QR-Code.



Delivino Wine.Loft

www.delivino.at

MONTAG BIS FREITAG 11.00 – 19.30 UHR
SAMSTAG 9.30 – 18.00 UHR

Das Wein.Loft in der Bayerhamerstraße im Stadtteil Schallmoos liegt etwa 20 Minuten zu Fuß vom Platzl entfernt und ist bereits seit vielen Jahren ein beliebter Treffpunkt für Weingenießer. Seit 2023 wurde das Wein.Loft in Delivino Wein.Loft (Delikatessen & Wein) umbenannt, das Angebot umfasst Weine, Schaumweine, Spirituosen, Antipasti und Delikatessen zum Mitnehmen oder zum Genießen vor Ort.

Extra-Tipp: Die Weinbar im Loft hat einen großstädtischen Charakter. Ich vergesse dabei oft, dass ich im überschaubar großen Salzburg bin.

Bayerhamerstraße 18, 5020 Salzburg



Raimund Katterbauer empfängt seine Gäste im Magazin mit einem Lächeln.

Magazin

www.magazin.co.at

MONTAG BIS SAMSTAG 10.00 – 22.00 UHR

Das Magazin, etwa zehn Minuten zu Fuß von der Innenstadt entfernt im Stadtteil Mülln, vereint in der Augustinergasse Bistro, Veranstaltungsräume, Weinbar, Vinothek mit verschiedenen Weinen aus Österreich, Italien, Spanien, Frankreich, Portugal, Deutschland, und der Neuen Welt sowie Alimentari und ausgesuchte Accessoires. Im Sommer lädt der heimelige Innenhof zum Verweilen und Genießen ein.

Extra-Tipp: Ich liebe es, mit einem Glas Wein in der Hand durch die Vinothek und die Accessoires zu flanieren. Das hat was!

Augustinergasse 13, 5020 Salzburg

Fridrich Bar

www.gastlokal-fridrich.com

MITTWOCH BIS SAMSTAG 18.00 – 1.00 UHR

Spaziert man zum Platzl und biegt in die Steingasse ein, ist das Fridrich nicht mehr weit. Seit 1986 ist die Bar der Fixpunkt für Weinfreunde in Salzburg. Viele Gäste kamen, um Musik zu hören und fanden über diesen Weg zum Wein. Die reizende, feine Bar bietet erlesene Weine aus Österreich und Italien an. Beim Schaumwein werden neben Champagner auch Winzersekte und Prosecco offeriert. Die Weine im offenen Ausschank variieren je nach Saison. Zum Wein werden Gourmeteller mit Schinken, Salami und Käse angeboten. Und wer nach dem Weingenuss noch gerne einen Cocktail trinken möchte, ist im Fridrich genau richtig.

Extra-Tipp: Das Fridrich ist zu jeder Tageszeit einen Besuch wert. Ich genieße sehr gerne mein letztes Glas Wein mit tollen Menschen in der Bar, bevor es nach Hause geht.

Steingasse 15, 5020 Salzburg

Flavour

www.flavour.co.at

MONTAG UND
DONNERSTAG BIS SAMSTAG 17.00 – 24.00 UHR

Folgt man der Steingasse in Richtung stadtauswärts, gelangt man an der Ecke der Buchhandlung Paracelsus über eine Quergasse auf die Imbergstraße zum Flavour, einer gediegenen Weinbar mit Restaurant und modernem, jedoch zeitlosem Ambiente. Rund 50 Positionen umfasst die Weinkarte mit den Schwerpunkten Österreich, Italien, Spanien, Frankreich und Deutschland. Das saisonal wechselnde Sortiment wird glasweise ausgeschenkt und bietet einen guten Querschnitt der wichtigsten Weinbaugebiete Österreichs. Rund 20 Weine stehen offen zur Verfügung.

Extra-Tipp: Das Speisen- und Weinsortiment ist besonders gut aufeinander abgestimmt. Zum Abschluss suche ich gerne noch einen der 17 Gin Tonics aus.

Imbergstrasse 21, 5020 Salzburg ☞

Blick auf Palma und das Wahrzeichen
der Stadt, die Kathedrale La Seu

Wineflight durch Palma

Atmosphäre trifft Weinkultur

Raffaella Usai hat Mallorcas Hauptstadt Palma auf der Suche nach den besten Weinbars erkundet. Ob Klassiker, versteckter Geheimtipp oder Naturwein-Tempel – hier kommen ihre persönlichen Favoriten.

Fotos: Raffaella Usai, Envato



Verwinkelte Gassen, weite Plätze, hippe Szeneviertel und prächtige Bauten: Palma ist nicht nur ein Touristen-Hotspot, die Stadt strahlt Atmosphäre aus. Wie in solchen Hochburgen üblich, reiht sich auch in der malerischen Altstadt Lokal an Lokal. Viele entpuppen sich als Abzocke, manche als überbewertet. Doch andere sind so, wie man es sich als Gast wünscht: originell, mit freundlichem Service und angemessenem

La Viniloteca

www.laviniloteca.shop

WEIN UND VINYL

Hätte ich nicht den Tipp von einem Kollegen bekommen, wäre ich wahrscheinlich an der „Viniloteca“ vorbeigelaufen, so unscheinbar wirkt sie von außen. In einer der unzähligen Gassen von Palmas Altstadt befindet sich diese kleine, schlauchförmige Bar, die zwar kaum Sitzmöglichkeiten bietet, dafür aber umso mehr Platz für Vinyl. Die ungewöhnliche Kombination zwischen Naturwein und Schallplatten hat aber durchaus Stil. Entstanden ist die Idee 2018 aus den Vorlieben der beiden Betreiber: Aldana liebt Wein, Javier Musik. Die Jukebox in der Mitte der Bar lässt Erinnerungen an alte Zeiten wach werden. Es macht einfach Spaß hier zu sein, ein Glas Wein zu trinken und seine Lieblingsongs von früher zu hören. Jederzeit wieder!

Carrer de l'Argenteria 14, 07001 Palma



Wer auf Naturwein und Schallplatten steht, ist in der Viniloteca genau richtig.

Preis-Leistungs-Verhältnis. Leider ist die Auswahl an mallorquinischen Weinen in Palma überschaubar, die Weinkarten sind stets gefüllt mit anderen Herkünften. Wer also auf der Suche nach Weinen von der Insel ist, wird oft enttäuscht. Doch abseits der üblichen Adressen gibt es versteckte Bars und ungewöhnliche Restaurants, die Weinfreunde begeistern. Dort stehen immer wieder auch interessante Weine aus Mallorca auf der Karte. Das Ausprobieren lohnt sich also doppelt.

Mainstream gibt es nicht in der Bar La Sang, dafür eine lockere Atmosphäre und unkomplizierten Weingenus.



Bar La Sang

lundgrenwines.com/bar-la-sang

PALMAS ERSTE NATURWEINBAR

„Jesus was a winemaker“ steht in Neonschrift an einer Wand der Bar La Sang: klare Ansage. Die auf Naturwein spezialisierte Bar liegt fernab des überfüllten Zentrums – und das macht ihren Charme aus. 2019 vom Schweden Lukas Lundgren eröffnet, wurde das „La Sang“ bereits zwei Jahre später von Spaniens wichtigster Tageszeitung El País zu einer der zehn besten Naturwein-Bars des Landes gekürt. Im „La Sang“ können Naturwein-Fans zwischen 400 Weinen von Kultwinzern der Szene, wie dem Österreicher Christian Tschida oder dem Italiener Angiolino Maule, wählen, aber auch die mallorquinischen Größen wie „4 Kilos“ oder „Cati Ribot“ fehlen nicht auf der Karte. Zum Wein werden kleine Gerichte angeboten, das Menü ist stark saisonal geprägt und wechselt täglich. Unpräzise, locker, authentisch: perfekt für alle, die Naturweine lieben und Touristenströme meiden wollen.

Carrer d'Antoni Frontera 24, 07004 Palma

Auf der Dachterrasse des The Merchants kann man bei einem Glas Schaumwein wunderbar den Trubel der Altstadt ausblenden.



The Merchants

merchantspalma.com

CHILLEN AUF DER ROOFTOP-BAR

Das Viertel La Lonja ist das Herz von Palmas Nachtleben und die enge Carrer dels Apuntadors seine Hauptschlagader. Früher oder später kommt hier jeder einmal vorbei. Auf dem Weg zur Bar „Wineing“, in die ich einkehren will, sehe ich ein Schild „Rooftop-Bar“. Nun, ein Glas Cava vor dem Abendessen kann ja nicht schaden, also ändere ich meinen Plan und fahre mit dem Fahrstuhl hoch auf die Terrasse des Steak-Restaurants „The Merchants“, von der man sogar auf das Wahrzeichen der Stadt, die gotische Kathedrale La Seu, blicken kann. Hier lässt sich das laute Gewusel der Altstadt wunderbar ausblenden und einen Moment innehalten! Jeden Abend von 18.30 bis 22.00 Uhr geöffnet, leider keine Snacks zur guten Weinauswahl.

Carrer dels Apuntadors 15, 07012 Palma



Bar Bosch

www.instagram.com/barbosch1936

DER KLASSIKER

Die Bar Bosch an der Plaza Joan Carles I ist das Gegenteil eines Geheimtipps. Denn seit über 80 Jahren ist das Lokal der Platz, wo man in Palma hinget, um zu sehen und gesehen zu werden. Ob fürs Frühstück, einen Kaffee zwischendurch oder ein gutes Glas Wein: Der Klassiker ist täglich von 7.00 bis 1.00 Uhr geöffnet und ist dabei fast immer gut besucht. Die Bar hat auf den ersten Blick etwas von eigentümlicher Zeitlosigkeit. Schaut man genauer hin, trifft sich hier tatsächlich Jung und Alt zum Klatsch und Tratsch. Nach einem Einkaufsbummel auf einer der schönsten Flanier- und Einkaufsmeilen Palmas, dem Passeig del Born, kann man sich hier einen Aperitif, ein Glas Cava oder ein schnelles Mittagessen in Form einer Langosta gönnen. Insider sagen, dass die typisch mallorquinischen Brötchen hier so gut wie nirgends sonst schmecken. Es gibt sie unter anderem mit rohem oder gekochtem Schinken, mit Käse oder Anchovis, Sobrasada, Calamares oder Thunfisch. Am besten probiert man gleich alle!

Plaza del Rei Joan Carles I, 6, Bajos, 07012 Palma

In der Bar Bosch treffen sich Einheimische und Touristen zum Frühstück, Mittagessen oder Aperitif.





Pairing-Tipps von Giuseppe d'Aniello

Warum Rosé auch im Winter schmeckt

Fisch oder Tapas, Wurst oder Salat: Rosé geht immer. Außer im Winter. Denn fast alle Trinkanlässe hängen mit Sommer, Sonne und Terrasse zusammen. Doch guter Rosé kann so viel mehr, weiß Spitzen-Sommelier Giuseppe d'Aniello. Er hat uns seine Geheimtipps zur Winterküche verraten.

Text: Matthias Stelzig - Fotos: Atlas Studio, Idijatullina Veronika, Envato

Auch im Winter gibt es reichlich Anlässe für guten Rosé: Zum Mittagessen wäre ein leichter Wein zum Schmorbraten optimal, hätte er nur ein bisschen mehr Wumms als die durchschnittlichen Fruchtbomben. Wenn man mit Giuseppe d'Aniello spricht, kommt man schnell auf ein paar gute Ideen für die kalte Jahreszeit. Der britische „Sommelier des Jahres 2023“ arbeitet im feinen Londoner Restaurant „Berners Tavern“ des Sternekochs Jason Atherton, einem Schüler von Ferran Adrià und Gordon Ramsay. Dort hat er für seine Gäste ungewöhnliche Ratschläge dazu parat. Das Restaurant gehört zum Luxushotel „The Edition“. Wohlhabende Gäste mieten sich hier Suiten mit Eichenholz-Fußböden und möblierten Terrassen, von denen aus man das Auge über das quietschbunte Soho bis hinunter zum Parlament und das London Eye an der Themse schweifen lässt.

Zwischen barocken Stuckdecken und Holzvertäfelten Wänden lässt Jason Atherton in „Berners Tavern“ auftischen. Der Maître ist in London bekannt für zwei weitere Restaurants mit Michelin-Stern und serviert im Edition britisch inspirierte Küche mit einem gewissen Understatement, meist mit lokalen Produkten wie etwa Gans mit einer Reduktion aus Portwein und roter Bete. Dazu empfiehlt sein Head Sommelier einen dunklen spanischen Rosé, der den intensiven Aromen genügend Raum lässt, ohne dahinter zu verschwinden. Sein Tipp ist ein Wein aus der unterschätzten Region Navarra. Die knackige Säure macht der intensiven Sauce noch ein bisschen Beine. „Der passt sogar zu stundenlang



Giuseppe d'Aniello ist Sommelier des Jahres 2023 in Großbritannien. Er findet, dass sich Rosé nicht nur im Sommer gut trinken lässt.

Unsere Lieblingsweine der vergangenen Wochen

Mit einem Herz zeichnen wir nur Weine aus, die uns persönlich besonders gut schmecken. Es handelt sich hier stets um die aus unserer Sicht feinsten und interessantesten Weine ihrer jeweiligen Stilrichtung, Herkunft oder Preislage. Das kann das rare und teure Spitzenprodukt eines legendären Weinguts ebenso sein wie der umwerfend trinkfreudige, günstige Einstiegswein eines bislang völlig unbekanntem Erzeugers, ein Wein mit 96 Punkten ebenso wie einer mit 84. Damit versuchen wir gleichzeitig, auch den niedrigeren Punktzahlen und den mit ihnen bedachten Weinen wieder den Stellenwert und die Aufmerksamkeit zurückzugeben, die ihnen nach der ursprünglichen Idee des 100-Punkte-Systems zusteht, die nur leider von den meisten Anwendern dieses Systems inzwischen völlig verwässert, in vielen Fällen sogar ganz ad absurdum geführt wurde.

Kim Schreiber und Marcus Hofschuster

Sie finden nachfolgend eine kleine Auswahl unserer Lieblingsweine. Die gesamte Übersicht unserer Verkostungen mit Links zu allen Ergebnissen, den Weinbeschreibungen und den Produzenten finden Sie mit diesem QR-Code:



Weingut Robert Weil

2022 Kiedrich Gräfenberg Riesling Trockenbeerenauslese



RHEINGAU (DEUTSCHLAND), WEISSWEIN VDP.GROSSE LAGE

Ungemein konzentrierte und tiefe, brillante Honignase mit feinsten Steinobstaromen, Zitrustönen, Tabak, rauchigen und ein wenig an Ozon erinnernden Noten, etwas gerösteten Mandeln, Zitruszesten und floralen Tönen. Absolut reintonige, sehr süße und saftige Frucht nach kandierten und getrockneten Orangen und Steinobst mit straffer Säure, feinen Kräuternoten, intensiver Mineralik, ein wenig Nüssen und wieder auch einer Spur Rauch und Tabak, konzentriert, sehr tief und nachdrücklich am Gaumen, dabei noch völlig unentwickelt, zupackend, betörend, vibrierend und hochkomplex, enorme Mineralik, dichter, packender, extrem langer Abgang.

100 WP >>einzigartig 370.00 €

Trimbach F. E.

2017 Alsace AOC Riesling „Frédéric Emile“



ELSASS (FRANKREICH), WEISSWEIN

Vielschichtiger und sehr tiefer, eher ruhiger Duft mit gelbfruchtigen und leicht gelbgewürzigen Aromen, floralen Nuancen, ein wenig Pilzen und Nüssen sowie deutlicher Mineralik. Sehr feste, dichte, herbe Frucht mit mandelig-nussigem getrocknet-pflanzlichen, pilzigen und leicht rauchigen Tönen, relativ präsenze, feine Säure, Griff von mürbem Gerbstoff, intensive Mineralik, florale Nuancen, schwarzbeerige Anklänge im Hintergrund, auch ein wenig ätherische Würze, noch jung, fast kompakt, ein wenig Eiweiß und gelbe Würze, rauchige und kreidige Töne, Anis, Kümmel und Fenchel, langer, fester, vielschichtiger Abgang mit mehr feiner Würze und Mineralik als Frucht.

97 WP >>groß 69.50 €

Weingut Van Volxem

2022 Scharzhofberg Riesling VDP.Grosses Gewächs „P“



MOSEL (DEUTSCHLAND), WEISSWEIN

Feine, recht tiefe und vielschichtige, etwas frisch-pflanzliche bis kräuterige und hell-florale Nase mit hellen gelbfruchtigen Noten und einer winzigen Spur Rauch. Ziemlich fest gewirkte, saftige, kühle, noble Frucht mit sehr feinen pflanzlichen bis kräuterigen Aromen, dunklen Fruchtanteilen, einer Spur Rauch und Pfeffer sowie deutlicher Mineralik, lebendige, feine Säure und moderater Griff, nachhaltig am Gaumen, gute Tiefe, noch jung, hat Dichte und Eleganz, fester Kern, sehr guter, griffiger, saftiger und würziger, wieder teils dunkler Abgang mit tabakigen Nuancen, angedeutet Waldbeeren und intensiver Mineralik.

94 WP >>hervorragend Bis 100.00 €

Moulin de Gassac

2014 Saint Guilhem le Désert IGP Rouge „Mas de Daumas Gassac“



LANGUEDOC (FRANKREICH), ROTWEIN

Etwas entwickelter, recht tiefer, moderat rauchig-röstiger, fleischiger und jodiger Duft nach reifen überwiegend schwarzen Beeren mit ledrigen Aromen, Tabak, ein wenig schwarzen Oliven, angedeutet Tomatenmark, Wacholder und mediterranen Kräutern. Fest gewirkte, reife, herb-saftige, beinahe kühl wirkende dunkle Frucht, kräuterige, fleischige, etwas rauchige, tabakige und röstige Noten, viel mediterrane Würze am Gaumen, ein wenig Bitterschokolade, angedeutet Rost im Hintergrund, jodige Nuancen, salzige Mineralik, gute Tiefe, vielschichtig, kräftig, sehr guter, wieder ziemlich fester Abgang mit dunklem Saft und komplexer, herber Würze.

93 WP >>hervorragend 49.00 €

Jean Stodden - Das Rotweingut

2021 Mayschoss Mönchberg Spätburgunder



AHR (DEUTSCHLAND), ROTWEIN VDP.GROSSES GEWÄCHS

Fester und tiefer, dabei überaus feiner und differenzierter, tabakiger und etwas getrocknet-kräuteriger Duft nach schwarzen und ein wenig roten Beeren mit etwas Lorbeer, moderaten Fasstönen und einem Hauch Wacholder. Recht dichte, herb-saftige, geschliffene, noch eher unentwickelte, noble Frucht, sehr feines, reifes, jugendliches Tannin, nussige und ein wenig tabakige Fassnoten, ein wenig Kräuter im Hintergrund, angedeutete dunkel-ätherische Würze, recht deutliche Mineralik, tabakige Nuancen, gute Tiefe, recht komplex, sehr guter, fester, saftiger und feinwürziger Abgang. Hat Klasse.

93 WP >>hervorragend 212.00 €

Weingut Van Volxem

2022 Scharzhofberg Riesling VDP.Grosses Gewächs trocken



MOSEL (DEUTSCHLAND), WEISSWEIN

Geschliffene, feste, eher helle, noch rauchig-reduktive und etwas hefige Nase mit Zitrus- und Steinobstaromen, feinen Kräuternuancen, Pilzanklingen und muschelschalig-mineralischen Tönen. Kühle, noble, ziemlich saftige Frucht mit lebendiger, sehr feiner Säure und ganz zarter Süße, rauchige Nuancen am Gaumen, frische kräuterig-pflanzliche Töne, merklicher Griff, deutliche, herbe Mineralik, an Eisen erinnernde Töne, nachhaltig, gute Tiefe, hat Spannung und Eleganz, noch jung, sehr guter, straffer, kühler Abgang, wieder mit noble Saft, Mineralik und Biss.

93 WP >>hervorragend Bis 75.00 €

Trimbach F. E.

2021 Alsace AOC Riesling „Vieilles Vignes“



ELSASS (FRANKREICH), WEISSWEIN

Fester und recht tiefer, leicht rauchiger, auch kräuterig-pflanzlicher und deutlich mineralischer Duft mit feinen Aromen teils kandierter gelber Früchte, Okraschoten und floralen Nuancen. Sehr fest gewirkte, saftige, etwas süßliche Frucht mit frischen Kräuternuancen, floralen Nuancen und intensiver, herber Mineralik, präsenze Säure, Griff von mürbem Gerbstoff, hefige Spuren, ein wenig schwarze Beeren im Hintergrund, tief und nachhaltig, zupackend, leicht nussig, sehr guter, fester, saftiger und wieder kräuteriger und sehr mineralischer Abgang.

93 WP >>hervorragend 32.10 €

Weingut Neumeister

2021 Vulkanland Steiermark DAC Ried Saziani Grauburgunder Grosse STK Ried trocken



STEIERMARK (ÖSTERREICH), WEISSWEIN

Klarer, fester und tiefer, recht geschliffener Kernobstduft mit feinen nussigen und rauchigen Aromen, kräuterig-pflanzlichen Nuancen, ganz zart Pilzen und Speck sowie floralen Spuren und einem winzigen Hauch Marzipan. Reife, feste, saftige Frucht mit feiner, lebendiger Säure und Griff, zart rauchig am Gaumen, nussige und kräuterige Aromen, angedeutet dunkle Beeren im Hintergrund, nachhaltig und dicht, deutliche Mineralik, hat Kraft, Schmelz und etwas Wärme, aber auch kühlende Elemente und reichlich Spannung, sehr guter, straffer, saftiger, nussiger und mineralischer Abgang mit kräuterigen und rauchigen Nuancen.

93 WP >>hervorragend 40.00 €

Weingut Richard Östreicher

2022 Sommerach Silvaner „Augustbaum“



FRANKEN (DEUTSCHLAND), WEISSWEIN

Tiefer und komplexer, etwas rauchiger, feinwürziger, auch nussiger und kräuteriger Duft mit gelbfruchtigen Aromen, Sellerie und Petersilienwurzel, einer Spur Wacholder und mineralischen Tönen. Fest gewirkte, herbe, zurückhaltende, dabei reife Frucht, nussige, hefige und kräuterige Aromen, wieder feines Wurzelgemüse am Gaumen, marmorierende Säure, etwas Griff, dicht und nachhaltig am Gaumen, gute Tiefe, rauchige Nuancen, deutliche, helle Mineralik, moderate Fasstöne, viel Energie, sehr guter bis langer, straffer, herb-saftiger Abgang mit nussig-hefiger und pflanzlicher Würze und wieder reichlich Mineralik.

92 WP >>hervorragend 34.00 €

Weingut Enderle & Moll

2022 Pinot Noir Landwein „Muschelkalk“



OBERRHEIN (DEUTSCHLAND), ROTWEIN

Rot- und blaubeerige Aromen in der Nase, ein wenig Bleistift, Kirschen, erdigen Nuancen, einer Spur Pfeffer und Tabak. Reife, feste, saftige Frucht nach kleinen schwarzen, blauen und auch roten Beeren mit ätherisch-kräuteriger und etwas pfeffriger Würze, floralen Nuancen, ein wenig Leder und Wacholder, jugendliches, dabei reifes, feines Tannin, lebendige, geschliffene Säure, nachhaltig am Gaumen, kreidig-kalkige und auch salzige Mineralik, hat Frische und Leben, sehr guter, saftiger und feinwürziger Abgang mit Wacholdertönen. Sehr animierend.

91 WP >>hervorragend 36.00 €

Im Interview: **wein.plus**-Gründer Utz Graafmann

Mit Innovation und Ideen gegen die Krise

Kostensteigerungen, Kaufzurückhaltung, Personalmangel und düstere Aussichten: Die Krise hält auch die Weinszene in Atem. Business-Premium-Mitglieder profitieren nun doppelt: Sie können ihre Kosten deutlich reduzieren und sich neue, gezielte Umsatz-Chancen eröffnen.

Text: Uwe Kauss - Fotos: Berny Meyer

Und welchen Nutzen hat ein Händler, ein Winzer oder ein Weinprofi in dieser schwierigen Zeit von der Premium-Mitgliedschaft?

Utz Graafmann: Ich hab's mal ausgerechnet: Jedes unserer Premium-Mitglieder erhält für 249 Euro Jahresbeitrag relevante Leistungen und Kosteneinsparungen im durchschnittlichen Wert von rund 1.800 Euro.

Wie kommt die Summe zusammen?

Utz Graafmann: Das ergibt sich durch die Ersparnis bei der Nutzung unserer besonders günstigen Rahmenverträge sowie durch konkrete Verkaufsunterstützung und Klicks, die in der Premium-Mitgliedschaft ja enthalten sind. **wein.plus** schickt pro Jahr jedem einzelnen Premium-Mitglied im Schnitt über tausend Nutzer auf seine Website, die zu hundert Prozent aus der Zielgruppe stammen. Wer diese Klicks einkauft, wird staunen, was das kostet.

Wie unterstützt **wein.plus seine Mitglieder noch?**

Utz Graafmann: Allein der SEO-Effekt der vielen Links von **wein.plus** auf die Websites unserer Premium-Mitglieder macht die jährlichen Kosten mehr als bezahlt. Denn damit schiebt sich deren Positionierung in der Google-Suche massiv nach oben. Viele Betriebe wären ohne ihre Premium-Mitgliedschaft bei Google längst in der Bedeutungslosigkeit versunken. Wer kann sich das in diesen Zeiten noch leisten? Würde man diese Top-Positionierung bei Google von einem E-Commerce-Dienstleister einkaufen, würde das auch rund 250 Euro kosten – allerdings pro Monat!

Das alles steigert den Umsatz aber nicht.

Utz Graafmann: Auch da helfen wir. Über das Finden & Kaufen-Icon vernetzen wir inzwischen die Bewertungen von über 160.000 Weinen sowie die redaktionell erwähnten Produzenten gezielt und direkt



Utz Graafmann



mit den Online-Angeboten unserer Business-Premium-Mitglieder – und auch das ist für sie kostenfrei! Wir liefern optimale Direktlinks mit hundert Prozent Zielgruppe, die viele Klicks und Bestellungen erzeugen. Egal, wie bekannt oder unbekannt die Weine sind. Die Integration der Daten funktioniert ganz einfach. Und wer sich damit nicht so gut auskennt, dem nehmen wir die Arbeit ab. Ebenfalls ohne Kosten.

Die Datenintegration von E-Commerce-Systemen ist aufwändig und oft kompliziert.

Utz Graafmann: Ja, das ist so. Aber es ist unser Anspruch, unserer Community so konkret wie möglich zu helfen. Deshalb werden wir doch keine Rechnung schicken! Wir setzen seit einiger Zeit gezielt KI-Technologie ein, um die Daten effizient und fehlerfrei zu integrieren.

Was sind die wichtigsten Leistungen außerhalb des Internets?

Utz Graafmann: Nehmen wir die Versandkosten: Sie sind in der Weinszene ebenso rasant gestiegen wie der Druck auf die Versender. Wir haben Rahmenverträge mit mehreren Dienstleistern abgeschlossen, bei denen Premium-Mitglieder bis zu 70 Prozent sparen. Für viele kommen damit mehrere tausend Euro Ersparnis im Jahr zusammen. Zudem sind trotz Inflation die Versandkartons, die wir exklusiv für Premium-Mitglieder herstellen lassen, die günstigsten in Europa. Da muss man einfach zusammenrechnen, was die Mitgliedschaft kostet, was man spart und was sie individuell bringt.

Wer nichts versendet, hat nichts davon.

Utz Graafmann: Das weiß ich. Deswegen haben wir viele weitere Rahmenverträge mit hohen Rabatten abgeschlossen, die Premium-Mitgliedern übers Jahr

sehr viel Geld sparen. Um nur ein paar Beispiele zu nennen: zur Bio-Zertifizierung, zur Deklaration der EU-Verbrauchssteuer, zu seriösem Inkasso, zu mobilen Zahlungssystemen sowie zur Beratung bei einem häufigen und womöglich sehr teurem Risiko. Liegt plötzlich eine Abmahnung im Briefkasten, erhalten Business-Premium-Mitglieder kostenfrei eine individuelle Erstberatung bei einem spezialisierten Anwalt.

Was bietet **wein.plus den Fachhändlern und Gastronomen vor Ort?**

Utz Graafmann: Viele unserer Nutzer bevorzugen weiter den direkten Einkauf, das Erlebnis vor Ort. Das fördern wir gezielt, indem wir ihnen maßgeschneiderte Empfehlungen in ihrer Nähe anzeigen. So erfahren sie, welche Events unserer Premium-Mitglieder dort stattfinden, wo sie gute Weine bei Mitgliedern kaufen können und welche weinaffinen Restaurants empfehlenswert sind.

Wie wird's weitergehen, wenn sich die Zeiten nicht ändern?

Utz Graafmann: Wir haben die schwierige Situation unserer Premium-Mitglieder voll im Blick. Wir bereiten hochinteressante Rahmenverträge vor, mit denen sich die Kosten weiter reduzieren lassen. Mit unserer neuen Plattform „places“ haben wir außerdem eine spezielle Weinreise-Plattform entwickelt. Sie wird bald kostenfrei in den App-Stores zur Verfügung stehen und viele neue Besucher zu unseren Premium-Mitgliedern bringen. Von ihr werden sie mit kostenfreien Top-Platzierungen und optimaler Vernetzung profitieren. Weiter nutzen wir im Hintergrund die viel diskutierte Künstliche Intelligenz, um unseren Premium-Mitgliedern Zeit und Geld zu sparen sowie ihre Sichtbarkeit und ihren Erfolg zu steigern. Da werden tolle Projekte folgen. †

Weinbau in Israel

Rotwein, Trockenheit und junge Reben

Der Qualitätsweingebau in Israel ist jung und entwickelte sich bis zum Terrorangriff der Hamas rasant – aber unter völlig anderen Bedingungen als in Europa. Joachim Kaiser besuchte die Weinregionen mit der „Twin Wineries“-Initiative. Er brachte Einblicke in eine neue, spannende Weinkultur mit.

Fotos: Joachim Kaiser

Schon vor einigen Monaten machten sich deutsche Winzer, Weinhändler, Sommeliers, Wissenschaftler und Journalisten auf Einladung der „Twin Wineries“-Initiative auf eine Reise nach Israel. Sie wollten die Winzer und Weinregionen kennenlernen, alles über den Anbau im heißen Land erfahren und die Weine kennenlernen. Aufgrund der Covid-Pandemie war der persönliche Austausch zuvor lange nicht möglich gewesen, doch nun erwarteten die israelischen Winzer über 60 Gäste. Damals herrschte noch Frieden im Land.

Die „Twin Wineries“ sind eine Initiative zur Förderung des deutsch-israelischen Dialogs. Das Netzwerk von Winzern und Weinfreunden will die Begegnung zum kulturellen und fachlichen Austausch schaffen, ähnlich dem Konzept der kommunalen Partnerstädte. Zu den 22 deutschen „Twins“ gehören deutsche VDP-Weingüter wie beispielsweise Heymann-Löwenstein, Nik Weis und S.A. Prüm von der Mosel, Prinz Salm und Gut Hermannsberg von der Nahe und Hans Wirsching in Franken.

Gegründet wurden die „Twin Wineries“ von der Weinhändlerin Renée Salzmann und ihrem Ehemann Hohey. Sie ist in Deutschland aufgewachsen, bis 2005 wohnte das Ehepaar in Brüssel. In dieser Zeit lernten beide deutsche Weine kennen – und lieben. Als sie nach

Israel umzogen, kam ihnen 2007 die Idee zur Förderung des Austauschs zwischen deutschen und israelischen Winzern. Dabei findet sich jeweils ein Weingut aus dem einen mit einem Betrieb aus dem anderen Land zusammen, die Winzer tauschen sich aus und werden im besten Falle Freunde. Inzwischen gehören jeweils 22 Weingüter in beiden Ländern den Twins an.

Nur 16 Prozent Weißwein

Zum Start der Initiative war Israels Weinszene aber noch von Weingütern mit Massenproduktion geprägt, der Aufstieg des israelischen Qualitätsweinbaus begann erst in den 2000er-Jahren. Heute bewirtschaften dort etwa 250 Weingüter rund 5.500 ha Weinberge, also fast so viel wie im deutschen Anbaugebiet Franken. Sie liegen in Höhen zwischen 100 und 1.200 Metern, meist mit Vulkan- oder Kalkstein-Böden. Hier entstehen mit 63 Prozent fast zwei Drittel Rotwein, der Weißwein-Anteil des Landes liegt bei nur 16 Prozent. Angebaut werden überwiegend mediterrane und Bordeaux-Rebsorten, die alten, autochthonen Sorten sind fast verschwunden. Eine geschützte Ursprungsbezeichnung weist bislang nur die Weinregion Judäa in der Mitte des Landes auf. Hier wachsen die Reben auf einer Höhe zwischen 500 und 1.000 Metern, die kühlenden Winde erzeugen ein fast kontinentales Klima.

Weiter Blick über Golan bis zum Hermon-Gebirge.





Im Interview: Robbie Stevens, Senior Broker von Liv-Ex

„Bordeaux 2022 liegt um 36 Prozent über dem fairen Wert“

Bordeaux 2022: Ein Jahrhundert-Jahrgang, jubelten Experten und Kritiker. Doch das ist nur die halbe Wahrheit: Die steigenden Preise lassen das System gewaltig knirschen, berichtet Robbie Stevens, Senior Broker der Londoner Weinhandels-Plattform Liv-Ex, im Interview mit Matthias Stelzig.

Fotos: Robbie Stevens, CIVB (Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux), Christophe Goussard (CIVB)

Beginnen wir mit dem Bordeaux-Jahrgang 2022, der vor Kurzem mit der En-Primeur-Kampagne verkauft worden ist. Der Vegetationsverlauf war rekordverdächtig mit den höchsten Temperaturen und dem geringsten Niederschlag. Am Ende haben die Reben das aber gut verkraftet. Dazu kamen sehr hohe Bewertungen der Kritiker...

Robbie Stevens: ... nicht jeder hatte einen so guten Jahrgang erwartet. Da waren höhere Preise keine Überraschung.

Sieben, acht Prozent Aufschlag wurden allgemein erwartet.

Robbie Stevens: Im Durchschnitt wurden es dann in diesem Jahr 20,8 Prozent. Was dazu führt, dass eine 12er-Kiste statt 2.500 Euro über 3.000 Euro kostet.

Schon 2021 sind Fine-Wine-Käufer nachdenklich geworden. Den Jahrgang bewerteten viele Kritiker im Durchschnitt niedriger als 2020.

Robbie Stevens: Trotzdem sind die Preise gestiegen, und die Kampagne 2021 wurde eine der erfolgreichsten der vergangenen Jahre. 2022 zu fairen Preisen hätte diesen Markt beleben und neue, jüngere Käufer anziehen können. Stattdessen ließen viele Händler ihre Kaufoptionen liegen und fragten sich, warum sie zwei Monate ihrer Zeit mit einer Kampagne verschwendet haben, deren Zweck und Nachhaltigkeit für sie fraglich geworden ist.

Trotz der hohen Punktwertungen der Kritiker?

Robbie Stevens: Der Einfluss der Kritiker ist nicht allein entscheidend. Der Jahrgang passt nicht ins Preisgefüge. Schon in den vergangenen Jahren sind die Preise weiter gestiegen, während hohe Bewertungen – und das Interesse der Käufer – geringer wurden. Gut bewertete

Mit Jahrgang 2022 sind die Bordeaux-Preise erneut gestiegen. Doch nun ist Ernüchterung bei den Käufern eingetreten.

Robbie Stevens ist seit 2014 Senior Broker der internationalen Weinhandels-Plattform Liv-Ex (London International Vintners Exchange) und vermittelt Spitzenweine an Händler, Anleger und Investoren aus 42 Staaten. Liv-Ex wurde im Jahr 2000 von zwei weinaffinen Börsenhändlern gegründet. Mit dem Aufkommen des Internets entwickelte sich Liv-Ex zur weltweit größten Handelsplattform sowie zum wichtigsten Barometer zur Wertentwicklung hoch gehandelter Weine des Fine-Wine-Markts. Allen voran: Bordeaux.





Tolle Weihnachtsgeschenke für Weinfans

Durchdacht, praktisch und formschön

Diese ungewöhnlichen Geschenke lassen Weinfans strahlen: Matthias Stelzig stellt uns seine persönlichen Weihnachts-Favoriten von 15 bis 650 Euro vor. Zum Verschenken – und zum Selbstauspacken.

Fotos: Mechanische Werkstätten, Stein:Werk, Westmark Sieger by Fürstenberg, L'Atelier du Vin, Zwiesel Glas

Das ultimative Werkzeug für Weinfans

Kellnermesser sind praktisch, weil sie schnell zur Hand sind und alles Nötige dabei haben – außer einem Öffner für fest sitzende Stelvin-Drehverschlüsse. Doch den hat das Sauerländer Unternehmen Westmark nun ebenfalls in seinen Agilo integriert. Auch an alle anderen Details wurde gedacht: Der Hebel bietet zwei Raststufen, um den Korken vertikal ziehen zu können. Denn wer im schrägen Winkel am Stopfen zerrt, bricht ihn häufig ab. Weiter hebt der Hebel auch noch Kronkorken. Die Spindel ist teflonbeschichtet, so gleitet sie leichter rein und raus. Sogar das Messer hat feine Zacken, damit man beim Kapselschneiden nicht abrutscht.

Das traditionelle Metallverarbeitungs-Unternehmen fertigt den Korkenzieher aus Edelstahl, dem Griff hat es ein feines Holz-Inlay spendiert. Dazu kommen fünf Jahre Garantie und der sehr bodenständige Preis: Der Agilo ist das ultimative Werkzeug für alle Trinkfälle.

Agilo Monopol, online und im Fachhandel ab 15 Euro



Die Magie der perfekten Temperatur

Ein Weinkühler wie ein Moai. Er dominiert jeden Tisch und wohl so manchen Raum, schon allein, weil er so standfest aussieht wie eine Statue von den Osterinseln. Der Prometheus ist eine Skulptur in der Form eines Weinkühlers. Die reduzierten Formen mit ihren klaren Kanten konturieren die fein satinierte Oberfläche im Kontrast zum glänzend-weichen Gold im Innern.

Die Oberfläche fühlt sich weicher an, als man es beim matten Erscheinungsbild erwartet. „Positive Energie“, nennt Designer Michael Sieger das – oder „die Persönlichkeit des Objekts“ als „Interaktion mit dem Raum“. Große Worte, aber dennoch: Der Prometheus strahlt!

Prometheus von Fürstenberg Porzellan;
in vielen Farben ab 650 Euro