

# Elsass und Kaiserstuhl

## *Rechtes und linkes Ufer - einmal anders...*

Da sich WB Dieter Raml aus beruflichen Gründen seit einigen Jahren oft rechts und links des Rheinabschnittes nördlich von Basel aufhält, kennt er diese traditionsreichen Weinbaugenden und deren Produkte inzwischen sehr gut. Er hat es sogar soweit gebracht, von bekannten Elsässer Weingütern, die ihre Produkte mehr zuteilen als verkaufen, interessante Flaschen zu bekommen.

Jahrgänge sind im Elsass weniger wichtig, da es höchst selten wirklich ungünstige Jahre gibt; die Sommertemperaturen sind in dieser Gegend sehr oft extrem hoch, daher ist Reife kein Problem. Genug Säure (für unseren Gaumen) gibt es vielleicht nicht immer – aber hier scheinen sich die Weingüter doch etwas zu differenzieren in ihrer Arbeit und in ihren Lagen...

Das badische Weinbaugebiet Kaiserstuhl ist zwar für seine roten Burgunder bekannt, jedoch haben wir von dort auch einige Weiße versucht. Der Kaiserstuhl ist das sonnenreichste und wärmste Rebengebiet in Deutschland. Gleichzeitig liegt der Kaiserstuhl im Regenschatten der Vogesen. In der wärmsten Südwestecke bei Ihringen fallen nur 600 mm Niederschlag.

**Domaine Arnand Gilg**, F-Mittelbergheim, *Sylvaner, 2004*. 12.5 %: Hübsche Säure, guter Tischwein, fruchtig,

**WG Holub**, D-Herbolzheim-Tutschfelden, *Grauer Burgunder, 2005*, 12.5 %: etwas mostig, nicht wirklich beeindruckend, auch nach einiger Zeit im Glas.

**Domaine Ostertag**, F-Epfig, *Les Vieilles Vignes de Silvaner, 2005*, 12 %: etwas Säure scheint zu fehlen, gefällig, aber ohne groß Eindruck zu hinterlassen.

**Domaine Armand Gilg**, F-Mittelbergheim, *Sylvaner Grand Cru Zotzenberg, 2005*, 13 %: Restzucker 15 g/l, körperreich, durchaus interessantere Säure,

**Marc Kreydenweiss**, F-Andlau, *Rheinriesling Grand Cru "Kastelberg" 2002*, 13 %: schöne, leicht ältliche Rieslingnase, Hauch Karamel, am Gaumen leichter Alterston,

**Marc Kreydenweiss**, F-Andlau, *Rheinriesling Grand Cru "Wiebelsberg" 2002*, 12.5 %: relativ dick milch-karamelig, dann fruchtiger. Am Gaumen zarte Alterstöne.

**Domaine Zind-Humbrecht**, F-Turckheim, *Rheinriesling "Clos Saint Urbain Rangen de Thann" 2004*, 14 %: Auf Wiederschnüffeln mit der Wachau! Pfirsich in Karamel, Hauch Rosen. Ordentlich Gewicht auf der Zunge, guter Abgang, wohl 20 Jahre mit Gewinn zu lagern,

**Domaine Ostertag**, F-Epfig, *Rheinriesling Grand Cru "Muenchberg" 2005*, 13.5 %: Seit wenigen Wochen auf Flasche. Eleganter Pfirsich mit Rosenanklängen, Hauch Zitrus. Klare Mineralität, sehr langer Abgang in Karameltönen, viel zu schade zum Schütten

**Domaine Zind-Humbrecht**, F-Turckheim, *Rheinriesling "Heimbourg", 2001*. 13.5 %: Dunkles Strohgelb. Zunächst ziemlich massive Petroltöne, unterlegt mit Orangenöl; später Kräuter – in erster Linie Thymian. Kraftwein, aber alles andere als plump. Viel Mineralik, viel Karamel, mächtig, noch weit weg vom Genußoptimum, aber keineswegs verschlossen

Solch ein Wein muß natürlich länger getestet werden: das Glas steht noch über eine Stunde am Tisch, wird sicher wärmer, als dem Optimum entspräche. Den Wein und seine Aromatik erschüttert es nicht. Natürlich verschwindet das Petrol, aber die Orangen, das Karamel und die Kräuternoten bleiben.

**WG Reinhold & Cornelia Schneider**, D-Endingen am Kaiserstuhl, *Weißer Burgunder, Spätlese \*\*\*trio 2002*, 13%: zarte Heublummennase, nicht sehr druckvoll, fein und elegant, Kräutertöne auch am Gaumen; leichte Frucht süße,

**WG Karl H. Johner**, D-Vogtsburg-Bischoffingen, *Weißer Burgunder "SJ", 2000*, 14 %: Wuchtige Tabak-, Kaffee- und Ledertöne, setzen sich am Gaumen fort, umspielt von kräftigen Fruchtnoten. Karamel, mittellanger, fast fleischiger bis stahliger Abgang.

**WG Bernhard Huber**, D-Malterdingen, *Muskateller, 2004*. 9 %: Lieblicher, intensiv sortentypischer Traubensaft vom Muskateller, abgebrochene Gärung, hat aber Zuckerltöne vermieden; Frauenverführer, sehr sympathisch,

**WG Bernhard Huber**, D-Malterdingen, *Spätburgunder "Alte Reben" 1993* (Magnum), 13 %: intensive Kirschen- und Mandel- bis Cyanidöne in der Nase, fruchtig, durchaus jugendlich, frische Kirschtöne auch am Gaumen,

**WG Karl H. Johner**, D-Vogtsburg-Bischoffingen, *Spätburgunder "SJ" 2000*, 13,5 %. Magnum: heftige Krautnase, am Gaumen Sahnehäubchen, nach Wartezeit kommt Frucht hervor, in Nase und am Gaumen, karamelisierte Kirsche.

**WG H. P. Ziereisen**, D-Efringen-Kirchen. *Spätburgunder "Jaspis"*, 2004, 14 %: "Garagenwein", verwendet z. T. gänzlich andere Kellertechniken als die Traditionalisten, u. U. Konzentration eingeschlossen. Von letzterer merkt man allerdings nichts ... sehr eleganter fruchtiger Wein, etwas Erdbeeren, leichte Mandeltöne, macht dann zu.

**WG Martin Waßmer**, D-Bad Krozingen, *Spätburgunder "SW Schlatter"* 2004, 13.5 %: Deutliche Tabaktöne, geht in dunkelrote Kirschen- bis Zwetschgentöne über, fast fleischig, dann leichte grüne Tanninnoten. Diese setzen sich dann auch am Gaumen fort, doch etwas vordergründig.

**WG Holub**, D-Herbolzheim-Tutschfelden, *Spätburgunder "SH"*, 2003: Kaffee, dann bissl viel Hefenase, aber nur kurz, geht in Erdbeere und Sauerkirschen über. Am Gaumen sehr edle Fruchtsüße, genug Säure für langes Leben, aber schon jetzt keineswegs störend.

**WG Bernhard Huber**, D-Malterdingen, *Spätburgunder "R"*, *Magnum*, 2001: Prototypische Burgundernase, anhaltend, fruchtig am Gaumen, vielleicht noch etwas verschlossen wirkend, aber unterm Strich ein wirklich großartiger Burgunder.

**Domaine Ostertag**, F-Epfig, *Gewurztraminer "Fronholz vendange tardive"* 2004: 11 %, 60 g Restzucker: anfänglich der "lustigere" Wein mit sehr nettem Säure, gegenüber feiner Frucht.

**Dom Zind-Humbrecht**, F-Turckheim, *Pinot Gris "Clos Jepsal vendange tardive"* 2002, 13.5 %, 80 g Restzucker: großer Wein, perfekte Balance von Säure und fruchtiger Süße, in der Nase Wiesenhonig und Rosenblüten, exotische Früchte am Gaumen, immens langer Abgang.

Die letzten beiden edlen Gewächse waren, „wie es sich gehört“, von einer Portion Terrinne au foie gras begleitet.

WB Raml hat damit einen nochmaligen Höhepunkt auf seine perfekt ausbalancierte und mit solidem Wissen kommentierte Präsentation gesetzt.

Verdienter langer Applaus für einen ebenso interessanten wie genussreichen Abend.

HH