

## Van Volxem und Méo-Camuzet

Ing. Georg Wolff stellte uns Katharina Wolf ("Wein-Art", Steinbach am Attersee) und Roman Niewodniczanski (WG van Volxem, Wiltigen – WBG Mosel-Saar-Ruwer) vor; Frau Wolf hat Burgunder der Domaine Méo-Camuzet in Vosne-Romanée mitgebracht.

### Van Volxem

Herr Niewodniczanski hat das altrenommierte Weingut 2000 übernommen. Sein Ziel war, die Saar wieder auch in D am Markt zu etablieren - damals wurden von den Eingesessenen 90 % exportiert, und grundsätzlich Fruchtsüße beim Ausbau beibehalten. RN will aber doch etwas ins Trockene gehen. Er verfügt über sehr karge Böden für seine Rieslinge.

An Mosel und im Burgund hat man ein kühles Klima, welches den Trauben Zeit gibt, das Terroir zu konzentrieren. Beide Gegenden wurden von den Römern als Weinanbauregionen kultiviert, und auch das WG Van Volxem steht auf römischen Grundmauern. Wie bei den Römern werden an der Saar viele Weine im großen (1.000 l) Fuderfaß ausgebaut, auch bei Van Volxem werden einige der besten so bereitet. Dies unter Verzicht auf beeinflussende Technik und konstruierte "Verkostungsweine". Ziel ist der Wein, der in Jahrzehnten Lagerung gewinnt und gewinnt und gewinnt...

Er will die alten Qualitäten von Saar und Mosel wieder zum Leben erwecken.- das geht bis zur Wiedereinführung der alten sehr schlanken Saar-Flasche mit bläulichem Glaston.

2006 war ein schwieriges Jahr, RN ist aber zuversichtlich daß er die richtigen Reifegrade erwarten konnte.

Mit dem Scharzhofberg verfügt er, wie er sagt, über die berühmteste Lage Deutschlands, von der einmal einige der weltbesten und teuersten Wein her kamen (z. B. auf einer Karte des „Vier Jahreszeiten“, HH, um 1905: Saarweine 4 x so teuer wie Spitzen-Bordeaux). Sie zeichnet sich durch sehr hohe Tag/Nacht Temperaturdifferenzen und sehr feinen Schlierboden aus.

Auf geringen Lößboden-Geländeanteilen produziert er derzeit Weißburgunder, wir haben ausschließlich Rheinrieslinge von ihm verkostet.

**2004** war ein schwieriges Jahr, das für Betriebe, die dem Wein Zeit geben, sehr schöne bis überragende Ergebnisse brachte; viel Mineralik und Finesse; **2005** brachte höchste Reifegrade.

**2004 Scharzhofberg Riesling:** Ernte Mitte November. Keine Botrytis. Immense Mineralik, leichte Kräuterdüfte. Auf der Zunge Gewicht, öffnet sich aber noch nicht vollständig.

**2004 Volz Riesling:** etwas einfacher, aber dasselbe.

**2004 Scharzhofberg Pergentsknopp Riesling:** weniger intensive Nase, etwas Kräuter und Honig, aber ein Feuerwerk auf der Zunge - Minerale, Honig, sehr langer Abgang.

**2005 Saar Riesling Alte Reben:** Sehr blumige Nase, am Gamen aber etwas weniger druckvoll, gewinnt aber mit Zeit im Glas, sehr langer Abgang, samtig.

**2005 Scharzhofberg Pergentsknopp Riesling:** gegenüber dem älteren Bruder zwar merklich gleich gute Extrakte, Süße, aber zumindest kurz nach Eingießen eher verschlossen; keine Frage, daß großes Potential aus einem großen JG vorliegt.

**2005 Kanzemer Altenberg Alte Reben Riesling:** Klassische Rieslingnase mit viel Pfirsich, Orangen, Bananen, die sich unvermindert am Gaumen fortsetzt - Minerale und weitere Frucht. Sehr nahe an der Höchstnote, vorsichtig ausgedrückt. Aber bis zum Höhepunkt des Genusses muß man auch bei diesem Wein noch Jahre und vielleicht Jahrzehnte warten.

## **Méo-Camuzet**

Die Philosophie dieser Domaine liegt recht ähnlich wie bei Van Volxem: Betonung auf das seit Jahrhunderten erprobte Terroir, man verlässt sich ebenfalls auf traditionsreiche Methoden, die allenfalls in einigen Details modernisiert wurden.

**2004 Nuits Saint Georges Village:** wenig Nase (leichte Kirschen), aber wunderbar weichselfruchtig am Gaumen, trotz Leichtigkeit sehr langer Abgang, Minerale und Minze; verliert aber nach einiger Zeit im Glas.

**2004 Vosne Romanée Village:** Etwas Schwarzbrot, Kirsche. Auf der Zunge etwas hart, aber fruchtig.

**2000 Nuits Saints Georges «Aux Murgers», Magnum:** Kaffee, Bananen, schwächelt aber etwas auf der Zunge.

**1998 Nuits Saints Georges «Aux Murgers», Magnum:** Quitten, Bananen, bißchen Thymian, wechselt zu roten Beeren, wird immer klarer. Könnte etwas Botrytis enthalten. Recht reifes Auftreten, etwas dissoziierter Alkohol.

...

**2000 Vosne Romanée «Aux Brulées»:** Blüten und Erdbeeren, fruchtig und lang, leicht wirkend aber lange auf der Zunge verbleibend.

**2001 Vosne Romanée «Aux Brulées»:** reife Walderdbeeren, Einheit Nase zu Gaumen, extrem langer Abgang, sanft und finessenreich zugleich.

## **Van Volxem**

**2005 Scharzhofberg Riesling Auslese (edelsüß):** solide Rosenwolke über dem Glas, immense Kraft, Gewicht auf der Zunge, fast Öl.

**2005 Scharzhofberg Riesling Auslese GK (edelsüß), halbe Flasche:** dicke Weintrauben in der Nase, leichtes Muskataroma, zur Finesse des Vorweines vielleicht ein Hauch Säure fehlend (oder soviel Süße?) - ohne Zweifel ein wunderbarer Wein, in der Zukunft.

Langer Applaus nach dieser von Höhepunkt zu Höhepunkt schreitenden Verkostung, die insbesondere bei den Weißweinen einiges bot, das unter Alchimisten als „quinta essentia“ gelten hätte können...