



# SONNENBRAND, DAUERREGEN UND HOCHGENUSS

TEXT &  
VERKOSTUNGSNOTIZEN:  
UWE KAUSS

*Reife, gesunde Trauben genügen, um auch zu günstigen Preisen hervorragende leichte Weine produzieren zu können. Viele der Besten kosten weniger als zehn Euro – und haben erstaunlich viel zu bieten. Nicht nur zum Picknick.*

**W**enn deutsche Winzer den Jahrgang 2019 in einem Wort beschreiben sollen, fällt mutmaßlich dieses: schwierig. Wieder einmal. Es ist seit 2017 das dritte Jahr der Extreme: geprägt von Spätfrost, Hagel, brutalen Hitzephasen ohne auch nur einen einzigen Tropfen Regen und zum Abschluss eine rasante, hektische Ernte. Denn nun goss es ohne Unterlass in Strömen. Diese Faktoren haben die Erntemengen teils drastisch reduziert:

Beispielsweise in Franken, dem Anbaug Gebiet des Zweitplatzierten der Picknickwein-Verkostung, dem Silvaner des Würzburger VDP-Weinguts Juliusspital, lag der Ertrag um 22 Prozent niedriger als im zehnjährigen Durchschnitt – und war um 37 Prozent kleiner als im mengenstarken 2018.

Die gewohnt optimistische Prognose der Verantwortlichen des fränkischen Weinbauverbandes von Anfang Dezember 2019 lautete dennoch: „Gehaltvoll und

charakterstark fallen die Weine aus. Insbesondere die fränkische Traditionssorte Silvaner kommt mit den klimatischen Veränderungen gut zurecht und dürfte 2019 besonders schöne Weine erbringen.“ Mit 91 Punkten, eleganter Kraft, feiner Balance und leichtfüßiger Duftigkeit bestätigt der sehr günstige Gutssilvaner des fränkischen Traditions- und Spitzenbetriebs diese Einschätzung auf genussvolle Weise. Mehr unkompliziert-saftiger Silvanerspaß geht kaum

– und damit ist dieser Wein zugleich ein exemplarischer Vertreter des Jahrgangs in Franken und in den meisten anderen deutschen Anbaugebieten.

### Grüne Noten und UTA gehören zu 2019

Gesunde, reife Trauben sind Voraussetzung für die besten Picknickweine, denn nur so lassen sich Frucht und Säure, Leichtigkeit und Kraft, Finesse und Wucht auch zum günstigen Flaschenpreis in eine animierende Balance bringen. Sehr viele der eingesandten deutschen Weine erfüllen – trotz aller Qualitätsunterschiede – diese Ansprüche und bieten tollen Trinkspaß zu unterschiedlichsten Speisen. Zwar fielen in der Verkostung immer wieder auch grüne Noten aufgrund zu früher Lese oder der „untypische Alterston“ (UTA) auf, der durch Sonnenbrand und extreme Trockenheit entsteht. Doch die in der Spitze platzierten Rebsortenweine von Silvaner, Riesling, Weißburgunder und Chardonnay zeigen, dass 2019 als Jahr mit lässigen, saftigen, unkomplizierten bis anspruchsvollen Weinen in Erinnerung bleiben wird.

Knapp die Hälfte der eingesandten Weine stammte von 2018, einem Hitzejahr mit gewaltiger Erntemenge. Viele Weingüter haben gut daran getan, ihren Weinen ein Jahr Reife zu geben – so auch der weiße Trophy-Gewinner vom Paulinshof in Kesten an der Mosel. Der 2018er Lagenriesling vom Brauneberger Juffer überzeugte die Jury als universeller Speisenbegleiter mit typischem Mosel-Charakter: Ob Gemüse oder Wurstplatte, Fisch oder Grillsteak – er passt einfach.

### Kraft und Saftigkeit auch ohne Barrique-Ausbau

Die heißen drei Jahrgänge haben auch die Weine der Verkostung mit Rotwein ohne Barrique-Ausbau geprägt. Der doppelte Gewinner ist das puristisch arbeitende Weingut Paul Schumacher im kleinen Anbaugebiet Ahr, das im Westen des Landes zwischen Bonn und Koblenz liegt. Die beiden 2017er Spätburgunder (Pinot Noir)-Weine sind spontan im offenen Maischefass vergoren worden und überzeugen mit Kraft, Dichte und einer animierenden Saftigkeit. Sie machen beim unkomplizierten Picknick mit Freunden ebenso viel Freude wie beim konzentrierten Genuss zu Hause.

Den dritten Platz mit 90 Punkten belegt ebenfalls Deutschlands Parade-Rotweinsorte Spätburgunder aus dem Jahr 2018. Er stammt vom rheinhessischen Top-Weingut Geils aus Bermersheim und ist – zur Überraschung der Verkoster – für weniger als zehn Euro zu haben. Das fein gewobene Tannin, die präzise herausgearbeitete Frucht und der kraftvoll-animierende Charakter beweisen, dass gesunde und reife Trauben auch beim Rotwein viel wichtiger sind als der Ausbau im geschmacksprägenden neuen Barrique. Sollten sich die Hitzejahre fortsetzen, könnte sich Deutschland weiter vom intellektuellen Spitzenwein mit Feuilleton-Anspruch lösen und noch mehr spannende, animierende Picknickweine produzieren. Auf diesem Niveau könnte die deutsche Weinkultur eine neue Richtung einschlagen: Genuss mit Anspruch, aber ohne Berechtigungsnachweis. Einfach nachschenken!



## PICKNICKWEINE

BIS 12,5 VOL.-%



### AUSGEZEICHNET

#### PAULINSHOF, KESTEN, MOSEL

2018 RIESLING

BRAUNEBERGER JUFFER € 9,90

**92 P.** Tabakblätter, ein wenig Vanille, Birne und Apfelgelee, dazu weißer Pfeffer, etwas Salz und viel Mineralität; sehr schlank und kraftvoll, toll balancierte, animierende Säure mit intensivem Nachhall; ein wunderbarer Speisenbegleiter!

2018 RIESLING BRAUNEBERGER

JUFFER-SONNENUHR € 15,50

**90 P.** Honigwürze, warmes Holz und etwas Vanille, Birne, gekochte Früchte, Mirabellen und viel Mineralität; schlank mit Kraft, sehr animierend, tolle Balance mit intensivem Nachhall.

#### JULIUSSPITAL WÜRZBURG, WÜRZBURG, FRANKEN

2019 SILVANER JULIUSSPITAL € 8,50

**91 P.** Apfel, Blüten und Aprikose, Ananas, zarte Pink Grapefruit; sehr leicht, duftig und balanciert, elegant und mineralisch, animierende Säure, wunderbarer Trinkfluss mit toller Länge.

#### GEILS, BERMERSHEIM, RHEINHESSEN

2019 RIESLING € 8,40

**91 P.** Aprikose, Pfirsich, grüner Apfel und weiße Blüten, Trockenkräuter und Salz; kraftvolle, fein balancierte Säure, saftige Zitrusnoten, animierend mit wunderschönem Nachhall.

2019 WEISSER BURGUNDER € 8,40

**90 P.** Grüner Apfel, Grapefruit, exotische Früchte, ein paar grüne Kräuter, Zitronenschale, etwas Salz und fein balancierte Mineralität; toller Trinkfluss mit schöner Balance, hat dennoch Kraft und Anspruch.

2019 CHARDONNAY € 9,50

**90 P.** Birne, Aprikosen, Walnüsse, ein paar grüne Noten, etwas weißer Pfeffer, Grapefruit und grüner Apfel; schön balancierte Säure, rund und dicht, hat Kraft mit schöner Länge; Picknick pur.

#### MARTINSHOF, DIENHEIM, RHEINHESSEN

2016 RIESLING

NIERSTEINER HEILIGENBAUM € 8,00

**90 P.** Reife Birne und gelbe Früchte, getrockneter Apfel, etwas Safran und Salz; viel schlanke Kraft, fein balancierte Säure mit dichter, intensiver Länge; lässiger Begleiter zu Speisen aller Art.

#### FRITZ ALLENDORF,

#### OESTRICH-WINKEL, RHEINGAU

2018 RIESLING GUTSWEIN € 7,95

**90 P.** Rheingau pur. Mineralität, Aprikose und gelber Apfel, Grapefruit und Zitrus, etwas Salz mit dichter, gut balancierter Säure; schlank mit viel Kraft, unkompliziert mit schöner Länge.



### SEHR GUT

#### JULIUSSPITAL WÜRZBURG, WÜRZBURG, FRANKEN

2019 RIESLING € 8,50

**89 P.** Blüten, Vanille, ein Hauch Kräuter, Aprikose und etwas Birne; zart grüne Noten, etwas Salz und

Pfefferwürze; tolle Balance mit Kraft, animierende Säure und süffige Länge.

**2019 JULIUSSPITAL ROSÉ (SPÄTBURGUNDER, SCHWARZRIESLING) € 8,50**

**89 P.** Erdbeere, schwarze Johannisbeere, Sauerkirsche, Grapefruit und Zitrus; sehr schlank, dichte Säure, gute Balance, sehr animierend mit schöner Länge.

**MARTINSHOF, DIENHEIM, RHEINHESSEN 2018 CHARDONNAY € 6,50**

**89 P.** Walnüsse, Banane, gelber Apfel und etwas Birne, dazu zartes Salz und ein paar grüne Noten; viel Kraft, feine Balance, schöne Säure mit intensiver Länge; universeller Begleiter für Speisen aller Art.

**2018 SOMMER – CUVÉE WEISS (RIESLING, GELBER MUSKATELLER) € 7,50**

**86 P.** Zitronencreme, Zitrus, Minze, etwas Vanille, Blüten und viel Mineralität; sehr präsent Säure, kühler Typ, sehr schlank mit etwas rauem Nachhall.

**2018 FRÜHLING – CUVÉE ROSÉ (SPÄTBURGUNDER UND MERLOT) € 7,50**

**86 P.** Erdbeermarmelade, Heftpflaster, schwarze Johannisbeere, Zitronenschale mit etwas Salz und recht kräftiger Säure; recht gute Balance, etwas rau, schöne Länge.

## VERKOSTUNG

Gefragt waren leichte Weißweine bis 12,5 Vol.-% laut Etikett und leichte Rotweine ohne schmeckbaren Holzeinsatz. Es wurden 54 Weine eingereicht, davon 38 weiße und 16 rote.

Diese verkosteten Deutschland-Redakteur Uwe Kauss und die Weinhändlerin Petra Cordes (Tour des Vins, Offenbach am Main) in der GENUSS.Redaktion in Deutschland.

### PAULINSHOF, KESTEN, MOSEL

**2018 RIESLING URSTÜCK TROCKEN € 8,90**

**89 P.** Warmes Holz, grüner Apfel, Zitrus und etwas Wachs. Sehr kühl, etwas salzig, grüne Kräuter, knackende Mineralität und Mosel-Säure. Sehr schöne Balance, dichte Länge.

**2016 RIESLING VON DER LEY € 9,90**

**86 P.** Pfirsich und Tabakblätter, Quitte, Fruchtkompott und Zitrus, dazu ein paar Reifenoten; Salz und prägende Mineralität, dichte Säure, sehr kühl und kraftvoll. Mittlere Länge.

**GEHEIMER RAT DR. VON BASSERMANN-JORDAN, DEIDESHEIM, PFALZ**

**2019 RIESLING PIONIER € 10,90**

**88 P.** Birne, Aprikose, Blüten und etwas Vanille, zarter Zitrus, etwas Salz mit dichter Säure; sehr leicht und schlank, animierender Typ mit recht guter Länge.

**2019 SAUVIGNON BLANC € 11,50**

**85 P.** Ananas, Zucchini, Gurke und Borretsch, Zitrus, Salz und kraftvolle Säure; recht gute Balance, etwas rau, recht gute Länge.

**CASTELL-CASTELL, CASTELL, FRANKEN 2018 GLUGG-GLUGG WEISS & TROCKEN (RIESLING, SCHEUREBE, MÜLLER-THURGAU) € 6,80**

**88 P.** Kandierte Zitrone, kühle Grapefruit, grüner Apfel, Birne, exotische Früchte, Salz und Mineralität; gute Balance mit recht dichter Säure, unkompliziert im besten Sinne, sehr schöner Nachhall.

### DARTING, BAD DÜRKHEIM, PFALZ

**2019 BLANC DE NOIRS (SCHWARZRIESLING, SPÄTBURGUNDER) € 7,-**

**88 P.** Kandis, süße Kirsche, schwarze Johannisbeere, Borretsch und grüne Kräuter, kandierter Zitrus und Erdbeere; sehr schlank mit kräftiger Säure, gut balanciert mit kühlem Nachhall.

**2019 WEISSBURGUNDER TROCKEN € 7,-**

**86 P.** Zitrus, grüner Apfel, dazu Apfelmus, grüne Kräuter und ein paar Süßkirschen; etwas raue Säure, recht gute Balance, mittlere Länge.

**2019 MUSKATELLER TROCKEN € 8,-**

**85 P.** Rosenwasser und Kandis, Blüten,



Die Riesling-Weine von der Mosel brauchen Reife. Der Trophy-Sieger vom Paulinshof aus Kesten beweist das aufs Feinste: Gourmet-Picknick pur!

Aprikose und Kräuter, dazu Salz und kräftige Säure; etwas rau mit recht guter Länge.

**SCHLOSS CASTELL, CASTELL, FRANKEN € 8,-**

**2018 SCHEUREBE € 8,-**

**87 P.** Birne, grüner Apfel, Pfirsich und Stachelbeere, dichte Zitrusnoten, ein Hauch Minze, etwas Salz. Dichte, eher raue Säure, gute Länge.

**SCHLOSS VOLLRADS, OESTRICH-WINKEL, RHEINGAU**

**2018 RIESLING SOMMER RHEINGAU € 8,80**

**87 P.** Blüten, gelber Apfel, Sägespäne, etwas Aprikose und viel Zitrus; sehr schlank und leicht, etwas Salz, kraftvolle Säure, recht guter Nachhall.

**HERZOG VON WÜRTTEMBERG, LUDWIGSBURG, WÜRTTEMBERG**

**2019 ATTEMPTO (RIESLING, WEISSBURGUNDER, MUSCARIS) € 10,-**

**87 P.** Birne, grüner Apfel, Blüten und Aprikose, dazu kräftige Zitrusnoten; sehr kühl und schlank mit kräftiger, etwas rauer Säure; recht schöne Länge.

**ALBERT KALLFELZ, ZELL-MERL, MOSEL € 8,35**

**2018 RIESLING MERLER ADLER € 8,35**

**86 P.** Grapefruit und Zitrus, grüner Apfel, etwas Gras und viel Mineralität; kühl, schlank, recht elegant mit kräftiger Säure und gutem Nachhall.

**2018 RIESLING MERLER STEPHANSBERG € 9,10**

**85 P.** Bienenwachs und Zitrone, Orangenschale, etwas Unterholz und Laub, Salz und Kräuter; packende, etwas raue Säure, mittlere Länge.

### FRITZ ALLENDORF, OESTRICH-WINKEL, RHEINGAU

**2018 CUVÉE BLANC (MÜLLER-THURGAU, SCHÖNBURGER) € 9,-**

**86 P.** Blüten und Lindenblüten, ein wenig Kandis, Vanillepudding, zarter Zitrus, gelbe Früchte, etwas Dosenobst; recht gute Balance, hat Kraft mit schöner Säure.

**VOLS, AYL, MOSEL (SAAR) 2018 RIESLING VOLS SAAR € 7,50**

**86 P.** Bienenwachs, kandierte Zitrone, viel Zitrus, Salz und grüner Apfel; sehr schlank, etwas unrunde Säure, mittlerer Nachhall.

**GEILS, BERMERSHEIM, RHEINHESSEN € 9,40**

**2018 GELBER MUSKATELLER € 9,40**

**85 P.** Zitrus und Blüten, etwas Aprikose und Eukalyptus, grüne Kräuter, Salz und packende Säure; recht kühl, etwas rau mit mittlerer Länge.



**GUT**

### WINKELMANN, NEUSTADT-DUTTWEILER, PFALZ

**2019 SAUVIGNON BLANC € 4,30**

Mango, Honig, Zitrus und Borretsch, grüne Kräuter und Gras; viel Kraft, recht raue Säure, sehr kühl mit mittlerer Länge.

### WEINBAU DER LEBENSHILFE, BAD DÜRKHEIM E.V., BAD DÜRKHEIM, PFALZ

**2019 MÜLLER-THURGAU € 5,30**

Kreide, Kandis, Zitrus, grüner Apfel und Aprikose, etwas Salz und Blüten; recht rauer Charakter mit knackiger Säure, mittlere Länge.

**FREIMUTH, GEISENHEIM, RHEINGAU**  
**2019 SPÄTBURGUNDER**  
**BLANC DE NOIRS** € 8,50  
 Rhabarber, Borretsch, Zitrus und schwarze Johannisbeeren, etwas Salz und dichte Säure; sehr kühl mit grünen Noten, mittlere Länge.

**WINZERKELLER HEX VOM DASENSTEIN, KAPPELRODECK, BADEN**  
**2019 SPÄTBURGUNDER**  
**BLANC DE NOIRS** € 5,90  
 Erdbeere, intensiver Zitrus, Drops und Erde, etwas Salz; prägende Säure, etwas rau, mittlere Länge.

**RHEINGRAFENHOF PARTENHEIMER-PETRY, FREI-LAUBERSHEIM, RHEINHESSEN**  
**2018 SCHEUREBE** € 5,20  
 Borretsch, gekochte Birne, Pfirsich, Minze und intensive Zitrusnoten; sehr kühl, kraftvolle Säure, recht rau, mittlere Länge.  
**2018 MARIAGE EN BLANC (MÜLLER-THURGAU, BACCHUS)** € 4,80  
 Gumminoten, etwas Schwefel und gelber Apfel, ein paar Bitternoten und Aprikose; viel Salz und sehr kräftige Säure, etwas unrund.

**DARTING, BAD DÜRKHEIM, PFALZ**  
**2019 SAUVIGNON BLANC** € 8,50  
 Mango und Petersilie, exotische Früchte, Gurke und Kohl, etwas weißer Pfeffer und etwas zu viel Salz; prägende Säure, mittlere Länge.

**STEITZ, STEIN-BOCKENHEIM, RHEINHESSEN**  
**2018 ROARR WEISS (SILVANER, RIESLING)** € 6,80

Wachs, etwas Schwefel, Birne, überreife Früchte, Salz und kräftige Zitrustöne; präsenre Säure, recht gute Balance, mittlere Länge.

**LEICHTE ROTWEINE**

**OHNE BARRIQUE**



**AUSGEZEICHNET**

**PAUL SCHUMACHER, BAD NEUENHR-AHRWEILER, AHR**  
**2017 SPÄTBURGUNDER**  
**„PUR PINOT“** € 20,-

**92 P.** Grafit, Sauerkirsche, Erdbeere, reife Pflaume, Holzkohle und Schinken, schwarzer Pfeffer; kraftvolle, präzise Struktur, fein gerundetes Tannin mit balancierter Säure; dichter, intensiver Nachhall.

**2017 SPÄTBURGUNDER AHRWEILER ROSENTHAL** € 25,-

**91 P.** Schwarze Johannisbeere, schwarzer Tee, Pflaume, Räucherschinken, Kaffeebohnen und Trockenkräuter; animierend gewobenes Tannin, fein balancierte Säure, viel Zug mit toller Länge.

**GEILS SEKT- UND WEINGUT, BERMERSHEIM, RHEINHESSEN**  
**2018 SPÄTBURGUNDER** € 9,40

**90 P.** Schwarze Johannisbeere, Himbeeren, reife Sauerkirschen, schwarzer Pfeffer, etwas Räucherschinken, Kräuter und Himbeeren; elegant und dicht mit fein

gewobenem Tannin, präsenre, balancierter Säure und schöner Länge.



**SEHR GUT**

**PAUL SCHUMACHER, BAD NEUENHR-AHRWEILER, AHR**  
**2017 SPÄTBURGUNDER AHR**  
**„CARPE DIEM“** € 13,50

**89 P.** Sauerkirsche, etwas Pflaume und rote Johannisbeere, dunkle Kräuter und Asche, etwas Salz und würziger Pfeffer; animierend mit guter Balance, gerundetem Tannin, schöner Säure und feinem Nachhall.

**2018 FRÜHBURGUNDER**  
**„ALEGRIA“** € 22,-

**89 P.** Sauerkirsche, frische Him- und Erdbeere, Eisen, Pfeffer, viel kalte Asche; noch etwas un rundes Tannin, gut balancierte, kräftige Säure, viel Zug und schöne Länge.

**WINZERVEREIN HAGNAU, HAGNAU, BADEN BODENSEE**  
**2018 SPÄTBURGUNDER**  
**HAGNAUER TERRA** € 9,50

**89 P.** Pflaume und Trockenkräuter, kalter Kamin, Rumtopf, schwarzer Tee und frischer Pfeffer; gut gebundenes Tannin, balancierte Säure, gute Länge.

**RICHARD WEILER, BERMERSHEIM, RHEINGAU**  
**2016 SPÄTBURGUNDER**  
**ASSMANNSHÄUSER HÖLLENBERG** € 13,-

**89 P.** Rumtopf, schwarze Johannisbeere, Sauerkirsche, Veilchen, etwas Pfeffer mit kräftiger Säure; sehr schlank und kraftvoll, recht mineralisch, gut balanciertes Tannin, schöne Länge.

**2017 SPÄTBURGUNDER LORCHER BODENTAL-STEINBERG** € 12,-

**86 P.** Schwarze Johannisbeere und Möbelpolitur, Pflaume, Asche und dunkle Kräuter; dichtes Tannin, etwas schwarzer Pfeffer, kräftige, gut balancierte Säure; recht gute Länge.

**RÖMMERT, VOLKACH, FRANKEN**  
**2017 DOMINA** € 8,-

**89 P.** Veilchen und Friesen, rote Früchte, Hagebutte, kalte Asche und

etwas Schinken; kraftvoll und dicht, kerniges Tannin mit Kraft und Zug, sehr schöne Länge.

**MARTINSHOF, DIENHEIM, RHEINHESSEN**  
**2017 CUVÉE HERBST** € 7,50

**89 P.** Blaubeere und Sauerkirsche, warmes Holz, Erdbeere, frischer Pfeffer, Kalkstein und Trockenkräuter; gut gebundenes Tannin, kräftige, balancierte Säure, schöner Nachhall.

**2018 DORNFELDER** € 5,-

**87 P.** Blüten und Hagebutte, Pflaume, Süßkirsche, Asche und Schinken, Gebäck; recht gut balanciertes Tannin mit kräftiger Säure; schöne Länge.

**SCHLOSS CASTELL, CASTELL, FRANKEN**  
**2017 SPÄTBURGUNDER** € 10,50

**88 P.** Schinken, Pflaumen, Bienenwachs und Erdbeeren, etwas Salz, Asche und dunkle Kräuter, recht schlank mit animierender, dichter und gut balancierter Säure; noch etwas trockenes Tannin, schöner Nachhall.

**GEILS, BERMERSHEIM, RHEINHESSEN**  
**2017 ROTER HIRSCH (PORTUGIESE, MERLOT, SPÄTBURGUNDER)** € 9,-

**85 P.** Blaubeere, Pflaume, Rauch, Hagebutten, Kräuter und etwas Pfeffer; packende Säure, kräftiges Tannin, eher rustikal; recht gute Balance mit schöner Länge.



**GUT**

**WINZERVEREIN HAGNAU, HAGNAU, BADEN BODENSEE**  
**2018 SPÄTBURGUNDER**  
**HAGNAUER BURGSTALL** € 8,30

Kirschbonbons, Pflaume, Gras, Erde und grüne Kräuter, etwas Salz und Pfeffer; dichtes, etwas un rundes Tannin, prägende Säure, mittlere Länge.

**CASTELL-CASTELL, CASTELL, FRANKEN**  
**2017 GLUGG GLUGG (REGENT, DORNFELDER)** € 10,50

Sauerkirsche, Erdbeeren, und grüne Blätter, Blüten, Gras und Erde; prägendes, etwas raues Tannin, recht kräftige Säure, mittlere Länge.



Fotos: © Paulinshof, Uwe Kaus