

Liebe auf den

ersten Schluck



Foto: MdM | GAD

*Gott hat nur Wasser geschaffen,
aber der Mensch machte den Wein.*

VICTOR HUGO

VON MARKUS DEL MONEGO

Mosel

Welch ein Comeback – über 2000 Jahre, nachdem an der bereits Rotweine angebaut wurden, gelten vor allem die Spätburgunder unter Kennern längst als Spitzenweine. Auch GAD-Mitglied und Sommelier Markus del Monego bei der Verkostung einiger Rotweine von der Mosel mehr als angetan ...

Die Mosel mit Ihren knapp 8700 ha Weinanbaufläche ist nur mit knapp zehn Prozent Rotwein-Reben bepflanzt. Der Spätburgunder ist hier der Spitzenreiter mit vier Prozent der Anbaufläche, die sich auf knapp 400 Hektar befinden, dicht gefolgt vom Dornfelder mit 3,6 Prozent und dem Regent, der nur auf 61 Hektar angebaut wird. Ganz klar dominieren an der Mosel die Weißweinreben, jedoch entstehen auch aus Rotwein von der Mosel ganz hervorragende Qualitäten. Nirgendwo anders gibt es so viele steile Weinberglagen wie an der Mosel. Hanglagen bis zu 65 Prozent sind möglich. Dort kann keine Maschine mehr dem Menschen helfen. Die Mosel liegt tief eingeschnitten in einem Schiefergebirge. Die Schieferhänge speichern am Tag die Wärme und geben sie am Abend langsam wieder ab.

Die Wintertemperaturen an der Mosel sind gemäßigt und die Rebstöcke werden ausreichend mit Wasser versorgt. In deutschen Anbaugebieten werden mittlerweile Spitzenqualitäten von Spätburgundern

erzielt. Wurden in den 1980-er Jahren aus Spätburgunder durchweg eher süßliche Weine erzeugt, schwach in Farbe, Körper und Alkohol, so hat sich das Geschmacksbild in den folgenden Jahrzehnten dramatisch verändert. Auch an der Mosel werden viele farb-, tannin- und körperreiche, gehaltvolle Rotweine erzeugt, die sich mit den berühmtesten roten Burgundern Frankreichs messen können.

Schon die Römer bauten Rotwein an der Mosel an, wie archäologische Funde aus antiken Weinpressen ergaben. Die Römer hatten spätestens seit dem 2. Jahrhundert n. Chr. ein Netz an professionellen, großen Kelteranlagen entlang der Mosel. In den 1980er und 1990er Jahren wurde die Reste mehrere antiker Großkeltern in noch heute bewirtschafteten Weinbergsteillagen entdeckt.

Auch in späteren Jahrhunderten gab es teils wohl beachtliche Rotweine von der Mosel. So war z.B. der beste deutsche Rotwein bei der Weltausstellung in Paris im Jahr 1900 ein 1893er Spätburgunder von der Saar. Im Rahmen der Weltausstellung gab es einen Weinwettbewerb und dieser Wein war Sieger. Die Besitzerin des Weingutes beantragte in der Folge gar beim preußischen Gesundheitsamt die

HEINRICHSHOF

Spätburgunder Réserve

2020, V 13

Ein Spätburgunder mit rubinroter Farbe und purpurnen Reflexen. Im Duft zeigen sich feine Fruchtaromen von von Schwarzkirsche, Sauerkirsche, etwas Himbeere und feinen Anklänge von Schokolade. Am Gaumen ein sehr ausgewogener Wein mit eleganter Holzwürze, feinen Röstaromen in Richtung dunkler Schokolade, getragen von saftiger Frucht mit Anklängen von Amarena-Kirsche und dezenter roter Beerenfrucht. Ein Pinot mit Klasse und Stil, guter aromatischer Tiefe und Länge. Trotz seiner Jugend ist dieser Wein ein idealer Begleiter zu einer gebratenen Huhn mit einer Himbeeressig-Reduktion.



Zulassung des Weines als Arzneimittel. Dieser konnte dann vom Arzt per Rezept verordnet werden, gegen Blutarmut, Schwindsucht und andere Leiden.

Vermutlich im Dritten Reich wurde ein Rotweinpflanzverbot an der Mosel erlassen. Leider gibt es dazu keine Quellen oder Belege. Erst 1986 wurde dieses Anpflanzverbot für rote Rebsorten im Moselgebiet von der Landesregierung Rheinland-Pfalz wieder aufgehoben.

In den vergangenen 35 Jahren haben die Winzer an der Mosel die alte Rotwein-Tradition wieder belebt und erzeugen vor allem aus Spätburgunder sehr gute, feine Rotweine. Aber auch internationale Sorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah gibt es schon länger an der Mosel. In den vergangenen Jahren kamen Blaufränkisch und Zweigelt hinzu, vereinzelt auch Sorten aus Portugal und Spanien.

Mit etwas mehr als 9 Prozent Anteil an der Gebietsfläche ist der Rotwein an der Mosel allerdings nach wie vor eher eine Nische, wenn auch inzwischen die meisten Weingüter neben Riesling, Weiß- und Grauburgunder auch einen Rotwein im Sortiment haben bzw. die roten Trauben zu Rosé bzw. Blanc de noir verarbeiten. Auch für die Sekterzeugung an der Mosel sind Spätburgunder Rosé bzw. Blanc de noir inzwischen wichtig.

BAUER

Spätburgunder **

2016, V 13

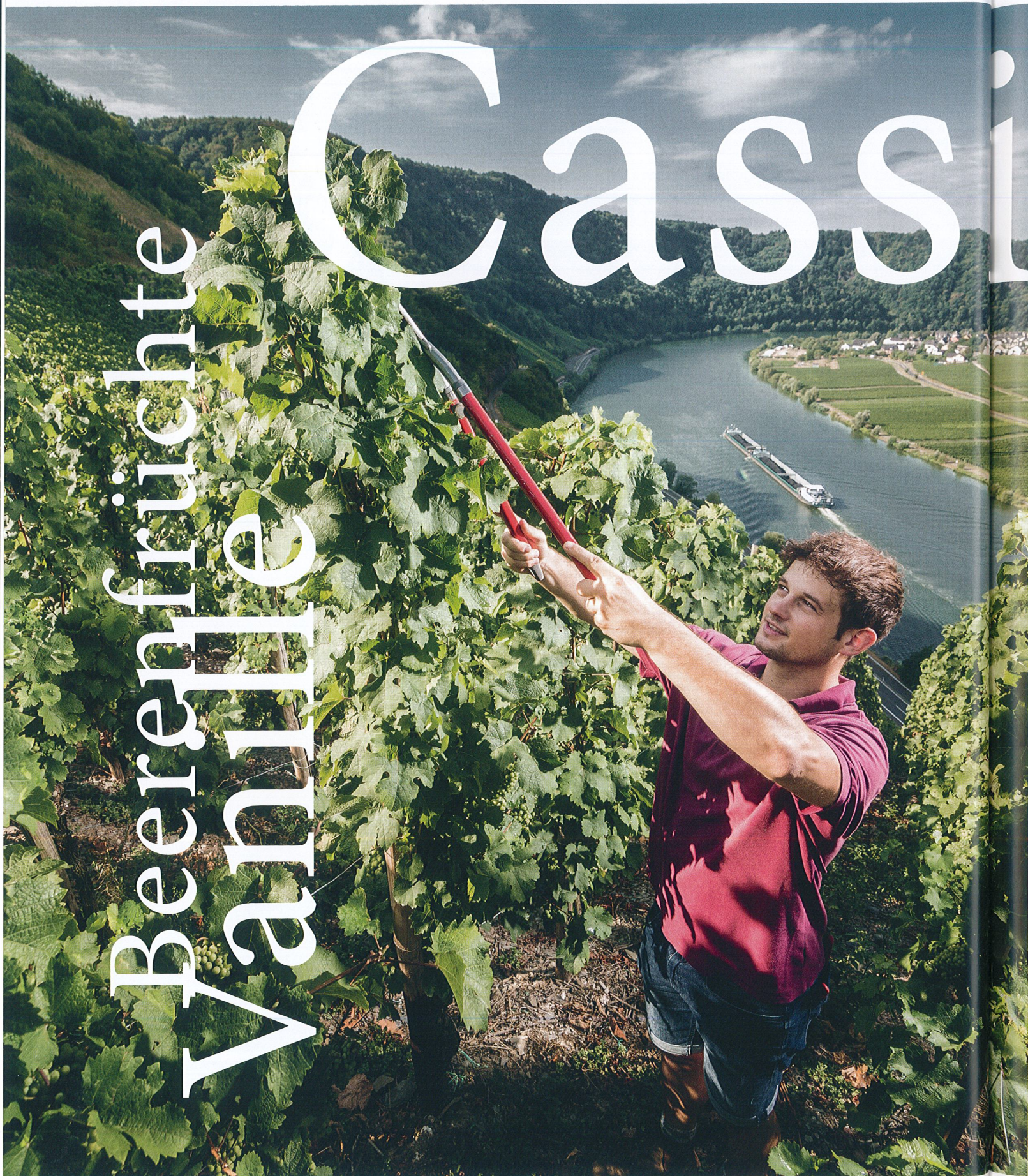
Ein gereifter Spätburgunder mit granatroter Farbe mit ziegelroten Reflexen. Der Duft wird von balsamischen Reifenoten, milden Gewürzen und reifer Frucht geprägt. Etwas kandierte schwarze Kirsche, Dörripflaume und dunkle Beerenfrucht. Am Gaumen reif mit balsamischer Fülle, die Aromen des Duftes scheinen sich am Gaumen zu wiederholen, ergänzt durch einen Hauch Lakritz. Ein reifer, fast opulenter Wein mit guter Länge, der im finale eine feine Herbe zeigt. Der balsamische Charakter harmoniert sehr gut mit einem Gericht, das leichte Schmorstoffe enthält, beispielsweise einer geschmorten Kaninchenkeule.



Schwarz
Schokolade
Kirsche

Lakritz





Beerfrüchte
Vanille

Cassis

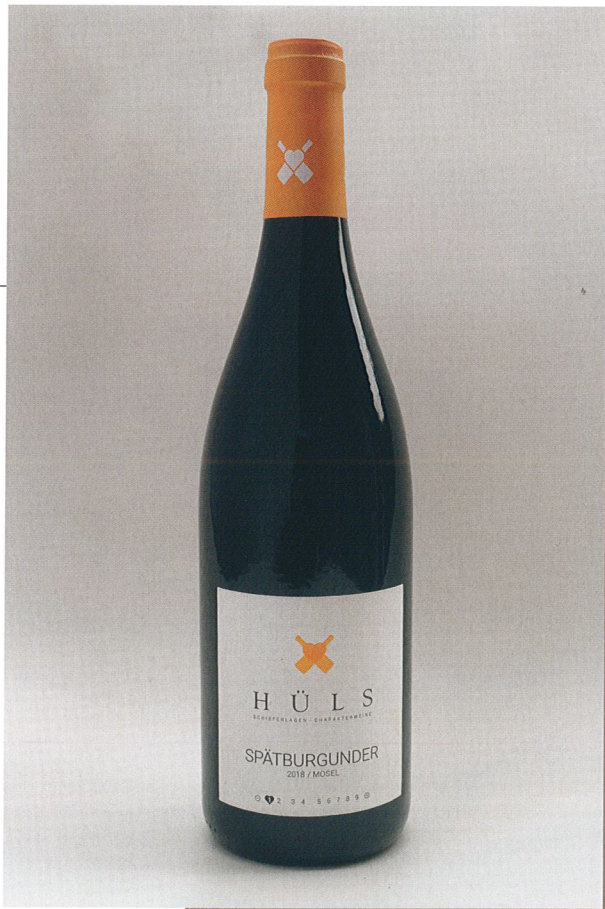


GEIERSLAY SAX
Spätburgunder
2018, V 13

Ein satt kirschroter Spätburgunder mit granatroten Reflexen und einem Hauch Purpur. Der Duft zeigt eine deutliche und frische Holznote, mit gut eingebundenen Holzwürze, feinen Röstaromen in Richtung von dunkler Schokolade und Kaffee, unterlegt mit milden Lebkuchengewürzen. Der Duft wird von satter Kirschfrucht, aber auch roten Beerenfrüchten und einem Hauch Cassis getragen. Am Gaumen präsentiert sich dieser Rotwein kraftvoll mit betonten jedoch reifen Tanninen, die noch Adstringenz zeigen, die Struktur ist gut, ebenso die Länge. Ein Wildgericht wie beispielsweise eine Rehkeule, in deren Sauce etwas dunkle Schokolade eingearbeitet wurde, wäre eine perfekter Speisenpartner.

HÜLS
Spätburgunder
2018, V 13,5

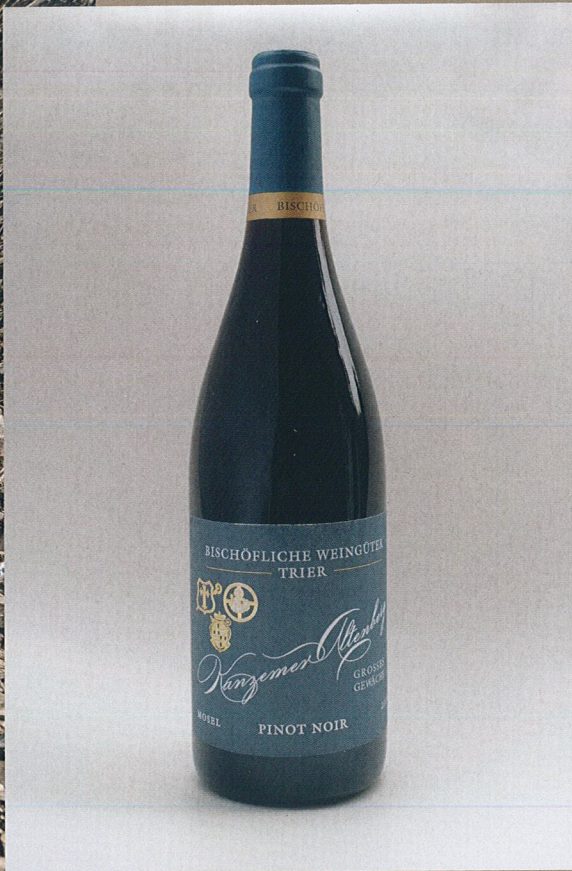
Ein vielversprechender Spätburgunder mit Kraft und Fülle, intensiver rubinroter Farbe und leicht violetten Reflexen. In der Nase zeigen sich saftige Fruchtnoten die an Schwarzkirschen, Schattenmorellen, aber auch Brombeeren und etwas Cassis erinnern. Sehr fein eingearbeitete Holzwürze im Hintergrund mit eleganten Röstnoten und einem Hauch Vanille. Am Gaumen kraftvoll mit reifer Frucht, die den Duft zitiert, angenehmer Würze und Lakritznoten. Die Tannine sind reif, jedoch sehr fest, sodass sie noch etwas Zeit benötigen. Ein überzeugender Wein mit sehr gutem Finale. Mit seinen festen Tanninen und der vielschichtigen Aromatik würde er ein klassische Boeuf Bourguignon ausgezeichnet begleiten.



Brombeere



Holunder

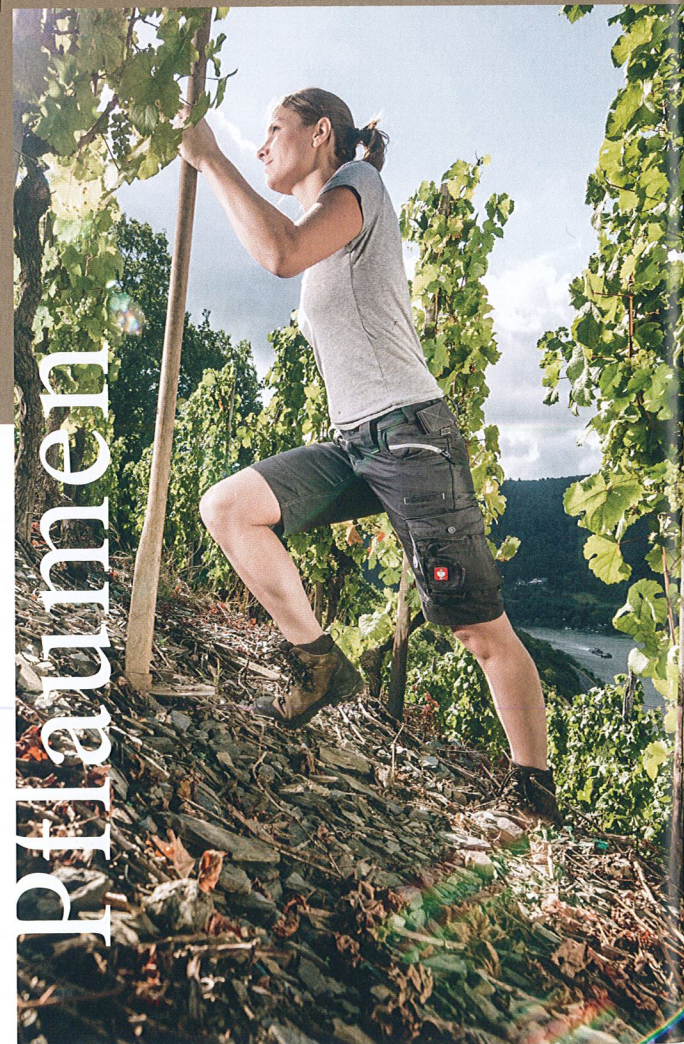


**BISCHÖFLICHE WEINGÜTER
TRIER,**
Kanzenheimer Altenberg
„Im Wolfsberg“
Pinot Noir Großes Gewächs
2018, V 13,5

Rubinrot mit granatroten Reflexen und einem Hauch violett. Der Duft zeigt sich offen und reif mit Sauer- und Schwarzkirschnoten, reifem Holunder, balsamischen Gewürzen und einem Hauch Kardamom. Am Gaumen kraftvoll mit deutlichem Holzeinfluss und guter Struktur, reifen Tanninen und feiner Säure. Die satte Kirschfrucht und die Brombeeraromen balancieren die fast orientalisches anmutenden Gewürznoten und die Röstaromen. Ein kraftvoller und gleichzeitig eleganter Pinot Noir mit sehr guter Länge. Pinot Noir kann auch vegetarisch, beispielsweise mit Friedrich Gutsche's Pfifferlingsrisotto mit Garam Masala ausgezeichnet begleiten.

GEHLEN-CONRELIUS
Syrah
2020, V 14

Mosel trifft Rhône. Ein kraftvoller Syrah mit intensivem Purpurrot, leicht violetten Reflexen und einem fast schwarzen Kern. Der Duft ist saftig und reif mit intensiven Aromen von schwarzen Kirschen und süßen Pflaumen, aromatischen Brombeeren, Maulbeeren und etwas schwarzem Johannisbeergelee im Hintergrund. Die Frucht wird von filigranen orientalischen Gewürzen und feinen Röstaromen unterstützt. Am Gaumen präsentieren sich nicht nur die Frucht- und Gewürznoten des Duftes sondern auch eine pfeffrige Note sowie dezente, florale Anklänge. Ein Wein mit Tiefe und Substanz, Eleganz und Frische. Lammkarree mit einer Kräuterkruste wäre hier die Option auf dem Teller.



Pflaumen

REGNERY
Syrah
2020, V 14

Syrah kann auch im Mosteltal punkten. Ein dichter, purpurroter Wein mit violetten Reflexen. Der Duft ist opulent, wirkt aber nie wuchtig, sondern eher vielschichtig-elegant. Im Auftakt zeigen sich die typischen, speckig-würzigen Anklängen des Syrah, unterlegt mit intensiver Frucht, die Noten von Schwarzkirschen, Maulbeeren und Brombeeren zeigt, ergänzt durch Vanille, milde Gewürze und einen Hauch getoasteten Lebkuchens. Am Gaumen kraftvoll, opulent und komplex mit satter Frucht, feiner Würze, intensiven Röstaromen, Kaffee und Kakaopulver, pfeffriger Würze und ausgezeichneter Länge. Der ideale Wein zu einem gegrillten Lamm mit einer Sauce auf Basis von orientalischen Gewürzen.

