

FINE

DAS WEINMAGAZIN

S O N D E R D R U C K

DIE BISCHÖFLICHEN WEINGÜTER TRIER

CHÂTEAU LAFLEUR DAS GROSSE RÄTSEL VON POMEROL

Chablis

Fünf Güter,
fünf Stile

Champagner

Olivier Krug
im Interview

Katalonien

Grans Muralles und
Milmanda von Torres

Toskana

Zwölf Jahrgänge
Monteverro

Mosel

Hofgut Falkenstein und
Bischöfliche Weingüter Trier

1|2022 Deutschland €20 Österreich €21,00 Italien €24,50 Schweiz chf 35,00 Benelux €22,90



DIE GROSSEN UNBEKANNTEN

EINE SAMMLUNG VON SPITZENLAGEN, UND TROTZDEM KEINE BERÜHMTHEIT? DAS KANN EIGENTLICH NICHT SEIN. UNTER DER LEITUNG VON JULIA LÜBCKE SOLLEN DIE BISCHÖFLICHEN WEINGÜTER TRIER IHR POTENZIAL JETZT ENDLICH VOLL AUSSCHÖPFEN

Von MICHAEL SCHMIDT Fotos ARNE LANDWEHR

In der FINE-Ausgabe 2|2021 veröffentlichten wir eine Würdigung des legendären Scharzhofbergs samt einer Probe mit Weinen aus dieser Lage von allen Gütern, die dort Besitzungen haben – außer einem. Das war allerdings keiner bösen Absicht, sondern logistischen Problemen geschuldet. Dabei besitzen die bei der Verkostung nicht vertretenen Bischöflichen Weingüter in Trier mit sechs von 28 Hektar nicht bloß einen ansehnlichen Anteil am Scharzhofberg, sie sind mit 130 Hektar Rebfläche sogar der größte Weinbergs-Eigner an der gesamten Mosel. Anlass genug, uns einmal näher mit diesem auch historisch tief in der Region verwurzelten Unternehmen zu beschäftigen.

Den Betrieb Bischöfliche Weingüter Trier als solchen gibt es erst seit 1966, als sich die geschichtsträchtigen drei Vorgänger Bischöfliches Konvikt, Bischöfliches Priesterseminar und Hohe Domkirche zusammenschlossen. Die Verbindung von Klerus und Weinbau reicht aber viel weiter in die Vergangenheit zurück. Eine erste einschlägige Erwähnung findet sich in Dokumenten aus dem Jahr 1249, in denen Mitglieder des Erzbistums für die Zeit der Lese von ihren religiösen Verpflichtungen freigestellt wurden.

Das Bischöfliche Priesterseminar wurde 1773 vom Kurfürsten und Erzbischof Clemens Wenzeslaus von Sachsen, einem der ranghöchsten Fürsten im Heiligen Römischen Reich, als

Ausbildungsstätte des katholischen Bistums Trier für Priesteramtskandidaten gegründet. 1787 erließ Wenzeslaus eine Verordnung zur Qualitätssteigerung des heimischen Weinbaus: Überall an der Mosel solle man innerhalb von sieben Jahren die »minderwertigen« Varianten »aushauen« und durch Riesling ersetzen. Als sich die drei klerikalen Güter 1966 vereinigten, bestand die Mitgift des Bischöflichen Priesterseminars aus 34 Hektar Rebfläche mit Anteilen an den Spitzenlagen Ürziger Würzgarten, Erdener Treppchen, Trittenheimer Apotheke und Trittenheimer Altärchen an der Mosel, Kaseler Nieschen und Kaseler Kehrnagel an der Ruwer sowie Kanzemer Altenberg, Wiltinger Kupp und Ayler Kupp an der Saar.



Im Jahr 1806 gründete der Bischof des damals französischen Trier, Charles Mannay, in der Stadt eine Domschule für die geistliche Ausbildung von Knaben aus armen Familien; 1840 wurde diese Institution unter dem Namen Bischöfliches Konvikt eingetragen. Der Weinbergsbesitz stammte zum größten Teil aus Stiftungen und war dem Trierer Domkapitel im 17. Jahrhundert von Erzbischof Philipp Franz von Sötern übertragen worden. Nach der Säkularisation erwarb der Prälat Johann Endres das Gut, das er schließlich 1866 dem Bischöflichen Konvikt über- eignete – mit der Auflage, mit dem Einkommen aus dem Wein- bau bedürftigen Knaben den Besuch der Bildungstätte zu ermög- lichen. Das Konvikt, das 1990 als Schule geschlossen wurde, brachte bei seinem Aufgang in die Bischöflichen Weingüter 41 Hektar Reben ein, mit Besitz in den Lagen Piesporter Gold- tröpfchen, Kaseler Nies’chen, Kaseler Kehrnagel, Avelsbacher Herrenberg, Eitelsbacher Marienholz, Ayler Herrenberg und Ayler Kupp.

Mag die Hohe Domkirche als Dritte im Bunde auch erst 1851 in der Rechtsform einer eigenständigen Körperschaft gegründet worden sein, kann sie doch als Glaubens- und Baukirche auf eine beeindruckende Geschichte von über 1700 Jahren zurück- blicken. Sie brachte 26 Hektar Rebland in die Verbindung ein, mit Besitzungen in den Lagen Avelsbacher Altenberg, Avelsbacher Herrenberg, Wiltinger Braunfels, Wiltinger Rosenberg und als Juwel in der Krone sechs Hektar im Scharzhofberg, die man 1851 angekauft hatte. Es handelte sich dabei um den Erbteil Clara Kochs, einer Tochter des vormaligen Alleineigentümers des Scharzhofbergs, Johann Jakob Koch. Die übrigen Anteile waren an ihre Geschwister übergegangen. Als Claras Schwester einen gewissen Felix Müller heiratete, begann die Geschichte der

späteren Egon-Müller-Dynastie. Dieser Name fällt den meisten bei der Erwähnung des Scharzhofbergs als Erstes ein, weil das Gut ja über Generationen hinweg mit seinen Weinen mehr als alle anderen für den Weltruf der Lage getan hat, aber auch van Volxem, von Hövel und Reichsgraf von Kesselstatt kommen einem bei der Nennung dieses berühmten Weinbergs in den Sinn. Dagegen kann es selbst eingefleischten Profis passieren, dass sie die Bischöflichen Weingüter in diesem Zusammen- hang nicht auf dem Schirm haben.

Das Friedrich-Wilhelm-Gymnasium bekam seine Weinberge einst als Jesuitenkolleg

Immerhin konnte das Unternehmen sein Portfolio 2003 noch einmal beträchtlich erweitern mit dem Kauf des Stiftungswein- guts Friedrich-Wilhelm-Gymnasium und dessen 30 Hektar Rebfläche in so renommierten Lagen wie Trittenheimer Apo- theke, Graacher Domprobst, Graacher Himmelreich und Falkensteiner Hofberg. 1561 als Jesuitenkolleg gegründet, hatte das Gymnasium seinen Weinbergsbesitz ursprünglich aus Schenkungen der Erzbischöfe, die damit die Finanzierung der Bildungsstätte absichern wollten. Im Zuge der Säkularisation wurde die Schule zunächst enteignet, bekam die Rebberge aber durch ein Dekret Napoleons 1805 zurück. 1896 wurde sie in Friedrich-Wilhelm-Gymnasium umbenannt; unter diesem Namen werden die Weine heute noch verkauft, trotz der Ein- gliederung in die Bischöflichen Weingüter.

Angesichts ihrer herausragenden Lagen müssten die Bischöflichen Weingüter eigentlich überregional weitaus bekannter sein. Am Standort kann es jedenfalls nicht liegen: Das auch seiner Größe wegen unübersehbare Verwaltungsgebäude

ist 1966 mitten in der Trierer Innenstadt errichtet worden – so zentral, dass man nur mit Glück in der Nähe einen Parkplatz findet. Von der seit Mai 2020 amtierenden Gutsdirektorin Julia Lübcke wollte ich erfahren, woran der Mangel an Wahrnehmung wohl liegen könne, vor allem aber, wie sie künftig das Augen- merk der Weinwelt wieder mehr auf die Bischöflichen Wein- güter lenken wolle.

Tatsächlich hat man dort in den vergangenen Jahren der Öffentlichkeitsarbeit wohl nicht so viel Bedeutung bei- gemessen wie die Konkurrenz. Während ehrgeizige Auf- steiger in der nahen Umgebung kontinuierlich expandierten und an Image und Marketing für ihre Erzeugnisse arbeiteten, ließ man es bei den Bischöflichen Weingütern etwas gelassener an- gehen, verließ sich auf die loyale Stammkundschaft von Selbst- abholern und im Handel. Dabei stagnierte offenbar auch die Qualität, denn an der Bewertung der Bischöflichen Weingüter in Deutschlands führenden Weinguides hat sich in den letzten 20 Jahren so gut wie nichts geändert. Zwei Trauben standen 2000 im Gault Millau, und bei dieser Einstufung ist es unter drei verschiedenen Gutsleitern bis zur 2021er-Ausgabe von Vinum geblieben, der gefühlt eigentlichen Nachfolgepublikation des Gault Millau.

Schlecht ist das nicht – immerhin stand die Bewertung mit zwei Trauben im Jahr 2000 für einen guten Erzeuger, der mehr als das Alltägliche bot, und 2021 war die Einstufung mit zwei Sternen als gut und interessant mit sauberen Weinen von hohem Niveau definiert. Darüber würden sich sicher viele Winzer freuen, aber für das hiesige Lagenportfolio ist es zu wenig. In Fachkreisen munkelte man laut örtlichen Medienberichten von verkrusteten

Am Alten Scharzhof zu Füßen des legendären Bergs keltern die Bischöflichen Weingüter das Lesegut aus ihren Saar-Lagen. Beim Umbau des Betriebs kann Julia Lübcke auf das Wissen von Johannes Becker bauen: Der Kellermeister ist seit 45 Jahren dabei

Strukturen und kritisierte, der Betrieb sei nicht rechtzeitig den veränderten Bedürfnissen des Weinmarkts angepasst worden. Als dann im Herbst 2019 sowohl der damalige Güterdirektor als auch sein Vertriebsmanager auf eigenen Wunsch ihre Posten räumten, war das die Chance für eine Neuausrichtung. Nach einer auch coronabedingt längeren Denkpause übergab der Verwaltungsrat unter Vorsitz von Generalvikar Ulrich Graf von Plettenberg schließlich im Frühjahr 2020 die Leitung der Bischöflichen Weingüter an Julia Lübcke, die vorher beim Karthäuserhof in der gleichen Funktion tätig gewesen war.

Das neue Team soll die richtige Mischung aus Erfahrung und Schwung mitbringen

Die neue Gutsdirektorin übt keine direkte Kritik an der Arbeit ihrer Vorgänger. Aber sie will das Gut letztendlich in die Riege der Spitzenerzeuger führen und hat sich dafür mit einem Team umgeben, das in ihren Augen die richtige Mischung aus Erfahrung und jugendlicher Energie mitbringt. So ver- traut sie weiterhin auf die seit 45 Jahren erprobten Dienste des umsichtigen Kellermeisters Johannes Becker, der seit 1987 für die Produktion hauptverantwortlich ist und zuvor schon zehn Jahre mit seinem Vorgänger zusammengearbeitet hatte. Dank einer abgeschlossenen Ausbildung als Küfermeister ist der aus Konz stammende Becker auch und gerade bei der Aus- wahl der Fässer höchst kompetent. An Beckers Seite arbeitet seit Kurzem die junge Diplomönologin Sitta Piedmont, auch sie ein regionales Eigengewächs von der Saar, und der Geisen- heim-Absolvent Stefan Meuren ist als Weinbaumanager eben- falls neu dabei.



Die Önologin Sitta Piedmond zeigt der fürs Marketing zuständigen Aurélie Botton-Schmaus einige Kostbarkeiten in der Schatzkammer des Kellers



Um über die Arbeit in Weinberg und Keller hinaus auch Vertrieb und Marketing zu optimieren, hat Julia Lübcke im August 2020 die vor Tatendrang sprühende Französin Aurélie Botton-Schmaus angeheuert. Die kommt zwar aus Bordeaux und damit sozusagen von der Konkurrenz, hat jedoch schon vor 15 Jahren an der Mosel ihre Liebe zum Riesling entdeckt. Nachdem sie dort, an der Nahe und im Rheingau Erfahrungen in Hotelbranche und Gastronomie sowie als Sommelière gesammelt hat, ist sie nun, wie sie sagt, »angetreten«, um zusammen mit ihren Teamkollegen »einen Schatz, der

bei den Bischöflichen Weingütern lange im Verborgenen lag, zu heben«. Als erste und wichtigste Voraussetzung dafür will Julia Lübcke alle Betriebsbereiche, die früher oft voneinander losgelöst gearbeitet haben, effizienter miteinander verzahnen. Bei einem Gut dieser Größe sei es immens wichtig, die für die einzelnen Aufgaben Verantwortlichen regelmäßig an einen Tisch zu bringen. Nur mit mehr Transparenz und verbesserter Kommunikation ließe sich erreichen, dass alle ihre Arbeit in den Dienst eines gemeinsamen Gesamtziels stellten.

Durch den bloßen Besitz von Spitzenlagen, und sei es in fast konkurrenzloser Breite, ist nach Auffassung der Gutsdirektorin die Champions League der Mosel-Erzeuger nicht zu erreichen. Darum arbeite man an einem Konzept der akribischen Selektion, bei der die großen Rebberge noch einmal in kleinere Einheiten aufgeteilt werden, um dann das Potenzial jeder einzelnen Parzelle zu evaluieren. Dabei setzt sie auf den Weinbaumanager, aber auch die Erfahrung langjähriger Mitarbeiter im Außenbetrieb. Rebenerziehung, Laubarbeiten, Ertrag, Lesedurchgänge sowie Traubenselektion sind nur einige der Konstanten, die hinterfragt werden, schon weil

die Erderwärmung die Bedingungen für Pflanzenwachstum und Entwicklung der Beeren verändert. Eine merkliche Verkürzung der Reife- und Vegetationsperiode sowie extreme Trockenheit wie in den letzten Jahren sind Herausforderungen, die es zu meistern gilt, um im Riesling die Hauptkomponenten Frucht, Aromatik, Extrakt und Säurespannung zu einem filigranen Gesamtbild zu vereinigen. Besonderheiten der diversen Böden und Nachhaltigkeit sind weitere Aspekte, denen in Zukunft vermehrt Bedeutung zukommt. Bis eine solche Umstellung den gewünschten Erfolg bringt, das ist der Realistin Julia Lübcke bei alldem klar, wird man erst einmal drei bis vier Jahre Geduld aufbringen müssen.

Über 30 000 Quadratmeter erstrecken sich die Gewölbe unter der Altstadt von Trier

Zur Verarbeitung des Leseguts haben die Bischöflichen Weingüter zwei Betriebshöfe: Am historischen Duisburger Hof in Eitelsbach im Ruwertal werden alle Trauben von Mittelmosel und Ruwer gekeltert, die Ernte aus den Saar-Lagen kommt zum Betriebshof bei Wiltingen am Alten Scharzhof, hinter dem Anwesen von Egon Müller; außerdem werden dort die Saisonarbeiter untergebracht. Nachdem der Most Zeit hatte, seine groben Trübstoffe abzusetzen, wird er zur Annahmestelle der Gutsverwaltung nach Trier gebracht, wo sich die historischen Kellergewölbe über 30 000 Quadratmeter unter der Altstadt erstrecken. Mit einem Verbindungsgang hat man die Keller des Bischöflichen Priesterseminars und des Friedrich-Wilhelm-Gymnasiums miteinander vereint.

Nach der Ankunft werden die Moste zunächst untersucht, um zu entscheiden, ob sie in Fuder oder Edelstahl ausgebaut werden sollen. Die oberste der drei Kellerebenen ist hauptsächlich mit Stahltanks belegt, von denen der größte 15 000 Liter fasst. Auf der mittleren Ebene lagern die Fuderfässer aus Eichenholz, 220 davon mit dem traditionellen Fassungsvermögen von 1000 Litern, aber auch etliche 3000- oder 5000-Liter-Gebinde. Alle Lagenweine werden in Fuderfässern spontan vergoren, und auch im Stahl setzt man auf Naturhefen, wobei es bei Guts- oder Ortsweinen undogmatisch schon mal zum Einsatz von Reinzuchtheften kommen kann, wenn es die Umstände erfordern. Die Fässer liefert die Küferei Hoesch aus der Nähe von Bad Kreuznach. Auf der untersten Ebene befindet sich unter anderem der Lagerkeller, durch den sich eine römische Wasserleitung zieht, die einst direkt zu den Kaiserthermen führte.



Im Durchschnitt produzieren die Bischöflichen Weingüter rund 600 000 Liter pro Jahr, 90 Prozent davon Riesling. Bei weniger ergiebigen Jahrgängen wie 2017 oder 2019 wird das meiste dem Lagenportfolio entsprechend kleinteilig ausgebaut, und nur bei überdurchschnittlichen Ernten kommt es gelegentlich zu einer Sonderfüllung von mehreren 1000 Flaschen Saar-Riesling, je nachdem, was nach der Versorgung des Sortiments noch verfügbar ist. Großlagenweine gibt es bei den Bischöflichen Weingütern aber nicht.

Am Kanzemer Altenberg gedeiht der Spätburgunder mittlerweile prächtig

Seiner Zeit weit voraus war der Betrieb beim Ausbau trockener Weine, die nach den Erinnerungen des Kellermeisters Becker schon ab den späten 70er-Jahren den Großteil der Gesamtproduktion ausmachen. Seit der Jahrtausendwende baut man wieder vermehrt Spätburgunder an, wobei besonders die Rotweine aus dem Kanzemer Altenberg große Hoffnungen wecken, auch wegen des Klimawandels: Konnte man dort vor 30 Jahren noch froh sein, die Marke von 80 Grad Oechsle zu knacken, muss man heute aufpassen, dass das Mostgewicht nicht über 100 Grad Oechsle geht.

Natürlich werden alle Weine während ihres Werdegangs regelmäßig verkostet – nicht nur vom Team der Kellermeister, sondern auch von den übrigen Mitarbeitern, um diese bis zum Endprodukt stetig auf dem Laufenden zu halten. Nur so lässt sich nach Julia Lübckes Auffassung nachvollziehen, welche Resultate die individuellen Veränderungen bei der Kultivierung der einzelnen Parzellen erzielt haben. Im März kommt dann das ganze Team zu einer fünftägigen Mammutprobe zusammen, bei der jedes Gebinde für sich probiert und die grobe Marschrichtung festgelegt wird. Darauf folgen weitere Verkostungen, in denen die einzelnen Cuvées herausgearbeitet werden.

Zwar geht es dabei hauptsächlich um eine positive Auslese, bei der so manche Fuder wegen ihrer besonderen Qualität noch einmal selektiert werden, doch unkritisch, gar betriebsblind ist die Belegschaft dabei nicht: Tanks oder Fuder, die nicht überzeugen können, werden noch nicht einmal für die Basisweine verwendet, sondern als Fasswein oder offene Weine ohne Erzeugerangabe verkauft.

Ein gutes Produkt allein jedoch genügt im heutigen Wettbewerb nicht. So gehen die Bischöflichen Weingüter im nächsten Schritt daran, in der Weinwelt an Präsenz zu gewinnen. Solange Privatkunden und Touristen zuverlässig genug einkauften, konnte man auch überregionale Beziehungen, Gastronomie und Export eher der Anfrage überlassen. Das gilt es heute durch aktive Bemühungen wettzumachen. Selbst bei einem derzeitigen Exportanteil von 13 Prozent ist auf internationaler Ebene noch viel Platz, und man hofft, nach Corona bei den großen Weinmessen auf sich aufmerksam machen zu können. Die USA, Großbritannien und Japan sind schon länger Abnehmer im eher klassischen Segment fruchtsüßer Weine. Bei den trockensten sieht man vielversprechende Entwicklungen in Skandinavien, Italien und Südkorea, aber auch mit Tschechien, Polen, Russland und Spanien ist man im Gespräch.

Am besten verkauft sich im Ausland die Weinlinie »Fritz Willi«, ein feinherber Steillagen-Riesling, der 2014 zu Ehren des Preußenkönigs und Gymnasiums-Namensgebers Friedrich Wilhelm III. aus der Taufe gehoben wurde – der auch für des Deutschen Unkundige leicht auszusprechende Name kann als wahrer Marketingcoup gelten. Auf dem heimischen Markt bilden die Gutsweine der DOM-Kollektion das Fundament der Qualitätspyramide, mit einer Spannbreite von trocken bis süß und in allen Variationen von weiß über rosé und rot bis zum Sekt; neben Riesling gibt es hier auch noch Elbling, Pinot Blanc, Frühburgunder sowie St. Laurent. Die Kategorie der Ortsweine ist ganz dem Riesling gewidmet, darüber stehen die Lagenweine mit den trockensten Großen Gewächsen sowie feinherben und fruchtsüßen Prädikatsweinen. Die Spitze der Pyramide bilden die trockensten Riesling-Réserven sowie edelsüßen Auslesen, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen. Mit einer Palette von weit über 100 verschiedenen Weinen sind die Bischöflichen Weingüter bestens aufgestellt. Nun muss der Schatz nur noch gehoben werden! 🍷

Clemens Wenzeslaus von Sachsen, der letzte Trierer Kurfürst und Erzbischof, hätte an den heutigen Weingütern gewiss seine Freude: 1787 erließ er eine Verordnung zur Förderung des Riesling-Anbaus





TRIERER DOMSCHÄTZE

BIS VOR KURZEM WIRKTEN DIE BISCHÖFLICHEN WEINGÜTER TRIER NACH AUSSEN WIE EIN SCHLAFENDER RIESE. DOCH UNSERE SICHTUNG IHRES KELLERS HAT ERSTAUNLICHES ZUTAGE GEBRACHT

Von MICHAEL SCHMIDT Fotos CHRISTOF HERDT



Mit 130 Hektar halten die Bischöflichen Weingüter Trier die größte Rebfläche an der Mosel, ihr Besitz in vielen der besten Lagen könnte einen neidisch machen. Umso erstaunlicher, mit welcher Zurückhaltung der Betrieb, der 1966 durch die Zusammenlegung dreier klerikaler Güter entstanden ist, sein Licht über 50 Jahre lang unter den Scheffel gestellt hat. Seit aber Julia Lübcke vor zwei Jahren die Leitung übernommen hat, herrscht Aufbruchsstimmung (siehe FINE 1/2022) – für uns ein Anlass, das Potenzial der Bischöflichen Weingüter einmal in seiner ganzen Breite und Tiefe zu sichten, von aktuellen Flaschen bis zurück ins Gründungsjahr der Bundesrepublik.

Dass uns bei der denkwürdigen Verkostung am 26. Januar 2022 im Eltviller Kurfürstenschlösschen viel Erstklassiges vom Scharzhofberg vorgestellt wurde, war zu erwarten gewesen – nun konnten wir das Versäumnis ausgleichen, dass bei unserer Probe zu dieser Spitzenlage in FINE 2/2021 die Bischöflichen Weingüter aus logistischen Gründen außen vor geblieben waren. Die eigentliche Überraschung kam aber aus dem kleinen Ruwertal: Ich kann mich aus

meiner weit über 40 Jahre zurückreichenden Verkostererfahrung an keinen Wein erinnern, der von einem ausgesuchten Panel erfahrener Probenteilnehmer so einhellig hoch bewertet worden wäre wie der 1988er Eiswein vom Kaseler Nies'chen – einmal 97, zehnmal 98 und viermal 99 Punkte! Aber auch all die anderen edelsüßen Rieslinge aus dem Kaseler Flight erweckten durchgehend Begeisterung.

Bei der Bewertung herrschte allerdings nicht bei allen Weinen, die zuerst blind verkostet und anschließend diskutiert wurden, die gleiche Einigkeit wie in diesem Fall. Besonders bei älteren Weinen können die Meinungen schon einmal auseinandergehen, und was der eine noch als edelfirn wahrnimmt, betrachtet der nächste schon als jenseits von Gut und Böse. In solchen Fällen tut man gut daran, sich zu erinnern, dass es nicht dogmatisch um Recht oder Unrecht geht, sondern um persönliche Geschmacksempfindungen. Aufgabe des Berichterstatters ist dann nicht, das Zünglein an der Waage zu spielen, sondern die verschiedenen Standpunkte wiederzugeben.

FINE TASTING

Michael Schmidt verkostet 60 Weine der Bischöflichen Weingüter Trier aus den Jahren 1949 bis 2020

FLIGHT 1

Die Gelegenheit, einige Weine dieses Flights mehrere Wochen später noch einmal nachzuverkosten, war besonders lehrreich beim Vergleich der Reserven von der Trittenheimer Apotheke aus den Jahren 2018 und 2017. Bei gleicher Ausbauweise, demselben Terroir und der gleichen Rebsorte wurde aufeindrucksvolle Weise deutlich, welcher oft übersehene Faktor immer noch wichtig für die individuelle Prägung der Weine ist: der Jahrgang!

2020 Scharzhofberger Riesling Spätlese trocken
Bischöfliche Weingüter Trier, Saar **90/90P**

Hellgelb mit silbernen Reflexen. Sehr aromatisch in der Nase mit mehr blumigen Noten als Frucht; Holunderblüte spiegelt jugendliche Frische wider. Wirkt spritzig am Gaumen, leicht und lecker mit der Süße eines reifen Apfels. Die Säure zeigt Präsenz, hält sich aber im Rahmen. Noch sehr verspielt, doch mit einem Ansatz von Eleganz.

2019 Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese trocken
Bischöfliche Weingüter Trier, Mosel **90/91P**

Wirkt in der Nase sehr animierend und jugendlich mit dem Duft reifer grüner Früchte und sogar einem Hauch von frisch geschnittener Gurke. Ein feinfruchtiger Eindruck am Gaumen lebt von saftigen Geschmacksnuancen von Apfel und Birne, die auch ein bisschen Restsüße beitragen. Anregend fruchtig-trockener Riesling mit viel Trinkspaß.

2018 Kanzemer Altenberg Großes Gewächs trocken
Bischöfliche Weingüter Trier, Saar **90/91P**

In der Nase setzt der Wein auf die betörende Wirkung von heimischen Obst- aromen wie gelben Früchten, Pfirsich und selbst einem Hauch von Roten Johannisbeeren. Am Gaumen wird es dann trotz präsenter Frucht schon etwas mineralischer, doch die rauchigen und steinigen Noten sind gut eingebunden in eine vollmundige Textur. Zeigt im Finish noch einmal Kante mit leichter Adstringenz und steinstaubig trockenem Abgang.

2018 Trittenheimer Apotheke Riesling Réserve trocken
Bischöfliche Weingüter Trier, Mosel **92/90P**

Dieser Apotheke ist in der Nase deutlich anzumerken, dass sie zwei Jahre im Eichenfuder verbracht hat, wobei die Duftnoten von Vanille und frisch gespaltenen Holzscheiten mehr angenehm als aufdringlich wirken. Dazu gesellen sich auch noch dezente Steinobstaromen, die dann am Gaumen sensorisch die Führung übernehmen mit Noten von Aprikose und Pfirsich. Eine gesunde Säure sorgt für frische Stimmung.

2018 Kaseler Nies'chen Riesling Réserve trocken
Bischöfliche Weingüter Trier, Ruwer **93/91P**

Steigert sich mit jeder Sekunde im Glas und lässt nach der ersten Duftsälvon gelber Frucht und Steinobst auch eine beeindruckende Mineralität zum Zug kommen; ein Hauch von Holzwürze verfeinert die Aromen noch. Am Gaumen meint man dann wieder, eine Anlehnung an Burgund zu entdecken, mit kräftigem Körper, satter Textur, festem Aprikosenfleisch. Das Finish wird von einer prägnanten salzigen Mineralität bestimmt, die einem noch mal richtig das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt.

2017 Trittenheimer Apotheke Riesling Réserve trocken
Bischöfliche Weingüter Trier, Mosel **93/91P**

Beeindruckt in der Nase mit facettenreichen Aromen, die von nassem Kiesel und grünen Kräutern bis zu dezent nussigen und fruchtigen Noten reichen. Am Gaumen tritt die Frucht mit Apfel und Grapefruit ein bisschen mehr in den Vordergrund, eine an feinherbe Weine erinnernde Restsüße wird von saftiger Säure und leichtem mineralischem Anklang gut aufgefangen.

2012 Kanzemer Altenberg Riesling Spätlese trocken
Bischöfliche Weingüter Trier, Saar **89/93P**

Dezent rauchig in der Nase, wachsiger Schalenton, leicht erdig. Hat auch am Gaumen nicht ganz die Strahlkraft seiner Mitstreiter, zarte Nuancen von geschrumpftem Apfel werden von einer leicht bitteren Kernnote begleitet.

2012 Kaseler Nies'chen Riesling Spätlese trocken
Bischöfliche Weingüter Trier, Ruwer **91/93P**

Delikate Duftnoten von Rauch und Kerosin verbinden Reife mit Mineralität, dazu kommen noch etwas gelbe Frucht und eine Prise getrocknete Kräuter. Ziemlich breit am Gaumen, mit weichem Obstton und feinbitterer Mandelpikanz. Die Säure wirkt sehr gedämpft, sodass es ein bisschen an Spannung fehlt, aber Liebhaber eines molligeren Rieslingstils werden sich davon nicht stören lassen.

2011 Kanzemer Altenberg Riesling Spätlese trocken
Bischöfliche Weingüter Trier, Saar **91/92P**

Die Nase fasziniert mit ungewöhnlichen Nuancen von nassem Kiesel, Moos und Rauch – diese Kombination deutet verlässlich auf einen gereiften Wein hin. Auch der Gaumen lässt mit nussigen und rauchigen Noten Reife erkennen, die aber von einer schönen Marzipannote versüßt und veredelt wird. Säure hat beim Geschmack wohl nie eine führende Rolle gespielt, wird aber von salziger Kühle im Abgang angemessen vertreten.

2011 Kaseler Nies'chen Riesling Spätlese trocken
Bischöfliche Weingüter Trier, Ruwer **92/92P**

Zeigt in der Nase die Komplexität eines gereiften Rieslings mit Duftnoten eingelagerter Äpfel, delikat nussigen Nuancen, einem Hauch von Marzipan und einem dezent rauchigen Aroma. Am Gaumen sehr harmonisch mit Balance von reifer Frucht, milder Säure und süßem Restzuckerschwänzchen.

2011 Scharzhofberger Riesling Auslese trocken
Bischöfliche Weingüter Trier, Saar **92/93P**

Tiefes Olivenölgold im Erscheinungsbild. Ein ausgeprägter Duft enthält Aromen von fast überreifem heimischem Obst, Kerosin, Schalenwachs und auch einen mineralischen Hauch. Wirkt schon etwas spritzig. Sehr wuchtig am Gaumen mit viel Körper, satter Textur und merklichem Restzucker. Gibt sich burgundisch mächtig, zeigt wenig Säure, aber dafür umso mehr Mineralität mit kalkigen und steinigen Noten.



FLIGHT 2		
2020	Kanzemer Altenberg Riesling Kabinett Bischöfliche Weingüter Trier, Saar	<i>90/90 P</i>
Sehr dezent und jugendlich in der Nase mit delikaten Aromen von Apfel und Zitrusfrüchten, auch ein zarter Duft von Wiesenblumen kann gefallen. Am Gaumen gibt sich der Wein frisch und lebendig, mit der delikaten Süße saftiger Äpfel und animierender Säure. Purer Trinkspaß.		
2012	Kanzemer Altenberg Riesling Spätlese Bischöfliche Weingüter Trier, Saar	<i>92/92 P</i>
Schon beim ersten Inhalieren signalisieren wachsige und rauchige Aromen, dass dieser Wein wesentlich reifer sein muss als der vorige, was sich auch in Duftnoten von eingelagerten Äpfeln manifestiert. Am Gaumen erinnert der Geschmack ein bisschen an Apfelkuchen mit einem Hauch von Honig, wobei die köstliche Restsüße mit beschwingter Leichtigkeit präsentiert wird.		
2017	Kanzemer Altenberg Riesling Auslese Bischöfliche Weingüter Trier, Saar	<i>92/91 P</i>
Eher kühl als schwelgerisch vereint die Nase den Geruch von frischem Regen auf Kieseln mit einem dezenten Duft von Obstwiesenblüte. Am Gaumen fasziniert die Frucht mit einer ungewöhnlichen Komposition von Pfirsich und Orange, wobei letztere mit einem zartbitteren Schalenton zusätzlich animierend wirkt. Dem Jahrgang entsprechend ist die Restsüße nicht zu üppig und verbindet sich mit einer gesunden Säure zu einer Auslese, die eher anregend als verführerisch auftritt.		
2014	Kanzemer Altenberg Riesling Auslese Bischöfliche Weingüter Trier, Saar	<i>91/93 P</i>
Apfel, Birne und Pfirsich zeigen sich in der Nase in voller Reife und werden von einem verlockenden Honigduft veredelt. Am Gaumen kommt zu den heimischen Obstnoten noch ein Spritzer Orange hinzu. Die saftige Süße wird von einer vollmundigen Textur getragen, aber auch an Säure mangelt es nicht. Mit ihrer Frische lädt diese Auslese eher zum Trinken als zum Analysieren ein.		
1976	Kanzemer Altenberg Riesling Auslese Goldkapsel Bischöfliches Priesterseminar Trier, Saar	<i>94/93 P</i>
Trotz tiefem Goldton noch mit viel Glanz – die Farbe ist wohl eher ein Merkmal des Jahrgangs als des Alters. In der Nase vereinen sich Reife und Frische in einer faszinierenden Duftkomposition von Schwarzen Johannisbeeren, After Eight und dezent nussigen Aromen. Am Gaumen kommt dazu noch eine rauchige Note, die sich wohl der Hitze des Jahres verdankt. Vollmundig, jedoch nicht zu süß, auch weil es erstaunlich gut gelungen ist, eine gesunde Säure zu konservieren.		
1971	Canzemer Altenberg Riesling Auslese Bischöfliches Priesterseminar Trier, Saar	<i>91/92 P</i>
Als »Hammerwein« charakterisierte ihn eine Person mit höchster Weinkompetenz. Im Nachhinein wäre »Spalterwein« noch treffender, denn bei den Punkten gab es wilde Ausreißer nach oben und unten. Das lag wohl auch am weiten Duftspektrum, bei dem sich die einen an feinen Oloroso-Sherry oder gar Madeira erinnert fühlten, während der Geruch von Schrumpfpapfel und nicht mehr ganz frischen Nüssen andere nicht nur an Weihnachten denken ließ, sondern auch an Oxidation. Einig war man sich über die geschmackliche Komplexität.		

FLIGHT 3

2016	Trittenheimer Apotheke Riesling Kabinett Bischöfliche Weingüter Trier, Mosel	<i>90/91 P</i>
Beim ersten Atemzug fühlt man sich an die Frische regnerischer Waldluft erinnert, während die grün-fruchtigen Aromen etwas zarter ausfallen. Am Gaumen gefällt die seidige Textur. Der delikate Geschmack von Birne und Gartenkräutern betont noch den jugendlichen Aspekt, während eine fein wachsige Schalennote vom Eintritt in die nächste Reifephase kündigt.		

1964	Canzemer Altenberg Riesling hochfeine Auslese Bischöfliches Priesterseminar Trier, Saar	<i>-/- P</i>
------	---	--------------

Der bernsteinfarbene Wein löste sehr unterschiedliche Reaktionen aus, was sich auch drastisch in der Bewertung ausdrückte. Während mehrere Verkoster mit sensorischen Beschreibungen wie »verbranntes Gummi« und »Geranienton« nichts Positives mehr entdecken konnten und deswegen keine Punkte vergaben, gab es bei den Befürwortern Big Points für Tiefe und Bandbreite. Hier einen Durchschnittswert zu erzwingen, wäre sinnlos – jedem das Seine, wie schon die alten Römer weise meinten.

1959	Canzemer Altenberg Riesling feinste Auslese Bischöfliches Priesterseminar Trier, Saar	<i>89/92 P</i>
------	---	----------------

Bei einer dunklen Bernsteinfarbe hofft man immer auf einen edelsüßen Wein, der viele Jahre lang sacht oxidiert ist. Erfreulicherweise bestätigt die Nase dieses Best-Case-Szenario, wenn auch nussige Aromen und der Duft gebrannter Mandeln schon fortgeschrittene Reife anzeigen. Nuancen von karamellisierter Orange, getrockneter Feige und dunklen Röstnoten wirken am Gaumen zwar ein bisschen angebrannt, verleihen dem Wein aber andererseits eine gewisse Komplexität, die von der fein dosierten Restsüße nicht überdeckt wird. Eine für den Jahrgang erstaunliche Säure hat das ihrige zur Langlebigkeit beigetragen.

2010	Kanzemer Altenberg Riesling Beerenauslese Bischöfliche Weingüter Trier, Saar	<i>92/96 P</i>
------	--	----------------

Schon die noch recht hellgoldene Farbe deutet ein Reifestadium an, das ein Kontrastprogramm zum in Ehren gealterten vorherigen Wein bildet. So versprechen in der Nase ausladende tropische Fruchtaromen nicht nur opulente Süße, sondern auch noch jugendliche Frische. Am Gaumen tragen Nuancen von Orange, Ananas und Papaya zur Süße bei und fügen zudem noch viel Saft und feinbittere Pikanz hinzu. Animierende Säure und ein Hauch von Akazienhonig wirken im Abgang zusätzlich stimulierend.

1999	Kanzemer Altenberg Riesling Beerenauslese Bischöfliches Priesterseminar Trier, Saar	<i>94/95 P</i>
------	---	----------------

Mittelgold mit viel Glanz. Äußerst dezent in der Nase – eine sehr feine Waldhonignote begleitet delikate Geruchsnuancen von eingelegten Aprikosen und Orangenmarmelade, und ein Hauch von Lanolin erinnert sogar an einen noblen Sauternes. Am Gaumen geht es so weiter, wobei dann doch der Vergleich mit Sauternes enden muss: Trotz seiner edlen Süße mit Botrytisnoten kommt hier auch dank des moderaten Alkoholgehalts mehr die filigrane Komplexität des Rieslings zum Ausdruck und lässt den Wein fast noch jugendlich wirken.

2007	Kanzemer Altenberg Riesling Trockenbeerenauslese Bischöfliches Priesterseminar Trier, Saar	<i>95/97 P</i>
------	--	----------------

Gold von mittlerer Farbtiefe mit hellem Glanz. Die Nase wird von einem intensiven Duft betört, in dem sich Aromen von Dörrobst, getrockneten Feigen, Waldhonig und ein Hauch Grafit aneinanderreihen. Am Gaumen mit satter Textur, fast ölig, gepaart mit süßer Opulenz. Rosinen und in Honig eingelegte Feigen verwöhnen die Zunge mit üppiger Süße, aber der Geschmack saftiger tropischer Früchte bringt auch eine animierende Frische in den unendlich langen Abgang. Ein Elixir für die Ewigkeit!

2020	Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese Bischöfliche Weingüter Trier, Mosel	<i>92/92 P</i>
------	--	----------------

Nicht nur der helle Silberschein verrät, dass es sich hier um einen ganz jungen Wein handelt: In der Nase findet sich noch eine leicht hefige Note, die sich aber bestens mit dem Duft frisch gebackener Stachelbeertorte verträgt. Der Geschmack liefert alle klassischen Moselqualitäten: leicht spritzig, beschwingt, rassige Säure, knackige Frucht. Tanzt auf der Zunge.

2012	Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese Friedrich-Wilhelm-Gymnasium, Mosel	<i>92/92 P</i>
------	---	----------------

Beginnt in der Nase frisch und fruchtig mit Duftnoten von Stachelbeere und Apfel, bevor sich ein delikates Aroma von Blütenhonig bemerkbar macht. Am Gaumen kommen zur Frucht schon reifere vegetabile Nuancen hinzu, ohne jedoch die animierende Qualität des Weins zu beeinträchtigen. Auch hier gibt es wieder etwas Honig zu kosten, eher wachsig als flüssig und mit vornehm verhaltener Restsüße.

2006	Trittenheimer Apotheke Riesling Auslese Bischöfliches Priesterseminar Trier, Mosel	<i>94/94 P</i>
------	--	----------------

Dezente Aromen von Orangenmarmelade und Lanolin deuten auf einen reiferen Riesling mit edler Restsüße hin. Auf der Zunge wird der Geschmack marinierter Orangen von einer satten Textur getragen. Die stattliche Restsüße wird gekonnt von zartbitteren Schalennuancen und spritzigen Zitrusnoten belebt.

1976	Trittenheimer Apotheke Riesling Auslese Bischöfliches Priesterseminar Trier, Mosel	<i>96/95 P</i>
------	--	----------------

Tiefes Gold, das ins Bernsteinfarbene übergeht, kündigt von fortgeschrittener Reife – umso überraschender wirkt in der Nase eine anfängliche Pfefferminznote mit ihrer kühlen Frische. Delikate Aromen von Karamell und Haselnuss brauchen etwas länger, um sich zu entfalten, bestätigen dann aber die ursprüngliche Vermutung über das Alter dieser Auslese. Am Gaumen vibriert der Wein förmlich noch, wirkt trotz seiner beträchtlichen Restsüße sehr frisch und in keiner Weise klebrig.

1975	Trittenheimer Apotheke Riesling Auslese Bischöfliches Priesterseminar Trier, Mosel	<i>91/93 P</i>
------	--	----------------

Goldener Farbton mittlerer Tiefe. Sehr dezent in der Nase mit Aromen von karamellisiertem Apfel und einem delikaten Honigtupfer. Der Restzucker am Gaumen liegt eher im fruchtigen als im edelsüßen Bereich, die Säure ist ziemlich straff. Insgesamt nicht ganz so abgerundet wie der 76er, verdient aber trotzdem Lob als großer Wein aus einem kleineren Jahrgang.

1971	Trittenheimer Apotheke Riesling Auslese Bischöfliches Priesterseminar Trier, Mosel	<i>92/93 P</i>
------	--	----------------

Tiefes Gold lässt auf ehrwürdiges Alter und möglicherweise auch etwas Botrytis schließen. In der Nase kommt es zu einem faszinierenden Kontrast zwischen Aromen von Butterbonbon und Karamell auf der einen und einer rauchigen

FLIGHT 4

Der Name Nies'chen mag ein bisschen mauerblümchenhaft klingen, aber die Weine bestachen mit sehr eigenständigem Charakter von wirklichem Wiedererkennungswert. Ihr intensives Bukett zeigte sich weniger fruchtbetont als das der Weine von Saar und Mosel und stellte dafür mehr Blüten- und Kräuteraromen in den Vordergrund. Am Gaumen spielte pränante Säure stets eine tragende Rolle, die Frucht war oft zarter, aber sehr präzise, die Restsüße etwas verhaltener.

2015	Kaseler Nies'chen Riesling Spätlese Meisterstück Bischöfliche Weingüter Trier, Ruwer	<i>92/92 P</i>
------	--	----------------

Wirkt äußerst animierend und kühl in der Nase mit der Frische eines Regenschauers und zarten Aromen von grünen Äpfeln. Am Gaumen vereinen sich der Geschmack von knackigem Apfel und spritziger Grapefruit mit rassisger Säure zu einer erfrischenden Köstlichkeit mit einem dezent restsüßen Schwänzchen.

2018	Kaseler Nies'chen Riesling Auslese Bischöfliche Weingüter Trier, Ruwer	<i>93/93 P</i>
------	--	----------------

Florale und an Obstblüte erinnernde Aromen betören die Nase mit Feinheit statt mit Überschwang, da kommt am Gaumen die reichhaltige Süße doch etwas unerwartet. Sogar Honig kann man entdecken, aber gleichzeitig liefern spritzige Zitrusnoten viel Frische, feinbittere Nuancen von Zitruschale anregende Pikanz. Fast schon ein Wunder, dass man dem erbarmungslos heißen Jahr 2018 solch eine beschwingte Auslese entlockt hat.

Note auf der anderen Seite. Am Gaumen deutet eine satte Textur auf hohen Extrakt hin, aber neben der Süße tendiert der Wein zu einer leichten Bitterkeit mit Nuancen von Quitte und Orangenmarmelade mit Schalen. Trotz anhaltender Säure im Finish lässt die Spannung etwas nach, der Höhepunkt dürfte schon überschritten sein.

1969	Trittenheimer Apotheke Riesling feinste Auslese Bischöfliches Priesterseminar Trier, Mosel	<i>90/94 P</i>
------	--	----------------

Wieder ein Spalterwein mit einer Bewertungsspanne von 88 bis 99 (!) Punkten, wovon freilich wie immer die höchste und die tiefste Note nicht in den Durchschnittswert eingehen. Olfaktorische Wahrnehmungen reichen von Tee und Speck bis zu verbranntem Karamell. Vielleicht sollte man beim Geschmack die positiven Urteile in den Vordergrund stellen, die auf Harmonie, Eleganz und einen großen Spannungsbogen mit viel frischer Säure hinauslaufen; nur eine Minderheit fand den Wein leicht bitter, etwas ausgezehrt und mangelhaft profiliert.

2003	Trittenheimer Apotheke Riesling Beerenauslese Friedrich-Wilhem-Gymnasium, Mosel	<i>97/96 P</i>
------	---	----------------

Mittleres Gold mit viel Glanz deutet an, dass sich dieser Wein im besten Alter befindet. Das bestätigt ein Duft, in dem sich reichhaltige Aromen exotischer Früchte mit einem Hauch von Lanolin und Schusterleim vereinigen, der edelsten olfaktorischen Form von Klebstoff. Große Dichte und Konzentration mit fast öligem Textur beeindrucken am Gaumen, köstliche Orangenmarmelade und süße Mandeln ergeben ein überschwängliches Geschmackserlebnis, das trotz seiner Üppigkeit von einer gesunden Säure zum harmonischen Abschluss geführt wird.

1949	Trittenheimer Laurentiusberg Riesling Beerenauslese Bischöfliches Priesterseminar Trier, Mosel	<i>98/98 P</i>
------	--	----------------

Ein Farbspektrum von Bernstein bis Mahagoni weckt außergewöhnliche Erwartungen, und diese werden nicht enttäuscht – die pedantische Zerlegung des Dufts in Aromen von Honig, Karamell, Ahornsirup, Marzipan und Schokolade kann seine faszinierende Komplexität nur andeuten. Zusammen mit fein rauchigen und nussigen Nuancen kommt das einem Malmsey nahe, der edelsten Variante eines süßen Madeiras. Trotz der schwelgerischen Süße am Gaumen, bei der auch Datteln, Feigen und Dörrobst hineinspielen, wirkt die Konsistenz keinen Moment klebrig. Eine knausrige Bepunktung mit 97 wird von viermal 99 beschämt. Früher eine eigenständige Lage, wurde der Laurentiusberg durch das Weingesetz 1971 der Apotheke zugeschlagen.

2011	Kaseler Nies'chen Riesling Auslese Bischöfliche Weingüter Trier, Ruwer	<i>92/92 P</i>
------	--	----------------

Schon die wachsigen und rauchigen Düfte stellen klar, dass dieser Wein deutlich weiter gereift ist als der vorige. Trotz Geschmacksnuancen von Honig und Marzipan hält sich die Restsüße im Rahmen und wirkt gut eingebunden. Mangels Ecken und Kanten fanden ihn manche Verkoster am Gaumen etwas beliebig, Freunde eines gefälligeren Rieslingstils hingegen könnte er genau deswegen ansprechen.

1976	Kaseler Nies'chen Riesling Auslese Bischöfliche Weingüter Priesterseminar Trier, Ruwer	<i>95/92 P</i>
------	--	----------------

Goldene Farbe mittlerer Tiefe deutet auf einen reifen Wein hin. Die Nase beeindruckt mit einer faszinierenden Komposition aus Harz, Trüffel, Waldboden, aber auch einer frischen Minznote. Dazu kommt am Gaumen noch eine rauchige Kühle, begleitet von feinfruchtigen Nuancen von Quitte und Pomeranze. Eine fast drastische Säure gibt dem Wein Kante und lässt ihn etwas trockener erscheinen, als man von einer Auslese erwarten würde. Begeisterung bei mir, nur Wohlwollen bei der übrigen Jury.

2017	Kaseler Nies'chen Riesling Beerenauslese Bischöfliche Weingüter Trier, Ruwer	94/95 P
-------------	--	----------------

Duftnoten von Honig, Lanolin und tropischen Früchten in Sirup bereiten ein süßes Geschmacksspektakel am Gaumen vor, zu dem dann Karamell und Butterbonbon weitere betörende Nuancen beisteuern. Gelobt wird auch die Fülle exotischer Frucht. Ein Hedonist lässt sich da zu 100 Punkten hinreißen, wo der Nörgler die süße Üppigkeit etwas eindimensional findet.

2005	Kaseler Nies'chen Riesling Beerenauslese Bischöfliche Weingüter Trier, Ruwer	95/94 P
-------------	--	----------------

Schon beim ersten Einatmen begeistert dieses Nies'chen mit spritzigen Zitrusaromen und dem Duft frischer Ananas. Am Gaumen wird es dann schon richtig süß mit mehr als nur Andeutungen von Butterbonbon und Marzipan. Viel Schmelz, gepaart mit saftiger Säure, verbindet Fülle mit Eleganz. So sehen es alle – mit einer Ausnahme.

1999	Kaseler Nies'chen Riesling Beerenauslese Bischöfliche Weingüter Priesterseminar Trier, Ruwer	97/95 P
-------------	--	----------------

Ein opulenter Duft spannt den Aromenbogen von Waldhonig und Rosinen bis zu tropischer Frucht. Sehr, sehr süß am Gaumen, likörartig mit fast ölgiger Textur und trotzdem viel Saft. Exotische Nuancen reichen von marinierten Zitrusfrüchten bis zu Papaya und Passionsfrucht. Auch Honig, Rosinen und Feigen tragen das ihre zu dieser Köstlichkeit bei.

1989	Kaseler Nies'chen Riesling Beerenauslese Bischöfliche Weingüter Priesterseminar Trier, Ruwer	98/95 P
-------------	--	----------------

Ein sehr dunkler, satter Goldton vermittelt schon dem Auge, dass wir mit diesem Wein noch tiefer in die Geschichte edelsüßen Rieslings eintauchen. Mit dabei sind dickflüssiger Honig, tropische Früchte und Rosinenaromen; faszinierende Noten von Rauch und Harz steigern die Komplexität noch weiter. Hier verschwimmen die Grenzen zwischen Beeren- und Trockenbeerenauslese.

FLIGHT 5

2017	Scharzhofberger Riesling Kabinett Bischöfliche Weingüter Trier, Saar	90/91 P
-------------	--	----------------

Duftnoten von nassem Kiesel und grünem Apfel wecken Erwartungen von Kühle und Frische. Am Gaumen wirkt der Wein knackig, saftig und spritzig, im Finish sogar leicht adstringierend mit einer wachsigem Schalennote.

2013	Scharzhofberger Riesling Kabinett Bischöfliche Weingüter Trier, Saar	91/92 P
-------------	--	----------------

Ein eher dezenter Duft vereint Erinnerungen an eine Blumenwiese mit einem Hauch von Holunder und auch pflanzlich-grünen Noten. Der Geschmack von knackigen Stachelbeeren mit strammer Säure lässt einem das Wasser im Mund zusammenlaufen, während die Restsüße eher verhalten bleibt. Ein schlanker Kabinett mit viel Biss und ohne Alterserscheinungen.

2012	Scharzhofberger Riesling Kabinett Bischöfliche Weingüter Trier, Saar	93/92 P
-------------	--	----------------

Dem anfänglichen frischen Duft grüner Kräuter folgen bei weiterem Luftkontakt Aromen von Rauch und Wachs, die den Übergang zu fortgeschrittener Reife kennzeichnen. Diese Entwicklung von fruchtigen Primär- zu komplexen Tertiäraromen spiegelt auch der Geschmack wider, und obwohl die Wärme des Jahres in einer vollmundigen Textur Ausdruck findet, hat man es vortrefflich verstanden, eine gesunde Säure beizubehalten. Ein Kabinett der harmonischen Art.

1971	Scharzhofberger Riesling Kabinett Hohe Domkirche Trier, Saar	94/91 P
-------------	--	----------------

Sticht bei der Blindverkostung dieses Flights schon allein durch seine tiefgoldene Farbe hervor, die auf ein ehrwürdiges Alter schließen lässt. Bestätigung kommt in der Nase mit rauchigen und nussigen Aromen sowie einem Hauch von Leder, während Frucht keine Rolle mehr spielt. Wirkt am Gaumen schon fast trocken,

2012	Kaseler Kehrnagel Riesling Eiswein Bischöfliche Weingüter Trier, Ruwer	95/96 P
-------------	--	----------------

Mittleres Gold mit viel Glanz im Erscheinungsbild. Obwohl auch hier die Düfte von Honig und exotischen Früchten ein süßes Versprechen abgeben, findet sich dazu eine Frische, die an einen kühlen Waldbach erinnert. Am Gaumen wirkt die Süße zwar nicht ganz so üppig und komplex wie bei anderen Weinen dieses Flights, dafür betont eine pulsierende Säure die Frische.

1994	Kaseler Nies'chen Riesling Eiswein Bischöfliche Weingüter Trier, Ruwer	97/97 P
-------------	--	----------------

Bei der tiefgoldenen Farbe und dem rauchigen Duft von Earl Grey mit einem Hauch von Honig fühlt man sich fast in die Atmosphäre eines englischen Teeladens versetzt. Dort bietet man zu diesem Getränk traditionell auch süßes Gebäck an, und tatsächlich finden sich im Geschmack neben Noten von dunklem Karamell und gebrannten Mandeln köstliche Nuancen von honigbestrichenem Gingerbread (Ingwerkuchen). Ein Eiswein, der zeigt, wie Opulenz und Facettenreichtum unter einen Hut gebracht werden können.

1988	Kaseler Nies'chen Riesling Eiswein Bischöfliche Weingüter Trier, Ruwer	98/98+ P
-------------	--	-----------------

Es mag wie ein Sakrileg klingen, aber der Duft dieses Weins erinnert mehr an Pedro Ximénez als an Riesling – die luftgetrockneten rosinenartigen PX-Beeren werden fast exklusiv für süßen Sherry verwendet, dessen feinste Exemplare himmlisch riechen. Der 88er-Eiswein ist sogar einen Tick feiner als die anderen Jahrgänge, weil die Süße etwas frischer wirkt. Madeirakuchen und cremige Nusstorte mit einem Hauch von Zitronenschale bringen den Geschmack an die Grenzen der edelsüßen Ekstase.

auch weil sich die Restsüße ziemlich zurückgezogen hat, während die Säure immer noch präsent ist. Ein Kabinett, der mehr durch Facettenreichtum und Finesse beeindruckt als durch Sturm und Drang.

2019	Scharzhofberger Riesling Spätlese Bischöfliche Weingüter Trier, Saar	92/93 P
-------------	--	----------------

Der silberhelle Glanz deutet schon an, dass es sich um einen Jungspund handeln muss. Auch in der Nase könnte der Kontrast zum vorigen Wein nicht größer sein, Aromen von Zitrusfrüchten, frischem Apfel und grünem Gras stimulieren die Nase mit herrlicher Frische. Dazu kommt ein spritziges Auftreten am Gaumen, wo sich knackige Frucht, pulsierende Säure und eine köstliche, nicht übertriebene Restsüße zu tollem Trinkvergnügen vereinen.

2015	Scharzhofberger Riesling Spätlese Bischöfliche Weingüter Trier, Saar	94/96 P
-------------	--	----------------

Nasse Kiesel, frisches Gras und grüne Kräuter in der Nase stimmen ein auf ein anregendes sensorisches Erlebnis. Diese Erwartung wird am Gaumen erfüllt mit Nuancen von frischem Steinobst, markanter salziger Mineralität und animierender Säure; feine Honignoten setzen das süße Tüpfelchen aufs i. Ein Kompliment für das Fingerspitzengefühl, mit dem diesem heißen Jahr ein so kühler Wein abgewonnen wurde!

2012	Scharzhofberger Riesling Spätlese Bischöfliche Weingüter Trier, Saar	94/93 P
-------------	--	----------------

In der Nase fast schon exotisch mit zarten Duftnoten tropischer Früchte, dazu gesellen sich ein Hauch von Kerosin und etwas Bienenwachs als Zeichen einer fortgeschrittenen Entwicklung. Vollmundig und reif am Gaumen mit satter Textur und saftiger, mit einer dezenten Honignote veredelter Frucht. Eine dem Jahrgang entsprechend üppige Spätlese mit verhaltener Säure.

2011	Scharzhofberger Riesling Spätlese Bischöfliche Weingüter Trier, Saar	93/94 P
-------------	--	----------------

Der Duft spannt einen faszinierenden Bogen von Aromen, in dem sich immer noch fruchtige Nuancen von Aprikose und Pfirsich zeigen, obwohl Reifennoten

FLIGHT 6

2018	Scharzhofberger Riesling Auslese Bischöfliche Weingüter Trier, Saar	91/93 P
-------------	---	----------------

Sehr zurückhaltend in der Nase mit einer dezenten Komposition von fruchtigen und floralen Aromen. Am Gaumen fruchtig frisch, saftig und spritzig, ein ziemlich unkomplizierter, gut trinkbarer Wein, dessen Restsüße eher zu einer Spätlese passen würde.

2003	Scharzhofberger Riesling Auslese Goldkapsel Bischöfliche Weingüter Trier, Saar	93/92 P
-------------	--	----------------

Duftnoten von Rauch und Schalenwachs, von Dörrobst sowie getrockneten Blumen und Kräutern deuten zusammen mit der tiefgoldenen Farbe auf fortgeschrittene Reife. Am Gaumen zeigt der Wein viel Körper und reichlich Restsüße, die sich geschmacklich in Nuancen von Honig und Orangenmarmelade ausdrückt. Für die zurückhaltende Säure springen feinbittere und rauchig mineralische Noten in die Bresche. Harmonisch und noch kein bisschen müde.

1993	Scharzhofberger Riesling Auslese Hohe Domkirche Trier, Saar	94/92 P
-------------	---	----------------

Eher vegetabil und mineralisch in der Nase mit duftigen Andeutungen von Kreide und Rauch. Hat viel Körper und vollmundige Textur, was aber von einer herzhafte Säure gut aufgefangen wird. Restsüße und Frucht zeigen Altersmilde. Was davon zu halten sei, darüber gab es in der Jury verschiedene Meinungen, die sich in einer Spannweite von zehn Punkten widerspiegeln.

1990	Scharzhofberger Riesling Auslese Hohe Domkirche Trier, Saar	95/91 P
-------------	---	----------------

Gold mittlerer Tiefe, aber noch mit viel Glanz. In der Nase bestätigen Aromen von Tee und Rauch den Eindruck von fortgeschrittenem Alter. So spielt am Gaumen die fruchtige Komponente keine große Rolle mehr, salzige und steinige Noten rücken dafür die Mineralität in den Vordergrund. Ein gut eingespieltes Team von animierender Säure und feiner Restsüße sorgt für einen harmonischen Abgang.

2003	Scharzhofberger Riesling Beerenauslese Bischöfliche Weingüter Trier, Saar	94/94 P
-------------	---	----------------

Hier vergab eine absolute Koryphäe des deutschen Weins begeistert die Höchstnote, weil sie florale Vollendung, facettenreiche Aromatik und auserlesene Frucht bewunderte. Bei den anderen Verkostern hat den Wein wohl Punkte gekostet, dass ihm bei aller berücksenden süßen Fülle mit buttriger und cremiger Konsistenz sowie reichen Geschmacksnuancen von Karamell und Biskottentorte ein bisschen die Spannung fehlt.



wie Harz, Feuerstein und Waldhonig die Führung übernommen haben. Tendiert am Gaumen in der Restsüße schon eher zur Auslese, die aber von rauchiger Mineralität und gesunder Säure gut in Schach gehalten wird.

1999	Scharzhofberger Riesling Beerenauslese Hohe Domkirche Trier, Saar	93/94 P
-------------	---	----------------

Die ungewöhnliche und ziemlich ausgeprägte Duftkomposition von Cassis, Jasmin und Lanolin kann man faszinierend, aber auch gewöhnungsbedürftig finden. Den Geschmack bestimmt eine karamellartige Süße, deren Wirkung durch die fast ölige Textur noch verstärkt wird. Nuancen von Rauch und Tee spiegeln fortgeschrittene Reife wider und bringen etwas Komplexität in den Abgang. Leichte Abstriche gibt es für einen kaum wahrnehmbaren muffigen Hauch.

1994	Scharzhofberger Riesling Beerenauslese Hohe Domkirche Trier, Saar	95/95 P
-------------	---	----------------

Tiefes Gold mit hellem Glanz. In der Nase leiten Aromen von Karamell und Butterbonbon ein schwelgerisches sensorisches Erlebnis ein, das dann mit üppigen Geschmacksnoten von Blütenhonig und Orangenmarmelade vervollständigt wird. Bei so viel Opulenz kann die Komplexität auch schon mal auf der Strecke bleiben.

1994	Scharzhofberger Riesling Trockenbeerenauslese Hohe Domkirche Trier, Saar	97/97 P
-------------	--	----------------

Eine TBA vom Scharzhofberg muss nicht von Egon Müller sein, wie dieses edelsüße Meisterwerk von der Hohen Domkirche eindrucksvoll beweist. Die Nase betört eine opulente Duftkomposition von Honig, Harz, marinierten Orangen und Karamell sowie einem Hauch grüner Minze, der Frische ins Geruchserlebnis bringt. Die satte Textur am Gaumen ist durchaus mit der eines Likörs vergleichbar, aber unendlich komplexer, was man aber nur erlebt, wenn man den Wein ganz langsam auf der Zunge zergehen lässt. Im Finish noch einmal üppig süße tropische Früchte, veredelt von einer dezent nussigen Note.

1989	Scharzhofberger Riesling Beerenauslese Hohe Domkirche Trier, Saar	-/- P
-------------	---	--------------

Der Spalterwein schlechthin: Fünf Verkoster mochten wegen eines Korkschmeckers keine Bewertung abgeben, ein Teilnehmer fand den Wein sensationell und von großartiger Harmonie; dem standen Kommentare wie »flach« und »Mangel an Präzision« gegenüber. Die größte Gerechtigkeit ließ dieser Beerenauslese wohl der Verkoster widerfahren, der neben der enormen Restsüße idiosynkratische Komponenten wie Waldboden, Steinpilz und Grafit entdeckte. Diese Kombination kann man mögen, war aber nicht im Sinne des (anwesenden) Erzeugers. 🍷





FINE

DAS WEINMAGAZIN

SCHLAGEN SIE ZU

UNTER DEM STICHWORT »ACHTFUERSECHS«
BESTELLEN SIE IM ABONNEMENT ACHT AUSGABEN
ZUM PREIS VON SECHS FÜR NUR € 120,–

INKL. VERSAND (D) | BESTELLUNG PER TELEFON +49 611 5055 840,
FAX +49 611 5055 842 ODER PER E-MAIL ABO@FINE-MAGAZINES.DE

TRETORRI

DER VERLAG FÜR ESSEN, TRINKEN & GENUSS