

# GROSSE GEWÄCHSE 2010

## Vorpremiere des VDP am 23. August in Wiesbaden

alle Beschreibungen und Bewertungen von Thomas Boxberger-von Schaabner © alle Recht vorbehalten | [www.extraprima.com](http://www.extraprima.com) |

Die Vorpremiere der GROSSEN GEWÄCHSE des VDP ist ein fester Termin im Kalender der ‚deutschweinininteressierten‘ Weinjournalisten. Nur wenige Händler werden dazu eingeladen. In diesem Jahr war es mir erstmals möglich, am 23. August 2011 teilzunehmen. Für die Verkostung der rund 320 Weine waren zwei Tage vorgesehen. Leider gab es nur noch Platz für einen Verkostungstag. Daher war Eile geboten und ich konnte in 9 Stunden unter (dank des VDP) optimalen Bedingungen 211 der wichtigsten GROSSEN GEWÄCHSE verkosten: Nahezu alle Rieslinge sowie die führenden Weiß-, Grau- und Spätburgunder! Alle 211 Weine habe ich bewertet und beschrieben. Im Nachfolgenden können Sie die Verkostungsergebnisse nachlesen. Um diesen Bericht nicht ausufern zu lassen, habe ich nur die Beschreibungen der besten Weine wiedergegeben. Eine zeitintensivere Nachverkostung führt zu deutlich ausführlicheren Notizen, wie Sie dies bei den 2010er GGs PECHSTEIN, KIRCHENSTÜCK UND KIESELBERG vom WEINGUT VON WINNING im nachfolgenden nachlesen können. Diese wurden etwa 3 Wochen zuvor als füllfertige Muster in aller Ruhe von mir degustiert. Viel Spaß bei der Lektüre...

Hinweis: Die Weine von Weingut Keller aus Flörsheim-Dalsheim waren NICHT bei der VDP-Premiere zu verkosten und fehlen daher in diesem Bericht!

## GROSSE GEWÄCHSE - RIESLING 2010

Die besten Weine im Überblick mit Bewertungen ab 92/100 aufwärts:

### **98/100**

KIESELBERG – Von Winning / Pfalz

### **96/100**

MORSTEIN – Wittmann / Rheinhessen

### **95-96/100**

HERMANNSHÖHLE – Dönnhoff / Nahe

### **95/100**

BRUNNENHÄUSCHEN – Wittmann / Rheinhessen

FELSENBERG – Schäfer-Fröhlich / Nahe

HALENBERG – Emrich-Schönleber / Nahe

KIRCHENSTÜCK – Von Winning / Pfalz

PECHSTEIN – Von Winning / Pfalz

UHLEN ‚LAUBACH‘ – Heymann-Löwenstein / Mosel (*feinherb*)

### **94/100**

FRÜHLINGSPLÄTZCHEN – Emrich-Schönleber / Nahe

HALENBERG – Schäfer-Fröhlich / Nahe

HÖLLBERG – Wagner-Stempel / Rheinhessen

KALKOFEN – Von Winning / Pfalz

KIRCHSPIEL – Wittmann / Rheinhessen

SCHARZHOFBERGER – Van Volxem / Saar (*feinherb*)

### **93/100**

DELLCHEN – Dönnhoff / Nahe

HEERKRETZ – Wagner-Stempel / Rheinhessen

JESUITENGARTEN – Geh. Rat Dr. von Bassermann-Jordan / Pfalz

KASTANIENBUSCH – Ökonomierat Rebholz / Pfalz

KIRCHENSTÜCK – Dr. Bürklin-Wolf / Pfalz

KIRCHSPIEL – Groebe / Rheinhessen

KUPFERGRUBE – Schäfer-Fröhlich / Nahe

LANGENMORGEN – Christmann / Pfalz

MARIENBURG – Clemens Busch / Mosel

MARIENBURG ‚Rothenpfad‘ – Clemens Busch / Mosel

OHLIGSBERG – Haart / Mosel

PITTERSBERG – Kruger-Rumpf / Nahe

REITERPFAD – Reichsrat von Buhl / Pfalz

SCHLOSSBERG – Schlossgut Diel / Nahe

UHLEN ‚BLAUFÜSSERLAY‘ – Heymann-Löwenstein / Mosel (*feinherb*)

## 92-93/100

GAISBÖHL – Dr. Bürklin-Wolf / Pfalz  
KIRCHENSTÜCK – Geh. Rat Dr. von Bassermann-Jordan / Pfalz  
KIRCHENSTÜCK – Reichsrat von Buhl / Pfalz  
PECHSTEIN – Dr. Bürklin-Wolf / Pfalz  
RAUSCH trocken – Forstmeister Geltz-Zilliken / Saar

## 92/100

AULERDE – Wittmann / Rheinhessen  
DAUTENPFLÄNZER – Kruger-Rumpf / Nahe  
FELSENECK – Schäfer-Fröhlich / Nahe  
GOLDTRÖPFCHEN – Haart / Mosel  
GOTTESFUSS – Van Volxem / Saar (*feinherb*)  
HERMANNNSBERG – Gut Hermannsberg / Nahe  
HOHENMORGEN – Geh. Rat Dr. von Bassermann-Jordan / Pfalz  
JESUITENGARTEN – Reichsrat von Buhl / Pfalz  
KARTHÄUSERHOFBERG – Karthäuserhof / Ruwer  
KASTANIENBUSCH ‚Köppel‘ – Dr. Wehrheim / Pfalz  
KUPFERGRUBE – Gut Hermannsberg / Nahe  
KIESELBERG – Georg Mosbacher / Pfalz  
LANGENBERG – Diefenhardt'sches Weingut / Rheingau  
MARIENBURG ‚Fahrlay‘ – Clemens Busch / Mosel  
MARIENBURG ‚Fahrlay-Terrassen‘ – Clemens Busch / Mosel (*feinherb*)  
MARIENBURG ‚Falkenlay‘ – Clemens Busch / Mosel (*feinherb*)  
RÖTTGEN – Heymann-Löwenstein / Mosel (*feinherb*)  
SONNENUHR – Reichsgraf von Kesselstatt / Mosel  
SPIESS – Von Winning / Pfalz  
TREPPCHEN – Dr. Loosen / Mosel  
UNGEHEUER – Reichsrat von Buhl / Pfalz  
UNGEHEUER – Dr. Bürklin-Wolf / Pfalz

---

Beschreibungen:

### **MOSEL-SAAR-RUWER ‚trocken‘**

*Die trockenen Weine von Mosel, Saar und Ruwer zeigten sich von einem ausgewogenen, hohen Niveau. Saftige Fruchtaromen und strahlende Säure sind die herausstechenden Merkmale. 2010 ist sicherlich nicht der komplexeste Jahrgang, brachte allerdings ein schönes Spiel und gute Struktur hervor. Weiter unten finden Sie die Weine aus ‚Erster Lage‘ deren Restzuckergehalt über dem für die Kategorie ‚trocken‘ liegt.*

#### **MARIENBURG - Clemens Busch**

##### **93/100**

Dicht, süßlich und komplex schimmert die satte Frucht im Bouquet durch, mit feinen, cremigen Holznoten unterlegt, was sicherlich manchen Verkoster irritierte! Ein satter, raumgreifender und vielschichtiger Riesling im Mund, dessen drahtige Säure mit rassischer Frucht große Spannung erzeugt. Sehr komplex und tief, ganz lang und mythisch im Nachhall.

#### **MARIENBURG ‚ROTHENPFAD‘ - Clemens Busch**

##### **93/100**

Ganz komplex und offen, mit großer steiniger Würze präsentiert sich der Rothenpfad. Der dezente Muff-Ton ist Ausdruck seiner Jugend und der vermutlich spontan geführten Gärung. Sehr tief und etwas weniger explosiv als der einfache Marienburg in der Nase. Dicht gepackte, rassige Struktur im Mund mit steiniger Würze und feinem Schmelz vom Holz. Enorme spannungsgeladene Säure mit grandiosem Spiel darin von eng verwobenen Kräutern, Mineralität und Frucht. Feingliedrig und vielschichtig, ist dies ein Wein, der ewig hält.

#### **OHLIGSBERG – Haart**

##### **93/100**

Ganz dicht, tief, hochkomplex und druckvoll präsentiert sich die Nase des Ohligsberg – voll, sehr kernig und würzig, durchaus intellektuell anspruchsvoll. Im Mund erzeugt er eine enorme Spannung, sehr kraftvoll und komplex, mit großer, weit gefaßter Aromatik. Vielschichtig, dennoch geschlossen und massiv auftretend und zugleich luftig wirkend, bleibt er sehr lange am Gaumen.

## **RAUSCH – Forstmeister Geltz-Zilliken**

**92-93/100**

Anziehend duftig, offen, weit gefaßt und sehr elegant zeigt sich das Nasenspiel des ‚Rausch‘, der seinen Namen zurecht trägt. Tief, facettenreich und filigran, bringt dieser feine Riesling mit ausgewogener Verspieltheit seine Duftnuancen auf den Punkt. Ganz straff und saftig sein Auftakt im Mund, mit sehr stoffiger Frucht in einem sehr feingliedrigen Aufbau. Viel Schmelz darin und zarten Charme versprühend, lebt er von Eleganz und Länge, ganz trocken und mineralisch.

## **GOLDTRÖPFCHEN – Haart**

**92/100**

Zitronige Marillenfrucht mit Kräutern und kühlen Noten in der Nase, recht tief und schmelzig mit derzeit leicht hefiger Fülle. Etwas schmal strukturiert zu Anfang, dennoch sehr druckvoll und dicht gestaffelt, entfaltet er nach hinten eine großartige Aromenfülle und dicht gepackte, stoffige Frucht mit mineralischem Grip und sehr guter Länge.

## **KARTHÄUSERHOFBERG – Karthäuserhof**

**92/100**

Süß und offen spielt der Karthäuserhofberg mit fructosiger Süße und jugendlicher Klarheit. Ganz unbekümmert, saftig attackierend auf der Zunge, bringt er schöne Eleganz, eine saftige Frucht und vor allem dynamische Säure hervor, die der Dreh- und Angelpunkt an diesem gelungenen Wein darstellt.

## **MARIENBURG ‚FAHRLAY‘ - Clemens Busch**

**92/100**

Würzig, verhalten und dicht, zeigt sich der Fahrlay massiv und mit reifer Frucht ausgestattet, dennoch jugendlich und entwicklungsfähig. Seine tiefen, rauchigen Noten in der Nase erinnern an die Terroir-Würze eines Côte-Rôtie! Sehr rund und massig, bringt der Fahrlay sehr viel Säuregrip auf die Zunge. Satt und verspielt, wirkt das Mittelstück derzeit noch etwas hohl, was auf die Zeitkomponente hinweist, die diesem großen Wein zu mehr Fülle und einer höheren Bewertung verhelfen kann.

## **SONNENUHR – Reichsgraf von Kesselstatt**

**92/100**

Einen hauseigenen, edlen Kellermuff begleiten alle Kesselstatt'schen GGs, so auch die Sonnenuhr, in diesem Fall umgarnt von feiner Frucht, doch etwas helltöniger und weniger offensiv-fructosig wie die anderen. Weiße Früchte mittlerer Tiefe lassen etwas Präzision in der Nase vermissen. Rund und saftig der Auftakt im Mund, sehr ausgewogen, weit gefaßt, mit viel Schmelz und großer Tiefe, ist dies ein sehr kompletter Riesling mittlerer Komplexität. Eher aus einem Guss und etwas statisch. Sehr gut!

## **TREPPCHEN – Dr. Loosen**

**92/100**

Einladende, noch sehr verhaltene Nase mit weißen Früchten. Satt, saftig und reif, bringt dieser Riesling gute Struktur und würzigen Druck auf die Zunge. Das Treppchen wirkt weniger süß als die anderen Loosen-GGs, dadurch steht die Mineralität mehr im Vordergrund und er wirkt wesentlich stilvoller. Sicherlich ein abendfüllendes Diskussionsthema zwischen Mosel-Fans und ‚trocken‘-Trinkern...

## **JUFFER SONNENUHR – Fritz Haag**

**91/100**

Sehr frisch, zitronig-grasig, helltönig und fein, bleiben die Duftkomponenten der Haag'schen Juffer Sonnenuhr sehr fest miteinander verwoben, mit leichtem Anflug von Akazienhonig im Hintergrund. Süßlich, weich und erstaunlich reif präsentiert sie sich im Mund, mit sehr dezenter, schmelziger Säure. Recht lang, sauber und druckvoll steht er im Finale da. Vorne weich, hinten straff, muss die Juffer Sonnenuhr ihre Balance wohl noch finden.

## **JUFFER SONNENUHR – Reichsgraf von Kesselstatt**

**91/100**

Stilvolle Nase mit einladener Frucht, weniger fructosig als die anderen Kesselstatts. Gute, fruchtige, rassig-mineralische Präsenz auf der Zunge, würzig, dicht und sauber. Im Abgang findet sich der hauseigene, elde Kellermuff dann doch.

## **NIES'CHEN – Reichsgraf von Kesselstatt**

**91/100**

Recht tief und offen, mit schöner Frucht und dem hauseigenen, noblen Kellermuff präsentiert sich die Nase des Nies'chens. Druckvolle Attacke im Mund, mit viel Schmelz und Rasse. Ganz würzig und kernig entwickelt er einen herrlichen Grip, gute Vielschichtigkeit und enorme Länge am Gaumen.

## **PRÄLAT – Dr. Loosen**

**91/100**

Fructosig, süß und offen, feingliedrig und spielerisch zeigt sich der Prälat in der Nase. Von steiniger Würze angetrieben, kommen im Mund dichte, fruchtige Aromen hervor, die von sattem Säuregrip und Fruchtschmelz gehalten werden. Der

Prälät besitzt schöne Rasse und Kraft, spielt jedoch für einen ‚trocken‘-Trinker zu sehr mit der Süße. Eher für eingefleischte Mosel-Fans.

### **ALTENBERG – von Othegraven**

**90/100**

Hefig, dicht, etwas fructosig und breit wirkend im ersten Naseneindruck. Etwas Schwefel und ein dezenter, edler Reduktionston weisen auf die unentwickelte Frische dieses jugendlichen Rieslings hin. Satt, dicht und mit viel Schmelz arbeitet dieser zartbesaitete, süßlich-breite Riesling bei mittlerer Dichte ein eher ‚saar-untypisches‘ Geschmacksbild auf. Seine fructosige Pfirsich-Frucht steht einer tendenziell zur Härte neigenden Säure entgegen und wartet auf ein integrierendes Zusammenspiel in der zukünftigen Entwicklung.

### **BOCKSTEIN – von Othegraven**

**90/100**

Der Bockstein zeigt sich in seiner Entwicklung noch weiter zurück als der ebenfalls jugendliche Altenberg (90/100). Noch wenig zusammengewachsen, zeigt sich das Spiel in der Nase mit Citrusnoten und fructosiger Fruchtfülle. Im Mund spiegeln sich die guten Fruchtansätze in der noch strengen Säure wieder und bauen sich zu einem noch unausgefüllten, hohlen Gebilde mit helltöniger Frucht und Citrus-Reflexen, Kräutern und Minze. Schlank, elegant, artig und tänzerisch wirkt der Bockstein noch ungelent und ähnelt von seiner durchdrungenen Leichtigkeit etwas dem Frühlingsplätzchen von Emrich-Schönleber.

### **GOLDTRÖPFCHEN – Reichsgraf von Kesselstatt**

**90/100**

Fructosig und mit der Süße spielend, begleitet das Goldtröpfchen ebenfalls ein hauseigener, edler Kellermuff in der Nase. Fruchtig, saftig und mit vereinfachter Klarheit, bringt er eine füllige Struktur auf die Zunge. Sehr ausgewogen, besitzt er große Typizität und ist ein unvermittelt Spaß machender, unkomplizierter Riesling.

### **WÜRZGARTEN – Dr. Loosen**

**90/100**

Süß, hohl, offen und etwas simpel ziert das Nasenspiel des Würzgarten eine fructosige Aromatik von mittlerer Tiefe. Süßlich, verspielt, leicht und unkompliziert, setzt er im Mund auf eine runde, weiche Mitte mit reichlich Frucht und dezent strenger Säure. Durch die fein dosierte Restsüße bleibt er etwas zu harmlos und läßt mehr mineralischen Druck vermissen. Getrocknete Pfirsiche und frische Marillen beherrschen den herzerfrischenden Abgang. Ein Wein für Mosel-Fans.

### **weitere Mosel-Saar-Ruwer-Rieslinge:**

**89/100**

**DOCTOR – Reichsgraf von Kesselstatt**

**SCHARZHOBBERGER – Reichsgraf von Kesselstatt**

**88/100**

**DOCTOR – Geheimrat J. Wegeler**

**87-91/100**

**SONNENUHR – Dr. Loosen**

**87/100**

**JOSEPHSHÖFER – Reichsgraf von Kesselstatt**

**SONNENUHR ‚LANGENBERG‘ – S.A. Prüm**

**SONNENUHR ‚LAY‘ – S.A. Prüm**

## **MITTELRHEIN**

---

*Die zwei Weine vom Mittelrhein konnten absolut nicht überzeugen.*

### **BERNSTEIN – Lanus-Knab**

**87/100**

### **HAHN – Toni Jost**

**84/100**

## **RHEINGAU**

---

*Der Rheingau hat seine ehemalige Vorrangstellung unter den deutschen Weinbaugebieten lange verloren und konnte auch mit 2010 nur schwer überzeugen. Zu simpel scheinen die Fruchtkomponenten, zu harmlos die Struktur. Hier fehlt eine schillernde Vorreiter-Figur, um dem schlummernden Potenzial Aufschwung zu verleihen.*

### **LANGENBERG – Diefenhardt'sches Weingut**

**92/100**

Der Langenberg von Diefenhardt war der überzeugendste Rheingauer Riesling bei der VDP-Präsentation in Wiesbaden. Tief, verhalten, dicht und reif, mit feinen Pfirsichfruchtnoten, besitzt er ein klassisches Nasenbild. Reif, saftig, tief und komplex startet er im Mund und baut sich zu einem klar strukturierten, klassischen Rheingau-Riesling mit Stil, Klasse und guter Länge auf. Seine bebende Säure macht ihn sehr langlebig, weshalb man Zeit und Gelassenheit mitbringen muss.

### **GRÄFENBERG – Robert Weil**

**91/100**

Der Gräfenberg ist erwartungsgemäß blitzsauber und stilvoll in der Nase, zeigt reife Früchte mit schöner Tiefe und Frische bei guter, mittlerer Komplexität. Saftig, satt und in kompakter Art, packt er im Mund an, bleibt etwas süßlich, recht lang und mit gutem Druck und präzise geführter Spannung.

### **HÖLLE – Künstler**

**91/100**

Jugendlich, verhaltener Naseneindruck mit guter Tiefe im Ansatz, der klar macht, die Hölle 2010 benötigt Zeit. Strahlend frisch im Mund, sehr rassig und mit etwas spitzer Säure ausgestattet, könnte der jugendliche Höllenwein etwas mehr Körper gebrauchen, was er vielleicht mit weiterer Reife noch gewinnen könnte. Seine kompakte Struktur ist ausgewogen, tief und fein. Somit empfiehlt er sich derzeit für Säure-Liebhaber.

### **KIRCHENSTÜCK – Künstler**

**91/100**

Eigenwillige, offene Nase von Marillenlikör durchdrungen und mit leicht rauchigen Noten, Fleischsaft, etwas simpel und süß. Rund, reif, süßlich und saftig eröffnet er im Mund, zeigt sich geschmeidig und stilvoll, mit sehr schönem Mittelstück, das Frische ausstrahlt, satt und strukturiert.

### **MARCOBRUNN – Kloster Eberbach**

**91/100**

Leicht muffig, süßlich und etwas simpel gestaltet der Marcobrunn seinen Nasenauftritt mit zarten Äpfelnoten, reif und unreif zugleich und nur mäßig tief. Kernig und dicht, mit gutem Körper überzeugt er im Mund um so mehr, sehr strukturiert, lang und nachhaltig.

### **SCHLOSSBERG- Schloss Reinhartshausen**

**91/100**

Hohl, mit fructosiger Süße und leicht dumpfer Note zeigt der Schloss Reinhartshausen gute satte Anlagen mit sehr gereiften Aromen und wenig Tiefe in der Nase. Klassisch ausgerichtet im Mund, schwingt er sich mit viel Saft, Schmelz und Würze zu einem kraftvollen, langatmigen Rheingau-Klassiker auf.

### **SCHLOSS VOLLRADS – Schloss Vollrads**

**91/100**

Süß, fructosig und leicht derb, mit weich geklopfter Frucht, laktischen Noten und etwas Unsauberkeit ist die Nase des Schloss Vollrads angereichert. Auf der Zunge dumpf und etwas ungenau, bringt er dennoch ein kerniges Mittelstück, gute Dichte und Kraft an den Gaumen. Sieht man von den leichten Mängeln ab, ist es ein massig-schwerer Rheingau-Riesling mit klassischer Struktur.

### **STEINMORGEN – Baron Knyphausen**

**91/100**

Stinkig, derb, altbacken und muffig, zeigt er etwas Frucht im Hintergrund des Duftbildes. Der Eindruck auf der Zunge ist deutlich besser: Satte, dichte Attacke mit Citrusfrucht und guter Mineralität, Zitronengras, weiße und gelbe Früchte darin, viel Kern und Kraft. Recht lang und druckvoll. Mir wäre etwas mehr Klarheit in den Aromen lieber.

### **HOHENRAIN – Jakob Jung**

**90/100**

Simpel, derb, fruchtig, offen und reif in der Nase. Leicht stumpf, gedrunken, mit schöner fructosiger Frucht im Abgang und leicht spitzer Säure. Wohlwollende 90/100, kann ich jedoch verstehen wenn man weniger gibt!

**KIRCHENPFAD – Friedrich Fendel****90/100**

Fructosig-süß und offen, zeigt diese klassisch ausgerichtete Rheingau-Nase einen guten Ansatz. Straff, sauber und mit guter Länge, gibt er sich unspektakulär aber gut gemacht.

**SCHLOSS JOHANNISBERGER – Schloss Johannisberg****90/100**

Dumpfe Nase mit wenig Tiefe, eher altmodisch und mit verhaltener Frucht ausgestattet, zeigt sich der Schloss Johannisberger auch im Mund dumpf und mit wenig Schmelz. Seine kernige Mitte gibt diesem klassischen Riesling das Rückgrat, seine durchaus dichte Struktur mündet in einer guten Länge.

**WEISS ERD – Künstler****90/100**

Duftig, feine, reife Fruchtaromen mischen sich mit weißer Schokolade, Blüten, Rosen und Kräutern, recht einladend, offen und tief. Sehr rassischer Auftakt im Mund, bleibt dann doch helltönig und etwas hohl in der Mitte. Seine zarte Struktur ist dennoch satt, saftig, aber die Nase versprach etwas mehr.

**weitere Rheingau-Rieslinge:****89/100****BERG SCHLOSSBERG – Geheimrat J. Wegeler****DOMDECHANEY – Kloster Eberbach****HÖLLE – Johannishof****HOHENRAIN – Schloss Reinhartshausen****MARCOBRUNN – Schloss Reinhartshausen****NONNBERG – Joachim Fleck****SIEGELSBURG – Detlev Ritter und Edler von Oetinger****88/100****BERG ROSENBERG – Friedrich Fendel****BERG ROTTLAND – Johannishof****BERG SCHLOSSBERG – Kloster Eberbach****DOMDECHANEY – Domdechant Werner'sches Weingut****KRONE – Graf von Kanitz****PFAFFENWIES – Graf von Kanitz****87/100****KÖNIGIN VIKTORIABERG – Joachim Flick****LENCHEN ‚ROSENGARTEN‘ – Spreitzer****MANNBERG – Langwerth von Simmern****MARCOBRUNN – Langwerth von Simmern****WALKENBERG – Toni Jost****WISSELBRUNNEN – Georg Müller Stiftung****WISSELBRUNNEN – Spreitzer****86/100****WISSELBRUNNEN – Barth****85/100****BERG ROSENECK – Fritz Allendorf****BERG SCHLOSSBERG – Schloss Schönborn****PFAFFENBERG – Schloss Schönborn****84/100****DOMDECHANEY – Schloss Schönborn****KIRCHENSTÜCK – Domdechant Werner'sches Weingut****83/100****LENCHEN – August Eser****80/100****NUSSBRUNNEN – Georg Müller Stiftung**

## **NAHE**

*Die Nahe war neben der Pfalz das beste Anbaugebiet im Jahrgang 2010. Brillante, reife Fruchtaromen paaren sich hier mit mineralischer Struktur und großer Saftigkeit. Die lebendige Säure verleiht den Rieslingen eine besondere Frische und Langlebigkeit.*

### **HERMANNSHÖHLE – Dönnhoff**

**95-96/100**

Noch jugendlich und verschlossen zeigt sich das Nasenspiel der Hermannshöhle ganz fein, dicht, tief und vielschichtig, mit grandioser Fülle und spielerischer Finesse ausgestattet, leichtgewichtig, schwebend und intensiv zugleich. Sehr feine, elegante Attacke im Mund mit viel Rasse, Grip und großer Animation darin. Sensationelle Fruchtfülle macht sich breit, die dennoch leicht und spielerisch wirkt. Toller Säuregrip mit großer Mineralität untermalt und sensationeller Länge. Grandios.

### **FELSENBERG – Schäfer-Fröhlich**

**95/100**

Grandiose Frucht und Tiefe tun sich im Nasenspiel des Felsenberg von Schäfer-Fröhlich auf. Gewürzt mit einer Prise Schießpulver, bläst er eine massive Fruchtwand mit großer Rasse entgegen, ganz dicht, süß und geschlossen. Sensationeller Auftakt im Mund mit Würze und Rasse, sowie grandioser, spannungsgeladener Frucht, enormer Dichte und großer Intensität. Satte und puristische, handgemachte Struktur eines Spontangärungskünstlers, ewig lang. Nicht so komplex wie Dönnhoffs Hermannshöhle (95-96/100), aber knapp dahinter!

### **HALENBERG – Emrich-Schönleber**

**95/100**

Traumhaft delikate, feine Nase, schwebend, differenziert definiert. Noch jugendlich verhalten und intellektuell verspielt, jedoch jetzt bereits anziehend und einnehmend. Satte Attacke im Mund mit reservierter Kraft und feingliedriger Struktur, ewig lang und mythische Finesse ausstrahlend, braucht dieser Filigrankünstler Zeit, um sich zu entwickeln. Derzeit wirkt er etwas säurelastig, aber das gibt sich noch.

### **FRÜHLINGSPLÄTZCHEN – Emrich-Schönleber**

**94/100**

Ganz fein und luftig, ja tänzerisch und tief gestaffelt, zeigt sich das Frühlingsplätzchen als großer, hochfeiner Riesling mit großartigem Säurelift in der Nase und grandiosem Spiel. Satte Attacke im Mund mit großer Würze, tief, ganz feingliedrig und vielschichtig, komplex und weit gefasst, mit grandioser Struktur. Ewig lang und ausgewogen ist dies ein ausgezeichnete Riesling mit zartem Fleisich und elegantem Schmelz.

### **HALENBERG – Schäfer-Fröhlich**

**94/100**

Grandiose, hangemachte Nase mit enormer Fülle und Komplexität. Weit gefasst und offen, jedoch nicht so intensiv wie der Felseneck. Satte Attacke im Mund, dicht, mit enormer Fülle und satter Struktur. Sein grandioser, mineralischer Druck auf der Zunge mündet in ein sattes Mittelstück mit komplexer Frucht und schöner Länge. Die satten gelben Fruchtkomponenten werden von einer bebenden Säure befeuert und schwingen lange nach.

### **DELLCHEN – Dönnhoff**

**93/100**

Mit reserviertem Nasenaustritt zeigt sich Dönnhoffs Dellchen dicht und intensiv, viel Kraft anzeigend, mit feiner, edler Frucht darin, vielschichtig und nobel. Saftig-feiner Auftakt im Mund mit viel Kraft und Würze, sehr anziehende Frucht mit feiner Saftigkeit und noble Schmelz. Wirkt leicht und verspielt.

### **KUPFERGRUBE – Schäfer-Fröhlich**

**93/100**

Ganz natürlich und locker präsentiert sich Tim Fröhlichs Kupfergrube in der Nase mit satter Frucht und leichter ‚Sponti‘-Note, tief und mit enormer Kraft und Schmelz ausgestattet. Im Mund wartet er mit sensationell druckvoller Frucht und enormer Länge auf, kraftvoll und bodenständig. Nicht so edel wie Dönnhoffs Dellchen (93/100) aber mit sehr viel Herzblut und handgemachter, reserviert-hemdsärmeliger Art.

### **PITTERSBERG – Kruger-Rumpf**

**93/100**

Steinig-rauchige Noten umgeben den Duft des Pittersberg, leicht stumpf und kreidig verhalten, doch mit guter Würze darin. Dichte, rassige Struktur im Mund mit grandiosem Säuregrip und guter Tiefenstaffelung. Wirkt luftig und kernig zugleich, mit reifen Fruchtaromen und guter Länge.

### **SCHLOSSBERG – Schlossgut Diel**

**93/100**

Mit dichter, satter Frucht, sehr kompakt und kraftvoll, präsentiert sich der Diel'sche Schlossberg. Weisse und gelbe Früchte offerieren ein weit gefächertes Aromenspektrum, das bis tief in den Hintergrund führt. Rassiger Auftakt im Mund mit reichlich Kern und satter Extraktion. Seine großartige Fülle und Intensität sind unterlegt mit bebender Säure. Ganz lang und kraftvoll, ist der Schlossberg ein ganz weit ausholender Riesling von großer Rasse.

### **DAUTENPFLÄNZER – Kruger-Rumpf**

**92/100**

Kreidig-vulkanisch anmutende Nase, recht tief, mit erdig-steinigen Noten und noch versteckter Frucht. Rassige Attacke mit Grip und schönem Schmelz, sowie guter Würze und Länge, spielt er etwas zu sehr mit seiner Fruchtsüße.

### **FELSENECK – Schäfer-Fröhlich**

**92/100**

Der Felseneck besitzt eine dichte, distinguierte Nase, recht voll und breit, jedoch nicht so ausladend wie Schäfer-Fröhlichs Felsenberg (95/100). Dichte, rassige Attacke im Mund, wiederum etwas schlanker als der Felsenberg, sehr komplex und mit viel Grip ausgestattet. Kompakt, würzig und ausladend aromatisch.

### **HERMANNSSBERG – Gut Hermannsberg**

**92/100**

Etwas rauchig, leicht dumpf, süßlich und mit guter Frucht ausgestattet und würzig-kräuterigen Noten dabei, die an eine Marinade von Senfgurken erinnern. Satte Attacke mit guter Frucht im Mund, süß-sauer, etwas schmal, schlank und rassig, besitzt er reichlich Druck, gute Struktur und Länge.

### **KUPFERGRUBE – Gut Hermannsberg**

**92/100**

Fruchtig, offensiv, reif und üppig zeigt sich die Kupfergrube in der Nase und versprüht enorme Fülle mit mineralischen Reflexen. Dichte Attacke mit schmelziger Frucht und enormer Rasse im Mund, sehr gute Struktur mit etwas zu stahliger Säure, was ihn etwas kühl und konstruiert erscheinen läßt. Auch die Mitte könnte etwas fülliger sein, um ihm mehr Fleisch und Lebendigkeit zu verleihen.

### **BASTEI – Gut Hermannsberg**

**91/100**

Schöne, klare Frucht mit fructosiger Süße, gestützt von feinen Citrusnoten, frischen Kräutern und guter Tiefe. Sehr rassige, würzige Struktur mit guter Mineralität. Druckvoll und schmelzig, spielt er zwischen Süße und Säure mit guter Länge und großer Würze. Wirkt etwas spröde.

### **GOLDLOCH – Schlossgut Diel**

**91/100**

Etwas weniger offen als das Pittermännchen (91/100) gibt sich das Goldloch duftig und mit mehr Druck und Würze, jugendlich verhangen, tief und füllig. Dichte Attacke im Mund mit Rasse und Kraft. Sehr strukturiert, druckvoll und lang, bleibt die Säure derzeit noch etwas im Vordergrund stehen.

### **PITTERMÄNNCHEN – Schlossgut Diel**

**91/100**

Sehr klare, offene und fruchtige Nase mit fructosiger Süße, sehr ansprechend und mit guter Tiefe ausgestattet. Dichter Auftakt im Mund mit schönem Spiel von saftiger Frucht und knackiger Säure. Viel Schmelz und Rasse, mit sehr guter Würze und Länge, vielschichtig und ausgewogen.

### **BURGBERG – Schlossgut Diel**

**90/100**

Verhalten, erdig und dicht, zeigt sich der Burgberg als der verschlossenste GG-Riesling des Schlossgut Diel. Satte, dicht bepakte Attacke, rassig und kernig zeigt er sehr gute Anlagen. Kraftvoll, kühl und beherzt, verfügt er derzeit noch über eine begrenzte Ausdrucksstärke, wird sich allerdings noch entwickeln.

### **FELSENBERG – Dönnhoff**

**90/100**

Zart und verhalten wirkt der Felsenberg von Dönnhoff sehr verschlossen und fast etwas dünn. Auch fehlt derzeit noch Fokus und Tiefe. Mit verspielter, feiner Art setzt er mehr auf Säure als die anderen Dönnhoff-GGs, bleibt etwas hart und besitzt im Abgang viel Kraft.

## **JOHANNISBERG – Prinz Salm**

**90/100**

Tief, dicht und mit satter Frucht wirken die reifen Aromen etwas süßlich und aufgesetzt in der Nase. Trotz enormer Rasse und Kraft auf der Zunge bleibt er dennoch etwas schmalbrüstig, mit hohler Mitte. Leicht dumpf bringt er im Finale deutlich mehr Fülle an den Gaumen.

## **KAPELLENBERG – Kruger-Rumpf**

**90/100**

Verhaltene Nase, süßlich, etwas brotige Note (Hefeton?) und derbe Nuancen in der Nase. Satte Frucht, süß-sauer mit schöner Spritzigkeit verfügt der Kapellenberg über eine gute Spannung. Etwas zu sehr auf süß-sauer gebaut.

**weitere Nahe-Rieslinge:**

**89/100**

**BASTEI – Dr. Crusius**

**FELSENECK – Prinz Salm**

**ROTHENFELS – Dr. Crusius**

**88/100**

**FELSENBERG – Dr. Crusius**

## **RHEINHESSEN**

---

*Neben den brillanten Rheinhessen-Rieslingen aus Westhofen, die sehr viel Fülle, Rasse und Spiel zeigten, bestätigten auch die Weine von Wagner-Stempel eine Führungsposition. Die restlichen Erzeuger blieben uneinheitlich. Leider wurden die Weine vom Weingut Keller nicht in Wiesbaden vorgestellt..*

## **MORSTEIN – Wittmann**

**96/100**

Der dicht gebaute Morstein 2010 zeigt sich noch süßlicher und mit reiferen Fruchtaromen ausgestattet als das großartige Brunnenhäuschen (95/100). Üppig, breit und weit gefasst, ist er allerdings keinesfalls überladen oder schwerfällig, vielmehr bringt er neben frischem Pfirsich auch präzise inszenierte Akzente von getrocknetem Steinobst mit. Ganz dicht und packend beginnt er auf der Zunge, satt und saturiert, ist dies ein Morstein mit dramatischer Fülle und wilder Säure. Ein großer Riesling, der sich tief ingräbt und immer weiter nachsaftet. Unglaubliche Fülle macht sich breit, mit mineralischer Urwüchsigkeit untermauert, endlos lang...einfach grandios!

## **BRUNNENHÄUSCHEN – Wittmann**

**95/100**

Der 2010er Brunnenhäuschen präsentiert sich dicht, tief und ganz natürlich in der Nase, mit deutlicher handgemachter Note, die vermutlich von der Spontangärung herrührt. Jetzt bereits sehr einladend und vielschichtig, verspricht er eine grandiose Entwicklung in den nächsten Jahren. Im Mund besitzt er eine sehr feine, fruchtige Aromatik, die auf einer grandiosen, bebenden Säure aufgebaut ist. Seine satte, füllige Mitte strahlt noch weit in den hinteren Mundraum. Beissend jugendlich und grandios würzig steht das Brunnenhäuschen erst am Anfang einer hochspannenden Entwicklung.

## **HÖLLBERG – Wagner-Stempel**

**94/100**

Hochfein und duftig-elegant empfiehlt sich der Höllberg mit viel Frucht, ausgewogenem Charakter und sensationeller Spannung in der Nase. Großer Auftakt im Mund mit grandiosem Schmelz, bebender Säure und satter Frucht. Enorme Spannung darin, lang und unglaublich strukturiert.

## **KIRCHSPIEL – Wittmann**

**94/100**

In der Nase ist Phillip Wittmanns 2010er Kirchspiel noch verhalten, besitzt allerdings einen feinen, noblen Ausdruck und schöne Frucht, die sich reif und kompakt, wie aus einem Guss präsentiert. Saftige Attacke im Mund mit viel Schmelz und reichlich Kraft bei feiner, sehr mineralisch unterbauter Struktur, satt, konzentriert und lang. Derzeit blitzt die feine Pfirsichfrucht nur zart durch, wird sich jedoch mit fortschreitender Reife deutlich präsenter in Szene setzen. Neben dem sehr guten, langen und kraftvollen Aufbau saftet der Kirchspiel ständig nach und wirkt durch seine frische, bestens eingebundene Säure stets animierend.

### **HEERKRETZ – Wagner-Stempel**

**93/100**

Dicht, reif, fruchtig und kompakt, zeigt sich der Heerkretz noch verschlossen aber sehr animierend in der Nase. Dichte Attacke im Mund mit Kraft und Struktur, sehr kompakt aufgestellt und mit toller, jugendlich bebender Säure. Hier stimmt alles! Grandioser, satter Riesling mit Fülle und Komplexität.

### **KIRCHSPIEL – Groebe**

**93/100**

Der Kirchspiel von Groebe besitzt eine deutlich handgemachte Nase von Spontangärung, mit ‚drive‘ und viel Grip, fructosig, süß und üppig, im klassischen Stil. Sehr schmelzige, reife Frucht im Mund mit sattem Extrakt, dicht gestaffelt, sehr natürlich und klar. Ein ganz kompakter, klarer Riesling mit Kraft und Stil – saftig, satt, sauber. Sehr gelungen!

### **AULERDE – Wittmann**

**92/100**

Der 2010er Aulerde ist ein grandioser Auftakt der diesjährigen Wittmannschen Grosse Gewächs-Kollektion. Reif und mit süßlicher Duftigkeit spielt er mit fructosig untermalten Fruchtaromen ganz offenherzig und einladend in der Nase. Ganz dicht und satt attackiert er auch im Mund, zeigt sich schmelzig, sehr rassig und bringt bei lasziver Fülle und dennoch fester Mineralität reichlich Grip an den Gaumen. Tief, lang und sensitiv schließt er mit viel Schmelz und Fülle, sowie grandiosem Säurespiel ab.

### **AULERDE – Groebe**

**91/100**

Dicht, tief, mit feiner, fructosiger Fruchtaromatik und guter Tiefe von Holzfassausbau, klassisch, verhalten. Satte Attacke im Mund mit rassischer Frucht in klassischer Ausrichtung – puristisch, komplex und klar. Steht derzeit mehr auf der Säure, daher benötigt er mehr Zeit als viele der heutigen ‚schnellen‘ Rieslinge. Ein traditioneller Vertreter!

### **KIRCHENSTÜCK – Battenfeld-Spanier**

**91/100**

Reife, satte, gelbfruchtige Nase mit Kern und fructosiger Süße. Im Mund zeigt er sich satt, rassig, mit reifer Frucht und guter Struktur. Mineralisch unterbaut, fehlt es dem Kirchenstück etwas an Dichte und Körper, bleibt leicht hohl und spitz.

### **FRAUENBERG – Battenfeld-Spanier**

**90/100**

Kernig und fructosig-offensiv wirkt die Nase des Frauenberg eher eindimensional und aufgesetzt. Saftiger Auftakt im Mund mit strenger Säure und grasigen Aromen, fehlt es ihm an Reife, dafür besitzt er eine gute Struktur.

### **ÖLBERG – Kühling-Gillot**

**90/100**

Ganz feiner, dichter und kompakter Naseneindruck mit fructosigem Schmelz und weniger Fülle. Er entwickelt eine satte Frucht im Mund mit viel Schmelz und Druck. Bei sehr fülliger Mitte, breitet er sich weit aus und endet mit leichtem Säureüberschuss.

### **ROTHENBERG – Kühling-Gillot**

**90/100**

Fructosig süß, offensiv und von Restzucker getragen, zeigt sich der Rothenberg mit angetönter Tiefe und guter Fülle. Saftig, sauber und klar bleibt er etwas simpel und sollte mit weiterer Reife noch an Komplexität zulegen.

### **SCHARLACHBERG – Rheingraf – Villa Sachsen**

**90/100**

Grün simpel und mit wenig Tiefe enttäuscht die Nase eher. Das saubere Traubenmaterial bringt dann doch versöhnliche, satte Fülle an den Gaumen, auch wenn mehr Finesse und Eleganz möglich gewesen wäre.

### **weitere Rheinhessen-Rieslinge:**

**89/100**

#### **ROTHENBERG – Gunderloch**

#### **PETTENTHAL – Kühling-Gillot**

#### **TAFELSTEIN – Brüder Dr. Becker**

#### **ZELLERWEG AM SCHWARZEN HERRGOTT – Battenfeld-Spanier**

**88/100**

#### **PETTENTHAL – Gunderloch**

#### **FALKENBERG – Brüder Dr. Becker**

## **PFALZ**

*Die Pfalz war neben der Nahe das beste Anbaugebiet im Jahrgang 2010. Kraftvolle Riesling mit bebender Säure und langer, mineralischer Struktur waren in der Spitze das Ergebnis. Ihr festfleischiges Gefüge gibt ihnen eine besondere Langlebigkeit. Die Mittelhardt um Ruppertsberg, Deidesheim und Forst konnte sich dabei nochmals mit einer außergewöhnlichen Brillanz deutlich absetzen.*

### **KIESELBERG – Von Winning**

**98/100**

*23. August beim VDP:* Verhaltene, reservierte Nase mit grandioser Dichte im Hintergrund, zeigte sich der Kieselberg als Fassmuster in Wiesbaden nur schwer zugänglich. Erst im Mund offenbart er seine unglaubliche Struktur, Länge und Tiefe. Ganz rassig, enorm komplex und mit mythischer Konzentration ausgestattet, schiebt der Kieselberg ewig nach und bringt eine unglaubliche Dichte an den Gaumen, die sich eindeutig auf Weltklasseniveau befindet.

*Ende Juli vom Fass:* Der grandiose Kieselberg 2010 ist ein wahrhafter Meilenstein für trockenen deutschen Riesling. Einerseits, weil es ein ewig haltbarer Wein mit einem unbeugsamen, einzigartigen Charakter ist. Andererseits, weil er beweist, dass ein großer Riesling, auch wenn er über eine hohe Säure verfügt, mit nur 3,5g Restzucker auskommen kann. Weniger ist mehr! Der hohe Extrakt und schonende Ausbau auf der Hefe in Holzfässern sorgen für die nötige Balance. Der Verzicht auf intensive Filtration verleiht ihm eine weitere geschmackliche Dimension und Cremigkeit. Der Kieselberg 2010 ist ein einmaliges Monument, eine atemberaubende Kathedrale, die Sagrada Famiglia des Rieslings. Er wurde in drei Tonneaux vergoren und ausgebaut. 2 gebrauchte 500-Liter-Fässer von Sylvain und ein neues 600-Liter-Tonneau von Taransaud. Ewig tief, ganz weit gefasst und enorm vielschichtig, zeigt sich sein berauschendes Geruchsbild. Jugendlich vibrierend und strahlend, mit sensationeller Noblesse und Distinktion ist er hochkomplex und dennoch wie in einem Stück gegossen. Die weißen, gelben und grünen Fruchtakzente bleiben noch dezent im Hintergrund und rüsten sich für einen zukünftigen Nasenauftritt. Mit einem grandiosen Auftakt startet er im Mund durch. Sein ganz weit gefasster Korpus ist unterlegt mit irrsinniger Mineralität und Rasse. Beissend scharf, ganz geradlinig und unglaublich druckvoll, ergeht er sich mit nicht enden wollender Würze und Extraktreichtum. Spannungsgeladen und explosiv baut er eine unglaubliche Präsenz auf, mit feinem Schmelz und minutenlangem Abgang in dem sich Mandarinen, Agrumen, Nüsse, weiße Schokolade und frische Kräuter finden.

### **KIRCHENSTÜCK – Von Winning**

**95/100**

*23. August beim VDP:* Ganz dicht und tief in der Nase mit zitronigen Agrumen wie bei einem großen ‚Domaine de Chevalier‘ und feiner Röstnote vom Holzeinsatz, intensiv und frisch. Allerdings bleibt das Holz nur im jugendlichen Stadium im Geschmacksbild erhalten, später wird es wegschmelzen. Grandiose dichte Frucht im Mund, ewig lang, rassig-mineralisch und fest, mit unglaublicher Komplexität und sensationeller Spannung. Allerdings besitzt er nicht den Druck und die sensationelle Struktur des Kieselberg (98/100).

*Ende Juli vom Fass:* Glücklicherweise gibt es vom 2010er Kirchenstück mehr als die 3fache Menge des Vorjahres. Vergoren und ausgebaut wurde er in drei 500-Liter-Tonneaux der Tonnellerie Sylvain aus Pomerol, von denen eines neu zum Einsatz kam. Deutlich saftiger und weicher als der verschlossene Pechstein, entlädt sich der Kirchenstück in der Nase mit reifen Fruchtaromen wie Marillen und Pfirsich, begleitet von Citrusnuancen und Agrumen. Üppig, reichhaltig und ausladend, mit großer Tiefe und fülliger Intensität, ist das Duftspektrum angereichert. Auch den Mund erfüllt er mit dichter, satter Frucht, viel Schmelz, großer Strahlkraft und enormer Konzentration. Mineralisch, druckvoll und mit einer Intensität auf der Zungenmitte, die absolut selten ist, erzeugt er eine einzigartige Spannung und dramatische Dichte. Seine grandiose, festfleischige Struktur verfügt über eine enorme Fülle ohne schwer zu sein, vielmehr federleicht und dennoch unglaublich intensiv. Der Kirchenstück wird sich erst in einigen Jahren vollends entfalten, ewig lang, exotisch und mineralisch. Eine Tour de Force in Riesling! Äpfel, Ananas, Limette und Pfirsich strahlen lange im Nachhall weiter und verbreiten ein unwiderstehliches Parfum.

### **PECHSTEIN – Von Winning**

**95/100**

*23. August beim VDP:* Tiefes, strahlendes Nasenbild mit Mango, Stachelbeere und sensationeller Präsenz. Enorm frisch, mit grandioser Komplexität erinnert er an hervorragende, weiße Bordeaux. Grandiose Frucht im Mund, intensiv und rassig, ganz weit gefasst und mit sensationeller Fülle. Nach knapp 130 Weinen waren die Winning'schen Rieslinge die bei weitem frischesten, jugendlichsten Weine mit dem größten Entwicklungspotenzial.

*Ende Juli vom Fass:* Der Pechstein 2010 wurde je zur Hälfte in Holz und Stahl vergoren und ausgebaut. Bereits in der Jugend besaß er eine unglaubliche Lagentypizität, die sich auch beim füllfertigen Muster bestätigt. Dicht und konzentriert in der Nase, enorme Kraft anzeigend, mit leichten Reduktionsnoten, die auf ein langes Leben schließen lassen. Agrumen, Citrus und Basaltnuancen schwingen im Obertonbereich mit. Sein hochkonzentrierter Duft ist ewig tief, zeigt enorme Rasse und Druck, sowie einen Hauch von feiner Holzwürze. Im Mund bringt der Pechstein eine grandiose Intensität auf die Zunge, mit salzig-beissender, hochmineralischer Struktur. Ein großer, hochverdichteter, konzentrierter Riesling, der spielend mit langlebigen Referenzweinen konkurriert. Unglaublich druckvoll und komplex am Gaumen, unnachgiebig, saftet er voll durch und besitzt ein grandioses Spiel und bleibt immer ganz festfleischig und präzise. Ein unvorstellbarer Pechstein mit gigantischer Ausdruckskraft, steiniger Würze und ewiger Länge. Im Abgang bleiben Citrusaromen, Limette und Zitronenmelisse mit cremigem Extrakt und bebender Säure minutenlang zurück. Einfach grandios.

## **KALKOFEN – Von Winning**

**94/100**

Offen, pur und reintönig strahlt die Nase des KALKOFEN weit aus dem Glas heraus. Exotische Früchte und vielschichtige Citrus-Komponenten sind dicht ineinander, in einem grandios klaren, komplexen Gebilde verwoben. Ganz dicht und satt beginnt er auf der Zunge, vielschichtig und rassig eröffnet sich ein unglaublicher Spannungsbogen mit grandiosem Schmelz und satter Fülle. Gerade frisch gefüllt, weist dieser monumentale Kalkofen auf eine hervorragende Entwicklung hin, die es sich sicherlich lohnen wird, über die nächsten Jahre zu verfolgen.

## **JESUITENGARTEN – Bassermann-Jordan**

**93/100**

Der Jesuitengarten hat in 2010 bei Bassermann-Jordan leicht die Nase vor dem Kirchenstück. Sehr kompakt, zurückhaltend, dicht und fein präsentiert er sich in der Nase, zeigt enorme Kraftreserven an und eine mächtige Fruchtkomponente aus einem Guss. Auf der Zunge bestätigt dieser grandiose Bassermann-Riesling mit dichter Intensität sein Kraftpotenzial. Rassig, satt anliegend und mit großer, sehr mineralischer Struktur, penetriert er ausdauernd und lang den Gaumen.

## **KASTANIENBUSCH – Ökonomierat Rebholz**

**93/100**

Dicht, tief, reif und intensiv, zeigt der hervorragende Kastanienbusch von Rebholz bereits jetzt in der Nase eine enorme Fülle an, die er sonst erst mit den Jahren entwickelt. Satt, ganz reichhaltig und dicht, besitzt er eine wunderschöne Frucht und grandiosen Säure-Grip. Seine große, stoffige Struktur zeigt sich im Mund derzeit etwas schlanker als sonst, ewig lang und kraftvoll bleibt er zurück. Hervorragend!

## **KIRCHENSTÜCK – Dr. Bürklin-Wolf**

**93/100**

Schmeichlerische, weiche und saftig wirkende Frucht in der Nase, die sehr reife Aromen ausstrahlt. Dicht, massiv und kompakt stehend, mit großer Dichte und klassischer Ausrichtung. Bleibt fest und lang im Mund, sehr kernig und massiv. Ein wirklich satter, großer Riesling.

## **LANGENMORGEN – Christmann**

**93/100**

Der Langenmorgen von Christmann zeigt mittlere Tiefe in der Nase, zarte Frucht mit feiner Tönung, fructosig und elegant. Sehr saftiger Auftakt im Mund, rund und schmelzig, mit viel Spiel, außerordentlich fein und wiederum elegant. Er besitzt einen großen Körper mit viel Druck und Charakter, sowie enormer Finesse und Länge.

## **REITERPFAD – Reichsrat von Buhl**

**93/100**

Überraschenderweise präsentierte sich der Reiterpfad als derzeit bester GG-Riesling von Buhl. Tief, dicht und mit rassischer Stoffigkeit erfüllt er den Duft mit brillant-frischen Citrus- und Limettenkomponenten. Dicht, enorm kraftvoll und ungewöhnliche Würze und Intensität ausstrahlend, zeigt sich dieser Wein für einen Reiterpfad unglaublich füllig und grandios balanciert. Hervorragend!

## **GAISBÖHL – Dr. Bürklin-Wolf**

**92-93/100**

Weinig und reif wirkt der Bürklin'sche Gaisböhl wie ein deutlich gereifter Riesling, bleibt jedoch sehr geschlossen und dicht, bei guter Tiefenstaffelung. Satter Auftakt im Mund, kraftvoll und körperreich, sehr massiv – ein Monument von Riesling. Nicht ganz so grandios wie der 1996er, fragt sich, ob jener damals auch mit einem so deutlichen Reifvorsprung gestartet war.

## **KIRCHENSTÜCK – Bassermann-Jordan**

**92-93/100**

Der Kirchenstück ist wieder ein sehr harmonischer GG-Riesling bei Bassermann-Jordan. Verhalten und dennoch reichhaltig präsentiert sich der Naseneindruck, mit zarten Noten von Bananen von den hochreif gelesenen Trauben, was im Ansatz an einen Chardonnay erinnert. Der deutliche Säuregrip im Duft erhält jedoch den klaren Hinweis auf den Sortentyp. Dichte Frucht und satter Extrakt machen sich auf der Zunge breit und bilden ein klassisches Rieslingaroma mit deutlich fructosiger Ausrichtung. Vollmundig, schmelzig und rassig schließt er ab, mit guter Tiefe und Dichte. Ein sehr gelungener Kirchenstück von mittlerem bis gutem Lagerpotenzial.

## **KIRCHENSTÜCK – Reichsrat von Buhl**

**92-93/100**

Der kompakte 2010er Kirchenstück von Buhl besitzt eine wunderbare Rasse und Frucht in der Nase, begleitet von reservierter Tiefe und fructosiger Fülle. Rassig und dicht auf der Zunge attackierend, zeigt er sich etwas grober als das Pendant von Bassermann und lebt vielmehr vom packenden Körper, satter, strenger Säure und guter Länge. Sehr gut!

## **HOHENMORGEN – Bassermann-Jordan**

**92/100**

Die Jugend des Hohenmorgen von Bassermann ist oft von Understatement geprägt, denn erst mit fortschreitender Reife gibt er sein wahres Potenzial preis. So auch der 2010er – dezent, fein und verhalten zeigt er in der Nase erst wenig Dichte, sondern gibt sich von der delikaten Seite in typischer BJ-Manier. Viel Schmelz besitzt er im Mund und glänzt mit feingliedriger Eleganz, zarter Frucht und nachhaltiger Dichte, die ihm Langlebigkeit verleiht.

## **JESUITENGARTEN – Reichsrat von Buhl**

**92/100**

Der 2010er Jesuitengarten von Buhl gibt sich rund und saftig im Nasenbild, mit fructosig-offenherziger Fruchtkomponente und nur etwas weniger Dichte als das Gegenstück von Bassermann. Rassige Grapefruit-Aromen nehmen den Mundraum mit enormer Kraft und ein, gepaart mit dichten, gelben Fruchtkomponenten, bilden sie ein massives Mittelstück mit großer Intensität, ohne ganz die spielerische Qualität des Bassermann'schen Jesuitengarten (93/100) zu erreichen. Großartige Reussite!

## **KASTANIENBUSCH ‚KÖPPEL‘ – Dr. Wehrheim**

**92/100**

Süß, reif und reichhaltig zeigt sich der Köpkel von Wehrheim satt und mit gelbfruchtiger Fülle in der Nase. Sehr dicht und reichhaltig auch im Mund, besitzt er eine sehr schöne reife Rieslingfrucht von hoher Intensität und mit reichlich Alkohol. Auch hier beherrschen gelbe Früchte das Aromenspektrum.

## **KIESELBERG – Georg Mosbacher**

**92/100**

Der Kieselberg zeigt sich deutlich saftiger als die anderen Mosbacher-Rieslinge. Fructosig, offen und mit schöner Tiefe im Nasenbild ausgestattet. Süßlich, dicht und intensiv zeigt er sich im Mund offenherzig und rund. Schöne Spannung aufbauend und mit rassischer Mineralität ausgestattet, bleibt er lang und kompakt.

## **PECHSTEIN – Dr. Bürklin-Wolf**

**92/100**

Reife Nase mit Honig und Blütenduft, fein und tief, mit viel Schmalz darin, zeigt er eine deutliche Reife mit leicht überreifer Tendenz an. Süß und reif beginnt er auch im Mund, bringt eine straffe Säure hervor, schreitet ganz gemächlich voran. Ein langsamer, bedachter Pechstein, von Reife, Fülle und Druck getragen.

## **SPIESS – Von Winning**

**92/100**

Der Spiess ist ein Teil des Reiterpfads in Ruppertsberg und unter den Winning'schen GG-Rieslingen der ‚normalste‘, denn er verzichtet auf das ‚dreidimensionale‘ Geschmacksbild seiner Mitstreiter. Offen, fein und tief, schöpft er die klassischen Riesling-Attribute aus und präsentiert sich in fruchtig-würzigem Geschmeide. Dicht und satt anliegend auf der Zunge, besitzt er große, rassige Mineralität und ein sensationelles Spiel mit grandioser, unangestrenzter Lockerheit und wunderbarer Länge.

## **UNGEHEUER – Reichsrat von Buhl**

**92/100**

Defensiv, fein und zurückhaltend zeigt der 2010er UNGEHEUER von Buhl eine sehr elegante, frische und feinwürzige Frucht. Grandiose Rasse und Würze im Mund, straff, direkt und unmißverständlich, zeigt er sich als fordernder Charakter, der die Generosität der satten Frucht dieser Lage mit intensiver, rassischer Mineralität verbindet.

## **UNGEHEUER – Dr. Bürklin-Wolf**

**92/100**

Dicht, süß und klassisch ausgerichtet, besitzt das Ungeheuer von Bürklin-Wolf eine offensive Frucht mit Würze und Intensität in der Nase. Seine dichte, stoffige Struktur besitzt einen kraftvollen Körper mit kernigem Mittelstück. Enorme Konzentration auf der Zungenmitte, mit satter Mineralität, beissender Säure und großer Rasse.

## **HOHENMORGEN – Dr. Bürklin-Wolf**

**91/100**

Der Hohenmorgen zeigt sich ungewöhnlich weit entwickelt in der Nase, mit fast ältlichen Noten, wenig Frucht und tertiärer Würze. Dicht, rund, satt und saftig, verfügt er im Mund über eine rassische Säure, dicht und intensiv. Ein Wein von großer Würze, stoffig und massiv, für lange Reifung erdacht. Warum ist er dann bereits so fortgeschritten entwickelt?

## **IDIG – A. Christmann**

**91/100**

Der Idig von Christmann zeigte sich noch reserviert, doch sollte ihn sein großes Potenzial möglicherweise noch in der Bewertung zulegen lassen. Reif und süß, mit reichhaltiger, gelbfruchtiger Ausrichtung, zeigt der Idig große Saftigkeit und

Tiefe in der Nase. Dicht, intensiv und kompakt, besitzt er eine grandiose, offene, weit gefasste Struktur und sensationelle Spannung, wie einige der Winning-Weine. Sollte noch deutlich Raum nach oben haben!

### **‚GANZ HORN‘ IM SONNENSCHN – Ökonomierat Rebholz**

**91/100**

Süß, offen und üppig verwöhnt die Nase des ‚Ganz Horn‘ und gibt sich etwas dezenter als der ‚Sonnenschein‘ (88/100). Satt, dicht und intensiv zeigt sich die Frucht im Ansatz rund, aber mit wenig Schmelz ausgestattet. Denn die harte Säure dominiert, sodaß der jugendliche Eindruck eher eingetrübt blieb, wenn auch weit gefasst.

### **JESUITENGARTEN – Dr. Bürklin-Wolf**

**91/100**

Der Jesuitengarten zeigte sich klassisch ausgerichtet, doch noch sehr verschlossen und reserviert, mit schöner Kraft, leicht dumpf in der Nase. Sehr entwickelt präsentiert er sich hingegen im Mund, rund, weich und saftig, mit leicht strenger Säureschärfe. Braucht sicherlich noch mehr Zeit um sich zu finden.

### **MANDELGARTEN – A. Christmann**

**91/100**

Fruchtig, offen und nett, verfügt der Mandelgarten über schöne Frucht und Saftigkeit in der Nase. Ganz rassig, fruchtig und dicht, besitzt er viel Stoff und Kraft. Auch er verfügt wie Idig (91/100) und Langenmorgen (93/100) über eine sensationelle Spannung. Wird mit weiterer Reifung den Anschluß an den Idig nicht halten können.

### **MANDELPFAD – Knipser**

**91/100**

Der 2010er Mandelpfad verfügt über eine reife, süßliche Frucht in der Nase, wirkt breit, noch etwas dumpf und neigt auch leicht zur Derbheit. Kraftvoll und dicht attackiert er im Mund, bleibt streng, mit leicht grünlichen Noten und zur Härte neigend. Mit pfeffriger Mitte und satter Extraktion kann dieser Riesling aus dem nördlich gelegenen Laumersheim nicht mit der Mittelhardt-Dominanz mithalten.

### **PECHSTEIN – Acham-Magin**

**91/100**

Der 2010er von Acham-Magin zeigt eine Pechstein-typische, rauchige Note in der Nase, ganz sauber und klar, mit schöner Frucht und dezenter, fructosiger Süße. Satter Auftakt im Mund, druckvoll, dicht und sehr kraftvoll strukturiert besitzt er eine sehr klare, weit gefasste Frucht. Strahlend, fast bebend, gibt die satte Säure guten Fokus. Der beste Acham-Magin bislang.

### **PECHSTEIN – Bassermann-Jordan**

**91/100**

Der noch jugendlich verschlossen erscheinende Pechstein 2010 zeigte sich Ende August noch reserviert und dezent, von mittlerer Tiefe und mit saftiger, sauberer Frucht in der Nase. Im Mund besitzt er etwas mehr Präsenz durch eine cremige, fruchtige Fülle und schmelzige Saftigkeit. Derzeit steht die rassige Säure noch isoliert und muss die Verbindung zur Fruchtkomponente noch herstellen. Dennoch großartiges Terroir.

### **PECHSTEIN – Reichsrat von Buhl**

**91/100**

Dicht, süß, intensiv, sehr klar und sauber glänzt der Buhl'sche Pechstein 2010 mit einem beeindruckenden Nasenbild. Die leichte Rauchigkeit bestätigt den großartigen Charakter dieser grandiosen Lage an der Mittelhardt. Sehr straff und satt beginnt er seinen rassigen Auftakt im Mund mit deutlicher, jahrgangstypischer Säurepräsenz, die den dezenteren Restzucker in seinen trockenen Verlauf einbindet. Wen Säure generell stört, der könnte bei diesem puristischen Riesling vielleicht etwas Körper und Extrakt vermissen.

### **SCHÄWER – Messmer**

**91/100**

Dichte, tiefe Nase mit schöner Frucht, ganz weit gefasst und mit großartiger Saftigkeit ausgestattet. Ein dezenter Papierton, der sich noch verflüchtigen sollte, weist auf seine Jugend hin. Dichte Attacke im Mund, rassig, weich und stoffig, präsentiert er sich bereits jetzt sehr zugänglich. Tolle, spannende Säure und Mineralität bei guter Länge. Nur der Alkohol störte noch leicht in der jugendlichen Phase.

### **BÜRGERGARTEN ‚BREUMEL IN DEN MAUERN‘ – Müller-Catoir**

**90/100**

Die Weine von Müller-Catoir zeigen in den letzten Jahren immer eine ganz eigene Stilistik, die eine pfälzer Identität zugunsten einer ‚moseligen‘ Leichtigkeit verleugnet. Der Breumel 2010 zeigt eine sehr saubere, schön balancierte Frucht mit viel Schmelz und zarter Eleganz in der Nase. Guter, kerniger Auftritt im Mund, deutlich intensiver und strukturierter als bislang. Satte Frucht und feine Säure darin ergeben ein gutes Spiel.

### **BURGWEG – Philipp Kuhn**

**90/100**

Auch der Burgweg von Kuhn zeigt reife Aromen und lebt von seiner Kraft und intensiven Frucht. Breit, dicht, satt und süß in der Nase, wie im Mund. Hier gesellt sich noch etwas Rasse und straffe Säure hinzu. Sehr körperbetont, doch wenig elegant, fehlt hier doch etwas Finesse und der Auftritt wirkt etwas zu breit.

### **FREUNDSTÜCK – Georg Mosbacher**

**90/100**

Der 2010er Freundstück zeigte sich noch sehr verschlossen und verhalten reserviert in der Nase. Dichte Attacke im Mund mit schöner Fruchtigkeit, sauberer, klarer Verlauf mit deutlicher Säurepräsenz. Etwas leer im Finale und leicht stumpf, wirkt irgendwie gedrunken und zur Härte neigend.

### **KIRCHENSTÜCK – Acham-Magin**

**90/100**

Das Bouquet des Kirchenstück zeigte sich noch etwas verhangen, nicht ganz klar, mit leicht unsauberen Noten und dumpfer Frucht, dennoch hatte es Tiefe und Charakter. Im Mund überzeugt er deutlich mehr mit schöner Frucht, sattem Extrakt und feiner Säure. Seine rassige Struktur ist lang und schwungvoll. Schade, dass die Nase etwas belegt ist, doch vielleicht klärt sich das noch auf mit der Zeit.

### **KIRSCHGARTEN – Philipp Kuhn**

**90/100**

Der Steinbuckel (88/100) zeigt reifere Aromen als der Kirschgarten von Philipp Kuhn – gelbe Früchte und satte Intensität mit likörig-süßer Kopfnote in der Nase. Auch im Mund setzt sich die satte, intensive Frucht fort, breit und stoffig. Ein fülliger Riesling mit Kraft und Würze. Fructosige Fruchtsüße steht hier vor Komplexität.

### **REITERPFAD – A. Christmann**

**90/100**

Reif, süß, fructosig und offen ist der 2010er ein feiner, saftiger und tiefer Reiterpfad bei Christmann mit Stil, Kraft und Finesse. Straffe Struktur im Mund mit Kraft und Intensität am Gaumen, besitzt er für einen Reiterpfad doch erhebliches Gewicht und Körper. Und das obwohl er irgendwie eine grünliche Tönung hat und zu eindimensionaler Klarheit neigt.

### **STEINBUCKEL – Knipser**

**90/100**

Reif und reichhaltig in der Nase, mit satter Frucht, guter Tiefe und würzigen, kräuterigen Noten, die an Marinade von Senfgurken erinnern. Mit satter, dichter, reiferer Frucht als der Mandelpfad von Knipser (91/100), bleibt auch der Steinbuckel leicht dumpf und grün, von seiner strengen, zur Härte neigenden Säure dominiert.

### **UNGEHEUER – Georg Mosbacher**

**90/100**

Dezent, zart und fein, mit leichter Note von Schießpulver, deutet das Ungeheuer von Mosbacher an, dass es mit fortschreitender Reife noch zulegen könnte. Sehr rassig, dicht und intensiv besitzt er viel Stoff im Mund. Sein schöner Säuregrip spiegelt sich in der feinen Citrusfrucht wider. Bei guter Kraft bleibt er eher schlank und elegant.

**weitere Pfalz-Rieslinge:**

**89/100**

**GRAINHÜBEL – Georg Siben Erben**

**HERRENBERG ‚MARDELSKOPF‘ – Pfeffingen Fuhrmann-Eymael**

**KALKOFEN – Bassermann-Jordan**

**REITERPFAD – Bergdolt – St. Lamprecht**

**WEILBERG – Pfeffingen Fuhrmann-Eymael**

**88-90/100**

**MICHELSBERG – Karl Schäfer**

**88/100**

**IM SONNENSCHEN – Ökonomierat Rebholz**

**PECHSTEIN – Georg Mosbacher**

**SONNENBERG - Siegrist**

**STEINBUCKEL – Philipp Kuhn**

**UNGEHEUER – Georg Siben Erben**

## **FRANKEN**

---

*Die Franken-Rieslinge konnten in 2010 deutlich weniger überzeugen als 2009. Die Säure steht zu sehr im Vordergrund und es fehlt an Kraft und Fülle.*

### **LUMP – Horst Sauer**

**90/100**

Tief, fein und elegant zeigt sich der Lump als großer Riesling mit sensationeller Fruchtigkeit und saftigem Spiel. Ganz sauber und recht tief, kann er allerdings mit den Spitzenweinen anderer Regionen nicht mithalten.

### **STEIN ‚HAGEMANN‘ – Bürgerspital zum Heiligen Geist**

**90/100**

Ganz tief, fein und elegant besitzt der Stein Hagemann sehr gute Präzision in der Nase, fast aristokratisch. Sehr gute Statur im Mund, leicht bitter und sauber, bleibt er dennoch etwas stumpf. Benötigt vielleicht noch mehr Zeit.

**weitere Franken-Rieslinge:**

**89/100**

**APOSTELGARTEN – Bernhard Höfler**

**KALLMUTH – Fürst Löwenstein**

**88/100**

**CENTGRAFENBERG – Rudolf Fürst**

**STEIN – Staatlicher Hofkeller Würzburg**

**87/100**

**LUMP – Michael Fröhlich**

**STEIN ‚HARFE‘ - Bürgerspital zum Heiligen Geist**

**86/100**

**STEIN – Juliusspital Würzburg**

## **MOSEL-SAAR-RUWER ‚feinherb‘**

---

*Die ‚feinherben‘ Weine von Mosel und Saar zeigten sich von einem sehr hohen Niveau, insbesondere die Betriebe wie Van Volxem und Heymann-Löwenstein, die in 2010 keinen trockenen Riesling produziert haben. Diese Weine wurden logischer Weise am Ende des Verkostungstages etwas in Eile probiert, welches den Kommentar zwangsläufig auf ein Minimum reduzierte. Eine ausführliche Nachverkostung dürfte ein schärferes Bild abgeben.*

### **UHLEN ‚LAUBACH‘ – Heymann-Löwenstein**

**95/100**

Dicht, satt und saftig in der Nase, mit mineralischem Unterbau und einem feinen Schiefertone, der einen Anflug von Petrol in sich birgt, intensiv und schwelgerisch. Satt, süß, karamellige Riesling-Frucht im Mund mit rassischer Säure und großem Druck. Ewig lang und mit grandiosem Spiel ausgestattet

### **SCHARZHOFBERGER – Van Volxem**

**94/100**

Hochkomplex und dicht eröffnet Roman Niewodniczanskis Scharzhofberger sein großes Duftspektakel, mit vielschichtig-exotischer Fruchtigkeit und einer dennoch tiefen Reintönigkeit, die von reifen Pfirsicharomen und Reflexen von Passionsfrucht getragen ist. Große Rasse und hohe Dichte verbinden sich im Mund mit reichlich Kraft und mineralischem Druck. Ein sensationeller Riesling mit großartiger Präsenz.

### **UHLEN ‚BLAUFÜSSER LAY‘ – Heymann-Löwenstein**

**93/100**

Sehr terroirbetont gibt sich die jugendlich-verschlossene Nase des Blaufüsser Lay, fast staubig, erdig und mit großer, mineralisch angetriebener Tiefe. Dicht, süß und stoffig am Gaumen baut er eine enorme, körperreiche und druckvolle Mitte auf. Rassisch, bissend und enorm intensiv gibt er sich lang und mit grandiosem Nachhall.

## **GOTTESFUSS – Van Volxem**

**92/100**

Ganz tief und gelbfruchtig, lebendig und offen zeigt der Gottesfuss ein beeindruckendes Nasenspiel. Am Gaumen erzeugt er eine großartige Spannung, mit vielschichtiger Tiefe und druckvoller Dichte, ewig lang, sehr mineralisch unterbaut, wirkt er im Großen und Ganzen doch eigentlich nahezu trocken.

## **MARIENBURG ‚FAHRLAY-TERRASSEN‘ – Clemens Busch**

**92/100**

Dicht, intensiv, frisch und tief, besitzt der Fahrlay-Terrassen eine generöse Fruchtigkeit mit lang anhaltender Struktur. Der Terrassen verfügt über etwas weniger Duftigkeit und rauchige Noten als der trockene Fahrlay (92/100). Dafür zeigt er sich etwas fülliger und fruchtbetonter.

## **MARIENBURG ‚FALKENLAY‘ – Clemens Busch**

**92/100**

Der Falkenlay zeigt sich als großartiger, dichter Riesling mit Rasse und lang anhaltender Struktur. Wirkt reichhaltig nach und süßlich verspielt, bei großem, mineralischem Druck. Allerdings zeigen die trockenen Marienburg-Gewächse etwas mehr Spannung.

## **RÖTTGEN – Heymann-Löwenstein**

**92/100**

Dicht, tief und fruchtig, mit sehr reichhaltiger Frucht und ausgezeichneter Komplexität in der Nase. Satte Aromatik im Mund, komplex und dicht, mit grandioser, mineralischer Struktur unterlegt, zeigt er sich mit fructosig geprägtem Abgang ganz frisch, breit und offen, mit leicht süßlich-rosinigen Noten im Nachhall.

## **ALTENBERG – Van Volxem**

**91/100**

Feinfruchtig und tief, zeigt sich die Nase des Altenberg mit reifen Fruchtaromen, die sehr feingliedrig ausgerichtet sind und ein hochansprechendes Nasenbild ergeben. Im Mund gibt er sich dicht, intensiv und sehr mineralisch, mit großer Dichte und ausgezeichneter Länge. Durch seine sehr mineralische Struktur wirkt er deutlich trockener als es die Analyse vermuten läßt und rangiert geschmacklich in der Kategorie ‚trocken‘.

## **VOLZ – Van Volxem**

**91/100**

Der Volz besitzt eine große, dichte Nase mit steinigen, hochkomplexen Noten und ausgezeichneter Tiefe. Diese Tiefe und Vielschichtigkeit setzt sich auch im Mund fort, satt strukturiert und komplex am Gaumen. Auch der Volz wirkt durch seine sehr mineralische Struktur deutlich trockener als es die Analyse vermuten läßt und rangiert geschmacklich in der Kategorie ‚trocken‘.

## **GOLDBERG – Van Volxem**

**90/100**

Duftig, fruchtig, fein, sehr elegant und tief zeigt sich das Nasenbild des Goldberg von Van Volxem mit leichtfüßigem, fructosig-süßem Hintergrund. Sehr gut strukturiert, dicht und mit reichlich Frucht ausgestattet, besitzt er eine sehr gute Länge und eher trockene Anmutung. Ganz rund und aus einem Guss bestehend, könnten ihn böse Zungen auch als harmlos bezeichnen. Doch dürfte sich der Goldberg mit fortschreitender Reife noch etwas vielschichtiger zeigen.

## **weitere ‚feinherbe‘ Mosel-Saar-Ruwer-Rieslinge:**

**89/100**

**RAUSCH – Forstmeister Geltz-Zilliken**

Verkostung 23.08.2011 in Wiesbaden

Alle Texte und Bewertungen von Thomas Boxberger-von Schaabner ©