

DER FEINSCHMECKER

Österreich € 10,30 · Schweiz sfr 18,90
Heft 4 April 2017 Deutschland € 9,95



DAS LEBEN GENIEßEN: REISEN • ESSEN • TRINKEN

Hier schlägt das Herz der Toskana

Florenz

Endlich! Modern und frisch:
Neue Restaurants am Arno.
Wir verraten die Besten

ZEIT FÜR LAMM

Unser Rezept des Monats

LAGO MAGGIORE

Die schönsten
Ziele am See

AN DIE SAAR!

Tour durchs
Riesling-Paradies

Luxus für alle: Erfolgsrezepte für Ihre Ostertafel

Seafood-Brunch

Pochierte Austern, Lachs-Tataki, Jakobsmuscheln



EXTRA: Praktischer Info-Guide zum Herausnehmen! Mit allen Adressen für Ihre Reise

DER RESTZUCKER IST WIEDER DA

Süße Weine? So was trinken doch nur alte Leute und solche, die nicht wissen, was gut ist. Von wegen! Nicht trocken ausgebaute Weine erfahren neue Wertschätzung, auch und gerade bei Spitzenwinzern

TEXT: PATRICK HEMMINGER

Kai Schätzel ist Kopfschütteln von seinen Kunden gewohnt. Was machen die ganzen süßen Sachen im Sortiment des rheinhessischen Winzers? Nierstein Riesling Kabinett, Pettenthal Riesling Kabinett – bei beiden fehlt die Angabe „trocken“. Wem das missfällt, der wird sich künftig noch mehr wundern. Denn 2016 ist der erste Jahrgang, bei dem Schätzel mehr als die Hälfte des Volumens von Orts- und Lagenweinen nicht trocken in die Flasche bringt, also mit mehr als neun Gramm Restzucker. „Was ist da los?“, fragte ich mich neulich beim Besuch auf dem Gut. Jahrelang haben die Winzer gegen das Image vom pappig-süßen deutschen Wein gekämpft, und dann kommt dieser Jungspund, erst kürzlich in den Verein Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) aufgenommen, und macht alles anders?!

Nun, der Unterschied liegt darin, dass gute restsüße Weine mit dem klebrig-süßlichen Zeug aus unseligen Zeiten so viel zu tun haben wie Aldi-Sekt mit einem Krug-Champagner. Leider wissen das noch zu wenige. Selbst jene, die sich für Weinkenner halten, trinken oft ausschließlich trocken, süß kommt ihnen nicht ins Glas. Dabei geht es nicht um billigen halbtrockenen Dornfelder in der Literflasche. Ich rede von Spitzenweinen, wie sie in Rheinhessen Schätzel und zum Beispiel Klaus-Peter Keller oder Johannes Hasselbach vom Gut Gunterloch erzeugen, ganz zu schweigen etwa von Mosel-Winzer Nik Weis oder Egon Müller von der Saar.

Trotzdem hält sich das Klischee: Süß, das sind Weine für alte Menschen oder für Anfänger, die keine Ahnung haben – fragen Sie mal in Ihrem Bekanntenkreis, so denken immer noch viel zu viele. Restsüße Weine gar als Speisenbegleiter? Geht gar nicht, werden Sie von denen hören. Meine Einstellung dazu lautet: Etwas süßere Weine passen hervorragend zu allen möglichen Gerichten, nicht nur zu scharfen asiatischen. Öffnen Sie mal einen Kabinett zu Grillfleisch oder Innereien. Genuss pur! Leber oder Niere schmecken nicht mehr so erdig, süße Weine verlieren an Süße. Probieren Sie es aus.



KAI SCHÄTZEL

Solche Weine kann nicht jeder keltern, dafür müssen spezielle Bedingungen gegeben sein. Wenn die richtige Rebsorte auf dem richtigen Boden wächst, kann es klappen. Gerade schieferhaltige Böden, wie man sie an Mosel, Saar, Ruwer und Nahe oder in Nierstein am Rhein findet, geben auch Weinen mit weniger Alkohol die nötige Finesse. Vor allem aber benötigt ein nicht trockener Wein, egal ob restsüß oder konzentriert-edelsüß, ausreichend Säure, die als Gegenspieler fungiert. Nur der Riesling ist in der Lage, mit seiner kräftigen Säure auch höheren Zuckergehalten Frische entgegenzusetzen.

Dann braucht es nur noch Winzer, die das komplexe Zusammenspiel von Säure und Süße zu meistern vermögen. Die also nicht

mit einem Haufen Zucker einen nicht so gelungenen Wein gefälliger machen. Dafür finden sich genügend schlimme Beispiele in der Vergangenheit, doch wir dürfen nicht zulassen, dass diese Ausfälle unser Bild von süßen Weinen bestimmen. Jeder soll das trinken, was ihm schmeckt. Wer restsüße Weine probiert, wird seinen Horizont erweitern. Das Angebot an hochwertigen Weinen wird immer größer, reicht von süß bis zum *orange wine*, diesem speziell schmeckenden Weißwein, der wie Rotwein auf der Maische vergärt. Ich finde das herrlich. Aber wehe, jemand will mich belehren, was ich zu trinken habe!

Manchmal öffne ich mir sogar gern eine Liebfrauenmilch. Genau, diesen vermeintlich totgerittenen Gaul deutscher Weingeschichte. Aber halt nicht irgendeine pappig-süßliche Liebfrauenmilch, sondern die vom Pfälzer Winzer Christoph Hammel. Er hat sich ihrer mit großer Begeisterung angenommen. Dabei riet ihm jeder ab, dem er von der Idee erzählte. Aber Hammel ist nicht der Typ, der sich von so etwas beirren lässt. Für nicht mal sechs Euro brachte er eine Liebfrauenmilch, mit einem schicken Etikett versehen, auf den Markt – und alle sind verrückt danach. Erfolg schmeckt eben süß. **||**

Patrick Hemminger ist Weinjournalist und Dozent. Er lebt am Starnberger See.



CHRISTOPH HAMMEL