

Die DNA eines excellenten Rieslings ist, dass er von trocken bis edelsüss, federleicht bis gehaltvoll und stoffreich im Alkohol, mit unverkennbarer Frische, markanter Säure und Mineralität seine Herkunft widerspiegelt. Als bester Botschafter seines Terroirs wird er ähnlichwie ein Bordeaux mit dem Alter immer schöner. Die bekanntesten Weine stammen aus Deutschland, wie auch Paula Bosch, die nicht genug von ihm schwärmen kann.

# RIESLING- DER WEISSE CHAMPION

Text \_\_\_\_\_ Paula Bosch

Fotos \_\_\_\_\_ ZVG

Für mich gilt: Riesling ist zweifellos der Champion unter den weissen Reben. Keine andere Rebsorte repräsentiert die deutsche Weinkultur besser. Aus Riesling-Trauben unterschiedlicher Qualitätsstufen, in verschiedenen Reifestadien, von trocken bis edelsüss, mit oder ohne Botrytis, kann jeder Weincharakter und Weinstil ausgebaut werden. Im weltweiten Vergleich mit anderen weissen Rebsorten hat Riesling schon allein deshalb seine einzigartige Stellung. Nicht im Anbau allein liegen seine Vorteile, sondern auch in den Möglichkeiten seines vielseitigen Ausbaus im Keller. Keine andere Rebsorte bringt eine derartige Diversität ins Glas.

Seine unverkennbare Frische, gepaart mit einer markanten Säure, Reichtum an Finesse, Rasse, Leichtigkeit und nicht zu vergessen die Langlebigkeit, an der man jeden sehr guten Riesling erkennt, sind wichtige Eigenschaften für den königlichen Titel. Seine unerreichte Transparenz im Duft und Geschmack, teils auch seine Mineralität, welche oft punktgenau die Herkunft widerspiegelt, sind eindeutige Erkennungsmerkmale. Mit einer glockenklaren Fruchtigkeit, finessenreichem Spiel und unerreichter Eleganz spielt der Riesling seine gesamten Konkurrenten an die Wand, auch wenn er mit all diesen Eigenschaften nicht immer

Riesling ist für mich das unangefochtene Flaggschiff unter den weissen Rebsorten und der deutschen Weinkultur. Ich glaube, dass keine andere Rebsorte mehr mit deutschem Wein identifiziert wird, mehr für deutschen Wein steht, als Riesling. Darauf würde ich sogar wetten.

Everybody's Darling ist. Bei Paarungen in der Menübegleitung stellt er hohe Ansprüche. Seine Herkunft allerdings scheint bis heute nicht bewiesen. Die früheste urkundliche Erwähnung wurde in einer Rüsselsheimer Kellerei mit einer Rechnung aus 1435 für den Kauf von Rieslingsetzreben dokumentiert. In Aufzeichnungen der Ampelographie wird Riesling als eine deutsche edle Sorte aus einer natürlichen Kreuzung von weissem Heunisch, *Vitis Silvestris* und Traminer genannt. Rund vierzig Prozent (ca. 24000 Hektaren) der heute weltweit angebaute Rieslingreben stehen in Deutschland. Die Pfalz belegt mit 5968 Hektaren den ersten Platz der deutschen Rieslingproduktion. Wer hätte das gedacht? Bei dem Gedanken an Riesling assoziiert man doch automatisch die Mosel, sie folgt aber mit 5400 Hektaren an zweiter Stelle. In gemässigten Klimazonen wie dem Rheingau, Mittelrhein, der Nahe oder in Rheinhessen fühlt sich die Sorte ebenfalls sehr wohl, dankt es mit Spitzenqualitäten. Kurz: Im deutschen Weinbau wird Riesling in allen 13 Weinregionen angebaut. Ahr, Baden, Franken, Hessische Bergstrasse, Mittelrhein, Mosel, Nahe, Pfalz, Rheingau, Rheinhessen, Saale-Unstrut, Sachsen und Württemberg.

Ausserhalb Deutschlands genießt die Sorte im französischen Elsass ebenfalls einen hohen Stellenwert. Die ganze Region macht mobil und präsentiert sich verstärkt mit den besten Weinen langsam wieder auf dem internationalen Markt. Österreichs Rieslinge aus der Wachau, dem Kamptal oder dem Kremstal stehen seit Jahren neben dem Grünen Veltliner auf der Lieblingsliste der Weintrinker ganz oben. Sie profitieren von dem grossartigen Terroir der Wachau und ihren Nachbarregionen ebenso wie vom Mikroklima, die Winzer nicht zu vergessen. Im weltweiten Anbau sind 3000 bis 4000 Hektaren Rebfläche eine erstaunliche Grösse, vor allem, wenn es um Riesling in Ländern wie den USA oder Australien geht. Obwohl diese Rebsorte mit guten Ergebnissen auf allen Kontinenten gedeiht, kommen die Gewinnerweine am Ende aber doch aus Europa, meiner Meinung nach aus Deutschland. Wenn es um Qualität und Preis geht sowieso, denn darin ist der Riesling aus Deutschland unschlagbar, in allen Qualitätsstufen vom Qualitätswein bis zum Eiswein und den Trockenbeerenauslesen. Das dürfte mit ein Grund sein, dass das ehemals angeschlagene Image in der internationalen Weinwelt endgültig rehabilitiert ist.

# Fünf Fragen an Paula Bosch

1

## WIE ALT KÖNNEN SIE WERDEN?

Heutzutage ist diese Frage bei den vielen grossartigen Weinen pauschal schwer zu beantworten. Selbst in Qualitätsstufen eingeteilt ist das schwierig, weil auch Kabinett-Weine mit 50 Jahren auf dem Buckel noch strahlende Frische verbreiten können.



Weltweit wird der Riesling auf etwa 50 000 Hektaren angebaut, rund 40% davon in Deutschland. Zum Beispiel von Hans-Josef Becker vom gleichnamigen Weingut im Rheingau.



Riesling-Weine geniessen international ein hohes Ansehen. In Deutschland wird die edle Sorte seit über 600 Jahren kultiviert. Auf Schloss Johannisberg (rechts) nahm die Erfolgsgeschichte ihren Lauf.



2

## WIE UND WOZU GENIESST MAN SIE?

Trinken kann man Riesling vom Apéro bis zum Dessert. Leicht fruchtig mit 7,5 Volumenprozent sind Mosel, Nahe und auch Rheinweine unschlagbar – ideale Sommerweine zur leichten, frischen Salat und Gemüseküche sind die Lagenweine bis zu Grossen Gewächsen, jung wie gereift zu edlen Süsswasser- und Meeresfischen, Fleischgerichten, Wild, regional auch mit Sauerkraut. Lieblich bei Frischkäse, süss bei gereiften Sorten, die Dessertauswahl ist grenzenlos.



3

## DARF MAN AUCH MIT IHNEN KOCHEN?

Kochen mit Riesling ist wunderbar, besonders wenn man Saucen zusätzlich Frische geben will, das gilt besonders bei Sahn- und Buttersaucen. Gemüse leicht gekocht verträgt einen Spritzer Säure fast immer sehr gut. Vorsicht bei Spargel. Auch gekochte und gedünstete Fische baden gerne in Rieslingsaucen.



4

## WIE LANGE BLEIBEN SIE GUT, WENN SIE OFFEN SIND?

Süsse Rieslinge, jung wie gereift, können, wieder mit Schrauber, Glas oder Kork verschlossen, im dunklen Kühlschrank über Tage ohne grossen Qualitätsverlust halten. Je leichter, frischer und trockener die Weine sind, desto fragiler werden sie und sind weniger lange frisch, aromatisch haltbar. Sauerstoff nimmt ihnen die Frische und lässt die Weine alt, beziehungsweise flach werden.



5

## WELCHES SIND IHRE DOS AND DON'TS?

Säurebetonte Weine wie Rieslinge verstärken die Säuren bei Speisen wie Blattsalaten, Tomaten, Gurken mit Essig, auch Wurstsalate, Carpaccios und Ceviche. Auch Bitterstoffe in Chicorée, Radicchio oder Grapefruits verstärken die Rieslingsäure. Die Säure des Rieslings hebt die Aromen der Speisen oder umgekehrt. Alkohol, Fett und Öl werden durch die Säure abgepuffert und somit automatisch bekömmlicher. Und noch dies: Süsse Speisen verstärken die Säure im Wein.

# Deutsche Qualitätsstufen

Rieslingweine werden wie die anderen Rebsorten in Deutschland in den Qualitätsstufen Tafelwein, Landwein, QbA (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete), Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein vinifiziert.

Bis zur Kategorie der Auslese können die Weine trocken, halbtrocken oder süß angebaut werden. In den höheren Stufen ist die Süße aber dann wichtigster Parameter. Die Mindestmostgewichte sind je nach Anbaugebiet unterschiedlich, wobei neben seiner prägnanten Säure ein ganz grosser Vorteil des Rieslings seine Leichtigkeit ist. Aus keiner Rebsorte können mit so geringen Alkoholwerten, wie sie besonders an der Mosel, an der Nahe und teils am Rhein erreicht werden, finessenreichere, feinere, frischere, ausbalancierte, leichtere, von Eleganz getragene Weine gemacht werden als aus Riesling. Ein neues Comeback feiert zur Zeit der deutsche Riesling-Sekt. Er wird in den gesetzlich geregelten Geschmacksrichtungen von Brut Zero/Brut Nature/Ultra Brut (0–3 g/l) bis Doux (> 50 g/l) angebaut.

## Der Verband VDP

Der 1971 gegründete VDP (Verband der Deutschen Prädikatsweingüter) hat einen nicht unerheblichen Anteil am Erfolg der deutschen Weine, auch der Rieslinge. Seinem einzigartigen Engagement, international wie im eigenen Land, hat der deutsche Wein in Summe, aber besonders der Riesling seinen Erfolg zu danken.

[WWW.VDP.DE](http://WWW.VDP.DE)

## Der spezielle Tipp:

### Wein-Wandern mit Riesling

Ein ganz besonderer Tipp für Freunde des Wanderns. Als Erlebnispfade für Rieslingfans gibt es wunderschöne Wanderrouten am Rhein und Mittelrhein, den Rheinsteig, an der Mosel den Römersteig, an der Nahe den Weinwanderweg Rhein–Nahe, in der Pfalz den Keschdeweg, in Rheinhessen die Hiwweltour Heideblick, Baden präsentiert den Ortenaufpad, Württemberg bietet den Stuttgarter Weinweg, in Sachsen gibts den Weinwanderweg und in Saale-Unstrut bietet Deutschlands nördlichstes Anbaugebiet ein 700 Kilometer langes Wegnetz vorbei an Riesling und Co.

[DEUTSCHEWEINE.DE/TOURISMUS/WEIN-WANDERN/](http://DEUTSCHEWEINE.DE/TOURISMUS/WEIN-WANDERN/)

## Historisches

In den frühen 1900er-Jahren galt Deutschland als eines der besten Weinbauländer der Welt. So bezahlte man zum Beispiel für Weine und Sekte aus Riesling von Rhein und Mosel deutlich höhere Preise als für Champagner oder erste Gewächse aus Bordeaux. Das änderte sich allerdings schnell, als in den 60er- und 70er-Jahren die Gier nach Mengen anstatt Qualität offensichtlich wurde. Restsüsse allein macht noch lange keine guten Weine. In den frühen 80er-Jahren war aber eine Kehrtwende deutlich erkennbar, der Drang nach besserer Qualität ging durch den gesamten deutschen Weinbau und davon profitierten auch die Rieslinge.

## Erinnerung aus dem Restaurant

Wenn ich Gäste im Restaurant gefragt habe, welchen Weinstil sie denn gerne trinken möchten, bekam ich immer wieder die gleiche unverständliche Antwort: «Mit wenig Säure, am liebsten ein Riesling». Eine Erklärung dafür vermutete ich im höheren Restzuckergehalt, der wiederum die ausgeprägte Säure des Rieslings verdeckte.



Riesling wird in allen 13 Weinregionen Deutschlands angebaut: Ahr, Baden, Franken, Hessische Bergstrasse, Mittelrhein, Mosel, Nahe, Pfalz, Rheingau, Rheinhessen, Saale-Unstrut, Sachsen und Württemberg.

## RIESLING- PRODUKTION

**WELTWEIT:** CA. 50 000 HA

**DEUTSCHLAND:** 24 318 HA (40%)

**USA:** CA. 4800 HA (9,7%)

**FRANKREICH (ELSASS):** 3500 HA (7%)

**AUSTRALIEN:** 3157 HA (6,3%)

**ÖSTERREICH:** 2040 HA (4%)



Paula Bosch

Foto F. M. Soetemann

Paula Bosch ist die bekannteste Sommelière Deutschlands und war eine Generation lang die Wächterin der Kellerschätze des legendären Münchner Restaurants Tantris. Sie ist nicht nur Autorin zahlreicher Bücher, sondern kennt ihr Metier von der Front und teilt in dieser Rubrik Wissen und Wissenswertes aus ihrem grossen Erfahrungsschatz.

[PAULA-BOSCH.DE](http://PAULA-BOSCH.DE)

# PAULA BOSCHS EMPFEHLUNGEN

2014



## 2014 Wallufer Walkenberg Riesling, Kabinett trocken, J.B. Becker, Rheingau

Hajo, wie ihn seine Freunde nennen, Hans-Josef ganz offiziell, führt seit 1971 mit seiner Schwester Maria das 1893 in Walluf gegründete Weingut Becker, das er vom Vater übernommen hat. J. B. Becker ist das Aushängeschild, die Bank für trockenere, genauer gesagt durchgegangene Rieslinge und Spätburgunder im Rheingau. Viele meinen, die beiden Geschwister seien nicht auf der Höhe der Zeit, eher altbacken – meiner Ansicht nach sind sie ihr Meilen voraus. Ausgebaut wird in alten Holzfässern, zu denen heute die grossen Weinmacher erst wieder zurückgefunden haben. Klassisch ausgebaut, man kann auch sagen im traditionellen Stil eines deutschen Kabinettweines, so urwüchsig wie er nur sein kann, so ist auch dieser Wallufer Walkenberg.

### Der Wein:

Der Duft erinnert an gereiftes Obst – eine ganze Ansammlung von Herbstfrüchten nebst Äpfeln, Kletzenbirnen, Wal- und Haselnüssen, Quitten, Mirabellen. Nicht überschwänglich, ganz einfach dezent. Dann der erste Schluck, saftig frisch, reif, ohne Kanten, so, dass diesem schnell ein Zweiter folgt. Dann breitet sich die prägnante, aber reife Säure auf der ganzen Zunge aus. Ein Hallo-Wachgetränk, Znüni sagen die Schweizer, wir Deutschen meinen einen Apéro vor elf Uhr damit. Ein wunderbares KABINETT-Stückchen, ein Weincharakter, wie man ihn heute selten findet, was wirklich sehr schade ist.

[JBBECKER.DE](http://JBBECKER.DE)

2013



## 2013 Hubacker Riesling, VDP Grosses Gewächs, Klaus Keller Rheinhessen

Über Klaus-Peter und Julia Keller, ihren kleinen Familienbetrieb, den sie in dritter Generation führen, ist schon alles gesagt und geschrieben worden, alles. Dem kann ich hier mit wenigen Zeilen nichts mehr hinzufügen, ausser meiner Hochachtung und Verneigung vor ihrer Leistung und den jährlich neuen, sensationellen Rieslingen, welche sie im wahrsten Sinne des Wortes in die Flaschen zaubern. Viel zu früh werden die meisten von ihnen getrunken, das bestätigte mir auch dieser 2013er Hubacker.

### Der Wein:

Die hellgelbe Farbe lässt trotz des Alters des zehnjährigen Weines jugendliche Frische erwarten. Und so kam es, wie es kommen musste: Der erste Eindruck weckte Neugier und Trinklust zugleich. Eine komplexe, wunderbare Aromatik im dezenten Rahmen berührt im ersten Kontakt die Nasenflügel. Gereifte Aprikosen, Cavaillon-Melonen, Mandarinen und getrocknete Feigen folgen. Frisch, harmonisch saftig, mit viel Stoff im Gaumen präsentiert sich der Geschmack. Immer noch, wenn auch nur dezent im Hintergrund, eine sanfte CO<sub>2</sub>-Note, welche dem Wein am Ende jenen Kick Lebendigkeit und Frische gab, die man bei einem Wein mit dieser Reife und Länge dankbar schmeckt, weil die Freude am Trinkgenuss geweckt wird. Ein unaufgeregtes, aber unvergessliches Trinkvergnügen aus einer viel zu kleinen Flasche.

[KELLER-WEIN.DE](http://KELLER-WEIN.DE)

2016



## 2016 Hattenheim Schützenhaus Riesling Sekt, Brut Nature VDP Erste Lage, Wein-Sekthaus Barth, Rheingau

Seit einem Jahrzehnt verfolge ich das Sektgut Barth in Hattenheim und freue mich immer wieder über seine kleinen und grossen Erfolge. Derzeit sind die Barths gross im Geschäft, denn in allen nur erdenklichen Weinpublikationen stehen die Barth'schen Sekte ganz oben auf den Siegertreppchen. Barths Spezialität sind reine Lagensekte, die in Deutschland zu den allerbesten gezählt werden müssen. Die Grundweine des Schützenhauses wurden im Holz ausgebaut. Gereift mit traditioneller Flaschengärung, mit 60 Monaten Hefelager, handgerüttelt und degorgiert.

### Der Wein:

Das intensive Zitronengelb signalisiert Jugend und Frische. Die Nase öffnet sich mit einer tiefen, sehr intensiven, reinen und konzentrierten Aromatik, die an Quitten, Birnen, Brioche und Kürbiscreme denken lässt. Am Gaumen bemerkenswert fein, anregend, rein mit ganz leichter Salznote. Ein fest strukturierter, knochentrockener, aber intensiver und sehr nachhaltiger und recht komplexer Riesling-Sekt. Im wahrsten Sinn des Wortes ein staubtrockener, blitzblanker, rein und saftig, frisch mit irrer Trinkanimation für durstige Seelen. Noch sehr jung, aber enorm vielversprechend.

[WEINGUT-BARTH.DE](http://WEINGUT-BARTH.DE)

Bezugsquelle Schweiz: [terravigna.ch](http://terravigna.ch)

### 1949 Schloss Johannisberg Riesling, Rosalack, Feinste Auslese, Rheingau

Hier kamen gleich mehrere glückliche Umstände zusammen, die es mir ermöglicht haben, kurz vor der Fertigstellung meines Textes diesen grossartigen Riesling im sensationellen Alter von 73 Jahren nicht nur tropfenweise zu kosten, sondern ein ganzes Glas davon zu trinken. Dem Geburtstagskind mein Dank, denn diese Flasche lag nicht in meinem Keller. Schloss Johannisberg ist der Platz, die Wiege des Rieslings schlechthin. Hier nahm die Rieslinghistorie ihren Lauf. Das Weingut ist 50 Hektaren gross, nach Süden ausgerichtet, der 50. Breitengrad verläuft mitten durch den Weinberg. Zum Ausbau der Weine werden heimische Hölzer verwendet, die im eigenen Schlosswald gewachsen sind. Die weltberühmte Bibliotheca Subterranea ist mit ihrem 900 Jahre alten Abteikeller und mehr als 25 000 Flaschen kostbarster Rieslinge Deutschlands Schatzkammer für seine Signatur-Rebsorte. Die Farbgebung in den Namen wie Gelblack, Grünlack oder eben Rosalack steht hier für die einzelnen Qualitätsstufen. Rosalack steht für Auslese.

#### Der Wein:

Bernsteinfarben, strahlend und klar funkelt dieses Rieslingelixier im Glas. Der Jahrgang 1949 gehört zu den legendären Jahrgängen wie 1909 und 1911. Mehr geht nicht. Das hochkonzentrierte Duft- und Aromenspektrum bleibt unvergesslich. Es beginnt honigsüss mit Noten von Wermutkraut, Malz, exotischen getrockneten Früchten von Mango über Ananas bis zu Feigenkompott. Ganz klar Botrytisnoten, die dem Wein mit seiner immer noch lebendigen Säure gut stehen. Rauchig, karamellig, zartbitter mit heller Schokoladenglasur. Ewig nachklingend, singend, nahezu tänzerisch und frisch am Gaumen mit einem endlos raffinierten Säurespiel. Wunderbar und köstlich zugleich.

SCHLOSS-JOHANNISBERG.DE

(siehe auch Coverstory)

Bezugsquelle Schweiz: de.millesima.ch

1949



2012



### 2012 Weissenkirchner Buschenberg, Veyder-Malberg Wachau

Das erst 2008 gegründete Weingut in der weltberühmten Wachau, aber weit ab von den im Zentrum gelegenen Terrassenweinbergen, macht mit seinen Weinen schon nach wenigen Jahrgängen auf sich aufmerksam. Dafür sorgt der begeisterte Weinkenner, Freak und Inhaber Peter Veyder-Malberg mit seinen teils alten und uralten Reben in den Terrassen, die nur mit Handarbeit und ohne Maschinen bearbeitet werden können. Mein kürzlicher Besuch bei Peter Veyder-Malberg wurde mit der ersten Nase, dem ersten Schluck aus dem Glas wieder wachgerufen und liess das Bild der Weinberge, die ich von der Probierstube aus während der Verkostung vor Augen hatte, vorüberziehen. Im hellgrünen Farbspiel zeigt sich schon die Qualität des Jahrgangs, der recht gut gewesen sein muss, denn der Wein ist jung und frisch geblieben. Immerhin hat der zehnjährige Riesling aus der unbekanntenen Lage Buschenberg, östlich der berühmten Lage Klaus, kaum Altersnoten, weder im Duft noch im Mund. Die Urgesteinsböden sind ideal für die Rebsorte Riesling, verleihen ihr die Dimension eines schier ewigen Lebens, je nach Jahrgang.

#### Der Wein:

2012 schien mir ausgewogen, mit allem ausgerüstet, was es für einen sehr guten Wein, der gelagert und gereift getrunken werden kann, braucht. Der dezente Duft wirkt nahezu schüchtern, verhalten, nein nicht verschlossen, aber eben keinesfalls laut. Hier kommen mehr die erdigen, steinigen Töne in den Vordergrund, sie spielen die erste Musik. Heublumen, frisch gemähte Wiese, Frühlingsblumen, nasser Stein folgen dem taufrischen Charakter. Als Gaumenschmeichler ohne piksende Säure, aber dennoch frisch und lang im Abgang, macht er sich, seiner Lage und seinem Macher Peter Veyder-Malberg alle Ehre.

VEYDER.MALBERG.AT

Bezugsquelle Schweiz: gerstl.ch

Der Riesling ist eine langsam reifende Rebsorte, deren prägendes Element die fruchtige Säure ist. Er ist aber auch voller verschiedener Persönlichkeiten. Das macht es nicht immer einfach.

1982



### 1982 Clos S<sup>te</sup> Hune Trimbach, Elsass

Das traditionelle Weingut der Familie Trimbach in Ribeauvillé wird inzwischen in 13. Generation mit sehr viel Erfolg betrieben. Seine Weine fehlten in den ersten Jahrzehnten der geschätzten Sternegastronomie in keinem Restaurant, das auch für seine Weinauswahl bekannt war. So begegnete ich auch meiner ersten Flasche Riesling, der Cuvée Frédéric Emile, und ihrem noch berühmteren Bruder «Clos Sainte Hune», der aus der nur 1,67 Hektaren grossen Lage mit Muschelkalkböden geerntet wird. Die Reben sind bis zu 70 Jahre alt, der Ertrag ist auf 9000 Flaschen begrenzt, was den weltweit begehrten Wein noch rarer macht.

#### Der Wein:

Dunkles, gereiftes Zitronengelb strahlt im Glas, weckt Vorfreude auf den ersten Schluck. Zu Beginn noch die typische Petrolnase, die bei einem vierzigjährigen Elsässer Riesling zu erwarten ist. Dann neben getrocknetem Salbei, Fenchel und Kamillenaromen ein unsauberer Ton, der leicht an Kork erinnert und sich mit der Luft dann leider immer deutlicher bestätigt. Der reichhaltige, stoffige und currywürzige Geschmack wird trotz immer noch präsenter Säure in dem reifen Alter und warmen Jahrgang vom Korkgeschmack so stark dominiert, dass ich die Flasche entsorgt habe. Wie schade...

TRIMBACH.FR

Bezugsquelle Schweiz: ullrich.ch