

VON CHRISTINA FISCHER
& CARO MAURER

Man kann sich schon kaum mehr daran erinnern, aber vor nicht allzu langer Zeit gab es auch kalte Tage in Deutschland. Zum Beispiel letztes Jahr im April. In einigen Weinbaugebieten sank die Temperatur nachts auf bis zu minus 16 Grad Celsius. Da halfen keine Hundertschaften von Fackeln mehr, die die Winzer in den Weinbergen aufstellten. Auch die Helikopter, die im Tiefflug über die Reben schwebten, schafften es nicht, die eiskalte Luft aufzuwirbeln. Viele der jungen Triebe, die das warme Wetter zuvor herausgelockt hat, erfroren. Zum Glück brachte der Mai gutes Wetter und die Natur konnte einiges wieder reparieren. Was Starkregen Ende Juli mancherorts allerdings auch wieder zunichtemachte. Das heißt: Die Erntemenge blieb klein, aber die Qualitäten zeigten sich vielversprechend – zumindest in den meisten Regionen.

Diese Woche war das große Coming-out: Der Verband der Prädikatsweingüter (VDP) stellte in Wiesbaden den Weinkritikern seine Großen Gewächse vor. Das sind die besten trockensten Weine aus den am höchsten klassifizierten Lagen, also quasi die deutschen Grands Crus. 426 Weine standen an, Riesling mit 263 Exemplaren darunter der Spitzenreiter. Die anderen Sorten verteilten sich in absteigender Reihenfolge über Spätburgunder, Weißburgunder, Silvaner, Lemberger, Grauburgunder, Chardonnay, Frühburgunder und Roter Traminer. Das sind die Einschätzungen der GA-Verkoster:

Mosel Schwülwarmes Wetter mit Niederschlag trieb im August die Reife an und auch die Edelfäule Botrytis – an der Mosel wurde so früh gelesen wie niemals zuvor. Das Ergebnis zeigt sich durchwachsen: die Farben oft auffallend golden, im Duft verschlossen und reduktiv. In den schlechten Beispielen sorgt dies für einen unangenehmen Stinker, in den besten für eine rauchige Note. Die Klassiker wie Loosen, Fritz Haag und Maximin Grünhaus brillieren. Nik Weis stellte mit Layet einen furiosen Premierenwein aus dieser Lage vor. Thomas Haag von Schloss Lieser und Florian Lauer von Peter Lauer haben sich als feste Größen in der Spitzenklasse etabliert. Van Volxem: stark der Gottesfuß, noch unverstänlich der Scharzhofberger Perckentsknopp.

Rheingau Zwei Weine hoben sich klar und deutlich ab: der druck-



In den Kurhauskolonnaden von Wiesbaden: 150 Weinkritiker aus aller Welt probierten die Großen Gewächse des VDP

Die Jahrgangsbesten

Der Verband der Prädikatsweingüter stellte diese Woche seine Großen Gewächse 2017 vor: Kleine Menge, aber diese an vielen Orten von guter Qualität. Ein Überblick, was den GA-Verkostern am besten schmeckte

volle Gräfenberg von Robert Weil (normalerweise in der Jugend noch sehr ungnädig) und die Hölle von Gunter Künstler – burgundisch elegant, klassisch.

Nahe Auf die Weingüter an der Nahe war, wie fast immer, Verlass: Dönnhoffs Dellchen setzte sich als kristallklare Schönheit an die Spitze. Diels Pittermännchen gab sich noch etwas zickig, ließ aber eine große Zukunft erahnen. Kruger-Rumpfs Burgberg beeindruckte ebenso nachhaltig wie der Steinberg von Gut Hermannsberg und der Stromberg von Schäfer-Fröhlich – es blieb nicht dessen einzige starke Vorstellung.

Rheinhesen Die regionale Mischung aus frühem Austrieb, eisigem Spätfrost, Regen zur falschen Zeit und heftigem Hagel kurz vor der Lese, war für manche rheinhessischen Winzer eine Herausforderung und sorgte am Ende für kleine Erträge. Gunderloch und Keller glänzen mit Rothenberg und Hipping am Roten Hang, während die Heer-

kretz von Wagner-Stempel, der Frauenstein von Battenfeld-Spanier und der Morstein von Wittmann und Keller bestens vertreten wird.

Pfalz Der vom Kalkstein geprägte Steinbuckel der Familie Knipser macht den Anfang, es folgen der Ungsteiner Herrenberg von Fuhrmann-Eymael, ein ausdrucksvoller Pechstein von Mosbacher sowie ein fein gereiftes Ungeheuer des Jahrgangs 2016 von Bürklin-Wolf. Deidesheim zeigt den Kieselberg von Reichsrat von Buhl und den Hohenmorgen von Bassermann-Jordan. Gewohnt eindrucksvoll: der Idig von Christmann. Die Südpfalz

punktet mit Rieslingen aus der Schäwer von Theo Minges, dem Ilbesheimer Kalmit von Boris Kranz, dem Siebeldinger Ganzhorn und einem komplexen Kastanienbusch von Rebholz.

Positiv aufgefallen Die Familie Pawis repräsentiert mit ihrem Freyburger Riesling Edelacker die Flusstäler von Saale und Unstrut, während der Mittelrhein vom Weingut Ratzenberger und der Wolfshöhle angeführt wird. In Franken zeigen Paul Weltner mit seinem kräftigen Küchenmeister Hoheleite, die Familie Luckert mit ihrem Sulzfelder Maustal, sowie das Bürgerspital mit seiner Stein-Harfe und dem

prägnanten Stein-Hagemann, was möglich ist.

Silvaner Die Silvaner aus Franken lassen sich kurz zusammenfassen: Am Lumpen 1655 von Horst Sauer geht über alle anderen hinaus. Dieser Wein ist ein Prachtexemplar mit Vorbildcharakter, intensiv, geschliffen, feinsinnig.

Weißburgunder In der Pfalz hat die Rebsorte ihre Heimat gefunden – und bedankt sich mit Nachdruck und Eleganz bei Rings (Weilberg), Bergdolt (Mandelberg), Rebholz (Im Sonnenschein) und ganz besonders innig bei Dr. Wehrheim (Mandelberg).

Spätburgunder Die angestellten Spätburgunder stammen mehrheitlich aus einem mit Wetterkapriolen behafteten Jahrgang. 2016 machte es den Winzern nicht einfach. Die Ahr punktet gleich mit drei GG-Spitzen: die Gärkammer von Adeneuer und der Kräuterberg von Meyer-Näkel mit angenehmer Fülle, während der Herrenberg von Stodden fest und konzentriert ins Glas

Anzeige

Der Wein + Sekt
BROGSITTER
www.BROGSITTER.de

läuft. August Kessler repräsentiert mit seinem Berg Schlossberg den Rheingau. Im württembergischen Fellbach brillieren Markus Heid und die Gebrüder Aldinger mit der Top-Lage Lämmler. Die Pfälzer Winzer servieren reifere Jahrgänge: 2014 Kirschgarten von Knipser, 2015 Kammerberg von Fritz Becker sowie die tiefgründige 2015er Kalmit von Boris Kranz. In Bazeigt Franz Keller leichte, fruchtbetonte Spätburgunder, Konrad Salwey zwei elegante Exemplare aus Kirchberg und Henkenberg, Julian Huber brilliert mit der Sommerhalde, dem Schlossberg und der Top-Lage Wildenstein. Unangefochtene Spitzenreiter sind jedoch die Spätburgunder von Sebastian und Paul Fürst, der kühle, prägnante Klingenberg Schlossberg sowie der vielschichtig-komplexe Hundsrück.



Premiere der Grands Crus: 462 Große Gewächse wurden ausgeschrieben

Foto: Anja Jahn/VDP

Restaurantführer

In einer Serie stellt der General-Anzeiger Restaurants, Cafés, Kneipen, Weinlokale und Bars vor.

Wonnetörtchen

Cupcake Café in der Bonner Innenstadt

Gastgeber

Seit April 2017 Agnes Pohl

Räumlichkeiten

Vintage-Ambiente mit Stuckverzierungen, Kinderspielecke und Wickelraum. 28 Plätze

Außenbewirtung

Kleine Terrasse vor dem Haus mit vier Plätzen

Speiseangebot

Mehr als 100 Sorten Cupcakes, von denen bis zu acht Sorten im wöchentlichen Wechsel (3,30 bis 3,90 Euro) angeboten werden, z. B. Himbeer-Schokolade, Cheesecake-

Mango, Nougat-Marzipan, Kürbiskern-Vanille. Auch vegane und glutenfreie Sorten wie Kirsche-Mandel

Getränkemenu

Kaffeespezialitäten aus der italie-

nischen Siebträgermaschine von La Cimbali mit Röstungen vom Bonner Kaffeekontor, etwa Latte Macchiato drei Euro, Cappuccino 2,50 Euro, Espresso 1,80 Euro. Hausgemachte Limonaden wie Zitrone-Minze (0,5l) 3,30 Euro,

Eistee mit Basilikum oder Wassermelone von Hey Dude (0,3l) 2,70 Euro

Aktionen

Bingo- und Quizabende, Lesungen, Cupcake Tastings und Kurse

Gäste

Publikum aller Altersgruppen

Philosophie des Hauses

„Eine kleine Törtchen-Auszeit, um zur Ruhe zu kommen und sich wohlfühlen.“

Öffnungszeiten

Di-Sa 12-18h, So 12-17h. Mo Ruhetag

Adresse

Rheingasse 4, 53113 Bonn-Innenstadt, www.wonnetoertchen.de

Kontakt

Tel. (0228) 38 76 89 95



Mehr als 100 Sorten Cupcakes: Agnes Pohl vom Wonnetörtchen

Foto: Horst Müller

Weinprobe

Weinprobe – diesmal nicht aus der Flasche. Bag-in-Box (Bib) heißt diese Weinverpackung. In Deutschland genießt sie, ganz zu Unrecht, einen etwas zweifelhaften Ruf. Ursprünglich erfunden wurden Bibs in den siebziger Jahren in den USA, in Australien machen sie

schnell Karriere, weil es dort riesige Kühlschränke gab, wo die Kartons perfekt reinpassten. Noch erfolgreicher sind Bibs auf dem skandinavischen Markt. Außen Pappkarton, innen Folienschlauch: Nach dem Öffnen bleibt der Wein darin zwischen sechs und acht Wochen trinkbar. Die Konstruktion erleichtert ihn um einiges, vor allem um Abfall: Die Folie wandert in den Müll, der Karton aufs Altpapier. Mal ganz abgesehen vom Gewicht: Wer im vierten Stock wohnt, lernt Bibs in ihrer tragenden Rolle zu schät-



zen. Jacques' Weindepot bewies sich einst als mutiger Pionier und ist heute deutscher Marktführer bei Bibs. Die Weinhandelskette setzte von Anbeginn auf inhaltliche Qualität. Bestes Beispiel ist der 2017er Glasklar des rheinhessischen Winzers Stefan Winter: eine Cuvée aus Müller-Thurgau und Silvaner, so duftig wie ein frisch erblühte Blumenwiese, mit saftiger Frucht von Aprikosen, Mirabellen und Birnen. Im Geschmack leicht und unkompliziert, dabei freundlich ausbalanciert mit Restzucker. Schlicht, süffig, gut. Caro Maurer

► **2017er Glasklar**, Weingut Winter, Rheinhesen
Preis: 27 Euro für 5 Liter
Bei Jacques's Weindepot, Gerhard-Domagk-Str. 2, 53121 Bonn-Endenich, Tel. (0228) 630433