
"UNGLAUBLICH UND MEISTERHAFT!"

Terry Theise - Verkostungsnotizen Kollektion 2023

Bei der Verkostung der drei Rotweine habe ich etwas über mich selbst gelernt. Ich bin mir nicht sicher, ob es etwas Attraktives ist, aber entscheiden Sie selbst.

Hätte ich den letzten Wein allein verkostet und nur gewusst, dass es sich um „modernen deutschen Spätburgunder“ handelt, hätte ich gedacht, dass er Deutschlands rechtmäßigen Platz als wunderbare Quelle für (relativ) erschwinglichen Pinot Noir bestätigt, und dass er die Erfahrung liefert, die wir uns im Allgemeinen von Exemplaren aus der Alten Welt erhoffen. Ich hätte es erkannt, es bewundert und entsprechend gelobt.

Das „Problem“ (das vielleicht nur meines ist) ist, dass er einem Wein mit einer so wunderbaren, eigenwilligen Persönlichkeit folgte, dass ein „nur“ hervorragender Wein zu sehr in die Anonymität abdriftete. Das ist, um es nicht zu sehr zu betonen, absurd. Kein Wein, der so gut ist wie dieser, kann mit Fug und Recht als anonym bezeichnet werden. Nur - er hatte das Pech, dass er auf etwas ganz und gar Ungewöhnliches folgte, so dass er sich ganz und gar gewöhnlich anfühlte, und ich hatte mich von dem Ungewöhnlichen verführen lassen. Ich fühlte eine Art Enttäuschung, weil ich erkannte, um welche Art von Wein es sich bei diesem letzten Wein handelte, und weil mich die einzigartige Erfahrung seines Vorgängers in Erstaunen versetzt hatte.

- Terry Theise, 16. Juli 2024

2021 Haardt Spätburgunder +++

Dieser Ortswein hat die faszinierend originellen Aromen, an die ich mich vom letzten Jahr erinnere - das ist Pinot Noir mit Koniferen, Graphit, Artischocke; ich meine, Martin Franzen ist mit dieser Sorte wie ein Schlangenschwörer, der einen schimmernden exotischen Kopf über den Korb lockt.

Am Gaumen ist eine rauchige Note von brennendem Laub (oder Lagerfeuer) zu spüren. Die Textur ist weich und detailliert. Etwas Fasskohle ist zu erkennen. Es handelt sich in der Tat um eine Erklärung des Pinot Noir, der seltsamerweise verführerisch ist, ohne überhaupt zu verführen. Ich meine, er ist wirklich seidig, aber seine Aromen sind dunkel und mineralisch. Er hat einen neurochirurgischen Fokus. Er zieht einen nicht mit schönen Aromen in seinen Bann, sondern eher mit seiner anspruchsvollen, klaren Diktion.

Ich versuche, mich an einen Pinot Noir zu erinnern, der so ausgeprägt und gleichzeitig so trinkfreudig ist. Er wird „süßer“, je länger er im Glas steht. Er ist sanft und doch eindringlich, das Gegenteil von aufrührerisch, aber man kann nicht aufhören, an ihn zu denken. Ich ließ die Flasche mehrere Tage stehen und probierte sie erneut, als sie noch zu 80 % gefüllt war. Wenn überhaupt, dann hatte er sich verbessert. Ich habe noch nie etwas Vergleichbares gekostet, und schon gar nicht einen Pinot Noir, der so salzig und massiv graphitartig ist. Er war ungeheuer gut zu Lamm(rippen)koteletts und Anis-Hyssop.

2021 Spätburgunder Neustadt „V“ ++

Die Lage wurde vor kurzem übernommen und wird vermutlich nächstes Jahr als Große Lage, aber in der Zwischenzeit ist sie durch ihre undurchschaubare Initiale gekennzeichnet.

Fossilienhaltiger Kalkstein, und ich will nicht respektlos sein, wenn ich sage, dass die Aromen „teurer“ sind. Einiges davon ist die Vinifizierung in kleinen Fässern und einiges die Besonderheiten der Lage, aber wir haben eine Überlagerung von verlockendem dunklem Beerensaft, der auf diesem Graphit-Rückgrat ruht.

Er ist deutlich reizvoller und ein klein wenig weniger aufsaugend. So bin ich nun mal; ich mag es, absorbiert zu werden. Und ich liebe es, erfreut zu werden, aber die Freuden sind hier relativ flüchtig - und die Absorption ist beständiger. Das merkt man im Abgang, wo sich die „herrlichen“ Früchte und Beeren schon nach kurzer Zeit auflösen und ein Kern aus Tanne und sogar Pfeffer zurückbleibt.

Am Gaumen ist der Wein jedoch bemerkenswert komplex und zeigt einen Dialog zwischen Mineralität, Beeren, Rauch und der unaussprechlichen Süße des Pinot. All das, und er kriecht über den Gaumen wie eine Gottesanbeterin. Er zeigt sogar das „Mourvedre-Echo“, an dem ich die „dunkle“ Animalität des St. Laurent erkenne.

Die Wahrheit ist, dass ich ihn weniger mögen möchte, weil es einfacher ist, ihn zu lieben, aber ich kann es ehrlich gesagt einfach nicht. Der Wein ist eigentlich ziemlich erstaunlich (falls Sie Akkessons Zusammenstellung von Pfeffer und Schokolade nicht kennen, dies ist wie sein dunkler Schokoladenriegel, der mit dem voatsiperifery-Pfeffer hergestellt wird, was genauso verblüffend ist, wie es klingt...).

2021 Herzog Spätburgunder ++

Jetzt der Einzellagenwein aus Sandstein. Es ist der erste, der „burgundisch“ riecht.

Er ist ein hervorragendes Beispiel für einen Wein, der eine Sprache spricht, die wir gut kennen. Er ist fein strukturiert, mit staubigen Tanninen, reichlich Extrakt und viel dunkler Schokolade, um eine Symmetrie mit der süßen Frucht herzustellen. Dass er weniger speziell ist als seine Geschwister, ist weder hier noch dort. Das „Argument“, das dieser Wein liefert, reicht aus, um meine nüchternen Bedenken zu zerstreuen.

Wenn Sie darauf bestehen würden, dass es sich um einen Burgunder handelt, während ich ihn blind verkoste, würde ich sagen, dass es sich um einen Morey St. Denis handelt. In Anbetracht seiner anmutigen Dichte ist die Mineralienverteilung am beeindruckendsten. Ich erkenne, dass ein Teil der Rauchigkeit im Abgang auf das kleine Fass zurückzuführen ist, doch nichts an diesem Wein ist gezwungen oder anmutlos.

Wie Sie sehen, versuche ich, ein Paradoxon zu beschreiben. Ich bewundere und schätze diesen Wein. Ich würde ihn gerne trinken. Und gleichzeitig war auf dem Weg vom ersten Wein zu diesem Wein jeder einzelne plausibler als der letzte. Das wäre egal, wenn der erste Wein nicht so sui generis gewesen wäre. Es wäre töricht zu sagen, dass er der beste Wein des Trios ist, wenn die anderen beiden wesentlich köstlicher sind - und Köstlichkeit ist wichtig - aber dieser Haardt wirkt wie ein Bürger in einer Nation von einem. Was bedeutet das eigentlich? Ich lege vielleicht zu viel Wert auf die Einzigartigkeit und zu wenig Wert auf die reine Sinnesfreude. Ich sollte meine seltsamen Neigungen beiseite schieben und mich dem ekstatischen Tanz anschließen, den dieser Wein liefert. Andere haben es vielleicht geschafft, aber andere nicht. Wie Frank Zappa sagte, ist es an der Zeit, „auf die Beine zu kommen und den funky Alphonso zu tanzen“.

2022 Herrenletten Riesling ++

Mit 13% Alkoholgehalt ist er der erste, der die 12,5%-Grenze überschreitet. Und es ist kein Geheimnis, dass ich diesen Weinberg liebe. Und wenn Sie ihn probieren, wird es kein Geheimnis mehr sein, warum ich diesen Weinberg liebe, der wirklich ein GG sein sollte, da er mehreren anderen GGs überlegen ist....

Die Weine können (und sind hier) erste Cousins von Champagner aus alten Reben aus Avize sein - einige der Agraparts oder Varniers Cuvée St. Denis. Die Tugenden sind unheimlich ähnlich - diese scharfen weißen Aromen, die Präzision der Nuancen und Anspielungen, die erstaunlich ausdrucksstarke Begrüßung und die komplizierte Auflösung der Mineralität am Ende.

Ich lehne mich jetzt mal weit aus dem Fenster. In Anbetracht der letzten 10-15 Jahrgänge, die ich von diesem Weingut verkostet habe, würde ich behaupten, dass der Herrenletten genauso gut ist wie der GG Breumel und sein Begleiter sein sollte. (Tatsächlich mag ich diese sogar noch mehr, aber das ist nur meine Vorliebe.)

Der Wein scheint alles zu haben - ein wundervolles Anfangsaroma, eine perfekte Integration von Textur, Länge und Geschmack, einen suchenden, komplexen Abgang, und abgesehen davon schmeckt er gut. Wahrlich ein unbesungener Held des Pfälzer Rieslings. In gewisser Weise erinnert er mich an den Gaisberg aus dem Kamptal, vielleicht ohne dessen tropisches Fruchtprofil. Er oszilliert zwischen einem jenseitigen Aufblitzen des Geschmacks und einer entschlossenen Festigkeit der Struktur. Das Ergebnis ist eine Art unterschwellige „Süße“ der physiologischen Art.

2022 Bürgergarten Muskateller ++

Ein Einhorn-Wein - ich glaube, er wurde nur zwei oder drei Mal hergestellt. Trotz seiner vielfältigen Tugenden ist er ein schüchterner Erzeuger, und um einen Wein aus einer Einzellage zu machen, ist eine großzügige Ernte erforderlich.

Ich bin begeistert von diesem Wein, und so scheint es unhöflich, noch einmal über die dumme, schwere Flasche zu meckern - aber

ich muss es tun.

Dieser Wein ist wie eine Mischung aus Muskateller und Breumel Riesling GG; er hat die reiche Erd- und Steingewalt dieses Weins zusammen mit seiner Parafrucht Komplexität. Es handelt sich um einen Cru, der zufällig mit Muskateller hergestellt wurde, und der den Cru trotzdem zeigt. Dies gibt Anlass zu allerlei Spekulationen über das Wesen eines Cru und darüber, ob er eine bestimmte Sorte benötigt, um sich zu „zeigen“.

In diesem Fall lautet die Antwort nein, aber die nächste Frage lautet: Wie sieht es in zehn Jahren aus?

Ich weiß nicht, ob dieser Wein in den USA erhältlich ist, aber ich rate Ihnen, egal wo auf der Welt Sie sich befinden, sich auf diesen Wein zu stürzen und so viel wie möglich davon zu probieren. Wird er hedonistisch sein? Das kommt darauf an!

Was Sie über der eifrigen Mineralität erhalten, ist eine Sache, die nicht wirklich „Frucht“ ist, wie wir sie normalerweise wahrnehmen. Es ist nicht wirklich traubig (das ist das, was man dem Muscat vorwirft: „Er ist nur traubig, was ist schon dabei?“), sondern es scheint sich auf jedes einzelne Blatt der Minzfamilie zu beziehen (besonders Estragon und Zitronengras), zusammen mit Ingwer und Shisho und sogar Rhabarber, und alles gesungen mit der wilden Hingabe einer gut trainierten Stimme.

Es hat die nüchterne Großartigkeit dessen, was nicht einfach ist. Und doch ist er alles andere als undurchschaubar. Einfach ein erstaunlicher Wein....

2022 Bürgergarten „Im Breumel“ GG +

Zwischen der schweren Flasche und dem Verzicht auf „Riesling“ auf dem Etikett wird das alles zu liebenswert affektiert, wie ich oft finde.

Ich kenne diesen Wein gut. Ich weiß noch, wie stolz das Weingut war, als es die Clos erwarb, und ich erinnere mich an die 2001er Spätlese (#2134), die mich in die äußeren Bahnen katapultierte, als die Lage noch nicht identifiziert werden konnte. Sie hat definitiv alle Elemente eines GG - unter denen sie zu den undurchschaubarsten gehört.

Wenn Sie eine Explosion des Drehmoments suchen, finden Sie es hier nicht, und es ist nie hier. Dies ist kein Kalkofen oder Pechstein. Er bietet eine innere Komplexität, für die man unter seinem „Unterhaltungswert“ graben muss. Und dieses Untergraben ist einer der Gründe, warum ich Franzen (und Catoir) so sehr bewundere, denn ich weiß, wie einfach es wäre, aus dieser Seite einen Blockbuster GG zu machen. Man würde in den VIP-Raum eingeladen werden, wo all die Starlets ihre „esoterischen Fähigkeiten“ zu deinem Vergnügen anbieten würden - oder man könnte einen Wein wie diesen machen, der dazu auffordert, darüber nachzudenken....

Die unterirdischen Schichten sind hier obskur und erdig. Es handelt sich um eine Verkettung von Gewürzen, Myzel und altem Gestein, die mit ihrer Abfolge von Assoziationen schwer in eine „Verkostungsnote“ zu fassen ist. Es gibt hier eine Art von ewiger Würde, die einfach mehr ist als der normale Bürgergarten, aber ich bin mir nicht sicher, ob das „mehr“ es angenehmer macht. Es ist nur eine weitere Schlüsselsignatur der Komplexität.

Sagen wir es so: Sie wollen sich nicht ablenken lassen, wenn Sie diesen Wein probieren oder trinken. Er verlangt das von Ihnen, und Sie geben es ihm. Bei den beiden vorangegangenen Weinen gesellt sich ihre besondere Ausdruckskraft einfach dazu.

Am Ende dieses trockenen Rieslings muss ich die Integrität der Beibehaltung eines kühlen, unauffälligen Stils respektieren, selbst in einem Jahrgang, der vielleicht nicht dazu passt. Ich sage das wegen der beiden hervorragenden Spätlesen, die in Kürze auf den Markt kommen. Während ich diese Zeilen schreibe, habe ich alles verkostet, und wenn Sie vorausgesagt hätten, dass meine Lieblingsweine die Muscats sein würden, wäre ich nicht überrascht gewesen, und wenn Sie die Spätburgunder zu Ihrer Prognose hinzugefügt hätten, wäre ich sehr überrascht gewesen. Aber so war es.

Martin Franzen schreibt, dass die Scheurebe die Sorte war, die sich am meisten über die schwere Dürre aufregte. „Sie sind gut“, sagt er, „aber sie lassen ein wenig von der Schwingung vermissen, die sie hätten zeigen können.“ Das mag wahr sein, aber ich mochte sie!

2022 Haardt Muskateller +

Ich stelle meine oft geäußerte Aussage auf den Kopf. Ich denke, das sind die großen Muskateller der Welt, die nur von den besten von Zind-Humbrecht übertroffen werden.

In Anbetracht der hinreißenden Aromen könnte sich der Einstieg am Gaumen zaghaft anfühlen. Könnte! Denn der Wein bläht sich auf und schwillt zu einem reichhaltigen, packenden und wunderbaren Endgeschmack an, der zu einem großartigen Abgang führt.

Wir suchen bei einem trockenen Muskateller weder nach Subtilität noch nach dem höchsten Grad an Komplexität. Und doch sind

wir nahe dran, beides jetzt zu finden. Diese Aromen könnte man als reißerisch bezeichnen, doch sie drücken sich mit einem so ergreifenden Takt aus, dass ich vor Glück zerfließe. Es ist mir unbegreiflich, wie ein Wein, der so anmutig daherkommt, gleichzeitig so ausdrucksstark sein kann und so darauf bedacht ist, sich mit äußerster Schärfe auszudrücken.

Wir haben das Übliche - „das Übliche“ - Gewürze und Mineralität und dieses Basilikum-Öl-Ding, das ich bei keinem anderen Muskateller gesehen habe. Ich frage mich: Sind das nicht nur die großen Muskateller der Welt, sondern auch einige der großen Weine der Welt?

Ich denke, dass sie das sind.

2022 Haardt Scheurebe +

Ich vermute, dass es sich dabei um die Abfüllung aus einer einzigen Lage (Mandelring) handelt, die sie manchmal gemacht haben, wenn die Erntemenge (und die Qualität) es zuließ. Er riecht wunderbar - eine klassische feine Scheurebe. Die Sorte hat eine vulgäre Seite, die ich wegen ihrer erotischen Vitalität mag, aber ich mag Scheu auch, wenn sie „herausgeputzt“ und kultiviert ist.

Wenn sie ihre Cassis- und Salbeiprofile zeigt, kann sie auch eine Bitterkeit zeigen, die man mag oder nicht. Ich mag sie bei dieser Sorte ausnahmsweise, und ich mag sie hier. Er weckt in mir die Lust, ein Stück Wolfsbarsch mit Olivenöl und Fenchelpollen zu braten.

Wenn man bedenkt, dass es sich hier um einen Scheu handelt, der „gut mit anderen zusammenspielt“, bewundere ich ihn und mag ihn recht gern. Ich akzeptiere seine Bitterkeit als einen Preis, der es wert ist, für etwas so detailliertes und artikuliertes zu zahlen. Es ist ein Wein, der dafür spricht, die Sorte zu schätzen (im Gegensatz zu meiner sabbernden Schwärmerei für sie), die einige Verkoster als zu knallig ablehnen.

Auch hier gab es innerhalb von 24 Stunden ein ziemliches Erwachen.

Aber es ist hilfreich, wenn man schon bei der Ankunft die Scheurebe mochte. Ich kann mir nicht vorstellen, dass es Bekehrte gibt. Der Spagat zwischen Introvertiertheit und Vehemenz ist eher schwach. Ich werde ihn sehr gerne trinken, aber ich würde ihn als einen ausgezeichneten Wein beschreiben, der nicht wirklich schön ist. Er überschneidet sich auch ein wenig mit der Kreatur, die ich gleich treffen werde...

„Der Muskateller war genau das Gegenteil; er liebte die Wetterbedingungen, und ich muss sagen, dass die Jahrgänge zwischen 19 und 22 für diese Sorte unübertroffen sind“, erklärt mir Martin Franzen.

Das kann man wohl sagen!

2022 Bürgergarten Riesling +

Zurück zu 12,5% alc. Er hat (wie ich es nenne) das Muschelkalk-Aroma, einen erdigen Geruch, der von fossilem Kalkstein herrührt und der überall dort zu finden ist, wo dieser Boden zu finden ist. Probieren Sie den Boxler Grand Cru Sommerberg (mit Ausnahme der granithaltigen „Eckberg“-Abfüllung) und Sie werden sehen, was ich meine.

Es kann ein erdiges Aroma sein oder ein feines, wie hier. In der Regel ist es unnachgiebig, romanisch, dicht, aber das Genie von Martin Franzen ist es, diesem Wein Flügel zu verleihen. Die Ausgewogenheit ist hier tadellos. Nichts, auch nicht das Geringste, ist fehl am Platz. Erde, Gewürze, Anklänge von Zitrusfrüchten, Mineralität, alles ist in einer nahtlosen Synergie vereint.

Er ist nicht melodischer als die Herrenletten, aber es ist eine andere Art von Melodie, lyrischer, sogar (wenn das Wort nicht so kitschig wäre) anmutiger. Wie auch immer man ihn beschreiben mag, der Wein ist wunderschön, mit den inbrünstigen Aromen blühender Frühlingsbäume (Pflaumen und Kirschen!).

Es ist ein kleinerer Wein als der Herrenletten, aber er ist auch charmanter. Wie alle diese Weine kommt er am besten zur Geltung, wenn man sich nicht mit dem (eher ruppigen) Abgang beschäftigt, oder anders gesagt: mit dem Essen.

2022 Neustadt „V“ Riesling

Wie beim Spätburgunder handelt es sich hier um die Initialen eines Weinbergs, für den die rechtliche Genehmigung zur Identifizierung noch aussteht. Die Winzer sind begeistert von diesem Wein, und das aus gutem Grund, soweit ich ihn gekostet habe. Irgendwann wird er ein GG werden.

Dieser Wein ist viel saftiger als der vorherige, und er ist auch etwas weniger detailliert im Sinne von Mineralien. Es ist der erste Wein, der wirklich auf „Frucht“ anspielt. Sinnlich ist er reichhaltig und befriedigend. Er hat das Drehmoment eines bedeutenden

Weins. Er ist erdig und füllt den Gaumen aus. Er ist ansatzweise pfirsichartig. Er ist auch der erste unter ihnen, der sowohl fein als auch schmackhaft ist.

Man könnte sagen, er ist sehr pfälzisch. Er liest sich so. Mit Luft macht er sich breit und wird salziger. Je kühler man ihn serviert, desto mehr Mineralität zeigt er. Es ist ein schönes Glas Wein, und ob es ein Grand Cru Riesling im Entstehen ist, ist meiner Meinung nach zu früh zu sagen.

Wir haben ein Glas in der Küche getrunken, während wir das Abendessen zubereitet haben. Die Saftigkeit führt zu Gedanken an das Essen. So ist die Flasche noch weiter entwickelt, und wenn man sie jetzt noch einmal probiert, zeigt sie eine mineralische Note, die vorher nur angedeutet war. Auch im Abgang gibt es einen phenolischen Kratzer. Bemerkenswert ist die Mischung aus einer strengen graphitartigen Mineralität und einer fast fleischigen Textur.

Er ähnelt der großartigen Qualität des Spätburgunders, erreicht sie aber nicht, aber er ist sehr gut und ein plausibler Fall für einen eventuellen GG-Status.

2022 Mandelgarten Riesling Spätlese +

Ich habe geschummelt und einen Blick auf die Daten geworfen. Auf dem Papier ist er süßer als der vorherige Wein, doch er schmeckt trockener und fester und hat ein halbes Prozent mehr Alkohol.

Typisch für dieses Terroir, zeigt er mehr Kräuter und Erde als der zartblumige Bürgergarten. Der Einfluss des Lösses ist offensichtlich; man könnte beim ersten Blindschnupern einen Grünen Veltliner vermuten.

Es gibt hier eine Weisheit. Ein so perfekt ausgewogener Wein entsteht nicht einfach so. Nicht jeder Kellermeister versteht es, die Süße zu schätzen, ohne von ihr beherrscht zu werden. Dieser Wein ist ebenso schmackhaft wie süß, und der schöne feste Unterbau der Festigkeit hasst „Zucker“ genauso wie Sie.

Aber er wirft auch eine wahrhaft subversive Frage auf: Warum sollte man, wenn man so perfekte Restzucker-Weine herstellen kann, weiterhin auf diesen brutalistischen Trockenweinen beharren? Und das sage ich als Liebhaber trockener deutscher Rieslinge und als jemand, der privat zu 90 % trockenen Wein trinkt.

Noch schlimmer als Weine, die trockener sind als sie sein müssten, sind die vielen Weine, die viel süßer sind als sie sein müssten. Ich vermute, dass die Zuckerhasser zu viele dieser abscheulichen Abscheulichkeiten getrunken haben. Schließlich gibt es hier mehr als nur eine Weisheit - es ist das Gegenmittel gegen einen Tsunami von falschem Denken über die Rolle der Süße in einem Rieslingwein.

Es ist lange her, dass ich eine Spätlese getrunken und genau das gefühlt habe: *ja, genau das!*

2022 Bürgergarten Riesling Spätlese +

Die Aromen sind jetzt höher getönt, typisch für diesen Weinberg. Der Wein „wirkt“ trockener als der Kabinett - obwohl er es nicht ist - und der Gesamteindruck tut das, was die besten „süßen“ Rieslinge tun, er scheint einer grundlegenden Trockenheit zu unterliegen. Dieses Yin-Yang ist unendlich viel köstlicher und interessanter als die bloße Frucht oder das einschmeichelnde Getue, das als „Charme“ durchgeht.

Wir haben hier ein schlankes, kantiges Profil, mehr blumig als fruchtig, und ernsthaft trinkbar. Wenn ich zu den Menschen gehören würde, die eine krankhafte Abneigung gegen Süße haben, würde ich diesen Wein mehr genießen als den angeblich „trockeneren“ Kabinett. Es ist ein Wein mit hohen Wangenknochen und durchdringenden blauen Augen. Ich hoffe, die Sprachpolizei verzeiht mir, wenn ich diesen Wein nicht als „weiblich“, sondern als damenhaft ansehe, d.h. wie eine bestimmte Art von Frau, der wir alle schon begegnet sind (und die in meinem Fall wahrscheinlich mit mir geschimpft hat...).