

# Frankfurter Allgemeine SONNTAGS ZEITUNG

HERAUSGEGEBEN VON WERNER D'INKA, JÜRGEN KAUBE, BERTHOLD KOHLER, HOLGER STELTZNER

5. JULI 2015 NR. 27 R D3499C

## ■ REINER WEIN

VON STUART PIGOTT

### Auf zu neuen Geschmackswelten!

Sushi, Thai, vegane Kost: Wir können uns Trends anpassen. Das geht auch bei Weinen.



**G**ewohnheiten prägen unsere Vorstellungen vom Geschmack ganz entscheidend, und auch Experten sind dagegen nicht immun. Sieht man aber, wie beliebt zum Beispiel Espresso, Sushi und Thai-Küche in Deutschland gerade sind, und erinnert man sich an die kulinarische Situation hierzulande vor, sagen wir, drei Jahrzehnten, dann wird deutlich, dass wir zusammen durchaus auch zu großen geschmacklichen Umstellungen fähig sind.

Beim Wein scheint das allerdings schwieriger und ein noch langsamerer Prozess zu sein, wie man am wachsenden Interesse an deutschen Riesling-Weinen mit natürlicher Süße sieht. Diese Entwicklung wird von jungen Sommeliers vorangetrieben, die von solchen Weinen begeistert sind und ihre jungen und experimentierfreudigen Kunden an diese spannende Geschmackswelt heranführen. Eine ideale Einführung in diese Geschmacksrichtung ist der 2014er „Jean Baptiste“ Riesling Kabinett von Weingut Gunderloch in Nackenheim/Rheinhessen. Er ist sehr duftig, weißer Pfirsich, Grapefruit und Kräuter, enorm erfrischend und in puncto Traubensüße verhältnismäßig zurückhaltend. Wer so manchen trockenen Riesling zu säuerlich findet, wird diese Balance wahrscheinlich als trocken genug empfinden. Zu leichter sommerlicher Küche, zu Nudeln, auch mit Tomatensoße, und Salaten passt der Wein bestens.

Noch extremere Vorurteile müssen die neuen Obstweine überwinden, um ernst genommen zu werden. Obstwein wird allgemein als unwürdig betrachtet, mit Traubenweinen auch nur verglichen zu werden; bestenfalls gilt er als ein rustikales Getränk, das unter Lokalkolorit verbucht wird. Doch in den letzten 25 Jahren hat auch der Obstwein eine Wende erfahren.

Ein großartiges Beispiel aus Deutschland ist der Schaumwein aus der Champagner-Bratbirne von Jörg Geiger im württembergischen Schlat. Der feine Duft nach reifer Birne ist bestechend, der Geschmack ausgesprochen elegant. Die „Brut“-Abfüllung hält den direkten Vergleich mit Champagner problemlos aus, liegt aber deutlich niedriger im Alkohol. Noch überraschender sind die neuen Produkte von Gut Frederiksdal auf der Insel Lolland im südlichen Dänemark, wo man im Jahr 2006 mit der Erzeugung von Kirschweinen begonnen hat. Kräftig nach Kirschen und vielerlei roten Beeren schmeckt der 2013er „Reserve“, mit herben Gerbstoffen und einer feinen Vanillenote vom Holzfass. Er war auch für mich eine große Überraschung.

Der 2014er „Jean Baptiste“ Riesling Kabinett kostet 8 Euro ab Hof ([www.gunderloch.de](http://www.gunderloch.de), Telefon 0 61 35 / 23 41). Der Birnenschaumwein „Brut“ von Jörg Geiger kostet 17,80 Euro ab Hof ([www.manufaktur-joerg-geiger.de](http://www.manufaktur-joerg-geiger.de), Tel: 0 71 61 / 9 99 02 24), der 2013er „Reserve“ von Frederiksdal 24,90 Euro von [www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de) (Tel: 09 11 / 52 51 53).