

Best of Riesling 2019

Gestern zeichneten der Meiniger Verlag und der rheinland-pfälzische Weinbauminister Dr. Volker Wissing in Neustadt a. d. Weinstraße 125 Weingüter für ihre besten Rieslinge aus. Beim größten Riesling-Wettbewerb der Welt waren insgesamt 2.445 Weine aus 14 Ländern am Start.

Hier die Siegerweine:

Kategorie Riesling trocken (moderater Alkoholgehalt): 2018 Forst Ortswein trocken, Weingut von Bassermann-Jordan, Pfalz;

Kategorie Lagen-Riesling trocken (moderater Alkoholgehalt): 2017 Erbach Marcobrunn GG trocken, Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach, Rheingau;

Kategorie Riesling trocken: 2018 Alte Reben trocken, Weingut Deutschherrenhof, Mosel;

Kategorie Lagen-Riesling trocken: 2017 Kindenheim Burgweg trocken, Weingut Neiss, Pfalz;

Riesling halbtrocken/feinherb: 2018 „Solis Mons“ Zell Nussberg feinherb,

Weingut Bremm-Keltenhof, Mosel;

Kategorie Riesling restsüß: 2017 Elsheim Blume Spätlese, Weingut Braunewell, Rheinhessen;

Kategorie edelsüß: 2017 Escherndorf Lump TBA, Weingut Horst Sauer, Franken;

Kategorie Riesling gereift: 1999 Zöbingen Ried Heiligenstein Kamptal DAC trocken,

Weingut Johann Topf, Niederösterreich;

Bester europäischer Riesling trocken: 2015 Ried Setzberg Smaragd Wachau trocken,

Weingut Roman Gritsch, Niederösterreich;

Bester Steillagen-Riesling trocken: 2017 Bönningheim Steingrüben GG, Weingut Dautel, Württemberg;

Bester Riesling trocken im LEH: 2018 „Edition Gourmet“ trocken, Württembergische WZG.

Churfränkische Entdeckungen

Als Churfranken bezeichnet sich die westlich ausgerichtete Region Frankens im landschaftlich reizvollen Maintal zwischen Odenwald und Spessart, zwischen Wertheim und Aschaffenburg. Churfranken ist überwiegend Rotweinland. Der Weinbau konzentriert sich um die Orte Klingenberg, Bürgstadt und Miltenberg. Mit dem Bürgstadter Centgrafenberg besitzt die Region zudem eine der deutschen Top-Rotweinlagen. Dort begütert ist auch einer meiner Alt-Favoriten Christoph Walter (vgl. zuletzt *wein-post.de* Nr. 24/2014) aus Bürgstadt, bekannt für seine enorm langlebigen Rotweine. Auch die aktuelle Kollektion ist ohne Fehl und Tadel. Probiertipps: 2017 Silvaner Centgrafenberg „S“ trocken (11 €), 2013 Bürgstadter Spätburgunder trocken (12,50 €), 2012 Spätburgunder „J“ Centgrafenberg (22 €), 2012 Spätburgunder „J“ Hundsrück (32 €). Kontakt: www.weingut-josef-walter.de

Als einer von nur noch zwei Betrieben hält Johannes-Hermann Knapp die Fahne des Miltenberger Weinbaus hoch. Seine besten Tropfen stammen aus der unterschätzten Lage Miltenberger Steingrübler, die es wert ist, wieder in den Fokus der Rotweinfreunde zu rücken. Probiertipps: 2015 Spätburgunder Steingrübler „Helferich“ trocken (22 €), 2012 Centgrafenberg Spätburgunder Spätlese trocken (19,50 €), 2016 Bürgstadter Mainhölle Gewürztraminer (10,50 €). Kontakt: www.weingut-ottoknapp.de

Einen guten repräsentativen Querschnitt des churfränkischen Weinbaus können Sie in der Churfrankenvinotek in Bürgstadt verkosten. Mehr als 100 Weine warten darauf, von Ihnen entdeckt zu werden. Kontakt: www.churfrankenvinotek.de

Genug Wein verkostet? Dann besuchen Sie das Brauhaus Faust in Miltenberg, von den Cousins Cornelius und Johannes Faust in vierter Generation geführt. Die sehenswerte Brauerei inmitten der Altstadt erstreckt sich über fünf Gebäude, erbaut zwischen 1500 und 1900. 50 Mitarbeiter brauen jährlich rund 60.000 Hektoliter Bier. Auch wenn der Ausstoß überschaubar ist und die Biere überwiegend in Bayern, Baden-Württemberg und Hessen angeboten werden, so heimsen die Bierspezialitäten der Miltenberger doch reihenweise internationale Preise ein. Zu recht, sagen Kenner, besitzen die Biere – besonders die Craftbiere – doch eine Eigenschaft, die den bekannten Industrie-Bieren fehlt: Charakter! Probiertipps: Export, Kräusen, Schwarzviertler, Hefe-Weizen hell, Bayrisch hell, Eisbock, Brauerreserve 1237, Hochzeitsbier.

Nicht versäumen sollten Sie eine Führung durch die Brauerei - incl. Multimedia-Show und Verkostung. Ein echtes Erlebnis! Ihren Absacker genießen Sie wenige hundert Meter weiter im Gasthaus „Zum Riesen“, dem ältesten Gasthaus Deutschlands. Kontakt: www.faust.de

Impressum der wein-post.de

Herausgeberin: Janine Korth
Redaktion: Stephan Pinkert (V. i. S. d. P.)
Justus-von-Liebig-Str. 27
38302 Wolfenbüttel

Telefon: 05331/73706
Internet: www.wein-post.de
E-Mail: kontakt@wein-post.de,
redaktion@wein-post.de

wein-post.de ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urhebergesetzes ist ohne Zustimmung des Herausgebers strafbar. Dies gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Verarbeitung und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen. Eine Weitergabe des Newsletters an Dritte ist nicht erlaubt.