

FEINSCHMECKER WETTBEWERB



DIE GEWINNER
Dieses Jahr
punktgleich auf
dem ersten Platz
(v. l.): David Spies,
Alexander
Loersch, Britta
und Martin Korrell



LOERSCH[®]
1640



DER
FEINSCHMECKER

Riesling Cup 2020

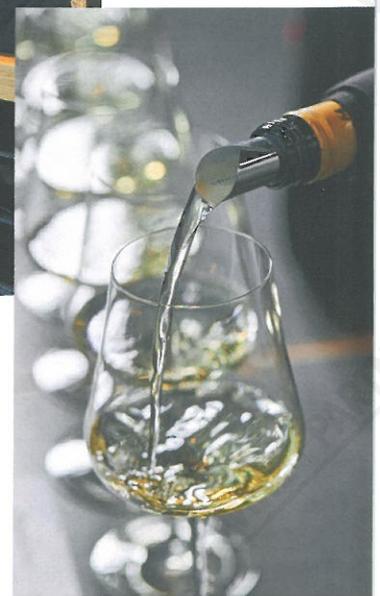
Über 300 Weingüter schickten ihren besten trockenen Riesling des Jahrgangs 2019 ein. Die Überraschung: Drei teilen sich punktgleich den ersten Platz! Sie kommen von der Mosel, der Nahe und aus Rheinhessen

TEXT **PATRICK P. BAUER**

Der diesjährige Riesling Cup war in vielerlei Hinsicht eine Ausnahme. Über 300 Weingüter schickten wieder ihren besten trockenen Riesling an den Start für unseren Wettbewerb, eine renommierte achtköpfige Jury stand bereit – dann kam der zweite Lockdown. Nach langen Gesprächen und der Suche nach einer geeigneten Location konnten wir unter Einhaltung der Sicherheits- und Hygienemaßnahmen verspätet und mit kleinerer Jury dann doch verkosten. Vorprobe, Halbfinale und Finale fanden im „Kinfeits Kitchen & Wine“ in Hamburg statt. Teil der Jury waren Patrick Bauer und Kenny Machaczek vom FEINSCHMECKER sowie die beiden Sommeliers Stephanie Döring und Maximilian Wilm.

MIT MASKEN ZWISCHEN DEN FLIGHTS, viel Abstand und Trennwänden bei der Verkostung und bei ständiger Lüftung fand die Probe statt. Doch nicht nur das war außergewöhnlich. Auch das Gewinnerfeld ist voller Überraschungen. Den ersten Platz dürfen sich dieses Jahr drei Weingüter teilen, die Bewertung war punktgleich. Herzlichen Glückwunsch an die Weingüter David Spies aus Rheinhessen, Loersch von der Mosel und Korrell von der Nahe.

Unter den Gewinnern sind weiterhin bekannte Größen wie Van Volxem, Emrich-Schönleber und das Gut Hermannsberg, Geheimtipps wie das Weingut Loersch und Überraschungen wie Friedrich Becker, der vor allem für seine hervorragenden Spätburgunder bekannt ist, aber mit seinem 2019er Riesling Muschelkalk auch hier überzeugte. Es gibt also viel zu entdecken beim Probieren der Gewinnerweine!



BLINDVERKOSTUNG

Zehn Weine pro Flight verkostete die Jury blind. Das heißt, welcher Wein gerade im Glas war, wussten die Juroren nicht.

MAXIMILIAN WILM

Teil der Jury war Maximilian Wilm (l.), Sommelier im „Kinfeits Kitchen & Wine“ in Hamburg. Er gewann 2019 den Titel „Bester Sommelier Deutschlands“.

GETRENNT VERKOSTEN

Wände, Masken und Abstand bei der Probe: Hier verkosten hinter Glasscheiben Kenny Machaczek vom FEINSCHMECKER und Stephanie Döring, Sommelière und Betreiberin des Weinladens St. Pauli in Hamburg.

Die 14 Besten in diesem Jahr

Trockene Rieslinge, die garantiert Freude machen:

Einige Weingüter teilen sich punktgleich die Plätze 1, 3, 5 und 6

1. LECKERBERG RIESLING 2019,

DAVID SPIES, Rheinhessen

Ein rebellischer Wein von David Spies. Riecht nach Pfirsich und leicht nach tropischen Früchten, etwas nussig, ein Riesling, wie er im Bucho steht. Mit klarer Frucht und Aromatik, druckvoll am Gaumen und eben doch etwas anders. Langer Abgang.

€ 15, www.weinfuerleben.de

1. VOGELSANG TRITTENHEIMER APOTHEKE RIESLING 2019,

LOERSCH, Mosel

Ein Wein mit vielen Facetten aus der berühmten Steillage von der Mosel. „Er hat Power und eine feine Kombination aus belebender Säure und straffer Würze mit Aromen von grünem Apfel“, so ein Juror.

€ 14,50, www.weingut-loersch.de

1. PARADIES RIESLING 2019,

KORRELL JOHANNESHOF, Nahe

Bereits zum zweiten Mal ist Korrell Erstplatzierter. Aromen von Bitter- und Blutorange, Thai-Mango und ausgeprägter Mineralität. Strahlt Kraft und Komplexität aus und hat eine eigene Handschrift. Die Säure kitzelt.

€ 20, www.korrell.com

2. BASALT FORST RIESLING 2019,

GEORG MOSBACHER, Pfalz

Ein toller Ortswein, der nach Kräutern, Minze und Zitronengras riecht. Am Gaumen spielt er mit kühler, steiniger Mineralität, Saftigkeit, Frucht. Sehr animierend.

€ 17, www.georgmosbacher.de

3. ROTENBERG RIESLING 2019,

GUT HERMANSBERG, Nahe

Im Bukett Aromen von reifem Steinobst, Kräutertee, auf der Zunge druckvoll, charmant und kräftig. Ein „Powerhouse“ und perfekter Essensbegleiter. Lagerpotenzial!

€ 28, www.gut-hermannsberg.de

3. TELL RIESLING 2019,

KAUFMANN, Rheingau

Ein strahlend fruchtiger Riesling aus dem Rheingau mit leicht blumigen Noten, Flieder und Kamille, die Säure ist sehr moderat, wunderbar saftig und trinkanimierend.

€ 18,50, www.kaufmann-weingut.de

4. UNGEHEUER RIESLING 2019,

HEINRICH SPINDLER, Pfalz

Ein wunderbares Bukett aus Apfelfleisch und -schale, Maracuja, Pfirsich und Ana-

nas. Setzt sich fruchtig am Gaumen fort, mit saftigen Finale. Charmant.

€ 19,50, www.weingutheinrichspindler.de

5. MÜHLBERG RIESLING 2019,

DR. CRUSIUS, Nahe

So riecht Herkunft, ein mineralischer kühler Duft, verwoben mit fruchtigen Noten von Zitrone und weißer Pfirsich. Tolles Spiel aus Frucht, Mineralität und Säure.

€ 29, www.weingut-crusius.de

5. GOLDBERG RIESLING 2019,

KARL MAY, Rheinhessen

„Fein ziseliert und feingliedrig“, schreibt ein Juror. Komplex in der Nase mit würzigen und kräutrigen Noten nach Waldboden und Trüffel. Belebend am Gaumen.

€ 25, www.weingut-karl-may.de

6. ALTENBERG ALTE REBEN RIESLING GG 2019,

VAN VOLXEM, Mosel (Saar)

Hier trifft Exotik auf Zitrusfrucht und Apfelblüten und schafft ein stimmiges und balanciertes Bild. Noch sehr jung, er wird von Reifung profitieren.

€ 42, www.vanvolxem.com



6. MUSCHELKALK RIESLING

2019, FRIEDRICH BECKER, Pfalz
Ein charaktervolles Bukett aus Pfirsich, Mandarine, Litschi und etwas Feuerstein. Am Gaumen sehr harmonisch und rund mit Fokus auf der mineralischen Säure.
€ 17, www.friedrichbecker.de

6. HALGANS RIESLING 2019,

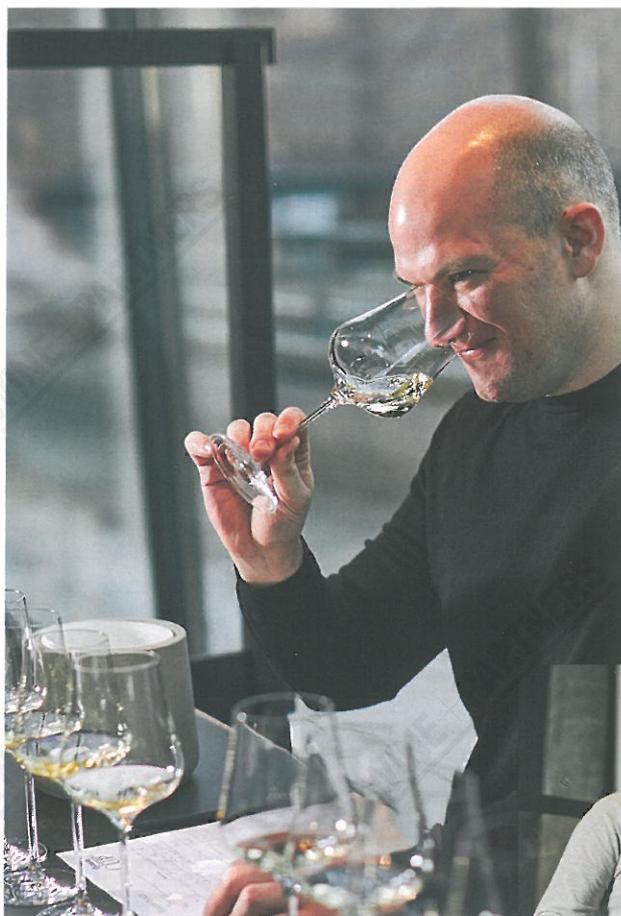
EMRICH-SCHÖNLEBER, Nahe
„Kühle kalkige Mineralität, elegante Frucht und perfekt integrierte Säure“, schreibt ein Juror. Mit dezenter Feuerstein-Note ein toller Botschafter der Nahe.
€ 19,50, www.emrich-schoenleber.de

7. WICKER NONNENBERG RIESLING VIER MORGEN 2019,

JOACHIM FLICK, Rheingau
Reife Aromen von Weinbergpfirsich, Litschi und Pfirsich, moderate Säure, leichte Restsüße und ein toller und leicht fließender, animierender Abgang.
€ 28,50, www.flick-wein.de

8. MÖNCHHUBE RIESLING 2019,

SPIES TOBIAS LEIB, Rheinhessen
Die mineralische, salzige Nase lässt einen Juror an „einen Tag am Meer“ denken. Ein wirklich charmanter Wein mit Charakter und belebender Säure.
€ 9,20, www.weingut-spies.com



ALLES NOTIERT

Patrick Bauer, stv. Ressortleiter des FEINSCHMECKERS und zuständig für Wein, leitete die Verkostung, die dieses Jahr im „Kinfels Kitchen & Wine“ stattfand. Jeder Wein wird beschrieben und bewertet: Balance, Länge, Intensität und Komplexität spielen bei der Bewertung eine Rolle.

ALLES PROBIERT

Damit die Jury zu keiner Zeit weiß, welcher Wein im Glas ist, sind die Tester beim Einschenken nicht im Raum. Nur die Servicekräfte wissen bereits, um welchen Riesling es sich handelt, wahren aber Stillschweigen. **II**

Jetzt unter feinschmecker.de/shop bestellen:
FEINSCHMECKER-Riesling-Cup-Sieger 2020,
3 x 1. Platz, 6 x 0,75 l, Art. 2172901, € 99 (€ 22/l)