



Konzentriert und farbintensiv:
Weine aus Barrique-Lagerung

Lemberger, die sich mit guter Farbtiefe und hoher Dichte präsentieren, vorausgesetzt man arbeitete mit ertragsreduzierten Mengen.

Mit dem Jahrgang 2004 können wir in ganz anderer Hinsicht von einem hervorragenden Barrique-Jahrgang sprechen: Hier gewinnen die klaren Fruchtaromen aus dem klimatisch milderen Jahrgang und die gute Struktur, die nach Expertenmeinung „unbedingt“ für das Lager im Holzfass geeignet ist. Wenngleich die Weine nicht ganz so kräftig sind wie die des Vorjahres, bringen sie mit der hohen Qualität des gesunden Leseguts eine ausgeprägte Rebsortentypizität mit. Da die Weine aus 2004 langsamer reifen als die 2003er, steht ihnen die Ruhephase im Fass gut zu Gesicht. Mit einer abschließenden Bewertung werden wir uns also noch bis nächstes Jahr gedulden müssen...

Etwas exotischer und weitaus schwieriger ist es, Weißweine im Barrique auszubauen, weil diese Weine naturgemäß und meist eine eher fili-grane Struktur besitzen, die den Holzaromen Paroli bieten muss. Glänzend

gelingen ist dies dem Rheinhessischen *Weingut Jürgen Kissinger* mit einer 2003er Chardonnay Auslese...

Ob man die Roten mit Holznote nun zu klassischen herbstlichen Wildgerichten mit Waldpilzen reicht, bei denen mit Sahne und Crème fraîche nicht gespart wurde und die sich ge-

2003ER BARRIQUE-WEINE

„Nur wer diese Weine verkosten durfte, kann die Qualität der deutschen Weine des Jahrgangs 2003 in seiner ganzen Ausprägung würdigen. Vor allem die Spätburgunder-Varianten vermitteln dem Genießer den Eindruck voller Reife mit komplexer, fruchtiger Note. Dabei präsentieren sie sich bereits jetzt als äußerst harmonisch im Zusammenspiel von Tanninen und Barrique, ohne dabei zu wuchtig und holzbetont zu erscheinen. Shiraz und Lemberger bringen hierbei ihre eigenen spezifischen Nuancen ein, ohne den Gesamteindruck, den alle Weine dieser Serie vermitteln, maßgeblich zu variieren.“



Prof. Dr. Reiner Wittkowski,
Präsident der
Internationalen
Organisation für
Rebe und Wein
(OIV), Paris

Auch wenn Barriquenoten in Weißweinen nicht immer jedermanns Geschmack sind, so muss der 2004er Chardonnay von Kissinger als unbedingte Ausnahme gelten. Er wäre geeignet, selbst hartnäckige Kritiker dieser Spielart vom Gegenteil zu überzeugen. Man kommt nicht umhin, sich vor den Machern dieser Weine zu verneigen, denen es gelungen ist, das Weinmachen als Kunstform eines ganz besonderen Handwerks zu vermitteln.“

BUNDESWEINPRÄMIERUNG 2005: DIE 10 SPITZENWEINE – BARRIQUE TROCKEN



2003
Maikammerer Kirchenstück trocken
Shiraz Spätlese, Pfalz
Weingut August Ziegler, Maikammer
fleischig, Lakritz- und weiche Kaffeenoten, Teer, volle Frucht, Amarena-Kirsche, würzig, kräftige und ausgewogene Tanninstruktur; passt zu gebratenem Straußenfilet mit Kräuterbutter



2003
Rheinhessen trocken
Spätburgunder Auslese
Rheinhessen
Weingut Peth-Wetz, Bernersheim
dicht und komplex, würzig, konzentrierte Beerenfrucht, Waldboden, Holznote weich eingebunden, harmonisch; passt zur Weihnachtsgans mit Maronipüree



2004
Uelversheimer Tafelstein trocken
Chardonnay Auslese
Rheinhessen
Weingut Jürgen Kissinger, Uelversheim
Mango, Holz sehr dezent eingebunden, deutliche Süße, Limone, weiße Blüten, harmonische Gesamtstruktur; passt zu gebratener Rebhuhnbrust mit Steinpilzen



2002
Oppenheimer Herrnberg tr.
Spätburgunder Qualitätswein
Rheinhessen
Weingut Erich und Eric Manz, Weinolsheim
Vanillearomen, Cassis, Heidelbeere, gut eingebundene Röstaromatik, gute Tanninstruktur, schon jetzt trinkreif, aber mit großem Potenzial; passt zu rheinischem Sauerbraten



2003
Württemberg trocken
Lemberger Auslese
Württemberg
Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg Genossenschaftskellerei eG, Heilbronn
Veilchen, rund und weich, trinkreif, Lakritz, Brombeer-Gelee, Karamell, würziger Nachhall; passt zur gebratenen Gänsekeule mit Apfelrotkraut



2003
Durbacher Schloßberg trocken
Spätburgunder Auslese
Baden
Weingut Gräfl. Wolff Metternich'sches, Durbach
reife Schattenmorellen und Süßkirscharomen, Mokka, süße Mandeln; passt zu Schinkenbraten in Burgundersoße



2003
Durbacher Kochberg trocken
Spätburgunder Auslese
Baden
Weingut Heinrich Männle, Durbach
Tannennadeln, frisches Zedernholz, Thymian, Nelken, Zartbitterschokolade; passt zu Mousse au chocolat von Valrhona Schokolade



2003
Württemberg „Ernst Combe“ trocken
Spätburgunder Qualitätswein
Württemberg
Weingut Wachtstetter GbR, Pfaffenhofen
Zedernholznoten, Leder, Zwetschge, kräftige Tanninstruktur, komplex; passt zu Rinderfilet unter der Salzkruste



2003
Durbacher Kochberg trocken
Spätburgunder Auslese
Baden
Weingut Heinrich Männle, Durbach
Mokka, angenehmes Süße-Säure-Tannin-Spiel, Tabak, kraftvoll; passt zu Reh-Gulasch



2003
Rheinhessen trocken
Spätburgunder Auslese
Rheinhessen
Weingut Bastianshauser Hof, Bechtheim-West
gut eingebundenes Holz, Heidelbeeren, weich, dicht mit guter Balance zwischen Aromen und Tannin; passt zu gebratenem Rinderfilet mit Ratatouille

Diese Weine erhielten die Auszeichnung **Goldener Preis Extra**.