

Können Rezepte Geschichten erzählen?

Dies ist die zentrale Frage, die sich der Tre Torri Verlag bei jeder Buchidee stellt, egal, ob es sich um Bücher von Spitzenköchen, um Themen-, Marken- oder Weinbücher handelt. Für Tre Torri sind Kochbücher mehr als Rezeptsammlungen.

Das Team ist überzeugt: Nur wenn der Inhalt eine Geschichte erzählt, lebt der Genuss in der Erinnerung fort.

Tre Torri. Der Verlag für Essen, Trinken und Genuss.



Deutschlands Weinelite
VDP. Die Prädikatsweingüter
512 Seiten · € 100,00 (D)



Harmonie der Aromen
Hans Stefan Steinheuer
256 Seiten · € 49,90 (D)



Château Mouton Rothschild
Weinprobe & Kunst
288 Seiten · € 99,00 (D)



Die 1000 besten Weine
432 Seiten · € 29,90 (D)

Tre Torri

...überall, wo es gute Bücher gibt oder unter www.tretorri.de

Foto: Flui Camilo, Wiesbaden, für Tre Torri



4/2010 DEUTSCHLAND
ÖSTERREICH
ITALIEN
SCHWEIZ CHE 30

Auszug aus FINE 4/2010

Fine

DAS WEINMAGAZIN



FRAUEN IM WEIN: CORINNE MENTZELOPOULOS
STUART PIGOTT: DER RANG DES DEUTSCHEN WEINS
ARMIN DIEL IN DER BOURGOGNE
SCHOTT ZWIESEL WEINGUT DR. HEGER
25 WEIHNACHTS-CHAMPAGNER
GÜNTHER JAUCHS WEINGUT VON OTHEGRAVEN

50 JAHRGÄNGE BERNKASTELER DOCTOR

S Ü S S W E I N - I K O N E N

DER SCHATZ DES DOCTORS

Die Mosel, der Weinberg und die Zeit

Text: TILL EHRLICH Fotos: ALEX HABERMEHL

Wenn Wein ein Kulturgut ist und im Wein das Eigene, Unwiederholbare und geschichtlich Hervorgebrachte geschätzt wird – dann hat die schreibende und sprechende Zunft ein Problem. Je mehr Storys erzählt werden, desto mehr werden wir in diese Geschichten verwickelt und verlieren das Wertvollste aus den Augen: den Wein. Ein Schatz, den die Sprache nur mühsam fasst. Über die Weine des Weinberges Bernkasteler Doctor zu sprechen, bedeutet deshalb auch, sich davor zu hüten, in historisierende Legenden verstrickt zu werden und vielmehr jenen Kokon abzuspulen, den die Götter als Schicksalsfaden um den Doctorwein gesponnen haben. Was ist mit ihm geschehen im Lauf der Zeit? Und was ist diesem Weinberg und den Menschen, die dort Weinbau betreiben, widerfahren?

Edle Uferpartie an der Mosel. Der Doctorberg über Bernkastel



Die Weingüter Wegeler und Dr. Thanisch haben das Wertversprechen der Lage über hundert Jahre bis heute gehalten.



Weingut Wegeler

Schon bei der Annäherung aus der Ferne berührt einen dieser Ort. Er liegt im Knie eines Flusses, zu Füßen des Berges, der steil, aber nicht sehr hoch ist. Im Norden und Osten schützen Wälder den Berg, und im Süden reflektiert die Mosel das Sonnenlicht. Das Besondere aber ist sein schwarzer Boden. Diese Nichtfarbe absorbiert das Licht der Sonne am Vollkommensten. Es ist ein Schiefergestein aus dem Erdzeitalter des Devons, das die Zeit porös und zerbrechlich gemacht hat. Seine Schichten und Lamina speichern die Wärme und lagern soviel Nässe auf ihrer kühlen, lichtabgewandten Seite, dass darin Mikroorganismen gedeihen, die den mineralreichen Boden beleben und Nahrung und Fruchtbarkeit für die tiefergehenden Rebwurzeln vorbereiten. Sie arbeiten in der luftlosen Tiefe des Berges, dabei entsteht ein Überangebot an Nährstoffen und Mineralien, die ermöglichen, dass hier ein langlebiges Gewächs wie die Rebe gedeihen und überhaupt so etwas wie Weinbautradition entstehen konnte.

Das ist die Voraussetzung der Natur für den Weinbau am Doctorberg. Doch was ist das Wesen dieser Tradition? Auf alten Anpflanzungstafeln, Kupferstichen und Photographien sieht man, wie dicht hier die Reben gepflanzt wurden. Fast ist man erschrocken und fragt sich, woher die Nährstoffe kommen, die eine so dichte Rebepflanzung erfordert. Und wenn man die herzförmige Erziehung der Reben an Holzpfehlen sieht, ist das Erstaunen noch größer. Was andernorts mit

langen Fruchtruten im Drahtrahmen erzeugt wird, verwirklicht man mit zwei an den Pfahl gebundenen Kreisruten, aus denen die tragenden Triebe nach oben sprießen. Die Moselpfahlerziehung geht auf die römische Zeit zurück, sie mutet archaisch an, jede Pflanze wird individuell ringsum per Hand gepflegt. Jede ist ein Individuum und war immer teuer im Doctorberg. Einhundert Goldmark zahlte Geheimrat Julius Wegeler im November des Jahres 1900 für einen Rebstock, als er die Chance nutzte, etwa ein Drittel des Doctorberges zu erwerben. Eine Summe, die heute dem etwa achtfachen Eurowert entspricht. Es war kein Spontankauf, sondern eine jahrelang vorbereitete, wohlüberlegte Handlung. Bis heute ist es die größte Summe geblieben, die jemals für einen deutschen Weinberg gezahlt wurde.

Noch immer liegen die Geschicke der von Julius Wegeler begründeten Weingüter – und damit auch für den Besitz im Doctorberg – in der Hand der Familie Wegeler. Für Dr. Tom Drieseberg, der heute gemeinsam mit seiner Frau Anja Wegeler-Drieseberg die Verantwortung trägt, ist Julius Wegelers Kauf mehr als nur eine geschickte kaufmännische Entscheidung. Der Geheimrat war auch ein ausgewiesener Kenner und Förderer der Künste und Kultur. Er hat durch die mit der Kaufsumme ausgedrückte Wertschätzung auch den Wert dieses Weinbergs als ein Kulturgut besiegelt. Seitdem hat es keine Kaufmöglichkeit mehr in der insgesamt 3,2 Hektar kleinen Steillage gegeben.

In der Tat haben die beiden hauptsächlichen Besitzer des Doctors, die Weingüter Wegeler und Thanisch, Erben Müller-Burggraef, in den vergangenen hundert Jahren das Wertversprechen dieser Lage gehalten. Sie haben – wie auch das dritte Doctor-Weingut von Belang, das Gut Wwe. Dr. H. Thanisch, Erben Thanisch – die Tradition edelster Rieslinggewächse, die hier von den Trierer Kurfürsten im 17. Jahrhundert begründet wurde, bewahrt und weitergeführt. Diese Kontinuität in der Zeit ist der eigentliche Schatz des Doctors. Sie hat etwas mit Ethos, mit Haltung, zu tun.

Es ist eine höchst anspruchsvolle Aufgabe, nicht nur einen schönen Wein zu keltern, sondern hohe Qualität über mehrere Generationen hinweg zu gewährleisten. Dass es den Weingütern Wegeler und Thanisch, Erben Müller-Burggraef gelungen ist, seit Ende des 19. Jahrhunderts den Wert des Doctors mit jedem Jahrgang immer wieder zu verteidigen und neu entstehen zu lassen, ist ein Glücksfall für den deutschen Weinbau, der im 20. Jahrhundert großen Verwerfungen ausgesetzt war und um Haaresbreite seine Tradition selbst zerstört hätte.

Die Gefahr zog ganz legal in Form des Weingesetzes von 1971 herauf. Über Nacht war der Doctor um mehr als zwei Hektar größer geworden. Man hatte auf dem Reißbrett einen neuen Doctor geschaffen und ihm die verschatteten Ost- und Südostlagen, die im Taleinschnitt zwischen dem Doctorberg und der Burg situiert sind, zugeschlagen. Das Gewöhnliche sollte das Außergewöhnliche

verwässern. Doch beide Familien haben sich gewehrt. Rolf Wegeler für die Weingüter Geheimrat J. Wegeler und Walter Müller für das Weingut Thanisch, Erben Müller-Burggraef. Sie haben fünfzehn Jahre lang für die Rücknahme der Lagererweiterung einen zähen Gerichtsprozess gegen die Bundesrepublik Deutschland geführt und am Ende gewonnen. Seitdem hat der Doctorberg wieder sein traditionelles Maß.

Wenn man Weinbau als Agrikultur begreift und betreibt, dann geht es um die Auseinandersetzung des Menschen mit einem Stück kultivierter Natur. Ist die Natur zu stark, verwandelt sich der Weinberg in Wildnis zurück. Dominiert der Mensch, kann ein Produkt der Önoindustrie entstehen. Menschen sind fehlbar, und Wetter und Klima sind als Teil der Natur unberechenbar. Dennoch gibt es im Doctorberg eine Kontinuität. Es lohnt sich, in dieser extremen Steillage mit Handarbeit und niedrigen Erträgen besondere Weine herzustellen, weil mit dem Doctorwein seit vier Jahrhunderten ein Qualitätsversprechen verbunden ist, das als bleibender Wert geschätzt und honoriert wird. Von welcher Lage kann man so etwas schon behaupten? Es kommen in dieser Liga weltweit gewiss nur wenige zusammen. Dies hat die FINE-Degustation von fünfzig Jahrgängen aus dem Bernkasteler Doctor gezeigt.

Das Spektrum dieser Verkostung umfasste Jahrgänge zwischen 2009 und 1921. Die Probe stand unter keinem sportiven Geist, es ging nicht darum, welches Weingut die besseren Weine habe.

Vielmehr zeigte sich sehr klar, wie sehr die Zeit den Riesling des Doctors letztlich formt. Die Weine wurden vor der großen Zäsur, dem 2. Weltkrieg, im Wesentlichen nicht viel anders ausgebaut als heute. Ob es die einzigartige 1921-er Trockenbeerenauslese, die jugendliche 1937-er Spätlese, die finessenreiche 1967-er Auslese von Thanisch ist oder von Wegeler die elegante 1971-er Auslese, der raffinierte 1983-er Eiswein oder die ungezähmte 2009-er Trockenbeerenauslese – alle Weine hatten trotz Divergenzen auch Gemeinsamkeiten, nämlich eine vielschichtige, vitale Säure und einen tiefgründigen, festen Fruchtkomplex. Und zwar in jedem Wein und zu jedem Zeitpunkt anders. Langlebigkeit ist ein Wesenszug des Doctors.

Die 1937-er Spätlese von Thanisch wirkte mit ihrer vitalen Frucht wie ein edler Wein aus den 1960-er Jahren. Und die 1921-er Trockenbeerenauslese zeigte, wie wunderbar solche Weine sind, wenn die in der Jugend fast sirupartige TBA-Süße sich durch jahrzehntelange Nachreifung verfeinert und trotz ambrosischer Fülle eine flirrende Subtilität erreichen kann.

Langlebigkeit bedeutet beim Doctor nicht allein Haltbarkeit, sondern markiert den

Spielraum, in dem sich die Weine während der Flaschenreife verfeinern. Die heutigen Doctor-Weine stehen in ihrer Jugend stärker unter dem Druck des Marktes hinsichtlich ihrer schnellen geschmacklichen Präsenz. Der Doctor stand für Weine, die in guten Jahren ihre Wertsteigerung durch Nachreife in der Flasche erreichten, je älter ein Wein war, desto mehr wurde er geschätzt, was sich im steigenden Preis zeigte. Heute werden viele Weine im Sinne einer Wirkungsästhetik auf schnelle Effekte hin hergestellt, auch weil sich der Markt in den ersten drei Jahren nach der Ernte vollzieht. Bis heute haben die zwei wichtigsten Erzeuger am Doctorberg diesem Druck des Marktes widerstanden. Das zeigte auch die Probe mit ihren wunderschönen langlebigen Weine aus den 1990-er und 2000-er Jahren: Die Zeit macht den Doctor.

Julius Wegeler hat im Jahr 1900 zuerst die Parzellen im Doctorberg gekauft, erst dann hat er ein Weingut darum gebaut. Dies zeigt, dass er den Weinberg als wichtigsten Ort der Weinwerdung erkannte. Zugleich hat er neben dem Gutshaus eine Kellerei errichtet, deren Grundidee noch heute als Vision in die Zukunft ragt. Das

Gebäude ist schönster Jugendstil mit organischen Bögen und Rundungen. Doch neben der Ästhetik besitzt es eine moderne Technologie, die auf dem Gravitationsprinzip beruht. Sie nutzt die Schwerkraft und ermöglicht so ohne Pumpen die schonende Verarbeitung der Trauben und Herstellung des Weins. Dazu gehörten ein für die damalige Zeit revolutionäres Rohrsystem und sogar eine Heizung im Weinkeller. Wegeler zeigte so vor einhundert Jahren, wie man mit Augenmaß moderne Technologien bei der Weinherstellung nutzen kann, ohne das empfindliche Gefüge des Weins der Gewalt der Technik auszuliefern.

In der Jugendstilhalle, wo seit hundert Jahren die Trauben in Empfang genommen werden, nachdem sie im Doctorberg gelesen wurden, fand die große FINE-Doctorprobe ihren Abschluss. Es war kurz vor dem Beginn der Ernte, die Güter waren gerüstet und in froher Erwartung dessen, was aus dem Doctor des Jahrgangs 2010 entstehen würde. Der Abend war kühl, ab und an ließ ein Windzug die Kerzen auf den Tischen aufflackern. Die Runde genoss das von Hans Stefan Steinhauer komponierte Menü, dessen Folge die Vitalität des Doctorrieslings aufnahm und auf subtile Weise nuancierte. Es waren Flusskrebse, die noch zu Julius Wegelers Zeiten in der Mosel zahlreich vorkamen und von den Moselanern als feine Begleitung zum Riesling geschätzt wurden. Steinhauer zeigte, wie leichtfüßig und inspirierend der Doctor ein feines Menü begleiten kann.

Einen Abend zuvor hatte der schwedische Sternekoch Ulf Wagner bei einem Grillabend bei Familie Rundquist in Reil ein anderes Konzept vorgeführt. Der junge Göteborger Meisterkoch, der perfekt deutsch spricht – seine Eltern sind deutsch-österreichischer Herkunft – setzte intensive, salzige Aromen in einen spannungsreichen Kontrast zum Doctorriesling. Höhepunkt war ein leicht gegartes Eidotter, dessen cremiger Schmelz mit kalt geräuchertem Moselal verbunden wurde. Zusammen mit fruchtigem Doctor-Kabinett eröffnete sich dem Genuss eine Intensität, die die rauchige Würze des Doctors gekonnt verstärkte.

Barbara Rundquist-Müller, die heutige Inhaberin des Weingutes Thanisch, Erben Müller-Burggraef, das etwa einen Hektar am Doctorberg besitzt und bewirtschaftet, gestand, dass sie richtig aufgeregt gewesen sei vor der Probe. Und



Weingut Thanisch, Erben Müller-Burggraef



Steil bergauf ging's mit den Doctor-Weinen, steil bergab geht's hinunter nach Bernkastel.

ihr Mann Erik Rundquist fügte hinzu, wie sehr er die heutige Offenheit schätzt, die es noch nicht gab, als er 1983 gemeinsam mit seiner Frau an die Mosel kam. Damals sei es undenkbar gewesen, dass sich zwei Weingüter für eine Doctorprobe zusammäten. Und immer wieder kehrte das Gespräch zu den Weinen zurück, deren Frische und Lebendigkeit nach so vielen Jahrzehnten alle überrascht und begeistert hat.

Wer die schweren und weicheren Weine aus Gegenden mit kürzeren Vegetationsperioden bevorzugt – wie etwa aus dem wärmeren Burgund –, ist ebenfalls gut bedient. Aber wer eine diskrete Harmonie mit höchst differenziertem Aromenspiel, das noch nach Jahrzehnten wirkt, genießen möchte, wird diesem Gewächs huldigen, das dem Genuss eine andere Dimension eröffnet. Man geht dann ein Abenteuer mit der Zeit ein und erkennt ihre Spuren im lebendigen Wein. Man wird dann vielleicht die Vorfahren verstehen, deren Zuspruch zum Doctorwein nicht allein damit zu erklären ist, dass sie einen besseren oder anderen Geschmack gehabt hätten. Vielmehr hatten sie einen anderen Zeitbezug. Daher ist die Frage für uns Nachfahren, wie wir das Wertbildende der menschlichen Tätigkeit und des Denkens mit dem Aufspüren der Wertüberlieferung wiederfinden. Das bedeutet letztlich nichts anderes, als dass man diesen Wein – von der Herstellung bis zum Genuss – in jeder Lebensphase achtet. ♣



DIE GROSSE DOCTOR-PROBE

FÜNFZIG JAHRGÄNGE RIESLING AUS DEM BERNKASTELER DOCTOR* VON 1921 BIS 2009

PRÄSENTIERT VON: Barbara Rundquist-Müller, Weingut Witwe Dr. H. Thanisch, Erben Müller-Burggraef
 Dr. Tom Drieseberg, Weingüter Geheimrat J. Wegeler
ORT: Gutshaus Bernkastel, Weingüter Geheimrat J. Wegeler, am 9. September 2010
VERKOSTER: Till Ehrlich
GÄSTE: Norbert Breit, Stephen Brook, Albert de Jong, Marcus Del Monego, Dr. Tom Drieseberg, Till Ehrlich, Pierre Enjalbert, Maximilian Fergler, Reinhold Forobosko, Ralf Frenzel, Paul Fürst, Daniel Gantenbein, Martin Hinterleitner, Karola Lambeck, Martin S. Lambeck, Alexander Magrutsch, Prof. Dr. Gian Luca Mazzella, Wolfgang Port, Stephan Reinhardt, Barbara Rundquist, Christian Rundquist, Erik Rundquist, Richard Rundquist, Dr. Ulrich Sautter, Michael Schmidt, Luzia Schrampf, Hans Stefan Steinheuer, Ulf Wagner, Anja Wegeler-Drieseberg, Jianhua Wu

Die Weine wurden am Nachmittag in sechs Flights gereicht. Die ihnen später folgenden Weine wurden offen degustiert im Rahmen eines köstlichen Abendessens bei Familie Wegeler-Drieseberg im Gutshaus Bernkastel. Zu trockenem Doctor der Jahrgänge 2002 und 2007 sowie dem

2007-er Riesling Geheimrat »J« hatte Hans Stefan Steinheuer ein leichtes Menü komponiert, das der Reintönigkeit des Rieslings entsprach: Variationen von Flusskrebsen mit weißer Tomate sowie Gemüsesud. Ferner frischer und gereifter Ziegenkäse mit Sauerteigbrot und Schwarzbrot.

ERSTER FLIGHT: ZUSPRUCH

1995 ERSTE LAGE, TROCKEN, WEINGÜTER GEHEIMRAT J. WEGELER 91 P

Kam aus einer Großflasche mit leuchtendem Goldton und grünem Schimmer. Lebendiges, nuanciertes Duftbild, frisch wirkend. Im Mund saftige Frische, eskortiert von zartherben Tönen. Zurück bleibt der Eindruck von gereifter Frische und köstlicher Vitalität.

2007 SPÄTLESE TROCKEN, WEINGUT WITWE DR. H. THANISCH, ERBEN MÜLLER-BURGGRAEF 90 P

Helles Gold. Intensiver Duft von weißem fleischigen Pfirsich, dabei ausgeprägte Mineralität. Hinter den süßen Fruchtaromen kommen mit der Zeit schöne Kräutertöne zum Vorschein. Am Gaumen deutliche Mineralität, maskulin wirkend, angenehm kraftvoller Geschmack, gut balanciert. Im Finish ein feiner Ton: zartbitter, dezent.

2009 ERSTE LAGE, TROCKEN, WEINGÜTER GEHEIMRAT J. WEGELER 93 P

Weißgelb mit Smaragdgrün. Vielschichtiger Pfirsichduft. Ein trockener Doctor, der überzeugt. Am Gaumen mit großer Frische, astralem Körper und klarer Frucht. Saftige Struktur mit feinem Spiel und stimmigen Proportionen. Geschmacklich dicht, doch nie überladen oder grob – bleibt stets auf der eleganten Seite. Braucht Zeit, dann blüht er im Glas auf.

1973 KABINETT, WEINGÜTER GEHEIMRAT J. WEGELER 92 P

Funkelndes, glänzendes Gold mit Grünschimmer. Im Duft markante Frische mit wunderschönen Kräutertönen und einem Hauch Honig. Rauchig, mineralisch, lebendig. Die Reifetöne sind präsent und dabei sehr angenehm. Im Finish herrlich frisch und saftig mit eleganter Anmutung.

1981 KABINETT, WEINGÜTER GEHEIMRAT J. WEGELER 90 P

Perfekt glänzendes Gold mit grünen Reflexen. Reiches Bouquet. Sehr frisch und mineralisch. Dahinter eine feine kräuterige Honignote. Überrascht im Mund mit seinem festen Kern. Hält Balance. Am Ende bleibt ein saftiger, zitroniger Eindruck zurück.

2000 KABINETT, WEINGÜTER GEHEIMRAT J. WEGELER 93 P

Die große Überraschung im Flight! Helles Grüngelb, reiches Bouquet mit Gelbfrucht, Pfirsich und ausgeprägter Mineralität. Am Gaumen reich, köstliche Fruchtigkeit, glasklares Geschmacksbild. Ein Wein, der ein wenig Schmelz hat und seine Aromen in einen raffinierten Schwebezustand bringt. Sanfte Fruchtsüße spielt mit delikater Frische. Wunderschönes Finish von mittlerer Länge.

2009 KABINETT, WEINGUT WITWE DR. H. THANISCH, ERBEN MÜLLER-BURGGRAEF 91 P

Helles Grüngelb. Mineralisch, sehr eingebunden, komplex, mit feinen Pfirsich- und Gelbfruchtnoten. Im Mund sehr präsent. Ziselierte Süße. Gute Balance der Säure, die noch etwas schüchtern ist. Klare Ansprache im Finale, bei dem sich die Süße immer weiter ausdifferenziert. Mittleres, doch vielgestaltiges Finale.

* Wegeler deklariert seit 1995 seine großen, trocken ausgebauten Gewächse aus dem Bernkasteler Doctor wieder wie vor mehr als hundert Jahren als »Bernkastel Doctor Riesling«. Seit einigen Jahren kommt der VDP-Zusatz »Erste Lage« hinzu. Frucht- und edelsüße Gewächse werden dagegen als »Bernkastel Doctor Riesling Erste Lage« mit den Prädikats-Angaben Spätlese, Auslese etc. vermarktet.

ZWEITER FLIGHT: ERSTAUNEN

1937 SPÄTLESE, WEINGUT WITWE DR. H. THANISCH, ERBEN MÜLLER-BURGGRAEF 94 P

Kommt aus einem großen Jahrgang, der noch so vital wirkt, als sei er dreißig Jahre jünger. Glücklicherweise, wer so etwas von sich behaupten kann! Helles Grüngelb, köstliches Bouquet mit großer Tiefe. Mineralisch, rauchig, im Zentrum Kastanienhonig. Wirkt am Gaumen geschmeidig und kraftvoll. Zartbittere Textur mit fabelhafter Säure. Schmeckt nicht süß. Wunderschöner Nachgeschmack mit Wildkräuteraromatik und Bittermandel. Lang.

1948 SPÄTLESE, WEINGUT WITWE DR. H. THANISCH, ERBEN MÜLLER-BURGGRAEF 89 P

Ein sehr selten gewordener Jahrgang, aus dem kaum noch Flaschen auftauchen. Tiefes, gesättigtes Gold. Rauchiges Duftbild mit Kastanienhonig und Pilznote. Reife Anmutung. Am Gaumen fleischige Textur. Schmeckt rauchig und zart bitter. Zugleich eine angenehme dezente Süße im trockenen Geschmackseindruck.

1971 SPÄTLESE, WEINGÜTER GEHEIMRAT J. WEGELER 90 P

Warmes Gold. Verströmt zarte Wildkräuteraromen. Dahinter ein Hauch Kampfer und Honig. Im Mund sehr entschieden wirkend mit kraftvoller Saftigkeit und perfekter Säure. Eleganter Körper; die Aromatik wirkt ein wenig diffus.

1975 SPÄTLESE, WEINGÜTER GEHEIMRAT J. WEGELER 94 P

Warmes Grüngelb, klassisches Rieslingbouquet mit knackigen Mirabellen, aber auch etwas Honig und Reifetöne. Noch immer vitales Geschmacksbild, mit komplexer Aromatik. Die Süße wird von intensiver Säure lebhaft inszeniert. Langes Finish mit Spannung zwischen Süße und Säure. Ausdrucksstark.

1990 SPÄTLESE, WEINGUT WITWE DR. H. THANISCH, ERBEN MÜLLER-BURGGRAEF 92 P

Grüngolden. Ein wirklich delikater Wein mit perfekt gereifter Säure. In der Nase Honig und die süße Herbe wilder Bergkräuter. Im Mund entschieden mineralisch. Die Saftigkeit beansprucht alle Aufmerksamkeit. Dabei spannungsreiche Frische, die im Finale mit einer geheimnisvollen Fruchtsüße spielt.

1994 SPÄTLESE, WEINGÜTER GEHEIMRAT J. WEGELER 91 P

Leuchtendes, sattes Gold. Im Duftbild markante Mineralität, Rauchigkeit und ein süßlicher Touch. Schmeckt erfrischend und vielschichtig. Die gut gereifte Säure erscheint im Vordergrund, später kommen erst zartbittere, dann kräutersüße Noten zum Vorschein. Die Süße wirkt sanft, edel und elegant integriert.

1998 SPÄTLESE, WEINGUT WITWE DR. H. THANISCH, ERBEN MÜLLER-BURGGRAEF 93 P

Erstaunlich helles Grüngelb. Kaum Botrytis, wirkt immer noch jung. Intensives Bouquet mit deutlicher Frische und einem verlockend süßen Ton. Am Gaumen steht die edle Fruchtsüße im Zentrum der Aufmerksamkeit. Sie lässt sich gnädig von einer maskulinen, sehr guten Säure umspielen: saftig, zupackend und wunderschön. Langes Finish. Hat durch die Jahre der Flaschenreife deutlich zugelegt.

DRITTER FLIGHT: BEGEISTERUNG

1949 AUSLESE, WEINGÜTER GEHEIMRAT J. WEGELER 89 P

Grünlicher Goldton. Honiggeprägtes Flaschenalter. Im Duft Mineralität und etwas Bienenwachs. Kraftvolles, maskulines Geschmacksbild mit zartbitterer Prägung. Dabei saftig und sehr trocken. Mittlere Länge. Man merkt ihm sein Alter an.

1959 AUSLESE, WEINGUT WITWE DR. H. THANISCH, ERBEN MÜLLER-BURGGRAEF 91 P

Leuchtendes Gold. Wohlriechend mit Aromen, die an Wildkräuter, reife Mirabellen und Honig denken lassen. Im Geschmack zartherbe, kraftvolle Anmutung. Trocken. Dabei ein Hauch Süße, sanft und stimmig eingebunden.

1967 AUSLESE, WEINGUT WITWE DR. H. THANISCH, ERBEN MÜLLER-BURGGRAEF 93 P

Reines Gold. Herbes, honiggeprägtes Bouquet mit Kampfer und süßen Wildkräutern. Schmeckt erstaunlich jugendlich, trotz deutlicher Reife. Saftige, kraftvolle Textur mit eleganter Anmutung. Nuancierter Geschmack trotz Opulenz. Die Süße ist perfekt integriert, hält sich dezent im Hintergrund. Anmut trotz Fülle.

1971 AUSLESE, WEINGÜTER GEHEIMRAT J. WEGELER 94 P

Sattes Goldgelb. Rosiniges Duftbild mit zartbitteren, doch stimmigen Anklängen. Am Gaumen sehr fein. Die Süße wirkt hier sanft, köstlich und sehr harmonisch, die Säure saftig und elegant. Ein sehr feiner Doctor mit veritaibler Eleganz.

1976 AUSLESE, WEINGÜTER GEHEIMRAT J. WEGELER 96 P

Erstaunlicher Wein mit tiefem Smaragdgold. Reichhaltige mineralische Nase mit frisch gepflückter Mirabelle und Rosinen. Am Gaumen echte Spannung mit großartigem Spiel. Perfekte Süße, saftige Frische. Nie banal, jeder Schluck ist anders, doch immer komplex und edel. Langes Finish.

1983 AUSLESE, WEINGÜTER GEHEIMRAT J. WEGELER 92 P

Grüngold. Frischer Duft mit reichlich Gelbfrucht und Mineralität. Im Mund vital und herrlicher Schmelz. Perfekte Säure, edle Süße. Spannungsvoll. Nicht sehr komplex, eher zupackend und kraftvoll.

1996 AUSLESE, WEINGUT WITWE DR. H. THANISCH, ERBEN MÜLLER-BURGGRAEF 94 P

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. In der mineralischen Nase schöne Kräuterwürze: wilder Thymian und Minze. Auch ein bisschen Honig. Am Gaumen dann ein köstliches Fruchtspiel. Spannungsreich balanciert, mit appetitanregender Säure. Die deutliche Süße wirkt nicht dominant.

VIERTER FLIGHT: STILLE

1959 BEERENAUSLESE, WEINGUT WITWE DR. H. THANISCH, ERBEN MÜLLER-BURGGRAEF 96 P

Goldtopas mit intensiven Reflexen. Verhaltenes Bouquet mit aromatischer Tiefe. Duft nach Minze, Kastanienhonig und Pinien. Am Gaumen großartige Präsenz. Geschmeidige Kraft mit Schmelz. Etwas Pinie und bitterer Honig. Säure und Süße treffen spannungsreich aufeinander. Klingt am Gaumen intensiv und langsam aus. Lang.

1969 BEERENAUSLESE, WEINGUT WITWE DR. H. THANISCH, ERBEN MÜLLER-BURGGRAEF 94 P

Butterblumengelb. Frische Nase mit einem Hauch Rosine und Minze. Im Mund rosine Süße, sehr weich und zart strukturiert. Die Säure wirkt dabei eher elegant als dominant. Ein für sein Alter erstaunlich frisch gebliebener Doctor. Stimmig und fein.

1971 BEERENAUSLESE, WEINGÜTER GEHEIMRAT J. WEGELER 92 P

Mitteltiefes Gold. Honigartiges Bouquet mit Ananas, Thymian und Salz. Schmeckt ausgesprochen saftig. Dabei sehr schöne Süße: intensiv, doch nicht dominant. Dicht gebaut, aber nicht zu konzentriert. Trotz Kraft elegant wirkend. Köstliches, langes Finale.

1983 EISWEIN, WEINGÜTER GEHEIMRAT J. WEGELER 94 P

Bernsteingebräuntes Goldtopas. Rosiniger Duft mit ätherischen Aromen. Im Mund wunderschöne Komplexität. Die Süße ist mit reifer Säure verbunden – ein raffiniertes Spiel mit Ausdruck. Schmeckt nicht zu süß. Feine Textur mit Nuancen, zugleich dicht und entschieden wirkend.

1989 BEERENAUSLESE, WEINGUT WITWE DR. H. THANISCH, ERBEN MÜLLER-BURGGRAEF 95 P

Goldtopas mit karamelligem Bouquet. Wohlriechend mit Minze, einem Touch Rosinen und kandierten Mandeln. Im Mund ausdrucksstarker Geschmack mit zartbitterer Süße im Zentrum. Die Säure bleibt dezent im Hintergrund, doch sie ist präsent. Ein in Schönheit gereifter Wein mit vielen Schichten. Im Nachhall intensive Süße. Minzige Frische setzt den Schlussakkord.

1997 BEERENAUSLESE, WEINGUT WITWE DR. H. THANISCH, ERBEN MÜLLER-BURGGRAEF 92 P

Hell glänzendes Gold. Bittersüßes Bouquet mit einem Hauch Rosinen und Minze. Am Gaumen reichlich Schmelz. Sehr feine, dezente Rosinen-Aromatik mit etwas Karamell. Insgesamt ein feiner Wein mit geschmeidigem Körper und eleganter Süße, die zartbitter nuanciert ist. Schönes Finale.

2004 EISWEIN, WEINGÜTER GEHEIMRAT J. WEGELER 94 P

Helles Gold, limonengrün getönt. Betörender Duft mit lebhafter Fruchtfrische: weißer Pfirsich und Ananas. Am Gaumen viel Schmelz, perfekte Säure und intensive Süße. Klebt nicht im Mund, saftig, trotz starker Süße. Ein Wein mit Konturen, dabei sehr klar und auf dem Punkt.

FÜNFTER FLIGHT: ERGRIFFENHEIT

1959 TROCKENBEERENAUSLESE, WEINGÜTER GEHEIMRAT J. WEGELER 94 P

Warme Bernsteinfarbe. Köstliches Bouquet mit Walnuss, Kastanienhonig und Kresse. Schmeckt im ersten Moment nicht süß, sondern würzig, leicht malzig und zartbitter. Im Finish ist eine wunderschöne Säure zu spüren. Immer noch lebendig und überraschend.

1976 TROCKENBEERENAUSLESE, WEINGÜTER GEHEIMRAT J. WEGELER 98 P

Bernsteingold. Komplexes Bouquet mit etwas Jod, Minze und Karamell. Am Gaumen geschmeidiger Körper. Lebendige Frische und köstliche Karamellnoten. Die Süße entfaltet sich mit Eleganz und klebt nicht im Mund. Der Gesamteindruck: flüssige Schönheit. Animierend und vital. Hat alles, was glücklich macht: feingliedrige Proportionen, Sanftmut, Raffinesse und Länge. Herrlich.

1994 TROCKENBEERENAUSLESE, WEINGUT WITWE DR. H. THANISCH, ERBEN MÜLLER-BURGGRAEF 92 P

Bernsteinfarbe. Gereiftes Bouquet mit Frische, Karamell, Malz, Walnuss und einem Hauch Jod. Feiner, nuancierter Geschmack. Gut proportionierter Körper mit betörender Süße und filigraner Säure. Dabei anmutiger Ausdruck.

1996 TROCKENBEERENAUSLESE, WEINGUT WITWE DR. H. THANISCH, ERBEN MÜLLER-BURGGRAEF 95 P

Brillante Goldreflexe. Hochgetöntes Bouquet mit ätherischen Aromen. Mineralität und himmlischer Süße. Reicher Geschmack köstlicher Süße, die auf eine reneklotenartige Säure trifft. Prägnant und fokussiert. Insgesamt saftig, mit fein abgestimmter Aromatik. Im Finale kommt noch einmal die kräftige Säure zum Vorschein, die jedoch von köstlicher Süße durchzogen ist.

2000 TROCKENBEERENAUSLESE, WEINGÜTER GEHEIMRAT J. WEGELER 93 P

Warmer Bernsteinton. Komplexe, fruchtige Nase mit viel Frische und allherhand süßen Aromen. Im Mund zunächst eine gewaltige Süße, die den Gaumen vollkommen auskleidet. Später wird es differenzierter: eine elegante Säure ist zu spüren. Es kommt zu einem lebhaften Süße-Säure-Spiel. Im Finale dann viel Saftigkeit und wunderschöne Karamellnoten. Hat Potential, braucht noch Zeit.

2003 TROCKENBEERENAUSLESE, WEINGÜTER GEHEIMRAT J. WEGELER 96 P

Goldtopas. Köstliches Bouquet mit intensiver Fruchtfrische: weißer Pfirsich, Minze und Wildkräuter. Der Geschmack ist momentan noch nicht so weit entwickelt wie das Duftbild. Man wird von einem ambrosischen Nektar empfangen, dessen Süße den Gaumen auskleidet. Im Hintergrund verstecken sich wilde Kräuternoten und eine gut gebaute Säure. Braucht noch zehn Jahre Flaschenreife. Ein Klassiker mit Zukunft.

2005 TROCKENBEERENAUSLESE, WEINGUT WITWE DR. H. THANISCH, ERBEN MÜLLER-BURGGRAEF 93 P

Butterblumengelb mit orangen Reflexen. Zurückhaltendes, mineralisches Duftbild mit Fenchelgrün und frischem Weißbrot. Am Gaumen intensive Süße, doch die kräftige Säure hält dagegen, verleiht dem Doctor Schwung und geschmackliche Spannung. Potential für Flaschenreife.

SECHSTER FLIGHT: DEMUT

1921 TROCKENBEERENAUSLESE, WEINGUT WITWE DR. H. THANISCH, ERBEN MÜLLER-BURGGRAEF 100 P

Wird oft als der Jahrgang schlechthin des 20. Jahrhunderts bezeichnet. Dieser Doctor war die erste TBA an der Mittelmosel, sie hat den Ruf des Hauses Thanisch begründet. Von Goldspuren durchzogene Mahagonifarbe. Würziges Bouquet mit Walnuss, Mokka, Minze, Wildthymian und Salzigkeit. Schmeckt nicht süß. Entwickelt sich im Mund mit Bedacht. Zuerst erwacht die lebenserhaltende Säure aus ihrem fast neunzigjährigen Schlaf. Dann entfaltet sich die karamellige, fast malzige Süße. Sie beginnt zu schwingen und füllt den Mund mit Wohlgeschmack aus. Wundervoller Nachhall.



OFFENE VERKOSTUNG: BEFLÜGELTE GESPRÄCHE

2000 SPÄTLESE, WEINGUT WITWE DR. H. THANISCH, ERBEN MÜLLER-BURGGRAEF 88 P

Hellgelb mit limonengrünem Einschlag. Stahliger, mineralischer Duft mit süßem Touch. Im Mund überraschend fein strukturiert mit fast spielerischer Saftigkeit. Die Fruchtsüße kommt sehr langsam zum Vorschein. Das Geschmacksbild wirkt reintönig, doch fehlt ihm etwas die Spannung.

2001 SPÄTLESE, WEINGÜTER GEHEIMRAT J. WEGELER 89 P

Glanzhelles Grüngelb. Zurückhaltendes Bouquet mit leichter Kräuterfrische und etwas Gelbfrucht. Attraktiver Geschmack mit saftiger Säure, umspielt von zarter Fruchtsüße. Ein leichtfüßiger, fast schwerelos wirkender Doctor.

2002 SPÄTLESE, WEINGUT WITWE DR. H. THANISCH, ERBEN MÜLLER-BURGGRAEF 90 P

Helles Grüngelb. Anflug von weißen Blüten und Hefe. Im Mund pikante Fruchtsüße mit kraftvoller Struktur. Schöne würzige Frische, doch insgesamt noch sehr weich und sanft. Es fehlt momentan noch etwas die geschmackliche Spannung, doch dieser Doctor hat Potential.

2002 SPÄTLESE, WEINGÜTER GEHEIMRAT J. WEGELER 90 P

Gold mit Smaragd. Eindringliche, intensive Nase mit Steinobst, Ananas und Minze. Ein Hauch Lindenblütenhonig. Herrlicher Geschmack. Saftig, kraftvoll, aber nie überproportioniert oder eindimensional. Ein delikater Wein.

2003 SPÄTLESE, WEINGÜTER GEHEIMRAT J. WEGELER 90 P

Glänzendes Grüngelb. Tiefgründiger zitroniger Duft, der jedoch etwas zurückgenommen wirkt. Am Gaumen mineralische und reintönige Fruchtsüße, die auf eine saftige Säure trifft. Schmeckt delikate, fein und vital.

2004 SPÄTLESE, WEINGUT WITWE DR. H. THANISCH, ERBEN MÜLLER-BURGGRAEF 89 P

Helle Goldfarbe. Mineralische, stahlige Nase. Schmeckt saftig und elegant zugleich. Sehr lebhaft Fruchtsüße, die ein wenig vordergründig wirkt. Die Säure ist reif und gut strukturiert, doch noch im Hintergrund. Braucht noch Flaschenreife.

2005 SPÄTLESE, WEINGÜTER GEHEIMRAT J. WEGELER 90 P

Ein schöner Wein, würzig, mineralisch und ausgesprochen appetitanregend. Das Geschmacksbild erscheint kühl und rein; Frucht und Säure liefern sich ein delikates Spiel. Das wirkt elegant und charmant. Gute Länge.

2006 SPÄTLESE, WEINGUT WITWE DR. H. THANISCH, ERBEN MÜLLER-BURGGRAEF 90 P

Grüngelb. Würziges Bouquet mit Pfirsichduft und Bergwiesenhonig. Auch im Mund ist der Honigton deutlich zu vernehmen. Präzise Fruchtsüße, von zartherben Noten durchzogen. Ein Wein mit festem Kern und einer momentan noch vordergründigen Süße. Hat aber Potential für eine weitere Entwicklung.

2007 SPÄTLESE, WEINGÜTER GEHEIMRAT J. WEGELER 91 P

Helles Gelb mit grünen Reflexen. Schönes Blütenbouquet mit stahligem Untergrund. Schmeckt jugendlich und saftig. Im Hintergrund kündigt sich schon die Komplexität an, die er mit mehr Reife erreichen wird. Gegründet auf einer präsenten Fruchtsüße mit festem Kern. Insgesamt spannungsreich und vital angelegt.

2008 SPÄTLESE, WEINGUT WITWE DR. H. THANISCH, ERBEN MÜLLER-BURGGRAEF 91 P

Grüngelb. Leichte mineralische Minznase mit hellen Blütennoten. Auch im Mund sehr fein und würzig angelegt. Finessenreiche, delikate Fruchtsüße, unterlegt von zartbitteren Aromen. Die Säure entfaltet sich langsam, aber sie ist da. Gutes Entwicklungspotential.

2003 BEERENAUSLESE, WEINGUT WITWE DR. H. THANISCH, ERBEN MÜLLER-BURGGRAEF 92 P

Helles Gold mit apfelgrünem Rand. Wunderschönes Bouquet mit tiefenden Früchten wie Pfirsich, Reneklude und Mirabelle. Am Gaumen komplexere Textur mit guter Frische und zartbitteren Tönen. Dabei ausgesprochen würzig. Die Süße wirkt noch dominant, kann sich aber durch Flaschenreife noch weiter ausdifferenzieren. Gute Länge.

2001 BEERENAUSLESE, WEINGUT WITWE DR. H. THANISCH, ERBEN MÜLLER-BURGGRAEF 92 P

Gelb und weich. Im Bouquet Pfirsich, Minze und Reneklude. So schmeckt er auch: herrliche Süße mit aromatischer Fülle, reich, voller Finesse. Allein die Säure fehlt noch wie das Salz in der Suppe. Doch sie ist da, und die künftige Entwicklung lässt hoffen, dass sie geschmacklich stärker in Erscheinung tritt.

2006 BEERENAUSLESE, WEINGUT WITWE DR. H. THANISCH, ERBEN MÜLLER-BURGGRAEF 92 P

Helles, reines Gold. Herrliches Bouquet mit einer Fülle vollreifer Früchte wie Ananas, Maracuja, Mirabelle. Am Gaumen immense Süße, mit mineralischen und zartherben Nuancen. Schmeckt rosinig, wie ambrosischer Nektar. Allein, es fehlt die Gegenkraft: die Säure ist noch zu zaghaft. Momentan noch zu süß, braucht Zeit.

2005 TROCKENBEERENAUSLESE, WEINGÜTER GEHEIMRAT J. WEGELER 96 P

Glänzender Goldton. Opulente, fast exotische Nase mit Maracuja, Ananas, Minze und Honig. Auch am Gaumen entwickelt sich ein aromatischer Reichtum, in dessen Zentrum die ambrosische Süße steht. Hinzu kommt eine fantastische Säure, die jedoch noch schläft. Schlummern darf sie, denn dieser Doctor hat Potential für etliche Jahre. Ein nahezu gewaltiger Wein, der nicht nur Tiefe und Komplexität hat, sondern auch Spiel und Finesse.

2007 TROCKENBEERENAUSLESE, WEINGÜTER GEHEIMRAT J. WEGELER 98 P

Reines Gold. Im Duft ein Füllhorn exotischer Früchte, dicht und intensiv. Am Gaumen beherrscht zunächst die immense Süße alles. Mit der Zeit kommen feine Nuancen zum Vorschein: Mineralität und reintönige Noten. Getragen wird die Süße von einer fantastischen Säure, die sich noch scheu im Hintergrund hält. Dennoch ist alles aus einem Guss. Ein eindringlicher Wein, den die Zeit erst noch zähmen muss. Potential für Jahrzehnte.

2009 TROCKENBEERENAUSLESE, WEINGÜTER GEHEIMRAT J. WEGELER 97 P

Heller Topas. Üppiges Bouquet mit tiefender, komplexer Frucht. Erinert an Ananas, Pfirsich, Mirabelle, Rosinen und Minze – geht aber darüber hinaus. Fordernder Geschmack. Zeigt trotz ungezähmter Süße und Säure auch feinste Balancen und Proportionen. Große Tiefe; am Gaumen fest, reiner Geschmack und ausgezeichnete Säure. Noch embryonal. Diesen Doctor macht die Zeit.