

Steuer-Überraschung: Mehr netto schon 2010

Die geheimen Sparpläne der neuen Regierung – Wie Merkel geschickt Posten verteilte

Osterreich € 3,40 • Schweiz CHF 5,80 • Belgien € 3,70 • Niederlande € 3,70 • Luxemburg € 3,70 • Frankreich € 4,20 • Italien € 4,20 • Portugal (Cont) € 4,20 • Spanien € 4,20
Kanaren € 4,40 • Griechenland € 4,80 • Finnland € 5,30 • Dänemark DKK 33 • Norwegen NOK 48 • Japan JPY 1550 (exclusive tax) • Slowenien € 4,20 • Ungarn HUF 1300

DAS MODERNE NACHRICHTENMAGAZIN www.focus.de
FOCUS

Nr. 44 26. Oktober 2009 € 3,20

Versteigerungen

Der Schlüssel zum **Traum-Haus**

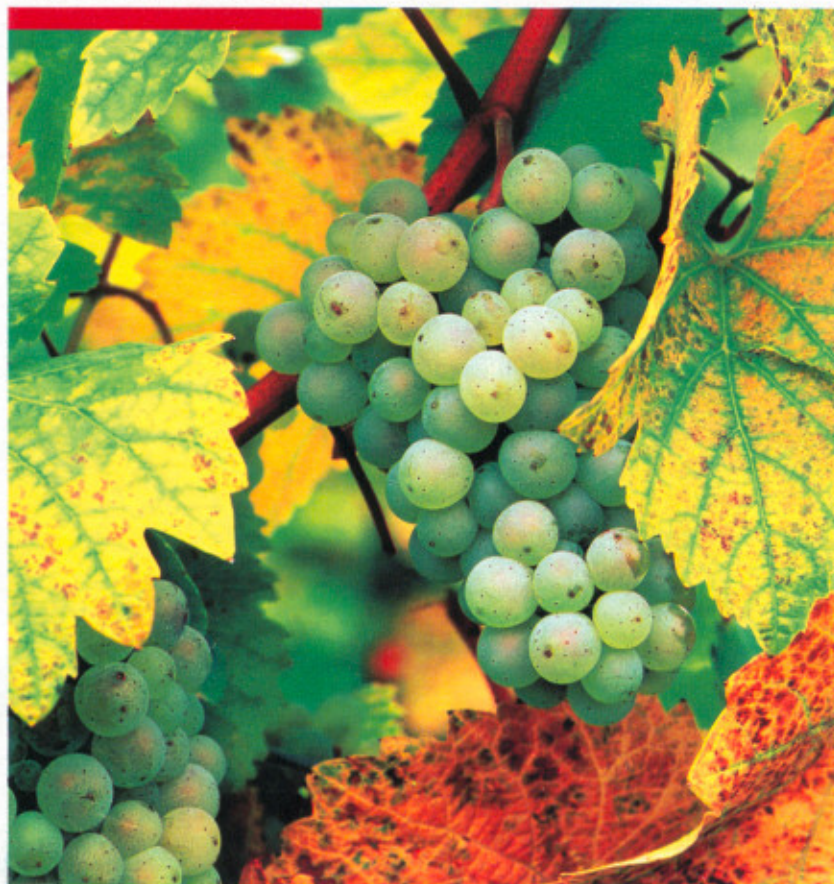
Bis zu 50% sparen

Wie Immobilien-
Auktionen ablaufen



Worauf Sie unbedingt
achten müssen

4 2020011660044



Rieslingtrauben Das Hauptanbaugebiet der Diva unter den Rebsorten ist Deutschland. Die Pflanzen gedeihen auf einer Gesamtfläche von 21 722 Hektar



Albert de Jong Der Niederländer ist überzeugt von der Vielfalt und der Lebendigkeit der deutschen Rieslingweine

WEIN

Erfolg in der Fremde

Deutscher Riesling erfreut sich zunehmender Beliebtheit – jedoch vorwiegend im Ausland

Wenn der niederländische Sommelier Albert de Jong seine Nase tief in ein Weinglas steckt, dürfte sich in den meisten Fällen ein deutscher Riesling darin befinden.

„Riesling ist einer der facettenreichsten und aromatischsten Weine überhaupt“, behauptet de Jong, der als gefragter Rieslingexperte seit 20 Jahren weltweit Weinhändler, Winzer und Weinliebhaber berät. Über mangelnde Aufträge kann er sich in letzter Zeit kaum beklagen. „Diese Traubensorte aus Deutschland erlebt international eine Renaissance“, begeistert sich der Niederländer.

Allein seit 2004 wurden die Rebflächen des Rieslings von rund 20 600 um mehr als 1000 Hektar vergrößert, Tendenz steigend. Im Gegenzug verringerten sich die Flächen von Müller-Thurgau und Silvaner im selben Zeitraum um insgesamt rund 1500 Hektar.

Und doch steht es um den Riesling wie um den Propheten im eigenen Land. Die Briten

sind mit mehr als einer halben Million Hektolitern pro Jahr größter Importeur deutscher Weißweine. Sie haben die herausragende Qualität deutscher önologischer Handwerkskunst längst für sich entdeckt, und Amerikaner, Niederländer und Russen folgen ihnen begeistert. Die Masse der deutschen Weintrinker übt sich dagegen noch in Zurückhaltung.

Ein Grund hierfür mag die komplexe Vielfalt sein, mit der sich Riesling präsentiert. Die relativ neutrale Traube bezieht ihren Charakter aus dem Terroir, der Gesamtheit aller Faktoren vom Boden bis zum Klima, in dem die Rebstöcke wachsen. Das macht die Auswahl für den Unkundigen schwierig. So zieren feine Rieslinge in Deutschland immer noch vorwiegend die Menükarten der Sterne- und Edelgastronomie. Vielleicht klingt auch für einheimische Ohren ein „Deidesheimer Paradiesgarten“ oder ein „Birkweiler Kastanienbusch“ nicht so chic wie „Woodbridge Chardonnay“ aus dem Hause

Mondavi, bei dem der Geschmack so berechenbar ist wie der eines frischen Buttertoasts. Der aber durch breit angelegte Werbekampagnen der US-Amerikaner in Deutschland so bekannt ist wie ein bunter Hund.

Dabei passt gerade das feine Aromenspiel des deutschen Rieslings aus Säure und Mineralik perfekt zum Trend der neuen Leichtigkeit in der Küche.

Riesling erzählt Geschichten. Anklänge von Gewürzen bis hin zu Pfeffer lassen oft auf Schiefer im Boden schließen. Kiesel erzeugt eine Mineralik, die sich sogar in einer leicht salzigen Impression zeigen kann. Blumige Bouquets, Grapefruit- oder Zitrusnoten entstehen auf weichem Grund wie Löss- und Lehm Böden. Sandsteinlagen wiederum äußern sich meist besonders weich in Fruchtaromen, die gern an Aprikosen erinnern.

Diese Vielfalt macht Riesling zum Trendwein, wenn auch noch vorwiegend im Ausland. „Für uns Ausländer“, beteuert de Jong, „ist deutscher Riesling ein Geschenk des Himmels. Die Preise für die feinen, lebendigen Tropfen sind im Schnitt dabei als prähistorisch zu bezeichnen mit rund zehn Euro pro Flasche ab Weingut.“

Einige Spitzenerzeuger präsentieren daneben aber auch teure Premium-Produkte: „Erste Lagen“, „Große Gewächse“ mit herausragender Qualität, die schon mal das Doppelte und mehr kosten können, unter ihnen so respektable Namen wie J.J. Prüm, Fürst, Heger oder Wehrheim. Vorreiter auf dem Gebiet ist das Traditions Haus Wegeler Erben. Die Rheingauer Rieslingfans, wie sie sich selbst bezeichnen, trauten sich schon, extravagant zu denken, als der neue deutsche Riesling praktisch noch ein Geheimtipp war. Ihre Premium-Spätlese „Geheim Rat J“ vereint seit 25 Jahren 16 Lagen erster Gewächse. Wobei nur in Jahren vinifiziert wird, in denen die Trauben dem hohen Qualitätsanspruch genügen. Das hat den Kultwein international seither zum gefragten Sammlerobjekt gemacht.

Derzeit entdecken auch immer mehr Großabfüller den Riesling als Trendwein. Das Haus Reh Kendermann wurde bereits für seine Bemühung, mit kleinen Hilfestellungen den Supermarktkunden die Wahl zu erleichtern, von der Zeitschrift „Weinwelt“ mit einem Sonderpreis „Bester Riesling des Lebensmittel Einzelhandels“ bedacht.

Der Zusatz des jeweiligen Terroirs auf dem Etikett, wie beim Kalkstein Riesling oder Rotschiefer Riesling, soll auch dem weniger versierten Konsumenten verraten, was er im Glas zu erwarten hat. Zudem sind diese Weine schon für rund fünf Euro zu haben. ■

HANKA PAETOW



Kultwein „Geheim Rat J“
Die Spätlese vom Weingut Wegeler ist ein begehrtes Sammlerobjekt

Wie Sie Riesling richtig einkaufen

- **Gehen Sie zu einem Weinhändler.**
Lassen Sie sich vor dem Kauf von einem Fachmann beraten. Oft besteht die Möglichkeit der Verkostung.
- **Erzeugerabfüllung**
Der Abfüller ist nicht immer der Winzer. Hat ein Winzer abgefüllt, bürgt der auch für die Qualität.
- **Region und Lagen**
Die Prägung durch das Terroir lässt auf Ähnlichkeiten in den Aromen innerhalb einer Lage oder Region schließen.



Saeco Xelsis. Ganz nach Ihrem exzellenten Geschmack.

Erleben Sie die neue Definition von perfekt italienischem Kaffeegenuss: die elegante **Xelsis** in hochwertigem Edelstahl. Dieser Premium-Kaffeefullautomat verwöhnt mit 6 personalisierbaren Profilen jedes Familienmitglied mit stets frischen Kaffeespezialitäten – eine sanfte Berührung des großzügigen Displays genügt. Milchschaum zaubern Sie mit der integrierten Karaffe vollautomatisch, die Reinigung ist dank fortschrittlichster Technik ein Kinderspiel. So bietet die Saeco Xelsis in jeder Hinsicht ein einzigartiges Genusserlebnis.

www.saeco.com

Saeco
Espresso Feeling