

EINE SONDERBEILAGE DES TRE TORRI VERLAGS
DER VERLAG FÜR ESSEN, TRINKEN UND GENUSS 2|2011

Fine

EIN MAGAZIN FÜR WEIN UND GENUSS

CHÂTEAU - BRION

DELIKATESSEN ONLINE:
GOURMONDO

HAUSSCHLACHTUNG

MARC HAEBERLIN

JOSELITO UND DOM PÉRIGNON

SPÄTBURGUNDER VON DER AHR

HENRI JAYER

GEHEIMRAT »J«

CHÂTEAU HAUT - BRION

VERSPRECHEN UND ERFÜLLUNG:
DIE VERGANGENHEIT BEGINNT MIT DER ZUKUNFT

GEHEIMRAT »J«

Text: TILL EHRLICH Fotos: JOHANNES GRAU

NICHT NUR BÜCHER, AUCH WEINGLÄSER HABEN IHR SCHICKSAL. SIE NEHMEN GEDULDIG, JA KLAGLOS ALL DAS AUF, WAS MAN IN SIE HINEINGIESST, GLEICH, OB ES NUN EDLE ODER BANALE, TEURE ODER BILLIGE WEINE SIND. UND SIE WERDEN AN JEDWEDE LIPPE GEFÜHRT, GLEICH, OB ES DIE EINER SCHÖNEN FRAU ODER EINES ENTTÄUSCHTEN LIEBHABERS, EINES VERLORENEN TRINKERS ODER EINES KENNERS IST. SPÄTER WIRD ÜBER DIE BEGEGNUNG MIT DEM GLAS ETWAS ERZÄHLT WERDEN. ANEKDOTEN, GESCHICHTEN, LEGENDEN. ABER DIE GLÄSER SCHWEIGEN UND TRAGEN DIE SPUREN DER ZEIT.

Nicht nur altes Kristall: Aus dem Original dieses Glases trank Johannes Brahms einst dem Geheimrat Julius Wegeler zu – allerdings noch nicht mit Geheimrat »J«. Da musste erst Kellermeister Norbert Holderrieth kommen.



Doch das Aussehen eines Glases ist Gesprächig. So bewahrt das Brahmnglas wie ein Gral das Geheimnis einer Tradition im Weingut der Familie Wegeler in Oestrich. Rolf Wegeler zeigt dem interessierten Besucher eine Kopie des Originals; ein Glas mit gewölbt geschliffenem Fuß, der in einen mehrteiligen Balusterschaft übergeht mit kantigem Nodus im Facettenschliff und leicht konisch geformter Kelchkuppa. Auch sie ist facettiert; ihre Wandung zeigt eine ornamentale Gravur als stilisierte Krone, in die gekreuztes Blattwerk eingelassen ist. Die Krone wirkt nicht erhaben, ihr fehlt Raum – vermutlich brach das Originalglas an seinem oberen Rand und wurde später abgeschliffen, was zu unterschiedlichen Proportionen führte. Ihre ursprüngliche Großzügigkeit deutet dieses Artefakt darin an, dass die Facettierungen des Fußes und der Kupa sich gegenseitig spiegeln.

Die Legende, die sich um das Brahmnglas rankt, besagt, dass aus dem Originalglas Johannes Brahms Rheingauer Riesling kredenzt wurde, als er in Koblenz als Gast im Hause des Weingutsbesizers, Sektkellerei-Mitinhabers, Musikliebhabers und Mäzens Julius Wegeler weilte. Der Hausherr bietet ihm, der gekommen ist, um in Koblenz eines seiner Werke zu dirigieren, den besten Rüdesheimer Riesling an und sagt: »Dieser Wein ist unter den Weinen, was Brahms ist unter den Komponisten.« Worauf Brahms

erwidert haben soll: »Dann bitte ich doch um ein Glas Beethoven«. So soll es am 25. Februar des Jahres 1876 geschehen sein.

Jenseits des Anekdotenhaften kommt hier etwas Essentielles über die Geschichte zweier Figuren zum Vorschein: Johannes Brahms wirkte in der Nachfolge Ludwig van Beethovens, und Julius Wegeler war der Nachfolger seines Großvaters Franz Gerhard Wegeler. Wer in der Nachfolge handelt, hat die Chance, etwas erneuern und antizipieren zu können. Er verpasst dem absterbenden Ast der Tradition eine Kur im Sinne von cura, wodurch ein neuer Zweig wachsen und aufblühen kann. Misslingt das, so wird der in der Nachfolge Handelnde zum Traditionalisten, wie der zu seiner Lebenszeit hoch geachtete und sehr gefeierte Brahms. Auf der anderen Seite steht der Geheime Kommerzienrat Julius Wegeler; er hat einen neuen Zweig zum Blühen gebracht. Und deshalb ist wohl gerade er zum Namensgeber des Weines Geheimrat »J« geworden, einer trockenen Rheingauer Riesling Spätlese, die in den vergangenen fünfundzwanzig Jahren zum Symbol für die Besinnung auf eine nachhaltige Wein-Tradition und ihre Erneuerung geworden ist.

Julius' Großvater war Beethovens Lebensfreund, Arzt und Biograph. Franz Gerhard Wegeler stammte wie Ludwig van Beethoven aus Bonn. Beide hatten engste Beziehung zum Hause Breuning. Beethoven

lebte dort nach dem Tod seiner Mutter und unterrichtete die Töchter im Klavierspiel, von denen eine, Eleonore, später Franz Gerhard heiratete. Wegeler war einer der wenigen, die Beethoven in seine sich früh anbahnende Taubheit einweihte.

Beethovens Freund Franz Gerhard Wegeler (1765 bis 1848) hatte noch die Identität eines Arztes beibehalten und die fast lebenslange Beziehung mit dem großen Komponisten zu seiner Herzensache gemacht. Sein Enkel Julius Wegeler (1836 bis 1913) aber war der Erste in seiner Familie, der mutig das Schicksal eines Weinherstellers annahm und in seinem von den Künsten angereicherten Leben mit Muße entfaltete. Julius vereinte in sich den Weinhändler, den Wein- und Sektproduzenten und den Repräsentanten als Präsident des deutschen Weinbauverbandes. Zugleich war er Mäzen, kümmerte sich um künstlerische und musikalische Projekte der Stadt Koblenz, stiftete sein Geld für Fürsorgeeinrichtungen und die Kirche. Dies tat er mit einem Elan, als hätte der Heilige Kaiser Heinrich II. ihm Pate gestanden.

Die Basis seines erfolgreichen Wirtschaftens war die frühe Bindung an die 1794 gegründete Weinhandelsfirma Deinhard & Jordan. Julius begann seine Laufbahn als Angestellter im Exportgeschäft zu einer Zeit, als Deinhard sich auch zu einer Sektkellerei von Rang entwickelte und expandierte. Bald

Nicht nur Spuren im Sand: Kraftvoll hat Dr. Tom Drieseberg, Chef im Hause Wegeler, das wichtigste Signet seines Weinguts mit dem Spaten in den Kies gezogen – das »J« steht für seinen Jubiläumswein, den trockenen Rheingauer Riesling Geheimrat »J«.



wurde er in die Geschäftsleitung aufgenommen, heiratete in die Familie Deinhard ein, übernahm später mit seinem Freund und späteren Schwager Hasslacher das Unternehmen und errichtete weltweit Dependancen. 1882 gründete Julius die noch heute bestehende Gutsverwaltung Wegeler, erwarb Weingüter und erstklassige Lagen im Rheingau, in der Pfalz und an der Mosel. Julius Wegeler hatte für sich erkannt, dass das Wesen der Weinbranche auf der Weinherstellung fußt, was bedeutet, dass ein erstklassiger Weinhersteller einerseits gut verkäufliche modische Weine benötigt, mit denen er Geld verdienen und Bekanntheit erlangen kann. Andererseits braucht er hochwertigen Wein aus sehr guten Lagen, der von Kennern geschätzt wird und die Konkurrenz das Fürchten lehrt.

Das Folgejahrhundert erging sich im Glück, dass man der Vergangenheit in der Zukunft begegnen konnte und den Ruhm alter Zeiten immer wieder aufleuchten sah.

Hundert Jahre später, zu Beginn der 1980er Jahre, befand sich der Rheingauer Riesling im freien Fall. Es schien viel von dem verspielt zu sein, was Männer wie Julius Wegeler einst aufgebaut hatten: die Geschmackskultur des Rieslings, seine Wertschätzung und damit auch die erzielten Preise. Die Beliebtheit billigsüßer Rieslinge dominierte; das Wertversprechen der Lagen war durch das Weingesetz von

1971 gebrochen worden. Nunmehr hing der Wert eines Weins von seinem in Öchsle gemessenen Zuckergrad ab und nicht mehr von der Klasse und Geschichte seiner Lage. Die Anstrengung des technischen Zeitalters, ein Wahrzeichen zu einem Standard zu binden, führte dazu, dass in Rebanlagen minderer Qualität nun auch Spät- und Auslesen hergestellt wurden, die die Namen berühmter Weinberge trugen. Kleine Weine schmückten sich mit großen Namen. Die Hochstapelei verspielte in wenigen Jahren das Ansehen des Rieslings in der Welt. Man stand vor einem Dilemma: Ist der Riesling ein banaler Durstlöcher, den man mit Soda noch spritziger machen kann, oder besinnt man sich auf etwas anderes? Letzteres bedeutet: man nimmt die eigene Gier zurück und achtet den Wein, auf dass er Jahr für Jahr anders hervorkomme.

Rolf Wegeler, Großneffe vom Geheimen Kommerzienrat, trug damals die Verantwortung für die Firma Deinhard und die Wegelerschen Weingüter. Er und sein Gutsverwalter Norbert Holderrieth waren Teil jener Generation, unter der der deutsche Weinbau seinen größten Traditionsbruch erlebte und sein inhaltvolles Erbe, die Wertschätzung, binnen weniger Jahrzehnte verloren hatte und in eine ernste Lage geraten war. Das Verdienst von Holderrieth und Wegeler besteht darin, dass sie sich ihrer Verantwortung bewusst geworden sein müssen und darauf eine Antwort gesucht

haben. Norbert Holderrieth fand sie im Jahr 1983 mit dem Geheimrat »J«. Er war schon als junger Mann in die Gutsverwaltung Wegeler in Oestrich eingetreten und hatte noch die letzten Atemzüge der alten Rheingauer Riesling-Ära erlebt. Noch heute zeigt sich der Riesling Kabinett aus Holderrieths erstem Jahrgang 1959 mit kraftvoller Struktur, geschmacklicher Unterschiedenheit und Stil. Doch sein Meisterstück sollte der Geheimrat »J« werden, den er bis heute schlicht »Jot« nennt.

Gelegentlich wird diese trockene Rheingauer Spätlese auch als »Markenwein« bezeichnet. Dies führt zunächst in die Irre, da unter Markenweinen meist standardisierte Industrieweine verstanden werden, die keine Weine im agrukulturellen Sinne sind, sondern Getränke, welche nach einem technologischen Verständnis produziert werden. Sie haben einen Einheitsgeschmack, unabhängig von Herkunft oder Jahrgang. Doch der »Jot« ist eine Marke und steht für sich, im Sinne der großen Gewächse der Champagne oder des Bordelais, die ein Wertversprechen erfüllen sollen, das gerade im Eigensinn des unaustauschbaren Ausdrucks zum Vorschein kommen kann.

1983 wurde der erste Jahrgang vom Geheimrat geerntet. Der Wein kam erst 1985 auf den Markt und war für die damalige Zeit radikal: Ein trockener Riesling

mit Ausdruck und Stil. Kein Blender, sondern einer, der hält, was er verspricht. Dennoch ist der »Jot« nicht vom Himmel gefallen. Hinter seinem Erfolg steht die Potenz des Geschichtlichen, nämlich dass es in der Familie Wegeler ein Gespür für die Wirkkraft historischer Ereignisse gibt, bei dem die Tradition als Last und Chance begriffen wird. In den achtziger Jahren bot die Krise des deutschen Weinbaus die Gelegenheit zu erkennen, dass etwas zu Ende gegangen und in dieser Form nicht mehr zu halten war. In jeder Krise scheidet sich die Zeit. Wer in ihr bestehen will, muss etwas Wesentliches parat haben: die Erkenntnis, was der Wesenskern der Vergangenheit in der Zukunft ist. Die deutsche Rieslingkultur, die Ende des 19. Jahrhunderts aufblühte und bis weit ins vergangene Jahrhundert leuchtete, war auch deshalb niedergegangen, weil sie im eigenen Land nicht mehr genug geschätzt wurde und es an Sorge, Pflege und neuen Ideen mangelte. Mit dieser illusionslosen Erkenntnis konnte man versuchen, die Tradition in der Gegenwart zu erneuern, ohne sie nur zu renovieren, zu restaurieren oder zu konservieren.

Rolf Wegeler wollte nicht modische Weintypen herstellen, denn diese sind nachahmbar. Wegeler wollte auf ein Wesensmerkmal des trockenen Rieslings zurückgreifen: ein Hauch Restsüße balanciert die feinen komplexen Säuren des Rieslings – im trockenen Geschmacksbild. Dadurch



Nicht nur ein einziger Kellermeister: Michael Burgdorf ist der dritte, der in fünfundzwanzig Jahren die Verantwortung für den Rheingauer »Jot« trägt. Sein junger Kollege Andreas Holderrieth und sein Chef Tom Drieseberg haben da gut lachen.

kann der Riesling auch nach Jahrzehnten noch seine Grazilität entfalten.

Die Frankfurter Degustation der fünf- undzwanzig Jahrgänge Geheimrat »J« zeigt, dass jeder Jahrgang ein eigenes Gesicht hat. Dennoch gibt es eine Gemeinsamkeit, die jedoch nicht Ergebnis einer standardisierenden Gleichmacherei ist. Es ist die Weinidentität, die von der Eigenheit des Binnenlebens eines Jahrgangs als Ereignisgeschichte bestimmt wird. Bei der Verkostung dieser Jahrgänge zeigt sich die Kontinuität des Eigensinns.

Der »Jot« wird zwar aus einer Sorte, Riesling, komponiert, aber nicht nur aus einer Lage, sondern aus den besten Rheingauer Lagen wie Rüdesheimer Berg Schlossberg, Berg Roseneck und Berg Rottland oder Geisenheimer Rothenberg und Oestricher Lenchen. Die Weine werden getrennt nach Lagen vergoren und ausgebaut und im Frühling nach der Ernte zusammengeführt, komponiert zum Geheimrat »J«. Er besteht im Wesentlichen aus drei bodenprägenden Elementen seiner Lagen, die diesen Riesling strukturell wie auch geschmacklich bestimmen: Schiefer,

Quarzit und lehmiger Löss. Die Rüdesheimer Berglagen sind von Schiefer mit hohem Eisenoxidanteil geprägt, die Geisenheimer Lagen sind überwiegend von Taunus-Quarzit bestimmt, beides trägt zu seinem steinigen Charakter bei, der den Eindruck von Festigkeit hervorruft. Dagegen geben die Oestricher Lagen mit ihren fruchtbaren Löss- und Lehmböden diesem Riesling eine weiche und füllige, doch vollcharmanten Note. Der »J« ist nicht nur mineralisch und stahlig, es schwingt in ihm auch etwas Duftiges und Versöhnliches mit.

Die Komposition einer Lagen-Cuvée ist nie gleich, sie divergiert je nach Jahrgang. Die Kunst der Cuvée folgt hier nicht dem Gedanken der Homogenisierung, sondern der Herausarbeitung des Besonderen. Das Château-Prinzip war damals in Deutschland bei hochwertigen Weinen nicht üblich, Holderrieth hat sich hier von den französischen Winzern inspirieren lassen, die etwa in der Champagne oder in Bordeaux aus den besten Trauben ihrer besten Lagen einen Geschmack komponieren, der für die Lage als auch den Hersteller steht. Trotz jahrgangsbedingter Divergenzen kann sich so ein geschmacklicher Stil herausbilden, der

einen Wiedererkennungswert besitzt. Beim »J« bestand nun das Neue darin, dass Holderrieth nach diesem Verfahren einen trockenen Riesling herstellte, der – das bewies das Frankfurter Tasting – ein lebendiges Geschmacksbild hat, das sich in jedem Jahrgang individuell entwickelt, aber darüber hinaus einen wiedererkennbaren Stil besitzt. Auch ein Wein kann – wie ein Glas – einen Ausdruck entfalten, der in einer Tradition von mehreren Generationen hervorgebracht, verfeinert und weitergegeben wird. Zu der Entschiedenheit des Geheimrat »J« gehört auch, dass es nur eine einzige Abfüllung gibt, im Spätsommer. Die momentane Mode der verschiedenen Abfüllungen eines einzigen Weines bedeutet ja immer, dass ein Teil des Weins zu früh gefüllt und vermarktet wird. Der Qualität dient das nicht, weswegen man im Hause Wegeler davon Abstand nimmt.

Mit dem Wein ist es wie mit der Musik, die eine Zeitkunst par excellence ist: sie wird zwar vorgeschrieben als Note und Takt, aber gespielt wird sie in einem Rhythmus und in einer Auffassung, wie der Interpret sie heute und zu der gegebenen Stunde hervorbringen kann. Auch die Musik lebt nach dem Abklang der Note im Genießer als Nachhall weiter.

In den kühlen Achtzigern ließ Holderrieth den »J« meist sehr spät ernten, vorwiegend im November. 1984, 1987 und 1991 waren schwierige Jahrgänge, es wurden keine »Jots« abgefüllt – die Qualität reichte nicht aus. Seit 1997 beeinflusst der allgemeine Wetterwechsel auch die Reifung der Trauben im Rheingau. Man hat sich darauf eingestellt und liest schon im Oktober. Selbst in kühlen Jahren, wenn die Säure des Rieslings höher ausfällt, wird nie ein forcierter Säureabbau durchgeführt. Der Ausbau des Weins erfolgt dann im großen Holzfass. In säurefrischen Jahren rundet sich so die Säure des Weins auf natürlichem Wege.

1998 entschlossen sich Rolfs älteste Tochter Anja und ihr Mann Dr. Tom Drieseberg, das Staffelholz im Lauf der Familiengeschichte in die Hand zu nehmen. Beide hatten zuvor erfolgreiche Karrieren in der freien Wirtschaft absolviert. Tom Drieseberg war Marketing-Vorstand im Electrolux-Konzern gewesen. Doch wenige Monate zuvor hatten die Wegelers die Sektkellerei Deinhard an Henkell verkauft – eine Zäsur in der Geschichte des Familienunternehmens. Die Industrialisierung

der Sektherstellung und der Preisdruck der Handelskonzerne waren mit dem Ethos eines Familienunternehmens nicht mehr in Einklang zu bringen. Die wertvollen Weingüter wurden herausgelöst und blieben im Besitz der Wegelers. Nun war der Geheimrat »J« die Marke, ja Zugpferd des Weinguts. Nachdem Deinhard weg war, musste Tom Drieseberg den Vertrieb vollkommen neu strukturieren und aufbauen. Die Jahre waren hart, denn die Weingüter waren hundertzwanzig Jahre lang mit Deinhard verknüpft gewesen. Doch die Umstellung glückte, der Generationswechsel ist gelungen.

Die Spur, die Norbert Holderrieth gefunden hat, setzt heute Michael Burgdorf als Gutsverwalter fort. Er kam vom rheinhessischen Spitzengut Heyl zu Herrnsheim nach Oestrich und kann eindrucksvolle Jahrgangskollektionen im Hause Wegeler vorweisen. Tom Drieseberg führt als Geschäftsführer der Gutsverwaltung Wegeler die Weingüter im Rheingau und an der Mosel mit Augenmaß und Weitsicht. Bei ihm spürt man, wie fruchtbringend seine Erfahrungen sind, die er außerhalb der oft allzu selbstbezüglichen Weinbranche gemacht hat. »Freiheit der Ideen und des Geistes«, sagt Drieseberg, »das müssen wir uns leisten können, denn mit ökonomischem Zwang kann man nicht gestalten.« Den »Jot«, sagt Tom Drieseberg, »wird es auch in fünfundzwanzig Jahren noch geben«. Und Rolf Wegeler, der Senior im Weingut, kann mit Gelassenheit die neue Generation walten lassen und sich ganz auf sein vielfältiges Engagement im kulturellen Leben der Stadt Koblenz konzentrieren.

Heute ist der »Jot« ein Symbol für deutsche Rieslingkultur geworden, das für Stil und Kontinuität steht. So wird dieser Wein bei höchsten Anlässen kredenzt, etwa in Berlin beim Staatsbankett des Bundespräsidenten für die Königin der Niederlande Beatrix im Schloss Bellevue im April 2011. Zugleich wagt sich Familie Wegeler-Drieseberg auf Neuland. So wird der »Jot« bei Vapiano glasweise ausgeschenkt. Vapiano ist eine moderne, urbane Schnellgastronomie mit italienischem Flair, die ein sehr junges Publikum anzieht, das normalerweise dem Geheimrat »J« nicht begegnen würde. Hätte dem alten Julius Wegeler dieses Wagnis mit Vapiano gefallen? »Ja«, sagt Drieseberg, »er war jemand, der neue Wege gegangen und sich dabei treu geblieben ist.«

Weinidentitäten mit Valeur tauchen nicht aus dem Nichts auf. Sie brauchen einen Ort, an dem sie sich entfalten können, an dem sie gepflegt und weitergegeben werden. Tradition muss wohl immer wieder in Frage gestellt werden, damit sie sich erneuern kann. Sie ist ein Projekt, das sich im Wettstreit mehrerer Generationen entwickelt. Dabei kann sich etwas bilden, das man guten Gewissens anspruchsvolle Weinkultur nennen darf. Doch allein die Dauer einer einzigen Generation reicht aus, um eine Weintradition zu zerstören. 1983, in einer Zeit, als man dringend Ideen brauchte, besann sich Rolf Wegeler auf das Ethos seines Vorfahren Julius Wegeler. Auch die heute in der Verantwortung stehende Generation um Tom Drieseberg will nicht nur die Zukunft eines bereits hundert Jahre zuvor angelegten Zweiges sein. Man will aus dem Wurzelwerk heraus einen eigenen Zweig zum Blühen bringen – nicht modisch, aber zeitgemäß, denn die Vergangenheit fängt mit der Zukunft an. ❁



25 JAHRGÄNGE GEHEIMRAT »J«

TILL EHRLICH VERKOSTET DIE VERTIKALE VON 1983 BIS 2010

1983 GEHEIMRAT »J« RIESLING 91 P

Leuchtendes Altgold mit schönen Reflexen. Der Duft schwingt wie ein Pendel von gereiften honigartigen, nussigen Tönen hin zu rauchigen und wieder zurück. Schwerelos, doch entschieden. Am Gaumen scheint sein transparenter Körper auf, wobei die Frucht in ihrer Feinstofflichkeit von kühler Seide bedeckt scheint. Hier zeigt sich die Lebendigkeit, aber auch die Endlichkeit eines in Würde gealterten Weins, der ohne laute Reize auskommt.

1986 GEHEIMRAT »J« RIESLING 87 P

Mittlerer Goldton mit brillantem Glanz. Präsenes Bukett mit intensiven Gelbfruchtnoten und einladenden Honigtönen. Am Gaumen dominiert ein feinnerviger, säurefrischer Ton. Das wirkt kühl und geschliffen, aber auch schon etwas ausgezehrt, denn der Wein ist im Alter angekommen, was ihn wohl selbst ein wenig überrascht.

1989 GEHEIMRAT »J« RIESLING 85 P

Gleichmäßiges Goldgelb. Das Bukett hat eine diffuse Anmutung, wobei die starke Frische nicht mit den feinen Honignoten zusammenkommt. Am Gaumen klingen gut abgestimmte Reifnoten an, wobei sein gealterter Körper schon sehr mager geworden ist, was sich auch darin zeigt, dass der immer noch präsenten Frische ein Gegenüber fehlt.

1990 GEHEIMRAT »J« RIESLING 92 P

Reiches Zitronen-Goldgelb. Das Bukett wirkt sophisticated: reife, intensive Gelbfruchtaromen treffen auf einen Hauch Biskuit. In der Ferne ist Salzigkeit, ja Steinigkeit zu spüren. Am Gaumen präsentiert sich dieser »Jot« aus dem Jahr der deutschen Wiedervereinigung mit unverbrauchter Frische und geschmeidigem Körper. Zeigt geschmackliche Spannung und ein stimmiges Spiel von Frucht- und Säure. Ein immer noch ausdrucksvoller Wein mit Konturen, der mit schöner Länge am Gaumen ausklingt.

1992 GEHEIMRAT »J« RIESLING 87 P

Glanzhelles Gold; im Duft reife Gelbfruchtaromatik (Mirabellen), ein ätherischer Hauch wilder Kräuter – darüber schwebt ein herber salziger Ton. Am Gaumen zeigt dieser »Jot« eine sanfte reife Frucht und vitale Säure, die immer noch kraftvoll ist. Das hat Anmut und hinterlässt einen Eindruck von fruchtiger Frische.

1993 GEHEIMRAT »J« RIESLING 91 P

Goldgelb mit feinem Glanz. Duftet üppig, doch fokussiert, dabei von subtilen Honigtönen und von frischen Noten umspielt. Am Gaumen herrliche Saftigkeit; lebhaft, reich und fest. Eine klassische Schönheit, die noch immer andauert.

1994 GEHEIMRAT »J« RIESLING 88 P

Gesättigtes Zitronengelb; wirkt bereits im Duft dicht mit ausgeprägter Gelbfruchtaromatik, herber Frische und Noten von ätherischer Süße. Am Gaumen steht eine entschiedene Saftigkeit im Mittelpunkt, die eine gute Abstimmung zeigt. Das Fruchtspiel wirkt feinstofflich und entwickelt eine gute Dichte. Klingt mit mittlerer Länge aus.

1995 GEHEIMRAT »J« RIESLING 89 P

Helles Goldgelb mit grünen Reflexen. Sofort entgegenkommender Duft mit mineralischer Strenge, schöner Frische und süßer reifer Fruchtigkeit. Am Gaumen tiefgründig mit guten Proportionen. Das Säure-Süße-Spiel ist subtil ausbalanciert. Die Säure wirkt dabei eindringlich, doch rund. Ausdrucksvoller »Jot« mit grazilem Schliff.

1996 GEHEIMRAT »J« RIESLING 90 P

Heller Goldton. Vielschichtiges Bukett mit entschiedener Frische und eleganter Mineralität. Am Gaumen ansprechender Geschmack. Saftig, druckvoll und dabei fein ausbalanciert. Die Frucht hat sich ihre geschmeidige Jugendlichkeit bewahren können. Ein delikater »Jot«, der in sich absolut stimmig ist.

1997 GEHEIMRAT »J« RIESLING 87 P

Gelber Beryll mit schönen Reflexen. Im Bukett ein zurückhaltender, leicht diffuser Duft mit metallischen Anklängen. Am Gaumen zunächst saftig und druckvoll, später kommt die Frucht stämmig zum Vorschein. Ihre Aromatik wirkt jedoch etwas unentschieden. Nachklang von mittlerer Länge.

1998 GEHEIMRAT »J« RIESLING 90 P

Helles Topasgelb mit grünem Schimmer. Im Duft spürbare Mineralität, taufrische Mirabelle und ein Hauch minziger Süße. Am Gaumen kaum Reifnoten, aber erstaunliche Jugendlichkeit und Dichte. Perfekt proportioniertes Spiel zwischen Säure und Fruchtigkeit. Gleichgewicht und Abgang schön.

1999 GEHEIMRAT »J« RIESLING 89 P

Weißgelb; im Duft stahlig und frisch, dahinter kommt eine köstliche Gelbfruchtaromatik zum Vorschein. Am Gaumen präsentiert er sich mit dichter Frucht, die mit einer feingliedrigen Säure verwoben ist. Komplexer, transparenter Geschmack mit mittellangem Nachspiel.

2000 GEHEIMRAT »J« RIESLING 91 P

Sattes Zitronen-Gold. Wohlriechendes Bukett mit warmen betörenden Noten (Macadamia-Nüsse, Biskuit, Honig), aber auch aufstörender Frische. Im Mund baut sich rasch Intensität auf; komplexe Fruchtigkeit liefert sich ein Tête-à-Tête mit guter Säure. Wirkt dicht, tief und immer noch charmant.

2001 GEHEIMRAT »J« RIESLING 87 P

Strohgelb mit grünen Reflexen. Zurückhaltend ausgeprägter reifer Duft mit Anklängen von Honig, Fenchel und Gelbfrucht. Im Mund stahlig und duftig zugleich, wobei die appetitanregende Säure den Geschmack bestimmt. Die würzige Frucht tritt eher im Hintergrund in Erscheinung und ist nicht ganz verwoben, was auch im Finish spürbar wird.

2002 GEHEIMRAT »J« RIESLING 90 P

Strohgelb; im Duft herbe Töne, die an nasse Steine und wilde Kräuter denken lassen. Am Gaumen ist die köstliche Frucht gleich präsent. Sie entfaltet mit der Säure ein Spiel, das am hinteren Gaumen eine schöne Intensität erzeugt. Langer Nachhall.

2003 GEHEIMRAT »J« RIESLING 91 P

Helles Topasgelb; ausdrucksreicher stahliger Duft mit vollreifen Pfirsichen und Mirabellen. Die Früchte treten auch auf der Zunge spürbar in Erscheinung; die Säure ist stimmig eingebunden. Ein Wein mit perfekter Balance, guten Proportionen und langem Finish. Entwickelt sich zu einem intensiven Geschmackserleben.

2004 GEHEIMRAT »J« RIESLING 89 P

Strohgelb; im Duft dezente Mineralnoten und fruchtige Frische. Zeigt sich im Mund mit saftiger Textur und einem erotischen Spiel von Säure und Fruchtigkeit. Wirkt betörend und dabei stilvoll. Klingt langsam und anhaltend aus.

2005 GEHEIMRAT »J« RIESLING 88 P

Glanzhelle Farbe mit schönen Reflexen. Intensiver mineralischer Duft, lebhaft und mit Anklängen von Honig. Am Gaumen überraschende Intensität, in deren Mittelpunkt ein entschiedener stahliger Geschmack steht. Körper zeigt etwas unstimmmige Proportionen, trotzdem saftig und appetitanregend. Kurz.

2006 GEHEIMRAT »J« RIESLING 91 P

Beryll mit grüngelben Reflexen. Köstlicher blumiger Duft, der an Holunderblüten, weiße Pfirsiche und ferner an süßliche Kräuter denken lässt. Auch am Gaumen steht die verführerische Duftigkeit im Zentrum. Alles wirkt harmonisch, wobei die Säure von einem spürbaren Hauch süßer Fruchtigkeit umschlossen wird. In sich stimmiges mittleres Finish.

2007 GEHEIMRAT »J« RIESLING 92 P

Glanzheller grünlicher Schimmer. Großzügiger Duft mit betörender Aromatik, die in Richtung reifer Limonen und taufrischer Pfirsiche geht. Im Mund dominiert die exotische Frucht, die blumig und ausgesprochen aromatisch erscheint. Auch die Frische ist reizvoll, ihre Säure wirkt rund und abgepuffert von der Fruchtigkeit. Schöner langer Ausklang.

2008 GEHEIMRAT »J« RIESLING 89 P

Helles Grüngelb, duftet ausgesprochen steinig und überrascht mit sehr feinen Fruchttönen, die an Boskop-Äpfel und reife gelbe Pflaumen erinnern. Im Mund steht die ausgeprägte Fruchtsäure im Zentrum, von einer würzigen Frucht umspielt. Ein geradliniger Rheingauer von entschiedener Frische, mit Biss und Charakter.

2009 GEHEIMRAT »J« RIESLING 92 P

Topasgelb mit grünen Tönen. Feingliedriges Bukett mit köstlichen Aromen, die ein bisschen an Honig, Minze und Pfirsich denken lassen. Das wirkt nicht aufdringlich, sondern dezent und beiläufig. Im Mund zitronige, fast herbe Frucht, die von einem Hauch Süße umspielt wird. Das ist unterhaltsam und anregend. Ein Riesling mit Schmelz und Balance, der mit jedem Schluck mehr Freude macht.

2010 GEHEIMRAT »J« RIESLING 92+ P

Weißgelb mit zartgrünen Reflexen. Wunderschönes Bukett, das auch an frisch gepflückte Mirabellen und Alpenkräuter denken lässt. Zeigt am Gaumen eine selten anzutreffende Balance von Säure und Frucht. Wirkt leichtfüßig und zugleich druckvoll. Schmeckt erfrischend und saftig, hat Substanz für eine gute und vielversprechende Entwicklung. Ein lebendiger, fein gewobener »Jot« mit Vitalität und Zukunft.

1984, 1987 und 1991 wurde der Geheimrat »J« nicht erzeugt. Die Jahrgänge 1985 und 1988 waren nicht in der Probe.