

## **Das Weingut Robert Weil: Rieslinge aus dem Rheingau genießen und Weltklasse erleben**

21. Mai 2021

In **Zeiten** der **sprachlichen Neuerfindungen** wäre es angebracht, sich nach einem **neuen Superlativ** umzuschauen, denn der wird **dringend gebraucht**, um die **Bedeutung des Weinguts Robert Weil** für den **deutschen Wein** und in der **Welt** in Worten **auszudrücken**. Bis dahin braucht man nur eine **Flasche** seiner **Weine** zu **öffnen** und kann **schmecken**, wofür die **Worte** fehlen.

Es war das Jahr **1867**, als der **Professor für Germanistik und Kunst** an der **Pariser Sorbonne**, **Dr. Robert Weil**, im **Alter von 24 Jahren** einen kleinen **Weinberganteil** in **Kiedrich** erwarb, wo sein **Bruder August Weil** an der **Pfarrkirche** als **Chorregent** tätig war. **Kiedrich** liegt im **südhessischen Rheingau-Taunus-Kreis** - es ist etwa **drei Kilometer** von dem am **Rheinufer** gelegenen **Eltville** und knapp **fünfzehn Kilometer** von **Wiesbaden** entfernt. Dorthin zog **Robert Weil** einige Jahre später und **arbeitete als Journalist**. Nach dem **Deutsch-Französischen Krieg** wurde er als **Professor emeritiert** und ließ sich **1875** in **Kiedrich** nieder. Er **kaufte** das **Wohnhaus** des verstorbenen **englischen Baronets** und **Kunstmäzens Sir John Sutton** und **gründete** dort ein **Weingut**. Neben seiner **Tätigkeit als Journalist** entwickelte sich seine **Leidenschaft** für den **Weinbau** und er **begann** den **Weinbergbesitz** in den **Kiedricher Lagen** über die

Jahre beträchtlich zu erweitern: So erwarb er das Weingut des späteren Chefkochs des Berliner Hotels Adlon, Nilkens, sowie Weinberge aus dem Besitz des Grafen von Fürstenberg und 1926 das Weingut Buschmann.

Robert Weil führte ein damals seltenes Qualitätsbewusstsein mit Visionen und einem mutigem unternehmerischen Engagement zusammen, so dass sich Weingut und Weine zum Aushängeschild des Rheingauer Weinbaues entwickelten. Es war eine Riesling-Auslese aus der Lage Gräfenberg, die ihn schließlich weltberühmt machte. Was die Bordeaux- und die Burgunder-Weine in der Welt des Rotweins waren, bedeuteten bei den Weißen die Weine von Robert Weil. Im Jahr 1900 orderte das Wiener Hofwirtschaftsamt für den habsburgischen Kaiserhof 800 Flaschen zum Stückpreis von seinerzeit sagenhaften 16 Goldmark. Weil wurde nicht nur zum Lieferanten der Kaiser-, Königs- und Fürstenhäuser Europas, sondern auch der Grand Hotels in den großen Metropolen einschließlich des Berliner Hotels Adlon. Der Jahrgang 1920 der Kiedricher Gräfenberg Trockenbeerenauslese Bestes Fass Nr. 20 wurde 1928 bei der Jungfernfahrt des Luftschiffes „Graf Zeppelin LZ 127“ nach New York und bei der Weltumrundung 1929 an Bord ausgeschenkt. Die teuersten und besten Riesling-Auslesen der Welt kamen damals vom Weingut Robert Weil.

Nach dem 1923 verstorbenen Robert Weil waren die Weingutsbesitzer in der Familie in erster Linie Juristen und betrieben das Weingut im Nebenerwerb. Roberts Sohn Wilhelm heiratete Maria Franziska Bergweiler, geborene Prüm, Tochter von Maria Anna Prüm aus der Prümschen Weindynastie von der Mosel. Der gemeinsame Sohn hieß wieder Robert, er und seine Frau Karoline

nannten ihren 1963 geborenen Sohn wiederum Wilhelm. Er schnüffelte schon früh im Fasskeller herum und berichtet heute immer wieder gerne, wie er mit zehn Jahren heimlich eine 1971 Gräfenberg Riesling Spätlese aus dem Verkostungskühlschrank genoss. Wer wäre davon nicht dazu gebracht worden, eine Leidenschaft für den Wein zu entwickeln. Doch ihm dürfte auch intuitiv gefallen haben, dass man als Winzer so lange einen so engen Einfluss auf sein Produkt hat wie in kaum einem anderen Beruf. Wilhelm absolvierte eine Winzerlehre auf Schloss Westerhaus in Rheinhessen und studierte in Geisenheim Önologie und Betriebswirtschaft. 1987 übernahm Wilhelm Weil in nunmehr vierter Generation das Weingut von seinem Vater. Er war seinerzeit genau so alt wie Robert Weil, als dieser seine ersten Parzellen kaufte. Er machte den Betrieb zum deutschen Spitzenweingut, das weltweit als eine Art Referenz für deutschen Wein angesehen wird und zu den 50 besten Weingütern der Welt gehört. Wilhelm wusste aber auch, dass die familiären Traditionen des Weinmachens allein den Weltrang nicht für alle Ewigkeit erhalten können. So setzte er auf neue Ideen, unternehmerische Ambitionen und die Entwicklung eines unverwechselbaren Markenkerns. Er führte das heute legendäre Tiffany-blaue von goldenem Laub umkränzte Etikett ein und begann mit einer radikalen Umstellung des Sortiments: Die lieblichen Sorten wurden durch trockene Pendants aus demselben Weinberg ergänzt und wieder Säure in die etwas müde Struktur der Rheingaurieslinge der 80er und 90er gebracht.

Wilhelm Weil versucht, seine Weine zu erklären – die Herkunft, die handwerkliche Leistung und die sensorische Ausdrucksfähigkeit des Rieslings. Respektvoll verkostet er fremde Weine, um sich inspirieren zu lassen und Maßstäbe für seine eigenen zu erhalten. Er

legt keinen Wert darauf, der abgehobene Überflieger zu sein. Er versteht den Weinbau als kontinuierliche Arbeit eines motivierten Teams, deren charismatischer Taktgeber er ist, voller Energie, Kreativität und schöpferischer Ausstrahlung, dabei bodenständig und weltgewandt zugleich. Seine Grenzen sieht er nur dort, wo er akzeptieren muss, dass er aus einem Riesling keinen Rotwein machen kann. Er will gar nicht vorneweg sein und sich an die Spitze jeder modischen Entwicklung setzen. Er will nicht mehr, aber auch nicht weniger, als mit jedem Jahrgang seine Weine noch besser machen, nicht um die Grenzen der Qualität zu erreichen, sondern um sie zu überschreiten. Dabei soll sein Weg nicht laut und krachend verlaufen, sondern mit Zuverlässigkeit, liebevoller Hingabe, unendlicher Geduld und solider Kompetenz. Er kennt von seinem BWL-Studium her den Wert einer strategischen Führung und kann mit dem Begriff des Risikomanagements umgehen. Dass er frische Ideen auch für Details schätzt und in Ansehung seiner Erfahrung sorgfältig prüft, zeigt unter anderem die Einbindung mehrerer jüngerer Generationen in sein Team. Das bewahrt ihn auch davor, altehrwürdige Traditionen oder hektische Trends mit Absolutheitsanspruch über alles zu stellen. Am besten ist ein bisschen von allem - ein bisschen gestern, ein bisschen heute und ein bisschen morgen. So ähnlich wie das Ensemble aus dem historischem Gutshaus, der modernen Vinothek und dem nagelneuen Kellereigebäude auf dem Gelände des Weinguts.

Wilhelm Weil hat das Weingut über die Jahrzehnte zu einer Institution gemacht und den Namen Robert Weil zur einer Marke mit Grand Cru Status, die weit über den Rheingau hinaus internationales Renommee genießt wie kaum eine zweite im deutschen Wein. Immer wieder rangiert Robert Weil als deutsche

**Luxusmarke in Gesellschaft von Porsche, Leica, Bechstein und Montblanc. Damit hat Wilhelm Weil mehr getan für das Ansehen des deutschen Weins in der Welt als irgend sonst jemand. Wäre das Weingut Robert Weil eine Aktiengesellschaft, täte man gut daran, sich einige Papiere als Value-Titel ins Depot zu legen.**

**Heute bewirtschaftet das Weingut Robert Weil, an dem der japanische Getränkekonzern Suntory 1988 ein Mehrheit erwarb und das Wilhelm Weil als Gutsdirektor und Önologe leitet, gut 90 Hektar Rebfläche, auf denen ausschließlich Riesling angebaut wird und zwar nur in den drei Kiedricher Lagen Klosterberg, Turmberg und Gräfenberg. Das Sortiment reicht von trocken über feinherb bis zu den berühmten Edelsüßen von Auslese bis Trockenbeerenauslese. Es ist in die Klassifikation des VDP, des Verbands deutscher Qualitätsweingüter, eingestellt, also von VDP.Gutswein über VDP.Ortswein und der VDP.Ersten Lage Klosterberg und Turmberg bis zum Großen Gewächs aus der VDP.Großen Lage Gräfenberg. Es werden auch Sekte nach traditioneller Methode mit Flaschenvergärung produziert. Der neueste und zugleich älteste Wein des Weinguts ist der seit April 2021 angebotene Monte Vacano. Es ist der Name eines alten lombardischen Geschlechts, das im 17. Jahrhundert in die Kurfürstentümer Pfalz und Trier einheiratete und später auch in Koblenz und Wiesbaden ansässig war. Ihm entstammte die Ehefrau von Dr. Robert Weil, Emilie, deren Mitgift er 1875 zum Ankauf der Gräfenberg-Parzellen, der sogenannten Lay (Schieferfelsen) ausgab. Zur Würdigung dieser Verbindung wurde die Lay Monte Vacano genannt, die daraus erzeugten Weine als Monte Vacano erhielten bis 1921 ausschließlich die Familien Weil und Vacano.**

Die drei Lagen des Weinguts in Kiedrich bieten geologisch und klimatisch der Riesling-Rebe beste Bedingungen. Die Rebstöcke stehen mit einer Pflanzdichte von 5.000 bis zu 6.000 Reben pro Hektar und sind teilweise mehr als 50 Jahre alt. Die Lagen Turmberg und Gräfenberg liegen auf einem nach Südwesten ausgerichteten Kamm in rund 240 Metern Meereshöhe mit bis zu 60 % Neigung. Es kommen immer leichte Winde vom Taunus, so dass die Rebstöcke ständig durchlüftet werden und einen lockerbeerigen Traubenbehang entwickeln. Der Taunuskamm schützt den Rheingau in der Vorbergzone auch vor zu starkem Niederschlag. Die Böden bestehen aus tiefgründigem, feinblättrigen Phyllitgestein, eine kristalline, oft quarzhaltige Schiefervariante, die teilweise im Wechsel mit Tonschiefer und Gneis vorkommt und mehr oder weniger starke Lehm- und Lössauflagen hat, die das Wasser halten. Die Reben haben hier gute Voraussetzungen, um eine frische mineralische Note in die Trauben zu transportieren. Gerade diese Kombination im Terroir kann vollmundige Weine mit kräftigem Körper hervorbringen, die sich durch den Schieferuntergrund obendrein frisch und elegant zeigen - Grundlage für ein hohes Alterungspotenzial. Alle Lagen profitieren von der Nähe des Rheins, der die Jahreszeiten gut ausbalanciert. Er reflektiert die Sonne, bündigt den Frost und fördert durch die Verdunstung die Nebelbildung im Herbst und damit die dann erwünschte Botrytis an den Trauben.

In den Weinbergen, für die Clemens Schmitt und Philipp Bicking verantwortlich sind, wird gnadenlos qualitätsorientiert gearbeitet. Selten ist die Erkenntnis, dass die Identität eines Weines im Weinberg entsteht, so evident wie bei Wilhelm Weil. Er ist überzeugt davon, dass die Natur bewahrt und gepflegt werden muss,

damit sie die Trauben mit einzigartigen Eigenschaften ausstattet. Dabei werden die Maßgaben des umweltschonenden Weinanbaus auch ohne ideologischen oder esoterischen Hintergrund geachtet. Mindestens jede zweite Rebzeile ist begrünt, es wird ausschließlich organischer Dünger verwendet, Mittel für einen nützlingsschonenden Pflanzenschutz werden nur im Notfall eingesetzt, auf den Einsatz von Herbiziden wird generell verzichtet. Ertragsbeschränkung durch restriktiven Anschnitt, zweifaches Ausdünnen des Traubenbehangs, Entblättern und frühe grüne Lese sind selbstverständliche Methoden. Geerntet wird so spät es irgendwie geht, wobei das Mikroklima in den drei Rieslinglagen oftmals eine erst im November beendeten Lese erlaubt, ohne dass die notwendige Säure schon schlapp macht. Bei der Ernte kann man eindrucksvoll erleben, was selektive Handlese bedeutet, geht das Leseteam doch acht bis zehn Wochen lang bis zu siebzehn Mal durch die Weinberge, um tadelloses Lesegut auf dem schmalen Höhepunkt zwischen öchsleschwerer Vollreife und fortschreitendem Säureabbau einzubringen. Zuletzt werden die edelfaulen Trauben getrennt nach drei Fäulnisgraden selektiert. Das Lesegut wird mit speziellen Vibrationswagen zur Kelter transportiert, um einen gleichmäßigen Traubenaustrag ohne mechanische Verletzungen und Quetschungen zu erhalten und damit die ungewollte Freisetzung von Gerb- und Bitterstoffen insbesondere aus der Beerenhaut und die sofort einsetzende Oxidation zu vermeiden.

Im Keller agieren und regieren als Kellermeister Christian Engel und Fabian Kretschmer. Fast alles bewegt sich mit schonender Schwerkraft. Die Trauben werden bei Ankunft noch einmal nachselektiert und ganz unterschiedlich behandelt. Teils kommen sie ohne Entrappung leicht angemahlen und angequetscht in die

**Ganztraubenpressung oder werden angequetscht mit Standzeiten zwischen 6 und 18 Stunden eingemaischt. Manchmal wird auch für ein Großes Gewächs eine Partie auf der Schale vergoren. Der Most wird durch Sedimentation vorgeklärt, bevor er je nach Weinrichtung zur sechs- bis zwölfwöchigen Gärung in temperaturkontrollierte Edelstahltanks oder in Holzfässer aus Eiche oder Akazie kommt, unter anderem in traditionelle rheingauer Stückfässer mit 1.200 Litern, Doppelstück mit 2.400 Litern oder Gebinde mit 4.800 Litern. Hier wird für die trockenen Stilrichtungen die Mikrooxidation durch das Holz genutzt und durch Bâtonnage, dem Aufrühren der abgesunkenen Feinhefe, gesteigert, um mehr Komplexität in die Weine zu bringen. Eine malolaktische Gärung ist allerdings nicht erwünscht, um das Frucht-Säurespiel nicht zu gefährden und die Eleganz zu erhalten. Bei der Gärung wird zunehmend auf die wilde, natürliche Hefeflora gesetzt, um den Herkunftscharakter bestimmter Weine noch deutlicher hervorzuheben. Am kühnsten und damit am längsten wird der Most für die Edelsüßen vergoren, um das notwendige Säuregerüst zu erhalten und gleichzeitig die natürliche Fruchtsüße nicht plötzlich in einem Alkoholschub untergehen zu lassen. Die Lagerung im Edelstahl ohne Holzeinsatz hebt bei den frucht- und edelsüßen Weinen die Eleganz und Finesse hervor. Generell wird modernste Technik eingesetzt, damit die Authentizität der Weine gewährleistet und die Qualität der Trauben erhalten wird, um die sich die Natur in den Weinbergen das Jahr über intensiv gekümmert hat. Alles dem Zufall zu überlassen, hieße, die Ressourcen der Natur verschwenderisch aufs Spiel zu setzen.**

**Es spricht für ein geniales Zusammenspiel zwischen Weinberg, Keller und handwerklicher Kompetenz, dass seit 1989 in**



ununterbrochener Folge Weine aller Qualitätsstufen bis zur Trockenbeerenauslese geerntet und gekeltet werden konnten - nahezu eine Sensation im deutschen Weinbau, die Maßstäbe setzt - weltweit. Die Lagerfähigkeit der Weine ist legendär. Die Beeren- und Trockenbeerenauslesen gelten gar als Weine für die Ewigkeit. Immer wieder öffnet Wilhelm Weil Weine aus der Schatzkammer und versetzt die Weinwelt in Euphorie mit der Frische und Eleganz eines Gräfenberg-Weins von 1921 oder 1937. Es heißt, dass man nur wirklich begreifen kann, wofür das Weingut Robert Weil steht, wenn man einen Wein der alten Jahrgänge probiert hat. Die Zugehörigkeit des Weinguts Robert Weil zum VDP erscheint gleichsam angeboren, gehörte Wilhelm Weil der Erste doch 1910 zum Gründungsmitglied der VDP-Vorgängervereinigung VDNV (Verband deutscher Naturweinversteigerer). Der gegenwärtige Wilhelm Weil ist Vorsitzender des VDP.Rheingau, Sprecher vom Rheingau Tisch und Präsidiumsmitglied und Vizepräsident des VDP.Deutschland.

Mit dem Jahrgang 2016 begründete Wilhelm Weil in Rheinhessen auf der gegenüber liegenden Rheinseite, dem „rive gauche“, für seinen Sohn Robert das Weinhaus Weil Junior. Hier liefern Vertragswinzer hochwertige Trauben der Burgundersorten Chardonnay, Grau-, Weiß- und Spätburgunder. Daraus entstehen beschwingte, unkomplizierte, elegante und charaktervolle Weine hoher Qualität. Von den weißen Sorten werden über 200.000 Flaschen und vom roten Pinot über 150.000 Flaschen abgefüllt, Tendenz steigend. Der Vertrieb erfolgt hierzulande über Edeka und international über den Lebensmittelhandel, Airlines und Dutyfree-Kunden.

Wenn bei einem **deutschen Weingut** das **große Wort** von der **Weltklasse** angebracht ist, dann beim **Weingut Robert Weil**. Die **Weine** werden **regelmäßig** am **maximalen oberen Ende** jeder **Bewertungsskala** **gewürdigt**, sei es mit einem **Sternenhagel** im **Eichelmann und Johnson**, seien es **Trauben** im **Gault-Millaut** oder **Punkte** von **Weinpapst Robert Parker** und **renommierten Magazinen** wie **Wine Spectator** und **Wine Enthusiast**. Bei **Parker** rangiert **Robert Weil** übrigens schon **seit fast zwanzig Jahren** auf dem **ersten Platz** der **deutschen Weingüter**.

Wir konnten **sechs Weine** des **Weinguts Robert Weil** verkosten.

### **2020 Weingut Robert Weil Rheingau Riesling trocken**

Nicht umsonst trägt dieser **VDP.Gutsriesling** aus den **kiedrichen Lagen** den **Namen** des **Weinguts**, denn hier **signalisiert** der **Gründer** **höchstpersönlich**, welche **hohen Qualitätsansprüche** im **gesamten Weinsortiment** zu **erwarten** sind. Das zeigt sich **ganz besonders** im **Jahrgang 2020**, der trotz **äußerster Trockenheit** und **extremer Temperaturrekorde** eine **grandiose Traubenqualität** **geliefert** hat. Soviel **elegante Stilistik** in **dreihunderttausender Auflage** im **Einstiegsbereich** eröffnet eine **neue Dimension** von **Gutswein** und macht **neugierig** auf **höhere** und **höchste Klassen**.

Im **Glas** schaukelt der **Gutswein** in einem **hellen Gelb** mit leichten **grünen Reflexen**. Er lässt eine **überraschend vielschichtige, kühle Duftigkeit** heraus, bei der sich die typischen **Zitrustöne** eher **zurückhalten** und **Apfel, Birne, aber auch reifem Pfirsich, Aprikose** und **Charente-Melone** den **Vortritt** lassen. Der **Auftritt** ist umrahmt von **frischen klaren mineralischen Noten**, einer gewissen **Kräuterwürze**, einem **Hauch Feuerstein** und **feinen weißen**

Frühlingsblüten, auch vom Flieder. Im **Geschmack** fällt sofort seine herrliche mineralische Frische und seine dezent süßliche, ausdrucksstarke Fruchtigkeit auf, die ein raffiniertes Puzzle aus den Bukettaromen bildet. Die **Bodenauflagen über dem Schiefer** haben dem Wein einen **starken Körper verschafft**, der **Dichte und Kraft** in die **Spritzigkeit** bringt und eine **lebhaft, saftige Energie** erzeugt. Das wäre ohne die **selbstbewusste, filigran eingebundene Säure** nicht denkbar, die wesentlich zu der **finessenreichen Harmonie** beiträgt. Der Eindruck eines **Gesamtkunstwerks** bestimmt auch den langen, druckvollen, mineralischen **Abgang**, der von einem feinen Schmelz aus dem Feinhefelager abgerundet wird. Ein **gut durchstrukturierter Rheingau-Klassiker** mit dem **unendlichen Charme** seines **Terroirs**: klar, hell, knackig, frisch, trocken, fruchtig mit fein **austarierter Fülle** und **hoher Eleganz**. So ein **perfektes Zusammenspiel** mag man gerne als **unkomplizierten Hochgenuss** Schluck für Schluck ohne eine Speisebegleitung genießen, auch zu festlichen Anlässen. Der **Robert Weil Rheingau Riesling** schämt sich aber auch nicht neben einem gut bürgerlichen Zürcher Geschnetzeltlem oder neben mexikanischen Enchiladas.

### 2020 Kiedricher Riesling trocken

Die **Trauben** für diesen **VDP.Ortswein** stammen aus der **botrytisfreien Vorselektion** in den **Ersten und Großen Lagen** des **Klosterbergs, Turmbergs und Gräfenbergs** in Kiedrich. Der **Ortswein** rangiert **nach dem Gutswein** auf der **zweiten Stufe** der an das burgundische Modell angelehnten **VDP-Qualitätspyramide**. Was schon mit dem Gutswein deutlich wurde, **bestätigt der Ortswein**: Selbst im **Basisbereich** vinifiziert **Wilhelm Weil** **beste Rieslingweine**, wie sie **anderswo nicht einmal** auf einer **Premiumstufe** gelingen. Der **Wein** bildet das **Format des kiedricher Terroirs** mit den

**Phyllitschiefer- und Lösslehm Böden und den geschützten, windumspielten und sonnenverwöhnten Höhenlagen** perfekt ab.

Das spontan zugängliche **Bukett** offeriert helle und klare, expressiv reife Fruchtaromen von Limette, grünem Apfel und Pfirsich. Es kommt ein Touch von Mineralität und später auch von Kräuterwürze hinzu. Immer weht ein Lüftchen von Frische aus dem Glas. Im **Mund** vereinen sich geschliffene Zitrus- und Steinobstnuancen mit einer subtilen Mineralität und feinen floralen Anklängen zu einer animierenden Saftigkeit und vornehmen Finesse. Die vitale, präzise, harmonisch gekonnt eingebundene Säure begleitet den nachhaltigen, intensiv fruchtigen **Abgang** und unterstützt den trockenen, reichhaltigen Charakter des Weins. Ein **ganz großer Ortswein**, der noch **über Jahre reifen** kann, doch es lohnt sich, seinen **jugendlichen Charme** und seine **vielschichtige Eleganz** schon jetzt als köstliches Erlebnis auszukosten.

### **2019 Kiedrich Klosterberg Riesling trocken**

Der **Klosterberg** rangiert auf der **Qualitätspyramide** als **VDP.Erste Lage** in der **Klassifikation unterhalb der VDP.Großen Lage** mit dem Großen Gewächs. Der **Name Klosterberg** geht auf die alte **Verbindungsstraße** zwischen **Kloster Eberbach** und **Kiedrich** zurück - noch heute säumen hier die **Rebzeilen** den **Weg zum Kloster**. Der **Klosterberg** **grenzt nicht** etwa an die **Hänge** vom **Turmberg** und **Gräfenberg**, sondern **erstreckt sich auf der anderen Seite** von **Kiedrich**, also **nordwestlich vom Ort**. Hier sind die **flach- bis tiefgründigen Böden** noch **vielseitiger** und **wechseln** ab zwischen **teilweise eisenhaltigem Tonschiefer**, **vulkanischem Gneis** und **buntem Devonschiefer** mit **kiesigen und lösshaltigen Partien**. Das **prägt** diesen **Lagenwein**, der **komplett im Eichenfass** **ausgebaut** ist. Da

**Wilhelm Weils** Weine typischerweise ihre **Herkunft** in einem **genauen Geschmacksbild** widerspiegeln, hat auch dieser **Lagenwein** seine **energische, zärtliche** und **zugleich enorm spannungsvolle Prägung** unverwechselbar vom **Boden** und **Mikroklima** des **Klosterbergs** erhalten.

Im Glas entfaltet er ein pikantes **Bukett** mit frischen Fruchtaromen von Zitrus, reifen Aprikosen, Nektarinen und Weintrauben und zeigt auch tropische Anklänge. Ab und an tauchen feine Spuren von so unterschiedlichen Tönen wie Mandeln, Heu, Minze und Cassis auf. Immer ist eine **anfeuernde Mineralik** dabei, die erstaunlicherweise manchmal das Kreidegestein der Champagne assoziiert. Im **Mund** bis ins Finale **saftig frisch** und **extraktreich** mit **vollendeter Harmonie** und einer geheimnisvollen **Komplexität** und **Spannung**: Die intensive, attraktiv süßliche **Fruchtigkeit** trifft eine straffe, zart salzige bis leicht herbe, zupackende **Mineralität** sowie eine knackige **Säure** und lässt auch ganz leicht kräutrige Noten zu. Alles ist **genial ausbalanciert** und **machtvoll verwoben**, niemand drängelt hervor, nichts stört den **mundfüllenden, seidigen Trinkfluss** voller **kühler, sanfter Finesse** und **schwereloser Eleganz**. Diese **expressive Harmonie** spricht für ein **enormes Alterungspotenzial**, schmälert aber nicht sein schon jetzt **präsenes Verführungspotenzial**. Wenn Sie ihn unbedingt pairen möchten, dann zu einem Hummergericht oder zu einem milden Curry vom Lammfilet.

### **2019 Kiedrich Turmberg Riesling trocken**

Der Name **Turmberg** bedeutet „Turmhügel“ und **bezieht** sich **heute** nur noch auf den gut erhaltenen **Bergfried** der **mittelalterlichen Burg Scharfenstein** auf dem **kleinen Hügel** neben dem **Gräfenberg**. Die **Lage**, die sich im **Alleinbesitz** des **Weinguts Robert Weil** befindet,

**war** wie so viele Einzellagen in allen Anbaugebieten dem **Weingesetz** von 1971 **zum Opfer gefallen** und in der **Lage Kiedricher Wasserros** aufgegangen. Erst **2005** gelang es, den **Turmberg** wieder als **Einzellage freizustellen** mit der **Klassifikation VDP.Erste Lage**. Der **Boden** weist **anders** als in den Lagen **Klosterberg** und **Gräfenberg** **kaum Tonschiefer** oder **Gneis** auf, sondern **allein** das **gut erwärmbare Phyllitgestein**. Es ist nur zu einem sehr **geringen Anteil** mit **wasserspeicherndem Lösslehm** vermischt. Die **Reben** müssen sich hier **hart durchkämpfen** und bilden trotz **Südsüdwest-Ausrichtung** und **langer Hängezeit** eher **kleine Beeren** aus mit **starker Extraktkonzentration** und **hoher Geschmacksdichte**.

Schon in der **Nase** unterscheidet sich der Turmberg deutlich vom Klosterberg und Gräfenberg. Noten von Zitrus- und Orangenzeste vermählen sich mit Nuancen von Mirabellen, Pfirsichen, weißen Johannisbeeren und blumigen Richtungen vom Lavendel nebst tropischen Träumen im Hintergrund. Er öffnet sich mit zunehmender Belüftung immer weiter mit herben Gewürzkräutern wie Rosmarin und einem vegetabilen Touch von Jasmin mit Assoziationen von Waldboden. Dabei duftet er unverdrossen strahlend frisch und steinig-mineralisch. Am **Gaumen** imponiert seine feste, dichte, stoffige und intensiv mineralische Struktur mit einem zärtlich adstringierenden Gerbstoff-Griff. Durch die Frische aus der Mineralität wirkt die Textur schlank und nie aggressiv. Das und die weniger süßliche Fruchtigkeit, die samtig-herbe Kräuterwürze, der Touch von Feuerstein und die höchst aktiv Säure machen den Wein so einzigartig. Er vereint alles in einem **dichten Spannungsbogen**, der in ein langes, saftiges, pikantes und druckvolles **Finale** führt. Das ist ein **Wein** mit einem **kristallklaren Charakter** **Richtung cool climate** und einer **saloppen, kernig-kraftvollen** und zugleich **karg-vornehmen**

**Eleganz. Ein rassiger Riesling, der alle Eigenarten eines ganz besonderen Terroirs mit gewagten, herrlich puristischen Zügen ausdrückt. Er wird sich über viele Jahre so stark weiterentwickeln, dass man manches Große Gewächs von anderswo dahinter verstecken muss. Verwöhnen Sie ihn und sich schon jetzt mit einem Wiener Backhendl oder einem indischen Fischcurry mit Kokossoße.**

### **2019 Kiedrich Gräfenberg Riesling trocken VDP.Großes Gewächs**

**In der Lage Gräfenberg entstehen schon seit Jahrhunderten kostbare Weine, die erst an europäischen Adelshöfen und dann in aller Welt Begeisterung auslösten. Bereits im 12. Jahrhundert wurde der „mons Rhingravii“, der Berg des Rheingrafen, erwähnt. Der 230 Meter hoch gelegene Gräfenberg ist eine der berühmtesten Lagen Deutschlands und heute als VDP.Große Lage klassifiziert, in der Große Gewächse entstehen. Es ist eine durch Fallwinde aus dem Taunus gut belüftete, nach Südwesten ausgerichtete Hanglage mit bis zu 60 Prozent Neigung und damit eine der steilsten Weinlagen im Rheingau. Der Boden hat ähnliche Phyllitverwitterungen wie der Turmberg, ist aber deutlich weniger karg und steinig, sondern bringt Anteile von Tonschiefer und Gneis mit und weist eine tiefgründige Lösslehmschicht auf. Der Wein ist im Stück- und Doppelstückfass ausgebaut.**

Um es schon mal vorweg zu sagen: Das ist der **Wein**, mit dem man **die Welt retten könnte**. Im **Bukett** schleicht er sich unter cover an und explodiert dann wild in der **Nase** und betört alle Sinne. Ein intensiv frischer mineralischer Duft begleitet komplexe, hellstrahlige Aromen von Zitrusfrüchten, Äpfeln, Pfirsichen, Birnen – fest, kühl und dezent blumig-vegetabil mit einem zart würzigen, aber auch exotischen Hauch von Passionsfrüchten und ihrem ambivalenten

süßlich-säuerlichen Charakter. Auf der **Zunge** tobt er keineswegs ungezügelt herum, sondern zeigt **unaufgeregt**, aber **selbstbewusst** und **facettenreich** eine **präzise Spannung** zwischen geschliffener, konzentrierter **Frucht**, einer intensiven **Mineralik**, einem guten **Tiefgang** und dem extrem dichten, süßlichen **Extrakt**. Er entzieht sich auch nicht schamhaft dem Griff **reifer Gerbstoffe** und zeigt **extrovertiert** eine **aktive Weinsäure** in einem **mutigen Säure-Restsüße-Verhältnis** vor, das dank des **Terroirs** des **Gräfenbergs** und der **genial komponierten Weinstilistik** zu einer außergewöhnlichen, **unangestregten Harmonie** führt. Alles ist **kompakt verbunden** mit viel **Saft** und **Kraft** und fließt in einen endlosen, charakterstarken und fest strukturierten **Abgang** mit einem samtigen, süßlichen Schmelz. Ein **grandioser Riesling**, **brillant**, **enorm frisch**, **belebend** und unglaublich **vielschichtig**. Auch wenn man ihn noch **Jahrzehnte genießen** und **jedes Jahr neu entdecken** können wird - selbst wenn man ihn **wegschließt**, wird man ihn **nicht vergessen können**. Es gibt **wenige Weine**, die in der **Seele hängen bleiben** und die man **immer noch einmal erleben möchte**. Der **2019 Kiedrich Gräfenberg Riesling trocken** gehört dazu.

### 2019 Kiedrich Gräfenberg Riesling Auslese VDP.Grosse Lage

Ein „Wein für die Ewigkeit“ - so nennt **Wilhelm Weil** seine **Gräfenberg-Auslese**, aber die **Ewigkeit** kann **gerne schon heute beginnen**. Er gehört zu der Art von **funkelndem Wein**, die über die **Jahrhunderte** den **Rheingau** in **aller Welt** zur **Legende** gemacht hat. Gerade in dem sehr **anspruchsvollen** und **klimatisch nervenstrapazierenden Jahrgang 2019** wurden die **Auslese-Trauben** im **Gräfenberg** mit einer **traumhaften Qualität** und **explodierenden Öchsle-Gewichten** geerntet.



Spontan und intensiv schickt er **aus dem Glas** feine, reife und reichhaltige **Fruchtaromen** von Aprikose, Mango, Ananas, und Passionsfrucht nebst einer Nuance von kandierter Zitrusfrucht und von Limettensaft. Ein Hauch von Holunderblüte und Wiesenhonig schwebt herum, einige getrocknete Mittelmeerkräuter mit Anis passieren die **Nase**, kristalline Schiefertöne sind auch dabei. Dank der rigorosen Traubenselektion fehlt dieser Auslese die sonst so allgegenwärtige Botrytislast, so dass der Wein sich schon in der **Nase** hell, klar und mit einer fesselnden kühlen Eleganz präsentiert. Im **Mund** erleben wir eine kraftstrotzende Aromenexplosion, die intensive Wellen von Frische und Energie verbreitet. Ein konzentrierter, köstlich süßlicher Frucht-Tsunami überrollt mühelos die an sich gewaltige, kristalline Säure und treibt mir ihr ein filigranes Wechselspiel bis ins traumhafte überschwängliche Finale. Ein Pfirsich-, Mandarine-, Grapefruit- und Tropic-Serum konkurriert mit Karamell, Honig und dem Griff feiner Schiefermineralik. Eine **vibrierende Auslese** mit einer **raffiniert ausgereiften Opulenz**, die sich einer **unglaublichen Frische, Tiefe und Saftigkeit unterordnet** und daher mit einer **feierlichen Eleganz auftritt**. Mit **diesem Wein** kann man seine **dummen Vorurteile** gegenüber **edelsüßen Weißen pflegen** oder sich **bis zur Sucht verführen lassen** - und das **jetzt** und noch **mindestens 20 Jahre lang**. Genuss pur, zu schade, um sich ablenken zu lassen von den üblichen Blauschimmel- und Apfeltarte-Orgien.

➞ mehr **Infos** über das **Weingut Robert Weil**

<https://www.weingut-robert-weil.com/de/>

➡ mehr Infos über den VDP:

<http://www.vdp.de>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: [info@an-den-vier-enden-der-welt.de](mailto:info@an-den-vier-enden-der-welt.de)

[Vier-enden-der-welt@t-online.de](mailto:Vier-enden-der-welt@t-online.de)