

Auferstanden: Bischöfliche Weingüter

Seit Mitte 2010 leitet Güterdirektor Karsten Weyand die Bischöflichen Weingüter Trier. Der promovierte Önologe trat mit dem Ziel an, die Qualität der Weine stetig zu steigern. Keine Frage, ein ebenso hehres wie notwendiges Unterfangen, konnten die kirchlichen Weinmacher das teilweise herausragende Potenzial ihrer 95 Hektar Rebflächen in den beiden vergangenen Dekaden kaum abrufen. Die Qualität war, nun ja, solider Durchschnitt. „Seit einem guten Jahr arbeiten wir an einer konsequenten Neuausrichtung des Weingutes“, sagt Vertriebsleiterin Anna Reimann. Dazu gehören eine neue Sortimentsstruktur und eine einheitliche Ausstattung. „Damit wollen wir dem Namen ‚Bischöfliche Weingüter Trier‘ auch in der Kommunikation nach außen das nötige Gewicht geben“, erläutert Reimann.

Die Qualitätsoffensive wird gestützt von dem herausragenden Jahrgang 2011. „Er ist vergleichbar mit den ganz großen Jahrgängen 1971, 1953, 1945, 1921 und 1911“, freut sich Weyand. Dem Team um Kellermeister Johannes Becker gelang es hervorragend, das Jahrgangspotenzial in die klassischen grünen Flaschen zu transformieren. Lassen Sie mich nur einige flüssige Beispiele aus der tadellosen Riesling-Kollektion von Saar und Ruwer herausgreifen:

Das Eitelsbacher Kabinett trocken (8,90 €) gefällt durch klare Mineralität, rassige Säure und viel gelbe Frucht. Das Kaseler Kabinett feinherb (8,90 €) ist mit seinem feinen Süße-Säure-Spiel ein gelungenes Beispiel eines schlanken, restsüßen Ruwer-Kabinetts. Die feinherben Spätlesen aus dem Kaseler Nieschen und der Ayler Kupp (je 11,90 €) stehen prototypisch für ihre Herkunft: prägnant-mineralisch die eine, stahlig-filigran die andere. Hervorragend präsentiert sich die Kollektion aus der Parade-Lage Scharzhofberg. Das restsüße Kabinett (9,40 €) kommt spielerisch schlank und leicht daher, die Spätlese (12,40 €) punktet mit ausdrucksvoller Mineralität und filigranem Spiel. Ein Platz im Traubenolymp gebührt der überaus komplexen und vielschichtigen trockenen Auslese (17,80 €), die sich üppig, aber nicht breit präsentiert und mit ausdrucksvollen Gewürznoten und gelber Frucht glänzt. Bravo!

Kein Wunder, dass das internationale Presseecho überaus positiv ist. Viele Weine, auch und gerade in der Preisklasse bis zehn Euro werden mit mehr als 90 (von 100 möglichen) Punkten dekoriert. So wurde der (fruchtig-süffige) DOM Riesling feinherb vom US-amerikanischen Fachmagazin *Wine & Spirits* nicht nur mit 90 Punkten ausgezeichnet, sondern erhielt auch das Prädikat „best buy“. Viel Wein für 6,90 Euro.

Mein Fazit: „Wir wollen dem Namen dieses Traditionsunternehmens wieder voll gerecht werden“, sagt Anna Reimann. Mit dem Jahrgang 2011 wurde dieser Anspruch eindrucksvoll eingelöst. Für mich die Überraschung des Jahres und vielleicht der Beginn eines neuen Qualitätszeitalters für die Bischöflichen Weingüter. Chapeau!

Kontakt: Bischöfliche Weingüter Trier, Gervasiusstr. 1, 54290 Trier, Tel.: 0651/145760, Fax: - 14576630, eMail: info@bischoeflicheweingueter.de; Web: www.bischoeflicheweingueter.de

Zu Gast in ... Neuruppin

Das Seehotel Fontane, benannt nach dem bedeutendsten Sohn der Stadt, ist ein modernes Haus in schönster Seelage. Martina Jeschke, die engagierte und herzliche Direktorin, ist Kunstfreundin: Das helle, lichtdurchflutete Haus präsentiert sich als eine Galerie farbenfroher Moderne. Die 121 Zimmer und neun Suiten sind ebenso angenehm eingerichtet wie großzügig geschnitten; der Seeblick ist grandios. Wellness-Freundinnen und -freunde gelangen über eine Glasbrücke in die 5000 Quadratmeter große Fontane Therme. Deren Wasser- und Saunalandschaft (mit eigener Thermalsole und schwimmender Seesauna!) lässt keinerlei Wünsche offen.

Gleiches gilt für die höchst erfreuliche Küchenleistung des Restaurants Parzival. Hinter den Töpfen regiert Matthias Kleber, aktueller Kapitän der Nationalmannschaft deutscher Köche. Der gebürtige Neuruppiner kocht ebenso meisterlich wie verantwortungsbewusst: „Mein Ziel ist eine ehrliche, nachhaltige Küche aus fair gehandelten Zutaten.“ Recht so! Die intensive Essenz von der Taube wusste ebenso zu gefallen wie das perfekt gegarte Kalbsbries oder die Kirsche in drei Texturen.

Mein Fazit: Wellness und Kulinarik stellen auch den anspruchsvollsten Gast zufrieden. Schifffahrten mit dem hauseigenen Boot runden das umfangliche Wohlfühlangebot ab.

Kontakt: Resort Mark Brandenburg, An der Seepromenade 20-21, 16816 Neuruppin, Tel.: 03391/40350, Web: www.resort-mark-brandenburg.de

Impressum der wein-post.de

Herausgeberin: Janine Korth
Redaktion: Stephan Pinkert (V. i. S. d. P.)
Justus-von-Liebig-Str. 27
38302 Wolfenbüttel

Telefon: 05331/73706
Internet: www.wein-post.de
E-Mail: kontakt@wein-post.de,
redaktion@wein-post.de

wein-post.de ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urhebergesetzes ist ohne Zustimmung des Herausgebers strafbar. Dies gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Verarbeitung und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen. Eine Weitergabe des Newsletters an Dritte ist nicht erlaubt.