

Frankfurter Neue Presse (24. November 2005) – Teil 1

Bester Sommelier hat ein Faible für Pfälzer Weine



Der Schönberger Steffen Lyachenko kennt sich bestens aus in Sachen Wein. Trotz seiner jungen 33 Jahre ist Lyachenko bereits Deutschlands bester Sommelier. Foto: Schneider

■ Von Alexander Schneider

Schönberg, „Das Leben ist viel zu kurz, um schlechten Wein zu trinken“, sagte schon Johann Wolfgang von Goethe. Und Steffen Lyachenko setzt noch eins drauf: „Ein Leben reicht nicht, um alles über Wein zu lernen.“ Dabei weiß der Schönberger mit gerade mal 33 Jahren schon eine ganze Menge über jenes Elixier, dem heilende und lebensverlängernde Wirkung ebenso nachgesagt wird, wie dass in ihm Wahrheit liegen soll. Und doch sagt er von sich, sich der unendlichen Vielfalt dieses Gottesgeschenks freiwillig unterwerfend, beinahe krytisch: „Je mehr ich weiß, desto mehr weiß ich auch, was ich nicht weiß.“

Dass Steffen Lyachenko längst in Wiesbaden den 1. Platz beim Deutschen Sommelierwettbewerb erreicht (wir berichteten) und der Konkurrenz – immerhin 40 Sommeliers und Weinfachberater aus der ganzen Republik – mit einem 140-Punkte-Vorsprung den Schneid abgekauft hat, dürfte unterstreichen, dass er doch mehr weiß, als dass er nicht weiß. Und auch der 2. Platz beim gleichen Wettbewerb 2004 deutet darauf hin, dass der Wein in Lyachenko seinen Meister gefunden hat.

Schon früh machte sich der Wahl-Kronberger, der den Beruf des Hotelfachmanns erlernt und danach zu einem gastronomischen Höhenflug angesezt hat, auf die Suche nach dem wahren Inhalt des Weines. Er scheint ihn trotz junger Jahre gefunden zu haben. Wie sonst könnte er sein kleines Unternehmen „Vinum et Veritas“ nennen, das er nebenberuflich betreibt. Wein degustieren ist für Lyachenko weit mehr als Wein probieren. Ihn nur zu trinken und mit anderen zu vergleichen, wäre zu einfach. Er unterrichtet Wein, lässt seine Schüler, die, wenn wundert's bei diesem Lehrplan, freiwillig kommen oder sich den Meister sogar nach Hause bestellen. Er lässt sie Wein erarbeiten, erleben, an Gewürzen, Früchten, Weinberg-Erde schnuppern, konditioniert ihren Geschmacks- und Geruchssinn, diskutiert „dynamisch-kontrovers“ und er-schließt so gemeinsam mit seinen Eleven die Wahrheit im Wein – ein schöner Nebenberuf.

„Ein Leben reicht nicht, um alles über Wein zu lernen.“

Steffen Lyachenko,
Deutschlands bester Sommelier

Cuisine liest sich wie ein Sternenhimmel: Restaurant „Georges Blanc“, Vonnas (1995), Restaurant „Paul Bocuse“, Lyon (1996), Restaurant „Alain Ducasse – Le Louis XV. Hotel de Paris, Monaco (1997), „Savoy Hotel“, London (1998), „Hotel & Weingut Schloss Reinhartshausen“, Eltville (1998 bis 2000). Bei Paul Bocuse, dem legendären Speiseveredler, war er im Service, damals schon weinbetont, tätig, bei Alain Ducasse erwies er sich als aufstrebendes Mitglied der „Sommelier-Brigade“. Im vornehmen „Savoy“ verdiente

Steffen Lyachenko erste Sporen im Assistant Management. Inzwischen ist er sesshaft geworden und arbeitet im Hauptberuf als Projektleiter im Event-Management von Dresdner Kleinwort Wasserstein.

Zum Wein gefunden hat Steffen Lyachenko während seiner Ausbildung zum Hotelfachmann. Er besuchte eine Fortbildung nach der anderen. Mit einem Weinpraktikum im Weingut Dr. Heger in Irlingen rammte er 1994 erste Pflö-

cke ein und häuft seitdem Weissen unermüdlich an. Kurt Tscholksky spricht ihm förmlich aus der Seele, wenn er bedauert: „Schade, dass man Wein nicht streicheln kann!“ Das Handwerk des Sommeliers kann man lernen, in Theorie und Praxis, sagt Lyachenko bescheiden. Ein gutes Gedächtnis, nicht nur für Rebsortenmerkmale, Strukturdaten, Weinbereitung und Weinrecht, sondern auch für Gerüche und Geschmäcker machen den guten Sommelier aus. Wie viele Weine er auseinander halten kann, weiß er nicht: „Das ist vom Training, der Lagesform, aber auch der Stimmung abhängig.“ Ein Sommelier muss trainieren. Wie ein Sportler, ehrgeizig, immer wieder.

Lyachenko tut sich schwer, wird er nach eigenen Vorlieben gefragt. Der deutsche Wein, so stellt er fest, hält jedem internationalen Vergleich stand. Aber auch unter den deutschen Herrgottstropfen gibt es tolle und noch fantastischere. Wenn der Frager also nicht locker lässt, gibt der Gefragte die Frage schon einmal selbst vor: „Fragen Sie mich doch, was ich trinken möchte, wenn ich ein Leben lang nur Wein aus einem Anbaugebiet trinken dürfte, und meine Antwort würde Pfalz lauten.“

Frankfurter Allgemeine Zeitung (16. November 2005)

Steffen Lyachenko gewinnt Sommelierwettbewerb

In der großen weiten Welt der Gastronomie ist **Steffen Lyachenko** schon ordentlich herumgekommen. Seine Laufbahn hat ihn vom badischen Weingut Heger in die Restaurants der französischen Drei-Sterne-Köche **Paul Bocuse** und **Alain Ducasse** geführt, weiter zum renommierten Londoner „Savoy Hotel“, dann ins Schloß Reinhardshausen im Rheingau und schließlich zur Dresdner Bank, wo er seit fünf Jahren als Event-Manager arbeitet. Mit Wein hat der Sommelier auch dort noch zu tun, aber für die ganz hohe Schule muß er jedoch anderswo antreten: beim Deutschen Sommelierwettbewerb des Deutschen Weininstituts zum Beispiel. Der wurde jetzt in Wiesbaden zum 15. Mal ausgetragen, und der 33 Jahre alte Lyachenko ließ nach zwei Tagen theoretischer und praktischer Prüfungen rund 40 Sommeliers und Weinfachberater hinter sich – und die Herren von der Dresdner können sich schon auf das nächste (Wein-)Event freuen. (bad.)

Frankfurter Neue Presse (16. November 2005)

Deutschlands bestes Näschen für Wein

Schönberg. Der Schönberger Steffen Lyachenko hat den 15. Deutschen Sommelierwettbewerb gewonnen. Lyachenko errang mit überzeugendem Abstand zum Zweitplatzierten den Sieg im bundesweiten Leistungswettbewerb.

Rund 40 Sommeliers und Weinfachberater hatten sich am Sonntag und Montag in Wiesbaden dem renommierten Wettbewerb, den das Deutsche Weininstitut mit Unterstützung des Verbandes der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte und der Sommelier-Union Deutschland veranstaltete, gestellt. Bei dem Sommelierwettbewerb wurden profunde Kenntnisse über typische Rebsortenmerkmale, Strukturdaten zum Weinbau, Wein-



Sieger: Steffen Lyachenko. Foto: DWI/Kaemper

markt, Weinbereitung und Weinrecht geprüft. Darüber hinaus mussten die Teilnehmer rund 60 deutsche und internationale Weine degustieren und diese unter anderem nach Anbaugebieten, Jahrgängen, Rebsorten und Qualitätsstufen bestimmen.

Lyachenko, 33 Jahre alt, absolvierte die Ausbildung zum Hotelfachmann, ist seit Ende 2000 Projektleiter im Bereich Event Marketing von Dresdner Kleinwort Wasserstein und bietet seit 2004 seine „Innovativen Wein-Degustationen & Wein-Consulting“ als Inhaber von „Vinum et Veritas“ an. Stationen seiner Karriere waren auch Sterne-Restaurants wie „Georges Blanc“, „Alain Ducasse – Le Louis XV“ und „Paul Bocuse“. (tz)

PORTRÄT

Wein-Lehrjahre bei Bocuse

KRONBERG: „Wenn man gut zuhört, kann einem ein Wein viel erzählen“, sagt Steffen Lyachenko. Selbst wenn es mal schnell gehen muss. Wie jüngst beim 15. bundesweiten Sommelierwettbewerb des Deutschen Weininstituts in Wiesbaden: Bei der finalen „Blindverkostung“ blieben dem „Sommelier des Jahres“ und seinen Konkurrenten nur zwei Minuten Zeit, um die wichtigsten Merkmale eines von der Jury ausgewählten Tropfens zu bestimmen.

Grauburgunder, Baden, Spätlese trocken – so viel immerhin konnte der 33-Jährige dem Wein durch Optik, Riechen und Schmecken in der Kürze der Zeit entlocken. Nur auf den Namen des Weinguts kam er nicht. Was Lyachenko trotz seines Erfolges doch etwas wurmt. Denn ausgerechnet auf dem gesuchten Gut Dr. Heger hatte der gebürtige Badener 1994 mit einem Praktikum seine „Wein-Karriere“ begonnen.

Die führte ihn anschließend schon in jungen Jahren zu einigen der besten Restaurantadressen der Welt: zu Georges Blanc nach Vonnas, zu Paul Bocuse nach Lyon und schließlich 1997 in Alain Ducassés „Le Louis XV“ in Monaco. Inzwischen kümmert sich Lyachenko bei der Investment-Bank Dresdner Kleinwort Wasserstein um die Organisation von „Events“ und Tagungen. Zudem bietet er seit dem vergangenen Jahr nebenberuflich als Inhaber von „Vinum et Veritas“ in seinem Wohnort Kronberg spezielle Weinproben und Beratung in Sachen Wein an.

Immer wirbt er auch für heimische Produkte. „Ich bin ein Kind des deutschen Weins“, sagt er. So ärgert es ihn, dass viele lieber zu einem mittelmäßigen Pinot Grigio oder Prosecco greifen als zu einem gu-

ten deutschen Grauburgunder, Riesling oder Winzer-Sekt. Dabei gebe es sehr gute Weine schon ab fünf Euro, besonders wenn man direkt beim Winzer einkaufe.

„Außerdem macht es Spaß, sich vor Ort zu informieren und zu stöbern“, empfiehlt Lyachenko. Obwohl er sein Handwerk vor allem in der Haute Cuisine gelernt hat, hat er auch Tipps für den Alltags-Koch parat: So passe etwa zu Pasta mit Tomatensoße am besten ein guter schwäbischer Trollinger. Zu asiatischen Gerichten empfiehlt der „Sommelier des Jahres“ eine milde Scheurebe-Spätlese.

Hat eine gute
Nase für
Wein: Som-
melier **Steffen
Lyachenko**.



BILD: MARTIN KÄMPER

Und auch mit ein paar Klischees möchte er aufräumen: So passe zu manchem Käse ein Weißwein besser als ein Roter, findet Lyachenko. Dafür könne man umgekehrt zu Fisch in bestimmten Fällen auch einen leichten Rotwein servieren, „etwa zu gegrilltem Seeteufel mit provençalischer Soße und etwas Knoblauch“. Bei dem Sommelierwettbewerb in Wiesbaden degustierten und bestimmten die 33 Teilnehmer rund 60 deutsche und internationale Weine. Hinzu kamen theoretische Fragen zu den Merkmalen der verschiedenen Rebsorten, zu Strukturdaten des Weinbaus, Weinmarkt, Weinrecht und Weinbereitung. TORSTEN WEIGELT

Blauer Spätburgunder (Pinot noir)

Der Spätburgunder gehört zu den edelsten und ältesten Kulturreben. Seine Unterma- ist den neuesten genetischen Untersuchungen zufolge das Nital. Mit Verbreitung der Rebkultur durch Phönizier, Griechen und Römer kam die Rebe nach Burgund, wo sie schon seit dem 4. Jh. urkundlich erwähnt wird. Die Zisterzienser brachten ihn im 14. Jh. in unsere Regionen. Das Wort „Pinot“ leitet sich vom französischen Wort für Fichtenzapfen „pin“ ab, da die Traubenform diesem ähnelt. In Deutschland ist der Spätburgunder die meistangebaute rote Rebsorte und vor allem in Baden, Pfalz und Württemberg stark vertreten. In der Regel haben die Weine eine kirsch- bis rubinrote Farbe und Duftnoten von Brombeeren, Erdbeeren,



Feigen, Kirschen und Bittermandeln. Der Wein ist mittelfräftig bis gehaltvoll, am Gaumen dezent gerbstoffbetont, vollmundig und samtig.

GUT • GÜNSTIG:

2003 Spätburgunder Q.b.A. trocken

Weingut Gies-Düppel, Birkweiler, Pfalz

Dichter, konzentrierter und süßlicher Duft nach Erdbeerkonfekte und eingeleiteten Kirschen, dunkle Feigen und Karamell. Im Mund zeigt er eine sehr schöne feiner Würze des Holzes. Am Gaumen: harmonisch, konzentriert, kräftig und charaktervoll mit weichen Tanninen. Relativ langer Nachhall – hervorragendes Preis-Freude-Verhältnis. Guter Begleiter zu einem Rinderschnobraten.

EDEL • TEUER:

2002 Spätburgunder „Reserve“, Q.b.A. trocken

Weingut Huber, Malterdingen, Baden

Faszinierend feingliedriges, filigranes Spätburgunder-Bukett – dabei konzentriert, feinhützig. Erinnert im Duft an Brombeeren und Sauer- kirschen; sehr schön eingebunden sind auch die würzig-rauchigen Noten des Holzes. Am Gaumen beeindruckt eine große Harmonie von „Fucht“, Süße & Würze“ sowie perfekt eingebundenes Vanillin. Facettenreiches Finale eines großen Spätburgunders! Sehr gut zu Wildente oder Lammrücken mit Rosmarin.

6 ROTWEIN GUIDE 2006

Foto: DWI

Lemberger (Lemberger, Blaufränkisch)

Der Lemberger wird in Deutschland nahezu ausschließlich in Württemberg angebaut. Daneben gibt es u. a. in der Pfalz und Baden kleine Rebbestände. Der Lemberger besitzt eine dichte, rubin-

bis schwarzrote Farbe und erinnert im Duft an Brombeeren, schwarze Johannisbeeren, Holunder und Bananenschale. Die Weine sind in der Regel mittelfräftig sowie gerbstoff- und säurebetont.

GUT • GÜNSTIG:

2003 Blaufränkisch Q.b.A. trocken

Wein- und Sektort Immengarten Hof, Maikammer, Pfalz

Süßlicher Duft nach eingeleiteten Erdbeeren, Kirschen, Vanille und Karamell. Im Mund präsentieren sich diese Fruchtnoten gemeinsam mit dezenter Extraktstärke, gefolgt von Vanille und Zedernholz.

BEST BUY:

2003 Lemberger „Ernst Combi“, Q.b.A. trocken

Weingut Wachtstetter, Pfalzenhofen, Württemberg

Sehr konzentrierter Duft nach Amarenakirschen und Holunder sowie präsen- und subtile Würznoten, die an geröstetes Dörrobst, Leder und Vanille erinnern. Am Gaumen vermählen sich Frucht, Körper und Extraktstärke perfekt mit der Würze des Holzes.

EDEL • TEUER:

2002 Lemberger „S-5-*“, Q.b.A. trocken**

Weingut Daniel, Bönnigheim, Württemberg

Konzentriertes, zugleich filigranes Bukett; hervorragend in die Frucht eingebundenes Vanillin. Im Duft: primär Holunder, Sauerkirsche, Gaumen: elegante, feine Würze, „majestätisch“.



STEFFEN LYACHENKO

Stationen seiner Karriere: Praktikum im Weingut Dr. Heger; 3-Sterne-Restaurants wie „Georges Blanc“, „Paul Bocuse“ und „Alain Ducasse – Le Louis XV“. Seit Ende 2000 ist er Projektleiter im Event-Marketing von Dresdner Kleinwort Wasserstein, bietet seit September 2004 seine „Innovativen WeinDegustationen“ als Inhaber von „Vinum et Veritas“ (www.vinumetveritas.de) an. 2004 belegte er den 2. Platz beim Deutschen Sommelierwettbewerb.

Steffen Lyachenkos Lieblingswein

2001 Spätburgunder „SD“, Q.b.A. trocken Weingut Duijn, Buhl, Baden
Im Duft feine Noten von Wald- und Brombeeren, Unterholz, Vanille, Karamell sowie kräftigere Röstaromen wie Speck, Mokka und Schokolade. Am Gaumen feinhützig, perfekt eingebundenes Barrique, „feilschig“ konzentriert, enormer Nachhall.

Foto: privat

ROTWEIN GUIDE 2006 7

Wein-Guide (Frankfurt geht aus! 2005)



Deutschland – Blauer Spätburgunder

Scheurebe

(Sämling 88, S. 88)

Die Scheurebe wurde im Jahre 1916 in Alzey durch Georg Scheu als Kreuzung von Silvaner und Riesling gezüchtet. Hauptanbaubereiche: Rheinhessen, Pfalz, Nahe und Franken. Oft als einfacher Wein im Handel, so können doch aus der Scheurebe absolute Spitzenweine gewonnen werden. Die Rebsorte hat ein ausgeprägtes, aromatisches Bukett nach Cassis, Grapefruit und Stachelbeere. Edelsüß, ein galanter Begleiter zu Beerenkompott, halbrocken wunderbar zu asiatischer Küche.

Gut + günstig	Best Buy	Spitze
2004 SCHEUREBE Q. B. A. TROCKEN	2003 HAARDTER MANDERING, SPÄTLESE	2002 DURBACHER PLAUDEL- RAIN, BEERENAUFLÖSE
Wittmann	Müller-Catoir	Andreas Laible
Westhofen, Rheinhessen	Neustadt/W., Pfalz	Durbach, Baden
7,20 €	Um 13 €	Um 25 €
Feine Aromen von Maracuja, Grapefruit, Kiwi, Cassis und Rhabarber, im Stil eines Sancerre, „Säftig mit Biss“, feinwürzig.	Intensive Aromen von Cassis, Grapefruit, dezente Maracuja, Zitrone und Muskattraube. Am Gaumen perfektes Frucht-Säure-Spiel und Schmelz, feinstrassig, saftig.	Hochfeine, zugleich dichte Aromen, die zunächst an Honig, getrocknete Aprikosen sowie Cassis erinnern. In der zweiten Nase: Mandarine und Zitrus. Im Mund: Honig, rosa Grapefruit.
Sehr schön zur asiatischen Küche, zu Meeresfrüchten und Fischgerichten.	Ein Genuss zu exotischem Früchtesalat.	Zu Desserts aus Erdbeeren, Rhabarber, Waldbeeren.

Lieblingswein

2003 CHARDONNAY „R“-BARRIQUE, SPÄTL. TR.

- Ökonomierat Rehholz
- Siebeltdingen, Pfalz
- Um 18 €
- Aromen von Kokos, Haselnuss, Karamell und kandierter Grapefruit. Opulente Textur, cremig, komplex, majestätisch, vom Holz leidenschaftlich, aber gekonnt geklärt.
- Wunderbare Laison mit Lammrücken im Kräutermantel.

Foto: privat

Steffen Lyachenko

Stationen seiner Karriere: Praktikum im Weingut Dr. Heger; 3-Sterne-Restaurants wie „Georges Blanc“, „Paul Bocuse“ und „Alain Ducasse – Le Louis XV“. Seit Ende 2000 ist er Projektleiter im Event-Marketing von Dresdner Kleinwort Wasserstein, bietet seit September 2004 zusätzlich seine „Innovativen WeinDegustationen & WeinConsulting“ als Inhaber von „Vinum et Veritas“ (www.vinumetveritas.de) an. 2004 belegte er den 2. Platz beim Deutschen Sommelierwettbewerb.

WEISSWEIN-GUIDE 2006 9

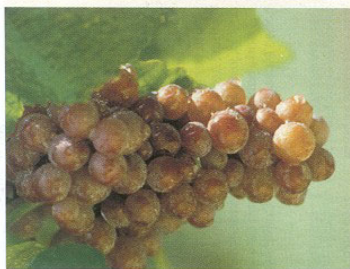
Deutschland – Scheurebe

Deutschland – Grauer Burgunder

Grauer Burgunder

(Ruländer, Pinot gris, Pinot grigio)

Die Grauburgunder- oder Ruländertraube ist durch eine Kripenmutation aus dem Blauen Spätburgunder entstanden. Aus absatztechnischen Gründen wurde der früher vor allem mild und süßig ausgebaut „Ruländer“ seit Mitte/Ende der 1970er-Jahre als Grauburgunder neu positioniert. Früherer Leszeitpunkt, reduktiv im Edelsäuregehalt, trocken und mit mittlerer Säurestruktur. Charakteristisch für den Grauen Burgunder ist eine matte, stroh- bis goldgelbe Farbe. Im Duft erinnert er an Walnüsse, Mangoschale, Quitte. Am Gaumen: gehaltvoll, feurig, feinwürzig. Edelsüß ausgebaut ist er zu würzigem Käse, Mousse au chocolat, karamellisierten Desserts ein Genuss.



Gut + günstig	Best Buy	Spitze
2004 BIRKWEILER KÖNIGS- GARTEN, GRAUER BURGUNDER KABINETT TROCKEN	2003 RULÄNDER SPÄTLESE TROCKEN, „C“-BARRIQUE	2003 GRAUBURGUNDER Q. B. A. TROCKEN - BARRIQUE
Ökonomierat Kleinmann	Reinhold & Cornelia Schneider	Schlossgut Diel
Birkweiler, Pfalz	Endingen, Baden	Burg Layen, Nahe
4,90 €	Um 10 €	17,50 €
In der Nase reifer Boskop, Stachelbeere, Kiwi. Im Mund finden sich diese Aromen wieder, Saftig, fruchtbetont, feine Säure, dezente Würze, nachhaltig. Leichter, fruchtiger Grauburgundertyp.	Im Duft Rostnoten vom Barrique wie Haselnuss, Vanille, Brotkruste, gebrannte Mandeln sowie Aromen von Honig und Quittengelee. Auf der Zunge folgt ein schöner Schmelz, gefolgt von perfekt eingebundenen Röstnoten wie Karamell und Haselnuss. Wundbar elegantes Spiel „Frucht & Holz“, großes Finale.	Feinwürziger Duft nach Vanille, Karamell, Mineralität, dazu Fruchtaromen wie eingelegte Litschi, Quittengelee. Am Gaumen zuerst ein frischer, cremig-eleganter Frucht-schmelz, gefolgt von perfekt eingebundenen Röstnoten wie Karamell und Haselnuss. Wundbar elegantes Spiel „Frucht & Holz“, großes Finale.
Ideal zu gebratenem Zander auf Tomatenwürfeln oder zur gebratenen Hähnchenbrust mit Ratatouille und Röstkartoffeln.	Hervorragend zu Lammkeule mit Rosmarinus oder einfach zu einem Kalbsrahmbraun mit Butterspätzle.	Perfekt zu gebratenem Kalbsfilet mit Steinpilzen oder gegrilltem Steinbutt mit Hummersauce.

8 WEISSWEIN-GUIDE 2006

Foto: DWI

Wein-Guide (Rhein-Main geht aus! 2005) - Teil 2

Deutschland – Weißer Burgunder

Weißer Burgunder (Pinot blanc, Pinot bianco, Weißer Klevner)

Der Weiße Burgunder ist durch Mutation aus der Ruländertraube entstanden, die ihrerseits auch durch Erbveränderungen aus dem Blauen Spätburgunder hervorging. Die in Deutschland rund 3100 ha große Anbaufläche (Tendenz zunehmend) verteilt sich größtenteils auf die Anbaugelände Baden, Pfalz und Rheinhessen. Die Weine sind in der Farbe meist gelblich und besitzen oft einen fein aromatischen Duft nach Ananas, Apfel, Zitrus. Im Geschmack vollmundig, dabei elegant, fruchtig und leicht nussig, je nach Bodentyp extraktreich mit mittlerer, ausgewogener Fruchtsäure. Die Rebsorte hat hohe Ansprüche an die Lage, braucht ausreichend Reife und ein relativ hohes Mostgewicht, um gute Qualitäten zu liefern.

Gut + günstig

2004 WEISSER BURGUNDER, DER KABINETT TROCKEN

- Familie Kranz
- Ilbesheim, Pfalz
- 4,10 €

Im Duft Primäraromen wie z. B. Limonenschale, gelbe Grapefruit, Stachelbeere. Im Mund ebenso von Zitrusfrüchten geprägt: saftig, frisch, mineralisch.

Harmonisiert sehr gut mit Meeresküsten im Weißweinsud oder gedünsteten Seezungenfilets in Weißweinsauce.

Best Buy

2003 WEISSER BURGUNDER „SUR LIE“, Q. B. A. TROCKEN

- Georg Mosbacher
- Forst, Pfalz
- Um 9 €

Zu einem Drittel im Barrique vergoren und auf der Hefe („sur lie“) gereift. Opulenter Körper, kräftig, aber gut eingebundenes Holz. In der Nase Haselnuss, Karamell, Vanille und gebuttertes Rostbrot. Am Gaumen eine cremige, komplexe Textur. Röstnoten wie Karamell und gebrannte Mandeln führen in ein rauchiges, langes Finale.

Sehr gut zu gebratenem Kalbsrückensteak mit Pfefferlingen und hausgemachten Nudeln.

Spitze

2003 „SCHLANGENPFIFF“, WEISSER BURGUNDER „GRÖSSES GEWÄCHS“

- Münzberg
- Goldramstein, Pfalz
- Um 15 €

Feine, komplexe Aromen nach süßer Honigmelone, Mirabelle und reifer Ananas. Am Gaumen: Haselnussnoten, getrocknete Früchte, feinwürzig. Fantastischer Schmelz, cremige Fülle und Charakter. Endloses Finale mit einem dezenten Hauch von Extrakt-süße, ein brillanter Wein.

Perfekt zu einem Gratın von Hummer und Meeresfrüchten.



Foto: DWI

WEISSWEIN-GUIDE 2006 7



Silvaner (Silvaner, Franken, Österreicher)

Einst war die Silvanerrebe die in Deutschland meistangebaute Rebsorte. Ihr Anbau ist jedoch seit Jahren rückläufig. Deutschland besitzt allerdings noch heute mit fast 6000 ha die weltweit größte Silvaner-Anbaufläche – vor allem in Rheinhesen, Franken und der Pfalz. In der Regel sind die Weine von der Farbe blass- bis hellgelb, vom Körper leicht bis mittelmäßig und erinnern in der Nase an Apfel, Kräuter und Heu. Im Geschmack dezent bis feinwürzig, in Franken durchaus ordig, von der Säure mild bis etwas saurebetont.

Gut + günstig

2004 SILVANER Q. B. A. TROCKEN

- Hildegarthof
- Bernersheim v. d. H., Rheinhesen
- Um 4 €

Im Duft primär tropisch, dezente Noten reifer Wildfrüchte. Am Gaumen wirkt er durch langes Reifen auf der Feinhefe schmelzig und harmonisch. Durch das Mostgewicht einer Spätlese und den ertragsreduzierten Anbau ist er relativ komplex.

Ein guter Partner zu Spargelgerichten, Hühnerfricassee und Gemüseauflauf.

Best Buy

2003 SILVANER KABINETT TROCKEN

- Familie Kranz
- Ilbesheim, Pfalz
- 4,10 €

In der Nase Zitrusfrüchte, primär Blutorange und ätherische Noten. Geschmack im Mund: schöner Schmelz und saftige Fruchtsäure, frische Aromen wie Orange und Grapefruit, dazu Mineralität und feine Würze, gefolgt von Zitronen im Nachhall.

Sommerliche Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen und Orangenfilets.

Spitze

2003 HOMBURGER KALLMUTH „ASPHODILL“, SILVANER SPÄTLESE TROCKEN

- Furst Löwenstein
- Kreuzwertheim, Franken
- Um 20 €

Faszinierend dichte Aromen nach Honig, Karamell, Haselnuss und Trockenfrüchten, subtile Mineralität, lakrisch. Am Gaumen eine imponierende Mundfülle, cremig, butterig, Karamell und feinwürzige Mineralität in der Nase. Großer Nachhall eines sensationellen Silvaners.

Ein Wein, der ein kraftvolles Geruch verstrahlt, wie zum Beispiel auf der Haut gebratener Lammfleisch, an Safransauce, Blattspinat und wildem Reis.

Foto: DWI

6 WEISSWEIN-GUIDE 2006

Deutschland – Silvaner