

„Millésimes Alsace“

**Besuch der Weinfachmesse
am 16. Juni 2014 in Colmar**



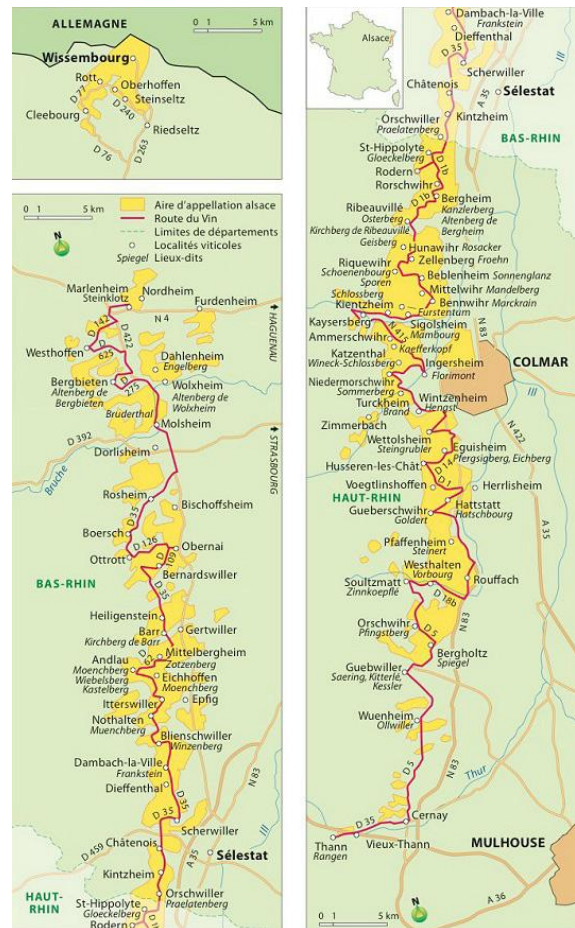
Die Elsässer Terroirs entdecken konnte ein internationales Fachpublikum anlässlich der alle zwei Jahre stattfindenden Weinfachmesse „[Millésimes Alsace](#)“. [90 renommierte Elsässer Erzeuger](#) stellten an diesem Tag in Colmar eine breite Palette an Spitzenweinen vor. Einen Tag lang konnten Weinprofis aus Handel, Gastronomie und Presse diese Weine auf Herz und Nieren prüfen und sich mit den Produzenten austauschen. Im Fokus der freien Verkostung standen Elsässer Spitzenweine wie der Riesling d’Alsace, der Pinot Gris d’Alsace, der Gewurztraminer d’Alsace, der Crémant d’Alsace und in einem geringeren Ausmass der Pinot Noir d’Alsace. Ebenfalls im Mittelpunkt stand ein Überblick über die Terroirs, die Kultur und die Philosophie der besten Elsässer Winzer. Darüber hinaus bot die Millésimes Alsace hochkarätige Veranstaltungen wie eine Masterclass, unter anderem mit dem Sommelierweltmeister und MW Markus del Monego oder einen Workshop über alte Jahrgänge an.

Das Elsass, eine charmante Weinregion

Die Weinberge des Elsass, am Osthang der Vogesen gelegen, profitieren von einer langen Sonnenscheindauer. Die vorherrschenden Lagen nach Süden und Südosten begünstigen die langsame Reifung der Trauben.

Die natürliche Barriere der Vogesen schützt Elsässer Weinberge vor ozeanischen Einflüssen. Die Niederschläge sind insbesondere in einem [Umkreis](#) von ca. 30Km der elsässischen Weinstadt Colmar, zwischen Thann (45Km im Süden) und Saint-Hippolyte (20Km im Norden), wo sich die Mehrheit der elsässischen Grands Crus befindet, am niedrigsten von ganz Frankreich (450 bis 500 Millimeter pro Jahr). Es herrscht ein halbkontinentales Klima mit warmen Sommer- und relativ kalten Wintermonaten.

Die Vielfalt der Böden in den Elsässer Weinbergen ist einzigartig in ganz Frankreich. Lehm, Kalk, Ton, Granit, Schiefer und Vulkangestein vermischen sich. Das hat geologische Gründe. Vor etwa 50 Millionen Jahren waren die Vogesen und der Schwarzwald ein einziges Massiv. Durch eine Senkung entstand der Rheingraben. Die Weinberge des Elsass liegen an der Bruchstelle zwischen dem verbliebenen Bergmassiv und der Ebene. So entstand ein einzigartiges Mosaik aller Böden aus der früheren Oberfläche. Daher haben die meisten Weinorte für ihre Lagen mindestens 5 verschiedene Bodenarten.



©Hachette Vins

Zahlen und Fakten

15'600 ha Rebfläche erbringen pro Jahr eine durchschnittliche Ernte von 1,15 Mio. Hektolitern Elsässer Weine. Die gesamte Fläche ist AOC klassifiziert. Das sind rund 150 Millionen Flaschen. Das entspricht 40% der Agrarproduktion der Region Elsass und 18 % der französischen Weissweinproduktion (ohne Schaumweine). Es sind 4'400 Winzer, von denen 1'801 Betriebe über eine Anbaufläche von über 2 Hektaren verfügen und 90% der Gesamtfläche bearbeiten. 930 Winzer vermarkten ihre Erzeugnisse selber in Flaschen und 210 von ihnen setzen zusammen rund 90% der Menge ab.

Die Vermarktung teilt sich folgendermassen auf: Selbständige Winzer 20 %, Winzergenossenschaften 39 % und Weinhandelshäuser 41 % der Elsässer Weine. Diese werden in 140 Länder exportiert. Die Elsässer Weine erbringen einen Umsatz von 531 Millionen Euro. 26 % davon werden heute im Export erbracht, das entspricht 37 Millionen Flaschen im 2013.

Wichtige Elsässer Rebsorten

Im Elsass ist es nicht die Region, die dem Wein den Namen verleiht (wie sonst in anderen französischen Weinregionen üblich), sondern es sind seit 1962 die Rebsorten selber. Elsässer Weine können aus verschiedenen, eigenständigen Rebsorten hergestellt werden. Beispiele: Sylvaner d'Alsace, Pinot Blanc d'Alsace (Weissburgunder), Riesling d'Alsace, Gewurztraminer d'Alsace, Pinot Gris d'Alsace (Grauburgunder), Pinot Noir d'Alsace (Spätburgunder), Klevner de Heiligenstein d'Alsace und Muscat d'Alsace. Sie müssen im Anbaugebiet abgefüllt werden und kommen immer in der typischen, schlanken Flasche „Flute“ auf den Markt.

Ein Wort zur „Complantation“

Die Entscheidung, welche im Jahr 1962 getroffen wurde, ist nicht wirkungslos geblieben. In der Tat wurde auf die Eigenschaften einzelner, grandioser Terroirs zu Gunsten der Rebsorten verzichtet. Als ob ein Wein der Gemeinde Thann mit einem anderen verwechselt werden könnte. Marketingmässig hat die Zeit auch bewiesen, dass diese Entscheidung bzw. diese Strategie der Gesamtheit der Winzer mehr geschadet hat. Ein elsässischer Wein kann nicht ausschliesslich aufgrund seiner Rebsorte qualitativ eingeschätzt werden. Ausserdem handelt es sich um eine Sinnwidrigkeit der Geschichte.

Streng genommen kann gesagt werden, dass es den Mut und die Hartnäckigkeit einzelner Perfektionisten wie Jean-Michel Deiss gebraucht hat, um die Gefahr der exklusiven Aufwertung der einzigen Rebsorten zu schildern. [J.M. Deiss](#) beansprucht seit dem Jahrgang 2004 mit seinem Altenberg de Bergheim das Recht, eine Weinbautechnik zu praktizieren, welche zum ersten Mal 1852 ausführlich dokumentiert wurde. In diesem Jahr zählte [Jean-Louis Stolz](#) über 100 Rebsorten und Kulturvarietäten in seinem Werk „Ampélographie Rhénane“, auch Kultivar genannt, auf, welche im Anbaugebiet zusammen angepflanzt wurden. Bemerkenswert ist, dass die damaligen Winzer das Konzept der Einzellagen beherrschten. Sporen, Schoenenbourg, Sonnenglanz, Zotzenberg, Kastelberg, Kaefferkopf, Zahnacker waren einige dieser Einzellagen, wo die Rebstöcke „complanté“ waren (dt: zusammen angepflanzt). Die Idee war seit dem Mittelalter, dass solche „Mischungen“ die Widerstandsfähigkeit der Ernten erhöhen. Der erste Fall geht auf das XII. Jahrhundert zurück. Martin Zahn hat eine der besten, südlich ausgerichteten Parzellen der Hänge über Ribeauvillé ausgewählt, um edle Rebsorten zusammen anzupflanzen. Das Resultat war derart überzeugend, dass die „Complantation“ seitdem nie mehr wegzudenken gewesen ist. Heute heisst die Parzelle Clos du Zahnacker und die Ergebnisse der zusammen angepflanzten Riesling, Tokay Pinot Gris und Gewurztraminer werden die Liebhaber der ganzen Welt weiter begeistern.

Obwohl die AOC Alsace 1945 definiert wurde, haben die einzelnen Rebsorten erst 1975 an massgebender Bedeutung für das elsässische Anbaugebiet gewonnen. In diesem Jahr wurde die Klassifizierung „Grand Cru“ verabschiedet. Um den Kreis zu schliessen, machen wir darauf aufmerksam, dass die in Ammerschwyr angesiedelte [Domaine Maurice Schoech](#) et Fils seit 2005 den ersten Rängen de Thann produziert, dessen Rebstöcke „complantées“ sind.

Die kontrollierten Herkunftsbezeichnungen im Elsass

Alle Elsässer Weine gehören zu einer der 53 kontrollierten Herkunftsbezeichnungen Appellations d'Origine Controlées AOC.

AOC Alsace - 75 % der Produktion

Die 1945 verabschiedete AOC Alsace ist Garant für die Authentizität des Terroirs und für das Savoir- Faire seiner Produzenten. Zur AOC Alsace gehören reinsortige Weine, bei denen die Rebsorte auf dem Etikett angegeben wird, sowie Assemblage Weine. Diesbezüglich möchten wir auf ein [Interview](#) von Jean-Michel Deiss für die Revue du Vin de France hinweisen, in welchem sich der Winzer beklagt, dass es für passiv verschnittene Weine, also aus „complantées“ Rebstöcken, immer schwieriger sei, dass so ein Erzeugnis in den Rang eines Grand Cru gelangt.

Ab dem Jahrgang 2011 können auch Namen eines Ortes oder eine kommunale, geografische Herkunftsangabe integriert werden. Was sich für Gemeinden, deren Namen berühmter sind als die Namen der dazu gehörigen Grands Crus, z.B. Saering in Guebwiller oder Wiebelsberg in Andlau, als besonders wertvoll erweisen kann. Die Weine der AOC Alsace unterliegen einer vorherigen zustimmenden Verkostung unter der Kontrolle der INAO.

Für die Weissweinproduktion der Appellation AOC Alsace liegt der zulässige [Jahresertrag](#) bei 80 hl/ha. Genauso wie für den Crémant d'Alsace. Was auch die Weinliebhaber erschrecken dürfte, welche z.B. [Riquewihr](#) mit der kleinen touristischen und empfehlenswerten [Bahn](#) besuchen. In der Tat enthält der Text des geführten Besuchs einen Hinweis auf die hervorragende Qualität des elsässischen Terroirs, welches es erlaubt, hohe Erträge zu erreichen. Wir zweifeln klar daran, dass guter Wein bei 80hl/ha erzeugt werden kann. Was wiederum nicht verhindert, dass die malerische Gemeinde Spitzenlagen

und nicht weniger geniale Winzer aufzählt. Schoenenbourg wird u.a. durch [Bott-Geyl](#), [J.M. Deiss](#), [Hugel](#), [Mittnacht-Klack](#), [Marc Tempé](#) und [Trapet](#) produziert und alle diese Winzer sind empfehlenswert.



©I love Riquewihr

51 AOC Alsace Grands Crus - 4% der Produktion

Weine der AOC Alsace Grands Crus dürfen seit 1975 nur aus Trauben der vier Rebsorten Riesling d'Alsace, Gewurztraminer d'Alsace, Pinot Gris d'Alsace oder Muscat d'Alsace hergestellt werden. Der erste Grand Cru war der Schlossberg de [Kaysersberg](#) et Kientzheim. 24 weitere folgten kurz danach.

Eine Ausnahme bildet der 1992 verabschiedete AOC Grand Cru Sylvaner Zotzenberg, für den auch [Sylvaner](#) d'Alsace verwendet werden darf.

Wir machen dennoch darauf aufmerksam, dass Riesling, Gewurztraminer, Pinot Noir und Pinot Gris auch als Grand Cru [Zotzenberg](#) gelten. In der im Oktober 2010 herausgegebenen Ausgabe des Magazin TAST zweifelt Michel Bettane daran, dass die Lage Zotzenberg überhaupt in der Lage ist, die Erzeugung eines Grand Crus zu ermöglichen. Der Sylvaner Zotzenberg 2006 der [Domaine Boeckel](#), welchen wir vor einigen Jahren in einem Restaurant in Strassburg verkosteten, hatte uns gefallen.

Der zulässige [Jahresertrag](#) der Alsace Grands Crus liegt bei 55 bis 66hl/ha.



©e-loue Die schönsten Gemeinden Frankreichs Kaysersberg

Verkannte Weine

Ganz bestimmt gehören einige der elsässischen Grand Cru Terroirs zu den allerbesten Einzellagen der Welt im Bereich der Weissweine. Wir bedauern dennoch, dass die Regeln nicht entschieden strenger sind. Zunächst ist nicht jede Grand Cru Lage auf dem Niveau ihres Rangs. Wir können uns zum Beispiel nicht daran erinnern, je einen umwerfenden Steingrubler oder einen guten, mindestens 15-jährigen Gewürztraminer [Grand Cru Schoenenbourg](#) verkostet zu haben. Zusammengefasst ist sich der Weinliebhaber selber überlassen. Er hat die Wahl zwischen einer Situation, in welcher er sich auf vertrauenswürdige Quellen bezieht, oder einer, in welcher er im Verlauf wiederholter Reisen ins Elsass das richtige Weingut entdeckt. Nur die wenigsten Weinliebhaber haben die Grösse der gelungenen elsässischen Pinot Gris entdeckt oder, dass Gewürztraminer heute nicht zwangsläufig die überschwängliche Rebsorte ist, welche sie vor 20 Jahren noch war. Leider werden auch die Elsässer Rieslinge massiv unterschätzt. Was die Ausflüge anbelangt, vergisst der Tourist zwei doch entscheidende Argumente zu Gunsten des Elsasses: Es gibt kein anderes französisches Anbaugebiet, ja sogar keine französische Region, in welcher gemäss Gault Millau und Michelin so fein gespiesen werden kann. Ausserdem lohnt es sich, die markierten Wege zu verlassen. Eine Gemeinde mit wenigen kulturellen Sehenswürdigkeiten kann in Bezug auf den Wein besonders interessant sein. Zum Beispiel Rouffach, wo [René Muré](#) angesiedelt ist.

Nicht zuletzt wird der Pinot Noir, um es mal so zu sagen, sparsam erzeugt und entspricht 10% der Gesamtproduktion des elsässischen Anbaugebiets. Die Monopollage des genialen René Muré, der Clos Saint-Landelin, mitten im renommierten Grand Cru Vorbourg, und der Clos de la Faille, mitten im charaktervollen Grand Cru Hengst und Monopollage des [Maison Albert Mann](#), sind [gemäss Bernard Burtschy](#), dem Weinexperten der französischen Zeitung Le Figaro und Mitglied der Grand Jury Européen, besonders geeignet, um grandiosen Pinot Noir zu erzeugen.

AOC Crémant d'Alsace 21% der Produktion

Alle Trauben, die für die Crémant-Erzeugung bestimmt sind müssen aus dem Gebiet der Appellation Alsace Contrôlée stammen. Sie werden meist ganz am Anfang der Weinlese geerntet. Zu einem Moment, wo die Reben für die Sektbereitung die besten Eigenschaften haben. (Säure, Harmonie, Ausgeglichenheit, Spritzigkeit). Die Crémants d'Alsace können aus verschiedenen Elsässer Trauben hergestellt werden. Für die Produktion des weissen [Crémants d'Alsace](#) wird meistes Pinot Blanc d'Alsace oder aber Riesling d'Alsace ver-



©Wikipedia Colmar vom Grand Cru Schoenenbourg her



Rouffach



wendet. Seltener der klassische Blanc de Noir aus Chardonnay d'Alsace und Pinot noir d'Alsace. Der Rosé-Crémant d'Alsace wird aus dem Pinot Noir d'Alsace gewonnen. Wenn eine Rebsorte auf dem Etikett genannt wird stammt der Crémant zu 100% aus dieser Rebsorte. Die Gärung erfolgt nach der traditionellen Methode in der Flasche. Der maximale Ertrag pro Hektar für die AOC Crémant d'Alsace lag 2013 bei 80 hl. Der Absatz stieg von 2,2 Mio Flaschen im Jahr 1980 auf 34 Mio Flaschen im Jahr 2013 und ist heute mit einem Marktanteil von 32,9% Marktführer von Qualitäts- Schaumweinen.

Zum Schluss noch zwei aussergewöhnliche Prädikate: Vendanges Tardives und Sélections de Grains Nobles

Diese beiden Prädikate dürfen nur Weine der Appellationen Alsace oder Alsace Grands Crus tragen. Für die Vendanges Tardives (Auslese) und die Sélections de Grains Nobles (Beerenauslese) gelten offiziell die strengsten Vorschriften, die es in Frankreich für die Weinerzeugung gibt. Sie müssen aus handgelesenen Trauben gekeltert werden. Dürfen nur aus einer Rebsorte stammen, die auf der Etikette auch deklariert und mit dem Jahrgang gekennzeichnet ist. Es dürfen nur die zugelassenen Traubensorten wie Gewurztraminer d'Alsace, Pinot Gris d'Alsace, Riesling d'Alsace oder Muscat d'Alsace verwendet werden deren natürlicher Gehalt an Zucker pro Liter Most festgelegt ist. Auf gar keinen Fall dürfen Zusätze beigemischt werden. Ferner müssen sie vor der Lese bei den örtlichen Stellen des INAO angemeldet werden und eine strenge Analyse und Geschmacksprüfung überstehen.

Vendanges Tardives

Sie stammen von den Rebsorten Gewurztraminer d'Alsace, Pinot Gris d'Alsace, Riesling d'Alsace oder Muscat d'Alsace, die überreif geerntet werden. Das heisst, immer einige Wochen nach der offiziellen Lese. Der Charakter und die typischen Aromen der Rebsorte werden dann noch ergänzt durch die hohe Konzentration in den Trauben und die Entwicklung der Edelfäule.

Prädikat "VENDANGES TARDIVES"				
	Zucker g/l		Alkoholgehalt °	
	Pflichtenheft	Lese 2012**	Pflichtenheft	Lese 2012**
Gewurztraminer	257	270	15°3	16°
Pinot gris	257	270	15°3	16°
Riesling	235	244	14°0	14°5
Muscat d'Alsace	235	244	14°0	14°5

Prädikat "SELECTION DE GRAINS NOBLES"				
	Zucker g/l		Alkoholgehalt °	
	Pflichtenheft	Lese 2012**	Pflichtenheft	Lese 2012**
Gewurztraminer	306	306	18°2	18°2
Pinot gris	306	306	18°2	18°2
Riesling	276	276	16°4	16°4
Muscat d'Alsace	276	276	16°4	16°4

*Koeffizient 16,83 g/l

** Mit dem Ziel, den typischen Charakter dieser Produkte zu verstärken, wurde vom Zeitpunkt der Lese 2001 an der Mindestgehalt angehoben (dies im Rahmen der jährlich vom nationalen Ausschuss des INAO beschlossenen Maßnahmen).

Sélections de Grains Nobles

Diese werden nach der Auslese edelfauler Beeren (Botrytis Cinerea) gewonnen. Die Eigenschaften der

Rebsorten treten dabei in den Hintergrund und es kommen verstärkt Aromen zum Ausdruck, die durch die Konzentration der Inhaltstoffe und der Botrytis Cinerea entstehen. Die Intensität der Aromen, ein aussergewöhnlicher Körperreichtum, ein weicher Charakter und eine leichte Nachhaltigkeit machen sie zu wahren Meisterwerken.

Trocken ist nicht gleich trocken

Im Normalfall bezeichnet man Weine, die keine oder fast keine Süsse aufweisen als Trocken. Bei diesen Weinen sind die natürlichen Zucker der Traube restlos oder nahezu restlos zu Alkohol vergoren. In den Ländern der EU ist ein Wein mit einem Restzuckergehalt von maximal 9g/l trocken, wobei der Säuregehalt höchstens 2g/l niedriger sein darf, vorgeschrieben. Die Geschmacksangaben sind also einheitlich geregelt, werden aber unterschiedlich bezeichnet. Meistens fehlen sie auch auf den Etiketten.

Die sensorische Geschmackswahrnehmung unterliegt biologischen Schwankungen. So können zum Beispiel Weine mit relativ niedrigem Restzuckergehalt bei niedrigem Säuregehalt als „süss“ wahrgenommen werden und Weine mit hohem Süsse- und hohem Säuregehalt „trocken“ schmecken. Auch Alkohol und Glycerin können im Wein zu einer süssen Geschmackswahrnehmung führen, obwohl der Wein analytisch trocken ist.

Die Reife des Weines beeinflusst diese Geschmackswahrnehmung ebenfalls, da geschmacksprägende Moleküle (Säuren, Restsüsse) zu Molekülkomplexen polymerisiert und dadurch sensorisch anders wahrgenommen werden.

Bei unseren elsässischen Winzern ist uns bei der Verkostung der Weine das Phänomen „Trocken ist nicht gleich trocken“ immer wieder einmal aufgefallen und wir mussten die Werte dann auch bei diesen Fachleuten erfragen.

Die Weine

Wie wir es in der Einführung geschrieben haben, ermöglichte es die Veranstaltung „Millésimes Alsace“, die Weine von 90 renommierten Weingütern zu verkosten. Wir haben uns auf 21 davon konzentriert und möchten Ihnen nun die besten unserer etwa 150 Bewertungen nicht vorenthalten. Wir haben die Pinot Noir Weine aus Zeitgründen nicht verkostet. Wir werden unsere Bewertungen schrittweise veröffentlichen.

Jean-Baptiste Adam

Das 1614 gegründete, 14ha grosse Maison [Jean-Baptiste Adam](#), welches zusätzlich Traubengut einkauft, deklariert seine Weine in sechs Produktpaletten. Seit etwa zehn Jahren arbeitet das im schönen Dorf von Ammerschwyr, am Fuss des Kayserbergs angesiedelte Weingut nach den Vorschriften der Biodynamie. Deshalb sind viele Weine auch „AB“ (biologische Landwirtschaft) oder Demeter zertifiziert. Im Verlauf des Gesprächs mit Jean-Baptiste Adam wird klar, dass die 400 Jahre Geschichte des Maisons viel bedeuten. Tradition, aber auch die Fähigkeit, sich in Frage zu stellen, damit die Qualität der Weine

stets verbessert wird, sind die Schlüssel des Erfolgs einer besonders fleissigen und gewissenhaften Familie. Was auch deren Anerkennung in der Fachpresse, sei es bei Bettane & Desseauve oder bei Gault-Millau bezeugt. Wir haben zehn Weine verkostet.

Der **Auxerrois Vieilles Vignes 2012** wird aus Trauben 50jähriger Rebstöcke gewonnen. Sofort fällt die kräftige, aber auch schön ausgewogene und würzige Nase auf. Frische Blumen und Pfirsiche bilden das Gerüst des Aromabildes, das Ganze animiert. Was sich im strukturierten und geschmeidigen Gaumen bestätigt. Anhaltender Abgang. Trinkreif. 16.5/20.

Der **Riesling Letzenberg 2012** bietet eine verhaltene Nase, welche noch zwei Jahre beanspruchen wird. Weisse Blumen und etwas Zitrone, aber auch eine mineralische Grundlage. Frisch und appetitlich. Der Gaumen wirkt lebhaft und strukturiert, dank der präsenten Säure frisch und geradlinig. Ein Wein ohne Ecken und Kanten, welcher die Liebhaber ehrlicher Rieslinge begeistern dürfte. 16/20.



Ammerschwyr ©Wikipedia



Der **Riesling Grand Cru Wineck Schlossberg 2012** trägt die Eigenschaften seines Terroirs. Gelbe Früchte und insbesondere Zitrusfrucht, aber auch Pfirsiche, sehr anregend und fein, generös, aber auch ausgefeilt und mineralisch. Knackiger und delikater Gaumen mit viel Finesse und einer tollen, diskreten, doch stützenden Säure. Noch sehr jung, aber vielversprechend. Beeindruckend ist, dass dieser Wein genauso wie die vorherigen des Weinguts richtig trocken ist. 17+/20. Der gleiche Wein im Jahrgang **2011** bietet eine komplexe Nase mit einer leichten Würzigkeit und einem Hauch kandierter Zitrusfrüchte. Im Gaumen ist die Säure diskreter. Wird sich nicht so lang halten (vielleicht zehn Jahre), doch sehr viel Genuss bereiten. 17+/20.



Der **Riesling Grand Cru Kaefferkopf Vieilles Vignes 2012** gleicht die mangelnde Komplexität des gleichen Weins im Jahrgang **2011** aus. Eine generöse und vielschichtige Nase mit feinen Düften gelber Früchte und köstlichen Akazienhönigs, es gibt Tiefe und Charakter in diesem Bouquet. Im Gaumen hätte man eine klassische Sukrosität erwarten können, doch dies ist nicht der Fall. Die Mineralität trägt eine üppige Struktur, welche eine schöne Balance in der Frische findet. Sehr empfehlenswert. 17+/20. Der Jahrgang 2011 unterscheidet sich vor allem im straffen und aktuell relativ strengen Bouquet. 16.75/20. Im Jahrgang **2010** bietet der Kaefferkopf eine ganz tolle Komplexität mit sehr ähnlichen, dennoch präziseren Aromen und einer grossartigen Frische. Der Gaumen steht in Harmonie mit der Nase, das Ganze wirkt vollmundig, offen und doch vielversprechend, geschmeidig und hedonistisch. Ein Muss. 17.5/20.

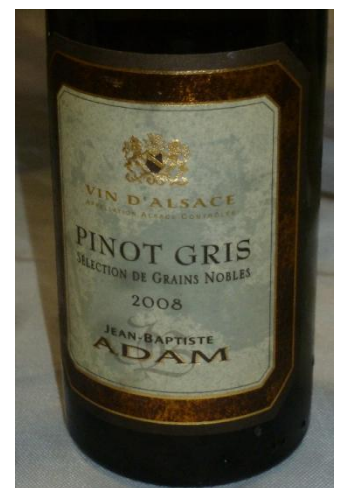


Die Grand Cru Lage Kaefferkopf ©[Le Figaro](#)

Im Jahrgang 1990 heisst der **Riesling Grand Cru Kaefferkopf „Cuvée Jean-Baptiste“**. Dieses Erzeugnis überrascht durch seine Jugendlichkeit, seine Ausgewogenheit, die Kohäsion der Düfte. Dennoch liefert dieser Wein deutlich mehr in der Nase als im Gaumen. Ein ganz schöne Erlebnis, welches die Lagerfähigkeit der Elsässischen Weine beweist. 16.5/20.

Die **Assemblage Grand Cru Kaefferkopf 2012 Cuvée Traditionnelle** verbindet Riesling und Gewürztraminer. Eine subtile Assemblage mit den Eigenschaften beider Rebsorten, ohne dass die eine die andere dominiert und ohne dass es überschwänglich oder zu generös wird. Tolle Würze sowie präsender Restzucker, faszinierender Gaumen mit anhaltendem Abgang. 16.75/20. Das Potential für mehr ist aber vorhanden.

Der **Pinot Gris Sélection de Grains Nobles 2008** beeindruckt durch seine aromatische Präzision und seine Kraft. Ausserdem wirkt diese Nase nicht nur frisch und ausgewogen, sondern auch vielschichtig. Es strömen Düfte ausgereifter Ananas und weiterer exotischer Früchte aus. Der Gaumen ist vollmundig, fast ölig, aber auch zivilisiert und delikate. Die Botrytis hat ihren vollen Ausdruck gefunden, der Abgang wirkt unendlich lang. Ein klarer Erfolg. Kaufen! 17.5/20.



Die Weine der Domaine Adam sind in der Schweiz nicht erhältlich, das Weingut kann aber jeden Tag vom 1. Mai bis Ende Oktober [besucht](#) werden.

Domaine Jean Becker

Die Familie Becker ist seit 1848 im Weinbereich tätig. François-Joseph gründete eine Weinhandlung, welche elsässische Weine europaweit vermarktete. Heute wird die in Zellenberg, im Osten von Riquewihr, gelegene [Domaine](#) durch die mehrsprachige Martine Becker, welche sieben Sprachen spricht, geleitet, während ihre Brüder Jean Philippe Becker und Jean François Becker die Rolle des Weinbauern und des technischen Dir-



Zellenberg ©Wikipedia

ektors ausüben. Die Domaine besteht aus zwei Wirtschaftseinheiten, einerseits einem 17.03ha Weingut, andererseits einer Handelsfirma. Das Weingut hält die Richtlinien der biologischen Landwirtschaft ein. Wenn das Portfolio ein paar Weine aus 5ha Grand Cru Lagen umfasst, ist vor allem Jean Becker mit der Lage Froehn unzertrennlich. Diese Lage erweist sich für den Gewürztraminer, den Pinot Gris und den Muscat als besonders geeignet. Das Terroir verleiht den Weinen eine tolle Frucht, aber auch Volumen. Sie können wunderschön altern. Ich erinnere mich insbesondere an einen gelungenen Gewürztraminer Grand Cru Froehn, welchen ich vielleicht vor zehn Jahren am Abend im Hotel Restaurant [Le Maréchal](#) in Colmar verkostet hatte. Grundsätzlich kann man bedauern, dass die Weine des Weinguts nicht richtig trocken sind. Wir haben nicht ganz verstanden, aus welchen Gründen das Weingut im Rahmen der Veranstaltung den Akzent auf seine Rieslinge gesetzt hat, obwohl vor allem seine Gewürztraminer zum Kauf zu empfehlen werden können. Folgende Weine sind uns ansonsten positiv aufgefallen.

Der **Riesling 2012 Grand Cru Froehn** überzeugt durch seine finessenreiche Nase mit tollen, exotischen, doch relativ diskreten Noten reifer Ananas und Pfirsiche. Die Grundlage ist ganz klar mineralisch. Vollmundiger, geschmackvoller und frischer Gaumen mit etwas Charakter. Weisse Früchte im Quadrat, die Säure ist gut eingebunden und scheint aktuell das Ganze zu tragen. Dürfte sich vorteilhaft entwickeln. 16.5/20.



Der **Pinot Gris 2012 Grand Cru Froehn** liefert aktuell wenig. Etwas Würze und Holz im diskreten Bouquet, dafür ist die typische Frucht der Lage wieder zu erkennen. Es gibt mehr im Gaumen, welcher sich druckvoll und mit einem gewissen Schmelz zeigt. Unbedingt warten, die Säure dominiert das Ganze noch. 16+/20.

Der **Riesling 2011 Grand Cru Schoenenbourg Vendanges Tardives** ist eindeutig ein anspruchsvoller, aber auch kompromissloser Erfolg. Exotische Früchte, Zitronenschale, guter, mineralischer Hintergrund und nicht zuletzt gut eingebundener Restzucker. Präzise, animierende Nase. Der Gaumen bietet eine schöne Struktur, eine nicht zu unterschätzende Komplexität, Harmonie und Subtilität, wiederum diese Frucht, aber auch etwas Botrytis. Wir wetten auf eine sehr vorteilhafte Entwicklung. 17/20.

Die Weine der Domaine Jean Becker sind in der Schweiz nicht erhältlich, das Weingut kann aber [besucht](#) werden.

Domaine Emile Beyer

Die Familie [Beyer](#) hat sich bereits im XVI Jahrhundert in Eguisheim niedergelassen. Der an der Universität Dijon als Önologe diplomierte Emile Beyer gründete aber erst 1928 seine Domaine in Eguisheim, wo sich die besonders warme und trockene, 57.62ha grosse und nicht zuletzt renommierte Grand Cru Lage Eichberg befindet. Die Weine aus dieser Lage sind für ihre Lagerfähigkeit berühmt und besonders finesenreich. Heute wird das Weingut durch den Enkelsohn von Emile Beyer, Christian Beyer, geleitet. Dieser hat sich sein Rüstzeug im Chateau Rieussec und im Schloss Johannisberg angeeignet. Die Domaine besitzt besonders schöne Parzellen in den Grands Crus Eichberg und Pfersigberg sowie im Lieu-dit Hohrain. Der Weinbau wird nach den Vorsätzen der biologischen Landwirtschaft geführt, wobei die 17ha grosse Domaine nicht zertifiziert wurde.



© [La légende des deux pierres](#) Eguisheim

Der **Riesling AOC Alsace 2012 L'Hostellerie** erweist sich mit seiner feinen und delikaten Nase mit frischen hellen Früchten und Zitrusfrüchten sowie seinem unkomplizierten, süffigen und ausgewogenen Gaumen als ganz schöne Überraschung. Es handelt sich da ganz klar um ein Erzeugnis, welches sehr viel Erfolg in der Gastronomie erhalten dürfte. 16/20.



Der **Riesling 2012 Grand Cru Pfersigberg** erinnert uns daran, dass die Lage die Wiege von grossartigen Rieslingen und Pinot Gris ist. Die Geschichte erzählt nicht, ob Pfirsichbäume vor ein paar Jahrhunderten am Ort herangewachsen sind, was aber stimmt, ist die Präzision und die Finesse der Nase dieses Weins. Diese Nase besitzt aber auch Charakter, zwar kein muskulöser Charakter, sondern einer mit einem verführerischen Charme. Der erweckt buchstäblich die Sinne. Der Gaumen ist sofort zugänglich, frisch und mit einer guten Säure ausgestattet. Stolze, mineralische Struktur mit einem Hauch Salzigkeit, aber auch etwas Bitterkeit. Würziger, appetitlicher Abgang. 16.75+/20.

Im Jahrgang 2010 zeigen sich die Merkmale des Jahrgangs. Dieser Wein ist unwiderstehlich. Kräftig und rassig, dicht und mineralisch, mit köstlichen Düften reifer Zitrusfrüchte, aber auch ein Hauch Pfeffer, so offenbart sich dieser **Pfersigberg 2010**. Das Ganze setzt sich im relativ komplexen Gaumen fort, die geahnte Bitterkeit des 2012er hat sich in Mandelnoten umgewandelt, im Hintergrund lässt sich auch eine spannende Petrolnote erkennen, würzige Elemente sind vorhanden,... Es wäre umso bedauerlicher, diesen Wein zu verpassen, da sein Preis angenehm ist. 17+/20.

Eichberg ist die zweite Grand Cru Lage der bildhübschen Gemeinde [Eguisheim](#). Der **Riesling 2012 Grand Cru Eichberg** verdient es, dass man sich dafür interessiert. Generöse Frucht mit Restzucker, reif und vielleicht ein wenig demonstrativ. Breiter, vollmundiger, aber auch frischer und lebhafter Gaumen. Straffer und anhaltender Abgang. Einlagern und warten. 16/20. Im Jahrgang 2010 begegnen wir einem ganz grossen Wein mit allem, was einen harmonischen, reichen, vollmundigen, frischen Riesling auszeichnet. Dürfte ganz schön altern können. 17.5/20.

Die Weine der Domaine Emile Beyer sind in der Schweiz nicht erhältlich, das Weingut kann aber [besucht](#) werden.



© [Cave de Kientzheim-Kaysersberg](#). Ansicht auf Kientzheim, 12Km von Eguisheim entfernt, und den Kaysersberg

Domaine Albert Boxler

Ja, es gibt Winzer im Elsass, deren Etiketten an diejenigen der grossen, deutschen Rieslinge erinnern. Ein wenig Neo-Klassizismus, ein wenig Art Nouveau, etwas Zeitloses, ein Hauch Unantastbares. Eigentlich alles Merkmale, damit der Konsument die Augen von solchen Flaschen verschliesst. Doch, und genauso wie es an der Mosel auch der Fall ist, sind solche Winzer nicht unbedingt die farblosesten ihrer jeweiligen Anbaubereiche. Albert Boxler ist so ein Fall. Der Winzer, der in Niedermorschwihr, 2.3 Km von Turckheim und 9.4 Km von Colmar entfernt lebt und arbeitet, geniesst weltweit den beneidenswerten und durchaus nachvollziehbaren Ruf, sensationelle Rieslinge zu erzeugen. Rieslinge, welche aufgrund deren Präzision und Terroir- ausgeprägter Authentizität jeden in den Bann ziehen. Rieslinge, die aufgrund ihrer Mineralität nie mehr vergessen werden können. Ein Weinexperte sagte mal, man habe den Eindruck, in den Gipfel des Sommerbergs in vollen Zügen zuzubeissen... Riesling Grands Crus aber auch, welche man nicht vergisst, weil sie auf dem Weingut innert kurzer Zeit ausverkauft werden.



©Wikipedia Niedermorschwihr

Das Weingut wurde 1673 durch eine aus der Schweiz stammende Familie gegründet. Die erste Ernte von Albert Boxler fand 1946 statt, nachdem er Amerika zu Gunsten seines Geburtslandes verlassen hatte. Albert Boxler vertritt auch die erste Generation der Familie, welche eine eigene Produktion abgefüllt und vermarktet hat. Die Etikette, welche wir früher erwähnt haben, wurde durch den Vetter von Albert Boxler entworfen. Seit 1996 leitet Jean Boxler, der Enkelsohn von Albert, das 13ha grosse, am Fuss eines Granitbergs gelegene Weingut, welches seit 2003 die Vorsätze der biologischen Landwirtschaft einhält. Dieser Berg heisst Sommerberg und wurde 1983 als Grand Cru Lage verabschiedet.

Der 28.36ha grosse, südlich ausgerichtete Sommerberg liegt zwischen 270 und 407m.uü.M. und die Hänge können sehr steil sein und 45% erreichen. Die bevorzugten Rebsorten sind mit 13ha Riesling und mit 2ha Pinot Gris. Die Rieslinge erweisen sich als charaktvoll, temperamentvoll, energisch, lebhaft und müssen sich vor der ersten Trinkreife beruhigen. Sie altern auch grossartig und langsam. Der Sommerberg besteht aus verschiedenen Lieux-dits. Jean Boxler vinifiziert die Weine der einzelnen Parzellen der verschiedenen Lieux-dits separat und trifft erst am Ende des Prozesses die Entscheidung, welche Weine er schliesslich produziert. Nur so könne die Spezifität jedes einzelnen Terroirs aufrechterhalten bleiben. Die andere grosse Spezialität des Hauses ist die Grand Cru Lage Brand. Assemblages innerhalb einer Grand Cru Lage sind selbstverständlich möglich. Sein Crémant d'Alsace, welcher einer der besten sei, enthielt im Jahrgang 2010 Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Riesling und Gewürztraminer, während der Jahrgang 2011 aus Muscat, Riesling, Pinot Blanc und Chasselas bestand.

Der 28.36ha grosse, südlich ausgerichtete Sommerberg liegt zwischen 270 und 407m.uü.M. und die Hänge können sehr steil sein und 45% erreichen. Die bevorzugten Rebsorten sind mit 13ha Riesling und mit 2ha Pinot Gris. Die Rieslinge erweisen sich als charaktvoll, temperamentvoll, energisch, lebhaft und müssen sich vor der ersten Trinkreife beruhigen. Sie altern auch grossartig und langsam. Der Sommerberg besteht aus verschiedenen Lieux-dits. Jean Boxler vinifiziert die Weine der einzelnen Parzellen der verschiedenen Lieux-dits separat und trifft erst am Ende des Prozesses die Entscheidung, welche Weine er schliesslich produziert. Nur so könne die Spezifität jedes einzelnen Terroirs aufrechterhalten bleiben. Die andere grosse Spezialität des Hauses ist die Grand Cru Lage Brand. Assemblages innerhalb einer Grand Cru Lage sind selbstverständlich möglich. Sein Crémant d'Alsace, welcher einer der besten sei, enthielt im Jahrgang 2010 Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Riesling und Gewürztraminer, während der Jahrgang 2011 aus Muscat, Riesling, Pinot Blanc und Chasselas bestand.

Das Weingut präsentierte sechs Weine, wir empfehlen fünf davon. Das Weingut kann nach Vereinbarung besucht werden, verfügt allerdings nicht über eine eigene Website. Die Weine sind in der Schweiz leider nicht erhältlich.



©Weinlagen.info

Der **Riesling 2012 Grand Cru Sommerberg** zeigt den Charakter der Lage. Die Nase ist straff, präzise, aber auch konzentriert und bietet eine grossartige Komplexität mit gelben und weissen Früchten an der Grenze der Glasur sowie eine knackige Würzigkeit. Der Gaumen zeigt sich strukturiert, würzig, geschmackvoll und lebhaft, präzise und reintonig. Ausgewogen und nicht zuletzt mit einer tollen Säure und einer prägnanten Mineralität ausgestattet. Wow, es ist das ein Standard Grand Cru der Domaine und bereits sind wir bei 17+/20.



Der **Riesling 2012 Grand Cru Sommerberg E** stammt aus dem Lieu-dit Eckberg, welches sich am Gipfel des Sommerbergs befindet. Die Nase zeigt sich generös, komplex, aber auch unmittelbar. Zitrusfrucht, Zitronenschale, tolle Mineralität, ... Animierend und relativ tiefsinnig. Es gibt sehr viel Können bzw. Savoir-faire in diesem Wein. Der Gaumen bestätigt diese ersten Eindrücke, es gibt sehr viel Kultur hier, dieses Erzeugnis verdient es ganz klar, eingelagert zu werden. 17.5/20, in ein paar Jahren vielleicht mehr.

Der **Riesling 2012 Grand Cru Sommerberg D** stammt aus dem Lieu-dit Dudenstein und die Rebstöcke sind um die 70 Jahre alt. Unwahrscheinlich komplex. Obwohl noch nicht so ausdrucksvoll. Sehr reife Nase mit delikaten Düften von Zitrusfrucht, aber auch von Lindenblüten. Monumentale Mineralität, welche aktuell die anderen aromatischen Komponenten versteckt. Breiter, doch straffer Gaumen mit Charakter und Rasse. Samtig und mit einem grossartigen Potential. 18/20.



Der **Pinot Gris 2012 Grand Cru Brand S** stammt aus dem Lieu-dit Steinglitz, wo Albert Boxler sehr alte Rebstöcke besitzt. Röstaromen, Mineralität, ein Hauch Salz, aktuell will die reintonige Nase noch nicht so kommunizieren. Doch wirkt sie komplex. Der Gaumen ist vollmundig, generös und sauber. Langer Abgang. 17.5/20.

Der **Gewürztraminer 2012 Grand Cru Brand** ist der Archetyp des Weins, welcher ideal zu asiatischem Food passt. Die Rebstöcke sind 50 Jahre alt. Ein Monolith, doch eine unglaubliche Komplexität und Kraft. Konzentriert, aber auch ausgewogen, harmonisch und nicht zuletzt einladend. Ein klassischer Gewürztraminer mit allen dazu gehörigen, aromatischen Komponenten (Würze wie u.a. Muskat, Aprikosen, florale Noten, ...), ohne jedoch überschwänglich zu werden. 18/20.

Michel Chapoutier / Schieferkopf

Was den weltweit umjubelten Weinbaustil von [Michel Chapoutier](#) anbelangt, geht es ganz klar darum, den Boden sprechen zu lassen. Der beste Ausdruck dieser Philosophie wird in den Ermitage Sélections Parcellaires mit voller Wucht zur Geltung gebracht. Auch in weniger gelungenen Jahren werden die Weine der Appellation aufgrund der Lückenlosigkeit zwischen den Jahrgängen vinifiziert. Michel Chapoutier ist zu Recht der Meinung, dass auch solche Jahrgänge eine Botschaft zu übermitteln haben.



Was die elsässischen Erzeugnisse des Kultwinzers anbelangt, ist Jancis Robinson voll des Lobes. Im Elsass ist Michel Chapoutier durch die Eigenständigkeit der Rebsorten und die fabelhafte Mineralität der Weine fasziniert. Was auch im Jahr 2009 zur Gründung der Domaine und Joint-Venture [Schieferkopf](#) mit vier seiner Freunde, dem „Club des cinq“, geführt hat. Bemerkenswert ist, dass Chapoutier der einzige Fachmann des Clubs ist. Das 5ha Weingut befindet sich in Bernardvillé, 16Km weit von Obernai, der elsässischen Bierhauptstadt und 41Km von Strassburg und von Colmar weg.

Schieferkopf deutet darauf hin, dass sich die Parzellen des Weinguts auf einem Hügel befinden. „Schiefer“ lässt sich einfach erklären. Das Weingut, dessen Weinberge auf 380m.ü.M. gelegen sind, befindet sich auf einem ausserordentlichen Grund blauen Schiefers, welcher den Weinen Aufrichtigkeit, Straffheit und, um es so zu sagen, eine generöse Mineralität verleiht.

Die angebauten Rebsorten sind Riesling, Sylvaner und Gewürztraminer. Sechs Weine werden abgefüllt, darunter drei Lieux-dits. Michel Chapoutier ist mit Jean-Christophe und Valérie Bott der Domaine Bott-Geyl einer der zwei Winzer, welcher im Elsass am besten die immer wieder hervorragende Qualität einzelner Lieux-dits unter Beweis stellt. Chapoutier unterzieht allerdings alle seine Weine einer malolaktischen Gärung, was in Elsass extrem selten ist oder dann ausschliesslich für die Pinot d'Alsace angewandt wird. Chapoutier wurde in diesem Sinn dadurch motiviert, dass er keinen Restzucker in seinen Weinen will. Ein trockener Wein ist effektiv trocken und hängt nicht von der Säure ab, wie es andere machen. Die Weine werden bis zu sieben Monate lang auf der Hefe in Foudre ausgebaut. Ausserdem setzt er während des Weinausbaus die Sulfite erst spät an und unternimmt möglichst wenig, damit seine Weine nicht oxydieren. Nicht zuletzt ist es ihm ein wichtiges Anliegen, dass sich die elsässischen Weine, im Gegensatz von der übrigen Produktion, sei sie aus dem Rhone-Tal oder aus dem Languedoc, den klassischen Siegel der Domaine nicht tragen. Extraktion wird also vehement vermieden. In einem Interview mit Decanter antwortete Michel Chapoutier, er wolle einen Stil zwischen den deutschen und den klassischen elsässischen Erzeugnissen erreichen. Gerne machen wir darauf aufmerksam, dass er die Weine aus Franken bewundert. Das Weingut hält heute die Ansätze der biodynamischen Landwirtschaft völlig ein.

Der **Riesling 2012 Lieu-dit Berg** bietet eine Nase mit reifen Mirabellen und Zitrusfrüchten, insbesondere Mandarinen und Pampelmuse. Wir verstehen sofort, aus welchem Grund Chapoutier die fränkischen Rieslinge liebt. Der Gaumen ist straff, lebhaft, aber auch bitter. Schöne Mineralität. Jancis Robinson erteilt diesem Wein 18/20, wir sind bei 15/20. Abgesehen von der unverwechselbaren Unterschrift von Michel Chapoutier sehen wir nicht, was dieses Erzeugnis von der elsässischen Überproduktion unterscheidet.



Die blauen Schiefer des Lieu-dits Fels
©Chapoutier

Der **Riesling 2012 Lieu-dit Fels** strahlt zunächst etwas durch seine grandiose Mineralität aus. Dafür ist das Aromaspektrum deutlich weniger ausgebreitet. Im Abgang stört diese Bitterkeit wieder. Jancis Robinson erteilt diesem Erzeugnis 17/20, wir sind erneut bei 15/20.

Der **Riesling 2012 Lieu-dit Bühl** erweist sich als Koloss. Ein Muskelpaket ist das und zwar mit generösen Düften reifer, exotischer Früchte wie Ananas, Mango, etwas Papaya,... Dieser Wein hat eindeutig von der Sonne profitiert. Das Gerüst von der Nase bis zum leicht salzigen Abgang ist mineralisch, der Schieferboden kommt voll zur Geltung. Breitschultriger Gaumen mit einem süsslichen Beigeschmack, einer grossen, kräftigen Struktur und wieder diese Bitterkeit, welche anscheinend das Kennzeichen der drei Lagen des Weinguts bildet.

Jancis Robinson bewertet diesen Wein mit 17.5/20, wir erteilen ihm 17/20.

Die Weine der Domaine Chapoutier sind in der Schweiz bei [Granchâteaux](#) erhältlich.



©Chapoutier

Domaine Bott-Geyl

Wirklich nie davon gehört? Also, es ist nicht zu spät, um sich für dieses in Beblenheim, 2.2Km von Riquewihr entfernte Weingut zu interessieren, ja, sich sogar dafür zu begeistern.

Die Domaine Geyl wurde 1798 gegründet und ist seitdem Eigentum der gleichen Familie geblieben. 1953 folgte die Domaine [Bott-Geyl](#), welche seit 1993 durch Jean-Christophe Bott geleitet wird. Dieser hat sein Rüstzeug in der neuen Welt und im Burgund geholt. Sein Vorbild, Leonard Humbrecht von der Domaine [Zind-Humbrecht](#), hat ihm am Anfang der 2000er Jahre beigebracht, dass die Weinberge von Bott-Geyl organisch und biodynamisch bebaut werden müssten.



Wir widmen diesem besonders empfehlenswerten Weingut einen eigenen Bericht, welchen Sie unter folgendem [Link](#) finden.

Die Weine dieser Domaine sind in der Schweiz bei [La Couleur du Vin](#) erhältlich.

Domaine Maurice Schoech

Im Rahmen der Veranstaltung haben wir die Erzeugnisse von 21 Weingütern verkostet. Die einen wie Ostertag, Trimbach, Weinbach oder Zind-Humbrecht, welche wir in den nächsten Wochen vorstellen werden, gelten seit Jahrzehnten als etablierte Werte und sind den meisten Weinliebhabern bekannt. Die anderen gelten noch als Insider-Tipps und können erst nach wiederholten Ausflügen ins Anbaugebiet entdeckt werden. In dieser Kategorie reihen wir die Domaine Schoech ein, welche wir privat seit mehreren Jahren verfolgen.



Wir haben diesem in Ammerschwihr angesiedelten Weingut einen spezifischen Bericht gewidmet, welchen Sie unter folgendem [Link](#) finden.

Autoren: Andi Spichtig & Jean François Guyard
10.07.2014, letzte Aktualisierung: 03.08.2014

Lektorat: Andi Spichtig & Jean François Guyard

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.