

Unsere Lieblinge 2017

Schaumwein des Jahres

*2013er Schützenhaus
Riesling Brut Nature
Weingut Barth,
Hattenheim/Rheingau
35 Euro ab Hof, limitiert
www.weingut-barth.de*

Der Schaumwein des Jahres kommt nicht ganz unerwartet. Für Mark Barth ist es „nur“ die nächste Neuigkeit in seinem breiten Sekt-Sortiment, für uns jedoch eine geniale Innovation im Bereich des Rieslingsektes. So großartig stille trockene Rieslingweine schmecken können, Rieslingschaumweine der Geschmacksrichtung Brut (richtig trocken) und Extra Brut/Brut Nature (knochentrocken) wirken doch oft ziemlich aggressiv aufgrund ihrer spitzen Säure. Sie haben meistens wenig oder gar nichts mit der zugleich cremigen und animierenden Art von gutem Champagner gemeinsam. Genau diese Verbindung gelingt dem 2013er Schützenhaus Riesling Brut Nature von Mark Barth, und das macht ihn zu einer großartigen Innovation im Bereich des Rieslingsektes. Voll und reif schmeckt er, und trotz seiner beachtlichen Frische wirkt er fast seidig und weich im geschmacklichen Finale. Dazu ist der Duft nach Stachelbeeren, Zitronentarte und Brioche sehr attraktiv. Sicherlich kann man diesen besonderen Schaumwein als Aperitif trinken, aber er hat auch mehr als genug Kraft zum Essen, wie etwa zu geräuchertem Fisch oder Schinken.

Unser Restaurantkritiker und unser Weinkolumnist ziehen wieder Bilanz.

Welche Köche und Winzer haben ein besonderes Lob verdient? Wo sollte man dringend mal essen gehen, und was wollen wir trinken?

Von Jürgen Dollase und Stuart Pigott