

Veni

Text von  
Beate Schindler

Vidi

VINO

Fotografiert  
von Evelyn Dragan

Die Jury



Kompetenz am Verkostungstisch. Im Weingut von Othegraven an der Saar kürten hochkarätige Experten die **Sieger des 6. FOCUS-Weintests**. Hausherr Günther Jauch freute sich am meisten auf den Riesling

1 **Günther Jauch**, TV-Moderator, Potsdam und Weingut von Othegraven, Kanzem/Saar 2 **Konstantin Baum**, Master of Wine, Baden-Baden 3 **Marco Gerlach**, Sommelier, Restaurant „Ammolite“ (2 Michelin-Sterne), Europa-Park Rust 4 **Barbara Philipp**, Schauspieler, Berlin 5 **Juliane Eller**, Weingut Juliane Eller, Alsheim/Rheinessen 6 **Joachim Heger**, Weingut Dr. Heger, Ihringen/Baden 7 **Beate Schindler**, FOCUS 8 **Max von Kunow**, Weingut von Hövel, Oberemmel/Saar 9 **Melanie Wagner**, Sommelière Sterne-Restaurant „Schwarzer Adler“, Oberbergen 10 **Gerhard Retter**, Sommelier, „Cordobar“, Berlin, und „Fischerklause Lütjensee“ bei Hamburg 11 **Gerhard Gartner**, Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Morscheid/Ruwer 12 **Dorothea Sihler-Jauch**, Potsdam und

Weingut von Othegraven 13 **Markus Schächter**, früherer ZDF-Intendant, Mainz 14 **Ida Diding**, Weingut Diding, Osterspai/Mittelrhein 15 **Otto Geisel**, vereidigter Weinsachverständiger, München 16 **Sebastian Fürst**, Weingut Rudolf Fürst, Bürgstadt/Franken 17 **Bernhard Erbprinz von Baden**, Weingut Markgraf von Baden, Salem 18 **Magdalena Brandstätter**, Sommelière, 3-Sterne-Restaurant „Sonnora“, Dreis/Eifel 19 **Andrea Wirsching**, Weingut Hans Wirsching, Iphofen/Franken 20 **Nina Mann**, Sommelière, 3-Sterne-Restaurant „Schloss Berg“, Perl-Nennig/Mosel 21 **Christian Dautel**, Weingut Dautel, Bönningheim/Württemberg 22 **Sandra Sauer**, Weingut Horst Sauer, Escherndorf/Franken. Gläser von **Riedel**, Kufstein

„Jeder Wein hat seine Tagesform.  
Man muss das Potenzial erkennen“

Als der erste Rote in die bauchigen Gläser fließt, herrscht an der langen Tafel Stille. Die versammelten Weinfreunde registrieren die aufsteigenden Fruchtaromen, prüfen die Farbe und ordnen ihre Verkostungsbögen auf dem dunklen Holz. Einer wirft vor der großen Probe noch einen Blick in den weitläufigen Park des Anwesens.

Gut 20 Genußexperten sind an diesem Novembertag in das Weingut von Othegraven gekommen. In der Kelterei nahe Trier steigt das Finale des großen FOCUS-Weintests. Die Gastgeber: Dorothea und Günther Jauch. 2010 haben der TV-Moderator und seine Frau das Gut übernommen. Während der neue Wein im Keller blubbert, begrüßen die Jauchs ihre Gäste im Gutshaus.

Zum sechsten Mal hat FOCUS mit Unterstützung des Deutschen Weininstituts zum Wettbewerb aufgerufen. 632 Weinbaubetriebe aus allen deutschen Anbaugebieten – so viele wie noch nie – haben ihre Flaschen eingeschickt. Jeder durfte nur einen Wein anmelden.

In Vor- und Zwischenrunden bewerteten 38 Juroren Anfang November in „Wasems Kloster Engelthal“ in Rheinhessen die Weine. Mit dabei: Verkostungsteams der Wein-Hochschule Geisenheim, vom Verband Deutscher Prädikatsweingüter, „Vinissima Frauen & Wein e.V.“, Fachleute aus der Spitzengastronomie und der Branche. Getestet wurde verdeckt. Das heißt: Alle Flaschen waren verpackt. Keiner wusste, welche Produzenten hinter den Weinen stecken. Die zwölf Besten in den insgesamt vier Kategorien gelangten ins Finale.

„Erstklassiges Material!“, lobt dort Sommelier Gerhard Retter aus Berlin die Spätburgunder-Auswahl, „die Jury hat im Vorentscheid einen guten Job gemacht.“ „Ein großer Roter mit hervorragend eingebundenen Tanninen. Internationale Spitzenklasse“, beurteilt Burgunder-Spezialist Otto Geisel seinen Favoriten. Einen anderen Tropfen findet er schlichtweg „langweilig“. Gefragt waren trockene Spätburgunder Rotweine (bis zwei Gramm Restzucker/Liter).

Es wird diskutiert und gestritten. Nichts, nicht einmal ein Flaschenhals verrät etwas über die Herkunft der Weine. Nur nummerierte Gläser stehen auf dem Tisch. Die Auswertung ergibt später einen Doppelsieg für Baden: Das Wein-

Vor- & Zwischenrunden

1 Juror Nick Köwerich studiert einen Riesling  
2 Verdeckte Recherche



3 Christian Scholz, Sommelier im 3-Sterne-Restaurant „La Vie“, Osnabrück, und Kollegin Christina Hilker, Stuttgart



4 Erik Schweickert mit Ida Diding (r.) und Andrea Wirsching  
5 Sandra Sauer



6 Konstantin Baum beim Vorentscheid in Ingelheim/Rheinhessen



Finale



1 Blick ins Verkostungszimmer  
2 „Der Wein erfreue des Menschen Herz“: Markus Schächter  
3 Baden trifft Saar: Dorothea Sihler-Jauch (v.l.), Bernhard Erbprinz von Baden, Melanie Wagner und Günther Jauch

4 Das Weingut von Othegraven in Kanzern  
5 Barbara Philipp, Konstantin Baum, Nina Mann (v.l.)  
6 Im Weingut



## Weintest

### Silvaner trocken, bis 10 Euro

Preis in Euro/Flasche

- 2015 Hammelburger Heroldsberg, Silvaner trocken, Bio-Weingut Schloss Saaleck, Hammelburg/Franken 9,00
- 2015 Randersackerer Sonnenstuhl, Silvaner trocken, Weingut Schmitts Kinder, Randersacker/Franken 9,40
- 2015 Sommeracher Katzenkopf, Silvaner trocken, Winzer Sommerach, Sommerach/Franken 9,50
- 2015 Thüngersheimer Scharlachberg, Silvaner trocken, Weingut Geiger & Söhne, Thüngersheim/Franken 9,50
- 2015 Escherndorf, Silvaner trocken, Weingut Rainer Sauer, Escherndorf/Franken 8,50
- 2015 Sommeracher Katzenkopf, Silvaner trocken, Weingut Otmar und Johannes Zang, Sommerach/Franken 7,50
- 2015 Rödelseer Küchenmeister, Silvaner trocken, Weingut Hemberger, Rödelsee/Franken 6,90
- 2015 Volkacher Ratsherr, Silvaner trocken, Weingut Römmert, Volkach/Franken 8,50
- 2015 Juliusspital, Silvaner trocken, Weingut Juliusspital, Würzburg/Franken 7,50
- 2015 Randersackerer Marsberg, Silvaner trocken, Weingut Störrlein Krenig, Randersacker/Franken 10,00

### Weißburgunder trocken, bis 10 Euro

Preis in Euro/Flasche

- 2015 Iphöfer Kronsberg, Weißburgunder trocken, Weingut Zehntkeller, Iphofen/Franken 10,00
- 2015 Bechtolsheimer Petersberg, Weißburgunder trocken, Weingut Ernst Bretz, Bechtolsheim/Rheinhesen 9,50
- 2015 Sulzfelder Cyriakusberg, Weißburgunder trocken, Weingut Brennfleck, Sulzfeld (Main)/Franken 9,00
- 2015 Westhofener Weißburgunder trocken, Weingut Neef-Emmich, Bermersheim/Rheinhesen 8,90
- 2015 Eibelstadter Kapellenberg, Weißburgunder trocken, Weingut Breunig, Eibelstadt/Franken 6,80
- 2015 Weißburgunder trocken, Weingut Alexander Gysler, Alzey/Rheinhesen 8,90
- 2015 Mainstockheimer Hofstück, Weißburgunder trocken, Winzerhof Burrlein, Mainstockheim/Franken 7,50
- 2015 Weißburgunder trocken, Weingut Müsel, Worms/Rheinhesen 6,90
- 2015 Königshausen Hasenberg, Weißburgunder trocken, Winzergenossenschaft Königshausen-Kiechlingsbergen, Emdingen/Baden 7,80
- 2015 Weißburgunder trocken, Weingut Strebel, Wintersheim/Rheinhesen 5,40

### „Ich liebe Riesling - wegen seines unverwechselbaren Spiels von Süße und Säure“

gut Salwey und das Weingut Kopp belegen punktgleich den ersten Platz.

Eine Referenz an die Franken ist die zweite Kategorie: Silvaner. Dort ist diese Rebe groß geworden. „Ein idealer Speisebegleiter“, schwärmt Sandra Sauer. Wenig Säure, mineralisch, mit dezenter Frucht – gerade die beim Weintest gefragten Produkte (trocken, bis zehn Euro) seien ideal, um junge Weintrinker zu überzeugen. Frankens Kompetenz zeigt sich auch beim FOCUS-Tasting: Erster wird das fränkische Weingut Schloss Saaleck in Hammelburg.

Weiß Burgunder trocken, bis zehn Euro, stellen sich in der dritten Kategorie den Prüfern. Die Trend-Traube verzeichnet laut Weininstitut hierzulande die meisten Zuwächse. „Filigran, elegant, in diesem Segment eher fruchtbetont und passend zu fast allen Gerichten“, kommentiert Sommelière Melanie Wagner. Eng beieinander liegt hier die Spitzengruppe. Am Ende siegt das Weingut Zehntkeller aus Iphofen, Franken.

Auf die Riesling-Rebe, gefeiert in den Gourmet-Restaurants in London und New York, freut sich an diesem Nachmittag besonders Günther Jauch: „Ich schätze vor allem den Typ, den wir heute testen.“

Bei der Kategorie „Riesling feinherb“ denken die Jury-Mitglieder an die im Oktober verstorbene Annegret Rehgartner, eine gute Freundin der Jauchs. Die erfolgreiche Winzerin hat die Bezeichnung „feinherb“ für diesen meist leichten Wein mit dem unverwechselbaren Spiel von Süße und Säure vor Gericht erstritten. Trocken schmeckend, mit dezenter Süße, kommt die Art auch im Ausland bestens an – etwa zu Sushi oder zur französischen Küche. In der Ausschreibung vorgegeben waren Tropfen mit 10 bis 30 Gramm Restzucker.

„Punkten, nicht denken!“, ruft Gerhard Retter Schauspielerin Barbara Philipp zu. Die Berlinerin ist an der Mosel aufgewachsen und kennt sich aus. Lange kann sie sich bei der Fülle an sehr guten Weinen nicht festlegen. „Prachtexemplare“, erschmeckt Sommelière Magdalena Brandstätter.

Spannung bis zum Schluss. Dann lauter Jubel. Vorne liegt ein 2015er Riesling von Nik Weis, St. Urbans-Hof, von der Mosel. ■

### Spätburgunder Rotwein trocken, „Premium“

Preis in Euro/Flasche

- 2013 Sonnenberg, Spätburgunder Rotwein trocken, Weingut Kopp, Sinzheim/Baden 30,00
- 2013 Oberrotweiler Henkenberg, Spätburgunder Rotwein trocken, Weingut Salwey, Vogtsburg/Baden 29,00
- 2012 Guntersblumer Vögelsgärten, Spätburgunder Rotwein trocken, Weingut Armin & Carsten Lamberth, Ludwigshöhe/Rhein. 24,00
- 2012 Laumersheimer Kirschgarten, Spätburgunder Rotwein trocken, Weingut Knipser, Laumersheim/Pfalz 39,00
- 2013 Ungsteiner Bettelhaus, Spätburgunder Rotwein trocken, Wein- und Sektgut Holz-Weisbrodt, Weisenheim/Pfalz 18,60
- 2014 Eichstetter Herrenbuck, Spätburgunder Rotwein trocken, Weingut Weishaar, Eichstetten/Baden 15,00
- 2012 Gau-Bischofsheimer Kellersberg, Spätburgunder Rotwein trocken, Weingut Schneider, Mirjam Schneider, Mainz-Hechtsheim/Rhein. 16,80
- 2013 Schlatter, Spätburgunder Rotwein tr., Weingut Martin Waßmer, Bad Krozingen/Baden 27,00
- 2013 Paradies, Spätburgunder Rotwein tr., Weingut Korrell, Bad Kreuznach/Nahe 25,00
- 2013 Bürgel, Spätburgunder Rotwein trocken, Geils Sekt- und Weingut, Bermersheim/Rheinhesen 29,00

### Riesling feinherb

Preis in Euro/Flasche

- 2015 Riesling feinherb, Weingut Nik Weis-St. Urbans-Hof, Leiwien/Mosel 9,50
- 2015 Riesling feinherb, Weingut Karp-Schreiber, Brauneberg/Mosel 9,90
- 2015 Waldrather Sonnenberg, Riesling feinherb, Weingut Heinrich Mertes, Waldrach/Mosel 8,50
- 2015 Brauneberger Juffer, Riesling feinherb, Weingut Martin Conrad-Brauneberger Hof, Brauneberg/Mosel 19,90
- 2015 Monzeler Kätzchen, Riesling feinherb, Weingut Ludger Veit, Osann-Monzel/Mosel 9,00
- 2015 Brauneberger Juffer, Riesling feinherb, Weingut J. Kranz-Junk, Brauneberg/Mosel 8,90
- 2015 Lieserer Rosenlay, Riesling feinherb, Weingut Thanisch, Lieser/Mosel 9,50
- 2015 Riesling feinherb, Weingut Römerhof, Traben-Trarbach/Mosel 9,50
- 2015 Riesling feinherb, Weingut Georg Jung, Undenheim/Rheinhesen 5,20
- 2015 Maximin Herrenberg, Riesling feinherb, Weingut Jung, Longuich/Mosel 12,80

Was mit einem Funken begann ... entwickelte sich zur Ikone.



### Der Unterschied heißt Gaggeneau.

30 Jahre lang haben wir diesen einen Backofen perfektioniert. Unser jüngstes Werk betont sein unverwechselbares Design mit einer Tür aus einem einzigen Stück Edelstahl: beeindruckende 90 cm breit und 3 mm stark. Sie eröffnet Ihnen eine ungeahnte Welt kulinarischer Möglichkeiten.

Dieses neu gestaltete, in Handarbeit geschaffene Kunstwerk ist Ausdruck unserer Werte, unseres Könnens und unseres Charakters. Wir haben ihm den Namen EB 333 gegeben – eine Hommage an 333 Jahre, in denen wir Metall verarbeiten. Und schon immer ging es um mehr als um einen Backofen: ein Versprechen, Meisterwerke zu erschaffen.

Informieren Sie sich unter [gaggeneau.com](http://gaggeneau.com).

**GAGGENAU**  
333 years in the making