



Die Wachau und der Wein – eine Liebesgeschichte, die Jahrhunderte zurückreicht

RIESLING

DIE SPITZENWEINE AUS DER
WACHAU UND VON DER MOSEL



Schier unendlich sind die Facetten, die der Riesling hervorbringt. Wie keine zweite Rebsorte zaubert er die Herkunft ins Glas. Er überzeugt als trockener Wein genauso wie als Süß- oder Schaumwein.

Von Romana Echensperger*



Die Mosel-Region ist die älteste Weinregion Deutschlands. Im Bild die Moselschleife bei Bremm.

* Romana Echensperger ist Master of Wine in Deutschland und schreibt und berät in Sachen Wein.

Die Aromatik ist ausdrucksstark, mit dem Duft nach Zitrusfrüchten und Steinobst über Exotik bis hin zu floralen Noten. Ge-reift können sie nach Earl Grey duften und manche entwickeln den für Riesling typischen Petrolton. Die frische Säure und die Mineralität verleihen den Weinen Rückgrat und sorgen für die legendäre Reifefähigkeit des Rieslings. All das fällt besonders intensiv aus, wenn die Reben auf kargen Böden stehen.

FLÜSSE PRÄGEN DIE LANDSCHAFT

Riesling-Freunde kommen deshalb an zwei Regionen nicht vorbei: das sind das Moselgebiet und die Wachau. Die Kulturlandschaften beider Weinbaugebiete wurden von Flüssen geformt. So schlängelt sich die Mosel wildromantisch durch das rheinische Schiefergebirge, während die Donau sich ihren Weg durch Urgestein gebahnt hat. Entstanden sind von kargen Böden geprägte Steilhänge, die dem Riesling alles abverlangen, aber eben auch für die natürliche Konzentration in den Weinen sorgen. „Wachauer Riesling ist so gut, weil er durchwegs in den richtigen Lagen steht“, erklärt Roman Horvath MW von der Domäne Wachau dazu. Ganze 80 Hektar der Domäne sind dem Riesling gewidmet. Damit ist sie der größte Riesling-Erzeuger Österreichs, und in Zukunft sollen es noch mehr werden. „Wir haben hier sehr gute

Erfahrungen mit Riesling auch in Zeiten des Klimawandels“, erklärt Roman Horvath MW dazu. Riesling kommt gut mit Trockenstress zurecht und behält trotzdem seine Typizität.

DIE LAGEN IM GLAS

Die trocken ausgebauten Rieslinge aus der Wachau mit ihrer verlässlichen Typizität sind ein Markterfolg. Man weiß, was man bekommt, wenn man eine Flasche Wachauer Riesling öffnet. Die frische Säure wird mühelos von Mineralität getragen. Differenzierung im Geschmack ergibt sich aus den Lagenunterschieden. Mit 155 Haupt- und Subrieden zeigt die Wachau eine einzigartige Vielfalt. Die Riede Kirnberg beispielsweise steht auf einem von Paragneis geprägten und von der Sonne verwöhnten Hochplateau. Nachts umspült kühle Luft aus dem Dunkelsteinerwald die Reben. So ergibt sich ein Spiel aus tiefer Würze, rassischer Säure und cremiger Textur. Die Lage Steinriegl wird hingegen vom Marmor im Untergrund geprägt. Die Rieslinge fallen in der Jugend straff, kühl sowie salzig aus und entwickeln mit der Reife ein würziges Bouquet. Überhaupt wird der geduldige Weingenießer mit einem facettenreichen Reifebouquet belohnt.

„Gereifter Riesling ist wunderbar, er schmeckt aber auch schon jung so gut“, erklärt Desiree Schröder, Sales Manage-

rin vom Weingut Dr. Loosen, und lacht. Das berühmte Weingut hat seinen Sitz in Bernkastel-Kues, im Zentrum der Region Mittelmosel. Zum Weingut gehören Spitzenlagen wie Wehlener Sonnenuhr oder Erdener Prälat, die teilweise mit über 80 Jahre alten Reben bestockt sind.

TROCKENER MOSELWEIN PROFITIERT VON DEN WARMEN JAHREN

Wer meint, dass die Mosel nur süße Weine hervorbringt, der irrt sich. Etwa ein Drittel der Weine wird heute trocken ausgebaut. Tendenz steigend. Besonders zu empfehlen sind die trockenen Weine aus den warmen Jahren 2018, 2019 und 2020, die dieser Kategorie noch einmal Schub gegeben haben. Gelungenes Beispiel ist das 2020er Große Gewächs aus der Wehlener Sonnenuhr vom Weingut Dr. Loosen. „Das ist für mich immer der feinste trockene Wein, den wir auf den Tisch stellen“, erzählt Desiree Schröder. Wer nach einer leichteren Variante sucht, sollte den Riesling „Satyriscus“ kosten – ein trockener Wein, der mit nur elf Prozent Alkohol auskommt und aus einem Seitental der Mosel stammt. Die kühle Lage erlaubt es, die Trauben lange hängen zu lassen, damit sie aromatisch ausreifen, aber nicht zu viel Zucker einlagern.

Natürlich bleibt der fruchtige Riesling eine Stärke der Moselregion, allen voran jener



Blick auf Cochem: Die Mosel schlängelt sich wildromantisch durch das rheinische Schiefergebirge.



Das Schloss Dürnstein in der Wachau wacht an der Donau, die sich ihren Weg durch Urgestein gebahnt hat: ein perfekter Untergrund für den Riesling-Anbau.

GUT ZU WISSEN

LAGERUNG:

Die besten Rieslinge profitieren von der Flaschenreife. Dafür lässt man die Flaschen am besten im Karton und sucht einen gleichmäßig kühlen und nicht zu trockenen Platz dafür. Wer keinen Keller hat, findet so einen Lagerplatz eventuell im Schlafzimmer, unter dem Bett oder im Kleiderschrank.

FOOD-PAIRING:

So vielfältig wie der Riesling sind die Möglichkeiten der Speisenbegleitung. Genial schmeckt trockener Riesling zu Räucherlachs mit Meerrettich. Bei fettreichen Speisen sorgt die frische Säure für einen willkommenen Kontrast. Fruchtbige Kabinett-Weine sind ideal als Aperitif oder begleiten zarte japanische Gerichte. Gereifte, trockene Lagen-Rieslinge begleiten auch kräftige Gerichte auf Basis von Geflügel, Kalb oder Schwein.



Die Wehrkirche in Weißenkirchen in der Wachau ist eine mittelalterliche Kirchenfestung.



Die Mosel prägt die Kulturlandschaft des gesamten Weinbaugebiets.



Anne J. Thysell,
geprüfte Weinakademikerin und INTERSPAR-Weinexpertin

MEINE EMPFEHLUNG

Die Ried Singerriedel ist eine der eindrucksvollsten und bekanntesten Lagen der Wachau. Sie befindet sich auf windgeschützten, steilen Terrassen im Osten und speichert die herbstliche Sonnenwärme bis in die späten Abendstunden. Dank des Bilderbuchherbstes mit viel Sonne tagsüber, wenig Niederschlag und kühlen Nächten konnten die Trauben perfekt ausreifen und bescherten einen großartigen Jahrgang 2021. Dies spiegelt sich im Geschmack des Rieslings wider – er verführt in der Nase mit kühler Eleganz, schönen Aromen von Weingartenpfirsich und Kräuternoten. Am Gaumen präsentiert er sich saftig und komplex, mit lebendiger Säure, Mineralik und langanhaltendem Finale.

Tipp: Der Wein besitzt großes Lagerpotenzial, daher gleich mit genug Flaschen dieses Topjahrgangs eindecken! Ein perfekter Speisen-Allrounder, etwa zu Fischcurry, Pilzrisotto oder klassischem Tafelspitz.

Domäne Wachau Riesling Wachau DAC Smaragd Ried Singerriedel 2021

0,75 l, Wachau
saftig & füllig

31⁹⁹

🏠 noch 8-10J
Nr. 2020004252722



95 von 100
falstaff
Punkte

NEU

mit dem Prädikat Kabinett. Es gibt keinen anderen Wein weltweit, der bei oft nur acht Prozent Alkoholgehalt eine vergleichbare Geschmacksfülle entwickelt und ebenso lange reifen kann. Solch leichtfüßigen Kabinett genießt man entweder als Aperitif oder als „Muntermacher“ nach einem langen Menü. Es ist das Spiel zwischen zarter Süße, straffer Säure, Mineralität und frischen Aromen, das Suchtpotenzial hat. Besonders gelun-

gene Beispiele sind die Kabinett-Weine vom Weingut der Witwe Thanisch, das ebenfalls in Bernkastel seinen Sitz hat.

EINFACH SCHÖN

Donau und Mosel prägen den Wein und die Landschaften von Wachau und Mosel – jeder Fluss auf seine Weise. Unglaublich schön sind beide Regionen, und auf jeden Fall einen Besuch wert.



WACHAU

1 Domäne Wachau Riesling Federspiel Ried Steinriegl Wachau DAC 2021

0,75 l, Wachau
frisch & blumig

🍷 Konzentrierter und intensiver Duft nach reifem Steinobst, dezente Anklänge von Rosmarin und Holunderblüten.

🍴 Ideal zu herbstlichen Salaten oder zu Fischvorspeisen wie Saiblingstatar.

12⁹⁹

🏠 noch 3-4J
Nr. 2020001055616

2 Josef Fischer Riesling Smaragd Kirnberg Wachau DAC 2020

0,75 l, Wachau, saftig & füllig

🍷 Tropischer Duft nach Ananas und Zuckermelone, unterlegt mit Pfirsichnoten und Zitronenschale. Am Gaumen saftig und frisch, freche Säure, salzig-mineralischer Abgang.

🍴 Perfekt zu einer Fischsuppe oder zur geräucherten Forelle.

19⁴⁹

🏠 noch 8J
Nr. 2020002367343

3 Frischengruber Riesling Smaragd Goldberg 2019

0,75 l, Wachau, saftig & füllig

🍷 Intensiver Duft nach gelber, reifer Tropenfrucht, unterlegt mit Blütenhonig und Orangenabrieb. Exotisch geht es am Gaumen weiter, auffallend frische Säure, bereits gut antrinkbar.

🍴 Vielseitig zur österreichischen Küche einsetzbar.

23⁴⁹

🏠 noch 15J
Nr. 2020002526764



MOSEL

4 Dr. Thanisch Bernkasteler Riesling Kabinett feinherb 2020

0,75 l, Deutschland, Mosel
lieblich

🍷 Herrlich fruchtiges Aromenspiel nach Birnen, Quitten und Karambole, unterlegt mit ätherischen Noten. Am Gaumen fein-herb, mineralisch und animierend.

🍴 Ideal zu pikanten Gemüse- oder leichten Fischgerichten.

14⁹⁹

🏠 noch 10J
Nr. 2020004224316

5 Karthäuserhof Riesling Kabinett Schieferkristall 2019

0,75 l, Deutschland, Pfalz
halbtrocken

🍷 In der Nase Stachelbeere, Rhabarber, etwas Kiwi und dunkle Schieferwürze. Schiefbrig auch im Geschmack, kühl und frisch, die Säure tänzelt am Gaumen und hallt lange nach.

🍴 Passt gut zu Fischgerichten.

18⁹⁹

🏠 noch 10J
Nr. 2020000520993

6 Dr. Loosen Riesling Alte Reben Wehlener Sonnenuhr GG 2020

0,75 l, Deutschland, Mosel
saftig & füllig

🍷 Vibrierende, charmante Nase nach weißem Pfirsich, Orangen und Gewürzen. Vielschichtig am Gaumen, mit tropischen Früchten.

🍴 Ein großartiger Wein zu gegrillten Edelfischen.

27⁹⁹

🏠 noch 12J
Nr. 2020003561245

