



Verdeckte Probe im 100-Punkte-System



Ida Didinger, Weingut Didinger, Mittelrhein



Raphael Reichardt, Restaurant „Tim Raue“, Berlin (2 Sterne)



Barbara Philipp, Schauspielerin



Christian Dautel, Weingut Dautel, Württemberg



Julian Huber, Weingut Bernhard Huber, Baden



Friedrich Keller, Weingut Franz Keller, Baden



Aurelia Hamm, Weingut Hamm, Rheingau



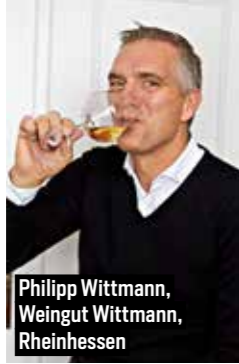
Franz Wehrheim, Weingut Dr. Wehrheim, Pfalz

Botschafter des allerbesten Geschmacks

Zum 12. Mal lud FOCUS zum großen **Weintest** ein. Zum Finale traf sich die Jury in „Frühsamers Restaurant“ in Berlin. Diesmal prämierten die Experten – darunter ein Minister – 60 Spitzenweine und Schaumweine in sechs Kategorien



Maria Rehmann, „Vinculture“, Berlin



Philipp Wittmann, Weingut Wittmann, Rheinhessen



Beate Schindler, FOCUS-Weintest



Nancy Großmann, Restaurant „Rutz“, Berlin (3 Sterne)



Illustre Jurorenrunde in „Frühsamers Restaurant“



Master of Wine Konstantin Baum, Baden-Baden

TEXT VON **BEATE SCHINDLER**

FOTOS VON **JÉRÔME DEPIERRE** UND **ANNA-LENA ZINTEL**



Legendäre Verkostungs-Location beim Tennisclub Grunewald



Bärbel Ring, Restaurant „Söl'ring Hof“, Insel Sylt (2 Sterne)



Bundesminister Volker Wissing und FOCUS-Chefredakteur Robert Schneider (r.)



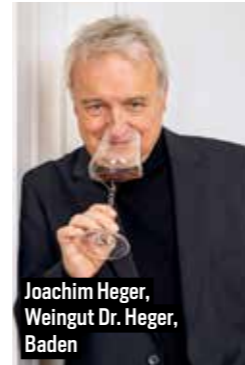
Jens Pietzonka, Weinbar „Weinzentrale“, Dresden



Gerhard Retter, „Cordo“, Berlin (1 Stern) und Cornelia Bovensiepen, München



Andrea Wirsching, Weingut Hans Wirsching, Franken



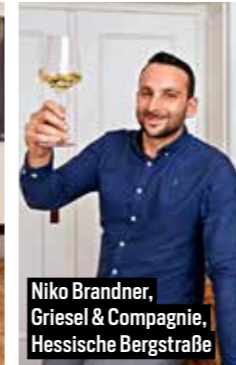
Joachim Heger, Weingut Dr. Heger, Baden



Katja Reinecker, Privat-Sektellerei Reinecker, Baden



Meike Näkel, Weingut Meyer-Näkel, Ahr



Niko Brandner, Griesel & Compagnie, Hessische Bergstraße



Sonja und Peter Frühsamer, Sterne-Restaurant „Frühsamers“



Kompetent
Im Sterne-Restaurant der Frühsamers trafen sich die Burgunder-Experten Konstantin Baum, Meike Näkel und Philipp Wittmann



Konzentriert
Jurymitglied Julian Huber aus dem Breisgau

Großes Finale in Berlin-Schmargendorf



Konzept
Bis in den Abend hinein testeten Top-Experten die Spitzenprodukte aus allen deutschen Anbaugebieten



Kenner
Verkehrsminister Wissing ist gebürtiger Pfälzer – und kennt sich entsprechend gut mit Weinen aus

Spitze
TV-Sommelière Natalie Lump und Winzer Clemens Rosenkranz

Über 600 Winzer schickten ihre Produkte zum Test ein

Der Nebel lag noch über den Tennisplätzen im Berliner Grunewald, als sich vorige Woche eine exklusive Runde zum Wettbewerb traf. Doch es ging diesmal nicht um ein Match auf rotem Sand, sondern um eine Challenge ganz anderer Art. In der edlen Vereinsgaststätte inmitten des Geländes hatte Gastgeber Peter Frühsammer eine lange Tafel mit eleganten Gläsern eingedeckt. Gekürt wurden die besten Weine Deutschlands.

Zum 12. Mallud FOCUS, unterstützt vom Deutschen Weininstitut, zum großen Weintest ein. Über 600 Weinbaubetriebe aus allen deutschen Anbaugebieten hatten ihre Produkte eingeschickt. Die Regeln waren streng: Verkostet wurde während des gesamten dreistufigen Verfahrens „blind“. Die Juroren wussten nicht, von welchen Winzern die Weine stammten.

Auf der Suche nach den besten Kandidaten waren Anfang November bereits 50 Verkoster in Ingelheim (Rheinland-Pfalz) in den Wettbewerb gestartet. In Vor- und Zwischenrunden hatten Experten vom Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP), dem Verband traditioneller Sektmacher, dem Verein Vinissima sowie Profis aus Spitzengastronomie und Handel die Weine und Schaumweine bewertet. Die jeweils zwölf besten Produkte der insgesamt sechs Kategorien schafften es ins Finale in Berlin.

„Weiße Burgunder bis 10 Euro“ hieß es zum Auftakt in „Frühsamers Restaurant“, gefragt war das optimale Preis-Genuss-Verhältnis. Sommelier Jens Pietzonka freute sich über die Finalisten. „Das sind Weine, die mit ihrer Frische, ihrer Würze und wohl dosierten Säure auch Speisen wunderbar begleiten.“ Der Dresdener, der in seiner „Weinzentrale“ zu 80 Prozent deutsche Gewächse verkauft, tippte richtig und machte gleich in der ersten Runde den späteren Gewinner aus: ein 2021er vom Weingut Margarethenhof aus Forst in der Pfalz.

Perlend und prickelnd – darauf freute sich besonders Nancy Großmann, Chef-Sommelière im „Rutz“, mit drei Michelin-Sternen das beste Restaurant Berlins. In keiner anderen Lokalität dieser Spitzenklasse wird so viel deutscher Sekt aus- geschickt wie bei ihr: „Diese Tradi- ▶

Weißer Burgunder trocken, bis 10 Euro

- 1 2021 Weißer Burgunder „Kernstück“, Weingut Margarethenhof, Forst/Pfalz 8,20 Euro
- 2 2021 Weißer Burgunder „Mit Freunden“, Weingut Closheim, Langenlonsheim/Nahe 8,80 Euro
- 3 2021 Weißer Burgunder, VDP Gutswein, VDP-Wein- und Sektgut F. B. Schönleber, Oestrich-Winkel/Rheingau 8,50 Euro
- 4 2021 Weißer Burgunder, VDP-Weingut Kruger-Rumpf, Münster-Sarmsheim/Nahe 9,50 Euro
- 5 2021 Sulzfelder Cyriakusberg Weißer Burgunder, Weingut Brennfeck, Sulzfeld/Franken 9,90 Euro
- 6 2021 Weißer Burgunder, Weingut Kühborth & Sinn, Neustadt/Pfalz 7,30 Euro
- 7 2020 Auggener Schäf Weißer Burgunder, Winzere Keller Auggener Schäf eG, Auggen/Baden 8,20 Euro
- 8 2021 Weißer Burgunder, Weingut Lucashof, Forst/Pfalz 8,80 Euro
- 9 2021 Duttweiler Kalkberg Weißer Burgunder, Bio-Weingut Mohr-Gutting, Neustadt-Duttweiler/Pfalz 8,00 Euro
- 10 2021 Weißer Burgunder, Weingut Gebrüder Kauer, Windesheim/Nahe 8,20 Euro

*für Endverbraucher pro Flasche

Spätburgunder trocken, ab 15 Euro

- 1 2019 Herxheimer Himmelreich Spätburgunder,** Weingut Krebs, Freinsheim/Pfalz 46,00 Euro
- 1 2020 Sausenheimer Honigsack Spätburgunder,** Weingut Karl-Heinz Gaul, Grünstadt-Sausenheim/Pfalz 32,00 Euro
- 3 2019 Dernauer Pfarrwingert Spätburgunder, VDP Großes Gewächs, VDP-Weingut Meyer-Näkel, Dernau/Ahr 54,00 Euro
- 4 2020 Spätburgunder, Weingut Christian Bamberger, Bad Sobernheim/Nahe 20,00 Euro
- 5 2019 Kenzinger Roter Berg Spätburgunder,** Weingut Fritz Waßmer, Bad Krozingen/Baden 78,00 Euro
- 5 2020 Hainfelder Kirchenstück Spätburgunder,** Weingut Bernhard Koch, Hainfeld/Pfalz 19,80 Euro
- 7 2020 Achkarrer Schlossberg Spätburgunder, VDP Große Lage, VDP-Weingut Michel, Achkarren/Baden 52,00 Euro
- 8 2020 Köndringer Alte Burg Spätburgunder VDP Großes Gewächs, VDP-Weingut Bernhard Huber, Malterdingen/Baden 63,00 Euro
- 9 2018 Oppenheimer Herrenberg Spätburgunder, Weingut Eckehart Gröhl, Weinsheim/Rheinhesen 19,00 Euro
- 10 2020 Spätburgunder „Premium“,** Weingut Hahn Pahlke, Battenberg/Pfalz 18,50 Euro
- 10 2020 Ungstein Spätburgunder,** VDP-Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim/Pfalz 25,00 Euro

*für Endverbraucher pro Flasche

Chardonnay trocken, ab 15 Euro

- 1 2020 Chardonnay, VDP-Weingut Dautel, Bönnigheim/Württemberg 29,50 Euro
- 2 2020 Untertürkheimer Gips Chardonnay, VDP Erstes Gewächs (Magnum-FI.) VDP-Weingut Aldinger, Fellbach/Württemberg 86,00 Euro
- 3 2021 Chardonnay, Weingut Spiess, Bechtheim/Rheinhesen 28,00 Euro
- 4 2021 Hainfelder Letten Chardonnay, Weingut Gerhard Klein, Hainfeld/Pfalz 18,00 Euro
- 5 2019 Chardonnay „Réserve“, Weingut Riffel, Bingen/Rheinhesen 27,00 Euro
- 6 2021 Mühlhofen Chardonnay „Grand Réserve“, Weingut Bietighöfer, Mühlhofen/Pfalz 20,00 Euro
- 7 2020 Laufener Weingarten Chardonnay, VDP Großes Gewächs, VDP-Weingut Schlumberger-Bernhart, Sulzburg/Baden 28,00 Euro
- 8 2020 Burrweiler Schlossgarten Chardonnay, VDP Erste Lage, VDP-Weingut Herbert Meßmer, Burrweiler/Pfalz 18,00 Euro
- 9 2020 Ihringer Winklerberg, VDP Erste Lage, VDP-Weingut Dr. Heger, Ihringen/Baden 23,80 Euro
- 10 2021 Chardonnay VDP-Weingut Schloss Westerhaus, Ingelheim/Rheinhesen 20,00 Euro

Internationale rote Reben trocken

- 1 2019 Laubenheimer Syrah, Weingut Stenner, Mainz/Rheinhesen 13,50 Euro
- 2 2020 Syrah, Weingut Dambach, Bad Dürkheim/Pfalz 28,00 Euro
- 3 2017 Syrah, VDP-Weingut Knipser, Laumersheim/Pfalz 40,00 Euro
- 4 2019 Syrah, VDP-Weingut Herzog von Württemberg, Ludwigsburg/Württemberg 20,00 Euro
- 5 2018 Untertürkheimer Altenberg Cabernet Franc, Weinmanufaktur Untertürkheim, Stuttgart/Württemberg 19,90 Euro
- 6 2019 Cabernet Sauvignon, H.A.D.E.S., VDP-Weingut Jürgen Ellwanger, Winterbach/Württemberg 40,00 Euro
- 7 2020 Cabernet Franc, Weingut Darting, Bad Dürkheim/Pfalz 11,00 Euro
- 8 2018 Cabernet Sauvignon, Weingut Alfons Ziegler, St. Martin/Pfalz 16,50 Euro
- 9 2018 Cabernet Sauvignon, Wein- & Sektgut Corbet, Neustadt-Diedesfeld/Pfalz 21,00 Euro
- 10 2018 Cabernet Franc, Weingut Neiss, Kindenheim/Pfalz 29,90 Euro

*für Endverbraucher pro Flasche
**wegen identischer Punktzahl gleiche Platzierung



Strenge Prüfung
In Wasems Kloster Engelthal in Ingelheim nahm auch Christiane Grafe, (Wein Wolf) an der Blindverkostung teil

Vor- und Zwischenrunden in Ingelheim



Schaumwein-Fans
Ronja Morgenstern („Prunier Cologne“, Köln). Weinbau-Professor Gergely Szolnoki aus Geisenheim (l.) und Sebastian Boucher (3-Sterne-Restaurant „Waldhotel Sonnora“)

Spezialisten
Hauke Hellbach, 2-Sterne-Restaurant „Alexander Herrmann by Tobias Bätz“ sowie Christina Hilker (Sommelier-Consult, l.) mit Winzerin Yvonne Männer

tion haben wir über Jahre aufgebaut“, erklärte Großmann, „wo gibt es eine bessere Gelegenheit als in der Hauptstadt, High-End-Schaumweine aus heimischen Regionen zu präsentieren?“. Champagner würde da keiner vermissen.

Beim FOCUS-Test waren dieses Jahr erneut zwei Schaumwein-Kategorien ausgeschrieben. Hergestellt aus Burgunderreben und klassisch in der Flasche vergoren, wird das Getränk besonders oft mit der Konkurrenz aus Frankreich verglichen. Finale-Juror Niko Brandner von der Hessischen Bergstraße durfte in dieser Gruppe nicht mitbewerten, da sein eigenes Erzeugnis im Finale stand. So sollte es übrigens im Laufe des Nachmittags noch einigen seiner Kollegen gehen. Riesig dann die Freude Brandners, als das Resultat aufgedeckt wurde: Seine Sektmanufaktur Griesel & Compagnie setzte sich in einer top besetzten Finalrunde durch und gewann mit einer traumhaften Cuvée aus Pinot Blanc und Chardonnay.

Deutsche Konkurrenz zu Champagner

Großes Potenzial für den Rieslingsekt sieht Bärbel Ring, 2-Sterne-Chefsommelière im „Söl'ring Hof“ auf der Insel Sylt: „Unsere Rieslingtraube ist weltweit einmalig, auch beim Sekt sollte sie strahlen.“ Zu viel Holz und überlange Hefelagerung sei nicht ihre Sache. Souverän setzte sich in dieser Kategorie der Rheingau durch: Mit einem herausragenden 2016er „Hattenheimer Schützenhaus“ belegte das Wein- und Sektgut Barth den ersten Platz.

Syrah, Cabernet Sauvignon oder Cabernet Franc – solche internationalen Reben kennen die meisten Genießer hauptsächlich aus dem Ausland. Als in den 1990er Jahren einige Pioniere in Baden, Pfalz oder Württemberg auf Versuchsfeldern damit experimentierten, war es kaum vorstellbar, dass diese Sorten hierzulande solche Relevanz erlangen. Grund ist der Klimawandel: In den heißen Sommern können die Trauben nun ausreichend reifen, und die Anbauflächen werden größer (derzeit insgesamt 1600 Hektar). Beim Wettbewerb feierte die Kategorie Premiere – und die Verkoster waren höchst beeindruckt. Raphael Reichardt, Head Sommelier im Berliner 2-Sterne-Restaurant „Tim Raue“, sieht in solchen Weintypen eine riesige Chance: Weil man sie auf der ganzen Welt ken-

ne, seien sie ideal, „um besonders bei ausländischen Gästen Interesse für die deutsche Winzerkunst zu wecken“. Auf Treppchen punktete die Jury drei tiefrote Syrah-Weine. Erster wurde überragend das Weingut Stenner aus Mainz.

Zum Lieblingstermin der Woche wurde die FOCUS-Probe für einen Bundesminister. Volker Wissing, Ressortchef für Digitales und Verkehr, nahm ab der Chardonnay-Runde am Verkostungstisch Platz. Wissing war bis 2021 Weinbauminister in Rheinland-Pfalz. Für seine entsprechenden Fachkenntnisse ist er im Berliner Regierungsviertel bekannt. „Für mich ist es selbstverständlich, in der Hauptstadt für dieses große Kulturgut und die deutschen Winzer zu werben – und zu passenden Anlässen auch einmal eine

Kostprobe auszuschenken“, erzählte er. Als die Titelaspiranten in die Gläser flossen, wurde es leise. Andächtig wurde degustiert und notiert. Master of Wine Konstantin Baum schwärmte schließlich von der „unglaublichen Entwicklung“, die der Chardonnay in den vergangenen Jahren erlebt habe: „Solche großen Weine werden auch im Keller gemacht.“ Jedes Jahr Erfahrung zählt. Die Holzaromatik, die Hefen – hier kommt es auf das Gespür des Weinmachers an. Jubeln konnte am Ende Württemberg. Jurymitglied Christian Dautel und sein Weingut aus Bönnigheim hatten die Nase vorn, dicht gefolgt vom Weingut Aldinger aus Fellbach.

Höhepunkt des Nachmittags: der Spätburgunder Rotwein. Kein anderer Wein verrät so viel über seine Herkunft wie er. Lehm, Löss und kalkreiche Böden im Südwesten, skelettartig und voller Schiefergestein an der Ahr: In der Schlussrunde standen Vertreter aus sechs verschiedenen Anbaugebieten zur Verkostung bereit und erzählten den Juroren ihre Geschichte.

„Pinot ist etwas für Fortgeschrittene“, weiß Gerhard Retter vom Berliner Sternelokal „Cordo“ – weil er so unterschiedlich daherkommt und gesegnet ist mit schier unendlichem Reifepotenzial. Punktgleich schafften es in der Königsdisziplin gleich zwei ausgewiesene Profis auf Platz eins: Das Weingut Krebs aus Freinsheim (bereits Gewinner 2018) und das Weingut Karl-Heinz Gaul aus Grünstadt-Sausenheim. Glückwunsch an die Pfalz!

»Für mich ist es selbstverständlich, in der Hauptstadt für die deutschen Winzer zu werben«

Volker Wissing



Rieslingsekt brut oder extra brut*



- 1 **2016 Hattenheimer Schützenhaus Riesling** brut nature, VDP-Wein- und Sektgut Barth, Hattenheim/Rheingau 39,00 Euro
- 2 **2020 Roter Riesling** brut, VDP-Weingut Becker, Mainz/Rheinhesen 12,50 Euro
- 3 **2014 Winkeler Hasensprung Riesling** brut nature, VDP-Weingut Familie Allendorf, Oestrich-Winkel/Rheingau 36,50 Euro
- 4 **2020 Zeller Nußberg Riesling** brut nature, Weingut und Sektmanufaktur Stephan Fischer, Zell/Mosel 10,00 Euro
- 5 **2018 Riesling** extra brut, Weingut Kassner-Simon, Freinsheim/Pfalz 13,40 Euro
- 6 **2018 Erbacher Marcobrunn Riesling** brut, Sektmanufaktur Schloss Vaux Eltville/Rheingau 42,00 Euro
- 7 **2019 Riesling Crémant** extra brut, St. Laurentius Sekt, Leiw/Mosel 13,00 Euro
- 8 **2020 Riesling** brut, Sektkellerei J. Oppmann, Würzburg/Franken 15,70 Euro
- 9 **Riesling** extra brut, Weingut Arns, Reil/Mosel 13,00 Euro
- 10 **Riesling** brut, Sekthaus Carl Graeger, Bingen/Rheinhesen 8,99 Euro

* Traditionelle Flaschengärung, Preis für Endverbraucher pro Flasche

Sekt aus Burgundersorten brut oder extra brut*

- 1 **2019 Weißburgunder und Chardonnay „Tradition“** brut, Griesel & Compagnie, Bensheim/Hessische Bergstraße 17,70 Euro
- 2 **2015 Esslinger Neckarhalde Chardonnay und Spätburgunder, Grand Cuvée** extra brut, Weingut Kusterer, Esslingen/Württemberg 24,00 Euro
- 3 **2018 Chardonnay „Mythos“** brut nature, Weingut Singer-Fischer, Ingelheim/Rheinhesen 27,50 Euro
- 4 **2020 Chardonnay und Spätburgunder** brut nature, Weingut Fogt, Badenheim/Rheinhesen 18,00 Euro
- 5 **2016 Chardonnay Grand Cuvée** brut nature, VDP-Weingut Franz Keller, Oberbergen/Baden 35,00 Euro
- 6 **Weißburgunder und Chardonnay** brut, VDP-Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim/Pfalz 16,90 Euro
- 7 **2015 Chardonnay** brut nature, Weingut Braunewell, Essenheim/Rheinhesen 37,50 Euro
- 8 **2020 Weißburgunder und Chardonnay, Grand Cuvée „Blanc de Blancs“** brut, Weingut Thorsten Krieger, Rhodt/Pfalz 17,00 Euro
- 9 **2018 Spätburgunder „Pinot Rosé“** brut, Weingut Gerhard Aenis, Binzen/Baden 11,50 Euro
- 10 **2016 Weißburgunder „Privé Crémant“** brut nature, Wein- und Sektgut Wilhelmshof, Siebeldingen/Pfalz 26,00 Euro

* Traditionelle Flaschengärung, Preis für Endverbraucher pro Flasche