



Hier spielt nur die erste Liga

Sommelière **Christina Fischer** betreibt das Restaurant „Fischers Weingenuss & Tafelfreuden“ in Köln

Große Gewächse sind die Aristokraten unter den Weinen: von edler Herkunft und sehr elegant. Aber sie haben ihren Preis

Wenn Winzer über Große Gewächse sprechen, verstehen sie darunter nicht etwa riesige Flaschen, sondern elegante und tiefgründige Spitzenweine. Wer noch vor wenigen Jahren im Restaurant nach solchen Tropfen fragte, bekam meist einen Grand Cru aus Frankreich serviert. Heute empfehlen Sommeliers Top-Weine aus heimischen Anbaugebieten. Die deutschen Großen Gewächse werden nach strengsten Kriterien erzeugt. Sie bilden die Spitze einer dreistufigen Qualitätspyramide und stammen aus parzellengenau eingegrenzten „Ersten Lagen“, in denen optimale Wachstumsbedingungen herrschen. Wie beim französischen Grand Cru gelten geografische Herkunft und Lage als zentrales Unterscheidungsmerkmal. Nur wenige Rebsorten sind zugelassen: je nach Anbaugebiet Riesling, Weiß- und Grauburgunder, Silvaner, Lemberger und Spätburgunder. Vermarktet werden dürfen Große Gewächse frühestens ein Jahr nach der Ernte, Premiere ist der 1. September. So wurden gerade die 2008er Großen Gewächse präsentiert. Witterungsbedingt gestaltete sich der Jahrgang 2008 für die Winzer schwierig. Die etablierten Betriebe brillierten erneut, doch sorgte der Jahrgangscharakter für interessante Verlagerungen zwischen den Anbaugebieten. Pauschal gilt: Die südlichen Anbaugebiete hatten die Nase vorn. Die teilweise recht hohen

Säurewerte gaben den sonst opulenteren Weinen eine lebhaft Frische. Umgekehrt kam es bei den nördlichen Gebieten eher zu süßsaurigen Tendenzen und damit zu Qualitätsschwankungen. ●

CHRISTINA FISCHERS FAVORITEN:

- Mauerberg „Das goldene Loch“ Riesling GG, Schloss Neuweier, Baden, www.weingut-schloss-neuweier.de, 19,50 Euro.
- Lämmle Riesling GG, Aldinger, Württemberg, www.weingut-aldinger.de, 25,23 Euro.
- Morstein Riesling GG, Wittmann, Rheinhessen, www.wittmannweingut.com, 28 Euro.
- Heerkretz Riesling GG, Wagner-Stempel, Rheinhessen, www.wagnerstempel.de, 28 Euro.
- Kastanienbusch Riesling GG, Oekonomierat Rebholz, Pfalz, www.oekonomierat-rebholz.com, 32 Euro.
- Idig Riesling GG, Christmann, Pfalz, www.weingut-christmann.de, 32 Euro.
- Hölle Riesling Erstes Gewächs, Künstler, Rheingau, www.weingut-kuenstler.de, 24,90 Euro.
- Hermannshöhle Riesling GG, Dönnhoff, Nahe, www.doennhoff.com, 32 Euro.
- Marienburg Rothenpfad Riesling GG, Clemens Busch, Mosel, www.clemens-busch.de, 22 Euro.
- Lump Silvaner GG, Horst Sauer, Randersacker, www.weingut-horst-sauer.de, 17,50 Euro.