



### **«Mosel? Oh, Mosel... Na, dann viel Glück!»**

So oder ähnlich klingt es vielfach, wenn man Bekannten und Freunden erzählt, dass man eine Weinreise an die Mosel macht. Zuerst das Verständigungsproblem und dann das leichte Aufflackern der Nervenenden in der Magengegend. Sogar Weinkenner und –liebhaber hatten kurz vor der Reise nur einen mitleidigen Blick übrig. Dabei ist die Mosel und ihre Weine wohl etwas vom Grössten was sich Neulingen, Fans, Kennern oder Weinpäpsten offenbaren kann. Langlebig ist der Wein, wie die Stöcke an denen er wächst. Aus einer einzigen Traubensorte wird er gekeltert und doch in unzähligen Interpretationen präsentiert. Von Ananas bis Zitrone deckt er fast alle Düfte und Geschmäcker ab. Nie kommt Langeweile auf. Doch dazu später mehr.

### **Einfach multidimensional**

Auf den ersten Blick könnte man meinen, die Moselwinzer sind faul oder so verliebt in ihre ruhmreiche Geschichte, dass sie nie daran etwas ändern wollten. Ja, die besten Rieslinge der Mosel waren einst die gefragtesten und teuersten Weine der Welt. Exquisiter und teurer als die Premier Crus von Bordeaux. Ja, die Traubensorte ist Riesling, Riesling, Riesling. Alles andere ist nicht mal Nebensache. Aber: Kann man in dieser Eindimensionalität wahre Freude in flüssiger und goldiger Form erschaffen? Man kann. Und wie!

Schaut man sich die Karte der Weinregion „Mosel“ (ehemals Mosel-Saar-Ruwer) an, stellt man schnell fest, dass sich diese in drei geografische Untergebiete aufteilt: Unter-, Mittel- und Ober-Mosel. Zudem in die beiden Zuflüsse Saar und Ruwer. Im Detail offenbart sich einem ein Flickenteppich von verschiedenen Doktoren, Apotheken, Tröpfchen und Treppchen als Einzel- oder Grosslagen. Kein leichtes Unterfangen also – bereits auf dieser Stufe. Doch damit nicht genug! Alle neun verkosteten Weingüter stellen drei verschiedene Weinstile her: trocken, feinherb und edelsüss. Ein einzelner Rebstock kann im Extremfall und je nach Wetterlage in einem einzigen Jahr alle Stile bedienen. Verrückt. Der Reifegrad als Unterscheidungsmerkmal bestimmt während der Erntezeit darüber was als Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese (TBA) oder Eiswein verarbeitet wird und uns erfreuen darf. Damit ergibt sich eine unbeschreibliche Vielfalt, welche sich in feinen oder ausgeprägten Nuancen des Geschmacks- und Geruchsspektrums widerspiegelt. Im Gegensatz zum Burgund, wo sich die Toplagen in den mittleren Abschnitten der sanften Hügellzüge befinden, liegen die besten Voraussetzungen an der Mosel im unteren Talbodenbereich und nahe am Wasser. Hauptbodenbestandteil ist der Schiefer, der allen Weinen ihre unglaubliche tänzerische Frische und Mineralität liefert. Zu erwähnen ist noch, dass es nicht unwesentlich ist, ob eine Rebe in Rot-, Blau- oder Grauschiefer wurzelt. Die Dimensionen des Moselweins sind also mannigfaltig. Wo anfangen?

### **Die saure Sau und das Goldtröpfchen**

Unter den genannten Voraussetzungen könnte man meinen, dass es keine ökonomisch getriebenen Spezialisten unter den Winzern an der Mosel geben darf. Per Definition sollten sie eigentlich – je nach individueller Ausrichtung ihrer Steillagen – dem Wetter ausgeliefert sein. Entweder haben viele die Möglichkeit, in einem Jahr das Maximum aus den Beeren zu holen und wirtschaftlich ertragsreiche TBA's zu produzieren, oder praktisch alle liefern die gleiche mässige Qualität. Dies ist mitnichten der Fall. Winzer wie Egon Müller (an der Saar – kein Empfang, kein Kontakt) und Daniel Vollenweider (Traben – ein Schweizer!) schaffen es offenbar durch Spezialisierung in praktisch jedem Jahr hervorragende Qualität zu ernten und die sündhaft teuren TBA's zu produzieren. Tröpfchen dieser Art können gut und gern mehrere Hundert Euro kosten und lassen einen beim Genuss an Elfen und Fabelwesen glauben. Der genossenen Menge zuträglich ist zudem, dass der Alkoholgehalt mit 5 – 6 Volumenprozent äusserst vernachlässigbar und feingliedrig ausfällt. Ein Bier aus Tschechien hat manchmal mehr Alkohol. Doch bei der Degustation der Essenzen vermisst man nichts. Die Süssweine von Markus Molitor, J.J. Prüm, Martin Müllen oder Reinhold Haart – um nur ein paar Beispiele zu nennen – sind Schmeichler die in ihrer Jugend zwar stark an flüssige und überreife Honigmelone erinnern, aber nie plump oder klebrig daherkommen. Sie sind wahre Aristokraten im Gewand einer Prinzessin. Spätlesen und Auslesen im Bereich der edelsüssen Gewächse weisen vielfach wunderschöne Noten nach Aprikosen, Pfirsich, Honigmelonen oder Litschi auf. Halbsüsse, also feinherbe Weine, fanden in der Degustationsrunde die meisten Liebhaber. Frische, gepaart mit wunderbarem Säurespiel, verleiht den mit ebenfalls tiefen Alkoholwerten (7 – 9% Vol.) gesegneten Tänzern eine Subtilität und Power, die man sonst nirgends findet. Das wohl schwierigste Segment waren in unserer Gruppe die trockenen Vertreter der Mosel. Manchmal so extrem ausgebaut, dass einem die kirgisische Steppe wie der üppige Garten Eden und eine frisch aus dem Kühlschrank getrunkene Cola geradezu säurearm vorkommt. Aber auch hier – der wahre Schatz des Moselterroirs liegt in der Lagerfähigkeit und der Mineralität ihrer Weine. Ein knochentrockener 1992er Riesling von Martin Müllen entpuppt sich im Jahre 2015 als unglaubliche Granate, die im wahrsten Sinne des Wortes die Geschmacksknospen in bisher unbekannte Territorien katapultiert. Verwunderte Blicke trafen sich manchmal: Ist das normal? Kann dieser Geschmack natürlichen Ursprungs sein? Tja, die Mosel macht's.

### **Das Süfferli und der Metzger**

Wild wird geraten, zu welchem Essen Rieslinge bloss passen könnten. Zu Spargel? Gut, der war einfach. Zu einfachem Fingerfood an einem Sommerapéro? Könnte auch passen. Zu Käse oder Dessert? Sicherlich einen Versuch wert – aber nicht einfach. Als Essigersatz für den Salat? Der war gemein! Die Ideen für den Konsum enden relativ bald oder führen ad absurdum. Die besuchten Winzer gaben uns Genusstipps auf die wir beim besten Willen nicht gekommen wären. Mehrmals kam der Vorschlag Rieslinge zu einem BBQ oder allgemein deftige Fleischgerichte vom Grill zu geniessen. Unglaubliches Staunen in der Runde. Natürlich Desserts, Foie gras oder edler Käse. Oft fiel als Vorschlag auch das Genussfläschchen nach getaner Arbeit. Es braucht also nicht viel. Sie sind trinkig und machen unheimlich Spass ob mit Essen genossen oder einfach für sich.

### **Die ehrwürdige Baronin und der Macan**

Liebhabern von Rotweinen kommen die Tränen. Die Mosel ist ein Meer aus Weisswein. Der Boden, das Klima, die Beschaffung des Untergrunds und die Geschichte (ja ja die Geschichte) lehrte offenbar die Winzer, dass die Mosel Rieslingland ist. Punkt. Doch zum Glück gibt es Ausnahmen. Moderne Winzer wie Markus Molitor lassen sich weder von der Historie noch von Konkurrenten oder von Hochbrücken in ihrer Entscheidungsfindung beeinflussen. Sie gehen ihren Weg. Weingut Molitor ist der Porsche Macan unter den besuchten Gütern. Von modernem Schliff, eine grosse Hingabe ausstrahlend und doch der Herkunft verbunden. Es gibt wohl keinen grossartigeren Rotweine an der Mosel zu trinken als die Pinots Noir von Markus Molitor. Sie strahlen die kühle burgundische Ruhe

(Volnay!) aus, die selbst vielen Burgundern heutzutage abgeht. Sie sind edel, tief und mineralisch zugleich. Wenn sie so schön sind, stellt sich gezwungenermassen die Frage, was der Grund dafür ist, dass es nur sehr wenige davon gibt. Pinot Noir braucht bekanntermassen als Diva des Weinbaus entsprechende Böden und viel Pflege. An der Mosel kommen für die Traubensorte nur die allerbesten Riesling-Lagen in Frage. Es ist also nicht verwunderlich, dass das Risiko gemieden wird, für einen durchschnittlichen Pinot Noir einen Top-Riesling zu opfern. Markus Molitor macht es. Er macht es so gut, dass man sich dabei auch von anderen Winzern mehr Mut wünscht.

Generell unterscheiden sich die Weingüter am Tatzelwurm Mosel stark voneinander. Da ist der kleine Familienbetrieb, der Rieslinge für € 6 verkauft. Nicht viel weiter weg ein Vorzeigeunternehmen, der einer Mediengrösse gehört und bis in die hinterste Hecke zurechtgemacht ist (Othegraven). Wiederum andere Betriebe wie J.J. Prüm leben förmlich in und mit der Historie. Als Degustationstruppe wähnt man sich von einer Aristokratin mit 1 000 jähriger Geschichte in den Mythos Mosel eingeführt.

### **Für mich, für Dich, für die lieben Kinder**

Den Moselweinen ist eigen, dass sie unendlich lange gelagert werden können. Doch auch offen halten sie sich über Wochen, wenn nicht sogar Monate frisch. Bei Martin Müllen wurden trockene wie auch süsse Weine degustiert, die im ersten Quartal 2015 (!) geöffnet wurden. Ohne Fehlnoten oder Frischeverlust kommen sie daher. Aktuell erworbene Tropfen lassen sich oft Jahrzehnte im Keller vergessen. Seniorenweinen – also über 20 jährige Kaliber – in allen drei Stilen ist eigen, dass sie diese unnachahmliche Note nach Petrol entwickeln. Im Verkostungsteam gab es nicht wenige, die diesen Ton als Gummi oder warme und nasse Steine bzw. Asphalt beschrieben. Ein trockener Kabinett 1992 von Martin Müllen versetzte uns mit seiner runden und frischen Strahlkraft regelrecht in Verückung. Keine Spur von grober Säure, die er wohl in der Jugend aufwies.

### **Der Automechaniker und der Diamant**

Weinkenner sagen scherzhaft, dass man, um das Burgund zu verstehen, mehrere Leben haben müsste. Für die Mosel ist dies mindestens auch wahr. Denkt man über die Mosel und ihre Weine bei einem Glas Reinhold Haart Spätlese Goldtröpfchen 2007 nach, kommt man zwangsläufig zum Schluss, dass das Gebiet in seiner Eigenart die Perversion des Weinbaus darstellt. Eine einzige Traubensorte, diese unglaubliche Komplexität und Vielfalt, gepaart mit diesem wahnsinnigen Potenzial machen das Gebiet so einzigartig und liebenswürdig. Stellt man dem andere auf eine Traubensorte fokussierte Weingebiete wie Pomerol oder die Maremma gegenüber, stolpert man automatisch über deren Plump- und Einfachheit. Denkt man andersherum an die Komplexität aus Traubensorten im Bordeaux, Chianti oder Chateau-Neuf offenbart sich einem, dass die Winzer dort wie Automechaniker wirken. Sie setzen Komponenten zusammen in der Hoffnung, dass das Schlussresultat stimmig ist und rund läuft. Nicht so die Mosel. Die Weine kommen aus einem Guss. Sie werden geschliffen, sind fokussiert jedoch vielfältig und decken alle Bedürfnisse eines Weinliebhabers ab. Sie verführen und erobern Dich spätestens im Alter. «Mosel...oh, Mosel...welch ein Glück!»

**Text by weinfanatic 2015**

**Anhänge**

Besuchte Weingüter	Top Choice	Punkte
<b>Dr. Wagner</b> (Saarburg)	<b>Ockfener Bockstein, Spätlese 2014</b> N: Süsse Aprikosen, Flieder Äpfel G: Kandierte Früchte, rund, ausgewogen und lang	9
<b>Othegraven</b> (Kanzem a.d. Saar)	<b>Altenberg Riesling Auslese 2007</b> N: Pneu, warme Steine, Hitze und Kies G: Geniale Süsse, Honigmelone, Pfirsich	9
<b>Markus Molitor</b> (Zeltlingen)	<b>Versucht alles was rot oder feinherb/edelsüss ist</b>	9+
<b>J.J. Prüm</b> (Bernkastel-Wehlen)	<b>Wehlener Sonnenuhr Spätlese, 2009</b> N: Feingliedrig, nuanciert, zurückhaltende Noten G: Aprikosenkuchen, ruhig, ausgewogene Mitte	9
<b>Mönchshof</b> (Ürzig)	Naja, würde ich meiden.... Einfach nur die Saure Sau.	n.a.
<b>Reinhard Haart</b> (Piesport)	<b>Ohlingsberger Spätlese, 2013</b> N: Pfirsich, vollreife Aprikosen, Litschi G: Leicht ölig, gute Balance, perfekte Süsse	9
<b>Clemens Busch</b> (Pünderich)	<b>Marienburg, Riesling Auslese „Falkenlay“, 2009</b> N: Pfirsich/Aprikose, feine Butternoten, Mandeln G: Ausgewogene Süsse, Datteln, dicht	9+
<b>Martin Müllen</b> (Traben)	<b>Versucht alles was alt oder feinherb/edelsüss ist</b>	9+

**Punkteverteilung**

1 – 6	<i>eigentlich kein Wein in dem Sinne</i>
6 – 7	<i>man kann es trinken ohne Angst zu haben</i>
7 – 8.5	<i>ganz ordentlicher Wein, kann man sich eventuell kaufen</i>
8.5 – 9+	<i>geniale Qualität</i>
9+ – 10	<i>schwierig – gibt es sowas?</i>