



VIEL PFALZ IN KURZER ZEIT | Oktober 2016

by wein**fanatic**

SCHNEIDER

Naiv wie man ist, wenn man ein Gebiet noch nicht kennt, nimmt man jeden Tipp dankend an. Also zum Schneider. Eigentlich ein sehr tolles Weingut mit Style. Leider hat ein Stück Brot mehr Ehrgeiz und Passion als die Dame die mich an diesem Tag bedient. Die Weine sind «gebürstet» und «zurechtgeschnitten». Aber das alles recht gut. Warum also das ganze «Bashing». Ist es Neid?

Tohuwabohu, 2013 [Preis € 19.50]
 N: Reintönig, elegant, rotes Steinobst
 G: Sehr vollmundig, modern, dunkle Beeren
 WF: 8.0 [gut bis sehr gut – kann man nicht meckern]

Blafränkisch, 2013 [Preis € 19.50]
 N: Sehr klar, fein gezeichnet, Rote Beeren, Sauerkirschen
 G: Weiterhin dezent, schönes Säurerüst, balanciert
 WF: 8.5 [sehr gut – Schneidi, well done!]

Spätburgunder, 2012 [Preis € 15.90]
 N: Kühl, Himbeerjoghurt, Walderdbeeren
 G: Bittermandeln, Rosenwasser, seidige Textur
 WF: 8.5+ [sehr gut bis ausgezeichnet – Nimm den!!]

WAGECK

Bei Thomas Von Wageck fühlt man sich wohl. Selbst wartend und mit einer Apfelschorle in der Hand. Der Mann weiss was er will [Fokussierung & Qualität]. Immer noch ist die Palette riesengross, dass man den ganzen Tag verkosten könnte. Aber es geht Stück für Stück vorwärts. Willst Du Riesling, geh sonst irgendwo hin. Sind tolle Pinot Noir und gute Cuvées aus «internationalen» Traubensorten Dein? Dann, komm rein.

SB Burgweg, 2014 [Preis € 29.90]
 N: Warm, voll, geschmeidig, Blumenbeet
 G: Balanciert, tolle Säure, Erdbeerjoghurt, komplexe Struktur
 WF: 9.0 [herrlich – Alter, wie geil!]

Chardonnay Bissersheim, 2015 [Preis € 13.90]
 N: Viel Mineralität, schlank, Kalk, Kräuter
 G: Weich, viel Frische, Steine, leicht bitterer Abgang
 WF: 8.0 [gut bis sehr gut – überraschend fein gewoben]

SB Bissersheim, 2014 [Preis € 16.90]
 N: Blutorangen, Minze, Schwarzkirschen
 G: Straffes Tannin, Himbeeren, trockene Gewürze
 WF: 8.0 [gut bis sehr gut – Preis/Leistung-Hammer!]

RINGS

Ehrlich? Seeeehr beeindruckend. Bei diesem edel wirkenden Weingut ist zumindest für die Aussenwelt alles perfekt. Der Besuch war eines der Highlights in der Pfalz. Leider waren nicht alle Weine verfügbar. Erfolg spricht sich rum. Die Weine, die aber da waren, hatten es echt in sich. Sowohl Rieslinge wie auch die Spätburgunder wussten zu überzeugen. Doch den Vogel abgeschossen haben die Cuvées. Genial!

SB Freinsheim, 2014 [Preis € 16]
 N: Rote Frucht, Kirschkuchen, Erdbeeren
 G: Tolle Beerigkeit, feines Tannin, schlanke Statur
 WF: 8.5 [gut bis sehr gut – ready to fummeln!]

SB Steinacker, 2014 [Preis € 28]
 N: Himbeeren, Erdbeeren, warm und voll
 G: Straffe Säure, viele rote Beeren, cremig, kräftiges Tannin
 WF: 9.0 [ausgezeichnet – tolle Länge und Balance]

Das Kleine Kreuz, 2014 [Preis € 20]
 N: Viel Frische, Minze, Eukalyptus und Tannenwald
 G: Dichte, Peperoni, Brombeeren, Schiefer/Graphit
 WF: 9.0 [geil – ein richtig geiler Wein!]



**Was wir tun, lieben wir.
 Wir sind unabhängig.
 Geschmack ist individuell.**

Wir sind unabhängige Weinfans, die sich mit Kommentaren, Reiseberichten, Meinungen, Bewertungen und Dienstleistungen an Weinfreunde, Händler und Produzenten richten.

Unser Anspruch ist es, Wein einfach, verständlich sowie unabhängig zu beschreiben und zu bewerten. Unsere Basis bildet ein reichhaltiger Erfahrungsschatz und der gute Geschmack.

Internet: [www.wein**fanatic**.ch](http://www.weinfanatic.ch)

Unsere Angebote und Dienstleistungen:
[http://www.wein**fanatic**.ch/dienstleistungen/](http://www.weinfanatic.ch/dienstleistungen/)

KNIPSER

Leider wird man in die heiligen «Reifehallen» des Weinguts nicht reingelassen. Liegt es daran, dass es bloss – wie so oft in der Pfalz – banale Lagerhallen sind? Man weiss es nicht. Das Weingut macht auf Moderne und Tradition zugleich. Ist darin aber stimmig. Nichts wirkt aufgesetzt. Sehr toll und überzeugend waren die Spätburgunder. Die Cuvées weniger. Der «X» war eine Peperoni-/Bleistiftsuppe.

SB Burgweg GG, 2012 [Preis € 39]
 N: Orangen, Blut, Zitrone-Erdbeer-Einschlag
 G: Weiches Tannin, Rhabarberkuchen, unheimlich balanciert
 WF: 9.5 [göttlich – nicht mehr, aber auch nicht weniger!]

SB Kalkmergel, 2013 [Preis € 19]
 N: Mineralisch, Kräuter, Grapefruit, Sauerkirschen
 G: Feingliedrig, aromatisch, einnehmende Frische
 WF: 8.0 [gut bis sehr gut – fürs Geld]

SB Kirschgarten GG, 2014 [Preis € 39]
 N: Schiefer, Kirschkompost, Himbeeren, Schokolade
 G: Komplexität, wunderschöne Säure, geniale Länge
 WF: 9.5 [Engelsbisi – Statur wie Megan Fox!]

F. BECKER

Eher ein «Weinhof». Da wird noch «geweinbauert». Da sind Charakterköpfe am Werk! Das zeigt sich schon in ihrer Kampfeslust. Zur Zeit des Besuchs kämpften sie für ihr Recht, die Weine aus den Lagen in Frankreich «Deutsch» anschreiben zu dürfen. Für mich die besten Rieslinge und Chardonnay aller besuchten Güter. Bei den Spätburgunder war es schwierig, da der Amtsschimmel nicht alle Weine verkosten liess.

Riesling «Gutswein», 2015 [Preis € 8.50]
 N: Staub, Kalk, Schiefer, Birne, Zitronenwasser
 G: Schöne knackige Säure, Kerzenwachs, Staub
 WF: 8.0 [gut bis sehr gut – welch Leistung fürs Geld!]

SB Schweigener, 2012 [Preis € 20]
 N: Schöne Cremigkeit, rote Beeren, präzise Spur und Tiefe
 G: Sauerkirschen, extreme Länge, etwas Pfeffer, balanciert
 WF: 8.5 [sehr gut – mit Ambitionen]

SB Rechtenbacher, 2012 [Preis € 20]
 N: Rosenblätter, still, tiefgründig und sehr komplex
 G: Jugendlich, rote Beeren, balsamische Länge
 WF: 9.0 [super – mehr geht nicht in der Liga]