

Leben extra

Die neue Königsklasse

Kabinetttweine lagerten in den Schatzkammern der Schlösser und Klöster – heute feiern sie eine Renaissance

Wer einen deutschen Wein sucht, der frisch und fruchtig schmeckt, leicht ist und den Kopf auch beim zweiten Glas nicht beschwert, dem taugt ein Wort auf dem Etikett klar zum Kaufbefehl: Kabinett! Vorbei die Zeit, in der alle nur trocken trinken – fruchtsüß ist angesagt. Unter Weinern ist schon vom Hype die Rede, dabei ist dieses Geschmacksbild nicht neu. Lange Zeit galt es als typisch deutsch – und war vielleicht deshalb bis vor ein paar Jahren verpönt. Aber auch der Weingeschmack unterliegt Moden, und dank neuer Ansprüche, der Anstrengung deutscher Winzer und nicht zuletzt aufgrund des Klimawandels feiern Kabinetttweine nun in der Weinszene eine Renaissance.

Der Anfang dieser Geschichte spielt bei den Mönchen

„Ora et labora“ (Lateinisch: „Bete und arbeite“): Gemäß diesem Gebot taten sich die Benediktiner mit dem Abschreiben von Büchern und dem Kultivieren von Wein- und Kräutergärten hervor. Ein beeindruckendes Zeugnis legt davon bis heute die ehemalige Zisterzienserabtei Kloster Eberbach in Eltville im Rheingau ab. Der Orden geht auf



Nicole Mieding ist leidenschaftliche Weintrinkerin. Heute widmet sie sich einer Kategorie, die aus der Mode gekommen war und das Zeug hat, zum Hype zu werden.

die Tradition der Benediktiner zurück, deren Mutterkloster Cîteaux in der himmlischsten aller Weinregionen, dem Burgund, liegt.

Seit bald 1000 Jahren wird im Kloster Eberbach Wein produziert. Inzwischen säkularisiert, ist das Kloster im hessischen Landesbesitz – und Geschäftsführer Dieter Greiner nun derjenige, der bei der Frage „Wer hat den Kabinett erfunden?“ zu Recht stolz den Finger hebt. Wie das? Johannes Gutenberg hatte das Bücherabschreiben überflüssig gemacht – und mit ihm den Raum, den die Eberbacher Mönche zum Kopieren wichtiger Schriften nutzten. Kurzerhand funktionierten sie ihr Skriptorium, einen beeindruckenden Raum unter Kreuzgratgewölbe, zur Schatzkammer für ihre edelsten Weine um. Im Barock, Französisch galt als vornehm, wurde aus der Kammer ein „Cabinet“.

„Wir teilen uns die Erfinderehre mit dem benachbarten Schloss Vollrads“, betont Greiner – dort wurde 1716 der Begriff Cabinet erstmals urkundlich erwähnt. „Zu



Die besten Fässer aus der besten Lage: Im historischen Cabinetkeller von Kloster Eberbach lagern bis heute ausgesuchte Weine. Das untere Bild zeigt die bestbewerteten Kandidaten aus unserer großen Kabinettprobe, nachdem die Flaschen enthüllt wurden. Die Aufstellung gibt nicht ihre Platzierung wieder, sondern die Reihenfolge, in der die Weine, sortiert nach Säure- und Zuckerwerten, verkostet wurden. Fotos: Hessische Staatsweingüter/Heroes of Riesling, Ralf Kaiser

dieser Zeit lag im Klosterkeller aber schon deutlich länger Wein: Unser ältester Cabinetwein stammt aus dem Jahr 1712“, erklärt Greiner. Den gab's damals nur fassweise, auf einem Etikett zu lesen war der Begriff erstmals 1811: auf einer Flasche, abgefüllt aus dem Herzoglich Nassauischen Cabinetkeller.

Verweltlichung und was das Deutsche Weingesetz daraus macht Bis heute bezeichnet das Prädikat Kabinett einen Wein gehobener Klasse. Steht dieser Begriff auf der

Flasche, muss der Inhalt gewisse Ansprüche erfüllen. So schreibt das deutsche Weingesetz je nach Region und Rebsorte beim unvergorenen Most einen Mindestreifegrad von 73 Grad Oechsle vor. Zudem darf beim Gären nicht mit Zucker nachgeholfen werden, um den Alkoholgehalt zu erhöhen (Chaptalisierung). In diesen Grenzen haben Winzer und Kellermeister allerhand Spielraum. Das hat in der Vergangenheit zu einem heterogenen Geschmacksbild bei Kabinettweinen geführt – je nach Herkunftsregion

und bevorzugtem Stil des Produzenten von trocken bis süß, von leicht bis alkoholreich. Für Käufer war Kabinett deshalb lange Zeit das Überraschungsei unter den Weinen: Geschmacklich konnte beinahe alles drin sein.

Stilwandel von groß und schwer zu schlank und elegant

Die hochwertigen Weine, die einst in Schatzkammern lagen, waren eher mit heutigen Spätlesen oder Großen Gewächsen zu vergleichen: üppig, dicht, mitunter alkoholreich.

Kabinettweine, die so barock daher kommen, gibt es hier und da heute noch. Inzwischen hat sich für diesen Weinstil aber ein Geschmacksprofil durchgesetzt, das typisch für die Kabinettweine von der Mosel ist. Die meisten (und angeblich auch besten) Kabinettweine modernen Datums stammen von dort: frische Weine mit niedrigem Alkoholgehalt, die nach reifen Früchten schmecken, aber nicht schwer, sondern elegant-leichtfüßig sind. Klingt nach der Quadratur des Kreises? Ist es.

„Die dafür nötige Traubenreife ist aufgrund des Klimawandels heute schneller als früher erreicht. Allerdings ist der Zeitpunkt, an dem alles zu üppig und überreif wird, auch ganz schnell überschritten“, sagt Ansgar Schmitz, Geschäftsführer des Vereins Moselwein, der Marketingorganisation zur Imagepflege und Absatzförderung der Weine von Mosel, Saar und Ruwer. Kabinettweine sollen ihre Spannung behalten, die Rebsorte Riesling bringt die dafür entscheidende Säure mit. Sie gibt dem Wein jugendliche Frische und verhindert, dass das Ganze geschmacklich in Richtung pappig-süße Limonade kippt. Damit das nicht passiert, muss der Winzer seinen Weinberg gut kennen und das Lesedatum – oft ein schmales Zeitfenster – perfekt bestimmen.

Winzer und Weinern feiern den Kabi als die neue Königsklasse

Während des Rotweinbooms in den 1990er-Jahren galt: je üppiger und schwerer, desto besser. Damals wurden Kabinettweine als viel zu dünnes „Möselchen“ belächelt. Dieses Bild ist entstaubt, auch junge Winzer greifen den Kabinettweinstil wieder auf. Nicht zuletzt, weil er perfekt zum Zeitgeist passt, sich zum Essen ebenso gut wie auf der Terrasse macht und man nach einem Glas dank des niedrigen Alkoholgehalts sogar noch Autofahren darf. Lässig, vielseitig, unbeschwert: Wer Riesling für zu sauer oder anstrengend hält, der hat durchaus das Zeug, zum „Kabi“-Fan zu werden, wie seine Anhänger diesen Weintyp liebevoll nennen. „Kabi ist easy drinking, saftig und muss nicht groß erklärt werden“, schwärmt die Sommelière Katharina Matheis.

Forever young – diese Weine können vornehm altern

Aller Jugend zum Trotz: Kabinettweine können exzellent reifen. Die alles bestimmende Säure hält sie im Keller lange frisch und sorgt dafür, dass ihnen ihr Alter oft nach Jahrzehnten nicht anzumerken ist. Diese Weine sind echte Langstreckenläufer – einige Flaschen davon im Keller aufzubewahren, lohnt sich also auch heute noch. Verschulden muss man sich für die eigene Schatzkammer nicht: Selbst namhafte Weingüter bepreisen ihre Kabinettweine auffallend niedrig. Warum das so ist? Besser, wir fragen nicht! Sondern freuen wir uns über ein sagenhaftes Preis-Genuss-Verhältnis: In unserem Blindtest schafften es Weine für unter 10 Euro ins Spitzenfeld, der Siegerwein ist für 15 Euro zu haben.

Preisverdächtig

Wettbewerb unserer Zeitung: Auf der Suche nach dem besten Kabinettwein im Land tranken sich fünf Juroren durch 166 Rieslinge

Wer beherrscht den Weinstil Kabinett am besten? Um das herauszufinden, haben wir die Jahresauswahlprobe der Moselwein e. V. genutzt: Dorthin hatten Winzer von Mosel, Saar und Ruwer ihre frisch gefüllten Kabinettweine geschickt. Zudem haben wir über den Verband Deutscher Prädikatsweingüter die führenden Wettbewerber aus den Anbauregionen Mittelrhein, Nahe, Rheinhessen und dem Rheingau gebeten, sich unserem Urteil zu stellen. 166 Kabinettweine kamen an – in größerem Umfang hat es eine solche Probe wohl noch nie gegeben. Im Wettbewerb waren ausschließlich 2019er Rieslinge der Geschmacksstufen halbtrocken, feinherb und fruchtsüß.

Die Juroren

Neben unserer Redakteurin Nicole Mieding saßen in der Jury die Sommelière und Weinjournalistin Katharina Matheis („Wirtschaftswoche“, „Feinschmecker“), der Sommelier und Autor Sebastian Bordthäuser („Effilée“, „Mein-

gers Sommelier“), Weinblogger und „Vinum“-Autor Ralf Kaiser sowie Michael Schmidt, „Fine“-Autor und Mitglied im deutschen Testerteam der britischen Weinkritikerin Jancis Robinson.

Die Probe

Im Blindtest – also ohne zu wissen, welcher Wein eingeschenkt wird – beurteilten die fünf Fachjuroren jeden einzelnen Wein nach einer 100-Punkte-Skala, die 25 Weine mit der höchsten Punktzahl wurden im Finale erneut blind verkostet. Aus der daraus ermittelten Durchschnittsnote ergab sich unsere Rangfolge. Die anschließende Enthüllung der Flaschen förderte einen eindeutigen Sieger zutage – aber auch manche Überraschung.

Das sind die Besten

Als uneinholbar erwies sich das Weingut von Othegraven in Kanzem an der Saar. Es gehört dem Moderator Günther Jauch und wird von Andreas Barth geführt, der als

Oenologe auch die Weine verantwortet und an der Terrassenmosel sein eigenes Weingut Lubentiushof betreibt. Gleich vier seiner Weine haben es in die Top 15 geschafft, auch der Sieger kommt von dort. Zweitplatzierte und mit zwei Weinen ganz vorn vertreten ist ein Winzer aus Rheinhessen: Kai Schätzel aus Nierstein. Die Bestplatzierten im Wettbewerb:

1. Wiltingen Kupp (Othegraven, Kanzem/Saar)
2. Pettenthal (Schätzel, Nierstein/Rheinhessen)
3. Kanzem Altenberg (Othegraven)
4. Niersteiner (Schätzel)
4. Conradus Mosel (Martin Conrad, Brauneberg/Mosel)
6. Lieserer Niederberg Helden (Schloss Lieser, Lieser/Mosel)
7. Faß 5 (Peter Lauer, Ayl/Saar)
7. Erdener Treppchen (Joh. Jos. Christoffel Erben, Ürzig/Mosel)
7. Piesporter Goldtröpfchen (Daniel Kirsten, Piesport/Mosel)
10. Ayl Kupp (Bischöfliche Weingüter Trier/Saar)
10. Trittenheimer Altärchen (Claes Schmitt Erben, Trittenheim/Mosel)

10. Wawern Herrenberg (Othegraven)
 13. Ritterpfad (Van Volxem, Wiltingen/Saar)
 13. Brauneberger Juffer (Lieser)
 15. Ockfen Bockstein (Othegraven)
 15. Ayl Kupp (Bischöfliche Weingüter Trier/Saar)
 15. Kretznacher Altenberg (Stefan Müller/Saar)
- Die vollständige Liste der Weine inklusive Bewertung und Herstellerangaben finden Sie unter ku-rz.de/kabipreis

Das sagt die Jury

Aus unserem Wettbewerb wurden wahre Moselfestspiele: Nicht nur die meisten, auch die bestbewerteten Weine wuchsen dort, auffällig viele stammen von der Saar – dem kühleren Teil der Anbauregion Mosel im äußersten Westen von Rheinland-Pfalz.

Katharina Matheis: „Mein Favorit ist von Othegravens Kanzemer Altenberg: Wunderbare Struktur, saftig und in der Nase feine Stein-

obstparomen. Dennoch zeigt er sich kühl und kompakt mit straffer Säure. Dadurch entsteht ein spannendes Spiel auf der Zunge, das die Flasche ruck, zuck leert, ohne die kabinett-typische Leichtigkeit vermissen zu lassen.“

Sebastian Bordthäuser: „Das Faß 5 von Peter Lauer ist eine Sonderabfüllung, die bei der Trierer Auktion vor internationalen Weinsammlern versteigert wird. Während es an der Mittelmosel für diesen Stil allmählich zu warm wird, zeigt dieser Kabinett die kühle Saar als Gewinnerin des Klimawandels: Feine, filigrane Weine mit seidiger Textur und dem unvergleichlichen Säurespiel ergeben Weine, die größtes Trinkvergnügen garantieren – heute, morgen und die nächsten 25 Jahre.“

Michael Schmidt: „Mir gefiel Kai Schätzels Niersteiner Kabinett sehr gut: Toller Duft, in dem sich frische grüne Kräuter, Zitrusfrüchte und etwas Steinobst wiederfinden. Geschmacklich wunderbar erfr-

schend. Die feinen Spontinoten (grüne Kräuter) bringen eine angenehme Kühle auf den Gaumen, die Zitrusfrucht schwebt zwischen Grapefruit und Orange, saftig und spritzig, perfekt unterstützt von animierender Säure.“

Die Reifeprüfung

Unter dem Motto „Was Kabi kann“ waren die Spezialisten dieses Weintyps aufgerufen, uns reifere Weine zuzuschicken. Die Proben reichten bis ins Jahr 1988 zurück: ein Steinberger Riesling Kabinett aus der Schatzkammer der Hessischen Staatsweingüter – jenem Ort, an dem alles begann. „Ein Wein, der im Alter von 32 Jahren keine Spur von Müdigkeit zeigt“, sagt Ralf Kaiser. Als absolut klassisch und auf perfekte Art gereift empfand er Egon Müllers Scharzhofberger Kabinett aus dem Jahr 1994: „Eine tolle Cassisfrucht, Holunder und die nach 26 Jahren immer noch sehr animierende Säure machen ihn auch heute noch zu einem echten Erlebnis.“ *nim*