

# Jahresauswahlprobe: 640 Moselweine im Test

640 Weine aus 180 Weinbaubetrieben von Mosel, Saar und Ruwer testete der Moselwein e. V. in seiner Jahresauswahlprobe. Zu dem Qualitätstest reichten die Weinerzeuger der Region damit rund sechs Prozent mehr Weine ein als im Vorjahr. Eine Jury aus 40 amtlichen Weinprüfern, Mitarbeitern der Landwirtschaftskammer, des DLR Mosel, vom Deutschem Weininstitut, Weinbauverband und Weinwerbung sowie Händlern, Sommeliers und Journalisten probierte und bewertete die Weine in verdeckter Probe im Seminarraum der Staatlichen Weinbaudomäne Avelsbach in Trier. Vorsitzender Adolf Schmitt begrüßte unter den Juroren auch die Verkostungsleiterin der Zeitschrift „Selection“ und amtierende Mosel-Weinkönigin Sonja Christ, den Kellermeister des Bremer Ratskellers, Karl-Josef Krötz, den Chefredakteur des Magazins Weinwirtschaft Dr. Hermann Pilz, sowie Weinbauamtsleiter Dr. Stephan Reuter und seinen Vorgänger, Bürgermeister Dr. Karl-Heinz Frieden.

Vorstandsmitglied Gerd Knebel übernahm die Einweisung der Jury. Erstmals wurde bei der Auswahlprobe nach dem international üblichen 100-Punkte-Schema bewertet. Die große Probe war vom Team der Weinwerbung in wochenlanger Vorarbeit bestens vorbereitet worden.

Die erfahrenen Juroren, darunter einige überregionale Teilnehmer, hatten vor allem Weine des Jahrgangs 2008 vom Elbling über Rivaner und Burgun-

dersorten bis zu Riesling aller Geschmacksrichtungen zu bewerten. Bei den Rotweinen dominierten Weine gereifter Jahrgänge, und auch bei den edelsüßen Rieslingen hatten die Winzer viele Weine aus den Jahrgängen 2007 und 2006 eingebracht. Bei den Auslesen bewertete die Jury gar ein 2006er Gewächs am höchsten.

Der Jahrgang 2008 zeichnet sich bei den Weißweinen durch aromatische, fruchtbetonte Weine mit verhältnismäßig niedrigem Alkoholgehalt aus – ohnehin eine Stärke der Winzer an Mosel, Saar und Ruwer. Der aktuelle Jahrgang kommt damit dem Trend zu „leichteren“ Weinen entgegen.

## Die ersten Plätze in den einzelnen Kategorien:

Elbling: 2008er Nitteler Leiterchen Elbling Classic, Weingut Hellershof-Zilliken, Nittel.

Rivaner: 2008 Rivaner Classic, Weingut Peter Greif, Tawern-Fellerich.

Weißer Burgundersorten: 2008 Weißer Burgunder QbA trocken, Weingut Walter Rau, Detzem; 2008 Auxerrois QbA trocken, Weingut Margarethenhof, Ayl; 2008 Chardonnay QbA trocken, Weingut Leo Fuchs, Pommern; 2008 Grauburgunder QbA trocken, Weingut Peter Greif, Tawern-Fellerich.

Riesling QbA trocken: 2008 Maison Elise Riesling QbA trocken, Weingut Jörg Bauer, Mülheim/Mosel.

Riesling QbA halbtrocken/feinherb: 2008 Sebastian No. 1 Riesling QbA feinherb, Weingut Deutscherhof, Trier-Olewig.

Riesling Kabinett trocken: 2008 Erdener Treppchen Riesling Kabinett trocken, Weingut Klaus Lotz, Erden.

Riesling Kabinett halbtrocken/feinherb: 2008 Lieserer Rosenlay Riesling Kabinett halbtrocken, Weingut Ulrich Schumann, Lieser.

Riesling Kabinett lieblich: 2008 Wiltinger Schlangengraben Riesling Kabinett, Weingut Neu-Karges, Wiltingen.

Riesling S (trocken): 2008 Graacher Himmelreich Riesling S, Weingut Kees-Kieren, Graach.

Riesling Spätlese trocken: 2008 Brauneberger Juffer-Sonnenuhr Riesling Spätlese trocken, Weingut Paulinshof, Kesten.

Riesling Spätlese halbtrocken/feinherb: 2008 Burgener Hasenläufer Riesling Spätlese halbtrocken, Weingut Ingo Norwig, Burgen.

Riesling Spätlese lieblich/süß: 2008 Kröver Steffensberg Riesling Spätlese, Weingut Christian Klein, Kröv.

Riesling Auslese: 2006 Brauneberger Juffer Riesling Auslese, Weingut Kranz-Junk, Brauneberg.

Riesling Beerenauslese/Trockenbeerenauslese: 2007 Graacher Himmelreich Riesling Beerenauslese, Weingut Kees-Kieren, Graach; 2005 Wehler Sonnenuhr Riesling Trockenbeerenauslese, Weingut Martin Kerpen, Bernkastel-Wehlen.

Riesling Eiswein: 2004 Graacher Domprobst Riesling Eiswein, Weingut Philipps-Eckstein, Graach.

Rosé/Blanc de noirs: 2008 Mülheimer Sonnenlay Spätburgunder blanc de noir trocken, Weingut Hermann und Andreas Bottler, Mülheim; 2008 Cabernet Sauvignon blanc de noir, Weingut Nikolaus Thul, Thörnich.

Rotwein: 2007 Spätburgunder QbA trocken, Weingut Kranz-Junk, Brauneberg.

Riesling Winzersekt: 2007 Riesling Sekt b. A. brut, Weingut Hof Sonntal, Leiwien.

Elbling Winzersekt: 2006 Dichtertraum Elbling Sekt b. A. brut, Saar-Mosel-Winzersekt GmbH, Trier.

Winzersekt andere Rebsorten: 2007 St. Laurentius Crémant brut, Sektgut St. Laurentius, Leiwien.

Bester Ökowein: punktgleich: 2008 Madonna Riesling Spätlese feinherb, Weingut Rudolf Trosen, Kinheim; 2007 Rioler Römerberg Riesling Sekt b. A. brut, Weingut Reis-Oberbillig, Riol.

Die Ergebnisse der Jahresauswahlprobe sind für die Weinwerbung Grundlage für die Auswahl von Wein und Sekt für zahlreiche Veranstaltungen im In- und Ausland, von der Wahl der Weinkönigin im September über Präsentationen in Bayern oder Nordrhein-Westfalen bis hin zu Aktionen in Belgien und Großbritannien. Im Rahmen von PR-Veröffentlichungen in Endverbraucher- und



Steillagen-Riesling bewerten macht offensichtlich Spaß: Kellermeister Karl-Josef Krötz vom Bremer Ratskeller (links), Claus Piedmont von der Weinprüfstelle Trier (rechts) und weitere Juroren bei der Jahresauswahlprobe des Moselwein e. V. in der Domäne Avelsbach in Trier.

Foto: Moselwein e. V./Ansgar Schmitz

Fachmagazinen wird der Moselwein zudem Probiertpakete mit Top-Weinen der Jahresauswahlprobe anbieten.

Die Liste mit den 100 besten Weinen der Testkategorien steht im Internet unter [www.weinland-mosel.de](http://www.weinland-mosel.de), Rubrik Jahresauswahlprobe.

## „Der Beste Schoppen Mosel“: Sieger ausgezeichnet

Die Anziehungskraft des Gastronomiewettbewerbs „Der Beste Schoppen“ im Weinanbaugebiet Mosel ist auch nach dem Jubiläumsjahr ungebrochen. Bei der elften Auflage des großen Qualitäts-tests der Ausschankweine wurden so viele Weine bewertet wie nie zuvor. Gastronomen und Hoteliers aus ganz Deutschland reichten 1224 Schoppenweine von 297 Winzern an Mosel, Saar und Ruwer zum Wettbewerb ein. Die Zahl der teilnehmenden Gastro-Betriebe blieb mit 236 fast gleich.

Die Siegerweine 2009 werden in Lokalen in Löf, Pommern, Cochem, Beilstein, Ellenz-Poltersdorf, Zell, Bad Bertrich, Erden, Nittel und Manderscheid sowie im niedersächsischen Kirchweyhe serviert. 168 Gaststätten, Restaurants und Weinstuben tragen für ihre kontinuierlich gute Schoppenqualität die Plakette „Haus der Besten Schoppen“. Zu den „Häusern der Besten Schoppen“ gehören auch 18 Lokale außerhalb von Rheinland-Pfalz.

Mosel-Weinkönigin Sonja Christ und die Repräsentanten der Wettbewerbsträger, darunter Vorsitzender Adolf Schmitt vom Moselwein e. V., überreichten bei der Siegerpräsentation in Bad Bertrich vor 400 Gästen aus Gastronomie und Hotellerie, Weinwirtschaft und Politik den erfolgreichen Teilnehmern ihre Urkunden und Preise. Veranstaltet wird der Wettbewerb, der sich zu einem Netzwerk von rund 550 Gastronomie- und Weinbaubetrieben entwickelt hat, von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, den Industrie- und Handelskammern Trier und Koblenz, der Weinwerbung Moselwein e. V., dem Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Mosel und dem Hotel- und Gaststättenverband Rheinland. Die Weinwerbung leistet im Wettbewerb die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit sowie die finanzielle Abwicklung und organisiert die Siegerpräsentation. Zudem sind Mitarbeiter der Weinwerbung bei der Organisation und Durchführung der Proben im Einsatz.

Positiv bewerteten die Wettbewerbsträger besonders die Kooperation zwischen verschiedenen Branchen und Organisationen, die auch einen Grundstein der Regionalinitiative Mosel bildet. Der Dank der Träger galt den Kooperationspartnern, die mit ihrer Unterstützung den Wettbewerb ermöglichen: den Raiffeisen- und Volksbanken der Region sowie dem Gerolsteiner Brunnen. Bei den Proben im Schoppenwettbewerb zeigte sich erneut, dass Gerolsteiner Mineralwasser der perfekte Partner zu den Weinen von Mosel, Saar und



Das Bild zeigt die Siegerwein-Gastronomen mit den Winzern sowie die Vertreter der Organisatoren.

Foto: Moselwein e. V./Ansgar Schmitz

Ruwer ist. Dank seiner besonderen, ausgewogenen Mineralisierung trägt Gerolsteiner Mineralwasser zu einem bekömmlichen Weingenuss bei.

Wie stark sich die Qualität auch der Schoppenweine von Mosel, Saar und Ruwer in den vergangenen elf Jahren seit Einführung des Schoppen-Wettbewerbs entwickelt hat, zeigt sich daran, dass 1.141 der angestellten Weine von 282 Winzerbetrieben das offizielle Prüfsiegel „Der Beste Schoppen“ erhalten. In 25 Probenrunden wurden die Weine verdeckt getestet. 352 Gewächse schafften den Sprung in die Finalrunde, in der die Siegerweine in den Kategorien Riesling trocken, halbtrocken und lieblich, Elbling, Rivaner, Weiße Burgundersorten sowie Rotweine (jeweils trocken) ermittelt wurden.

**Die Siegerweine 2009 in den sieben Wettbewerbskategorien sind:**

### Elbling trocken:

2008 Mosel Elbling Qualitätswein trocken  
 Weingut Frieden-Berg, Nittel  
 ausgeschänkt im:  
 Hotel Kirchweyher Hof, Weyhe-Kirchweyhe (Niedersachsen)  
 Guttschänke Frieden-Berg, Nittel

### Rivaner trocken:

2008 Mosel Rivaner Qualitätswein trocken  
 Weingut Ortwin Görden, Briedern  
 ausgeschänkt in der:  
 Winzerschenke an der Klostertreppe, Beilstein

### Weiße Burgundersorten trocken:

2008 Mosel Weißer Burgunder Qualitätswein trocken

Weingut Klaus Lotz, Erden  
 ausgeschänkt im:  
 Restaurant Zur Ratsschenke, Erden

### Riesling trocken:

2008 Detzemer Würzgarten Riesling Hochgewächs trocken  
 Weingut Walter Rauen, Detzemer  
 ausgeschänkt im:  
 Stadt-Café, Schweich  
 Restaurant Alte Molkerei, Manderscheid

### Riesling halbtrocken:

2008 Mosel Riesling Qualitätswein feinherb  
 Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl  
 ausgeschänkt im:  
 Maria's kleine Kneipe, Zell/Mosel  
 Waldhotel Marienhöhe, Bad Bertrich

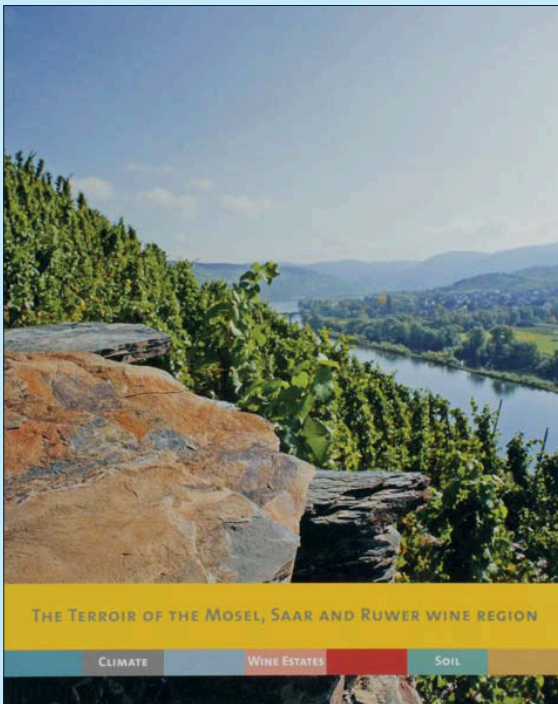
### Riesling lieblich:

2008 Pommerner Goldberg Riesling Hochgewächs  
 Weingut Leo Fuchs, Pommern  
 ausgeschänkt im:  
 Hotel Krähenest, Löf/Mosel  
 Gasthaus Onkel Otto, Pommern  
 Moselstern Hotel Brixiade & Haus Triton, Cochem  
 Moselstern Hotel Fuhrmann, Ellenz-Poltersdorf

### Rotwein trocken:

2007 Kanzemer Altenberg Spätburgunder Qualitätswein trocken  
 Bischöfliches Priesterseminar, Trier  
 ausgeschänkt im:  
 Restaurant Dazert, Cochem

Die Liste der „Häuser der Besten Schoppen“ sowie weitere Informationen zum Wettbewerb im Internet: [www.derbesteschoppen.de](http://www.derbesteschoppen.de).



Die Terroir-Broschüre ist nun auch in Englisch und Niederländisch erhältlich.

## Terroir-Broschüre auch in Englisch und Niederländisch

Das Buch „Terroir an Mosel, Saar und Ruwer“ ist vom Moselwein e. V. nun auch in englischer und niederländischer Übersetzung herausgegeben worden und in der Geschäftsstelle erhältlich. In Zusammenarbeit mit Fach-Übersetzern aus Großbritannien und den Niederlanden wurde die zweite Auflage des Buches in die Fremdsprachen übersetzt.

Wie ist der Schieferboden entstanden? Woher hat der Muschelkalk seinen Namen? Was ist das Rotliegend? Diese und viele andere Fragen zur Geologie der Weinbergböden beantwortet das Buch „Terroir an Mosel, Saar und Ruwer – Klima, Winzer, Boden“. Die überarbeitete, zweite Auflage der aufwändig gestalteten Broschüre stellt die Zusammenhänge zwischen der Geologie der Weinbergböden an Mosel, Saar und Ruwer und den darauf wachsenden Weinen dar. Das 60-seitige Werk nimmt den Leser mit auf eine informative Zeitreise in die Erdgeschichte der Region – vom Zeitalter des Devon vor 400 Millionen Jahren, als die Ur-Kontinente Gondwana und Laurussia zusammenstießen und die Grundlagen der heutigen Bodenformationen geschaffen wurden, bis hin zum modernen Weinbau und den Einflüssen des Bodens auf die Sensorik der heute erzeugten Weine.

Herausgeber des durchgehend vierfarbig gestalteten Buches, das mit vielen Bildern der Weinkulturlandschaft illustriert ist, sind der Moselwein

e. V., das Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Mosel und das Landesamt für Geologie und Bergbau Rheinland-Pfalz.

Die ersten Kapitel der Broschüre geben grundlegende Informationen zu Geologie, Klima und Landschaft sowie Weinbau und dem viel genutzten Begriff „Terroir“, der die Gesamtheit der Einflüsse beschreibt, die einen Wein prägen – von Boden und Klima bis zum Handwerk des Winzers. In sieben Kapiteln werden an Bodenprofilen aus verschiedenen Weinbergslagen die wichtigsten Bodentypen des Gebietes in Texten vorgestellt. Karten zeigen dem Leser, wo er welche Böden im Gebiet findet.

Im Anschluss an die geologischen Informationen widmet sich jeweils eine Doppelseite der Weincharakteristik, die der Weinfreund von Gewächsen des jeweiligen Bodentypus erwarten darf. Hier spielt die Rebsorte Riesling bei sieben der vorgestellten Terroirs die Hauptrolle, an der Obermosel ist es die alte Rebsorte Elbling.

Jede Terroir-Broschüre umfasst eine CD-ROM, auf der die komplette Broschüre als pdf-Datei vorhanden ist. Das Buch in Deutsch kostet für Mitglieder 6,00 € (Nicht-Mitglieder 7,50 €), in Englisch und Niederländisch 7,00 € (Nicht-Mitglieder 8,75 €); jeweils plus 2,50 € Versandkosten). Erhältlich bei: Moselwein e. V., Gartenfeldstraße 12a, 54295 Trier, E-Mail: [info@weinland-mosel.de](mailto:info@weinland-mosel.de), Internet: [www.weinland-mosel.de](http://www.weinland-mosel.de), Telefon 0049 (0) 651 710280, Fax 0049 (0) 651 45443.

## Gemeinsames Kundenmailing im „WinzerZirkel“

Die Firma FTM WCon, Hamburg, bietet Winzerbetrieben die Beteiligung an einem „WinzerZirkel“ an. Ziel der Idee von Frank T. Maas ist gemeinsames Marketing und Vertrieb von Weinen über Kundenmailings, bei denen mehrere Winzer ihre Kundenadressen einbringen.

Der Kerngedanke sei dabei derselbe wie bei einer Winzermesse, so Maas. Ein Betrieb alleine hätte zu hohe Kosten und zu wenige Besucher. „Gemeinsam sind die Kosten für jeden tragbar und der Erfolg viel größer“, so Maas. „Denn es gilt: Ihre besten Kunden sowie die anderen Kunden und alle anderen Weinliebhaber kaufen bei mehreren Winzern oder Weinhändlern. Das können Sie nicht verhindern! Mit dem Angebot des WinzerZirkels können Sie jedoch von diesem Verhalten profitieren“, so Maas. Den Ablauf beschreibt er wie folgt: Die bereitgestellten Adressen aller Teilnehmer werden in einem neutralem System zusammengeführt. Je Winzer wird eine ungefähr gleichgroße Anzahl Adressen benötigt. Maas empfiehlt, die besten 100 Kunden auszuschließen. Dann wird durch

FTM WCon das Mailing erstellt: Konzept, Anschreiben, Angebotsbroschüre mit Darstellung jedes Teilnehmers und seiner Weinauswahl, grafische Umsetzung bis hin zu Druck und Versand. Die Bestellabwicklung erfolge über eine neutrale Stelle. Jeder Winzer erhält die Adressen der Besteller seiner Weine und kann Sie zu seinen Kundenadressen zählen.

Die eingebrachten Kundenadressen der Winzer werden im neutralen Abwicklungssystem unwiderruflich gelöscht. Die neutrale Stelle wird sich vertraglich verpflichten, die Kundenadressen ausschließlich für die vereinbarte Aktion einzusetzen und sie danach unwiderruflich zu löschen.

Interessierte Winzer erhalten weitere Informationen bei FTM WCon, Frank T. Maas, Knabeweg 6, 22594 Hamburg, telefonisch unter 040/79307208 oder per E-Mail an: [f.maas@ftm-wcon.de](mailto:f.maas@ftm-wcon.de).

## Einkaufsführer Burgunderweine

Der Meininger-Verlag in Neustadt an der Weinstraße plant für das letzte Quartal 2009 unter dem Titel „Deutschland – Burgunderland“ einen Einkaufsführer. Thematisch befasst sich der Verlag nach dem Riesling- und Dornfelder-Boom der letzten Jahre mit den immer beliebteren Weinen und Sekten aus Weißburgunder, Chardonnay, Spätburgunder & Co. In diesem Einkaufsführer werden im generischen Teil die diversen Rebsorten und ihre Verteilung sowie Besonderheiten in den einzelnen Anbaugebieten Deutschlands vorgestellt. Unterlegt wird das Layout mit Statistik und Stimmen aus der Gastro- und Sommelierszene der Region, gepaart mit typischer regionaler Küche, die zu den Burgunderweinen gereicht wird.

Im zweiten Teil des Meininger Einkaufsführers „Deutschland – Burgunderland“ präsentiert der Verlag die wichtigsten Burgunder-Produzenten aus den einzelnen Regionen. Im Zuge der Porträts werden drei typische Weine aus Burgundersorten vorgestellt, die im Rahmen einer Verkostung von Sommeliers, Händlern und Journalisten kommentiert und beschrieben werden. Der Preis je Seite Porträt beträgt 1.950,- € zzgl. MwSt.

Im Oktober erfolgt die Distribution über die Fachzeitschriften Weinwirtschaft, Getränke Zeitung, FIZZ und Sommelier Magazin und im November über die Endverbraucherzeitschrift „weinwelt“. Der Einkaufsführer hat somit eine Gesamtauflage von 100.000 Exemplaren. Weiterhin kann der Einkaufsführer im Buchhandel erworben werden. Die Möglichkeit zum kostenlosen Download im Internet besteht ebenfalls.

Redaktionsschluss ist am 15. August 2009. Betriebe, die Interesse an einem Porträt haben, wenden sich an: Meininger Verlag GmbH, Deutschland – Burgunderland, Maximilianstraße 7-17, 67433 Neustadt, E-Mail: [burgunderweine@meiningerverlag.de](mailto:burgunderweine@meiningerverlag.de). ■