

Vor zehn Jahren eröffneten Bernd Klingenbrunn und Armin Busch (damals noch Maurer) ihre Weinhandlung [K&M Gutsweine](#) in Frankfurt-Bockenheim. Seitdem kenne ich die beiden, und inzwischen gibt es auch ein zweites Geschäft im Frankfurter Nordend. Am 9. Mai veranstaltete K&M Gutsweine zum siebten Mal den „Frankfurter Wein- & Genuss-Tag“, der im Private Dining Club von Fernsehkoch [Mirko Reeh](#) in Bornheim stattfand.

15 deutsche Winzer präsentierten ihre Weine, darüber hinaus war das Weingut Erwin Tinhof aus dem österreichischen Burgenland vertreten (Michael Jetter von [Rebhof-Weine](#) betreute den Stand), und Armin schenkte ein gutes Dutzend portugiesischer Weine aus. In der Kochschule nebenan servierte Mirko Reeh „hessische Tapas“ – raffinierte Kleinigkeiten von würzig bis süß, oft etwas exotisch-pikant abgeschmeckt. Schon ab dem Beginn der Veranstaltung um 14 Uhr füllten sich die Räume mit Weinfreunden und Genießern, und ich traf – wie immer – viele bekannte Gesichter.

Innerhalb von gut vier Stunden konnte ich alle 85 angebotenen Weine und Sekte bequem durchprobieren und stelle hier nun meine Favoriten vor. Auf die Weine, die mich besonders beeindruckt haben, will ich dabei zunächst ausführlicher eingehen:



Weedenborn: 2013 Sauvignon Blanc Fumé trocken

Für mich der faszinierendste Wein der gesamten Messe. Von der Rebsortentypizität her könnte man diesen rheinhessischen Sauvignon auch in Südafrika verorten (Minze, vegetabile Noten, gelbe Früchte), doch dann greift am Gaumen die feste, rauchige Mineralik zu, und der Holzfass-Ausbau macht sich mit Aromen von Karamell und Nüssen bemerkbar. Komplex, vollmundig und sehr nachhaltig mit Kraft und viel Schmelz – besteht in jeder Blindprobe den Vergleich mit seinen Vorbildern von der Loire. Großes Kompliment!

Sven Nieger: Lagen-Rieslinge 2013

Jungwinzer Sven Nieger hatte seine trockenen 2013er Rieslinge aus den badischen Lagen Umweger Stich den Buben und Varnhalter Klosterbergfelsen mitgebracht, die mich beide sehr begeistert haben. Der Stich den Buben ist saftig und animierend mit voller Pfirsichfrucht, Substanz und Schmelz – ein Riesling zum Reinbeißen! Der Klosterbergfelsen ist nicht minder

gelingen, aber in seiner Art ganz anders: eher von Zitrus- und Kernobstaromen geprägt, straff, mineralisch und geradlinig mit Zug. Das sind zwei mustergültige Exemplare großer Rieslingkunst.

Arndt Köbelin: 2011 Spätburgunder Eichenlaub * Reserve trocken**

Ein Traum von einem Spätburgunder – der nicht zufällig wiederum aus Baden kommt. Fein gereift mit Aromen von Kräutern, Beeren, Schokolade und Holz, nachhaltig mit Schliff und Schmelz. Im besten Sinne burgundisch, sehr elegant und jetzt in allerbesten Verfassung – ein Genuss, der zwar seinen Preis hat (40 Euro), diesen aber in jedem Fall wert ist!

Reichsrat von Buhl: Sekte 2013

Seit die Buhl-Sekte auf den Markt kamen, ist in den sozialen Medien und Blogs heftig über sie geschrieben worden, und ich kann diesen Hype (ausnahmsweise mal) nachvollziehen: So ausdrucksstark und finessenreich wie der Riesling Sekt Brut (Zitrusfrüchte, Äpfel, mineralisch, fest) und der Pinot Rosé Sekt Brut (rote Beeren, Kernobst, glasklar, fein) sind nur wenige Schaumweine in Deutschland – und für diese Qualität sind sie preislich wahrhaftig moderat angesetzt. Die Pfälzer Prickler haben das Zeug zum Kult.



Eva Vollmer: 2014 11Komma1 feinherb

Der seltsam anmutende Name dieser Cuvée aus Silvaner und Scheurebe gibt den Restzuckergehalt wieder, und das rheinhessische Leichtgewicht ist vor allem eines: witzig. Ein echter Gute-Laune-Wein, der einem unweigerlich ein Grinsen ins Gesicht zaubert, sobald man einen Schluck genommen hat – süffig, unkompliziert, ausgewogen und fruchtbetont, ohne aufdringlich zu sein.

Meine weiteren Favoriten auf der K&M-Hausmesse waren:

Schaumweine

- 2011 Pinot Blanc de Noirs Sekt Brut, Jülg, Pfalz
- 2011 Riesling Sekt Brut, Theo Minges, Pfalz

- Privat Cuvée Pinot Sekt Brut, Arndt Köbelin, Baden

Weißweine



- 2014 Von Unserm Riesling trocken, Balthasar Ress, Rheingau
- 2013 Rottland Riesling Grosses Gewächs trocken, Balthasar Ress, Rheingau
- 2014 Scheurebe trocken, Eva Vollmer, Rheinhessen
- 2014 Terra Rossa Sauvignon Blanc trocken, Weedenborn, Rheinhessen
- 2013 Nackenheimer Riesling trocken, Gunderloch, Rheinhessen
- 2014 Auxerrois trocken, Pfirmann, Pfalz
- 2014 Chardonnay Kalkgestein trocken, Pfirmann, Pfalz
- 2014 Kalmit Weißburgunder trocken, Pfirmann, Pfalz
- 2014 Mütterle Riesling trocken, Pfirmann, Pfalz
- 2014 Gelber Muskateller trocken, Pfirmann, Pfalz
- 2014 Grauburgunder trocken, Jülg, Pfalz



- 2012 Riesling Buntsandstein Spätlese trocken, Theo Minges, Pfalz
- 2013 Grauburgunder Muschelkalk Spätlese trocken, Theo Minges, Pfalz

- 2013 Gewürztraminer Edition Rosenduft trocken, Theo Minges, Pfalz
- 2014 Herr Mehling Riesling trocken, Mehling, Pfalz
- 2014 Deidesheimer Kieselberg Riesling trocken, Mehling, Pfalz
- 2013 Paradiesgarten Riesling trocken, Mehling, Pfalz
- 2013 Ratsherr Silvaner trocken, Max Müller I., Franken
- 2014 Rivaner trocken, Arndt Köbelin, Baden
- 2013 Grauburgunder Selection *** trocken, Arndt Köbelin, Baden
- 2013 Siegmatt Riesling Alte Reben trocken, Alexander Laible, Baden
- 2013 Tausend Sterne Riesling trocken, Alexander Laible, Baden
- 2014 Grauburgunder Alte Reben *** trocken, Alexander Laible, Baden



- 2014 Neuburger trocken, Erwin Tinhof, Burgenland, Österreich
- 2014 Weißburgunder trocken, Erwin Tinhof, Burgenland, Österreich
- 2008 Leithaberg Weiß trocken, Erwin Tinhof, Burgenland, Österreich (Weißburgunder, Neuburger – braucht Luft!)
- 2014 Verdelho, Quinta de Sant'Ana, Lisboa, Portugal
- 2013 Gouveio, Vale da Capucha, Lisboa, Portugal

Roséweine

- 2014 Rotling trocken, Margarethenhof, Mosel (Elbling und Spätburgunder)



Rotweine

- 2013 Spätburgunder Kalkmergel trocken, Jülg, Pfalz
- 2012 Spätburgunder R trocken, Jülg, Pfalz
- 2010 Cuvée MR trocken Theo Minges, Pfalz
(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot)
- 2013 Spätburgunder Selection *** Barrique trocken, Arndt Köbelin, Baden
- 2010 Chocapalha Tinto, Quinta de Chocapalha, Lisboa, Portugal

Die Veranstaltungen von K&M Gutsweine zählen für mich zu den schönsten und besten ihrer Art in Frankfurt; dazu tragen sowohl die hohe Qualität der Weine als auch die stets entspannte, genussorientierte und familiäre Atmosphäre bei. Immer eine Freude! Und der Termin für den „8. Frankfurter Wein- & Genuss-Tag“ steht auch schon fest: Am 21. November wird es von 14 bis 20 Uhr Weine aus dem europäischen Ausland und Champagner geben. Ich habe mir den Termin schon vorgemerkt!