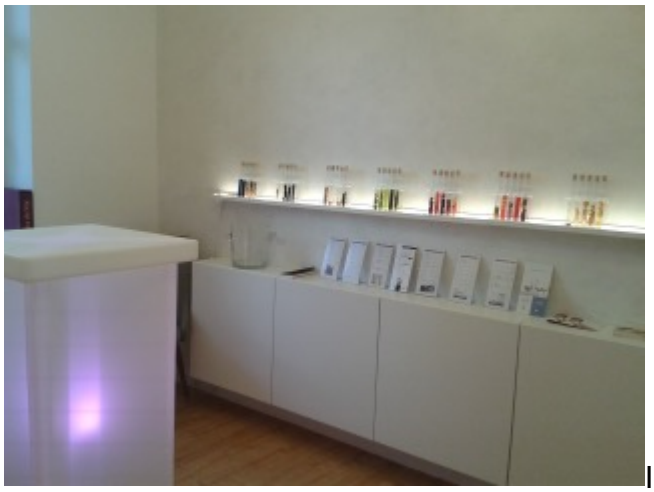
„Tasting Store“ nennt sich das Konzept des Weinkönners in Leipzig. Christine Schloter, Trainerin für Gastronomie, Kommunikation und Persönlichkeitsentwicklung, hat in der Könneritzstraße in Plagwitz einen Seminar- und Erlebnisort geschaffen, um Menschen an das Thema Wein heranzuführen. Mein Besuch bei ihr geriet zu einem konzentrierten Arbeitstermin.

Christine und ich kennen uns seit bestimmt 15 Jahren und begegneten uns erstmals auf einer Veranstaltung der Sommelier-Union Deutschland. Vor einigen Jahren zog sie vom Rhein-Main-Gebiet nach Leipzig und eröffnete hier nun den Weinkönner, dessen Name natürlich auch auf seine Adresse anspielt. Der Laden besteht aus mehreren Räumen, die größtenteils ineinander übergehen und jeweils eine bestimmte Funktion haben. Alles ist modern, stilvoll und mit viel Liebe zum Detail eingerichtet und gestaltet.

Themenräume

Im ersten Raum, den man als Kunde – besser: als Gast betritt, befinden sich der Empfang und ein großes Regal mit den Weinen, die im Weinkönner zum Verkauf stehen. Sie kommen überwiegend aus Deutschland, und Christine kennt jeden Winzer persönlich. Weißwein, Rotwein, Schaumwein – in dem kleinen, handverlesenen Sortiment bleiben keine Wünsche offen. Die Weine können auch glasweise verkostet werden: Das Angebot wechselt regelmäßig, und der originelle „Deckelwein“ wird mit einem kleinen, delikaten Happen serviert, der in einer kleinen Schale in Form eines Blatts oben auf dem Glas liegt. Zusätzlich zum Wein bietet der Weinkönner auch eine Vielzahl an vinophilen Accessoires an.

Phoca PDF

 Im nächsten Raum geht es bunt zu: Hier finden Farblicht-Weinproben statt. Mit Hilfe von Strahlern unter der Decke und einem Kubus in Stehtischhöhe in der Mitte des Raums kann das Licht verändert werden und verschiedene Farbtönungen annehmen. Je nach Farbstimmung ändert sich die Sensorik des Weins – das muss man erlebt haben! An den Wänden sind in Regalen auf der einen Seite viele verschiedene Glastypen aufgereiht, die bei entsprechenden Verkostungen jeden Wein unterschiedlich zur Geltung bringen und ebenfalls käuflich erworben werden können; auf der anderen Seite stehen Reagenzgläser, in denen Weinaromen präpariert sind – anschaulicher und authentischer ist eine Schulung der Sinne kaum möglich.

Darüber hinaus gibt es einen „klassischen“ Seminarraum mit Stuhlkreis, Flipchart und weiterer Präsentationstechnik. Den Mittelpunkt des vierten, größten Raums im Weinkönner bildet ein massiver weißer Holztisch, an dem mindestens acht Personen Platz finden; eine Wand kann als Tafel genutzt werden, daneben steht ein Weinklimaschrank. Dieser Raum ist dem Genießen gewidmet: Hier finden die Themenweinproben statt, die Christine veranstaltet, und hier hielten wir uns auch während meines Besuchs die meiste Zeit auf.

Farblicht-Weinprobe

Phoca PDF

Zunächst jedoch machten wir im Nebenraum eine Farblicht-Probe. Unser Untersuchungsobjekt dabei war der 2014 Fernlands Sauvignon Blanc vom Weingut Marisco (Marlborough, Neuseeland) – bei „neutralem“ Tageslicht ein saftiger, fruchtig-frischer Wein mit exotischen Noten von Maracuja und Papaya sowie Aromen von Minze, Cassis und Holunder.

Nach dieser „Bestandsaufnahme“ probierten wir ihn in verschiedenen Farbeinstellungen, und obwohl durch das Fenster weiterhin Tageslicht in den Raum fiel, änderte sich die Wahrnehmung signifikant:

- Bei rotem Licht traten die Cassisaromen stärker hervor, dazu erschienen Noten von Basilikum und Zitronenschalen.
- Bei blauem Licht kamen eher herb-kühle Aromen von Limetten und Kräutern zum Vorschein.
- Bei grünem Licht nahm auch der Wein deutlich grüne Noten von Paprika und Granny-Smith-Apfel an.
- Bei gelbem Licht verschob sich die Aromatik in Richtung Quitte, auf der Zunge wurde der Wein ziemlich stumpf.
- Bei der Farbeinstellung „Kaminfeuer“ straffte sich die Textur, die Aromatik wurde mit Melonen-, Litschi- und blumigen Noten üppiger.
- Bei der Einstellung „Sonnenuntergang“ präsentierte sich der Wein opulent, weich und feinsaftig.
- Bei „Eislicht“ war der sensorische Eindruck zwar klar, aber auch ziemlich neutral; von der Aromatik blieb lediglich ein Hauch von Zitronengras.

Naturweinprobe: sechs Weine, sechs Gläser

Phoca PDF

Die Verkostung, die wir danach angesetzt hatten, gestaltete sich am Ende erheblich anspruchsvoller als gedacht. Dafür war sie aber auch extrem lehrreich. Sechs Weine – die Hälfte von Christine, die Hälfte von mir – hatten wir ausgesucht, die im weitesten Sinn unter der Kategorie Naturwein zusammengefasst werden können:

- Der 2011 Riesling „800 Jahre Weinverkauf“ trocken von Schloss Vollrads (Rheingau, Deutschland) wurde laut Weingut „mit traditionellen Methoden hergestellt“: Die von Hand gelesenen, nicht entrappten Trauben wurden spontan und auf der Maische vergoren, und der Jungwein blieb sehr lange auf der Feinhefe.
- Der 2015 Torbolino non filtrato von der Fattoria La Vialla (Toskana, Italien), eine Bio-Cuvée aus Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc und Traminer, wurde nicht filtriert.
- Der 2015 Trollinger „Without All“ trocken von Knauß (Württemberg, Deutschland) wurde spontan vergoren, nicht geschönt, nicht filtriert und nicht geschwefelt.
- Der 2011 P_____n von Muhr-van der Niepoort (Carnuntum, Österreich) ist ein Orange Wine: ein maischevergorener Grüner Veltliner mit etwas Chardonnay und Riesling. (Hinter der mysteriös anmutenden Bezeichnung verbirgt sich der Ortsname Prellenkirchen, der so jedoch nur für Qualitätsweine verwendet werden darf.)
- Der 2013 Grüner Veltliner Qvevre von Bernhard Ott (Wagram, Österreich) wurde in Amphoren ausgebaut: auf der Maische spontan vergoren und nicht filtriert. Für die Probe stand davon eine kleine Flasche (0,375 Liter) bereit.
- Der 2011 Müller-Thurgau La Giostra von Montelio (Lombardei, Italien) wurde mittels Cryomazeration hergestellt und im Holz ausgebaut: Die Trauben wurden bei fünf Grad für 18 bis 24 Stunden eingemaischt und dann in 500-Liter-Fässern vergoren; die Reifung erfolgte dann in Barriques.

Phoca PDF

Somit hatten wir zwei deutsche, zwei österreichische und zwei italienische Weine aus den drei Jahrgängen 2015, 2013 und 2011, die fast sämtliche Erscheinungsformen von Naturwein abdeckten. Diese sechs Weine probierten wir jeweils aus (mindestens) sechs unterschiedlichen Gläsern. Sieben standen ursprünglich zur Auswahl:

- Zwiesel Air Riesling
- Stölzle Exquisit Royal Weißweinkelch
- Zwiesel Air Chardonnay
- Zieher Vision Straight
- Zalto Universal
- Stölzle Vulcano Universalglas
- Zwiesel Air Sense Chardonnay

Auf das Zwiesel Air Riesling verzichteten wir nach dem ersten Wein jedoch, da uns das Stölzle Exquisit Royal als Referenzglas geeigneter erschien und wir aus der Zwiesel-Air-Serie lieber das größere Chardonnay-Glas wählten, das den Weinen mehr Ausdruck verlieh. (Mit der Wahl dieses Referenzglases sollten wir dann auch Recht behalten, denn das Stölzle Exquisit Royal erwies sich als bemerkenswert vielseitig.)

Phoca PDF

2011 Riesling „800 Jahre Weinverkauf“ trocken, Schloss Vollrads

Zwiesel Air Riesling

Nase: *ein Hauch Petrol, Pfirsich, Aprikose, teilweise getrocknete Kräuter*

Mund: *lebendig, Steinobst, feiner Schmelz, eine Spur Karamell, etwas Kräuter, sehr gut eingebundene Säure, gewisse Kraft, herzhaft, guter Abgang*

Stölzle Exquisit Royal Weißwein

Nase: *Steinobst, Kräuter, etwas floral, ein wenig Petrol*

Mund: *straff, Zitrusfrüchte, recht saftig, etwas Steinobst, lebendige Säure, guter bis sehr guter Abgang, harmonisch*

drittbeste Glaswahl für diesen Wein

Zwiesel Air Chardonnay

Nase: *Kräuter, Aprikose, Pfirsich, etwas Zitrusfrüchte*

Mund: *geradlinig, saftig, präsente, recht feine Säure, Zitrusfrüchte, Kernobst, etwas Pfirsich, pflanzlich, unterschwellige Mineralität, guter Abgang*

drittbeste Glaswahl für diesen Wein

Zieher Vision Straight

Nase: *Blumenwiese, Kräuter, gelbe Früchte, etwas erdig*

Phoca PDF

Mund: *kompakt, präsente Säure, diffuse gelbe und grüne Frucht, etwas Kräuter, erdig-mineralisch, druckvoller Abgang; mit Luft mehr Saft und Ausdruck*

Zalto Universal

Nase: *Blüten, fein, Pfirsich, Aprikose, Kräuter, ein wenig Waldhonig, gewisse Reife*

Mund: *vollfruchtig, saftig, opulent, aber nicht breit, reifer Apfel, Pfirsich, etwas Zitrusfrüchte, lebendige, feine Säure, mineralisch, lang und zupackend*

beste Glaswahl für diesen Wein

Stölzle Vulcano Universal

Nase: *Zitrusfrüchte, Kräuter, pflanzlich, ein wenig Steinobst*

Mund: *sehr straff, neutral, grün wirkend, unreifer Apfel, Karambole, Avocadokern, ziemlich spitze Säure, flacher, leicht parfümiert wirkender Abgang*

Zwiesel Air Sense Chardonnay

Nase: *Zitrusfrüchte, Kräuter, Aprikose, Pfirsich, leicht floral*

Mund: *kraftvoll, reife Aprikose, Kräuter, teilweise kandierte Zitrusfrüchte, Schmelz, saftig, pflanzlich, mineralisch, harmonische Säure, guter bis sehr guter Abgang*

zweitbeste Glaswahl für diesen Wein

2015 Torbolino non filtrato, Fattoria La Vialla

Stölzle Exquisit Royal Weißwein

Phoca PDF

Nase: *Blumen, Kräuter, etwas Karamell, gelbe Früchte (Melonen, reifes Kernobst)*

Mund: *frisch, geradlinig, gelbe Früchte, Kräuterwürze, saftig, feiner Schmelz, lebendige Säure, guter Abgang mit leichtem Bitter*

Zwiesel Air Chardonnay

Nase: *Apfel, Blüten, etwas erdig-würzig*

Mund: *blumig, etwas Rosen, reife gelbe Früchte, etwas Kräuter, recht lebendige Säure, gewisser Schmelz, guter bis sehr guter Abgang*

Zieher Vision Straight

Nase: *Apfel, Zitrus, pflanzlich, etwas floral*

Mund: *sehr geradlinig, saftig, Zitrusfrüchte, Kernobst, zart pflanzlich-würzig, mineralisch, feine Säure, sehr guter Abgang mit gewissem Zug*

beste Glaswahl für diesen Wein

Zalto Universal

Nase: *Blüten, Tabak, Zitrusfrüchte, Kernobst, etwas erdig*

Mund: *erdig, gelbe Früchte, zart würzig, recht üppig und zugleich kompakt, saftig, eingebundene Säure, guter bis sehr guter Abgang*

zweitbeste Glaswahl für diesen Wein

Stölzle Vulcano Universal

Nase: *Blumen, Karamell, gelbe und weiße Früchte, etwas Kräuterwürze*

Mund: *saftig, Melonen, Aprikosen, zarter Schmelz, recht lebendige Säure, pflanzliche bis erdige Würze, guter bis sehr guter Abgang*

drittbeste Glaswahl für diesen Wein

Zwiesel Air Sense Chardonnay

Nase: *indifferent gelbfruchtig, vegetabil, etwas floral, an Kräuterlimonade erinnernd*

Mund: *gelbe und weiße Früchte, floral, pflanzlich-würzig, karamellier Schmelz, eingebundene Säure, ordentlicher Abgang*

Phoca PDF

2015 Trollinger „Without All“ trocken, Knauß

Stölzle Exquisit Royal Weißwein

Nase: *Unterholz, Heilkräuter, getrocknete Blüten, rote Beeren, erdig*

Mund: *straff, rote Johannisbeeren, Kräuter, etwas Kohlensäure, moderates Tannin, recht feine Säure, recht guter Abgang*

beste Glaswahl für diesen Wein

Zwiesel Air Chardonnay

Nase: *animalisch, Unterholz, welke Pflanzen, überreife Beeren*

Mund: *weiche rotbeerige Frucht, kräuterige und erdige Würze, moderates Tannin, recht weiche Säure, ordentlicher Abgang*

Zieher Vision Straight

Nase: *flüchtig, etwas animalisch, modrige Erde, angeschlagene Beeren*

Mund: *säuerliche Beeren- und Kirschfrucht, erdige Würze, kaum wahrnehmbares Tannin, ordentlicher, kirschiger Abgang*

Zalto Universal

Nase: *gedeckt, Unterholz, Gewürze, etwas animalisch, erdig, dunkelbeerig*

Mund: *recht fokussiert, kühle Beeren- und Kirschfrucht, Gewürze, erdig, feinkörniges Tannin, relativ präsente, leicht flüchtige Säure, ordentlicher bis guter, etwas nachtrocknender Abgang*

Phoca PDF

Stölzle Vulcano Universal

Nase: *Unterholz, animalisch, dunkle Beeren, Gewürze, erdig*

Mund: *straff, eng geführt, Beeren, Kirschen, Mandeln, Gewürze, eingebundenes Tannin, moderates Tannin, recht guter Abgang*

zweitbeste Glaswahl für diesen Wein

Zwiesel Air Sense Chardonnay

Nase: *etwas flüchtig, Unterholz, Kräuter, sehr reife Beeren, erdig, Gewürze*

Mund: *Beeren, Kirschen, etwas Mandeln, etwas Gewürze, erdig, eingebundenes Tannin, harmonische Säure, ordentlicher bis guter Abgang*

drittbeste Glaswahl für diesen Wein

2011 P_____n, Muhr-van der Niepoort

Stölzle Exquisit Royal Weißwein

Nase: *herb-würzig, Kernobst, erdig, etwas kräuterig*

Mund: *salzig, Zitrusfrüchte, Kernobst, nussig, erdig, relativ präsente Säure, nachhaltig, zart karamellier Schmelz, komplex, mineralisch, animierend, viel Griff, sehr guter Abgang*

beste Glaswahl für diesen Wein

Zwiesel Air Chardonnay

Phoca PDF

Nase: *vegetabil, etwas nussig, gelbfruchtig, leicht erdig*

Mund: *saftig, Kernobst, pflanzlich-würzig, erdig und nussig, etwas geröstete Mandeln, mineralischer Griff, recht lebendige Säure, recht guter Abgang*

Zieher Vision Straight

Nase: *fein vegetabil, Kernobst, nussig, erdig, präzise*

Mund: *präsente Säure, laktisch, gelbfruchtig, etwas erdig und nussig, durchaus saftig, recht guter, etwas zitronig-kräuteriger Abgang*

zweitbeste Glaswahl für diesen Wein

Zalto Universal

Nase: *nussig, vegetabil, gelbfruchtig*

Mund: *präsente Säure, Zitrusfrüchte, etwas Aprikose und Melone, Nüsse, ein wenig Kräuter, recht guter Abgang*

zweitbeste Glaswahl für diesen Wein

Stölzle Vulcano Universal

Nase: *Kamille, vegetabil, nussig, gelbfruchtig*

Mund: *nachgerade ätzende Säure, Zitrusfrüchte, grün-pflanzlich, ein wenig nussig-karamellig, ordentlicher Abgang*

Zwiesel Air Sense Chardonnay

Nase: *vegetabil, etwas nussig, Kräuter, gelbfruchtig*

Mund: *Zitrusfrüchte, Kernobst, pflanzlich-würzig, erdig, präsente Säure, guter Abgang*

Phoca PDF

2013 Grüner Veltliner Qvevre, Bernhard Ott

Stölzle Exquisit Royal Weißwein

Nase: *Kampfer, Heilkräuter, erdig, Kümmel, Zitronenmelisse, komplex*

Mund: *vegetabil, erdig, Fenchel, salzig-mineralisch, recht lebendige Säure, Kräuter, guter Abgang*

Zwiesel Air Chardonnay

Nase: *Staudensellerie, Kräuter, erdig, etwas Zitrusfrüchte*

Mund: *teilweise getrocknete Heilkräuter, Apfelschalen, grüne Kochbanane, Schmelz, eingebundene Säure, leicht salzig-mineralisch, recht guter Abgang*

Zieher Vision Straight

Nase: *Eisenkraut, erdig, etwas getrocknete Kräuter*

Mund: *vollmundig, Schmelz, kräuterwürzig, Sellerie, etwas gelbfruchtig, lebendige Säure, guter Abgang*

zweitbeste Glaswahl für diesen Wein

Zalto Universal

Nase: *Sellerie, Liebstöckel, nussig, erdig, fest*

Mund: *saftig, vollmundig, Peperoni, Kräuter, relativ fein, Schmelz, Kraft, feine Säure, sehr guter, druckvoller Abgang*

Phoca PDF

beste Glaswahl für diesen Wein

Stölzle Vulcano Universal

Nase: *Liebstöckel, Kräuter, vegetabil, Kernobstschalen*

Mund: *herb, kraftvoll, gelbfruchtig, durchaus saftig, Pfeffer, kräuterwürzig, eingebundene Säure, guter Abgang*

drittbeste Glaswahl für diesen Wein

Zwiesel Air Sense Chardonnay

Nase: *floral, Kräuter, etwas Kernobst, nussig, erdig*

Mund: *saftig, Schmelz, erdig, etwas Kernobst, Kräuterwürze, gewisse Kraft, recht lebendige Säure, guter Abgang*

zweitbeste Glaswahl für diesen Wein

2011 Müller-Thurgau La Giostra, Montelio

Stölzle Exquisit Royal Weißwein

Nase: *animierend, Orange, Kräuter, etwas reifes Kernobst, Rosinen, etwas Marzipan, erdig*

Mund: *saftig, berührend, Apfel, Birne, Kräuter, ein wenig kandierte Orangen, etwas Gewürznelke, lebendige, feine Säure, Schmelz, viel Griff, erdige Mineralität, langer Abgang mit viel Zug und Karamell*

zweitbeste Glaswahl für diesen Wein

Zwiesel Air Chardonnay

Nase: *Kräuter, Muskatblüte, Lorbeer, Zitrusfrüchte, leicht nussig*

Phoca PDF

Mund: *Minze, Eukalyptus, saftig, kühl, teils getrocknete, teils kandierte Limetten, Kernobst, Kräuter, lebendige Säure, gewisser Tanningriff, sehr guter bis langer Abgang, aber auch ganz leicht verschwimmend*

Zieher Vision Straight

Nase: *Kräuter, teils getrocknete, teils kandierte Orangen, reifes Kernobst, Apfelschalen, erdig und nussig*

Mund: *geradlinig, geradezu kalt, mineralisch, Zitrusfrüchte, Kernobst, etwas Kräuter, erdig, saftig, fest, Griff, lebendige, recht feine Säure, sehr guter bis langer Abgang*

zweitbeste Glaswahl für diesen Wein

Zalto Universal

Nase: *Bratapfel, Salbei, floral, Orangenblüten, etwas erdig und nussig*

Mund: *saftig, fein, geradlinig, Zitrusfrüchte, Kräuter, Apfel, Birne, Blüten, feine, lebendige Säure, sehr guter Abgang mit Finesse und gewissem Zug*

beste Glaswahl für diesen Wein

Stölzle Vulcano Universal

Nase: *vegetabil, Kernobst, etwas Orange, Kräuter, erdig*

Mund: *fest, Schmelz, durchaus saftig, gelbe Früchte, nussig, kräuterwürzig, lebendige Säure, Kraft, eingebundene Säure, sehr guter bis langer, druckvoller Abgang*

drittbeste Glaswahl für diesen Wein

Zwiesel Air Sense Chardonnay

Nase: *feine Kräuter, nussig, Zitrusfrüchte, Kernobst, etwas Orangenblüten, ein wenig vegetabil*

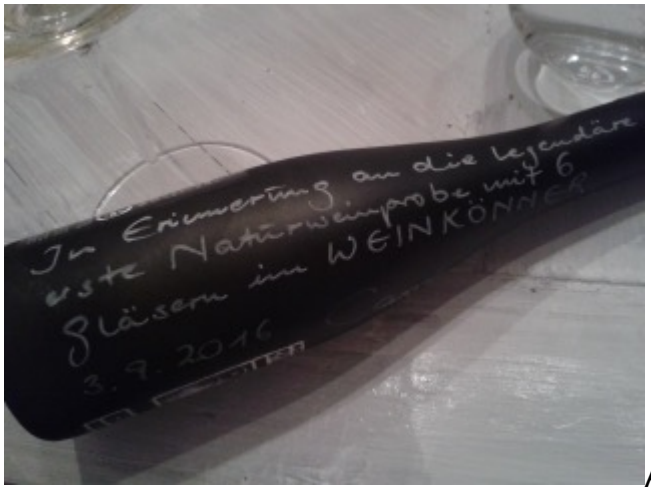
Mund: *kraftvoll, Kräuter, gelbe Früchte, erdig-würzig, lebendige Säure, mineralisch, guter bis sehr guter Abgang*

Erkenntnisse

Phoca PDF

Unsere Verkostung bestätigte einmal mehr die These, dass es das ideale universelle Weinglas nicht gibt. Dennoch gibt es bestimmte Gläser, die über unterschiedliche Weintypen hinweg stets überdurchschnittliche sensorische Ergebnisse liefern. Für mich ist dies das Zalto-Glas, das fast allen von uns probierten Weinen am meisten Finesse verlieh. (Dieselbe Erfahrung habe ich übrigens auch mit dem Gabriel-Glas gemacht, das bei dieser Degustation zwar nicht zur Verfügung stand, das ich selbst aber am liebsten benutze.) Unsere Probe zeigte darüber hinaus, dass sich das Vision-Glas von Zieher für (fehlerfreie) Orange-, Amphoren- und unfiltrierte Weine sehr gut eignet.

Als weitere, bestechende Erkenntnis lässt sich festhalten, dass das Vulcano-Glas von Stölzle eine quasi forensische Qualität hat: Es seziert den Wein geradezu und legt alle sensorischen Einzelheiten (einschließlich sämtlicher Schwächen und Fehler) offen, und es stellt die Typizität der Rebsorte am stärksten heraus. Ein beeindruckendes, äußerst zuverlässiges Analyseinstrument, dessen Einsatz ich aber auch nirgendwo anders sehe als in der professionellen Weinbeurteilung; keinesfalls im Restaurant, wo es um sinnlichen Genuss, um Harmonie und Zusammenwirken geht und nicht um analytische Zerlegung.



Auf der Basis meiner Bewertungen und dieser zusammenfassenden Überlegungen lassen sich die Gläser in eine qualitative Reihenfolge bringen, die dann wie folgt aussieht:

1. Zalto Universal
   (dreimal 1. Platz, viermal 2. Platz)

Phoca PDF

2. Zieher Vision Straight
   (einmal 1. Platz, dreimal 2. Platz)

3. Stölzle Exquisit Royal Weißwein
   (zweimal 1. Platz, einmal 2. Platz, einmal 3. Platz)

4. Zwiesel Air Sense Chardonnay
   (zweimal 2. Platz, einmal 3. Platz)

5. Stölzle Vulcano Universal
   (einmal 2. Platz, dreimal 3. Platz)

6. Zwiesel Air Chardonnay
   (einmal 3. Platz)

Was die Weine betrifft, so kann ich für mich (also für meine subjektiv wahrgenommene Qualität) ebenfalls eine klare Rangfolge aufstellen, wobei der erste und der letzte jeweils einen deutlichen Abstand zum „Mittelfeld“ haben:

1. Montelio La Giostra Müller-Thurgau
   (ein überwältigendes Erlebnis – einer der besten und eindrucksvollsten Weine, die ich jemals getrunken habe)

2. Muhr-van der Niepoort P_____n

Phoca PDF

3. Ott Qvevre Grüner Veltliner
   (der anspruchsvollste Wein der Probe: keinerlei Frucht, sehr fordernd)

4. Schloss Vollrads Riesling „800 Jahre Weinverkauf“

5. La Vialla Torbolino non filtrato

6. Knauß Trollinger „Without All“

Phoca PDF