Bei der diesjährigen Hausmesse der K&U Weinhalle in Nürnberg leistete ich mir den größten Luxus, den man sich auf einer Weinmesse erlauben kann: Ich ließ mich einfach durch das Geschehen treiben. Zwar entwickelte sich zwischendurch mitunter doch eine Mikro-Dramaturgie, aber ich ging ohne vorgefassten Plan und rein intuitiv vor.

Wie jedes Jahr fand die Veranstaltung am 18. und 19. November, die sich laut Gastgeber Martin Kössler „als eine der größten privaten Weinmessen der Bundesrepublik etabliert“ hat, im Ofenwerk statt: Das Fahrzeugmuseum bildet einen einzigartigen nostalgischen Rahmen für mehr als 360 Weine von über 60 Winzern aus zehn Ländern sowie ausgesuchte „Spezereien“ von Brot und Käse über Austern und warme Speisen bis zu Schokolade und Confiserie. (Hier fand ich auch die perfekte Messeverpflegung für mich: nur mit Butter bestrichenes Landbrot von der Bäckerei Arnd Erbel aus Dachsbach – sensorisch neutral, kräftigend und ausgesprochen schmackhaft.)

„Es dürfte nicht viele Veranstaltungen in Deutschland geben, die ähnlich hohes Winzer- und Wein-Niveau präsentieren. Über 2.000 interessierte Besucher finden alljährlich den Weg ins Nürnberger Ofenwerk, Tendenz steigend“, meint Martin Kessler selbstbewusst und freut sich: „Es war eine tolle Hausmesse. Noch mehr Besucher, darunter sehr viel junges Publikum, das sich besonders wissbegierig und interessiert zeigte, und wieder begeisterte Winzer, die über die Disziplin und das Interesse seitens unserer Besucher staunten.“

Die genussorientierte, geschäftige Atmosphäre kann ich absolut bestätigen: viele Menschen, hoher Geräuschpegel, umlagerte Stände, verbindende Neugier, Kundige geben Neulingen Tipps, unter Profis (wie etwa den Bloggern Thomas Golenia und Leo Quarda, denen ich immer wieder über den Weg lief) Fragen nach Entdeckungen und gegenseitige Empfehlungen. „Probiere Gutes und rede darüber“, könnte das Motto sein.

Ich probierte in knapp sechs Stunden am Messesamstag gut 80 Weine und begann meine Reise stilgerecht mit Champagner. Frankreich bildete auch insgesamt den deutlichen Schwerpunkt meiner Verkostung, darüber hinaus besuchte ich mehrere Winzer aus Österreich und machte einzelne Abstecher nach Kalifornien, Italien und Deutschland. Für alles Folgende gilt: Die Aussagen und Einordnungen beziehen sich – logischerweise – ausnahmslos auf die Weine, die ich verkostet habe; über alle anderen (d.h. über mehr als drei Viertel des Angebots) kann ich mir kein Urteil erlauben. Insofern ist die Aufstellung hier eine sehr limitierte und subjektive und die Bewertung in keiner Weise absolut zu sehen.

Phoca PDF

Wie schon in meinem Bericht über die Hausmesse von K&M Gutsweine in Frankfurt am Wochenende zuvor teile ich meine Wein-Favoriten in die Kategorien „Überragend“, „Begeisternd“ und „Empfehlenswert“ ein, doch ich will vorher noch einige Weingüter herausheben, deren Sortiment mich in besonderer Weise angesprochen hat:

Stéphane Tissot, Jura
Das Jura ist seit jeher ein Weinbaugebiet für Liebhaber mit sehr eigenständigen Rebsorten und Gewächsen. Stéphane Tissot gelingt jedoch das Kunststück, mit seinem klaren Stil auch die „wilden“ autochthonen Sorten zu zähmen, verständlich zu machen und in großen Genuss zu verwandeln. Grandiose Weine!

Werlitsch, Steiermark
Eine eigene Dimension von Wein. Was Ewald Tscheppe in seine Flaschen füllt (jetzt mit neuem Etikettendesign), ist Naturwein, der alle Sinne berührt: geerdet, entschleunigt, flüssige, konservierte Zeit. „Weine mit Seele“ nennt Tscheppe sie, und dass die Wertegemeinschaft, der sein Demeter-Betrieb angehört, „Schmecke das Leben“ heißt, macht ganz deutlich, worum es hier geht.

Manincor, Südtirol
Die Weine von Manincor stachen – weiß wie rot – durch ihre Eleganz und Feinheit aus dem Messeangebot heraus. Beeindruckend!

Léon Boesch, Elsass
So präzise und finessenreiche Weine habe ich aus dem Elsass sehr lange nicht getrunken – eine großartige Entdeckung!

Clos de Trias, Rhône
Even Bakke ist Norweger und produziert am Mont Ventoux außergewöhnliche Weine. Sein 2011 Clos de Trias Ventoux Rouge reifte fünf Jahre im Keller und ist für mich mit knapp 13 Euro die ultimative Preis-Genuss-Empfehlung der Messe!

Überragend

Schaumwein

Phoca PDF

2002 Champagne Assemblage Millésime

men von Nüssen und reifen gelben

- **brut nature**,

Trockenobst und Nüssen

Weißw

2013 Chardonnay Quarzit, Dieter Herist, Burgenland
rauchig, saftig und tief
- **2013 Les Genièvrières Mâcon-Cruzille**, Guillot-Broux, Burgund
mineralisch und lang mit viel Körper, Schmelz und Aromen von gelben Früchten, Nüssen und Karamell; Preis-Genuss-Empfehlung
- **2013 Chardonnay Les Graviers Arbois**, Stéphane Tissot, Jura
sehr fein, saftig, mineralisch und animierend
- **2013 Clef de Sol Blanc Montlouis-sur-Loire**, La Grange Tiphaine, Loire

Kraft, Saft, Druck und Länge
- **2015 Moscato Giallo Alto Adige**, Manincor, Südtirol
saftig, typisch und ausdrucksstark
- **2002 Grüner Veltliner Solist Fass 5 Straßer Stangl Kamptal**, Kirchmayr, Niederösterreich
komplex und ästhetisch schön mit feiner Kraft, Schmelz und Länge
- **2010 Ex Vero II**, Werlitsch, Steiermark
fest mit Nuss- und Kräuteraromen, Schmelz, Länge und bezwingender Ruhe; senkt nach dem Schlucken förmlich den Pulsschlag

Phoca PDF

2012 Gewürztraminer Grand Cru Zinnkoepflé Vendanges Tardives,
Léon Boesch, Elsass
rund und lang mit Volumen und großer Finesse

Rotwein

- **2013 Mason Pinot Noir Alto Adige**, Manincor, Südtirol
  elegant, fein und lang mit kühlem Schliff
- **2012 Pinot Noir Knox Alexander Santa Maria Valley**, Au Bon Climat, Kalifornien
  sehr elegant, rund und feinwürzig
- **2014 Le Vin de ma Cocotte Pays d'Aude**, Mamaruta, Languedoc
  kraftvoll und dicht mit saftiger, dunkler Beerenfrucht, komplexer Würze und

viel Extrakt
- **2011 Clos de Trias Ventoux Rouge**, Clos de Trias, Rhône
  zart gereift, kraftvoll, komplex, sehr fein, saftig und sehr animierend; Preis-Genuss-Empfehlung
- **2011 Côte-Rôtie**, Stéphane Ogier, Rhône
  sehr fein, elegant, balanciert und lang
- **2012 Cabernet Sauvignon Sonoma Mountain**, Laurel Glen, Kalifornien
  sehr saftig, vollfruchtig und feinwürzig

Begeisternd

Schaumwein

Phoca PDF

Crémant du Jura extra brut, Stéphane Tissot, Jura
sehr animierend und rund

- **Champagne Réserve Privée Blanc de Blancs extra brut**, Bruno Paillard, Champagne
  saftig, fein, mineralisch und animierend
- **2008 Champagne du Levant Grand Cru Vieilles Vignes Millésime extra brut**, Larmandier-Bernier, Champagne
  kompakt, frisch, straff, mineralisch und klar
- **Birnenschaumwein**, Kirchmayr, Niederösterreich

saftig und fein mit intensiver Birnenfrucht

Weißwein

- **2014 Rechnitzer Weißburgunder**, Dieter Herist, Burgenland
  saftig und dicht; Preis-Genuss-Empfehlung
- **2013 Rechnitz**, Dieter Herist, Burgenland
  kraftvoll, kompakt und saftig
- **2014 Grüner Veltliner St. Georgen**, Moric, Burgenland
  saftig, komplex und animierend mit Schmelz
- **2015 Grüner Veltliner Fass 5 Straßer Stangl**, Kirchmayr, Niederösterreich
  kraftvoll und saftig mit Schmelz

Phoca PDF

- **2015 Chardonnay Patchwork Arbois**, Stéphane
  l
- Au Bon Climat, Kalifornien
  en
- **Santa Maria Valley**, Au Bon Climat, Kalifornien
- **Sèvre et Maine**, Jo Landron, Loire
- Boesch, Elsass
  genehm

- **2013 Sauvignon Blanc Katl**, Kirchmayr, Niederösterreich
  saftig und feinfruchtig mit Zitrusnoten
- **2014 Sauvignon Blanc Quatre Mains**, La Grange Tiphaine, Loire
  viel Kraft und Zug
- **2015 Viognier La Rosine Collines Rhodaniennes**, Stéphane Ogier, Rhône
  Frucht, Schmelz und Saft
- **2013 La Combe de Malleval Condrieu**, Stéphane Ogier, Rhône
  vegetabile und mineralische Noten, Heilkräuteraromen
- **2015 Reserve della Contessa Bianco Alto Adige**, Manincor, Südtirol
  elegant, saftig und kraftvoll
- **2015 Sophie Chardonnay V.S. Alto Adige**, Manincor, Südtirol

saftig, kraftvoll und fein

- **2014 Gewürztraminer Grand Cru Zinnkoepflé**, Léon Boesch, Elsass
  rund und kraftvoll mit Schmelz und Würze
- **2012 Dreigenerationenwein**, Werlitsch, Steiermark
  tief, komplex, dicht und animierend; verströmt wohltuende Wärme

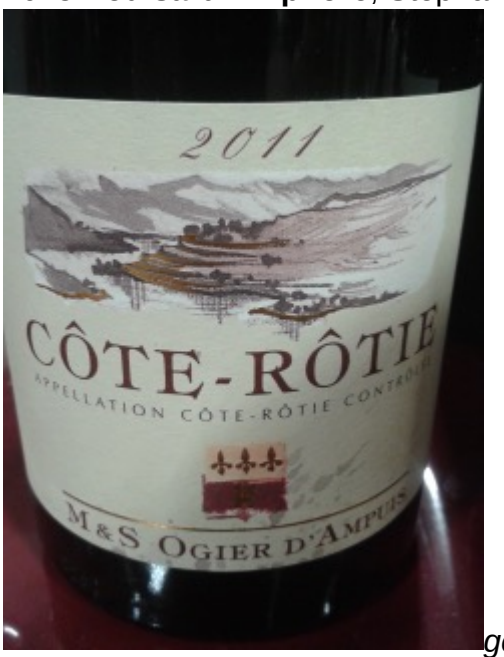
Rotwein

- **2011 Pinot Noir Reserve**, Dieter Herist, Burgenland
  elegant, kühl und saftig mit Kirsch- und Beerenfrucht und Holzwürze

Phoca PDF

2014 Reserve del Conte Rosso Alto Adige, Manincor, Südtirol
geradlinig, saftig und harmonisch

- **2012 La Myotte Bourgogne Rouge**, Guillot-Broux, Burgund
  leicht gereift mit Eleganz und Finesse
- **2014 Le Coupe Soif Fitou**, Mamaruta, Languedoc
  saftig und dicht mit Finesse
- **2010 Clos de Trias Vieilles Vignes**, Clos de Trias, Rhône
  viel Kraft, Fruchtfülle und feine Würze; Fassprobe
- **2014 Trousseau Singulier Arbois**, Stéphane Tissot, Jura
  würzig mit Kirscharomen, Zug und Balance
- **2015 Poulsard Amphore**, Stéphane Tissot, Jura



geschliffen, säurefrisch und geradlinig

Empfehlenswert

Schaumwein

- **Crémant du Jura BBF Blanc de Blancs extra brut**, Stéphane Tissot, Jura
  straff und zupackend
- **Champagne Longitude Blanc de Blancs extra brut**, Larmandier-Bernier, Champagne
  fein, mineralisch, straff und animierend
- **Champagne Réserve Privée Rosé extra brut**, Bruno Paillard, Champagne
  feinfruchtig und rund

Phoca PDF

Weißwein

- **2014 Rechnitzer Welschriesling**, Dieter Herist, Burgenland
  feinwürzig und gesetzt
- **2015 Grüner Veltliner vom Löss**, Kirchmayr, Niederösterreich
  „Spaß im Glas“
- **2014 Pinot Gris Clos Zwingel**, León Boesch, Elsass
  ganz trocken mit Finesse
- **2014 Les Combettes Mâcon**, Guillot-Broux, Burgund
  sehr geradlinig und mineralisch
- **2015 Amphibolite Nature Muscadet Sèvre et Maine**, Jo Landron, Loire
  straff und saftig; Preis-Genuss-Empfehlung
- **2015 Chenin Blanc Bel Air Touraine-Amboise**, La Grange Tiphaine, Loire
  saftig und feinfruchtig
- **2015 Sauvignon Blanc Trinqu’Âmes Touraine**, La Grange Tiphaine, Loire
  typisch und saftig; Preis-Genuss-Empfehlung

Phoca PDF

- **2011 Weiß Alte Reben**, Wachter-Wiesler, Burgenland
  Kraft und Saft
- **serve Straßer Stangl**, Kirchmayr,
  rzipannoten
- s Wein, Rheinhessen
- euses, Languedoc
- Léon Boesch, Elsass
- Steiermark
  von Maracuja und Physalis
- mark
  -mineralisch mit Kräuternoten

Rotwei

- **2014 Spätburgunder Kaliber 12**, Adams Wein, Rheinhessen
  feinwürzig, etwas nussig-schokoladig, harmonisch
- **2013 Spätburgunder Kaliber 48**, Adams Wein, Rheinhessen
  kräuterig-würzig und elegant
- **2012 Pinot Noir Isabelle Morgan Santa Maria Valley**, Au Bon Climat, Kalifornien
  Kraft, Würze und kühler Saft
- **2013 Pinot Noir San Andreas Fault**, Hirsch, Kalifornien
  recht fein, elegant und geradlinig
- **2015 Amassa**, Mamaruta, Languedoc
  saftig und süffig; Preis-Genuss-Empfehlung
- **2013 Syrah La Rosine Collines Rhodaniennes**, Stéphane Ogier, Rhône
  kühl, fein und saftig mit Schokoladennoten
- **2013 Cabernet Sauvignon Lyndenhurst Napa Valley**, Spottswoode, Kalifornien
  kraftvoll mit viel Tabak

Die Hausmesse von K&U ist für mich jedes Jahr ein Höhepunkt im Veranstaltungs- und Verkostungskalender: für ökologisch erzeugte „Weine von Winzern mit Ethos, die ihre Überzeugungen leben“, wie Martin Kössler es formuliert. „Unsere Winzer wissen, dass ihre handwerklich gemachten Weine jenseits des geschmacklichen Mainstreams Fragen provozieren“, sagt er und resümiert: „Unser Portfolio spiegelt programmatisch souverän und konzeptionell kompromisslos die faszinierende Vielfalt handwerklichen Weines jenseits regionaler, ideologischer und stilistischer Grenzen wider.“ Und genau deshalb freue ich mich jetzt schon auf die nächste K&U-Hausmesse am 17. und 18. November 2017.

Phoca PDF