

WINE&CRIME

Warum die allerbesten Weine erst ab September verkauft werden dürfen

Heute geht es im feucht-fröhlichen Podcast „Vier Flaschen“ auf eine Reise, die bis nach China führt. Zu hören unter www.abendblatt.de/podcasts und zu lesen sonnabends im Abendblatt

Wine & Crime – kann es einen besseren Titel für eine Kolumne geben? Abwechselnd geht es an dieser Stelle um die schöne Welt der Weine und um die weniger schöne Welt der Verbrechen. Wir hoffen, Ihnen damit Appetit zu machen auf unsere beiden Podcasts, die ebenfalls im Wechsel jeden Freitag auf www.abendblatt.de/podcasts erscheinen: Auf „Vier Flaschen“ und „Dem Tod auf der Spur“. Das müssen Sie hören!

Michael Kutej, der kundige Weinkenner, Lars Haider, Riesling-Liebhaber, und Axel Leonhard, passionierter Biertrinker, haben in ihrem Weinpodcast „Vier Flaschen“ heute einen dreifachen „Spiegel“-Bestsellerautor zu Gast – und der ist auch noch Hobby-Winzer: Axel Krohn („Ich bin halt ein Ramontiker“) geht mit der Stammesbesetzung auf eine Weinreise, die von der Nahe über die USA bis nach China und Ungarn führt. Es wird ein ziemlich gewagter Trip!

Wein Nummer eins ist deutsch, ein **2018er Riesling vom Weingut Hermannsberg** an der Nahe – und ein Großes Gewächs, also die beste Traubenqualität, die der Winzer hat. „Ich habe die-

sen Wein probiert, mich schockverliebt und wollte sofort mehr davon bestellen“, sagt Kutej. Doch das ging nicht mehr: Als er beim Weingut anruft, wird ihm mitgeteilt, dass die Lufthansa den gesamten Vorrat für ihre First-Class-Gäste gekauft hat...

Kleiner Trost für alle, die nicht auf diesem Niveau reisen: Das Gut Hermannsberg hat insgesamt sieben Große Gewächse, „was unglaublich viel ist“, so Michael Kutej. Das Urteil für die getestete Flasche lässt sich in zwei Sätzen von Lars Haider zusammenfassen: „Sensationell. Lasst uns Schluss machen, besser kann ein Wein nicht sein.“ Und das, obwohl die Flasche, wenn man sie denn noch kaufen könnte, nur 26 Euro kosten würde.

„Der Jahrgang 2018 lebt von seiner Saftigkeit“, sagt Kutej. „Dieser Riesling hat relativ viel Alkohol, der ja auch ein Geschmacksträger ist. Und wenn ein wenig mehr Zucker im Wein ist, fühlt sich dessen Säure auch nicht so stark an.“

Wichtig zu wissen: Die Großen Gewächse des Jahrgangs 2018 dürfen erst seit dem 1. September 2019 verkauft wer-



den – grundsätzlich gilt für alle Großen Gewächse, dass sie erst im September des Folgejahres auf den Markt kommen dürfen. „Vielen Winzern ist das noch zu früh, deswegen gibt es auch Weingüter, die ein Großes Gewächs erst nach fünf Jahren verkaufen“, sagt Kutej.

Noch ein wichtiger Fakt zur Königsklasse der Weine: Jedes Große Gewächs darf nur einmal aus dem Fass in Flaschen abgefüllt werden. Danach muss man die Abfüllungen anders nennen, zum Bei-

spiel Reserve.

Der zweite Wein ist ein Rotwein aus den USA, ein **2016er Cabernet Sauvignon** von einem der meistbesuchten Weingüter der Welt: St. Michelle Vineyards liegt in der Nähe von Seattle und hat 400.000 Besucher im Jahr. Kutej hat den Wein wegen seines extrem guten Preis-Leistungs-Verhältnisses mitgebracht: Er kostet 15 Euro, „normalerweise muss man für solche Weine das Doppelte bezahlen.“

Die beiden Axels finden ihn „für einen Cabernet nicht sehr schwer“, er schmeckt (natürlich) nach Johannisbeere, ist eher weich und unkompliziert: „Das ist ein Rotwein, der auch Spaß macht, wenn man nichts dazu isst“, sagt Kutej und gibt schnell noch ein paar Tipps zum Thema Weingläser: Auf keinen Fall in die Geschirrspülmaschine tun, sondern vorsichtig mit Spülmittel reinigen und dann intensiv mit Wasser ausspülen, „ich mache das ohne Bürste oder andere Hilfsmittel.“ Ganz wichtig: Unbedingt jedes Mal vor der Benutzung wieder neu vinieren, das heißt leicht mit Wein ausspülen (und den dann weg-

schütten, nicht trinken!)

Den dritten Wein lässt Kenner Kutej seine Kompagnons „blind“ verkosten, „weil ihr den sonst nicht unvoreingenommen trinken würdet“. Für ihn riecht der Rotwein „nach Kräutern, wild, aufregend, rauchig, gar fleischig“, die Flasche ist noch günstiger als der Wein aus den USA, sie kostet 10 Euro. Aber warum ist die Flasche eingepackt?

Die Auflösung: Es ist erneut ein Cabernet Sauvignon, aber diesmal kommt er nicht aus den USA, sondern aus China! **Der 2015er Cabernet Sauvignon Moser** stammt vom Chateau Changyu, dem größten Weingut des Landes. „China ist schon jetzt der größte Traubenproduzent der Welt und wird in naher Zukunft auch der größte Weintraubenproduzent sein“, sagt Kutej. Er findet die Entwicklung der chinesischen Weine „megaspännend“: „Die haben die neuesten technischen Geräte und die besten Berater.“

Um die Welt-Weinreise endgültig skurril zu machen, hat Autor Axel Krohn eine Flasche aus der Heimat seiner Frau mitgebracht, die selbst aus einer Winzer-

familie stammt. Der ungarische Wein mit dem Namen **Szaszi Britok** ist ein **2017 Keknyelü**, ein „Blaustengler“, eine Sorte, die kompliziert im Anbau und sehr anfällig ist, weshalb es davon gar nicht mehr so viele gibt.

„Er riecht animierend“, sagt Kenner Michael Kutej, „und extrem nach Birnensaft.“ Der Wein für umgerechnet 10 Euro ist sehr trocken, hat ordentlich Säure, „hält sich allerdings nicht lange im Gaumen“. „Zu dem muss man unbedingt etwas essen, so etwas wie Birnen, Bohnen und Speck, das könnte gut funktionieren.“ Axel Krohn hätte übrigens gern etwas aus eigener Produktion mitgebracht, „doch die Flaschen sind schon alle weg“. Was er von der Genossenschaft, an die er verkauft, pro Flasche bekommt, wollen Kutej, Haider und Leonhard wissen: „30 Cents – und weiterverkauft wird der Wein dann an die Kunden für 6 bis 7 Euro.“

Den Podcast können Sie sich auf www.abendblatt.de/podcast anhören, als Video gibt es ihn auch auf dem YouTube-Kanal des Hamburger Abendblatts. Weitere Infos unter www.4flaschen.de