



Konstantin Baum,
Master of Wine, Baden-Baden



Jürgen Hammer,
Weinladen Schmidt, Berlin



Christian Dautel,
Weingut Dautel, Württemberg



Sandra Sauer,
Weingut Horst Sauer, Franken



Friedrich Keller,
Weingut Franz Keller, Baden



Felix Fuchs, Sterne-Restaurant
„Tulus Lotrek“, Berlin



Katharina Tukur, Fotografin,
Barbara Philipp, Schauspielerin (r.)

Es sind wüste Zeiten, aber strahlende Jahrgänge

Zum 11. Mal lud FOCUS zum großen **Weintest** ein. Zum Finale traf sich die Jury im „Rutz Zollhaus“ in Berlin – mit Abstand und bester Laune. Diesmal prämierten die Experten 60 Spitzenprodukte in sechs Kategorien

TEXT VON
BEATE SCHINDLER

FOTOS VON
VALERIE SCHMIDT



Gudrun Ellinghaus,
Sterne-Restaurant „Cordo“, Berlin



Mathias Brandweiner,
„Pots“, Berlin



Maria Rehmann,
Sommelière, Weinhandel Viniculture, Berlin



Verkostet wurde aus edlen Gläsern
der **Josephinenhütte** by Kurt Josef Zalto



Joachim Heger,
Weingut Dr. Heger, Baden



Nancy Großmann,
3-Sterne-Restaurant „Rutz“, Berlin



Rückzugsort: das „Rutz Zollhaus“
am Landwehrkanal in Kreuzberg



Robert Schneider, FOCUS-Chefredakteur,
Beate Schindler, FOCUS-Weintest



Peter Frühsammer,
Sterne-Restaurant „Frühsammers“, Berlin



Julian Huber,
Weingut Bernhard Huber, Baden



Ida Didinger, Weingut
Didinger, Mittelrhein



Sophia Rudolph,
Restaurant „Lovis“, Berlin



Kleine Gruppen, große Abstände
Beim Finale galt „2G plus“. Nur wer negativ getestet war, durfte mitverkosten. Zwischen den Juroren blieb jeweils ein Platz frei



Früher Zollstation, jetzt Spitzenrestaurant



Großes Finale in Berlin-Kreuzberg

Schwung im Glas
Der Gewinner beim Spätburgunder kommt vom Kaiserstuhl

Master of Wine
Konstantin Baum (l.) sowie Anja Kirchpfering vom 2-Sterne-Lokal „Alexander Herrmann by Tobias Bätz“ in Franken und Herbert Reinecker (r.)



Verdeckte Recherche
Die Weine waren lediglich mit einer Nummer versehen. Bewertet wurde nach dem 100-Punkte-System



Kompetent
Domenico Durante vom 2-Sterne-Restaurant „Esszimmer“ in München und Johanna Heinkele vom Staatlichen Weinbauinstitut, Freiburg

Vor- und Zwischenrunden in Ingelheim

Feine Nasen
Josefine Schlumberger (l.) mit Nicole Roth; ganz rechts Nina Mann, 3-Sterne-Restaurant „Victor's Fine Dining by Christian Bau“ im Saarland

Konzentriert
Sophie Egert aus dem Rheingau (l.); Verkostungsraum



Fotos: Valerie Schmidt für FOCUS-Magazin, Anna-Lena Zintel

Der zweite Test unter Pandemiebedingungen

An besonderen Orten edle Weine probieren und im standesgemäßen Ambiente die besten küren – für die Jury des FOCUS-Weinwettbewerbs nichts Ungewöhnliches. Doch als sich die wichtigsten Hauptstadt-Sommeliers und weitere Top-Experten aus ganz Deutschland vorige Woche zum Finale versammelten, war trotzdem alles anders:

Pandemiebedingt in kleine Gruppen aufgeteilt, trafen die ersten Weinkenner bereits frühmorgens im Novembernebel zur Verkostung im „Rutz Zollhaus“ in Kreuzberg ein. Andere testeten bis in den Abend in den historischen Räumen. Das behutsam renovierte Gebäude am Landwehrkanal wurde einst auch als Waschhaus genutzt. Heute zählt es unter dem Patronat von Dreisternekoch Marco Müller zu den angesagtesten kulinarischen Adressen der Hauptstadt.

In bewährter Tradition

Zum elften Mal lud FOCUS, unterstützt vom Deutschen Weinstitut, zum großen Testen ein. Fast 700 Weinbaubetriebe aus allen deutschen Anbauregionen hatten ihre Produkte eingeschickt. Verkostet wurde wie immer „blind“. Das heißt: Während der gesamten dreistufigen Prüfung war kein Etikett zu sehen. Die Jurymitglieder wussten nicht, von welchem Winzer die einzelnen Weine stammten.

In den Vor- und Zwischenrunden in Wasems Kloster Engelthal in Ingelheim (Rheinland-Pfalz) hatten 48 Experten vom Verband der Prädikatsweingüter (VDP), dem Verband der traditionellen Sekthersteller, dem Verein Vinissima sowie Profis aus Spitzengastronomie und Handel die Einsendungen bewertet. Die jeweils zwölf besten Weine und Schaumweine der insgesamt sechs Kategorien kamen ins Finale in Berlin.

Als dort um elf Uhr die ersten Grauburgunder in mundgeblasene Gläser der Josephinenhütte flossen, freute sich besonders Sommelier Mathias Brandweiner über den starken Auftakt: „Neben dem Riesling ist der Grauburgunder in der Gastronomie der gefragteste deutsche Weißwein.“ Der gebürtige Österreicher verantwortet im „Pots“ am Potsdamer Platz die Weinkarte und schenkt dort ausschließlich deutsche Tropfen aus. Bei der ▶

Grauer Burgunder trocken, bis 10 Euro*

1 2020 Grauer Burgunder, -SE-, Weingut Weber, Ettenheim/Baden	9,00 Euro
2 2020 Grauer Burgunder, ** Weingut Zehnhof Kruger, Guldental/Nahe	6,00 Euro
2 2020 Grauer Burgunder, ** Weingut Rainer und Tobias Becker, Mommenheim/Rheinessen	7,00 Euro
4 2020 Grauer Burgunder, Weingut Lucashof, Forst/Pfalz	8,80 Euro
5 2020 Thüngersheimer Scharlachberg Grauer Burgunder, ** Weingut Willibald Klüpfel, Thüngersheim/Franken	6,90 Euro
5 2020 Grauer Burgunder, ** Weingärtner Cleeborn & Güglingen, Cleeborn/Württemberg	9,80 Euro
7 2020 Grauer Burgunder, Weingut Klumpp, Bruchsal/Baden	9,50 Euro
8 2020 Grauer Burgunder, Weingut Wilker, Pleisweiler-Oberhofen/Pfalz	9,80 Euro
9 2020 Grauer Burgunder, Weingut Spiess, Bechtheim/Rheinessen	8,10 Euro
10 2020 Grauer Burgunder, -S-, Weingut Schömehl, Dorsheim/Nahe	9,40 Euro

*für Endverbraucher pro Flasche

Gereifte Rieslinge trocken (von 2013 bis 2017)*

1 2015 Oestricher Riesling, VDP Ortswein, Weingüter Geheimrat J. Wegeler, Oestrich-Winkel/Rheingau	14,00 Euro
2 2016 Nackenheimer Rothenberg Riesling, VDP Großes Gewächs, Weingut Gunterloch, Nackenheim/Rheinessen	42,00 Euro
3 2015 Bacharacher Wolfshöhle Riesling, VDP Großes Gewächs, Weingut Ratzenberger, Bacharach/Mittelrhein	34,00 Euro
4 2014 Westhofener Morstein Riesling, Weingut Alexander Flick, Bechtolsheim/Rheinessen	20,90 Euro
5 2016 Ockfener Bockstein Riesling, ** Weingut Reverchon, Konz-Filzen/Mosel	15,00 Euro
5 2016 Niersteiner Roter Hang Riesling, ** Weingut Georg Albrecht Schneider, Nierstein/Rheinessen	8,30 Euro
7 2016 Niederhauser Hermannsberg Riesling, VDP Großes Gewächs, Gut Hermannsberg, Niederhausen/Nahe	45,00 Euro
8 2017 Riesling, „Frühtau“, Weingut Emrich-Schönleber, Monzingen/Nahe	19,00 Euro
9 2017 Geisenheimer Kläuserweg Riesling, Erstes Gewächs, Weingut Sohns, Geisenheim/Rheingau	18,50 Euro
10 2013 Mehriinger Blattenberg Riesling, Alte Reben, Classisches Weingut Hoffranzen, Mehriing/Mosel	16,50 Euro

*für Endverbraucher pro Flasche

PiWis (pilzwiderstandsfähige Rebsorten), weiß, trocken*

1 2020 Edesheimer Rosengarten Sauvignon, Weingut Werner Anselmann, Edesheim/Pfalz	7,90 Euro
2 2020 Sauvignier Gris, „Auftakt“, Weingut Abthof, Hahnheim/Rheinessen	7,80 Euro
3 2020 Heppenheimer Schlossberg Sauvignier Gris, Bergsträber Winzer eG, Heppenheim/Hessische Bergstraße	7,90 Euro
4 2020 Sauvignac, „Green Vibes“, Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim/Pfalz	10,50 Euro
5 2020 Mandelpfad Cabernet Blanc, Weingut Neuspergerhof, Rohrbach/Pfalz	10,30 Euro
6 2020 Cabernet Blanc, Weingut Friedrich Kiefer, Eichstetten/Baden	9,50 Euro
7 2020 Sauvignier Gris, Weingut Kuhnle, Weinstadt/Württemberg	14,36 Euro
8 2020 Cabernet Blanc, Weingut Schlossgut Hohenbeilstein, Beilstein/Württemberg	9,30 Euro
9 2020 Cabernet Blanc, Weingut am Kaiserbaum, Gerolsheim/Pfalz	10,00 Euro
10 2019 Sauvignac, „Feodora“, Weingut Galler, Kirchheim/Pfalz	13,90 Euro

*für Endverbraucher pro Flasche

Spätburgunder Rotwein trocken, ab 15 Euro*

1 2019 Oberrotweiler Kirchberg Spätburgunder, VDP Großes Gewächs, Weingut Salwey, Vogtsburg-Oberrotweil/Baden	60,00 Euro
2 2019 Sausenheimer Honigsack Spätburgunder, „Zugpferd“, Weingut Karl-Heinz Gaul, Grünstadt-Sausenheim/Pfalz	28,00 Euro
3 2018 Bockenheimer Vogelsang Spätburgunder, Weingut Laueremann & Weyer, Bockenheim/Pfalz	17,90 Euro
4 2019 Badenweiler Römerberg Spätburgunder, Weingut Julius Zotz, Heitersheim/Baden	32,00 Euro
5 2019 Oberer First Spätburgunder, VDP Großes Gewächs, Weingut Schlör, Wertheim/Baden	35,00 Euro
6 2016 Heilbronner Löwenherz Spätburgunder, Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn/Württemberg	35,00 Euro
7 2019 Spätburgunder, ** Alte Reben, Weingut Bernhard Huber, Malterdingen/Baden	35,00 Euro
7 2018 Spätburgunder, ** VDP Ortswein, Weingut Ökonometat Rebholz, Siebeldingen/Pfalz	37,00 Euro
7 2016 Bürgel Spätburgunder, ** Geils Sekt- und Weingut, Bernersheim/Rheinessen	29,90 Euro
10 2019 Appenheimer Eselspfad Spätburgunder, Reserve, Weingut Schweickardt, Appenheim/Rheinessen	15,50 Euro

*für Endverbraucher pro Flasche

**wegen identischer Punktzahl gleiche Platzierung

FOCUS-Probe machte ein Badener das Rennen: ein frischer, würziger 2020er Grauburgunder vom Weingut Weber in Ettenheim.

Perlendes und Prickelndes – nirgendwo auf der Welt wird mehr davon getrunken als hierzulande. Das Trend-

getränk in so manchem Sterne-Haus der Hauptstadt ist traditionell in der Flasche vergorener Winzersekt aus Deutschland. Die besten Schaumweine ermittelte die Jury diesmal in zwei Kategorien.

Das Terroir, das Klima, die Böden

Wie wichtig diese Faktoren für die Qualität sind, verdeutlichte die Challenge beim Rieslingsekt. Entscheidend war auch die Handschrift der Sektmacherin. Ein Riesling brut von Marie Menger-Krug vom Sektgut Motzenbäcker in der Pfalz begeisterte die Jury am meisten.

Gleich zwei schafften es beim Burgunder-Sekt an die Spitze: ein Weißburgunder brut vom Weingut Karl Schaefer, ebenfalls aus der Pfalz, sowie eine Komposition von Weißburgunder und Spätburgunder – extra brut – vom Sasbacher Winzerkeller in Baden. Mathias Brandweiner schwärmt von „singenden Gläsern“. Eindeutiges Fazit von Sommelière Maria Rehmann: „Gerade die vollmundigeren Typen stehen großen Champagnern in nichts nach.“

Premiere feierte beim FOCUS-Tasting eine Kategorie, die sogar in Genießerkreisen noch unbekannt ist: die pilzwiderstandsfähigen Rebsorten. Mengemäßig spielen sie auf dem Weinmarkt noch keine Rolle. In der Zeit des Klimawandels sieht Master of Wine Konstantin Baum für sie jedoch eine große Chance:

„Wenn eine Rebe komplett ohne Pflanzenschutz und Chemie auskommen kann, müssen wir uns damit beschäftigen.“ Joachim Heger, Spitzenwinzer vom Kaiserstuhl, berichtete von seinen eigenen Erfahrungen mit einem kleinen Piwi-Weinberg. Drei

der spannenden Neuzüchtungen hatten es bis in Finale geschafft. Beeindruckt waren die Tester von einem „Zukunftsw Wein“ im ersten Flight – dem späteren Sieger: ein Sauvignac vom Weingut Werner Anselmann in der Pfalz.

Image und Reputation? Beim Riesling eine ganz andere Sache. Bereits vor hundert



Langjähriges Jurymitglied Julian Huber durfte nur bei den Weißen mitbewerten, da sein Spätburgunder im Finale stand

Jahren galten die Kostbarkeiten von Rheingau, Saar und Mosel als die besten der Welt, der internationale Siegeszug setzte sich seit den 1990er Jahren fort. Aus gutem Grund. Beim FOCUS-Test waren in diesem Jahr gereifte Vertreter aus den

Jahren 2013 bis 2017 gefragt. Exotische Aromen wie Ananas, Grapefruit und Zitrone, Komplexität, das berühmte Spiel mit der Säure – für die Prüfer war so mancher Wein in der Zwölfer-Reihe „eindeutig Champions League“. Auf dem Siegerpodest schaffte es ein Riesling von den Weingütern Geheimrat J. Wegeler im Rheingau aus dem Jahr 2015. „In diesem Jahr hat draußen im Weinberg alles gepasst“, sagte Winzerin Sandra Sauer, „solche Ausnahmeweine sind nicht immer möglich.“

Krönender Abschluss: der Spätburgunder. Wie erfolgreich sich die Diva unter den deutschen Rotweinen in den vergangenen Jahrzehnten weiterentwickelte, bewies gleich der erste Edel-Flight, in dem sich als Wein Nummer drei auch der spätere Sieger präsentierte. Viele Jahre orientierten sich die deutschen Pinot-Winzer an den Weinmachern im Burgund und lernten von ihren französischen Kollegen. Heute sei der Austausch auf Augenhöhe, sagt Konstantin Baum. Wer hätte das gedacht? Die Burgunder-Stars aus Beaune auf Entdeckungstour in Deutschland.

Sehr unterschiedliche Burgunder-Charaktere hatten es in dieses Finale geschafft. Pinot-Experte Baum sieht einen Trend: „Von der Opulenz früherer Jahre geht es hin

zum feinen, klar strukturierten Pinot.“ Früherer Lesezeitpunkt, mehr Frische. Immer besser würde es den Trendsettern gelingen, das Terroir, die Herkunft der Weine, herauszuarbeiten und die Lagerung im Barriquefass richtig zu dosieren,

so Baum. Das Paradebeispiel an diesem Nachmittag in Berlin: ein 2019er Oberrotweiler Kirchberg vom Weingut Salwey im Kaiserstuhl. Bereits zum zweiten Mal nach 2016 gewann der Badener Konrad Salwey die Spätburgunder-Konkurrenz. Begeisterung am Verkostungstisch – und Applaus für alle Finalisten! ■

„Die Spätburgunder werden feiner, klarer, strukturierter“

Konstantin Baum,
Master of Wine



Rieslingsekt brut oder extra brut*

- 1 **Riesling brut**, Sektgut Motzenbäcker, Deidesheim/Pfalz 14,50 Euro
- 2 **2015 Hattenheimer Schützenhaus Riesling brut nature**, VDP Sekt Prestige, Wein- und Sektgut Barth, Eltville/Rheingau 36,00 Euro
- 3 **2016 Riesling brut**, Frank John – Hirschhorn Weinkontor, Neustadt-Königsbach/Pfalz 40,00 Euro
- 4 **2015 Schloss Saarsteiner Riesling brut**, Weingut Schloss Saarstein, Serrig/Mosel 19,00 Euro
- 5 **2017 Dürkheimer Hochbenn Riesling brut**, Weingut Fitz-Ritter, Bad Dürkheim/Pfalz 16,00 Euro
- 6 **2017 Riesling brut**, Sekthaus Philipp Bender, Enkirch/Mosel 17,00 Euro
- 7 **Riesling brut**, Weingut Nägelsförst, Baden-Baden 9,90 Euro
- 8 **2018 Ayler Kupp Riesling brut**, Weingut Michael & Patrick Philipps, Ayl/Saar 9,90 Euro
- 9 **2018 Riesling brut, ****, Weingut J. Ellwanger, Winterbach/Württemberg 14,50 Euro
- 9 **2019 Siebeldinger Königsgarten Riesling extra brut, ****, Weinhaus Wilhelmshof, Siebeldingen/Pfalz 13,00 Euro

*für Endverbraucher pro Flasche
**wegen identischer Punktzahl gleiche Platzierung

Sekt aus Burgundersorten brut oder extra brut*

- 1 **2018 Weißburgunder Sekt brut, ****, Weingut Karl Schaefer, Bad Dürkheim/Pfalz 16,80 Euro
- 1 **2017 Weißburgunder und Spätburgunder extra brut, Edition Orchidea, ****, Sasbacher Winzerkeller, eG Sasbach/Baden 12,95 Euro
- 3 **2018 Feuerbacher Steingässe Spätburgunder extra brut**, Privat-Sektkellerei Reinecker, Auggen/Baden 19,00 Euro
- 3 **2012 Spätburgunder, Chardonnay und Pinot Meunier brut**, VDP Sekt Prestige, Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dalsheim/Rheinhessen 49,00 Euro
- 5 **2018 Spätburgunder Rosé brut nature**, Weingut Braun, Meckenheim/Pfalz 13,80 Euro
- 6 **2019 Schlossgarten Chardonnay extra brut**, Burkheimer Winzer am Kaiserstuhl eG, Vogtsburg-Burkheim/Baden 12,50 Euro
- 7 **Chardonnay brut**, Weingut Freiherr von und zu Franckenstein, Offenburg/Baden 16,00 Euro
- 8 **2018 Zeller Abtsberg Spätburgunder Cremant brut**, Weinmanufaktur Gengenbach-Offenburg eG, Gengenbach/Baden 9,90 Euro
- 9 **2016 Spätburgunder und Weißburgunder brut nature**, Rosé Prestige, Weingut Reinhardt, Ruppertsberg/Pfalz 20,00 Euro
- 10 **Spätburgunder und Weißburgunder brut**, Weingut Langenwalter, Weisenheim am Sand/Pfalz 11,90 Euro

*für Endverbraucher pro Flasche
**wegen identischer Punktzahl gleiche Platzierung