

## **Grosse Gewächse 2017: Saar noch besser als die Mosel**

Jens Priewe Erstellt: 4. September 2018

Anfang September kommen die Grossen Gewächse 2017 in den Verkauf. Jens Priewe hat sie auf der „Vorpremiere“ in Wiesbaden schon ein paar Tage früher verkosten können: Die Mosel ist uraltes Rieslingland, aber nicht unbedingt das Stammland trockener Weine. Deshalb fremdelt die Mosel immer mit den Grossen Gewächsen (GG). Gemessen an der Vielzahl der Grossen Lagen, die es an der Mosel gibt, ist die Zahl der Weine, die als Grosse Gewächse – also als trocken schmeckende Weine – auf den Markt kommen, sehr überschaubar.

Und viele dieser Großen Gewächse haben eine mehr oder minder schmeckbare Restsüße (gesetzlich bis 9 Gramm/Liter erlaubt, wenn der Wein auf dem Etikett als trocken deklariert wird; wenn nicht – wie bei den GG – kann der Wein analytisch auch mehr als 9 Gramm enthalten).

Schlimm ist das nicht, im Gegenteil. Manche dieser Weine schmecken trockener als analytisch trockene, aber alkoholreichere Weine, etwa aus der Pfalz, die entsprechend mehr Extrakt süße besitzen und deren pH-Werte entsprechend niedriger liegen (doch der pH-Wert ist – anders als im Ausland – in Deutschland kein gängiges Kriterium: viele Winzer und Kritiker wissen gar nicht, was er bedeutet).

### **2017 – ohne Zweifel ein ganz großer Jahrgang**

Viele Stimmen, die direkt nach der Vorpremiere zu vernehmen waren, sprachen von 2017 als einem großen Mosel-Jahrgang. Mein Eindruck ist ein anderer: 2017 ist ein großer Saar-Jahrgang.

Die GG von der Saar sind durchschnittlich beeindruckender als die GG von der Mosel. Und ich bin nicht sicher, ob das allein daran liegt, dass die Saar klimatisch begünstigt war. Vielleicht spielt auch eine Rolle, dass die dortigen VDP-Weingüter aufwendiger arbeiten, weniger dem Zufall überlassen und – pardon – die Messlatte einfach etwas höher legen.

Natürlich, es gibt in 2017 auch an der Mittelmosel fantastische GG. Aber an Dramatik kommen sie selten an die Spitzen der Saar heran.

### **Atemberaubende Weine von der Saar**

Von von Othegraven habe ich noch nie einen besseren Altenberg getrunken als in 2017 (94 Punkte). Obwohl ziemlich trocken, brilliert er mit reifer Beere und herzhafter Säure. Auch der Bockstein dieses Gutes ist so gut wie nie (93). Nik Weis' Bockstein (Sankt Urbanshof) ist ebenfalls ein perfekt strukturierter Wein mit einer originellen, leicht zimtartigen Süße (94). Das überragende GG des Sankt Urbanshofs kommt jedoch vom Saarfelser Marienberg, dessen Aromabogen von kandierter Orangenschale bis zu gerösteten Zwetschgen reicht: ein grandioser Terroirwein (95)! Ebenso begeisternd die Ayler Kupp aus dem Weingut Dr. Fischer, wo Nik Weis zusammen mit dem Südtiroler Martin Foradori (Weingut Hofstätter) arbeitet. Auch dieser Wein ergänzt die schiefriegen Noten durch eine fast orientalisches anmutende Würze – sehr speziell, aber unverschämt gut (94). Zillikens Saarburger Rausch ist nie ein extremer Wein und dennoch immer spektakulär: filigrane Frucht und kristalline Säure mit sublimer Fruchtsüße (94). Herausragend die drei GG von Peter Lauer: die Kupp mit gestochener klarer Frucht, schmelzig-weicher Textur und cremiger Würze (94), der Schonfels mit einer exotisch anmutenden Würze (93), der Feils hochmineralisch mit einer Säure, die den Wein wie ein Laserstrahl durchbohrt (93).

### **Van Volxem schießt den Vogel ab**

Den Vogel aber schießt in 2017 van Volxem ab. Schon in den letzten Jahren hatte man den Eindruck, dass sich Roman Niewodniczanski von Jahr zu Jahr steigert. Aber so geniale Rieslinge wie in 2017 habe ich von ihm noch nie getrunken. Niewodniczanski tendiert bekanntlich dazu, seine GG trocken auszubauen. Um zu verhindern, dass sie herb und bitter schmecken, geht er stärker in die Reife.

Schon sein einfachstes GG vom Goldberg aus Wawern ist eine Offenbarung: Reifenoten vom Steinobst gepaart mit Kräutervürze und leichter Phenolik – ein Klassewein (94). Der Volz aus Wiltingen ist etwas breiter angelegt und zeigt

beträchtliche mineralische Finesse (94). Das GG vom Scharzhofberg ist geschmeidiger, aber mit einem Spektrum, das von salziger Austernschale bis zu rosa Grapefruit reicht (93).

## **Weine mit großem Atem**

Der erste ganz große Höhepunkt seiner Kollektion ist der Gottesfuß: feinstrahlig, hochmineralisch, bei aller Komplexität spielerisch leicht und doch von atemberaubender Spannweite. In der Nase sich spiegelt sich nicht nur der übliche weiße Pfirsich wider, sondern bereits ein Hauch Exotik, dunklem Tee, Lakritze, Curry (96).

Das i-Tüpfelchen auf den GG ist der Pergentsknopp, eine kleine, historische Parzelle im Scharzhofberg mit alten Reben (der besseren Aussprechbarkeit halber hat Niewodniczanski ihn einfach Scharzhofberger P genannt): ein dramatischer Wein mit großem Atem, feinsten Faser, zartester Frucht, kühler Mineralik, der trotz seiner Fülle kein Gramm Fett aufweist (98). Noch nie habe ich einen trockenen Moselwein so hoch bepunktet. (...)