

Konsumenten schätzen intensives Aroma

BUKETTWEINE Deutsches Weininstitut vergibt Sonderpreise / Nischensegment spürt deutlichen Aufwind

Von Beate Schwenk

RHEINHESSEN. Nicht nur die Region Rheinhessen feiert in diesem Jahr ein rundes Jubiläum, auch eine Rebsorte, die aus Rheinhessen stammt: Die Scheurebe wird zwar keine 200, doch immerhin 100 Jahre alt. Benannt ist die Bukettsorte nach Georg Scheu, dem 1916 an der Landesanstalt für Rebenzüchtung in Alzey diese Neuzüchtung gelang. Grund genug für das Deutsche Weininstitut (DWI), seinen Sonderpreis in diesem Jahr den besten Bukettweinen zu widmen. Bei der Preisverleihung in Mainz überreichte die Deutsche Weinkönigin Josefine Schlumberger die Urkunden an die Gewinner.

Rheinhessen in drei von vier Kategorien vorne

Besonders gut abgeschnitten haben auch diesmal wieder die rheinhessischen Weingüter. In drei der vier Kategorien hatten Tropfen aus dem größten deutschen Anbaugebiet die Nase vorn. In der Kategorie Scheurebe verdiente sich eine Spätlese des Weinguts Fleischmann aus Gau-Algesheim die Bestnote. Beim Sauvignon Blanc schnitt das Bioweingut Gänz aus Hackenheim am besten ab, und bei den Muskatellerweinen sah die zwölköpfige Fachjury einen Goldmuskateller des Gau-Bischofsheimer Weinguts Escher ganz vorne. Nach Baden ging der Son-



Die deutsche Weinkönigin Josefine Schlumberger (l.) und DWI-Geschäftsführerin Monika Reule (r.) übergaben die Urkunden an (v.l.) Stephanie Fleischmann, Petra Escher, Christoph Rombach und Peter Gänz.

Foto: hzb/Stefan Sämmer

derpreis für den Gewürztraminer. Hier machte eine Spätlese der Winzergenossenschaft Achkarren im Kaiserstuhl die beste Figur im Glas. Von der Jury getestet wurden insgesamt 60 Weine der Aromasorten Scheurebe, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer und Muskateller, die bei der DLG-Bundesweinprämierung 2016 jeweils mit sehr gut abgeschnitten hatten.

„Die Bukettweine liegen deutlich im Trend“, so DWI-Geschäftsführerin Monika Reule bei der Preisverleihung. „Es sind vor allem jüngere Konsumenten, die das intensive Aroma dieser

Weine schätzen.“ Insgesamt gesehen sind die Aromasorten zwar noch immer ein Nischensegment, aber ein extrem dynamisches. Das gilt nicht nur national, sondern auch international, wie Zahlen aus den USA, den Niederlanden und Großbritannien belegen. Mit dem diesjährigen Sonderpreis trägt das Deutsche Weininstitut diesem aktuellen Trend Rechnung.

Für die prämierten Betriebe stellt diese Auszeichnung ein nicht zu unterschätzendes Marketinginstrument dar. „Der Sonderpreis zieht“, sagte Petra Escher vom Weingut Escher, das

bereits im vergangenen Jahr beim Wettbewerb der besten Winzersekte zu den Preisträgern gezählt hatte. Der prämierte Sekt sei im Handumdrehen ausverkauft gewesen, so die Gewinnerin, die sich einen ähnlichen Effekt von dem Sonderpreis für ihren Goldmuskateller verspricht. Und auch die beiden anderen rheinhessischen Preisträger sind zuversichtlich, dass sich die Prämierung auszahlen wird.

„Die Kunden orientieren sich sehr stark an solchen Auszeichnungen“, stellte Fabian Fleischmann fest. Einen Wein mit dem Etikett Sonderpreis bewerben zu

können, sei ein zugkräftiges Instrument, meinte der Nachwuchswinzer, der gemeinsam mit seinen Eltern den Familienbetrieb in Gau-Algesheim bewirtschaftet. Dass hinter einem solchen Preis viel Tüftelarbeit steckt, offenbarte Peter Gänz. Der Biowinzer aus Hackenheim hat bei seinem Sauvignon Blanc unter anderem mit verschiedenen Leseterminen experimentiert. „Im letzten Jahr haben wir mit zwei Leseterminen gearbeitet, die zehn Tage auseinanderlagen“, erklärte der Jungwinzer. Dabei seien zwei komplett verschiedene Weine entstanden.