

## DER FEINSCHMECKER

Ausgabe 04/2011 S. 106

### Priewe kauft ein TROSTWEINE UND JUBELWEINE Jens Prieves Tipps für Wahlabende, Früh- lingsgefühle oder Enzensberger-Lektüre

...

Oder möchten Sie einfach nur den Frühling genießen, die Aussicht, dass es bald wieder warm und grün wird? Der legendären Madame Lily Bollinger schmeckte der Champagner am besten am ersten Frühlingstag des Jahres in Paris. Wollten Sie nicht längst wieder dorthin? Wenn nicht, dann notieren Sie sich den Namen „Fritz Müller“. So heißt ein rheinhessischer Perlwein. Aber keiner dieser üblen Secco-Verschnitte, mit denen deutsche Trittbrettwitzer auf den Prosecco-Zug aufspringen wollen, sondern ein sauguter frühlingstauglicher Prickler „für alle, die nicht philosophisch am Glas schnuppern, sondern auch mal trinken wollen“, wie der Winzer Jürgen Hofmann sagt, der ihn macht. Der Wein ist übrigens aus Müller-Thurgau-Trauben gewonnen, daher der Name. Und Fritz ist eine Verballhornung von Frizzante (€ 6,49, [www.galeria-kaufhof.de](http://www.galeria-kaufhof.de)).

...

*Jens Priewe*

PRIEWE  
KAUFT EIN

## TROSTWEINE UND JUBELWEINE

Jens Prieves Tipps für Wahlabende, Frühlingsgefühle oder Enzensberger-Lektüre



Enzensbergers „Album“, in dem er Einblicke „in die wilden Gesetze des menschlichen Denkens“ gibt, nicht nur in Politik und Poesie, auch in die IT-Welt, die Mathematik, die Musik. Ich jedenfalls würde zu dieser Lektüre zwei hintergründigere Weine trinken: zuerst die **2008er Eisenberg Reserve Steinweg** des 23-jährigen **Christoph Wachter** aus dem Südburgenland – ein robuster, herrlich kirschfruchtiger, begeisterter Wein, der, wenn man ihn nicht dekantiert, erst drei Tage nach dem Öffnen richtig gut schmeckt (€ 29,95, [www.gute-weine.de](http://www.gute-weine.de)), dann der **2008er Chambolle-Musigny** von **Ghislaine Barthod**. Ich hatte kürzlich Gelegenheit, im berühmten Schriftstellerhotel „Waldhaus“ im schweizerischen Sils die Weine eines guten Dutzends Burgunder Winzer aus dem schwierigen Jahrgang 2008 zu probieren, und dieser hat mir mit am besten gefallen: hell in der Farbe, hoch in der Säure, aber glückselig in der Frucht und eingebettet in feinen, stillen Pinot-Schmelz (€ 39, [www.weine-wurt.de](http://www.weine-wurt.de)). Dazu genügt ein Stück Baguette mit Rebhohlon, Epöisses, Taleggio oder einem anderen Rotschmierkäse. Aber kein Hartkäse, bitte! Und keine Rosamunde-Pilcher-Lektüre!

Oder möchten Sie einfach nur den Frühling genießen, die Aussicht, dass es bald wieder warm und grün wird? Der legendären Madame Lily Bollinger schmeckte der Champagner am besten am ersten Frühlingstag des Jahres in Paris. Wollten Sie nicht längst wieder dorthin? Wenn nicht, dann notieren Sie sich den Namen „Fritz Müller“. So heißt ein rheinhessischer Perlwein. Aber keiner dieser üblen Secco-Verschnitte, mit denen deutsche Trittbrettwitzer auf den Prosecco-Zug aufspringen wollen, sondern ein sauguter frühlingstauglicher Prickler „für alle, die nicht philosophisch am Glas schnuppern, sondern auch mal trinken wollen“, wie der Winzer Jürgen Hofmann sagt, der ihn macht. Der Wein ist übrigens aus Müller-Thurgau-Trauben gewonnen, daher der Name. Und Fritz ist eine Verballhornung von Frizzante (€ 6,49, [www.galeria-kaufhof.de](http://www.galeria-kaufhof.de)).

Sollten Sie an erotischeren Weißweinen interessiert sein, dann gehört der **2009er Riesling Gaisberg** vom **Wingut Hirsch** unbedingt auf Ihre Einkaufsliste. Dieser Schraubverschlusswein eines jungen, biodynamisch arbeitenden Winzers aus dem österreichischen Kamptal ist herausragend: herrlich saftig mit viel Grapefruit und ein klein wenig Mango im Geschmack, gleichzeitig mineralisch-straff und cremig, weil lang im großen Holzfass auf der Hefe gelegen. Der Wein ist spontan vergoren und hat eine leichte Resttülle, schmeckt jedoch trocken. So ein Wein gelingt nicht jedes Jahr und wird auch nach fünf oder zehn Frühlingen noch gute Gefühle auslösen (€ 22,80, [www.weinshop24.at](http://www.weinshop24.at)).

106 DER FEINSCHMECKER 4/2011