

LANGER ATEM

Falstaff unterzog zwei Dutzend Weine einem Dauertest – und verkostete den Inhalt der Flaschen drei Tage in Folge. Die »48-Stunden-Trophy« gewann schließlich der Wein, der am dritten Tag die höchste Note aller getesteten Weine bekam.

TEXT ULRICH SAUTTER NOTIZEN JENNY RIED, RAINER SCHÄFER, THOMAS SCHWITALLA, ULRICH SAUTTER



Das Weingut von Gunter Künstler aus Hochheim (Bild) im Rheingau gewann die Trophy mit seinem Marcobrunn Riesling aus 2021.

Foto: Grossaufnahmen, beige stellt

Die Falstaff Redaktion wird regelmäßig mit zwei Anfragen konfrontiert: Leserinnen und Leser kontaktieren uns mit der Frage, wie lange sich ein guter Wein im Anbruch hält. »Muss ich eine gute Flasche gleich austrinken, wenn ich sie geöffnet habe?« Winzer wiederum bitten uns häufig darum, ihre Weine einige Stunden vor der Verkostung zu öffnen, damit sie sich dann – hoffentlich – in Bestform zeigen.

Am Anfang des neuen Jahres nahmen wir uns vor, einmal beiden Themen zugleich nachzuspüren: in einer Probe, in der dieselben vier Verkoster die geöffneten Flaschen über drei Tage hinweg verfolgen. Im Anschluss würde es zwei Auswertungen geben: Die Punkteschnitte des dritten Tages würden über den Sieg in der Trophy entscheiden. Ein zweites, ebenfalls spannendes Ranking (in einer Box auf Seite 208 einzusehen) zeigt, welche Weine am meisten zulegen konnten in den 48 Stunden zwischen der anfänglichen Verkostung und derjenigen des dritten Tages.

Das Tasting und seine Ergebnisse waren höchst bereichernd: Denn zum einen hatten die Winzer für diesen speziellen Verkostungsmodus Weine eingeschickt, die punktgenau das Thema trafen: Weine mit Substanz und zuweilen auch einer anfänglichen Sperrigkeit, die sich nach 48 Stunden meist in aromatischen Reichtum und in harmonische Gaumenstrukturen verwandelt hatte. Bei manch einem Wein hätten die Verkoster am liebsten noch einen vierten und fünften Tag angehängt.

Zum anderen war beeindruckend, wie viel Unterschiedliches in 48 Stunden passieren kann: Manche am ersten Tag relativ offenen Weine wirkten am zweiten Tag verschlossener als zu Beginn, um sich dann am dritten wieder zu öffnen. Bei anderen, anfangs verschlossenen Weinen, konnte man geradezu zusehen, wie sie von Tag zu Tag erblühen. Die Frage danach, wie lange sich eine Flasche im Anbruch hält, lässt sich mit einem Appell beantworten: Probieren Sie es aus – das Verfolgen guter Weine über ein paar Tage hinweg ermöglicht ein Vergnügen eigener Art. >

! Alle Verkostungsnotizen online unter go.falstaff.com/tasting-48-stunden-trophy-25-de



1. PLATZ

2021 MARCOBRUNN RIESLING GG
GUNTER KÜNSTLER (RHEINGAU)
Wächst von Tag zu Tag – ein Extraktbrocken
mit vielen feinen Zwischentönen.





2.

PLATZ

2023 »ACHAT« RIESLING, ANDREAS LAIBLE (BADEN)
An Tag 2 granitgeprägt, Balance aus Frucht und Mineralität an Tag 3.



Andreas Laible und Ehefrau Petra: Platz zwei mit Riesling aus Baden.

darine, zarte Pfirsichblüten, etwas Papaya. Am Gaumen pikant und zupackend, schöne Reichhaltigkeit, prägnante Mineralität, exzellente Länge, Spannung nicht mehr so enorm wie an Tag eins.

Tag drei: Sehr offener, würziger Duft mit Papaya, Mandarinenabrieb, Minze, Kaffir-Limettenblatt, opulent und frisch. Am Gaumen sehr geschmeidig, delikate Säure, viel Schmelz, phenolisch, würzig, entfernt sich vom Riesling, mineralisch geprägt, lang, zugänglich. Spannung wie Tag zwei, jetzt brilliert die Abrundung.
nikweis.com, € 48,-

● **2021 »SL« Großheppach Wanne Klingenberg Syrah trocken Weingut Bernhard Ellwanger, Weinstadt-Großheppach**
13,5 Vol.-%, Tag eins: würziger Duft, Pflaume, Brombeere, Maulbeere, Schlehe, etwas Minze, Spur Pfeffer, dahinter wie dunkle Schokolade, satt und dicht. Am Gaumen mit druckvollem, reifem Gerbstoff, feine Säure sorgt für Schwung, ganz viel Kräuterwürze, mineralischer Faden, gute Struktur und Länge, ausgewogen bei aller Kraft.

Tag zwei: Viel Würze im Duft, rote und schwarze Früchte plus Pfeffer, Oregano, Minze, Nelke, Tabak, schwarze Schokolade, wirkt opulenter als gestern. Am Gaumen mit enormer Würze, viel Minze, satte rote und schwarze Frucht, geschliffene Gerbstoffe, viel Schmelz plus Mineralität, hat sich geöffnet.

Tag drei: Sehr würziger Duft, Nelke, Minze, Pfeffer, schwarze Kirsche, schwarze Olive, am sortentypischen. Am Gaumen mit geschliffenen Gerbstoffen, viel Zug, nun schön geöffnet, dicht, Kirsche, Schlehe, rauchig, gute Länge.
weingut-ellwanger.com, € 36,90

● **2020 Assmannshausen Höllenberg Spätburgunder GG trocken Weingut Künstler, Hochheim**
13,5 Vol.-%, Tag eins: Dicht und konzentriert im Duft, Rauch und viel Kräuterwürze, Salbei, Beifuß, Wacholder, Gewürznelke, Pfeffer, langsam gesellen sich Zwetschgen und Kirschen dazu. Am Gaumen dicht und kraftvoll, Holzgeprägt, geschmeidiger Fond mit saftiger Frucht und viel Würze, kerniges, griffiges Tannin zeigt Potenzial für weitere Jahre.

Tag zwei: Holz noch etwas vordergründig im Duft, Feige und leichte Reife. Auch am Gaumen Holz noch sehr präsent, aber besser integriert, mehr Frucht, Cassis, Schlehe

Tag drei: Mehr Frucht, Holzwürze jetzt deutlich integrierter, dezent Sultaninen, am Gaumen geschmeidig und vollmundig, prägnante Frucht, getragen von feiner Würze, feinkörniges Tannin zeigt Potenzial für weitere Jahre.
weingut-kuenstler.de, € 69,-

94+ Punkte

● **2017 Bissersheim Geisberg Pinot Noir trocken, Weingut Wageck Pfaffmann, Bissersheim**
13,5 Vol.-%, Tag eins: Feiner Duft nach reifen roten Früchten, Sauerkirsche, etwas Brombeere, Schlehe, eine Spur Wacholder, dunkle Schokolade, dahinter Rauch und etwas Gesteinsmehl. Am Gaumen mit festten, reifen Gerbstoffen, fließend und druckvoll, sehr griffig, wieder rote Früchte, dicht gewoben, mineralische Grundierung, lang und immer noch jung.

Tag zwei: Opulent würziger Duft, Rauch, Kirsche, Schlehe, Brombeere, Tabak, Baldrian, herrlich aufgefächert. Am Gaumen mit reifen, satten Gerbstoffen, wieder rote Früchte, dazu etwas Pflaume, kleidert den Gaumen aus, etwas weniger Spannung als an Tag eins, aber ein Zugewinn von Schmelz, etwas fleischiger, Pflaume kommt dazu, lang.

Tag drei: Würziger Duft mit viel Kirsche, Schlehe und Rauch, dahinter Gesteinsmehl, wirkt fast nochmals stringenter als an Tag zwei. Am Gaumen mit nun spürbar mürbem Gerbstoff, dunkle Kirsche, etwas Pflaume und Nougat, Brombeere, weiter gute Länge, Spannung etwas reduziert, dafür seidig, delikat.
wageck-weine.de, € 55,90

94 Punkte

● **2023 Schlossböckelheim Felsenberg Riesling trocken Weingut Mathern, Niederhausen**
12,5 Vol.-%, Tag eins: Ein offen gelbfruchtiger Duft strömt aus dem Glas, Pfirsich und

LEGENDE

- Weißwein, trocken
- Rotwein, trocken
- Süßwein
- Rosé
- 95–100 Klassiker
- 93–94 ausgezeichnet
- 91–92 exzellent
- 88–90 sehr gut
- 85–87 empfehlenswert

Fotos: Peter Bender / Tiago Bonato, Karja Hasenohrt, beigestellt

Aprikose, Nektarine. Auch hefige und leicht mineralwürzig-brenzlige Noten sind vorhanden. Der Gaumen eröffnet saftig und entfaltet dann einen gut dosierten mehlig-phenolischen, taktill-mineralische Wahrnehmungen und eine sehr zivilisierte Säure leiten in einen im Alkohol und Körper leichtfüßig wirkenden, zuletzt aber trotzdem terpengetragenen, den Extrakt verdichtenden Abklang.

Tag zwei: Heute stehen die kräuterwürzigen Seiten des Dufts im Vordergrund. Der Gaumen betont den Extrakt stärker, die Spannung ist immer noch gut, hat vielleicht ein klein wenig nachgegeben.

Tag drei: Immer noch leicht hefig. Wieder etwas mehr Frucht. Im Mund früh präsent würzig, schlank, sandige Phenole, durchdringend mineralisch. Tolle Länge.
weingut-mathern.de € 15,-

● **2021 »Natur« Silvaner trocken Weingut Johannes Zang, Sommerach**

12,5 Vol.-%, Tag eins: Kräftiges Goldgelb, dezent Bernstein. In der Nase reife Aprikose und etwas Bananenschale mit frischen Elementen, Wermut, grüner Apfel, Apfelschale, Gartenkräuter, frischer Kümmel, etwas Jod. Am Gaumen frisch mit eingewobener, leicht stahliger Säure, zitrische Herbe, saftig, Pomelo, etwas salin, die Phenole sind griffig und reif, eigenständig und dabei kultiviert.

Tag zwei: Wirkt im Duft etwas weicher und weiter entwickelt, die reife Aprikose nimmt Platz ein, aber auch frische Pfefferminze und grüner Apfel als belebendes

Element, etwas Jod. Auch im Mund etwas zugänglicher mit weicherer Textur, aber mit der Betonung des mineralischen Aspekts. Die Gerbstoffe und Phenole zeigen immer noch eine gewisse Strenge, was auf weiteres Potenzial schließen lässt.

Tag drei: Keine große Veränderung im Duft, reife, leicht angetrocknete Aprikose, etwas kräuteriger und etwas mehr Jod und ein Anflug von Malz. Die Gerbstoffe und Phenole sind noch weiter erschlossen, die Strenge hat abgenommen, hat trotzdem noch immer eine gewisse Kernigkeit und Reserven für weitere Entwicklung. Starke Mineralität.
weingut-zang.de, € 21,-

● **2019 »Reserve« Trittenheim Apotheke Riesling Bischöfliche Weingüter Trier, Trier**
12,5 Vol.-%, Tag eins: konzentrierter Duft von Frucht und Schieferwürze, reifer Pfirsich, Birnen, frische Orangen, Blütenhonig, Zitronenzeste. Am Gaumen saftig mit konzentrierter Gaumenfrucht, mineralischer Zug, feiner, reifer Säurenerv, dezente Süße im Auftakt, angenehm herb und salzig im Finale, dicht und lang.

Tag zwei: Konzentrierter Duft von Frucht und Schieferwürze jedoch feiner als an Tag eins und dichter, Honignoten etwas deutlicher, Wachsnote. Am Gaumen geht die Süße zurück und mineralische und herbe Noten treten deutlicher hervor, Abgangswürze verstärkt.

Tag drei: Wachsnote gepaart mit Würze, getrocknete Kräuter, Wermut, Weihrauch, kandierte Frucht, Mandarine, Zitrone, Ingwer. Am Gaumen dicht und kompakt,

3.

PLATZ

2022 LAURENTIUSLAY, NIK WEIS, ST. URBANS-HOF (MOSEL)
Ein dichter Wein mit festem Bau, der sich mit der Zeit verfeinert.



reife aparte Frucht mit Würze durchzogen und sich verstärkend im Finale. Länge, nicht müde, noch mit Spannung
bischoeflicheweingueter.de, € 32,-

● **2022 Bockstein GG Weingut Nik Weis – St. Urbans-Hof, Leiwien**

12 Vol.-%, Tag eins: Duft nach reifen Früchten, Mandarinschale, Pampelmuse, Apfel, Pfirsich, Birne, dahinter frische Limette, Gesteinsmehl. Am Gaumen mit reifer, lebendiger Säure, mineralischer Zug, Limette, elegant fließende Art, gute Länge, griffige Phenole begleiten das Finale, komplett trocken.

Tag zwei: Reichhaltiger Duft nach reifen Zitrusfrüchten, Limettenabrieb, Kaffir-

Limettenblatt, Minze, etwas voller als an Tag eins. Am Gaumen mit lebendiger Säure, griffig, spürbare Phenolik, entwickelt zarten Schmelz, gute Länge
Tag drei: Duft nach reifer Zitrusfrucht, Papaya und Mango kommen neu dazu, dazu viel Würze. Am Gaumen ebenfalls mit viel Würze, Muskatnuss, Mandarine, breit angelegt, reife Zitrusfrucht, gute Länge, mineralisch grundiert, die Spannung ist allerdings etwas auf dem Rückzug.
nikweis.com, € 48,-



Weingut St. Urbans-Hof in Leiwien: Inhaber Nik Weis (re.) und Außenbetriebsleiter Nic Rück inspizieren die Reben.

48 STUNDEN

DER MODUS

Die Weine wurden an Tag eins geöffnet und im Viererteam verkostet und bewertet. Zu jedem Wein wurde ein arithmetisches Punktemittel berechnet. Die Flaschen wurden mit Griffkorken verschlossen und in Klimaschränke zurückgestellt. An Tag zwei wurden die angebrochenen Flaschen von denselben Personen erneut verkostet, und die zu Tag eins festgestellten Veränderungen notiert. Die Weine wurden abermals bewertet und das Punktemittel berechnet. An Tag drei wiederholte sich die Prozedur ein weiteres Mal.

AUSWERTUNG

Über den Sieger der Trophy entschied der Punkteschnitt des dritten Tages, also nach 48 Stunden. Eine zweite Auswertung (siehe S. 202) listet die Weine, deren Bewertung sich zwischen Tag eins und Tag drei am meisten verbessert hat.

96+ Punkte

1. Platz
● **2021 Erbach Marcobrunn Riesling GG trocken, Weingut Künstler, Hochheim**

13 Vol.-%, Tag eins: Eine vergleichsweise kräftige Farbe kündigt von sehr reifem Lesegut. Im Duft: tropische Frucht, Ananas, Mango, Quitte. Am Gaumen zeigt sich der Wein dann schlanker und gebündelter, als der opulente Duft erwarten ließe. Eine kräftige Dosis Phenole und eine kernige Säure dominieren, der Wein ist von Frische und Spannkraft geprägt, sehr dicht, noch komplett verschlossen.

Tag zwei: Orangenkonfiture, großes Holzfass, Honig. Immens mineralisch im Mund, wie ein Block aus Kalk und Eisen, fast elektrisierend. Welch ein Druck!

Tag drei: Ein Duft in vollem Ornat – Frucht, Würze, mineralische und balsamische Noten. Im Mund satt, immer noch spannungsreich, aber nicht adstringierend.
weingut-kuenstler.de, € 69,-

95+ Punkte

2. Platz
● **2023 »Achat« Riesling trocken Weingut Andreas Laible, Durbach**

12,5 Vol.-%, Tag eins: Deutliche Hefenoten, aber auch eine ausgeprägte Frucht. Maracuja, Weinbergpfirsich, Apfelkompott. Der Gaumen verbindet Drive mit Fülle, eine sehr gepflegt wirkende Phenolik gibt im

Verbund mit einer festen, aber auch reifen Säure Vertikalität und Rückhalt, darunter liegt eine Schicht von Fruchtigkeit und Schmelz. Gut mineralisch definiert, im Abgang lang, aber noch nicht entfaltet.

Tag zwei: Sehr viel Feuerstein, Gesteinsmehl im Duft. Die Frucht steht nicht mehr im Vordergrund. Der Gaumen ist ebenfalls mineralisch texturiert, feine Phenole tragen im Verbund mit einer lebendigen Säure. Hat dieselbe Kraft und Länge wie gestern, wirkt aber noch differenzierter.

Tag drei: Hefe, Orangenkonfiture. Rauchige Mineralik. Feiner Säurefaden, feine taktile Mineralität, geht heute mehr zur Eleganz, ohne an Kraft zu verlieren.
andreas-laible.com, € 19,50

95 Punkte

3. Platz
● **2022 Laurentiuslay GG Weingut Nik Weis – St. Urbans-Hof, Leiwien**

12 Vol.-%, Tag eins: Duft nach reifen Zitrusfrüchten, Grapefruit, Ananas, süße Mandarine, Würze, zarte Muskatnuss, kandierter Ingwer, erdige und steinige Noten, delikat. Am Gaumen mit einer lebendigen Säure, viel Zug, Zitrusfrüchte dominieren, mineralisch grundiert, würzig, exzellente Länge, viel Spannung, vom Terroir geprägt, und dabei sehr elegant.

Tag zwei: Würzig-reichhaltiger Duft, Man-



Weingut Johannes Zang aus Sommerach: Der Silvaner »Natur« legte enorm zu – fast 1,5 Punkte in drei Tagen.



TOP 13 DER WEINE

mit der größten Verbesserung innerhalb von 48 Stunden:

PLUS 1,5 PUNKTE

95 2020 Assmannshausen Höllenberg Spätburgunder GG, Weingut Künstler, Hochheim (Rheingau), € 69,-

PLUS 1,375 PUNKTE

94 2021 Silvaner »Natur« trocken, Weingut Johannes Zang, Sommerach (Franken), € 21,-

PLUS 1,25 PUNKTE

93+ 2021 »Grande Cuvée« trocken, Weingut Zimmermann, Wachenheim (Pfalz), € 20,-

PLUS 1,0 PUNKTE

96+ 2021 Erbach Marcobrunn Riesling GG, Weingut Künstler, Hochheim (Rheingau), € 69,-

95 2021 Syrah »SL« trocken, Großheppacher Wanne »Klingenberg«, Weingut Bernhard Ellwanger, Großheppach (Württemberg), € 36,90

94 2023 Schlossböckelheim Felsenberg Riesling trocken, Weingut Mathern, Niederhausen (Nahe), € 15,-

93 2022 Grauburgunder »GoldenEi«, Weinhaus Siegmund Klingbeil, Naumburg (Saale-Unstrut), € 30,-

PLUS 0,875 PUNKTE

95+ 2023 Riesling »Achat« trocken, Weingut Andreas Laible, Durbach (Baden), € 19,50

PLUS 0,75 PUNKTE

94 2018 »Unartig« Cuvée Prestige, Neverland Vineyards, Vendersheim (Rheinhessen) € 55,-

PLUS 0,625 PUNKTE

95 2022 Leiwien Laurentiuslay Riesling GG, Weingut Nik Weis – St. Urbans-Hof, Leiwien (Mosel), € 48,-

PLUS 0,5 PUNKTE

93 2022 »Kaiserstuhl Weiss« trocken, Weingut Salwey, Oberrotweil (Baden), € 15,-

92,5 2022 Langsur Brüderberg Chardonnay S Réserve, Rinke Weine, Mertesdorf (Ruwer; Weinberg), € 25,-

92 2022 Kreuznach Riesling trocken, Weingut In den Zehn Morgen, Bad Kreuznach (Nahe), € 11,90

● 2022 »Cuvée Missgunst« Weinhaus Siegmund Klingbeil, Bad Bibra

13 Vol.-%, Tag eins: Zunächst leicht laktisch in der Nase, Buttermilch, buttrig, Aprikose, auch angetrocknet, Mandarine, Salbei, etwas Safran, Kumquats und eine feine ätherische Obernote. Setzt am Gaumen an mit einer geschmeidigen Textur, die belebt wird von einer feinnervigen Säure, unaufgeregter, immanenter Druck, feinsalzig, auch etwas Weißer Pfeffer und frischer Ingwer, mineralisch, gute Substanz, noch nicht ganz erschlossen.

Tag zwei: Im Duft floraler, Rosenblätter, Muskatblüten, die laktischen Noten werden schwächer, eine feine Würze kommt dazu. Am Gaumen präsenter und offener, saftig mit reifen Phenolen, die Textur ist weicher, die feinsalzige Mineralik konterkariert die etwas stärker durchscheinende Fruchtsüße. Rund, harmonisch, elegant, mineralisch.

Tag drei: Die Nase ist präsent und auf dem Punkt, gelbes reifes Steinobst, Birne, Rosenblätter, hat Charme. Vollmundig und ausbalanciert am Gaumen mit reifer Säure, weicher Textur und mineralischem Hintergrund, getragen und auch nobel mit immanenter, unaufgeregter Spannung. Elaboriert, hat weiter zugelegt. weinhaus-siegmund-klingbeil.com, € 50,-

● BIO 2018 »Unartig Cuvée Prestige« Neverland Vineyard, Vendersheim

13,5 Vol.-%, Tag eins: Goldgelb. Entspannter Duft mit feiner, reifer Gelbfrucht, Aprikose, Reneklaude, etwas Kandiszucker, gelbes Curry, Birne, angetrocknete Zitronenzesten, Weihrauch. Vollmundig am Gaumen mit einer breit angelegten Struktur und weicher Textur, die feinnervige Säure passt sich ein, fließt und sorgt für Länge, gute Substanz und gut verpackte Kraft. Wirkt noch nicht gealtert, auf dem Punkt, endet jodig und zitrisch.

Tag zwei:

Die Würze im Duft ist etwas exponierter, getrocknete Kamille, Weihrauch, reifes Steinobst, aber auch Jod. Wirkt am Gaumen ausgewogener und entspannter, aber auch die Spannung scheint etwas nachgelassen zu haben. Die Säure zeigt weniger Präsenz und Frische. Schöne mineralische Würze im Ausklang, auch Quitte. Die Würze macht sich gut.

Tag drei: Etwas getragener im Duft, feine Würze, getrocknete Kamille, nussig. Am Gaumen ist er voluminös und behält dabei seine Spannung, zeigt Tiefe und Mineralik, Länge, hat an Souveränität gewonnen. neverland-wine.de, € 55,-

93+ Punkte

● 2021 »Grande Cuvée«, Jürgen Zimmermann, Wachenheim/Weinstr. (CS/CF/ME)

13,5 Vol.-%, Tag eins: Der Cabernet gibt sich mit intensiven Noten von Schwarzer Johannisbeere zu erkennen, den Hintergrund bilden Kräuteraromen (Thymian, Minze) sowie ein Anflug von Holz und Hefe. Der Gerbstoff wirkt reif und hat sandige bis feinkörnige Qualität, die Säure bleibt dezent und wirkt sehr gut eingebunden, der Wein endet saftig und fein, sehr elegant.

Tag zwei: Noch offener im Duft, sehr viel Schwarze Johannisbeere, Lakritze, Tabak. Keinerlei Müdigkeit, im Gegenteil: wirkt noch frischer. Im Mund seidig, feines Tannin, aber auch voll, sehr komplett. Hat an Fülle zugelegt. **Tag drei:** opulent im Duft, eine Wolke aus Schwarzer Johannisbeere. Im Mund mit früh präsenter, lang anhaltender Spannung, heute mit ähnlicher Fülle wie an Tag 2 und dabei deutlich mineralisch grundiert. Griffiges Tannin. Brilliant. wein-zimmermann.de, € 20,-



Alle Verkostungsnotizen online unter go.falstaff.com/tasting-48-stunden-trophy-25-de