



## IN BERLIN WAR DER WEINBÄR LOS

Von René Gabriel: [www.bxtotal.com](http://www.bxtotal.com)



**Ob es solche Weinbären wie oben abgebildet im richtigen Leben wirklich gibt, ist zu bezweifeln. Aber in Berlin gab es für einen Abend lang rund ein Dutzend gestandene Männer, welche zu Weinbären mutierten...**

Ort des Geschehens: Restaurant Hot Spot beim freundlichen Chinesen. Er wird Wu genannt. Eigentlich hätte er einen ganz anderen Namen, aber der sei zu kompliziert. Also nur Wu!

Das Partizipationssystem: Jeder bringt eine Herzblutmagnum mit. So eine Art Wein für eine einsame Insel. Jeder hatte in der Folge dann erklärt warum er gerade diese Flasche...

Hoffentlich hat dann auch jeder einen Korkenzieher mit dabei, wenn es mal wirklich so weit ist!

Fragen Sie mich nicht, was ich auf ein solch kleines Eiland mitnehmen würde. Es ist eh eine rein hypothetische Frage. Eher wohl eine Magnum. Und eine solche hatten wir (fast) alle dabei. Obwohl wir nicht auf einer einsamen Insel waren, sondern in der Eisenbahnstrasse.

Kommen wir zum allerersten Glas. Das war kein Gabriel-Glas, sondern so ein mittelgrosses, hochbauchiges Glas mit einem eher zu kleinen Loch oben. Mister Wu ist Gabriel-Fan. Er hat auch eine sensationelle Weinkarte. Aber er ist auch sparsam. Leider!

Also; im ersten Glas war ein glockenklarer, sehr traubiger 2012 Riesling Kabinett von Egon Müller (17/20). Grossspassiger Beginn!

Sein Nachfolger, der 2008 Riesling Spätlese Zeltinger Sonnenuhr von J.J. Prüm (18/20), punktete erst im Gaumen so richtig... Fein, elegant, sublim. Davon hätte ich noch sehr viel mehr trinken können...

Weiter mit dem Riesling Nummer drei: 2002 Westhofen Kirchspiel von Wittmann. Reif und ganz und gar nicht müde, geprägt von einer nonchalanten Eleganz. Ihn hatte die Altersmilde erreicht. Und trotzdem muss man sich da auf keinen Fall beeilen. (18/20).

Dann, erster Abstecher nach Österreich; 1993 Grüner Veltliner Honivogl, Hirtzberger. Das war die ganz grosse Wachauer-Klasse. Ein sehr aromatischer Wein mit unerhört viel Würze. So in Richtung, Kümmel, Physalis und Quitte. Der war wohl in der Jugend sehr dick, denn es war immer noch ziemlich viel mundfüllende Opulenz da. Das war mein allererster Punkte-Ausflipper: 20/20.

Zwei weisse Burgunder: Am Nachmittag waren wir lange auf einer Bootsfahrt und hetzten dann fast zu diesem Magnum-Termin. So war es nicht möglich den 2005 Meursault Clavoillon von Leflaive richtig runter zu kühlen. Doch er schaffte seine Faszination auch im wärmeren Ausschankbereich. (19/20).

Mit viel Pep und Vinifikationspräzision war der zweite Burgunder (richtig gekühlt!) im Glas daneben unterwegs. 2011 Meursault Perrières von Lucien Le Moine. Mit genügend Holz zwar, aber auch einer schönen Portion Mineralik, welche für den Ausgleich sorgte. Und auf jeden Fall folgendes dokumentierend; dass Meursault eine völlig unterschätzte Weissweinregion im Burgund ist.



Die Leichtigkeit des Seins: 2012 Ihringer Winklerberg von Petra und Horst Konstanzer. Man hätte – von der Farbe – her durch das Glas hindurch Zeitung lesen können. Die Nase zärtlich, so mit Himbeeren und Zwetschgen, aber auch von einer dezent stieligen Landweinwürze durchsetzt. Für mich sind das Business-Lunch Weine. Man fühlt sich sauwohl dabei und könnte am Nachmittag sogar noch arbeiten. Wenn man müsste. (17/20).



### 2011 Bonnes Mares Comtes de Vogüé

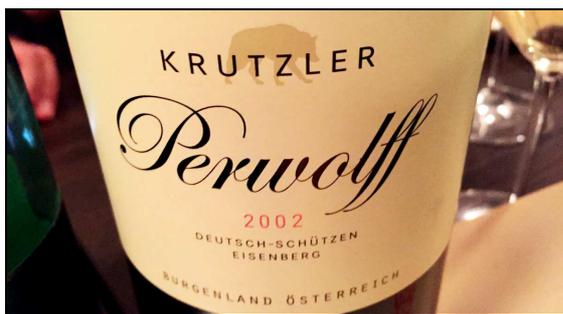
Er lag so ungefähr in der Mitte. Nicht von der Wertung her, sondern vom Programmablauf. Da hatten doch ein Dutzend gestandene Männer je eine ganz besondere Magnumflasche ins Restaurant Hot Spot in Berlin zu meinem Freund Wu mitgebracht. Und eine nach der anderen wurde entkorkt, herumgereicht, eingeschickt und genüsslich getrunken. So weit ich mich erinnern kann, kam diese sagenhafte Doppelbouteille gleich nach einem ganz besonderen Gericht. Ein Gericht, welches die Schlangensuppe von letztem Jahr in Hong Kong noch übertraf. Quallenstreifen mit Gurken! Die Qualle war durchsichtig und so eine Art Mischung zwischen Glasnudeln und dünn geschnittenem Plastik. Geschmacklich war das Ganze ziemlich neutral. Will heissen; die Gurken gewannen das Aromarennen. Doch jetzt zurück zur Magnum Bonnes Mares. Für mich ist das der «Mission des Burgunds». Warum? Gross und irgendwie grobschlächtig zugleich. Man könnte ihn auch als ungehobelte Grösse deklarieren. Mangelnde Finessen gehen da zu Gunsten von Charakter gleich wieder auf. Die Aromen tiefschürfend, rauchig mit viel tabakigem und pflaumigem Schimmer. Und dann alles noch umgarnt von einer unglaublichen Gewürzkiste. Die Herumreichung der Flasche begann von links nach rechts. Ich sass in der Mitte vom Tisch, als die Flasche auf der anderen Seite passierte, griff ich nochmals danach. So schnell kommt der mir wohl (leider) nicht wieder ins Glas. Schon gar nicht in der Magnum 19/20

## BLAUFRÄNKISCH

So eine Frechheit. Da haben doch wirklich zwei austriatische Magnummänner es gewagt zwei Blaufränkische an einen solch honorigen Weinabend mitzunehmen. Mögen Sie sich vielleicht denken – aber ich nicht. Das Problem dieser Rebsorte ist nur, dass diese nicht international angepflanzt wird. Vielleicht aber auch, weil diese Sorte nur in der Grossregion Neusiedlersee so gewaltig gross wird. Also Local-Heroes. Mir egal. Wer nicht begreift, dass genau diese Rebsorte Welklasse hat, der ist selber schuld.

Trinkt weiter Merlot Cabernet und Syrah! Ich trinke ganz gerne ab und zu einen Blaufränkisch. Ganz einfach, um mich zu erholen von den anderen Weltklasse-Rebsorten. Und wer einen Anspruch auf die grosse Liga hat, der muss auch nach ein paar Flaschenjahren auf dem Buckel seine Leistung zeigen. Haben beide. Und – das hätten die auch noch 10 Jahre später genau so gemacht. Also ans Eingemachte....

Sanftmütig und ausgewogen: 2003 Blaufränkisch Joiser Kirschgarten von Umathum. Immer noch recht frisch und, weil man das auf dem Etikett liest, dachte Mann da auch irgendwie nach Kirschen. (18/20).



Ohne Pepi's Kirschgarten zu schmälern, das war dann noch ein Stufe darüber. Irgendwie ist der Perwolf das Urgestein des Blaufränkisch. Meist kratzt er lange und wird dann doch nie richtig fein. Aber dafür gross. Doch 2002 war ein weiches Jahr. Und dies hat die Krallen vom BF gestutzt und so war das schier schon ein süffiges Krutzler-Erlebnis. Ich trank den letzten Schluck in Kombination mit der geschnetzelten Rindzunge. Die Rechnung ging voll auf. (19/20).

Und irgendwann stand dann ein Weinfreund von der anderen Seite vor mir und beschwerte sich. Wir wären zu laut und wir würden ihren seriösen Anlass auf der anderen Seite des Restaurants stören. Das habe ich gelernt: Erstmal entschuldigen. Und dann fragen worum es geht. Geile Reihenfolge! Meist ist der Reklamier-Hässige instanthaft verblüfft. Und das war dann auch so. Der Hot Spot ist akustisch nicht geeignet für Vorträge, mangels Lärmschutz an der Decke. Irgendwie ist das wie bei den Gläsern. Hu spart am falschen Ort um am richtigen Ort zu verdienen. Wie dem auch sei. Der Typ hat uns die Stimmung partiell verdorben. Genau als die Magnum 1982 Las Cases auf den Tisch kam. So hatten wir keinen Bock mehr, die weiteren Weine mit Herzblut zu proklamieren und den Weininselwunsch rhetorisch zu unterstreichen. Also gingen die nachfolgenden Bouteillen (es waren mittlerweile keine Magnum's mehr...) irgendwie unter. Aber nicht bei mir...

Noch nie in meinem Leben trank ich diesen Wein: 2000 J. Daniel Cuvée Lail Vineyard. Gemäss Webseite ein 100%iger Cabernet Sauvignon. Gemäss wine-searcher.com nur in Amerika erhältlich. Das war ein wunderschönes Napa-Teil. Aromatisch. Kräftig und nicht „overdone“. Also mit fairem, passenden Barriqueinsatz. Dieser «unnoisy Cab» ging im lauten Hot Spot leider fast unter.

Und da war noch eine weitere Sensation. 1997 Brunello di Montalcino Greppo von Biondi-Santi. (19/20). Normalerweise muss man diesen Wein erklären. Doch er war gross, reif, mächtig und tiefgründig und voller Sangiovese-Terroirvibrationen. Ich kehrte in mich, trank bewusst diesen ziemlich grossen Schluck und griff dann abermals wieder ein die ausufernden chinesischen Food-Schalen...



Am Nebentisch war es auch laut, also setzte ich mich hin und quatschte ein Bisschen mit Renate Künast. Keine Angst, ich habe meine Politfarbe nicht gewechselt. Sie blieb grün und ich war mittlerweile blau...