

Frankfurter
Sonntagzeitung

64 GESE

07.05.2006

REINER WEIN



Süße Saale

VON STUART PIGOTT

Für das 650 Hektar große Weinbaugebiet Saale-Unstrut unweit von Leipzig und Halle ist 2005 der beste Jahrgang seit der Wende, möglicherweise sogar seit mehreren Jahrzehnten. Die Spitzenweine des Jahrgangs zeigen feine reife Aromen, sind körperreich, aber von einer wunderbaren Säurefrische geprägt. Nur wo gelegentlich die Säure fehlt, wirken sie etwas schwerfällig und ein wenig zu weit entwickelt für diesen frühen Zeitpunkt. Im Anbaugebiet herrscht eine große Rebsortenvielfalt, und bei diesem Jahrgang muß man nicht einmal zu den Weinen aus den edlen Rebsorten greifen, um sehr gute Tropfen zu bekommen. Schon der trockene Müller-Thurgau von Bernard Pawis in Freyburg (sechs Euro, Telefon

2005 war einer der besten Jahrgänge in den Gebieten Saale-Unstrut und Sachsen. Jetzt wurde bei einer Weinprobe in Freyburg heftig über die „nicht trockenen“ Weine diskutiert.

03 44 64/2 83 15) zeigt lebhaftes Aromen von schwarzen und weißen Johannisbeeren, gepaart mit einer frühlingshaften Frische.

Noch substanzreicher und nachhaltiger ist der nach reifen roten Äpfeln duftende Silvaner Kabinett trocken von Günter Born in Höhnstedt (sechs Euro, Telefon 03 46 01/2 29 30). Quasi ohne meßbare Süße und mit einem moderaten Alkoholgehalt von zwölf Prozent weist dieser Wein eine durchaus traditionelle Balance für das Gebiet auf. Bei vielen Weinen des Jahrgangs 2005 liegt der Alkoholgehalt jedoch deutlich über 13 Prozent, und die Hefe hat es nicht geschafft, die ganze Traubensüße in Alkohol umzuwandeln. Bei der jährlichen gemeinschaftlichen Jungweinprobe der Gebiete Saale-Unstrut und Sachsen Ende April in Freyburg wurde heftig über die „nicht trockenen“ Weine diskutiert. Zweifellos gibt es einige darunter, bei denen eine gewisse unvergorene Traubensüße im fertigen Wein geschmacklich nicht ganz eingebunden ist. Andererseits weisen so gut wie alle Spitzenweine der Probe einige wenige Gramm unvergorene Süße auf, die die Fruchtaromen im geschmacklichen Hintergrund unauffällig stützt und den Nachgeschmack abschleift.

Es stellt sich auch die Frage, ob nicht ganz trockene Weine mit 13,5 Prozent Alkohol vielleicht angenehmer sind als staubig trockene Erzeugnisse, die schwer an ihrer Last von 14 Prozent Alkohol tragen. Zwei Beispiele sprechen dafür: sowohl der enorm geschmeidige und vielschichtige Weißburgunder „Großes Gewächs“ aus dem Freyburger Edelacker von Bernard Pawis (15 Euro, Auslieferung im September, Reservierung möglich) als auch der Weißburgunder Auslese trocken von Uwe Lützkendorf (15 Euro, Telefon 03 44 63/6 10 00) mit sagenhaftem Blüten- und Birnenduft, wunderbarem Spiel und großer Finesse lassen sich nur als besonders gelungen bezeichnen. Die 2005er Weine von Pawis und Lützkendorf sind vom einfachsten Gutedel bis hoch zu den Auslesen von beeindruckender Güte und Individualität. Wer immer noch zweifelt, ob der sogenannte „ehemalige Osten“ in puncto Wein mithalten kann, dem sei eine Verkostung dieser brillanten Gewächse wärmstens empfohlen.