



# Alles Riesling

Rieslinge sind immer unverwechselbare Botschafter ihrer Herkunft. Sie verstehen sich meisterhaft darin, Boden, Klima und Jahrgang – kurzum das berühmte Terroir – eines Weinbaugebiets in das Glas zu zaubern. Ihre besten Vertreter gehören zu den größten und langlebigsten Weinen schlechthin.

Text: Alex Koblinger; Foto: Monika Löff

**A**ls eine der nobelsten Rebsorten der Weinwelt ist Riesling bei Sommeliers und Weinliebhabern gleichermaßen beliebt. Kaum eine andere Weißweintraupe vermag mit ihrer Klarheit, Frische, Mineralität, gediegener Eleganz und ihren Fruchtaromen derart zu begeistern. In der Jugend verzaubert ein Riesling, abhängig vom Weinbaugebiet und Klima, mit einer Primärfrucht nach Zitrusfrüchten, wie Limette, Zitrone, Grapefruit, aber auch mit reiferen Aromen nach Pfirsich und Marillen. In wärmeren Weinbaugebieten können exotische Früchte, wie Ananas oder auch Passionsfrucht in den Vordergrund treten. Diese unvergleichbare elegante Primär-Aromatik gepaart mit einer markant-lebendigen

Säure bis hin zu einer ungemeinen Langlebigkeit sind die unverkennbaren und hoch geschätzten Merkmale dieser fantastischen Weine.

## Woher stammt der Riesling?

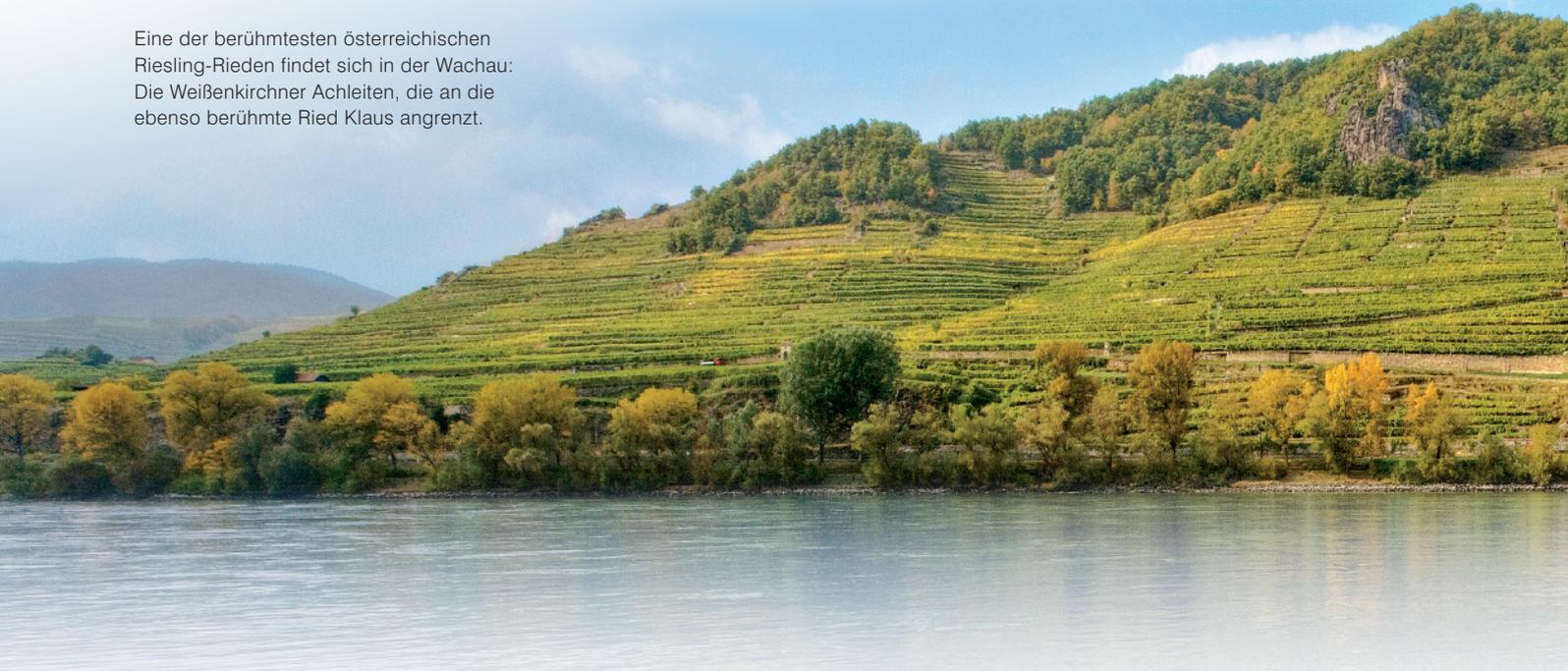
Riesling ist eine der ältesten bekannten Rebsorten mit erster urkundlicher Erwähnung im 15. Jh. Der in einer Rechnung aus Rüsselsheim festgehaltene Preis für »Rießlingen«-Setzreben gibt hierzu den Beweis. Vermutlich haben ihn aber schon deutlich früher die Römer am Rhein angepflanzt. Zu Ende des Mittelalters breitete er sich entlang des Rheins, trotz des geringen Ertrages und der späten Reife, langsam aber zunehmend aus.



Foto: Mike Vogl

Wein ist sein Leben: Master Sommelier und 5-facher österreichischer »Sommelier des Jahres« Alex Koblinger. Ein Portrait von ihm finden Sie auf Seite 42.

Eine der berühmtesten österreichischen Riesling-Rieden findet sich in der Wachau: Die Weißenkirchner Achleiten, die an die ebenso berühmte Ried Klaus angrenzt.



### **Warum heißt er Riesling?**

Es gibt mehrere Möglichkeiten, keine ist allerdings beweisbar – zwei davon wären: Der Name stammt vom alt-deutschen Wort für »reißen, teilen oder schneiden« oder er bezieht sich auf das Verrieseln (= Anfälligkeit des Rieslings für Millerandage).

### **Wie entstand Riesling?**

Es handelt sich um eine natürliche Kreuzung einzelner Rebsorten. Als ein Elternteil wurde Gouais blanc oder auch Weißer Heunisch bestimmt, ein weiterer ist die Traminertraube und eine dritte damals heimische Rebsorte aus dem Rheintal.

### **Womit ist Riesling nicht zu verwechseln?**

Er hat nichts mit Welschriesling oder Riesling Italico, beides Synonyme für Graševina, oder dem Synonym für Crouchen-Clare Riesling und Cape Riesling zu tun, und auch nicht mit Gray Riesling, hinter dessen Namen sich Trousseau verbirgt.

### **Welche Aromen prägen den Riesling?**

Die Rieslingrebe wird zu den »Aromarebsorten« in der Welt des Weines gezählt. Die »klassische« Fruchtaromatik weist zumeist Anklänge von Marille und Pfirsich auf, die bis hin zu reifer Mango, Ananas und Papaya gehen können. Rote Früchte findet man selten in den Aromen eines Rieslings, aber Walderdbeeren und Kirschen können schon einmal vorkommen. Definitiv öfters erkennt man Ingwer, Bienenwachs, Honig oder das klassische Petrolaroma in etwas gereiften Weinen.

### **Wie beeinflusst das Klima das Aroma des Rieslings?**

Die klimatischen Bedingungen der Weinbaugebiete können sich sehr gut in den Aromen widerspiegeln. So herrschen in kühlen Regionen die Zitrusaromen wie etwa Zitrone, Limette, Apfel oder auch rosa Grapefruit vor. Sobald das Klima wärmer wird, ändern sich die Primär-Aromen

bis hin zu (über-)reifem Pfirsich und Orange, aber auch zu Anklängen an Nektarine. Die florale Seite des Rieslings reicht von Rosen, etwa Bauern- und Pfingstrosen, über Jasmin bis zu Kräutern und Gewürzen wie Rosmarin.

### **Wie beeinflusst der Boden den Riesling?**

Diese Rebsorte ist geradezu prädestiniert, die diversen Böden, auf denen sie gepflanzt wird, aromatisch zu transportieren. Seien es Schiefer in seinen diversen Abweichungen, Buntsandstein, Löss, Kalk oder auch kristalline Urgesteine. Rieslinge haben zumeist eine relativ hohe Säure sowie einen leichten bis mittelkräftigen Körper, die in Kombination mit den Aromen und der Mineralität des jeweiligen Terroirs einen ungemeinen Trinkfluss mit sich bringen. Jedes Weinbaugebiet kann zumeist mit vorherrschenden Merkmalen in der Kombination der Aromen, Mineralität, Alkohol, Zuckergraduation und Körper der Weine aufwarten und dadurch auch deutlich unterschieden werden.



Foto: Vinea Wachau / Monika Löff

### Wie vielseitig ist Riesling?

Die Rebsorte hat die außergewöhnliche Eigenschaft, ihre Finesse und nervige Brillanz von leichten, blumigen Kabinettweinen, kraftvollen Spätlesen, volleren Auslesen bis hin zur Trockenbeerenauslese perfekt ausspielen zu können. Es herrscht immer eine noble Frische und tolle Säure in den diversen Prädikaten mit.

Aus Rieslingtrauben gekelterte Süßweine zählen mit zu den gesuchtesten und zum Teil auch teuersten (Süß-) Weinen der Welt. In den letzten Jahren wurden Trockenbeerenauslesen von Egon Müller als Jungwein um einige Tausend Euro verkauft und stellen somit so manche Spitzengewächse aus Bordeaux oder Burgund preislich bei weitem in den Schatten. In punkto Langlebigkeit können diese Weine zu wahren Monumenten ihrer Zunft werden, die Weinliebhaber jahrzehntelang begeistern und dabei sehr viele rote Berühmtheiten in punkto Potenzial hinter sich lassen.

### Wie funktioniert Riesling als Sekt?

Die natürliche Säurestruktur macht ihn auch zum hervorragenden Grundwein für Schaumweine. Der Rieslingsekt von Reichsrat von Buhl aus der Pfalz (mit dem neuen Kellermeister Mathieu Kauffmann, ehemals Kellermeister bei Bollinger) ist dafür ein fantastisches Beispiel. Sehr klar, sehr straff, vielschichtig und ungemein überzeugend. Aber auch Österreich kann in Sachen Rieslingsekt mit einigem aufwarten, wie etwa mit dem Zöbinger Heiligenstein Sekt vom Weingut Steininger: etwas rauchig, würzig, dunkle Frucht, vollerer Körper – ein Sekt für ein großes Glas und zudem ein perfekter Essensbegleiter zum auf der Haut gebratenen Saibling.

### Was zeichnet österreichischen Riesling aus?

Nur rund vier Prozent oder knapp 1.900 Hektar des österreichischen Weinlandes sind mit Riesling bepflanzt. Vor allem die Weine aus den

Tälern der Donau, Krems, Kamp und Traisen spielen dank Qualität, Ausdruck und Mineralität international in der absoluten Topliga mit. Österreich bietet dem Riesling perfektes Klima und ideale Böden, die je nach Weinbaugebiet von kristallinem Urgestein und Kalk bis zu Löss variieren können. Da die Rebsorte relativ spät reift, erreicht sie hierzulande zumeist eine höhere Reife. Der österreichische Riesling ist zum überwiegenden Teil trocken, kräftiger und hat mehr Extrakt als etwa sein deutsches Gegenstück. Die Stile bewegen sich zwischen leicht, ziseliert, frisch und mineralisch bis zu voll, opulent, cremig mit reifer, ausdrucksstarker Aromatik.

### Was begeistert an deutschen Rieslingen?

Keine andere Rebsorte schaffte es, sich als Aushängeschild eines Landes so zu etablieren wie Riesling in Deutschland, wo er auch die meist angepflanzte Weißweintraupe ist. Die Hälfte der weltweiten Rieslingstöcke ist hier zu finden. Internationale Weinexperten sehen die Gewächse aus den einzelnen Flusstälern, wie etwa Mosel, Saar, Ruwer, des Rheins und der Nahe, aber auch jene aus Rheinhessen und der Pfalz als Beispiele des jeweiligen Stiles. Diese typisch deutschen Riesling-Stilistiken sind vielfältig und bringen verschiedenste Ausprägungen der Rebsorte hervor: von leichten, mineralischen, fruchtsüßen aber auch stahligen, kräuterwürzigen und sehr geradlinigen Weinen bis zu kräftigen, vollen, trocken ausgebauten Vertretern. Zu Beginn des 20. Jh. zählten die Rieslinge aus Deutschland zu den begehrtesten und teuersten Weinen der Welt, noch deutlich vor den berühmten Châteaus.

## Wo wird Riesling weltweit noch angebaut?

Die Rebsorte gibt es in den meisten Weinländern der Welt. In Frankreich, mit ungefähr der doppelten Fläche an Rieslingstöcken im Vergleich zu Österreich, ist die Traube im Elsass beheimatet. Kurioserweise ist der Riesling in Frankreich aber nur hier als Qualitätsweintraupe zugelassen. Der Stil hat sich auch im letzten Jahrzehnt dahingehend geändert, dass die Weine trockener, mineralischer und geradliniger geworden sind. In früheren Jahren tendierte man in eine recht opulente, leicht süßliche Richtung. Wirklich süße Vertreter in den besten Jahren findet man unter der Qualitätsbezeichnung *Sélection de Grains Nobles*.

In der »neuen« Weinwelt wird Riesling vermehrt in Australien gekeltert, wo er in Eden Valley und Clare Valley eine der wichtigsten Rebsorten schlechthin ist. Die Weine dieser beiden Regionen überzeugen mit einer hohen Säure, toller Frische und glasklarer Limetten- und Zitronenaromatik. Grandiose Vertreter des Rieslings findet man in den USA in Washington State oder auch dem Gebiet rund um die Finger Lakes im New York State und in Kalifornien.

## Wie gut ist Riesling mit Speisen kombinierbar?

Riesling ist eine der am universellsten einzusetzenden Rebsorten, welche ein Sommelier oder Weinliebhaber im Keller haben kann. Bereits beim Aperitif kann ein leichter, frischer Kabinett aus Deutschland eine



Beispiel für einen hervorragenden Schaumwein: der Rieslingsekt von Reichsrat von Buhl aus der Pfalz.

erfrischende Alternative zu etlichen Klassikern sein. Alternativ bieten sich hervorragende Rieslingsekte an, die in ihrer Aromatik und Blumigkeit eine weitere Seite des Schaumweines aufzeigen.

Zu diversen Vorspeisen, gerne wenn sie etwas würziger sind, ist Riesling ein wunderbarer Begleiter. Am besten sollte man in Kombinationen mit diversen Gerichten zu leicht gereiften oder gereiften Rieslingen greifen, da hier die Säure schon eingebunden ist, wodurch sie sehr gut mit Schärfe als auch exotischen Aromen wie Curry harmonieren. Achtung ist hingegen geboten, sobald zu viel Säure oder Salz im Spiel ist. Die natürliche Säure des Rieslings gepaart mit der Säure eines Gerichtes kann sich ins Negative multiplizieren. Die leichte Restsüße etlicher Rieslingweine ist hingegen sehr hilfreich in Paarungen zu kniffligen Gewürzen und Beilagen und kann so manche Kombinationsfalle entschärfen.

## Welches Glas zu welchem Riesling?

Rieslinge mit leichterem Alkoholgehalt kommen in hohen, schlanken Gläsern am besten zur Geltung. Diese unterstützen Frische und Säure, ohne deren Filigranität zu beeinträchtigen. Für gehaltvolle, vielschichtige und reifere Weine empfehlen sich größere Gläser bis zum sogenannten Bordeauxglas, in denen sich dank der größeren Oberfläche die vielfältigen Aromen besser entwickeln.

## Welche Rieslinge sind mir zuletzt besonders in Erinnerung geblieben?

Zu meinen persönlichen Highlights der letzten Jahre gehört sicherlich der Riesling »Die Leidenschaft« 2011 von Martin und Anna Arndorfer ([www.ma-arndorfer.at](http://www.ma-arndorfer.at)) mit einer nicht alltäglichen Aromatik und leichter Restsüße. Aber auch die Quelle vom Alwin Jurtschitsch ([www.jurtschitsch.com](http://www.jurtschitsch.com)) mit seiner sehr geradlinigen, leicht rauchigen Würze und der Pfälzer Buntsandstein-Riesling von Frank John-Hirschhornhof ([www.johnwein.de](http://www.johnwein.de)) aus dem kühlen 2010er-Jahrgang haben mich begeistert.

Aber generell ist Riesling eine immer wieder spannende Rebsorte, die mit ihren diversen Gesichtern und Stilistiken zu den interessantesten Vertretern der Weinwelt gehört. Eine Rebe, die durch elegante Frucht, Mineralität, vibrierende Säure und zum Teil leichte Restsüße nie in die gleiche Richtung abdriftet und so manche Überraschung bereithält.



**BLUE MOMENTS** *[die] Momente reinsten Genusses, erzeugt durch das perfekte Zusammenspiel purer Ursprünglichkeit und gehaltvollen Geschmacks; wird häufig zu: Quell der Inspiration.*

MONTES. DAS FEINSTE VOM WASSER.

Das neue Dreamteam:  
Master Sommelier Alexander  
Koblinger (Mitte) mit Raimund  
(links) und Andreas Döllerer.



Foto: Mike Vogl

Leitet seit kurzem das Qualitätsmanagement im Bereich Wein in Döllerer's Weinhandelshaus & Genusswelten: Master Sommelier und 5-facher (!) Sommelier des Jahres in Österreich, Alex Koblinger. Einer der herausragendsten Weinkenner des Landes und Autor unserer Riesling-Reportage.

## ALEX KOBLINGER – DER MASTER SOMMELIER BEI DÖLLERER

Stillstand ist Rückschritt heißt es seit vielen Jahren bei Familie Döllerer, und Alex Koblinger wird sie unterstützen, die überaus hohe Kompetenz im Weinbereich fortzuführen und weiterzuentwickeln. Das Service- und Qualitätsmanagement umfasst alle Bereiche des Weinhandelshauses. Darüber hinaus wurde das Angebot durch ein innovatives Schulungs-Angebot nach internationalen Standards erweitert, das neben Profis auch Privatkunden das breit gefächerte Thema Wein näherbringt. Der 36-Jährige »füttert« außerdem den neuen Webshop [www.weinhandelshaus.at](http://www.weinhandelshaus.at) ständig mit Insider-Infos, um ihn als spannendes Online-Medium für Weinfreunde noch stärker zu etablieren.

Alex Koblinger, zuvor langjähriger Chef-Sommelier im Restaurant Obauer, hat in London die extrem schwierige Prüfung zum Master Sommelier bestanden und befindet sich mit dieser internationalen Ausbildung weltweit (!) in einem elitären Kreis von lediglich rund 230 außergewöhnlichen Weinkennern.

### Chef-Sommelier im Genießerrestaurant

Aber auch der Kontakt zum Gast ist für den 5-fachen österreichischen »Sommelier des Jahres« ein unverzichtbarer Bestandteil seines Berufes: »Die Leidenschaft für den Wein ist für mich untrennbar mit dem Restaurant verbunden.« Alex Koblinger ist daher auch als Chef-Sommelier im Genießerrestaurant Döllerer im täglichen Einsatz, um mit den Gästen seinen Enthusiasmus für Wein zu teilen. »Eine großartige Bereicherung«, freut sich Andreas Döllerer, »denn Alex ist der einzige österreichische Master Sommelier, der noch selbst aktiv in einem Restaurant tätig ist!«

Er wird das ohnedies schon fantastische Weinangebot noch aus der Sicht des internationalen Sommeliers ergänzen, neue Ideen entwickeln sowie weltweite Trends nach Golling bringen. Den einen oder anderen wird er vielleicht auch von Döllerer's Genusswelten aus setzen.



Für Wein-Enthusiasten stellt Alex Koblinger spannende Weinpakete zusammen. Mehr dazu und zu ihm auf [www.alexkoblinger.com](http://www.alexkoblinger.com) bzw. auf [www.tasteoutsideTHEBOX.at](http://www.tasteoutsideTHEBOX.at)

IHR RIESLING-DEGUSTATIONSPAKET FÜR ZU HAUSE:  
**LÄNDERMATCH**  
 ÖSTERREICH VS. DEUTSCHLAND

Das perfekte Geschenk für Weingenießer oder ganz einfach für Sie selbst!  
 Exklusiv für Sie hat Master Sommelier Alex Koblinger gemeinsam  
 mit Döllerer's Weinhandelshaus zwei spannende Weinpakete zum Entdecken  
 diverser Riesling-Stilistiken zusammengestellt.

Sie zeigen zum einen die unterschiedlichen Ausprägungen des Rieslings in Österreich und Deutschland  
 und zum anderen das immense Potenzial und die Qualität der Rieslingweine.

#### RIESLING-DEGUSTATIONSPAKET 1

»Vielseitige Riesling-Stilistik: Ländermatch Österreich vs. Deutschland«

- Enkirchner Steffensberg feinherb 2015, Villa Huesgen
- Hallgartener Hendelberg 2015, Peter Jakob Kühn
- Wachenheimer Gerümpel 2015, Dr. Bürklin-Wolf
- Klaus Smaragd 2015, Weingut Jamek
- Der Wein vom Stein 2015, Weingut Neumayer
- Wieland 2015, Weingut Mantlerhof

Preis dieses Pakets € 189,- plus Versandkosten  
 (in Österreich € 9,90, in Deutschland € 14,90,  
 in die Schweiz ist leider kein Versand möglich).

#### RIESLING-DEGUSTATIONSPAKET 2:

»Limitierte Top-Rieslinge aus Österreich und Deutschland«

- Hermannshöhle, 2015 Dönnhoff
- Gottesfuß Alte Reben 2015, Van Volxem
- Zellerweg am Schwarzen Herrgott 2015, Battenfeld-Spanier
- Vinotheksfüllung Smaragd 2015, Emmerich Knoll
- Singerriedel Smaragd 2015, Franz Hirtzberger
- Loibner Vision 2015, Josef Högl

Preis dieses Pakets € 325,- plus Versandkosten  
 (in Österreich € 9,90, in Deutschland € 14,90,  
 in die Schweiz ist leider kein Versand möglich).

Zu bestellen bei: Weinhandelshaus Döllerer · [www.weinhandelshaus.at](http://www.weinhandelshaus.at)

