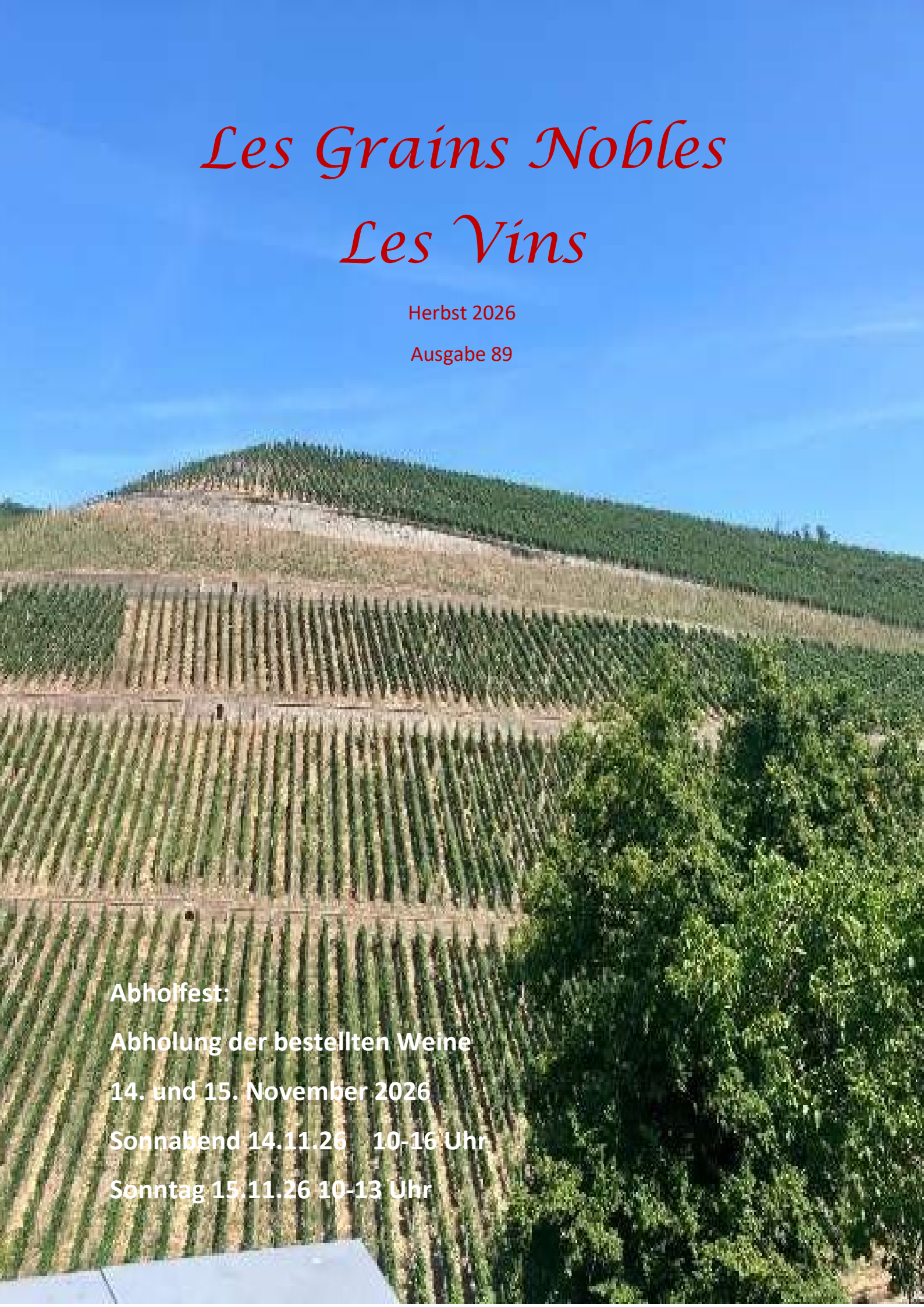
Les Grains Nobles
Les Vins

Herbst 2026

Ausgabe 89



Abholfest:

Abholung der bestellten Weine

14. und 15. November 2026

Sonnabend 14.11.26 10-16 Uhr

Sonntag 15.11.26 10-13 Uhr

Die 2025 GG´s sind auf dem Markt.

Bei der alljährigen Vorpremiere in Wiesbaden kam der aktuelle Jahrgang mehr als nur gut an. Einige Journalisten und Weinhändler sprechen gar von dem besten seit sehr vielen Jahren. Aber Obacht, nur wer sehr präzise gearbeitet hat, hat abgeliefert. Gut, dass wir gleich mehrere Weingüter im Portfolio haben, die in der Lese sehr fleißig waren.

Von den 396 vorgestellten Weinen aus 210 verschiedenen Lagen überragt natürlich der Riesling, gefolgt von unserer wichtigsten roten Rebsorte in Deutschland, dem Spätburgunder.



Insgesamt sind in diesem Jahr 594 VDP Große Gewächse geprüft und ab dem 1. September zugelassen worden. Der Riesling geht auch hier voran, ganze 337 Exemplare wurden zugelassen. An zweiter Stelle kommt der Spätburgunder mit einer stolzen Zahl von 131. Immer beliebter wird das Weißburgunder-GG mit 38 Stück. Der Silvaner wird mit 26 verschiedenen Exemplaren vorgestellt, hier sind auch die beiden GG´s von Rudi May, die wir im Programm haben, vertreten. Die Bepunktungen lassen sich sehen. Hinter dem Silvaner kommt der Grauburgunder (23) und der Lemberger (19) aus Württemberg. Aktuell gibt es 17 verschiedene Chardonnay GG´s, die Anzahl wird sich in den nächsten Jahren ganz sicher erhöhen. Das Schlusslicht ist der Frühburgunder (3) von der Ahr.

Foto: Stuart Pigott für James Suckling. Quelle VDP

Die meisten Großen Gewächse stellt der VDP Verband Pfalz mit 110 verschiedenen Weinen, gefolgt von Baden (91) und dem Rheingau (80). Das größte unserer Qualitätsanbaugebiete, Rheinhessen, folgt erst auf Platz vier mit 64 verschiedenen Weinen. Das kleine Gebiet Mittelrhein ist mit 10 Exemplaren am Tabellenende.

Hier ein paar Pressestimmen über die beiden Silvaner GG´s von Rudi May:

Christoph Raffelt @originalverkorkt:

HIMMELSPFAD: "Dieser Wein gefällt mir vom Duft schon ausgesprochen gut. Da ist so eine feine Mischung aus Reduktion und Oxidation im Glas [...]. Am Gaumen setzt sich das fort zusammen mit einer animierenden Säure. Der Wein hat Körper, bleibt trotzdem angenehm schlank und präzise, hat Trinkfluss und eine dem GG-Status würdige Tiefe."

ROTHLAUF: "Der ROTHLAUF wirkt etwas blütenduftiger, offener mit weniger Rauch und etwas mehr Frucht. Am Gaumen empfinde ich ihn dagegen etwas verhaltener, wässriger, was nicht negativ gemeint ist, aber eine gewisse Leichtigkeit mit sich bringt. Hinter scheu ist aber alles da: eine charmante aber lebendige Säure, Energie und eine helle, dezente Frucht mit leicht zitrisch herben Aspekten."

Felix Bodmann @schnutentunker:

HIMMELSPFAD: „Vollfruchtige Nase, leicht kandierte Birne, auch etwas kräutrig, dazu Heu. Am Gaumen ist die Textur und Anmutung von Rudolf Mays Himmelspfad schlank, (im Sinne von nicht ölig, nicht stoffig), sehr lebendig, tänzelnd, gelbfruchtig, schöne Säure. Leiser Auftakt mit viel Finesse!“

ROTHLAUF: "Sehr typische Silvanernase beim Rothlauf, etwas molliger am Gaumen, etwas extraktsüßer, mehr in your Face, viel Potenzial, sehr ordentlich."

Gut Hermannsberg

Auf unserer Deutschland-Weinreise Anfang August starten wir an der Nahe bei Gut Hermannsberg. Trotz Ruhetag können wir als langjähriger Partner vorbeikommen und den aktuellen Jahrgang verkosten. Der Jahrgang zeigt sich außergewöhnlich harmonisch. Vom frisch, fruchtigen **Pure** über den **7Terroirs** hin zu den Vorstufen der GG´s aus dem Hermannsberg und der Kupfergrube. Alles folgerichtig, die Qualitätsstufen sind klar zu erkennen.



Sechs von sieben Großen Gewächsen haben wir Anfang September verkostet. Die Bastei ist immer recht schnell ausverkauft. Aufgrund eines kompletten Ausfalls der GG´s im Vorjahr ging das Ganze nochmal schneller. Wir können aber noch ältere Jahrgänge anbieten. Der Rotenberg aus Altembamberg macht den Auftakt. Saftig frisch und glockenklar. Toller Einstieg in die GG-Reihe, ist in den letzten Jahren immer etwas untergegangen. Zu unrecht, wie dieses Jahr zeigt. Der Steinberg folgt, auch dieser Vertreter ist mehr auf der Frucht- als auf der würzigen Seite. Diesen Wein serviere ich zu einer Putenbrust mit einer milden Currysauce. Den Mittelblock machen die beiden GG´s Felsenberg und Klamm „Rossel“. Hier ist schon jede Menge mehr los. Extrakt und Potential machen einen großen Sprung. Die beiden Aushängeschilder Hermannsberg GG aus der Monopollage und die Kupfergrube (Bild Deckblatt) kommen aus dem Parade-Riesling-Jahr 2021. Beide letztgenannten Exemplare kommen auf Grund ihres enormen Potentials frühestens 5 Jahre später auf den Markt.

Sekthaus Raumland

Im Zuge unserer Weinreise besuchen wir die neue Vinothek in Flörsheim-Dalsheim. Das wir große Anhänger dieses Sekthauses sind, ist kein Geheimnis. Vor 15 Jahren noch in der Gastronomie und seit 2018 als Weinhändlerbegleiten uns die wunderbaren Sekte auf Champagnerniveau.

Wir beginnen unsere Probe mit der Cuvée Katharina Brut Nature. Die Einstiegscuvée aus Pinot Noir und Pinot Meunier bringt es schon auf mindestens 36 Monate Hefelager. Der Jahrgang 2021 bringt die gewohnte Frische mit. Viel Sekt für diesen fairen Kurs.

1 Platz -Meininger Sektpreis 2026 gibt es für den Rosé Réserve Brut aus dem Jahr 2016. Über 90 Monate Hefelager sprechen eine deutliche Sprache. Die Farbe ist zart rosa. Das lange Hefelager sorgt für ein feines Mousseux. Rotfruchtigkeit gepaart mit feiner Säure ergeben ein tolles Mundgefühl. Das Ganze gibt es für schmale 30,00€. Dieses Preis/Leistungsverhältnis findet man in der Champagne nicht.

Ebenfalls mit über 90 Monaten Hefelager gibt bei uns die sehr elegante Chardonnay Reserve-Brut und die intensivere Pinot Kirchenstück-Réserve Brut Nature.

Das Aushängeschild ist das **Triumvirat**. Aus dem Jahr 2016 wurden Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier aus der Großen Gewächslage Dalsheimer Bürgel gelesen. Über 100 Monate Hefelager bringen eine cremige Textur mit, feine Frucht mit schöner Würze. Noten von Brioche erinnern an große Champagner. Dieses Prachtexemplar bleibt stets frisch mit feiner Mineralität. Fantastisch! Das Ganze wird mit 96 Parker Punkten belohnt.

Rebsorten: 78% Pinot Noir, 19% Chardonnay, 3% Pinot Meunier
Hefelager: 100 Monate
Traubenlese: September 2016
Tiragefüllung: Juni 2017
Herkunft: Dalsheimer Bürgel, Muschelkalk & Algenkalk
Vinifizierung: 57% Holz, 43% Edelstahl | unfiltriert | BSA | Handlese | Ganztraubenpressung
Dosage: Brut (3 g/L)

Es darf noch ein bisschen mehr sein? Gerne. **Pinot Noir-Grande Réserve 2012**. Über 10 Jahre Hefelager aus einem Spitzenjahrgang. So viel Komplexität im Glas, das ist schon beeindruckend. Steinobst mit leicht nussigen Aromen, Salzkaramell und Brioche. Einzusetzen bei besonderen Gelegenheiten. Sowohl solo als auch zu etwas kräftigeren Gerichten wie zum Beispiel Pilzrisotto. Dieser Spitzensekt wird mit herausragenden 98 Parker Punkten belohnt PS. Das war unser Sekt nach der Trauung im August.

Nun haben wir viel über das lange Hefelager gesprochen und geschrieben. Um das besser zu verstehen hat sich das Sekthaus Raumland etwas Besonderes überlegt.

2018 Chardonnay Silberberg Brut Nature EIN Sekt, EIN Jahrgang, DREI Dégorgements!



Wie verändert sich ein Sekt nach dem Dégorgement durch die Reifezeit auf der Flasche? Mit dieser Frage beschäftigt sich Familie Raumland seit Jahren.

Um genau diese Entwicklung nun auch erlebbar zu machen, hat Raumland in ihrem Sektkeller ein besonderes Experiment gewagt: Ein und derselbe Sekt – in drei verschiedenen Reifestadien. Das Ergebnis präsentieren sie nun erstmals in Form eines exklusiven 3er-Pakets: 2018 Chardonnay Silberberg Brut Nature – 1 Sekt, 1 Jahrgang, 3 Dégorgements! Jedes der limitierten Pakete enthält drei Flaschen des 2018er Chardonnay Sekts aus der Lage Mölsheimer Silberberg, degorgiert im Juni 2023, Juni 2024 und Juni 2025 – ein faszinierendes Zeitdokument der Reife.

Mit diesem limitierten Paket laden wir Sie ein, den Einfluss der Reifezeit auf der Hefe und nach dem Dégorgement sensorisch nachzuvollziehen. Jede Flasche stammt aus derselben Einzellage – dem **Mölsheimer Silberberg** – und zeigt eindrucksvoll, wie unterschiedlich sich ein Sekt entwickeln kann, je nachdem, wann er degorgiert wurde.

1 x 2018 Chardonnay Silberberg Brut Nature (Dégorgement 2023)
1 x 2018 Chardonnay Silberberg Brut Nature (Dégorgement 2024)
1 x 2018 Chardonnay Silberberg Brut Nature (Dégorgement 2025)

100% Chardonnay – Brut Nature
Dieser reinsortige Chardonnay aus dem Jahrgang 2018 besticht durch seine strahlende Frische trotz des warmen Jahresverlaufs: Noten von grünem Apfel, Zitruszesten, zartem Brioche und weißen Blüten prägen das Aromabild. Seine kühle Stilistik verdankt er dem Kalkboden des Zellertals und der Philosophie, die auf eine besonders behutsame Verarbeitung und einen konsequenten Fokus auf Herkunft setzt.

Mölsheim Silberberg
Der Mölsheimer Silberberg liegt vor den Toren des Zellertals, einer kühlen, kalkgeprägten Subregion im äußersten Norden der Pfalz, direkt an der Grenze zu Rheinhessen. Unsere Einzelparzelle befindet sich dort in einer Höhenlage von über 250 Metern. Der Boden besteht hier überwiegend aus **Kalkstein mit feinen Tonanteilen**, was den Weinen eine unverwechselbare Struktur, Salzigkeit und Eleganz verleiht.



Das Dégorgement markiert einen Wendepunkt in der Entwicklung eines Sekts:

Vor dem Dégorgement reift der Sekt auf der Hefe. Dabei entstehen durch Autolyse (Auflösung der Hefezellen) feine Aromen von Brioche, Nüssen und Röstaromen.

Beim Dégorgement wird die Hefe entfernt, die Dosage gesetzt und die Flasche endgültig verschlossen.

Nach dem Dégorgement beginnt eine neue Phase: Der Sekt reift weiter, doch die Einflüsse verändern sich. Oxidationsprozesse, die Interaktion mit Sauerstoff und insbesondere der sogenannte **Maillard-Effekt** (eine Reaktion von Aminosäuren und Zucker) bewirken, dass sich komplexe Aromen wie Karamell, geröstete Nüsse und feine Röstnoten herausbilden.

Je länger der Sekt nach dem Dégorgement reift, desto harmonischer, geschmeidiger und aromatisch dichter wird er. Frisch degorgierte Sekte hingegen wirken lebendiger, präziser und jugendlicher. Erleben Sie es selbst!

Quelle Raumland

Weingut von Winning

Dieses Jahr machen wir auch unseren Antrittsbesuch bei Von Winning in Deidesheim.



Nach einen Begrüßungssekt zeigt man uns den imposanten Weinkeller. Bei dem heißen Wetter tut die Abkühlung ganz gut. Nach der Kellerführung entscheiden wir uns für eine Auswahl von verschiedenen Lagen und Qualitätsstufen aus der Rebsorte Riesling. Außerdem verkosten wir Sauvignon Blanc und Chardonnay. Tolle Kollektion!

Im Anschluss an unsere Weinprobe essen wir im angeschlossenen Restaurant Leopold. Sehr empfehlenswert! Deidesheim ist eine Reise wert.

Über den *Crus*-Newsletter wurde bereits sehr ausführlich über dieses fantastische Weingut berichtet. Wir werden nächsten Monat (16.Oktober) eine Weinprobe mit Fokus auf dieses Weingut anbieten. Die Einladung geht über den Newsletter raus. Wer Interesse hat, darf sich gerne bei uns melden.



Weingut Philipp Kuhn

Keine Weinreise ohne den Besuch in Laumersheim. Viel Neues gab es aber nicht zu probieren, denn im März konnten wir schon fast alles auf der ProWein verkosten. Lediglich die 3 Rieslinge aus den Ersten Lagen (Burgweg, Steinacker und Kapellenberg) und der Grauburgunder vom Löss waren neu am Markt. Zu diesem Zeitpunkt waren die Großen Gewächse noch nicht freigeben. Diese kamen Anfang September in Kiel an. Fantastisch, was Philipp mit dem 2025er Jahrgang da wieder auf die Flasche gezogen hat. Seit Jahren sammeln wir die GG´s aus den Lagen Kirschgarten und Saumagen. Da steht doch bald mal eine Vertikalverkostung an. Noch ein kleiner Hinweis. Der beliebte Weißburgunder Tradition ist seit längerem ab Weingut ausverkauft. Wir konnten aber noch ein paar Kisten sichern. Hier heißt es nun schnell sein.

Weingut Künstler



Bei Künstler gab es einiges zu probieren. Wenn im März die ProWein in Düsseldorf stattfindet sind am Künstler Stand nur wenige aktuelle Weine zu bewerten. Bei dem umfangreichen Sortiment gab es im August also einiges zu tun. Unser Ansprechpartner vor Ort hat mehrere Seiten vorbereitet. Mehrere Stunden hat man sich für uns Zeit genommen. Verkostung und die anschließende Weinkellerführung waren sehr aufschlussreich. Der saftige Jahrgang 2025 weiß zu überzeugen. Weniger Quantität, mehr Qualität.

Der VDP Verband Rheingau hat sich entschlossen, die Großen Gewächse erst 2 Jahre später auf den Markt zu bringen. So sind wir hier also beim Jahrgang 2024. Bei den Proben in den nächsten Tagen werden wir einige Flaschen dabeihaben.



Den Einstieg in die Riesling GG-Welt macht wie jedes Jahr der Kostheimer **Weiß Erd**. Er ist der Burgunder unter den Riesling GG´s. Ohne Ecken und Kanten geht’s ins Glas, feine Gelbfruchtigkeit mit leichter Würze. Tolles Preis/Leistungsverhältnis.

Kein Jahr ohne die **Hochheimer Hölle.** Jahr für Jahr gehört dieser Wein zu den besten trockenen Rieslingen. In diesem Jahr mit etwas mehr Fruchtschmelz.

Das dickste Ausrufezeichen ist dieses Jahr hinter dem **Erbacher Marcobrunn.** Saft und kraftvoll, tief in der Aromatik. Unendliches Mundgefühl. Kaufen!

Die im Januar subskribierten Großen Gewächse aus dem Jahrgang 2024 werden im November auf Ihrem Stapel stehen.



Battenfeld Spanier & Kühling Gillot

Während unserer Weinreise Anfang August hatten die beiden zusammengehörigen Weingüter Battenfeld Spanier und Kühling Gillot Betriebsferien. Das ist aber kein Problem.

Auf der ProWein konnten wir die meisten Weine probieren. Die Großen Gewächse sind Anfang September bei uns in Kiel angekommen. Mit dem Coravin habe ich mir einen kleinen Schluck entnommen um die Weine zu beschreiben. Auf dem Foto sieht man den grandiosen **Frauenberg**.-

Guglielmi



Das Familienunternehmen Guglielmi steht seit mehreren Generationen für traditionelle Olivenölherstellung in Apulien und verbindet dabei handwerkliche Erfahrung mit höchsten Qualitätsansprüchen. Die Leidenschaft für exzellente Olivenöle und die enge Verbundenheit zur Region spiegeln sich in jedem einzelnen Produkt wider.

Dieses hochwertige extra native Olivenöl „Intenso“ von Guglielmi überzeugt durch sein kräftiges und strukturiertes Aromaprofil. Es wird zu 100 % aus italienischen Oliven gewonnen und schonend kalt extrahiert, um die intensiven natürlichen Eigenschaften optimal zu bewahren. Die sensorische Analyse zeigt ein deutlich ausgeprägtes Zusammenspiel aus fruchtigen, bitteren und pikanten Noten, das dem Öl Charakter und Tiefe verleiht. Am Gaumen präsentiert es sich vollmundig, harmonisch und mit einer lebendigen Würze. Es eignet sich besonders für kräftige Gerichte wie gegrilltes Fleisch, Hülsenfrüchte, Suppen und herzhafte Eintöpfe. Ein authentisches italienisches Olivenöl für die anspruchsvolle Küche.

Neben dem klassischen Olivenöl haben für uns für Limone, Arancia und Tartufo-Würzöl entschieden. Alle können bei den kommenden Weinproben verkostet werden.



Diejenigen, die unserem WhatsApp Channel folgen, haben den **Coravin** schon häufiger gesehen. Gerade in der Zeit, in der viel verkostet wird, ist es für sehr praktisch. Das System ist für mich auch keine neue Modeerscheinung. In der gehobenen Gastronomie haben wir den Coravin eingesetzt um den Gästen einen großen Wein auch glasweise anbieten zu können.

In einer Zeit, in der weniger Wein getrunken wird, bekommt das System noch mal eine besondere Bedeutung. Denn wer weniger trinkt, trinkt in der Regel deutlich hochwertiger als zuvor.

Viele unserer Kunden haben besondere Weine eingelagert und warten immer auf den perfekten Zeitpunkt. Dieser kann aber genau jetzt sein. Mit Hilfe des Coravins kann man ein kleines Glas „abzapfen“ um zu schauen, in welcher Entwicklungsphase sich der Wein befindet. Das Ganze ist wirklich nicht aufwendig. Richten Sie das Coravin Timeless System über dem Flaschenhals aus und drücken Sie es in einer fließenden Bewegung nach unten. Halten Sie die Flasche in einem 45-Grad-Winkel über das Glas. Drücken Sie den Trigger kurz und lassen Sie ihn wieder los, um auszuschenken – halten Sie den Trigger nicht gedrückt. Kurze Betätigungen helfen, das Gas zu erhalten. Drücken Sie bei Bedarf erneut. Um das Ausschenken zu stoppen, bringen Sie die Flasche einfach wieder in eine aufrechte Position. Halten Sie die Flasche mit einer Hand fest und ziehen Sie das System mit der anderen in einer gleichmäßigen Bewegung nach oben. Bewahren Sie die Flasche liegend an einem kühlen, dunklen Ort auf, der für Wein geeignet ist. Schenken Sie ein Glas ein, ohne den Korken zu entfernen, sodass der verbleibende Wein völlig unbeeinflusst bleibt – selbst Jahre später.

Bei den Weinproben werde ich das Gerät präsentieren.