

Welcher Wein wozu?

Bei Seeteufel im Speckmantel darf man dem Riesling seine Aufwartung machen. Der aktuelle Jahrgang 2006 bietet auf Grund der extremen klimatischen Verhältnisse (heißer Juni, nasser August) viele Facetten in puncto Aroma, Frucht, Säure, Würze und hat auch grüne Töne. Allesamt Eigenschaften, die sich mit der Zutatenliste (Speck, Kräuter, Kartoffeln, Öl) vertragen.

Wird der Balsamico nicht zu üppig verwendet, dürfte es mit der erfri-



**Michael
Kugel**

schenden Rieslingsäure auch keine Probleme geben. Auf der Mainzer Weinbörse der VDP (Prädikatsweingüter) konnte ich mir einen Überblick des Jahrgangs 2006 verschaffen.

Einen strahlend sauberen Riesling Classic, mineralisch mit blanker Säure und feinherber Frucht, habe ich bei Joachim Flick (Rheingau) probiert. Ein zuverlässiger Weinmacher ist Robert Weil (Rheingau) - hier wäre der Riesling Spätlese halbtrocken ein guter Begleiter.

Besonders beeindruckend war der Riesling vom Weingut Toni Jost, Hahnenhof. Seine Steillage Hahn (Mittelrhein) war das perfekteste an Balance zwischen Mineralität, Säurespiel und Frucht, was ich seit Langem auf der Zunge hatte. So spricht Toni Jost selbst vom besten Jahr seit Jahren.

Noch mehr Wein-Empfehlungen sowie die Bezugsquellen per mail@weintip.de