



# Pfälzer Silvaner-

Es war als Wettkampf zwischen Franken und Rheinhessen gedacht – Deutschlands Silvaner-Hochburgen. Doch dann gewann sensationell ein Wein aus der Pfalz für gerade einmal 10,90 Euro. Es war nicht der einzige günstige Tropfen, der teure Grosse Gewächse in die Schranken verwies. Denn die Jury setzte auf Frische und Trinkfluss statt auf Fülle und Alkohol. Und kam zu dem Ergebnis: Silvaner ist eine der grossen Rebsorten des Landes. **Text: Carsten Henn, Fotos: Jana Kay**



# Sensation

**D**er Sieg des Pfälzer Weingutes Porzelt war sogar noch beeindruckender, als es die Siegerliste zeigt. Denn ausser Konkurrenz stand mit dem 500.1 (ausgebaut im 500-Liter-Fass) ein zweiter Silvaner des Gutes im Wettbewerb und landete auf dem dritten Rang. Dem fränkischen Weingut Weltner gelang ein ähnlicher Coup: Dessen Grosses Gewächs Hoheleite schaffte es inoffiziell auf Rang sechs. Weltner ist einer der

Betriebe, die einen neuen, trocken-straffen Silvaner-Stil favorisieren. Die Weine vieler berühmter fränkischer Silvaner-Erzeuger, die ebenfalls am Test teilnahmen, schafften es dagegen nicht in die Top 15. Dr. Peter Henk, Franken-Verantwortlicher beim «Gault & Millau»-Weinguide, fasst es so zusammen: «Es gab wenige Weine der alten Schule: fett und überreif. Eleganz, Charakter und Länge setzten sich durch. Eigenständigkeit und internationale Klas-

se sind das Ziel.» Für die Probe wurden die höchstbewerteten noch käuflich erwerblichen Silvaner aus Franken, Rheinhessen, der Pfalz, Baden, den Regionen Saale-Unstrut sowie Nahe und Österreich geordert. Die regionale Zuordnung fiel den Juroren schwerer als erwartet, vor allem da die Unterschiede häufig nicht entlang der regionalen Linien verliefen, sondern sich in der Frage modern oder traditionell manifestierten. Doch auch die Böden





## 17.5 Punkte

**Weingut Porzelt**  
Pfalz, Deutschland  
**Muschelkalk 2014**

Was für ein herrlicher, ebenso vielschichtiger wie druckvoller Silvaner. Floral im Aroma, dazu Zitronenmelisse und Kräuter. Am Gaumen pur, klar und geradlinig, aber auch mit Saft und Kraft sowie spürbarer Animation, Länge und grossem Trinkfluss. Wirklich Grossartig! 2015 bis 2020.

[www.weingut-porzelt.de](http://www.weingut-porzelt.de)  
10,50 Euro

## 17.5 Punkte

**Weingut am Stein**  
Franken, Deutschland  
**Stettener Stein - Grosse Lage 2013**

Ein Bio-Silvaner mit hochfeiner, vielschichtiger Frucht, grün-würzig, am Gaumen säurebetont. Geradlinig, kernig, klassische, satte Art, vereint Saft, Kraft und Struktur, hat grosse Länge und Harmonie. Viel Trinkfluss. Straffer Franken-Silvaner! 2015 bis 2022.

[www.weingut-am-stein.de](http://www.weingut-am-stein.de)  
35 Euro

## 17 Punkte

**Weingut Weltner**  
Franken, Deutschland  
**Rödelseer Küchenmeister - Erste Lage 2014**

Frisch-duftige Nase, regelrecht blumig, aber auch - Überraschung! - Eisbonbon. Am Gaumen knackig-frische Südfrüchte wie Ananas. Doch trotz all der betörend-charmanten Aromen ein Silvaner mit Biss, Tiefe und Würze, anregend und trinkig. 2015 bis 2020.

[www.weingut-weltner.de](http://www.weingut-weltner.de)  
12 Euro

## 16.5 Punkte

**Winzerhof Stahl**  
Franken, Deutschland  
**Best Of 2014**

Wäre dieser Silvaner eine Farbe, dann klarstes Hellgrün. Kühl-kräuterwürzig ist die frische Nase mit fruchtigen Anklängen. Ein enorm sortentypischer und überzeugend trocken-mineralischer Wein. Am Gaumen saftig, herzhaft, mit grossem Potenzial und präserter Säure. Rassig! 2015 bis 2022.

[www.winzerhof-stahl.de](http://www.winzerhof-stahl.de)  
17 Euro

## 16.5 Punkte

**Weingut Wechsler**  
Rheinessen  
Deutschland  
**Westhofen 2014**

Betörende Holunderblüte, Melone und Melisse im Bouquet, der angenehm füllige Körper besticht durch die saftige Frische von grünem Apfel und Birne. Sehr knackig im Abgang. Ein leicht und verspielt wirkender Silvaner mit grosser Feinheit. 2015 bis 2018.

[www.weingut-wechsler.de](http://www.weingut-wechsler.de)  
9,80 Euro

spielten eine wichtige Rolle, wie Jurorin Alice Gundlach betont: «Silvaner ist eine Mimose: er kommt nicht gut mit kargen Böden und Stress zurecht, ist dafür aber ein perfekter Anzeiger für die Bodenbeschaffenheit. Das kam auch bei dieser Probe heraus. Ob fruchtig von Lehmböden oder mineralisch geprägt vom Kalk, war oft klar. Aber vereinzelt zeigten sich die Probleme: Wenn er nicht gute Böden und die passende Lage bekommt, gerät der

Silvaner neutral und wenig interessant. Silvaner sollte nur dann gemacht werden, wenn man es will - denn er braucht Aufmerksamkeit und läuft nicht nebenher. Was ihm an Säure fehlt, muss er durch Frische ausgleichen.» Gerade auf Frische und Trinkfluss legte die Jury viel Wert, weswegen viele «kleine» Silvaner ihren mächtig-ausladenden Kollegen die Schau stahlen. Önologe Steffen Röhl zieht nach der Probe das Fazit: «Länderübergreifend

bilden sich diverse Silvaner-Interpretationen heraus, die sich zusammengefasst auf zwei Stilikategorien reduzieren lassen: reduktiv-kräuterwürzig mit grünwürziger Kräuterspannung (meist aus dem Edelstahltank) oder cremig-fruchtiger Stil, der meist im Holzfass entsteht und beim Surlie-Ausbau durch eine süsslich-hefige Art im Mittelkörper und einen druckvollen Abgang ohne Restzucker gekennzeichnet ist.» Das Holz war eines der am heissesten



**Juryurteil**  
Rheinhessen (4/8)

### 16.5 Punkte

**Weingut Dreissigacker**  
Rheinhessen, Deutschland  
Kirchspiel 2013

Ein biologischer Silvaner, der dank feinfühligem Holzeinsatz burgundische Cremigkeit und Struktur aufweist. Im Duft Steinobst, geschmeidig-komplex und lang am Gaumen mit Aprikose und Pfirsich. Mit 13,5 Vol.-% ein kräftiger Wein mit saftiger Frucht und guter Substanz. 2015 bis 2022.

[www.dreissigacker-wein.de](http://www.dreissigacker-wein.de)  
31 Euro



**Juryurteil**  
Rheinhessen (4/8)

### 16.5 Punkte

**Weingut Wittmann**  
Rheinhessen, Deutschland  
Silvaner 2014

Dies ist der «kleine» Silvaner von Kult-Bio-Winzer Philipp Wittmann - und dann diese Platzierung! Ein Wein mit viel Trinkfluss und Animation. Im Duft Stachelbeere und Akazie. Am Gaumen knackig, mit kräftiger Säure, frisch, grün, sehr zugänglich und unkompliziert. 2015 bis 2018.

[www.wittmannweingut.com](http://www.wittmannweingut.com)  
8,95 Euro



**Juryurteil**  
Rheinhessen (5/8)

### 16 Punkte

**Weingut Bickel-Stumpf**  
Franken, Deutschland  
Kapellenberg Frickenhausen - Erste Lage 2013

Ein ganz eigener, positiv-rustikaler Typ mit viel Kraft und deutlich schmeckbarer Restsüsse. Sehr sortentypisch mit würzigen Kräuteraromen und Pfeffer, mineralischer Struktur und intensiver Fülle, die aber mit Frische fein ausbalanciert wird. 2015 bis 2020.

[www.bickel-stumpf.de](http://www.bickel-stumpf.de)  
15 Euro



**Juryurteil**  
Franken (5/8)

### 16 Punkte

**Weingut Hofbauer-Schmidt**  
Weinviertel, Österreich  
Kögl 2013

Ein günstiger Wein, der enorme Trinkfreude verspricht. Nase mit Kräutern, dazu Pfirsich und Aprikose. Klar und durchgängig, noch sehr jugendlich. Frucht und Restsüsse sehr präsent. Ungemein typischer Silvaner mit Kraft, Frische und feiner Länge. 2015 bis 2018.

[www.hofbauer-schmidt.at](http://www.hofbauer-schmidt.at)  
7 Euro



### 16 Punkte

**Zehnthof Luckert**  
Franken, Deutschland  
Sulzfelder Creutz 2013

«Dieser Wein stammt aus dem wohl ältesten Silvaner-Weinberg Deutschlands, bepflanzt um 1870 mit Gelbem, Blauem und Rotem Silvaner», so die Information des Weingutes. Ein faszinierender Wein mit viel Säurespannung und perfekter Kräuternote. Braucht noch Zeit. 2016 bis 2024.

[www.weingut-zehnthof.de](http://www.weingut-zehnthof.de)  
50 Euro



**«Der Silvaner fasziniert mich immer wieder. Die hohe Qualität der Probe hatte ich deshalb erwartet. Auch international kann man mit ihm reüssieren, im Vergleich zum Riesling zeigt er ganz andere Facetten und kann mit Burgunder mithalten. Meiner Meinung nach ist er für kühlere Gebiete geeignet, denn wenn er zu sehr ausreift, wird er etwas alkoholisch. Es ist eine grosse Kunst, die Harmonie zwischen Fülle, Komplexität und wenig Alkohol herzustellen.»**

Simone Renth-Queins Diplom-Ingenieurin Weinbau und Önologie, ehemalige «Deutsche Weinkönigin»



## 16 Punkte

**Weingut Bischel**  
Rheinhessen, Deutschland  
**Goldberg 2013**

Sehr gekonnt und fein wird der Holzausbau bei diesem Silvaner eingesetzt. Im Duft Melone, Birne, Mirabelle und Holunderblüte, am Gaumen dann saftig-füllig und samtig. Die hohe Reife und der niedrige Ertrag führen zu grosser Konzentration und Intensität. 2015 bis 2020.  
[www.weingut-bischel.de](http://www.weingut-bischel.de)  
18,90 Euro

## 16 Punkte

**Weingut Keller**  
Rheinhessen, Deutschland  
**Feuervogel 2013**

Ein Kult-Silvaner aus Rheinhessen, der mehrheitlich ob seiner Reife und weichen Säure für einen Österreicher gehalten wurde. In der Nase floral, dazu Banane, aber auch Nougat. Am Gaumen samtig, mit grosser Länge, feiner Frische und Eleganz. 2015 bis 2022.  
[www.keller-wein.de](http://www.keller-wein.de)  
25,90 Euro

## 16 Punkte

**Weingut Thörle**  
Rheinhessen, Deutschland  
**Probstei 2013**

Ungewöhnliche Aromatik, erinnert an Viognier, am Gaumen opulent-buttrig, mit Frische, vollmundig, der Alkohol ist präsent. Der Wein wurde in 500-Liter-Tonneaus spontan vergoren und verblieb bis zum Sommer nach der Ernte auf der Vollhefe. Einzelstück. 2015 bis 2022.  
[www.thoerle-wein.de](http://www.thoerle-wein.de)  
20,90 Euro

## 15.5 Punkte

**Weingut Kampf**  
Rheinhessen, Deutschland  
**Flonheim 2013**

Das Etikett mag umstritten sein – der Wein ist es nicht. Ein Jurymitglied vergab das Prädikat «Terrassenwein». «Trinkig» schrieb ein anderes. Charmant-duftig in der Nase, mit floralen Noten, am Gaumen knackig und gelbfruchtig. Macht grossen Spass. 2015 bis 2018.  
[www.weingut-kampf.de](http://www.weingut-kampf.de)  
11 Euro

## 15.5 Punkte

**Weingut Wirsching**  
Franken, Deutschland  
**Iphöfer Julius-Echter-Berg – GG 2013**

Ein Wein, der Luft und Temperatur benötigt, um seine Grösse zu zeigen. Tropische Südfrüchte, viel Ananas, am Gaumen schmeckbare Restsüsse, viel Kraft und Stoff. Der Alkohol (13,5 Vol.-%) ist bei diesem Kraftpaket präsent. 2015 bis 2022.  
[www.wirsching.de](http://www.wirsching.de)  
28 Euro

**«Für mich ist Silvaner neben Riesling und Spätburgunder die dritt-wichtigste Sorte Deutschlands – noch vor Weiss- und Grauburgunder. Ich verstehe als Rheingauer VDP-Winzer nicht, dass diese Rebsorte in Rheinhessen nicht als Grosses Gewächs zugelassen ist. Drei Stilistiken gibt es: floral-kräuterwürzig mit Cremigkeit im Abgang. Dann burgundisch mit viel Holz und Druck. Und, was mir nicht gefällt: säurebetonte Schlankeheit. Das ist dann mehr Riesling als Silvaner.»**

**Christian Witte** Diplom-Ingenieur Weinbau und Önologie, Domänenverwalter Schloss Johannisberg





# VINUM-PROFIPANEL

## Facts & Figures



**Verkostet haben (grosses Bild, v.l.n.r.) Christian Witte (Schloss Johannisberg, Rheingau), Carsten Henn (VINUM), Alice Gundlach (Fachjournalistin, Wiesbaden), Simone Renth-Queins (Diplom-Ingenieurin Weinbau und Önologie, Dittelsheim-Heßloch), Dr. Peter Henk (Chemiker in der pharmazeutischen Industrie, Gebietsverantwortlicher Franken für den «Gault & Millau»-Weinguide), Rudi Knoll (VINUM), Steffen Röhl (Diplom-Getränketechnologe und Önologe, Wiesbaden), Gisela Pöhler (Weinhändlerin, Schwandorf). Die Probe fand im «Favorite Parkhotel» in Mainz statt.**

Vom VINUM-Team verkosteten Rudi Knoll und Carsten Henn – zusammen mit einer namhaften Verstärkung: Die Rheinhessin Simone Renth-Queins ist nicht nur Diplom-Ingenieurin Weinbau und Önologie, sondern auch ehemalige «Deutsche Weinkönigin», um genau zu sein: die 51. von 1999 bis 2000. Aus Wiesbaden kommt die Fachjournalistin Alice Gundlach, die unter anderem für «Wein + Markt» oder die «Lebensmittelzeitung» schreibt. Gisela Pöhler betreibt nicht nur in Schwandorf seit 1984 ein Geschäft für Weine und Spezereien mit dem Namen Fein&Gut, sondern sitzt auch als Weinexpertin in den Juries diverser Weinprämierungsveranstaltungen. Dr. Peter Henk ist Chemiker in der pharmazeutischen Industrie und in Sachen Wein seit Jahren als Tester für den «Gault & Millau»-WeinGuide Deutschland zuständig,

zurzeit für die Region Franken. Christian Witte ist seit 2005 Domänenverwalter von Schloss Johannisberg – dem ältesten deutschen Weingut. Die Spätlese wurde dort entdeckt, woran heute noch ein Denkmal erinnert. Einst studierte Witte BWL, doch nach drei Semestern brach er ab und entschloss sich dazu, Weinbau in Geisenheim zu studieren. Steffen Röhl aus Bretzfeld schliesslich ist Inhaber der Weinberatungsfirma Oenesolutions. Mehrere Jahre beriet er zum Beispiel Schloss Schönborn, damit es nach dem Weinfälschungsskandal wieder auf die Füße kam. Nach dem Studium im Rheingau und Trentino startete Steffen Röhl als leitender Önologe auf dem Weingut Jurtschitsch-Sonnhof in Niederösterreich durch. Die Umstellung auf biologische Bewirtschaftung gehörte zu seinen Aufgaben.

diskutierten Themen der Probe: Kann Silvaner damit umgehen? Oder verfälscht es den Sortentyp? Einig war man sich, dass die Subtilität des Holzeinsatzes bereits sehr gut geworden ist und den Silvaner plötzlich aromatisch und strukturell in die Nähe von französischem Viognier oder Meursault rückt, mit mineralischem Fundament, fein eingebundener, seidiger Säure und begeisternder Würze. Önologin Simone Renth-Queins hat ein Faible

sowohl für die Terrassen- wie für die Spitzenweine aus der alten Rebsorte: «Ich verkoste viele eher leichtere, kräuterwürzige Silvaner, was mir auch sehr gut gefällt. Besonders spannend finde ich aber, wenn bei einem höherwertigen Silvaner diese vollreife, ganz klare Birnenfrucht mit Komplexität verbunden wird.» Wer hat nun die Meinungsführerschaft bei Silvaner? Franken? Rheinhessen? Oder gar die Pfalz? Die Antwort ist einfach: Deutsch-

land. Und obwohl die Rebsorte bekannt ist, wird sie gerade in Spitzenrestaurants zugunsten von Riesling und Burgundersorten eher selten eingesetzt. Rudi Knoll unterstreicht gerade ihre Fähigkeiten in diesem Bereich: «Ein sehr guter, vielseitiger Essensbegleiter». Einige Winzer berichten von Absatzproblemen beim Silvaner. Man kann sich nur an den Kopf packen bei den Qualitäten, die auf dem Tisch standen! 