

Lesestoff



Preiskönig

Holger Gayer hat einen Lemberger entdeckt, der dem sparsamen Genuss-Schwaben pure Freude bereitet.

Es gibt sie nicht oft, diese Momente, die als magisch gelten, weil etwas Tolles passiert, womit sogar der Genussmensch nicht gerechnet hat. Als regelmäßiger Gast der Slow-Food-Messe fühle ich mich dort bisweilen wie ein Gewohnheitstier, das kaum noch unterscheiden kann zwischen großartigen, ausgezeichneten und wunderbaren Produkten – das Niveau und die Preise der offerierten Waren sind insgesamt jedenfalls so hoch, dass die Unterschiede oft schon wieder verschwimmen. Und doch gibt es Ausnahmen.

Die Weine des Gellmersbacher Weinguts Supp zum Beispiel. Am Stand der Heilbronner Slow-Food-Sektion hatte sich Juniorchef Benjamin Supp eingefunden, um neben etablierten Betrieben (Kistenmacher-Hengerer, Schäfer-Heinrich) und Newcomern (Hirschmüller, Lauffen) in einer ganz eigenen Kategorie an die Spitze zu stürmen: Supp hat quer durch seine Kollektion das beste Preis-Leistungs-Verhältnis, das ich aktuell kenne. Das gilt vor allem für die Dreisterne-Weine, wo sowohl Riesling und Grauburgunder (je 7,40 Euro) als auch der Spätburgunder (8,20 Euro) überzeugen. Unschlagbar aber ist der 2013er Lemberger, der ebenfalls für 8,20 Euro zu haben ist: Er duftet nach Brombeeren und Cassis, ist kräftig und elegant, was an 14 Volumenprozent Alkohol bei 3,5 Gramm Restzucker liegt. Auf 60 Kilogramm pro Ar hat Supp den Ertrag für diesen Dreisterne-Lemberger reduziert; er spendierte ihm eine dreiwöchige Maischegärung und danach eine 18 Monate währende Reifezeit in gebrauchten Holzfässern. Von diesem Wein nimmt man gerne noch einen Schluck, und wenn man das direkt im Weingut tut, hat man's obendrein nicht weit zum Nachtlager. Die Supps bieten nämlich auch Zimmer an.

Das Urteil der StZ-Weinrunde:

Kathrin Haasis Ein großes Gerät für kleines Geld – wenn man Lemberger fruchtig mag. Dieser duftet gewaltig nach Cassis und Schokolade und schmiegt sich weich an den Gaumen. Was ihm fehlt, ist Würze und die sortentypische Waldboden-Note.

Harald Beck Der Tropfen hat tatsächliche eine gewisse, aber angenehme Kraft, da könnte eine Übernachtungsmöglichkeit nach dem dritten oder vierten Gläsle durchaus angeraten sein. Schöner Duft, viel Aroma, am Ende wird er etwas scharf.

2013er Lemberger ***, 8,20 Euro, Weingut Supp, Weinsberg-Gellmersbach, Tel. 0 71 34/1 43 60, www.supp-weingut.de