



„Der zieht an den Wangen!“

Geselliges Trinken ist gerade schwierig. Zum Glück gibt es Online-Weinverkostungen. *stern*-Autor Kester Schlenz hat ein paar Flaschen entkorkt

Wer je bei einer Weinprobe war, weiß, wie unterhaltsam so ein Abend sein kann. Und wie gern man ein wenig benebelt großzügig bestellt, was einem schmeckt. „Lecker, der Riesling. 24 Flaschen. Da sparen wir das Porto.“ Hicks.

Für Winzer sind Weinproben ein einträgliches Geschäft. Auch das hat Corona zerstört. Viele Weingüter wissen sich zu helfen und bieten Onlineverkostungen an. Man bekommt die Weine geliefert und wählt sich mit einer begrenzten Anzahl Mit-Trinker zur Onlineverkostung ein. Ich habe mich für das fränkische Weingut „Hans Wirsching“ entschieden.

Samstag, 19 Uhr. Meine Frau und ich klicken den Zoom-Link an. Wir haben unsere Freundin Nicola (Lehrerin, geimpft!) eingeladen, damit wir nicht zu viel allein trinken. Sechs Weine warten auf uns. Wie empfohlen, stehen auch eine Quiche und Käse auf dem Tisch. Nacheinander schalten sich die 18 Teilnehmerrunden zu und ploppen in kleinen Fenstern auf. Meist gemütlich aussehende Gruppen inmitten von vielen Flaschen, etlichen Gläsern und Speisen. Bald übernimmt die Winzerin Andrea Wirsching fröhlich das Kommando. Sie stellt ihren Kollegen vor, den Önologen Dr. Klaus-Peter Heigel. Heute soll nicht nur gezecht, sondern auch was gelernt werden. Wirsching und Heigel erklären Lagen, Bodenbeschaffenheit und Traubenarten.

Interessant, aber mein Blick geht sehnsüchtig rüber zu ersten Test-Pulle, an der gerade sinnlich ein Tropfen Wasser am gekühlten Halse herunterläuft. Wir starten mit einem Silvaner, der den schönen Namen „Julius-Echter-Berg“ trägt. „Unser Klassiker“, sagt Frau Wirsching. „Riechen Sie erst mal.“ Ich rieche. Eindeutig Wein. Der erste Schluck. „Grundsolide“, brumme ich mit Kennermiene zu meiner Frau.

Schnell laden wir mit einem weiteren Silvaner nach. „GG“ steht drauf. Wie?

Eine Sonderabfüllung zur Feier des Grundgesetzes. Nein, „GG“ ist die Abkürzung für „Großes Gewächs“, höchste Klassifikationsstufe; der Tropfen taugt was. Önologe Heigel lobt seine „schmirgelige Art“. Der Wein ziehe angenehm an den Wangen und bleibe länger stehen im Mund. Ich versuche es. „Natürlich nach dem Runterschlucken“, erklärt Nicola. Es gehe um den geschmacklichen Nachhall. Ich schlucke. Es hallt mächtig nach.



Der folgende Weißwein nennt sich etwas loriotmäßig „Iphöfer Kronsberg Scheurebe“. Scheurebe ist die Rebsorte. „Riechen Sie erst mal hinein ins Glas“, befiehlt Frau Wirsching. Fruchtaromen wehen mir entgegen. „Wussten Sie, dass die Riechkolben oben bei den Nebenhöhlen sind?“, fragt die Winzerin. Wir trinken. Ein Knaller, denke ich, „voll lecker“, und ahne, dass dieses Lob nicht der önologischen Fachsprache entspricht. Die behaupteten Aromen Mango, Maracuja, Grapefruit und Zitronenmelisse schmecke ich zwar nicht alle heraus. Aber sie hören sich gut an.

Wir schieben ein Stück Quiche zur Neutralisation ein. Die Runde wird lockerer. Ein Hauch von Partystimmung weht aus dem Rechner.

„Wir bleiben bei den guten Tropfen“, sagt Frau Wirsching. „Hier haben wir eine sehr schöne Cuvée aus Grau-, Weißburgunder

und Chardonnay, den Tri-Terra trocken.“ Hier wurde Feinstes zu einer raffinierten Mischung kombiniert. Alle Weine des trockenen Dreibunds wachsen, so höre ich, auf dem graubraunen, kalkreichen Keuper Boden, und dieser strahle Hitze aus und setze ungeahnte, wilde Düfte frei. Ich schenke interessiert nach.

Ich spüre eine leichte Hanglage beim Sitzen und richte mich entschlossen auf. Ein Spätburgunder ist an der Reihe. Der „Iphöfer Kronsberg. Erste Lage“ gleitet sanft die Kehle hinab. Ich höre mit geschlossenen Augen schöne Begriffe im Raum schweben: „Moderner Stil, moderate Säure, etwas kantiges Tannin, recht gute Länge.“ Latürnich.

Meine Frau und ich trinken an einem Wochenendabend zusammen eine halbe bis dreiviertel Flasche Wein. Wir vertragen nicht viel. Bei dieser Weinprobe geht uns deutlich mehr die Kehlen runter. Nicola hält mit. Es schmeckt ja so gut. Und Frau Wirsching und Herr Heigel erzählen so schön.

„Zeit fürs Finale“, ruft die Winzerin: der „Riesling Beerenauslese Kleiner Bockbeutel 2016“. Das sei ein edler Wein mit hoher Restsüße und „mit konzentrierter Aromatik aus feinen Dörrobstkomponenten“. Ich nicke, nippe und ja – das schmeckt, das funzt, das steht eins a im Mund. Ich gleite sprachlich ein wenig ab.

Zwei Stunden hat die Weinprobe gedauert. Frau Wirsching fragt ungebrochen fröhlich nach dem Liebling des Abends. Der „Iphöfer Kronsberg Scheurebe“, die fruchtige Aroma-Bombe, hat fast allen am besten geschmeckt. Uns dreien auch.

Wir räumen nicht mehr auf und fallen zu friedens ins Bett. Vor dem Morgengrauen erwache ich. Irgendjemand flexst mir gerade den Schädel auf. Mein Mund: ein vertrocknetes Biotop mit konzentrierter Aromatik aus Dörrobstkomponenten. Ein Kater kündigt sich an. Ein ganz großes Gewächs! Aber hey – das war es mir wert! ✨