

GEKÄMPFT

DEUTSCHLAND GEGEN DEN REST DER WELT (FOLGE 8): DIE TEUERSTEN WEINE DER WELT SIND SÜSSWEINE, MEHRERE HUNDERT EURO KÖNNEN SIE KOSTEN. AUF AUKTIONEN ERZIELEN SIE HÖCHSTGEBOTE. WIR ZEIGEN EINEN KAMPF AUS DER ERSCHWINGLICHEN OBERKLASSE

FRANKEN
VS.
SÜDAMERIKA



WIQEM 2013
SÜSSWEIN-CUVÉE
WEINGUT HANS WIRSCHING

TORRONTÉS 2014
DULCE-NATURAL-LIKÖRWEIN
FINCA DOMINGO, ARGENTINIEN

5 COOLHEITSAKTOR 4

Angelehnt an den weltbekannten Süßwein „Château d'Yquem“. Vier fränkische Rebsorten wurden für den Wiqem genommen.

Die weiße Traube Argentiniens wird für den Domingo sehr spät und reif abgepresst. 8000 Flaschen pro Jahr natursüßer Wein sind das Ergebnis.

4 FOOD COMPATIBILITY 4

Der vollmundige Geschmack nach Dörrobst und Honig braucht einen gleichwertigen Gegenspieler: Foie gras oder Blauschimmelkäse zum Beispiel. Oder eine Zigarre.

Ein starkes Rückgrat hat der Likörwein durch seine 13,5% Vol. Mit der eleganten Süße passt er zu scharfen asiatischen Currys, aber auch zu fruchtigen Desserts.

4 LABOR FAKTEN 5

Scheurebe und Silvaner, Weiß- und Grauburgunder – alle durch einen Edelschimmel am Rebstock rosiniert, also getrocknet. Dann sechs Monate im Holz gereift. Passt!

Auf 1700 Meter Höhe wachsen die Trauben. Um alle Aromen zu haben, weichen sie nach dem Pressen acht Stunden auf der eigenen Schale ein. Kühle Gärung schont die Aromen.

5 GESCHMACK/KOMPLEXITÄT 4

Sagenhafte Süße, als würde man getrocknete Aprikosen in Wildblütenhonig dippen. Dazu blumige Frische und lebendige Säure. Diese Kombination hat Suchtpotenzial.

Intensive gelbe Steinfrüchte treffen auf blumige Aromen. Der ambitionierte Alkoholgehalt gibt dem Wein eine schöne Stärke, macht ihn dabei aber nicht zu aufdringlich.

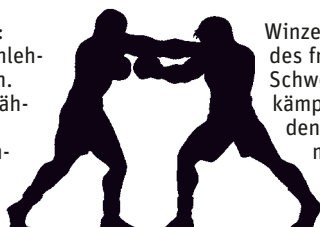
5 PREIS/LEISTUNG 4

Sehr fair kalkuliert – 11,90 Euro für 0,375 l. Mehr Süßweinqualität fürs Geld geht nicht.

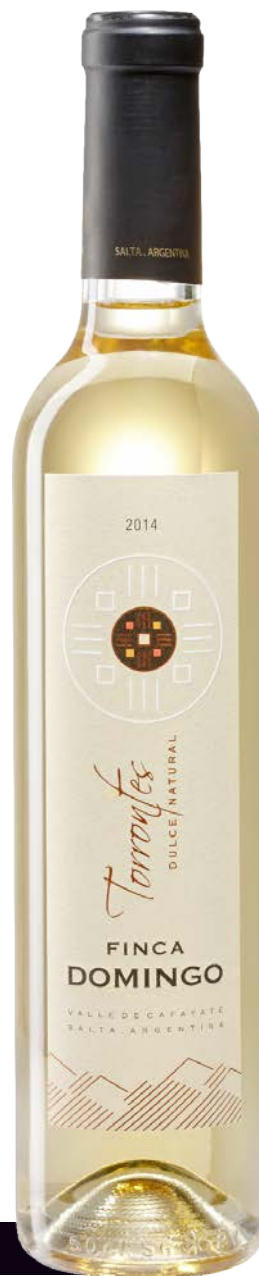
Eine echte Rarität aus Argentinien für 19,90 Euro (0,5 l) – das ist nicht zu hoch gepokert.

23 ERGEBNIS 21

FAZIT Zwei Weingüter, zwei Kontinente, eine Vision: mit jeweils heimischen Trauben einen Süßwein in Anlehnung an ein großes französisches Vorbild entwickeln. Dazu gehen die Winzer unterschiedlich ans Werk. Während die Pfälzer das Wetter nutzen, um ihre Beeren an der Rebe süß werden zu lassen – wie die berühmten Sauternes-Weine im Bordeaux –, machen die



Winzer in Argentinien einen Likörwein nach dem Vorbild des französischen Vin doux naturel. Wer's besser macht? Schwer zu sagen. Beide sind handwerklich sauber und kämpfen hart bis zur letzten Runde. Der hohe Preis für den weiteren Weg gibt dem Argentinier am Ende einen mit. Der Franke siegt knapp nach Punkten. Über www.wirsching.de und www.overworldwines.de.



Text/Sommelier: Nils Lackner