

Nachbarschaftshaus Wiesbaden-
Biebrich

05.12.2024

Thema: Festtagsweine



Jahr	Land	Anbaugebiet	Winzer	Weinname	Rebsorte	Preis	Beschreibung
2019	Spanien	Empordà	Castillo Perelada	5 Finques	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Garnacha Negra, Merlot, Monastrell	18,90 €	Castillo Perelada gehört zu den traditionsreichsten Bodegas in Spanien und wird heute in der dritten Generation familiär betrieben. Man hat sich hier ohne Zweifel der Qualität verschrieben und erzeugt eine ganze Staffel hervorragender Weine. Die Trauben für diesen gehaltvollen Tinto stammen aus 5 Einzellagen, die jeweils optimal mit den Bedürfnissen ihrer Rebstöcke harmonieren. Der Name »5 Finques« stammt von den fünf Rebgärten, aus denen die Lese erfolgt: Pont de Molins, La Garriga, Malaveïna, Espolla und Garbet.> Typisch kräftigee, spanischer Tinto, fruchtig mit nicht zu vielen Tanninen.
2011	Südafrika	Stellenbosch	Miles Mossop	Max	56 % Cabernet Sauvignon und je 22 % Merlot und Petit Verdot	29,00 €	Miles Mossop Wines ist ein familiengeführtes Unternehmen mit keinem Geringerem als Miles Mossop selbst als Weinmacher und Weinbauer. Miles Mossop, der auch Weinmacher des renommierten Weinguts Tokara ist, hatte seinen Durchbruch im Jahr 2004, als er Max 2004 und Saskia 2004 als Debüt-Weine unter seinem eigenen Label der Weinwelt vorstellte. Die Weine sind nach Miles und Samantha Mossops drei gemeinsamen Kindern benannt und so wurde dem Portfolio im Jahr 2009 ein dritter Wein, der Kika 2009 hinzugefügt. Miles Mossop ist heute als einer der Top-Weinmacher Südafrikas bekannt und wird seiner Spitzenklasse gebührend regelmäßig mit den renommiertesten Preisen und Anerkennungen ausgezeichnet. Nach Saskia ist Max der zweite Wein von Miles Mossop – benannt nach seinem Sohn Maximilian.
2021	Deutschland	Rheingau	Weingut Eva Fricke	Lorch	Riesling	23,00 €	Lorcher Ortswein trocken, bio und vegan zertifiziert Mit gerade einmal 0,25 ha hat sie begonnen. Heute nennt sie 16 ha ihr Eigen. Eva Fricke ist eine engagierte und hochtalentierete Winzerin. Gleich mit ihrer ersten Anstellung als Betriebsleiterin des renommierten Weinguts Josef Leitz in Rüdesheim setzte sie qualitative Ausruferzeichen. Mit ihrem eigenen Weingut wendete sie sich von Anfang bedingungslos dem natürlichen, ökologisch-nachhaltigem Weinbau zu. Akribisch suchte Eva Parzellen mit alten Riesling-Rebstöcken und besonderen Böden. Fündig wurde sie abseits der berühmten und deshalb für eine Newcomerin unerschwinglichen Lagen. In Lorch und Lorchhausen hatte sie das große Glück, frühzeitig und deutlich vor den etablierten großen Namen das einzigartige Potential von Lagen wie Krone, Schlossberg und Seligmacher zu erkennen. In jahrelanger, sorgfältiger und sehr aufwendiger Arbeit erweckte sie verlassene, kaum gepflegte Weinberge aus dem Dornröschenschlaf und wandelte sie von konventioneller Bewirtschaftung in biologischen Weinbau um. Eva Fricke arbeitet konsequent biologisch, und auf einigen Parzellen versuchsweise nach biodynamischen Prinzipien von Rudolf Steiner.
2023	Deutschland	Rheingau	Weingut Eva Fricke	Rheingau	Riesling	17,00 €	Rheingau trocken, vegan zertifiziert
2017	Deutschland	Model	Clemens Busch	Marienberg Riesling Großes Gewächs	Riesling	39,00 €	Das Weingut von Clemens Busch liegt im malerischen Pünderich am Anfang der Terrassenmosel. Seit 1986 arbeiten Rita und Clemens Busch hier nach strengen Kriterien des ökologischen Weinbaus, was sie sich inzwischen auch haben zertifizieren lassen. Inzwischen unterstützt der Sohn Johannes die Eltern im Familienbetrieb und ist bei Clemens Busch für die Umsetzung der biodynamischen Aspekte verantwortlich. Was im Weinberg beginnt, wird im Keller von Clemens Busch konsequent fortgesetzt. Eine schonende Traubenverarbeitung, Maischstandzeiten, nur Spontanvergärung, lange Presszeiten bei niedrigem Druck, Klärung ausschließlich durch Sedimentation und der Verzicht auf jegliche Schönungsmittel erhalten die volle Aromatik des Traubensaftes. Ohne Zugabe von Reinzuchthefen gären die Moste bei Clemens Busch mit Hilfe der natürlichen Hefen aus dem Weinberg über einen Zeitraum von teilweise über zehn Monaten. Der Ausbau erfolgt größtenteils in den an der Mosel traditionellen Fuderfässern. Das sind Eichenfässer mit einem Fassungsvermögen von ca. 1000 Litern. Die lange Zeit auf der Hefe verleiht den Weinen von Clemens Busch die nötige Komplexität und Stabilität. Der Most aus jedem einzelnen Weinberg wird dabei separat gehalten, um die individuellen Eigenheiten der einzelnen Terroirs, insbesondere der besten Parzellen mit den verschiedenen Schieferböden, besonders hervorheben zu können. Der größte Teil der bewirtschafteten Rebfläche von insgesamt ca. 18 ha liegt bei Clemens Busch in der Lage Pündericher Marienburg. Sie umfasst fast den gesamten Hang am gegenüberliegenden Flussufer Pünderichs und ist Richtung Süd bis Südost ausgerichtet. Bis zur neuen Weingesetzgebung in den 70er Jahren bestand diese Lage aus mehreren kleinen Einzellagen. Diese Einzellagen hatten durchaus ihre Berechtigung, sind doch die Weine, die aus den verschiedenen Teilen der heutigen Lage Marienburg kommen, sehr unterschiedlich. Nicht nur die verschiedenen Schieferböden, sondern auch die speziellen Kleinklimata spielen hier eine große Rolle. Um diese spezifischen Unterschiede innerhalb der Lage Marienburg hervorzuheben, tragen die entsprechenden Weine bei Clemens Busch die alten Parzellenbezeichnungen. Hierzu zählen insbesondere Fahrlay, Falkenlay, Raffes und Rothenpfad
2023	Frankreich	Sancerre	Domaine Franck Millet	Sancerre	Sauvignon Blanc	19,95 €	Sancerre ist die prestigeträchtigste Appellation in der französischen Loire-Region. Die von hier stammenden Sauvignon Blanc Weißweine sind international angesehene Kultweine. Das Weingut Franck Millet ist in der Gegend schon lange verwurzelt – seit drei Generationen produziert es an der Loire Wein. Für ihren Sancerre ist das ständige Ziel der Winzerfamilie, für jeden Jahrgang die beste Balance und Typizität zu erreichen. Trauben und Most werden streng ausgewählt, um eine optimale Qualität zu gewährleisten. Auszeichnungen und Medaillen sind ein Beweis für die gleichbleibend überragende Qualität der Weine von Franck Millet. Dieser Sancerre stammt von den für die Region typischen Kalkstein-Ton-Böden. Sie verleihen dem Wein eine wunderbare Klarheit und eine präzise wirkende Mineralität. Nicht zuletzt deshalb ist dieser Sancerre nicht nur ein ausgezeichneter Aperitif, sondern auch ein wunderbarer Begleiter zu Fisch, Krebstieren oder dem berühmten Ziegenkäse aus der Region, Crottin de Chavignol. Nach 4 bis 5 Jahren Reifezeit passt der Sancerre von Franck Millet zudem ideal zu Foie Gras.
n/a	Portugal	Pinhao	Quinta de la Rosa	Late bottled vintage	Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca und Tinta Roriz	17,90 €	Nur in den besten Jahren mit herausragender Qualität entstehen Vintage Ports, in jeder Hinsicht das obere Ende des Portweins. In „lediglich“ sehr guten Jahren mit ebenfalls beträchtlichem Jahrgangsstil wird sogenannter Late-Bottled-Vintage-Portwein (LBV) gemacht, der jedoch mit so manchem Vintage-Port durchaus mithalten kann. Er ist „spät auf Flaschen gezogen“, was bedeutet, dass er vier bis sechs Jahre gereift ist – und zwar in großen, Tonel genannten Holzfässern. Unserer ist ungefiltert, was ihm zusätzlich zu den runden, ausgereiften Gerbstoffen Gerbstoffen Struktur verleiht, er sollte deshalb nicht dekantiert werden. Direkt am Douro, dem Geburtsort des Portweins, liegt die Quinta de la Rosa. Von dort kommen Single-Quinta-Portweine von bemerkenswerter Qualität. Dies liegt zum ersten an der Lagegunst: Die alten Weinberge in Süd- und Südwestlage verfügen über ein sehr heißes Mikroklima. Zum zweiten berücksichtigt die überlegte Pflanzung der klassischen Rebsorten Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca und Tinta Roriz kleinräumige Unterschiede: schnellreifende Sorten wie Tinta Roriz stocken nah am Fluss, spät ausreifende Sorten wie Tinta Barroca bis hoch zu den Kämmen auf rund 400 Meter Höhe. Zum dritten die Vinifikation: Die Trauben werden in offenen Lagares (Granitbecken) eingemaischt und fermentieren zwei bis drei Tage bei 25 bis 30 °C, um rasch Farbe und Phenole zu extrahieren. Anschließend wird im Verhältnis 1:4 zugekaufter portugiesischer Brandy zugegeben. Lagerung und Abfüllung geschehen im eigenen Weinkeller, was selten geworden ist, dem Hersteller jedoch die Kontrolle über alle Reifephasen erlaubt. Kein Wunder also, dass die Portweine der Quinta de la Rosa die obligatorische, rigorose Prüfung durch das altherwürdige Portwein-Institut in Porto stets mit Bravour meistern.

Wein & Preis

WARUM KOSTET EIN WEIN SO VIEL, WIE ER KOSTET?

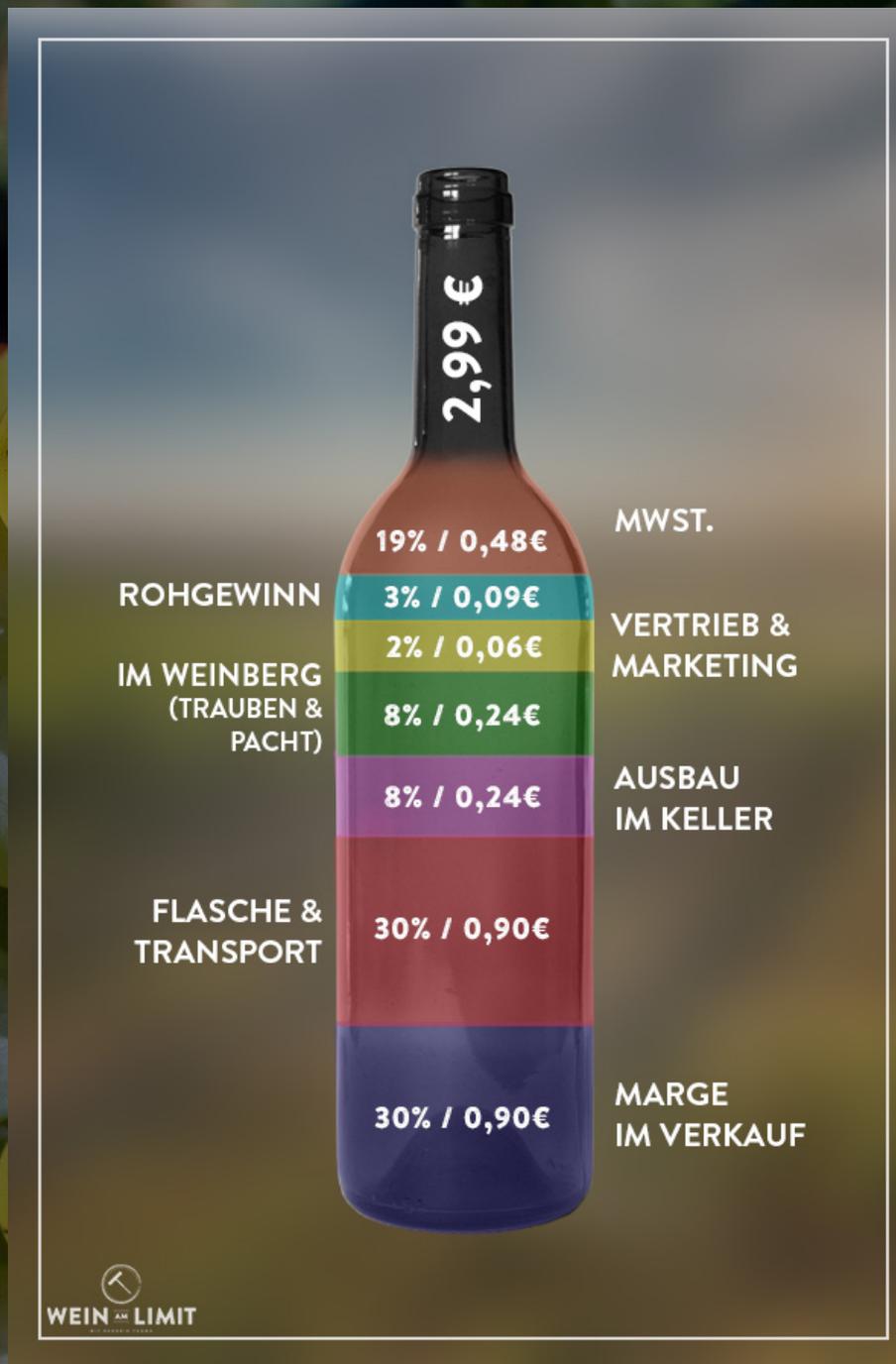
Oder anders gefragt: Warum wird im Supermarkt ein Wein für € 2,99 angeboten, der Durchschnittspreis bei den Top-Weinhändlern liegt vielleicht bei € 29,99 und gleichzeitig gibt es Weine, die man für € 299,- oder mehr erwerben kann? Diese Frage ist eigentlich ganz leicht zu beantworten wenn man es ganz allgemein ausdrückt. Es wird allerdings etwas schwieriger, wenn man ans Eingemachte geht. Denn vom ersten Gedanken, einen Wein zu machen bis zu dem Zeitpunkt, wo der Wein in irgendeinem Regal dieser Welt steht, gibt es eine sehr große Zahl von Faktoren, die Auswirkungen haben auf den Preis für eine Flasche Wein.

Quelle: <https://shop.weinamlimit.de/magazin/warum-kostet-ein-wein-so-viel-wie-er-kostet/>

Kostentreiber

Die Produktion eines Weines kann man in unterschiedliche Phasen einteilen. Die erste Phase ist die, dass man zunächst einmal ein Weingut und Trauben haben muss. Klar, sagt man, das ist ja selbstverständlich. Trotzdem sollte man da kurz drüber nachdenken. Denn schon hier kann es gewaltige Kostenunterschiede geben. Baue ich meinen Wein in der eigenen Garage aus oder in einem hypermodernen Weingut? Miete ich mir Räumlichkeiten oder nehme ich als Weinmacher einen Kredit auf für den Erwerb oder die Renovierung eines Weinguts? Besitze ich drei namenlose Hektar in der Tiefebene Rheinhessens oder einige Parzellen im Scharzhofberg, im Napa Valley oder in Gevrey-Chambertin? Die Kosten für einen Hektar Weinberg können sich mal ganz schnell zwischen einigen Tausend und einigen Millionen Euro pro Hektar unterscheiden. Genauso ist es natürlich beim Kauf von Trauben, denn viele Winzer besitzen gar keine eigenen oder zu wenig eigene Hektar Land und müssen zukaufen. In Regionen wie der Champagne oder dem schon genannten Napa Valley ist das gang und gäbe. Dort werden heutzutage horrenden Traubenpreise von gerne mal sieben oder mehr Euro pro Kilo genommen während im besagten Rheinhessen nur einige Dutzend Cents anfallen. Kalkuliert man die Kosten, so kann man ganz grob unterscheiden in die Kosten der Traubenerzeugung, der Kelterung und dem Ausbau, in die Flaschenfüllung und -ausstattung sowie in den Vertrieb und das Marketing.

Aufteilung



Wenn ein Wein für € 2,99 im Laden steht, dann kann man davon erst einmal Folgendes abziehen: Die Mehrwertsteuer von 19 %, so dass noch € 2,51 übrigbleiben. Dann ist da natürlich die Marge, die wir im LEH mit 35 % ansetzen. Somit stehen wir aktuell bei € 1,63. Die Kosten für das Füllen des Weines, des Transports, des Glases, der Etiketten und des Korkens sowie des Drehverschlusses liegen im Basissegment bei ca. € 1.30. Nehmen wir einmal einen Dumpingpreis von € 0,90, dann landen wir bei € 0,73. Da hat der Produzent allerdings noch keinen Gewinn gemacht. Es sind auch noch keine chemischen Zusätze, Hefen und Enzyme mit eingereicht, keine Arbeitslöhne für Kellereifachkräfte, keine Kosten für Vollerntemaschinen, keine Schmiermittel und kein Benzin. Der durchschnittliche Preis für eine Flasche Wein, die in Deutschland über die Ladentheke geht, liegt aber aktuell bei € 2,92 – pro Liter. Erfasst werden alle Weine, die über einen EAN-Code verfügen und gescannt werden.

Fazit

Da mittlerweile rund 80 % des Weines in Deutschland über Diskonter und Supermärkte verkauft werden und auch viele Wein-Einzelhändler ihre Weine scannen, ist dies jedoch ein verlässliches Bild. Wenn der Inhalt einer Flasche inklusive Produktionskosten bei rund 70 Cents liegt, kann man sich denken, dass in die Erzeugung des Weines nicht viel menschliche Energie investiert wurde. Solche Weine können nur auf großen, weitgehend ebenen Flächen in trockenen Gebieten wie der La Mancha in Spanien, in Apulien oder auch – wir werden es bald merken – auf großen Flächen in China entstehen. Die Arbeit im Weinberg wird dort nur noch von Maschinen erledigt, ebenso die Ernte, die in große Weingüter gebracht wird, die in etwa so aussehen, wie man sich die Produktionsstandorte von Limonadenerzeugern vorstellt. Mögliche Probleme, die durch die technisierte Arbeit und die chemischen Gaben im Weinberg entstanden sind, sollen im Keller durch Technik und durch über hundert erlaubte Zusatzstoffe ausgeglichen werden. Das Ergebnis sind heutzutage technische saubere aber dennoch völlig seelenlose Erzeugnisse, die den Titel Genussmittel keinesfalls verdienen.

Teurere Weine (1)

Um Charakter zu erzeugen, bedarf es mehr. Dieses Mehr kostet Geld. Aber wieviel? Das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten hat 2014 eine ganz gute Übersicht erstellt. Sie teilt die Entstehungskosten in Basis (ca. 5 bis 7 Euro), Premium (7 bis 15 Euro) und Superpremium (15 bis 25 Euro) auf und geht bei ihren Berechnungen von einem Arbeitslohn von € 12,40 pro Stunde aus. Beim Basiswein entstehen auf einem Hektar 7.500 Liter Wein, bei Premium 5.000 und bei Superpremium 2.500. Im Weinberg unterscheiden sich die Kosten vor allem im Aufwand der Handarbeit.

Während es beim Basiswein neben Standardarbeiten und Lese keine weiteren Kosten gibt, fallen bei den hochklassigen Lagen zusätzliche Laubarbeiten an, das Entblättern, die grüne Vorlese bzw. das Ausdünnen und die Handlese. Demnach kostet die Arbeit mit dem Vollernter pro Hektar rund € 725,-, bei der Handlese können € 2.500 anfallen. Insgesamt kommt die Rechnung beim Basiswein auf € 1,28 pro Liter und beim Superpremiumwein auf € 6,46. Diese Kosten können sich natürlich noch erhöhen. Dazu muss man nur in Steillagen an der Mosel, am Douro oder an der Nordrhône schauen, wo man pro Hektar auch schon mal auf 1.500 oder mehr Stunden pro Hektar kommen kann. Außerdem können in machen extremen Weingärten die Ernten sehr gering ausfallen, so dass eben nicht etwa 2.500 Liter pro Hektar entstehen, sondern nur 1.000.

Teurere Weine (2)

Im Keller geht das Ganze natürlich weiter. Ein Basiswein wird stark gepresst, ein Spitzenwein nur ganz sanft, manchmal auch so gut wie gar nicht und es läuft nur der freilaufende Saft ab. Der Spitzenwein wird nach der Gärung viel länger im Weinkeller reifen als der Basiswein, der den Keller rund fünf Monate nach der Ernte schon wieder verlässt. Der Spitzenwein bleibt dort etwa ein Jahr, ein Rotwein eher zwei Jahre oder länger.

Dieser Wein wird oft in Barriques ausgebaut, dessen Anschaffung bei rund 800 Euro liegen kann. Die meisten davon werden einige Jahre genutzt und dann manchmal auch noch verkauft. Trotzdem liegen die Kosten beim 225-Liter-Fass höher als beim temperaturkontrollierten 5.000-Liter-Edelstahltank – und, pro Jahr Lagerung im Holz verdunsten rund 5 % des Weines. Auch das muss mit einberechnet werden. Bei einem Basiswein kommt man im Keller auf Kosten von rund € 1,-. Beim Spitzenwein können es schnell € 4,- oder mehr pro Liter werden.

Ein Wein, der ein bestimmtes Preisniveau überschreitet, muss auch dem Preis entsprechend präsentiert werden. Je teurer der Wein wird, desto mehr Überlegungen stellt der Weinmacher bezüglich der Flaschenqualität, des Verschlusses und der Etiketten an. Ein billiger Industriekorken kostet nur wenige Cents. Ein Korken, der dagegen fehlerfrei sein soll, sprich, der nachher garantiert kein Korkgeschmack im Wein hinterlässt, kann auch schon mal € 2,50 kosten. Auch gutes Papier, Sonderfarben oder schwerere Flaschen schlagen zu Buche – besonders, weil die Weine meist in kleineren Auflagen auf den Markt kommen. Das oben erwähnte Ministerium berechnet all diese Kosten für einen Basiswein bei € 1,28, beim Superpremiumwein liegt man bei € 4,40.

Aufteilung

