

Leichen im Keller



In der neuen Folge von „Vier Flaschen“ ist die Krimi-Autorin Anne Riebel zu Gast. Die Weine kommen – wie sie – aus der Pfalz

Wohl in jedem Weinkeller, selbst in sehr guten, liegen Leichen herum – also Flaschen, die längst hätten geöffnet und getrunken werden müssen, aber inzwischen umgekippt sind. In Anne Riebels Büchern ist es so ähnlich: Die Autorin schreibt Weinkritik mit Titeln wie „Riesling pur oder ein mörderischer Jahrgang“ und „Silvaner trocken oder ein tödlicher Tropfen“. „Ohne Leichen geht es dabei nicht“, sagt sie – wobei hier natürlich mysteriös ums Leben gebrachte Menschen gemeint sind. Riebel ist in der neuen Folge unserer Reihe „Vier Flaschen“ zu Gast, in der es deshalb für sie besonders spannend wird, weil Weinkenner Michael Kutej ausschließlich Weine aus der Pfalz zum Probieren ausgesucht hat. In der Pfalz spielen auch die Krimis, von dort kommt Riebel, die inzwischen in Berlin wohnt und trotzdem an einem Ritual festgehalten hat: „Ich trinke jeden Tag Wein“, sagt sie, bevor der Test mit Kutej, Riesling-Liebhaber Lars Haider und Apfelsaftschorientierter

Axel Leonhard beginnt. Los geht es mit einem Schaumwein, den man für einen Champagner halten könnte. Tatsächlich kommt der **Von Buhl Sekt Reserve Brut** wie versprochen aus der Pfalz, wurde dort aber bis vor Kurzem von Mathieu Kauffmann, einem der bekanntesten Kellermeister aus der Champagne, produziert. Das schmeckt man, die Kombination aus Chardonnay und Weißburgunder hat etwas von einem Cidre, sie riecht und schmeckt intensiv nach grünem Apfel und ist für Kutej „ein sehr guter deutscher Winzer-Sekt, auch wenn diese Bezeichnung allein schon ziemlich abtöndend klingt“. Lars Haider findet, dass der Sekt „ideal für all die ist, die wie ich eigentlich weder Sekt noch Champagner mögen“. Die Flasche kostet 17,90 Euro, was für einen Sekt, der nach den gleichen Prinzipien gemacht worden sei wie ein Champagner, vergleichsweise günstig sei, so Kutej.

Zu Flasche Nummer zwei und damit zu einer der berühmtesten Lagen in der Pfalz, die so heißt wie das Gericht, das man dazu gut essen kann. Der **Kaltstadter Sauma-**

gen Riesling Kabinett trocken 2020 vom Weingut Koehler-Ruprecht stammt von einem Weinberg, der seit Beginn des 19. Jahrhunderts bekannt ist, und soll zu den Lieblingsweinen des Bundeskanzlers Helmut Kohl gehört haben. „Die Parzelle selbst steht aus wie ein Saumagen, das könnte einer der Gründe sein, warum sie so heiß“, sagt Kutej. Anne Riebel schmeckt Pampelmuse und Zitronenkräuter und vieles mehr, „das ist ein Maul voll Wein, wie man bei uns in der Pfalz sagen würde“.

Ein altbackenes Etikett stört beim Saumagen Kabinett den Eindruck Haider und Leonhard haben, wie so oft, etwas an der Ausstattung zu meckern, das Etikett sei altbacken, der Name sowieso schwierig, „das wäre per se jetzt kein Wein, den ich kaufen würde“, so Leonhard. „Was schade ist, weil er mir sehr gut schmeckt.“ Und das sei erst der Anfang: „Dieser Wein wird in fünf Jahren noch viel besser sein als heute“, sagt Kutej, und fügt hinzu: „Wer so einen Wein wegen des Na-



Wenn Anne Riebel schreibt, spielen die Geschichten meist im Wein-Mäus.

mens oder des Etiketts nicht trinkt, ist bei mir privat das letzte Mal Gast gewesen.“

Weiter mit Flasche Nummer drei – zu einem Rosé, der laut Riebel „irre nach Johannisbeere schmeckt“. Und, so sagt es Michael Kutej, „nach grüner Paprika“. Der **Cabernet Sauvignon Rosé Free Run** vom Weingut Klein aus dem Jahr 2021 ist deutlich dunkler als andere Rosés, weil er mehr Kontakt mit den Traubenschalen gehabt hat, von denen die rote Weine ihre Farbe bekommen. Und er sei nichts für die typische deutsche Rosé-Trinkerin, findet Kutej, was und wen er damit auch immer meint. „Der Wein ist ziemlich abgefahren, sehr rustikal und kantig, ich kann mir vorstellen, dass das eher etwas für Männer als für Frauen ist.“ Was im Fall von Anne Rie-

bel nicht gilt: Die mag den Johannisbeere-Geschmack nämlich sehr.

Bleibt Flasche Nummer vier, deren Inhalt von einem der besten Weingüter Deutschlands stammt, wobei die Weinberge von Friedrich Becker entlang der deutsch-französischen Grenze verlaufen, also mal auf der deutschen und mal auf der französischen Seite stehen. Weil der Wein in Deutschland gekeltert wird, gilt er jedoch als ein deutsches Produkt. Warum er **Grenz Wertig (Jahrgang 2017)** heißt, ist mit den geographischen Besonderheiten geklärt. Rebornen sind Cabernet Cuvée, Dornfelder und Portugieser, alles nicht unbedingt etwas, was man einzeln kaufen würde. In der Kombination wird ein Wein daraus, der nach Heidelbeere, Brombeere und Vanille schmeckt und den man, so Anne Riebel, „wunderbar wegsteifen kann, der ist wie gemacht für eine Brotzeit“. Grundsätzlich würden alle Gerichte aus der Pfalz zu allen Weinen der Pfalz passen, so Kutej. „Man weiß nie, was zuerst da war, aber auf jeden Fall ist das eine immer aufs andere abgestimmt worden.“ Was übrigens für alle Weinregionen gelte.

Übrigens: Die „Vier Flaschen“ können Sie sich auch unter www.abendblatt.de/podcast anhören oder auf dem YouTube-Kanal des Hamburger Abendblatts ansehen. Im Wechsel mit der bekannten, etwa 90 Minuten langen Folge gibt es alle zwei Wochen eine schnelle Variante: In maximal 9:59 Minuten testen Kutej, Haider und Leonhard eine Flasche Wein, die unter zehn Euro kosten muss, und die am Ende mit Punkten von eins bis zehn bewertet wird.



Diese vier Flaschen wurden bei der Folge mit Anne Riebel probiert und besprochen.

SEBASTIAN LANGER

Der Weinberg Landau liegt in der Nähe von Anne Riebels Heimat.

THOMAS GERHART (2)



Das Magazin



Das **Abendblatt-Magazin 'Vier Flaschen'**, das neben bisherigen Folgen noch weiteres Material umfasst, ist wie alle unsere hochwertigen Magazine in der **Abendblatt-Geschäftsstelle** (Großer Buntstah 18-32), unter abendblatt.de/shop, auf Amazon und im Zeitschriftenhandel erhältlich. Das Magazin kostet 9 Euro (Freispreiz für Abonnenten bei Bezug übers **Abendblatt: 7 Euro**).

Anzeige

SILKES WEINKELLER
Lebendige Welt für Genuss

10% Rabatt!

Für Neukunden

Sichern Sie sich als Neukunde Ihren 10% Gutscheincode.

Aktionscode: 4Flaschen

Die Weine aus dem Wein-Podcast „Vier Flaschen“ sind auf www.weinkeller.de für Sie reserviert.

Ausgewählte Weine sind durch Verunreinigungen, Bakterien, Schimmel und Sulfidation, Weinverunreinigung.