

Unsere Lieblinge 2017

Unser Restaurantkritiker und unser
Weinkolumnist ziehen wieder Bilanz.

Welche Köche und Winzer
haben ein besonderes Lob verdient?
Wo sollte man dringend mal essen gehen,
und was wollen wir trinken?

Von Jürgen Dollase und Stuart Pigott

Preis-Leistung

2016er Riesling feinherb „Porphy“
Weingut Hexamer,
Meddersheim/Nabe
8,80 Euro ab Hof
www.weingut-hexamer.de

Meistens haben die Winzer, die diese Auszeichnung verdienen, nicht bewusst versucht, einen besonderen Wein für wenig Geld zu produzieren, sondern sie haben so viel richtig guten Wein erzeugt, dass ein Teil davon günstig vermarktet werden muss. So verhält es sich mit der diesjährigen „Preis-Leistung des Jahres“ von Harald Hexamer; es ist nur einer von vielen herben Rieslingen in seinem Keller, die zugleich ausdrucksstark und charmant schmecken.

Die Zitrus-, Birnen- und Blütenaromen strömen förmlich aus dem Glas. Dank des moderaten Alkoholgehalts von 11,5 %, schlanker Silhouette und rassischer Säure wirkt der 2016er Riesling „Porphy“ fast trocken. Andererseits verfügt er dank eines Hauchs natürlicher Traubensüße über eine Balance, die ihn zu einem extrem flexiblen Essensbegleiter macht. Er meistert südostasiatische Chilischärfe mit Bravour, macht aber genauso viel Spaß vor dem Kamin oder auf dem Sofa, ohne Essen. Man muss sich nicht mit ihm auseinandersetzen,

aber wenn man das tut, findet man einen ganzen Riesling-Mikrokosmos im Glas. Und ja, die Reben stehen tatsächlich auf Porphyrboden.

