

6. Juni 2023

## Presse-Mitteilung

### Jahrhundert-Probe in historischen Mauern mit europäischen Top-Winzern Großer Beifall für Weine aus drei Jahrhunderten

Mit dem erfolgreichen Abschluss der Weltraritäten-Probe im historischen Kloster Eberbach kann auf eine außergewöhnliche Veranstaltung zurückgeblickt werden. Am 1. und 2. Juni versammelten sich führende Winzer aus ganz Europa zu dieser einzigartigen Weinprobe. Im Zentrum der Verkostung standen trockene Rieslinge des Kloster Eberbach aus den letzten 130 Jahren. Die eindrucksvollen Mauern des Klosters boten den perfekten Ort für die Verkostung von Weinen aus drei Jahrhunderten, die nicht nur herausragende Beispiele für die Qualität und Vielfalt des deutschen Weins waren, sondern auch einen faszinierenden Einblick in die Weingeschichte und -tradition der ehemaligen Zisterzienserabtei gaben.

#### Auftaktveranstaltung im Restaurant ENTE am Nassauer Hof

Die Verkostung wurde mit einer Auftaktveranstaltung im Restaurant ENTE des Hotels Nassauer Hof in Wiesbaden eröffnet. FAZ-Autor und Historiker Dr. Daniel Deckers hielt einen Vortrag zur Geschichte des deutschen trockenen Rieslings. Ralf Frenzel, Herausgeber des FINE Weinmagazin und Organisator dieser außergewöhnlichen Veranstaltung, berichtete außerdem über die Bedeutung Wiesbadens für die Renaissance des trockenen deutschen Weißweins.

#### Kloster Eberbach: Ein beeindruckendes Kulturdenkmal





Nach der Auftaktveranstaltung in der ENTE trafen sich die Spitzenwinzer der führenden Weingüter Europas u.a. Antinori (Italien), Ornellaia und Masseto (Italien) Le Pin (Bordeaux), Angelus (Bordeaux), Comte de Vogue (Burgund), Ruinart (Chamapgne), Pingus (Spanien) und Sabathi (Österreich) im Kloster Eberbach. Dort erwartete sie eine Führung durch die Schatzkammer, deren darin gereifte Weine später zu den Höhepunkten der Veranstaltung zählen sollten.

### 100 Rieslinge aus drei Jahrhunderten in zwei Tagen

Im Mittelpunkt der Veranstaltung standen insgesamt 100 Jahrgänge Rieslinge des Kloster Eberbach, angefangen vom Jahr 1893 bis hin zum Jahr 2022. Die Anwesenden wussten die Besonderheit dieser Verkostung zu schätzen: „Dieses einzigartige Erlebnis wird mir für immer in Erinnerung bleiben. Die Weine sind von herausragender Qualität. Ich fühle mich wirklich privilegiert, ein Teil dessen gewesen zu sein“, so Bruno-Eugène Borie, Inhaber des Weinguts Château Ducru-Beaucaillou im Bordeaux rückblickend auf die zwei Tage im Rheingau.

### Abendessen mit deutschen Winzern

Bei einem gemeinsamen Abendessen am 1. Juni hatten die renommiertesten deutschen Winzer die Gelegenheit, ihren internationalen Kollegen ihre größten Weine zu präsentieren. Zu Gast waren die Weingüter Fürst (Franken), Wittmann (Rheinhessen), Dönnhoff (Nahe), Wegeler (Mosel und Rheingau), Prüm (Mosel), Meyer-Näkel (Ahr), Fricke (Rheingau), Breuer (Rheingau), Prinz (Rheingau), Schloss Vollrads (Rheingau), Schloss Johannisberg (Rheingau), Weil (Rheingau), Künstler (Rheingau) und Kloster Eberbach (Rheingau und Hessische Bergstraße).

### Highlights der Verkostung

Ein Highlight der Verkostung am ersten Tag war der 1936er Rudesheimer Schlossberg, der von den Anwesenden als spektakulär beschrieben wurde und für Begeisterung sorgte. Dieter Greiner, Geschäftsführer der Hessischen Staatsweingüter, beschrieb den Wein als „äußerst komplex und gehaltvoll. Das ist laut der Aufzeichnungen unseres Weinguts auf ein besonders warmes und sonniges Jahr 1936 zurückzuführen, welches dennoch von genügend Niederschlag profitieren konnte“. Von diesem Wein gibt es nur noch wenige Flaschen in der Schatzkammer des Klosters und die Gäste fühlten sich geehrt, eine solche Rarität verkosten zu dürfen.

Am zweiten Tag wurden zahlreiche Weltraritäten verkostet, darunter die Steinberger Trockenbeerenauslesen der Jahrgänge 1943 und 1921. Der Höhepunkt des Tages war der



# KLOSTER EBERBACH

Rüdesheimer Hinterhaus Riesling aus 1893. Er erhielt 13-mal die Top-Bewertung der anwesenden Verkoster. Kathrin Puff, Chef-Oenologin der Hessischen Staatsweingüter resümierte: „Dieser Wein zeichnete sich trotz seines bemerkenswerten Alters durch eine hervorragende Frische aus“.