

# GAULT MILLAU

## WeinGuide Deutschland 2010

Der Weinführer für Genießer



Herausgegeben von Joel B. Payne

Die **938** besten Weinerzeuger

Über **12.000** Weine verkostet  
**7.318** Weine ausgewählt  
und bewertet

Christian Verlag

Mit Weinempfehlungen von  
 Slow Food®  
Deutschland e.V.

## Rheinhessen

lichkeiten werden endlich immer mehr auch beim Grau- und Weißburgunder ausgereizt – vielleicht ist das Potenzial bei letzterer Sorte am größten. Und ein weiterer Trend, der sich in den letzten Jahren andeutete, hat sich gleichsam auskristallisiert: Der Norden von Rheinhessen trumpft immer mehr auf, was nicht zuletzt viele Aufsteiger in diesem Jahr belegen: Bettenheimer, Riffel, Hedesheimer Hof, Winzerhof Thörle, Schloss Westerhaus. Und auch in Mainz geben die Winzer richtig Gas. Die Mainzer-Amazonen wie Mirjam Schneider (Weingut Lothar Schneider), Eva Vollmer – Glückwunsch für unsere »Entdeckung des Jahres«! – und Sabine Fleischer, die die Weißweine vom Weingut Fleischer noch weiter voranbringen möchte, drücken auf das Tempo.

### Wie die Pilze aus dem Boden

Ehrgeizige Jungwinzer sprießen wie Pilze aus dem rheinhessischen Boden. Noch nie war Rheinhessen in solch einer Form, und Entdeckungen wie Braunewell, Keller (Worms), Fritz Ekkehard Huff und Winzerhof Koehler machen so richtig von sich reden. Das Gebiet hat inzwischen eine Vielfalt erlangt, die fasziniert. Zumal auch Leitbetriebe wie Kühling-Gillot und Battenfeld-Spanier brillante und originäre Öko-Qualität jenseits von belanglosen Weicheier-Weinen und Wischi-Waschi-Füssigkeiten keltern. Das Motto: »Liquid Earth«!

Neue Wege beschreitet mutig und selbstbewusst auch Michael Teschke, der intensiv wie kaum ein Zweiter im Gebiet an einem Zukunftsmodell arbeitet: dem Silvaner. Provokativ benutzt Teschke die alte Schreibweise »Sylvaner« und reizt den Lagencharakter aus. Das Ergebnis sind große, individuelle, handwerklich gemachte Weine, die so etwas wie die Seele Rheinhessens einfangen. So duften die Sommerwiesen, so schmecken die frisch gepflückten

Äpfel. Wann bekommt der Silvaner im größten Silvaner-Gebiet der Welt endlich die überfällige Anerkennung als »Großes Gewächs«? Und warum keltern nur so wenige Winzer Lagensilvaner? Dabei haben wir aktuelle großartige gereifte trockene und edelsüße Silvaner von Teschke probiert: Die 2001er etwa sind vital, raffiniert, frisch – und langlebig! Doch auch ein Schluck von einem leckeren, herzhaften und erdverbundenen 2008er Silvaner probiert sich wie ein Schluck authentisches Rheinhessen. Anschließend einige tolle Empfehlungen.

### Die besten trockenen Silvaner aus dem Jahrgang 2008

Hohen-Sülzer Grüner Silvaner Battenfeld-Spanier, Hohen-Sülzen	88
Westhofener Silvaner Wittmann, Westhofen	88
Grüner Silvaner Spätlese Alte Reben Manz, Weinolsheim	88
Siefersheimer Silvaner Wagner-Stempel, Siefersheim	88
Grüner Silvaner »S« Hofmann, Appenheim	88
Geyersberg Grüner Silvaner Spätlese »S« Joh. Geil Erben, Bechtheim	87
Hipping Silvaner Spätlese »Klon 115« Schätzel, Nierstein	87
Ludwigshöher Silvaner Brüder Dr. Becker, Ludwigshöhe	87
Silvaner Alte Reben Thörle, Saulheim	87
»Vom langen Sterk« Sylvaner Selection Michael Teschke, Gau-Algesheim	87
Scharlachberg »Turm« Riffel, Bingen	87





## Weingut Michael Teschke

Inhaber und Betriebsleiter: Michael Teschke

55435 Gau-Algesheim, Laurenziberg 14  
Tel. (0 67 25) 23 31, Fax 96 36 33  
info@weingut-teschke.de  
www.weingut-teschke.de

Anfahrt: A 60, Ausfahrt Ingelheim-West, hinter Gau-Algesheim links auf die L 415, im Ortsteil Laurenziberg Ortsmitte rechts

Verkauf: Michael Teschke, Liesel Göppert nach Vereinbarung

Erlebniswert: Weingut mit toskanischem Flair, Hoffest »Bacchanal« im August

Rebfläche: 7 Hektar

Jahresproduktion: 80.000 Flaschen

Beste Lagen: Auf die Angabe von Lagen wird verzichtet

Boden: Ton, Mergel, Lösslehm, Muschelkalk

Rebsorten: 30% Sylvaner, je 20% Spätburgunder und weiße Burgundersorten, 15% Riesling, 15% übrige Sorten

Durchschnittsertrag: 75 hl/ha

Bester Jahrgang: 2006, 2007, 2008

Wer die Silvanerseele Rheinhessens erleben möchte, sollte zu Michael Teschke fahren – oder einen der intensiven und vielschichtigen Sylvaner probieren. Teschke benutzt provokativ die alte Schreibweise Sylvaner – schließlich stammen sie ausschließlich von alten Reben von über 40 Jahren. »Vom Mühlweg« und »Vom langen Sterk« sind Klassiker, die lange auf der Hefe liegen und deren aromatische Dimension sich erst über Jahre erschließt. Eine Nachprobe gereifter Jahrgänge bis 2001 hat ergeben: Teschkes Sylvaner haben eine ungeheure Vitalität, Langlebigkeit, Vielschichtigkeit und Finesse. Die 2005er Sylvaner Trockenbeerenauslese ist superb, die 2001er Sylvaner Selection brilliert durch ein fast rieslinghaftes Säurespiel, die 2007er entwickeln sich prächtig. Und auch die Roten können voll überzeugen. Die zweite Traube ist da selbstverständlich!

Anzahl der verkosteten Weine: 13  
Bewertungen: 83–92 Punkte

### Weißwein

- 2008 Riesling »Von der Mauer« trocken  
Preis auf Anfrage, 12,5%, ♀ bis 2012 **\_84**
- 2008 Blauer Sylvaner trocken  
Preis auf Anfrage, 12%, ♀ bis 2011 **\_85**
- 2008 »Primus inter pares«  
Sylvaner Tafelwein trocken  
**7,10 €**, 12,5%, ♀ bis 2012 **\_86**
- 2007 Sylvaner Tafelwein trocken »sur lie«  
Preis auf Anfrage, 13%, ♀ bis 2012 **\_86**
- 2007 »Vom Mühlweg« Sylvaner trocken  
Preis auf Anfrage, 13,5%, ♀ bis 2012 **\_87**
- 2008 »Vom langen Sterk«  
Sylvaner trocken Selection  
**14,50 €**, 12,5%, ♀ bis 2013 **\_87**
- 2001 Sylvaner trocken Selection  
Preis auf Anfrage, 12%, ♀ bis 2011 **\_87**
- 2007 »Vom langen Sterk«  
Sylvaner trocken Selection  
Preis auf Anfrage, 13%, ♀ bis 2013 **\_88**
- 2005 Sylvaner Trockenbeerenauslese  
Preis auf Anfrage, 8%, ♀ bis 2024 **\_92**

### Rotwein

- 2007 Spätburgunder Tafelwein trocken  
Preis auf Anfrage, 13,5%, ♀ bis 2012 **\_86**
- 2004 Portugieser trocken  
Preis auf Anfrage, 13,5%, ♀ bis 2011 **\_86**



Die Betriebe: Weltklasse · Deutsche Spitze · Sehr gut · Gut · Zuverlässig