

# Unsere Lieblinge des Jahres 2015

Die Teller sind abgeräumt, die Flaschen geleert: Abermals haben sich unser Restaurantkritiker und unser Weinkolumnist durch unzählige Menüs geschlemmt und durch etliche Keller getrunken. Nun ziehen sie Bilanz: Welche Köche sind in besonderer Erinnerung geblieben, welche Winzer verdienen besonderes Lob? *Von Jürgen Dollase und Stuart Pigott*

## Winzer des Jahres

*Hansjörg Rebbolz vom Weingut Ökonomierat Rebbolz, [www.oekonomierat-rebbolz.de](http://www.oekonomierat-rebbolz.de)*



Das Weingut der Familie Rebbolz – Hansjörg und Birgit Rebbolz bekommen allmählich Unterstützung von ihren Söhnen Hans und Valentin – gehört zu den modernen Legenden der Pfalz. Seit Ende des Zweiten Weltkriegs strebt das Gut, das seine Weinberge seit jüngstem nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet, ununterbrochen nach oben und zeigt einen starken Innovationsdrang. Dessen jüngste Phase

war die Entwicklung der trockenen „Großen Gewächse“ aus den Traubensorten Riesling, Weißburgunder (für Weißweine) und Spätburgunder (für Rotweine) ab Ende der neunziger Jahre. Inzwischen gehören diese Weine Jahr für Jahr zu den besten dieser Kategorie in der Pfalz und Deutschland und sind in der Gastronomie und unter Weinfreunden extrem begehrt.

Es handelt sich dabei aber nicht nur um sehr edle und komplexe Weine, sondern auch extrem eigenständige. Der Duft des 2014er Kastanienbusch Riesling „GG“ (etwa 44 Euro im Handel) ist ein wahrer Strauß von Wildkräutern; zugleich strömen Zitronen- und Maracuja-Noten aus dem Glas. Im Geschmack wirkt die Kraft des Weins trotzdem gezügelt; er zeigt keinen

Hauch von Schwere oder lauten Tönen, sondern wirkt sehr vielschichtig und nuanciert bis ins strahlende Finale.

Deutlich cremiger schmeckt der 2014er Im Sonnenschein Weißburgunder „GG“ (etwa 37 Euro im Handel). Aber auch er wirkt im Duft sehr fein, erinnert vor allem an frische Nüsse und getrocknete Birnen. Die sanfte Fülle des Weins wird wunderbar von seiner herben Art komplimentiert, und die überraschende Eleganz im Nachgeschmack setzt dem Ganzen dann bei aller Kraft die schwerelose Krone auf. Aber auch die ganz normalen Rebbolz-Weine sind 2014 ausgesprochen gut gelungen und besitzen ausnahmslos eine tolle Kombination von Aromenfülle, wunderbarer Lebendigkeit und moderatem Alkoholgehalt.