

Pressenotiz

Pinot Noir meets Spätburgunder: Walter Schug und Werner Näkel

Unter dem Motto „Pinot Noir meets Spätburgunder“ trafen am 1. Juni 2006 zahlreiche Weinliebhaber die beiden Weltspitze-Winzer Walter SCHUG aus Kalifornien und Werner NÄKEL von der Ahr in Fischer's Restaurant in Oberursel/Taunus zum „Wettstreit zweier Welten“. Wie es der Zufall will, trafen sich beide Winzer erstmals vor 20 Jahren in einem gleichnamigen Restaurant in Düsseldorf.

Walter Schug, Jahrgang 1935, ist in den 60ern aus Deutschland ausgewandert und baute sich 1980 sein eigenes Weingut, die Schug Winery in Carneros im südlichen Sonoma Valley in Kalifornien auf. Werner Näkel, Jahrgang 1953, Weingut Meyer-Näkel, Dernau an der Ahr, kam in den 80ern vom Lehramt zum Reben erziehen. Beide zählen heute zu den besten Winzern, die Kritiker als Weltklasse bezeichnen. Beide präsentierten Ihre Spitzenerzeugnisse rund um den Spätburgunder mit allerlei Wissenswertem und Geschichten aus dem Leben.

Für die passenden Gläser und eine traumhafte Dekoration sorgte das Rosenthal Studio-Haus, Frankfurt a.M.

Beginnend mit der spritzigen „Illusion“, einem brut-Sekt aus weiß gekeltermtem Spätburgunder von Werner Näkel und dem gegenüber stehenden rassigen „Rouge de Noir“ brut von Schug mit seiner leuchtenden roten Farbe startete das mehrgängige Degustationsmenü der Brüder Frank und Thomas Fischer zunächst mit einer Amuse-Gueule-Trilogie.

Der Verkostung der „Illusion“ 2005, dem Stillwein für den gleichnamigen Sekt vom Weingut Meyer-Näkel, und dem legendären Chardonnay Carneros aus 2004 (Schug Winery) wurde begleitet von mariniertem Thunfisch mit Wasabi und einer Paprikavinaigrette.

Es folgten zwei Parallelverkostungen von Spätburgunder – 2003er „Blauschiefer“ und „S“ aus der Magnumflasche gegen Pinot Noir 2004 Sonoma und 2003 Carneros aus Kalifornien. Dazu begeisterte das Rückenstück vom Maibock mit frischen Spitzmorcheln, Brokkoli und Spätzle. Das Menü wurde abgeschlossen von einem Spätburgundersorbet mit Pflaumen- und Kirschanaché.

Die Stars des Abends kamen natürlich zum Schluß. Es waren die Raritäten aus den Jahrgängen 1976, 1986 und 2003. Der 1976er Pinot Noir vom Heinemann Vinyard, den Schug noch während seiner Tätigkeit bei Joseph Phelps gemacht hat, begeistert auch noch nach 30 Jahren mit Finesse. Bereits aus eigener Produktion stammt der 86er Heritage Reserve, der sich - ebenfalls aus der Magnumflasche - von seiner feinsten Seite zeigte.

Die Raritätenverkostung setzte sich fort mit den Spitzenerzeugnissen von Werner Näkel. Aus dem Jahrhundert-Sommer 2003 genossen die Gäste die edlen Tropfen aus dem Dernauer Pfarrwingert (Auslesen vom Frühburgunder und Spätburgunder) sowie das Erste Gewächs vom Bad Nauener Sonnenberg, der eine vielschichtige Kombination aus Aromen von roten und schwarzen Beeren, Kirchen und Röstaromen zeigt. Feine Tannine, eine gut eingebundene Säure und eine kräftige Struktur vermitteln ein lang anhaltendes Geschmackserlebnis mit sehr gutem Potential.

Den Abschluss der Probe stellte der 2003er Pinot Noir Heritage Reserve von Schug. Dieser aus den besten gekeltern Fässern selektierte Pinot Noir zeigt kraftvolle Anmut und Grazie. Sein komplexes Bouquet von warmen Kirschen, Kirschlikör, Brombeeren und Lavendel bereitet ein lang anhaltendes Geschmackserlebnis am Gaumen mit feinen Tabak und Würze im langen Abgang. Bei einem Lagerpotential von mindestens 20 Jahren hoffen wir auf ein weiteres Treffen mit den beiden Winzern.

Die Mannschaft:

Fischer's Restaurant,
Inh. Frank u. Thomas Fischer,
Am Marktplatz 6, 61440 Oberursel/Ts.,
Tel. +49 (0) 6171 527 55,
info@fischers-restaurant.de

J.E.S! Simone Janik Event Services,
Ginnheimer Landstraße 26, 60487 Frankfurt a.M.
j-e-s@gmx.net

Rosenthal Studio-Haus,
Goethestraße 1, 60313 Frankfurt a.M.,
Tel. +49 (0) 69 288590
studiohaus.frankfurt@rosenthal.de

Torsten Forcke Wine Events,
Obergasse 18, 61348 Bad Homburg,
Tel. +49 (0) 177 798 58 56
www.wine-events.de



Walter u. Gertrud Schug, Torsten Forcke, Werner Näkel am 1. Juni 2006 im Fischer's Restaurant, Oberusel/Ts.

Foto: Simone Janik
Verantwortlich für den Inhalt: Torsten Forcke