



Höchstnote für die 2009er TBA: Christian Witte, Domänenverwalter auf dem Rheingau-Schloss.

## Schloss Johannisberg: Die Sache mit dem Lack

*Vor mehr als zwei Jahrhunderten wurde in den Schlossweingärten angeblich die Spätlese erfunden, heute ist das Weingut auch seiner trockensten Rieslinge wegen bekannt.*

Christian Witte, der Domänenverwalter des Rheingau-Schlusses, muss sich manchmal bremsen. «Es gibt so viel zu erzählen», grinst der dynamische Chef, der mit seinem Team viel zur Renaissance des Weinguts beigetragen hat. Berühmt waren dessen Weine schon im 19. Jahrhundert, nachdem hier im Jahr 1775 per Zufall – der Reiter mit der Lesegenehmigung verspätete sich – die angeblich erste Lese edelfauler Trauben auf deutschem Boden durchgeführt wurde. In der legendären Schatzkammer, der Bibliotheca subterranea, lagert sogar noch ein 1748er ...

Im 19. Jahrhundert wurden dann die Lacke für die Flaschenmündungen eingeführt, an denen die unterschiedlichen Qualitäten erkennbar sind; das System wurde, mit dezenter Anpassungen an technische und juristische Gegebenheiten, bis heute beibehalten. «Gelblack» nennt sich der einfachste Riesling, über «Rotlack» und «Grünlack» geht es dann aufwärts zu den rosa-, blau- oder goldlackierten Edelsüssweinen.

Als «Silberlack» firmiert seit 2006 der trockenste Spitzenriesling, der bislang in jedem Jahr zu den besten nicht süßen Weinen der Region zählte. «Wir verwenden sogar Fässer aus eigener Eiche», sagt Christian Witte. Wohl nur einer von mehreren Gründen, weshalb der im Holzfass gereifte «Silberlack» so komplex, würzig, eigenständig schmeckt. wf

### 2009 RIESLING TROCKEN «GELBLACK»

Schloss Johannisberg,  
Rheingau

Sehr frisch, duftig, deutliche Zitrusaromen, etwas Mirabellen, Apfel und Pfirsich. Saftig, stoffig, ausgewogene, kräftige, rassige Säure. Ein gelungener Basiswein.

**16/20** trinken –2013

### 2009 RIESLING KABINETT FEINHERB «ROTLACK»

Schloss Johannisberg,  
Rheingau

Fr. 29.90

Eine fast zarte, kühle Frucht, reifer, ganz leicht cremiger Pfirsich, etwas Apfel und Zitrus. Feingliedrig, enorm saftig, sehr ausgewogen, kaum süß, gute Länge.

**16/20** trinken –2012

### 2009 RIESLING SPÄTLESE «GRÜNLACK»

Schloss Johannisberg,  
Rheingau

Sehr klare, verführerische Frucht, Mirabellen, Pfirsich, süßer Apfel, leicht kräuterwürzige Aromen. Enorm saftig, zarte, gut integrierte Süsse, kompakt und gleichzeitig verspielt, lang.

**18/20** trinken –2018

### 2009 RIESLING ERSTES GEWÄCHS «SILBERLACK»

Schloss Johannisberg,  
Rheingau

Komplexe Frucht mit Anklängen an Mirabellen, Pfirsich, getrocknetem Apfel und etwas Kräutern, winziger Hauch Tabak. Enorm saftig, straff, aussergewöhnliche Würze und kühle Frucht, dicht, mineralisch, gleichzeitig sehr finessenreich und voller Eleganz, sehr würziger Nachhall.

**19/20** 2013–2020

### 2009 RIESLING TROCKENBEERENAUSLESE «GOLDLACK»

Schloss Johannisberg,  
Rheingau

Klare, feine Frucht, eingelegte Rosinen, frische Datteln, Aprikosen und kandierte Nektarinen. Enorm dicht, füllig, seidig, sehr süß, in diesem Stadium massiv, enorm lang.

**20/20** 2020–2050

Erhältlich bei:

Wyhus Belp  
Sägetstrasse 33, 3123 Belp-Bern  
Fon 031 810 41 41  
www.wyhusbelp.ch