

Gute Laune, Genuss und ein gelungener Abend

GENUSSPECHTE Weinprobe im Weingut Baison

Von
Susanne Ruitenberg

HOCHHEIM. Warum in die Ferne schweifen, wenn der Genuss zwei Straßen weiter zu finden ist? Das dachte sich der Vorstand der GenussSpechte und so führte die erste Weinprobe des neuen Jahres in die Delkenheimer Straße, zum Weingut Baison zu einer Weinprobe mit „Spundekäs' und Brezelchen“ (davon später mehr).

Schon im Vorraum hieß ein liebevoll handbeschriftetes Täfelchen die GenussSpechte zur Probe willkommen und der Sekt, ein Baison Brut mit fünf Jahre Hefelagerung, sorgte schnell für gute Stimmung.

Der Probenraum ist so groß nicht, es fand dennoch jeder und jede einen Platz und Heinrich Baison und Freundin Nadja moderierten zusammen die Probe.

Die angesagten Spundekäs- und Brezelchen entpuppten sich als üppig belegter Vesperteller, mit Wurstwaren aus eigener Schlachtung, Gürkchen, Käsewürfel, hartgekochten Eiern, Tomätchen, dem Spundekäs', natürlich, dazu Brot und Wasser satt und Nachschläge gab es von allem.

Die Probenfolge begann mit dem Literwein, dem Jean-Bap-

tist trocken, der nach einem schauspielernden Ahnen benannt ist. Als Hamlet feierte der einst einen großen Erfolg.

Beliebt, besonders im Sommer, ist der Enrico aus Kerner. Der Sommer beginnt erst in einigen Monaten, der Wein, indes, schmeckt zu jeder Jahreszeit. Neuer im Programm ist der Weiße Burgunder vom Flörsheimer Herrnberg, dargeboten als Spätlese feinherb.

Etwas unglücklich in der Reihenfolge kam als nächstes der „H1“ Q.b.A. trocken, der in der Karte als „Naturwein fürztrocken“ geführt wird. Schnell fassten die Teilnehmenden den Entschluss, diesen Wein auf dem Hoffest im April erneut zu probieren, in umgekehrter Reihenfolge.

Wie im Allgemeinen bei Weinproben üblich, stieg der Geräuschpegel von Wein zu Wein an. Der Vorstand hatte in weiser Voraussicht das Glöckchen mitgenommen. Heinrich und Nadja hatten großes Vergnügen daran, mit Schwung wieder für Ruhe zu sorgen – die GenussSpechte sind auf die Glocke fast so gut trainiert wie der berühmte Pawlowsche Hund und hörten nach jedem Geläut wieder andächtig zu.

Probiert wurden noch Hochheimer Hölle Kabinett trocken,



Gute Laune bei der Weinprobe im Weingut Baison: (von links) Hendrik Ruitenberg, Nadja Becker und Heinrich Baison.

Foto: Susanne Ruitenberg

die Handlese (die eine Goldene Preismünze hat und 22 Stunden mit Trockeneis auf der Kelter war), der Classic, die 2022-er trockene Spätlese Alte Rebe aus dem Flörsheimer Herrnberg, der Spätburgunder Rosé und der 2020er Spätburgunder mit einem Jahr Fassreife.

Zwischendrin durfte, wer wollte, zu einer kurzen Kellerführung mitgehen. Es hieß, nehmt die Gläser mit. Das ließen sich die GenussSpechte nicht zwei Mal sagen und in der Schatzkammer durfte etwas ausgesucht werden. Per Zufall fiel die Wahl auf einen 1997er.

Der Korken verschwand erst einmal in der Flasche, doch Hendrik Ruitenberg geht bekanntlich nie ohne Kellnermesser aus dem Haus und mit vereinten Kräften konnte der Wein befreit werden. Es lohnte sich! Fast 30 Jahre alt und ein Hochgenuss. Danach folgte noch ein Riesling aus 2010, schon mit Schraubverschluss, der noch eine herrliche Frische mitbrachte.

Im Fasskeller bewunderten die Teilnehmenden besonders das alte Holzfass, das Gesellenstück von Otto Baison, mit dem kunstvoll geschnitzten Zierbo-

den. Genutzt wird es nicht mehr, aber es ist prächtig anzusehen.

Hinauf ging es über eine andere Treppe als hinunter und bedingt durch die Verwinkelungen kam man – Überraschung! – in einem anderen Gebäudeteil heraus. Diese alten Keller sind immer wieder spannend.

Wieder im Probenraum, hatte Hendrik Ruitenberg eine kleine Rarität für alle dabei: einen 2005er Spätburgunder aus dem Reichststal, einen seiner berühmten Kellerfunde, der im Weingut schon lange ausverkauft ist. Der Wein zeigte wieder einmal, wie gut die Zutat Zeit zum Genuss beitragen kann.

Zum Schluss spendierten Heinrich und Nadja noch verschiedene Digestifs, unter anderem den berühmten Knoblauchschnaps von Heinz Baison, aber auch diverse Trester und Weinliköre.

Die Teilnehmenden dankten mit Applaus für diese wunderbare Weinprobe und intern ist man schon am planen, wann man sich auf dem Hoffest treffen wird.

Infos über den Verein und die nächsten Veranstaltungen finden sich auf der Website www.genusspechte.de.