

# Weine aus 26 Jahren Weingut Baison

**WEINBAUMUSEUM** GenussSpechte probieren sich durch mehrere Jahrzehnte

**HOCHHEIM** (hwg). Die Jahreshauptversammlung ist gerade eine Woche her, schon leiteten die GenussSpechte das neue Weinjahr ein.

Im März 2025, nach einer sehr gelungenen Weinprobe im Weingut Baison mit Vesperteller und einer Kellerführung, bei der noch ein paar gereifte Fundstücke mit dem Korkenzieher Bekanntheit machten, hatte Heinrich Baison eine Idee für ein weiteres Thema: ältere Weine und Rückstellproben.

Verkostung sogenannter Rückstellproben

Rückstellproben sind die zwei Flaschen Wein, die zwei Jahre lang aufbewahrt werden müssen, sobald ein Wein eine AP-Nummer hat und in den



Eine 2009er Riesling Spätlese trocken. Foto: HWG

Verkauf geht. Es ergibt sich von selbst, dass sich im Lauf der Zeit einiges an Flaschen ansammelt. Die kann man

dann irgendwann austrinken. Oder aber mit weininteressierten Personen teilen. Zum Glück für die GenussSpechte wählte der Winzer die letzte Option.

Am Samstag, dem 28. Februar kamen 20 neugierige GenussSpechte im Weinbaumuseum zusammen. Brot, Wasser, Spundekäse und Brezeln standen bereit. Hendrik Ruitenberg begrüßte die Teilnehmerinnen und Teilnehmer und besonders natürlich die beiden Vortragenden.

Heinrich und Nadja Baison hatten wahre Schätze ausgegraben. Es gab diverse Weiß- und Rotweine und Sekte älterer Jahrgänge von den besagten Rückstellproben und auch ein Ruitenbergischer Kellerfund gesellte sich hinzu.

Sie hatten umfangreiche Notizen über jeden Weinjahr-

gang, die klimatischen Besonderheiten, die Lesezeitpunkte, die halfen, die Probe einzuordnen und sich an das betreffende Jahr zu erinnern. Die Werte, die von den ganz Eifrigen so gerne mitgeschrieben werden, lagen nicht mehr vor. Aber die Zucker- und Säurewerte verändern sich ohnehin bei Reifung und sind dann weniger interessant. Das Ausschenken besorgte Nadja mit Hendrik Ruitenberg abwechselnd.

Prickelnder Beginn mit zwei Sekten

Die Probe begann mit zwei Sekten, einem 2001 Hochheimer Herrnberg Riesling Brut. Ein sehr guter Jahrgang für Spät- und Auslesen. Der Sekt hatte eine pink-orange Farbe und noch Druck genug, dass



Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer der GenussSpechte-Veranstaltung im Weinbaumuseum mit Weinen aus der Baisonschen Asservatenkammer. Foto: HWG

der Korken herausploppte. Auch eine feine Perlage war vorhanden, dazu reife, aber ansprechende Geschmacksnoten.

Als absolutes Highlight - ein Rotwein aus dem Reichstäl

Der nächste Sekt, ein 2012 Riesling Brut, hatte noch sehr viel Frische für sein Alter und kam bei allen Teilnehmenden gut an. Es folgten Weine von 1990 – eine Hochheimer Hölle Riesling Auslese bis 2015 – einen absoluten Top Rotwein, der vorher dekantiert wurde: der Reichstäl Spätburgunder

Auslese trocken. Der Wein war mit einer perfekten Traubenreife gelesen und ein absolutes Highlight.

Die genaue Probenfolge wird auf der Website der GenussSpechte nachzulesen sein.

Angeregte Gespräche begleiteten jeden Wein. Es ist immer wieder interessant, wie viele unterschiedliche Aromen sich aus älteren Weinen heraus-schmecken lassen. Bei aller Liebe zu jungen Weinen – die gereifteren haben so viel noch zu geben, es lohnt sich, sich ihnen zu widmen.

Die Glocke, um für Ruhe für die nächste Weinansprache zu sorgen, musste im Verlauf des

Abends mit etwas mehr Nachdruck geschwungen werden, so austauschfreudig waren die Teilnehmenden.

Am Ende gab es Applaus für diese interessante Probe, verbunden mit dem Dank an Nadja und Heinrich Baison für die Idee und die vortreffliche Umsetzung im Weinbaumuseum, ehe in bewährter Manier alle beim Aufräumen mithalfen.

## INFORMATIONEN

Die nächste Veranstaltung der GenussSpechte ist die Masterclass-Weinprobe am 10. April. Informationen zum Verein sowie Anmeldemodalitäten finden sich unter [www.genusspechte.de](http://www.genusspechte.de)



Kostproben aus 26 Jahrgängen des Weinguts Baison.

Foto: HWG