

# Weinprobe im Dorotheenhof

**VERKOSTUNG** GenussSpechte zu Besuch im Weingut Dienst

**HOCHEIM** (hwg). Manchmal fallen die Abstände zwischen Weinproben kurz aus, je nachdem wie voll die Termin kalender der Beteiligten sind. So kam es, dass die GenussSpechte nur zwei Wochen nach der Masterclass Weinprobe (die HZ berichtete) den nächsten genussvollen Abend miteinander verbringen durften. Eine weite Anfahrt war auch nicht nötig, es ging zum Weingut Dienst, gebucht war eine Weinprobe mit Vesper.

Jungwinzer Jannis Dienst moderiert die Weinprobe



Jannis Dienst war sehr kurzfristig für Thorsten eingesprungen und eins kann man sofort festhalten: Er hat die etwas plötzlich auf seiner Agenda landende Aufgabe mit Bravour gemeistert.

Der Reihe nach: In den kleineren Raum des Gutsauschanks passen nicht endlos viele Menschen herein, so war diese Probe sehr schnell ausgebucht, und man saß kuschelig. Jannis begrüßte die Teilnehmenden mit einem Rieslingsekt Brut, sehr beliebt in der Gastronomie, bei Vereinen und Veranstaltungen und fasste die Geschichte des Weinguts zusammen.

Anfangs, um 1648, war der Betrieb ein reines Weingut, Viehzucht und Ackerbau kamen erst später hinzu. In den 1960ern erfolgte der Umzug aus der Innenstadt auf das

Jannis Dienst war kurzfristig für seinen Vater eingesprungen und leitete die Veranstaltung im Dorotheenhof. Foto: HWG

heutige Weingut, das damals ein Aussiedlerhof war – bis die Stadt sich langsam in die unmittelbare Nachbarschaft ausdehnte. Viehhaltung und Ackerbau verschwanden in den 1970ern und man konzentrierte sich voll auf den Wein. Jetzt sind rund 12 Hektar im Anbau.

Nach zwei Sekten lockten Fassproben

Nach dem Rieslingsekt aus Tankgärung ging es weiter mit einem Rosé Sekt aus Spätburgunder in traditioneller Flaschengärung. Der passte hervorragend zu dem sommerli-

chen Wetter und zum bunten Vesperteller. Die Sekte wurden bislang von Reuter & Sturm, einem Lohnverseker, hergestellt, jedoch wird es hier einen Anbieterwechsel geben, da diese Firma ihre Aktivitäten einstellen wird.

Nach den beiden Sekten ging es weiter mit mehreren Fassproben, da erst ein Wein von 2025 gefüllt ist und das gehört zur Machart beim Weingut Dienst, dass man den Wein nicht schon Anfang des Jahres füllt, sondern ihm Zeit gibt, optimal zu reifen. Für Weininteressierte ist es natürlich besonders reizvoll, einen Wein schon vor der Füllung als Fassprobe kennenzulernen. Wenn man etwas geübt ist und ein gutes Geschmacksgedächtnis hat oder sich ausführliche Verkostungsnotizen macht, kann



Das Auge isst mit – Vesperteller zur Weinprobe. Foto: HWG



Der kleine Verkostungsraum war mit gut gelaunten GenussSpechten besetzt, die junge Weine aus dem Weinfass sowie ältere Jahrgänge aus der Flasche probieren konnten. Foto: HWG

man die probierten Exemplare nach der Füllung erneut verkosten und dabei erleben, wie der Wein sich verändert hat.

Ältere Jahrgänge aus der Flasche

Um die Bandbreite eines Weinguts zu erfassen, sollte eine Probe jedoch nicht nur aus Jungweinen bestehen und Jannis hatte genau die richtigen Vertreter ausgewählt, um die Vielfalt schmeckbar zu machen. So probierten die Teilnehmenden den 2023 Hochheimer Hölle Riesling trocken. Dieser Wein wird immer erst ab September des Folgejahres in den Verkauf genommen. Und dann kann man ihn sofort genießen oder weiter reifen lassen – am besten funktioniert das aus Erfahrung der Chronistin mit dem Erwerb einer ganzen Kiste und dann öffnet man alle zwei Jahre eine Flasche.

Sehr interessant war auch

der 2021 Alte Rebe Riesling (60 Jahre alte Reben, um genau zu sein) aus den Lagen Reichstal und Hölle. Dieser Wein sei bei seiner Füllung schwer einzuordnen gewesen, berichtete Jannis, er benötigte Zeit, um seine Wirkung zu entfalten. Die Zeit hatte ihm gutgetan, der Wein präsentierte sich facettenreich und tiefgründig.

Inzwischen war der Abend ein wenig kühler geworden, so dass man guten Gewissens die Probe mit zwei Rotweinen abschließen konnte, dem hervorragenden „Basis“-Rotwein von 2022, ein Spätburgunder mit zwei Jahren Reife vor der Füllung, ein Renner im Gutsauschank (nicht überraschend) und als Krönung die 2018 Hölle Spätburgunder Auslese, die in zwei Varianten ausgebaut wird – mit und ohne Reifung im Holzfass. Heute kam die Variante ohne Holzfass zur Probe und kam sehr gut an.

Wie bei den GenussSpechten üblich, gab es ein kleines Dankeschön in Form von zwei Fla-



schen Wein aus den Niederlanden vom Weingut Apostelhoeve und spontanen Applaus.

Gut zu wissen, dass auch in diesem Weingut die nächste Generation mit vielen eigenen Ideen und einer klaren Vorstellung der zukünftigen Ausrichtung bereitsteht.

Die nächste Veranstaltung der GenussSpechte ist die

Nachlese der zweitägigen Genussreise an die Hessische Bergstraße mit Weinprobe, Fotos und Häppchen am Freitag, 29. Mai.

## INFORMATIONEN

Informationen über den Verein und Anmeldeöglichkeiten finden sich unter [www.genusspechte.de](http://www.genusspechte.de).



Als Krönung der Weinprobe kam eine 2018er Auslese Spätburgunder ins Glas. Foto: HWG