

## REINER WEIN



### *Bouteille statt Bembel*

VON STUART PIGOTT

**A**m vergangenen Sonntag kamen an die 800 Besucher in die Frankfurter Römer-Hallen, um bei der ersten Apfelweinquelle dieser Art dem „Stöffche“ zu huldigen. Wohlgerichtet: es ging nicht um den traditionellen und rustikalen „Ebbelwoi“, den man in den Apfelweinquellen Frankfurts bekommt, sondern um neuartige, frische und fruchtbetonte Weine aus Äpfeln und Birnen. Unter den Ausstellern war auch Eric Borgelet vom Château de Hauteville in der Normandie, der bereits 1992 anfang, aus dem gleichermaßen traditionellen und rustikalen Cidre ein edles Getränk zu machen, und viele der deutschen Erzeuger inspirierte. Wer zweifelt, dass sich aus Äpfeln ein Wein herstellen lässt, der ernsthaft mit Traubenweinen konkurrieren kann, sollte Borgelets ausgezeichneten 2006er Schaumwein „Sydre Argelette“ kosten (12,90 Euro bei WeinArt, Telefon 0 67 22/7 10 80). Mit seiner subtilen Würze und dem intensiven Apfelaroma ist schon der Duft eine Offenbarung. Der vielschichtige Geschmack setzt leicht süßlich an, endet aber entschieden herb und ist erstaunlich reichhaltig für nur vier Prozent Alkoholgehalt.

Dagegen nehmen sich manche der neuen deutschen Apfelweine sehr günstig aus, zum Beispiel der vom Obsthof am Berg in Kriftel (1,30 Euro je Literflasche ab Hof, Telefon 0 61 92/4 29 61). Man schmeckt in diesem sehr klaren, fruchtigen Apfelwein, der trocken, aber keinesfalls säuerlich ist, dass Kellermeister Ralf Heinrich vom Traubenwein gelernt hat, nämlich beim Weingut Flick aus Wicker im Rheingau. Wer beim Apfelwein bisher Körper und Kraft guter Trau-

**Wer zweifelt, dass sich aus Äpfeln ein Wein herstellen lässt, der mit Traubenweinen konkurrieren kann, sollte Eric Borgelets ausgezeichneten Schaumwein „Sydre Argelette“ kosten.**

benweine vermisst, findet es in dem neuen trockenen Holzapfel-Wein von Jörg Geiger in Schlatt bei Göppingen (neun Euro ab Hof, limitiert, Telefon 0 71 61/9 99 02 24). Der nach Bratäpfeln duftende Wein von Äpfeln ungepfropfter Bäume, sogenannter Sämlinge, hat nicht nur ungewöhnliche elf Prozent Alkohol, sondern wirkt auch mundfüllend und lang anhaltend. Einer der beiden Veranstalter, Andreas Schneider von Obsthof am Steinberg in Frankfurt-Niedererlenbach, zeigte ein weiteres außergewöhnliches Produkt, nämlich den 2008er „Apfel-Rosé“. Ungemein aromatisch (rote Äpfel in Reinform!), ist er von einer Balance zwischen fruchtiger Süße und enormer Frische bestimmt, die stark an Riesling-Auslesen von der Mosel erinnert. Noch viel üppiger in Süße und Körper ist der 2006er „Cidre de Glace“, sozusagen ein Apfel-Eiswein von Leduc-Piedmonte in Rougemont/Quebec, der von dem anderen Veranstalter, Michael Stöckl von der Landsteiner Mühle in Weilrod im Taunus, importiert wird (dreißig Euro die halbe Flasche, Telefon 06 83/3 46).

Dass Apfelwein auch hervorragend altern kann, beweist der 1997er Apfelschaumwein „Pomme-Brut“ vom Apfelgut in Sulz-Hopfau (zwölf Euro ab Hof, limitiert, Telefon 0 74 54/96 97 98). Die Kochbuchautorinnen Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer haben damit einen kräftigen, richtig trockenen und doch cremigen Schaumwein kreiert.