

Oliver Bock

Der Rheingauer Weinschmecker

Die 40 besten Straußwirtschaften
und Guttschänken

11. Ausgabe

SOCIETÄTS
VERLAG



11. überarbeitete und aktualisierte Auflage
Alle Rechte vorbehalten • Societäts-Verlag
© 2021 Frankfurter Societäts-Medien GmbH
Satz: Bruno Dorn, Societäts-Verlag
Umschlaggestaltung: Julia Desch, Societäts-Verlag
Umschlagabbildung: © danmal25 - stock.adobe.com
Karte: © OpenStreetMap-Mitwirkende
Druck und Verarbeitung: CPI books GmbH, Leck
Printed in Germany 2021

ISBN 978-3-95542-398-8

Besuchen Sie uns auch im Internet:
www.societaets-verlag.de

Inhalt

1. Wein beim Winzer	7
2. Worauf es ankommt: Lage, Jahrgang, Winzer	
Der Weinberg	10
Der Jahrgang	11
Der Winzer	13
3. Wie die Winzer zu Wirten wurden	
3a. Was ist eine Straußwirtschaft?	15
3b. ... und was eine Gutsschänke?	16
4. Weinqualität entscheidet	
Wie der Weinschmecker bewertet	18
5. Die Top 40	
Die besten Schänken des Rheingaus	20
Übersichtskarten.....	22
6. Glänzende Aussichten für Weinschmecker	
Rheingauer Schlemmerwochen	108
7. Die besten Seiten des Rheingaus	
7a. Die führenden Riesling-Erzeuger	110
7b. Die besten Spätburgunder-Winzer	112
7c. Die besten Sekterzeuger	114
7d. Die besten Weinrestaurants	116
7e. Die besten Weinhotels	118
7f. Die besten Vinotheken	120
7g. Die besten Bars & Bistros	122

8. Anruf ratsam

Ein leidiges Thema: die Öffnungszeiten 124

9. Like, follow and share!

Der Weinschmecker online 126

Ein Appell an alle Leser 127

10. Übersicht

Die Schänken und ihre Bewertung 128

Der Autor 132

Bildnachweis 134

1. Wein beim Winzer

Freud und Leid liegen bekanntermaßen bisweilen eng beieinander. Hinter den Winzern im Rheingau liegt ein solches Wechselbad der Gefühle. Dabei gelten die drei Jahrgänge 2018, 2019 und 2020 als herausragend gut. Es mangelte den Reben nicht an Wärme und Sonne, sondern allenfalls an Regen. Die Mostgewichte waren durchweg gut, und viele Winzer haben gelernt, mit den Konsequenzen des Klimawandels gut zurechtzukommen. Zudem erweisen sich die Rebpflanzen als recht widerstandsfähig und überstehen auch längere trockene Phasen erstaunlich gut. Dennoch zeigt sich aktuell in vielen Weinbergen, dass mehr und mehr Winzer dort, wo es möglich ist, auf Bewässerungssysteme setzen.

Die Coronapandemie allerdings verhagelte manchen Winzern die Freude an der Ernte. Denn ganze Vertriebswege wie beispielsweise die Gastronomie, Großveranstaltungen, Weinfeste, die Flughäfen oder die Luftfahrtgesellschaften blieben den Winzern phasenweise verschlossen. Auch einige Exportmärkte waren in der Krise nur schwer zu bedienen. Die Winzer haben aus der Not eine Tugend gemacht: Sie haben das Privatkundengeschäft forciert, Onlineshops etabliert und Online-Weinproben eingeführt. Vieles davon wird auch nach der Pandemie erhalten bleiben. Wieder einmal zeigt sich, dass Diversifizierung der Weg zum Erfolg ist. Oder anders ausgedrückt: Niemals alle Eier in nur einen Korb legen.

Kaum war die Pandemie endlich am Abklingen, gab es für die Winzer eine neue Hiobsbotschaft. Die Havarie einer Brücke der in den Rheingau führenden Autobahn

(A66) machte im Herbst 2021 ihre Sprengung notwendig. Das wird den Besucherstrom aus dem Rhein-Main-Gebiet bis zur Fertigstellung des Neubaus deutlich bremsen.

Doch lassen Sie sich davon nicht abhalten, den Rheingau zu erkunden. Denn vieles hat sich geändert seit der 10. Auflage dieses bewährten Weinführers. Einige Betriebe sind ganz ausgeschieden, andere haben ihr Konzept gravierend geändert und neue Weingüter haben sich die Aufnahme in den Weinschmecker erkämpft. Die vorliegende, vollständig revidierte Auflage war im 18. Jahr nach Erscheinen der Erstausgabe dringend notwendig, um den größtmöglichen Anspruch an Aktualität zu wahren.

Die Rheingauer Schänkenszene ist ebenso wie die gesamte Weinbranche in ständiger Bewegung. Dabei geht der Strukturwandel weiter. Immer weniger Weingüter bewirtschaften immer größere Flächen, weil stetig mehr kleine Erzeuger aufgeben. Das mag mancher bedauern, doch es trägt auch zu höherer Professionalität bei und fördert die Qualität der Weine.

Für die Winzer haben sich die Rahmenbedingungen 2021 durch ein neues deutsches Weingesetz geändert. Nicht mehr das Mostgewicht ist jetzt der Maßstab aller Dinge, sondern die Herkunft. Das ist ein erfreulicher, in Zeiten des Klimawandels längst fälliger Paradigmenwechsel und eine Rückkehr zu den Wurzeln des deutschen Weinbaus.

Wie gewohnt schaffte es in diesen Weinführer nur derjenige Winzer, der gute bis sehr gute Weine erzeugt. Der Weinschmecker gibt unverändert jenen eine Orientierung, die auf der Suche nach den besten Weinen des

Rheingaus sind und die dazu in angenehmer Atmosphäre eine angemessene kulinarische Begleitung erwarten. Wieder haben wir die besten Adressen der Region für Sie aufgespürt. Also auf in den Rheingau!

Eltville, vor der Weinlese 2021

Oliver Bock

Der Rheingauer Weinschmecker

2. Worauf es ankommt: Lage, Jahrgang, Winzer

Wodurch zeichnet sich ein guter Wein aus, und wie unterscheidet er sich von einem „schlechten“? Weil Geschmäcker unterschiedlich sind, fällt die Antwort auf diese Fragen nicht leicht. Und doch gibt es einige klare Kriterien, nach denen wir urteilen sollten: Dass ein Wein frei von Fehlern (Muffttöne, Korkschmecker, Böckser, Essigstich) ist, setzen wir voraus. Ein Spitzenwein schmeckt intensiv rebsortentypisch und ist ein überzeugender, flüssiger Fingerabdruck seiner Herkunft. Er ist harmonisch am Gaumen, aromatisch, reintonig, vielschichtig und faszinierend. Er bereitet große Trinkfreude, ist dicht, komplex und so lagerfähig, dass er in den Jahren nach der Ernte eine spannende Phase der Reife erfährt. Das ist großer Wein. Am Ende stellt sich gleichwohl die Frage der Deutungshoheit: Entscheidet der Winzer, ein Experte, ein Weinjuror, ein Weinjournalist oder der Konsument: Und welche Faktoren sind entscheidend bei der Erzeugung?

Der Weinberg

Die Lage, die Lage, die Lage. Jeder kennt die Maxime der Immobilienmakler. In den Weinregionen ist das kaum anders. Auch hier gibt es begehrte Spitzenlagen und klimatisch wenig begünstigte Randlagen. Die Unterschiede sind teils beträchtlich. Das erst 2021 novellierte deutsche Weingesetz trägt diesem Gedanken Rechnung. Nicht das Mostgewicht gibt mehr den Ausschlag für die Güte des

Weins, sondern die Herkunft. Je enger, also je kleinräumiger diese Herkunft auf dem Etikett vermerkt ist, desto höher soll der Qualitätsanspruch des Weines sein. Nicht die Qualitätsstufe (aufsteigend: Qualitätswein, Kabinett, Spätlese, Auslese) soll von der Güte des trockenen Weines Zeugnis ablegen, sondern die Herkunft (aufsteigend: Region, Ort, Einzellage, Spitzenlage). Das ist ein Paradigmenwechsel, an den wir Weinfreunde uns in den kommenden Jahren gewöhnen werden.

Neu ist das System aber nicht, denn schon vor 100 und mehr Jahren kam es vor allem auf die Herkunft an. Davon zeugen alte Preislisten, in denen die Weine stets nach der Herkunft, nicht nach dem Mostgewicht eingestuft worden waren. Zudem gilt: Ein bekannter Weinberg auf dem Etikett kann zwar Spitzenqualität versprechen. Doch die Herkunft allein ist kein Qualitätsausweis. Es bleibt dem Winzer überlassen, das Potential eines Weinbergs auszuloten und dort reintonige, rebsortentypische Weine zu erzeugen. Erst in Verbindung mit dem Weingut wird jeder Weinberg zu einem Qualitätsversprechen, das im Glas eingelöst werden kann.

Der Jahrgang

Schon die „Rheingauer Wein- und Geschichtschronik“ beschreibt die Vorzüge und Nachteile der Jahrgänge zwischen 1626 und 1848. Wer in diesen und anderen Chroniken blättert, der wird erstaunt sein, dass noch im 19. und 20. Jahrhundert Missernten gar nicht so selten waren. Kein Wunder also, dass viele Weingüter bis in die Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg Mischbetriebe waren, die nicht allein auf den Weinbau setzten, son-

dern Getreide, Obst oder Gemüse anbauten und Vieh hielten.

Der Klimawandel hat vieles verändert. Spätestens seit dem Ende der 1980er Jahre gehören „schlechte“ Jahrgänge der Vergangenheit an. Der Rheingau liegt am 50. Breitengrad, der einst die nördliche Grenze des Ertragsweinbaus markierte. In den zurückliegenden drei Jahrzehnten ist er durch den Klimawandel in eine klimatisch bevorzugte Zone „gerutscht“. Die Rheingauer Winzer gehören zu den Gewinnern des Klimawandels und können sogar mediterrane Rebsorten wie Merlot oder Cabernet Sauvignon anpflanzen. Um eine Ausreifung der Beeren und um ausreichend hohe Mostgewichte müssen sich die Winzer nicht mehr sorgen. Vielmehr müssen sie darauf achten, nicht zu spät zu ernten, damit die Mostgewichte nicht zu hoch und die Alkoholgehalte nicht zu üppig werden. Denn sonst könnte der Riesling seinen rassigen Charakter verlieren.



Zu den Nachteilen des Klimawandels gehört das Auftreten neuer, bislang in der hiesigen Region nicht gekannter Schädlinge wie die Kirschessigfliege. Zudem steigt die Gefahr der Schäden durch Spätfröste, wenn der Austrieb nach einem warmen Frühjahr schon frühzeitig erfolgt. Die Ernte findet nicht mehr hauptsächlich im Oktober statt, sondern beginnt vermehrt schon Anfang September bei noch immer warmen Temperaturen. Schließlich mehren sich trockene und warme Wetterphasen, in denen vor allem Rebstöcke in Steillagen und auf Jungfeldern dürrsten. Das erhöht die Gefahr des sogenannten untypischen Alterungstons in den Weinen. Es ist absehbar, dass mehr und mehr Winzer Bewässerungsanlagen installieren werden. Vor allem dort, wo die Wasserversorgung auch in Dürreperioden gesichert ist.

Die Bedeutung der Jahrgänge hat vor diesem Hintergrund abgenommen. Ein ambitionierter Winzer ist unter den Bedingungen des Klimawandels jedes Jahr in der Lage, großartige Weine zu erzeugen.

Der Winzer

Noch nie waren die Winzer in der gesamten Breite ihres Berufsstands so gut ausgebildet wie heute. Sehr viele der Jungwinzer, die heute das Weingut ihrer Familie übernehmen oder ein eigenes gründen, haben ein Studium an der Hochschule Geisenheim absolviert. Das Wissen um die besten Anbaumethoden, die Besonderheiten der Böden, die klimatischen und phänologischen Wechselwirkungen in den Weinbergen und über möglichst schonende Verfahren der Weinbereitung im Weinkeller haben der Qualität des deutschen Weines einen Schub gegeben.

Es ist nicht der Weinberg und auch nicht der Jahrgang, der am Ende im Glas die Güte eines Weines garantiert, sondern der Winzer.



3. Wie die Winzer zu Wirten wurden

Die Zahl der Straußwirtschaften und Gutsschänken im Rheingau ändert sich ständig. Insgesamt sind es mehr als 200 Weingüter, die über einen kurzen oder längeren Zeitraum eine Schänke öffnen. Ihre Zahl nahm in den vergangenen Jahren stetig zu, weil die Direktvermarktung an Bedeutung gewonnen hat. Gerade in der langen Phase der Pandemie haben die Winzer einen engen Kontakt zu ihren treuen Privatkunden schätzen gelernt. Das hat manchem über die Krise hinweggeholfen.

3a. Was ist eine Straußwirtschaft?

Seit Jahrhunderten signalisiert der gebundene Strauß vor dem Haus, dass der Winzer nun seine Privaträume für eine gewisse Zeit mit Gästen teilt, um ihnen den selbst angebauten Wein zu kredenzen. Der Mythos, dass es Kaiser Karl der Große war, der mit einem Regelwerk („Capitulare de villis“) schon im Jahr 794 verfügt haben soll, dass jedes seiner Weingüter einen Ausschank betreiben und dies durch Sträuße oder Kränze am Hoftor anzeigen müsse, erwies sich inzwischen als Übersetzungsfehler aus dem Lateinischen. Doch ungeachtet dessen bessern viele Winzer ihre Kasse durch einen eigenen Ausschank auf. In der Vergangenheit taten sie dies öfter vor allem nach allzu üppigen Ernten oder miserablen Jahrgängen, wenn der Absatz des dann ebenso miserablen Weins stocken wollte. Straußwirtschaften waren ein Ventil, wenn die Keller zu voll waren und die neue Ernte

langsam näherrückte. Das ging so weit, dass die Obrigkeit bald Regelungen erließ und die Zahl der Straußwirtschaften begrenzte.

Diese Zeiten sind längst vorbei. Doch Regeln gibt es immer noch, auch wenn sie vor einigen Jahren gastfreundlich gelockert wurden. Geblieben ist, dass die Straußwirtschaft nur für die Dauer von höchstens vier Monaten von einer behördlichen Erlaubnis freigestellt ist. Diese Zeitspanne darf auf zwei Zeiträume im Jahr, etwa auf das Frühjahr und die Wochen vor der Lese im Herbst, verteilt werden.

3b. ... und was eine Gutsschänke?

Viele Gutsschänken sind im Kern noch immer eine Straußwirtschaft. Oft ist die Umwandlung nur die Konsequenz des eigenen Erfolgs. Vier Monate genügen eben manchmal nicht mehr, um die Schar der Gäste zufrieden zu stellen, die zudem immer anspruchsvoller werden. Dann steht der Gang zur Behörde an, denn eine Gutsschänke unterliegt im Gegensatz zur Straußwirtschaft dem Gaststättenrecht. Sie ist eine erlaubnispflichtige Schank- und Speisewirtschaft und stellt einen Gewerbebetrieb dar, der baurechtlich genehmigungspflichtig ist. Das bedeutet erhöhte Anforderungen in vielerlei Hinsicht, und die Behörden prüfen solche Betriebe mit einem strengeren Maßstab als eine Straußwirtschaft, die eine „Weinkneipe auf Zeit“ ist. Dafür sind die Öffnungszeiten der Gutsschänken nicht beschränkt. Im Gegenzug sind die Erwartungen der Gäste an Service und Angebot auch höher als in einer Straußwirtschaft, der jeder Besucher immer wohlwollend den „Amateurstatus“ zubilligen sollte.

Die Befreiung von den Fesseln einer Straußwirtschaft bedeutet aber nicht automatisch, dass die Gutsschänke ein vollwertiges Restaurant mit den Weinen nur eines Winzers ist. Viele Winzer schöpfen die Möglichkeiten des Gaststättenrechts keineswegs aus. Manche Gutsschänke ist mithin ein vollwertiges Restaurant, andere dagegen sind nur eine „verlängerte“ Straußwirtschaft. Die Grenzen sind fließend. Oft sind selbst die Öffnungszeiten der Schänken nur unwesentlich länger als die einer Straußwirtschaft – und genauso unsicher –, und nicht immer ist das Angebot an Speisen tatsächlich größer. Und über die Gemütlichkeit und die Qualität von Wein und Speise sagt die Bezeichnung Gutsschänke nicht viel aus. Sie verheißt aber das Bemühen, den Gast professioneller als in einer Straußwirtschaft zu verwöhnen. Die Gäste selbst können häufig nicht erkennen, ob sie tatsächlich in einer Straußwirtschaft sitzen, wie es das „Sträußchen“ am Eingang verheißt, oder ob es nicht doch vielleicht eine lizenzierte Gutsschänke ist. Doch derlei muss den Zecher auch gar nicht kümmern.

4. Weinqualität entscheidet

Wie der Weinschmecker bewertet

Der Weinschmecker bewertet nur sorgsam ausgewählte und mehrfach getestete Betriebe. Diese 40 Straußwirtschaften und Gutsschänken sind die Besten. Ihre differenzierte Bewertung wird den Ansprüchen der Leser gerecht. Den einen verlangt es zuallererst nach einem Spitzenwein. Den zweiten einer frischen, regionalen, kreativen Küche. Den dritten nach einer besonders gemütlichen, urigen Atmosphäre.

Weinqualität, Speisen und Ambiente werden daher gesondert benotet. Zusätzliche Signets führen zu den kinderfreundlichen Betrieben und den Schänken mit imposanter Aussicht auf die Region. Eine Aufnahme in diesen Führer erreicht nur, wer in jeder Kategorie die Mindestanforderung erfüllt. Die Gesamtnote nimmt auf die doppelt bewertete Qualität des Weins Rücksicht, denn schließlich geht es um Weingüter mit angeschlossener Gastronomie. Jeder Winzer, der seine eigenen Tropfen ausschenkt, will und muss vorrangig am Ergebnis seiner Arbeit in Weinberg und Keller gemessen werden.

Kriterium: Weinqualität und Weinauswahl

-  gut – ein typischer, feiner Rheingauer Wein
-  sehr gut – Wein mit gehobenem Qualitätsanspruch
-  außerordentlich – zählt zur Spitze des Gebiets
-  exzellent – Top-Weine eines Spitzenerzeugers

Kriterium: Speisen

- ① hier steht der Wein klar im Vordergrund
- ①① zuverlässig und gut in Auswahl und Güte
- ①①① besonders pfiffig, lecker, kreativ
- ①①①① für die Feinschmecker unter den Schoppenpetzern

Kriterium: Ambiente

- ♥ rustikale Rheingauer Gemütlichkeit
- ♥♥ überdurchschnittlich und mit Liebe zum Detail
- ♥♥♥ hier steht der Gast so schnell nicht wieder auf
- ♥♥♥♥ stilvoll und mit besonders viel Atmosphäre

Gesamtbewertung

- ★ uneingeschränkt empfehlenswert
- ★★ überdurchschnittlich für den Rheingau
- ★★★ eine der Spitzenadressen in der Region
- ★★★★ nahe an der Perfektion

Familien willkommen



kinderfreundlicher Betrieb mit Spielgeräten oder genügend Platz zum Herumtoben

Fernsicht und Weitblick



Schänke mit besonders schöner Aussicht

NEU



Neuaufnahmen gegenüber der 10. Auflage 2018

5. Die Top 40

Die besten Schänken des Rheingaus

Allendorf / Winkel	S. 26
Allendorf am Rhein / Winkel	S. 28
Baiken / Rauenthal	S. 30
Becker / Walluf	S. 32
Brentanohaus / Winkel	S. 34
Corvers-Kauter / Mittelheim	S. 36
Crass / Erbach	S. 38
Diefenhardt / Martinthal	S. 40
Dienst / Hochheim	S. 42
Dillmann / Geisenheim	S. 43
Flick / Hochheim	S. 46
Freimuth / Marienthal	S. 48
Goldatzel / Johannisberg	S. 50
Hamm / Winkel	S. 52
Hanka / Geisenheim	S. 54
Höhn / Dotzheim	S. 56
Keßler / Hallgarten	S. 58
Keßler / Martinthal	S. 60
Kloster Eberbach / Hattenheim	S. 62
Knyphausen / Erbach	S. 64

Koegler / Eltville	S. 66
Langehof / Rauenthal	S. 68
Laquai / Lorch	S. 70
Mohr / Lorch	S. 72
Oetinger / Erbach	S. 74
Ott / Frauenstein	S. 76
Rußler / Rauenthal	S. 78
Schamari-Mühle / Johannisberg	S. 80
Schloss Johannisberg / Johannisberg	S. 82
Schloss Vollrads / Winkel	S. 84
Schön / Aulhausen	S. 86
Schönleber-Blümlein / Winkel	S. 88
Schumann-Nägler / Geisenheim	S. 90
Schwarzes Häuschen / Hattenheim	S. 92
Sohns / Geisenheim	S. 94
Stettler / Hallgarten	S. 96
Strieth / Aulhausen	S. 98
Trenz / Johannisberg	S. 100
Weiler / Lorch	S. 102
Wurm / Lorch	S. 104