

Schattners Wein-Chat

Der Sommelier weiß Rat

Wie könnte man den Sommelier Kai Schattner beschreiben? Als frisch, ausbalanciert oder gar feinherb? Ja, auch das ist er irgendwie, doch vor allem präsentiert er sich als beschwingt, entspannt und punktgenau. Er ist kein Weinschwätzer, sondern ein Weinwisser, der sich nicht prahlerisch aufdrängt und lieber mit präzisen und fundierten Statements überzeugen will. Seinerzeit als Sommelier in der Ente im Grandhotel Nassauer Hof in Wiesbaden und jetzt als selbständiger Weinberater. Seine Erfahrungen und Fachkenntnisse sind gefragt. Der 43 Jahre alte Profi ist in Heidelberg geboren und lebt seit 20 Jahren in Wiesbaden beziehungsweise im Rheingau. Er hat bei einigen Klassikern der Branche gearbeitet, etwa dem Château Eza bei Monaco, dem Schwarzen Adler in Oberbergen und eben in der legendären Ente in Wiesbaden. Kai Schattner liebt den Rheingau und die Rieslinge. Aber er ist ebenso mit großen französischen Rotweinen vertraut und kennt sich nach vielen Reisen sogar bestens in der Weinwelt Chinas aus, die gerade aufbricht, den Markt zu erobern. Schattner berät Unternehmen, hält Seminare und verkauft Weine im großen Stil. Warum wohl hat das Frischeparadies (Edelfisch) so viele tolle Weine? In der BISS-Zeitung wird Kai Schattner immer wieder zu vielgestellten Fragen von Weinfreunden Stellung nehmen und mit Rat zur Seite stehen. Hier die erste Folge.

In welchem Alter sollte man Riesling trinken ?

Es kommt besonders auf die Qualitätstufe, den Jahrgang und natürlich den Winzer an. Allgemein kann man sagen, dass gute Rieslinge ohne Probleme 5-10 Jahre altern können. Ob sie das müssen oder sollen, entscheidet auch die persönliche Trinkvorliebe. Ich mache persönlich die schönsten Erlebnisse mit leicht gereiften Rieslingen, besonders zum Essen. Oft schmecken sie aber auch schon in der Jugend verführerisch lecker. Große und Erste Gewächse sollte man auf jeden Fall 2-3 Jahre gönnen, damit sie sich geschmacklich etwas harmonischer präsentieren können. Nicht alle Jahrgänge eignen sich zum lagern für trockene Rieslinge. Der hitzige 2003er und der in vielen Regionen schwierige 2006er ist eher für rest- und edelsüße Rieslinge interessant. Bei 2008 muss man besonders auf das Kleinklima achten. Es kann innerhalb der Regionen deutliche Qualitätsunterschiede geben. 2009 wird zwar als Spitzenjahrgang gesehen, leider gibt es aber auch viele Weine mit deutlich zuviel Alkohol, bei denen jetzt schon eine brandige Note erkennbar ist. 2010 auf keinen Fall die einfachen Gutsweine und leichten Kabinette liegen lassen! Die hochwertigen Weine des Jahrgangs, die von dem tollen Herbst profitierten, sind richtige Langläufer.

www.schattnerweine.com

k.schattner@schattnerweine.com

Schattners Schätzchen Volume II



Mehr als ein Jahrzehnt hat der mehrfach ausgezeichnete Sommelier Kai Schattner Weine im Restaurant Ente empfohlen. Mittlerweile darf er nicht nur

zwischen 70.000 und 80.000 Flaschen sein eigen nennen, sondern ist neben seinen regelmäßigen Gastauftritten bei der VOX-Kochsendung *Kochduell* ein sehr gefragter deutsch- und englischsprachiger Moderator. Schattner wird zum zweiten Mal seine alten „Schätzchen“ im Enten-Bistro öffnen. Kulinarisch wird dieses Highlight von einem Menü begleitet, das sich ausnahmsweise nach den Weinen richtet. Datum: 18. April, 19 Uhr, Preis pro Person 150 Euro inklusive Aperitif, ausgesuchter Weine, Wasser und Menü.

Restaurant ENTE

Tel: 0611-133 666

E-Mail: ente@nassauer-hof.de