

Riesling-Gala im Rheingau: Nicht nur der Lachs badet gerne im Wein

30 Jahre Riesling-Gala

im Kloster Eberbach

Mit fast 700 Gästen war das Kreuzgewölbe gut gefüllt, wie die Gläser an den Tischen. Nicht nur das Kloster Eberbach stößt damit an seine Kapazitätsgrenzen, auch die Köche. Es wurden wieder einige namhafte Vertreter ihrer Zunft verpflichtet, darunter Julian Stowasser vom Weinsinn in Frankfurt und Alexander Hohlwein vom Restaurant 360 Grad in Limburg. Zum schottischen Lachs mit geliertes Passionsfrucht und Misocreme flossen Weine von Balthasar Röss, Robert Weil und anderen Weingütern, die indes nicht allein aus dem Rheingau kamen. Aus der Pfalz steuerten Friedrich Becker und Dr. Wehrheim gute Tropfen bei, von der Mosel Dr. Loosen. Das Weingut Wittman aus Rheinhessen glänzte mit seinem Riesling von der Spitzenlage Morstein. „Eine solch überirdische Vollendung habe ich noch nicht erlebt“, begeistert sich Wittmann selbst, was zu

verstehen ist. Andreas Spreitzer aus dem Rheingau bezauberte mit seinem aparten saftigen Oestricher Lenchen Rosengarten. Er schenkte großzügig ein und nutzte die Gunst der Stunde, um auf sich und seine Weine aufmerksam zu machen – im Gegensatz zu einigen weniger einsatzfreudigen Winzern. Es gab wohl niemand, der alle Weine probieren konnte, man brauchte dazu das Fassungsvermögen eines großen Fasses. Unser Favorit beim Menü: Carabinero mit Pistazien und Vadouvan-Gewürz von Alexander Hohlwein vom 360 Grad. Der jüngste Gast war sein nur wenige Monate alter Nachwuchs, der sich nicht muckste und das Wein-Festival mit großen Augen in aller Ruhe zu genießen schien.



Carabinero



Lachs



Schweinebauch



Handkäse mit 6
verschiedenen



Karamellisierte



Stefan Ress (l.)

Essig-Kugeln

weiße Schokolade,
Quitte + Rösttee-
Parfait

im Gespräch