



## Neu im Markt

In der Rubrik „Neu im Markt“ stellen wir deutsche und ausländische Weine und Betriebe vor, die neu auf den Markt kommen oder kommen sollten. Der Fokus liegt dabei auf Weinen, die nicht an jeder Ecke zu finden sind und die primär für den Einsatz im Bereich Fachhandel/Gastronomie sowie im ambitionierten Lebensmitteleinzelhandel konzipiert sind.

Weinbau Fink & Kotzian

### Schnellstarter

**N**eu im Markt heißt unsere Rubrik, in der wir Weine vorstellen, die uns von all dem, was uns tagtäglich ins Haus flattert, am besten gefallen haben. Hier nun ist nicht nur der Wein neu für den deutschen Fachhandel, sondern auch der Winzer selbst ist noch ein echter Neuling in der Branche. Erst im Jahr 2013 haben Christian Fink und seine Frau Petra Kotzian ihren ersten eigenen Wein gekeltert. Nach eigener Aussage „geboren aus einer Mischung von Wahnsinn und spätjugendlichem Enthusiasmus“, echte Quereinsteiger eben. In Gauderndorf im nordwestlichen Weinviertel haben die beiden ihre Weinheimat gefunden. Nach dem Start mit nur 0,4 ha Anbaufläche konnten sie 2015 einen bestehenden Betrieb mangels Nachfolge übernehmen und bewirtschaften nun alte Rebärten auf rund 8,5 ha Ertragsfläche mit einer Jahresproduktion von rund 40.000 Flaschen. Die Bewirtschaftung erfolgt nach naturnahen Prinzipien, der Kurs ist aber ganz klar auf komplett biologische Bearbeitung eingestellt. Zwei von vier vorgestellten Weinen gefielen uns besonders gut, der Pinot Blanc Chardonnay O.T. Reserve 2015 und der 2016er Grüne Veltliner aus der Lage Ried Hintern Dorf. Und – nein, es handelt sich nicht um einen Schreibfehler, das „n“ ist richtig.

[www.weinfink.at](http://www.weinfink.at)



**2016 Grüner Veltliner**  
Ried Hintern Dorf  
Weinviertel DAC/Österreich  
Ab-Hof-Preis: 9 Euro

Der Grüne Veltliner lässt sich nicht immer auf Anhieb erschließen. Ist die Rebsorte nicht genannt, gibt es schon mal Probleme. Nicht so in diesem Fall: Hier zeigt sich einer von seiner sympathischen Seite, elegant, stoffig, mit fein ausgeprägter Struktur und sehr sortentypisch. Ein Wein, mit dem man sich ein wenig unterhalten kann und zu dem man gerne zurückkehrt, um nachzuprobieren.

### EBENFALLS EMPFEHLENSWERT

**87**  
PUNKTE

**2015 O.T. Reserve**  
**Pinot Blanc/Chardonnay**  
Niederösterreich  
Ab-Hof-Preis: 18 Euro

TEXT UND WEINBESCHREIBUNGEN: KLAUS HERRMANN

### Echte Vermarktungshilfe

Als Winzer/Erzeuger, Importeur, Agentur und Großhändler haben Sie die Möglichkeit, gebührenfrei Verkostungsmuster bei WEIN+MARKT einzureichen. Die Weine, die uns am besten gefallen, finden Eingang in unsere Rubrik **Neu im Markt** und werden in WEIN+MARKT präsentiert. Einzige Bedingung ist: Die Weine bzw. deren Lieferanten oder Erzeuger müssen „Neu im Markt“ sein!

**Neu im Markt** (kurz: NiM) kann Folgendes bedeuten:

- + Ein Wein wird zum ersten Mal auf dem deutschen Markt angeboten.
- + Es wurde eine neue Weinserie geschaffen.
- + Ein neuer Lieferant kommt als Neuzugang in Ihr Portfolio.
- + Ihr Lieferant hat einen neuen Weinmacher, der einen anderen Stil eingeführt hat.

„Neu“ heißt ausdrücklich nicht: nur ein neuer Jahrgang oder eine neue Ausstattung.

Sie möchten Weine einreichen? Kontaktieren Sie uns über [wein-und-markt@fraund.de](mailto:wein-und-markt@fraund.de)





## Neu im Markt

### Wein- und Sektgut Heinz Bus & Sohn, Bacchushof Tradition modern

Ich, Carsten, Winzermeister aus Leidenschaft“, so beginnt in der Preisliste des Weinguts der Einführungstext. Konsequentes Qualitätsstreben und eine selbstbewusste Darstellung der Begeisterung der ganzen Familie für sehr gute Weine ist die Botschaft, die Sandra und Carsten Bus mit ihrer aktuellen Preisliste vermitteln. Die Töchter Michelle und Fabienne sind bereits voll dabei. Die Geschichte des Betriebs reicht zurück bis ins späte 16. Jahrhundert, und als Winzermeister der 7. Generation kann Carsten Bus auf diesen unersetzlichen Erfahrungsschatz zurückgreifen. Durch die Kombination von traditionellem, naturnahem Weinbau und modernster Ernte- und Kellertechnik entstehen so erstklassige, individuelle Weine. Der Familienname zwingt geradezu dazu, damit zu spielen, und so sind die Weine heute eingeteilt in drei Bus-Linien: unkomplizierte Weine für den Alltag, klassische Rebsorten und Weine aus streng ertragsreduzierten Weinbergen. Für unsere NiM-Verkostung hatte Carsten Bus sechs Weine eingeschickt, von denen uns ausgerechnet zwei „Exoten“ am besten gefielen. Erstens, eine heute auf dem Papier altmodisch anmutende Ortega Auslese. Auch wenn die Flaschenausstattung schick und edel ist, dieser Weintyp steht heute nicht mehr ganz oben auf der Wunschliste der Verbraucher. Gleichwohl, überlasse man die Wahl dem Gaumen der Kunden, sprich Blindprobe, wie in unserem Fall, hätte der Wein überall gute Chancen. Die ansprechende Aromatik und die saftige Süße gefallen selbst professionellen Verkostern noch nach über 30 Berufsjahren. Der zweite Wein ist ein Cabernet Sauvignon Rosé.

[www.weingut-bus.de](http://www.weingut-bus.de)



**2016 Cabernet Sauvignon**  
Pfalz/Deutschland  
Rosé Qualitätswein trocken  
Ab-Hof-Preis: 8 Euro

Muss man aus Cabernet Sauvignon Rosé machen? Nein. Aber man kann, und in diesem Fall auch richtig gut. Schon die Farbe ist geradezu mustergültig. Im Geschmack macht dieser rundum gelungene Rosé dem Sommer alle Ehre mit seiner zarten Frucht, der ausgewogenen Struktur und der perfekten Abstimmung, mit der sich die präzise Säure und die passende Süße wunderbar die Balance halten.

#### Ebenfalls empfehlenswert

**88  
PUNKTE**

**2016 Ortega**  
Pfalz/Deutschland  
Auslese feinherb  
Ab-Hof-Preis: 9 Euro



## Neu im Markt

### Weinhaus Flick Literweise Glück

Die Wurzeln des Weinhauses Flick gehen auf den Urgroßvater der heute jüngsten Generation in Person von Marie-Sophie Flick zurück, Johann Flick II. Dieser gründete 1927 das Familienunternehmen Johann Flick II & Söhne in Bornheim, Rheinhessen. Enkel Hans-Walter gründete mit seiner Frau Gundi im Jahr 1999 die Privatkellerei Weinhaus Flick und legte damit einen weiteren Grundstein. Deren Tochter Marie-Sophie ist nach Marketingstudium und Sommelierausbildung bereits voll im Unternehmen tätig. Sie hat sich entschieden, ihre Passion für kreatives Arbeiten mit ihrer Weinleidenschaft zu verbinden und mit ihren Eltern das Unternehmen zu leiten. Das Weinhaus Flick bedient ausschließlich Wiederverkäufer aus allen Vertriebsketten vom Lebensmittelhandel über Getränke- und Weinhandel bis hin zu Gastronomie und Hotellerie mit rheinhessischen Weinen, die von langjährigen Lieferpartnern bezogen werden. Die Familie legt dabei großen Wert auf gute Qualität zu einem fairen Preis-Qualitäts-Verhältnis, die sie in meist kleinen Einzellagenpartien bei ihren rheinhessischen Winzerpartnern finden. Auf dieser Basis werden jährlich rund 2 Mio. Flaschen abgesetzt, zu denen seit kurzem auch rund 90.000 Literflaschen Glück gehören. Die Marke war die Idee von Tochter Marie-Sophie, die damit den ersten Absatz-Coup ihres Berufslebens landete. Ein passendes Sahnehäubchen zu den anstehenden Feierlichkeiten zum 90-jährigen Firmenjubiläum. Uns haben nicht nur das Konzept überzeugt, sondern auch die Weine. Diese gehören zwar nicht zur Spitzenklasse, aber das sollen sie auch gar nicht. „Literweise Glück“ ist leicht verständliche, schmackhafte und mehr als durchschnittliche Qualität zu einem vernünftigen Preis von 4,99 Euro EVP in der Literflasche in sechs Varianten: Silvaner trocken, Müller-Thurgau halbtrocken, Kerner lieblich, Portugieser Rosé halbtrocken, Rotwein-Cuvée trocken und Rotwein-Cuvée süß. Am besten gefiel uns die trockene Rotwein-Cuvée aus Dornfelder, Spätburgunder und Portugieser.

[www.weinhaus-flick.de](http://www.weinhaus-flick.de)



**2016 Literweise Glück**  
Rotwein trocken  
Rheinhessen/Deutschland  
UVP: 4,99 Euro

Ehrlich. Gut. Punkt. Wenn sich in der Blindprobe der Eindruck festigt, das könnte Dornfelder mit Spätburgunder sein, hat der Kellermeister alles richtiggemacht. Okay, den Portugieser habe ich nicht gefunden, aber die ehrliche, offene Art dieses Weins: blitzsauber, schön ausgewogen und sehr angenehm zu trinken. Und im Abgang sehr viel mehr als einfach nur ein „Literwein“.



## Neu im Markt

Weingut Weishaar

### Bei jeder Gelegenheit – Spaß im Glas

**M**arkus Weishaar, ausgebildet in Weinsberg, ist im Hauptberuf Kellermeister des deutschlandweit bekannten Weinguts Kiefer in Eichstetten. Seine Lebenspartnerin Corinne Theurer stammt ursprünglich aus München, hat „aus einer Schnapsidee heraus“ ihre Weinausbildung in Heilbronn gemacht und ist heute Büroleiterin im Bio-Pionier-Weingut von Wolfgang Zähringer. Dennoch drängt es die beiden danach, im eigenen Weingut zu experimentieren und Weine nach den eigenen Vorstellungen auszubauen. „Wir sind ein Familienweingut“, sagt Corinne Theurer, „wir ziehen an einem Strang und möchten durch unser Handwerk authentische, klare Charakterweine produzieren.“ Bis auf weiteres sind sie und Markus aber im 15-ha-Weingut von Gabriele und Karl-Heinz Weishaar, das diese aus einem landwirtschaftlichen Gemischtbetrieb im Jahr 1989 gegründet haben, noch unterstützend tätig.

Seine Perlweine präsentiert das Gut seit Mai 2017 in neuer Ausstattung unter den Namen Der kleine Luftkuss und Alice im Roséland. Der ursprünglich White Secco genannte Perlwein spielte von Anfang an eine besondere Rolle. Er wurde schon immer bewusst aus halbierten Trauben und bestem Traubenmaterial als hochwertiger Secco produziert. Angefangen hat es vor zehn Jahren mit 500 l, heute sind es 6.000 Flaschen pro Jahr. Der Rosé kam drei Jahre später, fruchtig und mit authentischer Farbe. Jahresmenge aktuell etwa 4.000 Flaschen. Der Relaunch mit dem 2016er Jahrgang soll den Konsumenten, ob jung oder alt, durch seine Verspieltheit verführen und Freude bereiten.

[www.weingut-weishaar.de](http://www.weingut-weishaar.de)



#### Der kleine Luftkuss

White Secco

Ab-Hof-Preis: 7,20 Euro

**88**  
PUNKTE

Es reicht noch nicht für Schmetterlinge im Bauch, aber zumindest am Gaumen stellt sich diese Assoziation ein, wenn man sich dieses blumig-muskatige Getränk auf der Zunge zerperlen lässt. Von der Sommerluft geküsst?

#### EBENFALLS EMPFEHLENSWERT

**87**  
PUNKTE

#### Alice im Roséland

Rosé Perlwein

Ab-Hof-Preis: 7,20 Euro



## Neu im Markt

Winzergenossenschaft Achkarren

### Die Wurzeln im Feuer

**I**m Winzerdorf Achkarren am südlichen Kaiserstuhl wurde die örtliche Winzergenossenschaft bereits 1929 gegründet. Heute zählt die WG Achkarren zu den Betrieben in Deutschland, die regelmäßig und in großer Zahl Prämierungen und Ehrenpreise sammeln. „Bestätigung für konsequentes Qualitätsstreben und Garant für zufriedene Kunden“, wie uns Geschäftsführer Denis Kirstein bestätigt. Möglich ist das durch eine aufwändige Bewirtschaftung der Steillagen, die den Kaiserstuhl bei Achkarren prägen. Mit einem hohen Anteil Handarbeit bewirtschaften die Mitglieder der WG 185 ha Rebfläche, aus denen jährlich rund 1,5 Mio. l Wein gekeltert werden. Nach Aussage von Kirstein ist der Achkarrer Schlossberg eine der besten Lagen in Deutschland überhaupt. Die Reben stehen auf einer nur dünnen Bodenschicht über mächtigem Vulkangestein, „mit den Wurzeln im Feuer“, wie die Achkarrer sagen, und holen sich so eine Extraportion Mineralität aus der südexponierten Lage. Der von WEIN+MARKT ausgewählte Grauburgunder der neuen Edition A wurde das erste Mal aus dem Jahrgang 2016 kreiert. Die über 20 Jahre alten Reben stehen direkt gegenüber der Genossenschaft am Schlossberg. Lediglich 40 kg/ar wurden am 27. September 2016 von Hand gelesen. „Es ist das Beste, was wir Achkarrer Winzer aus diesem Jahrgang zu bieten haben“, sagt Geschäftsführer Kirstein. Als Pendant dazu gibt es einen Pinot Noir aus derselben Steillage. Beide Weine werden erst ab Dezember 2017 in den Verkauf kommen, reserviert für Fachhandel und Privatkunden. Die Produktion ist nur sehr gering und soll es auch zukünftig bleiben – pro Sorte kommen nur etwas mehr als 1.000 Flaschen auf den Markt. Ab Hof wird es den Grauburgunder für 24 Euro geben.

[www.achkarrer-wein.com](http://www.achkarrer-wein.com)



#### 2016 Grauer Burgunder

Achkarrer Schlossberg

Edition A

Baden/Deutschland

Ab-Hof-Preis: 24 Euro

**89**  
PUNKTE

Tarte aux poires? Der erste Gedanke. Dann die ganze Leiter durch das komplexe Geruchsbild dieses Weins. Etwas Holz? Ein Hauch von Ruländer? Dann geht es am Gaumen die Wendeltreppe runter und wieder hoch. Ein Riesenspaß, die Tiefe dieses Weins zu ergründen und ihn nach dem Schlucken noch ein Weilchen nachklingen zu lassen. Man muss nicht jeden Wein wieder ausspucken.



## Neu im Markt

### Junge Drübel/Winzerkeller Auggener Schäf „Gehörige Portion Unbekümmertheit“

Im Sommer 2016 hatte eine Gruppe talentierter junger Winzerinnen und Winzer aus den Weindörfern Auggen und Laufen im Markgräflerland in Südbaden die Idee, einen Wein nach ihren eigenen Vorstellungen zu schaffen. Mit Unterstützung des Winzerkellers Auggener Schäf und der Bereitschaft der Jungwinzer, sich während der Weinlese so manche Nacht um die Ohren zu schlagen, war ein einzigartiges Projekt geboren. Das Resultat dieses außergewöhnlichen Engagements von Jungwinzern ist nun neu auf dem Markt: zwei Weißweine aus dem Jahrgang 2016 mit besonderer Ausstattung. Einmal ein sehr feiner Gutedel trocken und zum anderen eine Cuvée aus den Rebsorten Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc. Beim Winzerkeller Auggener Schäf werden sie folgendermaßen charakterisiert: „Mit Leidenschaft entstandene frische Weine, jung interpretiert und garniert mit einer gehörigen Portion Unbekümmertheit.“ Durchaus er-

wünschter Nebeneffekt dieses Projekts ist der nun intensive Austausch unter den Jungwinzern der beiden erst 2011 fusionierten Genossenschaften Auggen und Laufen. Heute gibt es regelmäßige Treffen und eine eigene WhatsApp-Gruppe, in der quasi in Echtzeit der Fortschritt des Projekts dokumentiert und diskutiert wird. Aus dem Hauruck-Projekt des Jahres 2016 soll nun eine dauerhafte Gruppe werden, die in diesem Sommer bereits die wichtigen Arbeiten zur Ertragssteuerung an den Rebstöcken in Eigenregie vorgenommen hat. Von Seiten der Chefetage des Auggener Winzerkellers soll nach eigener Aussage einer Fortsetzung des Projekts nichts im Wege stehen. Mit sichtbarer Freude und auch einem gewissen Stolz beobachtet Thomas Basler den großen Enthusiasmus des Winzerkeller-Nachwuchses. Uns haben die beiden Weine sehr gut gefallen, weshalb wir sie an dieser Stelle vorstellen.

[www.auggener-wein.de](http://www.auggener-wein.de)



**2016 Junge Drübel**  
Baden/Deutschland  
Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc  
Qualitätswein trocken  
Ab-Hof-Preis: 7,90 Euro

**89**  
PUNKTE

Gleich vorweg: am Verkostungstag der beste Wein von 49 Proben. Bei allem Rebsortenwahn – die Assemblage ist die wahre Kunst des Kellermeisters. Keine Solorebsorte ist in der Lage, ein so feines Spiel von Aromen, einem Hauch Süße und reifer Säure darzustellen. Erst in der Kombination von passenden Sorten lassen sich diese Ausgewogenheit am Gaumen und das harmonische Spiel von allen Komponenten so schön herausarbeiten wie hier.

#### EBENFALLS EMPFEHLENSWERT

**87**  
PUNKTE

**2016 Junge Drübel**  
Baden/Deutschland  
Gutedel Qualitätswein trocken  
Ab-Hof-Preis: 5,90 Euro

Vorsicht!  
Frisch verliebt.

Kiefers feinherbe Rosécuvée  
**SCHMETTERLINGE IM BAUCH**  
KAISERSTUHL / BADEN



Kickt und  
weckt die  
Lebensgeister.

  
**KIEFER**<sup>1851</sup>  
by m & b schmidt

Friedrich Kiefer KG  
Privatkellerei & Weingut  
Bötzingen Straße 13  
D-79356 Eichstetten am Kaiserstuhl  
Telefon + 49 (0) 76 63 / 10 63 · Telefax 39 27  
[info@weingutkiefer.de](mailto:info@weingutkiefer.de) · [www.weingutkiefer.de](http://www.weingutkiefer.de)