

Sommelier im ICE

Vier deutsche Weine, ein eigenes Glas im Gepäck:
Gerhard Retter testet die neuen Weine im
Bordbistro der Bahn. Was taugt das Quartett?

Eigentlich fahre ich von München nach Hamburg, um Bordeaux zu verkosten: große Namen, gereifte Jahrgänge, viel Erwartung. Doch bevor die Premiers Crus ins Glas kommen, drängt sich eine andere Frage auf: Was schenkt die Deutsche Bahn aus, wenn sie das Weinland Deutschland repräsentieren will? Für einen Sommelier ist das keine Nebensache. Das ist ein Auftrag. Für den Test der neuen Weine habe ich mein eigenes hochwertiges Universalglas dabei. Weil guter Wein eine faire Chance verdient. Die Glaskultur im ICE ist übrigens anständig. Bei der Sektfliöte darf man später diskutieren, aber wir wollen ja nicht gleich zu Beginn kleinlich werden.

Der **Riesling von Peter Stolleis aus der Pfalz** eröffnet die Testrunde – und setzt sofort den Maßstab. Im Glas zeigt sich genau jene Art Riesling, die Deutschland überzeugend vertreten kann: Zitronenzeste, Weinbergpfirsich, Aprikose, später mit Luft auch etwas Ananas. Trocken, aber nicht asketisch, mit einer dezenten Fruchtsüße, die trägt. Die Säure ist präsent, doch nie schneidend, und nach einigen Minuten wird der Wein offener, großzügiger, komplexer. Er packt beim ersten Schnuppern nicht alles aus, er kommt langsam, aber zuverlässig. Genau solche Weine liebe ich. Für mich ist er der Sieger der Verkostung auf Schienen – Riesling, Pfalz, Deutschland: Das sitzt.

Seit vielen Jahren begleitet das Deutsche Weininstitut (DWI) die Bahn bei Ausschreibung und Auswahl der Weine für die Bordbistros, und spätestens seit 2011 sind ausschließlich deutsche Anbauggebiete vertreten. Für die aktuelle Kollektion wurden 220 eingereichte Weine in zwei Blindverkostungsrunden geprüft!

Vier kamen durch. Und dazu zählt auch der zweite Wein, ein **Grauburgunder von Matthias Keth aus Rheinhessen**. Das Weingut kannte ich vorher nicht näher, umso interessanter ist der erste Eindruck: gelber Apfel, reife Birne, später Honigmelone, dazu eine feine Mandelnote. Am Gaumen cremig, weich, ohne breit zu werden. Ein Wein, der sich gastronomisch sofort anbietet. Zu vielen Gerichten im Bordrestaurant funktioniert er – vermutlich sogar besser, als so mancher Gast vermutet.

Dann wird's rot mit der **That's NEISS Tinto Réserve aus der Pfalz** – der Name, das Wortspiel, die Aromen, alles passt. Dahinter steht eine Bordeaux-inspirierte Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot mit Kirsche, Pflaume, Holunder, Roter Johannisbeere, dazu Pfeffer und eine feine Würze. Das Holz gibt Struktur, drängt sich aber nicht in den Vordergrund. Der Wein ist eher elegant als kraftvoll.

Der Service ist das leise Glanzstück dieser Fahrt. Mein Betreuer im Bistro ist herzlich, aufmerksam, humorvoll und nie aufgesetzt. Nur einer fehlt noch: der Sekt. Zunächst heißt es, er sei ausverkauft. In Fulda fällt der Satz: „Der Sekt steigt in Hannover zu.“ Der **Riesling Sekt brut von Schloss Affaltrach** kommt dann mit Schraubverschluss und zwölf Volumenprozent Alkohol. Hellgoldgelb, lebendige Perlage, viele kleine Bläschen steigen rasch auf. Die Nase ist feinwürzig und weißblütig. Reifer gelber Apfel, Steinobst, ein Hauch Stachelbeere, etwas Mango, dazu Kräuternoten und zarte Hefewürze. Am Gaumen wirkt der Sekt klassisch brut, mit harmonischer Dosage, mittlerem Körper, frischem Zug und feiner Salzigkeit im Abgang. Kühler



Gerhard Retter hat die neuen Weine des Bordbistros getestet. Er ist freier Sommelier und Weinberater. Der gebürtige Steirer lebt in München

serviert (das gilt auch für die Stillweine), würde er noch präziser wirken. Und ein etwas bauchigeres Glas (statt der Flöte) wäre die bessere Bühne. Doch gibt es etwas zu feiern, passt dieser Sekt!

Fazit: Die aktuelle Weinkollektion in der Bahn hat Hand und Fuß. Fahrgäste können sich über vier gute, charaktervolle Vertreter deutscher Weinkultur freuen. Wenn das der Qualitätsmaßstab ist, den wir in Deutschland im Alltag aufzubieten haben, muss einem um die Weinkultur unseres Landes nicht bange sein. Einsteigen und genießen, lautet meine Empfehlung!

Gerhard Retters Wein&Food-Pairing im Bordbistro

- 2025 Grauburgunder Keth, Weingut Matthias Keth, Rheinhessen – zum Hähnchen-Tikka-Masala
 - 2025 Riesling Peter Stolleis trocken, Weingut Peter Stolleis, Pfalz – solo oder zu Snacks und Salaten
 - 2024 That's NEISS Tinto Réserve, Weingut NEISS, Pfalz – zum Chili con Carne
 - Schloss Affaltrach Riesling Sekt brut, Württemberg – als Aperitif, zu salzigen Snacks
- Alle: € 8,90 (0,2 l), Ausschank voraussichtlich bis 2029, verfügbar je nach Zug und Warenbestand