

# Liter-Hits Schoppen mit Niveau

**Die Literflasche hat nicht das glamouröseste Image. Unweigerlich denkt man an schmuckloses Grünglas, an Dornfelder oder Morio und natürlich an Schorle. Unser Tasting zeigt, dass es auch anders geht ...** Text: Christoph Nicklas

Schon die zahlenmäßige Resonanz der Betriebe zeigte, dass deutscher Wein im Literformat alles andere als ein Randthema ist. Gut 160 Proben standen auf den Verkostungstischen und erlaubten den Blick auf eine enorme Vielfalt unterschiedlicher Anbaugebiete, Rebsorten und Erzeuger. Vom klassischen Liter-Trollinger aus Württemberg über individuelle Landweine eines rheinhessischen Naturwein-Duos bis zu diversen VDP-Betrieben. Im VDP wird der Liter zwar kaum aktiv promotet, aber dennoch findet sich eine große Zahl an Mitgliedsgütern, die auf dieses Gebinde setzen. In Sachen Rebsortenverteilung dominierte mit mehr als 60 Proben klar der Riesling – angesichts seiner Säurefrische, Leichtigkeit und bisweilen sehr facettenreichen Art wahrscheinlich auch die prädestinierte Sorte für das Literformat.

Sensorisch bot sich im Vergleich zu den meisten anderen Proben unserer Redaktion ein sehr homogenes Bild: fast ausschließlich sehr klare, reintonige fruchtbetonte Weine, die überwiegend erfreulich niedrige Alkohohlwerte von 10,5 bis 12,5 Volumenprozent aufwiesen – perfekt für die Terrasse und den Picknickkorb.

Letzte wichtige Erkenntnis: Es muss auch beim Literwein nicht immer schnellstmöglich der jüngste, neueste Jahrgang sein. Auf den Siegerplätzen landeten sowohl beim Riesling als auch bei Müller & Co. sowie bei Rotwein und Rosé Muster aus dem Jahrgang 2021. Einige 2022er schnitten zwar auch hier gut ab (bei Weiß- und Grauburgunder sogar ganz vorne), doch sensorisch lieferte die etwas längere Zeit auf der Flasche die balancierteren und „fertigeren“ Weine.



## TOP-RIESLING

# 90

**2021 Riesling trocken, Württemberg, 12,5 %vol.**

sehr würzig, angenehm lässige und leicht naturale Handschrift, Wolle, Sauerteig und Hefe, Lorbeer, Apfelschale, Zitronentee; am Gaumen dicht und stoffig ohne Schwere, wieder kräutrig-erdige Würze, sehr charaktvoller Liter-Riesling jenseits von Frucht und Dropsigkeit, genial zur deftigen Vesper mit gutem Schwarzbrot, Charcuterie und diversen Käsesorten

**Bezugsquelle:** Schlossgut Hohenbeilstein  
[www.schlossgut-hohenbeilstein.de](http://www.schlossgut-hohenbeilstein.de)

**Preis:** 7,60 €

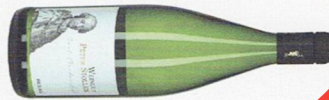


**2021 Riesling trocken, Pfalz, 12 %vol.**

spannende Kombi aus erster Reife und Hefereduktion, Sauerteig, dezent nussig, die Entwicklung steht ihm sehr gut, Apfelkern, Tabak und getrocknete Kräuter; am Gaumen unaufgeregt und straight, straff, herb und seriös, so schmeckt Pfalz-Liter-Riesling in zeitgemäß

**Bezugsquelle:** Weingut Peter Stolleis  
[www.stolleis.com](http://www.stolleis.com)

**Preis:** 7,00 €



# 89

**2021 Dom Riesling fruchtig, Mosel, 10 %vol.**

fleischig-stahlig, gleichzeitig sehr reif, Papaya, Kamillentee, Ananas, animierender Duft; schöne Süße-Säure-Balance, die 33 Gramm Restzucker sind perfekt verpackt, helle Frucht, super-saftig, Länge, sehr

vielschichtig, macht Lust auf den nächsten Schluck, prädestiniert für scharfe Gerichte der thailändischen Küche

**Bezugsquelle:** Bischofliche Weingüter Trier  
[www.bischoflicheweinguetter.de](http://www.bischoflicheweinguetter.de)

**Preis:** 9,50 €



**2022 Gutsriesling trocken, Pfalz, 12,5 %vol.**

dezent, ruhiger Duft, angenehm wenig Kaltgär-Aroma, etwas Apfelschale, Lindenblüte und nussig-hefige Noten; gewisse Tannin-gutes Säurespiel, Rundung und Herbheit zugleich ergeben tolles Mundgefühl, genial zu Caesar-Salat oder Huhn aus dem Römertal

**Bezugsquelle:** Weingut Eymann  
[www.weingut-eymann.de](http://www.weingut-eymann.de)

**Preis:** 8,50 €



# 88

**2022 Riesling trocken, Rheingau, 11,5 %vol.**

Apfel- und Pfirsichfrucht, aber nicht vorrangig, sortentypisch und klar, saftig, guter Zug, harmonisch, einfach ehrlich und angenehm

**Bezugsquelle:** Weinschmiede Dirk Wendel  
[www.weingut-wendel.de](http://www.weingut-wendel.de)

**Preis:** 5,90 €

