

## Gute Tropfen günstig genießen

Essen, 24.09.2018

**Nach dem heißen Sommer rechnen die deutschen Winzer in diesem Jahr mit einem außergewöhnlichen Jahrgang. Dass auch die vergangenen Jahre äußerst schmackhafte Weine hervorgebracht haben, bewies jetzt wieder einmal der rewirpower.de-Weintest. Sechs Experten verkosteten bei der 16. Auflage der Traditionsveranstaltung im Restaurant „Hannappel“ in Essen 56 Weine. Keiner davon kostet im Handel mehr als acht Euro.**

Die Jury um Markus Del Monego, Master of Wine und bislang einziger Sommelier-Weltmeister aus Deutschland, kürte jeweils einen Rotwein und einen Weißwein zu den Siegern. Bei den Weißen landete ein 2017er Falcata Blanco ganz oben auf dem Treppchen. „Ein klarer Sieger. Das ist ein aromatischer Weißwein mit exotischer Frucht und frischem Charakter“, sagt Del Monego. Zu bekommen ist der schmackhafte Tropfen bei Fahrenheit 64 in Wuppertal. Bester Rotwein ist ein 2015er Sasbacher Spätburgunder, der bei SteillAge-Weinservice in Essen erhältlich ist. „Mich hat er mit seinem eigenständigen Charakter sofort überzeugt“, sagt Küchenchef Tobias Weyers vom gastgebenden Restaurant „Hannappel“.

Neben Markus Del Monego und Tobias Weyers gehörten die Sommelière Christine Dördelmann, Verkaufsleiterin Ruhrgebiet bei Schlumberger, Sabrina Koos vom Sternerrestaurant „Palmgarten“ in Dortmund, Gastronomiefachmann Oliver Speh aus Mülheim und Klaus Dahlbeck, Journalist und Weinkenner aus Bochum, zur Jury. Die hatte in diesem Jahr die Qual der Wahl – schließlich hatten 28 Händler aus der Region Weine eingereicht. „Wir haben in dem Preissegment wieder viele gute Weine herausgeschmeckt, die wir sehr gut empfehlen können“, fasst Sommelière Christine Dördelmann zusammen. Für die Jury offenbarte sich erst am Ende des Tests, was sie genau in den Gläsern hatte – die Etiketten der Flaschen blieben während der Verkostung verdeckt.

Der rewirpower-Weintest soll für die Menschen im Ruhrgebiet ein Lotse durch die schier unüberschaubare Vielfalt an Weinen sein. „Bei uns bekommen Sie den entscheidenden Tipp, welchen Wein sie einmal probieren sollten, ohne gleich allzu tief in die Tasche zu greifen“, sagt Ingo Adam, als Leiter von rewirpower.de der Veranstalter des Tests. Die Siegerweine passen zudem gut zu einem festlichen Essen und sie eignen sich hervorragend als Geschenk.

Die Lust auf Wein ist bei den Deutschen nach wie vor hoch: Im vergangenen Jahr lag der Pro-Kopf-Verbrauch nach Daten des Deutschen Weininstituts bei 21 Litern. Und das laufende Jahr verspricht ein besonders gutes Weinjahr zu werden: Winzer erwarten für

2018 vielerorts einen guten bis sehr guten Jahrgang. Der Rekordsommer hatte die Weinlese so früh starten lassen wie noch nie.

Auf fast zwei Dritteln der Anbaufläche hierzulande kultivieren Weinbauern Weißweine, unter denen die Rebsorten Riesling und Müller-Thurgau (Rivaner) die Spitzenposition einnehmen. Bei den Rotweinen sind auf den Weinbergen am häufigsten Spätburgunder und Dornfelder zu finden, die in den vergangenen Jahren stark an Rebfläche gewonnen haben.

Die drei besten Rot- und Weißweine des rewirpower-Weintests gibt es in einem Probierpaket, das auf der Website zum Test bestellt werden kann. Dort gibt es auch viele interessante Informationen zu den Top-Ten-Weinen und den beteiligten Händlern.

**[www.rewirpower-weintest.de](http://www.rewirpower-weintest.de)**

## **Die besten Weine**

### **ROTWEINE**

1. 2015er Sasbacher Spätburgunder, Produzent: Sasbacher Winzerkeller eG (erhältlich bei: SteilLage-Weinservice, Essen)
2. 2016er Landerer Spätburgunder, Produzent: Weingut Landerer (erhältlich bei: Feinkost Hedtstück, Gevelsberg)
3. 2015er, Dona Baissas, Produzent: Dona Baissas (erhältlich bei: Est Est Est, Wuppertal)

### **WEISSWEINE**

1. 2017er Falcata Blanco, Produzent: Pago Casa Gran (erhältlich bei: Fahrenheit 64, Wuppertal)
2. 2017er Gewürztraminer Dürkheimer Nonnengarten, Produzent: Winzer EG Herrenberg-Honigsäckel (erhältlich bei: Wein Vergnügen, Wuppertal)
3. 2017er Riesling, Produzent: Weingut Mack (erhältlich bei: Drees/Nows Feine Weine, Dortmund)

Ansprechpartner für die Presse

**Ingo Adam**

**Verantwortlicher für [rewirpower.de](http://rewirpower.de)**

**Tel: 02 34-9 60 30 30**

**[ingo.adam@stadtwerke-bochum.de](mailto:ingo.adam@stadtwerke-bochum.de)**