

## Riesling Vertikale



«Auch in der mit Charakterköpfen nicht gerade spärlich gesegneten Winzerszene sind echte Typen wie Hans-Josef Becker selten. Der sympathisch-kauzige und gradlinige Winzer führt sein traditionsreiches Gut seit gut 50 Jahren. Beckers Weine zeigen ihre wahre Grösse meist erst nach ein paar Jahren.» (Feinschmecker)

«Es ist ein Paradox: In der Weinszene wird Hajo Becker manchmal als altmodischer Winzer abgetan, aber eine Gemeinde von jungen, dynamischen Sommeliers und Händlern betet seine Weine förmlich an. Für diese Fans gehören sie zu den eigenständigsten Gewächsen Deutschlands - und sie haben recht! Traditionsbewusst ist Hajo Becker durchaus - im Vergleich mit Kollegen im Rheingau, die jeder kellerwirtschaftlichen Mode hinterherrennen.

Eines seiner wichtigsten Mittel ist **Zeit**. Seine Rieslingweine bleiben sämtlich ein ganzes Jahr im alten Holzfass auf der kompletten Gärhefe, was weder Nostalgie noch gewollt, sondern einfach seine Methode ist. So reifen sie zu einer großartigen Harmonie heran, egal, ob der Jahrgang eher üppig und alkoholreich oder schlank und säurebetont ausfällt. Es sind feine und subtile Weine ohne laute Töne.

# Riesling & Co Deutsche Weine

Gregor Schönau – Weinhandel und Direktimport – Hauptstrasse 24e – CH-4944 Auswil/BE

---

Sie gewinnen immer durch einige Jahre oder gar Jahrzehnte weiterer Reifezeit auf der Flasche. Wer ausschließlich zu den frisch abgefüllten Becker-Weinen greift, verpasst die ganze Dimension des Beckerschen Geschmackuniversums!» (FAZ, 4.12.2013)

## [2015 Walkenberg Riesling Spätlese trocken](#)

**26.00**

gold-gelbe Farbe;  
leichter Holzton, hohe Viskosität,  
Duft in Richtung Orange, leichte, feine Hefenote,  
phenolisch-herb, enormes Potential  
klassischer trockener Rheingauer Riesling ohne Fismatenten und Sperenzen

## [2012 Walkenberg Riesling Spätlese trocken](#)

**26.00**

grün-goldene Farbe;  
der dominante Hefe- und Holzton des 2015er ist verloren gegangen und macht herber  
Frische Platz.  
Der Wein zeigt eine reife Frucht, wirkt herb und kantig.  
Anklänge von Reifenoten wie Akazie und milder Honig,  
leichter Firm und beginnende Petrolnote, moderate Säure, die sehr gut eingebunden ist.

## [2011 Walkenberg Riesling Spätlese trocken](#)

**26.00**

Farbton einen Tick goldiger als der 2012er;  
fortgeschrittene Reife, klare Winzerhandschrift;  
für Beckers Weine geradezu Mainstream,  
süffig, trocken, weniger herb und kantig als die beiden Vorgänger  
wenig Trinkhemmung, flotter Weinfluss

## [2010 Walkenberg Riesling Spätlese trocken](#)

**27.00**

2010 wegen der hohen Säurewerte ein kaputtgeschriebener Jahrgang;  
hier schmeckt man, was einen sehr guten von einem guten Winzer unterscheidet.  
Jetzt, nach sieben Jahren, lebt der Wein auf;  
getragen von einer toll eingebundenen, herzhaften Säure präsentiert sich der Wein  
säurefrisch mit wunderschönen Reifenoten nach Melone und Honig.  
Der Wein macht Appetit, servieren Sie Meeresfrüchte aller Art, so naturbelassen wie  
möglich!

# Riesling & Co Deutsche Weine

Gregor Schönau – Weinhandel und Direktimport – Hauptstrasse 24e – CH-4944 Auswil/BE

---

## [2009 Walkenberg Riesling Spätlese trocken](#)

**26.00**

Hier kommt der Gaumenschmeichler!

Goldig-grüne Farbe, feine Bitternote im Nachhall.

Säure perfekt eingebunden, ausgewogen, süffig, frisch, herzhaft;

da ist alles drin, was einen perfekten Riesling ausmacht.

Da ist jetzt alles auf dem Höhepunkt, einem Höhepunkt, der sich eher als Plateau denn als Spitze präsentiert.

Dieser Wein hat noch ein langes Leben vor sich.

## [2002 Walkenberg Riesling Spätlese trocken](#)

**39.00**

Und hier kommt der jugendliche Methusalem.

Nicht, dass das der älteste Riesling aus Beckers Keller wäre.

Der älteste trockenere ist vom Jahrgang 1988.

Aber da schreibt selbst Stuart Pigott: das ist extrem!

Die Farbe des 2002ers ist immer noch frisch grünlich und blank,

keine Spur von hochfarbenem Gold, wie man es bei dem Alter erwarten könnte.

Säurefrisch, röstig nach gebrannten Mandeln, kräutrig, reif - klar - aber quietschlebig!

Dieser Wein hat noch keinen Glasstopfen.

Machen Sie ein Experiment:

Nehmen Sie einen Drop-Stop und stecken Sie ihn tief in den Flaschenhals.

Dann trinken Sie den Wein über den Drop-Stop.

Danach nehmen Sie den Drop-Stop raus und probieren den Wein direkt aus der Flasche.

Bemerken Sie einen Unterschied?

Mit und ohne Drop-Stop liegen Welten im Geschmack - zumindest bei Beckers Weinen.