

HAGENS *Weintipps*



Das Weingut Meyer-Näkel ist nach der Überschwemmung im Ahrtal auferstanden wie Phönix aus der Asche. Sommelier Hagen Hoppenstedt liegt seine Geschichte am Herzen

Zwei Jahre sind vergangen. In der Nacht vom 14. auf den 15. Juli 2021 brach über das sonst so idyllische Ahrtal eine Jahrhundertflut herein. 133 Menschen starben, Tausende verloren ihr Hab und Gut. Auch die Familie Näkel traf es hart. Die Schwestern Meike und Dörte retteten sich auf einen Baum, ihr Weingut wurde zerstört. Die Wassermassen rissen Kellertechnik, Fässer und den Flaschenkeller mit sich. Natürlich waren Anteilnahme und Unterstützung groß, auch im KaDeWe in Berlin verkauften wir sogenannte Flutweine, die noch Schlamm und Beschmutzungen zeigten. Den Schwestern gilt die größte Bewunderung für ihre Entschlossenheit, das Weingut wieder aufgebaut und den Jahrgang 2021 realisiert zu haben. Schon in den 1980er Jahren hatte ihr Vater Werner Näkel Pionierarbeit geleistet, was der Entwicklung der Rotweine Deutschlands mittlerweile zum internationalen Renommee verhalf. Niedrige Erträge, schonende Verarbeitung und der Ausbau in kleinen Holzfässern setzten damals neue Maßstäbe. Der sogenannte Illusion Eins ist ein Weißwein aus blauen Spätburgundertrauben und einer ihrer bekanntesten Weine. Die Gutsweine zeigen schon eine deutliche Qualität, so zum Beispiel der Dornfelder „Us de la Meng“ (Kölsch: Etwas aus dem Handgelenk schütteln). Der Frühburgunder mit seiner charakteristischen leichten Süße wird nur von einer Handvoll Winzern produziert und ist sehr zu empfehlen. Wenn wir zu der Spitze der nun in Schwesternhand gelegenen Produktion kommen, sind die Lagen Sonnenberg, Pfarrwingert und – mein absoluter Favorit – Kräuterberg als Spätburgunder zu nennen. Die besten Parzellen liegen bei lediglich 30 Litern pro Hektar, dazu kommen eine 100-prozentige Handlese und bis zu fünf Sortierungen der Trauben. Diese Faktoren bringen wohl das Beste in die Flaschen, was Pinot Noir in Deutschland zeigen kann. Ist es nun die Katastrophe, die Meike und Dörte beflügelt, die bereits erlangte Qualität ihres Vaters zu übertreffen? Von Herzen wünsche ich mir, dass sich dieser Mut und dieses Engagement auch im gesamten Ahrtal fortsetzen. Und uns als Konsumenten rate ich, durch unseren Genuss gezielt zu unterstützen. In diesem Sinne: Et kütt wie et kütt. Ihr Hagen Hoppenstedt (*Department Manager Beverage, KaDeWe Berlin*)

WAS WIR TRINKEN



AGITATOR – ARGUMENT: KASTANJ
700 ml, 58 Euro, agitatorwhisky.com/de
Die unkonventionelle Reifung in Kastanienfässern bringt diesen Whisky mit seinen starken Aromen fast zum Explodieren. Noten getrockneter Früchte, wobei Rosinen die Hauptrolle spielen. Im Abgang zeigen sich eine Süße von Honig und Vanille sowie der deutliche Holzcharakter des Kastanienfasses.



MIONETTO 0,0%
750 ml, 9,79 Euro, freixenet-onlineshop.de
Für alle, die zwar auf Alkohol, nicht aber auf das italienische Lebensgefühl verzichten wollen, bietet Mionetto ab Januar 2024 eine alkoholfreie Alternative. Der Schaumwein überzeugt durch ein feinpärliges Mousseaux, eine helle strohgelbe Farbe und einen erfrischend fruchtigen Geschmack.



2021 KOZLOVIĆ TERAN
750 ml, 18,90 Euro, wein-aus-kroatien.at
Dieser Rotwein hat ein elegantes Bouquet aus roten Früchten und blumigen Noten. Er wird aus Teran-Trauben hergestellt, die nur in der kroatischen Region Istrien angebaut werden. Er passt gut zu herzhaften Fleischgerichten und gereiftem Käse und wird am besten bei Zimmertemperatur getrunken.



HAPPY Hour

VOM BERLINER GROSSSTADTDSCHUNGEL INS SCHICKE ST. MORITZ – DIE NEUESTEN BARERÖFFNUNGEN SIND HIP

Mitten in Berlin-Friedrichshain-Kreuzberg lädt die **Sly Bar** im neu eröffneten Hotel desselben Namens mit Baxter-Sofas und Diamond Chairs zum Verköstigen ein. Internationale Klassiker werden ebenso gemixt wie Berliner Signature Cocktails, wobei Barchef Dennis auf seine eigenen Sirup-Kreationen setzt, um jedem Drink eine einzigartige Note zu verleihen. Weinliebhaber können auf eine große Karte zurückgreifen. Ein toller Hotspot, der den Geist des aufstrebenden neuen Ostens einfängt. sly-berlin.com

Eine großartige Bar ist mehr als nur ein Ort, an dem man etwas trinken kann; sie ist ein Ziel, das Verbindungen fördert, Gespräche anregt und Leidenschaften entfacht: Willkommen in der **N°5 - THE BAR** im neuen Grace Hotel, wo in einem unvergleichlichen Barkonzept die Kunst der Mixologie auf jugendliche Begeisterung trifft. An 365 Tagen im Jahr geöffnet – und das praktisch rund um die Uhr – ist sie ein hipper Hotspot für globale Nomaden und einheimische Kosmopoliten. gracehotels.com

Text: Wibke Carter; Fotos: KaDeWe Berlin; Unsplash; Agitator; Mionetto; Kozlovic Winery; Nils Hasenau; The Grace