

**WEIN  
PERSÖN  
LICH  
KEIT  
DES  
JAHRES**

# Gesine Roll

Weingut Weedenborn, Rheinhessen

Das oft gezeichnete Bild als „Königin des Sauvignon“ ist irreführend, denn Gesine Roll ist vielmehr **kluge Strategin und leidenschaftliche Kämpferin** als eine auf dem Thron ruhende Feudalherrin.

Mit großem Weitblick hat die Winzerin ihre Chance ergriffen und nach dem Motto „der frühe Vogel fängt den Wurm“ den väterlichen Betrieb weiterentwickelt. Dabei hat sie sich frei entfaltet und in den hohen Lagen Rheinhessens mit der Konzentration auf Sauvignon Blanc nicht nur das Potenzial der Lagen, sondern auch die Vorteile des kühleren Klimas erkannt und mit größter Hingabe ausgeschöpft.

Das Ergebnis sind Weine auf Weltspitzen-Niveau, wie sie in Deutschland in Ausprägung und Facetten-Reichtum dieser Rebsorte kein zweites Mal zu finden sind.



**2020** Mathieu Kauffmann / Mosel · **2019** Fritz und Friedrich Keller / Baden · **2018** Horst und Sandra Sauer / Franken · **2017** Hans-Joachim und Dorothee Zilliken / Mosel · **2016** Peter Jakob Kühn / Rheingau · **2015** Thomas Haag / Mosel · **2014** Philipp Wittmann / Rheinhessen · **2013** Joachim Heger / Baden · **2012** Matthias Müller / Mittelrhein · **2011** Johannes Leitz / Rheingau · **2010** Tim Fröhlich / Nahe · **2009** Knipser / Pfalz · **2008** Bernhard Huber / Baden

# SOMME LIER DES JAHRES

# Christophe Meyer

Le Pavillon, Bad Peterstal-Griesbach



Christophe Meyer ist ein Sommelier wie aus dem Bilderbuch. Lässige Distanzlosigkeit liegt ihm so fern wie eitle Proseminare am Tisch, önologische Dogmen sind ihm so fremd wie die hektische Begeisterung angesichts neuaufziehender Trends. Im Fokus seines klassischen Service steht der Gast – ihm in aller Diskretion und mit Einfühlungsvermögen den höchstmöglichen Genuss zu bereiten, die elegante Küche von Martin Herrmann sensibel zu begleiten, ist ihm Auftrag. Dazu pflegt er seit inzwischen 16 Jahren eine Weinkarte, wie sie hierzulande selten zu finden ist, und verschließt sich dabei Entdeckungen so wenig, wie er sein Glück in der Sicherheit großer Namen sucht.

---

**2022** C. Meyer · **2021** N. Grossmann · **2020** N. Mann · **2019** S. Hehn · **2018** C. Wilhelm · **2017** M. Franzelin · **2016** F. Glüer · **2015** D. Kiowski · **2014** M. Berlinghof · **2013** T. Sommer · **2012** M. Brandstätter · **2011** G. Tietz · **2010** M. Wagner · **2009** H. Hoppenstedt · **2008** S. Thuriot · **2007** E. Pattas · **2006** S. Weise · **2005** C. Göbel · **2004** S. Spies · **2003** K. Schattner · **2002** R. Zhouleh · **2001** C. Fischer · **2000** J. Fendt · **1999** H. Thoma · **1998** M.-H. Krebs · **1997** S. Gass · **1996** A. Voigt · **1995** S. Juchems · **1994** D. Canova · **1993** B. Kreis · **1992** M. del Monego · **1991** C. Schlegel · **1990** P. Sandvoss · **1989** J. Payne · **1988** P. Bosch

# NEXT GENERATION

*Die jungen Weintalente Deutschlands*

*selected by the Gault&Millau Hall of Fame*



Wir haben ein knappes Dutzend der besten Winzerinnen und Winzer Deutschlands, die wir die „**Gault&Millau Hall of Fame**“ nennen, nach den verheißungsvollsten Nachwuchs-Winzerinnen und -Winzern gefragt. Zum Teil arbeiten diese ambitionierten jungen Menschen mit ihren Eltern zusammen im Weingut, zum Teil hat schon eine Betriebsübergabe stattgefunden und andere wiederum haben ganz mutig ihr eigenes Weingut gegründet. Wir stellen Ihnen auf den folgenden Seiten diese Winzerinnen und Winzer vor. Die Porträts sind ohne Bewertung zu lesen und es liegen hier keine Verkostungsergebnisse zugrunde. Es geht uns um die Persönlichkeiten, die von ihren Eltern und Großeltern viel gelernt haben und die nun auf ihre Art und Weise den deutschen Weinbau weiterentwickeln.

# Bastian Beny, RHEINHESSEN

## Weingut Bastian Beny

Frauenbrunnengasse 16  
67587 Wintersheim  
T +49 (0) 162 4240 843  
weingut@bastianbeny.de  
www.bastianbeny.de



### **Sie bewirtschaften biologisch und biodynamisch und in Ihren Weinbergen grasen bretonische Schafe. Erzählen Sie!**

Unser größter Antrieb ist es, jedes Jahr einen besseren Wein zu erzeugen als im Jahr zuvor. Der Schlüssel dazu liegt für uns im Umgang mit unseren Böden und Reben. Die Biodynamie versteht den Weinberg als lebendigen Organismus, der Platz für Vielfalt und Biodiversität bietet. Wir können dabei beobachten,

wie sich die Natur regeneriert, fruchtbare Böden entstehen und sich Erträge auf natürliche Weise regulieren. So entstehen spürbar lebendige Weine.

### **Ein Wunsch, den Sie sich erfüllen wollen?**

In der Zukunft würden wir gerne noch mehr Tiere in unserem Weingut integrieren.

### **Wo würden Sie gerne Wein machen, wenn nicht in Deutschland (und warum)?**

Gerne in Frankreich, und dort im Burgund, da mich nicht nur die Weine, sondern auch die Liebe zum guten Essen begeistern.

### **Beschreiben Sie Ihr Gefühl, wenn Sie bemerken, dass die Ernte vielversprechend war.**

Dankbarkeit, Freude und Spannung auf die Entwicklung.

### **Ein kluger Satz, der nicht von Ihnen ist.**

If you can't convince them, confuse them.

# Sophie Christmann, PFALZ

## Weingut A. Christmann

Peter-Koch-Str. 43  
67435 Gimmeldingen  
T +49 (0) 6321 66039  
sophie@weingut-christmann.de  
www.weingut-christmann.de



### Vater und Tochter, Seite an Seite. Was bleibt, was wird anders?

Ich möchte gerne weiterentwickeln, was die Generation meines Vaters erreicht hat. Meine Winzerkolleginnen und -kollegen und ich haben den Luxus, in einer Welt groß geworden zu sein, in der der deutsche Riesling schon wieder seinen festen Platz auf den besten Weinkarten der Welt hat. Das ist der Verdienst unserer Väter und Mütter. Als Teil einer jungen Winzergeneration habe ich deshalb das Glück, mit einem ganz

anderen Selbstbewusstsein Weine erzeugen zu können: Wir wissen, dass in unseren Weinbergen große Weine entstehen, und müssen es der Welt nicht erst beweisen. So können wir uns mehr trauen und mutiger vorangehen.

### Ein Ratschlag, den Sie von Ihrer Mutter haben?

Als ich gerade anfing, im Weingut zu arbeiten, sagte meine Mutter zu mir, dass sich die ganze Familie freue, dass mit mir die nächste Generation ins Weingut eintritt. Sie sagte weiter, dass ich mich trotzdem nie verpflichtet fühlen sollte, das Weingut auch wirklich zu übernehmen. Das zu hören, war damals sehr wichtig für mich. Nach fünf Jahren ist allerdings klar, dass ich mir nichts Schöneres vorstellen kann, als Wein in Gimmeldingen zu machen.

### Wo würden Sie gerne Wein erzeugen, wenn nicht in Deutschland (und warum)?

In der Pfalz singt man „Anderstwo ist anders, aber nicht wie in der Pfalz“. Das trifft es für mich ziemlich genau. Es gibt viele Weinbauregionen, wie die Champagne, das Burgund oder auch das Piemont, die ich wahnsinnig spannend finde und deren Weine ich sehr schätze. Am Ende ist es aber eben doch etwas anderes als hier: Die Pfalz ist seit vielen Generationen das Zuhause meiner Familie und die heimischen Rebsorten Riesling und Spätburgunder sind unsere DNA. Deshalb haben wir auch entschieden, uns voll darauf zu konzentrieren.

### Ein kluger Satz, der nicht von Ihnen ist?

Nikolas Harnoncourt, ein österreichischer Dirigent, sagte mal: „Wirkliche Qualität kann nur am Rande einer Katastrophe entstehen.“ So verstehen wir auch unser Weinmachen: Wir wagen uns an den Abgrund und riskieren alles, um am perfekten Tag die perfekte Traube zu ernten. Nur so entsteht am Ende wirkliche Qualität im Glas.

# Philipp & Kilian Giegerich, FRANKEN

## Weingut Giegerich

Weichgasse 19  
63868 Grosswallstadt  
T + 49 (0) 6022 6553 55  
info@weingut-giegerich.de  
www.weingut-giegerich.de

### Wie stellen wir Sie am besten vor?

Wir sind ein zielstrebiges, junges Weingut, das eine große Leidenschaft für Wein hat. Bereits während meiner Ausbildungszeit (Zehnthof Luckert, Franken) habe ich meine Liebe zum Wein und zur Natur entdeckt. Es macht unfassbar viel Spaß und mein Bruder Kilian und ich sind mit Freude jeden Tag in unseren Weinbergen unterwegs. So war es für uns nur konsequent, in den letzten Jahren auf ökologischen Weinbau umzustellen und sich nachhaltig weiterzuentwickeln. Die Beschränkung auf wenige, qualitativ hochwertige Rebsorten (allen voran Burgunder und Silvaner) und die Hervorhebung der einzelnen Terroirs haben uns ebenfalls ein großes Stück weitergebracht.

### Von wem haben Sie im Leben am meisten gelernt?

In Sachen Wein auf jeden Fall von Klaus Peter Keller. Seine Art, das Thema Wein zu fühlen, ist einzigartig und hat mich sehr inspiriert. Im Weinberg, wie auch bei einer guten Flasche Wein am Mittagstisch, konnte man immer etwas Wertvolles dazu lernen.

### Was soll man in 100 Jahren über Sie sagen?

„Die viele Arbeit damals im Klingenberger Schlossberg zahlte sich aus.“

### Wovon können Sie nie genug kriegen?

Von großartigen Weinen.

### Wo würden Sie gerne Wein machen, wenn nicht in Deutschland (und warum)?

Im Burgund. Die einzigartigen Lagen und deren Böden lassen dort weltweit einmalige Burgunder wachsen.



# Katharina und Rebecca Heger, BADEN

Weinhaus Heger | Weingut Dr. Heger | Weingut Fischer

Bachenstraße 21

79241 Ihringen

T +49 (0) 7668 99511 52

k.heger@heger-weine.de

www.heger-weine.de

## Zwei Schwestern – ein Weingut. Erzählen Sie von Ihrer gemeinsamen Passion!

In erster Linie ist es unsere Begeisterung für das Produkt selbst, aber auch für die Weinbranche an sich: Sie ist so facettenreich, dass man ständig dazu lernt. Eine große Motivation ist auch unsere Verbundenheit zu unserem Weingut und zum Kaiserstuhl. Im Grunde machen wir nicht sehr viel anders als die Generationen vor



uns: Wir profitieren vom Erfahrungsschatz unserer Eltern und ergänzen diesen durch unseren eigenen Input. Es ist dieses Zusammenspiel, das zu neuen Betrachtungsweisen führt und sich auf das große Ganze auswirkt. Vielleicht könnte man auch sagen, es ermöglicht uns eine strukturiertere und konsequentere Arbeitsweise. Unser Ziel ist es, unserem Weinstil immer treu zu bleiben und unseren Qualitätsanspruch an erster Stelle zu halten. Unsere Wunschvorstellung ist es, dass sich unsere Weine als „Klassiker“ etablieren und unser Name ein Synonym für Qualität ist.

## Wo würden Sie Wein machen, wenn nicht in Deutschland?

Wahrscheinlich in Frankreich, wo wir beide einige Arbeitserfahrungen im Keller bzw. im Bereich Vermarktung sammeln konnten. Insbesondere die französische Lebensart hat es uns sehr angetan. Der Genuss von gutem Essen und Weinen hat dort solch einen hohen Stellenwert – das imponiert uns sehr.

# Simon Hornstein, WÜRTTEMBERG

## Hornstein am See

Conrad-Forster Straße 50  
D-88149 Nonnenhorn  
T +49 (0) 8382 98780  
info@hornstein-am-see.de  
hornstein-am-see.de



### Sehr schön bei Ihnen. Wir möchten gerne mehr über Ihr Zuhause und Ihre Weine wissen!

Die Bodenseeregion ist eine traumhafte Gegend. Auch weinbaulich einzigartig durch sehr eigenständige, gletscherprägte Böden und ein alpennahes, seegeprägtes Klima. Mich interessiert vor allem diese Heimat der Rebstöcke. Das möchte ich im Wein schmeckbar machen – sowohl die Region als auch im kleineren Maßstab die unterschiedlichen Orts- und Lagencharaktere.

### Sie sind zum Abendessen bei König Charles eingeladen – welche Flasche nehmen Sie mit?

2010er Ried Nussberg vom Weingut Gross in der Südsteiermark: Ich durfte von der Familie Gross sehr viel lernen und bin noch immer begeistert vom genauen Hinhören, -schauen und -schmecken der unterschiedlichen Lagen und Weine.

### Was sehen Sie, wenn Sie sich im Spiegel sehen?

Aktuell, so direkt nach der Ernte, sehr markante Augenringe.

# Moritz Kissinger, RHEINHESSEN

## Weingut Kissinger

Außerhalb 13  
55278 Uelversheim  
T +49 (0) 6249 7969  
www.moritzkissinger.com  
moritz@weingutkissinger.de

### Der beste Wein, den Sie je getrunken haben, und warum?

Puh, es ist schwierig, wirklich nur eine Flasche zu benennen. Jedoch gibt es tatsächlich diese eine Flasche, die mich und auch meine Freunde am Tisch sehr berührt hat: Es war der Chardonnay Schlossberg 2014 vom Weingut Bernhard Huber – ein wahnsinnig emotionales Energiebündel.

### Das schönste Lob, das Sie je bekommen haben?

Die schönsten Schulterklopper gibt es immer aus der Familie, sei es von meinen Eltern oder meinen Geschwistern.

### Ein Glas Wein habe ich mir verdient, wenn ...

... ich drei Stunden in der Küche stand.

### Von wem haben Sie in Ihrem Leben am meisten gelernt?

Von meinen Eltern.

### Ein kluger Satz, der nicht von Ihnen ist?

Wer schnell gehen will, geht am besten allein, wer weit gehen will, in guter Gesellschaft.

### Was trinken Sie, wenn Sie keinen Wein trinken?

Bier.

### Wovon können Sie nie genug kriegen?

Champagner.

### Ein Talent, das Sie von Ihrer Mutter haben?

Organisation und Struktur.

### Ein Wunsch, den Sie sich noch erfüllen wollen?

Ich würde gerne mal für eine gewisse Zeit in einem guten Restaurant arbeiten.

### Ihr größtes Talent?

Menschen zusammenzubringen und zu begeistern.



# Maximilian Kusterer, WÜRTTEMBERG

## Weingut Kusterer

Untere Beutau 44  
73728 Esslingen  
T +49 (0) 711 57909  
weinwelt.hmkusterer@weingut-kusterer.de  
www.weingut-kusterer.de



### Die „Next Generation“ – was ist anders?

Im Vergleich zu meinen Eltern muss ich mich nicht mehr mit der Existenzgründung auseinandersetzen. So wie viele Kollegen meiner Generation kann auch ich von der Aufbauarbeit der Eltern profitieren und somit deutlich befreiter und experimentierfreudiger arbeiten. Ich baue meine Weine mit deutlich weniger Technik aus, als es früher üblich war. Mithilfe der Gravitation kann auf Pumpen verzichtet werden und die natürliche Sedimentation im Fass erfolgt anschließend so gut, dass viele meiner Weine am Ende pur und unfiltriert abgefüllt werden können. Allerdings braucht das Zeit und diese gebe ich meinen Weinen gern.

### Was fasziniert Sie am meisten?

Da man jeden Jahrgang neu interpretieren muss, ist es für mich Jahr für Jahr ein neuer Ansporn, die Gegebenheiten unserer Heimat (Boden, Klima, Lage) und das jeweilige Jahr im Wein zum Ausdruck zu bringen. Dabei ein immer besseres Gefühl für die Einzigartigkeit meiner Weinberge zu entwickeln und am Ende ausdrucksstarke Weine zu erzeugen, fasziniert und motiviert mich.

### Beschreiben Sie in fünf Worten Ihr Gefühl, wenn Sie bemerken, dass die Ernte vielversprechend war!

Dankbar, erleichtert, motiviert, stolz, zufrieden.

# Stefanie & Fabian Lassak, WÜRTTEMBERG

## Weingut Lassak

Besigheimer Straße 23  
74394 Hessigheim  
T +49 (0) 7143 4089 97  
info@weingut-lassak.de  
www.weingut-lassak.de

### Der Traum vom eigenen Weingut. Wie setzen Sie ihn um?

Unser Weingut haben wir 2016 nach mehreren Stationen im In- und Ausland neu gegründet. Stefanies Eltern haben die Jahre zuvor die Trauben an die Winzergenossenschaft geliefert und selbst keinen Wein erzeugt. Wir haben aber schon immer sehr viel Potenzial in den Lagen rund um Hessigheim gesehen. Hessigheim liegt direkt am Neckar und ist dominiert vom Muschelkalk. Aktuell konzentrieren wir uns auf drei Rebsorten: Riesling, Spätburgunder und Lemberger. Dabei liegt unser Fokus auf alten Rebeständen in nicht flurbereinigten Lagen. Auch im Keller wird so wenig wie möglich interveniert und die Weine werden unfiltriert mit einer nur kleinen Schwefelgabe abgefüllt. Wir möchten ungeschminkte Weine mit viel Eleganz und Eigenständigkeit erzeugen, die ihre Herkunft und den Jahrgang widerspiegeln.

### Der beste Wein, den Sie je getrunken haben?

Für uns gibt es nicht den „besten Wein“. Wein muss uns emotional berühren und uns fesseln. Hier einen einzelnen hervorzuheben, ist gar nicht so einfach. Wir trinken auf jeden Fall sehr gerne Weine aus dem Jura, Burgund oder von der Loire.

### Was trinken Sie, wenn Sie keinen Wein trinken?

Champagner.



The world of

# Gault & Millau

now digital.



# Clemens Rosenkranz, RHEINGAU

## Weingut Rebenhof

Frankfurter Straße 57–59

65239 Hochheim

T +49 (0) 6146 9897

Clemens.rosenkranz@weingut-rebenhof.de

www.weingut-rebenhof.de

### Was steht für Sie im Mittelpunkt Ihres Handelns?

Es ist der Genuss! Meine Motivation ist es, Weine zu produzieren, die mit Genuss brillieren und Herkunft zeigen. Neben dem Riesling, der regional begründet die vorherrschende Rebsorte ist, liegt mein Fokus besonders auf dem Spätburgunder.

### Ein kluger Satz, der nicht von Ihnen ist:

Das Maximum ist oft nicht das Optimum.

### Ein guter Tag ...

... sollte mit einem Pain au chocolat und einem Kaffee beginnen. Zum Ende des Tages darf es gerne ein gutes Brot mit gesalzener Butter und einem Glas Spätburgunder sein.

### Was wollen Sie noch lernen?

Gerne würde ich noch eine weitere Sprache lernen oder zumindest meine vorhandenen Kenntnisse vertiefen.



# Martin Schmitt, FRANKEN

## Weingut Schmitt's Kinder

Am Sonnenstuhl 45  
97236 Randersacker  
T +49 (0) 931 7059 197  
info@schmitts-kinder.de  
www.schmitts-kinder.de



### Wo würden Sie gerne Wein machen, wenn nicht in Franken?

Es gibt viele Orte weltweit, an denen ich schon war und auch Wein gemacht habe. Überall gibt es faszinierende Facetten. Am liebsten sind mir jedoch die klassischen, traditionellen Weinbauländer und -regionen. Schlussendlich werde ich aber bei meinen Wurzeln bleiben. Hier in Franken gibt es noch so großes Potenzial und eine Perspektive, die ich nirgendwo sonst so hätte: Die besonderen Weinlagen von Randersacker und ein einzigartiges Terroir bilden ein starkes Fundament, auf dem ich stehe, und beste Möglichkeiten!

### Was machen Sie anders als Ihr Vater?

Ein pauschales „Andersmachen“ als die Generation vor mir gibt es so nicht. Ich würde dies eher als eine stete Weiterentwicklung mit vielen neuen Aspekten und anderen Sichtweisen beschreiben. Die Weine wurden in den letzten Jahren immer feiner, strukturierter und präziser, die Lagencharakteristika wurden immer

schärfer herausgearbeitet.

### Der beste Wein, den Sie je getrunken haben, und warum?

Den besten gibt es nicht! Aber es gibt einige Weine, die mich extrem faszinieren. Weine, die die Stilistiken aus einer anderen Epoche zeigen.

### Beschreiben Sie Ihr Gefühl, wenn Sie bemerken, dass die Ernte vielversprechend war.

Freude, dass sich ein Jahr Arbeit gelohnt hat, Freude auf das Weinmachen, Freude (und Herzklopfen!) über die Entwicklung der Weine!

# Franz Wehrheim, PFALZ

## Weingut Dr. Wehrheim

Weinstraße 8  
76831 Birkweiler  
T +49 (0) 6345 3542  
franz@weingut-wehrheim.de  
www.weingut-wehrheim.de

### Was treibt Sie an?

Die Liebe zum Wein! Ich habe mein Hobby zum Beruf gemacht und brenne für die Sache. Ich glaube, dass dies eine ganz entscheidende Komponente ist, wenn man mit der Natur arbeitet. Die Natur kann großzügig, aber auch erbarmungslos sein. Das Ziel, den perfekten herkunftsgeprägten Wein mit Wehrheimstilistik zu erzeugen, ist in jedem Jahr eine Motivation und Herausforderung zugleich.

### Was ist Ihr größtes Talent?

Mein größtes Talent ist eine schnelle Auffassungsgabe und das Verarbeiten der Eindrücke, um die richtigen Entscheidungen zu treffen. Dies ist besonders im Herbst wichtig, da hier alles auch mal sehr schnell gehen kann. Dann hilft ein kühler Kopf enorm, um das Beste aus seinen Weinbergen herauszuholen.

### Ein kluger Satz, der nicht von Ihnen ist!

Qualität ist niemals Zufall; sie ist immer das Ergebnis hoher Ziele, aufrichtiger Bemühung, intelligenter Vorgehensweise und geschickter Ausführung. (Will A. Foster)

### Der beste Wein, den Sie bisher getrunken haben?

Eine Flasche Riesling aus dem Kastanienbusch, nachdem mein erstes Kind auf die Welt kam.



# Matthias Wörner, BADEN

## Hofgut Wörner

Inh. Matthias Wörner

Sendelbach 21

77770 Durbach

T +49 (0) 781 42257

kontakt@weingut-woerner.com

www.hofgut-woerner.com

### Beschreiben Sie Ihre Arbeitsweise und sagen Sie uns, was Sie anders machen als die Generation vor Ihnen?

In punkto Wein ist es das Einfangen des absoluten Geschmacks der Natur und die unverfälschte Übermittlung unseres Terroirs: steile Granit- und Gneis-Weinberge, die bis auf 400 m über NN ragen, in ihrer Ost- und Westexposition eher gen Norden geneigt sind, und kühle Abwinde des Mittelgebirges, die uns eine besondere Ausgangsposition geben. Dazu kommt eine möglichst ressourcenunabhängige Wirtschaftsweise für den gesamten Hof. Jeder natürliche Rohstoff erfährt auf unserem Hofgut vollumfängliche Wertschätzung. Das Streben nach maximaler Hofautarkie ist für mich die nachhaltigste Art des Arbeitens. Zum zweiten Teil der Frage: Ehrlich gesagt besinne ich mich auf vieles vorheriger Generationen. Altes Handwerk, gepaart mit heutigem Wissensstand, hier und da vielleicht neu interpretiert.



### Hören Sie bei der Arbeit Musik und wenn ja, welche?

Musik bei der Arbeit kann enorme Energien freisetzen. Gerade bei der Handarbeit im Weinberg, die sich über mehrere Wochen hinziehen kann – oder auch bei extremen Wetterphasen wie Schnee, Kälte oder Hitze –, kann man mit der richtigen Musik eine andere mentale Ebene erreichen. Meist ist das bei mir Elektronik/Deep House, gelegentlich Rock. Hip Hop eher in ruhigeren Momenten.

### Welches Lied beschreibt Sie am besten?

Law of Nature von Sixfingerz: unkonventionell, getrieben von einer Kraft, nach vorne gehend.