

Dr. Hannah Fink-Eder

LIEBE LESERINNEN UND LESER, LIEBE GENUSSMENSCHEN!

Ein spannendes und faszinierendes Verkostungsjahr liegt hinter uns und ich freue mich sehr, Ihnen den neuen Weinguide 2024 vorzustellen. Im 31. Jahr des „grünen Guides“ hat sich einiges getan: Wir sind mit Henris Edition, unserem Verlag, in die Landsbergerstraße in München gezogen und genießen seither diese neuen Räume. Wir firmieren unter der historisch eingängigen Adresse „Steinway House“ – hier werden gleichnamige Pianos repariert und eingespielt und am Sonntag werden wir häufig bei unseren abendlichen Verkostungsvorbereitungen mit Klängen aus dem Rubinstein-Konzertsaal begleitet.

Ein wichtiger Grund für den Umzug des Verlags: Wir haben uns neue Räumlichkeiten für die Verkostungen geschaffen, die wir seither unabhängig von externen Locations unter optimalen Bedingungen gestalten können. Wir haben dort eine ideale Infrastruktur aufgebaut – von der Warenannahme, der Lagerung bis hin zum perfekten Verkostungsablauf für alle.

Beim Aufbau des Guides gilt für uns das Gebot der Kontinuität: Wir halten uns bei den Anbaugebieten und Rebsorten an das ABC, beginnen also mit der Ahr und enden mit Württemberg. Dazwischen liegen viele empfehlenswerte Flaschen Wein, bezaubernde Landschaften und beeindruckende Winzerpersönlichkeiten.



Jeder Wein wurde – wieder – in den Kontext einer Speisebegleitung gesetzt und das Food-Pairing kann vor allem digital in der App mühelos entdeckt werden. Die App wurde von uns in diesem Jahr weiterentwickelt, es blieb ihr kaum Ruhezeit zwischen den nächsten Releases. Apropos wenig Ruhezeiten: Unsere intensiven Blindverkostungen, manchmal im Wochentakt, drei Tage am Stück, wurden wie gewohnt professionell durchgeführt, unseren großartigen Verkoster:innen sei Dank: Ein Team von Sommelieren und Sommeliers, Journalist:innen,

Gastronom:innen und anderen beeindruckenden Weinpersönlichkeiten. Ich bin sehr stolz auf dieses Miteinander!

Und etwas Neues gibt es doch noch zum Schluss, als Digestif: Erstmals wird in diesem Guide Geistvolles – also Spirituosen – publiziert. Die Verkostungen fanden unter der Leitung von Eva Adler statt.

Nun wünsche ich Ihnen sehr viel Freude bei der Lektüre unseres Guides. Arbeiten Sie mit diesen Informationen und gehen Sie auf Reisen in die Anbaugebiete und zu den Winzer:innen.

Herzlich, Ihre

Hannah Fink-Eder
Verlegerin

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

Otto Geisel

was ist neu in diesem Weinguide außer den Jahrgängen, höre ich Sie fragen.

Die bahnbrechende Neuigkeit – und sagen Sie jetzt bitte nicht, das haben wir ja alle schon gewusst – ist, dass die hervorragenden Weine aus den deutschen Anbaugebieten sich inzwischen einen Stammplatz in den besten Restaurants, Weinbars und Privatkellern rund um den Globus, also auch in Paris, New York oder Tokio, auf äußerst genussvolle Art und Weise gesichert haben.

Finessenreiche Eleganz war und ist wohl das beste Rezept, wenn es darum geht, Wein-Toplisten zu erobern, die bisher von so mancherlei nach internationalen Maßstäben produzierten und folglich austauschbaren Dickschiffen dominiert wurden. Dass wir dabei durch motivierendes Begleiten und überzeugtes Trommeln ein wenig unterstützen konnten, stimmt uns fröhlich und macht uns auch stolz.

Fröhlich macht es uns auch deshalb, weil landauf, landab zu sehen ist, wie erfolgreich und harmonisch die Generationswechsel in den vielen Familien-Weingütern im besten (W)Einverständnis über die sprichwörtliche Bühne gehen.

Stolz sind wir auch auf die vielen neuen Gesichter, die wir Ihnen in unserem Guide nun vorstellen und empfehlen dürfen.



Nicht neu dabei ist und bleibt unsere bewährte Methode der aufwendigen Panel-Verkostungen – ganz einfach deshalb, weil wir nicht an Einzelurteile aus dem einsamen Kämmerlein glauben. Wir glauben hingegen, dass der von Emotionen geprägte Weingenuss der Diskussion und freudvoller wie auch kritischer Auseinandersetzung aus vielerlei Perspektiven bedarf. Weshalb es uns auch wieder eine große Freude ist,

Ihnen unsere äußerst vielfältige wie bestens informierte und geschulte Verkoster:innen-Schar hier im Anschluss vorzustellen.

Der unnachahmliche Genuss beim Wein ist und bleibt in seiner Vielfalt begründet. Hierbei gibt es weder „muss“ noch „geht nicht“: Offen zu sein und sich neugierig begeistern zu lassen, leitet uns. Darüber zu sprechen und zu schreiben, ist unsere Passion.

Mit diesen Gedanken wünsche ich Ihnen eine gute Lektüre unseres Weinguides 2024, in genussvoller Verbundenheit,

Ihr

Otto Geisel
Leiter des Expertenrats und Verkosterteams

LE GEN DE

Ihr Wegweiser
durch den
Gault&Millau
Weinguide

ICONS

 Inhaber:in/Geschäftsführer:in

 Betriebsleiter:in

 Kellermeister:in

 *trinkreif*

VW Versteigerungsw Wein

 Weißwein

 Rotwein

 Sekt

 Rosé

 Orange Wine

 Süßwein



Mitglied der
Gault&Millau Hall of Fame
Höchstbewertung
Weltspitze

KLASSIFIZIERUNG



WEINGÜTER



Weltspitze



nationale Spitze



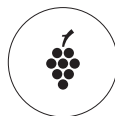
beeindruckend



sehr empfehlenswert



empfehlenswert



WEINE



Weltspitze



nationale Spitze



beeindruckend



sehr empfehlenswert



empfehlenswert

Rotes Symbol herausragend in seiner Kategorie