

Edelsüsse Weine

**WEINGUT FREY** Essingen  
Pfalz

## Der Medaillensammler

Jürgen Frey, der Spezialist für edelsüsse Weine, schlug sich dieses Jahr gewissermassen selbst. 13 Weine waren im Finale, der Essinger Winzer war gleich mit drei konzentrierten Süssweinen dabei. Seiner 2011er Trockenbeerenauslese vom Spätburgunder hätte er da womöglich die grössten Chancen eingeräumt. Dieser vom Prädikat her wertigste Wein schaffte es auch ins Stechen der vier Besten, musste dann aber einem Eiswein aus Bötzingen und seinem vermeintlich «kleinen Bruder», der weiss gekelterten Beerenauslese vom Spätburgunder, den Vortritt lassen. Nach Gold und Silber beim Rotweinpreis des letzten Jahres bedeutete dies 2012: Gold und Bronze für Jürgen Frey in der Kategorie Süssweine.

Es war wieder faszinierend, was der 46-Jährige an edelsüssen Kreszenzen aufbieten konnte. Dabei ist Essingen nicht unbedingt ein bedeutender Weinort. Aber Frey erkannte vor gut zehn

Jahren, dass er nur mit einer Spezialisierung auf solche Weine weiterkommen würde, statt auf zwei Hochzeiten zu tanzen und mit den trockenen Weinen nur ein «anständig» zu ernten.

Gegründet wurde der Betrieb 1975 von Winfried Frey. Sohn Jürgen, der Weinhandelsküfer in der Sektkellerei Böchingen gelernt hatte, übernahm 20 Jahre später zunächst neben einem anderen Job in einer Pfälzer Kellerei die Verantwortung für den Ausbau und 2002 schliesslich mit Bruder Peter (zuständig für die Aussenwirtschaft) den elterlichen Betrieb. Bewirtschaftet werden zwölf Hektar. Hauptsorten sind Riesling, Weissburgunder, Spätburgunder, Gewürztraminer und Grauburgunder. Jährlich werden nur rund 50 000 Flaschen gefüllt, aber in manchen Jahren sind es über ein Dutzend verschiedene Süssweine. Bemerkenswert ist die grosse Schatzkammer, in der verkäufliche Weine liegen, die bis ins Jahr 1976 zurückreichen.

### DER SIEGERWEIN

Spätburgunder Blanc de Noir  
Beerenauslese 2011

Ungemein klar in der Aromatik; tolles, intensives Fruchtspiel in der Nase; geschmeidig, seidig, brillante Frucht, viel Spiel, gute Länge. Geerntet wurden die Trauben relativ zeitig, am 16. Oktober, dann entrappt und sehr schonend gepresst. Nach zehn Tagen wurde die Gärung durch Herunterkühlen gestoppt; der Jungwein durfte dann sechs Wochen im Kühltank ruhen.

Jürgen Frey hat das richtige Gespür für edelsüsse Hochkaräter.

