

Für den Namen zahlt man mit

Weinpreise sind für viele Konsumenten verwirrend. Sie reimen sich deshalb allerlei Erklärungen zusammen. Die Wahrheit jedoch ist erschreckend einfach, erklärt unser Experte *Stuart Pigott*.

Gerade sind die Subskriptionspreise für den Jahrgang 2014 der Rotweine aus Bordeaux veröffentlicht worden, was einmal mehr die Frage aufwirft, wie Weinpreise eigentlich zustande kommen. Wie zum Beispiel kann der 2014er „La Fleur de Boüard“ 17 Euro kosten, während für den 2014er „Château Angelus“ 190 Euro aufgerufen werden, obwohl beide Weine vom selben Winzer kommen, Hubert de Boüard?

Zuerst einmal: Jeder muss natürlich für sich entscheiden, ob ein sehr guter Wein tatsächlich elfmal so gut wie ein guter Wein schmecken kann – oder ob man dies als völlig absurd abtut. Aber auch abgesehen davon, ist kein Aspekt des Weins verwirrender als der Preis. Manche Weintrinker machen aus diesem Grund prinzipiell einen großen Bogen um teure Weine, während andere dadurch zu falschen Schlüssen verleitet werden.

Ich habe wiederholt von Weinsammlern gehört, Weine wie der 2014er „Angelus“ seien extrem teuer in der Herstellung und müssten daher so viel kosten. Die Wahrheit lautet, dass die reinen Produktionskosten roter Bordeaux-Weine 10 Euro kaum übersteigen. Sicherlich gibt es gewisse Marketingkosten für solche Gewächse wie „Angelus“, alte Gemäuer sind kostenintensiv in der Erhaltung, und Kredite müssen bedient werden, aber ein solcher Betrieb muss nur in sehr seltenen Fällen mehr als 20 Euro pro Flasche verlangen, um einen Gewinn zu erwirtschaften.

Wie kommt also der Preis zustande? Wie für so vieles andere durch Nachfrage und Angebot in Verbindung mit dem Ruf eines bestimmten Gewächses. Mit einem eher unbekanntem Winzer wie Markus Huber in einem ziemlich unbekanntem Weinbaugebiet wie dem Traisental in Niederösterreich als Gegenbeispiel wird deutlich, wie viel man für den Namen des Winzers und das Gebiet zahlt. Huber hat 1990 im Alter von 20 Jahren den Familienbetrieb übernommen und von Anfang an konsequent auf Qualität gesetzt. Heute, nach 15 Jahren, bleiben seine Weinpreise bescheiden, weil er ein ehrlicher und bodenständiger Mensch ist statt ein großspuriger Selbstdarsteller.

Deswegen ist sein würziger und charaktervoller 2014er „Grüner Veltliner Obere Steigen“ (mit dem Duft vielerlei frischer Kräuter) ein sehr hochwertiger trockener Weißwein für knapp 10 Euro. An Zitrusfrüchte und Ananas erinnernd, wirkt der 2013er „Grüner Veltliner Alte Setzen“ noch reifer und kräftiger, dabei aber ähnlich fein. Erst der Spitzenwein von Markus Huber, der 2013er „Grüner Veltliner Berg“, sprengt die 20-Euro-Grenze. Obgleich es sich um einen Weißwein handelt, schmeckt dieser ähnlich konzentriert und vielschichtig wie ein großartiger Bordeauxwein. Um sich zu entfalten, verlangt er gleichermaßen etwas Reifezeit auf der Flasche, und der Jahrgang 2007er „Grüner Veltliner Berg“ deutet an, wie in etwa der 2013er schmecken wird, wenn man ihn im Keller oder Weinklimaschrank ein paar Jahre weglegt. So oder so ist ein Weinglas mit einem großen Kelch angebracht, um ihm die ganze Bandbreite seiner aromatischen Nuancen zu entlocken.

Die Subskriptionspreise für die 2014er Bordeaux-Rotweine sind dem aktuellen Angebot von Champa Vins Français entnommen (www.champa.de). Der 2014er „Grüner Veltliner Obere Steigen“ kostet 9,95 Euro bei Weinladen Schmidt (www.weinladen.com), wo auch der 2013er „Alte Setzen“ (15,75 Euro) und der 2013er „Grüner Veltliner Berg“ (27 Euro) zu erwerben sind.