



"Zweitwein"? Ein irreführender Begriff. © Sebastian Lock für ZEIT ONLINE

Schenkt den Zweitwein ein!

[EXKLUSIV FÜR ABONNENTEN](#)

Die Spitzenweine großer Lagen sind oft Cuvées – also aus verschiedenen Weinen zusammengefügt. Deren "Reste" sind teils echte Schätze – und erstaunlich günstig. Von [Gero von Randow](#)

Langer Abgang und ein Hauch von Brombeere? Wer über Wein spricht, landet oft im Fuselbereich der Floskeln. Muss nicht sein! ["Wein doch"](#) zeigt, dass wahre Fachkenntnisse über Wein oft aus ganz einfachen Fragen erwachsen. Zum Beispiel der, ob Weißwein wirklich aus weißen Trauben gemacht wird. Oder warum Riesling überall in Deutschland anders schmeckt.

Dem sogenannten Zweitwein haftet der Ruf an, minderen Werts zu sein. Immerhin kostet er weniger als die Spitzenqualität eines Weinguts, das muss doch etwas mit seinen Eigenschaften zu tun

haben? Ja, schon, doch ganz so simpel ist es nicht. Selbst wenn ich das Geld hätte, stets nur die ganz großen Weine zu trinken, auf die sogenannten Zweitweine würde ich niemals verzichten.

Die Bezeichnung ist im Bordelais zu Hause, also in den Weinbaugegenden rund um Bordeaux. Das liegt daran, dass dort fast alle Weine Cuvées sind: Sie werden aus separat produzierten Weinen zusammengefügt, die Roten meistens aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot. Bei diesem Verfahren bleibt notwendigerweise eine Menge übrig: guter Wein. Er ist eine Basis für den zweiten Wein des Châteaus, zusammen mit Weinen, die aus jungen Pflanzen stammen. Diese wurzeln noch nicht so tief, ihr Most ist weniger intensiv und nuancenreich.

Zweitweine aus Bordeaux sind also nicht einfach heruntergestufte Weine, vielmehr wurden sie anders komponiert als die ersten Gewächse. Ihr eigenständiger Charakter kann sie zu wahrhaft großen Weinen werden lassen. Der Pavillon Rouge, Zweitwein des Château Margaux, ist ein Beispiel dafür. Variierend mit dem Jahrgang kostet eine Flasche dieses traumhaft schönen Rotweins immerhin einen niedrigen dreistelligen Betrag. Der gigantische Château Margaux ist unter 1.000 Euro nicht zu haben. Der kann erschüttern wie eine Kirchenorgel.

Ähnlich verfährt die deutsche Spitzenwinzerin Theresa Breuer. Ihr Weingut Georg Breuer verfügt über berühmte Lagen im Rheingau, und wenn sie deren Weine abfüllt, kommen nur die besten Partien in die Flasche. Die anderen werden nun allerdings nicht verramscht, das wäre schade drum, sondern sie werden fein abgestimmt zu einer Cuvée zusammengeführt. Die heißt Terra Montosa und ist ihrerseits ein eleganter, vielschichtiger Wein mit anregender Mineralik. Der 2020er kostet 25 Euro (Therasas beste Weine liegen im dreistelligen Preisbereich, nur mal so zum Vergleich).

Alle nennenswerten deutschen Weingüter bieten neben ihren Topqualitäten auch derartige Produkte an, da kann man sogar schon für acht, neun oder zehn Euro fündig werden (Tipp: 2021 Chardonnay Westhofen trocken vom rheinhessischen Weingut Weedenborn, ein Charakterwein für 9,90 Euro).

Kürzlich hatte ich die Gelegenheit zu erleben, wie gut ein junger Franzose das Spiel mit dem Zweitwein beherrscht. Er leitet ein

Weingut in der Toskana, Monteverro heißt es und liegt direkt an der Küste des tyrrhenischen Meers. Kein geeigneter Ort für Sangiovese, hier knallt die Sonne auf steinige Hänge, manchmal kühlt eine Meeresbrise, alles erinnert an die Bedingungen des Weinbaus rund um Bordeaux. Da lag es nahe, eine Cuvée aus den gleichen Rotweinsorten wie im Bordelais anzupeilen, und ebenso einen Zweitwein. Mit dem Unterschied, dass die Weine dennoch eine eigene, italienische Note aufweisen, diesen Schmelz und die Opulenz, den wir manchmal so lieben. Dass Matthieu Taunay aus der Loire-Stadt Angers stammt, scheint sich auch in seiner Vorliebe für Cabernet Franc auszudrücken.

Schlicht Monteverro heißt der beeindruckende Spitzenwein, den man lange in der Flasche reifen lassen sollte, mindestens zehn Jahre. Früher zugänglich ist der Terra di Monteverro, der Zweitwein eben, von dem ich 12 Jahrgänge probieren konnte. Straff und dicht sind sie alle, meist glatt und komplex, auch sie gewinnen durch Flaschenlagerung. Sie kosten zwischen 25 und 40 Euro. Am besten gefielen mir die Jahrgangspärchen 2011 und 2012 sowie 2015 und 2016. Ganz großer Spaß und alles andere als ein Genuss minderer Art. Zweitwein? Ein irreführender Begriff.

GERO VON RANDOW

war bis 2020 ZEIT-Redakteur im Ressort Politik und von 2008 bis 2013 Frankreichkorrespondent der ZEIT. Er ist Mitglied von Verkostungsjurys, organisiert Weinproben, berät ein Fachgeschäft und wurde für seine Artikel über Wein mehrfach ausgezeichnet. "Guter Wein ist nicht kompliziert", sagt er, "kann aber schön komplex sein."

Unter der Adresse wein@zeit.de können Sie ihm Ihre Fragen zum Wein stellen.