

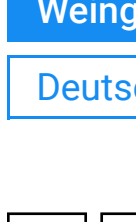


Weinguide

Falstaff Weinguide Deutschland: Verkostungsklausur in Lütjensee

Ein elfköpfiges Team verkostet die edelsüßen Spitzen des Jahrgangs 2021 – und kürt die Kandidaten für den Titel »Newcomer des Jahres«.

10. August 2022



Autor:
Ulrich Sautter

Weinguide

DeutschlandVerkostung



 Artikel drucken

Derzeit laufen in [Hamburg](#) tagtäglich die Verkostungen für den **Falstaff Weinguide Deutschland**. Schätzungsweise **5000 Weine** werden über den Verkostungstisch gehen, bis die Arbeiten an diesem Jahrbuch des deutschen Weins zu Ende sind. Ein besonderes Highlight der Verkostungen steht aber nun bereits jetzt an: Insgesamt **elf Verkosterinnen und Verkoster** versammeln sich im »[Hotel und Restaurant Fischerklause](#)« in Lütjensee, um in der Ruhe der Stormarnschen Schweiz einen kleinen, aber besonderen Ausschnitt des deutschen Wein-Schaffens zu verkosten: So stehen beispielsweise die aktuell von den Winzern eingereichten **edelsüßen Spitzenweine** zur Verkostung. Die **Goldkapsel Auslesen**, **Beerenauslesen**, **Trockenbeerenauslesen** und **Eisweine** dürften für höchste Bewertungen gut sein.

Jungwinzer werden nominiert

Nicht minder spannend ist die Verkostung der Weine **junger Winzer**. Bekanntlich verleiht Falstaff jedes Jahr den Titel »**Newcomer des Jahres**«. Zur Vergabe dieser Auszeichnung werden im Weinguide jeweils **drei Kandidat*innen** nominiert. Die Auswahl trifft dann im Winter eine über **100-köpfige Jury** in anonymem Voting. Die Auswahl der drei Kandidaten indes erfolgt nun ebenfalls während der beiden Tage bei Claudia Retter und ihrem Team am Lütjensee. Da die Nominierung zum »Newcomer des Jahres« in der Vergangenheit schon manchem jungen Betrieb Aufmerksamkeit und Aufschwung verschafft hat, nehmen sich die Verkosterinnen und Verkoster dieser Aufgabe mit **besonderer Neugier** und mit besonderem Verantwortungsgefühl an. Die entspannte Atmosphäre am Lütjensee schafft den richtigen Rahmen, um gute Urteile zu treffen.

Bewährt hat sich das förderliche Wein-Klima am Lütjensee seit vielen Jahren, denn die Verkostungsklausur zum Falstaff Weinguide Deutschland findet in dieser Form bereits **seit 2016** statt. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer an der diesjährigen Auflage sind: **Claudia Retter**, [Fischerklause Lütjensee](#); **Stephanie Döring**, Weinladen; **Jenny Ried**, Villa Verde; **Elisabeth Fingers**, [Restaurant Nil](#); **Johannes Leusch**, WeinBank; **Peter Pröbstl**, Edeka; **Gero von Randow**, Die Zeit; (alle Hamburg) **Klauspeter Hack**, Weinhändler i.R., Köln, sowie von Falstaff **Thomas Schwitalla**, **Rainer Schäfer** und **Ulrich Sautter**.

ANMELDEN

Mit dem Anklicken des Feldes „Anmelden“ bin ich damit einverstanden, dass die Falstaff Verlags-Gesellschaft m.b.H. meine E-Mail-Adresse zum Zweck der Zusendung von Newslettern speichern und verarbeiten darf. Ich kann diese Einwilligung jederzeit widerrufen – weitere Informationen zum Widerruf und meinen Betroffenenrechten finden Sie in unserer [Datenschutzerklärung](#).



Mehr zum Thema



News

Wissenschaft: Prickelndes am Gaumen

Wer gerne scharf isst, hat meistens auch Freude an Sparkling. Denn der Trigeminusnerv nimmt nicht nur Temperatur und Textur von Sneisen und Getränken



News

Glossar: Alles, was man über Roséweine wissen muss

Von Blanc de Noir bis Weißherbst – Falstaff erklärt die ganze Vielfalt pinkfarbener Weine.



News

Champagner trifft Gin: Drei Rezepte für erfrischende Sommer-Cocktails

Zum »Internationalen Tag des Champagners« präsentiert Falstaff drei prickelnde Cocktail-Rezepte des Schaumweins in Kombination



News

Top 10 Premium Jahrgangs-Champagner 2006

Zum Tag des Champagners präsentieren wir Ihnen die zehn besten Champagner aus dem Jahrgang 2006, der als besonders harmonisch gilt

Meistgelesen



News

München: Flaggschiffweine im Flaggschiffkaufhaus

Die bayerische Landeshauptstadt ist um eine Weinhandlung reicher. Im traditionsreichen »Oberpollinger« hat im Frühjahr die »Wine & Spirits«-Vinothek



News

Serbien - Ein Weinland im Aufwind

Mit der Messe Wine Vision Open Balkan in Belgrad bekommt der Wein aus Serbien eine vielversprechende Bühne, um das Beste aus den Kellern des Landes



News

Top 4 Äpfelwoi: Die besten Adressen in Frankfurt

Mit dem Herbst kommt auch der Äpfelwoi. Das hessische Nationalgetränk wird traditionell auch in der Mainmetropole serviert. Vier urige Lokale, die



News

6 Gründe dafür, prickelnden Genuss einmal mit Menger-Krug zu erleben

Die Menger-Krug Deutsche Sekt Kollektion verwöhnt alle Sinne auf



Handgefertigt in der Schweiz: 24 Std und nur ein Zeiger. Die Slo...

slow-watches.com | Anzeige

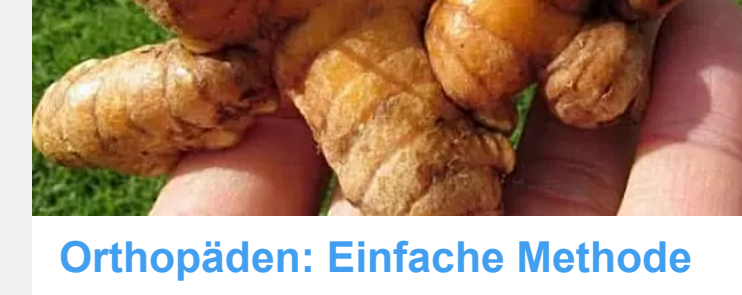
Mehr erfahren



Wer Windpocken hatte, ist Gürtelrose-gefährdet. Ab 60 ak...

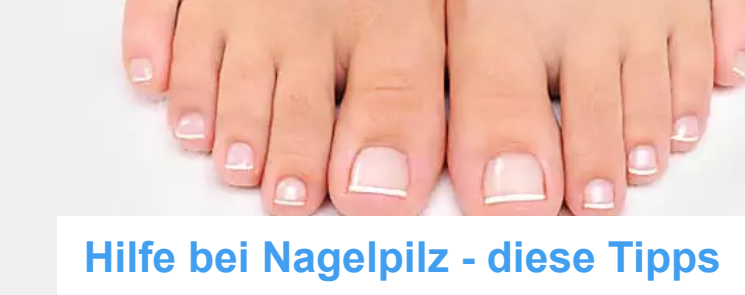
impfen.de | Anzeige

Mehr erfahren



Orthopäden: Einfache Methode zur Bekämpfung von...

NutraFlex Nahrungsergänzungsmittel | Anzeige



Hilfe bei Nagelpilz - diese Tipps haben sich bewährt.

nagelpilz.behandeln.de | Anzeige



Weingut Bernhard Huber

Falstaff



Top 10: Die beliebtesten Rezepte im Juli 2022

Falstaff



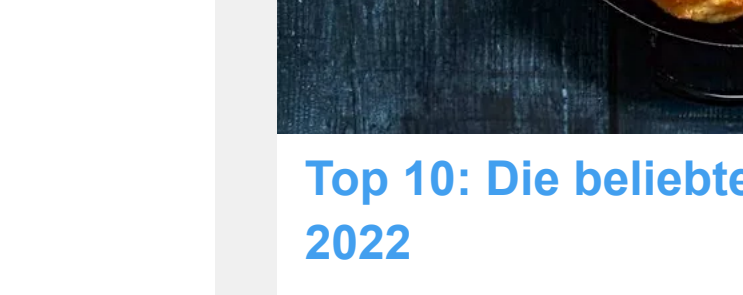
Zürcher Geschnetzeltes à la Restaurant »Kronenhalle«

Falstaff



Nagelpilz loswerden - worauf es bei der Behandlung ankommt.

nagelpilz.behandeln.de | Anzeige

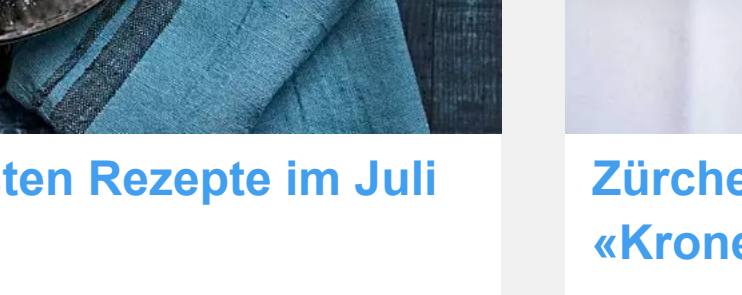


Achtung, Zeckensaison!

Seresto®: Bis zu 8 Monaten Schutz

Elanco | Anzeige

Weiterlesen



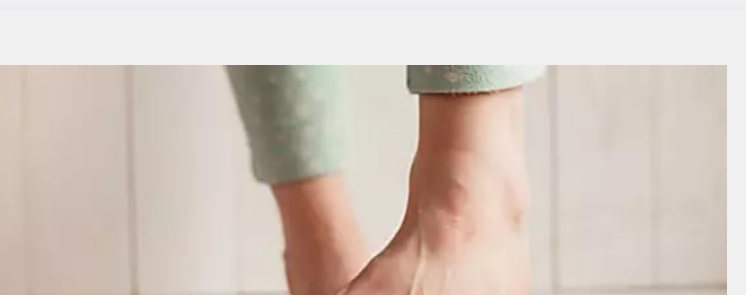
Wanderhotels Österreich – an den schönsten Plätzen der Alpen

wanderhotels.com | Anzeige



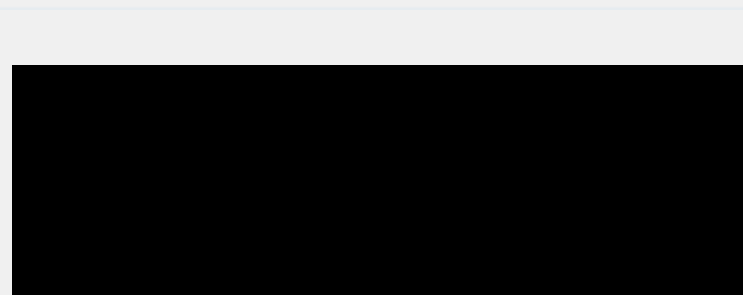
Top Familienhotels für Herbsturlaub in Österreich

familyaustria.at | Anzeige



Das wirkt wie Öl bei schmerzenden Knien und Gelenken

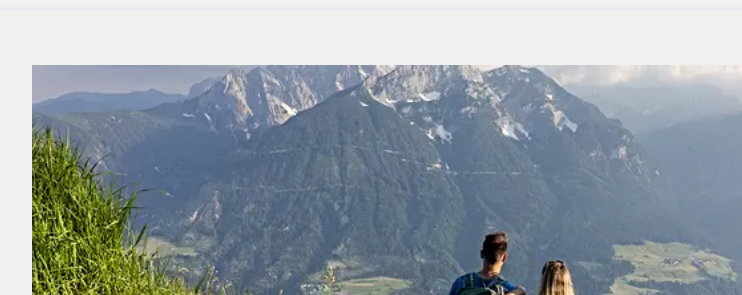
Flexo Joint | Anzeige



Kein Witz: Soviel kosten Zahnimplantate in Kitzingen

Wie viel kostet ein kompletter Satz Zahnimplantate?

Gesponserte Links | Anzeige



3 Nächte im Alpine Lifestyle 4*S Hotel ab 533 €

Das Kronthal | Anzeige

falstaff

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

Carlsplatz 18, 40213 Düsseldorf
info@falstaff.de

Falstaff Aboservice: abo@falstaff.de, +49 40 386666307

LINKS

About Us

Newsletter

B2B / Mediadata

Autoren

Apps

Presse



ImpressumAGBNutzungsbedingungenDatenschutz

AUSGABE 06/2022

AKTUELLE AUSGABE