

# GEORGIEN

## Traditionsreiche Weinkultur im Business-Check



**Georgien ist ein außergewöhnliches Weinland – und ein faszinierendes. Die Weine haben Anerkennung verdient und bekommen sie auch. Je nach Vertriebsweg kommen sehr verschiedene Stilstiken und Qualitäten in Frage.**

**M**it mehr als 8.000 Jahren archäologisch nachgewiesener Weinbautradition versteht sich Georgien als die Wiege des Weins. Die Republik zwischen Kaukasus und Schwarzem Meer beeindruckt dabei mit einer Vielfalt, die ihresgleichen sucht: Mehr als 525 autochthone Rebsorten verteilen sich auf die zehn Anbauregionen des Landes und 33 geschützte Herkunftsbezeichnungen. Die Gebiete variieren in Höhenlage, Topographie, Klima – und Traditionen. Auch touristisch zieht das Land mit seinen dramatischen Bergkulissen, uralten Klöstern und dem reichen kulinarischen Erbe viele Menschen in seinen Bann. Das entdeckt auch

die Weinbranche, denn seit Jahren nehmen die Exporte nach Deutschland zu. 2024 wurden 674.339 l georgischer Wein in die Bundesrepublik verschifft, was gegenüber dem Vorjahr ein Plus von 38% bedeutet. Deutschland ist damit der siebtwichtigste Abnehmer. Wertmäßig belaufen sich die Exporte auf umgerechnet ca. 2,561 Mio. Euro.

Grund genug für WEIN+MARKT, mithilfe des Informationsbüros Weine aus Georgien eine gemeinsame Verkostung mit 14 Händlern und Sommeliers auszurichten. Die Wein-Empfehlungen gibt es ab Seite 20. Bei der Veranstaltung über den Dächern Kölns stand jedoch auch der Austausch im Mittelpunkt: Wie performen die

georgischen Weine im Glas? Was fällt auf? Und vor allem: Inwieweit eignen sie sich für die Vertriebswege LEH, Fachhandel und Gastronomie und was gilt es dabei zu beachten?

Wer über georgischen Wein spricht, kommt unweigerlich auf den Ausbau in den Qvevri genannten Tonamphoren zurück. Diese sind nicht nur ein lebendiges Zeugnis der 8.000 Jahre währenden Weinkultur, sondern auch ihr wohl bekanntestes Symbol – auch wenn sie nur einen kleinen Teil der Produktion ausmachen. „Georgien hat als Weinbauland unglaublich viel zu bieten – viel mehr als nur Qvevri. Gerade die Weißweine sind für Georgien ein Ass, auf das sie setzen können“, sagte Judith Weber aus dem Einkauf von Jacques‘ Wein Depot. Die Fachhandelskette mit Sitz in Düsseldorf führt einige Weine aus der Kaukasus-Republik im Standardsortiment und sorgt damit bundesweit für Sichtbarkeit. Hinzu kommen Aktionen. „Wir variieren ein bisschen mit Weingütern und Rebsorten und schauen dann, wie die Kunden das

# GEORGIEN IN ZAHLEN



Rebfläche  
**55.000 ha**



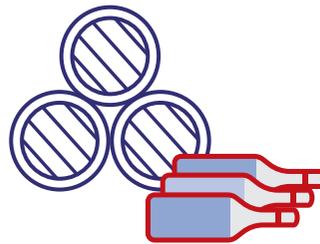
Mehr als **525**  
autochthone Rebsorten



**33 PDOs**

(Protected Designation of Origin)

Weinproduktion  
**2 Mio. hl**



Einwohner  
**3,7 Mio.**



Weinkonsum pro Kopf  
**25 l**

Weinexport  
**1,2 Mio. hl**



Weinexport 2024 nach Deutschland  
**674.339 l**



**+38%**  
gegenüber 2023



im Wert von  
**2,561 Mio. Euro**

annehmen – und merken immer wieder, dass sie dafür offen sind. Damit können wir unterschiedliche Preispunkte und Ansprüche bedienen. Das gilt sowohl für Qvevri-Weine als auch für Weine, mit denen wir Alternativen zu bestehenden Produkten schaffen wollen“, so Weber weiter. Daniel Mariano von Terroir Unlimited aus Bochum hatte vor der Verkostung wenig Berührungspunkte mit Georgien, sagte er. „Aber ich habe mir einen Überblick verschaffen können. Da waren ein paar ganz interessante Sachen dabei. Bei der einen oder anderen Rebsorten habe ich Potenzial gesehen, und glaube, dass man da etwas versuchen kann“, fasste Mariano das Entdeckungspotenzial zusammen.

Kai Schierke ist mit seiner Agentur Orbis Vini auf den Vertrieb portugiesischer Weine spezialisiert, arbeitet jedoch auch mit einem Betrieb aus Georgien zusammen. Er hat das Land zweimal bereist. Bei der Verkostung entdeckte er neue Sorten und Ausbaustile, was sein positives Bild bestätigte. „Georgien hat durch seine Vielfalt und Tradition ein wahnsinnig gutes Marketing – und liefert hohe Qualität. Mir und meinen Kunden im Fachhandel macht das Spaß, zumal wir auch immer etwas Neues zeigen wollen. Die georgischen Weine, die ich vertreibe, kommen auch deshalb gut an, weil sie trotz Amphoren-Ausbau verständlich und zeitgemäß sind,“ zog Schierke Bilanz.

## Fachhandels- und Gastro-Eignung bestätigt

Klar war für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Runde: Georgischer Wein muss erklärt werden. Das prädestiniert ihn für den Fachhandel und für die Gastronomie. Judith Helmrich von Holstein's Weinlager aus Münster führt zwar keine georgischen Weine, zeigte sich aber von den im Qvevri ausgebauten Amber Wines, und dabei vor allem von den Weißweinen, überzeugt. „Die halte ich im Fachhandel für am besten aufgehoben“, resümierte die Händlerin. Dadurch, dass inzwischen einige Zwischenhändler georgische Weine führen, könne man das Sortiment mit noch eher unbekannteren Weinen erweitern, ohne direkt importieren zu müssen, erläutert sie weiter. Schließlich ziehen der Transportweg und die Einfuhr aus einem Drittstaat im Direktbezug logistische und bürokratische Herausforderungen nach sich. Das wiederum verursacht zusätzliche Kosten. Einkaufskooperationen mit anderen Händlern hält sie für denkbar, um diese Effekte abzufedern. „Ich scheue mich nicht, eine Palette ab-

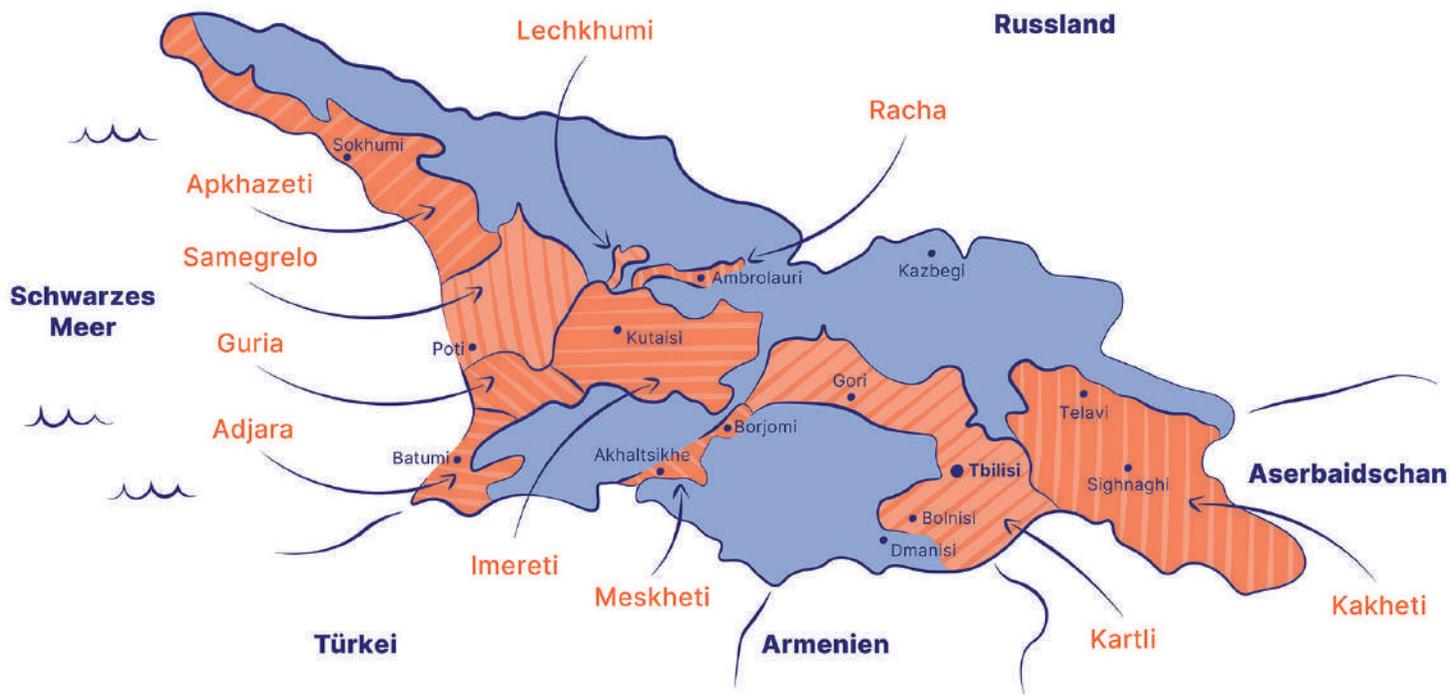
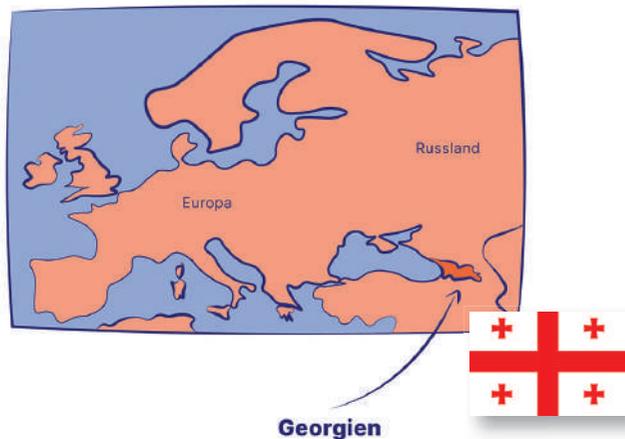
zunehmen, aber es muss klar sein, wie sie zu mir kommt. Ich muss eine gewisse Spanne ab 6 Euro Verkaufspreis abbilden, und da bin ich am ehesten bei den europäischen Ausbaustilen“, so Helmrich weiter.

Auch Jan Stork von Wein Stork aus Lüdinghausen, der nach eigener Aussage vor der Verkostung wenig über Georgien wusste, sieht Hürden. „Über die Logistik mache ich mir weniger Sorgen als über die anfallenden Importkosten“, gibt Stork zu bedenken. Einen Verkaufspreis für unter 10 Euro hält er daher für unwahrscheinlich. „Die besten Chancen haben georgische Weine in Tastings. Das macht sie eigentlich zu einer Aufgabe für die Gastronomie“, schlussfolgert der Händler. Mit Rkatsiteli, der wichtigsten

Weißweinsorte des Landes, und dem roten Pendant Saperavi hat der Händler aus dem Münsterland zwei Sorten für sich ausgemacht, die sein Interesse wecken, erläutert er. Unter den empfohlenen Weinen finden sich diese für die Weinkultur Georgiens essenziellen Sorten erwartungsgemäß mehrfach. Schließlich wachsen sie in allen Anbaugebieten des Landes. Zudem brillieren sie sowohl solo als auch in Cuvées und in unterschiedlichen Ausbaumarten – mit und ohne Qvevri-Einfluss.

Sommelier und Autor Sebastian Bordthäuser bestätigte, dass die georgischen Weine beste Voraussetzungen für den Vertrieb in der Gastronomie mitbringen. „Wir reden im Falle Georgiens über die Kulturleistung. Das braucht

# KARTE VON GEORGIEN



einen Sommelier und Leute, die Bock darauf haben. Und es braucht – ganz wichtig – etwas zu essen. Niemand trinkt abends eine Flasche Orange Wine mit Gerbstoff und Maischestandzeit, ohne etwas dazu zu essen“, so der Kölner Wein- und Gastronomie-Experte. Ein häufig wiederkehrender Diskussionspunkt war daher die Möglichkeit, am Gast oder dem Kunden zu erklären, was es mit den Weinen auf sich hat. „Durch die Probiermöglichkeit können wir viele Kunden zu Georgien-Fans machen und ihnen etwas Neues mitgeben. Schließlich waren die wenigsten bereits im Land und können sich somit selbst vom Potenzial überzeugen“, ergänzte Judith Weber von Jacques’ Wein Depot. Im Standardsortiment beginne die Georgien-Auswahl bei etwa 9 Euro, womit die Weine vom Kaukasus preislich höher angesiedelt sind als die Einstiegsware aus anderen Ländern. „Der Kunde zeigt aber Akzeptanz dafür, weil er weiß, dass es weiter weg ist und die Logistik problematisch sein kann“, so Weber weiter.

Insgesamt äußerten die Experten größeres Interesse an den Weißweinen, insbesondere

dann, wenn sie im Qvevri ausgebaut wurden und entsprechend Oxidationsnoten mitbrachten. „Allerdings frage ich mich, wie der Markt darauf reagiert. Das Thema Oxidation ist für die breite Masse nicht einfach zu verstehen“, äußerte Maximilian Altermann, Sommelier und Einkauf, Pro-Idee, Aachen. Für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer war daher klar, dass Georgien auch in Fachhandel und Gastronomie ein Nischenthema bleiben dürfte.

Dennoch verstehen sich diese Kanäle als solche, in denen es Raum für Entdeckungen gibt. Martin Volmer hat sich dieses Attribut mit seinem Geschäft Entdeckerweine in Gladbeck zum Namen gemacht. Selbst in Georgien gewesen, ist er mit der Vielfalt des Landes und seiner Weine vertraut. Wenn es darum geht, sie ins Sortiment aufzunehmen, zeigt er sich zurückhaltend, schließt es jedoch nicht komplett aus: „Wir wollen etwas zum Entdecken anbieten. Das könnte eine einmalige Aktion sein oder eine kulinarische Veranstaltung, wo es etwas zu erzählen gibt“, erläuterte der Händler aus dem Ruhrgebiet, der darüber hinaus fin-

det, dass „bei uns im Fachhandel am ehesten die Grenzgänger zwischen Qvevri- und europäischer Ausbaueise verkäuflich sind. Um das Ganze dauerhaft zu verankern, fehlt es noch an günstigen und verlässlichen Lieferwegen.“

## Herausforderung LEH

Trotz gewisser Bedenken sind die georgischen Weine prädestiniert für Fachhandel und Gastronomie, weil sie dort von Experten erklärt werden. Diese Beratung fehlt bekanntlich (in aller Regel) im LEH. Rainer Gill vom Kölner LEH-Service-Partner Global Wines lobte zwar die Vielfalt georgischer Weine, hält sie jedoch nur bedingt geeignet für den LEH. „Ausprache und Deklaration sind schwierig – die Kunden so heranführen, dass sie sich von selbst eine Flasche aus dem Regal nehmen, wird mit Georgien nicht einfach“, fasste Gill zusammen.

Ganz ähnlich sieht es auch Thorsten Lange von Bertram & Perbellini. „Es ist schwer, weil die Flasche einfach im Regal steht und niemand dabei ist, der das Produkt erklärt“,

so lange. Das Service-Unternehmen aus Wesseling war jedoch in der Vergangenheit mit einem georgischen Wein im LEH präsent. Erstmals vor drei Jahren, dann mit einem Jahr Pause und schließlich 2024 noch einmal. „Dass wir es ausgesetzt haben, lag in erster Linie an Schwierigkeiten, kurzfristig Wein aus Georgien zu beziehen“, erklärt Marc Münker, der ebenfalls für Bertram & Perbellini an Verkostung und Diskussion teilnahm. Beim Wein habe es sich um Saperavi gehandelt, der geschmacklich an westeuropäische Vorlieben angepasst war. Es sei auch die Exotik gewesen, mit der der Wein ge-griffen habe.

Von dieser gilt es, externe Prüfinstitute noch zu überzeugen. „Wie viele georgische Weine stehen bei denen täglich auf dem Tisch? Wenige. Und dann fürchten die Reklamationen, weil die Weine oxidativ oder hochfarbig sind“, erläuterte Gill. Seinen Ausführungen zufolge müssen für eine Listung im LEH – lange vor dem Endkunden – der jeweilige Einkäufer überzeugt sein. „Der sagt: Unsere Aktionsflächen sind teuer, unsere Regalmeter sind teuer und wenn sich der Wein nicht innerhalb der ersten Wochen x-mal dreht, muss ich als Einkäufer dieses Risiko verantworten. Die gehen daher lieber auf Nummer Sicher und entscheiden sich für den nächsten Primitivo“, fährt Gill fort.



**In Georgien gehören Wein und Essen untrennbar zusammen. Auch in der Diskussionsrunde zeigte sich, dass beides Hand in Hand geht.**

Gerade Saperavi, der dichte, hochfarbige Rotweine hervorbringt, kommt hier jedoch als Alternative abseits der ausgetretenen Pfade ins Spiel. Schließlich beherrschen die georgischen Produzenten die unterschiedlichsten Spielarten der Sorte aus dem Effeß, keltern daraus sowohl weiche, zugängliche Rotwein-Schmeichler als auch anspruchsvolle, tanninbetonte Kreszenzen. Mit dieser stilistischen Bandbreite – und angesichts der bereits erwähnten Verbreitung – verwundert es kaum, dass die Sorte die Rotwein-Empfehlungen dieses Beitrags dominiert.

Georgische Rotweine mit Saperavi gleichzusetzen, greift jedoch zu kurz. So hat jede Region ihre eigenen Spezialitäten: Zum Beispiel Kartli (s. Karte) mit dem Shavkapito, der insbesondere in höheren Lagen finessenreiche Weine erbringt, die fast an Pinot Noir erinnern. Noch ein Beispiel: Ojaleshi aus der westlich gelegenen Anbauregion Samegrelo – eine Sorte, die ausgesprochen spät reift und früher wohl wild an Bäumen wuchs. Eine mindestens genauso große Vielfalt beweisen auch die Weißweinsorten. Neben dem Klassiker Rkatsiteli folgen auf den nächsten Seiten zahlreiche Entdeckungen aus Kisi, Khikhvi, Goruli Mtsvane und weiteren Sorten, häufig in Cuvée-Form. Der Qvevri-Einsatz sorgt dabei für besonders komplexe Weine, doch auch mit wenig oder gar keinem Amphoren- und Schalen-Kontakt überzeugten die autochthonen Sorten auf ganzer Linie mit ihrem ganz eigenem Charme.

Dass Georgien jedoch ausschließlich für kleine Produktionsmengen und Nische steht, bestätigen die LEH-Experten nicht. „Georgier können auch Menge – mit Qualität. Sonst hätten wir die Discount-Aktionen nicht fahren können“, sagte Münker. Mit Sommelière Inge Mainzer saß eine Georgien-Expertin, die das Land vielfach bereist hat und regelmäßig Schulungen hält, mit am Tisch. Auch sie bestätigte, dass zwischen den einzelnen Vertriebswegen unterschiedlich große Potenziale liegen. Die größte Stärke bleibe aber die Vielfalt von Rebsorten und Ausbaustilen, wobei es gerade im Westen der Kaukasus-Nation, also in Richtung Schwarzmeerküste, noch viel unentdeckte Schätze gebe. „Georgien ist ein Land für Alleinstellungsmerkmale. Und die wollen erzählt werden“, schloss Mainzer die Runde.



**Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Best of Georgien (v.l.):**

**Marc Münker und Thorsten Lange (beide Bertram & Perbellini, Wesseling), Sebastian Bordthäuser (Sommelier und Journalist, Köln), Jan und Karin Stork (beide Wein Stork, Lüdinghausen), Simon Werner (WEIN+MARKT, Mainz), Rainer Gill (Global Wines, Köln), Kai Schierke (Orbis Vini, Mainz), Daniel Mariano (Terroir Unlimited, Bochum), Judith Helmrich (Holstein's Weinlager, Münster), Maximilian Altermann (Pro-Idee, Aachen), Martin Volmer (Entdeckerweine, Gladbeck), Judith Weber (Jacques' Wein-Depot Wein-Einzelhandel, Düsseldorf) und Inge Mainzer (Mastering Wine, Ernst/Mosel). Nicht im Bild: Carina Heil (ff.k Public Relations GmbH, Hamburg) und Jörg Winkler (WEIN+MARKT, Mainz).**

**Die empfohlenen Weine mitsamt Bewertung finden Sie auf den nächsten Seiten.**

## Weißweine klassisch ausgebaut



**90,0**

**2024 Shilda Rkatsiteli, Kakheti**  
 Rkatsiteli  
**Shilda Winery, Tbilisi**  
**12,5 % Vol. | 2,30 Euro**  
 Zu 100% in Edelstahl ausgebaut. Sehr floral und frisch in der Nase – exotisch fruchtig mit Aromen von Litschi, Melone und Apfel. Klar, sauber und saftig mit einem langen fruchtigen Nachhall.  
[www.shilda.com](http://www.shilda.com)



**89,5**

**2023 Anemo Rkatsiteli, Kakheti**  
 Rkatsiteli  
**Anemo, Saguramo**  
**13 % Vol. | 6 Euro**  
 Im Barrique auf der Feinhefe gereift. Aromatisch duftende Nase mit Noten von getrockneter Aprikose und Datteln. Am Gaumen angenehm cremig und einer guten Säurestruktur.  
[www.anemo.ge](http://www.anemo.ge) und Bezug über [www.bebua.de](http://www.bebua.de)



**89,0**

**2022 Tsinandali, Kakheti**  
 Rkatsiteli, Kakhetian Mtsvane  
**B G Wines LLC, Tbilisi**  
**13 % Vol. | 6 Euro**  
 Vier Monate im Holz gereift. Vielschichtig in der Nase, mit üppigem Pfirsichduft und einem Hauch Akazienhonig. Am Gaumen eine lebendige Frische mit gutem Grip.  
[www.bgw.com.ge](http://www.bgw.com.ge) und Bezug über [www.weinland-georgien.de](http://www.weinland-georgien.de)



**89,0**

**2022 Khikhvi, Kakheti**  
 Khikhvi  
**Pirveli winery, Gulgula**  
**13 % Vol. | 4 Euro**  
 Ausbau im Edelstahl. Aromen von Birne, Orangenschalen gepaart mit nussigen Nuancen. Im Geschmack recht kräftig mit gutem Säuregerüst, was den Trinkfluss anregt.  
[www.pirveliwinery.com](http://www.pirveliwinery.com) und Bezug über [www.georgischesweinhaus.de](http://www.georgischesweinhaus.de)



**88,5**

**2022 Bialoni Tsinandali, Kakheti**  
 Rkatsiteli, Mtsvane Kakhuri  
**Georgian Wines and Spirits, Kvareli**  
**12,5 % Vol. | 3 Euro**  
 Ausbau teils in Edelstahl und teils in französischer Eiche mit bis zu 60 Monaten Hefelager. Zarter Duft von Trockenfrüchten. Fruchtig und frisch am Gaumen, mit mittlerer Länge.  
[www.gws.ge/en/home-page](http://www.gws.ge/en/home-page) und Bezug über [www.georgischesweinhaus.de](http://www.georgischesweinhaus.de)



**88,5**

**2019 Guramishvili's Marani Kisi, Kartli**  
 Kisi  
**Kakhetian Traditional Winemaking, Tbilisi**  
**12 % Vol. | 5,70 Euro**  
 Im Edelstahl 12 Monate gereift, wirkt der Wein anfangs etwas verschlossen, öffnet sich jedoch mit der Zeit und offenbart eine feine Würze. Am Gaumen frisch-saftig mit einer guten Struktur.  
[www.ktwgroup.ge/en/wine-manufacturer/guramishvilis-marani/](http://www.ktwgroup.ge/en/wine-manufacturer/guramishvilis-marani/)

## Im Qvevri gereifte Weißweine



**88,0**

**2023 Goruli Mtsvane, Kartli**  
 Goruli Mtsvane, Chinuri  
**Agidela Winery, Berbuki**  
**12,5 % Vol. | 6,10 Euro**  
 Nach klassischer Methode vinifiziert und unfiltriert abgefüllt. In der Nase dominieren tropische Früchte wie Mango und Papaya. Am Gaumen überzeugt der Wein mit cremiger Textur, erfrischender Säure und guter Länge.  
[www.agidela.ge](http://www.agidela.ge)



**94,0**

**2021 Chinebuli, Kartli**  
 Chinebuli  
**Kera Marani, Saguramo**  
**13 % Vol. | 6 Euro**  
 Sechs Monate auf Maische im Qvevri und danach im Eichenfass gereift, duftet der Wein intensiv nach Aprikose gepaart mit einer feinen Kräuterwürze; am Gaumen zeigt er sich dicht, extraktreich und lebendig zugleich.  
[zura.555.tarieladze@gmail.com](mailto:zura.555.tarieladze@gmail.com)



**93,5**

**2022 K'avshiri White Assemblage, Kakheti & Imereti**  
 Rkatsiteli, Mtsvane, Krakhuna, Tsitska, Tsolikouri, Khikhvi, Mtsvivani, Aligote, Kisi, Muscat  
**Winery Khareba, Tbilisi**  
**12,5 % Vol. | 15 Euro**  
 Ausbau hauptsächlich im Edelstahl, ergänzt durch Eichenfass, Maischegärung und Qvevri. Im Geruch gelbe Zitrusfrüchte, am Gaumen klar, kristallin und frisch.  
<https://winery-khareba.com/en> und Bezug über Intelleg Management, Hamburg



**93,0**

**2022 Kondoliwinery, Kakheti**  
 Rkatsiteli  
**Kondoliwinery, Tbilisi**  
**12,5 % Vol. | 8 Euro**  
 Spontanvergoren im Qvevri, sechs Monate auf der Maische gereift und anschließend 18 Monate im Edeltank ausgebaut. Frisch und duftig mit süßlicher Honignote gepaart mit nussigen Nuancen. Im Mund würzig und körperreich.  
[www.kondoliwinery.ge](http://www.kondoliwinery.ge) und Bezug über [www.qviny.de](http://www.qviny.de)



**92,5**

**2017 Rkatsiteli, Kakheti**  
 Rkatsiteli  
**LLC Vinome Winery, Kisiskhevi**  
**13 % Vol. | 12 Euro**  
 Mazeration mit Schalen im Qvevri. Floral und zitrisch im Duft, ergänzt durch feine Noten von Tee und Dörrobst. Konzentriert, mit feinem Grip, seidiger Textur und angenehmer Rundung – charaktervoll und spannend.  
[vinomewinery@gmail.com](mailto:vinomewinery@gmail.com)



**92,5**

**2014 Mtsvane Qvevri, Kakheti**  
 Mtsvane Kakhuri  
**Guaani, Tbilisi**  
**13 % Vol. | 12,90 Euro**  
 Nach Maischegärung und sechs Monaten im Qvevri, anschließend im französischen Eichenfass gereift. Seit 2016 in der Flasche gereift. Erstaunlich frisch, mit lebendiger Säure und Aromen von getrockneter Ananas, Aprikosenmarmelade und Zitruszesten.  
[www.guaani.ge](http://www.guaani.ge) und Bezug über [www.georgischesweinhaus.de](http://www.georgischesweinhaus.de)



**2022 Rkatsiteli, Kartli**

**Rkatsiteli**

**Mamiseuli Marani, Khatissopeli**  
**13,1 % Vol. | 7 Euro**

Im Qvevri vergoren und sechs Monate auf der Maische gereift - anschließend ein Jahr im Edelstahl; er zeigt Aromen von Süßholz und Aprikose, ist cremig am Gaumen, mit schöner Frische und guter Länge.

**mamiseuli@gmail.com oder takomos@gmail.com**  
**und Bezug über**  
**www.8000vintages.ge/de/**



**2019 Château Mukhrani Qvevri, Kartli**

**Rkatsiteli, Goruli Mtsvane**

**Château Mukhrani, Mukhrani**  
**12,5 % Vol. | 12 Euro**

Sechs Monate Maischegärung im Qvevri, gefolgt von acht Monaten Reife in Eiche und Edelstahl sowie einem Jahr Flaschenreife. Im Duft gelbfruchtig mit Balance aus Reife und Frische – erinnert an grünen Tee mit einem Hauch Zitronengras.

**www.chateaumukhrani.com und Bezug über**  
**www.schlumberger.de**



**2022 Imeretian White Qvevri, Imereti**

**Tsolikouri, Tsitska, Krakhuna**

**Baghdati Estates, Baghdati**  
**12,3 % Vol. | 8 Euro**

Fünf Monate Gärung und Reifung im Qvevri, danach ein Jahr im Edelstahl. In der Nase Aromen von kandierten Früchten, Lakritze und Tee, begleitet von zitrischen und würzig-zarten Noten. Am Gaumen saftig mit viel grünem Apfel im Nachhall.

**www.nwa.ge/en/profiles/view/275/baghdati-estates**



**2022 Qvevris Kisi, Kakheti**

**Kisi**

**JSC Tbilvino, Tbilisi**  
**12,5 % Vol. | 12 Euro**

Fünf Monate Hautkontakt und Fermentation im Qvevri. Im Geruch verbinden sich exotische Früchte, gelbes Steinobst und Orange mit floralen Noten. Der Geschmack wirkt sehr saftig und griffig.

**www.tbilvino.ge/ und Bezug über**  
**www.hawesko.de**



**2022 Kisi Qvevri, Kakheti**

**Kisi**

**Pirveli winery, Gulgula**  
**12,5 % Vol. | 7 Euro**

Sechs Monate auf Maische und Reifung im Qvevri. Aromen von getrockneten Aprikosen, Bananenchips, Haselnuss und Nelke. Am Gaumen saftig und leicht grapefruitartig, mit präsenten Gerbstoffen – animierend und kraftvoll.

**www.pirveliwinery.com und Bezug über**  
**www.georgischesweinhaus.de**



**2022 Kisi Qvevri, Kakheti**

**Kisi**

**JSC Kotekhi – Winery of Gurjaani, Gurjaani**  
**12,5 % Vol. | 7 Euro**

Nach traditioneller georgischer Methode sechs Monate im Qvevri vergoren. In der Nase Aromen von kandierter Birne, begleitet von Mokka und gerösteten Mandeln. Am Gaumen saftig mit zupackenden Tanninen.

**info@dwc.ge**



**2020 Kisi, Kakheti**

**Kisi**

**Andronikashvili's Marani**  
**13,1 % Vol. | 9 Euro**

Neun Monate auf der Maische und weitere neun Monate im Qvevri gereift, anschließend im Edelstahl ausgebaut, zeigt der Wein würzige Honignoten, am Gaumen eine fleischige, leicht nussige Struktur mit spritziger Säure und präsenten Tanninen.

**Levan@marani.organic**



**2023 Sabado Grand Khikhvi Qvevri, Kakheti**

**Khikhvi**

**Bolero & Company, Tbilisi**  
**13 % Vol. | 8 Euro**

Sechs Monate im Qvevri gereift, präsentiert der Wein intensive Aromen von Kiwi, Orangenzesten, Tee und Kardamom, die in die Nase strömen. Am Gaumen zeigt er sich fruchtig und extraktreich, bietet Grip und eine gute Länge.

**www.bolero.ge**



**2022 Manaseli, Kakheti**

**Rkatsiteli, Mtsvane Kakhuri**

**Janaani Wine Cellar, Telavi**  
**13,5 % Vol. | 10 Euro**

Acht Monate auf der Feinhefe im Qvevri vergoren und gereift. Eine schöne Mischung aus Walnuss, frischen Kräutern und Trockenfrüchten im Geruch. Feine Säurestruktur im Mund, wirkt extraktreich mit guter Länge.

**jannaaniwinecellar.kakheti@gmail.com oder manaseli.cellar@gmail.com**



**2022 Kisi Qvevri, Kakheti**

**Kisi**

**Chelti Winery, Shilda**  
**13 % Vol. | 7 Euro**

Sechs Monate im Qvevri gereift, zeigt der Wein florale Noten und exotische Früchte, ergänzt durch Minze und Orangenschalen. Im Geschmack straff, frisch und elegant.

**www.chelti.com und Bezug über**  
**GWO-Georgische Wein Organisation, Wiesbaden**



**2020 Tsolikouri, Imereti**

**Tsolikouri**

**Labara Winery, Vartsikhe**  
**13,5 % Vol. | 5 Euro**

Vergoren im Qvevri mit 40% Schalenkontakt und 12 Monate darin gereift, entfaltet der Wein eine kräuterig-würzige Aromatik. Im Geschmack saftig mit frischer Säure und einem dezent apfeligen Nachhall.

**www.labarawinery.com**



**2022 Sheniani, Kakheti**

**Rkatsiteli**

**Vazha Getiashvili Wine Cellar, Kachreti**  
**14,5 % Vol. | 8 Euro**

Im Qvevri vergoren und ein Jahr gereift, danach anderthalb Jahre im Edelstahltank ausgebaut. Aromen von Quitte, Apfel, Sternanis gepaart mit etwas Tabak. Spürbare Kohlensäure verleiht eine lebendige Frische.

**www.winemakers.ge**



**2021 Kisi Khikhvi Rkatsiteli**

**Mtsvane Qvevri, Kakheti**  
 Kisi, Khikhvi, Rkatsiteli, Mtsvane

**Winery Euphoria, Tbilisi**  
 12,5 % Vol. | 7 Euro

Qvevri-Wein mit rund sechs Monaten Maischestandzeit. In der Nase zurückhaltend fruchtig. Am Gaumen vielschichtig, nussig und mit präsenten Gerbstoffen – ein ausgezeichnete Speisebegleiter.  
[www.wineryeuphoria.com](http://www.wineryeuphoria.com)



**2023 Tako, Kakheti**

Kisi, Khikhvi, Mtsvane, Rkatsiteli  
**Andrias Gvino – Chateau Khashmi, Tbilisi**

11,8 % Vol. | 7 Euro

Naturwein, spontan mit wilden Hefen vergoren, ohne Zusatzstoffe, Filtration oder Schwefel. Ein Jahr im Qvevri vergoren und gereift. In der Nase feine Sherrynoten, Honig und frische Kräuter. Am Gaumen stoffig und leicht salzig, mit angenehmer Zitrusfrische.  
[www.andrias.wine](http://www.andrias.wine) und Bezug über [www.vinocentral.de](http://www.vinocentral.de)



**2022 Gviani, Kakheti**

Kakhuri Mtsvane, Khikhvi, Kisi, Goruli Mtsvane

**Georgian Wines Ltd, Zangaura Winery, Kvareli**  
 12 % Vol. | 15 Euro

Goldfarben, mit feinen Noten von Pfirsich kombiniert mit Roseblüten. Dank der Methode Macération Carbonique und der späten Dezember-Lese zeigt er saftige Frucht, eine elegante Frische und eine feine Textur.  
[www.georgianwines.com](http://www.georgianwines.com)

**Rotweine klassisch ausgebaut**



**2022 Saperavi, Kakheti**

Saperavi  
**Winery Pi, Tbilisi**  
 15 % Vol. | 10 Euro

Spontan im Edelstahltank vergoren und ohne Schönung oder Filtration ausgebaut. Ein kräuterig-ätherisches Bouquet. Im Geschmack eine feste Struktur und ein großes Reifepotenzial, das viel Spannung für die Zukunft verspricht.  
 Instagram: [Pi\\_winery](https://www.instagram.com/Pi_winery) und Bezug über [www.8000vintages.ge/de/](http://www.8000vintages.ge/de/)



**2022 Otskhanuri Sapere, Imereti**

Otskhanuri Sapere  
**Dugladze Wine Company, Tbilisi**  
 12,5 % Vol. | 8,90 Euro

24 Monate Gärung und Lagerung im französischen Eichenfass. Tiefes Dunkelrot mit Aromen von Kirsche, Paprika und dunkler Schokolade. Prägnante Säure und eine gute Länge – viel Potenzial.  
<https://dwc.ge/> und Bezug über [www.bebua.de](http://www.bebua.de)



**2021 Otskhanuri sapere, Imereti**

Otskhanuri Sapere  
**Barbales Marani LLC, Tbilisi**  
 12,5 % Vol. | 14 Euro

Im Edelstahl ausgebaut und anschließend in der Flasche gereift. Tiefschwarzes Violett, im Duft rote Früchte, vor allem Süßkirsche. Im Mund würzig, mit seidiger Tanninstruktur und Volumen.  
[www.barbalesmarani.com](http://www.barbalesmarani.com) und Bezug über [www.8000vintages.ge/de/](http://www.8000vintages.ge/de/)



**2019 Saperavi, Kakheti**

Saperavi  
**Maia Magalashvili Cellar, Gurjaani**  
 13,5 % Vol. | 10 Euro

Spontanvergoren, sechs Monate im Holzfass gereift und unbehandelt abgefüllt. Im Glas ein dichtes Dunkelrot, in der Nase intensive Aromen von Schattenmorellen. Am Gaumen vollmundig und saftig, mit fruchtbetont anhaltendem Finale.  
[magalashvili.cellar@yahoo.com](mailto:magalashvili.cellar@yahoo.com)



**2022 Rustaveli Saperavi Barrel, Kakheti**

Saperavi, Budeshuri Saperavi  
**Shilda Winery, Tbilisi**  
 14,5 % Vol. | 7,90 Euro

Im Edelstahltank vergoren und 12 Monate in gebrauchten französischen Barriques gereift. Kräuterwürze trifft auf eingelegte Brombeere. Üppig im Geschmack mit überraschend lebendiger Säure.  
[www.shilda.com](http://www.shilda.com)



**2022 Saperavi Carbonic Maceration, Kakheti**

Saperavi  
**Corporation Georgian Wine LLC, Tbilisi**  
 14 % Vol. | 3,65 Euro

Mit moderner französischer Technik vinifiziert. Duftet nach Sauerkirsche gepaart mit erdigen Noten. Am Gaumen samtig, ausgewogen und elegant mit schöner Tiefe und guter Länge.  
[www.cgw.ge](http://www.cgw.ge) und Bezug über [www.weinland-georgien.de](http://www.weinland-georgien.de)

**Im Qvevri gereifte Rotweine**



**2022 Saperavi, Kakheti**

Saperavi  
**Winery Bediani, Kurdgelauri**  
 14 % Vol. | 2,20 Euro

Klassisch im Edelstahl ausgebaut und zu 100% aus Saperavi, zeigt der Wein in der Nase ätherische Noten kombiniert mit Schlehen. Am Gaumen dicht und konzentriert, mit leicht fleischiger Textur. Die gut integrierten Tannine sorgen für Struktur und Eleganz.  
[www.winerybediani.ge](http://www.winerybediani.ge)



**2019 Saperavi Qvevri Aged in Oak, Kakheti**

Saperavi  
**Chelti Winery, Shilda**  
 13,5 % Vol. | 10 Euro

Sechs Monate im Qvevri und zwölf Monate im Eichenfass gereift. Frischer Duft nach Brombeere mit etwas Leder. Am Gaumen saftig, mit harmonisch eingebundenen Tanninen.  
[www.chelti.com](http://www.chelti.com) und Bezug über [GWO – Georgische Wein Organisation, Wiesbaden](http://www.gwo-georgische-wein-organisation.de)



**2021 Orilo Saperavi Khashmi, Kakheti**

Saperavi  
**Orilo, Sagarejo**  
 13,5 % Vol. | 13 Euro

15 Monate im Eichenfass gereift. Dunkel und kraftvoll – ein Musterbeispiel für Saperavi. Kräutrige Noten, begleitet von Dörrobst, Pflaume und Tabak, getragen von lebendiger Säure und vollmundigem Charakter.  
[www.orilo.ge](http://www.orilo.ge) und Bezug über [www.8000vintages.ge/de/](http://www.8000vintages.ge/de/)



**2022 Bedoba, Kakheti**

**Saperavi**

**Kakheti Company LLC – Corporation Kindzmarauli, Kvareli**  
**13 % Vol. | 6,90 Euro**

Ausbau in Edelstahl, Qvevri und Eiche über zwölf Monate. Dunkelgranatrot im Glas, mit Aromen von Minze, Veilchen und dunklen Früchten. Am Gaumen intensiv kirschfruchtig und saftig.

**www.bedoba.wine und Bezug über PLW Papaloves Wine, Düsseldorf**



**2022 Otskhanuri Sapere Reserve, Imereti**

**Otskhanuri Sapere**

**Labara, Vartsikhe**  
**13 % Vol. | 8 Euro**

Vergoren im Qvevri und 14 Monate in Eichenholz gereift. Zurückhaltende Himbeeraromen treffen auf schwarzen Tee und Oliven. Frisch, rund und harmonisch mit ausgewogener Säure- und Tanninstruktur.

**www.labarawinery.com**



**2023 Mukuzani, Kakheti**

**Saperavi**

**Vardiashvili family wine LTD, Vazisubani**  
**13,5 % Vol. | 10 Euro**

Im Qvevri vergoren und neun Monate im Holz gereift. Marmeladige Noten treffen auf rote Beete und einen Hauch Leder. Angenehme Säure auf der Zunge, dunkle Frucht, samtige Tannine und eine gute Länge.

**vardiashviliwines@gmail.com**



**2020 Bedoba Reserve, Kakheti**

**Saperavi**

**Kakheti Company LLC – Corporation Kindzmarauli, Kvareli**  
**13,8 % Vol. | 8,90 Euro**

14 Monate gereift in Qvevri und Eichenfässern. Tiefdunkel mit klarer Kirschfrucht, die sich am Gaumen fortsetzt. Zugänglich, trinkfreudig und angenehm mainstream-tauglich.

**www.bedoba.wine und Bezug über PLW Papaloves Wine, Düsseldorf**



**2022 Saperavi Qvevri, Kakheti**

**Saperavi**

**Pirveli Winery, Tbilisi**  
**13 % Vol. | 6,50 Euro**

In Qvevri gereift. Vollmundig mit Vanille, dezenter Würze und leicht erdigen Noten. Kraftvoll im Geschmack, dabei elegant mit gut eingebundenen Tanninen und einer schönen Länge.

**www.pirveliwinery.com und Bezug über www.georgischesweinhaus.de**



**2018 Saperavi Qvevri, Kakheti**

**Saperavi**

**Mosmieri LLC, Tbilisi**  
**14 % Vol. | 5,50 Euro**

Im Qvevri hergestellt. Dunkle Farbe, ausdrucksstark und mit authentischem, charaktervollem Duft – typisch, kräftig und vollmundig. Für den Jahrgang bemerkenswert frisch und dicht.

**www.mosmieri.ge und Bezug über www.weinland-georgien.de**



**2022 Glekhuri Kisiskhevi Saperavi Qvevri, Kakheti**

**Saperavi**

**JSC Teliani Valley, Tbilisi**  
**13,5 % Vol. | 7 Euro**

Teilweise auf der Maische im Qvevri vergoren, reifte der Wein danach fünf Monate ohne Schalen. Mit Noten von Waldbeere und Tabak. Wegen prägnanter Säure ein leicht wirkender Körper.

**www.telianivalley.com und Bezug über Teliani Europe GmbH, Berlin**



**2023 Gozauri Saperavi Qvevri, Kakheti**

**Saperavi**

**Levan Japaridze Wines LLC, Kvareli**  
**13 % Vol. | 5,90 Euro**

Nach traditioneller kachetischer Methode im Qvevri vergoren. Im Duft dominiert schwarze Johannisbeere. Am Gaumen überzeugt er mit erfrischender Säure und einem angenehmen Mundgefühl, was Lust auf den nächsten Schluck macht.

**www.gozauri.com**



**2015 Saperavi, Kakheti**

**Saperavi**

**Binekhi | Vazi+, Tbilisi**  
**13,5 % Vol. | 14 Euro**

Der Wein reifte anderthalb Jahre in französischen Eichenfässern und wirkt zunächst etwas verschlossen. Danach entfaltet er feine Kirschfrucht und viel Würze. Die Struktur ist recht fest, begleitet von Frische, die sein Lagerpotenzial betont.

**www.binekhi.ge**



**2023 Saperavi, Kakheti**

**Saperavi**

**Sisters' Wine, Tbilisi**  
**13 % Vol. | 10 Euro**

Sechs Monate im Qvevri gereift, zeigt der Wein ein tiefes Dunkelrot im Glas. Die Nase offenbart intensive Aromen von reifer Kirsche und saftigem Granatapfel. Am Gaumen leicht und trinkfreudig, mit saftiger Textur.

**info.sisterswine@gmail.com oder kardenaxuli@gmail.com**



**2023 Kolkhuri Ojaleshi, Samegrelo**

**Ojaleshi**

**Lazi kapital, Akhalsopeli**  
**12 % Vol. | 25 Euro**

Im Qvevri ausgebauter Wein mit Noten von Lakritze und Brombeere. Höher in der Säure, mit fleischiger Textur und viel Druck am Gaumen. Zeigt gute Länge, braucht aber noch Luft und Zeit – ideal zum Karaffieren.

**konjarialevan@gmail.com**

Die angegebenen Preise sind „ex-works“-Preise in Euro.

**☞ = Rebsorten**

Wir danken der LEPL National Wine Agency of Georgia für die freundliche Unterstützung. Detaillierte Informationen zum Weinland Georgien finden Sie unter [www.weine-aus-georgien.de](http://www.weine-aus-georgien.de)  
Text: Simon Werner und Jörg Winkler  
Fotos & Grafiken: Wines of Georgia, ff.k Public Relations GmbH, WEIN+MARKT (Flaschenfotos und Gruppenbild), Isabel Pyc (Aufmacherbild), Yana Tatevosian (Tischszene Seite 19).