



..... International Press Service .....

Ressort: Special interest

## Open Cellar - Bei Prinz Salm & Friends in Wallhausen

Wallhausen, 09.09.2025 [ENA]

Open Cellar im Weingut Prinz Salm: Eine globale Reise gereifter Perlen aus Burgund, Italien, Frankreich und Deutschland. Von Champagner bis Riesling, von Balsamico bis Grappa, gepaart mit Grünschiefer-Terroir und einer Gastgeberfamilie, deren Geschichte man schmeckt. Ein Tag voller Finesse, Wissen und Genuss, der Grenzen überwindet und Geschichten rund um Reife erzählt.

Historische Bühne trifft auf moderne Verkostung. Zu Gast im Schloss Wallhausen erlebten Fachleute, Freunde und Presse eine außergewöhnliche Verkostung gereifter Weine. Das Gebäude aus Grünschiefer-Bruchsteinen, erbaut 1565 von den Dalbergs und später Wohnsitz der Salm-Salm-Familie, bietet den perfekten Rahmen für eine Reise durch Zeit und Geschmack. Die über 800 Jahre lange Familiengeschichte prägt das Weingut, das als ältestes Familienweingut Deutschlands gilt.

Die Veranstaltung Open Cellar, Prinz Salm & Friends verband Traditionsbewusstsein mit zeitgenössischer Exzellenz und zeigte eindrucksvoll, wie Reife sowohl Risikobereitschaft als auch das Potenzial neuer Jahrgänge beleuchten kann. Ein Tag, der von Respekt vor der Herkunft getragen wird und doch neugierig auf das Sein des Weins heute macht. Ein Ausblick auf den Tag der angespannt und freudig zugleich macht.

Die Vielfalt des Tages zeigte sich in einer Reise des Geschmacks: Roederer, Drouhin, May und Ornellaia boten eigene Verkostungsstände und Masterclasses, während Giusti aus Modena mit Balsamico Glanz beisteuerte und Nonino aus dem Friaul Grappa präsentierte. Danitos Kaffeerösterei vervollständigte das Spektrum mit aromatischen Röstnoten. Zwischen Champagner, Burgund, Franken und der Toskana offenbarte sich eine harmonische Verbindung von Terroir, Technik und Leidenschaft. Das Catering begleitete die Glaswelt mit feinen Häppchen, sodass jeder Schluck von Begleitung, Wissen und Gastfreundschaft getragen war. Ein Tag, der Nähe schafft – zwischen Ländern, Weinen und Menschen.

Die erste Masterclass stand ganz im Zeichen von Roederer: Prestige-Cuvée und eine Hommage an die Kunst des Champagners. Die Collection 245 (2020) präsentierte Saftigkeit, Reife und Struktur. Die 245 steht für die 245te Abfüllung seit bestehen von Roederer. Brut Rosé 2017 zeigt lebhaft rote Früchte in der Nase, ein toller Essensgeleiter; Brut Nature Rosé 2015 faszinierte mit fruchtiger Frische und moderner Ästhetik und einem ungewöhnlichen Etikett des Designers Philippe Starck. Den Abschluss bildete Roederer Cristal 2016 – Disziplin, Balance und Langlebigkeit aus 42 Grand-Cru-Lagen. Im Jahre 1852 für Zar Alexander II. Nikolajewitsch von Russland (1818-1881) kreiert ist er Zeugnis lebender und

---

**Redaktioneller Programmdienst:  
European News Agency**

Annette-Kolb-Str. 16  
D-85055 Ingolstadt  
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660  
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661  
Email: [contact@european-news-agency.com](mailto:contact@european-news-agency.com)  
Internet: [european-news-agency.com](http://european-news-agency.com)

**Haftungsausschluss:**

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.



..... International Press Service .....

verbindender Geschichte.

Die zweite Masterclass rückte Prinz Salms eigene gereifte Kollektion in den Fokus: Riesling-Rohsekt (2020) der noch auf dem Hefelager liegt und in den nächsten Wochen auf seine Degorgierung wartet. Dessen Grünschieferboden liefert eine besondere Terroir-Note. Auf den Sekt darf man gespannt sein. Es folgten drei GG-Weine aus Felseneck (2010, 2016 und 2019), frisch, komplex und mit beeindruckendem Reifepotenzial. Den krönenden Abschluss bildete ein 71er Riesling: goldgelb, aromatisch intensiv, eine ehrfurchtsvolle Probe gereifter Frucht.

Ein Rundgang durch den Verkostungsraum hatte die Vielfalt im Fokus, doch regionale Tiefe bleibt der Maßstab. Der Verkostungsbereich zeigte deutlich den Schwerpunkt gereifte Weine, doch auch jüngere Jahrgänge von May, Drouhin und Ornellaia boten Perspektiven. Zwischen frischem Auftakt und gereifter Tiefe blieb keine Frage unbeantwortet: Die Verbindungen von Terroir, Tradition und moderner Technik schaffen bei Prinz Salm einzigartige Momente. Das Weingut, mit acht Hektar Nahe und acht Hektar Rheinhessen, mag klein erscheinen – seine Philosophie und sein Geschmackspotenzial ordnen es jedoch ganz oben in der deutschen Weinlandschaft ein. Eine Lektion in Konzentration, Geduld und Handwerk.

Prinz Salm beweist, dass Größe nicht nur in Fassgröße oder ha gemessen wird. Grünschiefer, Nähe zur Natur und eine gastfreundliche Familie prägen ein Ereignis, das Weinliebhaber und Fachleute gleichermaßen begeisterte. Eine gelungene Hommage an gereifte Perlen, deren Reife nur darauf wartet, weiter zu wachsen. Ein Tag, der bleibt – als Beleg für Qualität, Leidenschaft und die verbindende Kraft des Weins.

[Bericht online lesen:](#)

[https://rainerw.en-a.de/special\\_interest/open\\_cellar\\_bei\\_prinz\\_salm\\_friends\\_in\\_wallhausen-92127/](https://rainerw.en-a.de/special_interest/open_cellar_bei_prinz_salm_friends_in_wallhausen-92127/)

Redaktion und Verantwortlichkeit:

V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV: Rainer Welker

**Redaktioneller Programmdienst:  
European News Agency**

Annette-Kolb-Str. 16  
D-85055 Ingolstadt  
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660  
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661  
Email: [contact@european-news-agency.com](mailto:contact@european-news-agency.com)  
Internet: [european-news-agency.com](http://european-news-agency.com)

**Haftungsausschluss:**

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.