

Gut investiert: Wein statt Gold

In Wein als Sachanlage zu investieren, ist risikoreich. Doch wer sich auskennt und die Weine in einem Hof oder bei einem Top-Händler kauft, kann sein Finanzportfolio damit diversifizieren. Eine schmale Gradwanderung! Gerade bei einigen Weinen wirkt sich der Jahrgang nämlich bedeutend auf den Preis aus. Am Ende bleibt aber immer der Genuss. Nico Böttcher von [Concept Riesling](#), ein junges Düsseldorfer Weinunternehmen, hat uns seine persönlichen Favoriten empfohlen.

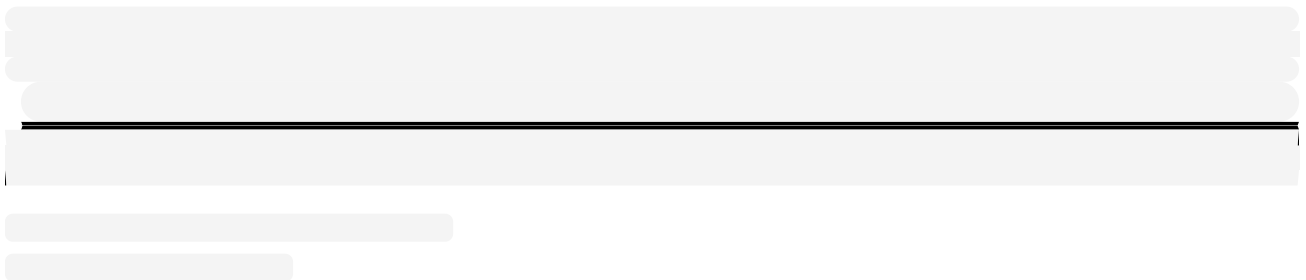
G-Max Riesling, Klaus Peter Keller (ca. 1600 Euro)

Die Familie Keller ist ein Leuchtturm für den deutschen Weinbau. Der G-Max ein streng limitierter Wein, der ausschließlich in der sehr raren „Großen Lage Kiste“ zu erwerben ist. Einer der größten Weine des Landes – super rar und im Preis immer steigend.





Wyświetl ten post na Instagramie.



Post udostępniony przez Connoisseur of Taste (@kenner_des_geschmacks)

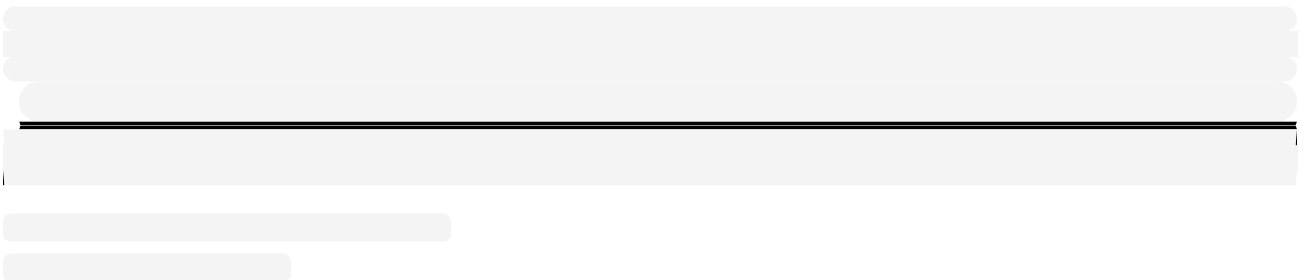
Wintricher Ohligsberg Riesling Kabinett Alte Reben, Julian Haart (ca. 79 Euro)

Julian Haart gilt als eines der größten Talente der Weinwelt. Seine auf 4 Hektar Steillagen produzierten Kabinette sind heiß begehrt. Klar, dass die Weine schnell direkt das Doppelte kosten.





Wyświetl ten post na Instagramie.



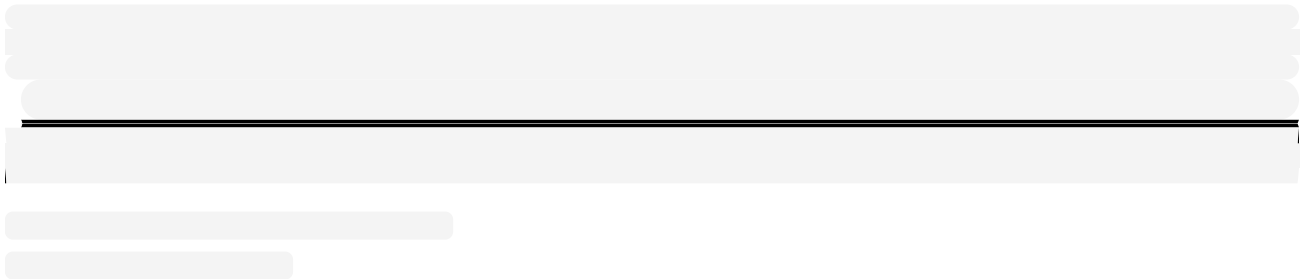
Post udostępniony przez Julian Haart (@julian.haart)

Romanée-Conti, Domaine de la Romanée-Conti (ca. 21.500 Euro)

Nur wenige tausend Flaschen vom berühmtesten Pinot Noir der Welt werden produziert. Zahlreiche Fälschungen werden immer wieder in den Umlauf gebracht. Das Original ist rar und teuer und der Preis wird nie sinken!



Wyświetl ten post na Instagramie.

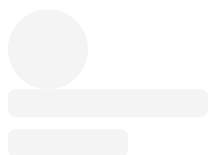


Post udostępniony przez Romanée-Conti Fans (@domainedelaromaneconti)

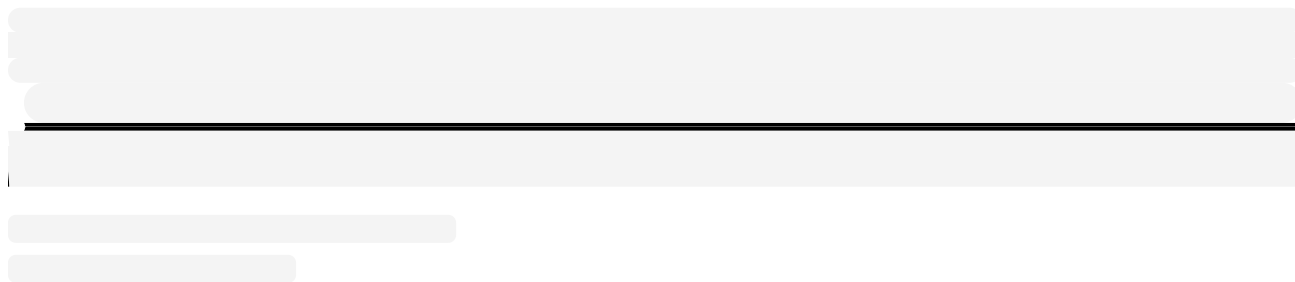
Château Mouton Rothschild (ca. 630

Euro)

Wohl mit das berühmteste Weingut in Pauillac bei Bordeaux. Das Lagern dieses Weines in 6er OHKs (zu ca. 3800€) verspricht eine absolute Wertstabilität. Die guten Jahrgänge werden schnell vierstellig.



[Wyświetl ten post na Instagramie.](#)



Post udostępniony przez @wineterminator

Krug Clos du Mesnil (ca. 1050 Euro)

Ein Jahrgangschampagner aus 100% Chardonnay, der aus einer der kleinen Lage Le Mesnil-sur-Oger stammt. Ein rarer und gefragter Champagner unter den Kennern. Volatilität Fehlanzeige.



[Wyświetl ten post na Instagramie.](#)



Zum Autor:

[Nico Böttcher](#) ist 26 Jahre alt, lebt in Berlin und sammelte in der Luxus-Hotellerie als Gastgeber & Sommelier Erfahrung, bis er zu einem jungen Wein Start-Up ins Management wechselte. Nico arbeitet seit Jahren unter anderem als freier Sommelier und Event-Speaker und betreut eine Vielzahl von weinaffinen Privatpersonen in Bezug auf den Wein-Einkauf.