

DIE WEINE VON MORGEN

Warum die junge Generation deutscher Winzer so experimentierfreudig und selbstbewusst ist.

Text: Florian S. Küblbeck | Fotos: Weingüter Ankermühle, Huber, Neiss und Von Winning

Mut zu einem neuen Weinstil: Ausgerechnet im Rheingau, das als besonders konservative Weinbauregion gilt, kreiert Jörn Goziewski neue Weine, die er Gabriel, Jesus oder Hölle nennt.



Der Weinwelt stehen turbulente Zeiten bevor. Gefüge aus Anbaugebieten, Produzenten, Rebsorten und nicht zuletzt Absatzmärkten, die einst wie in Stein gemeißelt erschienen, befinden sich seit einigen Jahren spürbar im Umbruch. So hat zum Beispiel London, der lange Zeit einflussreichste Umschlagplatz für Spitzenweine wie Bordeaux oder Burgunder und Austragungsort der International Wine Fair, immer häufiger Probleme, sich gegen aufstrebende Handelsstandorte wie etwa Düsseldorf durchzusetzen. Wer über die dortige Fachmesse namens ProWein schlendert, kann sich nicht zuletzt auch von den immer besseren Qualitäten überzeugen, die vor allem deutsche Winzer auf die Flasche

bringen. Neben den seit jeher weltberühmten Süßweinen erobern dabei auch zunehmend trockenere Kreszenzen die Herzen der Weintrinker – und diese schmecken heute vielfältiger und ungewöhnlicher als jemals zuvor.

Man könnte sagen: Die Rebsorten befinden sich im Aufbruch.

Mit Ausnahme weniger Regionen wie Ahr oder Baden war Deutschland noch nie als große Rotweinnation bekannt. Zu kalt und zu kurz waren die Sommer hier, um Sorten wie Merlot oder Cabernet Sauvignon vollreif werden zu lassen. Allenfalls der Pinot Noir, der es ohnehin gern etwas kühler mag, konnte in warmen Jahren punkten und lieferte akzeptable Qualitäten. Der Klimawandel aber spielt den Winzern spätestens seit der Jahrtausendwende in die Hände und sorgt dafür, dass Spätburgunder, wie der Pinot Noir in Deutschland üblicherweise heißt, nicht nur immer reif, sondern mit schöner Regelmäßigkeit auch preiswürdig wird. Dabei gelingt es einigen Winzern, eine vollkommen eigene Sprache für diese empfindliche Rebsorte zu entwickeln, statt zu versuchen, den Weinstil ihrer Heimatregion Burgund zu imitieren. Moderner deutscher Spätburgunder soll schließlich nicht verleugnen müssen, woher er stammt.

Einer, der diese Überzeugung teilt, ist Bernhard Huber aus Malterdingen in Baden. Er gilt als einer der Pioniere der neuen Pinot-Be-



Internationale

Prägung: Axel Neiss hat auf Weingütern im Ausland Erfahrungen gesammelt. Das merkt man auch seinen Weinen an.

wegung und beteuert stets, er mache Malterdinger, nicht einfach nur Burgunder. Die qualitative Überzeugung teilt er mit burgundischen Winzern – in Sachen Herkunft bleibt er aber seiner Heimat verbunden. Die lange Erfahrung mit Burgunderrebsorten und deren Ausbau im kleinen Holzfass, der burgundischen Barrique, merkt man seinen Weinen an. Was aus Hubers Keller kommt, darf man getrost zur absoluten Spitzenklasse deutscher Spätburgunder zählen.

Axel Neiss vertritt eine ganz neue Winzergeneration. Sein Weinstil ist moderner als der von Bernhard Huber. Er führt seit 1997 in fünfter Generation das Weingut Neiss in der nördlichen Pfalz. Nach Abschluss seiner Winzerlehre und anschließendem Önologiestudium an der renommierten Forschungsanstalt Geisenheim wirkte er auf verschiedenen Weingütern im Ausland, bevor er in den elterlichen Betrieb zurückkehrte. Das merkt man seinen Weinen an. Sie schmecken internationaler, vielleicht auch jünger als viele andere, ohne dabei gewollt progressiv oder gemacht zu wirken.

Ausbau im Fass ist das beherrschende Thema der deutschen Riesling-Avantgarde. Grund-

sätzlich ist es nicht revolutionär, Riesling in Holzfässern zu lagern. Bisher wurden dafür aber nur alte 1000-Liter-Fässer verwendet, während sich neuerdings ein Trend zum Ausbau im kleinen Holzfass oder gar im Barrique mit nur 230 Liter Fassungsvermögen feststellen lässt. Im Burgund ist dieses Fass für Weißweine gebräuchlich. Es wird in der Regel bis zu drei Jahre lang verwendet, wobei es mit zunehmendem Alter weniger von

JUNGFER, JAHRGANG 2011

Unter den Weinen von der Ankermühle ist der Riesling Jungfer, Jahrgang 2011, aus der gleichnamigen Lage in Hallgarten besonders auffällig. Er fließt strohgelb ins Glas und zeigt eine hohe Viskosität, die auf einen gehaltvollen Wein schließen lässt. Er wurde für zwölf Monate im Barrique doppelt vergoren, was sich auch gleich in der Nase bemerkbar macht. Zu derzeit noch dominanten Holznoten gesellen sich Kamillenblüten, Meersalz, Mandeln und etwas warmer Karamell. Am Gaumen gibt sich die Jungfer betont saftig, straff und dicht mit enormer Tiefe, viel Mineralität und einem Trinkfluss, wie er allen Weinen aus der Ankermühle zu eigen ist. Ist das noch Riesling? Nein – das ist Profil und aller Ehren wert. Eine der lediglich 1200 gefüllten 0,75-Liter-Flaschen für EUR 16,80 zu entstehen, lohnt sich in jedem Fall. Der Wein sollte am besten im Burgunderglas serviert werden und ist der perfekte Begleiter für Geflügelgerichte, Morcheln oder Kalbfleisch.





seinem charakteristischen Geschmack an den Wein abgibt. Für Riesling ist diese Ausbaurart nach herrschender Meinung ungeeignet.

Die Speerspitze der Experimentalwinzer sieht das anders. Diese Weinmacher haben die so

RIESLING PECHSTEIN, JAHRGANG 2010

Stephan Attmann will, dass seine Weine einen eigenen Stil haben und die Identität des Weingutes Von Winning transportieren. Der Riesling Pechstein Jahrgang 2010 setzt dieses Ziel exemplarisch um. Die Rebstöcke des als Großes Gewächs klassifizierten Lagenrieslings wurzeln in Basaltgeröll vom nahen Pechsteinkopf, der dem Wein und seiner Lage als Namenspatron dient. Der Pechstein fließt zitronengelb ins Glas und zeigt dort strahlend grüne Reflexe, die auf großes Alterungspotenzial schließen lassen. Man riecht sofort eine herbe Zitrusnoten, etwas Getreide und eine elegante Holzwürze, die sich jedoch nicht in den Vordergrund spielt. Dazu gesellt sich eine schneidend mineralische Note. Am Gaumen gibt sich der Wein dann unerwartet schlank und deutlich zarter, als der Geruch vermuten lassen würde. Fast karg und absolut kompromisslos kommt er daher, zeigt den jahgangstypischen Säurebogen und ist vollkommen trocken. Der Nachhall ist beeindruckend lang und niemals alkoholisch (12 % vol.). Ein Wein, der trotz seiner Komplexität über enormen Trinkfluss verfügt und Lust auf ein zweites Glas macht. Gerade der noch erhältliche Jahrgang 2010 tut diesem Wein gut, denn er verleiht dem üblicherweise etwas üppigeren Pfälzer Weinstil ein wenig mehr Leichtigkeit. Dass das Jahr dem Winzer mitunter ins Handwerk pfuscht, ist hier nicht unbedingt von Nachteil. Der Preis für 0,75 Liter des Riesling Pechstein liegt bei 38 Euro.

genannte Terroirbewegung, die Weine am liebsten rebsorten- und gebietstypisch hat, hinter sich gelassen und interpretieren den Begriff Terroir neu. Nach ihrem Verständnis ist Ursprung nicht nur der Boden, sondern vor allem auch die Idee des Winzers und die Identität des Weinguts. Einer der ersten, der sich aufgrund dieser Idee traute, Riesling im Barrique auszubauen, ist Stephan Attmann, seines Zeichens Weinmacher bei Von Winning in der Pfalz. Er ist selbst ein großer Verehrer burgundischer Weißweine, will aber nicht einfach kopieren, was er sonst so gerne trinkt. Ebenso wie Bernhard Huber will er Weine mit Herkunft machen, mit unverwechselbarem Stil.

Der Rheingau galt lange Zeit als heikelstes Kind unter den deutschen Weinbauregionen. Nirgendwo sonst traf weltbekannte Tradition so auf lähmende Gestrigkeit. Dass sich dieses Bild langsam aber sicher wandelt, ist der Verdienst von Pionieren wie Jörn Goziewski. Er zeichnet für die Weine der Ankermühle verantwortlich. Und was Goziewski dort auf die Flasche bringt, ist vom klassischen Rheingauer Stil etwa so weit entfernt wie Köln von Kalkutta. Seine Weine sind nicht immer erkennbar nach der Lage benannt, aus der sie stammen, sondern heißen etwa Gabriel, Jesus oder Hölle.

Die Deutsche Weinlandschaft befindet sich im Aufbruch – und der macht auch vor den altbekannten Rebsorten nicht halt. Diese Stimmung gilt es jetzt zu nutzen. Dem Weinfreund sei dazu geraten, besser heute als morgen in exakt jene Weine zu investieren, die bald zu den gesuchtesten der Welt zählen werden. Einige Jahre der Reife schaden diesen Weinen sicher nicht. Während man ihre Preis- und Wertsteigerung verfolgt, lohnt es sich aber, die eine oder andere Flasche zu öffnen, um die geschmackliche Entwicklung der deutschen Weinavantgarde zu erkunden. ❖



**KINDENHEIMER
VOGELSANG
SPÄTBURGUNDER
„GLOCKENSPIEL“
JAHRGANG 2011**

Dieser Wein vom Weingut Neiss wurde mit einem Ertrag von nur 20 Hektolitern je Hektar selektiv von Hand geerntet und lagerte für 18 Monate in französischen Barriques, ehe er unfiltriert abgefüllt wurde. Das Ergebnis ist kräftig himbeerfarben, glänzend und leicht ölig, dabei aber so durchscheinend, wie es sich für einen Spätburgunder gehört.

Der Geruch ist passend zur Farbe leicht himbeerwürzig, mit Noten von Brennessel, Tabak, Zedernholz, Liebstöckel und etwas Vanille. Der erste Eindruck am Gaumen ist dicht und kräftig mit einiger Frische. Noten von Rosmarin und Blumenerde steigen in die Nase, dazu eine feinsalzige Mineralik, wie sie nur beste Lagen in den Händen großer Winzer hervorbringen. Ein präsender Säurebogen und feinsandige Tannine halten den mächtigen Extrakt und den Alkoholgehalt (13,5 % vol.) in Balance und den Wein lange am Gaumen. Ein Wein wie geschaffen zu Wildgerichten oder Pasteten – und durch sein langes Fasslager auch für eine lange Ruhezeit im Keller. Eine 0,75-Liter-Flasche dieses Weins kostet EUR 22,20.

**SCHLOSSBERG
SPÄTBURGUNDER
„R“, JAHRGANG 2010**

Der Schlossberg in Hecklingen ist eine der markantesten Weinberglagen im Breisgau. Ein Steigungswinkel bis zu 72 Prozent und ein Untergrund aus gelbem Muschelkalk sorgen für ein einzigartiges Geschmacksprofil, so zum Beispiel bei Bernhard Hubers Schlossberg Spätburgunder „R“, Jahrgang 2010. Der als Großes Gewächs klassifizierte Wein fließt dicht, aber durchscheinend rubinrot ins Glas und zeigt den für die Rebsorte so typischen hellen Rand. In der Nase treffen Brombeeren auf Minzblätter, Hibiskus, etwas Vanille von der Lagerung im Holzfass und eine staubig-warme Mineralität. Schon der erste Schluck zeigt viel schmelzigen Extrakt und eine herbe Frische. Samtige Tannine umrahmen eine mundfüllende Fruchtaromatik, Säure und Alkohol (13,5 % vol.) sind perfekt eingebunden. Druckvoll und dicht führt der Wein in einen langen Nachhall hinein. Der Schlossberg wird von einigen Jahren Kellerreife profitieren. Er ist aber auch jetzt schon gut zu trinken, sollte allerdings eine Stunde in der Karaffe belüftet und in großen Gläsern serviert werden. Der Preis für eine 0,75-Liter-Flasche beträgt 55 Euro.

