

Foto: sigl_25 - stock.adobe

WEINPROBE

Entdeckungsreise ins

Ungewöhnliche

72

GENUSS

Nach wie vor sind Riesling und Silvaner Leitrebsorten des größten deutschen Anbaugebietes. Doch immer wieder gibt es Nischen, die Rheinessens Winzer für sich entdecken. Ob Piwis, historische oder auch exotische Sorten – angepflanzt wird, womit man sich Erfolg bei den Kunden verspricht. Das Verblüffende: Der stellt sich oft ein. Nachfolgend acht Beispiele seltener Rebsorten in Rheinessen.

TEXT René Harth
und Thomas Ehlke

UNSER RHEINESSEN

73



Thomas (li.) und Tobias Gottwald bauen in Lörzweiler die Orangentraube an.

Vergessen Sie alles, was Sie bisher über Weinaromen kennen“, doziert Tobias Gottwald, Physiker und Sohn des diplomierten Lörzweiler Winzers Thomas Gottwald, und schenkt dabei den Wein von der Orangentraube ein. Schon die Farbe lässt an die bekannte Südfrucht denken. Riecht man dann in das Glas, ist man erstaunt. Das Aroma erinnert an eine nicht ausgespülte Teekanne, in der sich vorher ein aromatisierter Orangentee befand. Im Mund dann kantige Tannine und der rauchige Hauch einer englischen Orangenmarmelade. Orangeweine, also maischevergorene Weißweine, die wie vor 3 000 Jahren vinifiziert werden, sind en vogue. 14 Tage wurde auch dieser Wein auf der Maische vergoren, lag ein Jahr auf der Vollhefe und reifte im Anschluss ein weiteres Jahr auf der Feinhefe. Heraus kam ein Wein mit außergewöhnlicher Stilistik. Er bewog die beiden Weinmacher dazu, ihre Produkte bei der „Frankfurt Wein Trophy“ in der Kategorie Aperitif anzustellen. Keine schlechte Idee! Die Orangentraube ist eine Selektion aus autochthonen, also hier beheimatet Wildreben, die im 19. Jahrhundert bei Arbeiten an der Rheinbegradigung bei Rastatt und Speyer gefunden wurden. Der Sortenname rührt wohl von der Farbe der vollreifen Beeren und der orange-bronzenen Färbung der Triebspitzen her. Die Reben fanden dann ihren Weg nach Österreich, vor allem nach Klosterneuburg, wo sie noch heute in kleinen Mengen angebaut werden. Die Orangentraube ist Elternteil der Sorte Goldburger, die in den zwanziger Jahren in Österreich neu gezüchtet wurde. Sie hat keine Zulassung als Qualitätswein-Rebsorte, weshalb die Gottwalds den Wein im Versuchsanbau haben. Es ist zu vermuten, dass die Orangentraube in Deutschland nur noch in Rheinhessen gedeiht. Wer sich also einen Spaß mit weinaffinen Gästen erlauben möchte, der nehme zwei Fingerbreit Eis, packe eine Orangenscheibe ins Glas, fülle mit Gottwalds Orange-Wein auf und lasse die Gäste dann munter raten, was man da kredenzt hat.

Der Niersteiner Theo Gehring gehört zu den arrivierten rheinhessischen Winzern, die genau wissen, was sie tun und was sie wollen. Für seinen Weinberg im Ölberg suchte er aufgrund der Trockenheit in dieser Parzelle des Roten Hangs nach einer Alternative zum Riesling. Bei seiner Suche wurde er an der Geisenheimer Hochschule fündig, wo man vergessene, alte Rebsorten nachzchtet und kultiviert. Der Gelbe Orleans ist eine sehr alte, bis ins 19. Jahrhundert in Rheinhessen, dem Rheingau und der Pfalz weit verbreitete Rebsorte. Karl der Große soll sie mit nach Deutschland gebracht und die Zisterzienser Mönche für ihren flächendeckenden Anbau gesorgt haben. Der Gelbe Orleans ist eine spät reifende Traube und wurde deshalb in früheren



Theo und Diana Gehring aus Nierstein setzen auf den Gelben Orleans als Alternative zum Riesling.

Jahrhunderten nicht immer reif, weshalb sie – wohl auch wegen der dominanten Säure in jener Zeit – mit vielsagenden Beinamen wie „Bettschisser“ bedacht wurde. Doch das ist lange her. In Zeiten des Klimawandels ist das Thema Reife kein Problem mehr.

„Der Orleans passt zu unserer Philosophie, nur klassische deutsche Rebsorten anzubauen“, sagt Theo Gehring. Sein 2016er ist der erste Jahrgang, den er von der neuen alten Sorte auf die Flasche füllte. Spontan vergoren im Holzfass, reifte der junge Wein mit der markanten, aber nicht aufdringlichen Säure lange auf der Hefe im Edeltahl. Von der Stilistik erinnert Gehrings Orleans an einen Riesling Kabinett – und ist doch ganz anders. Ein Wein für bekennende Trocken-Trinker. Mit 2,5 Gramm Restzucker auf den Li-

ter ist der Wein das, was man knochentrocken nennt. Theo Gehring ist ein Winzer, der gerne auch mal experimentiert und über den Tellerrand hinausschaut. Und so hat er vom Orleans auch einen Verjus produziert. Die aus dem Saft unreifer Trauben hergestellte Spezialität eignet sich in der Küche bestens, um beispielsweise leckere Vinaigrettes zu bereiten. Die Gastronomie greift gerne zu: Indem sie den Salat mit dem Verjus des Weins anmacht, der zum Essen serviert wird. Apropos: Gehrings Gelber Orleans passt prima zu Fisch und hellem Fleisch und kann auch in der schmucken Weinwirtschaft des Gutes mit dem tollen Panoramablick genossen werden.



Felix Breitenbach ist die jüngste Generation im Frei-Laubersheimer Weingut.

Bei den Breitenbachs in Frei-Laubersheim ist der Weinbau eindeutig Familienangelegenheit: Drei Generationen arbeiten in der schönen rheinhessischen Schweiz, dem westlichsten Zipfel des Anbaugebietes, Hand in Hand. Die Bodenvielfalt in den Weinbergen bietet die Basis für die Weine des Gutes. Hinzu kommt die akribische Arbeit im Keller. Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Gunter Breitenbach, der den einstigen Gemischtbetrieb 1965 auf ein reines Weingut umstellte, kümmert sich nach wie vor mit seiner Frau Gerda um die Weinberge. 1995 übernahm Sohn Christian das Gut, das er seither mit seiner Frau Heike führt. Dem Winzermeister steht indes mit Tochter Jasmin und Sohn Felix schon die nächste Generation tatkräftig zur Seite. Jasmin Breitenbach ist amtierende rheinhessische Weinprinzessin und hat den Bachelor-Abschluss für Weinbau und Oenologie in der Tasche, ihr Bruder Felix ist ausgebildeter Winzer und macht gerade seinen Wirtschafter im Weinbau. Zwar widmen sich die Breitenbachs mit schmeckbarem Erfolg vornehmlich den klassischen Rebsorten, doch mit dem Grünen Veltliner befindet sich auch ein „Mitbringsel“ von einem Österreich-Urlaub im Jahr 2012 im Portfolio. Der Grüne Veltliner ist das „Erstlingswerk“ von Felix Breitenbach, der sich um den Neuling im Rebsortiment kümmert. Das Ergebnis kann als absolut gelungen bezeichnet werden. Durch konsequente Ertragsregulierung und selektive Lese hält Felix Breitenbach den Massenträger im Griff und erzeugt daraus einen Wein, der mit spritziger Säure, saftiger Frucht und würzigen Noten nach schwarzem Pfeffer überzeugt. Die Klassifikation des Gutes stammt von Jasmin Breitenbach, die sich in ihrer Bachelor-Arbeit damit beschäftigt hat: Die Guts- bis Lagenweine sind in Fundament, Mauerstein und Mauerkrone unterteilt. Die Idee dahinter: Gutshof und Weinbergsmauer bestehen aus Steinen und auch der Zusammenhalt der Familie lässt sich mit einem stabilen Mauerwerk vergleichen. Und so findet sich auch eine Bruchsteinmauer auf den Etiketten wieder. Chapeau! ▶



Die Horrweiler Winzer Susan Wagner und Gerd Grünler setzen auf pilzwiderstandsfähige Sorten.



Gerd Grünler zählt zu den Individualisten unter den rheinhessischen Winzern. Wenn auch viele seiner Berufskollegen klassische Rebsorten an- und die Weine daraus trocken ausbauen, geht der Horrweiler ganz andere Wege. Er konzentriert sich auf pilzwiderstandsfähige Sorten (Piwi) und ist Mitglied im Zusammenschluss Piwi-International. „Das ist ökologisch und ökonomisch zugleich“, sagt Grünler. Cabernet Blanc, Johanniter und Rondo müssen gar nicht oder zumindest deutlich weniger gespritzt werden. Das schont die Umwelt und spart Geld. Zu den drei genannten will Grünler demnächst auch die Piwi-Sorten Blüten-Muskateller, Donauriesling und Souvignier gris anbauen.

Jeweils die Hälfte der 9,5 Hektar Rebfläche des Gutes ist mit roten und weißen Rebsorten bewachsen. In den 60er-Jahren begann Gerd Grünlers Großvater mit der Flaschenweinerzeugung. Der Enkel setzt die Familientradition fort, wobei er bei den Weißen ein Faible für frische, fruchtige Weine mit leichter Restsüße hat. Selbst der trockenste Weißwein in seinem Sortiment hat noch rund fünf Gramm Restzucker. Und so sind diese Weine Gaumenschmeichler, die für den frischen Genuss auf der Terrasse ebenso geeignet sind wie als Begleiter der asiatischen Küche.

„Die Menschen sollen Spaß an den Weinen haben“, sagt der Winzermeister. Ein typischer Vertreter der Gutsphilosophie ist der feinherbe Gelbe Muskateller. Der für den Muskateller so prägende Duft nach reifen gelben Früchten mit leichter Muskatwürze ist dezent. Am Gaumen entfaltet er ein betörendes Süße-Säure-Spiel, das ihn zu einem besonderen Trinkgenuss werden lässt. Im Edelstahl nicht zu kühl vergoren, überzeugt Gerd Grünlers Muskateller mit opulenter Frucht und spritziger, gut eingebundener Säure.

Wenn eine Rebsorte das Wort „Gold“ im Namen führt, dann klingt das schon vielversprechend. Und Kathrin Hammens Goldmuskateller enttäuscht nicht: Würze, Frucht und ein wunderbar balanciertes Süße-Säure-Spiel machen diesen Wein aus dem Königheimer Weingut zu einem vielschichtigen Genusslebnis. „Wir sind Nasentrinker“, sagt die Weinbautechnikerin und lenkt damit den Blick auf den betörenden Duft, der die Nase kitzelt, wenn man das Glas ein wenig schwenkt und hineinriecht. Würzige Aromen in der Nase, explodiert auf der Zunge ein exotisches Obstbouquet. Kathrin Hammens lässt ihrem Goldmuskateller ein „süßes Schwänzchen“, sprich, sie baut ihn feinherb mit etwa 15 Gramm Restzucker aus, was ihm gut tut, kommen doch so die Fruchtaromen noch besser zur Geltung. Der Goldmuskateller ist eine sehr spät reifende Sorte, die noch nach dem Riesling gelesen wird. Die goldgelben, lockerbeerigen Trauben waren bei der Ernte dennoch kerngesund. Fragt man

Kathrin Hammens, die 2004/2005 Rheinhessens Weinkrone trug, wie sie ihren Goldmuskateller beschreiben würde, sagt sie: „Ein Liebhaberwein, der für sich alleine steht.“

Bei den Kunden des Weinguts kommt er ebenso gut an wie bei den Erzeugern selbst. „Wir lieben bukettreiche Sorten“, sagt Kathrin Hammens, die 2007 in den elterlichen Betrieb eingestiegen ist und seither mit Vater Peter Hand in Hand bei der Erzeugung von roten und weißen Weinen arbeitet. Diese haben ein ausgezeichnetes Mundgefühl und machen Lust auf den nächsten Schluck. Dass sie den bis vor kurzem noch im Versuchsanbau befindlichen Goldmuskateller anbaut, begründet die Winzerin so: „Wir wollten mal etwas Neues ausprobieren und der Goldmuskateller passt prima zu unserem Sortiment.“ Recht hat sie. Übrigens: Wer diesen und die anderen Hammens-Weine in gemütlicher Runde bei leckerem Essen probieren möchte, kann dies in der Straußwirtschaft des Gutes tun. ▶



Kathrin Hammens aus Königernheim liebt bukettreiche Sorten wie den Goldmuskateller.



Alexander Schnürr und Alexandra Damm aus Gundersheim legen Wert auf ressourcenschonenden Anbau.

Ein gebürtiger Bayer, der in Rheinhessen Wein macht? Gibt es nicht! Doch, denn bereits seit dem Jahr 2000 bauen die Quereinsteiger Alexander Schnürr und seine Ehefrau Alexandra Damm rund um das beschauliche Gundersheim ihre Weine an. Beide sind studierte Agraringenieure und hatten sich zuerst ganz der Landwirtschaft verschrieben. Berufliche Gründe führten sie dann nach Rheinhessen, wo sie in Dittelsheim-Heßloch eine Wohnung auf einem Weingut fanden. Schnell waren beide vom Virus des Weinmachens infiziert und beackerten als Hobbywinzer einige Weinberge. Als 1995 zwei Orte weiter ein Winzer in Gundersheim einen Nachfolger für seinen Betrieb suchte, stellten sie sich die Frage, ob der Weinbau gänzlich zum Beruf und Lebensinhalt werden soll. Fünf Jahre arbeiteten sie dann noch mit dem Vorbesitzer Wohlgemuth an der Übergabe, bis sie den Betrieb zur Jahrtausendwende vollständig übernahmen. Das Weingut hat sich seitdem prächtig entwickelt. Heute liegt der Fokus auf den sogenannten Piwis, den pilzwiderstandsfähigen Rebsorten, die mitt-

lerweile 35 Prozent der betrieblichen Anbaufläche ausmachen. Im Portfolio des Betriebes finden sich daher noch recht rare Weißweine wie Johanniter, Cabernet blanc oder Vinolentus und im Rotweinsegment glänzt der Cabertin. All diese Rebsorten sind sehr resistent gegenüber echtem und falschem Mehltau sowie der gefürchteten Boytritis. „Wir haben von Anfang an auf den nachhaltigen, Ressourcen schonenden Anbau und damit auf den bewussten Umgang mit der Natur gesetzt“, erklärt Alexander Schnürr. Aus der hofeigenen Linie „Acht-sam“ stammt die 2016er Spätlese Muscaris trocken, eine Bukettweinsorte, die 1987 aus Merzling, Solaris und Gelbem Muskateller gekreuzt wurde. In der Nase verströmt der Lagenwein aus dem Gundersheimer Königstuhl den Duft von Rosen und reifen Pfirsichen, dabei ist er mit würzigen Muskatnoten unterlegt. Mit seinem fruchtig-stoffigen Körper und seiner gut eingebundenen Säure ist er der ideale Menüwein und lässt auch bei anstehenden Grillpartys manches Genießerherz höher schlagen. Auf Bayerisch: Do legst di nieda!

Mit dem Kopf im Himmel und den Füßen auf Erden – dieser Sinnspruch umschreibt die christliche Grundeinstellung des Winzers Martin Koch vom Abthof in Hahnheim. Er sieht sich damit ganz in der Tradition der Zisterzienser, die nachweislich bereits im 12. Jahrhundert Weinbau in der Region betrieben. Der Mönchsorden wurde im Mittelalter als einer der ersten zentralistisch geführt. Die Mönche tauschten sich regelmäßig aus, trafen sich zu Besprechungen, erstellten Reporte über erfolgreiche Tätigkeiten, schufen landwirtschaftliche Musterbetriebe und verhalfen somit dem Obst- und Weinbau zu einer ersten Blütezeit. Ermutigt durch seine Eltern, hat auch Martin Koch diesen Blick über den Tellerrand genossen. Mit seinen 33 Jahren ist er weit gereist, spricht mehrere Sprachen und legte ein Doppeldiplom für Weinbau und Kellerwirtschaft an der Hochschule Geisenheim und das als Önologe an der Universität in Udine ab. Dem Orden gleich möchte er Neues wagen, aus seinen Erfahrungen Wissen schöpfen, den Qualitätsanspruch fördern und damit zu neuen Wegen im Weinbau aufbrechen. Da liegt es nicht fern, dass er sich auch den pilztoleranten Rebsorten zuwendet. Seine wunderschön ausgestattete Weinlinie „Auftakt“ umfasst gleich vier Sorten: Solaris, Muscaris, Souvignier gris und den Rotwein Monarch. Bereits 1983 wurden Cabernet Sauvignon und Bronner gekreuzt und schufen damit die neue Rebsorte Souvignier gris. Der 2016er-Jahrgang dieses Weines vom Abthof wurde stark im Ertrag reduziert. Herausgekommen ist ein beachtlicher Wein. In der Nase betören die grünen Aromen von Brennesseln und frisch geschnittenen Holundertrieben. Am Gaumen dann die Fülle und der gehaltvolle Anklang eines Burgunders. Wer sich selbst davon überzeugen möchte, sollte sich mit Martin Koch treffen und Zeit mitbringen, denn der Winzer hält in seinem Betrieb noch einige Überraschungen vor – sein Napoleonwein vom Gelben Orleans ist eine eigene Geschichte wert...



Martin und Alina Koch vom Hanheimer Weingut Abthof sind ein eingespieltes Team.



Der technische Direktor Dr. Axel Bau (li.) und Geschäftsführer Pierre Boos leiten die Niersteiner Wein- und Sektkellerei Jakob Gerhardt.

Bereits seit 1751 schreibt man bei der Wein- und Sektkellerei Jakob Gerhardt Weinbautradition. Heute ist die GmbH die Nummer Zwei unter den deutschen Weinhändlern und vertreibt ihre Produkte mit 300 weltweit operierenden Handelsagenturen. Vorbei die Zeiten, die wir alle noch aus dem berühmten Lorient-Sketch kennen, in dem der Vertreter seine aberwitzigen Sorten am Wohnzimmertisch des Kunden vollmundig anpreist. Was heute zählt, ist Klasse statt Masse und dieser Maxime fühlen sich Geschäftsführer Pierre Boos und der Technische Direktor Dr. Axel Bau mehr denn je verpflichtet. Weine aus gut 80 Hektar eigenen Weinbergen baut man noch selbst im Unternehmen aus, importiert zudem Weine aus der ganzen Welt und hat dabei seltene Produkte aus Brasilien, Uruguay und Mallorca auf den Preislisten stehen. Im Gegenzug exportiert man nicht nur in ganz Europa, sondern auch nach Japan, und hat neuerdings wieder vermehrten Kontakt nach China. Einer der dort präsentierten Weine könnte der trockene Rotwein 2016er Spätlese Allegrillo Negro sein, den man gleich in einigen rheinhessischen Toplagen stehen hat. Es handelt sich hierbei um eine exklusive Neuzüchtung des Hauses, die aus Cabernet Sauvignon und Saint Laurent gekreuzt wurde. Die hier vorgestellte Variante stammt aus der Lage Niersteiner Bergkirche, die in unmittelbarer Nähe zum Roten Hang liegt. Der Wein beinhaltet das Beste beider Elternteile. Mit tiefdunklem Kirschtrot steht er im Glas und duftet dabei nach Waldbeeren und rotem Paprika. Am Gaumen ist er samtig, zeigt weiche Tannine und finisht mit einem runden, fruchbetonten vollen Spiel. Ein wahrer Muskelprotz, der zu Wild und Schmorgerichten gereicht werden kann. Um die 17 Grad gekühlt kann man diesen Wein aber auch in der Grillsaison zu einem Flanksteak einschenken. ▶



DIE WEINE

- 1. 2014ER ORANGE-WEIN VON DER ORANGENTRAUBE AUS VERSUCHSANBAU**
Gottwald
Lörzweiler
16 Euro
www.wenigut-gottwald.de
- 2. 2016ER NIERSTEINER OELBERG ORLEANS TROCKEN**
Weingut Gehring
Nierstein
12,50 Euro
www.weingut-gehring.com
- 3. 2017ER GRÜNER VELTLINER TROCKEN**
Weingut Breitenbach
Frei-Laubersheim
6,20 Euro
www.weingut-breitenbach.de
- 4. 2016ER GELBER MUSKATELER FEINHERB**
Weingut Grüner
Hornweiler
5,20 Euro
www.gruenler-wein.de
- 5. 2017ER GOLDMUSKATELER**
Weingut Hammen
Köngernheim
6,40 Euro
www.weingut-hammen.de
- 6. 2016ER SPÄTLESE MUSCARIS TROCKEN**
Wohlgemuth-Schnürr
Gundersheim
7,15 Euro
www.wohlgemuth-schnuerr.de
- 7. 2016ER SOUVIGNIER-GRIS TROCKEN**
Abthof
Hahnheim,
7,50 Euro
www.weingut-abthof.de
- 8. 2016ER SPÄTLESE NIERSTEINER BERGKIRCHE ALEGRILLO NEGRO AUS VERSUCHSANBAU TROCKEN**
Wein- und Sektkellerei Gerhardt
Nierstein
16,95 Euro
www.jakobgerhardt.de



Unsere Experten: Weinkenner René Harth (re.) betreibt das Portal www.rheinhessenwein.de, Thomas Ehlke ist Autor und Leiter der Lokalredaktion Alzey der Allgemeinen Zeitung.

VERLOSUNG

Wir verlosen vier Pakete mit jeweils sechs Flaschen der aktuellen Verkostung. Wer gewinnen will, beantwortet folgende Frage: Wie heißt das Kurzwort für pilzwiderstandsfähige Rebsorten?

Schicken Sie die Antwort mit der eigenen Anschrift bis 20 August 2018 per Post an

VRM
Magazinredaktion „Unser Rheinhessen“
Erich-Dombrowski-Str. 2, 55127 Mainz

Oder eine Email an:
unserrheinhessen-gewinnspiel@vrm.de

Anzeige

Best Of Wine Tourism
GREAT WINE CAPITALS | THE AWARDS OF EXCELLENCE

SONNTAG, 12. AUGUST
SCHLEMMEN UND WANDERN
IN OSTHOFEN WIR ÖFFNEN
UNSER HOFCAFE

SAMSTAG, 15. SEPTEMBER
„RHEINHESSEN
GEHT AUF REISEN“

VISAVIS

VIS-À-VIS | FRIEDRICH - EBERT - STRASSE 53 | OSTHOFEN
TEL.: 0 62 42 - 501 29 7 3 | INFO@VISAVIS-OSTHOFEN.DE
MI BIS SA AB 18.00 UHR | SO AB 17.00 UHR

WEINBAR & RESTAURANT

Anzeige

Wein erleben – stilvoll feiern mit VINOEVENT

Sabine Ehl ist Weingenießerin – und leidenschaftliche Organisatorin. Beides kombiniert sie in ihrer Agentur **VINOEVENT**, um für Unternehmen, Hotels und Restaurants sowie Golfclubs und Privatleute außergewöhnliche und bedürfnisorientierte Feste zu gestalten. Die strategisch geplanten Events vermitteln Botschaften und sind für Ihr Unternehmen unverzichtbar, denn Sie investieren in Ihre Mitarbeiter und/oder stärken die Kundenbindung. Maßgeschneiderte Events bedeuten für alle Beteiligten Erfolg, Erlebnis, Freude und Vergnügen! Kulinarische Erlebnisse – vom Fingerfood bis zum 5-Gänge-Menü – gehören genauso dazu wie künstlerisches Entertainment. Es gibt viele Möglichkeiten – je nach Eventziel!

Als Assistent Sommelière und Anerkannter Berater für Deutschen Wein organisiert Sabine Ehl die komplette Veranstaltung und kann auch außergewöhnliche Wünsche erfüllen. Sie entwickelt individuelle Events für kleine und große Gruppen, findet die passenden Locations, wählt Wein und Catering aus,

engagiert Künstler, Servicepersonal und sorgt für überraschende Highlights. **VINOEVENT** steckt voller Ideen rund um Wein, entspannten Genuss und unvergessliche Feiern! **VINOEVENT** hat sicher auch für Ihre Feier die passende Idee: besuchen Sie meine Homepage und lernen Sie mich kennen! Schreiben Sie mir Ihren Wunsch oder rufen Sie am besten gleich an!



VINOEVENT

BY SABINE EHL

VINOEVENT Inh. Sabine Ehl | Assistent Sommelière und Anerkannter Berater für Deutschen Wein
Silvanerweg 30 | 55597 Wöllstein | Tel. 067 03/96890-07 | Fax 067 03/96890-09 | info@vinoevent.de | www.vinoevent.de

