

SONNTAG, 31. MÄRZ 2024

SPEZIAL GENUSSLAND RHEINLAND-PFALZ

## Weinbau von MORGEN

**E**in bisschen Zähneklappern ist immer mit dabei. So wie an jenem Abend Ende Februar, an dem eine rheinland-pfälzische Spitzenwinzerin ihren Wein vorstellt – ausgerechnet einige Kilometer jenseits der Landesgrenze. Ein festliches Abendessen im Restaurant, neugierige Gäste. Caroline Diel berichtet aus ihrem Alltag. Die Wärme der letzten Tage habe sie schon ein wenig besorgt, erzählt die Chefin des renommierten Schlossguts Diel auf Burg Layen an der Nahe. Worte wie früher Austrieb und Spätfrost muss sie gar nicht aussprechen, die Umherstehenden wissen, was gemeint ist.

Auch wenn man gegensteuern kann, hilft in extremen Fällen nur Beten. Klimawandel lässt sich halt nicht mehr wegdiskutieren aus dem rheinland-pfälzischen Weinbau – allerdings versucht dies auch kaum jemand. Winzer in allen Anbaubereichen, von Ahr und Mittelrhein über Mosel und Nahe bis zu Rheinhessen und Pfalz, versuchen stattdessen gerade, den Weinbau zukunftsfest zu machen. Soweit das möglich ist.

VON WOLFGANG FASSBENDER

Wie schnell der Wandel geplant und umgesetzt wird, ist faszinierend. Man merkt es an den Rebsorten. Manche kommen eben mit Dürre und tropischer Wärme schlecht zurecht, andere prima. „Durch den Klimawandel haben sich die Anbaubedingungen in den vergangenen Jahren massiv zugunsten des Chardonnays verschoben“, sagt Stefan Braune-well, Winzer aus dem rheinhessischen Essenheim. Was nicht bedeutet, dass es dem Riesling an den Kragen ginge, doch auch an der Mosel, dem Rieslingparadies schlechthin, befassen sich die Erzeuger immer öfter mit anderen Reben. Es wachse hier, so Ansgar Schmitz, Geschäftsführer der Moselwein e.V., der Anteil der Burgundersorten stetig; Müller-Thurgau, Elbling, Kerner sowie Bacchus gingen dagegen zurück.

Dass einer aber so massiv aufs Burgund an der Mosel setzt wie Daniel Twardowski in Neu-

magen-Dhron, ist noch immer die Ausnahme. Der Quereinsteiger investiert Jahr für Jahr in hochwertigste kleine Holzfässer und langen Ausbau, machte mit seinen roten, alles andere als billigen Überfliegern international von sich reden. Große Spätburgunder lassen sich aber längst auch in Rheinhessen finden und sind an der Pfalz etabliert – und vergesse niemand den Mittelrhein, wo Florian Weingart in Spay ganz eigenständige, sehr elegante Pinot Noirs auf die Flasche bringt.

Auch rote Sorten, die bislang eher in Südfrankreich zu verorten waren, gehören inzwischen unverrückbar zum rheinland-pfälzischen Weinbau. Merlot und Cabernet Sauvignon natürlich. Oder der Syrah, wie ihn Moselwinzer Peter Regnery in die Klüsserather Bruderschaft gesetzt hat. Der Blaufränkisch, den Martin Willems an der Saar anbaut, hat ebenfalls Chancen. „Ich denke, dass die Sorte gut an die Saar passt, da auch in Österreich viele feinvürzige Blaufränkisch auf Schiefer stehen“, sagt der Juniorchef des Weinguts Willems in Obermennig. Und der Frühburgunder? Rund vier Hektar davon bewirtschaftet allein das Weingut Kriechel in Ahrweiler und ist damit wohl weltweiter Rekordhalter.

**A**ngesichts dieser Alleinstellung kalkuliert man die häufigen Ausfälle gern ein. „Der Frühburgunder ist in der Tat schwierig“, seufzt Peter Kriechel. Große Zukunft hat er in Rheinland-Pfalz wohl nicht, bleibt wahrscheinlich doch nur Nischenthema. Ähnlich wie Domina, eine im Weinbaubereich Franken beliebte Sorte, die aber auch an der Ahr interessante

Rheinland-pfälzische  
Winzer kämpfen mit  
neuen Strategien  
und Rebsorten gegen  
die Folgen des  
Klimawandels.  
Auch der Weinbau  
in Nordeuropa wird  
unterstützt

Ergebnisse liefert. Vielleicht sogar als Grundwein für Sekt. Das funktioniert gut, findet Peter Kriechel. Aber Sekt ist auch jenseits der Domina ein Thema in Rheinland-Pfalz. So mancher Erzeuger bekommt es fertig, neben bejubelten Großen Riesling-Gewächsen auch noch herausragende Sekte zu erzeugen. Mit ihrer Grande Réserve, 160 Monate auf der Hefe gereift, treibt es das Schlossgut Diel auf die qualitative Spitze.

Andere Winzer konzentrieren sich gleich hundertprozentig auf die prickelnde Variante des Weines. Mathieu Kauffmann, der ehemalige Chef de Cave des Champagnerhauses Bollinger, hat im pfälzischen Neustadt zusammen mit Steffen und Sophie Christmann das wohl ambitioniertere Projekt im Segment deutscher Schaumweine gegründet. Vieles reift hier noch seiner Vollendung entgegen, doch was soeben vorgestellt wurde, lässt ob seiner geschmacklichen Präzision und Finesse staunen. Dass die Präsentation nicht in einer urigen Weinstube stattfand, sondern im neuen Münchner Dreisterne-restaurant Jan, zeigt das immer weiter steigende Selbstbewusstsein der Rhein-

land-Pfälzer Winzer im Allgemeinen und der Sekterzeuger im Besonderen. Kein Grund, sich zu verstecken! Und wurde nicht Johann-Joseph Krug, der Gründer des nach ihm benannten Champagnerhauses, in Mainz geboren? Sekt aus pilzwiderstandsfähigen Rebsorten zu erzeugen, ist übrigens auch möglich, aber stille Piwi-Weine machen mindestens ebenso oft Furore – rot wie weiß, von der Basis bis zur Spitze. Karl-Josef Thul verabschiedet sich in Thörnich an der Mosel gerade von einer Bacchus-Parzelle. „Wir ersetzen diese durch neue Reben, die für die klimatischen Bedingungen der nächsten 40 Jahre bestens gerüstet sind.“ Gemeint ist in seinem Falle die Sorte Sauvitage. Langfristiges Denken spielt auch beim Weingut Galler im pfälzischen Kirchheim eine Rolle, einem der deutschen Spezialisten für diese spezielle Form des Weinbaus.

**D**ie Piwis sieht Winzer Ansgar Galler im Trend, nicht nur aufgrund der Widerstandsfähigkeit gegen den Echten Mehltau und andere Pilzkrankheiten sowie der damit verbundenen Reduktion von Pflanzenschutzmitteln. „Piwi-Sorten haben eine stärkere Beerenhaut“, erklärt Galler. Das mache sie widerstandsfähig gegen Trockenstress und Sonneneinstrahlung, lasse sie auch Hitzeperioden durchstehen. Dass auch Sauvignac und Satin Noir Wasser bräuchten, um zu überleben, sei klar, aber da könne man mit der Auswahl der Unterlagsreben variieren. Für den durch Klimawandel geprägten Weinbau in Rheinland-Pfalz scheinen die Piwis ein wichtiger Baustein zu sein – erst recht, wenn man, so wie Galler, zertifiziert biologisch arbeitet.

Wenn doch nur die Verbraucher immer wüssten, wie gut Piwi-Weine schmecken können und dass sie in vielen Bereichen mit klassischen Sorten mithalten vermögen! „Wir kämpfen

da noch“, sagt Ansgar Galler. Doch angesichts der Tatsache, dass auch im europäischen Ausland immer mehr Piwis angebaut werden – sogar in der bis ins Mark durch Traditionen geprägten Champagne –, hat Galler Hoffnung. Zumal die ausländischen Kunden ja ohnehin neugierig sind. Nicht nur die großen deutschen Rieslinge stoßen auf Sympathie in Skandinavien, den USA oder Asien. Auch die Rotweine der neuen Winzergeneration kommen an. Wie der von Daniel Twardowski, dem Pionier aus Neumagen-Dhron. Wie sich der Absatz seiner Luxus-Spätburgunder im Ausland entwickelt habe? „Besser als vorgestellt.“ Was auch damit zusammenhänge, dass Italiener, Amerikaner oder Schweizer kaum jene negativen Vorurteile im Kopf hätten, die deutsche Weintrinker nach wie vor beeinflussen. Ob die Mosel mal die Region der süßen Rieslinge war, ist dem Connaisseur in Rom, Kopenhagen oder Chicago wurscht, sofern die Qualität im Glas stimmt. Und dass auch die Pariser Weinbars neuerdings interessiert sind an Weinen aus Rheinhessen, der Pfalz oder von der Nahe, sollte den Winzern Mut machen.

Apropos Courage. Selbige hatte auch Peter Kriechel, der Ahrwinzer, als er vor einiger Zeit begann, sich um Reben in Schweden zu kümmern. Der Frühburgunder sei dort beliebt, so Kriechel, passe gut zu geräuchertem Fisch. Warum also nicht gleich nah am Konsumenten produzieren? „Wir haben einen Klon entwickelt, der zehn Tage vor dem normalen Frühburgunder reift.“ 4000 Stöcke wurden nahe Karlskrona gepflanzt, 2016 feierten die Investoren ihre Jungfernernte. Den schwedischen Roten könne man ohne weiteres auch auf dem Ahrweiler Marktplatz ausschenken, sagt Kriechel, der Weinentwicklungshilfe im Norden betreibende Rheinland-Pfälzer.

Caroline Diel lässt derweil den ebenso durstigen wie neugierigen Dinnergästen ihren Nahe-Wein ins rechte Glas schenken, während im linken ein Riesling der Saar-Kollegin Dorothee Zilliken darauf wartet, zum Essen getrunken zu werden. An diesem Abend stammt auch die Moderatorin des Abends aus Rheinland-Pfalz, Winzerinnen sind aus Kalifornien und England zwecks Unterstützung angereist. Die Zukunft des Weinbaus und des Genießens, im Land und anderswo, sie wird auch weiblicher sein, als man das je erhofft hätte. Und das Spätfrost-Risiko in den Weinbergen? Da hilft eigentlich nur Daumen drücken!

**Feste rund um den Wein – eine Auswahl**

**Ahr:**  
17.05.–20.05.2024 (Pfungsten)  
Weinmarkt der Ahr, auf dem Marktplatz in Ahrweiler  
<https://www.ahrwein.de/veranstaltungen/weinmarkt-der-ahr>

**Mittelrhein:**  
03.05.–04.07.2024 Weinfestival Koblenz,  
<https://www.weinfestival-koblenz.de/>

**Mosel:**  
02.–12.05.2024 Woche der Artenvielfalt  
<https://www.dlr.rlp.de/Lebendige-Moselweinberge/wochederartenvielfalt.html>  
24.–26.05.2024 Mythos Mosel  
<https://www.mythos-mosel.de>

**Nahe:**  
11.–14.04.2024 Saisonauftakt Nahe – zu Gast bei ...echten Typen  
<https://www.weinland-nahe.de/de/events154/saisonauftakt-2024/index.html>  
Komm näher! Weinfestival:  
<https://www.komm-naeher.com/>

**Pfalz:**  
13.–14.04.2024 Wein am Dom, die Pfälzer Frühlingweinfestmesse in Speyer  
<https://www.wein-am-dom.de/de>

**Rheinhessen:**  
09.–12.05.2024 Mainzer WeinUfer, Mainz  
<https://www.mainzer-wein-ufer.de/>  
diverse Weinfeste:  
<https://www.rheinhessen.de/ausgezeichnete-weinfeste>

**Bestockte Rebflächen in Rheinland-Pfalz**

2023 ist im Vergleich zu 2022 die Rebfläche in den meisten Anbaubereichen gewachsen, am Mittelrhein und an der Mosel aber zurückgegangen. Rebflächen 2023:

| Region                      | 2023         | 2022         |
|-----------------------------|--------------|--------------|
| Rheinhessen                 | 27499 Hektar | 27499 Hektar |
| Pfalz                       | 23793        | 23793        |
| Mosel                       | 8406         | 8406         |
| Nahe                        | 4250         | 4250         |
| Mittelrhein                 | 439          | 439          |
| Ahr                         | 531          | 531          |
| Sonstige Flächen in Rh.-Pf. | 92           | 92           |

Weinstöcke bedecken die Berghänge über dem Moselort Bremm, der an einer malerischen Flussschleife liegt





# Viel SONNE und warmer Wind

Blick von der Kleinen Kalmit bei Ilbesheim über die Weinberge der Pfalz

Guter Wein und Essen gehören zur DNA der Pfalz. Weingüter dieser Region haben Geschichte geschrieben. Jetzt arbeiten junge Winzer am nächsten Qualitätsschub

**D**er Südwestrundfunk sendet eine erste Warnung an diesem Märzorgen. Wegen des „Mandelblüten-fests“ kann es um Gimmeldingen zu ernsthaften Verkehrsstörungen kommen. In dem 2000-Seelen-Dorf werden 30.000 Besucher erwartet. Die werden sich in einem Meer von rosa blühenden Mandelbäumen wiederfinden, die überall in der Pfalz die Landstraßen säumen.

VON MATTHIAS STELZIG

Später oder früher werden die meisten Gäste an einem der Weinstände oder Restaurants landen. Die feinen Pfälzer Weine und die gute Küche sind der wahre Grund für den Wochenendausflug. „Zum ‚Wurstmarkt‘ werden es noch mehr“, sagt Winzer Hansi Stolleis und schenkt seinen Crémant ein. Tatsächlich kommen weit über eine halbe Million Besucher zu dem Volksfest nach Bad Dürkheim und trinken Rotwein aus Halbtürgläsern.

Die Pfalz ist mit einem bemerkenswerten Binnenkonsum gesegnet, flä-

chendeckend hervorragender Küche und mit Spitzenwein. Der Sekt im Glas ist in Barriques vergoren und zwei Jahre gereift. Jetzt hat er feine Perlen und Aromen von Zitrus bis saftige Mirabelle. Hansi ist vielleicht Anfang 30 und sieht noch jünger aus. Trotzdem hat er das Weingut seiner Eltern schon ziemlich umgekrempelt. „In der Oberstufe fand ich Winzer ziemlich langweilig“, erzählt er. „Jeder hat erwartet, dass ich Winzer werde. Mich hat das eingeeignet.“ Später studierte er doch Weinbau. Vielleicht weil sein Vater eben keinen Druck machte.

Wie fast alle guten Winzer seiner Generation sammelte er danach im Ausland Erfahrungen. „Ich hab ständig zu Hause angerufen und hatte neue Vorschläge.“ Aus Baden, aus Österreich und aus Neuseeland. „Innerlich habe ich dort die Entscheidung auf dem Weingut Elefant Hill getroffen.“ Mit der technischen Ausstattung sah er die Chancen. Von da an drehte er an jeder Stellenschraube. „Begründung zwischen den Rebzeilen war da noch neu.“ Die Trauben mit Blättern abschatten, dichter pflanzen, Handlese in kleine Körbe statt in Schubkarren, wo die Trauben ge-

quetscht werden. Der Vater zog bei Spontanvergärung die Brauen hoch, zuckte nur noch mit den Schultern, als Hansi die großen Holzfässer reaktivier- te, „die standen da schon jahrelang ungenutzt rum“.

**S**o wie Hansi steigern sich viele junge Winzer beim Generationswechsel. „Das reißt einen mit.“ Philipp und Max Petri fanden nach 13 Generationen nicht weniger als 20 ziemlich unmoderne Bukett-Rebsorten im Weinberg. „Wir wollten aber neben Riesling auch Chardonnay“, erklärt Philipp. Die Pfalz gehört zu den Regionen mit den meisten Sonnenstunden in Deutschland mit warmen Südwinden. Die Reben wachsen an den Hängen des Pfälzerwalds, Deutschlands größtes Waldgebiet, das zusätzlich Kälte abschirmt. Deshalb wächst Chardonnay hier schon lange. Die Petris haben in der Bourgogne gearbeitet. „Wo könnte man mehr über Chardonnay lernen als an der Côte de Nuits.“

Schon dem „Herxheimer Himmereich“ schmeckt die spielerische Eleganz an. Für den „PM“ wachsen Klone aus dem Burgund auf sehr kalkhaltigem



Winzer Hansi Stolleis hat das Gut seiner Eltern mit frischen Ideen umgekrempelt



Winzerin Katrin Wind führt ihr Weingut noch im Nebenberuf

mit Wein eigentlich gar nichts zu tun“, erzählt er, übernahm 2019 trotzdem das Weingut und hat eine sehr eigene Handschrift gefunden. Schon der schlanke Kabinett zeigt diese tiefen Mineraltöne. Seine Lagenweine glänzen mit großartiger Eleganz und Tiefe. Julius spricht leise und überlegt von ganz Großen wie Paul Fürst und Friedrich Becker, deren Stile er bewundert. „Als Winzer musst du dich immer wieder herausfordern“, sagt Berizzi fast entschuldigend.

**W**inzer wie Hansi, Julius und die Petris trifft man im beschaulichen Deidesheim im „Rohstoff Weinbändler“. Inhaber Jojo Lochner war vorher Kellermeister beim Weingut Koehler-Ruprecht, dessen Riesling man bei Alain Ducasse bekommt. Jetzt kommen viele Winzer zu ihm, probieren gegenseitig ihre Weine oder ausgefallene Tropfen, die er von Rumänien bis Lanzarote aufzut. In Sichtweite vom „Rohstoff“ gibt es noch immer den Deidesheimer Hof, wo Helmut Kohl bei Saumagen und Riesling politische Fragen löste. Solche Berüh- rungsunkte von Wein und Zeitge- schichte findet man öfter. Das Hamba-

der Fest 1832, eine erste Protestveranstal- tung für soziale Reformen und die nationale Einheit, wandte sich gegen die Verarmung der Industriearbeiter und die rückschrittliche Kleinstaaterei der Monarchien. Sekt-Pionier Johannes Fitz führte dabei 500 Bad Dürkheimer an und wurde lange politisch verfolgt.

Die wichtigsten Umwälzungen der Weinwelt gab es in den letzten Jahr- zehnten. Bettina Bürklin von Guradze erzählt die moderne Geschichte der Pfalz gern aus eigenem Erleben. Ihr Weingut Dr. Bürklin-Wolf mit 130 Hektar Weinbergen, endlosen Nebengebäu- den, Gewächshäusern und parkartigem Garten wirkt eher wie eine kleine Stadt. Im Foyer des Herrenhauses hängen Ah- nengemälde in Öl von aristokratischen Vorfahren, Geheimräten und Reichs- tagsabgeordneten. „Als ich das Weingut Anfang der 1990er-Jahre übernahm“, be- ginnt sie, „hatten wir weder Lagen noch Image.“ Mit 31 Jahren schwenkte die Weinbau-Ingenieurin zuerst auf Bio- Anbau um, später auf die aufwändige Biodynamie und verlor darüber einen algedienten Leiter der Feldarbeiten, der die neue Zeit einfach nicht verste- hen wollte.

Früh führte Bürklin Maßnahmen ein, die heute längst zum Repertoire gehö- ren. „Wir reduzierten die Erträge von einer Million Flaschen auf 400.000 und verabschiedeten uns von der Agro-Chemie, einem ganzen Bauchladen an Sor- ten und Ausbaustufen.“ Dann grub sie eine königlich-bayerische Klassifikation von 1828 aus, nach der sie die Lagen wie- der herausarbeitete. Zu den Wiederent- deckungen gehörten Sahnestücke wie „Kirchenstück“ und „Pechstein“, die heute Weltruf haben.

**B**ettina Bürklin von Guradze ist groß, schlank, mit schulterlan- gen Haar. Sie kann sich durchset- zen und dabei warmherzig mit Men- schen und Pflanzen umgehen. Man glaubt ihr Sätze wie: „Wir wollen die Re- be glücklich machen.“ Dr. Bürklin-Wolf gehört zur absoluten Spitze. Die Weine sind an Subskribenten verkauft, noch bevor sie abgefüllt sind.

Zum nächsten Ortstermin in Landau in der Südpfalz, die nicht den Ruf der Haardt hat, sitzen wir in der Küche von Katrin Winds Eltern. Ihre Mutter hat Gemüsesuppe gekocht, es gibt salzige Dampfudeln mit Weincreme, ein Es- sen, wie es pfälzischer nicht sein könnte und nicht besser. Katrin trägt ein Strin- band, hat langes blondes Haar und spricht den melodischen Pfälzer Dialekt wie ihre Eltern. Das Feierabend-Wein- gut, das sie nach dem Studium über- nommen hat, hat sie auf acht Hektar er- weitert. Ihr Vater unterstützt sie der Feldarbeit.

Nebenher managed Wind eine Fami- lie mit zwei Kindern. „Ein Neuanfang mit einem Weingut ist nicht leicht“, sagt sie, „Man langen Atem haben und einiges tun, wenn einen niemand kennt.“ Der Riesling, den es zum Essen gibt, hat mineralische Aromen von Landschneckenkalk, Mergel, Löss der Lage Kalmit und wieder diese schlanke Eleganz. Ihr Spätburgunder duftet nach reifen Blüten, schmeckt nach frisch gepflückten Himbeeren und bleibt mit viel Finesse am Gaumen. Als sie im kal- fornischen Sonoma die vielen Garagen- Weingüter gesehen hatte, lackierte sie das Tor ihrer Eltern rot und macht in der Garage ihre Verkostungen. Aber ir- gendwann bekommt man ihre Weine auch bei Alain Ducasse. Ganz bestimmt.

**G**anz oben auf dem Berg soll das neue Weingut stehen. „Eine minimalistische Stein- front“, schwärmt Tristan Galt, „mit Glas und Holzverkleidung“. Möglichst geschickt soll sich die neue Vinothek des Weinguts in die Land- schaft einfügen. „Die Attraktion ist dann der Blick ins Tal.“

VON MATTHIAS STELZIG

Kreuzberg mit seinen wunderbaren Steillagen an der Ahr ist eins der vielen Weingüter, die sich nach der Flut ganz neu aufstellen mussten. Die Produkti- onshallen, die Pension und das Büro, al- les stand unter Wasser“, zählt Tristan auf, und es klingt ein bisschen, als wäre das schon lange her. Er schenkt einen Spätburgunder „Devonschiefer“ ein, der mit seiner kühlen Mineralnote zum Besten gehört, was Deutschland zu bie- ten hat.

Nach der Flut waren 30 Prozent der Weine im Keller verloren. „Noch ist der gesamte Betrieb aus dem Tal ausgelagert“, erklärt Tristan. Wiederaufbau wäre unrentabel. Das Weingut entsteht jetzt oben auf dem Berg neu. Schöner, besser und sicher vor dem Fluss. „Ohne die Flut“, sinniert der Leiter der Wein- bergsarbeiten, „wäre das nie so pas-

## Große Chancen für NEUES

Nach der Flutkatastrophe 2021 werden Weingüter an der Ahr neuer und schöner wieder aufgebaut. Fine-Dining-Restaurants entstehen. Auch die Touristen kehren zurück



Der Wandertourismus in dem Flusstal der Ahr blüht seit der Flut wieder auf und finanziert den Wiederaufbau mit. Auch die Winzer profitieren

siert“. Das gilt für Vieles in dem engen Tal. Was die Flut weggeschwemmt hat, gibt Raum für Neues. Gastronom Lucas Sermann hat in Altenahr eine angejahr- te Straußenvirtschaft zum Fine-Di- ning-Restaurant umgebaut. Dort kocht eine ehemalige Sterneköch Rote-Bete- Salat mit Mispeln und Aal im Birkenrud. In Mayschoß, dem Hauptort des An- baugebiets, hat Thorsten Rech das alte Bahnhofsgelände umgebaut. In Sicht- weite einer Flutruine ist eine schicke Weinbar entstanden, in der man sich preiswert durch alle Ahr-Weingüter des renommierten Verbands deutscher Prä- dikatsweingüter (VdP), trinken kann. Und die so wichtigen Touristen kom- men endlich auch wieder. „Wir müssen mit dem Weinbau aus den Flachlagen wegbleiben“

Hinter der Zuversicht scheint noch manchmal das Trauma der Ereignisse durch. Anna Stodden erinnert sich noch genau an den Geruch von Heizöl, den die Flutwelle verströmte, an Wein, der in den Abfluss floss, und Autos, deren Alarmanlagen nicht aufhörten wollten. Danach waren die wenigen verschonten Fässer der Großen Gewächse, den Top- weinen der Region, nicht mehr zu er- kennen. Nur ein paar Cuvées kamen in die Flasche. Selbst die Trauben an den Reststöcken waren unbrauchbar.

Ihre Familie baut seit fast 500 Jahren Wein im Ahrtal an. 2021 war Anne 15 und gehört zu den Jugendlichen, die durch Corona schon genug gestraft waren. „Ich wusste, dass ich später selbst Ver- antwortung für unser Weingut haben würde. Da habe ich überlegt, wie man sich in Zukunft schützen kann.“ In der Schule schrieb sie einen Aufsatz über die notwendigen Veränderungen nach der Flut. „Wir müssen mit dem Wein- bau aus den Flachlagen am Fluss weg- bleiben. Häuser müssten besser gegen Hochwasser gesichert sein. Dinge müs- sen optimiert werden, die schon lange falsch gemacht wurden.“ Das Ausmaß der Katastrophe lag auch an Versäum- nissen der Behörden. Manches aus An- nas Erdkunde-Aufsatz ist heute in Bau- vorschriften umgesetzt. Häuser und Keller nah am Fluss müssen „flutbar“ sein. Wo es ging, wurden Ausgleichsflä- chen angelegt. Es gibt eine neue Schlit- schubbahn und einen Indoor-Spielfeld als Ersatz für Verlorenes. Teile der un- teren Terrasse sind zwar für immer ver- loren. Die besten Lagen sind aber am Hang. „Wir haben den Neuanfang ge- nutzt“, erklärt Anna, „und pflanzen bes- sere Klone, um die eigenen Produkte weiter zu verbessern.“

Viele Feierabendwinzer haben ver- kauft, und deren Flächen kommen gera-

de recht. Das Weingut Mayer-Näkel ver- lor die Gebäude mitsamt dem Wein in den Fässern. „Dazu 400 Barrique-Fäs- ser“, erklärt Verkaufsleiter Dennis Ap- pel, „und zwei Hektar Weinberg rund um das Haus.“ Vorher verteilten sich die Anbauflächen auf über 100 einzelne Par- zellen. Auf landwirtschaftlichen Flä- chen, die regelmäßig mit Maschinen be- arbeitet werden, macht das viel Arbeit. „Mit den Zukaufenden konnten wir um- strukturieren.“

Bei aller Tragik hat die Flut die Ahr auch weltbekannt gemacht. Nur die Probleme sind jetzt weniger die Flut- schäden. Nach ersten unbürokratischen Soforthilfen müssen Winzer jetzt mit- unter den Zeitwert jeder einzelnen Pa- lette angeben, um Ausgleichszahlungen zu bekommen. Über Zuschüsse für teure Tanks, Pressen und Pumpen wird zum Teil erst entschieden, wenn das In- ventar geklärt und aufgestellt ist. „Heu- te ist Bauratrag der größte Schrecken“, stöhnt Hans-Jörg Lächau vom Deutzer- hof. Das Weingut in Mayschoß kam glimpflich davon. „Trotzdem profitie- ren wir von den vielen neuen Vinothe- ken und Restaurants. In fünf Jahren gibt es hier moderne Weingüter und Restau- rants wie an einer Perlenkette.“ Da ist er sich sicher. Und den Papierkrieg wer- den sie auch noch gewinnen.

# Wenn Sie beim Stichwort „Wein“ lange Ohren machen:



**Die Goldenen Sechs**  
Ahr  
Mittelrhein  
Mosel  
Nahe  
Rheinhes- sen  
Pfalz

Dann haben wir Ihre Aufmerksamkeit schon genau da, wo sie hingehört: bei unseren sechs Weinanbau- gebieten Rheinhes- sen, Pfalz, Mosel, Nahe, Mittelrhein und Ahr. Mit ihren malerischen Weinbergen, den einzigartigen Böden und dem milden Klima sind diese nicht nur für den Osterhasen ein idyllisches Plätzchen, sondern auch für Weinkenner und -entdecker aus aller Welt. Also spitzen Sie Ihre Ohren und Lippen und hören und probieren Sie sich doch gern mal bei uns um: [gold.rlp.de/wein](http://gold.rlp.de/wein)

Gold  
**Rheinland-  
Pfalz**

Grauburgunder ist immer noch Selbstläufer, da muss man nicht viel erklären“, sagt Erik Riffel. Die Kunden kennen seinen immer mehr oder weniger würzig schmeckenden, im optimalen Falle so herrlich anmienernden Grauburgunder. Welchen es in dem Weingut in Bingen-Büdesheim allerdings Jahr für Jahr, der überschaubaren Fläche wegen, nur in einer einzigen Version gibt.

VON WOLFGANG FASSBENDER

Zu Fehlschlüssen verleiten darf die restriktive Riffelsche Grauburgunder-Politik aber nicht. Burgundersorten sind in diesem Weingut, das man zu den Aufsteigern der Region rechnen darf, keineswegs nur für den Alltag, sondern auch für hohe Weihen gedacht. Anderswo ist es ähnlich. In Rheinhessen, wo Riesling lange das Maß der qualitativ hochwertigen Dinge war, haben sich die Erzeuger längst besonnen auf originale und angeleitete Vertreter der Pinot-Familie. Grau- und Weißburgunder im weißen Bereich, ergänzt um den Chardonnay, aus dem Vertreter der Pinot-Familie und Heunisch entstand, vor allem Spätburgunder im roten. Zusam-

men mit ein paar Spezialitäten – Auxerrois als Nischenprodukt, Pinot Meunier, auch Schwarzriesling genannt, nicht zu letzt für die Sektproduktion – ergibt das ein stolzes Viertel der gesamten Rebfläche. Nicht viel? I wo. Ein Boom, vergleicht man die Zahlen mit früher. „Zu Beginn der 1990er-Jahre waren es gerade mal vier Prozent der gesamten rheinheissischen Rebfläche, die mit Burgundersorten bepflanzt war“, sagt Bernd Kern, Geschäftsführer des Rheinhe-

senwein e. V. Während 2023 bereits stolze 7993 Hektar mit Burgundersorten bestockt waren, hatten sich die Winzer im Jahr 2000 noch mit knapp über 2000 Hektar begnügt. Beim Chardonnay allein ist die Sache noch imposanter: ein (!) einziger Hektar im Jahr 1990, genau 1087 anno 2023. Der Boom der Burgundersorten, der dunklen wie der hellen, hat allerdings eine historische Basis. Wann der erste Spätburgunder in rheinheissischen Weinbergen ge-

pflanzt wurde, ist zwar unklar, aber dass dieser im 19. Jahrhundert einen guten Ruf genossen, ist urkundlich belegt. Und auf der Weltausstellung in Paris im Jahr 1900 probierten Besucher nachweislich Ingelheimer Burgunder aus Rheinhessen. Der Weinhändler und Winzer Josef Neus trug damals viel dazu bei, den heimischen Rotwein international bekannt zu machen. Apropos Paris: Erik Riffel freut sich, seine Weine auch in die Gastronomie der französi-

schen Hauptstadt zu verkaufen. Den hiesigen Chardonnay sieht er im Nachbarland auf einem guten Weg, auch rheinheissischer Spätburgunder sei ein Thema in Frankreich. Das dürfte auch damit zusammenhängen, das die besten Abfüllungen der Bourgogne schwindeleerende Preise erlangen haben. In Deutschland dagegen ist fast alles noch erschwinglich. Sogar der Riffelsche Top-Pinot-Noir aus dem Binger Scharlachberg, dessen Quarzitzboden

Grauburgunder, Chardonnay & Co.

Heute ist mehr als ein Viertel der rheinheissischen Rebfläche bestockt mit klassischen Burgundersorten und dem aus einem Vertreter der Pinot-Familie und Heunisch entstandenen Chardonnay.

Table with 2 columns: Grape variety and Hektar. Rows: Grauer Burgunder (2424), Weißer Burgunder (1641), Spätburgunder (1505), Chardonnay (1087).

... nicht zu vergessen die weiteren Sorten wie Auxerrois, Saint Laurent, Schwarzriesling (Pinot Meunier) oder Frühburgunder; sogar der rare Samtrot ist in Rheinhessen zu finden. (Stand: 2023.)

Der Burgunder BOOMT

In rheinheissischen Weinbergen geht es längst um mehr als um Riesling. Chardonnay liegt voll im Trend, Grauburgunder dient als Türöffner im Export, und eleganten Pinot Noir schätzen Genießer auch in Frankreich



Burgunder in allen Farben erfreut sich bei der jungen Generation steigender Beliebtheit. Seine Qualität kann die internationale Akzeptanz deutscher Weine weiter verbessern.

GETTY IMAGES/STEFANIE WILHELM

Schaum mit STIL

Die Sektproduktion in Rheinhessen erklimmt immer neue qualitative Höhen. Junge Erzeuger und etablierte Manufakturen finden ihren eigenen Stil



Winzer Tim Weißbach von der Strauch Sektmanufaktur in seinem Weinberg

Rote Bete oder Trauben – wenn man ein gutes Produkt hat, muss man nicht viel eingreifen“, sagt Bastian Beny. Und der Winzer aus Wintersheim muss es wissen, hat er doch Jahrelang als Koch in exzellenten Restaurants gearbeitet. Irgendwann aber lockte der Wein mehr als der Steinbutt.

VON WOLFGANG FASSBENDER

Beny arbeitete sich ein, schaute in der Pfalz bei Frank John vorbei, im Elsass an der Maison Lissner, im Sekthaus Griesel an der Hessischen Bergstraße. Wo er nicht nur erfuhr, wie man richtig guten

Schaumwein erzeugt, sondern auch seine Partnerin Gianna Gatto kennenlernen. Viel investieren musste Beny daheim zum Glück erst mal nicht. In der Familie gab es Reben, auch ein Keller war vorhanden. Aus dem Jahrgang 2009 entstand der erste Sekt: eine sehr überschaubare Menge, aber schon mit coolem, durchdachtem Etikett, mit einer klaren Philosophie aus. Keine Dosage, 18 Monate Hefelagerung, biodynamische Prinzipien. Ein bisschen Schwefel darf allerdings schon sein: Beny, dessen Name aus Frankreich stammt, ist kein Naturwein-Dogmatiker. „Wir wollen einfach gute Landwirtschaft machen“. Bei der Einstellung kommen die Kun-

den automatisch, denn die Nachfrage steigt. „Sekt liegt auf jeden Fall im Trend“, sagt Isabel Strauch-Weißbach, die mit ihrem Mann Tim Weißbach die Strauch Sektmanufaktur in Osthofen führt. Anders als viele Kollegen im Anbaugebiet, die Schaumweine ins größere Stillwein-Programm einbinden, konzentriert sich die Familie ganz auf Sekt – biozertifiziert und mit einem ersten Anliegen: „Wir wollen, dass Sekt auch zum Menü getroffen wird.“ Macht ja kaum einer in einer Gesellschaft, die darauf trainiert wurde, Sekt als Aperitif zu konsumieren, auf der Terrasse, zum Anstoßen. Doch Strauch-Weißbachs feiner Weißburgunder-Sekt lässt sich ebenso

mit Speisen kombinieren wie die 96 (!) Monate auf der Hefe gereifte Grande Cuvée aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Klingeln die Rebsorten sehr nach Champagne, ist der Geschmack dann doch eher rheinheissische Frucht und Fülle halten sich die Waage. Bei der Aufzählung all jener Speisen, zu denen man so als Feiner trinken kann, kommt man gar nicht mehr nach. Und zum Dessert? Auch da hat die Manufaktur das Passende: Sekt mit großzügiger Dosage aus Siegerrebe. Hier (und nur hier) passt das Wort „decker“! Dass derartige Schaumweine nicht nur in Mainz und Worms auf Interesse

stoßen, sondern auch im Ausland, gehört zu den angenehmsten Erfahrungen der rheinheissischen Winzer. Bastian Beny ist regelmäßig in Frankreich unterwegs, besucht Kollegen, etwa im Burgund. Solche, die mit dem Begriff „Rheinhessen“ nicht viel anfangen können und dann überrascht sind, welche Qualität im Glas zu finden ist – nicht nur beim Sekt, sondern auch beim stillen Wein.

Wenn dann noch ein Kritiker die höchstmögliche Bewertung von 100 Punkten vergibt, wie kürzlich für den Sekt des rheinheissischen Winzers Stefan Winter, dann wird das ebenfalls international wahrgenommen. Im Falle solcher Spezialitäten sind Preise von über 50 Euro übrigens nicht nur durchzusetzen, sondern auch gerechtfertigt. Wer hätte vor 20 Jahren an eine solche Entwicklung geglaubt?

Im Vergleich zu den schäumenden Stars ist der Sekt des Weinguts Wohlgenuth-Schnürr noch verblüffend günstig. Was allerdings nicht an der Qualität liegt, denn Würze, Frucht und Säure harmonisieren beim 2021er prima. Nur bei der Sorte zuckt der Weintrinker zusammen. Calaris blanc ist tatsächlich erst seit 2018 in Deutschland zugelassen, zählt zu den pilzwidderstandsfähigen Rebsorten, muss sich erst bekannt machen. Die Piwis haben Tradition im Weingut, das sich nicht nur mit guten Still- und Schaumweinen befasst, sondern auch die Zukunft des rheinheissischen Weinbaus im Blick hat. Dass die ebenso rosig sein wird wie vielfältig, bezweifelt kaum jemand.

Tipps für Sekt aus Rheinhessen

Der 2021er Blanc de Blancs brut nature von Bastian Beny ist noch ein bisschen jung, aber sehr fein, straff, präzise mit tollem Grip und Länge. 30 Euro, www.bastianbeny.de Die Grande Réserve brut nature der Strauch Sektmanufaktur stammt aus dem Jahrgang 2012 und wurde 2021 degorgiert. Ein reifer, komplexer, betont würziger Sekt mit Fülle und Länge. 9,90 Euro, www.strauchsektmanufaktur.de Pure brut nature nennt sich der nach kandiertem Apfel duftende, straff-salzige Sekt des Weinguts Winter in Dittelsheim-Hessloch. 128 Euro (Magnum), www.weingut-winter.de Nach Zitrusfrüchten, Apfel und Kräutern duftet dear 2021er Calaris blanc brut des Weinguts Wohlgenuth-Schnürr in Gundersheim. 12 Euro, www.wohlgenuth-schnuerr.de Pinot – bei der ursprünglichsten Form des Schaumweins lassen die rheinheissischen Winzer ihrer Fantasie freien Lauf. Pétillant naturel, der nach alter Art in erster Gärung entstehende Sekt, kann aus Muskateller bestehen (Weingut Reith), sich aber auch „Weiße Brause“ nennen, wie beim Weingut Nico Espenschied, und aus Scheurebe erzeugt sein.

Geewusst wo: Die Römer pflanzten als erste sonnenhungrige Reben an die südlichen Steilhänge im Moseltal. Später errichteten dort die Moselaner unzählige Trockenmauern und schufen eine einzigartige Kulturlandschaft und zugleich Lebensräume für viele seltene Pflanzen- und Tierarten.

Steilhänge im Moseltal. Später errichteten dort die Moselaner unzählige Trockenmauern und schufen eine einzigartige Kulturlandschaft und zugleich Lebensräume für viele seltene Pflanzen- und Tierarten. Mit dem Projekt „Lebendige Moselwinberge“ tritt das Dienstleistungszentrum Mosel für deren Erhalt ein. 21 Orte mit besonders reicher Flora und Fauna laden als „Leuchtpunkte der biologischen Vielfalt“ zu ihrer Entdeckung ein.

VON ANDRÉ DOMINÉ

Am Wehr Rosenberg führt vom Pavillon ein steiler Weg zu den einmaligen alten Weinterrassen zwischen Felsen und Gebüschen und weiter zum Leuchtpunkt. Ahorn-Schluchtwald, damit hinein in ein Reich voller vielfältigen Lebens. „Hier an der Obermosel besteht der Boden vor allem aus Muschelkalk, das macht unser Anbaugebiet so besonders“, strahlt Biowinzer Stephan Steinmetz. „Ideale Bedingungen für Elbling und Burgunder.“ Er macht daraus sehr überzeugende Crémants und konsequent trockene, mineralische Weine. Ein Strick die Mosel hinab fasziniert der Leuchtpunkt Nitteler Fels. Hoch über dem ausgeprägten Moselbogen erstreckt sich eine gut 20 Meter hohe und rund 1000 Meter lange Kalkfelswand, das Zuhause für zahlreiche Fledermausarten, Reptilien, Mauereidechsen und fast hundert Tagfalterarten. In den sonnenigen Weinbergen darunter entdeckt man eine Fülle mediterraner Pflanzen. Unter der Felswand führt der Moselsteig entlang, der Wanderweg, der über 348 km von Perl im Saarland nach Koblenz reicht. In Nittel ist das Weingut Bofort auf Burgunder spezialisiert und bekannt sich mit seinen harmonischen Pinots – Blanc, Gris und Noir – zu deren Herkunft.

Kaum jemand kennt sich in Sachen Flora und Fauna so gut aus wie Spitzenwinzer Theo Haart. Er fotografierte sie für das Buch „In Tier- und Pflanzen an der Mosel, die man kennen muss“ von Autor Carsten Ness. Sein Hauptrevier ist der äußerst artenreiche Leuchtpunkt Piesporter Moselbogen, ein imposantes natürliches, nach Süden geöffnetes Amphitheater aus Schiefer mit etwa 150 Hektar steilen Weinbergen. Das Weingut Reinhold Haart, inzwischen von Sohn Johannes geführt, ist weltberühmt für seine höchst eleganten und bestens reifenden Rieslinge. In Graach, am rechten Moselufer, führt der Themenwanderweg Eselspfädchen durch den alten Hohlweg hinauf. „Wir hatten früher nur schmale Trampelpfade“, und unsere Vorfahren sind mit den Eseln als Lastenträger in die Weinberge gezogen“, erzählt Winzerin Claudia Poth. In den Trockenmauern finden Eidechsen und Schlangen Unterschlupf, hohe Tafeln erklären die Vielfalt. Statt Eseln stößt man weiter oben auf ein Ziegenfreigehege. Die sympathische Winzerin bewirtet zur Saison in der Straußwirtschaft des Weinguts Pohl-Botzet Haus mit leckeren Speisen und einer tollen Auswahl ihrer Riesling-Gewächse aus diversen Jahrgängen.

Bei der Flurbereinigung in der Wolfser Goldgrube mit ihrem Grauschiefer beschlossen der Schweizer Winzer Daniel Vollenweider sowie Ulrike und Markus Boor vom Weingut Louis Klein eine Re-



Winzer Moritz Hoffmann stellt seine biologischen Weine in aufwendiger Handarbeit her



Biowinzer Stephan Steinmetz macht trockene, konsequent mineralische Weine

Engagiert für das Potenzial der Steillagen als Lebensraum unternahm sie alles, um den Artenreichtum zu fördern. Ein gut erklärter Rundweg bezeugt es, falls man nicht gleich der Naturerlebnisbegleiterin folgt. Höhepunkt: die knuddelige Zwergschafie. Unbedingt sollte man ihre facettenreichen Rieslinge und Spätburgunder probieren oder gleich eine der beiden hellen Ferienwohnungen buchen.

IMPRESSUM

Eine Veröffentlichung des WELT Editorial Studio für WELT AM SONNTAG. Redaktion/Leitung: Matthias Leonhard. Redaktion: Carola Pompetzki, Stefan Seewald. Produktion und Gestaltung: Bettina Juch. Anzeigenleitung: Judith Umlauf. Nationale Vermarktung: Lars Golde lars.golde@mediapact.de

An den Steillagen im Weltkulturerbe

Es ist eins der kleinsten Anbaugebiete des Landes, und doch ist kaum eines deutscher als der Mittelrhein. Zeit für einen Besuch

Die Philipps-Mühle in St. Goar steht schon seit 750 Jahren. Wie in ein Versteck duckt sich das alte Fachwerk in eine Felsenische in dem engen Nebental des Rheins. Das Wasser am Mühlrad plätschert noch im Gundeilbach. „Ist aber nur Deko“, winkt Thomas Philipp auf dem Weg Richtung Weinberge ab.

VON MATTHIAS STEILZIG

Noch bis vor ein paar Jahren arbeitete die Mühle, mahlte Spezialmehle aller Art. „Irgendwann waren dann nur noch drei Bio-Bäcker übrig. Der Rest waren Bäckereiketten, die kaum selbst backen“, erinnert sich sein Bruder Martin, „da war langsam klar, dass wir davon nicht leben können.“

Die beiden Mittzwanziger zogen aus und studierten Weinbau. Wieder zurück in der alten Mühle gab es nur einen winzigen Weingarten. Sie kauften verlassene Lagen dazu. „Da war die Rekultivierung war ein Knochenjob“, erinnern sich die beiden. Das glaubt man gern, denn brach gefällene Weinberge verwandeln sich im Handumdrehen in einen Urwald. Von unten sieht der Hang aus, als bräuchte man alpines Equipment, um dort hochzukommen. In den Lücken zwischen den intakten Rebanlagen verstecken sich Krankheitserreger wie der falsche Mehltau. Auch Wildschweine schätzen den Rückzugsort, wo sie dem Winzer die süßen Beeren wegfressen. Man würde sich nicht wundern, wenn als Nächstes Riesen und Drachen auftauchen. Startdessen schwärmen Thomas und Martin von Würmern, Käfern und Gottesanbeterinnen, die für ein intaktes Ökosystem stehen: „In der Corona-Zeit haben wir die Chance genutzt, um auf Öko umzustellen.“

Der Rhein schlingelt sich hier in engen Kurven durch die steilen Täler. Auf den Bergkuppen des Weltkulturerbes reißt sich Burg an Burg, als hätte Walt Disney eine Deutschland-Reise hingestellt. Genau deshalb kulissen viele Touristen mit dem Schiff an. Nicht selten gehen Amerikaner, Chinesen oder Brasilianer in St. Goar von Bord – und sind ganz perplex, wenn sie die schlanken Rieslinge mit der tiefen Schiefernote probieren.

Trotz aller Sensationen hat das Anbaugebiet Mittelrhein nicht jeder auf dem Schirm, das wissen auch Randolf Kauer und seine Tochter Anne in Bacharach. Sie sitzen in der Küche der alten Kellerei, die sie völlig verfallen gekauft haben. Jetzt ist das alte Anwesen am Flussufer wieder ein Schmuckstück. Draußen ziehen Frachter und Touristenschiffe vorbei. „Die Böden sind extrem kang“, erläutert der emeritierte Professor für Biochemie an der renommierten Hochschule von Geisenheim. „Deshalb werfen die Reben nur wenig Ertrag ab.“ Das ist die Voraussetzung für Spitzenweine. Dazu kommt: Keine andere Sorte macht mehr aus diesem Terroir als ein Riesling. Die steilen Hänge sind außerdem

extrem arbeitsintensiv für den Weinbauer: „Handarbeit, um genau zu sein – und die ist teuer.“ Dort, wo ein Winzer im Flachland vielleicht ein paar Hundert Tage pro Hektar im Weinberg stehe, sei es in Steillagen das Vierfache. Wo andere Winzer Trecker fahren, operieren hier in 200, 300 Meter Höhe über dem Rhein Kettenfahrzeuge, die mit einem Stahlseil von oben gesichert sind. Das funktioniert sogar ferngesteuert für Bodenarbeiten und erinnert eher an eine Weltraum-Mission. Die Ernte wird trotzdem von Hand eingefahren. „Da muss man schlagkräftig sein und viele Leute am Start haben. Das Zeifenster ist klein.“ Kein Wunder, dass man hier Weinberge billig kaufen kann. „Die hohen Kosten sind schwer zu stemmen“, sagt Kauer. Der Lohn seien Rieslinge mit dem unvergleichlichen Schieferton und enormem Abgang. Davon kann auch Johannes Müller ein Lied singen. Sein Weingut ist seit 300 Jahren im Besitz der Familie und hat in Boppard Lagen wie Feuerlay, jedes Stück ein Weinberg. Schon ein Kabinett schmeckt hier herausragend. „Herz und Wonne, was Feines – aber seriös“, kommentiert der Juniorchef seine Weine lächelnd. Ein Großes Gewächs aus der Lage Feuerlay duftet nach Tabak und Orange und hat einen würzigen Feuerstein am Gaumen. Die geniale Säure des Rieslings gibt ihm vibrierende Spannung. Der Nachbar-Weingarten Mandelstein, „die dunkle Seite der Macht“, ist kühl und rauchig, „packend herzlich“, schwärmt Johannes und bekommt mit jedem Schluck mehr Spaß an der Verkostung und seinen Kommentaren. Seine Weine stehen auf Restaurantkarten in London und New York, wohin es nur die allerbesten schaffen.

Doch der Mittelrhein zieht sich wie Kaugummi“, ergänzt Winzerkollege Felix Pieper. Er lebt ist Königswinger, anderthalb Autostunden nördlich im Bundesland Nordrhein-Westfalen, wo es gerade mal 22 Hektar Weinberge gibt. In der Gegend kaufte Altbundeskanzler Konrad Adenauer den Wein für seine internationalen Gäste, die die sauren Tropfen manchmal nur „diplomatisch“ umschiffen konnten. „Die Zeiten sind aber vorbei seit dem Klimawandel“, weiß Felix. Der Queersteiger schenkt, passend zur deutsch-französischen Freundschaft, einen Sekt aus Champagnersorten ein. Mit saftiger Frucht und feinen Perlen so wie einer irgendwiew barocken Puppigkei wäre er jedenfalls ein Türöffner für die Völkerverständigung.

Auch Sauvignon blanc fume ist eigentlich ein Stil von der Loire, den Felix hier erfolgreich angesiedelt hat. Der feine Rauchton mischt sich mit Creme brulée und Süßfrüchten. Da nach kommen Chardonnay, Grüner Veltliner und Sauvignon Blanc. „Als Letztes habe ich Syrah gepflanzt“, strahlt Pieper. Er krenzden noch einen unfiltrierten Orange Sekt mit Noten von Tabak, Zigaretten und Salbei. Und endlich der Riesling von der steilsten Lage am Drachenfels. Vulkanstein puffert darin die Säure ab und sorgt für eine kühle, gradlinige Charakteristik. Genau wegen dieser Weine, die kaum jemand kennt, gilt der Mittelrhein als echter Geheimtipp, aber vielleicht nicht mehr lange.



Winzerbrüder Thomas (links) und Martin Phillips: Den Weinberg im Hintergrund haben sie wieder urbar gemacht

MATTHIAS STEILZIG

**L**ängst ist die Nahe kein Geheimtipp mehr. In den letzten 30 Jahren haben dort immer mehr Winzerinnen und Winzer grandiose trockene – und süße – Rieslinge erzeugt, aber auch beachtliche Weiß-, Grau- und sogar Spätburgunder. Abgesehen von der Leidenschaft für den Wein und einem ständig wachsenden Know-how in Weinberg und Keller trägt eine verblüffende Tatsache dazu bei: Mit über 180 verschiedenen Bodenformationen besitzt die Nahe unter den Weinregionen Europas die größte geologische Vielfalt. Denn an ihr treffen Rheinisches Schiefergebirge, Nahe-Hügelland, Nordpfälzer Bergland und Ausläufer des Mainzer Beckens aufeinander – jeweils mit ganz eigenem erdgeschichtlichem Inventar. Diese Vielfalt spiegelt sich in den Weinen der Nahe wieder und insbesondere in den Rieslingen ihrer Steillagen. Das illustrieren die folgenden vier Weingüter beispielhaft.

VON ANDRÉ DOMINÉ

Martin Reimann, heute in vierter Generation Winzer auf dem biozertifizierten Lindenhof in Windesheim, war anfangs nicht ganz entschlossen, die Nachfolge anzutreten. „Mit Mitte 20 bin ich das erste Mal im Burgund gewesen“, erzählt er. „Das hat mich gefesselt und fasziniert. Seither liebe ich meinen Beruf trotz aller Bürden.“ Mit Weißburgunder machte er sich zuerst einen Namen. Dennoch ist Riesling seine Hauptsorte: „In Windesheim haben wir vier grundverschiedene Böden auf sehr engem Radius. Natürlich prägt das die Weine, aber in erster Linie den Riesling. Denn der ist da deutlich sensibler als andere Rebsorten.“ Die berühmteste Lage in der Gemeinde ist der Windesheimer Fels, eine imposante rötliche Felswand. Auf der wärmsten, nach Süden ausgerichteten Lage wuchsen immer die besten Weine. Heute liegt ein Teil wegen Trockenheit brach. Noch immer erzielt Reimann aber dort seinen

## REKORD an der Nahe



Unterhalb der Traiser Bastei gedeihen fruchtbetonte Rieslingtrauben. Das Porphyrgestein sorgt für die klassischen Naheweine

Das Weinanbaugebiet bietet europaweit die größte geologische Vielfalt. Seine Güter fangen den Charakter der Lagen ausdrucksvoll ein

besten Riesling, die Reserve, denn am Fuße des Felsens ergibt der verwitterte Sandstein ausgezeichnete Feinerde. 2021 brachte der Windesheimer Fels einen Riesling mit komplexer gelber Frucht, cremiger Textur, herrlicher Frische, feinkörniger Mineralität und beachtlicher Struktur hervor.

**W**ie ihre drei älteren Geschwister begann auch Rebecca Crusius ein BWL-Studium. Schnell bemerkte sie aber, wie stupid das war und sattelte auf Weinbau um. Heute leitet sie mit ihrem Vater das 30 Hektar große Weingut Dr. Crusius in Traisen und macht alle Weine. „Die Traisener Bastei ist unser Zuhause“, be-

tont sie. „Die höchste Steilwand nördlich der Alpen, eine 200 Meter hohe Klippe aus Porphyrgestein.“ Sie ragt am Ufer der Nahe nach oben. „Das Porphyrgestein bringt für mich die klassischen Naheweine hervor. Die Kombination aus Mineralität gepaart mit Fruchtbetontheit: die typischen Rieslingfrüchte weißer Pfirsich, Aprikose, Zitrus. Aber für mich schmeckt der Riesling von Vulkangestein nach Nahe“, sagt Crusius. Nur einen schmalen Streifen Weinberg gibt es unter der monumentalen Felswand, wo die Rebstöcke zwischen herabgestürzten Felsbrocken in starker Steigung wurzeln. In der Probierstube hängt eine Zeichnung von der Bastei mit Familie Crusius von 1870. „So

lange bewirtschaften wir das schon, wenn nicht länger. Das heißt, wir haben schon eine gewisse Erfahrung mit dem Felsen“, lacht sie. 2022 ist ihr dort ein enorm fruchtiger Wein mit großer Spannung, sehr naturwürzig, steinig, salzig mit enormem Potenzial gelungen.

Helmut Dönnhoff in Oberhausen hat mit seinen Weinen aus Steillagen entscheidend dazu beigetragen, dass die Weinwelt auf die Nahe und deutsche Rieslinge generell aufmerksam wurde. Sein Sohn Cornelius setzt, unterstützt von Ehefrau Anne, dieses Werk konsequent fort. „Man geht 20, 30, 40 Meter und betritt eine völlig andere geologische Welt, das macht die mittlere Nahe so spannend“, schwärmt Anne, studier-

te Juristin. „Wir arbeiten hier mit zehn Grand Cru-Lagen, die alle ein anderes Terroir, jede ein anderes Talent haben.“ An der Spitze befindet sich die Niederhausener Hermannshöhle, die ihren Namen der Kultstätte für den römischen Gott Hermes verdankt. Sie ist die seit jeher am höchsten bewertete Lage der Nahe und oft Deutschlands: tonhaltiger fragiler Grauschiefer, vermischt mit vulkanischem Eruptivgestein, Porphyry und Kalkstein. Anna Dönnhoff: „Wenn man meinen Mann und meinen Schwiegervater kennt, die sind wie diese Weine: sehr klar, sehr gerade, fokussierte Menschen.“ Man sollte das Große Gewächs aus der Hermannshöhle immer einige Jahre altern lassen wie jetzt den 2016er, ein Monument eines Rieslings, sehr vielschichtig in den Aromen, wunderbar saftig, mit großartiger Mineralität, Tiefe und unglaublicher Ausdauer.

**I**n Monzingen, dem letzten bedeutenden Weinort die Nahe flussaufwärts, war Werner Schönleber der einzige, der sich in den 1990er-Jahren für Steillagen interessierte. Die am Halenberg, und auf dem Weingut Emrich-Schönleber erzeugten Rieslinge weckte er internationales Interesse für die Nahe. Sein Sohn Frank stieg 2005 nach dem Studium als Gesellschafter in den Betrieb ein und durfte gleich die Verantwortung im Keller übernehmen. Seit 2018 führt er das Gut allein. „Vom Gestein her haben wir in ganz Monzingen ein Konglomerat aus dem Oberrotliegenden, bestehend aus Blauschiefer, Quarzit und teilweise auch ein bisschen Quarz. Das sind dann die kargen Böden, die man im Halenberg, im Niederberg und auf der Ley findet. Im Frühlingsplätzchen gibt es dazu lehmige Beimischungen.“ Bei den trockenen Lagenweinen geht es ihm um Präzision, die er mit topgesunden, nicht überreif gelesenen Trauben, schöner Säure und klarer Mineralität erreicht: bei den Großen Gewächsen 2022 mit viel Eleganz und Finesse, beim Frühlingsplätzchen mit komplexer Frucht und Würze und beeindruckend steiniger Mineralität beim Halenberg.

ANZEIGE

# Jetzt (w)eintauchen – erlebe pure Genussmomente in unseren Regionen.

Bei deiner Reise durch Rheinland-Pfalz geht es nicht um Minuten oder Stunden. Es geht um diese besonderen Augenblicke, wenn du die Aromen und Geschichten der malerischen Landschaft um dich herum auf der Zunge schmecken kannst. Sie krönen jede aktive Entdeckungstour durch sonnendurchflutete Weinberge und idyllische Ortschaften.

Welche Momente willst du zu deinen liebsten zählen?

Deine Goldene Zeit in Rheinland-Pfalz  
beginnt hier: [rlp-tourismus.de](http://rlp-tourismus.de)

Gold  
Rheinland-  
Pfalz