

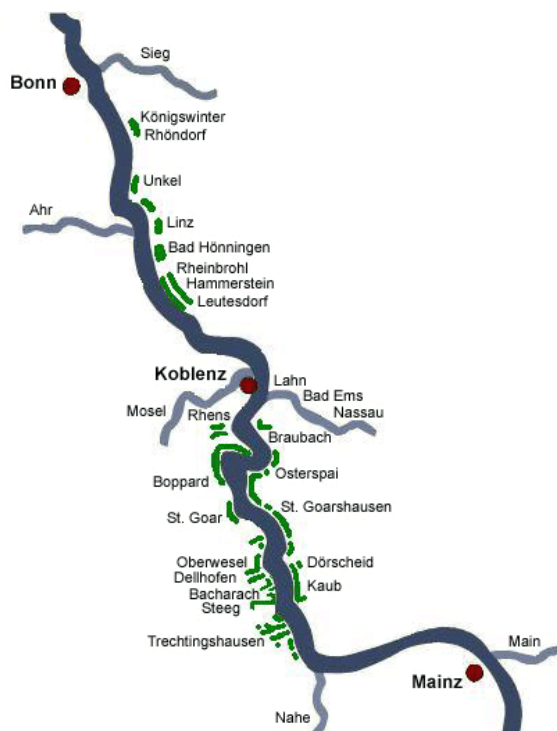


September 2011

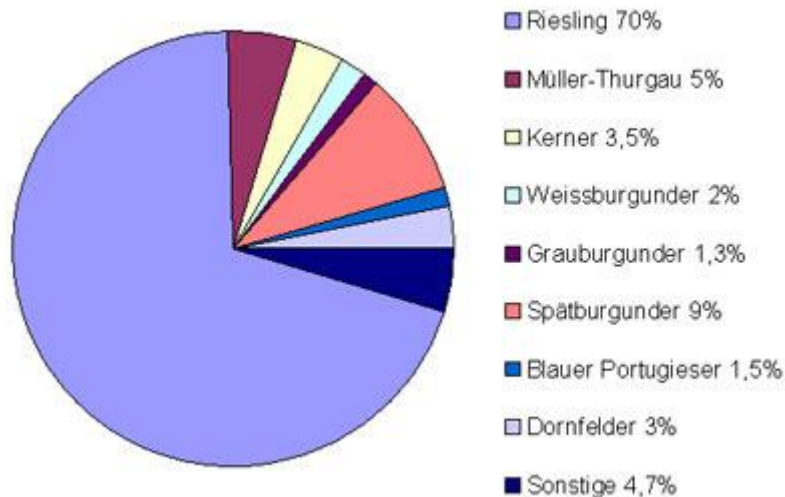
Mittelrhein

Das Anbaugebiet Mittelrhein liegt zwischen Bingen und Bonn. In diesem Flußabschnitt durchbricht der Rhein das Rheinische Schiefergebirge. Im Juni 2002 ernannte die UNESCO die einzigartige Kulturlandschaft des Mittelrheintals zwischen Bingen und Koblenz zum Weltkulturerbe. Die 40 Burgen und Schlösser des Mittelrheins in Verbindung mit der faszinierenden Landschaft boten die Grundlage für die Rheinromantik, die zu Beginn des 19. Jahrhunderts durch die Bilder des englischen Landschaftsmalers William Turner eingeleitet wurde.

Das Mittelrheintal oberhalb der Weinbaugrenze am 50. Breitengrad ist durch windgeschützte und der Sonne zugewandte Steillagen sowie ein einzigartiges Terroir gekennzeichnet. Die Reben, auf rund 460 ha Rebfläche wächst hier vor allem Riesling, wachsen zwischen Trechtingshausen und Boppard auf Schieferböden, insbesondere auf den Hunsrückschieferböden des Devons. Nördlich von Boppard kommen bimshaltige Böden und Lößablagerungen hinzu, südlich von Bonn erhebt sich die Vulkanruine des Siebengebirges. Die Rieslinge des Mittelrheins nehmen gewissermaßen eine Zwischenstellung zwischen Rheingau und Mosel ein. Sie verbinden die fruchtige Opulenz des Rheingaus mit der knackigen Säure der Mosel.



Das Anbaugebiet Mittelrhein erstreckt sich über 120 km am Rhein entlang von Bingen bis Bonn. Es ist mit derzeit 461 ha bestockter Weinbergfläche das zweitkleinste der dreizehn deutschen Anbaugebiete. Kleiner ist nur die Hessische Bergstraße. Die Rebfläche am Mittelrhein betrug zu Beginn des 20. Jahrhunderts noch rund 2000 ha, nach langen Jahren des kontinuierlichen Rückganges der Rebfläche könnte es nun endlich zu einer Stabilisierung kommen.



Der Weinbau am Mittelrhein wird von kleinen, privaten Weingütern dominiert, die Mehrzahl der ca. 100 Hauptidealbetriebe verfügt über eine Weinbergfläche von 2-10 Hektar. Nur noch drei Winzergenossenschaften sind am Mittelrhein vertreten.

Vom 20. in das 21. Jahrhundert

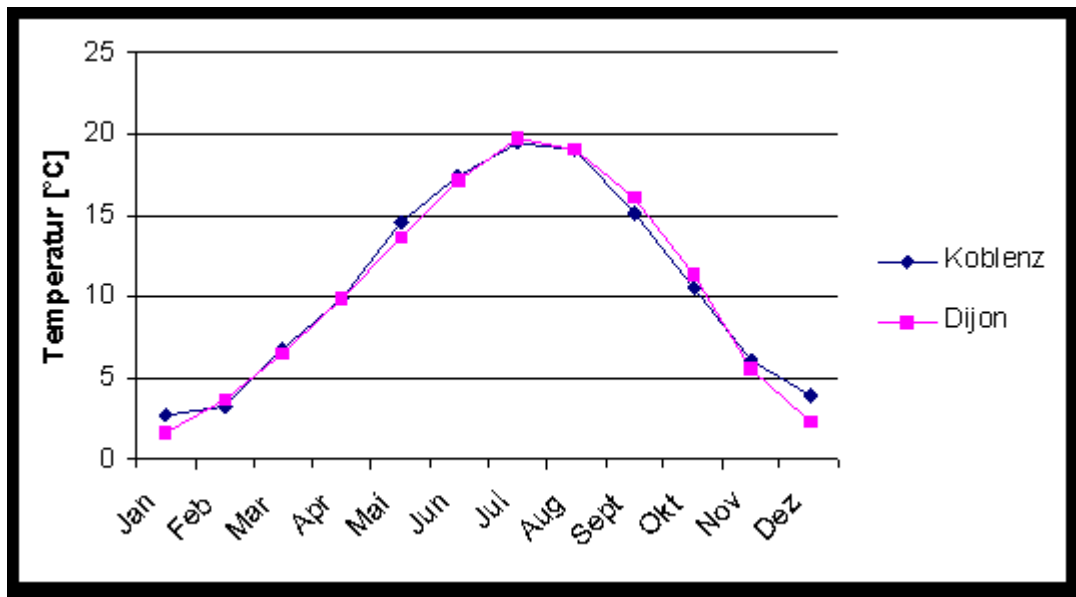
Von 1950 bis 1960 änderte sich die Weinbergsfläche kaum, seit den 1960'er Jahren hat sie aber kontinuierlich abgenommen. Heute sind es noch rund 100 Hauptidealbetriebe und 5 Genossenschaften, die auf 460 ha Weinbau betreiben. War in den 90'er Jahren Bacharach noch das unumstrittene Zentrum des Anbaus qualitativ hochwertiger Weine am Mittelrhein, so ist Boppard inzwischen zum Motor des Fortschritts geworden.

Grundproblem des Mittelrheins ist der hohe Arbeitsaufwand im Steillagenweinbau. Um wirtschaftlich konkurrenzfähig mit Flachlagen (Rheinhessen, Pfalz ...) zu sein, in denen ein hoher Automatisierungsgrad im Weinbau möglich ist, müssen am Mittelrhein deutlich höhere Preise erzielt werden. Leider ist meist das Gegenteil der Fall - der Mittelrhein ist immer noch ein Paradies für Schnäppchenjäger. Ein Grund liegt in der geringen Betriebsgröße, ein Erbe der napoleonischen Realteilung. Die kleinen Familienbetriebe - die durchschnittliche Betriebsgröße liegt derzeit bei 2,8 ha - kalkulieren ihre eigene Arbeitszeit selten nach modernen betriebswirtschaftlichen Maßstäben und beschäftigen ansonsten günstige, saisonale Kräfte. Dem Betriebswachstum sind so enge Grenzen gesetzt, die Preise werden niedrig kalkuliert und der Absatz erfolgt vor Ort - häufig über den eigenen Gutsausschank und die Straußwirtschaft. Für den Fachhandel sind kaum Spannen einkalkuliert, die Weine nur beim Winzer erhältlich.

Durch die Betonung des Terroir-Gedankens und der Steillagen-Herkunft, durch die Rückkehr zu Spontangärung und Holzfaß sowie den zunehmenden Anbau von [Bioweinen](#) versuchen die Winzer zudem, ihre Weine im Hochpreissegment zu platzieren.

Klima

Besonders dem Riesling kommt zugute, dass das Frühjahr am Mittelrhein früh einsetzt, die Vegetation bis zum Spätherbst währt und der Winter gemäßigt ist. Im langjährigen Mittel sind die Monate Juni, Juli und August die regenreichsten (570 mm im Jahresdurchschnitt). Am Mittelrhein gibt es selten starken Frost, die mittlere Jahrestemperatur liegt bei 9.4 °C.



Schiefer als Wärmespeicher

Neben dem Fluß gibt es am Mittelrhein natürlich einen zweiten Wärmespeicher, der jedoch weniger das Makroklima, als vielmehr das Mesoklima (Geländeklima) in den Weinbergen selbst beeinflusst: Der Schiefer. Das dunkle, zum Teil schwarze Gestein erwärmt sich im Laufe des Tages und gibt die Wärme nachts an die Rebstöcke wieder ab. Die Tallage bewirkt außerdem, daß kühle Winde über das Tal hinwegstreichen ohne das Flußklima zu beeinflussen. Dies bedeutet aber auch, dass Kaltluft durch die Seitentäler in das Flußtal einströmen kann. Je breiter ein Seitental ist, desto kühler ist das Klima in dessen unteren Bereichen. Im Frühjahr und Herbst gibt es am Mittelrhein häufig Hochdruckwetterlagen, die einen gewissen Schutz vor Frostschäden bieten und durch die Bildung von Morgennebeln die Weinberge vor Kälte schützen.

Die im Herbst im engen Rheintal herrschende hohe Luftfeuchtigkeit begünstigt die Entwicklung von Botrytis und fügt den natursüßen Rieslingen weitere, komplexe Aromen hinzu (exotische Früchte, Karamell und Gewürze). Solche Mittelrhein-Rieslinge zählen Weinfreunde zurecht zu den deutschen Weißweinen mit den komplexesten Duft- und Geschmacksspektren.



2010

Der Jahrgang ohne Vorschußlorbeeren. Die Temperaturen lagen beinahe exakt auf dem langjährigen Mittel - abgesehen von einem besonders warmen Juli. Problematisch und bestimmend für diesen Jahrgang waren die Niederschläge im August, die zu massiver Fäulnis führten. Die Weinernte begann deshalb bereits Ende September. Wegen der Fäulnis kam es auf eine strenge Selektion gesunder und von Botrytis befallener Trauben an. Die Erntemenge



lag am Mittelrhein mit 23.000 Hektolitern zwanzig Prozent niedriger als im schon ertragschwachen Vorjahr - pro Hektar sind das kaum mehr als 50 Hektoliter. Die Mostgewichte waren am Ende relativ hoch, doch aufgrund der frühen Lese und der kühlen Nächte während der Reifephase wurde auch die Säure nicht in gewohntem Maße abgebaut. Seit den 80er Jahren hat man am Mittelrhein solche Säurewerte nicht mehr erlebt - damals aber bei weit niedrigeren Oechslegraden. Gefragt sind in diesem Jahr also eine sorgfältige Selektion sowie ein geschicktes Säuremanagement. Mancher Winzer fasst das mit den Worten "halbe Ernte aber doppelte Arbeit" zusammen. Wie immer darf man auf das Ergebnis gespannt sein - hat doch selten ein Mittelrhein-Weinjahrgang der letzten Jahre so wenig Vorschußlorbeeren erhalten. Erste Verkostungen auf der Mainzer Weinbörse im April 2011 präsentierten einen Jahrgang, der von einer außergewöhnlich intensiven, salzigen Mineralität dominiert wird. Dazu kommt eine sehr prägnante Säure, deren Dominanz natürlich auch vom Geschmack des Winzers abhängt. In den reifen Rieslingen finden sich florale und tropisch-fruchtige Aromen. Bereits jetzt brillieren die edelsüßen Rieslinge mit einem nicht enden wollenden Spiel aus Blütenaromen, Frucht, Säure, Salz und Süße. Ein Jahrgang, weit besser als der Ruf, der ihm vorausseilt?

2009 ***

Der Jahrgang mit dem nassen Frühsommer und der kleinen Menge. Einem recht kalten Winter folgte ein warmes Frühjahr sowie ein regenreicher Frühsommer. Die Blüte begann etwa 1 Woche früher als normal, zog sich aber ungewöhnlich lange hin und Verrieselungen legten den Grundstein für eine vergleichsweise kleine Ernte. Im Juli und August waren die Reben in Bacharach sehr gut mit Wasser versorgt, während es in Boppard sehr trocken war. Von Juli bis September lagen die Temperaturen über dem langjährigen Mittel, während der Lese blieb es vergleichsweise trocken. Der Ertrag lag schließlich ein Drittel unter dem Normalmaß. Die Presse überschlug sich schnell mit der Prognose eines absoluten Spitzenjahrgangs. Ausnahmsweise scheint sich diese Prognose zu bestätigen. Der Riesling-Jahrgang präsentiert sich reif, dicht, cremig und früh trinkbar und profitiert von den geringeren Erträgen sowie der Sauberkeit des Traubenmaterials. Die trockenen Weine zeigen reife (tropische) Fruchtaromen, unter dem Schmelz am Gaumen breitet sich eine feste Mineralik aus. Den halbtrockenen Rieslingen fehlt es manchmal etwas an Säure, aber die süßen Weine brillieren mit glasklaren und sehr intensiven Fruchtaromen. Der Jahrgang 2009 ist auf Augenhöhe mit den großen Mittelrhein-Jahrgängen des Jahrzehnts wie 2005 und 2002.

Bacharach

Weinlagen: [Hahn](#), [Posten](#), [Wolfshöhle](#), [Insel Heylesen Werth](#), [Mathias Weingarten](#), [Kloster Fürstental](#).

<http://www.bacharach.de>

Bacharach liegt auf der linken Rheinseite zwischen Niederheimbach und Oberwesel. Man kann den Ort als das Zentrum des Weinbaus am Mittelrhein bezeichnen. Die über der Stadt thronende Burg Stahleck mit den dahinter in einem Seitental befindlichen berühmten Weinlagen bieten einen herrlichen Anblick. Bacharach bietet viele ausserordentlich schöne Gäßchen und pittoreske



Fachwerkhäuser. Der Name Bacharach

(Bacaraca) leitet sich von

Bac (= Sumpf) ab. Seit langem ziehen es die Einwohner Bacharachs jedoch vor, den Ortsnamen auf Bacchi ara, Altar des Bacchus, zurückzuführen. Bacharach war bis ins 17. Jahrhundert ein bedeutendes Weinhandelszentrum. Die geographische Lage des Ortes war insofern bevorzugt, als es Schiffen zuvor nur bei Hochwasser möglich war, das Binger Loch zu passieren. Bacharach war die südlichste Stadt, die auf dem Rhein ganzjährig von Norden her zu erreichen war. Neben den Weinen des Mittelrheins wurden hier auch Weine aus dem Rheingau, Rheinhessen, Pfalz, Baden und dem Elsaß gehandelt. Sie alle wurden unter der Bezeichnung

"Bacharacher" weiterverkauft. Typisch für Bacharach sind die Türme

der Stadtbefestigung aus dem 14. Jahrhundert, von der auch noch die Ringmauer sowie mehrere Tore erhalten sind.

Boppard

Weinlagen: Bopparder Hamm mit den Unterbezeichnungen [Engelstein](#), [Ohlenberg](#), [Feuerlay](#), [Mandelstein](#), [Weingrube](#), [Fässerlay](#) und [Elfenlay](#).

<http://www.boppard.de>

Boppard liegt auf der linken Rheinseite zwischen Rhens und St. Goar. Zwischen Spay und Boppard breitet sich das eindrucksvolle Amphitheater des Bopparder Hamm aus (Bild rechts). Der Begriff Hamm hat seinen Ursprung in hamo (= Haken). Boppard geht auf eine keltische Siedlung namens Boudobriga



zurück, die sich ursprünglich an der Südseite des Bopparder Hamm befand. Diese Siedlung erlebte ihre

Blütezeit vom 1. bis 3. Jahrhundert nach Christus. Nach der Aufgabe des rechtsrheinischen Limes, 355 n.Chr., legten die Römer ufernahe Kastelle an. So entstand das römische Kastell Bodobrica auf hochwasserfreiem Gebiet direkt am Rheinufer. Das römische Kastell mit seinen Eck- und Mauertürmen ist eines der besterhaltenen in Deutschland, es wurde Anfang des 5. Jahrhunderts aufgegeben. Weitere Sehenswürdigkeiten in Boppard sind die Pfarrkirche St. Severus, die Kurfürstliche Burg, die mittelalterlichen Stadttore und Adelshöfe sowie die Karmeliterkirche. Oberhalb des Ortes liegt das Kloster Marienberg mit seinen Klostergebäuden in barocker Pracht. Sehenswert ist auch die Rheinpromenade, von der die Ausflugsdampfer zu



Rheinfahrten abfahren. An der Promenade begegnet einem dann auch der "typisch rheinische" Tourismus, wenn z.B. gekühlte Getränke vom Bopparder Hamm in 0.75l Flaschen in Souvenirläden angeboten werden (Bild links)...

Zu den vielleicht schönsten Vergnügungen in Boppard - das soll hier nicht unerwähnt bleiben - gehört ein Spaziergang durch den Bopparder Hamm, von wo aus man einen herrlichen Blick auf die Rheinschleife und die Stadt Boppard hat.

Der Bopparder Hamm

Der Bopparder Hamm stellt einen 75 ha großen Prallhang dar. Diese Südlage hat einen idealen Neigungswinkel zur Sonne und ist sowohl von Westen als auch von Osten gut geschützt, was das Kleinklima weiter begünstigt. Man kann den Bopparder Hamm als die größte zusammenhängende Fläche hochklassiger Lagen am Mittelrhein bezeichnen. Unter den sieben Unterbezeichnungen des Hamm sind die Lagen [Mandelstein](#), [Feuerlay](#), [Ohlenberg](#) und [Engelstein](#) besonders bevorzugt, da sie eine eindeutige Ausrichtung nach Süden besitzen, geschützt auf einer optimalen Höhe über NN liegen und zudem von der Nähe zum Fluß profitieren. Am Bopparder Hamm sind nicht nur alle Voraussetzungen gegeben, um hervorragende Weine zu erzeugen - hier findet sich auch die derzeit höchste Dichte aufstrebender, dynamischer Winzer am Mittelrhein.

Das schiefrige Verwitterungsgestein des Bopparder Hamm ähnelt dem des Moseltales und ist tiefgründiger als auf anderen linksrheinischen Lagen des Mittelrheins. Die Kombination aus Mesoklima und Boden im Bopparder Hamm ist einzigartig am Mittelrhein und sicher dafür verantwortlich, dass die Rieslinge aus dieser Lage sehr typische Aromen aufweisen. Diese Aromen sind leicht festzustellen - aber schwer zu beschreiben. Manche Autoren sprechen von "Duft nach Minze", ich selber finde immer wieder sehr dominierende Apfel-Aromen sowie ausgeprägte Noten strenger Gewürze in den Rieslingen des Bopparder Hamm.

Weingut Toni Jost - Hahnenhof**

Inhaber: Peter Jost
Oberstraße 14
55422 [Bacharach](#)
Tel.: 06743-1216
E-Mail: tonijost@debitel.net
Internet: <http://www.toni-jost.de>
Rebfläche: 12 Hektar
Produktion: 70.000 Flaschen/Jahr



Peter Jost ist der Vorreiter des Anbaus hochwertiger Weine am Mittelrhein und hat viel für das Ansehen dieses Anbaugesbietes getan. Neben seinem Gut in Bacharach besitzt er 4 ha Weinberge in Walluf im Rheingau. Dipl. Ing. Peter Jost übernahm das Gut 1975 als Besitzer in fünfter Familiengeneration von seinem Vater Toni. Das Weingut Toni Jost ist Mitglied sowohl im VDP Rheingau als auch im VDP Mittelrhein. Der Stolz des Weingutes ist die Spitzenlage [Bacharacher Hahn](#), die sich fast komplett im Alleinbesitz befindet und dem "Hahnenhof" seinen Namen gab. Peter Jost ist ein innovativer Winzer, der maßgeblich zur Entwicklung des Steillagen Mechanisierungs Systems (SMS) beigetragen hat und mit der künstlichen Bewässerung im Hahn ebenfalls voll im Trend liegt. Vorausschauend hat Peter Jost zudem begonnen, in den höher gelegenen, weiter im Leimbachtal liegenden Bereichen des Hahn neue Flächen mit Riesling zu bestocken. Ziel ist es, unter den Bedingungen eines sich wandelnden Klimas auch in Zukunft klassische Kabinettweine vom Riesling anbieten zu können. Das Rebsortenspektrum des Weingutes Jost umfaßt neben Riesling auch Spätburgunder, Weißburgunder und Dunkelfelder. Im Weinberg wird gemäß ökologischer Prinzipien mit gezielter Humuswirtschaft, Förderung von Nützlingen und Verzicht auf Insektizide gearbeitet. Besonders wichtig ist Peter Jost die Begrenzung der Erträge, die im Durchschnitt bei nur 55hl/ha liegen. Nach einer möglichst späten Ernte und selektiven Lese erfolgt eine langsame Vergärung bei niedrigen Temperaturen, wobei ausschließlich Reinzuchthefer zum Einsatz kommt. Der Ausbau erfolgt je nach Weincharakter im Holzfaß oder Stahltank. Die Weine von Peter Jost wirken beinahe leichtgewichtig und weich, besitzen aber immer eine sehr ausgeprägte, fruchtige Aromatik sowie würzig-mineralische Noten in unterschiedlicher Intensität. Es sind besonders die filigranen, opulent nach reifem Apfel, Pfirsich und Ananas duftenden, würzig-mineralischen Rieslinge vom Bacharacher Hahn, die zur absoluten Spitze des Anbaugesbietes Mittelrhein gehören. Anderthalb Jahre nach der Abfüllung präsentieren sich die 2007er Rieslinge in Hochform. In der Nase findet sich häufig eine reife Aprikosenfrucht, begleitet von Schiefer und strengen Gewürzen, die jedoch keinesfalls dominieren. Die Weine sind extraktreich, rassig aber nicht spitz und verfügen über moderate Alkoholgehalte. Besonders gefiel die voluminöse, komplexe und sahnige trockene Spätlese vom Bacharacher Hahn mit ihrer würzigen Pfirsich-Orangen-Nase und strengwürzigem Finish. Alles in allem ein schönes Beispiel dafür, dass weder Genuss noch Bewertung ausschließlich im Jungweinstadium erfolgen müssen, auch wenn es der Mode gerade gefällt.

Weingut Dr. Randolf Kauer **

Inhaber: Martina und Randolf Kauer
Mainzer Straße 21
55422 [Bacharach](#)
Tel.: 06743-2272
E-Mail: weingut-dr.kauer@t-online.de
Internet: <http://www.weingut-dr-kauer.de>
Rebfläche: 3,8 Hektar
Produktion: 24.000 Flaschen/Jahr



Das Ökoweingut Dr. Randolf Kauer wurde 1982 gegründet und gehört seit geraumer Zeit zu den Spitzenbetrieben des Mittelrheins. Die Reben wachsen in den Lagen Bacharacher Kloster Fürstental und Wolfshöhle, Oberweseler Oelsberg, Oberdiebacher Fürstenberg und Urbarer Beulsberg. Neben Riesling (90%) wird auch Blauer Spätburgunder (10%) angebaut. Die Erträge werden beim Riesling auf 50 bis 60 hl/ha und beim Spätburgunder auf 40 bis 45 hl/ha begrenzt. Das Weingut ist eines von drei ECOVIN-Mitgliedern am Mittelrhein. Seit 2003 ist Prof. Randolf Kauer Inhaber eines Lehrstuhls für Ökologischen Weinbau an der renommierten FH Geisenheim. Durch Anlage neuer Weinberge in Oberwesel und Bacharach gehört das Weingut zu den wenigen, die sich dem Trend des Rückganges der Rebflächen am Mittelrhein entgegenstellen. In 2007 wurden direkt neben der Burg Stahleck 2000 neue Rebstöcke gesetzt. Das Weingut produziert auch flaschenvergorene Riesling- und Weißherbst-Sekte sowie im Eichenholz gereifte Tresterbrände. Den Stil der Kauer'schen Weine kann man als typisch für den südlichen Mittelrhein bezeichnen. In der Jugend sind sie oft etwas verschlossen, sie verfügen über blumig-mineralische Aromen, einen eher schlanken Körper und eine in der Regel prägnante Säure - Weine, die erst mit entsprechender Reife zu ganz großer Form auflaufen. Die 2006er Kollektion, im übrigen der 25. Jahrgang des Hauses, war von beeindruckender Qualität. Die Rieslinge waren weich und kraftvoll, die Säure sehr gut eingebunden. In der Nase wechselten süßfruchtige, herbwürzige und florale Aromen einander ab, hinzu kam eine ausgeprägte Schiefer-Mineralik. Die 2008er Rieslinge waren jahrgangsbedingt sehr frische, schlanke und säurebetonte *cool climate* Weine. Sie präsentierten in der Nase Zitrusnoten, grüne Früchte und Sahne auf einem soliden Fundament schiefbrig-mineralischer und strengwürziger Aromen. Diese vor Mineralität geradezu strotzenden Weine sind nichts für blutige Anfänger, können den fortgeschrittenen Riesling-Liebhaber aber so richtig in's Schwärmen bringen.

Der Jahrgang 2009 markiert einen weiteren Qualitätssprung. Die Rieslinge duften nach Blüten, grünen und Zitrusfrüchten, Schiefer und strengen Gewürzen, hinzu kommt eine ausgeprägte Mineralität. Die Kabinett-Weine sind elegante, frische, animierende Kraftpakete, die Spätlesen gewinnen durch ihren Botrytisanteil an Komplexität. Die Lagencharakteristik ist sehr schön herausgearbeitet. Besonders gefällt die trockene, kraftvoll-cremige Riesling-Spätlese aus der Lage Bacharacher Kloster Fürstental, deren Ähnlichkeit mit einem Großen Gewächs wohl nicht ganz zufällig ist. Mein Fazit: Randolf Kauer steht für Mittelrhein-Ökowein *at its best!*

Weingut August und Thomas Perll *_**

Inhaber: Thomas Perll
Oberstraße 81
56154 [Boppard](http://www.perll.de)
Tel.: 06742-3906
E-Mail: post@perll.de
Internet: <http://www.perll.de>
Rebfläche: 7.5 Hektar
Produktion: 55.000 Flaschen/Jahr



Das Weingut August und Thomas Perll besitzt eine der größeren Weinbergsflächen am Bopparder Hamm und gehört zu den "top ten" des Mittelrheins. Das 400 Jahre alte Familienweingut wurde lange Zeit im Nebenerwerb betrieben - erst 1950 erfolgte die vollständige Umstellung des landwirtschaftlichen Mischbetriebes auf den Weinbau. Das Rebsortenspektrum umfasst neben Riesling auch Spätburgunder, Kerner, Grau-/Weissburgunder und Scheurebe. Inzwischen hat August Perll die Verantwortung an seinen Sohn Thomas übertragen. In der Weinbereitung verfolgt Thomas Perll das Ziel der möglichst schonenden Behandlung und möglichst raschen Flaschenfüllung. Die Vergärung erfolgt mit Reinzuchthefen in Edelstahltanks, von denen Thomas Perll eine beeindruckende Anzahl besitzt. Der durchschnittliche Hektarkertrag liegt mit 75 hl im mittleren Bereich. Der Stil des Hauses sind kraftvolle, betont würzige Rieslinge, die manchmal zu einer barocken Breite tendieren. Im Jahrgang 2004 hat Thomas Perll durch Entsäuerung auf etwa 8g/l die Säure etwas niedriger gehalten als mancher seiner Kollegen. In der Verkostung wirkten die 2004er etwas verschlossen und fielen zumeist durch eine sehr markante, pfeffrige Würze auf. 2006 war für Thomas Perll eine echte Herausforderung. Die Lese erfolgte in Rekordzeit zwischen dem 5. und 30. Oktober, und nach eigenen Angaben war man "froh, dass es vorbei war". Die probierten Rieslinge verfügen über reife Nasen, die nach Dörrobst und Honig duften. Hinzu kommt eine markante, manchmal pfeffrige Würze und ein oftmals zu hoher Alkoholgehalt. Erste Verkostungen des 2007'er Jahrgangs zeigen, dass hier mit etwas leichteren, cremigen und würzig-säurebetonten Weinen eine Steigerung gelungen ist. Thomas Perlls Stärken liegen weiterhin eindeutig im nichttrockenen Bereich.

Weingut Weingart **_***

Inhaber: Familie Florian Weingart
Mainzer Straße 32
56322 Spay
Tel.: 02628-8735
Rebfläche: 11 Hektar
Produktion: 75.000 Flaschen/Jahr
E-Mail: mail@weingut-weingart.de
Internet: <http://www.weingut-weingart.de>



Das Weingut der Familie Weingart ist der führende Betrieb am Mittelrhein und darf inzwischen zur Spitze der deutschen Riesling-Erzeuger gezählt werden. Jahr für Jahr zeigt Florian Weingart, welches Qualitätsniveau in den Lagen des Bopparder Hamm sowie im Oberdiebacher Schloss Fürstenberg möglich ist. Florian Weingart ist ein Perfektionist, der akribisch an der weiteren Verbesserung der Weinqualität arbeitet und dabei stets bereit ist, den einmal eingeschlagenen Weg selbstkritisch in Frage zu stellen. Im Keller des Weinguts findet sich eine Vielzahl kleinerer Gebinde, die den gezielten Ausbau einzelner Parzellen ermöglicht. Auf Weinbehandlungsmittel (außer Kohle, Kalk bei QbA) sowie auf den Einsatz von Süßreserve verzichtet der Winzer. Der Anteil spontan vergorener Weine steigt von Jahr zu Jahr und erhöht kontinuierlich die Komplexität der Kreszenzen. Auch erste Versuche mit Barrique-ausgebautem Spätburgunder deuten weitere Überraschungen für Weinfreunde an. Weingarts Rieslinge sind durch konzentrierte, komplexe Aromaspektren gekennzeichnet. Die Weine verkörpern jeweils einen individuellen, prägnanten Stil. Die Lagentypizität ist klar erkennbar. Hinzu kommt eine oftmals sehr prägnante Säure, für die Florian Weingart ein echtes Faible hat. Die 2004er zeichneten sich durch frische Fruchtaromen, eine jahrgangstypische "steinige" Mineralik, eine sehr rassige Säure sowie einen bemerkenswert langen Nachhall aus. Die 2005er Rieslinge waren dicht und cremig und bestachen durch eine häufig an tropische Früchte erinnernde, sehr üppige, reife Frucht. Hinzu kam eine ausgewogene Säure, eine ausgeprägte, salzig-würzige Mineralik und ein manchmal nicht enden wollender Nachhall. Fast alle 2006er Rieslinge wurden zunächst spontan angegoren und anschließend mit Reinzuchthefer weitervergoren. Die Ergebnisse waren beeindruckend: Rieslinge mit überreifen Dörrobstnasen, Gewürznoten und einer an 2004 erinnernden Mineralik. Am Gaumen waren sie körperreich, cremig und ausgeprägt würzig-mineralisch. 2007 zeigte Florian Weingart eine weitere Facette seines Könnens mit Weinen, die durch Komplexität, Schmelz und Dichte gekennzeichnet waren. Die Aromatik war von Dörrobstnoten, reifen heimischen Früchten, Sahne, strengen Gewürzen und einer ausgeprägten Mineralik dominiert.

Die Rieslinge des Jahres 2008 nun verbinden Leichtigkeit und Tiefe auf geradezu geniale Weise miteinander. In der Aromatik dominieren reife Zitrusfrüchte, Blüten sowie heimische und tropische Früchte. Hinzu kommt eine lebendige Säure sowie eine sehr schön herausgearbeitete, feine und salzige Mineralität. Es sind erfrischende Weine, die alle Lebensgeister wecken und den Jahrgangscharakter geradezu exemplarisch verkörpern! Florian Weingart verfolgt seinen qualitätsfokussierten Weg sehr konsequent weiter, indem er im Bopparder Hamm Engelstein zwischen Reben und Streuobstwiesen ein neues Weingut baut. Stichworte wie "one-level-gravity-flow" und die Rückkehr zum Rieslingausbau in Fuderfässern machen neugierig auf das neue Weingut Weingart. Und Florian Weingarts Entscheidung zur quantitativen, aber natürlich nicht qualitativen Begrenzung des Wachstums seines Betriebes nötigen Respekt vor so viel Konsequenz in der Verfolgung des eigenständigen Weges ab.

Weingut Matthias Müller *_**

Inhaber: Matthias Müller
Mainzer Straße 45
56322 Spay
Tel.: 02628-8741
E-Mail: info@weingut-matthiasmueller.de
Internet: <http://www.weingut-matthiasmueller.de>
Rebfläche: 13 Hektar
Produktion: ca. 95.000 Flaschen/Jahr



Das Weingut Matthias Müller gehört zu den besten Erzeugern des Mittelrheins und ist seit 2007 Mitglied im VDP. Das Gros der Reben wächst in den Spitzenlagen Mandelstein, Feuerlay, Engelstein und Ohlenberg im Bopparder Hamm. Auf 90% der Rebfläche wird Riesling angebaut, gefolgt von Grau- und Spätburgunder. Seit 1999 hat Matthias Müller den elterlichen Betrieb vollständig übernommen. Die Weine werden wenn möglich ohne Einsatz von Reinzuchthefen vergoren, was in der Individualität der Gewächse deutlich zum Ausdruck kommt. Weiterhin charakteristisch für den Weinausbau sind eine relativ lange Maischestandzeit in der Presse, Ausbau im Edelstahltank, ein nicht zu langes Feinhefelager und eine späte Filtration. Das Ergebnis sind keine oberflächlichen Blender, sondern Weine, die Zeit brauchen, um sich zu öffnen. Im Fokus liegen dabei die trockenen und halbtrockenen Rieslinge. Die verkosteten Weine verfügen alle über eine kräftige Säurestruktur, die jedoch harmonisch eingebunden ist. Sie sind konzentriert und cremig, manchmal opulent und verfügen über ausgeprägte Gewürznoten. Müllers Credo ist die sehr selektive Lese hochgesunden Traubengutes, um die reine, saubere und unverfälschte Frucht in die Flasche bringen zu können. Besondere Aufmerksamkeit verdienen meines Erachtens die Weine vom Bopparder Hamm Engelstein, die über sehr betonte Würznoten verfügen. Vielleicht sind es die Engelstein-Rieslinge, die den Charakter der Müller-Weine geradezu exemplarisch verkörpern. Die von mir probierten Rieslinge des Jahrgangs 2005 waren von sensationeller Qualität. In der Nase fanden sich reife Fruchtaromen, florale und würzige Noten sowie ausgeprägte, rauchig-mineralische Töne. Dieses aromatische Feuerwerk wurde von einem unglaublich langen und intensiven Nachhall beendet. In 2006 hatte Matthias Müller die in diesem Jahrgang üblichen Probleme mit Botrytis, verfolgte aber das eindeutige Ziel, saubere und klare Weine zu erzeugen, was eine sehr selektive Lese voraussetzt. Er wurde seinem Anspruch gerecht und erzeugte Rieslinge mit fast so viel Schmelz wie in 2005, die häufig nach Pfirsich und Aprikose dufteten und oftmals schöne Honignoten zeigten.

Der Jahrgang 2008 präsentiert eine sehr geschlossene Kollektion schlanker, transparenter und sahniger Rieslinge, bei denen Aromen süßer Blüten sowie reifer heimischer und tropischer Früchte auf einem feinmineralisch-würzigen Fundament tanzen. Besonders gefielen diesmal der komplexe, dichte, halbtrockene Mandelstein-Riesling aus der Edition MM sowie die Riesling-Auslese aus dem Engelstein: Ein süßer Biß in reife Aprikosen. Durch das Weingut Matthias Müller hat der Mittelrhein-VDP ein echtes Zugpferd hinzugewonnen!