



REINER WEIN

Der Alte ganz neu

VON STUART PIGOTT

Wenn Weinfreunde an deutschen Wein vor hundert Jahren denken, dann haben sie wahrscheinlich den Riesling im Kopf, weil hochwertige deutsche Riesling-Weine damals die teuersten und gesuchtesten Weine der Welt waren. Allerdings dominierte zu dieser Zeit nur im Rheingau und an Mosel, Saar und Ruwer der Riesling. Im restlichen Deutschland war der Silvaner die meistgepflanzte Traubensorte mit deutlich mehr als der Hälfte der Gesamtrebfläche.

Silvaner ergibt meistens runde, trockene Weißweine und kommt auch heute gut bei all jenen an, die

Riesling tendenziell als zu säurebetont empfinden. Außer in Franken, wo er noch in etwa einem Fünftel der Weinberge wächst, gibt es heute aber kein Weinbaugebiet mehr, in dem die Sorte zugleich gesucht ist und hohes Ansehen genießt. Das hätte auch ganz anders kommen können – und es könnte sich wieder ändern, vor allem in Rheinhessen. Dort ist Silvaner nach wie vor sehr präsent. Gerade viele Jungwinzer in Rheinhessen erzeugen typischerweise zwei trockene Silvaner: eine zugängliche, herzhaft-basisqualitative und einen höherwertigen Wein, der deutlich kräftiger ist, aber noch trocken schmeckt.

Einige Vorreiter wie Michael Teschke vom gleichnamigen Weingut auf dem Laurenziberg bei Gau-Algesheim haben darüber hinaus noch spannendere und sehr individuelle Sylvaner (bei Teschke wird der Name so geschrieben) zu bieten. Aus unerklärlichen Gründen greift die Rheinessen-Gruppe des Verbands deutscher Prädikatsweingüter, die selbst erklärte Elite des deutschen Weinbaus, diese Entwicklung nicht auf. Daher kommen die wichtigsten Neuigkeiten von Jungwinzern wie Jens Bettenheimer in Ingelheim. Aus 2012 stellt er

eine bahnbrechende „Trilogie“ von trockenen Silvanern aus den Weinbergen dreier verschiedener Orte vor: Der Niersteiner wirkt überraschend schlank und rauchig (keine typischen Silvaner-Eigenschaften),

**Dank einigen jungen
Winzern kann man bei
Silvanern ganz neue
Geschmackswelten
entdecken.**

der Dexheimer (eine eher unbekanntere Ortschaft südwestlich von Nierstein) schmeckt deutlich cremiger und doch knochentrocken mit einer zarten Mirabellennote, während es dem Ingelheimer gelingt, Spannung mit Reife und Exotik zu verbinden.

Der Ingelheimer ist zu einem freundlichen Preis erhältlich (8,50 Euro ab Hof, Tel.: 06132/3041), Niersteiner und Dexheimer gibt es wegen der begrenzten Mengen nur als Dreierpack zusammen mit dem Ingelheimer (39 Euro ab Hof). Alle sind mit schrägen Etiketten versehen, die Joern Butterfass, Besitzer der Weinberge in Nierstein und Dexheim, entworfen und Bettenheimer in eine quatschbunte Richtung gedreht hat.