

REINER WEIN



100 Gulden für wenig Geld

VON STUART PIGOTT

Während der vergangenen zehn Jahre hat Rheinhessen unumstritten den steilsten Aufstieg aller deutschen Weinbaugebiete vollzogen. Seit 1998 haben die dortigen Jungwinzer nicht nur ihren Ruf erheblich verbessert, sie haben sich geradezu neu erfunden. Die Keimzelle dieser Bewegung lag im Süden des Gebiets, im Wonnegau. Dort waren Klaus-Peter Keller vom Weingut Keller in Flörsheim-Dalsheim und Philipp Wittmann vom Weingut Wittmann in Westhofen Vorreiter: Sie demonstrierten, wie es mit entsprechender Konsequenz bei der Produktion möglich ist, aus ziemlich unbekanntem rheinhessischen Weinbergslagen beeindruckende trockenere Rieslinge zu erzeugen. Ihrem Beispiel folgten zahlreiche ähnlich junge oder noch jüngere Winzer in vergleichbaren Situationen. Dabei hatten sie nicht nur mit Riesling Erfolg, sondern auch mit trockenen Weißweinen aus den Sorten Silvaner, Weißburgunder, Grauburgunder und Scheurebe.

Heute sorgt der Wonnegau weiterhin für die meiste Aufmerksamkeit, aber inzwischen gibt es auch aus dem rheinhessischen Norden

Die Keimzelle für den Aufstieg Rheinhessens lag im Süden des Gebiets, im Wonnegau. Inzwischen stammen viele beeindruckende Weißweine auch aus dem rheinhessischen Norden nahe Bingen.

viele beeindruckende Weißweine von ganz eigener Prägung. Das gilt besonders für die trockenere 2007er Rieslinge vom Weingut Hofmann in Appenheim. Der enorm würzige 2007er „Hundertgulden“ (14 Euro ab Hof, Telefon 0 67 25/33 28) ist ebenso kräftig und konzentriert wie saftig und geradlinig. Neben langanhaltender mineralischer Festigkeit ist er mit einer für den Jahrgang ungewöhnlich geschliffenen Säure ausgestattet. Sein „kleiner Bruder“, der 2007er Riesling „Vom Muschelkalk“ (8,20 Euro ab Hof), wirkt offener und verspielter mit feinen Zitrus-, Apfel- und Birnennoten. Ähnlich überzeugend ist Jürgen Hofmanns 2007er Sauvignon Blanc (8,20 Euro ab Hof), dessen grasige Note und Säurefrische ungewöhnlich elegant für diese oft laut wirkende Traubensorte ausfallen.

Ganz anders im Stil sind die Weine von Michael Teschke im benachbarten Gau-Algesheim. Teschke nimmt den Sylvaner (so steht der Sortenname auf seinen Etiketten) ernster als jeder andere Winzer des Gebiets und hat aus dem Jahrgang 2007 eine bahnbrechende Serie trockener Weine dieser Sorte erzeugt. Der 2007er „Blaue Sylvaner“ (vier Euro ab Hof, Telefon 0 67 25/23 31) zeigt ausgeprägte Würze und eine gleichzeitig herzhaft und geschmeidige Art (kurioserweise trägt diese Variante tatsächlich blaue Trauben, dennoch handelt es sich um Weißwein). Noch beeindruckender wirkt der opulente, fast weiche 2007er Sylvaner „Von der Dünnbach“ (4,90 Euro ab Hof), der herrlich nach Goldparmänen duftet. Dagegen besitzt der 2007er Sylvaner „Von langen Sterk“ (13 Euro ab Hof, Auslieferung Anfang 2009) enorme Spannkraft sowie große Eleganz und duftet nach Orangenschale, womit er den Rahmen für diese Sorte in Rheinhessen auf wunderbare Weise sprengt. Vom angeblich erdig-rustikalen Wesen dieser Traube ist nichts mehr zu spüren.