



MEIN KELLER, MEIN STIL

Erraten Sie auf den
ersten Blick, welcher
Winzer sich hinter
welchem Weinkeller
versteckt?
Wissen Sie, weshalb
die Keller so
aussehen, wie sie
aussehen und
was das mit dem
Charakter der Weine
zu tun hat?
Nein? Dann schnell
weiterblättern ...

Text: Christine Krieger





Hier reifen alle großen Weine, wenn auch nur zum Teil, im Betonei

WEINGUT FRANZ KELLER

Inhaber:

Fritz Keller

Fassungsvermögen:

circa 700 000 Liter

Erster Jahrgang im neuen Keller:

2013

Hauptrebsorten:

Spätburgunder und Grauer Burgunder

Weinanbaugebiet:

Baden

Geradlinig, ausgewogen und trocken – kein anderes Weingut bringt man wohl so sehr mit durchgegorenen und balancierten Gewächsen in Verbindung, wie das Weingut Franz Keller. „Unser Weinstil ist geprägt von niedrigen Erträgen. Aber vor allem sind die Weine seit jeher durchgegoren im klassischen Sinne. Das heißt, sie haben maximal vier Gramm pro Liter Restzucker“, erklärt Inhaber Fritz Keller. Einen Wein mit etwas mehr Restsüße zu glätten und ihn dadurch süffiger zu machen, kommt für den Pionier vom Kaiserstuhl nicht in Frage. Schließlich

setzte sich schon sein Vater für durchge-gorene Tropfen ein. Dennoch sucht man auf den Etiketten das Wörtchen „trocken“ vergeblich. „Stattdessen geben wir den tatsächlichen Restsüße-Gehalt in Gramm pro Liter auf dem Etikett an“, klärt er auf. Um Weine dieser Klasse erzeugen zu können, muss – abgesehen von den richtigen Maßnahmen im Weinberg – natürlich auch das nötige Equipment im Keller vorhanden sein. Dafür hat Fritz Keller im Juli 2013 mit seinem neuen Weingutsgelände ein echtes Glanzstück errichtet. Auf drei Ebenen erstreckt sich eine regelrechte Spielwiese für jeden Kellermeister, mit allen nötigen Gerätschaften, um sich bei der Weinbereitung auszutoben: Auf Sortiertischen wird das Lesegut optimal selektiert, Kühlräume ermöglichen eine Kaltmazeration der Trauben bei definierten Temperaturen und dank passender Behältnisse können Kleinstparzellen individuell ausgebaut werden. Über allem steht dabei die schonende

Behandlung der Trauben. Und hier offenbart sich die eigentliche Idee hinter der Architektur des Kellergebäudes: Trauben und Weine können sich nämlich im wahrsten Sinne des Wortes einfach fallen lassen. Durch das natürliche Gefälle zwischen den drei Ebenen, fallen die Trauben nach dem Sortieren beispielsweise per Schwerkraft eine Ebene tiefer auf die Presse. Der schonend abgepresste Most fließt ebenfalls per Gravitation nochmals eine Ebene tiefer in den Weinkeller. Ein Paradebeispiel für solch einen balancierten und trockenen Wein ist der 2014er Spätburgunder Franz Anton, der mit seinen sanften Tanninen, feiner Struktur, Noten von Waldbeeren, warmer Kräuterwürze sowie mineralischem Säureschliff begeistert. Wie präzise und sorgsam mit Trauben und Weinen hier umgegangen wird, schmeckt man bei diesen Tropfen sofort.

www.franz-keller.de



WEINGUT AM STEIN

Inhaber:

Ludwig Knoll

Fassungsvermögen (Steinkeller):

15 000 Liter

Erster Jahrgang im neuen Keller:

2015

Hauptrebsorte:

Silvaner

Weinanbaugebiet:

Franken

„In unserem Keller ist kontrolliertes Nichtstun angesagt. Die wirkliche Arbeit liegt im Weinberg“, schmunzelt Ludwig Knoll. Ok, schon verstanden. Die Mineralität, die seine Weine auszeichnet, lässt sich eben nicht aus Stahl tanks & Co. extrahieren. Ganz so unbedeutend sind die Räumlichkeiten für die Weinbereitung aber eben nicht. Sonst hätte der sympathische Winzer bestimmt nicht so viel Energie in den Bau seines neuen Steinkellers gesteckt. „Als biodynamischer Betrieb berücksichtigen wir bei unserer Arbeit die energetischen Strömungen – damals vor allem im

Weinberg“, erklärt er den Anstoß zum Bau des neuen Kellers. Mit dem Steinkeller schuf Ludwig Knoll erstmals eigene vier Wände für diese Philosophie. Von der Architektur bis hin zur Anzahl der Betoneier und Amphoren wurde dabei alles durchdacht:

„Wir haben uns bewusst dazu entschieden, die Decke und den Boden zu öffnen, also nicht alles komplett mit Stahlbeton zu verkleiden, weil dies den Energiefluss behindern würde. Daher sind unsere Amphoren in den gewachsenen Erdboden eingegraben. Und auch der nicht armierte Beton der Betoneier lässt den Energiefluss zu“, konkretisiert Ludwig Knoll. Zudem sorgt ein Wasserlauf nicht nur für die Kühlung und eine optimale Luftfeuchtigkeit des Kellers, sondern auch für die Omnipräsenz des Lebenselixiers. Ach ... Geradezu idyllisch ist es, wie das Wasser so vor sich hin fließt. Und generell erinnert der Raum in keiner Weise an einen



tristen Feuchtraum, wie es manch einer von einem Weinkeller vermuten würde. „Ich spreche jedem Organismus ein Harmoniebedürfnis zu und bin der festen Überzeugung, dass sich in einer harmonischen Umgebung auch ein Wein besser

entwickelt“, betont der Spitzenwinzer. Probiert man seine Gewächse, kann man dies voll und ganz nachvollziehen. Vor allem die Weinlinie „Vinz“ spiegelt deutlich wider, dass sich die Gewächse so entwickeln können, wie sie wollen und zu charaktervollen Weinen heranreifen. Sowohl die 2015er Scheurebe als auch der 2016er Silvaner, die im Betonei und zum Teil in Amphoren vergoren wurden, brillieren mit einer eindrucksvollen Aromenvielfalt von perfekt ausgereiften Früchten und viel Kräuterwürze, während am Gaumen Salzigkeit und viel mineralischer Biss überwiegen – echte Individualisten eben.

www.weingut-am-stein.de

Durch die Nutzung der Gravitation entstehen hier balancierte Weine





Für Riesling aus dem Holzfass nimmt von Winning die Vorreiterrolle ein

WEINGUT VON WINNING

Geschäftsführer:
Stephan Attmann
Fassungsvermögen:
200.000 Liter (Holzfässer)
Erster Jahrgang im neuen Stil:
2008
Hauptrebsorte:
Riesling
Weinanbaugebiet:
Pfalz

Kritisches Stirnrunzeln, verlegenes Räusperrn ... Ja, als Stephan Attmann vor knapp zehn Jahren den neuen Stil der von Winning Weine präsentierte, sorgte das zunächst für Verwirrung in der Weinszene. Einen schlanken, spritzigen Riesling einfach so ins Holzfass zu stecken, das konnte doch nicht funktionieren. Heute wissen wir: Bei Stephan Attmann passiert nichts „einfach so“. Seitdem er im November 2007 das Ruder im Traditionsweingut übernommen hat, setzt er ganz bewusst auf den Einsatz von Holzfässern. Betritt man den alten Gewölbekeller mit den vielen verschiedenen Fassgrößen,

könnte sich schon der Gedanke aufdrängen, dass es sich dabei um einen Rotweinkeller handelt. Umso schneller wird klar: So einen Riesling-Keller gibt es nur einmal. „Was trockene Rieslinge, speziell Erste Lagen und Große Gewächse angeht, ist mir kein zweiter Keller bekannt, in dem so viele und unterschiedliche Spitzenlagen mit nochmals unterteilten Gewannen, getrennt im Holz vergoren und ausgebaut werden“, fährt er fort. Zudem werden die Weine im Holzfass meist ohne Kühlung und ohne den Einsatz von Reinzuchtheften vergoren – um nur einige Schritte bei der Vinifikation zu nennen. Das Ergebnis sind Gewächse, „die mit spannenden Gegensätzen spielen“. Eine ausgeprägte Aromatik, Kraft und zugleich Feinheit, Rasse sowie Schmelzigkeit prägen die Tropfen, deren Alkoholgehalte selten über 12,5 Volumenprozent liegen. Verkostet man die gesamte Range, wird deutlich: Der „von Winning-



Charakter“, lässt sich nicht nur bei den Spitzengewächsen, sondern bereits bei den Einstiegsweinen deutlich erkennen. Wer allerdings einen Wein probieren will, der diese Stilistik am deutlichsten widerspiegelt, ist mit dem 2013er Forster Riesling U500 gut beraten – eine Selektion der fünf „würzigsten“ 500-Liter-Fässer aus der Lage Forster Ungeheuer. „Jung war dieser Wein fast zu ‚extrem‘ und wurde deshalb auch bewusst nicht mit den anderen Fässern als Großes Gewächs gefüllt. So verfahren wir seit 2008. Die erstmal ‚unnahbaren‘ Fässer, die uns aber sehr faszinieren, bleiben noch länger auf der Hefe, manchmal 18 Monate“, betont Stephan Attmann. Und in der Tat, der Riesling zeigt sich extrem kräuterwürzig und nussig mit Aromen von Wiesenkräutern sowie Thymian, ist unheimlich voll und lang, ohne an Frische einzubüßen.

www.von-winning.de

SEKT KELLEREI BARDONG

Inhaber:
Norbert Bardong
Fassungsvermögen:
bleibt geheim
Erster Jahrgang:
1984
Hauptrebsorten:
Riesling und Spätburgunder
Weinanbaugebiet:
Rheingau

Geduld, nein, besser gesagt sehr viel Geduld. Das ist das Geheimnis hinter den Sekten von Norbert Bardong. Denn bis einer seiner neuen Jahrgangssekte in den Verkauf kommt, müssen mindestens drei Jahre vergehen – es können aber auch locker mal 18 Jahre daraus werden. Dass damit nicht nur ein riesiger Zeit- sondern auch Lageraufwand verbunden ist, versteht sich da von selbst. Vor allem, wenn man bedenkt, dass laut deutschem Weingesetz ein Sekt der klassischen Flaschengärung bereits nach neun Monaten auf den Markt gebracht werden darf. Um seine Philosophie des langen

www.bardong.de

Hefelagers umzusetzen, hat Norbert Bardong 1984, mit der Gründung seiner Sektmanufaktur, die perfekten Räumlichkeiten gefunden. In Geisenheim, im Herzen der Weinregion Rheingau, bezog er den zwei Etagen tiefen Gewölbekeller mit bis zu 1,80 Meter dicken Bruchsteinwänden. Nicht nur zufällig der perfekte Ort, um bei relativ konstanten Temperaturen und ohne Lichteinflüsse die Sekte zu lagern. Denn bereits 1888 errichtete der Frankfurter Weinhändler Konsul Loewenthal genau dieses Gemäuer für seinen Traum von der eigenen „Champagnerfabrik“. Mit Champagner können es die feineren Sekte von Norbert Bardong allemal aufnehmen. Stets in den Geschmacksrichtungen brut oder extra brut ausgebaut, bringen die Tropfen den Charakter der Rebsorte sowie des Jahres zum Ausdruck. Deutlich wird dies nicht nur beim 2012er Riesling extra brut vom Erbacher Honigberg, dem „Einstiegssekt“, sondern auch beim roten 2008er Spätburgunder extra brut aus der Lage Assmannshäuser Hinterkirch. Beide Sekte wickeln Weinliebhaber mit ihrer reifen Frucht, feinen Briochenoten sowie Frische und ihrer feinen Perlage spielend leicht um den Finger.

Ein langes Hefelager zeichnet die Sekte von Norbert Bardong aus



Lenz Moser
ist Österreichs
Wein

Genuss hat bei uns Tradition. Schon seit 1849 kelttern unsere Kellermeister aus besten österreichischen Trauben feinste Weine für höchste Trinkfreude. Verwöhnen auch Sie sich und Ihre Gäste mit heimischen Klassikern wie dem Lenz Moser Prestige Grüner Veltliner. Mit seiner rassigen Frucht und der typisch pfeffrigen Note macht dieser Grüne Veltliner den Genuss perfekt!



www.lenzmoser.at

Weinkellerei Lenz Moser, A-3495 Rohrendorf bei Krems
Telefon +43(0)2732/85541, Fax +43(0)2732/85900
E-Mail: office@lenzmoser.at