

**Probe zum Monatsbeginn:  
Riesling von unterschiedlichen Böden heute am Beispiel der vielfältigen Böden der Pfalz**

Freitag, 3. Juli, 16-19 h  
Samstag, 4. Juli, 11-16 h

**Der König der Weißweine in großartiger Vielfalt unterschiedlicher Böden  
Riesling - der Terroirwein**

Riesling gilt als König der Weißweine. Das wissen die Kenner, die anderen Weinfreunde machen zunehmend positive Erfahrungen. Probleme bereiten Manchem die rebsortentypisch erhöhte Säure. Aber dieses Problem hat sich in den letzten Jahren deutlich reduziert, einerseits durch den Klimawandel, andererseits durch Maßnahmen zur Reduzierung der Rebstockerträge.

Beides führt zu erhöhter Traubenreife und somit zu reifer und geringerer Säure. Rieslingsäure muss daher nicht unbedingt durch Restzucker gepuffert werden, sogar ein trockener Mosel-Riesling ist heutzutage wunderbar trinkbar.

Riesling ist reich an Aromen, zugleich aber immer leicht und beschwingt, niemals aufdringlich, übertrieben oder laut. Generell gilt: Traubenreife führt parallel zu harmonischer Säure und zu einem Mehr an Aromen. Anders als beispielsweise bei Weinen der Burgunderfamilie stellt sich diese Qualität, viel Aromen bei harmonischer Säure, bereits bei – vergleichsweise – geringeren Alkoholgraden ein. Herausragender Riesling bei 12 % vol. Alkohol ist möglich. Zum richtigen Leichtwein wird der Riesling, wenn der Zucker der Trauben nicht vollständig vergärt, dann ist guter Riesling durchaus mit einem Alkoholgrad um die 10% vol. drin.

Das Aromenspektrum des Rieslings ist überwältigend. An Fruchtaromen zeigen sich die von Apfel und Quitte, Pfirsich, Aprikose, Maracuja, Mango, selten gar auch Limone und Grapefruit. Hinzu können Aromen von Rosinen, Rosen, Honig und Karamell kommen. Richtig interessant wird Riesling-Wein, wenn er ein wenig gereift ist, dann erschmecken sich Noten getrockneter Früchte und Würzaromen, die sehr ausgeprägt sind, die Fachleute nennen sie: Petrolnoten.

Riesling zeigt nur von kühleren Klimazonen kommend Qualität. Die Böden sollten karg, nährstoffarm, am besten steinig sein. Die besten Vertreter kommen daher aus Niederösterreich (Wachau & Co), dem Elsass und natürlich aus Deutschland, hier vor allem von Mosel und Nahe, aus dem Rheingau, aus Rheinhessen und der Pfalz.

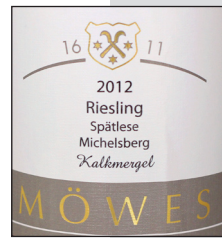
Es gibt kaum eine Rebsorte, die derart stark von ihrer Herkunft, ihrer Anbauregion, ihrer Lage und ihrem Boden geprägt ist. Natürlich ist Riesling vom Jahrgang, vom Kleinklima, von der Arbeit und Handschrift des Winzers geprägt. Wir wollen uns hier diesmal mit einem Teil des Terroirs beschäftigen, der den jeweiligen Riesling prägt: Mit seinem Boden. Je nach Boden verändern sich die charakteristischen Frucht- und Kräuter-/Gewürzaromen, die Säurestruktur und die mineralischen Noten. Es gibt kaum eine andere Rebsorte, bei der Boden besser herauschmeckbar ist. Die Rieslingstöcke, insbesondere alte und eventuell gar wurzellechte, reagieren äußerst sensibel auf den

Im Folgenden beschreiben wir Rieslingwein anhängig vom Bodentyp

**Löss-Lehm:** Die Böden speichern Wasser hervorragend und gewährleisten ein gleichmäßiges Wachstum. Die Weine sind kraftvoll (sofern die Winzer das Wachstum der Reben reduzieren), typisch ist eine eher geringe, geschmeidige Säure und Aromen von Zitrus und Grapefruit.

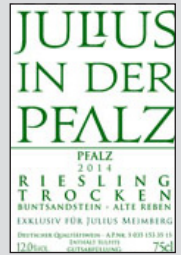


**Kalkgestein/Muschelkalk:** Mit Kalkgestein und Muschelkalk durchzogene Lehm/Ton Böden speichern gut Wasser, sorgen für gleichmäßige Wasserversorgung und ein Wohlfühlklima der Kleinstlebewesen, die die Reben mit Nährstoffe versorgen. Folge: gleichmäßiges, stressfreies Wachstum.



Die Rieslinge sind früh präsent, können trotzdem lagern. Säure ist mild; typisch sind exotische Fruchtaromen (Mango, Pampelmuse).

**Buntsandstein:** Gelber und roter Buntsandstein (Eisen!) ist nicht hart. Es sind zur Sandigkeit neigende Böden. Sie sind nährstoffarm und speichern schlecht das Regenwasser. Das führt zu einer langsamen Vegetationszeit.



Die Weine sind fruchtig, aromatisch mit kräftigem Körper, mit eher milderer Säure und aprikoenenähnlichen Aromen. Klimabedingt sind die Buntsandsteinweine an der Mittelhardt körperreicher und säuremilder als die der Südtlichen Weinstraße.

**Granit/Urgstein:** Die steinigen, kargen, leicht erwärmbaren, aber wasserdurchlässigen Böden führen zu einem langen Reifeprozess und verleihen dem Riesling feine Quittenaromen. Die Weine sind reich an Aromen, reife Apfel/Quitten, Pfirsich, sind mineralisch, häufiger mit einer Rauchnote.



**Schiefer** ist ein sehr verdichteter Lehm/Ton und sehr mineralreich. Die Wasserspeicherfähigkeit des kargen Schieferbodens ist eher gering, allerdings ist er gut erwärmbar.

Typisch für Schiefer-Riesling sind: markante typische Säure, Rasse, Eleganz. Für die Winzer gilt es, möglichst lange die Sonnenstrahlen einzufangen, dann entwickeln sich reifere Fruchtaromen, wie die gelber Früchte (Aprikose, Pfirsich). Die eher rassige Säure bleibt, eine gute Flaschenreife harmonisiert die Säure. Die Weine sind sehr mineralreich und sehr lagerfähig.



**Roter Tonschiefer („Rotliegendes“):** Wie der klassische Schiefer ist auch das „Rotliegende“ ein Schiefer und zeigt sich als eine karge, rötlich gefärbte Erde. Es handelt sich um Meerablagerungen, gefärbt von oxidierten Eisensalzen mit direktem vulkanischen Einfluss. Tonschiefer ist allerdings nicht so verdichtet wie der Blau-/Grauschiefer, speichert Wasser besser, sofern der harte Boden bearbeitet ist.



Rotliegend-Rieslinge sind recht würzig und aromatisch. Kräuteraromen und eine Andeutung von Heublüten, bei gutem mineralischen Eindruck sind typisch. Die Weine erfordern zur Harmonisierung eine Flaschenlagerung von etwa einem Jahr.

**Riesling  
Sortiment  
Auszug Pfalz**

**Lehm/Löss**

Weingut Borell-Diehl, Hainfeld  
2014 Riesling „Kupperwolf“ - 9,90

**Kalk**

Weingut Möwes, Weyher  
2014 Riesling „Kalkmergel“ - 9,50

Weingut Marius Meyer, Rhodt  
2014 Riesling Godramstein „Kalkstein“ - 9,-

**Granit**

Weingut Georg Meier, Weyher  
2013/14 Riesling „Granit“ - 9,90

**Buntsandstein**

**Südpfalz**  
Selektion Julius in der Pfalz  
2014 Riesling Alte Reben - 8,90

Weingut Theo Minges, Flemmlingen (VDP)  
2012/14 Riesling Spätlese tro „Buntsandstein“ - 12,90

Weingut Marius Meyer, Rhodt  
2014 Riesling „Schloßberg“ alte Reben - 15,-

**Mittelhardt**

Weingut Spindler - Lindenhof, Forst  
2014 Riesling Kabinett tro. „Forster Pechstein“ - 9,90

Weingut Bassermann-Jordan, Deidesheim  
2006 Riesling tro „Probus“ - 17,90  
2005 „Hohenmorgen“ GG - 23,-

Weingut J.F. Ohler, Gimmeldingen  
unsere Selektion ist hier noch nicht gemacht

Weingut A. Christmann, Gimmeldingen (VDP)  
2007/08 „Idig“ GG - 33,-

**Schiefer**

Weingut Möwes, Weyher  
2014 Riesling Schiefer Spätlese trocken - 9,50

Weingut Meßmer, Burrweiler  
2014 Riesling tro. Schiefer - 9,90  
2011 „Schäwer“ GG - 21,90

**Rotliegendes**

Weingut Wolf, Birkweiler  
2013/14 Riesling „aus dem Rotliegenden“ - 9,50

*Bei den Bodentypen „Schiefer“ und „Rotliegendes“ drängen sich Vergleiche mit den Weinen von der Mosel bzw. mit denen vom „Roten Hang“ (Nierstein/Oppenheim) unmittelbar auf. Zur Monatsprobe beziehen wir daher je einen Wein dieser Regionen mit ein. Im nächsten Weinjournal, im August, setzen wir die Beschreibung der Beziehung von Riesling und seinen Böden fort und widmen uns dann intensiv dem Rieslingen von Mosel/Saar, Nahe und Rheingau.*