

Probe zum Monatsbeginn*:

wegen Crange verschoben

Rheingau - Riesling

Freitag, 19. August, 15-18.30 h
Samstag, 20. August, 11-15.30h

Zum Vergleich präsentieren wir den Rheingauer Riesling mit ein paar Flaschen Riesling der Nachbarregionen Nahe und Rheinhessen.

**Riesling ganz klassisch:
Rheingau - Riesling**

Der Rheingau ist zwar nicht die Wiege des Weins, wohl aber die Wiege seiner edelsten Weißweinrebe, des Rieslings. Der Riesling stammt aus dem oberen Rheintal. Hier kreuzte sich eine Wildrebe mit dem edlen Traminer, den die Römer nach Germanien gebracht hatten. Diese spontane Kreuzung kreuzte sich wohl noch einmal mit einer Rebsorte, die als Heunisch bekannt ist. Der Heunisch brachte der neuen Rebsorte Lebendigkeit, Säure und Beständigkeit. Die Rebsorte verbreitete sich und wurde erstmals Anfang des 15. Jhd. als **rüßling** bezeichnet. Ihr Anbau galt zwar als schwierig, ihre Qualität wurde aber sehr geschätzt. Daher wurde ihr Anbau von einigen Kurfürsten und Erzbischöfen gefördert. Genau das tat der Erzbischof von Fulda, als er im 18. Jahrhundert die Neubestockung seiner Weinberge seines Klosters Johannisberg ausschließlich mit Riesling, verordnete.

Zu dieser Zeit war der Weinbau im Rheingau bereits recht bedeutend. Er fußte auf dem Weinbau der Römer, die das Klima auf den Südhängen des Rheins schätzten. Träger des Weinbaus im Mittelalter waren der Adel, eine relativ frei agierende Bauernschaft und vor allem die Klöster. Hier sind besonders die Klöster der Benediktiner vom Johannisberg (ab 1100) und die Zisterzienser von Eberbach (ab 1300) zu nennen, die den Weinbau mit aufwendiger Bodenbearbeitung, Pflege der Reben und penibler Selektion der Trauben recht akribisch betrieben. Die späte Lese ist ihr Verdienst und wurde wegweisend für den Weinbau, besonders in Deutschland.

Der Riesling hat also nicht nur seine Herkunft und Heimat im Rheingau. Seine Qualität und Wertschätzung wurde im Rheingau gelegt. Mit heute 3200 ha Weinbergsfläche ist der Rheingau recht klein, hat aber mit rund 80 % den höchsten Riesling-Anteil aller Weinbaugebiete.

Von hoher Qualität gelingt der Riesling nur dann, wenn er in eher kühlen Regionen wächst, wobei die Böden eher steinig und leicht erwärmbar sein

müssen. Traditionelle Rieslinghochburgen sind daher die Mosel und der Rhein. Vor über 100 Jahren waren diese Weine von Mosel und Rhein weltberühmt und erzielten Preise wie beste Grand Cru Bordeauxgewächse. Allerdings waren diese Rieslinge nicht ganz trocken, heute würden wir sie feinherb und edelsüß nennen. Daran knüpft eine Initiative Rheingauer VDP-Weingüter an, die sich Charta-Weingüter nennen. Sie unterstreichen Tradition, Lagerpotential und die Eignung der halbtrockenen Weine für Speisen der Nouvelle Cuisine.

Großartige Rieslinge, zumeist trockener Geschmacksrichtung, gibt es erst in der Neuzeit. Sie sind das Ergebnis des Klimawandels und moderner Weinwissenschaft mit Reinzuchthefen und Temperaturkontrolle. Nach den Sackgassen hoher Erträge (massive künstliche Düngung) und banaler Süße der Nachkriegszeit hat sich der Weinbau heute, bei gezügelten Erträgen, deutlich mehr in Richtung Natürlichkeit (naturnah/bio/biodynamisch) entwickelt. Mehr Ausdruckskraft von Traube und schmeckbarer Herkunft (Terroir) sind die Folge. Dabei wird auch die Reinzuchtheife immer mehr in Frage gestellt.

Die Rheingauer Böden bestehen im Untergrund – am Hang des Taunus – aus harten Böden mit Quarzit und ab Rudesheim, rheinabwärts, auch aus Schiefer. Die Bodenoberfläche stammt zumeist von freigespülten und abgelagerten geologischen Schichten eines Urmeeres, an dessen Ufer der Rheingau lag. Die Böden bestehen daher aus Kies, Sand(stein), Lehm, Löss und Mergel. Das bringt viel Mineralität in die Weine. Bei voller Südpositionierung der Weinbergslagen und der großen, fast seenartigen Oberfläche des Rheins ist das Klima, bei guter Wasserversorgung (wenig Trockenstress), recht warm und sorgt für recht gehaltvolle Weine, bei immer präsenter klassischer Rieslingsäure. Ein Rheingauer Riesling ist kraftvoll, fruchtbetont, bukettreich und finessenreich mit mineralischer Würze bei pikanter Säure. Er schmeckt nachhaltig und vereint Kraft und Eleganz. Ein Rheingauriesling ist ein „Rieslingklassiker“!

Sortiment Rheingau

Peter Querbach

- 2014 Riesling sur lie – 8,50
- 2014 Riesling Edition – 9,90
- 2012 Riesling Edition - 9,90
- 2007 Riesling Edition – 9,90
- 2012 Riesling Hallgarten – 11,90
- 2012 Riesling Oestricher Doosberg Milestone – 19,90
- 2014 Riesling Oestricher Doosberg Milestone – 19,90

**ausgezeichnete Rieslingqualität vom Querdenker
Peter Querbach, Oestrich-Winkel**

Peter Querbach führt ein mit 10 ha Weinbaufläche überschaubares Weingut, das bereits seit 1650 Weinbau nachweisen kann. Seinem Namen Querbach macht er Ehre, er denkt und handelt quer. Er ist Spitzenwinzer, anerkannt von den Weinführern. Aus dem Spitzenverband VDP und der Rheingauer Vereinigung Charta ist er allerdings ausgetreten. Allen gemein ist ihnen das Streben nach höchster Rheingau-typischer Qualität, auch die VDP-Qualitätspyramide mit der Heraushebung bester und allerbesten Lagen. Peter Querbach eckt aber vor allem mit seiner Kellerarbeit an. Auf Basis einer biologischen Weinbergsarbeit vergärt er alle Weine mit seinen natürlichen, spontanen Hefen im Edelstahl-tank (generell: kein Holz!). Das bedeutet aber meist monatelange Vergärung mit langem Hefelager. Und richtig trocken wollen seine Weine nicht werden. Sie landen analytisch meist im unteren halbtrockenen, manchmal auch im oberen trockenen Bereich (8 bis 12 g/l Restzucker). „Wer Reinzuchthefen einsetzt, braucht Temperaturkontrolle und

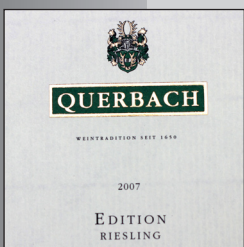
erzielt dann auch trockene Weine, die im Frühjahr nach der Lese bereits füllfertig sind“, sagt Querbach. Anders bei ihm: er braucht keine Temperaturkontrolle, denn seine natürlichen Hefen arbeiten langsam zwischen 15° und 20° Gärtemperatur. Peter Querbach hat im Keller keine Eile, lässt seinen Weinen Zeit. Aus dem Trocken-Schema des VDP fällt er heraus. Allerdings sind seine Weine relativ trinkreif, wenn er sie erst im Sommer oder Herbst nach der Lese abfüllt und dann im November in den Verkauf gibt (also ein Jahr nach der Lese); sie präsentieren sich dann schon recht trinkfertig, sehr typisch, mit feiner Würze, sind aber fähig zu jahrelanger weiterer Reife. Um die Qualität seiner Weine nicht negativ beeinflussen zu lassen, hat sich Peter Querbach schon lange vom Korken verabschiedet: Er verwendet als Flaschenverschluss stattdessen einen Kronenverschluss aus Edelstahl.

Übrigens hat Querbach in allen vier Ortsteilen (ehemals Dörfer) der 12.000 Einwohner zählenden Kleinstadt Oestrich-Winkel Weinbergsbesitz, also in Mittelheim, Hallgarten (eine ehemaliger Schmiede von Kloster Eberbach!), Winkel (Schloß Vollrads!) und Oestrich (Sommer-sitz der Mainzer Erzbischöfe). Sein Spitzenwein kommt aus dem Oestrich Doosberg (VDP.Große Lage, früher im Besitz des Mainzer Domkapitels), aber selbst sein Basisgutswein der „sur lie“ (bezieht sich auf das lange Hefelager während der Weinwerdung) oder seine Selektion „Edition“ ragen im Rheingau heraus. In der Preisgestaltung ist Peter Querbach im Rheingau kaum zu schlagen. Selten bekommt man so hohe Qualität zu vergleichsweise günstigem Preis.



2014 Riesling „sur lie“ – 8,50

Inzwischen 18 Monate auf der Hefe (sur lie) und in der Flasche gereift und dennoch frisch mit feiner Frucht, die zwischen Apfel und Honigmelone einzuordnen ist. Neben der Frucht ist deutlich Mineralität und Würze zu erschmecken. Der Wein trinkt sich animierend, sehr angenehm rund, mit feinem Finale und Pfefferl.



2007 Riesling Edition – 9,90

Der Wein verdeutlicht die Reifefähigkeit der Querbachschen Weine, auch die einer selektierten Gutsweinlinie („Edition“): wunderbare Rieslingreife (kein Petrol!), cremig (Andeutung von Vanille), ungeheuer geschmacklich lang. Wunderbar zur Meditation, zum guten Buch oder einer Speise mit cremiger (Butter-)Sauce.