

**Neues Denken auf deutschen
Weinetiketten:**

neue Weinbezeichnung in Deutschland

Weinqualität war in Deutschland lange Zeit - offiziell und weinrechtlich - hauptsächlich vom Mostgewicht der Trauben her definiert worden. Niedergeschlagen hatte sich das im deutschen Weingesetz von 1971 mit seinen Prädikatsstufen (Qualitätswein, Kabinett, Spätlese...). Dieses Denken ist inzwischen zurückgedrängt. Erstens hat man gemerkt, dass Qualität des Weins vornehmlich mit Geschmack und nicht mit Alkohol zu tun hat. Und Qualität erfordert reife Trauben, wichtigste Stellschraube: Reduzierung des Traubenertrags im Weinberg. Inzwischen gehört das zum Standardwissen eines jeden (guten) Winzers. Zusammen mit der Klimaerwärmung liefern daher - auch bei uns in Deutschland - ordentlich gepflegte, einigermaßen gute Weinlagen auch gute Weine. Ausschlaggebend sind heutzutage der Jahrgang, die richtige Traubensorte in der richtigen Lage, die Intensität der Weinbergspflege (gesunde Trauben erfordern Arbeit) und - darauf wollen wir hinaus - die Weinlage.

Inzwischen ist durch wissenschaftliche Langzeitstudien belegt, dass der jeweilige Boden sich im Charakter des Weins niederschlägt. Die Studien der DLG Neustadt von Prof. Fischer sind so überzeugend, dass die Aromenspektren von Riesling auf die Bodenformation bestimmter Top-Lagen zugeordnet werden konnten. Bisher hatten Top-Winzer jahrelang mit Behörden vergeblich um die Erlaubnis gestritten, für ihre besten Weine wichtige Parzellennamen statt (die meist durch politischen Schacher räumlich aufgeblähten) Lagennamen auf ihre Etiketten schreiben zu dürfen. Nun haben sie Rückendeckung bekommen. Nun sind alte aussagekräftige Parzellen-/Gewannennamen wieder erlaubt. Mit Hilfe der Wissenschaft hat sich der Spitzenverband deutscher Top-Weingüter (VDP) durchgesetzt. Bei ihren Winzern werden nur noch historisch anerkannte beste Lagen als Erste Lage (französisch: Premier Cru) benutzt, Parzellen-/Gewannennamen für die Weine Großer Lagen (Grand Cru). Nur bei diesen Weinen sind Kleinklima und spezielle Gegebenheiten der Lage wichtig. Anders bei Weinen der Basis und mittleren Qualität. Da reicht die Angabe des Weinguts (Gutswein) und des Ortes (Ortswein), evtl. mit Angabe der Bodenformation. Damit sind die Etiketten entschlackt. Der Weinkunde weiß nun, dass eine Lagenangabe zu einem Spitzenwein führt. Bei den anderen Qualitäten sind in die Irre führende Lagenbezeichnungen verschwunden, hier reichen grobe Angaben. Denn der Weinkenner hat eine Idee, wie ein Wein aus dem Ort Wehlen (Mittelmosel), Deidesheim (Mittelhaardt) oder Burrweiler (Südl. Weinstraße) schmeckt. Da zählt Erfahrung, da zählt grobe Kenntnis des Klimas und der Bodenstruktur (Wehlen: Feinschiefer; Deidesheim: Buntsandstein; Burrweiler: Buntsandstein mit Schiefer). Und diese reduzierte Information bietet das entschlackte Etikett.

Es ist toll, dass die Weinbezeichnung sich bei deutschen Weinen geändert hat. Die Österreicher, die vorher wie in Deutschland etikettierten, hatten bereits vor langer Zeit, unmittelbar nach dem letzten großen Weinskandal reagiert. In Deutschland hat es länger gedauert, aber schließlich hat der VDP sich durchgesetzt und zumindest ein Großteil der

sensatio neller Fund

Von mehreren Winzern hörte ich von einer wachsenden Nachfrage nach gereiften Weinen. Seit die



letzten 20 Jahren gelernt haben sehr fruchtige Weißweine zu erzeugen, grassiert der Jugendliebe. Fruchtig, sehr fruchtig, sehr frisch ... das hat seine Vorteile, aber zum Essen passen diese Weine selten. Mindestens ein Jahr Flaschenreife macht den Wein ruhiger, lässt ein breiteres Geschmacksspektrum entstehen, bei Zurückdrängung der Dominanz frischer Fruchtaromen. Auch ich persönlich ziehe reifere Weine vor, zum Essen sowieso. Und so machte ich eine Entdeckung. Die Probeflasche von Winzer Thomas Lergenmüller an einen Gastronomen setzte letzterer auf seine Weinkarte, und ich finde diesen: „2003 Riesling Spätlese trocken“. Kein Druckfehler, wurde mir versichert. Da ich den Winzer gut kenne, bestellte ich. Meine Frau und ich waren begeistert. Eine Sensation:

In der Nase: Naturblütenhonig, im Geschmack eine aromatische Einheit von Trockenfruchtaromen (Aprikose), heißem Kalk und Reife, unterlegt mit ausgewogener, präsenter Säure. Der Wein klingt schön nach, aber total trocken, mit Reifearomen und feinem Pfeffer. Der Körper ist eher schlank. Insgesamt ein Wein mit Trinkfluss. Er begleitete wunderbar unser sommerliches Mittagmenü. Er verlangt nach mehr.

Tags drauf ging ich zu Thomas Lergenmüller und fragte nach weiteren Flaschen für meinen persönlichen Bedarf. Thomas zeigte sich begeistert, denn er hat noch mehrere Kisten. Ich erfuhr die Fakten: 2003 war ein extrem heißer Jahrgang, Weine mit Monster-Alkohol und geringer Säure waren die Regel. Die meisten Weine waren breit, unfrisch, langweilig, nach wenigen Wochen und Monaten geschmacklich mautet. Thomas Lergenmüller fragte sich im frühen Herbst 2003: „Welche Trauben rette ich als erstes?“ Was er normalerweise sehr spät im Herbst erntet, erntete er 2003 vor allen anderen Trauben, diesen Riesling aus der Siebeldinger Top-Weinlage „Im Sonnenschein“, Parzelle „Auf'm Berg“. Analyse: 7,2 g/l Säure bei knapp 12%vol Alkohol. Der Boden besteht aus schwerem Lehmboden, der gut Wasser speichert. Angereichert ist er mit Kalkstein, Terrassenschotter, tertiären Tonen und Mergel. Das spricht für reife Säure, Aromen von Citrus, exotische Frucht, mineralischen Biss. Wie alle Weine vom Kalk sind sie in ihrer Jugend recht harmonisch und aromatisch präsent; sie können aber auch reifen. Wie gesehen, gelang das sogar auch 2003. Übrigens der Wein war 2004 in der Finalrunde Best-of-Riesling und bekam 96 Punkte.

**Der Wein ist in Herne ab Ende August vorrätig;
Freundschaftspreis: 9,95 €**

jugen Winzergeneration folgt. Da es Supermarkt und Discount sowieso mehr um Preis, Marken und Gestaltung geht, verschwindet auch dort nach und nach alter Etikettenmuff. Lagen sind nur in der Spitze wichtig. Darunter geht es um Winzernamen und grobe Charakterisierung durch Gebiet, Ort und evtl. Bodenformation.

Heidel Julius Meimberg

Weinjournal

2015
August
September
Oktober

ausgesuchte
Weine & Spirituosen

Julius Meimberg GmbH
Weinhandel

Bahnhofstraße 62 · 44623 Herne

Tel. 0 23 23 / 5 09 00

Fax 5 35 00

weinhandel@julius-meimberg.de
www.julius-meimberg.de

Geschäftszeiten Laden:

Mo. – Do.: 10 – 18.30 Uhr

Fr.: 10 – 19 Uhr

Sa.: 10 – 16 Uhr