

# Julius Heimberg

seit 1871

## Abseits des Jugendwahns Abenteuer Elsass

Mit dem Ende der Hochsaison unseres kleinen Hotels in der Pfalz gönnte ich mir mit meiner Frau Mitte November zwei Tage Auszeit. Wir fuhren ins benachbarte Elsass und besuchten abends sogleich ein Sterne-Restaurant in der Nähe von Colmar: Überraschung!

Das Elsass war in den 70er und 80er Jahren ein Himmelreich an Ess- und (trockenem) Weingenuss. Danach wurde es ruhiger, lag gewissermaßen im Dornröschenschlaf. Und man verband mit der Region nur noch klassische mächtige und barocke Speisen; eine Region reich an Schweinskram. Die Weine wirkten schwer, alkoholreich, wenig frisch, langweilig, dafür vermehrt restsüß.

Nun eine neue Elsässer Küche, leichter, kleiner in den Portionen, vielfältiger in den Bestandteilen der Gerichte, überraschender in den Kompositionen. Mehrfach fühlten wir uns auch an Experimente à la Ferran Adrià erinnert, erkannten und schmeckten allerdings Struktur und Geschmack der verwendeten Lebensmittel. Auch die Weinkarte gefiel mir mit reichem Elsass-Angebot meist renommierter Erzeuger, allerdings kaum mit einem ganz jungen Wein; ein aktueller (2013er) Jahrgang war die Ausnahme. Kaum fruchtig-frische Weine, die bei uns so hoch im Kurs stehen.

Nach dem guten kulinarischen Einstieg besuchten wir Jean Schaezel in seinem Weingut mitten im Dorf Ammerschwihr. Wir probierten seine sich aktuell im Verkauf befindlichen Jahrgänge. Gegenüber dem, was - nur wenige Kilometer entfernt - bei uns in der Pfalz produziert wird, eine andere Welt. 2013er Weine, die bei uns, bei den meisten guten Winzern bereits knapp oder ausverkauft sind, kommen hier jetzt erst in den Verkauf, aber nur im Basisbereich. Los ging es mit Sylvaner, es folgten Auxerrois, Pinot Blanc, Riesling und Pinot Gris. Die Basisqualitäten, hier als Réserve bezeichnet, waren eher jung. Die Orts- und Lagenweine stammten aus früheren Jahrgängen, teilweise aus den Jahren 2009 und 2008. Geschmacklich spielte die frische Frucht keine Rolle, eher Aromen getrockneter Früchte (ohne die Süße), dazu getrocknete Kräuter, Laub, Trüffel und vor allem: unterschiedliches Mineral. Das Ganze sehr ruhig, unaufdringlich, unterlegt mit feiner Säure und einem gerundeten, fast cremigen Körper. Eine andere Geschmackswelt! Dabei ist hier nicht das Klima anders. Auch nicht die Böden, denn hier, wie in der Pfalz, befinden wir uns am Rheingraben, mit seinen unterschiedlich aufgebrochenen Böden: Granit, Kalk, Buntsandstein, Schiefer. Die Weinbergspflege ist sicherlich eine andere. Jean Schaezle bewirtschaftet seit Jahrzehnten biodynamisch, wie viele andere im Elsass inzwischen auch. Überhaupt ist das Elsass heute eine Hochburg der Biodynamiker. Ob die unterschiedliche Arbeitsweise zu anderen Traubenqualitäten führt? Das habe ich noch nicht durchschaut, scheint aber wahrscheinlich.

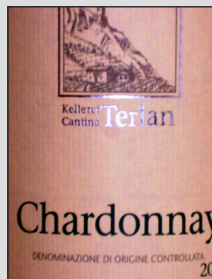
Eindeutiger für mich ist, was im Keller passiert. Bei uns wird wenig dem Zufall überlassen, fast überall werden Reinzuchtheften eingesetzt. Hefen, die sich für den jeweiligen Winzer bewährt haben. Das Ganze in Edelstahltanks mit computergestützter Temperaturkontrolle und Gärführung. Nichts soll sich der Kontrolle des Winzers entziehen. Auch der Fortschritt der Gärung wird täglich genau analysiert. Anders bei Jean Schaezel: Mit den ersten Trauben setzt er Hefen zum gärenden Most an,

### wunderbar gereift - Empfehlungen:

#### 2012 Chardonnay Kellerei Terlan 9,95 €

*In der Nase cremig, leichte fruchtige Nuancen mit Noten von Banane und Honig. Am Gaumen sehr rund und harmonisch, noch frisch. Schöne mineralische Noten bei schmelzigem, fruchtbetonten Körper.*

*Essensempfehlung: Muscheln, Krustentiere, Fisch im Fisch/Kräutersud; Vorspeisen wie Gemüse/Fisch/Geflügel-Terrinen; Nudeln mit Olivenöl, Fisch und Kapern*



#### 2006 Riesling Spätlese trocken „Probus“, Weingut Bassermann-Jordan - 17,90 €

*In der Nase elegant, zunächst zurückhaltend, dann gelbe Früchte; noch immer frisch und lebendig (alle Eindrücke intensivieren sich nach Belüftung). Im Geschmack: reife, getrocknete Früchte, Nüsse, Karamell, feine Würze, dezent Minze, immer noch präsent, aber nicht unangenehme Säure, schöne Länge.*

*Essensempfehlung: Risotto mit Pilzen und Perlhuhn oder geschmortes Sauerkraut mit Spanferkel*



mit dem er jede neue Weinpartie nach der Pressung und natürlichen Vorklärung impft. Ansonsten arbeiten die natürlichen Hefen spontan, mal langsam, mal schneller. Jean Schaezel vergärt meist im Holzfass, er testet die Gärtemperatur mittels seiner Hand und wenn sie ihm zu stürmisch, zu warm erscheint, nimmt er den Wasserschlauch und kühlt. Die Gärtemperaturen sind hier zuweilen eindeutig höher, hier darf jeder Wein, wie er so will! Insgesamt dauert die Gärung länger, mit einem anschließenden längeren Hefelager.

Verallgemeinernd gesagt, versuchen Winzer in der Pfalz, in Deutschland Herr ihrer Moste zu sein. Und dennoch merken auch sie, dass die Moste/Weine auch bei ihnen irgendwie doch noch ein Eigenleben führen: Je nach Jahrgang entzieht sich die Gärung trotz aller Technik ein wenig dem Willen des Winzers, verläuft jedes Mal ein wenig ungeplant und anders. Die Moste scheinen irgendwie über eine eigene Energie zu verfügen. Jean Schaezel läßt (wie eine Reihe anderer Winzer im Elsass, wenige in Deutschland auch) den gärenden Mosten mehr Freiheit. Natürlich hat das Auswirkungen auf die Weine. Jedes Fass liefert einen anderen Wein, kaum einer ist besonders fruchtig. Elsässer Weine sind meist keine Fruchtweine. Sie sind ruhig, unaufdringlich unfruchtig und passen damit hervorragend zum Essen. Denn überbordende Fruchtigkeit im Glas findet selten im Essen eine Entsprechung. Weine à la Schaezel sind eher meditativ und echte Speisebegleiter.

*Heidel Julius Heimberg*

Weinjournal

2015

Februar  
März  
April

ausgesuchte  
Weine & Spirituosen

Julius Meimberg GmbH  
Weinhandel

Bahnhofstraße 62 · 44623 Herne

Tel. 02323/50900

Fax 53500

Weinhandel@julius-meimberg.de  
www.julius-meimberg.de

Geschäftszeiten Laden:  
Mo.-Do.: 10-18.30 Uhr  
Fr.: 10-19 Uhr  
Sa.: 10-16 Uhr