

Proben
Fakten
Anekdoten
Legenden
Zitate

UNSERE STUDIENFART IN DIE PFALZ

Freitagmorgen um kurz vor 6 Uhr an der Reisebushaltestelle in Wuppertal Oberbarmen. Ich blicke in teilweise etwas verschlafene aber gut gelaunt schauende Gesichter. Es ist mal wieder soweit, der Wuppertaler Weinkonvent geht wieder auf Tour. Unsere diesjährige Studienfahrt führt uns für drei Tage in die Pfalz. Auch wenn viele von uns die Pfalz und manche ihrer Winzer kennen und lieben, so sind wir doch gespannt und neugierig darauf, welche Winzer Martina und Klaus-Dieter Gabriel als

Organisatoren ausgewählt haben.

Los geht's! Fast pünktlich steigen wir in unseren ausgesprochen komfortablen Bus ein und starten unsere dreitägige Fahrt. Nach einer kurzweiligen Anfahrt begrüßen wir an unserem Hotel, dem Pfälzer Hof in Edenkoben, noch die selbst angereisten Mitglieder und schon fahren wir mit 27 Konventualen und Freunden zur ersten Probe.

Wein- und Sektgut Wilhelmshof



Einen besseren Auftakt als eine Sektprobe zu Beginn unserer Studienfahrt hätten Klaus-Dieter und Martina nicht organisieren können. Gut gelaunt begrüßt uns Barbara Roth vom Wein- und Sektgut Wilhelmshof in Siebeldingen an der südlichen Weinstraße. „SÜW = Sonne übers Wochenende“, wie Barbara Roth sagt. Als Pulsgeberin des Gutes hat sie die komplette Produktion und Vinothek seit 2010 neu gestaltet. Unter leicht bewölktem Himmel starten wir unsere Sektprobe mit einem Riesling Brut Jg. 2020, der 36 Monate auf der Hefe lag. Ein toller Auftakt!

Seit ungefähr 13. Generationen betreibt die Familie Weinbau in Siebeldingen. Weiter ist die Geschichte nicht verfolgbar, weil im 30-jährigen Krieg viele Urkunden verloren gegangen sind. Seit 50 Jahren wird Sekt hergestellt. Barbaras Eltern Herbert und Christa haben 1969 in Geisenheim studiert. Natürlich lernten sie dabei auch die Sektherstellung. Weil die Sektqualität in den 70er Jahren recht unterirdisch war, fiel der Entschluss, selbst einen besseren Sekt herzustellen, um jeden Sonntag „a

scheenes Glas Sekt“ zu trinken. Mit einem auf einem Flohmarkt in der Champagne erworbenen Sektrüttelpult und eine Sektkorkmaschine begann mit der Übernahme des Weingutes 1975 von den Großeltern die Sektherstellung. 52 Flaschen Sekt, für jeden Sonntag eine. Daraus wurden dann schnell mehr, „denn ma hat ja auch mal Gäscht!“. Das neue Weingesetz von 1971 erlaubte den „kleinen“ Winzern erstmals zu Hause Sekt herzustellen. Davor gab es ein mehr oder weniger unausgesprochenes Sektmonopol ausschließlich für die gewerblichen Hersteller. Gegen dieses Gesetz haben sich die Sektkellereien dann 11 Jahre auf dem Klageweg erfolglos gewehrt. 1982 wurde letztendlich in Mainz gerichtlich entschieden, dass auch Winzern die Sektherstellung erlaubt war. Damit begann 1982 dann die offizielle Sektproduktion im Wilhelmshof.

In einem netten Frage- und Antwortgespräch durften wir etwas über die verschiedenen Herstellungsverfahren von Sekt erfahren. Die Frage nach dem Unterschied zwischen Sekt und Secco konnten wir als wissender Wuppertaler Weinkonvent natürlich souverän parieren. Und bei der Erläuterung der verschiedenen Verfahren der Sektherstellung waren wir auch in der Lage zur klassischen Flaschengärung (Méthode Champenoise), Transvasierverfahren und zur Méthode Charmat (Tankgärung) unseren Beitrag zu leisten.

Wein- und Sektgut Wilhelmshof Verkostete Sekte

2020 Riesling brut

Siebedinger Königsgarten

2020 Weißer Burgunder brut

Siebedinger Königsgarten

2020 Blanc de Noirs

Pinot Noir brut

Siebedinger Königsgarten

2017 Weißer Burgunder Privé, brut nature

Crémant, Siebedinger im Sonnenschein

2018 Pinot B Privé brut

Crémant, Siebedingen im Sonnenschein

Cuvée aus Pinot Noirs und Pinot Blanc

Das Sektgut bewirtschaftet 22 ha Weinberge, bestückt mit nur vier Rebsorten: Riesling, Weiß-, Grau- und Spätburgunder. Eine eigentlich unübliche Reduzierung für die Pfalz. Vor ca. 50 Jahren hatten die Eltern sich für diese vier Rebsorten entschieden, weil sie auf ihrem Terroir am besten gedeihen und weil Riesling und die Burgundersorten sich nach Meinung der Eltern am besten für die Sektproduktion eignen. Dabei werden ca. 50 % der Lese für die Sektproduktion genutzt. Je nach Jahrgang kann sich dieses Verhältnis aber abhängig von der Witterung auch mal verschieben. I. d. R. werden die Weinberge nach 30 bis 35 Jahren gerodet. Dann wird den Weinbergen eine Erholung mit Raps, Phacelia, Sonnenblumen usw. gegönnt, bevor wieder neue Reben gesetzt werden.

Es gibt ein Stück Sektkuchen, gebacken nach einem traditionellem Familienrezept ohne

Speck mit ganz wenig Zucker. Ein Gugelhupf, Sektkuchen von der Familie getauft, weil dieser lockere Kuchen sehr gut zum Sekt passt.

Immer mit einem Glas Sekt in der Hand begleiten wir Barbara Roth in den Keller. An einer Karte veranschaulicht uns unsere Gastgeberin die Weinlagen rund um Siebedingen und wir können an den farbigen Markierungen auf der Karte erkennen, welche Weinberge mit welchen Rebsorten vom Wilhelmshof bewirtschaftet werden.

Mit unserem dritten Sekt im Glas, einen Blanc de Noirs, hören wir im Holzfasskeller die Geschichte vom Umbau dieses Kellers.

Das Weingut ist biozertifiziert und im „Deutschen Nachhaltigkeitscodex“, auch wenn sich Nachhaltigkeit und Bioweinbau lt. Aussage von Barbara Roth etwas „beißt“. Dies rührt – auf unsere Nachfrage hin – daher, dass für die Nachhaltigkeit z. B. der CO₂-Ausstoß bewertet wird. Im Bioweinbau



ist man aber gezwungen, wesentlich öfter in die Weinberge zu fahren, um Schädlings- und Pilzbekämpfung durchzuführen als im herkömmlichen Weinbau, weil die biologisch zugelassenen Wirkstoffe anders als die herkömmlichen systemischen Wirkstoffe nur auf den Pflanzen haften und nicht in das Blattgut eindringen und damit leicht weggespült werden. Damit ist nach jedem stärkeren Regen eine erneute Behandlung notwendig, was sich in Folge negativ auf die CO₂-Bilanz auswirkt. Hinzu kommt, dass dasselbe Biozertifikat in Deutschland schärfer geregelt ist als im europäischen Ausland. Das bringt den deutschen Winzern im Vergleich zu den anderen europäischen Winzern einen deutlichen Nachteil ein.

Sehr unterhaltsam hören wir einige Anekdoten aus der Geschichte des Sektgutes. Mit einem Blanc de Noir Sekt im Glas erfahren wir, wie sich die Eltern um die Zulassung des Blanc de Noir in Deutschland bemüht hatten.



Bei all den Anekdoten sollen auch die Sekte nicht zu kurz kommen. Der vierte ausgeschenkte Sekt, ein Weißer Burgunder Privé, brut nature wird nur in kleiner Menge gekellert. Der Grundwein ist im Holzfass ausgebaut (500 l Tonneau) und lag 6 Jahre auf der Hefe. Damit wird der Sekt kräftiger im Geschmack, aber viel dezenter in der Säure und somit ein guter Speisenbegleiter. Ein Sekt, der auch von Familie Roth gern getrunken wird, was durch die Bezeichnung „Privé“ ausgedrückt wird.

Weiter geht's in den Sektrüttelkeller. Hier wird uns sowohl ein klassischer und als auch ein vegetarischer Flammkuchen serviert, den wir auf der Hand verspeisen dürfen. Ein leckeres Vergnügen zwischendurch! Sehr anschaulich können wir anhand der antiken Maschinen/Werkzeuge die Technik des Rütteln und das Degorgieren nachvollziehen.

Schnell ist die Zeit bei dieser unterhaltsamen Probe mit den ausgezeichneten Sekten vergangen. Ein toller Einstieg in das Wochenende!

Nach netten Dankesworten von Martina Gabriel für die kurzweilige Präsentation und den Enthusiasmus mit dem diese Probe abgehalten wurde geht es zu unserem nächsten Weingut Dr. Wehrheim in Birkweiler.

Weingut Dr. Wehrheim



Begrüßt werden wir von Anette Falke, die seit 2007 zum Team von Dr. Wehrheim gehört. Im späteren Verlauf werden wir auch noch Franz Wehrheim kennenlernen.

Franz Wehrheim hat das Weingut 2021 von seinem Vater Karl-Heinz in 4. Generation übernommen. 1991 hatte Karl-Heinz Werheim das Weingut zum VDP gebracht hat. Das Weingut Dr. Wehrheim und das Weingut Ökonomierat Rebholz waren die ersten beiden Weingüter der Südpfalz, die in den VDP aufgenommen wurden. Das Weingut besitzt 21 ha rund um Birkweiler und auch noch Richtung Siebeldingen und Richtung Eschbach/Leinsweiler, die biologisch und biodynamisch zertifiziert betrieben werden. Hauptsächlich werden Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Riesling und Spätburgunder angebaut.

Wir starten mit einem Gutswein, 2023 Weissburgunder Buntstück. Ein Gutswein vom Buntsandstein, der meist verbreitete Boden hier. Ein frischer, lebendiger Wein, früh geerntet, um die Öchslegrade nicht zu hoch werden zu lassen. Easy to drink!

Der nächste Wein ist ein Ortswein, 2023 Birkweiler Weissburgunder aus dem Muschelkalk. Dieser Wein ist aus der Lage Birkweiler Mandelberg, eine Lage die komplett mit Muschelkalk durchzogen ist. Das ist die „kleine“ Qualität des Mandelberg, der auch die „Große Lage“ Mandelberg beheimatet. Diese Weine sind sehr gradlinig, sehr puristisch und weniger fruchtig. Die leichte rauchige Aromatik entstammt nicht einem Holzfass, sondern ist auf den hohen freien Kalkanteil aus diesem Boden zurück zu führen.

Wie wir es schon bei der vorherigen Probe gehört hatten, erfordert der biologische Anbau und das sehr nasse Wetter in diesem Jahr auch bei Dr. Wehrheim besondere Anstrengungen, um hier die Weinberge frei von Pilzbefall zu halten. Damit die gespritzten Mittel etwas länger auf der Pflanze haften und nicht so schnell vom Regen wieder abgespült zu werden, wird durch Zusatz aus Orangenschalenextrakt und Bienenwachsextrakt die ausgebrachte Flüssigkeit etwas zähflüssiger gemacht. Und darüber hinaus wird Backpulver bzw. die Salze des Backpulvers eingesetzt, um der Pflanze Feuchtigkeit zu entziehen und damit dem Pilz die Nährgrundlage zu nehmen. Hier stellt der Klimawandel auch besondere Herausforderungen. Auch hier hören wir wieder die Kritik an den in Deutschland deutlich schärferen Bedingungen für den biologischen Anbau im Gegensatz zu den anderen europäischen Ländern.

Weingut Dr. Wehrheim
Verkostete Weine

- 2023 Birkweiler Weissburgunder**
aus dem Muschelkalk
VDP Ortswein
- 2023 Birkweiler Riesling**
Aus dem Rotliegenden
VDP Ortswein
- 2023 Frankweiler Biengarten Riesling**
VDP Erste Lage
- 2018 Kastanienbusch**
Birkweiler Riesling GG
VDP Grosse Lage
- 2022 Birkweiler Rosenberg Chardonnay**
VDP Erste Lage
- 2022 Mandelberg Birkweiler
Weissburgunder GG**
VDP Grosse Lage
- 2017 Kastanienbusch Köppel**
Birkweiler Spätburgunder
VDP Grosse Lage

Wir wechseln vom Weißburgunder zum Riesling und steigen direkt in die Ortsweinklasse ein mit einem 2023 Birkweiler Riesling aus dem Rotliegenden. Das Rotliegende ist die vorherrschende Bodenformation im Kastanienbusch. Wegen der besonderen topologischen Lage ist der Kastanienbusch eine der ersten Lagen in der Pfalz gewesen, wo eine Bewässerung (Ausnahmegenehmigung) erlaubt war. Im Kastanienbusch wird ausschließlich Riesling angebaut.

Zum nächsten Wein begrüßen wir auch Franz Wehrheim. Er ist z. Zt. mit der Abfüllung beschäftigt und hat deshalb wenig Zeit für uns, weil diese Arbeit für ein kleines Familienweingut ein wichtiger Prozess ist, der das Ergebnis eines ganzen Jahres Arbeit auf die Flasche bringt.

Entgegen der ursprünglich geplanten Probenfolge verkosten wir zunächst die weiteren Rieslinge bevor wir zum Chardonnay kommen. Als nächstes probieren wir einen 2023 Frankweiler Biengarten Riesling, Erste Lage. Der Frankweiler Biengarten ist eine reine Kalkwand, deren Ausläufer in den Biengarten laufen. Hier wächst der Riesling komplett auf Kalkboden. Seit 2023 werden hier Rieslinge aus erster Lage produziert. Wir verkosten einen sehr puristischen

Riesling, sehr straff, und knackig. Im Gegensatz zum vorhergehenden Riesling und als Erstes Gewächs natürlich auch konzentrierter. Das Weingut ist gespannt darauf, wie er sich nach 4 bis 5 Jahren Reifung präsentiert.

Auf die Frage von Rainer Wolf, wann und wie die Kriterien für „Erste Lage“ und „Große Lage“ geschaffen wurden, erläutert uns Franz Wehrheim die geschichtliche Entwicklung der VDP-Qualitätspyramide. Wir erfahren wie VDP.Erste Lage und VDP.Große Lage sich unterscheiden und welche Voraussetzungen Weinbaubetriebe erfüllen müssen, um diese Klassifikation nutzen zu dürfen, um ihre Weine dann auch als „VDP.Erstes Gewächs“ oder „VDP.Grosses Gewächs“ bezeichnen zu dürfen. Diese Regelung gilt für die VDP Weingüter nun seit ca. 20 Jahren. Mit dem neuen Weingesetz von 2021 ist derzeit ein Prozess im Gange, der hier für eine entsprechende Angleichung sorgen wird.

Wir steigern uns und verkosten den 2018 Kastanienbusch Birkweiler Riesling Großes Gewächs. Ein reifer Riesling mit Aromen von Mirabelle und Aprikose. Trotz des sehr warmen Jahres 2018 hat der gereifte Wein eine sehr gute Säurestruktur, mit einem guten Trinkfluss.

Wir kommen zum Chardonnay: einen 2022 Birkenweiler Rosenberg, Chardonnay, Erste Lage. Der Chardonnay ist der einzige Weißwein, der nicht im Stahl vinifiziert wird. Der Chardonnay wird schon im Moststadium ins Barrique gefüllt (60 % neues Holz, 40 % gebrauchtes), um dort dann 10 bis 11 Monate zu reifen. Seine Aromen bezieht dieser Chardonnay hauptsächlich aus dem Ausbau im Barrique und durch die Lagerung auf der Hefe. Eine gewisse Fruchtigkeit





kommt natürlich auch aus der Traube. Viele Betriebe legen ihren Chardonnay zunächst in einen Stahltank und anschließend in Barrique. Weil dieser Chardonnay seinen gesamten Reifeprozess im Holz gemacht hat, können wir hier eine sehr gute Einbindung des Holzes erschmecken.

Der letzte Weiße dieser Probe: ein 2022 Mandelberg Birkweiler Weißburgunder GG. Dieser Weißburgunder ist komplett im Stahltank ausgebaut. Fr. Falke beschreibt den Weißburgunder als einen der besten Weißweine der Welt. „Weißburgunder auf diesem hohen Niveau gibt es nicht viele auf der Welt. Und wenn's welche gibt, dann sind sie zu 90 % mit Holz ausgebaut“. Dieser Wein geht auch in den Export.

Zum letzten Wein der Probe, einem 2017 Kastanienbusch Köppel, Birkweiler Spätburgunder, Große Lage übernimmt Franz Wehrheim nochmals die Probe. Dieser Wein kommt aus dem Kastanienbusch Köppel. Die Unterscheidung zwischen den Lagen Kastanienbusch und

Kastanienbusch Köppel ist wichtig. Der Kastanienbusch ist überwiegend rotliegend, während der vorgelagerte Köppel Buntsandstein ist. Deshalb werden beide Lagen auch getrennt ausgebaut und vinifiziert. Spätburgunder nimmt immer weiter eine entscheidendere Rolle ein, weil zunehmend der Klimawandel dafür verantwortlich ist. Es gibt immer mehr Jahre die hervorragend für Spätburgunder geeignet sind. 2017 hatte wetterbedingt weniger Erträge, was aber dem Wein zugutegekommen ist.

Zum Abschluss der Probe gratuliert der Wuppertaler Weinkonvent noch Franz Wehrheim herzlich zu seiner neuen Aufgabe als Vorsitzender des „VDP Pfalz“. Unser herzlicher Dank gebührt auch Frau Falke für ihre sehr gute Präsentation der tollen Weine. Es hat uns großen Spaß gemacht.

Die letzte Weinprobe des Tages steht an. Wir Konventuale sind zwar trainiert mehrere Weinproben an einem Tag genießen zu können, trotz alledem stellt die dritte und letzte Weinprobe des Tages nach einer langen Anfahrt immer eine besondere Herausforderung an alle Teilnehmer und Teilnehmerinnen. Mal sehen, wie wir das meistern.

Weingut Siener



Denise Siener erwartet uns schon im Hof des Weingut Siener, um uns das Spektrum ihres Weingutes anhand von sechs ausgewählten Weinen nahe zu bringen. Das Wetter spielt mit, so dass wir unsere Weinprobe in einer lockeren Runde im Freien genießen können.

Wir starten mit einem Gutswein, 2023 Weißer Burgunder Muschelkalk. Der Wein lag lange auf der Hefe und wurde er erst im Mai abgefüllt. Dabei wird er mit einem Teil (8 – 10 %) aus der Großen Lage Mandelberg, der im Holzfass gereift ist, verschnitten. Damit wird der Wein etwas kräftiger und bekommt mehr Dichte. Ein guter Start von dem auch wir Konventualen sehr angetan sind.

Weiter geht mit einem 2022 Riesling Buntsandstein. Bei diesem Wein wurde das Terroir herausgearbeitet. Alle Weine (Weißburgunder, Spätburgunder, Rieslinge) sind als Basisweine spontan vergoren. Wichtig, wie Denise Siener betont, ist dabei eine sehr gute Arbeit im

Weingut Siener
Verkostete Weine

2023 Weißer Burgunder Muschelkalk
Gutswein

2022 Riesling Buntsandstein

2022 Birkweiler am Dachsberg, Riesling
Erste Lage

2022 Birkweiler Riesling Rotliegend
Erste Lage

2022 Birkweiler Kastanienbusch
Amphore Riesling
Große Lage

2023 Massale Chardonnay
Große Lage

2023 Jederzeit Muskateller trocken

Weinberg und eine sorgfältige Lese. Dazu hat das Weingut auch Kühlcontainer angeschafft, damit während der Lese an heißen Tagen die Trauben gekühlt bleiben und somit ohne Schäden in den Keller gelangen. So ist eine einwandfreie Spontanvergärung ohne Ausfälle gewährleistet. Hierdurch schmecken die Weine jedes Jahr sehr jahrgangstypisch.

Es geht in die nächste Qualitätsstufe, ein 2022 Birkweiler am Dachsberg Riesling, Erste Lage. Die Lagenqualität der Weine wird im Weingut durch die Farbe der Etiketten ausgedrückt (grau = Gutswein, petrol = Erste Lage). Der Dachsberg ist als Teil des Kastanienbusch eine Erste Lage (Buntsandstein und Kalkboden). Ein fruchtiger Riesling mit milder Säure. Alle Lagenweine liegen immer bis Juli auf der Hefe (auch wegen der Spontanvergärung) und kommen erst dann auf die Flasche. Der Verkauf startet dann im Advent. Natürlich ist das auch Teil der Philosophie der Spontanvergärung: man lässt den Trauben und

den Weinen Zeit sich zu entwickeln und bringt sie entgegen dem Trend nicht schnell-schnell auf die Flasche und in den Verkauf.

Weiter geht es mit dem Lieblingswein des Winzers, einem 2022 Birkweiler Rotliegend Riesling, Erste Lage. Ein typischer Wein des Weingutes mit sehr schöner Mineralität.

Das Weingut ist „Fair'n green“ zertifiziert. Das ist ein Nachhaltigkeitssiegel, das jedes Jahr neu zertifiziert wird. Details zu Fair'n green werden im nächsten Teil des Studienfahrtberichtes erläutert.

Wir kommen zu den Großen Gewächsen, ein 2022 Birkweiler Kastanienbusch Riesling. Der älteste Weinberg des Weingutes, rotliegender Boden ganz oben Richtung Waldrand, mit Schiefereinfluss. Dieser Wein ist komplett in der Amphore (500 l Keramik-Amphore) ausgebaut. Es ist aber kein Orange Wein! Der Vorteil der (geschlossenen) Amphore liegt darin, dass der Wein, wie in einem Holzfass, viel Luft bekommt, aber keinen Holzgeschmack entwickelt. 2018 hat das Weingut den Versuch gewagt, aus einem Weinberg den Wein auf drei verschiedene Arten auszubauen: Holz, Edelstahl und Amphore. Dabei wurden die besten Ergebnisse beim Edelstahlausbau und in der Amphore erzielt.

Der letzte Wein des Tages, ein 2023 Chardonnay Massale. Massale bezeichnet eine besondere Chardonnay-Züchtung aus dem Burgund. 2023 war die erste Ernte dieses Weinberges, ausgebaut im Holz, perfekt eingebunden mit einem guten Alterungspotential.

Als Zugabe gibt es noch einen 2023 Jederzeit Muskateller, trocken, für die interessierten Konventuale. Leider ging dieser Wein in der Aufbruchstimmung unter.

Ein anstrengender Tag mit drei interessanten Weinproben liegt hinter uns. Der Abend steht zur freien Verfügung. Wir sind gespannt auf den nächsten Tag.

Guten Morgen! Der Blick in den Himmel lässt einen sonnigen bis leicht bewölkten Tag erwarten. Ideales Wetter für Weinproben, egal ob drinnen oder draußen.



Weingut J. J. Berizzi



Das erste Weingut heute ist uns Konventualen nicht bekannt. Wir sind gespannt auf das Weingut J. J. Berizzi. Janina und Julius Berizzi kauften 2019 dieses Weingut in Edenkoben als Newcomer in diesem Beruf.

Uns erwartet eine sehr gut vorbereitete Weinprobe mit PowerPoint-Präsentation und ausgesuchten Weinen. Janina Berizzi begrüßt uns auf sehr charmante und lockere Art und übergibt dann das Zepter an ihren Mann Julius, der uns durch diese Probe führen wird. Vor uns auf dem Tisch liegt keine Probenliste sondern nur ein unbeschriebenes Blatt. Für uns vielleicht

ein Symbol, dieses „unbeschriebene Blatt“ mit neuen Erkenntnissen zu füllen.

Das Weingut bewirtschaftet ca. 19 ha. Seit dem letzten Jahr (2023) ist das Weingut biozertifiziert. Hauptrebsorten sind Riesling, Spätburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc und Weißburgunder; 60 % der Rebflächen sind mit Riesling bestockt. Es gibt noch einige kleine Flächen mit Morio-Muskat, Grauburgunder, Dornfelder. Wir bekommen die Qualitätspyramide des Weinguts, angelehnt an den VDP, vorgestellt: Gutsweine, erkennbar an den weißen Etiketten, Ortsweine, erkennbar an den blauen Etiketten und Lagenweine mit dunkelblauen Etiketten. Im Gegensatz zu dem „alten“ System mit Kabinett, Spätlese und Auslese findet J. Berizzi dieses neue System auch zeitgemäßer und aussagekräftiger als die alte

Qualitätseinstufung nach dem Zuckergehalt. Auch J. Berizzi bestätigt auf Anfrage, dass diese Lagenbezeichnungen nicht geschützt sind; geschützt sind nur die Bezeichnungen „Großes Gewächs“ und „Erste Lage“, die den VDP-Weingütern vorbehalten sind.

Wie es sich für einen stilvollen Einstieg in einen Probentag gehört, starten wir mit einem Blanc de Noir, brut (95 % Spätburgunder, 5 % Chardonnay). Woher kennt das Weingut unsere Vorlieben? Der Sekt wird bewusst ohne Angabe des Jahrgangs vermarktet. J. Berizzi lagert von den Jahrgangswainen Chargen ein und verschneidet sie dann immer mit dem Folgejahrgang. Das Weingut versektet nicht selbst. Ein schöner Einstieg.

Das Kellerphilosophie ist mit „low intervention“ beschrieben. Ziel dabei ist, die Herkunft schmeckbar zu machen. Die Weine werden spontan vergoren. Es wird viel mit Holz gearbeitet, sowohl große Holzfässer als auch Barriques aus Pfälzer und französischer Eiche. Die gesetzlichen 10.500 l/ha werden nicht ausgeschöpft, sondern durch Reberziehung und Bodenbearbeitung wird der Ertrag reduziert. So erreicht man in der Regel 7.000 - 7.500 l/ha. Bei den Lagenweinen liegt man zwischen 2 –

3.000 l/ha.

Auf die Frage, wie man als „Branchenfremder“ dazu kommt ein Weingut zu kaufen und zu übernehmen erzählt uns Julius Berizzi seinen Werdegang. Über seine Ferienjobs als Schüler hat er auch im Weingut gejobbt. Das hat ihm so gut gefallen, dass er eine Ausbildung bei den Weingütern A. Christmann und Philipp



Weingut J. J. Berizzi
Verkostete Weine

2023 Pinot blanc et noir brut

2023 Weißburgunder & Chardonnay
70 % WB, 30 % Chardonnay

2022 Frankweiler Riesling

2022 Rhodter Weißburgunder
Kapitel 4

**2022 Edenkobener Kirchberg
Chardonnay**
Kapitel 4

2022 Edenkobener Mühlberg Riesling
Kapitel 4

Wittmann an der Mosel zum Winzer gemacht hat. Nach verschiedenen Auslandsaufenthalten und der Meisterausbildung hat er dann bei Bernhard Koch weitere Jahre gearbeitet und seine Frau dort kennengelernt. Sie haben dann Familie Graeber kennengelernt, die einen Nachfolger für ihr alteingesessenes Weingut Nicole Graeber suchten. 2019 sind sie dann das Wagnis eingegangen und haben dieses Weingut übernommen. Im Laufe der Jahre wurde eine neue eigenständige Linie, die auch mit einer gewissen Leichtigkeit daher kommen soll, aufgebaut. Die Etiketten enthalten neben dem Jahrgang auch immer eine Kapitelangabe. Das Weingut zählt seine Jahrgänge in Kapitel, beginnend mit Kapitel 1 beim Jahrgang 2019. Aktuell wird somit für den Jahrgang 2024 am Kapitel 6 gearbeitet. Als Hommage an die Wurzeln des Weingutes wurde auch noch die

Edition Graeber weitergeführt, die zukünftig durch die Edition „be RIZZI“ abgelöst wird.

Der nächste Wein, ein 2023 Weißburgunder & Chardonnay (70 % Weißburgunder, 30 % Chardonnay), spontan vergoren, teilweise im Holz.

Weiter geht's mit einem 2022 Frankweiler Riesling im Glas. Spontan vergoren, komplett im Edelstahl. Die Rieslinge entfalten ihr komplettes Potential auch erst nach einem Jahr auf der Flasche.

Edenkoben hat sehr kräftige Böden mit viel Sandstein, Frankweiler (ca 15 km südlich vom Weingut) hat eher viel Kalk im Boden, damit lassen sich auch gut die Unterschiede des Terroirs in den verschiedenen Riesling Ortsweinen gut herausarbeiten und herausschmecken.

Bemerkenswert für uns ist noch die Tatsache, dass das Weingut ab dem Ortswein von Schraubverschluss auf Korken umstellt, wobei hierzu kein Naturkorke, sondern die moderne Art des Presskorkens verwendet wird. Das Weingut verwendet dazu DIAM Presskorke, die Weingenuss ohne Korkgeschmack garantieren. Gründe hierfür sind u. a., dass aus J. Berizzis Sicht die Korke eine Weinflasche durchaus wertiger machen. Die Gastronomie ist natürlich weniger begeistert.

Wir kommen zum 2022 Rhodter Weißburgunder, ein Ortswein (hellblaues Etikett), komplett spontan vergoren im großen Holzfass (700 l, Pfälzer Eiche). In einem Artikel des aktuellen Playboy über „Starke Weine für den Sommer“ findet dieser Wein einschließlich eines Fotos eine besondere Beachtung. J. Berizzi möchte hier einen Weißburgunder kreieren, der aus den üblichen Weißburgundern, die er häufig einfach nur „fruchtig, cremig, belanglos“ findet, heraussticht. Das ist ihm durch die Art des Ausbaus, spontan vergoren im großen Holzfass, durchaus gelungen. Ein Weißburgunder der Spaß macht.

Den nächsten Lagenwein hat J. Berizzi vorher dekantiert, einen 2022 Edenkobener Kirchberg Chardonnay. Spontan vergoren in fünf

DIAM Korke

DIAM ist eine Markenbezeichnung für einen Presskorken des französischen Korkproduzenten Sabaté.

DIAM Korke sind nicht vergleichbar mit den uns bekannten herkömmlichen (billigen) Presskorke sondern ein high Tech Produkt.

Zur Herstellung werden hochwertige Rindenabschnitte der Korkeiche zu Granulat verarbeitet und in einem aufwändigem Verfahren (ohne Chemie) gereinigt. In einem patentierten Verfahren wird dann unter Druck und Hitze (ohne Lösungsmittel und Kleber) der Korke hergestellt. Dabei werden Korke mit unterschiedlicher definierter Permeabilität hergestellt.

Der Hersteller gibt eine mehrjährige Garantie gegen Korkschmecker.

gebrauchten Barriques. Der Wein lag 18 Mon auf der Hefe und wurde erst im Frühjahr abgefüllt, von daher noch recht jung. Deshalb wurde er auch dekantiert.

Als letzten Wein verkosten wir noch einen 2022 Edenkobener Mühlberg Riesling, spontan im Halbstückfass vergoren, 18 Monate auf dem Hefelager. Der Edenkobener Mühlberg ist eine Monopollage des Weingutes im Herzen von Edenkoben.

Eine rundum interessante und gelungene Weinprobe. Wir werden dieses junge Weingut beobachten und seinen Weg weiterverfolgen.

Weingut Tina Pfaffmann



Weiter geht es zur zweiten Weinprobe unseres heutigen überaus kontrastreichen (wie wir im Nachhinein feststellen konnten) Programms zum Weingut Tina Pfaffmann in Frankweiler. Auf Anfrage des Weingutes hatten wir uns entschieden, die Weinprobe aufgrund des schönen Wetters auf der Terrasse der schönen Vinothek durchzuführen. Dies führte vor dem eigentlichen Start der Probe zu einem sehr emsigen Tischrücken, damit alle Teilnehmer auch entsprechende Schattenplätze ergattern konnten.

Daniela Rößler Mc Aulay führt uns durch die Weinprobe, geplant mit drei Gutsweinen und vier Exklusiv- und Lagenweinen einschließlich einem Imbiss zwischendurch.

Wir starten mit einem Gutswein, einem 2023 Grauer Burgunder trocken. Alle Gutsweine sind aus 2023. Tina Pfaffmann bemüht sich, auch bei den Gutsweinen schon eine höhere Qualität auf die Flasche zu bringen.

Von seiner Typizität her, eher mineralisch, puristisch, knackig, frisch, ist lt. Rainer Wolf hier nicht mehr ein typischer Grauburgunder erkennbar. Auch Klaus Dahmann hält ihn von der Farbe her eher für einen Blanc de Noir, ein Irrtum, der sich nach Absetzen der Sonnenbrille korrigieren ließ.

Das Weingut bewirtschaftet und verarbeitet ca. 30 (eigene) ha plus ca. 15 - 20 ha zugekaufte Trauben, was eine Produktion von ca. 50 ha/Jahr ausmacht. Tina Pfaffmann ist auf Weißweine spezialisiert und macht keine Rotweine. Es gibt zwar einen Rosé, aber das ist die einzige Ausnahme.

Tina Pfaffmann ist sehr im Lebensmittel-Einzelhandel engagiert. Im Rahmen einer Partnerschaft mit dem 1. FCK hat sie auch eine Riesling Schorle in der Dose produziert, die gut bei den Fußballfans ankommt, weil man sie auch mit ins Stadion nehmen kann.

Wir machen die „Rolle rückwärts“ und widmen uns dem nächsten Gutswein, einen 2023 Sauvignon Blanc. Grün und grasig soll er sein, dies wird auch im Etikett mit dem grün eingefärbten „T“ ausgedrückt. Alle Etiketten enthalten das farbige T im Kreis als Markenzeichen für Tina Pfaffmann. Je nach Weinqualität und -Sorte gibt es hierzu dann unterschiedliche farbige Ausprägungen.

Tina Pfaffmann arbeitet sehr natürlich, ist aber nicht biozertifiziert. Hier hat man sich entschieden, sich nicht in dieses Biokonzept einengen zu lassen. Alle Weine werden im Stahltank ausgebaut. Holzfass und Barrique finden keine Verwendung. Und wenn die Weine eine leichte Holznote erahnen lassen, so liegt das an den verwendeten Hefen.

Es wird rosig, ein 2023 Rosé Pink St. Laurent, 100 %



Weingut Tina Pfaffmann
Verkostete Weine

- 2023 Grauer Burgunder, trocken**
Gutswein
- 2023 Sauvignon Blanc, trocken**
Gutswein
- 2023 Rosé Pink St. Laurent**
Gutswein
- 2023 Schick und Schön, Riesling trocken**
- 2021 Ü 40 Riesling Exklusiv, trocken**
- 2021 Weißer Burgunder Exklusiv, trocken**
- 2019 Oberer Affolter Riesling, trocken**
- 2018 Frankweiler Rieslaner Exklusiv, edelsüß**

reinsortig. Er ist feinherb ausgebaut mit 11 g/l RZ, die man aber nicht so bemerkt. Er ist gut trinkbar, weil er auch nicht die häufig anzutreffende Himbeer- oder Bonbonnote hat. Ein - laut Weingut - recht beliebter Wein.

Inzwischen ist die vereinbarte Vesperplatte am Buffet aufgebaut. Wir langen kräftig zu, es gibt eine sehr schöne Auswahl sowohl für die wurstliebende Fraktion als auch für die Vegetarier.

Zur Vesperplatte begleiten uns die Exklusiv- und Lagenweine. Wir starten mit einem 2023 Schick und Schön Riesling, trocken mit einem auffälligen, exklusiv designten Künstleretikett von Michael

Fischer-Art. Spontan vergoren präsentiert er sich schon mit schöner Mineralität. Wie alle Exklusiv-Weine kann dieser Wein durchaus noch ein paar Jahre lagern und soll dann erwartungsgemäß noch weiteres Potential entfalten. Mit seinem bunten Etikett soll er

natürlich auch junge Weintrinker ansprechen. Passt gut zur Pfälzer Vesperplatte.

Weiter geht's mit dem 2021 Ü 40 Riesling Exklusiv. Ü 40 bezieht sich dabei auf das Alter der Reben aus einem reduzierten Ausbau mit 45 hl/ha mit Traubenselektion. Er präsentiert sich recht cremig, jung und mit heller Farbe, obwohl er von 2021 ist. Das verspricht weiteres Lagerungspotential. Eine weitere Qualitätssteigerung nach „Schick und Schön“.

Es geht voran mit einem 2021 Weißer Burgunder Exklusiv, spontan im Stahltank vergoren, erst kurz vor der Abfüllung von der Hefe genommen. Die leichte Holznote kommt von der Hefelagerung.

Der 2019 Oberer Affolter Riesling, eine der besten Lagen des Weingutes schließt unsere Probe ab. In der Nase ist eine gewisse Reife spürbar, im Geschmack jedoch immer noch frisch.

Wir können uns noch auf eine Zugabe einigen, zur besonderen Freude von Rainer, ein 2018 Frankweiler Rieslaner, edelsüß

(67 g/l). Ein toller Wein, der uns den Abschluss versüßt. Dieser Wein veranlasst Rainer, bekannt für seine prosaischen Weinbeschreibungen, zu einer besonderen Würdigung: „Dieser Wein erzeugt auf der Zunge einen gewissen Spannungsbogen. Er beginnt bereits vorne, wenn man die Lippen öffnet, so wie man mit einem Kuss beginnt. Dieses Gefühl des Kusses geht über die ganze Zunge bis hinten zur Speiseröhre. Der Spannungsbogen bleibt. Das macht den Wein so herrlich frisch und erfrischend!“ Dem ist nichts mehr hinzuzufügen!

Eine Probe, die laut Klaus Dahlmann nicht nur „schick und schön“ war, sondern auch mordsmäßig interessant und spannend.

Der Probenstag klingt aus im Weingut Kranz in Ilbesheim. Doch damit nicht genug; auch der Abend wird noch interessant. Aber davon mehr im nächsten Heft.



Michael Düssel

DIE WEINE DES ABENDS

**2020 Blanc de Noirs
Siebeldinger Königsgarten, Pinot Noir, Brut
Wein- und Sektgut Wilhelmshof, Siebeldingen**

**2023 Müller-Thurgau
Deut. Qualitätswein, trocken
Weingut Borell-Diehl, Hainfeld**

**2023 Sauvignon Blanc
Gutswein, trocken
Weingut Tina Pfaffmann, Frankweiler**

**2023 Weißburgunder Muschelkalk
Gutswein, trocken
Weingut Siener, Birkweiler**

**2023 Weißburgunder und Chardonnay
Gutswein, trocken
Weingut J.J. Berizzi, Edenkoben**

**2022 Rhodter Weißburgunder
Ortswein, trocken
Weingut J.J. Berizzi, Edenkoben**

**2023 Ilbesheim Riesling vom Landschneckenkalk
Deut. Qualitätswein, trocken
Weingut Kranz, Ilbesheim**

**2023 Frankweiler Biengarten
Riesling, Erste Lage, trocken
Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler**

**2020 Arzheimer am Fürstenweg
Spätburgunder, trocken, 1G, VDP Erste Lage
Weingut Kranz, Ilbesheim**

**2020 Pinot Noir
Hainfelder Letten, Alte Reben Reserve, trocken
Weingut Bernhard Koch, Hainfeld**