

# EINIGES WISSENWERTES ÜBER DIE ROTWEINBEREITUNG

Wein kann nie besser sein als die Trauben, aus denen er gewonnen wird. Doch immer wieder gelingt es Kellermeistern, aus guten Trauben schlechte Weine zu keltern. (Jens Priewe aus „Wein - Die neue große Schule“)

## Die Weinbereitung

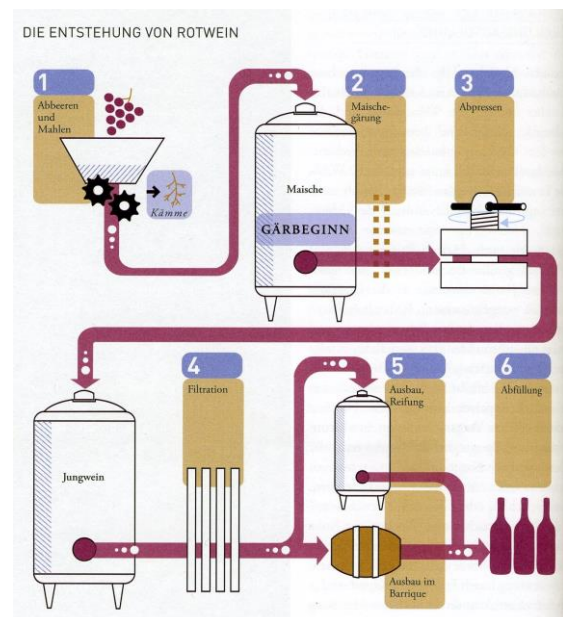
Wir alle wissen, dass mit dem Begriff Weinbereitung die Verarbeitung der Trauben zu Wein verstanden wird. Abhängig vom Wein und der Art der Vergärungsmethode zieht sich der Zeitraum von der Annahme der Trauben im Keller bis zum Abstich des vergorenen Weines über einen Zeitraum von einer Woche bis zu 3 Monaten hin. Die meisten Weine gären 10 bis 15 Tage, leichte Rotweine können aber auch schon nach 4 Tagen vergoren sein. Die Temperatur im Gärkeller hat den maßgeblichen Einfluss auf das Tempo der Gärung. Je höher die Temperatur, desto rascher die Gärung. In der Regel bestimmt der Kellermeister diese Temperatur.

Die alkoholische Gärung ist ein chemischer Prozess, der in mehreren Schritten abläuft. Neben dem Alkohol werden auch noch zahlreiche erwünschte und auch unerwünschte Nebenprodukte hervorgebracht. Kohlendioxid ist das wichtigste Nebenprodukt. Es sorgt dafür, dass der Wein im Gärgefäß blubbert, weil das geruchlose Gas bei der Gärung in Form von Blasen aus dem Gefäß entweicht. Daran erkennt der Winzer, ob der Wein schon oder auch noch gärt.

Bei Rotwein werden - im Unterschied zu Weißwein – die Schalen mit vergoren. Denn es sind die Schalen, die dem Rotwein seine Farbe verleihen. Die roten Trauben werden bei der Ankunft im Keller nur gemahlen oder sanft gequetscht. Es bildet sich ein Gemisch aus Saft, Fruchtfleisch, Schalen und Traubenkernen, die Maische. Sie wird vergoren.

Keine Gärung ohne Hefe! Die Hefepilze sind für die Gärung unabdingbar. Denn sie wandeln den Zucker in der Maische in Alkohol um. Der Zucker ist die Nahrung für die Hefepilze. Sie vermehren sich durch die Abtrennung ausgestülpter Zellen. Als Nebenprodukt dieser Vermehrung entsteht der Alkohol. Wichtig - im Sinne der Weinbereitung – bei diesem Prozess sind die Bedingungen, unter denen die Hefen arbeiten. Dazu gehört natürlich Zucker, aber auch die Temperatur muss stimmen; bei Temperaturen unter 12° C stellen die Hefen ihre Arbeit ein. Auch der Alkoholgehalt darf nicht zu hoch sein; ab 15 Vol. % sterben die Hefen ab. Das kann z. B. bei extrem zuckerreichen Mosten passieren, wenn ein Alkoholgehalt von 15 Vol. % erreicht ist, bevor der Zucker vollständig vergoren wurde.

Doch Hefe ist nicht gleich Hefe. Weinhefe hat viele verschiedene Hefestämme, die unterschiedlich mit dem Traubenmost bzw. der Maische reagieren. Diese Unterschiede bestimmen in erheblichen Maße die Qualität und auch die Aromen des Weines.





Weinhefen kommen aus der Natur oder aus dem Labor. In den Weinbergen und im Keller finden wir die natürlichen Hefen. Je nach Landstrich, Weinberg oder auch Keller findet man hier unterschiedliche Hefestämme. Auch ist die Menge der Hefen abhängig vom Klima, von der Arbeit im Weinberg (z. B. spritzen) aber auch vom Keller selbst. Das bedeutet, dass in jedem Jahr das Ergebnis der Gärung abhängig von den gerade vorhandenen Hefen unterschiedlich sein kann. Die meisten Winzer und Kellermeister impfen daher den Most mit Reinzuchthefen, die aus natürlichen Hefen im

Labor gezüchtet werden. Sie sind berechenbarer und mit ihnen kann das Ergebnis der Gärung weitestgehend vorher bestimmt und besser gesteuert werden. Was die Verwendung der Hefen angeht, so hat sich unter den Weinbereitern auch ein kleiner Glaubenskrieg entwickelt. Viele Winzer schwören auf Reinzuchthefen, weil sie helfen, den Gärprozess kontrolliert und mit einem berechenbaren Ergebnis abwickeln zu können. In einigen Weinbaugebieten in Kalifornien, Südafrika und Australien funktioniert die Gärung nur mit Reinzuchthefen, weil dort klimabedingt kaum natürliche Hefen zu finden sind. Kehrseite der Medaille ist aber auch, dass durch die Verwendung von immer wieder gleichen Reinzuchthefen in den Weinbaugebieten Weine mit uniformen Geschmack, ohne erkennbare Boden- und Sortenunterschiede hergestellt werden. Das passiert bei der Verwendung natürlicher Hefen nicht. Viele Winzer glauben, dass sich nur mit ihnen charaktervolle, vielschichtige Weine erzeugen lassen. Amerikanische und australische Önologen schmunzeln über solchen Glauben. Doch das hindert (auch in Deutschland) Winzer nicht daran, ihre eigenen Hefekulturen zu pflegen und ihre Weine damit zu vergären. Das Ehepaar Merkle entwickelt im gleichnamigen Weingut gemeinsam mit der Fachhochschule Heilbronn ein patentiertes Verfahren zur Reproduktion von natürlichen Wildhefen zur Vergärung des Weines.

Bei der Maischevergärung zur Erzeugung von Rotweinen gibt es über den Einsatz der Hefe hinaus jedoch noch einiges zu beachten. So umfasst dieser Prozess nicht nur die alkoholische Gärung. Er beinhaltet auch die Extraktion von Farbe und Gerbstoffen, den Tanninen aus den Schalen. Früher verwendete der Kellermeister darauf nur wenig Gedanken, denn dieser Prozess verläuft parallel zur alkoholischen Gärung und bedarf eigentlich keiner besonderen Vorkehrungen. Heute jedoch wird auch dieser Ablauf beobachtet und präzise gesteuert, denn je nach Traubengut verläuft er doch von Jahr zu Jahr unterschiedlich. Enthalten die Schalen z. B. nur wenig Farbe, so darf der Wein trotzdem nicht zu lange auf der Maische stehen, weil sonst zu viele harte, unreife Tannine aus der Maische gelöst werden.



Das Weingut Merkle entwickelt gemeinsam mit Prof. Brysch-Herzberg (Bildmitte) ein neues, patentiertes Verfahren zur kontrollierten Vergärung mit regionalen Naturhefen

Auch der Extrakt der Tannine während des Gärens verdient heute besondere Beachtung. Von ihrer Qualität hängt u. a., auch die Güte der Rotweine ab. Die Tannine befinden sich in der Maische in den Schalen, den Stielfragmenten und den Traubenkernen. Die Tannine der Stielfragmente und der Traubenkerne sind unerwünscht. Da Tannine der Schalen sind die begehrten Tannine, die dem Rotwein seinen besonderen Geschmack geben sollen. Sie lassen sich verhältnismäßig leicht aus den Schalen lösen. Hierzu genügt schon eine geringe Alkoholkonzentration. Die Dauer der Maischegärung hat nur geringen Einfluss auf den Tanningehalt. Wichtiger ist hier die

Gärtemperatur. Häufig wird die Temperatur bewusst kurzzeitig angehoben, um die Tannine aus den Schalen zu lösen.

Rotweine gären normalerweise schneller als Weißweine. Nach wenigen Stunden bilden sich bereits erste Bläschen auf der Maische und auch die Fermentation setzt ein. Der Grund für dieses zügige Angären liegt darin, dass die Gärgefäße offen sind. Damit hat die Maische und damit auch die Hefen mehr Sauerstoffkontakt, was zur Vermehrung der Hefen beiträgt. Wie lange der Gärprozess dauert, hängt im Wesentlichen von der Gärtemperatur ab. Je höher die Temperatur, desto schneller die Gärung. Heute werden alle Rotweine temperaturkontrolliert vergoren. Der Kellermeister kann durch verschiedene technische Hilfsmittel die Temperatur im Gärtank beeinflussen. Sei es durch kühlbare Edelstahltanks oder durch Kühlschlangen im Holzfass. Einfache Rotweine gären etwa 4 Tage auf der Maische, hochwertige etwa 8 Tage, schwere Rotweine gären auch 15 Tage oder im Extremfall bis zu 4 Wochen (z. B. Barolos oder Cabernet Sauvignon). Während des Gärprozesses wird durch die aufsteigenden Bläschen auch die Schale mit nach oben gerissen. So entsteht auf der Oberfläche des Gärbottichs ein sogenannter Tresterhut. Damit der gärende Wein weiterhin intensiven Kontakt zu den Schalen hat, muss dieser Tresterhut immer wieder nach unten gedrückt werden. In Teilen des Burgunds geschieht dies noch von Hand durch Stangen oder sogar mit den Füßen. Moderne Edelstahltanks erledigen diese Aufgabe durch ständiges Umpumpen des Weines in einem geschlossenen Kreislauf.

Wenn der Kellermeister der Meinung ist, dass der Wein genügend Struktur besitzt wird, der Gärprozess beendet und der Wein wird von der Maische abgezogen, die Maische wird ausgepresst.

Hierbei entstehen Weine unterschiedlicher Qualität. Der ohne bzw. nur mit wenig Druck zuerst ablaufende Wein ist das hochwertigere Produkt. Der Presswein enthält dagegen harte Tannine, die seine Qualität mindern. In der Regel werden Hauptwein und Presswein nicht vermischt, sondern in unterschiedlichen Qualitäten und Preisen auf den Markt gebracht. Manchmal geschieht der Maischeabzug auch schon vor dem Ende der Maischegärung, um die Fermentation der Tannine zu beenden. Der abgezogene Wein kann dann ohne Maische noch einige Zeit weiter gären

Was nach der Pressung übrig bleibt – der Trester – wird heutzutage meistens kompostiert und als Dünger weiter verwendet. Trester aus Weißweitrauben kann auch nochmal aufgearbeitet werden und zu Tresterbrand destilliert werden.

Ingenieure und Önologen tüfteln heute an immer raffinierteren Methoden, um den Prozess der Maischegärung zu optimieren. Hier gilt es die unterschiedlichen Prozesse und deren Abhängigkeiten, wie Temperatur, Hefen, Bewegung, Fermentation usw. zu optimieren.

Wie wir gelernt haben, ist für die Gärung und damit für den Alkoholgehalt des Weines Zucker wichtig. Jedoch liefert nicht jeder Jahrgang ein perfektes Traubengut, das makellos reife Trauben mit ausreichendem Zuckergehalt hervorbringt. Zur Erzielung eines höheren Alkoholgehalts wird der Wein angereichert. Die Anreicherung wird in fast allen Weinbauländern und Gebieten angewendet, ist allerdings vielfach sehr genau gesetzlich geregelt. Lediglich in den warmen Anbauzonen in Kalifornien, Südamerika, Afrika und Australien ist sie verboten, allerdings wegen des Klimas auch nicht nötig.

Ein neueres Verfahren zur Konzentration des Mosts, das die Anreicherung mit Zucker vermeiden kann, wurde 1989 in Frankreich entwickelt. Bei der Umkehr-Osmose wird dem vergorenem Wein Wasser entzogen, so dass sich Alkohol und Inhaltsstoffe dadurch konzentrieren. Dieses Verfahren ist allerdings sehr aufwändig und teuer, so dass es sich nur wenige Bordeaux-Châteaux leisten können.

Nach der alkoholischen Gärung machen alle Rotweine noch eine zweite Gärung durch. Die Milchsäuregärung oder auch malolaktische Gärung. Sobald die Temperaturen im Frühjahr steigen, beginnt dieser Prozess von selbst. Häufig wird dieser Prozess auch durch leichtes Aufheizen der Tanks initiiert. Bei der malolaktischen Gärung wird die im Wein enthaltene Apfelsäure durch Milchsäurebakterien abgebaut und in Milchsäure umgewandelt. Dadurch sinkt der Säuregehalt im Wein und lässt ihn leichter und voller schmecken. Dieser Prozess

wird durch Bakterien in Gang gesetzt, die im Wein und im Keller natürlicherweise vorkommen. Doch auch hier wird – wie bei den Reinzuchthefen – häufig auch der Wein mit den entsprechenden Milchsäurebakterien geimpft. Vor allem in der neuen Welt ist das notwendig, da hier häufig keine oder zu wenige Bakterien im Keller zu finden sind. Erst nach der malolaktischen Gärung ist der Wein stabil und kann in die Flasche oder zur weiteren Reifung ins Fass kommen. Wird der vollständige Abbau der Apfelsäure nicht abgewartet, kann es vorkommen, dass der Wein in der Flasche gärt. Ein typische Indiz hierfür ist der sich hebende Korke unter dem Druck des entweichenden Kohlendioxids.

## Die Reifung des Rotweines

Nach dem Ende der Gärung ist der Wein fertig. Aber er ist noch nicht trinkbar. Er muss noch reifen, er muss stabilisiert werden und er wird geschwefelt.

Unabdingbar für die Reifung des Weines ist Sauerstoff. Jedoch kommt es hier auf die richtige Menge an. Rotweine benötigen mehr Sauerstoff als Weißweine. Hierzu müssen wir verstehen, was der Sauerstoff im Wein macht. Der Sauerstoff reagiert auf die Bestandteile im Wein, die nach der Gärung in ihm enthalten sind. Dies sind z. B. die Anthocyane, die für die Farbe im Wein verantwortlich sind. So ändert sich die Farbe des Rotweines von anfänglich dunkelrot ins purpurrote und granatrote.



Kohlenwasserstoffverbindungen sind für die Primäraromen verantwortlich. Durch die Reaktion mit Sauerstoff werden komplexere Aromen erzeugt. Auch Tannine sind sehr reaktionsfreudig. Sie verschmelzen zu phenolischen Verbindungen, so dass auch hier neue Geschmacksaromen entstehen, z. B. erdige und würzige Töne. Polymerisation ist das Verschmelzen von phenolischen Verbindungen unter Sauerstoffeinfluss: kleine, kurzkettige Phenolmoleküle verbinden sich zu größeren Molekülen, mit dem Effekt, dass hierdurch das Aroma des Weines beträchtlich beeinflusst wird. Die größeren Molekülstrukturen nehmen dem Wein das Ungestüme und lassen ihn sanfter und abgeklärter erscheinen. Mit fortschreitender Reife verketteten sich die Moleküle so lange bis sie nicht mehr löslich sind und als Bodensatz in der Flasche ausgefällt werden. Jedoch hat der übermäßige Kontakt mit Sauerstoff auch negative Auswirkungen. So entsteht Acetaldehyd durch den Kontakt zwischen Sauerstoff und Alkohol. Acetaldehyd bewirkt, dass der Wein fade und unfrisch riecht: er ist oxidiert. Für die Fasslagerung bedeutet dies, dass die Fässer immer spundvoll gefüllt sein müssen, ansonsten bewirkt die zu große Oberfläche des Weines zu viel Kontakt mit Sauerstoff, der diesen Alterungsprozess schon innerhalb weniger Tage einleiten kann.

Allerdings birgt der weitgehende Luftabschluss die Gefahr der Reduktion: Der Wein kann mangels Sauerstoff nicht oder nur reduziert chemisch reagieren. Alle vorher genannten positiven Reaktionen können sich nicht entwickeln, mehr noch, übelriechende chemische Verbindungen, die nach der Gärung im Wein enthalten sind, können nicht neutralisiert werden. Der Wein entwickelt unangenehme Gerüche nach faulen Eiern. Vermeiden lässt sich diese Reaktion durch eine Lüftung des Weines nach dem Ende der Gärung und dem Abzug der Maische.

## Der Wein wird „schön“

Bevor der Wein ins Fass bzw. auf die Flasche kommt, muss er chemisch stabil sein: er wird geschönt. Beim Rotwein findet dieser Prozess schon während des Ausbaus statt. Das geschieht auch über einen längeren Zeitraum, weil Rotweine in der Regel später auf dem Markt kommen als Weißweine.



Eine erste Stabilisierung hat der Rotwein schon während der malolaktischen Gärung erfahren. Diese schließt die Nachgärung auf der Flasche aus. Weitere Stabilisierungen und die Klärung des Rotweines finden während der Ausbauphase statt. Die Klärung ist notwendig, weil im Wein Schwebeteilchen vorhanden sind: Hefesterne, Mikroorganismen, Bakterien, Weinstein und Mineralsalze. Diese Schwebeteilchen setzen sich auf dem Boden der Fässer bzw. Tanks ab und müssen entfernt werden. Sie könnten sich sonst in der Flasche bei höheren Temperaturen wieder im Wein lösen und den Geschmack negativ beeinflussen. Außerdem stören sie die Optik. Die Schwebeteilchen können entfernt werden, indem der Wein mehrfach umgezogen (umgepumpt) wird und der Bodensatz dabei im Fass oder Tank verbleibt. Bordeauxweine werden z. B. im ersten Jahr traditionell viermal umgezogen. Im zweiten Jahr ist er dann schon fast klar. Allerdings birgt das häufige Umziehen auch die Gefahr des zu häufigen Sauerstoffkontaktes (s. o.). Dabei muss der Kellermeister auch beachten, dass die Fässer jedes Mal wieder „spundvoll“ aufgefüllt sind.

Nun müssen noch die im Wein enthaltenen Kolloide (feinste Schwebeteilchen: Tannine, Phenole, Proteine) entfernt werden. Bei ihnen besteht die Gefahr, dass sie später in der Flasche ausgefällt werden und so einen Bodensatz hinterlassen. Geschönt wird mit tonhaltigen oder eiweißhaltigen Substanzen, die die Trübeilchen durch Oberflächenanziehung oder Flockenbildung durch ein weiteres umziehen leicht entfernbar machen. So wird der Wein klar und „schön“. Schönungsmittel sind Bentonit, Kaolinerde, Kieselsol, Tanninpulver, Gelatine, Hühnereiweiß, Fischblase, Kasein (Milchpulver) und Albumin (Eipulver). Seit 2005 muss wegen der Allergiegefahr mit eiweißhaltigen Schönungsmitteln bearbeiteter Wein entsprechend gekennzeichnet sein.

Ein anderes Verfahren ist das Filtern des Weines nach dem Abzug von der Maische. Hierfür werden Schichtenfilter, die aus Zellulose, Kieselgur und Perlit hergestellt werden, verwendet. Für die Feinfiltration vor der Abfüllung werden Membranfilter eingesetzt. Einige Erzeuger hochwertiger Rotweine versuchen möglichst ohne Filterung auszukommen, weil die Filterung die Gefahr birgt, dass auch wichtige Geschmacksträger ausgefiltert werden. Auch hier ist wieder die Erfahrung des Kellermeisters gefragt.



Unabdingbar ist die Schwefelung des Weines bevor er in den Handel kommt. Sie ist wichtig, um die schnelle Oxidation des Weines zu verhindern und um den Wein zu konservieren. Früher wurden die Fässer geschwefelt, doch diese Methode ist zu ungenau. Heute werden die Weine im Maischestadium, nach der Beendigung der Gärung und vor der Flaschenabfüllung geschwefelt. Der Hauptzweck des Schwefelns nach der Gärung ist die Bindung des Acetaldehyds, das sich bei der Reifung des Weines und dem Kontakt mit Sauerstoff bildet. Die letzte Schwefelung vor der Abfüllung dient hauptsächlich

der Konservierung, dem Schutz vor der Oxidation. Leider hat die Schwefelung auch die Eigenschaft, die Qualität der Trauben und den Geschmack bzw. das Aroma des Weines negativ zu beeinflussen. Daher versuchen die Kellermeister mit so wenig Schwefel wie möglich auszukommen. Gesundes Traubengut, zügige Traubenverarbeitung und sorgfältige Vinifizierung helfen, die Schwefelung auf ein minimales Maß zu reduzieren. Jedoch lassen sich schwefelfreie Weine ohne erhebliche Einbußen an Qualität und Haltbarkeit leider nicht produzieren.

Mein persönliches Fazit: Und so erfreuen wir uns an einem guten Tropfen Rotwein jetzt wohlwissend welche Kunst und welche Arbeit in der Weinbereitung stecken. Und wir danken dem Winzer und Kellermeister mit einem hochachtungsvollen „Zum Wohle!“ für seine Mühen und seine Kunst, die unserer Nase und unserem Gaumen wohligh schmeicheln und uns glückselige Momente bereiten.

**Michael Düssel**

# **DIE WEINGÜTER UND WEINE DES ABENDS**

## **Wein- und Sektkellerei Stengel**

Die Wein- und Sektkellerei Stengel, im malerischen Weinort Weinsberg-Gellmersbach gelegen, ist ein Familienbetrieb mit langjähriger Tradition. Die Weinberge liegen im Herzen des Weinsberger Tals. Heute baut der erfahrene Kellermeister Horst Stengel zusammen mit Tochter Carolin Stengel und Schwiegersohn Wassili Stengel mit modernster Technik alle Weine und Sekte in der eigenen Kellerei aus. Eine Besonderheit des Hauses sind die in der Maischegärung hergestellten Rotweine, hierbei bleibt der Traubensaft lange in Kontakt mit den natürlichen Bestandteilen der Traube.

Die Veredlung von Wein zu Spitzensekt ist im Hause Stengel eine Philosophie. Die höchste Form der Weinveredlung ist die Bereitung eines perlenden und schäumenden Genusses, des Sektes. Seit 1988 wird in den Kellern der Familie Stengel Sekt bereitet, ausschließlich getreu der Methode des Dom Perignon, d. h. Flaschengärung, hand-gerüttelt und einzeln entheft. 2008 erhielt das Weingut zum 4. Mal den Bundesehrenpreis "Bester Deutscher Sekterzeuger".

Der Lemberger Rotsekt hat ein sehr feinperliges Mousseux. Aromen wie schwarze Johannisbeere und Holunder werden durch die feine Perlage eindringlich an Nase und Gaumen geführt. Ein besonderer Genuss zum Hirschragout mit Steinpilzen. Hier kommt der Lemberger feinherb und sehr markant zum Ausdruck.

## **Weingut Frieden-Berg**

Heute führen Horst Frieden und sein Sohn Max das Traditions-Weingut Frieden-Berg. Beide fühlen sich der Qualität und Sorgfalt verpflichtet. Auf 11 ha Rebfläche wachsen und gedeihen in Nittel an der südlichen Wein-Mosel, direkt an der luxemburgischen Grenze, dort moseltypische Trauben, also traditionelle Rebsorten wie Elbling, Müller-Thurgau (Rivaner) oder Kerner. Aber auch andere Rebsorten sind vertreten. Die dort ortstypischen, kostbaren Muschelkalkböden bieten die perfekte Voraussetzung zum Anbau eleganter Elbling-Weine und verschiedenster Burgunder-Weine.

Mit höchstem Qualitätsanspruch und dem nötigen Fingerspitzengefühl werden dort Weine zu echten Geschmackserlebnissen kreiert. Immer auf der Suche nach dem Besonderen, fehlt aber auch nicht der dazu gehörige Mut zu experimentieren, um Neues zu wagen.

Der von uns verkostete Spätburgunder-Wein kommt samtig weich mit einer angenehmen Tanninstruktur daher. Er wurde nicht filtriert und kommt mit einem ungewöhnlichen Typus in das Glas.

## **Weingut Kronenhof**

Seit 1451 betreiben die Hattemers Weinbau in Gau-Algesheim. Vor 100 Jahren bezog der Betrieb, damals noch mit Vieh und Ackerbau, den Kronenhof im historischen Stadtkern. Andreas Hattemer übernahm 2001 die Leitung des Weingutes von seinem Vater Bernhard. Heute bewirtschaften Andreas Hattemer und Sandra Holl rund acht Hektar Rebflächen. Beide studierten in Geisenheim und sind mit dem Weingut seit 2008 Mitglied im ECOVIN-Verband. Andreas Hattemer ist mittlerweile auch der Vorsitzende des ECOVIN-Verbandes. Man arbeitet mit biologisch-dynamischen Präparaten und somit mehr als nur ökologisch. Die ganze rheinhessische Vielfalt der Rebsorten findet sich im Sortiment. Der Frühburgunder hat viel Stoff, Fülle und ist sehr harmonisch, ein typischer Vertreter der Sorte.

## **Weingärtner Lauffen eG**

Das Lauffener Wahrzeichen Josua & Kaleb thront als Wetterfahne über den Weinbergen am Hohgericht. Die Lauffener Weingärtner sind eine Württembergische Genossenschaft mit rund 1.200 Mitgliedern, die eine Rebfläche von ca. 850 ha bewirtschaften, davon 120 ha terrasierte Steillage. Dank des großen Engagements ihrer Winzer und dem Ehrgeiz, hervorragende Trauben zu ernten, gelingt es ihnen, nicht nur qualitativ hochwertige Weine zu produzieren, sondern mit der intensiven Arbeit in den Weinbergen und vor allem in den

Steillagen auch die einzigartige Kulturlandschaft im Lauffener Neckartal zu erhalten. Ein Teil der Rebflächen wird ökologisch bewirtschaftet und mit der Selektion der Weine aus den Weinbergen ist die Genossenschaft auch als ECOVIN-Weinbaubetrieb zertifiziert.

Schwarzriesling ist die Flaggschiff-Rebsorte bei den Lauffener Weingärtnern. Die Rebsorte wird oft als Urvater der Burgunderfamilie bezeichnet, da er häufig bei Kreuzungszüchtungen beteiligt war. Den Namen Pinot Meunier (Meunier = Müller) verdankt sie der Tatsache, dass die Unterseite der stark behaarten Blätter und die Triebspitzen wie mit Mehl bestäubt erscheinen. Deshalb nennt man sie in Deutschland auch Müllerrebe. Die Ähnlichkeit der Traubenform mit dem Riesling und deren dunkle Farbe hat dieser Sorte den Namen gegeben. Die farbkräftigen, rubinroten Weine mit ziegelroten Reflexen sind durch ein zart dunkelbeeriges Aroma nach Brombeeren, Heidelbeeren und schwarzen Kirschen mit feiner pfeffrigen Würze und einem fruchtigen, seidenweichen Körper gekennzeichnet.

Leuchtend rubinrot, harmonisch und mit zarter Fülle passen die Weine hervorragend zu Lamm- und Wildgerichten, edlem Geflügel wie Ente, Gans oder Fasan mit Kastanienpürree.

### **Weingut Knipser**

Das Weingut Knipser ist seit 1876 in Laumersheim als Familienbetrieb ansässig und liegt im Norden der Vorderpfalz zwischen Grünstadt und Bad Dürkheim. Es ist seit 1993 Mitglied im VDP und Gründungsmitglied des Deutschen Barriqueforums.

Volker und Werner Knipser begannen Mitte der 1980er Jahre mit Barrique-Ausbau und gelten heute als absolute Spezialisten. Seit 2005 ist Werner Knipsers Sohn Stephan Miteigentümer. Alle Weine werden seit Jahrgang 2003 im neuen hochmodernen Kellereigebäude am Ortsrand von Laumersheim ausgebaut

Die Weine werden zu 95 % trocken ausgebaut, in geeigneten Jahren aber auch Trockenbeerenauslesen gekeltert. Die von der Ersten Lagen gekelterten Weine werden als Grosse Gewächse vermarktet. Von den Rotweinen sind „Cuvée X“ im Bordeauxstil, „Cuvée XR“ (Selektion bester Fässer Cuvée X, nur in besten Jahren) und Spätburgunder „Burgweg“ erwähnenswert.

Die Basis von Gaudenz ist Dornfelder und Cabernet. Geschmacklich deutlich sind die Cassisnoten des Cabernet. Der Wein reifte 12 Monate in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche. Ein unkomplizierter und doch anspruchsvoller Rotwein der Spaß macht und zu einem edlen Wildgericht genauso passt wie zu einer deftigen Vesper. Die Rotweincuvée ist eine Hommage an einen Vorfahr, Gaudenz Knipser, der im 16. Jahrhundert Stadtbaumeister und Ratsmitglied in der Südtiroler Stadt Meran war. In diese Zeit fällt auch die Verleihung des heute noch geführten Familienwappens 1582 durch Erzherzog Ferdinand in Innsbruck.

### **Citra Vini**

Die landwirtschaftliche Genossenschaft Citra Vini, gegründet im Jahre 1973, ist der Bezugspunkt eines Gebiets, wo der Weinbau zum Alltag gehört. Citra vereint neun Winzergenossenschaften mit anerkannter Erfahrung, die sich in einer Gegend mit außerordentlichem Potential befinden, die historische Wiege der Weine Montepulciano d'Abruzzo und Trebbiano d'Abruzzo. Chieti gilt als die zweite Provinz Italiens und sicherlich als die erste in den Abruzzen für die Menge an gelesenen Trauben. Schon seit seiner Gründung ist die Mission von Citra, die wichtigsten Weinbaubetriebe der Provinz Chieti zusammenzubringen, um die beste Weinherstellung der Region aus einem einzigen Standpunkt aus zu wählen, zu überprüfen und aufzuwerten: die Qualität.

Der Montepulciano d'Abruzzo 'Sistina' ist konzentriert mit schöner Komplexität. In der Farbe rubinrot, mit kräftigem und fruchtigem Bouquet nach Kirschen, gemischt mit dem Duft nach Gewürzen, Veilchen und Lakritz. Insgesamt ein herrlicher Montepulciano mit tollem Aromenspektrum. Die Struktur mit fülligem Körper gibt dem Wein ein großes Alterungspotential.

### **Château de la Grave**

Im Herzen des Weinbaugebiets von Bordeaux in der grünen Landschaft der Cotes de Bourg AOC liegt das 1740 erbaute Château de la Grave, das seit Beginn des 20. Jahrhunderts in

den Händen der Familie Bassereau liegt. Hier gegenüber dem legendären Gebiet von Margaux, am rechten Ufer der Gironde, gedeihen die 45 Hektar Weingärten in optimaler Sonnenlage an einem der höchsten Punkte der Region. Dank dessen und Dank der Arbeit von Philippe und Valerie gehören die Château de la Grave-Weine zu den besten der Region und besser noch: Sie haben eine große Ähnlichkeit mit den Weinen aus Pomerol und St. Emilion, nur viel attraktiver im Preis bei gleichwertiger Qualität.

Der Château de la Grave Caractere Côtes de Bourg ist eine Cuvée aus 80 % Merlot und 20 % Cabernet Sauvignon, die 12 Monate in Barriques aus französischer Eiche ausgebaut wird. Er präsentiert uns einen dunkelroten Rubin mit einem ebenso dunklen Bouquet aus Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, die sich mit zarten Holznoten vereinen. Dazu bietet der elegante Château de la Grave Caractere ein tolles Gewürzspektrum, Pfeffer und subtile Eichen-Akzente. Die Würze geht am Gaumen über in Kakaonoten. Sehr komplex, robust mit konzentrierten Tanninen, die jedoch durch die Süße des Merlots zu einem sehr ausgewogenen Geschmack führen. Die Länge des Finales ist perfekt gelungen.

### **Herederos del Marqués de Riscal**

Voller Stolz kann Marqués de Riscal von sich behaupten, dass sie den klassischen Rioja Wein-Stil entscheidend mitgeprägt haben. Gemeinhin kann man sagen, dass der klassische Rioja Stil in Wahrheit der klassische Marqués de Riscal Stil ist. Seit nunmehr 150 Jahren besteht genau dieses Markenzeichen aus dem Miteinander von Terroir-Treue, ausgewogener Balance von Frucht, Holz und großer Eleganz. Etliche Auszeichnungen haben die Qualität der Marqués de Riscal Reserva immer wieder unter Beweis gestellt. In keinem ihrer Weine findet sich der klassische Marqués de Riscal-Stil so klar und deutlich wieder wie in ihrer Reserva. Der Rotwein ist über zwei Jahre in Fässern aus amerikanischer Eiche gereift. Heute verfügt die Bodega Marqués de Riscal, die sich in Elciego (Álava) befindet, ca. 1.300 Hektar und gehört zu den ganz großen Erzeugern in der D.O.Ca. Rioja. Neben Tempranillo, Graciano und Mazuelo wird hier auch Cabernet Sauvignon angebaut ... und das seit dem Gründungsjahr 1858! Bei der enormen Flaschenzahl, die diese Bodega erzeugt (mehrere Millionen Flaschen pro Jahr), muss man die Zuverlässigkeit der Weine bewundern.

Der Wein aus den Rebsorten Graciano, Mazuelo und Tempranillo zeigt im Glas ein schönes, sattes Kirschrot und verströmt im Bukett komplexe balsamische und würzige Noten, gepaart mit sanften Beerennoten sowie die feinen Röstnoten aus der langen Reife in edlen Barriques. Am Gaumen voll und samtig, mit guter Struktur, sanften Tanninen und einem frischen Nachhall. Eine Empfehlung zu feinen Schinken (Serrano) und Fleischspeisen, Pilzgerichten und Schmorgemüse und zu mittelreifen Käsesorten.

### **Viña Montes**

Die Weinberge von Viña Montes im Herzen des Colchagua Valleys zählen zu Chiles besten Weinanbaugebieten. Das Ziel der Önologen ist es, hier Weine von höchster Qualität zu erzeugen, die reiche Frucht subtil mit amerikanischer Eiche vereinen. In den Weinen spiegelt sich die Wärme des Landes wider und sie zeigen, welche fantastische Qualität unter idealen Bedingungen vinifiziert werden kann.

Viña Montes, gegründet 1987, ist ein chilenisches Weingut mit mehreren Standorten sowohl innerhalb als auch außerhalb Chiles. Diese liegen in den USA (Napa Valley, Kalifornien) und Argentinien (Mendoza). Das Hauptweingut "Alpata" in Chile zeichnet sich durch seinen großen Weinkeller, der bis zu 2,3 Mio Liter Wein lagern kann, aus. Viña Montes bietet eine Vielzahl an unterschiedlichen Weinen aus Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Pinot Noir oder Merlot an und vertreibt seine Produkte mittlerweile in bis zu 100 Ländern weltweit. Die Weine von Viña Montes werden regelmäßig mit 90 oder mehr Parker Punkten ausgezeichnet.

Die Weinlese für den Cabernet Sauvignon findet recht spät, von Anfang April bis Anfang Mai statt. Nach einer ausgedehnten Maischestandzeit reifen 75 % des Weines für 6 Monate in Fässern aus amerikanischer Eiche. Anschließend wird der Wein leicht filtriert. Farbe: dichtes Rubinrot mit dunklen Reflexen.

Zunächst offenbart der Montes Reserva, der zu 85 % aus Cabernet und zu 15 % aus Merlot



besteht, ein dichtes Rot. Dieses duftet intensiv nach Himbeeren, Pfefferminze, Karamell und Zimt. Am Gaumen erinnern vordergründig schwarze Johannisbeeren an ihre Saftigkeit und herbe Süße. Den Hintergrund bilden eher würzige Komponenten. Der körpervolle Rotwein von Montes überzeugt schließlich mit einem kraft- und schwungvollen Finale.

## **Penfolds**

Das Weingut Penfolds blickt auf eine lange Tradition zurück. Im Jahre 1844 wurde das alteingesessene Weingut von dem englischen Arzt Dr. Christopher Rawson Penfold gegründet, der seinen Patienten Wein als Medizin empfahl. Heute brillieren Penfolds Weine in jeder Hinsicht: Er ist Vorbild für Qualitätsanspruch und das Durchsetzen seines eigenen Stils, was mit zahlreichen Auszeichnungen honoriert wurde. Als "einzig wahren Grand Cru der südlichen Hemisphäre" bezeichnet der berühmte Wein-Experte H. Johnson den legendären Tropfen dieses Weinguts, was viele Weinliebhaber bestätigen. Mittlerweile findet man Penfolds Weine in den anspruchsvollsten Restaurants und Weinbars der Welt. Bei Penfolds sind insgesamt sieben

Winemaker beschäftigt, jeder mit seinem eigenen Spezialgebiet. Unzählige Prämierungen und Preisvergaben hat sich das Weltklasse-Weingut bereits verdient. Australia at its best!

Der Koonunga Hill Shiraz Cabernet von Penfolds ist ein Multi-District-Blend aus den Regionen Barossa Valley, McLaren Vale und Langhorne Creek. Ungeöffnet kann dieser Wein bis zu sieben Jahren gelagert werden ohne an Körper und Geschmack zu verlieren. Schon allein das Bouquet des Penfolds Koonunga Hill Shiraz Cabernet verwöhnt durch dunkle Beeren, Eukalyptus, Schokolade und etwas Tabak. Am Gaumen zeigt sich dann auch deutlich der Cabernet Sauvignon mit Aromen von Himbeere und Brombeere. Daneben stellen sich Pfeffer und Mokka ein. Ein mittlerer Körper mit feiner, dezenter Säure und kräftigen, reifen Tanninen. Der Abgang hinterlässt Aromen süßer und reifer Beeren. Genießen Sie diese Cuvée zu Rinderbraten, Steaks und Lammgerichten, zu Lasagne, pikant gefüllten Cannelloni oder Ravioli und mittelkräftigen Käsesorten.

**Karin Ehlich**

## **DIE WEINE DES ABENDS**

**2012 Gellmersbacher Dezberg  
Lemberger Rotsekt b.A. Extra Trocken  
Wein- und Sektkellerei Stengel, Weinsberg, Württemberg**

**2014 Spätburgunder  
QbA trocken  
Weingut Frieden-Berg, Nittel, Mosel**

**2014 Gau-Algesheimer Johannisberg  
Frühburgunder QbA trocken,  
Weingut Kronenhof, Gau-Algesheim, Rheinhessen**

**2014 Schwarzriesling  
QbA trocken  
Lauffener Weingärtner eG, Lauffen, Württemberg**

**2013 Gaudenz  
QbA trocken  
Weingut Knipser, Laumersheim, Pfalz**

**2014 Montepulciano d'Abruzzo  
`Sistina` DOC  
Citra Vini, Ortona, Abruzzen, Italien**

**2010 Château de la Grave Caractere  
AC Côtes de Bourg  
Château Bassereau, Bourg de Gironde, Bordeaux, Frankreich**

**2012 Herederos del Marqués de Riscal  
DOCa Reserva  
Herederos del Marqués de Riscal, Elciego, Rioja Alavesa, Spanien**

**2014 Montes Cabernet Sauvignon  
Reserva D.O.  
Viña Montes, Valle de Colchagua, Chile**

**2015 Penfolds Koonunga Hill  
Shiraz Cabernet  
Penfolds, Barossa Valley, South Australia, Australien**