

Die besuchten Weingüter in Württemberg – ein Weinreisebericht

Brüssele(r), Butzen, Hades, Urban – was haben diese Begriffe mit Wein zu tun? In Württemberg sehr viel, wie wir in 2 Tagen Ende August 2008 in den Weinbergen und Verkostungsräumen von 5 Weingütern im Dreieck Schwaigern, Oehringen, Ilsfeld, also zwischen Heilbronn und Ludwigsburg, erfuhren.

Schlossweine aus Württemberg ist das Thema des heutigen Abends und in adeligem Besitz sollen sie sein. Einschränkend ist hier zu vermerken, dass zwar alle Weine Schlossweine sind, sich aber ein Weingut eingeschlichen hat, das kein von oder zu im gräflichen oder fürstlichen Namen führt, sondern ein Öko-weingut ist, das Schlossgut Hohenbeilstein.



Vor der Beschreibung der besuchten Weingüter einige Daten zur Weinregion Württemberg:

Württemberg ist überwiegend Rotweinland: Auf ca. 11.520 Hektar Rebfläche werden 22 % Trollinger, 16 % Schwarzriesling, 13 % Lemberger und 11 % Spätburgunder/Samtrot angebaut. Von den weißen Trauben schafft es allein der Riesling mit immerhin 19 %, die Rotweinlastigkeit ein wenig abzuschwächen. Der nach einem schwäbischen Dichter benannte Kerner kommt dagegen nur auf magere 4 %. Die Dominanz der blauen Trauben ist auf die fruchtbaren Lehm Böden und die sonnenbeschienenen Muschelkalkhänge in den Flusstälern zurückzuführen.

Die Rebärten folgen dem Lauf des Neckars, der sich von Nord nach Süd durch Württemberg zieht ebenso wie dem seiner Nebenflüsse Enz, Jagst, Kocher, Murr und Zaber. Von den rund 14.500 Weinbaubetrieben vermarkten ca. 720 ihre Produkte selbst, die anderen sind in Winzergenossenschaften und Erzeugergemeinschaften organisiert. Die Schwaben lieben ihren Wein. Immerhin soll der Prokopf-Verbrauch doppelt so hoch sein wie der des durchschnittlichen Bundesbürgers. Die Schwaben trinken nicht nur gern ihren Wein, sie genießen auch ihre einheimische Küche, und an ausgezeichneten Restaurants mit gutem Preis-/Leistungsverhältnis besteht kein Mangel.

Weingut Graf Adelmann, Kleinbottwar

Ein unauffälliges Schild weist dem Weg zum Weingut, das hinter einem großen Tor etwas versteckt außerhalb des Ortes liegt. In den Hof eingefahren, ist der erste Eindruck: Hm, könnte auch mal was dran getan werden. Erst wenn man die Wirtschaftsräume im wahrsten Sinne des Wortes links liegen lässt und um die Ecke biegt, präsentiert sich die mittelalterliche Burg Schaubeck, Wohnsitz der Familie Graf Adelmann, in einem wunderschönen Park gelegen, den staunenden Blicken der Besucher. Im Jahre 1914 hat die gräfliche Familie das Anwesen übernommen. Der jetzige Michael Graf Adelmann führt das Weingut in dritter Generation seit 1978. Die Vorbesitzer waren die Freiherren von Brusselle, woraus im Schwäbischen „Brüssele“ wurde, eine Bezeichnung, die sich auf vielen Weinetiketten widerspiegelt.

Angebaut werden auf ca. 20 ha Rebfläche, davon 60 % Steillagen, neben den klassischen württembergischen Rebsorten Lemberger (15 %), Trollinger (13 %), oder Samtrot, Clevner, Spätburgunder (20 %) auch die Raritäten Urban (benannt nach dem Weinheiligen) und Muskattrollinger. Letztere hat inzwischen auch bei einigen anderen Winzern der Region eine Renaissance erlebt. Bei den Weißweinen dominieren Riesling (26 %), Grauburgunder (26 %), gefolgt von Weißburgunder, Muskateller und Sylvaner. Die Weißweine werden unter Verwendung von



Reinzuchtheften im Edelstahltank ausgebaut, die Rotweine im Holzfass. Als Autodidakt ist Graf Adelmanne neuen Wegen sehr aufgeschlossen; Tradition wird zwar großgeschrieben, aber vom Stillstand kann keine Rede sein – das verhindert schon die wirtschaftliche Situation und der immer härter werdende internationale Konkurrenzkampf. Immerhin war er der Erste, der in Württemberg, sicherlich gegen die vorherrschende Weingeschmacksrichtung der Schwaben, Rotweine im Barrique ausbaute und mit einer der Ersten, die sich in Württemberg an Cuvées wagten. Der Erfolg gab ihm Recht. Auf Burg Schaubeck wurde das Deutsche Barriqueforum gegründet, ebenso die Gruppe HADES (davon später mehr).

Schlossgut Hohenbeilstein, Beilstein

Ganz anders der optische Auftritt des Schlossgutes Hohenbeilstein: Weithin sichtbar thront die Burg Hohenbeilstein mit ihrem „Langhans“, einem 27 Meter hohen Bergfried als Wahrzeichen über dem Tal. Direkt darunter erblickt man, den Kopf weit in den Nacken gelegt, das seit 1994 komplett auf ökologischen Anbau umgestellte Weingut der Familie Dippon inmitten von ca. 14 ha teilweise terrassierten Steilhängen. In der mittäglichen Hitze des heißen Augusttages treten uns bei der Vorstellung der offensichtlich schweren Arbeit in den Weingärten die Schweißperlen auf die Stirn und die angenehm kühle Temperatur im Verkaufs- cum Probierraum ist höchst willkommen. Im Sortenspiegel halten sich Trollinger und Riesling mit je 25 % die Waage, gefolgt von Lemberger, Samtrot und Schwarzriesling mit je 10 % und Kerner und Weißburgunder mit je 5 %.



Seit einigen Jahren wird auch die Rebsorte Johanner angebaut, eine gegen Pilzbefall widerstandsfähige Neuzüchtung, eine Kreuzung aus Riesling, Gutedel, Ruländer und Seyve-Villard. In den Weinbergen wachsen Wildkräuter, Nützlinge werden eingesetzt, selbst hergestellter Kompost ersetzt den Künstdünger – alles entsprechend den Richtlinien des Naturland-Verbands für naturgemäßen Landbau. Die Begrünungen sowie die pilzwiderstandsfähigen Neuzüchtungen können auf einem neu angelegten ökologischen Weinlehrpfad besichtigt werden. Dem ökologischen Anspruch gerecht werdend, hat das Weingut als eines der ersten im großen Stil von Korken auf Glasverschluss, den „Vino-Lok“ umgestellt.

Weingut Graf von Bentzel-Sturmfeder, Schozach

Weder verborgen wie das Dornröschenschloss noch hoch oben über dem Tal, sondern in fast zentraler Lage in Schozach, ca. 10 km südlich von Heilbronn, fanden wir das dritte von uns besuchte Weingut, das sich äußerlich nur durch das Familienwappen – geprägt durch die martialische Doppelaxt, die Sturmfeder - von den Nachbarhäusern unterscheidet. Rege Betriebsamkeit empfing uns: Direkt gegenüber dem Weingut entsteht zur Zeit ein Gästehaus mit kleinem Restaurant, das noch in diesem Jahr fertiggestellt werden soll. Das hört sich gut an, dachten wir, denn anscheinend sind die Weine so gut, dass sich die Gäste von ihnen oder dem Hausherrn nicht trennen können. Leider lernten wir auch hier den Chef des Hauses nicht persönlich kennen, da er, wie alle anderen adeligen Weingutbesitzer entweder in Urlaub (in Württemberg waren noch Sommerferien) oder auf Geschäftsreise war. Dafür nahm sich aber sein Kellermeister, Holger Matz, unerwartet viel Zeit für uns und ließ uns weitaus mehr Weine verkosten als auf unserer Liste standen.





Kilian Graf von Bentzel-Sturmfeder absolvierte eine Winzerlehre und leitet seit 1995 den Betrieb, der 2001 in sein Eigentum übergang. Seit 1396 werden in Schozach für die gräfliche Familie kleinere Mengen Wein gekeltert; erst als im 19. Jhd. die Lage „Schozacher Roter Berg“ in den Besitz der gräflichen Familie übergang, wurde der Weinbau professionell betrieben. Die vorgenannte Einzellage umfasst ca. 15 ha., auf denen vorrangig Spätburgunder (26 %), Riesling (25 %), Samtrot (17 %) und Lemberger (17 %) angebaut werden. Wie wir in dem mit wunderschönem, altem Mobiliar ausgestatteten Verkostungsraum feststellen

konnten, spielt offensichtlich nicht nur Tradition und handwerkliches Können im Weinbau sondern auch künstlerische Gestaltung bei der Präsentation der Produkte eine wichtige Rolle. So wird z.B. jedes Jahr für einen Wein ein kunstvolles Etikett neu gestaltet, das jeweils in einer Präsentation im November der Öffentlichkeit vorgestellt wird. Ein ungewöhnliches Marketinginstrument, das aber gut ankommt.

Weingut Fürst zu Hohenlohe-Oehringen, Oehringen

Das Schloss der fürstlichen Familie am mittelalterlichen Marktplatz von Oehringen ist noch heute das Wahrzeichen der Stadt, die sich ca. 450 Jahre (1253 – 1806) im Besitz des Fürstengeschlechts befand. Im Schlosskeller, in den eine schwindelerregende steile Teppe /Rampe hinunterführt, reifen Weine heran, die zu den exklusivsten Rotweinen Württembergs zählen dürften. Die Cuvées „In senio“ und „Ex flammis orior“ (Leitspruch der Familie: „Aus Flammen entstanden“) haben inzwischen unter Weinkennern auch bundesweit einen Namen. Der im Alleinbesitz des Hauses Hohenlohe befindliche Verrenberger Verrenberg, eine der hervorragendsten Weinbergslagen im Hohenloher Land, liegt einige Kilometer vor den Toren der Stadt. Dort wird zur Zeit ein neuer Weinkeller gebaut. Der alte im Schloss ist in den letzten Jahren zu klein geworden; außerdem war die Abfüllung und der Transport aufgrund der „Steillage“ des Kellers und der eingeschränkten Anfahrmöglichkeiten für große Tankfahrzeuge mit immer mehr Schwierigkeiten verbunden. Leider werden – wahrscheinlich – auch die Probierstuben in die neuen Räumlichkeiten verlegt werden, die dann zwar auch größeren Gruppen gerecht werden, aber den gediegenen Charme eines mittelalterlichen Gewölbes entbehren werden. Welch ein atmosphärischer Verlust!

Die Rebfläche beträgt ca. 20 ha, 18 davon entfallen auf die vorgenannte Einzellage Verrenberger Verrenberg. 50 % der Gesamtfläche sind mit Riesling bestockt, weitere Weißweinsorten sind Weißburgunder, Kerner, Traminer und Chardonnay. Angebaute Rotweinsorten sind hauptsächlich Lemberger (12 %) und Spätburgunder (8 %).

Aus den besten Stücken des Verrenberger Verrenberg, der Ersten Lage, kommen die sogenannten Butzen-Weine. Der Begriff „Butzen“ stammt aus dem Altdeutschen und bedeutet Kopf. Hier wird streng selektioniert und ertragsreduziert gearbeitet. Die Butzen-Weine werden als Qualitätsweine angeboten, obwohl sie Spät- und Auslesequalität besitzen. Ausgebaut werden alle Rotweine und die säurebetonten Weißweine im Holzfass, und natürlich gehört auch das Barriquefass zum Repertoire, vor allem für Lemberger und Chardonnay (!).



Wir hatten das Glück, vom Gutsverwalter Siegfried Röhl betreut zu werden, der es sich nicht nehmen ließ, für uns einen Ex flammis orior und einen HADES-Wein zu entkorken.

Apropos HADES: Es handelt sich hier nicht um einen Abstieg in die mythologische Unterwelt, sondern um eine Cuvée von 5 württembergischen Weingütern, unter der wissenschaftlichen Begleitung der Weinbauschule Weinsberg, aus deren jeweiligen Anfangsbuchstaben sich der Name gebildet hat, und zwar Hohenlohe-Oehringen, Adelman, Drautz-Able, Ellwanger und Sonnenhof.

Hätte Orpheus diesen Wein dem Gott der Unterwelt kredenz, so hätte dieser sicherlich nicht nur Euridike ohne Auflagen wieder ins Leben zurückgeschickt, sondern mit ihr noch viele andere mehr, denn diesen herrlichen Rebensaft hätte der Gott der Unterwelt mit möglichst Wenigen teilen mögen.

Weingut des Grafen Neipperg, Schwaigern

Die Stammburg der Grafen Neipperg aus dem 12. Jh. thront hoch über den steilen Rebhängen am Neipperger Schlossberg, Verwaltungssitz und Weingut befinden sich jedoch im gräflichen Schloss in



Schwaigern. Gediegen, ja sogar etwas verschlossen wirkt das repräsentative Anwesen aus dem Jahre 1702 (ein auffrischender Anstrich würde dem Gemäuer gut tun). Seit 750 Jahren ist die Familie dem Weinbau verbunden, und den Grafen Neipperg wird nachgesagt, sie hätten den Lemberger im 17. Jh. nach Deutschland gebracht. Ebenso historisch verbunden fühlt man sich dem Muskateller und Traminer, deren Exporte nach Wien im 18. Jh. die Existenz der Familie sicherten, nachdem die württembergischen Herrscher gegen die Grafschaft der Neipperger ein Einfuhrverbot verhängt hatte.

Die gräflichen Weinberge umfassen heute 30 ha Rebfläche, davon entfallen 24 ha auf die Lagen Neipperger Schlossberg und 6 ha auf die Lage Schwaigerner Ruthe – beide im Alleinbesitz. Angebaut werden die Rotweinsorten Lemberger (23 %), Spätburgunder (11 %), Schwarzriesling (17 %) und Trollinger (8 %), sowie die Weißweinsorten Riesling (26 %), Müller-Thurgau (8 %), Muskateller (5 %) und Traminer (2 %). Erbgraf Karl-Eugen von Neipperg fokussiert sich im Rebenanbau bewusst auf die traditionellen Reben der Region. Darüber hinaus gehören der Familie noch zwei Weingüter in Saint-Emilion von insgesamt 60 ha: Chateau Canon-La-Gaffelière und Clos de l'Oratoire,

die vom Bruder des jetzigen Grafen, Comte Stephan Neipperg, geführt werden. So wundert es nicht, wenn Flaschen aus dem württembergischen und dem französischen Besitz im Weinkeller einträchtig nebeneinander liegen.

Schlussbemerkung

Württembergische Weine sind, wenn man vom reinen Trollinger, Lemberger oder Trollinger mit Lemberger einmal absieht, eckig und kantig; man muss sich mit ihnen auseinandersetzen, dann erst offenbaren sie sich dem Liebhaber. Vielleicht ist das der Grund, weshalb sie fast ausschließlich in Deutschland, und davon fast 50 % in Württemberg selbst getrunken werden. Das Ausland haben sie noch nicht erobert. Allerdings wird württembergischer Wein gerne zu Staatsempfängen kredenz; ebenso geschätzt wird er als Mitbringsel bei Staatsbesuchen. Der Württembergische wird also für das Besondere aufgehoben, und Exklusivität muss sich bekanntlich rar machen.



Unser Anliegen war es, heute nicht die gängigen württembergischen Weine zu präsentieren, sondern die Besonderheiten, die ausschließlich dort angebaut werden, wie z.B. die uralte Rebsorte Urban oder die, die eine Renaissance erleben, wie der Muskattrollinger, was nicht heißen soll, dass die von uns besuchten

adeligen Weingüter nicht auch die bekannten Reben im Sortiment haben. Ganz im Gegenteil, man fühlt sich durchaus sehr traditionsverbunden, und diese gesunde Basis erlaubt es den Winzern, Experimente zu machen und Besonderheiten zu pflegen. Diese Kombination besitzt einen gewissen Charme, der bisher allerdings nur zögerlich jenseits der Landesgrenze wahrgenommen wird.

Zum Wohl!

Inge Sunke

Die Weine des Abends

**2007 Johanniter
Kabinett trocken
Schlossgut Hohenbeilstein**

**2007 Riesling
Kabinett trocken
Weingut Graf von Bentzel Sturmfeder**

**2007 Muskateller
Q.b.A. trocken
Weingut des Grafen Neipperg**

**2006 Brüssele Kleinbottwarer Urban
Q.b.A. trocken
Weingut Graf Adelman, Kleinbottwar**

**2007 Muskattrollinger
Q.b.A. trocken
Weingut Graf Adelman, Kleinbottwar**

**2006 Schozacher Roter Berg
Acolon Q.b.A. trocken
Weingut Graf von Bentzel Sturmfeder**

**2006 „Butzen“
Lemberger Q.b.A. trocken
Weingut Fürst zu Hohenlohe-Oehringen**

**2006 „Der Loewe von Schaubeck“
Lemberger Q.B.A. trocken
Weingut Graf Adelman, Kleinbottwar**

**2005 „Ex flammis orior“
Q.b.A. trocken
Weingut Fürst zu Hohenlohe-Oehringen**

**2007 Neipperger Schlossberg
Traminer Auslese
Weingut des Grafen Neipperg**