

UNSERE STUDIENFAHRT AN DIE AHR - WAHRHAFTIGE GENÜSSE

Prolog - Von Baustellen, die die geplante Kaffeepause verhindern, aber die Ankunft nicht verspäten

April, Sonnenschein, 7:45 Uhr, aber schon taghell, auch wenn manch ein Konventsmitglied diese Zeit als noch recht früh ansieht ... tja, die Rentner. Unser Bus kommt aus Ronsdorf. Die ersten Konventualen sind schon in Ronsdorf zugestiegen, die restliche Truppe steigt – wie immer – in Oberbarmen zu. Ein neuer Bus, der Chef Holger Rübel fährt selbst. Das hat seinen Grund, doch davon später. Viel Platz für uns, viel Zeit bis zu unserem ersten Ziel. Die Zeit soll noch für eine Kaffeepause reichen. Doch leider macht uns die Autobahnbaustelle auf der A565 einen Strich durch die Rechnung. Die ist zwar einkalkuliert, doch dass der Bus wegen seiner Höhe nicht durch die Umleitung kommt, führt zu einer kleinen Irrfahrt durch verschiedene Wohngebiete. So reicht es ohne Kaffeepause aber dennoch, um pünktlich anzukommen.

Brositter: Vom modernen Kreuzfahrer-Sekt bis zum klassischen Frühburgunder



Im „Haus der 1000 Weine“, die Vinothek des Weingutes Brositter, werden wir gleich auf dem Parkplatz mit einem leichten sommerlichen Mix aus dem feinherben (unübliche Bezeichnung: Eigentlich gibt es bei Sekten nur trocken und halbtrocken) Sekt „B Iced“ mit Limette und Eis als Einstieg zu unserer Sektprobe begrüßt. Dieser Sekt wird auch auf den Aida Kreuzfahrtschiffen in den Bars und Restaurants angeboten; bewusst für den eiskalten Genuss konzipiert. Ein sommerliches Getränk, leicht und unkompliziert; nicht lange nachdenken, einfach wegsüppeln und den Sonnenschein genießen.

Im Verkostungsraum erwartet uns eine Probe von sechs verschiedenen Sekten aus dem Sortiment des Weingutes Brositter. Christian Kruft, der Kellermeister des Weingutes, führt uns durch Probe und Keller. Alle Sekte werden im Transvasiervverfahren vergoren. Hier wird der Spagat zwischen guten und trinkbaren Sekten, wie sie der Verbraucher gerne möchte, und preiswerten Produktionsverfahren versucht.

Seit 1600 betreibt das Weingut Brositter in Grafschaft-Gelsdorf Weinbau an der Ahr und hat sich in 425 Jahren zu einem traditionsreichen und prämierten Weingut entwickelt. 425 Jahre Tradition, aber auch ständige Innovation, prägen die Sekte und Weine, die seit Jahren zahlreiche hohe regionale sowie überregionale Auszeichnungen abräumen. Die Brositter Privat Sektkellerei ist die älteste Privat-Sektkellerei der Ahr und vertreibt jährlich ca. 220.000 Flaschen Sekt.

Zu Halbzeit der Probe lädt uns Christian Kruft zu einer Kellerführung ein. Für uns Konventuale, die schon unzählige Keller von alt und feucht bis hin zu modern und hell besichtigen durften, ist dieser Keller doch eine völlig neue Welt. Auch wenn die Kellerei in der Liste der großen Kellereien nicht in der Spitzenliga (was die Größe betrifft) der großen Kellereien mitspielt, so können wir hier trotzdem eine helle und beeindruckende Produktionsstätte bestaunen. Das komplette Gegenteil zu mittelständischen Weingütern. Keine aufgereihten Rüttelpulte voller Sektfaschen, sondern große 25.000 l fassende Gärtanks in denen die Sekte im Transvasiervverfahren den Gärprozess durchlaufen. Christian Kruft erläutert uns die Prozesse von der Mostanlieferung bis hin zur Abfüllung der Sektfaschen. Die Grundweine stammen zu einem kleinen Teil aus den eigenen Weinbergen, während der größte Teil von Vertragswinzern aus der weiteren Umgebung (bis hin zur Pfalz) als Most zugeführt wird. Wir können erkennen, dass der Kellermeister, der seit ca. einem halben Jahr bei Brositter arbeitet, hier zuhause ist.

Ein Teil der verarbeiteten Weine ist auch biozertifiziert. Hierfür gibt es eigene Anlagen, die von den übrigen Anlagen separiert sind.

Im zweiten Teil der Probe verkosten wir die ersten beiden Sekte den Pinot Meunier (in der klassischen Ruinart-Flasche) und den Blanc de Noir parallel. Eine spontane Idee der Mitarbeiterin, die aber sehr gut ankommt und wohl in zukünftigen Verkostungen durchaus wiederholt werden kann. So wird der Wuppertaler Weinkonvent auch zum Ideenlieferanten für etablierte Weingüter.

Auch für Christian Kruft ist diese Probe eine Premiere; hatte er doch noch nie eine komplette reine Sektverkostung moderiert.

Umso mehr - so zumindest der Eindruck des Verfassers – ist er wohl gerne auf die Einlassung von Rainer Wolf eingegangen. Rainer Wolf hatte zu Beginn der Probe nach dem ihm noch bekannten Frühburgunder des Weingutes gefragt, der auch den guten Ruf des Weingutes mitbegründet hat. Christian Kruft greift das gerne auf und stellt diesen Frühburgunder noch am Ende der Probe an. Für uns Weinkenner nach all den Sekten ein echtes und beklatschtes Highlight, das uns in Erinnerung bleiben wird.

Weingut Brogsitter Verkostete Sekte und Wein

„B Iced“ – Sekt Demi Sec

Blanc de Noir, Pinot Noir, Chardonnay,
serviert mit Limette und Eis

Rosée de Saumon

100 % Pinot Noir brut

Brogsitter Prestige Blanc de Blancs trocken

Pinot Brut No. 1 Premium,

Cuvée Pinot Noir, Weißburgunder

Pinot Meunier

Blanc de Noir, Brut

Blanc de Noir, Pinot Noir

Premium Brut

Rotsekt Sanct Peter

Pinot Noir trocken

2023 Ad Aram Frühburgunder

Ahr Qualitätswein trocken

Weingut Nelles: Von leeren Kellern, die auf neue Verwendung warten, bis zu bombigen Spätburgundern



Die Liegestühle im Weingarten vor dem Gebäude des Weingutes werden sofort von uns getestet. Die Sonne scheint warm und freundlich, wir haben einen schönen Blick auf die Weinbergsanlagen, und so können wir den ersten Probeschluck beim VDP-Weingut Nelles, ein 2022 Cuvée Pinot, Burgunder Rosésekt, brut nature, wohlgelaunt zur Begrüßung verkosten. Philip Nelles selbst führt uns durch die Probe und startet mit einigen Fakten zum Weingut, bevor es in den Keller geht.

Das Weingut Nelles in Bad Neuenahr-Ahrweiler/Heimersheim existiert seit über 500 Jahren und bewirtschaftet ca. 10 ha. Erstmals 1479 ist im örtlichen Zinsverzeichnis der Weinberg „wyngartz an der buysch portzen“ Peter Nelis als Pächter eingetragen. „1479N“ steht daher auch als Markenname des Weingutes, das heute von Philip Nelles und seinem Vater Thomas bewirtschaftet wird. Nelles ist Gründungsmitglied des VDP-Ahr (1994), dem inzwischen

sieben Betriebe angehören.

Das Rebsortenspektrum umfasst Spätburgunder, Frühburgunder, Domina, Riesling,

Grauburgunder, Weißburgunder, wobei die roten Sorten 70 % der Produktion ausmachen, mit ca. 65 % Spätburgunder als Hauptanteil. Schonender Ausbau, um möglichst viel Weinberg-Terroir zu erhalten, bei den Rotweinen grundsätzlich im Holzfass, „kontrolliertes Nichtstun“, lange Reifezeiten von mindestens 12 teilweise sogar 18 Monate geben dem Wein Zeit für seine Entwicklung.

Wir starten zur Führung durch den Keller. Hier erleben wir neben einem frisch renovierten Barrique-Keller nur leere, frisch restaurierte große Gewölbekeller. Alles noch Nachwirkungen der Flutkatastrophe von 2021. Die Kellerräume, in denen vor der Flut Flaschen und Fässer lagerten, sind nun leer und bereit für Neues. In diesen ehemaligen Lagern soll nun eine wineBANK eingerichtet werden. Ein Konzept, das dem Weinkonvent bereits bekannt ist. Auf unserer Studienfahrt 2023 in den Rheingau haben wir die erste gegründete wineBANK von Christian Ress in Hattenheim kennengelernt.

Auch in der Vinothek und im Probierraum sind inzwischen die Spuren der Flutkatastrophe beseitigt. Hier nehmen wir an einem geschmackvoll gedeckten Tisch eine wohlschmeckende Vesper ein und verkosten dabei weitere Weine.

Natürlich gibt es auch interessante Informationen und Diskussionen über die Weine und das Weingut.

Philip Nelles möchte insbesondere seine Rotweine etwas leichter auszubauen. Das ist eine Abkehr von den hochprozentigen, brachialen Spätburgundern wie sie früher an der Ahr üblich waren. Ein Ergebnis, das auch bei unserer Weinprobe gut ankommt.

wineBANK

ist eine Community, inzwischen mit 20 Locations in 4 Ländern, die als Franchise Unternehmen vermarktet wird. Die einzelne wineBANK wird als exklusive Location geführt, in der Mitglieder ihre Weine unter optimalen Bedingungen in Kellern oder Tresoren lagern können. Die Standorte sind dabei keine einfachen Lagerorte, sondern stilvolle Lounges, die auch für ihre Mitglieder exklusive Events rund um den Wein anbieten.

Erfinder dieses Konzepts ist Christian Ress. Die erste wineBANK entstand 2009 in Hattenheim im Rheingau.

www.winebank.de

Weingut Nelles Verkostete Weine

2022 Cuvée Pinot

Burgunder Rosésekt - brut nature

2024 Grauburgunder

VDP.Gutswein

2025 Blanc de Noir - Spätburgunder

VDP Gutswein

2022 Pinot Noir

VDP.Ortswein

2023 „1-Ahr“ Spätburgunder

Aus zwei GG Lagen

2023 B-52 Spätburgunder Burggarten

VDP.Große Lage

Auch zu den einzelnen Weinen gibt es noch interessante Informationen. Der Sekt wurde erst dieses Jahr degorgiert, lag also seit 2022 auf der Hefe. Die ersten drei Weißen haben eine elegante und schlanke Stilistik. Der Grauburgunder ist eine Cuvée aus verschiedenen Lagen aus 40 Jahre alten Weinbergen (deshalb auch nur als Gutswein vermarktet). Der Blanc de Noir wird im Saignée-Verfahren hergestellt. Bei diesem Verfahren wird nach einer kurzen Maischezeit ein Teil des Saftes (ca. 15 %) abgezogen. Dieser Saft hat erst eine leichte Rosé-Farbe bekommen und wird dann weiter wie ein Weißwein ausgebaut. Ein zusätzlicher Effekt dieses Verfahrens ist, dass der verbleibende Teil des Mostes die Basis für besonders konzentrierte und extraktreiche Rotweine bildet.

Beim „B-52 Spätburgunder“ düst kein Langstreckenbomber der Air Force über die Weinberge, sondern der im Barrique-Fass gereifte „2023 Ahr B-52 Spätburgunder BURGGARTEN GG“ landet zum Abschluss der

Probe in unserem Weinglas. Die Bezeichnung B-52 ist die Nummer des ehemals verwendeten Barrique-Fasses. Sicherlich wird dieser hervorragende Spätburgunder, der in der Kategorie Kultwein den 3. Platz als Ahrwein des Jahres belegte, länger in unserer Erinnerung bleiben als ein 8-strahliger Langstreckenbomber in der Luft bleiben kann.

Next Generation: Von der Wein-Hochschule zum Weinexperiment. Junge Kerle und deren Freude neue Wege auszuprobieren



Nächster Halt: Bad Neuenahr-Ahrweiler, Winzerhof Körtgen. Jedoch gilt unser Besuch nicht dem Weingut, sondern einem Trio junger Männer, den Jungwinzern „Next Generation“, die neue Wege ausprobieren. Im Weingut begrüßen uns Niklas und Felix; der Dritte im Bunde, Alex hat leider einen anderen Termin. Was will der Weinkonvent hier? Welche Frage – wie immer sind wir mal wieder innovativ.

So stehen wir in der Kelterhalle des Weingutes und lassen uns von zwei gut gelaunten Jungwinzern berichten, wie sie zur der von ihnen benannten „Next Generation“ gekommen sind, während wir ihre Weine verkosten.

Alex, Felix und Niklas lernten sich während ihrer Ausbildung zum Winzer an der Berufsschule kennen. Während des 2. Lehrjahres kamen Überlegungen auf, wie man das Gelernte doch einmal selbst ausprobieren könnte und dabei vielleicht auch neue Wege beschreiten könne, die nicht unbedingt den festgefahrenen Vorgaben ihrer Ausbildungsbetriebe folgen müssen. Die Idee war

geboren! Jetzt fehlte nur noch ein Weinberg. 2014 war das gar nicht so einfach, weil die Flächen sehr umkämpft waren. Die Traubenpreise der Genossenschaften waren relativ hoch und damit war Weinbau im Nebenerwerb noch sehr lukrativ. Die Chance kam unverhofft über Niklas' Onkel, der eine steile mühsame Terrassenlage, die für ihn unwirtschaftlich geworden war, verpachten wollte. Die Jungwinzer ergriffen die Chance, stellten sich dieser Herausforderung und hatten 2014 ihren ersten Jahrgang in drei Fässchen Rotwein.

Und so hat sich dieses Hobby mit den nächsten Jahren und Jahrgängen weiterentwickelt. Ja, wir reden hier tatsächlich von einem Hobby. Alle Akteure sind hauptberuflich Winzer, die in verschiedenen Betrieben angestellt sind. „Next Generation“ arbeitet quasi nur an Wochenenden und nach Feierabend; aber das mit viel Herzblut und Engagement.

Viele kleine Parzellen wurden im Laufe der Zeit dazu gepachtet. O-Ton Felix: „Also eher wurden sie uns angedreht, weil es manchmal auch unattraktive Lagen waren.“ So sind im Laufe der Jahre aus 700 qm 7.500 qm geworden, was einem Dreiviertel Hektar entspricht; verteilt entlang der Ahr von Neuenahr bis Rech. Manche Parzellen sind so klein, dass der Weg dorthin länger gedauert hat als die Arbeit im Weinberg.

So ist die Weinproduktion Jahr für Jahr langsam gewachsen. Nicht nach einem festen Plan, sondern langsam, aber stetig mit den hinzu gepachteten Weinbergen. Anfangs wurde ausschließlich Rotwein gekeltert, weil das für die Verarbeitung von Kleinmengen einfacher war. 2016 ist dann der erste Blanc de Noir dazu gekommen. Ein großer Vorteil war hier natürlich auch die familiäre Bindung. Mit Niklas, als Sohn des Weingutes Körtgen, hatten die Jungwinzer den großen Vorteil, dass sie die Infrastruktur des Weingutes für ihre Produktion mitnutzen konnten. Nur so rentierte sich das Projekt der Jungwinzer überhaupt und konnte sich wirtschaftlich tragen. Inzwischen gibt es einen zweiten Betriebsstandort in einem Industriegebiet in Ahrweiler, weil die Räumlichkeiten im Weingut Körtgen auch nur

Jungwinzer „Next Generation“ Verkostete Weine

2022 Blanc Reserve
brut

2024 Rosé, Spätburgunder
feinherb

2025 Blanc de Noir - Spätburgunder
trocken

2025 Weissburgunder
trocken

2023 Spätburgunder
trocken

2023 Pinot, Spätburgunder
trocken

einen begrenzten Platz bieten und den stetigen Mehrbedarf an Lagerflächen nicht mehr bieten können.

Wie überall an der Ahr war die Flutkatastrophe 2021 auch für die Jungwinzer ein bedeutender Rückschlag. Plötzlich wurde ein Viertel der Betriebsfläche ein Opfer der Flut und war einfach verschwunden. Das tat weh, denn wenn man schon nicht so viele Flächen hat, ist ein Verlust von einem Viertel Hektar schon ein herber Schlag. Die Lagervorräte ließen sich zwar alle verkaufen aber man wusste nicht, wie es dann weiter gehen sollte. So wurde der Entschluss gefasst, einfach mal ein Fässchen zurückzulegen, um ggf. noch etwas Wein für das nächste Jahr zu haben. Durch die Familie eines Freundes ergab sich dann aber die glückliche Möglichkeit, einen großen Weinberg von ca. einem halben Hektar an der Lay zu pachten. Die Lese in 2022 fiel dadurch so groß aus, dass man sich entschloss, den zurückgelegten Wein versuchsweise zu versekten.

So stehen wir jetzt hier und können einen Blanc Reserve brut genießen, der auch bei uns sehr gut ankommt.

Auf die Frage nach dem Vertrieb erfahren wir, dass es deutschlandweit mittlerweile fünf Händler gibt, die den Wein anbieten. Ansonsten läuft viel über Social Media, wie z. B. Instagram. Über diesen Kanal sucht der eine oder andere Händler so die Zusammenarbeit mit den Jungwinzern. In Münster gibt es eine Weinbar, mit der die Jungwinzer zusammenarbeiten. So kommt man Stück für Stück in die Läden und in den Handel rein. Einen Onlineverkauf gibt es nicht, der ist – auch wegen der vielen rechtlichen Regularien – zu aufwändig und nicht nebenbei machbar. Auf der Webseite der Jungwinzer (<http://www.jungwinzer-nextgeneration.de/Startseite/>) wird man auf den Shop der Wine Amigos geleitet.

Insgesamt erleben wir am provisorisch aufgebauten Stehtisch eine kurzweilige Weinprobe mit zwei jungen Winzern, die innovativ und offen für neue Wege ihre Weine vorstellen, die uns allesamt sehr gut munden.

So neigt sich ein kurzweiliger Tag mit drei Weinproben in Bad Neuenahr fast dem Ende zu. Aber nur fast! Kulinarischer Abschluss des Tages ist ein 3-Gänge-Menü, mit ausgesuchten Weinen aus der Region. So lassen wir den Abend bei einem leckeren Essen im Restaurant Rodderhof ausklingen und nutzen die Gelegenheit, den Tag noch einmal Revue passieren zu lassen.

Weingut Die Maibachfarm: Von einer beeindruckenden Anfahrt in ein idyllisches Tal zu einer begeisternden Weinprobe. Was suchen Bierfässer im Weinkeller?

Ausgeschlafen, gut gefrühstückt, neue Erlebnisse warten. Bereits die Anfahrt zur Maibachfarm gleicht einer feinsinnigen Prüfung für das Nervenkostüm unseres Fahrers. Nun wissen wir, warum Holger Rübel mit seinem neuen Reisebus unbedingt selbst diese Tour machen wollte. Die Straße ins Maibachtal oberhalb von Ahrweiler wird mit jedem Meter schmaler, bis man sich unweigerlich fragt, ob das Ganze noch als öffentlicher Verkehrsweg oder schon als erweiterter Rebzeilenabstand durchgeht. Doch der leichte Adrenalinschub soll sich lohnen, denn am Ende des Nadelöhrs öffnet sich ein kleines Paradies: die idyllisch gelegene Maibachfarm.

Wo in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts noch Hühner und Rinder den Ton angaben und Wanderer im Ausflugslokal einkehrten, entschieden sich die neuen Besitzer 1998 hier ihre Vision von einem Weingut zu verwirklichen. So erstreckt sich heute hier ein architektonisch wie landschaftlich bildschönes Bio-Weingut. Hier werden nicht nur erstklassige Weine gekeltert, sondern fast jedes Wochenende schließen glückliche Brautpaare in der integrierten Eventlokation den Bund fürs Leben. Wir sind allerdings nicht zum Heiraten angereist – wir haben eine Verabredung mit dem Rebensaft.

Los geht's! Zur Begrüßung verkosten wir einen 2022er Blanc de Noir Pinot Noir Sekt brut nature. 24 Monate traditionelle Flaschengärung auf der Hefe! Unsere Gaumen sind wachgeküsst!

Doch bevor wir uns zum Rundgang durch Keller und Kelterhalle aufmachen, entledigen wir

uns noch einer wichtigen diplomatischen Mission und überbringen beste Grüße von den Jungwinzern. Man kennt sich, weil die Maibachfarm auch deren Sekte dort reifen lässt.



Nun ja, Keller ist Keller und Kelterhalle ist Kelterhalle; nach vielen Weingutsführungen sind uns solche Räumlichkeiten und deren Ausstattung bestens bekannt. Doch halt, was ist das! Überall kleine Bierfässer, sogenannte Kegs. Wozu? Die Weinberge des Guts sind keine zusammenhängenden großen Flurstücke, sondern verteilen sich kleinteilig über das gesamte Ahrtal. Die ca. neun Hektar des Weingutes splitten sich auf 72 einzelne Parzellen, deren Weine alle einzeln erfasst und vergoren werden. So kommen auch immer wieder Kleinstmengen von wenigen 100 Flaschen in das Angebot. Und wo kann man die Restmengen am besten lagern, wenn das Fass zu groß und der Glasballon zu klein ist. Ein Bierfass aus Edelstahl ist der ideale Behälter: Restmenge rein, Stickstoff drauf und mit einem Speziälschlüssel luftdicht verschließen, praktisch und pragmatisch.

Weiter geht's mit unserer Weinprobe im ehemaligen Hühnerstall, der nun zu einem großzügigen Verkostungsraum umgewandelt wurde. Hier gibt uns – ja, wie war noch der Name unseres Führers? „Ich bin der Marko (Dejanovic)!“ war seine Antwort auf unsere Frage – noch weitere Einblicke in die Philosophie der Maibachfarm. Ein paar Jahre nach der Gründung investierte man 2002 großzügig in den Bau einer hochmodernen Kellerei mit dazugehörigen Fassräumen, Barrique-

keller und einer Kellertechnik, die es ermöglicht, unter Nutzung der Schwerkraft die Trauben stressfrei auf ihrem Weg vom Most zum Wein zu vinifizieren. Die jetzigen Besitzer und die Geschäftsführerin der Maibachfarm Verwaltungs-GmbH lassen Alexander Weber, der seit vielen Jahren als Kellermeister für die Weinbereitung verantwortlich ist, freie Hand, das Weingut nach strengen ökologischen Standards zu führen.

Mit einer ansteckenden Begeisterung für die Maibachfarm, die Reben und die Weine führt uns Marko durch die Probe. Das wichtigste Thema des Weingutes ist die seit 2001 ökologische Bewirtschaftung nach strengen Bioland-Standards. Von verwittertem Schiefer über Grauwacke und Lösslehm bis hin zu Vulkangestein spiegeln die Parzellen nahezu das gesamte Terroir des Ahrtals in den Flaschen wider. Die Klassifizierung der Weine orientiert sich an der bekannten VDP-Klassifikation, von einfachem Gutswein bis hin zu hervorragenden Lagenweinen und zusätzlich noch sogenannten Schatzkammerweinen, die in Ausnahmejahren in kleinen Mengen vinifiziert werden. Die überwiegend südliche Ausrichtung der Weinberge verbunden mit dem schmalen Ahrtal bietet ein besonderes Mikroklima, das den Trauben hilft, einen angenehmen, natürlichen Säuregehalt zu behalten. Zu unserer Freude verfolgt auch die Maibachfarm das Ziel, so wie wir es auch schon im Weingut Nelles erfahren haben, die Weine wieder leichter auszubauen und sich vom Trend der alkohollastigen Weine früherer Jahre zu verabschieden. Maximal 12 -12,5 % lautet die Devise. Die minimalistische Weinbereitung im Keller soll Weine mit unverwechselbarem Charakter produzieren, die das einzigartige Terroir der Ahr in jeder Flasche bewahren. O-Ton Marko: „Wir sind ein langsames

Weingut. Unserer Weine sollen reifen.“ Erst zu Ostern wurden die Weißweine des Jahrgangs '24 abgefüllt, bei den Rotweinen kam erst jetzt der 22-er Jahrgang auf die Flasche. Alle Roten werden im Barrique ausgebaut. Alle Weine sind spontan vergoren und wenn der Gärprozess einmal nicht anspringen will, nun ja, Zitat Marko: „Dann heizt man nochmal etwas nach. Und wenn es dann immer noch nicht anfängt zu blubbern, dann nehmen wir halt einen Schluck aus einem bereits gärenden Fass und infizieren den Wein damit. In den allermeisten Fällen führt das dann zum gewünschten Erfolg.“ Wir können das anhand der verkosteten Weine nur bestätigen.

Nach gut zwei Stunden intensiven Verkostens begonnen mit einem Sekt, zwei Weißen, einem Frühburgunder bis

hin zu einem 2018 Ahrweiler Silberberg, der nach vier Jahren Flaschenreife erst jetzt aktuell in den Verkauf gekommen ist, haben wir eine abwechslungsreiche und ausgesprochen unterhaltsame Weinprobe erlebt. Moderiert von Marko, der die Begeisterung für die Maibachfarm und ihren Weinen auf uns überspringen ließ, können wir nur das Fazit von Klaus Dahmann bestätigen: „Beeindruckend gut!“.

Jungwinzer „Next Generation“ Verkostete Weine	
2022 Blanc Reserve	brut
2024 Rosé, Spätburgunder	feinherb
2025 Blanc de Noir - Spätburgunder	trocken
2025 Weissburgunder	trocken
2023 Spätburgunder	trocken
2023 Pinot, Spätburgunder	trocken

Weingut Lukas Sermann: Vom totalen Verlust zu einem wiederaufgebauten exquisiten Weingut. „Ich will Herkunftsweine mit 100 % Ahr“

Die schmale Zufahrt zur Maibachfarm überwinden wir zum zweiten Mal unbeschadet. Vielleicht sind wir auch noch von unseren Eindrücken derart geflasht, dass wir gar nicht auf den Weg achten. So erreichen wir nach kurzer Fahrt das Weingut Lukas Sermann in Altenahr, direkt in einem kleinen Ahrbogen, der eine Fläche von etwa 250 mal 350 m – das sind ca. neun Fußballfelder - umschließt. Auch 5 Jahre nach der Flutkatastrophe sind die Spuren noch sichtbar. Der kleine Friedhof, direkt gegenüber dem Weingut, ist der zentrale Ort in diesem Ahrbogen. Die Flut hatte Friedhof und Friedhofskapelle völlig verwüstet. Inzwischen erinnert nur noch der Bauwagen in Form einer kleinen Kapelle als „Raum der Stille“ an die Verwüstungen. Der Friedhof sieht wieder weitestgehend ordentlich aus und die neu erbaute Friedhofskapelle feierte im vorigen Jahr Richtfest. Entlang der Seilbahnstraße, die diesen Bereich umschließt, gibt es immer noch zerstörte Flächen zwischen den einzelnen wieder aufgebauten Häusern. Auch das Weingut Sermann, das zwischen Straße und Ahrufer liegt, erstrahlt mit seinem zentralen Gebäude, das Weinverkauf, Restaurant und einige Gästezimmer umfasst, wieder in neuem Glanz.

Lukas Sermann begrüßt uns mit einem Bellabianca, einem Spätburgunder Blanc de Noir aus seiner Gutsweinkollektion, wie alle seine Weine spontan vergoren. So starten wir unseren Imbiss im Restaurant Thüres. Lukas Sermann nutzt sein Restaurant, das mit einem einfallreichen Konzept unterschiedliche Karten für Mittagstisch und kulinarisches Abendmenü bietet, auch als Probierstube für Weinverkostungen. Wir genießen unser bereits vorbestelltes Essen mit großem Appetit – das Frühstück ist ja schon so lange her – und verkosten dabei natürlich einen Teil der Weine aus dem breiten Angebot des Weinguts.

Während wir es uns mit wunderbaren Weinen und einem wohlschmeckenden Mittagessen gut gehen lassen, lauschen wir zwischen den Gängen immer den kurzen Ausführungen von Lukas Sermann. Wir erfahren ein wenig über die Geschichte des Weinguts und seiner Philosophie, wie er sich guten Wein und Weinbau vorstellt.



Ursprünglich von der Mosel kommend reichen die Wurzeln des Weinguts bis 1936 zurück, als sein Großvater Theo das Weingut an der Ahr gründete. 2019 übernahm Lukas Sermann in vierter Generation das Weingut. Die Weinberge erstrecken sich zu 2/3 im oberen Ahrtal zwischen Altenahr und Heimersheim über verschiedenen Steillagen und Terrassen mit hohem Schieferboden-Anteil. Hauptanbausorten sind Spätburgunder und Riesling. Erlaubt sei noch der kurze Hinweis von Lukas Sermann, das im Rotweinanbaugebiet Ahr der Riesling nach dem Spätburgunder an zweiter Stelle der Anbaumenge steht.

Wir machen einen kurzen Rundgang über das Weingut und verkosten in der neu erbauten großen Kelterhalle aus Fertigteilen unseren letzten Wein. Lukas Sermann würde sich selbst als avantgardistischen Pinot Noir Winzer bezeichnen. Für ihn beginnt die Weinqualität kompromisslos im Weinberg und setzt sich in einer Vorgehensweise, die sich auf das Wesentliche konzentriert, im Keller fort. Diese Arbeit wird auch durch die sehr guten Bewertungen bei Falstaff und Vinum gewürdigt. Schon 2019 hat er sich entschieden, auf das romanische Herkunftssystem*) zu wechseln, das ab 2026 das deutsche Weingesetz vollständig reformiert.

Er möchte Trinkfluss, aber auch Charakter und Tiefe, seine Weine sollen komplex sein und

ihre Herkunft erzählen. So wie auch unser letzter verkosteter Wein, ein 2022 Spätburgunder Ritter von der Dernauer Schieferlay. Hier wächst der Ritter-Klon, eine historische Burgundersorte, die früher in den 60-er, 70-er Jahren die Standardsorte an der Ahr war, aber in Vergessenheit geriet bzw. von lockerbeerigen Sorten verdrängt wurde. Mit der bewussten Anpflanzung des Ritter-Klons setzt Lukas Sermann damit – so wie er es selbst bezeichnet – auf einen typischen Herkunftswein.

Die Zeit drängt. Unser nächster Termin wartet.

Umso mehr können wir uns in unserer Nachlese-Verkostung noch einmal auf die Weine des Weinguts Sermann freuen. Aus Sicht des Verfassers dieses Artikels sind sie in der dortigen Weinprobe, verbunden mit dem Mittagessen, vielleicht etwas zu kurz gekommen.

Weingut Lukas Sermann Verkostete Weine

2024 Bellabianca

Spätburgunder, Blanc de Noir

2024 Aus den Tälern

Weissburgunder & Chardonnay

2023 Altenahr Riesling

„Von den Terrassen“

2024 Spätburgunder

2022 Frühburgunder

„Alte Reben“

2022 Dernau Schieferlay „Ritter“

Spätburgunder

Weingut Oliver Schell: Von spannenden Geschichten im Keller zu einer schweigsamen Weinprobe



Unsere Studienfahrt neigt sich dem Ende. Wir steuern unser letztes Weingut an. Das traditionsreiche Weingut O. Schell. Wir sind gespannt was uns diese letzte Weinprobe zu bieten hat, zumal O. Schell als Traditionsweingut mit mehreren Auszeichnungen u. a. bei Falstaff, Vinum und Mundus Vini dekoriert ist. Das über 100 Jahre alte Familienweingut wird von Oliver Schell, unterstützt von seinem Vater Otger Schell, bereits in vierter Generation geführt. Begrüßt werden wir von Otger Schell, der uns im neu eingerichteten Probenraum – wie fast überall in den Flusslagen an der Ahr – empfängt. Unser

erstes Ziel ist der Weinkeller. Wir besichtigen den Barriquekeller und Otger Schell erklärt uns ausführlich die im Keller installierte Abfüllanlage mit einer kleinen Demonstration. Wir probieren den „Grau in Grau“ eine Cuvée aus Grauburgunder und Sauvignier Gris, die ab Mai dieses Jahres in den Handel kommt, direkt aus dem Fass.

Im Barrique-Keller sind an den jetzt unverputzten Wänden, die auch so bleiben sollen, noch die Spuren der Flutkatastrophe zu erkennen. Auf unsere Nachfrage hin erzählt uns Otger Schell sehr spannend und eindrucksvoll von seinen Erfahrungen aus der Flutnacht und wie es im Weingut danach weiter gegangen ist. Aufgeben war keine Option. Und so startete mit freiwilligen Helfern das große Aufräumen. Mit geliehener Technik konnte der von der Flut verschonte Jahrgang 2021 von den Hängen der Ahr eingebracht werden. Wir haben eine spannende und kurzweilige halbe Stunde im Weinkeller verbracht.

Wieder hoch in die modern eingerichtete Probierstube werden wir von Otger Schell an seine Mitarbeiter verwiesen, die uns in der folgenden Weinprobe einen Querschnitt durch das Angebot des Weinguts präsentieren werden.

Wie sind gespannt und warten ... und warten. Der erste Wein wird ausgeschenkt und es passiert ... nichts. Wie wir später erfahren haben, gab es hier Kommunikationsprobleme, die wohl dadurch befördert wurden, dass Rosemarie mit wechselnden Ansprechpartnern verhandeln musste, weil eine Ansprechperson in der Phase der Tourenplanung das Unternehmen verlassen hatte und eine weitere später wegen Krankheit nicht mehr erreichbar war. Birgit und Rosemarie sind bei einem zweiten Besuch im Weingut auf Mitarbeiter getroffen, die sich zwar für nicht zuständig erklärten, uns aber zusicherten, die nochmals vorgetragenen Wünsche an die verantwortlichen Mitarbeiter, welche zu diesem Zeitpunkt gerade auf einer Weinmesse waren, weiterzugeben. Dies alles führte im Ergebnis dazu, dass unsere hohen Erwartungen an die Weinprobe auf schlecht informierte und offensichtlich überforderte Mitarbeiter trafen.

Weingut Oliver Schell Verkostete Weine

2025 „Grau in Grau“

Grauburgunder x Sauvignier Gris

2024 Weißburgunder trocken

Mayschoss

2024 Blanc de Noir, Spätburgunder

Heimersheim

2022 Anno 1921

Force Majeure Flutedition

Cuvée im Barrique gereift

2022 Großer Mönchberg

Mayschossener Mönchberg

Wir haben die Weine unkommentiert probiert und auch die Einlassung und Beschwerde von Rosemarie bei Otger Schell konnte in diesem Moment die Situation tatsächlich nicht mehr retten. Wir waren einfach enttäuscht.

Schade eigentlich, zumal dem Weingut Oliver Schell doch ein guter Ruf vorausseilt. Es hat in diesem Jahr im September sogar seine Weine beim Tag der offenen Tür in der Villa Hammerschmidt auf dem Bürgerfest präsentieren dürfen.

Zur Ehrenrettung des Weingutes ist zu erwähnen, dass Rosemarie kurz nach unserer Ahrtour im Weingut angerufen und Herrn Oliver Schell den Ablauf der Weinprobe geschildert hat. Herr Schell zeigte sich offen für unsere Kritikpunkte und äußerte sein Bedauern darüber, dass diese Probe, die eigentlich unsere Weinreise mit einem schönen Abschluss abrunden sollte, so enttäuschend für uns verlaufen ist. Er bat um Entschuldigung für die missglückte Weinpräsentation. Das in einer Atmosphäre der Offenheit geführte Gespräch endete einvernehmlich.

Epilog: Von wAHRen Gaumenfreuden, begeisterten Konventualen und zwei Damen, die alles im Griff hatten

Was bleibt nach zwei Tagen voller Spätburgunder, Riesling und Ahrgeschichten? Zunächst einmal die Erkenntnis, dass das Ahrtal immer noch - oder wieder? – eine Reise wert ist. Wir durften Zeuge werden, wie eine traditionsreiche Region wieder zurückgefunden hat: von 25.000-Liter-Gärtanks für prickelnden Sekt über experimentierfreudige Jungwinzer, Bierfässern im Keller bis hin zu eleganten Pinot Noirs, die nunmehr leicht unsere Zunge verwöhnen, statt mit schwerem Holz und mächtigen Prozentsätzen aufzutrupfen.

Dass selbst eine etwas wortkarge Schlussprobe die Stimmung nicht trüben konnte, spricht für die sprichwörtliche Trinkfestigkeit und Gelassenheit unseres Weinkonvents. Im Gegenteil: Solche kleinen Anekdoten sind schließlich die Würze einer jeder guten Studienfahrt und liefern reichlich Stoff für die nächsten Proben.

Ein ganz herzlicher und weinsinniger Dank gilt unseren beiden unermüdlichen Organisatorinnen Rosemarie Janik und Birgit Kaiser. Mit Präzision, Geduld und einem feinen Gespür für besondere Weingüter haben die beiden diese Fahrt zu einem echten Erlebnis gemacht.



Ihr zwei habt die Fäden perfekt in der Hand gehalten – von der ersten Routenidee bis zum

letzten Glas!

Die Vorfreude auf die heimische Nachlese der Tour ist groß. Unser Fazit fällt daher – frei nach Klaus Dahlmann – eindeutig aus: „wAHRhaft meisterlich!“

Michael Düssel

Fotos: Birgit Kaiser, Michael Düssel

DIE WEINE DES ABENDS

**2022 Blanc de Noir Sekt b.A. brut nature
Weingut Maibachfarm, Ahrweiler**

**2023 Riesling von den Terrassen
Qualitätswein, trocken
Weingut Lukas Sermann, Altenahr**

**2025 Blanc de Noir
Spätburgunder VDP Gutswein, trocken
Weingut Nelles, Heimersheim**

**2023 Spätburgunder
Qualitätswein, im Barrique gereift, trocken
Die Jungwinzer - The next Generation**

**2023 Spätburgunder Pinot
Qualitätswein, im Barrique gereift, trocken
Die Jungwinzer - The next Generation**

**2022 Pinot Noir
VDP Ortswein, trocken
Weingut Nelles, Heimersheim**

**2022 Dernauer Schieferlay
Spätburgunder „Ritter“, Qualitätswein, trocken
Weingut Lukas Sermann, Altenahr**

**2022 Frühburgunder
Qualitätswein, im Barrique gereift, trocken
Weingut Maibachfarm, Ahrweiler**

**2022 Frühburgunder Alte Reben
Qualitätswein, im Barrique gereift, trocken
Weingut Lukas Sermann, Altenahr**

**2023 Ad Aram Frühburgunder
Qualitätswein, im Barrique gereift, trocken
Brogsitter Weingüter, Grafschaft-Gelsdorf**