

DAS BURGUNDER WUNDER

Der deutsche Spätburgunder hat 20 bewegte Jahre hinter sich. Doch die Qualitätsrevolution ist noch lange nicht am Ende. Im Gegenteil: Die Party geht erst gerade richtig los.

TEXT ULRICH SAUTTER

In der Wochenendausgabe der »Financial Times« vom 21./22. April 2018 schrieb Jancis Robinson über »Burgunder von anderswo«: Selbst großzügigen Menschen, so die Grande Dame der englischen Weinkritik, blieben ihre Lieblingsburgunder inzwischen angesichts der Preise im Halse stecken. Es sei daher Zeit, sich nach Alternativen umzusehen. Dann beschreibt Robinson ausführlich ein Tasting deutscher Spätburgunder, das zwei Importeure neulich in London organisiert hatten. Fazit: »I was thrilled by the quality« – die Qualität fand ich aufregend gut.

Wer – wie übrigens Robinson selbst auch – die Entwicklung des deutschen Pinot-Schaffens über einen längeren Zeitraum mit Neugier und Spannung verfolgt hat, für den kommt das jetzt erreichte qualitative Niveau nicht überraschend. Trotzdem gab es auch bei den Verkostungen zur Falstaff Spätburgunder Trophy jede Menge Grund zum Staunen: Denn die Fortent-

wicklung der einheimischen Burgunderstile besitzt im Moment mehr Dynamik denn je. Winzer, die noch vor wenigen Jahren kaum überregional bekannt waren, lassen mit stilistisch ausgreiften Kelterungen aufhorchen. Regionen, die man bislang nie auf der Rechnung hatte, spielen plötzlich ganz vorn mit. Eine historische Burgunder-Hochburg wie Ingelheim (siehe auch ab Seite 10) befreit sich aus jahrzehntelanger Lethargie. Und junge Talente präsentieren kühne Ideen, die die alte Sorte in ein völlig neues Licht setzen.

ERFAHRUNG UND DETAILTREUE

Mit Bernd Hummel hat ein Routinier den vielleicht eigenständigsten Burgunder der Verkostung vorgestellt: eine Triple-Réserve »RRR« aus der Lage Rotsteig im Ort Malsch im nordbadischen Kraichgau. Da müssen nicht nur Wein-Novizen erst einmal auf der Karte suchen. Gefragt, wie dieser Wein zu >

Weingut Bremer, Zellertal: das Paradebeispiel eines neu entstandenen Weinguts, das in einer zuvor nur wenig bekannten Region Burgunder von markantem Charakter und mineralischer Tiefe erzeugt.



Fotos: Shutterstock, beigesstelt

> seiner zauberhaften Fülle, zu seinem veloursartigen Tannin und zu einer Frucht gelangt ist, die auf begeisternde Weise Zartheit und Intensität ineinander webt, gibt Hummel eine Antwort, die man geradezu als Überschrift über das ganze Burgunder-Thema schreiben könnte: »Das sind alles so kleine Maßnahmen.«

Dann beginnt Hummel aufzuzählen: Der Boden ist feiner heller Buntsandstein, die Klone stammen aus dem Burgund, doch auch eine pflegeintensive engbeerige Freiburger Spielart steht in der Anlage. Schon vor 30 Jahren hat Hummel angefangen, die Seitenwurzeln der Reben zu kappen, um sie in die Tiefe zu zwingen. Dann Ertragsbegrenzung, frühes Entblättern, spätes Gipfeln, Traubenteilen, die Schultern der Trauben kappen – alles »kleine« Maßnahmen, die im Zusammenspiel etwas Großes hervorbringen vermögen.

Die Liebe zum Detail ist vielleicht *das* zentrale Motiv, wenn es um die Erzeugung großer Pinots Noirs geht. Die Liebe zum Detail, und zudem die Fähigkeit, eine Vielzahl solcher Kleinigkeiten auf einen Weinstil hin zu koordinieren. So verwendet beispielsweise Michael Acker vom Zellertaler Weingut Bremer je nach Lage einen ande-



Die Liebe zum Detail ist das zentrale Motiv für die Erzeugung großer Pinots Noirs – und die Fähigkeit, eine Vielzahl solcher Kleinigkeiten auf einen Weinstil hin zu koordinieren.



Patron Werner Knipser (re.) und sein Bruder Volker verkaufen den »Réserve«-Spätburgunder erst fünf Jahre nach der Lese.



ren Barriquetyp zum Ausbau der Weine. Für den extrem mineralischen »Philippsbrunnen« setzt Acker die Fässer eines Küfers aus Beaune ein, der die Fassdauben auf eine spezielle Weise trocknen lässt. »Sie werden nicht dicht in Quadern gestapelt, sondern als Sechseck geschichtet, sodass sich in der Mitte ein Hohlraum bildet. Da ist das Holz ganz anders abgereift.«

VIELE WEGE FÜHREN ZUM GROSSEN PINOT

Eines ist sicher: Pinot-Winzer sind ein eigenes Völkchen, gleichermaßen leidens- wie begeisterungsfähig. Und sie folgen ihrem eigenen Kopf: So verzichtet der dichteste, bis-sigste Spätburgunder, den uns die Probe der 2015er auf den Verkostungstisch brachte, auf eine Lagenbezeichnung. Stattdessen stehen nur die Buchstaben RdP auf dem >



Fotos: Ernest Merkhofer, Andreas Dürst, Ingeborg

> Etikett, für »Réserve du Patron«. Der Grund dafür ist nun nicht etwa, dass die Reben auf einem Kartoffelacker gewachsen wären. Natürlich nicht! Vielmehr fing »Patron« Werner Knipser schon vor mehr als 20 Jahren an, seine aus dem Burgund bezogenen Pinot-Stöcke selektiv zu vermehren. Von denen, die über Jahre hinweg regelmäßig lockerbeerige und jungfruchtige Trauben brachten, schnitt er Reiser und ließ sie edeln. Dann pflanzte er sie an verschiedene Standorte. Daher kann ihr Ertrag keine Lagenbezeichnung tragen. »Das passt uns aber ohnehin ganz gut«, gibt Stephan Knipser zu Protokoll, »so können wir uns im Keller die Freiheit nehmen, diejenigen Fässer für die Assemblage auszuwählen, die am besten zueinanderpassen, egal, wo der Wein gerade herkommt.« Und dann bricht der Junior-Patron des Laumersheimer Familienguts in einen Begeisterungsturm über den Jahrgang 2015 aus: »Ein grandioses Jahr, die Trauben waren perfekt, Kalksteinböden und super Klima – da könnst du dich neilege!«

Das ausgeglichene, warme Jahr 2015 hat zudem auch Regionen begünstigt, die eher am Rand des Pinot-tauglichen Klimakorridors liegen: Vom Albrauf auf gut und gerne 400 Meter Höhe hat Helmut Dolde – eigentlich als Silvaner-Experte bekannt – einen bemerkenswert »kühlen«, aber dabei

nicht kalten und vor allem stark vom Kalk geprägten Spätburgunder gekeltert. Aus rund 330 Meter Höhe stammt Felix und Jörg Ellwangers Großes Gewächs »Linnenbrunnen« aus Hebsack. »Selbst bei uns im Remstal müssen wir mittlerweile bremsen, um unter 100 Oechsle zu bleiben«, so Felix Ellwanger. Sein Jahrgang 2015 vereint beispielhaft das Volumen des warmen Jahres und die Eleganz der Höhenlage.

COOL CLIMATE

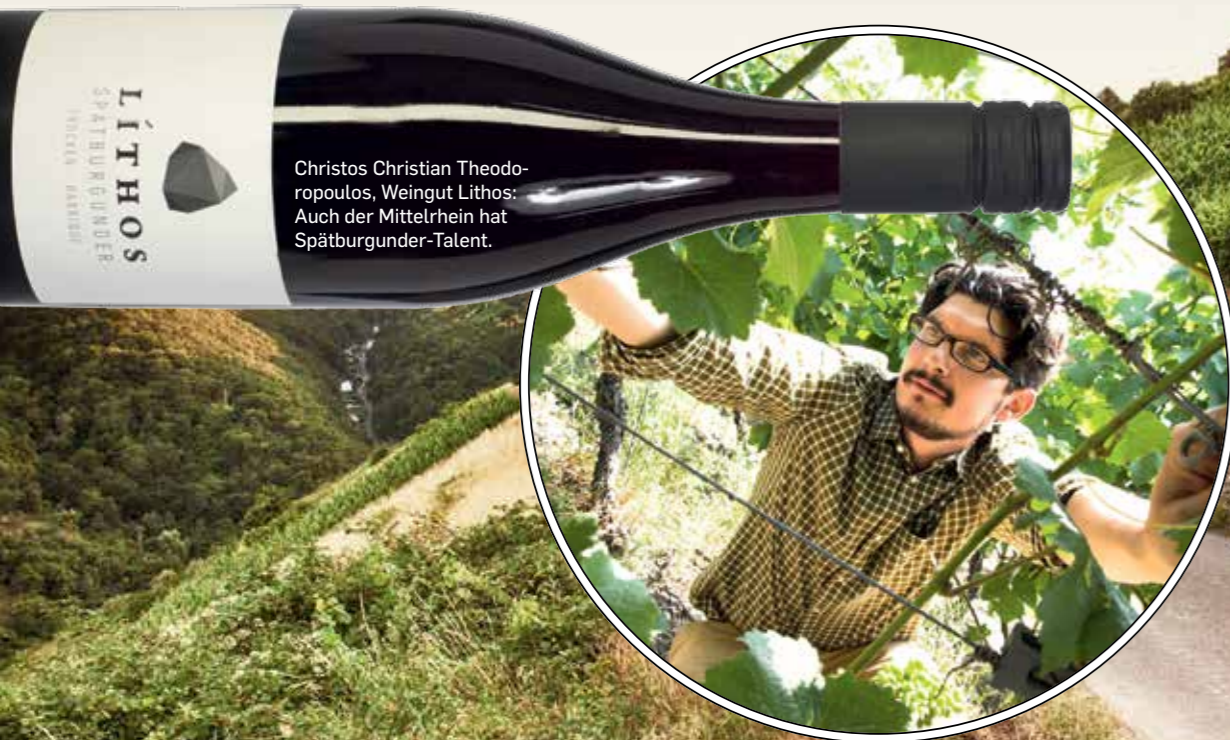
Aber auch weiter nördlich ist Beachtliches gewachsen: So ließ einmal mehr der Mittelrhein als Spätburgunder-Herkunft aufhorchen – mit Christos Christian Theodoropoulos vom Weingut Lithos und mit dem sonst für seine delikaten Rieslinge berühmten Florian Weingart aus Spay als Vorreitern. Und die Mosel – im Wettbewerb gleich mit sieben Weinen vertreten – präsentierte mit Daniel Twardowski einen neuen Shootingstar: Nach einem Studium der Weinbetriebswirtschaft und einer Nebentätigkeit als Raritätenhändler pflanzte der damals 28-Jährige im Jahr 2006 die ersten Dijon-Klone in die Lage Dhroner Hofberg. Inzwischen stehen dort drei Hektar Pinot Noir auf blauem und rötlichem Schiefer, und die knapp 3000 Flaschen werden von einer internationalen

Klientel aufgesogen wie nichts.

Den internationalen Markt hat auch der Falstaff-Winzer des Jahres 2017, Konrad Salwey, im Blick. Dabei ist Salwey keiner, der seine Top-Weine in Kleinstmengen erzeugt: Über alle Sorten hinweg keltert der Kaiserstühler Große Gewächse von elf Hektar – jüngst ist sogar noch mal ein zusätzlicher Hektar in der Spitzenlage Oberrotweiler Kirchberg dazugekommen. Die Wärme dieser Lage hat Salwey 2015 zu nützen gewusst, indem er seine Spätburgundertrauben zu 100 Prozent mitsamt der reifen, verholzten Stämme vergoren hat. Entstanden ist ein Roter, der Feinheit und Festigkeit vereint, mit pikanter Frucht aufwartet und für Jahre und Jahrzehnte der Reife gewappnet erscheint.

Es sind Weine wie diese, in denen sich Deutschlands Burgunder-Wunder am prägnantesten zeigt. Und sie sind es auch, die dem Appell besonderes Gewicht verleihen, mit welchem Jancis Robinson ihren eingangs erwähnten Artikel aus der »Financial Times« beschließt: »Buy German Pinot Noir now before it follows Burgundy into the unaffordable strato-sphere.« – Kaufen Sie deutschen Spätburgunder jetzt, bevor er Burgund in die unerschwingliche Stratosphäre folgt. <

Fotos: Monika Baumann, beige stellt



Christos Christian Theodoropoulos, Weingut Lithos: Auch der Mittelrhein hat Spätburgunder-Talent.

BEST OF
SPÄTBURGUNDER

95

2015 OBERROTWEIL KIRCHBERG SPÄTBURGUNDER GG
Weingut Salwey
Oberrotweil (Baden)
Schwarztee, Süßkirsche, dezenter Holzinsatz. Am Gaumen vibrierend mineralisch, zugleich mit feingliedriger Anmutung. Wie mit dem Lineal gezogene Säurespur, festes und frisches Tannin. Ein prägnanter Burgunder, auf Langstrecke angelegt und mit dem Potenzial, zu subtiler Würze und seidiger Textur zu reifen.
www.salwey.de, ab Sept., € 49,-



95

2015 MALSCH ROTSTEIG SPÄTBURGUNDER AUSLESE TROCKEN »RRR«, Wein- und Sektgut Hummel, Malsch (Baden)
Gut integriertes Neuholz, Himbeere, Waldboden, am Gaumen von größter Feinheit und Länge mit prägnantem Säureerv. Edelstes, veloursartiges Tannin. Sehr pure Frucht, auf die Spitze getriebene Eleganz. Bei aller Finesse ein Wein von großer Festigkeit – und durchdringendem mineralischem Spiel.
www.weingut-hummel.de, € 129,-



94+

2015 »KALIBER 36« SPÄTBURGUNDER TROCKEN
AdamsWein
Ingelheim (Rheinhesen)
Straffe und komplexe Nase, einladend, rote Kirsche, Wacholder und Rosmarin. Am Gaumen fordernd und frisch mit präsentem Tannin, athletisch, mineralisch, fast asketisch und mit Kontur und klarer Orientierung: Es mutet an wie Burgund, ist aber Ingelheim in Rheinhesen.
www.adamswein.de, € 26,-



95

2015 WALPORZHEIM KRÄUTERBERG SPÄTBURGUNDER GG
Weingut Meyer-Näkel
Dernau (Ahr)
Im Duft dominieren schiefermineralische Noten über pikant fruchtige und kräuterwürzige Andeutungen. Am Gaumen von großer Pikanz, sehr saftig, von taktile Mineralität und feinem Säureerv unter Spannung gesetzt. Bei aller Feingliedrigkeit fest und lang – wirkt nahezu unverwundlich und wird Jahrzehnte halten.
www.meyer-naekel.de, € 72,-



94+

2015 ZELL KREUZBERG PHILIPPSBRUNNEN SPÄTBURGUNDER TROCKEN
Weingut Bremer, Zellertal (Pfalz)
Extrem verschlossen, auch Luftzufuhr bringt den Duft nicht zum Reden. Doch der Gaumeneindruck sagt alles: großer taktile-mineralischer Spannungsbogen bei dezenter Säure, reifes Tannin, nahtlos rund, Fülle und Eleganz. Man darf sich vom gegenwärtigen Zustand nicht täuschen lassen: Das wird groß.
www.weingutbremer.de, € 25,-



94+

2015 HEBSAK LINNENBRUNNEN SPÄTBURGUNDER GG TROCKEN,
Weingut Jürgen Ellwanger
Winterbach (Württemberg)
Dezente Holzwürze, zitrische Noten. Mit Luftkontakt immer kräuterwürziger: Beifuß, getrockneter Thymian, Thai-Basilikum, Anis. Weicher Auftakt, druckvolle Gaumenmitte mit mürb geschmolzenem Gerbstoff, viel Saftigkeit und nuancierter Gaumenfrucht. Nahtlos rund, majestätisch und dabei kein bisschen breit.
www.weingut-ellwanger.de, € 28,-



95

2015 SPÄTBURGUNDER RDP (»RÉSERVE DU PATRON«),
Weingut Knipser, Laumersheim (Pfalz)
Leder, rauchiges Neuholz, Cassis, noch verschlossen. Am Gaumen fast schmerzhaft dicht mit reifem Tannin besetzt, vitaler Säureerv, enorme Spannung, kalkmineralischer Hintergrund, respektgebietend extraktreich und sehr jung, mit Andeutungen »wilder« Pinot-Komplexität im Abklang. Enorme Länge.
www.weingut-knipser.de
ab 2020. Preis noch nicht definiert



94+

2015 RÜDESHEIM PINOT NOIR »S« TROCKEN,
Bischofliches Weingut
Rüdesheim (Rheingau)
Intensiv mineralischer Duft, dazu eine klare Frucht, die Entfaltung verspricht. Herzkirsche. Druckvoller Gaumen, eine Schicht Geschmeidigkeit, reifes körniges Tannin, komplett in Körper und Extrakt eingebundenes Säurerückgrat. Pointierter, sehr langer Abklang, die Mineralität fast zu elektrisierenden Wahrnehmungen steigend.
www.bischoefliches-weingut.de
€ 26,-



94+

2015 »PINOT NOIR«,
WEINGUT DANIEL TWARDOWSKI
Neumagen-Dhron (Mosel)
Röstiges Holz und druckvolle Würze, Hagebutte, Wacholder, Rote Johannisbeere, Schiefer. Am Gaumen mit hoher Verdichtung, rassig, packend, viel Zug, positive grünliche Komponenten im Tannin, straff und fleischig, erfreulich »kühl« und dabei den etwas breiteren Jahrgangstyp trotzdem nicht verleugnend. Satter Extrakt, mineralisch durchwirkt.
www.weinart.de, € 70,-