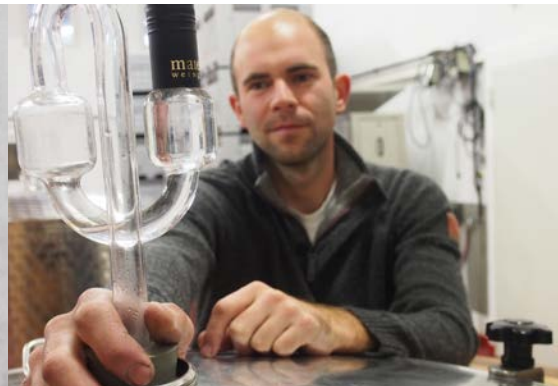


WÜRTTEMBERG IN BEWEGUNG

FOTO: FREDERIK LAUX



Andreas Knauß



Michael Maier



Jens Zimmerle mit Vater Friedrich im Weinberg

TEXT: SASCHA SPEICHER

Während unser Autor Sebastian Bordthäuser der jungen Generation der Top-Betriebe des VDP Württemberg und den besten Genossenschaften im Ländle einen Besuch abstattete, haben wir die Aufsteiger unter die Lupe genommen.

Wer sind die spannendsten Weingüter außerhalb des VDP? Diese Frage stellte meinigers sommelier einigen Kennern der württembergischen Szene wie Frank Kämmer oder Jochen Benz. Dabei fielen sechs Namen, die wir einladen, uns drei Weine aus ihrem Sortiment vorzustellen. Unsere Vorgabe: Die Weine sollten die Philosophie und den eingeschlagenen Weg widerspiegeln. Einen äußerst soliden, starken Eindruck machten die Weine des Weinguts Zimmerle in Korb (Remstal). Der 14-Hektar-Betrieb bewirtschaftet zu 50 Prozent Steillagen und befindet sich seit 2012 in Umstellung auf biologische Bewirtschaftung. Eine Handschrift ist deutlich zu erkennen: Alle drei Rotweine sind intensiv, mit satter, dichter Frucht, geschicktem Holzfasseinsatz und einer samtig-weichen Tanninstruktur. Nicht unbedingt „funky“, aber dennoch beeindruckend in ihrer Ausgewogenheit.

Ein echter Volltreffer gelang Michael Maier aus dem benachbarten Schwaikheim mit seinem Spätburgunder „vom Stein“, genau genommen vom Gipskeuper aus der Lage Steinreiner Hörnle. Der vermutlich beste Pinot unter 20 Euro aus Württemberg hat in der Verkostung nachhaltig Eindruck gemacht! Die Premiumlinie „vom Stein“ hat der junge Winzer 2012 im elterlichen Betrieb eingeführt. Diese Weine sollen von der Mineralität des Bodens geprägt sein. Mit Begrünungsmischungen, einem eigenen Humusgemisch und intensiver Laubarbeit schafft er dafür die Voraussetzungen.

Gleich zwei herausragende Weine verkosteten wir vom Weingut Knauß aus Weinstadt. Speziell die Weißweincuvée „GrauWeisse Reben S“ aus jeweils rund einem Drittel Chardonnay, Grau- und Weißburgunder überzeugte in jeder Hinsicht: top Holzfasseinsatz, salzmineralische Textur, wunderbare Saftigkeit, keine übertriebene Fruchtigkeit

und vor allem richtig trocken. Das ist mit 1,9 g/l Zucker auch Knauß' Lemberger R 2011, der auf Mergelboden bei einem Ertrag von 30 hl/ha gewachsen ist. Auch hier bewies Andreas Knauß sein Händchen für die richtige Dosierung bei Einsatz von Holzfässern. Nur beim Pinot Noir war uns das eindeutig zu viel des Guten.

Die Weingüter Hirth im Weinsberger Tal und der Forsthof Roth im Bottwartal arbeiten beide zertifiziert biologisch. Den Stil des Forsthofs würden wir als geschliffen und fruchtbetont bezeichnen. Sehr gute Ansätze zeigte der Cabernet Blanc, die wohl einzige Piwi-Sorte mit ernsthafter, qualitativer Daseinsberechtigung. Andreas Roth ist es gelungen, der Sorte eine balancierte, reife Frucht zu entlocken, nicht zu pyrazinig-grün und nicht überreif. Einziger Wermutstropfen ist die störende Restsüße von 6 g/l. Die Cuvée „Ars Vinitoris B“ ist wunder-

bar geeignet, um Freunde bei Blind-Tastings aufs Kreuz zu legen. Wer hier auf Württemberg kommt, besitzt hellseherische Fähigkeiten. Eine echte Entdeckung ist das Weingut Ungerer aus Pfedelbach-Renzen

im Hohenloher Land. Der Sauvignon Blanc „Sehnsucht“ zeugt davon, dass Karlheinz Ungerer sein Handwerk versteht. Mit dem Lemberger „Edition Q“ geht er noch einen Schritt weiter. Bewusst oder intuitiv hat er aus

dem Lemberger jene an Pinot oder Syrah von der Nordrhone erinnernde Finesse herausgekitzelt, die diese Sorte so reizvoll macht. Der Wein ist nicht perfekt, aber geht genau in die richtige Richtung!

91

2013 „GrauWeisse Reben S“ trocken Weingut Knauß, 13,5%, 11,90 €

nobler, vom Barriqueausbau geprägter Duft, rauchig, Weihrauch, Nougat, Mirabelle, Birne; engmaschig, salzige Textur, hält jederzeit Spannung und Balance, frisches Finale

2013 Spätburgunder „vom Stein“ Steinreinacher Hörnle

Weingut Maier, 13,5%, 18,50 €

sehr feiner, rotbeeriger, jedoch auch kräuterwürziger Pinot mit Minze, Pinie, Holz präsent, aber sehr gut integriert; saftig, geschliffene, feste Tannine, sehr elegant

2011 „Age Viriliter Time Deum“

Weingut Zimmerle, 13,5%, 48,00 €

sehr dunkler Typ mit Schoko, Leder, Holunderbeeren, Holz in die üppige Fruchtfülle gut eingebunden; samtig und auffallend rund, weiche Tannine und zarter Säurenerv

2013 Riesling „Halbstück“ trocken

Leon Gold, 12,5%, 18,00 €

das Erstlingswerk des Beurer-Kellermeisters Leon Gold: intensive, rauchige Spontiwürze, Birne, Nuss, Grüntee, Zitrus; spürbarer Holzeinfluss, leichte Lohenote, viel Zug und Gerbstoff, salziger Grip, späte Kräuterwürze (Johanniskraut, Kamille)

90

Lemberger R

Weingut Knauß, 13,5%, 25,00 €

satte, dunkle Würze, Wacholder und Thymian, Holunderbeeren; dicht und konzentriert am Gaumen, mit festen Tanninen, kommt eher über die Kraft als über die Eleganz

2012 Spätburgunder

Goldadler Korber Berg

Weingut Zimmerle, 13,5%, 28,00 €

attraktiv heller Pinotyp, Schwarztee, Wildkirsche, offene Fruchtigkeit bleibt im Vordergrund, saftig und geschmeidig

2012 „Cuvée Triologie“

Weingut Zimmerle, 13,5%, 28,50 €

Wildkirsch-Cassis-Bonbon, viel süße Frucht, dahinter etwas pfeffrige Würze, sonst aber ganz auf der fruchtigen Schiene, weniger phenolische Tiefe und Komplexität

89

2012 Lemberger „Edition Q“

Weingut Ungerer, 13,5 %, 10,95 €

genau der richtige Ansatz: klarer, fast pinotiger Typ, Waldhimbeere, Piment, dezente BSA-Note; fest, saftig und trocken, leicht salzig-mineralisch, könnte eventuell noch etwas engmaschiger sein

88

2013 „Sehnsucht“

Sauvignon Blanc trocken

Weingut Ungerer, 13,5%, 10,47 €

satter, reifer Sauvignon-Typ mit Johannisbeerholz, Maracuja, aber nicht übertrieben exotisch; gewisse mineralische Textur und stoffige Länge

2011 Merlot Auslese trocken,

Forsthof Roth, 14,0%, 9,00 €

fester, kerniger Merlot mit Schwarzkirsche, gut eingebundenem Holz und attraktivem Tanningerüst mit saftigem Biss, Paprika, Lorbeer, sehr ausgewogen

87

2011 „Calma“

Weingut Hirth-Rebhof, 13,5%, 29,00 €

reife Pflaumenfrucht, erdig-würzig und vegetabil (Rote Bete); sehr rund, geschmeidig und mit intensiver dunkler, balsamischer Würze; weiche Tannine

2012 „Ars Vinitoris B“

Cabernet Carbon, Lemberger, Merlot

Forsthof Roth, 13,5%, 19,00 €

Paprika, Schoko, Leder, Eukalyptus (!), fast etwas New-World auf württembergisch, dann aber am Gaumen doch mit Spannung und animierender Frische



In ist was GIN ist

Entdecken Sie unseren neuen GIN. Aus frischen Wacholderbeeren und 14 weiteren Kräutern und Essenzen sogenannte Botanicals destilliert. Zitrusfrüchte, Lavendel, Koriander, Angelikawurzel und Ingwer verleihen diesem Gin neben weiteren handverlesenen Zutaten sein würzig-fruchtiges Bukett und seine Komplexität. Pur, für Cocktails oder mit Tonic – eine neu Klasse für GIN!



DESTILLERIE
THOMAS SIPPEL

67273 Weisenheim am Berg // www.destillerie-sippel.de