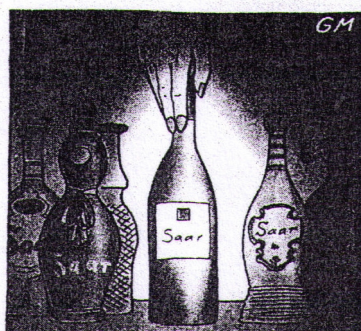


FAZ 24.5.2009

REINER WEIN



Die Stars von der Saar

VON STUART PIGOTT

Trockene Weine stehen in der Gunst der meisten Weintrinker immer noch ganz oben. Die traditionelle Stärke der Saar – gemeint ist damit der letzte Abschnitt des Flusses, bevor er bei Konz in die Mosel mündet – liegt allerdings eindeutig bei den süßen Weinen. Das hat einen ganz einfachen Grund: Das Klima der Region ist etwas kühler und deutlich windiger als an der Mosel. Das führt zu höherer Säure im Wein und erschwert die regelmäßige Erzeugung stimmiger trockener Rieslinge. Die etablierte Nummer eins im Gebiet, das berühmte Weingut Egon Müller-Scharzhof bei Wiltingen, trägt diesem Problem Rechnung, indem auf trockene Weine mutig verzichtet wird. Weil der internationale Ruf des Hauses für edelsüße Rieslinge zu Recht alles überragt, funktioniert das ohne weiteres.

Eine Aufsteigerin wie Carolin Hofmann vom Weingut Willems-Willems in Oberemmel muss sich dagegen dem Markt beugen. Sie selbst wollte allerdings schon im Jahr 2001, als sie noch vor Abschluss ihres Studiums an der Fachhochschule für Weinbau in Geisenheim ihre ersten Weine erzeugte, unbedingt gute trockene und herbe Rieslinge anbieten. Das ist ihr gelungen, und inzwischen hat sie sich einen Namen für Weine dieser Geschmacksrichtung gemacht. Das ist nicht nur ein Beweis dafür, dass das Motto von der Qualität, die sich am Ende durchsetzt, beim Wein aktueller denn je ist. Es

Trockene und herbe Rieslinge von der Saar? Die Aufsteigerin Carolin Hofmann hat sich inzwischen einen Namen dafür gemacht. Ihre stärksten Weine bleiben ohne Hektik fast ein Jahr im Fass.

spricht auch für Frau Hofmanns Gespür für die geschmackliche Harmonie des Rieslings. Das bedeutet viel Arbeit im Weinberg, wo im Laufe des Jahres die Grundlage für eine optimale Ausreifung der Trauben geschaffen wird. Später im Keller hängt alles am richtigen Zeitpunkt, um die Gärung abzuschließen; einige Gramm pro Liter unvergorene Traubensüße stützen die Aromatik des Weins, dürfen aber keinesfalls vordergründig wirken. Das Ergebnis sind Weine wie der feinherbe 2008er Riesling „Auf der Mauer“ (6,50 Euro ab Hof, Telefon 0 65 01/1 58 16), der durch ein herrliches Spiel zwischen Weinbergspfirsicharoma und lebhafter Rasse besticht. Der Wein schmeckt nicht ganz trocken, hat aber eine ideale Balance, um Thai-Currys oder viele scharf gewürzte chinesische Gerichte optimal zu begleiten.

Vollkommen trocken dagegen ist der 2008er Riesling „Schiefer“ (7,50 Euro ab Hof), ein betont mineralischer Wein mit feinen Blütennoten und elegantem, mittelgewichtigem Körper. Carolin Hofmanns stärkste Weine verbringen fast ein Jahr im Fass, wo sie sich ohne jegliche Hektik entfalten können. Der 2007er „Altenberg“ (12,00 Euro ab Hof) duftet intensiv nach gelben Pfirsichen und besitzt mehr als genug Kraft und Saft, um die Saar-Säure zu bändigen. Die vielschichtigen Aromen des nahezu perfekt harmonischen 2007er „Herrenberg“ (ebenfalls 12,50 Euro ab Hof) reichen von Johannisbeeren bis zu frischen Kräutern. Beide wirken geschmacklich trocken und sind originelle, eigenständige Saar-Stars.