

RHEINHESSENS JUNGER NORDEN

LANGE ZEIT KONNTE MAN MEINEN, RHEINHESSEN BESTEHE NUR AUS DEM WONNEGAW. UND NATÜRLICH DER RHEINFRONT. DOCH DIE ZEITEN SIND VORBEI. DIE JUNGEN WINZER ZWISCHEN INGELHEIM UND MAINZ SIND LÄNGST AUS DEN STARTLÖCHERN RAUS UND GEHEN EHRGEIZIG DARAN, DER RHEINHESSENSCHEN WEINLANDSCHAFT EINE NEUE FACETTE HINZUZUFÜGEN.



Geborgen im Rheinknie, eingerahmt von den Eckpunkten Ingelheim, Mainz, Alzey und Worms liegt Rheinhessen. Eigentlich hatte niemand Rheinhessen auf der Weinkarte. Früher. Bevor – ja bevor was eigentlich? Bevor die Rheinhessen auf einmal Gas gegeben haben. Bevor junge Winzer urplötzlich inslegten, um der Weinwelt zu zeigen, welches Potenzial in dieser Region steckt. Eine Region, die viel mehr kann als Fassweine. Die beweist, dass Größe doch von Vorteil sein kann. Denn Rheinhessen ist mit mehr als 26 000 Hektar das größte Anbaugelände Deutschlands. Da liegt es fast zwangsweise

auf der Hand, dass die geologische Vielfalt aus mehr als nur einer Handvoll Bodenarten besteht. Dachte sich auch der Verband Rheinhessenwein und erkundete und kartierte vor einigen Jahren gemeinsam mit dem Landesamt für Geologie und Bergbau Rheinland-Pfalz die Fülle der rheinhessischen Bodenarten. Daraus entstand eine Broschüre, die detailliert alle Böden in Rheinhessen zeigt, ihre Entstehung erläutert und ihren Einfluss auf den Wein erklärt. Die geologische Vorgeschichte der Region hat dafür gesorgt, dass zwar fruchtbare Löss- und Lehm Böden vorherrschen. Doch es gibt sie

dennoch, die Ecken mit den besonderen Böden für individuelle und charakteristische Ausprägungen im Wein.

Beispielsweise in Appenheim. Appenheim liegt eingebettet zwischen zwei Hügeln in einer Talfurche. Einer der beiden Hügel ist der Hundertgulden, die „kalkreichste Lage Deutschlands“, wie Winzer Jürgen Hoffmann erklärt. Das ist nicht einfach eine Behauptung, sondern wurde durch das Geologische Landesamt in Mainz auch bestätigt. Die Gründe dafür liegen mehr als 20 Millionen Jahre zurück, als der Hang, der mit seiner



Neigung von bis zu 38 Prozent schon als rheinhessische Steillage gelten kann, noch ein Korallenriff im tertiären Urmeer war. Heute prägt die daraus entstandene so genannte Terra Fusca die Tropfen der Appenheimer Winzer. Die besondere Kombination von Boden, Steigung und Ausrichtung nach Süd/Südwest sorgt für eine ganz eigene Prägung in den Weinen: fruchtig, fein säurebetont und vor allem immer ein wenig salzig. „Das kommt mit Sicherheit vom Kalkstein“, ist **Jürgen Hoffmann** überzeugt. Der junge Winzer dürfte für den Norden Rheinhessens das sein, was Klaus-Peter Keller für den Wonnegau ist: ein Pionier, der das Interesse an den Weinen auch der anderen Winzer im Umfeld geweckt hat. Nach

Einer der Shooting Stars ist der junge **Tobias Knewitz**. Der hat schon mit 19 Jahren eine Kollektion hingelegt, die sprachlos gemacht hat, seitdem überzeugen die Weine des heute 21-Jährigen auf hohem Niveau und mit großer Eigenständigkeit. „Meine Weine sollen einerseits eine Geschichte erzählen, aber auch beim Trinken Spaß machen“, erzählt der dynamische Winzer. Seine Begeisterung kam während seiner Lehre als Winzer. Da war er bei Dautermann, Meßmer und Philipp Kuhn und wurde durch deren Arbeit inspiriert. „Natürlich muss ein Wein interessant sein, aber er muss auch für alle sein, die eben keine Freaks sind“, erklärt der junge Mann seine Philosophie. Seine Rieslinge beschreibt er als „massiv und dick“, mit der erwähnten

DER APPENHEIMER HUNDERTGULDEN

Die **Lage Hundertgulden** ist Deutschlands kalkhaltigste Lage. Ein Korallenriff im tertiären Urmeer bildet den Ursprung der so genannten Terra Fusca, eines „Kalksteinbraunlehms“. Die Lage umfasst 56 Hektar, wovon allerdings nur etwas mehr als 26 Hektar bepflanzt sind. Die Kernlage mit **besonders hohem Kalkgehalt** ist etwa zehn Hektar groß. Die Ausrichtung der Weinberge geht nach Süden beziehungsweise Südwesten. www.hundertgulden.com

DER BINGER SCHARLACHBERG

Die **Lage Scharlachberg** macht nur die unteren zwei Drittel des Berges bei Bingen aus. Sie ist süd-südöstlich exponiert und hat eine Steigung von bis zu 36 Prozent. Der Boden besteht aus Quarzit und rotem Schieferverwitterungsgestein, was zu einer **unregelmäßigen Rotfärbung** führt. Diese Rotfärbung prägte auch den Namen „Scharlachberg“. Starke Winde aus dem Hunsrück tragen außerdem dazu bei, die Gesundheit der Trauben bis spät in den Herbst hinein zu erhalten.

SELZTAL-TERROIR-ROUTEN

Die **Selztal-Terroir-Routen** sind **Genusswanderungen von ein bis zwei Stunden durch die Weinberge** und die Niederung des Mittleren Selztals. Acht Bodenprofile (zwei je Route), begleitet von Informationstafeln bieten einmalige Einblicke in die Erdgeschichte. Sie geben **Aufschluss über die Thematik „Terroir“** sowie die Weinlagen und ihre Böden. www.rheinhessen.de/selztal-terroir-routen.html

ALLGEMEINE INFORMATIONEN: www.rheinhessen.de



Der Binger Scharlachberg ist mit seinem Quarzitboden einmalig in Rheinhessen

Jahren als Weinmacher im Ausland und zuletzt bei Reh-Kendermann hat sich Jürgen Hoffmann mit seiner Frau Carolin in Appenheim niedergelassen und die Initialzündung gegeben, den Hundertgulden zum Markenzeichen der Appenheimer Winzer zu machen. „Ich war selbst überrascht vom Potenzial dieser Lage“, so der Winzer. Schaut man sich die Verkostungsnotizen zum aktuellen Hoffmanschen Jahrgang an, stolpert man immer wieder über ein Wort, das auch schon in vorherigen Jahrgängen auftaucht: salzig. Ja, salzig. Man kann sich nun darüber streiten, ob das eher eine Modeerscheinung in Weinbeschreibungen ist oder vielleicht sogar nichts anderes als die viel gepriesene Mineralität. Natürlich sind die Weine keine Salzbomben, doch neben einer auffallenden Saftigkeit, viel Frucht und Schmelz ist diese leicht salzige Komponente auffallend. Die findet sich nicht nur in den Weinen von Jürgen Hoffmann, auch die Weine der Appenheimer Kollegen zeigen diese Richtung.

Salzigkeit und Grip. Dazu vergärt er alles spontan, arbeitet mit Maischestandzeiten und Lagerung auf der Hefe, großen Holzfässern und profitiert zum Teil auch von alten Weinbergen. „Weine aus dem Hundertgulden

»NATÜRLICH MUSS EIN WEIN INTERESSANT SEIN, ABER ER MUSS AUCH FÜR ALLE SEIN, DIE EBEN KEINE FREAKS SIND«

Tobias Knewitz

brauchen Zeit. Die kann man ruhig drei bis vier Jahre liegen lassen, um den Trinkgenuss zu steigern“, ist er überzeugt. Der 2011 Riesling vom Hundertgulden ist jetzt schon extrem mineralisch, wirkt knochentrocken und bleibt mit 12,5 Volumenprozent bei 2,2 Gramm Restzucker ziemlich schlank. Noch mehr Salzigkeit findet man im 2011 Appen-

heimer Silvaner, der daneben auch noch viel gelbe Frucht und Saftigkeit zeigt, cremig ist und lang und dabei immer noch ausgesprochen geschliffen wirkt.

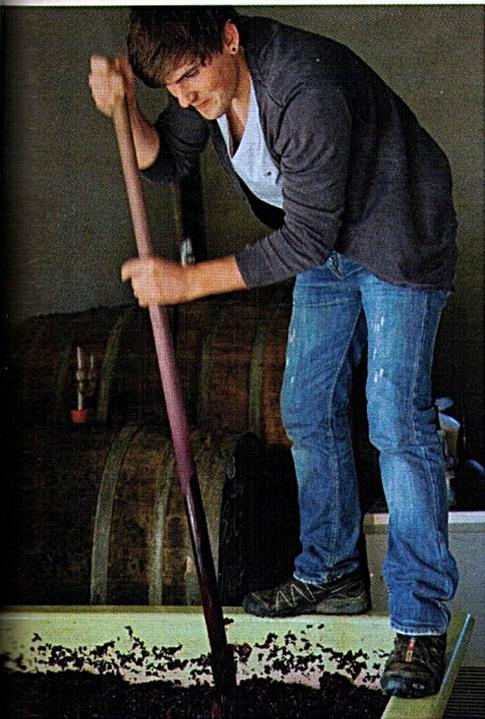
Die Dichte an jungen Winzern mit viel Know-how ist in Appenheim hoch. **Gunnar Schweickardt** bewirtschaftet mit seiner Frau Sandra zusammen zwölf Hektar in Appenheim und Umgebung. In der Lage Hundertgulden hat er vier Hektar, davon ist aber nur ein Hektar mit Riesling bepflanzt. „Chlorose, also Eisenmangel, ist dort wie in allen kalkreichen Lagen ein Problem. Der Riesling ist dafür deutlich anfälliger als der Chardonnay“, erklärt Gunnar Schweickardt. Deshalb hat er auch Chardonnay und etwas St. Laurent dort

nicht sein könnten. Der Binger Scharlachberg bringt eine völlig andere Ausprägung in den Riesling. „Die Weine vom Scharlachberg sind viel filigraner und kühler“, so Matthias Runkel. Der 2011 Riesling ist saftig mit einer klaren Apfelaromatik, dazu kräuterwürzig, durch die deutliche Mineralität wirkt er fast erdig und ist unglaublich lang im Abgang. Schon beim 2010 stand die erdige Mineralität im Vordergrund, dazu eine fast nussige Aromatik. „Diese Weine brauchen Zeit und auch Luft, damit sie zeigen, was sie können“, so Christian Runkel.

Der Binger Scharlachberg hat in Rheinhessen eine Sonderstellung. Geologisch kann man ihn eher zu Rüdesheim im Rheingau

kommt erdige Mineralität. „Es besteht fast eine Ähnlichkeit zu den Weinen vom Roten Hang“, erklärt Eric Riffel. Seine Liebe gilt in erster Linie dem Riesling, in zweiter Linie dem Silvaner. „Silvaner lässt sich wie der Riesling stark vom Boden prägen, und im Scharlachberg gewinnt er überzeugende Dichte“, erklärt er seine Liebe zur rheinhessischen Profilsorte. Der 2011 Silvaner „Turm“ vom Binger Scharlachberg ist reif und zeigt eine gelbe Frucht und Honigaromen, ist cremig und dicht.

Ein weiterer Liebhaber des Scharlachbergs ist **Felix Prinz zu Salm-Salm**. Mehr als zehn Hektar hat er dort, dazu noch weitere zwei Hektar in den Lagen Schwätzerchen, ober-



Jungwinzer Tobias Knewitz macht in Appenheim Furore ... Carolin und Jürgen Hoffmann sind die Pioniere am Hundertgulden

stehen. Den Chardonnay packt er vier Monate ins Holz und macht ihn dadurch zu einem kräftigen, aber cremigen und sehr saftigen Essensbegleiter mit einem sanften Holztouch.

Die **Brüder Christian und Matthias Runkel** haben bei ihrem Einstieg ins elterliche Weingut in Appenheim „stilistisch einiges umgekrempelt“. Sie konzentrieren sich auf klassische Rebsorten – „Wir haben in den vergangenen Jahren nur in gute Lagen und gute Sorten investiert“, betont Matthias Runkel – und auf lagerfähige Weine. Ihre Philosophie ist anspruchsvoll: „Wir wollen nicht nur die bestmögliche Interpretation der Sorte, wir wollen komplexe Weine, die subtil sind, Konzentration, Struktur und Eleganz zeigen“, fasst Matthias Runkel sie zusammen. Ihre Auffassung erfordert Engagement, denn sie setzen auf viel Handarbeit. „Das ist Aufwand, macht aber Spaß und genau so wollen wir das auch.“ Ihre beiden Top-Rieslinge kommen aus zwei Lagen, wie sie unterschiedlicher

zählen, weshalb man vermutet, dass der Rhein an dieser Stelle ursprünglich mal einen anderen Verlauf genommen hat. „Wir haben quasi ein Stück Rheingau in Rheinhessen“, schmunzelt Eric Riffel. Der Winzer aus Bingen setzt schon lange wieder auf die

»INGELHEIM KÖNNTE
AUCH IN BURGUND LIEGEN«
Jens Bettenheimer

rheinhessische Renommierlage und hat entscheidenden Anteil daran, dass sie wieder zunehmend in den Fokus der Weinliebhaber rückt. Die Zusammensetzung des Bodens ist in Rheinhessen einmalig, vor allem Quarzit dominiert, man findet aber auch ganz feine Schieferplättchen. Der Einfluss auf den Wein ist deutlich. Das Eisenoxid aus dem Quarzit sorgt selbst in den Rieslingen für Aromen von roten Früchten (roter Apfel), dazu

halb des Scharlachbergs, und im Rosengarten. „Der Scharlachberg ist die Top-Lage in Bingen, die Weine waren früher auf jeder Weinkarte vertreten“, erzählt der studierte Geisenheimer. Das Spannende im Scharlachberg ist für ihn nicht nur der Boden, sondern auch der Unterschied zwischen Terrassenlage und Hanglage. „Wir haben das fast hälftig verteilt und ich bin gespannt, wie sich in Zukunft die Unterschiede dort zeigen werden“, freut sich der Winzer auf die kommenden Ergebnisse. Neben dem Boden bietet der Scharlachberg auch klimatische Vorteile. „Dass die Trauben hier nicht absolut reif werden, gibt es eigentlich nicht.“ Seit fünf Jahren beobachtet er die Weinberge, die zum Weingut Rheingraf in Bingen gehören. „Ich bin noch dabei, die Eigenheiten der Lage zu studieren und die Filetstücke zu entdecken“, gibt er zu. Dass die Weine zugänglich und mit einer milden Säure ausgestattet sind, hat er schon bemerkt. Ebenso das typisch Rotfruchtige, das sich auch in den Weißweinen findet.