

KLIMAWANDEL IM WEINBERG

26.11.2019, Berlin, Bundespressekonferenz zu Klimawandelfolgen in Deutschland (Monitoring-Bericht)

„Wir beobachten immer deutlicher auch in Deutschland die direkten Folgen der globalen Erderwärmung. Die Auswertung der Messdaten des Deutschen Wetterdienstes ist eindeutig: Es wird rasant wärmer, mehr Hitzewellen bedrohen unsere Gesundheit, jeder muss mit Schäden durch heftigeren Starkregen rechnen. Der Klimawandel hat Deutschland im Griff. Seit 1881 ist es in Deutschland um 1,5 °C wärmer geworden und in den letzten Jahrzehnten beobachten wir eine beunruhigende Beschleunigung dieses Temperaturanstiegs. Seit den 1960er Jahren war jede Dekade wärmer als die vorherige. Die bisherigen Daten für das laufende Jahrzehnt deuten darauf hin, dass die Dekade 2011 bis 2020 sowohl global wie auch in Deutschland einen neuen Höchststand markieren wird. Die Erwärmung der Erde schreitet in einer Geschwindigkeit fort, die durch natürliche Ursachen nicht erklärbar ist. Es ist wissenschaftlicher Sachstand, dass ein weiterer Temperaturanstieg aufgrund der durch den Menschen verursachten zusätzlichen Treibhausgasemissionen zu erwarten ist.“

Der heutige Abend beschäftigt sich daher mit der Frage, was der Klimawandel für den Weinbau, insbesondere in Deutschland und in den europäischen Nachbarländern bedeutet.

Klimawandel, erst Segen, dann Fluch?

Schaut man sich die letzten Jahre an, dann hatte der Klimawandel in Europa zunächst einmal vor allem positive Effekte für den Weinbau. Denn bis vor rund drei Jahren waren die Jahrgänge im Mittel viel ausgeglichener als noch in den 1980er Jahren. War es damals gang und gäbe, mit extrem schlechten und vor allem kalten Jahren leben zu müssen, änderte sich das Wetter ab den 1990er Jahren. Hatte man vorher in mehreren Jahren meist nur einen wirklich guten Jahrgang, war es in den letzten 15 Jahren eher umgekehrt, sodass man unter mehreren guten Jahren höchstens einen wirklich problematischen Jahrgang hatte. Das galt für Deutschland ebenso wie für Küstenanbaugebiete wie etwa Portugal. Auch jetzt noch sind die Jahrgänge im Durchschnitt außergewöhnlich gut.

Doch es gibt immer mehr extreme Wetterlagen mit Sturzregen, Hagel und Windhosen. Zudem verändern sich die Jahresverläufe. Dies zeigt sich beispielsweise am Niederschlag. Während das Ausbleiben des Niederschlags den Winzern in Südeuropa (ganz zu schweigen von jenen in Kalifornien oder Australien) zunehmend Sorgen bereitet, nehmen hierzulande die Niederschläge sogar zu. Allerdings tun sie das nicht unbedingt im Sommer, sondern im Winter. Zusammen mit dem Temperaturanstieg verändern die Niederschläge die Vegetationsphasen und Lesezeitpunkte. Die Sommer werden länger und bieten auch Schädlingen, die hier früher nicht anzutreffen waren oder zumindest viel seltener, ein günstiges Klima. Mit dem zunehmenden CO₂-Gehalt der Luft steigt parallel der Durst der Pflanzen. Dies haben Forscher der Universität Geisenheim um Professor Dr. Hans Reiner Schultz herausgefunden. Eigentlich hatte man das genaue Gegenteil erwartet, doch der erhöhte Durst der Pflanzen könnte die Winzer vor neue Probleme stellen, wird Wasser doch in Zukunft auch hier immer kostbarer. Zwei Drittel der Süßwasservorräte des Planeten werden heute schon für die Landwirtschaft genutzt. Dies wird sich auf Dauer nicht aufrechterhalten lassen.

Besonders neuere Pflanzungen, auch von wärmeliebenden Reben, leiden unter langanhaltend hohen Temperaturen. Unter „sengender“ Sonne trocknen die Blätter aus und färben sich gelb. Die Pflanzen fahren ihr Wachstum herunter. Daher greifen immer mehr Winzer, wie beispielsweise Matthias Wolf vom Weingut Schloss Ortenberg, zur Bewässerung. Dort verbraucht eine Tropfenbewässerung junger Reben pro Aktion rund 40.000 Liter Wasser, wobei jeder Weinstock 8 bis 10 Liter Wasser bekommt. Doch nicht allen Auswirkungen der Hitze kann man mit Bewässerung begegnen. Gemeint sind Sonnenbrandschäden, die erst während der letzten 20

Jahre regelmäßig auftreten. Hier hilft nur ein gezieltes, arbeitsaufwändigeres „Entblätterungsmanagement“.

In allen landwirtschaftlichen Kulturen und damit auch im Weinbau werden steigende Temperaturen, Änderungen der Luftfeuchtigkeit und Niederschlagsintensität sowie -verteilung das Auftreten und die Intensität von Schaderregern beeinflussen. Höhere Temperaturen und längere Trockenperioden können deren Lebensbedingungen deutlich verbessern. So ist mit früherem und stärkerem Schädlingsbefall zu rechnen. Ferner kann sich der Trend zum Auftreten neuer, bisher eher im mediterranen Klimabereich auftretender Insekten (wie z. B. Zikaden, Blattlaus-, Schildlausarten) fortsetzen. Hieraus resultiert, oft in Verbindung mit verlängerten Wachstumsperioden im Herbst, in verschiedenen Kulturen eine deutlich erhöhte Gefahr des Auftretens von Viruskrankheiten bzw. Phytoplasmosen, die von tierischen Vektoren übertragen werden (z. B. Flavescence dorée im Weinbau). Der Einfluss des Klimawandels auf Pilzkrankheiten kann in Abhängigkeit vom Krankheitserreger unterschiedlich ausfallen. Modellrechnungen haben ergeben, dass bestimmte Pilzkrankheiten (z. B. echte Mehltaupilze) deutlich früher und stärker auftreten.

Der Weinbau wird sich in Deutschland wie anderswo recht schnell verändern – und er hat es schon in den letzten Jahren getan. So wird in Versuchsweingärten auf Sylt wie auf Föhr mittlerweile ebenso erfolgreich Weinbau betrieben wie in Holstein, in Mecklenburg-Vorpommern, aber auch in Dänemark und Schweden. Deutschlands prominenter Riesling-Winzer Klaus Peter Keller hat schon vor Jahren mit Freunden einen Wingert in Norwegen angelegt.

Der Weinbau wird sich immer weiter in den Norden, in den Osten und in die Höhen verlagern - bis man nicht mehr weiter kann. Für Deutschland wird dies zur Folge haben, dass Regionen wie Südbaden wohl irgendwann zu heiß werden, zumindest für Sorten wie Pinot. Man wird sich entsprechend umstellen müssen auf Syrah, Grenache und auf weitere Sorten aus Spanien. Mit dem Syrah ist man in Baden und auch in den wärmeren Teilen der Pfalz recht erfolgreich. Tatsächlich gibt es auch schon Winzer, die beispielsweise mit Tempranillo experimentieren. Außerdem wird in Sachsen-Anhalt mittlerweile Sauvignon blanc angepflanzt – bis vor kurzer Zeit war es ihm dort zu kalt.

Beispiele für die Auswirkungen des Klimawandels auf Weinbauregionen

Mosel: Es ist zukünftig wieder sinnvoll in kühlere Lagen zu investieren. So werden Hänge wiederbelebt, die früher keiner mehr wollte und die aufgegeben wurden - weil sie eben kühler und schattiger waren oder in Seitentälern lagen. Winzer Markus Molitor hat beispielsweise auf dem Zeltinger Schlossberg einen neuen Weinberg angelegt. In der Höhe hat er gut 25.000 Riesling-Reben neu gepflanzt, die sich in einem breiten Streifen rund 800 Meter um den kompletten Berg ziehen. In vier bis fünf Jahren wird er seinen ersten Wein von dort produzieren. Nach Markus Molitor können die eben nur in den höheren, kühleren Lagen ausreichend lange heranreifen, ohne dass der Zuckergehalt explodiere - und somit der Alkoholgehalt zu hoch werde.

Saale-Unstrut: Die nördlichste deutsche Weinregion profitiert vom Klimawandel. „Dort können jetzt Weine produziert werden wie vor 20 Jahren in Baden-Württemberg, weil sich die Temperaturen entsprechend verändert haben“, sagt Herr Büscher vom Weininstitut. Weinrechtlich gehört auch das Weingut von Manfred Lindicke am Wachtelberg zum Anbaugebiet Saale-Unstrut, obwohl es nicht weit von Berlin entfernt im Havelland liegt. Auf sieben Hektar mit zehn Rebsorten (darunter Müller-Thurgau, Dornfelder, Regent) produziert das Weingut etwa 60.000 Liter pro Jahr.

Niedersachsen ist seit 2016 Weinland, nachdem es vom Bund die Anbaurechte für Wein bekommen hat. Die niedersächsischen Weinbauflächen befinden sich in den Landkreisen Göttingen, Lüneburg, Oldenburg, Schaumburg, Ammerland, Osnabrück, Uelzen, Grafschaft Bentheim, Friesland, Lüchow-Dannenberg und der Region Hannover. Insgesamt betragen die

für den Weinanbau genehmigten Flächen mittlerweile rund 17 Hektar. 1,5 Hektar davon gehören Jungwinzer Jan Brinkmann aus Bad Iburg. Er hatte 2019 bei seinen 5000 Rebstöcken seine erste Weinlese und wird daraus seine ersten Weine bereiten. Auch wenn dieser Schritt noch nicht in Niedersachsen, sondern vorerst in Pfaffen-Schwabenheim, Rheinhessen, erfolgt. Mit "Helios" und "Solaris" baut er zwei Weißweinsorten und mit "Regent" eine Rotweindraube an. Er hat bei der Auswahl bewusst auf pilzresistente Sorten geachtet.

Nach dem Untergang des weströmischen Reiches und dem Rückzug der Römer aus **Großbritannien** kam der überwiegend in Südengland betriebene Weinbau fast völlig zum Erliegen. Mit dazu beigetragen hat allerdings auch eine leichte Abkühlung des Klimas im 3. - 4. Jahrhundert. Infolge der globalen Erwärmung lebte in den 1970er Jahren der Weinbau in England wieder auf. Die Anbauflächen in England haben sich in den letzten 20 Jahren verdreifacht. Der englische Weinbau boomt. Seit 1988 in einem Weingut südlich von London auch klassische Champagner Rebsorten angepflanzt wurden und die damit produzierten Sekt auch Preise abräumten, folgten auch viele andere englische Winzer diesem Beispiel. Heute werden zwei Drittel der Lese zu Sparkling Wine verarbeitet. Die meisten Weingärten finden sich an der östlichen Kanalküste in Südengland.

Da die großen Erzeuger der Champagne den Wandel des Klimas auch in der eigentlich kühlen Champagne feststellen, haben sich Häuser wie Taittinger oder Pommery längst größere Hektarzahlen in Südengland gesichert – und zwar genau dort, wo man ähnliche Kalk- und Kreideböden findet wie in der Champagne. Denn bei aller Diskussion über den Klimawandel ist nicht zu vergessen, dass für den Weinanbau auch der Boden von großer Bedeutung ist.

Bereits die Römer brachten Reben auch in die **Niederlande**. Kurz hinter der Grenze rund um Winterswijk im Achterhoek dominierte jedoch seit jeher der Kartoffelanbau. Das ändert sich seit der Jahrtausendwende. Immer mehr Landwirte satteln nun der zunehmend höheren Temperaturen und der Böden wegen auf Winzer um. Das Achterhoek ist geologisch gesehen ein Mosaik, alle paar Meter wechselt das Gestein. Und so experimentieren die Niederländer in ihren meist zwei, drei Hektar großen Gärten oft mit etlichen Traubensorten. Winzer Gerhard Ensing baut beispielsweise auf vier Hektar zwölf Sorten an, darunter Solaris, Regent, Johanniter, Pinot, Chardonnay.

Schweden ist besonders vom Klimawandel betroffen, was sich aber auf den Weinbau positiv auswirkt. Seit Ende des 19. Jahrhunderts ist der Temperaturanstieg rund doppelt so hoch wie im globalen Durchschnitt. Das ergab deutlich wärmere und längere Sommer und um fast zwei Grad höhere Wintertemperaturen. In der Zwischenzeit sind besonders in Schonen neue Weinberge entstanden. Die Anzahl der Betriebe ist innerhalb nur eines Jahrzehnts von vier auf 40 Betriebe gestiegen. Die häufigsten Sorten sind PIWI-Sorten wie Phoenix, Regent, Rondo und Solaris. Durch das immer noch bestehende staatliche Alkoholmonopol wird aber die Weinbauentwicklung erschwert. Das Monopol ist aber heiß umstritten, denn nach einem Urteil des Europäischen Gerichtshofes verstößt es zum Teil gegen den Grundsatz des freien Warenverkehrs

Im **Bordeaux** wird der Merlot zum Problem. Die höheren Temperaturen beschleunigen das Wachstum, die Rebe treibt früher aus, die Beeren werden früher reif, mittlerweile 15 Tage früher als noch vor 30 Jahren. Der Geschmack ist zum Erntezeitpunkt weniger vollständig. Je reifer die Traube, desto mehr Zucker, was einen höheren Alkoholgehalt bedeutet. Weine mit 18 Volumenprozent kauft jedoch niemand. Erntet man aber früher, um das Überzuckern zu vermeiden, fehlen Säure und Phenole, der Wein wird süßer und insgesamt schlechter. Im Languedoc findet die Zukunft des Bordeaux bereits heute statt. Die Region hatte gegen 1950 das Klima, welches das Bordeaux jetzt hat, und hat heute das Klima, welches das Bordeaux künftig haben wird. Die Folge, der Merlot-Anbau wandert von den tieferen Tal- in die höheren Plateau-Lagen. In den tieferen Tallagen wird anstatt des Merlot mehr und mehr Carignan angepflanzt, eine Rebsorte, die auch die Hitze Zentralspaniens aushält. Damit verändern sich aber auch die Weine. Und was bedeutet dies für das Bordeaux? Die großen Bordeaux-Weine mit hohem Merlot-Anteil werden auf Dauer nicht überleben!

DIE WEINE UND DIE WINZER

Hattingly Classic Reserve

Peter Ustinov sagte einst: „So stelle er sich die Hölle vor: italienische Pünktlichkeit, deutscher Humor und englischer Wein.“ Das mit dem englischen Wein hat sich allerdings in den letzten Jahren geändert.

Die letzten heißen Sommer haben auch in England Rekordlesen hervorgebracht. Der Vorsitzende des Branchenverbandes WineGB, Simon Robinson, spricht von idealen Bedingungen, die sich in exzellenter Qualität und hohen Erträgen niederschlagen.

Unser Sparkling Wine kommt aus Hampshire, Hattingly Valley, ca. 90 km südwestlich von London aus dem gleichnamigen Weingut, das von Simon und Nicola Robinson bewirtschaftet wird.

Jacques Weindepot beschreibt den Sparkling Wine:

„Hattingly Valley ist stolz darauf, seinen ersten Classic Reserve – eine Mischung aus mehreren Jahrgangswinen – herauszubringen“, erzählen die Robinsons. Teilweise Barriquegärung und mindestens 18 Monate Flaschenreife in unseren Kellern erhöhen die Komplexität und schaffen den unverwechselbaren Stil des Hauses. Das Team assembliert in diesem Schaumwein die Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir, Meunier und Pinot Gris. Alle wachsen auf Kalksteinböden im Süden Englands.

Die Trauben werden gepresst und danach 15 Prozent des Mostes im Holzfass vergoren. Nach dem Assemblieren (wobei 18 Prozent Reserve-Weine holzfassgereifter, vergangener Jahrgänge integriert werden) durchläuft der Wein die Zweitgärung in der Flasche. 18 Monate Hefelager geben dem Wein sein feines Aroma.

Der Schaumwein eignet sich bestens als Aperitif und zu festlichen Anlässen.

Solaris 2018, feinherb

Solaris ist eine 1975 gezüchtete pilzwiderstandsfähige Rebsorte. Sie wurde am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg durch Norbert Becker aus den Rebsorten Merzling x Gm 6493 gekreuzt. Solaris genießt seit 2001 Sortenschutz.

Der Name „Solaris“ leitet sich von der Sonne ab, die der Sorte aufgrund ihrer Kraft zu einer frühen Reife und zu einer hohen Zuckerleistung verhilft. Die Weine sind fruchtig und reif. Die Blätter sind groß, dreilappig und dunkelgrün. Die Frostfestigkeit gilt als sehr gut.

Der Austrieb, Blüte und Reifungsbeginn erfolgen im Vergleich zu Standardsorten sehr früh. Die Frostfestigkeit gilt als sehr gut. Die Lageansprüche sind verhältnismäßig gering, da die Sorte bereits Anfang September über ein Mostgewicht von 100 Grad Oechsle verfügt. Durch die frühe Reife sind die Trauben durch Wespenfraß und Fruchtliegenbefall gefährdet.

Von 2007 bis 2018 hat sich die Anbaufläche in Deutschland von 54 ha zu 160 ha fast verdreifacht.

Unser Solaris 2018 feinherb kommt vom Weingut Ingenhof in Malente in Schleswig-Holstein. Im Jahre 2008 wurden 10 ha Rebrechte aus Rheinland-Pfalz nach Schleswig-Holstein abgetreten. Auch der Ingenhof bewarb sich um einen Teil dieser Rechte. 3 ha wurden ihm aufgrund der guten Standortvoraussetzungen in der Holsteinischen Schweiz zugeteilt. In dieser hügeligen Endmoränenlandschaft wachsen am Gröndalberg, am Südhang mit 35 % Neigung nun Solaris, Regent und Cabernet Cortis. Von 2018 bis 2019 ist die Anbaufläche auf 7,8 ha angewachsen.

Der Solaris wächst auf mineralischen sandigen Lehmböden mit hohem Gesteinsanteil. Der Ausbau erfolgt nach kurzer Maischestandzeit in Edelstahl tanks. Er hat eine ausgeprägte Fruchtigkeit mit Aromen von saftigen Pfirsichen und einem Hauch Chassis.

Hibernal 2018, trocken

Hibernal ist eine Kreuzung aus Geisenheim (1944) aus Seibel x Riesling mit sich selbst. Sortenschutz wurde 1977 erteilt, 1999 erfolgte die Aufnahme in die Sortenliste des Bundessor-

tenamtes. Hiberna ist spätreifend. Sie besitzt Resistenzen gegen echten und falschen Mehltau und gegen Botrytis. In schlechten Jahren sind jedoch 1 - 2 Behandlungen erforderlich. Im Ergebnis erzeugt Hiberna einen gehaltvollen, feinfruchtigen, rassigen Wein. In vielen Jahren ist er mit der Scheurebe oder Sauvignon blanc vergleichbar. Wegen der Ähnlichkeit zu Sauvignon blanc war in den letzten Jahren ein leichter Aufwärtstrend erkennbar. Unser Hiberna stammt aus dem Anbau der Baumschule Jürgen Jenssen in Göttingen. 2016 bekam Niedersachsen erstmals Weinbaurechte. Die Vergabe von Weinbaurechten wurde durch eine neue EU-Regelung ermöglicht. Knapp 8 ha wurden vom Bundesamt für Landwirtschaft und Ernährung genehmigt. Darunter eben auch eine Fläche in Göttingen, die von Jürgen Jenssen genutzt wird. Damit wurde Jürgen Jenssen zum Hobbywinzer. Für die weiteren Arbeitsschritte baut Jenssen jedoch auf die Unterstützung von Profis. Er lässt seine Weine im Mansfelder Land (Saale-Unstrut) ausbauen.

Calardis blanc 2018, trocken

Calardis blanc ist eine Kreuzung des Julius Kühn-Institut aus Calardis Musqué x Seyve Villard von 1993. In den Jahren 2000 ff wurden verschiedene Selektionen durchgeführt. Der Sortenschutz wurde 2018 erteilt. Der Name Calardis entstammt der altfränkischen Bezeichnung für den Geilweilerhof, Sitz des JKI in Siebeldingen (Calardiswilre).

Die Rebsorte Calardis blanc besitzt Ähnlichkeit mit dem Riesling. Der Austriebzeitpunkt ist dem Riesling vergleichbar, die Lesereife ist ca. 22. Sep. (zwischen Müller-Thurgau und Riesling). Der Wuchs ist aufrechtwachsend mit geringer Geiztriebentwicklung. Die Trauben- und Beerengröße ist mittelgroß und wiederum mit Riesling vergleichbar. Die Widerstandsfähigkeit gegen echten Mehltau ist nach Züchterangaben mittel bis hoch, gegen falschen Mehltau hoch, gegen Botrytis mittel bis hoch, so dass die Fungizideinsparung bis zu 80 % betragen kann.

Der Calardis blanc stammt aus dem Anbau des Julius Kühn-Institut (Geilweilerhof).

Das Julius Kühn-Institut „Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen (JKI)“ ist eine Forschungseinrichtung und Bundesoberbehörde des Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV). Bundesweit beschäftigen sich an 10 Standorten 17 Institute mit den unterschiedlichsten Aufgabenstellungen zu diesen Themen. In Siebeldingen, im ehemaligen Klostersgut der Abtei Eußerthal, ist das „Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof“ ansässig.

Das Institut konzentriert seine Aktivitäten auf die Kreuzungszüchtung von Edelreissorten mit folgenden Zuchtzielen:

Pilzresistente Rebsorten mit hoher Weinqualität,
große ökologische Anpassungsfähigkeit (geeignete Reifezeit, Trocken- und Frosttoleranz),
hohe Ertragssicherheit und weinbauliche Eignung.

Der fruchtige Weißwein besitzt ein finessenreiches Aroma mit feinwürzigem Bukett. Er zeichnet sich durch eine spritzig reife Säure bei moderatem Alkoholgehalt aus. Ein "Sommerwein" mit gewisser Rieslingähnlichkeit.

Muscaris 2018, trocken

Muscaris ist eine 1987 gezüchtete PIWI-Weißweinsorte. Muscaris wurde am staatlichen Weinbauinstitut Freiburg durch Norbert Becker aus den Sorten Solaris x Gelber Muskateller gekreuzt. 2008 wurde die Eintragung beim Bundessortenamt zum Sortenschutz und zur Eintragung in die Sortenliste beantragt. Austrieb, Blüte und Reifebeginn erfolgen etwa zeitgleich mit der Sorte Weißburgunder. Die Resistenz gegen Pilzkrankheiten Echter und Falscher Mehltau ist hoch bis sehr hoch. Wegen des hohen Säuregehaltes eignet sich Muscaris auch gut für die Sekterzeugung. Die Weine sind kräftig-stoffig und verfügen über eine kräftige Säure sowie ein intensives Bukett von Muskatnoten. Den Muskatnoten schließen sich in der Regel noch rauchige Noten an (Quelle: www.traubenshow.de).

Das „Weingut und Edelbrennerei Gemmrich“ in Beilstein (ca. 15 km südlich von Heilbronn) in Württemberg bewirtschaftet ca. 8 ha rund um den Beilsteiner Wartberg. Gemmrich ist ein Familienweingut, Bernd und Petra Gemmrich führen das Weingut mit tatkräftiger Unterstützung durch ihre Kinder Anja, Simon und Manuel. Das Weingut betreibt überwiegend konventionellen Anbau, setzt aber auch viel auf biologische Arbeit.

Mit der „Unkaputtbar“-Linie konnten Anja und Simon Gemmrich die Jury des Weinbauverbandes Württemberg und der Zeitschrift „Rebe und Wein“ überzeugen und erhielten letztes Jahr den Jungwinzerpreis 2019. Diese neue Weinlinie wurde vor ca. 3 Jahren ins Leben gerufen. Sie setzt auf PIWIS und will damit den kommenden Herausforderungen des Klimawandels trotzen. Der Name „Unkaputtbar“ soll aber auch provozieren, neugierig machen und zum Nachfragen anregen. Vor allem auch deshalb, weil die Verbraucher den PIWI-Weinen immer noch skeptisch gegenüberstehen. Auch junge Menschen sollen durch das moderne Design begeistert werden.

Die Unkaputtbar-Linie besteht aus acht verschiedenen Weinen, von denen wir heute den Muscaris und später noch den Cabernet Cortis verkosten.

Das Weingut beschreibt seinen Muscaris: Nach der Gärung reifte der Wein für sechs Monate in Beilsteiner Eiche, wodurch er internationale Weißwein Typizitäten aufweist. Im Glas zeigt sich ein sattes Gold-gelb. Von weitem steigen intensive Aromen von reifen Früchten in die Nase. Pfirsich, Mango, Maracuja und feine Muskatnoten umspielen die Nase. Am Gaumen zeigt sich der Weißwein kraftvoll, mit leichten Röstaromen und feinem Schmelz. Ergänzt durch eine feine Mineralik und einer perfekt eingebundenen Säure bleibt er noch lange präsent. Der perfekte Wein für Liebhaber kräftiger, internationaler Weißweine.

Regent 2018, trocken

Regent erhielt erst im Jahre 1995 die deutsche und europäische Sortenzulassung. Er ist eine Kreuzung von 1967 aus dem Julius-Kühn-Institut aus (Silvaner x Müller-Thurgau) x Chambourcin (S.V. 12-417 x Chancellor). Er gehört inzwischen zu den bedeutendsten pilzwiderstandsfähigen Rebsorten weltweit. Die Hoffnung auf eine volle Resistenz gegen die großen Pilzkrankheiten haben sich leider nicht erfüllt, so dass er im konventionellen Anbau nicht ohne Spritzungen auskommt, jedoch kann der Aufwand hier um 80 % gesenkt werden. Insofern spricht man bei Regent nicht von einer pilzresistenten Rebsorte, sondern von einer pilzwiderstandsfähigen Rebsorte (abgekürzt PIWI).

Regent liefert farbintensive kräftige Rotweine. Geschmacklich und auch wegen seiner Eigenschaft als Verschnittspartner in einer Cuvée könnte er mit Merlot verglichen werden.

Unser Regent stammt auch aus dem Anbau der Baumschule Jenssen in Göttingen.

Reberger 2018, trocken

Reberger ist eine Kreuzung aus Regent x Lemberger des Julius Kühn-Institutes von 1986. Sortenschutz und Aufnahme in die Sortenliste erfolgten 2004. Er hat eine mittlere Resistenz gegen Echten und Falschen Mehltau. Hinsichtlich Austrieb und Reife ist er mit dem Regent vergleichbar.

Die Weine sind kräftig und nachhaltig mit gut eingebundenen Tanninen und feinen Fruchtaromen. Vom Typ her erinnern sie vielfach an Lemberger, sind jedoch in der Regel farbintensiver. Unser Reberger stammt aus dem Anbau des Julius Kühn-Institutes in Siebeldingen.

Cabernet Cortis, 2018

Cabernet Cortis ist eine 1982 gezüchtete Rotweinweinsorte. Sie ist eine Kreuzung aus dem Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg durch Norbert Becker (Cabernet Sauvignon x Solaris). Austrieb, Blüte und Reifezeit sind etwa eine Woche früher als Spätburgunder. Die Weine sind kräftig, farbstoffreich und haben kräftige Tannine. Sie verfügen über einen typischen Cabernet Sauvignon-Charakter.

Das Weingut Gemmrich beschreibt seinen Cabernet Cortis: Ein Cabernet wie man ihn sich wünscht. Im Glas lässt er aufgrund seiner tiefroten Farbe und leichten bräunlichen Reflexen eher einen leichten Rotwein vermuten. Umso mehr wird man von der komplexen Aromenvielfalt und der Intensität dieses Rotweins überrascht. Es stechen kräftig dunkle Beereneromen von Chassis, Kirsche und Holunder hervor. Diese werden von grüner Paprika, Pfeffernoten, dunkler Schokolade und Vanille ergänzt. Durch die lange Lagerung im Holzfass entfaltet der kräftige Rotwein sein volles Potential und bindet die ausgeprägten Gerbstoffe gekonnt ein. Ein gigantischer Rotwein für besondere Stunden.

Syrah / Shiraz

Syrah wurde ursprünglich im französischen Rhonetal kultiviert. Syrah gedeiht am besten in einem trockenen Klima in besten Lagen. Überwiegend wird Syrah in Frankreich angebaut, gefolgt von Australien und Spanien. In Deutschland sind (Stand 2018) ca. 80 ha mit Syrah bestockt. Da Syrah ein starkes Wachstum an den Tag legt, sollte er nicht auf allzu fruchtbare Böden angepflanzt werden. Ausreichend sind mittelschwere Böden mit ausreichender Feuchtigkeit. Syrah ist wegen seines späten Austriebs unempfindlich gegen Spätfröste, jedoch führt eine kalte, nasse Witterung in der Blütezeit zu empfindlichen Ertragseinbußen. Bei ungünstiger Witterung (zu wenig Sonne) reift er nicht aus, was zu Geschmackseinbußen führt. Für den perfekten Reifegrad benötigen die Reben viel direkte Sonneneinstrahlung. Jedoch kann zu viel Sonne zur Reifezeit schnell zu einem Kippen in die Überreife führen, was zum Verlust seiner Säure und des feinfruchtigen Aromas führt.

Die Weine haben typischerweise ein kräftiges Johannisbeeraroma. Die tiefdunklen Rotweine weisen sowohl fruchtige als auch würzige Noten auf. Die kräftigen Tannine sorgen für ein sehr gutes Alterungspotenzial.

Nico Espenschied Herz + Hand, Syrah 2016, trocken

Nico Espenschied beschreibt sich selbst als tief verwurzelt in Rheinhessen. Die Familie baut seit dem 17. Jh. Wein an. Nico Espenschied und seine Frau Laura vertrauen in die Natur. Sie überlassen der Natur das letzte Wort und versuchen ihre Weine authentisch und mit einem Stückchen Heimat ins Glas zu bringen. Die Trauben werden spät vom Saft genommen und spontan vergoren, meist im „Großen Holz.“

Unser 2016 Syrah Herz + Hand trocken ist handselektiert, sechs Wochen in Bütten spontan vergoren und 22 Monate in 100 % französischen Barrique (kein neues Holz) ausgebaut.

Die Verkostungsnotiz des Weingutes: Atemberaubend schön! Cool Climate Style mit herrlichen Noten vom weißen Pfeffer, dunklen Beeren und Kräuterwürze. Am Gaumen saftig und fein strukturiert, Noten von Brombeeren, Wachholder und Pfeffer. Samtig weiches Traubentannin eingebettet in mineralischer Struktur und langem Nachhall.

Holy Moly 2015, Markus Schneider, trocken

Unser zweiter Syrah kommt vom Weingut Markus Schneider aus Ellerstadt in der Pfalz. Markus Schneider gründete sein Weingut 1994 mit nur 1 ha Fläche und hat es bis heute auf 92 ha erweitert und zu einer internationalen Marke ausgebaut. Das Weingut hat eine starke Medienpräsenz und wird in vielen Fachzeitschriften hervorragend bewertet. Markus Schneider setzt auf nichttraditionelle, moderne Etiketten. Er entwickelt Weine zu Marken. Prägnante Weinbezeichnungen wie Black Print, hullabaloo, Mele Kalikimaka, Tohuwabohu oder Holy Moly unterstreichen diesen Anspruch. Die typische Weinstilistik des Weingutes sind konzentrierte, aromaintensive, fruchtbetonte Weine. Erreicht wird dies durch Ertragsreduzierung im Weinberg, späte Lese und traditionellen Methoden bei der Weinbereitung. Die Reifung findet traditionell in Holzfässern und Barriques statt.

Die Weinbeschreibung des Weingutes bzw. von Vinexus:

„Holy Moly“ (Heiliger Bimbam) sagte Walter Matthau als er Sophia Loren erblickte! In vielen Teilen der Welt hat der Syrah mittlerweile Kultstatus erreicht. In den heißen, skelettreichen Parzellen unserer nordwestlichen Feldmark gedeihen die weitgereisten Reben hervorragend. „Ein bemerkenswerter Syrah für Deutschland (auch dank des hervorragenden Rotwein-Jahrgangs) mit viel Rauch, etwas Pfeffer und nur einem Hauch Vanille. Reichhaltig und doch wohl-schmeckend, recht fleischig, aber mit viel feinkörnigem Tannin und einem langen, trockenen und doch seidigen Abgang.“

Klaus Lipus und Michael Düssel

DIE WEINE DES ABENDS

**Hattingley Valley
Classic Reserve brut
English Sparkling Wine, Hattingly Valley Wines, Hampshire, UK**

**2018 Solaris
Schleswig-Holsteinischer Landwein, feinherb
Obst- und Weingut Ingenhof, Malente**

**2018 Hiberna
Deutscher Wein, trocken
Baumschule Jenssen, Göttingen**

**2018 Siebeldinger Mönchspfad, Calardis blanc
Deutscher Prädikatswein, trocken
Julius Kühn-Institut, Siebeldingen**

**2018 Beilsteiner Wartberg, Muscaris
Deutscher Qualitätswein, trocken
Weingut & Edelbrennerei Gemmrich, Beilstein**

**2018 Regent
Deutscher Wein, trocken
Baumschule Jenssen, Göttingen**

**2018 Reberger
Deutscher Qualitätswein, trocken
Julius Kühn-Institut, Siebeldingen**

**2015 Beilsteiner Wartberg, Cabernet Cortis
Deutscher Qualitätswein, trocken
Weingut & Edelbrennerei Gemmrich, Beilstein**

**2016 Herz + Hand, Syrah
Deutscher Qualitätswein, trocken
Nico Espenschied, Flonheim-Uffhofen**

**2015 Holy Moly, Syrah
Deutscher Qualitätswein, trocken
Markus Schneider, Ellerstadt**