

Die Moseljünger an der Mittelmosel

»Der beste Dünger eines Weinbergs, sind die Fußstapfen seines Winzers« Chapautier (Rhône)

Der Jahrgang 2010 sollte weitgehend ausgeschlossen werden. Es konnten Hilfen zur Auswahl bei Eichelmann oder Gault Millau genutzt werden. Allerdings erscheinen die Ausgaben der aktuellen Jahre wie 2012 etwa Mitte November und berücksichtigen die Weine bis einschließlich Jahrgang 2010. Wir haben die Weinauswahl erst Mitte November getroffen und hatten dann bereits Beschaffungsprobleme bei Weinen aus 2009 und 2010. Insbesondere waren Kabinette, die offensichtlich gern getrunken werden, so gut wie nicht mehr zu bekommen.

Von den 13 Moseljüngern konnten hier nicht alle berücksichtigt werden. Des Weiteren erfolgte die Auswahl der Weine subjektiv. Einige Weine sollten im Vergleich vorgestellt werden. Dies erfordert Ähnlichkeiten bei den Weinen, wie Jahrgang, Qualitätsstufe usw. und stellt bei der Auswahl eine besondere Herausforderung dar. In der Vorauswahl verblieben dann acht Winzer. Florian Lauer vom Weingut Peter Lauer wurde ausgelassen, um unserer Studienfahrt in diesem Jahr nicht vorzugreifen. Die Vorbereitung erfolgte zunächst durch Hilfsmittel, wie durch die Weinlisten der Winzer, telefonische oder Email-Kontakte mit den Winzern, Eichelmann und das WWW. Auf Proben vor Ort mussten wir aus zeitlichen und logistischen Gründen verzichten, so dass wir hier das Vergnügen haben, mit Ihnen zusammen eine erste Verkostung der Weine an diesem Abend durchzuführen.

»Kaum ein anderes Anbaugebiet kann mit einer solchen Menge geradezu spektakulären Rebhänge aufwarten wie die Mosel. In vielen Schleifen mäandrierend hat sich hier der Fluss über Jahrmillionen seinen Weg durch das Schiefergebirge zwischen Hunsrück und Eifel gebahnt und dabei ein Tal von ausnehmender Schönheit hinterlassen. Im Kernbereich des circa 9300 Hektar großen Anbaugebiets, der Mittelmosel um Bernkastel, reiht sich eine international wohl einzigartige Ansammlung von Spitzenlagen aneinander, aber auch die Zuflüsse Saar und Ruwer können Gewächse vorweisen, die zu den feinsten und begehrtesten Weißweinen der Welt zählen dürfen.«¹

Die Moselweine werden vor allem in der Tradition edelsüßer Riesling-Auslesen gesehen. Aber die Mosel steht auch für fruchtige, finessenreiche und mineralische Spätlesen mit Ausdauer gerade in Bezug auf die Haltbarkeit. Nicht zu vergessen sind auch die hervorragenden feinen Kabinettweine. Sie sind bekannt für die harmonische Einheit im Frucht-Süße-Säure-Spiel bei niedrigen Alkoholwerten. Dies ist nicht unbedingt nur den Steillagen und deren Mikroklima geschuldet, sondern auch dem relativ nördlichen Anbaugebiet mit weniger Sonnenstunden als im Süden. Die Moseltrauben haben in der Regel eine längere Reifephase und die Zeit vom Austrieb bis zur Ernte ist nirgendwo so lang wie an Mosel und Saar. Dadurch hat die Traube mehr Zeit feine Aromen zu bilden, bei gleichzeitig geringen Alkoholgehalten. Und in kalten Nächten bleibt die so wichtige Säure in den Trauben erhalten.

Spätestens seit unserer Studienfahrt an die Obermosel wissen wir, dass der Riesling-Anteil an der Mosel etwa 65% beträgt. Neben dem Riesling werden an der Mosel z. B. auch Burgunder-Sorten, Kerner, Müller-Thurgau und Elbling angebaut. Und wir wissen auch, dass die Mosel in geologischer und klimatischer Hinsicht sehr vielfältig ist. Zwischen Terrassenmosel und Obermosel liegen Welten.

¹ Kämmer, Frank: Die 100 besten Weinberge Deutschlands. Stuttgart 2006. S76ff

Trockene Moselrieslinge seit einigen Jahren?

Die Mosel ist ein echt spannendes Revier. Wer kennt nicht die wunderbaren Kabinett-Weine, die langlebigen Weine der Mosel. Trockene Moselweine hatten für lange Jahre keine Abnehmer oder auch keine Erzeuger. Aber auch hier hat sich einiges in den letzten 10 Jahren geändert. Neben den wunderbaren Restsüßen werden auch gute Trockene ausgebaut.

Wie war der Jahrgang 2009 an der Mosel?

2009 sollen laut Eichelmann hervorragende süße und edelsüße Weine an der Mosel erzeugt worden sein und gerade in der Region Mittelmosel spricht er von einer Vielzahl von Winzern, die erstaunliche Rieslinge erzeugt haben. Bei der Bewertung der Trockenheiten ist er eher vorsichtig und plädiert bei den Winzern eher dort zu bleiben, was sie können, nämlich bei filigranen, eleganten und frischen Weinen im halbtrockenen Bereich und seinen Steigerungen. An der Mosel konnte auch 2009 gut ausgereiftes Lesegut geerntet werden. Das hatte den Vorteil, schlanke Weine mit weniger Alkohol, auch trockene mit viel Substanz und Fülle zu erhalten. Germanwine.de sagt zum Jahrgang 2009 »Die Moselwinzer begannen erst Ende September mit der Müller-Thurgau-Lese und mit der Riesling-Lese ab Anfang Oktober. Eine lange Reife war somit garantiert. Die Oechsle-Werte lagen zwischen 85° und 90°«.

Wie war der Jahrgang 2010 an der Mosel?

Hier schreibt Eichelmann ganz trocken: Kein guter Jahrgang an der Mosel, außer in der Spitze bei Trockenbeerenauslesen und Edelsüßen von Molitor, Busch und Thomas Haag. Produkte dieser Winzer können wir hier leider nicht anbieten. Laut DWI bescherte der ungünstige Wetterverlauf den Moselwinzern Einbußen von 30-50% und stellte sie vor besondere Herausforderungen durch die notwendige selektive Lese und die Sortierung des Ernteguts.

Timo Dienhart antwortet auf die Frage nach Entsäuerung (sicher auch stellvertretend für viele Winzer) folgendes: »Trotz bester Weinbergsarbeit hatten wir häufig Säurewerte über 12g/l im Most. Wir haben nahezu nur im Most entsäuert. Hierzu nehmen wir die schonende Doppelsalzfällung mit reinstem CaCO₃ bei einer Teilmenge des Mostes vor und können so den Kalk direkt abfiltrieren. Die Harmonie und Bekömmlichkeit der Weine ist unserer Ansicht nach sehr gut. Richtig durchgeführt ist diese Maßnahme der Qualität auf jeden Fall sehr dienlich. Umso höher die Qualitätsstufe, umso weniger musste entsäuert werden. Nur bei edelsüßen Gewächsen konnte darauf verzichtet werden«.

Traf das auf alle weißen Rebsorten zu? Thomas Ludwig: »Bei uns wurden alle Basis-Rieslinge entsäuert. Ritsch ist überhaupt nicht entsäuert und kann die knackige Säure mit seiner extremen Mineralität gut verarbeiten. Montis und Terrassen haben einen biologischen Säureabbau durchlaufen und sind somit angenehm in der Säure, ebenso Weiß- und Grauburgunder. Der Sauvignon ist ebenfalls chemisch entsäuert«.

Philosophie der Moseljünger

13 junge Winzer und Winzerinnen aus der Region Mosel, Saar, Ruwer kooperieren seit 1999 gemeinsam im Verein der »Moseljünger«. Dabei ist ihr Vereinsname Programm: sie verbinden lange Familientraditionen mit ihrem innovativen, meistens universitären Fachwissen. Viele sammelten Erfahrung auf der ganzen Welt, sie möchten ihre besondere Heimat mit den nicht immer einfach zu bewirtschaftenden Steilhängen aber nicht missen. Den Moseljüngern ist ihre Liebe und Leidenschaft zum Wein gemeinsam. Mit viel Herzblut respektieren die Winzer und Winzerinnen die einzigartige Kulturlandschaft an Mosel, Saar und Ruwer und schaffen so authentische Weine »junge« Weine. Die Moseljünger möchten das angestaubte Moselwein-Image loswerden und wenden sich deshalb gerade an ein junges Publikum. Sie zeigen ihr Können auf Partys, stellen ihre frischen und »frechen« Weine auf Unifeten vor und beweisen so ihre Nähe zum »Puls der Zeit«. Traditionell findet beispielsweise seit einigen Jahren am Ostersonntag die »Rythm & Wine«-Party in Trier statt, zu der mehrere Hundert Besucher erwartet werden.

Die Weingüter

Weingut Kirsten in Klüsserath (nicht Mitglied der Moseljünger)

Rebfläche 12ha

Bernhard Kirsten, Jahrgang 1961, übernahm Ende der 80er Jahre das Familienweingut. Nach dem Studium der Weinbautechnik ging er nach Kalifornien, um renommierten Weinmachern über die Schulter zu gucken. Er arbeitet inzwischen mit seiner Frau Ingrid von Geldern zusammen im Weingut, ist überzeugter Steillagenwinzer, experimentiert mit Barriques und Reben, Neupflanzungen und uralten Weinbergen und verseektet experimentell Auslesen. Seit ein paar Jahren betreibt er ökologischen Weinbau. Weinbergsarbeit ist Handarbeit. Handarbeit, und zwar zu Fuß: »Wer einmal einen Fuß in einen der Steilhänge an der Mosel gesetzt hat, bekommt eine Vorstellung davon, wie viel Arbeit und Liebe in jedem einzelnen Stock und jeder Traube steckt – der bekommt eine Vorstellung davon, dass man ein Besessener sein muss, um diese Arbeit jahrein und jahraus zu leisten«. Die Weingärten finden sich in der Köwericher Laurentiuslay, Pölicher Held, Longuicher Maximiner Herrenberg und der Klüsserather Bruderschaft. Alle Weinberge sind vom Schiefer geprägt; sie sind alle steil und nach Süden oder Südwesten exponiert. In Klüsserath finden sich hoch mineralische, sehr trockene bis milde Weine, die Burgunder und das Experiment Sauvignon Blanc. Klüsserath ist geprägt vom Mikroklima der Mosel und vom Einfluss der Salm, die hier in die Mosel fließt. Verwitterter Schiefer und eine reine Südexposition verheißen klare, starke Weine.



Weingut Gebr. Ludwig in Thörnich

Rebfläche 8ha



Seit 1628 wird im Weingut Gebr. Ludwig in Thörnich an der Mosel Weinbau betrieben. Meike und Thomas Ludwig übernahmen das Gut 2005. In den vergangenen Jahren entwickelte es sich zu einem angesehenen Weingut der Region. Auf den Südhängen der Steillagen Thörnicher Ritsch und Klüsserather Bruderschaft wird Wein angebaut und seit 2003 ist der Weinbau als kontrolliert umweltschonend zertifiziert. Wie im Weinbau wird in der Weinbereitung höchste Qualität mit natürlichen Mitteln angestrebt. Die Arbeit mit Trauben,

Most und Wein befolgt das traditionelle Prinzip »so viel wie nötig, so wenig wie möglich«. Es werden hochwertige Moste auf natürliche Art und Weise zu Wein vergoren.

In den Steillagen Thörnicher Ritsch und Klüsserather Bruderschaft wird ausschließlich der »König der Weißweinsorten«, der Riesling, angebaut. Diese Rebsorte entwickelt in den kargen Steilhängen die filigranen, feinen Weine, die den Weltruhm der Moselweine begründeten. Die ca. 8ha Reben sind mit 80% Riesling bestockt, 20% sind zu gleichen Teilen mit Weißburgunder, Sauvignon blanc, Rivaner, St. Laurent und Frühburgunder bebaut. Die jeweiligen Rebsorten sind optimal auf die Bodenverhältnisse sowie das Kleinklima eines jeden Weinberges abgestimmt. Das Weingut führt organische Düngung durch, abgestimmt auf den jeweiligen Bedarf der Rebanlage. Die Trauben reifen in einer luftigen Laubwand unter direkter Sonneneinstrahlung, die eine besondere aromatische Ausprägung der Trauben bewirkt und auf natürlichem Weg vor Pilzkrankheiten schützt. Die Trauben können auf diese Weise länger am Stock ausreifen und bringen so beste Voraussetzungen für gehaltvolle und harmonische Weine mit sich. Diese naturnahe Anbauweise wurde mit dem Jahrgang 2003 offiziell als »kontrolliert umweltschonend« zertifiziert.

Es wird auf schonende, traditionelle Arbeitsweisen im Umgang mit Trauben, Most und Wein geachtet. Nach dem behutsamen Abpressen der Trauben, wird der Traubenmost mittels

Sedimentation vorgeklärt und der helle Saft wird bei optimaler Gärtemperatur vergoren. Der Jungwein wird nach der Vergärung »sur lit« belassen. Diese traditionelle Methode verleiht dem Wein seine geschmackliche Fülle. Nach einer weiteren Reifephase erfolgt der Feinschliff vor der Abfüllung. Der Feinschliff besteht lediglich aus der Filtration und einer natürlichen Schönung aus dem Geschichtsbuch: Hühnereiweiß. Hier geben wir normalerweise 1-2 Hühnereiweiß pro 1000L vor der Filtration zu. Diese fast homöopathische Gabe wird vor der Abfüllung komplett ausfiltriert. Hühnereiweiß ist die älteste bekannte Art der Weinschönung und die einzige, die selektiv wirkt. Die fertigen Weine werden je nach Reifungsgrad zwischen März und September in Flaschen abgefüllt.

Der Weinort Thörnich liegt zwischen Bernkastel-Kues und Trier und wurde um 850 n. Chr. erstmals als keltisches Turinga erwähnt. Heute ist Thörnich eines der wenigen Winzerdörfer an der Mosel, welches fast ausschließlich aus Haupterwerbswinzern besteht. Die 180 Dorfbewohner bewirtschaften sowohl die ca. 20 ha Steilhang in der Thörnicher Ritsch als auch die ca. 120 ha Weinberge der Thörnicher Schießlay und Teile der Klüsserather Bruderschaft.

Weingut Axel Pauly in Lieser

Rebfläche 6,7ha

Das Weingut Pauly in Lieser an der Mosel ist ein Familienweingut. Vom Weinberg bis zur Flasche werden alle Arbeiten von der Familie erledigt. Erfahrungen werden von Generation zu Generation weitergegeben. So ist die Familie, ebenso wie ihre Reben in der Steillage Lieserer Niederberg-Helden, mit ihrer Heimat tief verwurzelt. Rudolf Pauly ist für die Pflege der 6,7 ha Weinberge an den steilen Weinbergen der Mosel zuständig. Die Erfahrungen des Vaters mit dem Wissen von über 60 Weinlesen, haben einen großen Einfluss auf die Weine. Seit 2004 ist nun der Jungwinzer Axel Pauly für den Keller verantwortlich. Beeinflusst durch seine Studien in Weingütern des Rheingau, der Pfalz, Frankreichs, Kaliforniens und Neuseelands, wurde der Weinstil zu mehr Frische und Frucht verändert. Geblieben sind aber die niedrigen, bekömmlichen Alkoholgehalte. Die Weine erleben eine langsame Gärung im kalten Keller und einen langen Verbleib auf der Feinhefe. Abhängig vom Weinstil und der weiteren Entwicklung der Weine, werden Edelstahl und Eichenholzfässer für die weitere Reife verwendet. Trotz der hohen Experimentierfreude des Jungwinzers, versucht er immer häufiger, im Keller so wenig wie möglich einzugreifen.



Der Riesling nimmt auch im Weingut Pauly die Hauptrolle ein. Der Riesling als unangefochtener König unter den Weißweinsorten ist nirgendwo so faszinierend, wie in den nördlichen deutschen Weinanbaugebieten. Hier hat er die Zeit, die er benötigt um während der langsamen Reife am Rebstock seine einzigartigen Aromen in die Beere einzulagern und die Eigenheiten des Bodens aufzunehmen. Und die Schiefer-Steillagen der Mittelmosel ergeben für den Riesling den besten Standort. Die Rebsorte, die viele Weintrends überlebt hat, ist weltweit wieder sehr gefragt und wird im Weingut Pauly in allen Geschmacksrichtungen von Trocken bis Edelsüß angebaut.

Weingut Christoph Clüsserath in Trittenheim

Rebfläche 4,15ha

Alexandra Clüsserath-Eifel (aus dem Weingut Bernhard Eifel) und Christoph Clüsserath führen im Familienweingut seit 2008 die Tradition fort. Steile Hänge, Schiefer und Riesling sind ihre Leidenschaft und Qualität hat absolute Priorität. Nach lehrreichen Jahren in bekannten Weingütern sowie dem Weinbau und Oenologie Studium in Geisenheim können sie hier die Tradition mit Wissen vereinen und zeigen was zwei Diplom Ingenieure so drauf haben. »Unsere Weine sind wie wir, ehrlich und charakterstark. Jedes Weinjahr stellt uns vor neue Herausforderungen und bietet uns die Möglichkeit, in unserer Werkstatt unter freiem Himmel Ihre Lieblingsweine zu erzeugen«.

Guter Wein beginnt im Weinberg und es ist nicht immer einfach; Sommer wie Winter verlangt die Handarbeit die ganze Kraft und Ausdauer der Winzer. Die Weine sind allesamt echte Moselaner, sie sind sortentypisch, frisch und fruchtig und lassen schmecken, wo sie gewachsen sind. Lange bevor die Weinanbaugebiete ihre heutige Zuordnung erhielten, waren Moselweine im In und Ausland berühmt. Die beiden Winzer arbeiten in großen Lagen von Trittenheim und Piesport. Die Basis- und Trinkweine stammen aus dem Trittenheimer Altärchen, bringen Freude, ohne mit zuviel

Komplexität zu überfordern. In den steilen Hängen der Trittenheimer Apotheke und des Piesporter Falkenbergs gedeihen Jahr für Jahr die Spitzenweine. 80% der Rebflächen sind mit Riesling bestockt. Beim Twitter Wine Awards 2011 / Weine bis 12,50 Euro hat das Weingut Clüsserath mit dem 2010 Piesporter Falkenberg Spätlese feinherb (7,00 Euro) einen Preis erhalten.

In Trittenheim arbeitet übrigens eine ganze Riege von jungen Winzerfrauen sehr erfolgreich neben Alexandra Eifel: Eva Clüsserath, Anne Eifel und Verena Clüsserath.



Weingut zur Römerkelter - Timo Dienhart in Maring-Noviand

Rebfläche 4ha

Timo Dienhart führt das traditionsreiche Weingut nahe der örtlichen 2000 Jahre alten Römerkelter mit dem Ziel, höchsten Genuss im Einklang mit der Natur zu produzieren. Vater Dienhart war bereits Pionier im ökologischen Weinbau und begann 1977 nach ganzheitlichen Gesichtspunkten zu produzieren - seit 1995 ist das Weingut ECOVIN zertifiziert - und nach Lehrjahren in mehreren Spitzenweingütern hat Sohn Timo seit 2007 in 10. Generation die Führung übernommen. 2009 hat er einen dritten Platz als bester Jungwinzer Deutschlands belegt. Er setzt die Spontanvergärung ein, allerdings nicht um jeden Preis. Weiße werden in Edelstahl und Rote im Holzfass ausgebaut. Maring-Noviand ist ein Ort im



Liesertal und der »Honigberg« ist die Spitzenlage des Gutes - ein einmaliger Südhang mit einzigartigem Charakter. Vielfältig belebt extrahieren die intensiv gepflegten Rebstöcke hier großartige Riesling-Elixiere.

Timo Dienhart verfolgt neben dem Weingut Römerkelter eine weitere Linie zusammen mit einem Freund, die sich noch stärker auf die Natur bzw. auf die Biene bezieht mit dem Titel Bee= Biene <http://edition-bee.de/> Sie haben gerade in Montpellier die Höchstausszeichnung für den Basiswein der »Bienen« abgeräumt.

Weingut F. J. Regnery in Klüsserath (seit 2011 passives Mitglied bei den Moseljüngern)

Peter Regnery
Rebfläche 6,8ha

Hinter dem Weingut F. J. Regnery in Klüsserath an der Mittelmosel steht die Tradition einer Winzerfamilie. Im 17. Jahrhundert gegründet, wurde es von Generation zu Generation weitervererbt und liegt heute in den Händen von Peter Regnery, der das Weingut 2000 übernahm. Peter Regnery, Oenologe, geht seinen eigenen Weg und möchte aus den alten Weinlagen Spitzenweine kreieren. Wein ist seine Passion und dies bedeutet Weinanbau in Steillagen, geringe Erträge, mehrfache Lesedurchgänge, schonende Verarbeitung der Trauben und langsame Vergärung in Edelstahl tanks und Holzfässern. Der überwiegende Teil des Weines wird trocken ausgebaut, vom Gutsriesling bis zur Riesling Spätlese. Und diese trockenen Rieslinge sind Weine mit schiefrigem Schmelz und Charakter, die zudem eine gut eingebundene Säure aufweisen. Die fruchtigen Auslesen mit einem belebenden Fruchtsüße-Säure-Spiel vervollständigen das Weißweinangebot. Ganz mosel-untypisch ist ein Viertel der Weine rot – nämlich Spätburgunder, der überwiegend im Barrique zu seiner kirschsafrotren Farbe reift. Die Hälfte der Produktion der Riesling- und Rotweine wird an Privatkunden verkauft, der Rest über die Gastronomie und den Weinhandel vermarktet. Seit 2003 sind sie Mitglied im Bernkasteler Ring. Peter Regnery hat nach dem Studium in Geisenheim in Neuseeland und Südafrika Praktika absolviert.



Der Vater F. J. Regnery hat in der Vergangenheit seine Flachlagen verkauft und dafür Parzellen in der Klüsserather Bruderschaft in Steillage erworben. Mit Sicherheit kommt dies nun seinem Sohn zugute. Die Weine wachsen hier im Südhang auf tiefgründigem Schieferboden, der den Weinen den besonderen Charakter verleiht. Es gedeihen hier Weine mit opulenter Fruchtigkeit und angenehmer Mineralität.

Weingut Manfred Breit in Piesport

Holger Breit
Rebfläche 6,5ha

In der Form eines riesigen lang gestreckten Theaters öffnet sich in Piesport der Moselbogen nach Süden hin. Die sehr weit verwitterten Schieferböden des Goldtröpfchens verleihen den Weinen von Manfred Breit die feine Mineralität und einen extraktreichen Körper. Seit 2000 leitet Holger Breit das Weingut. Alles durchläuft seine Hände, seinen Kopf und sein Herz. Und das spürt man. Im Mittelpunkt steht meist der Ausbau von lebendigen fruchtsüßen Rieslingen. Mit moderner Kellertechnik wird die natürliche mineralische Finesse den Weinen eingegliedert. Qualität und nicht Quantität ist die goldene Regel, um einen guten Wein in den Fässern reifen zu lassen. Das schon seit mehreren Generationen geführte Weingut Manfred Breit hat es sich zum Prinzip gemacht, altbewährte Erfahrung mit modernster und umweltgerechter Technologie zu vereinen, um erstklassige Weine zu erzielen.



Weingut C. H. Berres in Ürzig

Markus Berres

Rebfläche 3,5ha

Mit dem Ziel vor Augen, die Tradition des Weinbaus zu wahren und dem festen Bestreben neue Ideen umzusetzen, übernahm Markus Berres im Juli 2004 nach einem abgeschlossenen Weinbau-Studium den elterlichen Familienbetrieb in Ürzig. Handverlesene Trauben, eine schonende Traubenverarbeitung, gefolgt von gezügelter Vergärung bilden die Grundlage der stets fruchtbetonten, facettenreichen Weine. Maximaler Aromenschutz wird durch die vollständige Umstellung auf den alternativen »Stelvin+« Flaschenverschluss gewährleistet, der auf allen Weinen vom Kabinett bis hin zur edelsten Trockenbeerenauslese zu finden ist.



Die Familie Berres hat sich in der 21. Generation dem Weinbau in Ürzig an der Mosel verschrieben. Ihr Stammbaum lässt sich bis ins Jahr 1510 zurückverfolgen. Die Weinberge des Weingutes erstrecken sich entlang der Steilhänge des Mosel-Tales in der unmittelbaren Umgebung von Ürzig. Traditionell werden diese ausschließlich durch mühevollen Handarbeit bewirtschaftet. Die letzten vierzig Jahre unterlag der Betrieb der Aufsicht von Winzer- und Kellermeister Alfred Berres. Mit der Ernte des Jahrganges 2004 wurde der Aufgabenbereich der Weinerzeugung an dessen Sohn, Markus Berres übertragen. Markus, 31 Jahre alt, studierte Weinbau und Oenologie in Geisenheim. Das Studium beendete er als Diplomingenieur für Weinbau (FH). Während seiner Ausbildung verbrachte er ein Auslandssemester im Weingut Chardfarm / Neuseeland. Zurück in Deutschland begann Markus bei der anstehenden Ernte 2004 mit innovativen Methoden und sehr qualitätsbewusster, schonender Verarbeitung, die erzeugten Qualitäten zu optimieren. Es sollen vollfruchtige und nuancenreiche Rieslinge entstehen, bei denen es keine Qualitätskompromisse geben soll.

Quellen

Eichelmann, Gerhard: Eichelmann 2012 und 2011. Heidelberg 2011

Kämmer, Frank: Die 100 besten Weinberge Deutschlands. Stuttgart 2006

Keuthen, Monika: Mosel, du schroffe Schöne. Münster 2005

Literarischer Reiseführer Rheinland-Pfalz. Hrsg. Josef Zierden. Frankfurt a..M. 2001

Pigott, Stuart: Wein spricht deutsch. Frankfurt 2007

Terroir an Mosel, Saar und Ruwer. Klima, Winzer, Boden. Hrsg. Mosel-Saar-Ruwer Wein e.V. Trier o. J.

WeinAtlas Deutschland Hrsg. Von Dieter Braatz u.a. München 2007

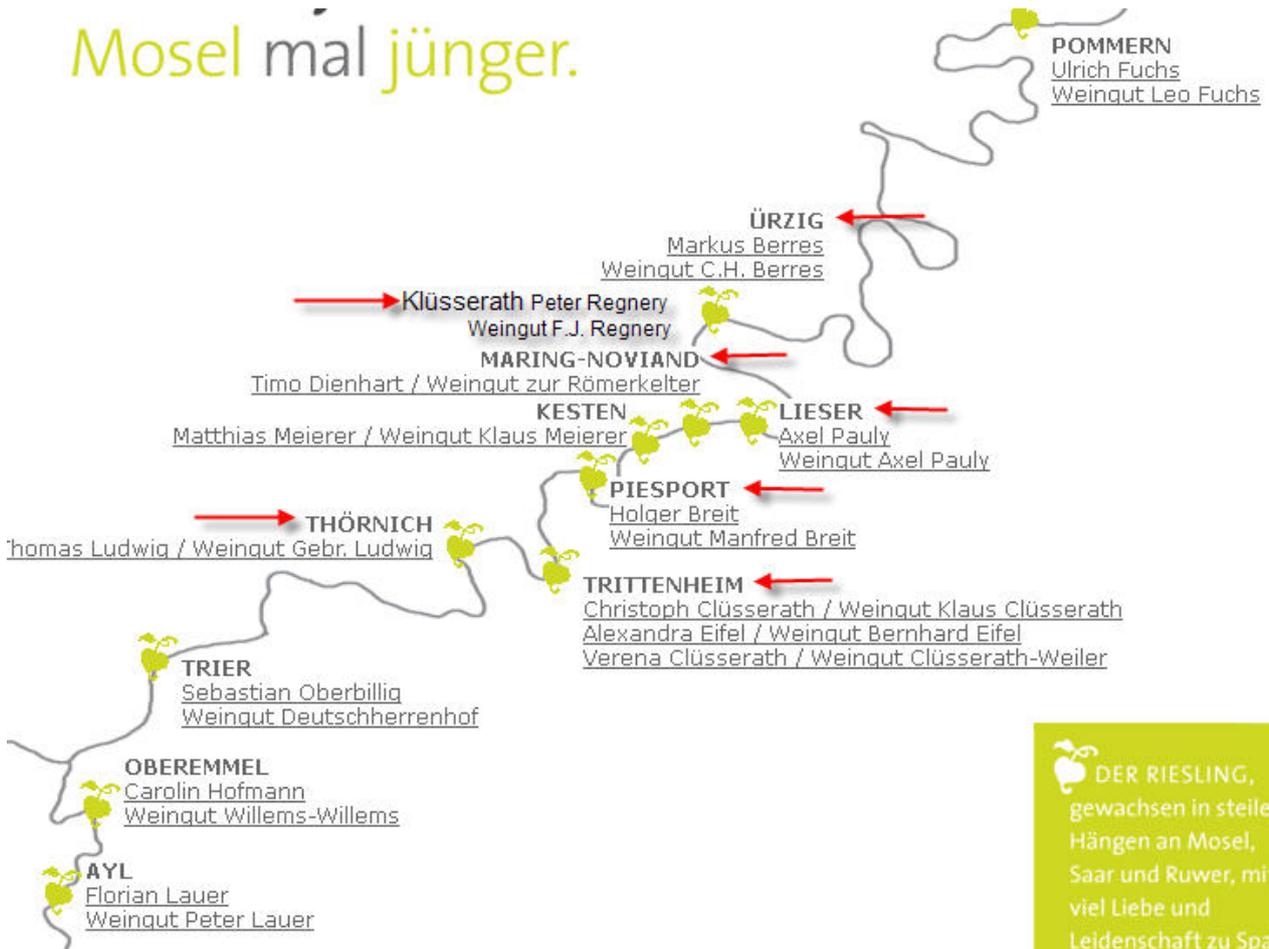
Zur Lage des deutschen Weins. Hrsg. Daniel Deckers. Stuttgart 2003

Texte aus den WWW-Seiten der Winzer wurden mit ihrem Einverständnis verwendet.

Fotos aus den WWW-Seiten der Winzer wurden mit ihrem Einverständnis verwendet.

Die Weinorte der Moseljünger im Bereich Mittelmosel

Mosel mal jünger.



Die roten Pfeile in der obigen Zeichnung, kennzeichnen die Moselorte, die Sie in diesem Vortrag wieder finden.

Die Mosel entspringt in den französischen Nordvogesen, nicht weit vom Grand Ballon und schenkt sich in Koblenz dem Rhein. Sie quert in Deutschland den 50. nördlichen Breitengrad und grenzt an die nördlichen Weinanbaugebiete Deutschlands. Trotz der nördlichen Lage befinden wir uns hier in vornehmer Gesellschaft. Die Lagen der Mosel wie Bernkasteler Doctor, Brauneberger Juffer, Bremmer Calmont, Erdener Prälät, Trittenheimer Apotheke, Ürziger Würzgarten, Wehlener Sonnenuhr, Winniger Uhlen usw. sind weltberühmt. Der Boden an der Mosel besteht wesentlich aus blauem Devonschiefer, Rotliegendes ist äußerst selten und kommt nur in Ürzig (das Rotliegende bzw. Ryolith begegnet uns noch später) vor. Der Schiefer - er tritt in recht unterschiedlichen Verwitterungsstadien auf - ist ein ungeheurer Wärmespeicher und beeinflusst wesentlich die Reifeperiode der Trauben, die um 20 bis 40 Tage länger als an anderen Weinanbaugebieten ist. Das enge und geschützte Flusstal der Mosel tut das ihrige noch dazu. Die Traube hat durch die längere Reifeperiode mehr Zeit Mineralien und Fruchtzucker einzulagern. Eine späte Lese ist offensichtlich an der Mosel ein großer Gewinn: »An Mosel, Saar und Ruwer gibt es keine Alternative zur späten Lese, wenn Qualität das Ziel sein soll, denn nur so erhält man voll ausgereifte Trauben mit solch einem Aromareichtum und einer harmonischen Säure«² Wenn man sich dazu noch die Steillagen vorstellt, spürt man förmlich die Leistung, die diese Reben aufbringen, um sich durch die harten Schichten des Verwitterungsbodens zu arbeiten und jede Fuge zu nutzen, ihre mineralischen Nährstoffe auf dem Weg nach unten aufzunehmen. Insgesamt haben wir hier an der Mosel ein mildes Kleinklima und auch milde Nächte, indem sich besondere Tiere, wie die Smaragdeidechse, die Zippammer und der Apollofalter wohl fühlen.

² Stuart Pigott: Wein spricht deutsch. Frankfurt 2007, S. 407ff

Die folgenden Lagenbeschreibungen und Bewertungen in Klammern, wurden fast alle aus »WeinAtlas Deutschland« Hrsg. Von Dieter Braatz u.a. entnommen. Die Weine des Abends wachsen zum Teil in den unten aufgeführten Weinlagen.

Pölicher Held (Gute Lage)

Steinige Grauwacke- und Schieferverwitterungsboden (Dunkler Tonschiefer)

Hangausrichtung: Süd-Ost, Steilheit: 30-62%

Thörnicher Schießlay

Die Kiessedimente des ehemaligen Flussbettes der Mosel sind die Grundlage für die Weine aus der Thörnicher Schießlay. Auf ihnen gedeihen auf einem relativ flach ansteigenden Gleithang weniger mineralische aber fruchtige, würzige und gehaltvolle Weine oft mit dem Duft gelber Früchte. Die Weinlagen der Thörnicher Schießlay sind überwiegend mit Rivaner- und Burgunderreben bestockt. In heutiger Zeit wird hier verstärkt Riesling angepflanzt, der auf den sandigen Böden besonders fruchtbetonte Qualitätsweine hervorbringt. Durch die Fähigkeit der hiesigen Böden, Wasser zu speichern und Wärme aufzunehmen, eignen sich Teile der Thörnicher Schießlay gut zum Rotweinanbau. Der Boden besteht aus Kies mit Lehmuntergrund.

Klüsserather Bruderschaft (Gute Lage)

Die Klüsserather Bruderschaft ist mit ca. 150ha Rebfläche eine der größten Einzellagen der Mosel. Im Vergleich zur Thörnicher Ritsch ist der Ton-Schieferboden tiefgründiger, was den Weinen einen deutlich anderen Charakter verleiht. So bringt die Klüsserather Bruderschaft Weine hervor, die durch eine opulente Fruchtigkeit beeindrucken, aber deren Mineralität weniger ausgeprägt ist als bei Ritsch-Weinen. Durch die tiefgründigen Tonschieferverwitterungsböden, die relativ viel Wasser speichern können, ist die Bruderschaft nicht nur eine erstklassige Riesling-Lage, sondern eignet sich auch hervorragend zum Rotwein-Anbau. (beste Parzellen: im oberen Mittelstück)

Hangausrichtung: Südsüdost-Südwest, Steilheit: 25-60%

Lieserer Niederberg Helden (Privilegierte Lagen)

Spitzenlage, Größe insgesamt 25 ha Höhe 120-240m, Boden feiner Verwitterungsschiefer der Devonzeit mit hohem Feinerdeanteil, 40-70% Schieferanteil. Die Lage bildet einen Wärmekessel.

Hangausrichtung: Süd- Südwest, Steilheit 60-75%

Piesporter Goldtröpfchen (Privilegierte Lagen)

Erst nach 1760 kam das Piesporter Goldtröpfchen wieder zu Ehren – vorher wurde wohl jede Brühe zum Piesporter Goldtröpfchen ernannt. Der Name geht zurück auf die winzigen goldenen Tröpfchen der überreifen Beeren oder auf das glimmerhaltige Gestein mit steinigem und tiefgründigem Schieferverwitterungsboden. Die Weine aus einer der besten und renommiertesten Lagen besitzen eine kräftige und rassige Struktur.

Hangausrichtung: Südost-Süd-Südwest, Steilheit 40-100%

Ürziger Würzgarten (Besonders privilegierte Lage)

Roter Schieferverwitterungsboden mit starkem Gesteinsanteil und hohem Eisenanteil mit tonig-lehmigem Feinboden. Das Rotliegende - nicht zu Verwechseln mit rotem Tonschiefer wie am Schweicher Annaberg - ist an der Mosel einmalig. Hier werden in der Regel würzige, aromatische und nur leicht mineralische Rieslingweine mit erdiger Note erreicht, die und fruchtige Weine erreicht. Gutes Reifepotential durch die einzigartige Lage.

Hangausrichtung: Süd-Ostsdost, Steilheit: 45-65%

Trittenheimer Altärchen (Gute Lage)

Tonschieferverwitterungsboden, teilweise Kies und Schwemmlandboden, beste Parzellen im mittleren Bereich dem Moselufer zugewandt.

Hangausrichtung: Südost-West, Steilheit: 10-55%

Maring-Noviander Honigberg

Am Rande eines Seitentals der Mosel bei Maring-Noviand liegt der Honigberg. Der Boden ist auch hier vom grauen Devonschiefer mit zum Teil fortgeschrittenem Verwitterungsgrad geprägt, er ist allerdings tiefer und nicht so steinig. Seinen Namen verdankt der in perfekter Südexposition gelegene Weinberg den seit jeher zahlreichen Bienenpopulationen. Es soll hier früher viele Streuobstwiesen gegeben haben, die zur Honiggewinnung genutzt wurden.
Hangausrichtung: Süd, Steilheit: 20-40 %.

Die Weine des Abends

Heldensekt Riesling brut

Pölicher Held

Weingut Kirsten, Klüsserath

2009 Frühburgunder Rotwein*

Barrique

Qualitätswein trocken

Weingut Gebr. Ludwig, Thörnich

2009 Frühburgunder Barrique trocken*

Lieserer Niederberg-Helden

Weingut Axel Pauly, Lieser

2010 Weißer Burgunder trocken*

Trittenheimer Altärchen

Deutscher Qualitätswein

Weingut Christoph Klüsserath, Trittenheim

2010 Weißburgunder trocken*

Qualitätswein b. A.

Weingut Gebr. Ludwig, Thörnich

2009 Riesling trocken TITAN*

Maring-Novianer Honigberg

Qualitätswein trocken

Weingut zur Römerkeller Timo Dienhart, Maring-Novianer

2009 Riesling Spätlese trocken*

Klüsserather Bruderschaft

Prädikatswein

Weingut Regnery, Klüsserath

2009 Riesling Spätlese feinherb*

Piesporter Goldtröpfchen

Prädikatswein

Weingut Manfred Breit, Piesport

2009 Riesling Spätlese feinherb*

Ürziger Würzgarten

Prädikatswein

Weingut C.H. Berres, Ürzig

2010 Riesling Beerenauslese

Lieserer Niederberg-Helden

Weingut Axel Pauly, Lieser

*Diese Weine wurden jeweils paarweise zur Verkostung angestellt.