



ROTE DYNAMIK

Bei Jürgen Krebs (L.)
lagern Top-Gewächse
18 Monate in neuen
Barriques

Die »Generation Riesling« ist zum dynamischen Motor für den deutschen Wein geworden. Die Initiative des Deutschen Weininstituts für junge Winzer hat sich einen Namen gemacht, wobei der etwas missverständlich ist. Es geht nämlich nicht nur um Riesling, sondern auch um Spätburgunder, Sekt und Bio-Wein. Frech, spontan und qualitativ anspruchsvoll, könnte ihr Motto lauten: »Keine erste Lage, aber erste Reihe.« Das wird vor allem beim Spätburgunder deutlich.

TEXT NIKOLAS RECHENBERG

Der Jüngste der jungen Generation der deutschen Weinszene ist 23 Jahre alt und heißt passend Benjamin. Nachname Ehrhart. Bereits mit 19 machte er den Wein im väterlichen Gut in der Pfalz – seine Ausbildung begann er auf den Weingütern Sigris und Dr. Wehrheim, als er gerade 16 war.

Das Weingut Ehrhart liegt am nördlichen Ortsrand von Eschbach an der Städtichen Weinstraße bei Landau und wird in zweiter Generation von der Familie geführt – man blickt inzwischen auf eine über 50-jährige Geschichte zurück. Im Einklang mit der Natur bewirtschaften die Ehrharts zehn Hektar Weinberg, die vor allem mit Riesling und Spätburgunder bepflanzt sind. Nordwestlich von Eschbach erstreckt sich der erste Hügelanläufer des Leinweiler Sonnenbergs. Auf dem Südhang stehen auf kalkhaltigen Lössboden die besten Spätburgunderreben. Sonntags Mikroklima lässt die Trauben dort lange reifen und die begehrteten Farb- und Extraktstoffe bilden. Nach der Gärung kommt der junge Rotwein in Holz- oder kleine Barriquefässer, um dort bis zu 28 Monate zu reifen und den biologischen Säureabbau zu durchlaufen.

»Ich will individuelle Weine mit Charakter erzeugen«, sagt Benjamin Ehrhart selbstbewusst – und lässt es nicht beim Versprechen bewenden. Sein Spätburgunder Leinweiler Sonnenberg 2009 zeigt enormes Potenzial und bietet dabei ein starkes Preis-Leistungs-Verhältnis – der Spätburgunder kostet knapp über zehn Euro.

Jürgen Krebs hat sich bereits einen Namen in der Weinszene gemacht. 2010 holte er mit dem 2007er Spätburgunder Musikantenbuckel den Deutschen Spätburgunder Preis. Das Weingut Krebs liegt am Ortsrand von Freinsheim, die Weinberge des jungen Weingates liegen in den Freinsheimer Einzellagen Schwarzes Kreuz, Musikantenbuckel, Ochsenkopf und Goldberg.

Seit 2005 übernimmt Jürgen Krebs immer mehr Verantwortung auf dem Weingut. Er lernte auf den renommierten pfälzischen Weingütern Lucashof in Forst, Knipser und Philipp Kuhn in Laumersheim, machte aber auch ein Praktikum in der Wachau auf dem Weingut Leo Aizinger – daher kommt es wohl, dass sein Riesling Halbtrocken im Holzfass reife und als »Pfalz-Exot« gilt. Dem Motorradfan ist es enorm wichtig, immer Neues kennenzulernen und zu probieren – und es dann umzusetzen, ohne zu kopieren. »Auch ein Wein sollte eine Persönlichkeit mit Charisma besitzen«, sagt Jürgen Krebs. Bereits die Enkelkinder, auf denen eine Krebscheure ausgestattet ist, bieten ein ungewöhnliches Erscheinungsbild.

Seine Roten werden stets malschbevergoren und größtenteils in Holzfässern ausgebaut. Die Top-Gewächse lagern für etwa 18 Monate in neuen Barrique-Fässern. Der 26-Jährige setzt seine Visionen radikal um: Auch der 2009er Spätburgunder Musikantenbuckel ist – wie auch schon der 2007er – ein konzertantes Meisterwerk.

Carsten Lamberth war lange Zeit – von 2004 bis 2011 – Kellermeister der Pfälzer Rotwein-Legende Knipser. Eine bessere Visionäre kann er sich für seine Spätburgunder nicht wünschen. Heute ist er mit 33 Jahren ganz in den elterlichen Betrieb eingestiegen.

Das Weingut Lamberth, ein Familienbetrieb mit 16 Hektar Rebfläche, liegt in Rheinsbesen an der Rheinerrasse zwischen Mainz und Worms. In Rheinsbesens jüngerer Weinbaugemeinde Ludwigshöhe betreibt die Familie Lamberth in dritter Generation Weinbau. Die Weine der Edition CL tragen die Handschrift von Janiochef Carsten Lamberth. Reduzierte Erträge garantieren gehaltvolle >



Benjamin Ehrhart ist der Jüngste der »Generation Riesling« des DWI



Jürgen Krebs hat sich bereits einen Namen in der Weinszene gemacht



Carsten Lamberth war früher Kellermeister auf dem Weingut Knipser



Michael Schäfer trägt die Schätze des eigenen Rieslingweins

> und langlebige Weine. Die maximale Handarbeit im Weinberg, eine selektive Lese und der traditionelle Ausbau bilden die Grundlage für diese komplexen Spitzenweine. Die Weine der besten Jahrgänge reifen in Barriques und werden unfiltriert auf die Flasche gefüllt. Besonders herausragende Tropfen werden als Reserveweine mit «R» gekennzeichnet.

Entsprechend stolz ist Carsten Lamberth auf den 2007er Spätburgunder Aostoe trocken CE. «Die konsequente Ertragsreduzierung besichert uns eine dichte Aostoe, die es mit internationalen Burgundern aufnehmen kann», beschreibt er den Wein, «nach der selektiven Handlese aus unseren beiden besten Spätburgunder-Lagen Kreuzkapelle und Hönigberg wurden der Maische 15 Prozent Saft entzogen und anschließend 14 Tage in der offenen Maische vergoren. In Erst- und Zweibelegung in französischer Eiche wurde der Wein 15 Monate lang ausgebaut.» Das Ergebnis kann sich sehen lassen – Knipsler lässt grüßen.

Die Pinots von Chat Sauvage gehören zu den burgundischen Spätburgundern in Deutschland. Der Hamburger Bauunternehmer Günter Schult lässt sich nach französischem Vorbild ausbauen – sie sind lange lagerfähig, mit feinernerviger Säure und moderatem Alkoholgehalt. 2005 war der erste kommerzielle Jahrgang, inzwischen stehen sieben Hektar zwischen Winkel und Lorch unter Reben, meist kleinbeerige Pinot-Noir-Klone. Seit zwei Jahren existiert auch der moderne rote Neubau der Chat Sauvage mit herrlichem Blick über die Johannisberger Lagen, der in der Region nur als die «Rotwein-Schachtel» bekannt ist.

Kellermeister und Betriebsleiter ist der 30-jährige Michel Städler. Er machte auf Schloss Johannisberg seine Winterausbildung, danach folgten Stationen auf den Gütern Margaret River in Australien und Domaine Charmon im Burgund. Seit 2008 führt er die Geschäfte auf Chat Sauvage.

Die traditionelle Weinbereitung in französischen Eichenholzfässern bildet den Grundstock der Weine aus Johannisberger Hölle, Aasmannshäuser Hölleberg, Lorcherpellenberg und Radesheimer Dreackstein. Das bedeutet 100-prozentige Handlese, 18-monatigen Holzfassausbau, unfiltrierte Füllung und qualitätsorientierten Ertrag. Auch hinsichtlich Chaptalisierung hat Michel Städler keine Berührungsängste: «Lieber chaptalisieren wir und lassen den Weinen ihre Eleganz, als sie breit und marmeladig werden zu lassen.»



Bergwin Ehrhart genießt einen seiner besten Tropfen im Weingarten



Große Freuden. Familie Kreipe hat bereits einige Preise kassiert



So entspannen Jahrgenossen Carsten, Marie-Louise und Nicole Lamberth



Die Pinots, Merlots von Chat Sauvage sind ein feiner, geschmacklich sehr geprägt



-GENERATION RIESLING-

«Generation Riesling» ist eine Initiative des Deutschen Weininstituts (DWI). Die offene Vereinigung junger Winzer bis 35 Jahre hat über 350 Mitglieder. Im Vordergrund steht dabei immer das etablierte, wichtige Absatzsegment. «Die Aktiven der «Generation Riesling» schaffen es aber auch, ein positives Lebensgefühl, Lifestyle und eine gute Stimmung zu transportieren. Das kommt an», sagt Frank R. Schulz vom DWI. US-Amerikaner an-Dat und Weinliebhaber etwa finden es schön, deutschen Riesling zu trinken. «Das hätten wir ohne die mühsam erarbeiteten Weinqualitäten und ohne das Charisma und die Authentizität der «Generation Riesling» nie geschafft.» Unter dem Riesling werden allerdings auch andere Rebsorten kommuniziert. Der Grund: «Im Ausland hat diese Erkenntnis Tarifbarriere-Effekte erzielt, denn Riesling wird jetzt als Synonym für Deutschland gesehen», sagt Schulz. «Im Inland können wir mit der «Generation Riesling» ein Lebensgefühl kommunizieren, das sich auf alle Rebsorten übertragen lässt.» Die spitze bare Begeisterung für den Weinland Deutschland ist nicht nur für Exportmärkte wie USA, Benelux und Skandinavien wichtig, sondern überall auf der Welt – was wiederum die Winzer hierzulande befriedigt. Derzeit sind besonders Frankreich, Norwegen und die Niederlande für Exporte sehr interessant.