

WEINKUNDE



Von Romana Echensperger



Ich weiß, was du letzten Sommer gekeltert hast

Laut dem Deutschen Wetterdienst war 2018 der trockenste und wärmste Sommer seit Beginn der Wetteraufzeichnungen – ein hartes Jahr für Getreide- und Gemüsebauern, die deutlich weniger ernteten als in den Jahren davor. Ganz anders sah es beim Weinbau aus. Nach den ertragarmen Frostjahren 2017 und 2016 haben die Winzer endlich wieder die Keller voll. Laut Statistik des Deutschen Weinbauverbandes ist der Jahrgang 2018 mit mehr als zehn Millionen Hektolitern einer der bisher größten des 21. Jahrhunderts – und das bei durchgängig hohen Mostgewichten.

Möglich gemacht hat das das trockene, heiße Wetter. Es sorgte nicht nur für hohe Zuckergradationen und dafür, dass die Säurewerte sich abbauten. Die Trauben blieben zudem gesünder als sonst. Klingt vielversprechend – doch wie schmecken die Weine nun wirklich?

Nach einigen Messe- und Winzerbesuchen ergibt sich für mich ein gemischtes Bild: Im Jahr 2018 war es besonders wichtig, den richtigen Lesezeitpunkt zu treffen. Dabei half es wenig, nur auf Analysedaten wie Zucker- und Säurewerte zu schielen. Bei Trockenstress stockt die sogenannte physiologische Reife. Damit wird unter anderem die Aromabildung und die Reife der Gerbstoffe bezeichnet, was unabhängig von der Zucker- einlagerung passiert.

Bei Wetterextremen ist Winzerkönnen ausschlaggebend. Wird zu früh gelesen, um die Alkoholwerte im Zaum zu halten, bekommt man dünn oder gar grün schmeckenden Wein. Besonders zu beachten ist auch der richtige Humusgehalt im Boden, da er eine wichtige Wasserreserve darstellt. Mit der richtigen Bodenbearbeitung und mit weinbaulichen Maßnahmen wie Laubwandmanagement kann der Winzer den Trockenstress mildern. Wenig erfahrene Winzer erhalten Weine mit zu viel Alkohol, zu wenig oder zugesetzter und damit spitz schmeckender Säure und wenig Frucht im Keller.

Auf dem Gut Hermannsberg an der Nahe aber hat man den Jahrgang 2018 gut gemeistert. Entstanden sind jahrgangstypische, dicht gewobene Rieslinge. So hat diese Cuvée aus sieben Grand-Cru-Lagen knapp ein Fünftel weniger Säure als der Durchschnitt. Ideal für die Weinfreunde, die sonst vor der Rasigkeit eines Rieslings zurückschrecken. Das komplexe Bukett hat Aromen von weißen Blüten, Kamille, Zitrus sowie rauchiger Schieferwürze. Am Gaumen angenehm ist dieser Wein trocken, saftig, rund, er hat eine intensive Frucht, eine salzig wirkende Mineralität und einen zarten Gerbstoffbiss im Finish. Es ist ein Top-Wein zu einem sehr guten Preis.

2018 „7 Terroirs“ Riesling trocken Weingut Hermannsberg, Nahe.

Zu kaufen für 11,95 Euro unter gut-hermannsberg.de oder in Berlin im Weinladen Schmidt in Kreuzberg, Schleiermacherstraße 25.