

GLEICHUNG MIT VIELEN VARIABLEN

TEXT: CHRISTOPH NICKLAS

Württemberg und Riesling? Das hat sich selbst in umtriebigen Sommelier-Kreisen noch nicht flächendeckend herumgesprochen. Dabei bietet diese Kombination eine Vielzahl individueller Pluspunkte. Eine Spuren- und Erklärungssuche an Neckar, Enz und Rems.

den Riesling kann man im Ländle partout nicht auf eine einfache Formel herunterbrechen. Nicht geologisch, nicht in puncto Renommee und schon gar nicht stilistisch. Die nüchternen Zahlen unterstreichen erst einmal: Württemberg ist ein Rotweinland. 68 Prozent der dortigen Rebfläche sind mit roten Sorten bepflanzt. Trollinger (2.082 Hektar), Lemberger (1.777 Hektar), Schwarzriesling (1.335 Hektar) und Spätburgunder (1.323 Hektar) machen zusammen weit mehr als die Hälfte der insgesamt knapp 11.500 Hektar aus. Die Überraschung dabei: Ganz oben in der Sortenstatistik steht aktuell mit 2.125 Hektar der Riesling, dessen Fläche seit 2016 kontinuierlich wächst. Diese Tatsache sagt zwar für sich genommen noch nichts über die qualitative Entwicklung des Württemberger Rieslings aus, doch seit einigen Jahren fällt etwas auf: Württembergs Spitzenrieslinge werden von Kritikern, Journalisten, Händlern und nicht zuletzt von Sommeliers immer stärker und immer positiver wahrgenommen. Einer, der die beiden letztgenannten Berufungen vereint und die Region als Local bestens kennt, ist Bernd Kreis. Zwischen 15 und 20 Württemberger Weingüter führt er in seiner Stuttgarter Fachhandlung, die sowohl bei Privatkunden als auch bei

Sommeliers einen erstklassigen Ruf besitzt. „Seit rund zwei Jahren verkaufen wir auch überregional Württemberger Riesling immer zahlreicher, die Weine bieten viel Terroir und Individualität. Früher war stets eine leichte Bitterkeit im Spiel, die ein bisschen störte, heutzutage sind die Rieslinge besser denn je – und dank ihrer etwas leiseren Aromatik und guten Struktur extrem vielseitige Essensbegleiter“, erzählt das Sommelier- und Händler-Urgestein. Drei Weingutsnamen fallen gleich am Anfang des Gesprächs mit Bernd Kreis – Aldinger, Dautel und vor allem: Beurer. „Die Rieslinge von Jochen Beurer waren für uns von Beginn an ein revolutionärer Bruch mit der alten, eher gesetzten Württemberger Stilistik, und sie waren darüber hinaus ein Türöffner für viele Kunden, die gerne Württemberg trinken, aber bei Riesling wegen der Säure Schwierigkeiten hatten“, erinnert sich Bernd Kreis. Jochen Beurers 13-Hektar-Betrieb im Remstal hat sich als eines der wenigen Top-Weingüter Württembergs klar auf Riesling spezialisiert, die Sorte macht hier 65 Prozent der Rebfläche aus. „Sowohl Endverbraucher als auch Profis haben eher die Württemberger Rotweine auf dem Schirm. Dass wir auch Riesling können und ihn hier in Stetten schon seit Jahrhunderten im Anbau haben,

ist immer noch für viele neu“, bekennt Jochen Beurer. Seit seinem Start als unabhängiger Winzer im Jahr 1997 (zuvor war Beurers Familie Genossenschaftsmitglied) feilt er an Qualität, Handschrift und Herkunftsausdruck, was ihm 2013 die Aufnahme in den VDP bescherte und für konstant hohe Bewertungen sorgt. Die Eckpfeiler seiner Arbeit beschreibt Jochen Beurer so: „Viel Vertrauen in die Natur, Biodiversität im Weinberg, Vielschichtigkeit und Individualität in den Weinen. Wir arbeiten seit über 20 Jahren mit Klonegemischen im Weinberg, seit 15 Jahren mit eigenen Klonen einer Selection Massale beim Riesling.“ Spontane Gärung und Maischestandzeiten bilden weitere Teile der Beurer'schen Riesling-Rezeptur. Die Rebsorte dekliniert er durch alle Klassifikationsstufen, vom Gutswein über Ortsweine, die nach ihren Böden unterschieden werden, bis zum GG aus dem Stettener Pulvermächer. Die dort vorherrschenden Kieselsandsteinformationen haben es Beurer besonders angetan. „Kieselsandstein ist für mich das Spannendste. Er liegt auf 380 Metern Höhe und ist ein sehr mineralstoffreicher, harter Boden mit Quarz, Feldspat, Dolomit. Durch die hohe Lage können wir sehr spät ernten und die physiologische Reife ausnutzen, es entstehen Weine mit

RIESLING-TÜFTLER
Mit Akribie im Weinberg,
Feingefühl im Keller und
Offenheit in puncto Stilistik
geht Württemberg voran



viel Lagerpotential.“ Dass bereits die Beurer-Ortsweine von Flaschenreife profitieren, zeigte sich bei unseren Tastings im Rahmen dieses Artikels ebenfalls deutlich. Der Weinmacher will sich dennoch nicht entspannt zurücklehnen: „Es liegt noch einiges an Arbeit vor uns, um dem Württemberger Riesling die Popularität zu geben, die er verdient“, konstatiert Beurer.

Vielfalt als Fluch und Segen

In ihren Antworten auf die Frage, warum die Rieslinge aus dem Ländle bisher noch oft unter dem Radar fliegen, sind sich die meisten Winzer einig: Zum einen sind Lemberger & Co. einfach präserter, zum anderen dominiert beim Württemberg-Riesling statt einem einheitlichen Profil die große Vielfalt. „Ich glaube, dass es immer noch ein Klischee-Problem ist. Viele denken eben eher an rote Rebsorten, wenn das Stichwort Württemberg fällt. Und wir haben in der Region beim Riesling nicht so einen festgelegten Stil. Wie die Mosel schmeckt, ist klar, was man vom Rheingau ins Glas bekommt, ist klar. Württemberg ist da etwas diverser“, beschreibt Christian Dautel. Speziell sein GG aus der von Schilfsandstein geprägten Lage Bönnigheimer Steingrüben zählt seit Jahren zur qualitativen Spitze und zur stilistischen Riesling-Avantgarde des Anbaugebiets. Auch der aktuelle 2019er überzeugte schon im August letzten Jahres bei der VDP-Vorpremiere mit sehr feiner Mineralität, einem dezenten, aber griffigen Gerbstoff, schlanker, rassiger Statur und einer gezügelten Edelreduktion. Inzwischen hat sich der Wein noch etwas geöffnet und zeigt mehr hellgelbe Fruchtnoten, er bleibt jedoch ein Langstreckenläufer, der reifen will. „Mein Leben als Winzer wäre für mich nicht ansatzweise so schön, dürfte ich keinen Riesling ausbauen. Er ist bei uns flächenmäßig über alle Rebsorten hinweg die stärkste. Vom Gutswein bis zum Großen Gewächs, von Gipskeuper über Schilfsandstein zu Muschelkalk“, skizziert Dautel. Auch in diesem Betrieb lohnt es sich, für Riesling nicht nur auf die Grands Crus zu schauen.

Was die Dautels aus den kargen, gelben Muschelkalkböden der Ersten Lage Besigheimer Wurmberg rausholen, sucht in dieser Preisklasse (15 €) nicht nur innerhalb Württembergs seinesgleichen. Es ist ein ganz anderer Typus als das Steingrüben-GG, die Aromatik viel heller und zitrischer, mit kühler, kalkiger Mineralität und Trinkfluss en masse.

Agile Flagships

Auffällig ist, dass die Riesling-Qualitätskurve über alle Spitzenerzeuger hinweg nach oben zeigt und man dabei stilistisch mutig bleibt. Matthias Aldinger erinnert sich daran, dass das nicht immer so war: „Es wurde lange alles nach Schema F abgebeert und eingemaischt. Dadurch kamen die Rieslinge sehr breitschultrig und mit den Gerbstoffen eher ruppig daher. Wir haben einen hohen Kalkgehalt im Boden und die Säuren im Wein waren daher immer stark abgepuffert. Seit mein Bruder und ich am Ruder sind, haben wir mit sanfter Ganztraubenpressung darauf geantwortet. Die Rieslinge werden auf diese Weise feiner und eleganter, die Säure bleibt besser erhalten. Lediglich bei den GGs machen wir eine kurze Maischestandzeit.“ Die Aldingers verfügen sowohl über Weinberge im Neckar- als auch im Remstal und können damit die volle Riesling-Klaviatur spielen. „Wir haben im Untertürkheimer Gips richtig weißes Gestein, hier sind die Rieslinge etwas karger, mit mineralischem Zug. Gleichzeitig sind die Säuren gut gepuffert. Die innerbetriebliche Konkurrenz kommt nun aus dem Pulvermächer. Wir haben direkt bei der Y-Burg eine Parzelle, die wir jetzt solo als GG ausbauen. Durch den Schilf- und Kieselsandstein unterscheiden sich die Weine enorm von unseren restlichen Rieslingen“, freut sich der Fellbacher. Im Uhlbacher Götzenberg macht er derweil einen kompromisslosen 7-Volumenprozent-Kabi-Riesling: „Dieses Jahr mit einem pH-Wert von 2,6 – das ist wie ein Schwert am Gaumen“, schmunzelt Aldinger.

Aus dem Götzenberg stammt ein weiterer eigenständiger Top-Riesling, der Fans von handwerklichen, etwas wil-

HARTER BODEN, HARTE ARBEIT

Riesling-Neupflanzung
in der Aldinger-Monopollage
Untertürkheimer Gips



deren Stilistiken ansprechen dürfte: Rainer Schnaitmanns 2018er GG überrascht mit offensivem Naturweincharakter, einer salzig-hefig-nussigen Aromatik, die leicht an das Jura denken lässt, Aromen von nassem Tabak, Senfsaat und Zitronen-Apfelkuchen. Druckvoll und lang, aber ohne Schwere – das fällt als Riesling voll aus der Reihe, ist aber auf seine Art großes Kino. Neben ökologischer Bewirtschaftung mit Handarbeit und einem großen Augenmerk auf den Böden hat Schnaitmann im Keller spezielle Riesling-Stellschrauben. „Für mich funktioniert Riesling am besten mit mehr Trub, nicht allzu kalter Vergärung, langem Hefelager und einer Kombi aus Edelstahl und größerem Holz, bevorzugt älterem. Die Reduktion habe ich in den letzten Jahren schon gesucht, inzwischen ist sie mir nicht mehr ganz so wichtig.“ Neben seinen Lembergern, die deutschlandweit qualitativ ganz oben mitspielen, sind momentan auch die Rieslinge im Weingut Karl Haidle auf einem Höhenflug. Was die von Rainer Schnaitmann thematisierte, naturbelassene Riesling-Stilistik betrifft, ergänzt Moritz Haidle: „Die schwäbische Tüftler-Mentalität ist vermutlich durch das Thema Naturwein in den letzten Jahren nochmals etwas angeregt worden. Das gilt auch für die Wahl des Ge-

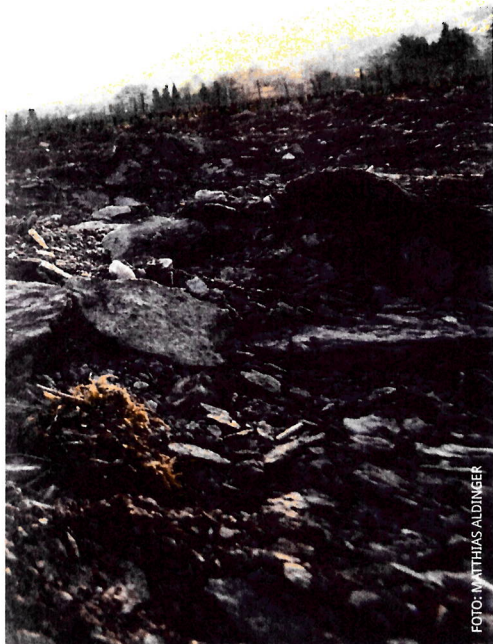


FOTO: MATTHIAS ALDINGER

bindes.“ Bei der Probe zur virtuellen VDP-Weinbörse überzeugte Haidle mit vier Rieslingen durch die Bank, vom mutigen, würzigen Gutsriesling bis zum eigenständigen und seriösen GG aus dem Pulvermächer. Kein Wunder: Der Riesling-Anteil liegt im Weingut mittlerweile bei über 50 Prozent – mit steigender Tendenz, wie Haidle betont.

Senkrechtstarter

Spricht man über den Status quo der Württemberger Rieslinge, dann ist ein Stopp in Hessigheim Pflicht. Stefanie und Fabian Lassak haben sich innerhalb kurzer Zeit als individuelle, hochklassige Lemberger-Adresse unter Sommeliers einen Namen gemacht, doch der Riesling sorgt mittlerweile für mindestens genauso viel Aufsehen. „Die Rieslinge haben einen Muschelkalk-Charakter, wie ich ihn kaum sonst in Deutschland kenne, das schmeckt völlig souverän und erinnert fast mehr an Chablis als an Württemberg“, schwärmt auch Bernd Kreis. Zwei Rieslinge hat Lassak derzeit im Portfolio. Der Gutswein stammt aus jüngeren Anlagen (5-40 Jahre) und steht zu 30 Prozent auf Löss und 70 Prozent auf Muschelkalk, der Hessigheimer Riesling stammt von den ältesten Parzellen (45-57 Jahre) auf reinem Muschelkalk. Aus den kargsten

Parzellen könnte es mit dem Jahrgang 2020 laut Stefanie und Fabian vielleicht sogar eine Einzellagen-Premiere geben. „Unsere Rieslinge werden meist als Ganztraubenpressung verarbeitet, vergären in gebrauchten Halbstück- und Stückfässern und liegen bis zur Füllung auf der Vollhefe ohne Schwefel. Die 2019er lagen 18 Monate auf der vollen Hefe und wurden unfiltriert abgefüllt. Spontane Gärung und das lange Hefelager sind für uns zwei Faktoren, um noch mehr Herkunftscharakter und Persönlichkeit in den Wein zu bringen. Wird dies noch mit subtilem Holzeinsatz kombiniert, führt das zu sehr individuellen Weinen, die sich aufgrund ihrer Struktur und Aromatik völlig vom klassischen Rieslingprofil unterscheiden“, schildern sie ihren Ansatz.

30 Kilometer weiter westlich, in Vaihingen an der Enzschleife, liegt der zweite Shooting Star Württembergs: das Weingut Roterfaden. Neben Lemberger und Pinot Noir spielt für Olympia Samara und Johannes Hoffmann auch der Riesling eine gewichtige Rolle. „Wir glauben, dass eine Weinstilistik, die den Fokus auf der natürlichen Säure hat, unseren Lagen auf blauem Muschelkalk am gerechtesten wird“, sagen die beiden. Roterfaden steht für biodynamische Landwirtschaft im Weinberg und kontrolliertes Nichtstun im Keller. „Unser Riesling wird gestampft, es folgt eine Maischestandzeit, die je nach Wein und Jahr variiert, dann geht es auf die Korbpresse und dann in gebrauchte Holzfässer, Edelstahl wird immer weniger. Nach einem Vollhefelager ohne Schwefel bis kurz vor dem Abziehen gibt es eine Prise SO₂ und dann ohne Filtration ab in die Flasche“, lautet die überschaubare Formel.

Riesling-Namen für Entdecker

Etablierte VDP-Adressen und angesagte Newcomer gibt es zuhauf, doch für Riesling-Geheimtipps muss man in Württemberg ein bisschen suchen. Einen davon findet man im Weingut Sieglöcher in Winnenden, wo die Brüder David und Markus Sieglöcher ihrer Experimentierfreude im Keller freien Lauf lassen. 2014 haben sie den elterli-

chen Betrieb übernommen und seitdem komplett umgekrempelt. „Bei uns ist Riesling, der sehr sensibel auf kleinste Unterschiede im Ausbau reagiert, eine super Rebsorte, um unsere Philosophie und unsere Handschrift erkennbar zu machen. Wir finden Riesling auch als Orange Wine, gerade aus kühleren und höheren Lagen, sehr spannend. Die belebende Säure und Mineralität bietet einen schönen Gegenpol zur kräftigen Struktur und Aromatik dieser Weine und verleiht ihnen dadurch viel Trinkfluss“, erläutert David Sieglöcher. Wie gut ihnen dieses Experiment gelingt, zeigt der Riesling „Sandhase“, und dass die Brüder auch Kabi können, beweisen sie mit einer trinkig-saftigen 2020er-Fassprobe (40 g/l Restzucker), die auf Stubensandstein gewachsen ist. „Die hoch gelegenen Anlagen ab 400 Metern, mit Sandsteinverwitterungsböden und insbesondere Stubensandstein, sind für unsere Rieslinge am interessantesten“, stellt David Sieglöcher fest.

Da stimmt Andreas Knauß mit ein, den man bislang eher noch für seine Lemberger als für Rieslinge auf dem Schirm hat. Seinen Schnaiter Orts-Riesling und das Lagen-Pendant aus dem Altenberg sollte man allerdings nicht verpassen. „Für mich bilden Kiesel- und Stubensandstein das aufregendste Riesling-Terroir. Hier sind die Weine karger, gelber von der Frucht, gleichzeitig tiefgründiger und zeigen mehr Mineralik.“ Knauß beobachtet, dass die Riesling-Profile Württembergs seit einigen Jahren Schritt für Schritt klarer herausgearbeitet werden. Frühere Lesetermine, mehr Mut zur Säure, ein stärkerer Fokus auf den Standort und die Lage sowie der Einsatz von großem, gebrauchtem Holz sind aus seiner Sicht die maßgeblichen Parameter für diese Entwicklung.

Man muss festhalten: Wer es einfach und homogen will, für den ist die Kombination Württemberg und Riesling sicher keine erste Wahl. Wer hingegen jenseits von Riesling-Prototypen nach individuellen Handschriften, abwechslungsreichen Stories und positiven Überraschungen (oft auch preislich!) sucht, der ist in Württemberg heute bestens aufgehoben. —



sandstein das Terroir



URALTER MUSCHELKALK

Die trockenen, steilen Terrassenlagen des Besigheimer Würmbergs müssen häufig wieder aufgestützt werden

FOTO: GABRIELE GRASS



BEURER

Einer der Pioniere in Württembergs Riesling-Aufschwung: Die Sorte steht für Jochen Beurer im Zentrum, das Weingut arbeitet biodynamisch. Eigene Klone und Mazeration sind beim Riesling wichtige Faktoren. Beurers Weine sind Langstreckenläufer, die viel Zeit und Luft benötigen.

2018 Riesling Kieselsandstein

Von kargen Kieselsandstein-Böden, in denen sich Feldspat, Quarz, Glimmer und Dolomit mischen, gibt es hier geballte Mineralität, herb-zitrische Frische, helle, leicht nussige Kräuterwürze und viel Charakter ins Glas – übrigens als „Schwäbischer Landwein“ deklariert.

Bezug: www.wein-im-rosenladen.de

EVP: 15,50 Euro

FOTO: GUNITA AK FOTOGRAFIE



HAILDE

Mit Lemberger zählt Moritz Haidle zur deutschen Spitze, doch auch seine Rieslinge werden Jahr für Jahr spannender. „Die Maßstäbe für die Qualität setzen wir im Weinberg, damit wir im Keller möglichst keinerlei Eingriffe mehr vornehmen müssen“, bringt er seine Herangehensweise auf den Punkt.

2019 Stettener Stüdlen Riesling VDP.Erste Lage

Ein mutiger Riesling aus einer kaum bekannten Ersten Lage: leichter Natural-Touch, flirrende Frische, Salzzitrone, ein bisschen volatil, Apfelmose. Enorm pikant, saftig und rassig-drahtig am Gaumen, mit sehr schnellem Trinkfluss.

Bezug: ab Weingut

EVP: 16,90 € Euro

FOTO: PETER D. MARTUNG



SCHNAITMANN

Rainer Schnaitmanns Betrieb ist ein Württemberger Flagship, er selbst bleibt stets offen und progressiv. Je höher die Qualität, desto mehr Trub und Hefe kommt ins Spiel – das macht sich sehr positiv bemerkbar.

2018 Uhlbacher Götzenberg Riesling GG

Ein Riesling, der aus der Reihe fällt – und fasziniert: deutlicher Naturwein-Charakter, Senfkörner, Apfelessig, erinnert mit seiner salzig-hefig-nussigen Aromatik leicht an das Jura, nasser Tabak, leicht flüchtig, Zitronen-Apfelkuchen. Am Gaumen super druckvoll, malzig-würzig, sehr individuell, auf seine Art großes Kino.

Bezug: www.wein-kreis.de

EVP: 32,- Euro

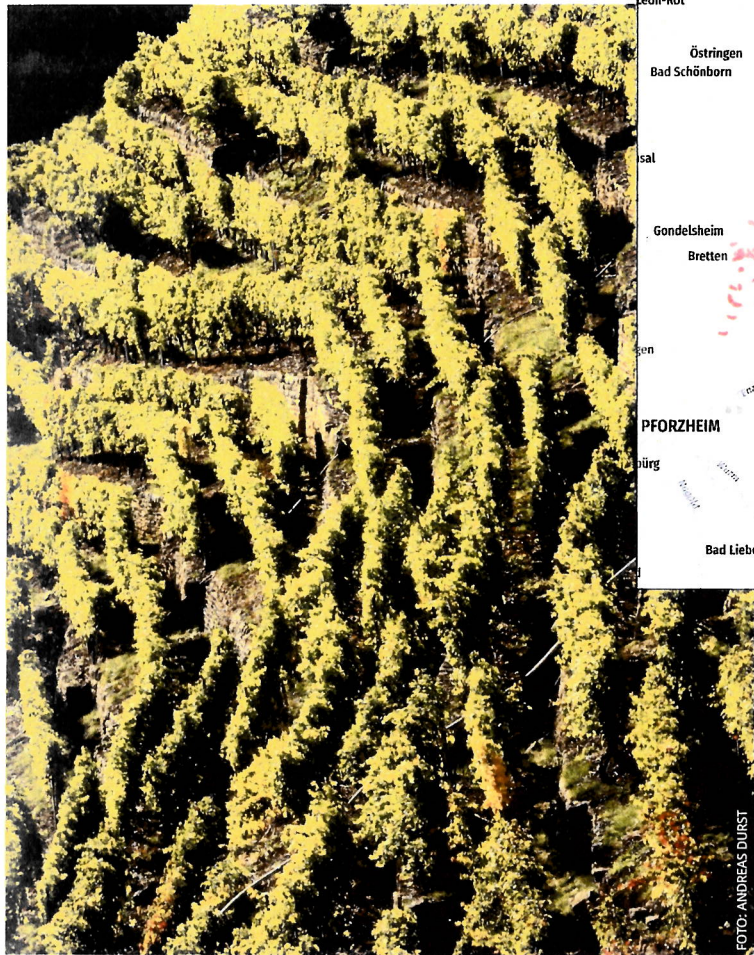
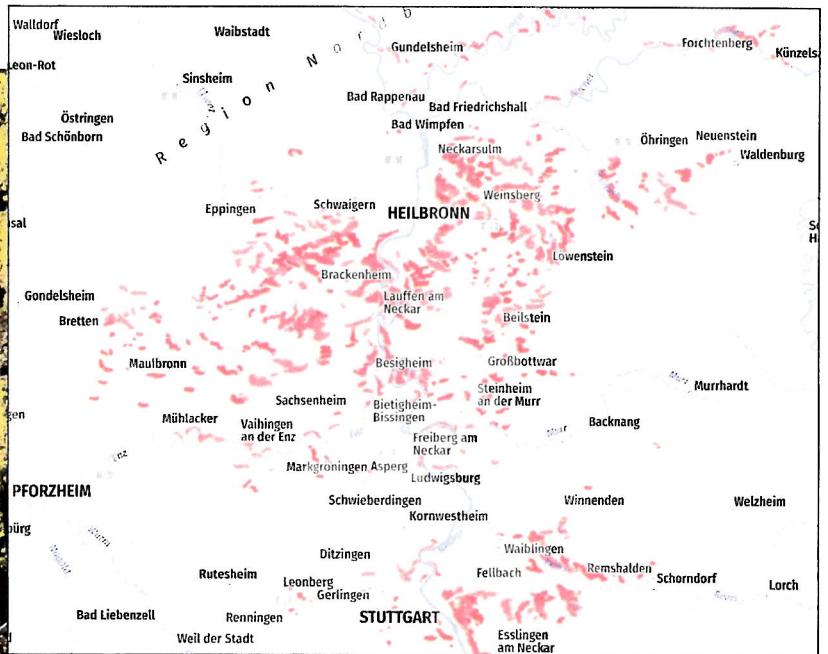


FOTO: ANDREAS DUBST



Württemberg

Ein kleinteiliges Mosaik am Neckar und seiner Nebenflüssen. Riesling ist die derzeit flächenmäßig stärkste Rebsorte Württembergs und bringt zwischen Heilbronn und Stuttgart eine Vielfalt unterschiedlicher Ausprägungen hervor – vom schlanken, rasierten **Muschelkalk-Typus** (z. B. an der Enzschleife und bei Hessigheim) über klassische elegante **Keuper-Rieslinge** rund um die Landeshauptstadt bis zu erdig-würzigen Unikaten von den **Sandstein-Variationen** des Remstal.



FOTO: CATALIN BIEDRON

LASSAK

Nur fünf Jahre nach der Gründung ihres Weinguts stehen Stefanie und Fabian Lassak in der Spitzenriege Württembergs, mit einem ganz eigenen, sehr puristischen Stil.

2019 Hessigheim Riesling

Hier stehen Terroir-Charakter und feine Handschrift eindeutig vor dem Sortentyp und liefern einen beeindruckenden Ortswein. Im Duft anfangs ein Mix aus edlen, hefig-reduktiven Nuancen und offenen, eher oxidativen Noten, Bienenwachs, Sesam-Mandel-Nougat, hellgelbe Frucht und ätherische Frische. Am Gaumen dann pure kalkige Straffheit und animierende, feste Gerbstoffflanken. Wegweisend anders!

Bezug: www.wein-kreis.de

EVP: 18,50 Euro



FOTO: STEFAN MILEY

SIEGLOCH

Die Brüder David und Markus Siegloch haben seit der Übernahme des elterlichen Weinguts alles auf den Kopf gestellt und experimentieren auch beim Riesling fröhlich drauflos.

2018 Sandhase Riesling

Von 40 Jahre alten Reben auf Stubensandstein, 21 Tage Maischegärung im geschlossenen Gebinde, um die Oxidation zu minimieren. Sehr cleaner Duft, der mit Luft dunkler und würziger wird, kandierte Zitrusfrucht, minzige Noten, ein Hauch Apfelmose und Leder. Herb und mit guter Säurefrische am Gaumen, fest und nicht zu opulent, erfreulich niedriger Alkoholgehalt.

Bezug: www.wirwinzer.de

EVP: 15,- Euro



FOTO: FREDERIK LAUX

KNAUSS

Andreas Knauß zählt zu den leiseren Vertretern der neuen Württemberg-Generation, aber seine Weine sprechen für sich: geradlinig, herkunftsgeprägt, lagerfähig.

2019 Schnait Riesling

Der Schnaiter Ortswein wirkt angenehm zurückhaltend und ruhig, die Frucht (helles Kernobst, reife Zitrusnoten) steht im Hintergrund. Frische Kräuterwürze und steinig-rauchige, leicht reduktive Nuancen, die Mineralität deutet sich schon im Duft an. Fokussiert, leicht schotig und mit feinem, griffigem Gerbstoff, alles wieder schön dezent – vielseitiger Speisebegleiter-Riesling at its best.

Bezug: www.wein-kreis.de

EVP: 11,70 Euro