WAGNER STEMPEL DAS WEINGUT

URSPRUNG | HANDWERK | LEIDENSCHAFT

SOMMERBLÄTTER 2016

Romana Echensperger MW

• genius loci •

Siefersheim

Wer über besondere Weine spricht, landet schnell bei dem Begriff „Terroir“. Mit diesem Wort ist im weiteren Sinn ein gedankliches Konzept verbunden, das den Einfluss von Klima, Boden und Mensch auf den Geschmack eines Weines beschreibt. Bei manchen Weinen kann man noch weiter gehen und vom Einfluss des „**genius loci**“ sprechen.

Die Bedeutung dieses lateinischen Begriffspaares umfasst zusätzlich auch Aspekte wie den besonderen Charakter und das Ambiente einer Lokalität. Der Gründergeist und die Spuren der Vergangenheit wie auch das gegenwärtige Handeln und Gestalten der Menschen prägen dabei einen Ort in so spezieller Weise, dass eine ganz eigene Aura und geistige Atmosphäre geschaffen wird.

Wer den malerischen Innenhof des Weingutes Wagner-Stempel betritt, wird diesen Gedanken direkt veranschaulicht sehen. Umrahmt von historischen Gebäuden und den offenen Kreuzgewölben steht inmitten des Hofes ein solitärer Kastanienbaum. Die gesamte Architektur, die freizügige Gestaltung und dieser zentrale, alles überragende Baum verraten: hier haben schon immer schöngeistige und vor allem großzügige Menschen gewohnt.

Die Landschaft im nördlichen Rheinhessen direkt an der Grenze zur Nordpfalz und Nahe spricht die gleiche, generöse Sprache. Sanfte Hügel mit überschaubaren Taleinschnitten durchzogen von Weinbergen und Steinriegeln, die umrahmt sind von Heidelandschaft, wild gewachsenen Hecken, kleinen Waldstücken und bunten Blumenwiesen. Sie bieten dem Auge des Betrachters eine wohltuende Abwechslung zu den ausgeräumten industriellen Agrarlandschaften, in denen noch der letzte Winkel vermeintlich genutzt werden muss.

Hier in Siefersheim, geprägt von diesen Eindrücken und etwas abseits des gängigen Weinrummels, arbeitet Daniel Wagner auf seinem Familienweingut.

Klimatische Verhältnisse und Besonderheiten

Anfang Juni 2016 bin ich hier angekommen, um den aktuellen Jahrgang 2015 zu verkosten und für diesen Bericht zu recherchieren. Wie der Rest Deutschlands lag ausnahmsweise auch mal Siefersheim im grauen Dauerregen. Der atlantische Golfstrom sorgt in Mitteleuropa normalerweise dafür, dass schlechtes Wetter aus westlicher Richtung kommt und hier in Rheinhessen von Hunsrück und Donnersberg aufgehalten wird.

Aber was ist schon normal im Sommer 2016? Unwetter und Starkregen fordern dieses Jahr jeden Biowinzer heraus – auch Daniel. Seit 2005 hat er den Betrieb auf **ökologische Wirtschaftsweise** umgestellt. Nicht, um das offensiv in der Vermarktung zu nutzen, sondern eher aus einem Gefühl heraus. Sicherlich auch deshalb, weil es in Rheinhessen vergleichbar einfacher ist, Reben ohne systemische Spritzmittel zu kultivieren. Vor allem im sonst so trockenen und windoffenen Siefersheim, wo in vielen Jahren aufgrund fehlender Feuchtigkeit kaum Pilzdruck entsteht, und die Steillagen noch nicht soweit geneigt sind, dass man nicht doch noch mit Traktor und Mähwerk die Weinbergspflege bewerkstelligen könnte.

Doch nicht nur der Regenschatten und Wind prägt das Klima in Siefersheim. Hier ist die höchst gelegene und kühlste Region Rheinhessens – die sogenannte „**Rheinhessische Schweiz**“. Im Vergleich zum Wonnegau ist man in der Vegetation oft erst zwei Wochen später dran. Mit dem Resultat, dass der letzte Teil der Reifeperiode zumeist in eine kühlere Zeit fällt. Damit bleibt mehr Säure sowie frische Frucht erhalten.

Generell entwickelt sich in dem trockenen und kühlen Klima eher weniger Botrytis und in einem Jahrgang wie 2015 erst recht nicht. Für die Auslesen aus Höllberg und Heerkretz wurden die eingetrockneten Trauben herausgelesen. Im Ergebnis erhält man brillante Süßweine, die über eine enorm präzise Fruchtaromatik verfügen. „2015 hatten wir richtig Zeit, um bei der Lese ein Luxusprogramm mit mehreren Lesegängen und Selektionen durchzuführen. Vor dem 10. Oktober haben wir praktisch keinen Riesling geerntet, und dann konnten wir goldgelbe, gesunde Trauben mit 90 - 95° Oechsle und mehr als 10 Gramm Säure holen – das war genial“, schwärmt Daniel. Die Intensität und Klarheit der Aromen in den 2015er Weinen beweisen diese volle physiologische Reife.

Boden – das Rückgrat der Weine

Das Rückgrat der Weine aus Siefersheim wird maßgeblich vom Rhyolith - bekannt auch als **Quarzporphyr** - geprägt. Es ist ein saures, magmatisches Ergußgestein aus dem Erdzeitalter Perm und wurde vor rund 290 Millionen Jahren durch tektonische Verwerfungen des Nahe-Saar Beckens gebildet. Siefersheim liegt dabei an der äußersten südöstlichen Grenze dieser Verwerfung und ist quasi eingerahmt von den Hügeln dieser magmatischen Masse.

Es war kein echter Vulkanismus in diesen Zeiten, als im damaligen Rheinhessen ein trocken-heißes Klima herrschte und sich eine rötliche Wüsten- und Steppenlandschaft bildete. Vielmehr stieg an einigen wenigen Stellen flüssiges Magma aus dem Erdinneren nach oben. Es erreichte jedoch die Erdoberfläche nicht, sondern blieb quasi oberflächennah stecken und bildete im langsamen Abkühlungsprozess sowie der nachfolgenden Erosion und Verwitterung den heute sichtbaren Rhyolith.

Im Zeitalter Tertiär, als Rheinhessen ein Meer war, ragten die Quarzporphyrhügel um Siefersheim als Inseln aus dem Wasser heraus, und an vielen Stellen der heutigen Gemarkung findet man die Spuren der ehemaligen Küstenlandschaft. Kalksteinablagerungen, Haifischzähne und Austern sind vielerorts noch heute in den Parzellen zu finden. Es ist eine **überraschende Einzigartigkeit**, dass man in den vulkanischen Hügeln um Siefersheim die geologische Geschichte dieser Region mehr als 250 Millionen Jahre zurückverfolgen kann.

Charakteristisch für die Flora und Fauna und ebenso stilbildend für die Weine sind die saure Reaktion und die Nährstoffarmut des porphyrischen Bodens. Daher wechseln sich im Auge des Betrachters so oft Weinberge mit lilafarbenen Heideflächen ab. Ein **landschaftliches Unikum** in Rheinhessen und bei vielen Wanderern sehr bekannt und beliebt.

Den Weinen verleiht diese Geologie einen ausgeprägt mineralischen, fast salzigen Charakter. Sie verfügen über eine besonders geradlinige Struktur, die rassige Säure spannt einen enormen Bogen, und in der Jugend wirken sie oftmals noch sehr verschlossen und subtil. Es sind grundsätzlich schlanke, säurebetonte Weine, die eine gewisse Zeit brauchen, um ihre facettenreiche Struktur zu zeigen. Im Gegenzug einen dann aber nach Jahren der Reifung begeistern können mit ihrer Frische, Komplexität und Eleganz.

Höllberg und Heerkretz

Wer den Charakter der Weine verstehen will, sollte eine Tour durch die Weinberge machen. Selbst wenn es wie aus Eimern gießt. Meine erste Station ist der **Höllberg** - die wärmste und aufgrund des geringen Oberbodens die trockenste Lage in Siefersheim. Selbst nach diesem Dauerregen im Juni 2016 kann man bequem und fast trockenen Fußes durch die Zeilen laufen. 6 Hektar Weinberge besitzt das Weingut hier. Darunter rund 3 Hektar im mittleren Kernbereich der Lage. Überhaupt ist der Höllberg die „Keimzelle“ des Weingutes, wenn man so will. „Wir nennen ihn Hausberg“, erklärt Daniel, „in diesem Teil der Gemarkung hatte mein Großvater schon große Flächen bewirtschaftet.“

Die andere berühmte Lage heißt **Heerkretz** und ist Daniels ganz eigener Beitrag. Hier konnte er in der Vergangenheit besonders viele Flächen erwerben. Vielfach verbuschte, brach liegende Teilstücke deren Bewirtschaftung in der Vergangenheit einfach aufgegeben wurde. Insgesamt sind es beinahe 10 Hektar, die er dort besitzt. Aber derzeit werden nur knapp 6 Hektar bewirtschaftet. Das Wagnis des Neuanfangs in dieser Steillage in den 90er Jahren und der enorme Aufwand seither haben sich allerdings richtig gelohnt.

Der etwas rötlichere Oberboden in der Heerkretz ist stärker als am Höllberg, mit mehr Lehm durchsetzt. Der Boden verfügt über mehr Wasserspeicherkraft, was in trockenen Jahren wie 2015 ein großer Vorteil ist. Zudem verläuft am Hangfuß das Appelbachtal und öffnet die Heerkretz für die kühle Luft vom Donnersberg. Insbesondere nachts steht die Lage unter Kaltlufteinfluss aus Südwesten, und in kühleren Jahrgängen werden die Rieslinge hier erst im November vollends reif. Das ist auch der hauptsächliche Unterschied der beiden Lagen. Das Mikroklima. Der Höllberg liegt im Windschatten des vorgelagerten Hochplateaus Goldenes Horn mit knapp 300 Meter Höhe. Die Heerkretz ist der komplett windoffene Südabbruch dieses Plateaus.

Als einer der letzten Weinberge in diesem westlichsten Winkel bildet die Lage Heerkretz quasi den **vulkanischen Brückenkopf Rheinhessens zur Nahe**. Von dort sieht man die Windräder der Nordpfalz und den Bad Kreuznacher Stadtwald.

Mit insgesamt knapp 9 Hektar Riesling in den Lagen Höllberg und Heerkretz verteilt auf mehr als 30 unterschiedliche Parzellen und Teilstücke hat Daniel Wagner inzwischen einen Fundus erstklassiger Weinberge, die etwas möglich machen, was insbesondere in schwierigen Jahren ein unschätzbarer Vorteil ist. **Selektion**. Je nach Entwicklungs, Reife- und Säuregrad kann im Herbst Parzelle für Parzelle gelesen und ausgebaut werden, um später beim fertigen Wein wieder zu den jeweiligen Qualitäten zusammen gefasst zu werden. Gerade dies ist in den letzten Jahren ein echter Qualitätsgarant für die Einstiegsweine bis hin zu den Grossen Gewächsen geworden.

Verkostungsnotizen des Jahrganges 2015.

…ein Stilwandel…

Wer die Weine von Daniel Wagner seit seinen Anfängen kennt, der hat sicherlich den erfolgten Stilwandel bemerkt. Vielleicht war es auch der Zeitgeist Anfang der 2000er Jahre der Qualität mit Konzentration verwechseln ließ. „Ich war früher der Meinung, dass wir mit unseren kühlen Lagen und kargen Porphyrböden Überreife für Fülle und Kraft brauchen“, erklärt Daniel dazu.

Seit dem Jahrgang 2009 hat er sich komplett von dieser Idee verabschiedet. Er setzt seither den hauptsächlichen Fokus auf absolut gesundes Traubenmaterial bei moderateren Reifegraden, um insbesondere diese ganz eigene **meersalzige Mineralität der Siefersheimer Lagen** besser zur Geltung zu bringen. Die Weine sind kerniger, trockener und spannungsreicher geworden, und der Weinmarkt intelligenter, um solche Weine mit Charakter besonders zu schätzen. Gerade die glasklare Art des Jahrganges 2015 ist wie geschaffen für diesen Weinstil.

Der Keller liegt komplett in Daniels Verantwortung. Hier finden sich vor allem zahlreiche Halbstückfässer, in denen in Teilen auch die Grossen Gewächse heranreifen. „Ich bin ein Freund der kleineren Fässer, weil ich viele Parzellen habe und damit die Chargen separat ausbauen kann. Beispielsweise mit mehr oder weniger Trub, spontan oder kontrolliert vergoren“, erklärt er. Diese Vorgehensweise lässt viel Spielraum beim späteren Verschneiden zu und bringt letztendlich noch **mehr Komplexität und geschmackliche Differenzierung** in die Weine.

Vor allem die Rieslingmoste verfügen aufgrund der hohen Säure und der Kargheit der Porphyrböden über einen besonders niedrigen pH-Wert. Das macht die Vergärung mit wilden Hefen berechenbarer. Denn viele der wilden Hefen und Bakterien, die Fehltöne bilden könnten, setzen sich in diesem Medium nicht durch. Das sorgt für besonders klare und reintönige Weine, selbst wenn diese vollständig mit Naturhefen vergoren wurden. Von einem langen Hefelager können die Weine zudem profitieren.

Fazit über den Jahrgang 2015

Schon in seinem Herbstbericht aus dem letzten Jahr hat Daniel Wagner einen vorsichtigen Ausblick auf die Ergebnisse des letzten Herbstes gegeben:

> *„Es werden ganz sicher sehr spannungsreiche, kraftvolle Weine, die aromatisch ausdrucksstark die späte, perfekte Lese wiederspiegeln und mit ihrer pikanten Säure den vollen Körper elegant und leichtfüßig machen. Ein Stil wie er unserer eigenen Idealvorstellung von Siefersheimer Weinen sehr nahe kommen kann.“*

Daran anschließend kann ich nur konstatieren, dass das Jahr 2015 es wirklich sehr gut mit Daniel gemeint hat. Alle Weine verraten mit der intensiven und präzisen Frucht die perfekte physiologische Reife. Hinzu kommt das nahezu ideale Verhältnis zwischen Reife und Säure, was dem talentierten Kellermeister die Voraussetzungen an die Hand gab, daraus großartige Weine zu machen. Ebenso typisch für den Jahrgang ist die überaus hohe aber ganz reife und damit saftige Säure, die diesen enormen Spannungsbogen in die Weine bringt, und die typisch salzige Mineralität der Siefersheimer Weine noch **einmal richtig zum Leuchten** bringt. Kraft bei gleichzeitiger Frische und Leichtigkeit, feste Struktur bei moderatem Alkohol – was will man mehr?

VDP.GUTSWEIN

Bereits in den Gutsweinen zeigt sich dieser universelle Charakter des Jahrgangs 2015. Viel saftige Säurespannung bei präziser Fruchtausprägung und mineralischer Dichte. Daniel kann sich zu recht über den aktuellen Jahrgang freuen, mit dem er einen vorläufigen Höhepunkt erreicht hat.

2015 Silvaner trocken

Die Rebsorte Silvaner ist bekannt dafür, nur schwer zu pressen zu sein. Deshalb wird gerne etwas Maischestandzeit vorgenommen, um die Trauben enzymatisch aufzuschließen. Jeweils eine Hälfte wurde spontan und die andere mit Reinzuchthefen vergoren. Herausgekommen ist ein Wein mit zurückhaltenden Aromen von Grass, Quitte, Haselnüssen und weißen Mandeln. Die fast 7 Gramm Restzucker unterstreichen am Gaumen die herben Fruchtnoten und gleichen frische Säure und Gerbstoff aus. Die Fruchtigkeit lässt den Wein aber insgesamt etwas breit und schwer wirken.

2015 Weissburgunder trocken

Weissburgunder mit seiner zurückhaltenden Art kann schon ‘mal belanglos ausfallen. Davon ist selbst der Gutswein weit entfernt. Die 2015er Säure in Kombination mit langem Hefelager und einem Tick Holzaromen vom Ausbau in Halbstück- und Doppelstückfässern geben dem Wein den nötigen Kick. Das Bukett ist klar hellfruchtig mit Aromen von Paranüssen, Frühapfel, Zitrone, Baumblüte und Butterkuchen. Am Gaumen durch das Hefelager eine zart cremige Textur zudem geben frische Säure, Extrakt und Röstnoten vom Holzfass den nötigen Biss im Finish.

2015 Grauburgunder trocken

Grauburgunder fällt immer würziger aus als sein Kollege Weissburgunder. In der Nase zeigen sich Aromen von Pfirsich, Williams-Christbirne und etwas Rauch. Bemerkenswert ist die frische Säure, die mit ihrer Saftigkeit fast an Riesling erinnert. Insgesamt ein schlanker, verspielter Weißwein dessen trockener Charakter durch einen knackigen Gerbstoffbiss im Nachhall unterstrichen wird. Am Gaumen zeigen sich sowohl die Fruchtaromen intensiver als im Glas als auch die rauchig-würzigen Noten, die im Rachenraum noch einmal voll zur Geltung kommen.

2015 Scheurebe trocken

Trockene Scheurebe wird aufgrund ihrer Aromatik schon mal mit Sauvingon Blanc verglichen. Doch während beim Sauvignon Blanc die Säure oft harsch und ruppig ausfallen kann, zeigt die Saftigkeit der Scheurebe, dass diese Neuzüchtung Riesling in der DNA trägt. Auf den sauren Porphyrböden fällt die Aromasorte zudem nicht ganz so blumig aus. Es zeigen sich zarte Aromen von Orangenblüte, Johannisbeere, Limettenzesten, kandierte Ingwer und Bockshornkleesamen. Ein trockener, verspielter Wein der wie alle 2015er präzise, frisch und nicht mit zu viel Alkohol ausgefallen sind. Kein Wunder dass die Scheurebe so schnell ausverkauft ist.

2015 Riesling trocken

Handwerkliche Weine wie dieser Gutswein erkennt man am Mundgefühl. An einer in sich ruhenden Struktur, die Aromen und Inhaltsstoffe wie Säure oder Alkohol einbindet und nicht hilflos nebeneinander im luftleeren Raum schweben lässt. Der Riesling braucht etwas Zeit im Glas, um sich zu zeigen. Dann kommen Aromen von Mirabellen, grüner Papaya und Jasminblüten zum Vorschein. Spannend ist das Süße-Säurespiel – dabei fällt auf, dass Daniel keinem Trockendogma hinterherläuft. So viel Süße wie nötig und kein Gramm weniger. Das lässt die dezent exotische Frucht am Gaumen noch einmal leuchten. Saftige Säure und salzige Mineralität verbinden sich zu einem Rückgrat, das den Wein am Gaumen in die Länge zieht und noch lange im Rachenraum nachwirkt. Ein richtig gelungener Riesling und zu dem Preis ein echtes Schnäppchen.

2015 Sauvignon Blanc trocken

Damit der Sauvignon Blanc nicht mit aggressiv-grünen Aromen auf die Nerven geht, wird im Weinberg die Traubenzone rechtzeitig entblättert. So kann die direkte Sonneneinstrahlung auf die Beeren zu penetrante, grasige Aromen wegnehmen. Dabei entsteht ein eher fruchtiger Sauvignon Blanc der mit Aromen von Stachelbeere, Pink Grapefruit und Blutorange überzeugt. Ebenso angenehm ist der Schmelz und mittelkräftige Körper, die der Aromenfülle die nötige Erdung mitgeben. Ein relativ komplexer Sauvignon mit subtilem und glasklaren Fruchtcharakter, Schmelz und langem Nachhall.

VDP.ORTSWEIN

Hier noch ein paar Worte zur VDP Klassifikation. In Rheinhessen hat man sich für das 3-stufige Modell entschieden – man verzichtet also auf die Stufe „VDP.ERSTE LAGE“. So kommt dem Ortswein eine **viel größere Bedeutung** zu als in anderen Regionen. In dieser Kategorie finden sich viele Juwelen. Vor allem bei Rebsorten wie Silvaner oder Weissburgunder sollte man sich nicht von der Einstufung Ortswein täuschen lassen. Es wäre schade, wenn diese Weine aus Rebsorten die nicht für das Grosse Gewächs zugelassen sind, in der Aufmerksamkeit untergehen.

2015 Fürfeld Riesling Melaphyr

In der benachbarten Gemarkung Fürfeld gibt es im Bereich der Thaler Mühle einen Rebhang, der eine völlig andere Gesteinsart zeigt. Melaphyr. Ebenfalls ein Ergussgestein aus dem Zeitalter des Perm. Aber basaltartiger Natur. Basisch. Ohne den hohen Anteil an Quarz. Ebenfalls sehr karg und nährstoffarm aber höher im pH Wert. Grusiger und verwitterter ist der Hang, dabei noch windoffener und kühler als die Heerkretz. Ein Zukunftsprojekt.

Der Wein wurde komplett im Stahltank ausgebaut, obwohl man bei den rauchigen Aromen auch auf den Ausbau im Holzfass tippen könnte. Hier kommt die würzig-speckige Art des Melaphyr zum Tragen. Wie alle Rieslinge aus dem Jahr 2015er verfügt auch der Fürfelder über eine glasklar definierte Aromatik mit Noten von Galiamelone, Aprikose, Ingwer und Crysanthemenblüten. Ganz eigen sind auch die mediterranen Aromen von getrocknetem Thymian und Lavendel.

Ein insgesamt sehr komplexer Wein der mehr Temperatur und Zeit im Glas braucht, um sich aufzubauen. Am Gaumen wird die frische Säure von kühlenden Mentholnoten verstärkt. Die Maischestandzeit sorgte für ein feines Gerbstoffgerüst, der den trockenen Charakter des Weines betont, und ein langes Hefelager kann für die cremige Textur und an Jod erinnernde Hefearomen im Nachhall verantwortlich gemacht werden. Ein Riesling der mit seiner herben, rauchigen Art ganz eigen ist.

2015 Neu Bamberg Riesling Rotliegend

Der Riesling wächst auf dem südwestlichen Fortsatz der Heerkretz in der Neu Bamberger Gemarkung. Hier prägen mehr die rötlichen Schichten von Tonschiefer und Sandstein aus dem Zeitalter des Rotliegenden den Boden und damit den Geschmack des Weines.

Das Bukett ist eine geniale Mischung aus herzhaften und süßen Aromen. Es zeigen sich Noten von malzigem Reiswein, Sojasauce, Wasabi, Jod und Rauchspeck und dropsige Fruchtaromen von Mango, reifen Pfirsich und kandiertem Ingwer. Der Bamberger Riesling ist zudem deutlich opulenter als die anderen Rieslingkollegen aus der Ortsweinserie. Cremig, mundfüllende Textur, moderatere Säure, mit 13% auch etwas mehr Alkohol und langer, rauchig-würziger Nachhall machen den Wein zum spannungsgeladenen Kraftpaket. Übrigens auch dieser Riesling wurde zu 100% im Stahltank ausgebaut.

2015 Siefersheim Riesling Porphyr

Der komplexeste Ortswein ist der Siefersheimer, der seiner Herkunft nach den beiden Grossen Lagen Höllberg und Heerkretz entstammt - inzwischen aber hauptsächlich aus der Heerkretz generiert wird. Er ist die Visitenkarte des Weinguts und stellt den wohl typischsten Wein des Portfolios dar. Der Wein hat enormes Aromenspiel - auch deshalb weil so unterschiedliche Partien eingeflossen sind. Hier versammeln sich Rieslinge aus dem Halbstück und Stahltank, spontan und kontrolliert vergorene Partien.

Das Bukett verändert sich ständig. Mal kommen eher heimische Kräuteraromen wie Liebstöckel, Kamillen- oder Lindenblüte zum Tragen, dann zeigen sich klare gelbfruchtige Aromen, ledrig-herber Boskoop, Apfellaub und etwas Lakritze. Dieser Riesling hat den markantesten Säurebiss, der raffiniert die Kräuterwürze und meersalzige Mineralität im Finish betont. Der lange Nachhall wabert zwischen saftiger Säure und animierender Adstringenz. Ein spannungsgeladener, genialer Riesling!

2015 Sieferheimer Silvaner

In den Ortswein gehen die Weine der älteren Reben ein, die fast ausschließlich im Holzfass vergoren wurden. Der Wein ist mittelkräftig und zeigt Aromen von Wiesenkräutern, Quitte, Salbei und Wachholder. Ein feiner Holzton gliedert sich zart in die Struktur des Buketts ein. Am Gaumen zeigt sich die klare Fruchtaromatik, hinzu kommen Briochenoten, die Fülle vom langen Hefelager und eine moderat frische Säure im Finish.

2015 Siefersheimer Weissburgunder

Mit Stilvorbild Burgund im Kopf kommt der Wein aus den höchsten Teilstücken am Goldenen Horn und von den zwei ältesten und besten Parzellen am Höllberg. Die Trauben werden Jahr für Jahr sorgfältig geteilt, um den Ertrag zu reduzieren und jegliches Abdrücken und Fäulnisbildung zuvorzukommen. Ausgebaut wird der Wein in teilweise neuen Halbstückfässern des rheinhessischen Fassbauers Hoesch. Die Hunsrückeiche und die Art wie Hoesch die Fässer macht, trägt ein ganz eigenes Holzaroma in den Wein.

Das erinnert eher an die herbe Süße von Fichtensprossenhonig als an die vanilleartigen Noten des französischen Barrique. Der Weissburgunder verfügt über viel Stoff, Cremigkeit und Eleganz, unterscheidet sich dann aber doch mit einer duftig-blumigen Kopfnote von der Stahligkeit eines Chardonnay. Der Wein startet breit und kraftvoll im Mund, um dann in einem schlanken Nachhall mit viel Würze am Gaumen zu enden. Ein Wein der seine Kraft wie ein reinrassiges Rennpferd auf die Strecke bringt.

VDP.GROSSE LAGE

Die Grossen Gewächse lagen im Juni noch im Fass und werden erst im Juli gefüllt. Die Fassproben zeigen auch hier die ganze reintönige Pracht des Jahrganges 2015. Nachdem die vorherigen Jahre oft mehr als die Hälfte der Menge im Halbstückfass ausgebaut wurden, geht der Holzeinsatz nun wieder etwas zurück. „Ich will noch mehr Präzision und Spannung in den Weinen haben“, erklärt Daniel dazu – der vorläufige Geschmack der Weine gibt ihm Recht.

2015 Höllberg Riesling GG / Fassprobe

Der Höllberg ist der Schmeichler und Charmeur neben der Heerkretz, der über eine reifere, gelbfruchtigere Aromatik verfügt, die ins Exotische geht. Hinzu kommen florale Noten von Holunderblüte und Jasmin, Zitruszesten, Lanolin und Jod. Die Fassprobe ist noch von der Hefe geprägt und trotzdem schlägt die präzise Frucht einem entgegen.

Der Auftakt am Gaumen ist füllig und mit zunächst fast sahniger Textur. Der Höllberg ist mit weit weniger Phenolik ausgestattet als der Heerkretz, was den mundfüllenden Charakter unterstreicht. Die Säure spannt einen kraftvollen Bogen und verfügt über eine salzige „Pikanz“. Ein Wein der trotz aller Dichte, Intensität und Kraft eine enorme Eleganz und Finesse ausstrahlt. Selbstverständlich zeigt sich auch hier die sanfte meersalzige Art wie es für Siefersheimer Weine so üblich ist.

2015 Heerkretz Riesling GG / Fassprobe

Der Heerkretz Riesling lebt von seiner Kräuterwürze. Aromen von Schafgarbe, getrockneten Wiesenkräutern, Kamille, Heublumen und Tabak strömen in die Nase. Die Fruchtaromen erinnern an perfekt sonnengereiftes Steinobst das einem völlig unversehrt auf einem Silbertablett entgegengehalten wird.

Am Gaumen verfügt er über deutlich mehr Grip als der Höllberg - auch durch enorm viel Gerbstoff, der die Fülle und Extraktsüße des Weines wieder auf ein trockenes Fundament stellt. Die Säure ist noch spürbar rassiger und lebendiger als beim Höllberg und lässt den Wein deutlich schlanker, kühler und straffer wirken. Markant ist sowohl die feine Holznote, die vom teilweisen Ausbau in Halbstückfässern herrührt, als auch die kühlende Mentholnote die sich im Rachenraum entfaltet. Ein unbändiger Riesling mit extrem mineralischem Eindruck, der reife Frucht und kühles Menthol mit saftiger Säure und Gerbstoffbiss verbindet.

Riesling fruchtsüß

Oftmals unterschätzt aber ebenso großartig sind die Süßweine aus Siefersheim. Insbesondere im Jahrgang 2015, nur mit minimalen Anteilen Botrytis gelesen und in Teilen sogar gesund am Stock eingetrocknet, verfügen sie deshalb trotz der Konzentration über eine klare Fruchtaromatik.

Der Botrytispilz sorgt nämlich nicht nur dafür, dass die Trauben zu Rosinen einschrumpeln und sich Zucker und Säure aufkonzentrieren, sondern er zerstört auch alle Primäraromen, die von der Rebsorte selbst kommen. Deshalb ist es bemerkenswert, wenn - wie 2015 – Spät- und Auslesen beinahe ohne Edelfäule entstehen und damit über intensive Primäraromen verfügen. Im Zusammenspiel mit dem hohen Grad an reifer Säure sind somit ganz außergewöhnliche Süßweine entstanden.

2015 Siefersheim Riesling Kabinett

Eine Kategorie die erst zum zweiten Mal bereitet wurde und im Jahr 2015 die idealen Voraussetzungen fand. Mit viel salziger „Pikanz“ und mehr als 11 g Säure spielt dieser Kabinett regelrecht mit den 40 g Restzucker. Zurückhaltende und kühle, gelbe Fruchtaromen und getrocknete Kräuternoten prägen das Bukett. Mit viel salziger Mineralität und kühlender Mentholnote im Finish vibriert dieser Riesling regelrecht am Gaumen. Mit 8,5 % Alkohol auch noch so leicht wie es sich für ein gelungenes Kabinettstückchen gehört.

2015 Heerkretz Riesling Spätlese

Auch dieser Wein ist von dieser einmaligen Kräuterwürze, Rauchigkeit und gelbfruchtigen Aromatik geprägt, die für die Heerkretz typisch ist. Die Aromen von Weinbergspfirsich und Mirabellen wirken wie in Zuckerwatte gepackt. Eine ganz elegante und präzise Spätlese bei der die Restsüße von 79 g/l mit dem 2015er Säurezug, salziger „Pikanz“ und einer gehörigen Portion Gerbstoff locker im Zaum gehalten wird.

2015 Heerkretz Riesling Auslese

Diese Konzentration bei kaum vorhandener Botrytis ist das Besondere an den Süßweinen 2015. Im Glas zeigen sich intensive Aromen von kandiertem Ingwer, Ananas, Papaya und Aprikose. Hinzu kommen Noten von Eukalyptus, getrocknete Kräuter sowie dezente Aromen von Rauch und Honig. Am Gaumen zeigt sich eine angenehm fruchtige Süße die trotz der Jugendlichkeit der Weine nicht klebrig wirkt. Die klare Frucht, Säurezug und Präzision geben der Auslese einen enormen Trinkfluss mit auf den Weg. Eine Auslese die mit zurück-genommener Süße von ca. 100 g, schlanker Struktur und komplexer Aromatik die moderne Dessertküche spielend begleiten kann.

2015 Höllberg Riesling Auslese

Die dunklere, goldgelbe Farbe verrät, dass Höllberg die deutlich wärmere Lage ist. Das Bukett zeigt intensive exotische Fruchtnoten von Mango, Ananas und Maracuja. Das Aromenspiel wirkt insgesamt ausladender als bei der Heerkretz Auslese. Am Gaumen wird diese Üppigkeit von viel Fülle, deutlicher Süße, cremiger Textur und Schmelz unterstrichen. Eine vollreife, ausladende Auslese die mit barocker Fülle überzeugt.