

Die unterschätzte Rebsorte

Nicht nur Spargelwein: Winzer aus Rheinhessen interpretieren Silvaner neu

DIE
Wein
KOLUMNE
VON ROMANA ECHENSPERGER



Dass erfolgreiches Marketing auch zur Falle werden kann, sieht man an der Rebsorte Silvaner. Süffig ausgebauter Exemplare werden meist als simpler Wein zum Spargel verkauft. Damit wird die Rebsorte in eine geschmackliche Ecke gedrängt und ihr Qualitätspotenzial kaum ernst genommen. Man sollte sich aber bewusst machen, dass Silvaner bis in die 1960er Jahre die meist angebaute Rebsorte Deutschlands war. Mit dem Süßweinboom der Wirtschaftswunderjahre verlor sie allerdings viel Fläche an Huxelrebe, Bacchus und Müller-Thurgau, die

früher ausreifen – sprich schneller Zucker einlagern. Mit dem Qualitätsaufschwung seit Mitte der 1980er Jahre musste Silvaner die besten Rebflächen dann an Riesling und Spätburgunder abgeben. Seither wurde Silvaner wohl zur meist unterschätzten Rebsorte Deutschlands. Wer aber große Silvaner schon einmal verkosten durfte weiß, dass dies unfair ist.

In Rheinhessen ist mittlerweile mehr Rebfläche mit Silvaner bestockt als in Franken, das Silvaner als Flaggschiff bezeichnet. In Rheinhessen beweisen Winzer, dass man aus dieser Rebsorte Wei-

ne mit Spannung, Dichte und Reife Potenzial erzeugen kann. Entscheidend dafür ist, dass die Reben in begünstigten Lagen stehen und ein gewisses Alter erreicht haben.

Jens Bettenheimers Spitzenwein kommt aus der Lage Eselspfad, einem nach Süden geschützten Weinberg. Hier kann die Rebe ihre Wurzeln tief in den Kalkboden graben und vielversprechende Trauben hervorbringen. Entscheidend für den Geschmack ist auch die Weinbereitung. Jens Bettenheimer gibt seinem Silvaner Zeit. Er lässt die Trauben zwei Tage auf der Maische stehen, um mehr Geschmack und eine angenehme Gerbstoffstruktur aus den Schalen zu holen. Vergoren wird der Saft dann in teilweise neuen Barriques, deren Einfluss der Silvaner mühelos wegsteckt.

Silvaner ist in der Aromatik nie so laut wie Riesling. Auch

dieser Wein kommt im Duft zurückhaltend daher mit Noten von Quitte, Grapefruitschale, Wiesenkräutern und dezenten Toastnoten. Im Mund hat er zunächst einen schlanken Auftakt, um sich im Finish zu großer Fülle aufzubauen. Ein Silvaner der regelrecht Druck am Gaumen entwickelt. Hinzu kommen eine pikante Gerbstoffstruktur, die den Wein noch einmal erdet und eine milde Säure, die Trinkfluss verleiht. Ein raffinierter Essensbegleiter zu Vitello tonnato, Wiener Schnitzel oder Vegetarischem wie überbackenem Fenchel.



2013 Eselspfad /
Silvaner trocken /
Weingut Jens Bettenheimer /
Rheinhessen /
13,90 Euro
☎ 0 61 32/30 41
🌐 www.weingut-bettenheimer.de