

Revolutionärer Riesling

Das Weingut Bibo & Runge geht bei der Produktion andere Wege



DIE
Wein
KOLUMNE
VON ROMANA ECHENSPERGER

Es gibt das Sprichwort: „Alle sagten das geht nicht. Dann kam einer, der hat das nicht gewusst und hat's gemacht.“ Das könnte auch das Motto von Walter Bibo und Kai Runge sein. Vor drei Jahren gründeten sie im Rheingau ein Weingut ohne eigene Weinberge. Sie kauften Most ein und verarbeiteten ihn, erwarben schließlich einen eigenen Weinkeller und ließen sich Trauben von verschiedenen Winzern liefern. Ihr Ziel: Riesling anders machen, ohne Kompromisse und mit Mut zur Veränderung. Sie entschieden sich

dafür, zur Traubenverarbeitung auf das jahrhundertealte, aber sehr aufwendige Korbpressverfahren zurückzugreifen. Die eingemaischten Trauben werden dabei in einen Korb eingefüllt und ein Stempel drückt ganz langsam von oben auf den Maischekuchen. Der Saft rinnt durch die Maische hindurch, wird so auf natürliche Art von Trubstoffen befreit, um dann außerhalb des Korbes hinunter in das Sammelbecken zu laufen. Dabei reichert sich der Most mit Sauerstoff an, der zum einen unerwünschte Gerbstoffe herausoxi-

diert, aber auch vordergründige Fruchtaromen wegnimmt. Das Resultat ist ein sehr klarer Saft. Der Nachteil dieses Verfahrens ist, dass es sehr langsam ist und man im Herbst vielleicht nur ein oder zwei Pressvorgänge machen kann. Danach werden die Rieslingmoste ganz langsam vergoren, mitunter in neuen Holzfässern, die Geschmack abgeben. Auch das wurde lange Zeit für unmöglich gehalten. Immer mit der Begründung, dass man das feine Rieslingaroma nicht mit kräftigen Holznoten übertönen möchte.

So entstand mit dem Spitzenwein „Revoluzzer“ ein Riesling, der nicht nur von seinen typischen Fruchtaromen lebt, sondern mit einer sehr komplexen Textur und Struktur überrascht. In der Nase zeigt sich ein komple-

xes und fest verwobenes Bukett mit Aromen von Ananas, reifen Weinbergpfirsichen, Limette und Zitronenmelisse kombiniert mit fein vanillierten und mocca-artigen Holzaromen. Am Gaumen verfügt der Wein über eine mundfüllend-cremige und fast wuchtige Textur mit moderater und gut eingebundener Säure und salzig wirkender Mineralität. Hinzu kommt die feine Holznote, die in Kombination mit einem zarten Gerbstoffgerüst den Wein erdet. Eine spannende, wenn auch unübliche Interpretation des Rieslings. Passt gut zu kräftigen Fleischgerichten.



2014 Revoluzzer / Rheingau Riesling trocken / Bibo Runge / Rheingau / 25 Euro
Zwölfgrad Sekt & Wein,
Martin Luther Platz 1, 50677
Köln, ☎ 02 21/38 15 91