



Württemberg ist die viertgrößte Weinregion Deutschlands.

GENIESSEN

Schaffen im Stillen

Rebsorten sind Trumpf, die anderswo kaum eine Rolle spielen

VON ROMANA ECHENSPERGER

Wer im Freundeskreis nach Württemberg fragt, hört wohl selten das Wort „Genussregion“. Da fallen höchstens Schlagworte wie Schwaben, Kehrwoche und Pfeningfuchseri, große Automarken werden genannt und dem ein oder anderen kommen Maultaschen und Trollinger in den Sinn. In der Menge der 13 deutschen Anbaugebieten ist Württemberg die große Unbekannte – obwohl die viertgrößte Weinregion. Das mag viele Gründe haben, an Qualität und Originalität der Weine liegt es sicher nicht.

Denn während in anderen Regionen schon der als Trendsetter gilt, wer tätowiert und mit Hipsterbart durch die Gegend läuft, schaffen die Schwaben im Stillen und zwar mit den ihnen zugeschriebenen Eigenschaften: leidenschaftlich, unaufgeregt und mit handwerklicher Perfektion. Die Weinregion zwischen Heilbronn und Tübingen verdient eindeutig mehr Aufmerksamkeit.

Württemberg ist ein Kuriosum in der deutschen Konkurrenz. Hier sind Rebsorten Trumpf, die nirgendwo sonst eine große Rolle spielen. Einige davon sind für süßliche Alltagsweine bekannt. Da wäre der hellrote und unkomplizierte



Andreas Knauß, Jens Zimmerle mit seiner Frau und Leon Gold (v. o. n. u.) – junge Winzer, deren Weine beeindrucken..

Trollinger, der in den Besenwirtschaften und Gasthäusern zum „Viertel schlotzen“ einlädt. Aber auch Neuzüchtungen werden erfolgreich kultiviert. Dem schwäbischen Tüftlergeist sei es gedankt, dass an der staatlichen Versuchsanstalt für Weinbau in Weinsberg unzählige neue Rebsorten entstanden sind. Die Bekanntesten Württemberger Kreationen sind die roten Sorten Dornfelder und Acolon sowie der weiße Kerner, die einen größeren Teil der Rebflächen heute einnehmen.

Lemberger als Aushängeschild

Ein anderes Qualitäts-Kaliber ist der rote Lemberger, der in Österreich als Blaufränkisch firmiert. Fast alle deutschen Lemberger-Reben wachsen in den geschützten Tallagen entlang des Neckars, geschützt von Schwarzwald und Schwäbischer Alb. Hier reifen sie zuverlässig aus. Es entstehen kräftige Rotweine, die die Winzer geschickt in besten Eichenholzfässern ausbauen. Mit dem kräftigen Tanningerüst gelten sie als Deutsche Cabernet Sauvignons. Eine Bereicherung zum sonst hierzulande verbreiteten Spätburgunder. Lemberger ist das württembergische Aushängeschild und so überrascht es nicht, dass die Anbaufläche kontinuierlich wächst. Ebenso

wie die Flächen der internationalen Rebsorte Sauvignon Blanc, die erst seit den 1980er Jahren angebaut wird und auf den Keuper- und Muschelkalkböden eine neue Heimat gefunden hat. Hier entwickeln die Weine daraus eine besonders vielschichtige Aromatik und Textur. Lemberger, Sauvignon Blanc und neuerdings auch Riesling aus dem Ländle haben mit ihrer Eigenständigkeit und Qualität das Zeug auch überregional für Furore zu sorgen.

Warum Württemberg trotzdem bei vielen Winzern ein weißer Fleck auf der Landkarte ist, mag an der kleinteiligen Struktur der Winzerschaft liegen. Deshalb erzeugen auch Genossenschaften rund 80 Prozent der Weine. Zwar sind innovative Kooperativen wie Cleeborn-Güglingen für ihre guten Qualitäten bekannt. Den Marktanspruch im höheren Preissegment nach besonderer Individualität können Genossenschaften oft nicht bedienen. Doch hier tut sich einiges. Immer mehr junge Talente streben auf den Weinmarkt und haben den Anspruch auch außerhalb der Landesgrenzen auf sich aufmerksam zu machen. Wir stellen Ihnen hier sechs Betriebe und ihre Weine vor, um Ihnen Lust auf diese zu machen und vielleicht auf noch mehr Entdeckungen.

a) Der Ungewöhnliche b) Top Einsteiger

Rund 20 Kilometer östlich von Stuttgart hat sich Jungwinzer Leon Gold mit einem eigenen Weingut einen Traum erfüllt. Seit seinem ersten Jahrgang 2015 sorgt er für Aufsehen. In dem kleinen Seitental rund um Gundelsbach wachsen seine ungewöhnlichen Rieslinge. „Vom Wald her kommt nachts die kühle Luft. Das hält den Alkohol niedrig und die Säure frisch“, erklärt er. Penible Weinbergsarbeit und gekonnte Vinifizierung tun ihr übriges. So vergärt er den Riesling langsam mit weinbergseigenen Hefen und lässt eine kurze Zeit die Traubenschalen mazerieren, um den Weinen mehr Struktur zu geben. So entsteht kein vordergründig, fruchtiger Weißwein sondern ein dichtgewobener, ungewöhnlicher Riesling mit komplexen Aromen von reifen Aprikosen, Quitte, Apfellaub und Wildkräutern. Am Gaumen zeigen sich viel Schmelz und Körper bei gerade einmal zwölf Prozent Alkohol, angenehm frische Säure und ein pikant-salzige wirkendes Finish.

2016 Riesling Gundelsbach trocken / Weingut Leon Gold / 12,90 Euro / www.weingut-gold.de

c) Freudespende

Seit 20 Jahren gibt es Rainer Schnaitmanns Weingut. Er ist unbestritten einer der besten Winzer in Württemberg. Mit seinen Lembergern und Spätburgundern, die auf den Spitzenlagen rund um Fellbach wachsen, hat er sich international einen Namen gemacht. Einen großen Winzer erkennt man allerdings nicht an seinen extravaganten Spitzengewächsen sondern daran, wie die Einstiegsweine schmecken. Schnaitmanns Lemberger Gutswein aus dem sehr guten Weinjahr 2015 wurde im großen Holzfass ausgebaut und überzeugt mit Aromen von Brombeeren, Sauerkirschen, Wachholder, schwarzem Pfeffer, Tabak und Toast. Das moderate wie fein-strukturierte Tanningerüst wird vom mittelkräftigen Fruchtextrakt mühelos getragen, und ein angenehmer Säurelift im Nachhall sorgt für den nötigen Trinkfluss. Der ideale Wein, um herzhaftes Maultaschen mit Zwiebelschmelze oder deftige Rouladen zu begleiten.

2015 Lemberger Steinwiege Gutswein trocken / Weingut Schnaitmann / 11,50 Euro / www.köln-weinkeller.de

d) Ein Verführer

Der sympathische Jungwinzer Andreas Knauß aus Strümpfelbach ist ein weiterer Shootingstar in der schwäbischen Szene. Nicht nur die moderne Architektur seines Gutes fasziniert. Mit seinem 15 Hektar großen Betrieb setzt er auf Lemberger und Riesling, aber auch auf das schwäbische Urgestein Trollinger. Jeder der bisher über diesen nur müde lächelte, sollte Knauß' Version verkosten. Mit seiner leuchtend hellroten Farbe geht dieser Trollinger zwar weniger als Rotwein, sondern vielmehr als etwas dunkel geratener Rosé durch. Leicht gekühlt serviert erfreut er den Weingenießer mit glasklaren Aromen von Sauerkirschen, Bittermandel, Lavendel und Kräutern. Am Gaumen zeigen sich eine angenehm frische Säure, saftige Fruchtaromen und ein zarter Biss vom kaum vorhandenen Tanningerüst. Dieser Trollinger ist kein großer Wein, aber ein überzeugender Alltagsheld der zu jeglicher Brotzeit, gegrilltem Fisch oder einfach mal nur so Freude bereitet.

2016 Trollinger Strümpfelbach trocken / Weingut Knauß / 7,90 Euro / www.weingut-knauss.de

e) Sauvignon-Treffer

Das Weingut Drautz-Able mit Sitz in Heilbronn kann sich auf eine über 500-jährige Geschichte berufen. Aber man steht seit den 1980er Jahren auch für Qualität und Innovation. Drautz-Able zählte zu den ersten, die Barriques, französische Eichenholzfässer nutzten. 1987 hat man als Pionier die Rebsorte Sauvignon Blanc angepflanzt. „Das war eigentlich verboten. Mein Vater musste die Reben noch schmuggeln.“ Markus Drautz lacht über die Anfänge. Heute zählen seine Sauvignons zu den Besten des Landes. Besonders komplex und lagerfähig ist die im Barrique ausgebaute Variante, die an große weiße Bordeaux erinnert. Leichter, aber nicht weniger spannend ist unser Favorit. Aromen von Stachelbeeren, Maracuja und Buchsbaum bestimmen das Bukett. Er überzeugt mit vollem Körper, der Aromen und frische Säure wunderbar abpuffert. „Ein Wein mit Hand und Fuß“, sagt Markus Drautz – und wir können nur zustimmen.

2015 Sauvignon Blanc „Drei Tauben“ trocken / Weingut Drautz-Able / 13,99 Euro / bei Rewe Rahmati / Hohenstaufenring 29 / 50674 Köln



f) Der Würzige

Die Genossenschaft Cleeborn-Güglingen zählt zu den besten des Landes. Unter Geschäftsführer Axel Gerst setzt man mit großem Erfolg ein rigides Qualitätsmanagement um. Besonders zu empfehlen ist der mittlerweile selten gewordene Rotling. Es ist in Deutschland nämlich verboten, Rosé durch Mischen von Weiß- und Rotwein zu erzeugen. Erlaubt ist aber das gemeinsame Kelteren. Für diesen zwiebelschaligen Rosé wurden Chardonnay- und Spätburgunder-Trauben gemeinsam gepresst und verarbeitet. So entstand ein trockener Wein, der mit Aromen von roten Beeren, Melone, gerösteten Nüssen und Pfefferwürze überzeugt. Er ist mit 12,5 Prozent Alkohol und einem feinen Gerbstoffbiss ausgestattet, der für einen spannenden und trockenen Kontrast zum saftig-fruchtigen Auftakt sorgt. Ein würziger Wein, der zu Zwiebelkuchen oder paniertem Schnitzel mit Kartoffel-Quarkensalat passt.

2016 Rotling aus Pinot Noir und Chardonnay trocken / Weingärtner Cleeborn-Güglingen eG / 6,00 Euro / www.cg-winzer.de