

Terroir-Weine



2018 Riesling trocken vom Buntsandstein

17.00
statt 18.50

Die mehr oder weniger sandig-steinigen Böden aus Buntsandstein-Verwitterung verlangen der Rebe einiges ab. Sie halten nicht besonders gut das Wasser, sind also trocken und zudem nährstoffarm. Die Nährstoffe werden leicht ausgespült. Der Untergrund, der meist steinig ist, wenn nicht gar felsig, ist schwer durchwurzelbar. Ein Vorteil ist allerdings die gute Durchlüftung und damit eine gute Erwärmbarkeit der Böden, was wiederum die Reifung fördert.

Bei Verkostungen lassen sich allenfalls Tendenzen herauschmecken. Oft wurden helle Früchte und Zitrusaromen notiert,

bei jungen Weinen helle Blüten, bei weniger reifen Gewächsen grünes Gras. Gerne wird den Weinen vom Buntsandstein

eine prägnante Säure zugeschrieben.

Folgende Assoziationen wurden zu Buntsandsteinweinen oft notiert:

Nase:

- helle Blüten, grünes Gras
- klare Frucht im Vordergrund
- eher dezent helle als opulent gelbe Frucht
- frischer Zitrusduft, Grapefruit

Gaumen:

- geradlinig, markante Säure, spritzig
- hartes Mundgefühl, salin

2018 Riesling trocken vom Schiefer

17.00
statt 18.50

Bei einer Wanderung durch eine Schieferlage können wir den Schiefer erschnuppeln, sofern es gerade geregnet hat und er nass ist. Ganz besonders deutlich wird dies in Schiefer-Gewölbekellern, die, etwa an Mosel und Mittelrhein, immer ein bisschen feucht sind. Wer jemals so einen Keller, manchmal tief in den Schieferfels gehauen, betreten hat, wird wissen und nie wieder vergessen, wie Schiefer riecht.

Doch wie kommt nun dieser Schiefertön in den Wein? Hier gibt es die verschiedensten Theorien, nichts ist bewiesen. Eventuell sind Boden-Mikroorganismen dafür verantwortlich, so etwa ein Pilz namens Mykorrhizae, der an und mit den Rebwurzeln symbiotisch wächst und der Rebe hilft, Nährstoffe in ihre Wurzeln aufzunehmen und zu transportieren.

Offensichtlich ist: weniger Oechsle – mehr Schiefer.

Folgende Assoziationen wurden zu Schieferweinen oft notiert:

Nase:

- Feuerstein, Graphit, Metall
- getrocknete Kräuter, Oregano, Majoran, Nelke, Koriandersamen, weißer Pfeffer, Minze
- Rauch, Speck, rauchig-schiefrig, verbrannt

Gaumen:

- kühl, frisch, herb, starr, stahlig, salzig

2018 Riesling trocken vom Rotliegenden

17.00
statt 18.50

Die Gesteinseinheit Rotliegend ist auch schiefrig. Die Färbung rührt von eingelagerten Eisenverbindungen (Hämatit) her, welche unter dem subtropischen Klima einer anderen Zeit entstehen konnten. Die Substanz des Bodens besteht aus Ton- und Sandstein und in Kombination mit dem heutigen Klima verleiht das Rotliegende seinen Trauben einen außergewöhnlichen Geschmack. Im Geschmack weisen die Weine häufig eine einzigartige Pikanz auf.

2018 Riesling trocken vom Granit

17.00
statt 18.50

Bei der Verkostung der Granit-Weine fiel auf, dass die schlanken Weine manchmal von geradezu steiniger Mineralität (nasser Stein) sein können. Die Rieslinge vom Granit präsentieren sich feiner, finessenreicher, geradliniger und präziser, somit delikater, als etwa von lehmigen Böden. Ein bisschen erwiesen sich die Granit-Weine als das Gegenteil der Gewächse des Kalkbodens:

weniger Körper als vom Kalk, weniger Kraft, weniger üppig, früher zugänglich, aber bei vergleichbarem Reifepotenzial.

Folgende Assoziationen und Erkenntnisse wurden zu Weinen vom Granit notiert:

Geruch:

- intensives, aber zartes Aroma
- kühl steinig
- Graphit; Graphit-Ton-Gemisch (Bleistift)
- saline Noten
- fruchtbetont (helle Früchte ...)
- unmittelbare Fruchtigkeit
- kräutrige Noten (Brennnessel ...)

Geschmack:

- steinige Mineralität
- kernig
- zart säurefrisch, dennoch maskulin zupackend
- linear, fest, straff, druckvoll

2017 Steinwerk Riesling trocken aus dem Granitfass

23.00

statt 18.50

Der 2017 Riesling Steinwerk trocken wurde in einem 1100l Granitbehälter vergoren. Zu Anfang (die ersten 20% der Gärung) auf der Maische, wurde dann schließlich abgepresst und ist somit als Most im Granitfass zu Ende gegoren. Die Trauben stammen allesamt vom Granit-Verwitterungsboden. Der Wein ist nach der Gärung auf der vollen Hefe 3 Monate im Granitfass verblieben, vor der Abfüllung wurde eine Assemblage mit einem Doppelstück Holzfass (2400l) durchgeführt, welche dem Wein nach seiner teilweisen Maischegärung eine gewisse Leichtigkeit und Eleganz zurückbrachte. Das Ergebnis ist ein etwas unkonventioneller, aber doch auch typischer Riesling, dem wir ein gutes Reife-Vermögen zuschreiben.

Aromatik: kristallklar, pikante frische und Mineralik, dazu gelbe Früchte, wie Bitterorange und Maracuja.

2016 Michelsberg Riesling Grand Cru

29.00

statt 30.50

Die südliche, gegen Burweiler gerichtete Hangneigung von etwa 18 % schenkt den Trauben sehr viel Sonne und beste Reifevoraussetzungen. Eine kleine Parzelle unterhalb der dort vorzufindenden Michelskapelle ist Namensgeber der Lage.

In diesem Teil ist der Boden von einem hohen Schieferanteil durchzogen, wodurch die Lage bestens für die Erzeugung besonderer Rieslinge geeignet ist. Das Blauschiefer- und Verwitterungsgestein stammt aus dem Erdzeitalter Devon und Karbon. Diese Gesteinsarten kommen in der Pfalz nur sehr selten vor. Durch den Einbruch des Rheingrabens kamen die seltenen Schiefer-Steinplatten zum Vorschein. Der aus dem Tal fließende Modenbach bringt allabendlich auch in den Sommermonaten eine frischere Prise mit sich, die für gute Belüftung sorgt, und den Weinreben mit einem wechselhaften Kleinklima zu langsamer Reife verhilft. So wachsen im Michelsberg Rieslinge mit sehr charaktervoller mineralischer Note.

Dezente, noch unentwickelte Nase, die aber schon feinen Schliff zeigt, rote Beeren, Kompott von Steinobst, Reneklode, Pflaumen, Blüten. Im Mund dann kompakte, griffige Mineralik, Zitrusfrüchte, wieder dunkles Steinobst, pikantes Säurespiel, Waldkräuter, sehr guter Abgang, langer, animierend-mineralischer Nachhall.
(riesling.de)

(Alle Stein-Texte: Meininger-Verlag)