



Stein schmecken

Unlängst (Weltwoche Nr.48/2020) wurde an dieser Stelle geklagt, die Schweiz habe zwar einen ungemein vielseitigen Weinmarkt, aber, unter einer ungewöhnlich grossen Zahl von Händlern, relativ wenige mit einem klaren Profil: **Spezialisten**, die ihren besonderen Garten mit Umsicht kultivieren.

Das war ein grobe Verallgemeinerung, wie mich mehrere Zuschriften zurechtwiesen. Ich löffle mich. Natürlich gibt es diese Spezialisten, die uns aus ihrer Nische zu zuweilen verblüffenden Entdeckungen verhelfen.

Gregor Schönau in Auswil/BE ist einer von ihnen. Seinen Betrieb nennt er Riesling & Co. Der Name ist Programm. Schönau importiert «klassische deutsche Weine», und zwar nicht nur grosse Etiketten, sondern auch solche, die erst im Begriff sind, es zu werden.

Für diese Hinweise sind wir dankbar, die wachsende Gemeinde von Schweizer Liebhabern deutscher Weine und ihr in dieser Hinsicht noch etwas unterentwickelter Chronist.

Dem ist z.B. bis dahin entgangen, dass in der Südpfalz, in Weyher, einem Dorf, grob gesagt westlich von Speyer, ein neuer *shooting star* unter den Jungwinzern heranwächst. Er heisst **Georg Meier**, und es komme mir nun keiner mit dem Scherz, das sei «ein Name, den man sich merken muss»: wer sich Meier in Weyer nicht merkt, ist selber schuld.

Er verpasst eine Reihe von Weinen, namentlich Rieslinge & Co, die auf allen Stufen, von Basis- über Orts- und Gutsweinen bis zu Lagenweinen mehr wert sind, als ihr Preis vermuten liesse; die ihr Spiel allemal in einer Liga höher aufziehen.

Georg Meier ist verantwortlich für den Ausbau der Weine des 17 Hektar-Guts, das seine Eltern Helmut und Barbara seit 1999 unter dem Namen von Barbaras Urgrossvater führten, Valentin Ziegler (der hatte es 1885 gegründet). Seit 2015 heisst es nun «**Weingut Meier**».

Der 36-jährige Georg gehört zu den Winzern, die nie eine Hochschule besuchten (Jens Priewe: «seine Universität war der Weinberg»). Er überrascht nicht nur durch eine fast puristisch strenge, stringente Selektion und Produktion, sondern auch durch ungewöhnliche Einfälle.

So heisst ein Lagenwein vom granitenen Weyherer Michelsberg «Steinwerk», nicht (nur), weil er von solchem Terrain stammt, sondern weil er in einem Granitfass von 1100 Litern auf der Hefe vergoren wurde, im Fall dieses 2017-ers zumindest zum Teil (nach drei Monaten wurde er zu einer hälftigen Assemblage kombiniert mit Wein aus dem grossen Holzfass).

Das Resultat ist ein fadengrad knochtrockener Riesling von einer strahlenden mineralischen Power, gespannt federnd und muskulös, mit viel gelber Frucht, auch etwas Ananas, enorm frisch und klar und doch mit viel Körper.

Bilde ich mir ein, ich beisse ein bisschen auf Granit?

Weingut Meier (Weyer, Pfalz): Riesling trocken Steinwerk 2017. 13%. Gregor Schönau Riesling & Co Auswil Fr. 23.-(www.rieslingco.ch/wein@rieslingco.ch)