

## Aufsteiger 2023 im Rheingau Trinks - Trinks



Von langer Hand geplant war das eigene Weingut nicht, Johanna Döring und Matthias Friedel stammen beide aus keiner Wein-Dynastie, es gibt kein Weingut in den Familien. Sie kamen über das Interesse an der Biologie an die Hochschule in Geisenheim und so zum Wein. Während des Studiums fanden die beiden nicht nur einander, sondern auch noch ein halbverfallenes Weingut im Ort.

Ein Glücksfall, nach der Promotion, zwei Kindern und neben der Arbeit an der Hochschule noch die Zeit zu finden, das verschüttete Kleinod mit seinem alten Rebbestand wiederzubeleben. Dabei halfen ganz sicher die gewonnenen Erkenntnisse aus dem biologischen Weinbau – ihrem wissenschaftlichen Arbeitsschwerpunkt – die im eigenen Betrieb ganz praktisch umgesetzt werden.

Vor allem die Belebung der alten Rebflächen stand dabei im Mittelpunkt, sie bilden heute das Rückgrat der Weine von Johanna und Matthias. Ihr jüngster Weinberg wurde 1991 gepflanzt, der älteste in der Steingrub bereits 1967. Vinologische Schätze, so alte ungenutzte Rebanlagen finden sich im Rheingau eher selten. Aus dieser Lage kommt auch ihr wichtigster Wein, ein echter «Old School»-Riesling, wie er im Rheingau immer schwerer zu finden ist.

# Riesling & Co Deutsche Weine

Gregor Schönau – Weinhandel und Direktimport – Hauptstrasse 24e – CH-4944 Auswil/BE

---

Vor allem können sie den Weinen Zeit lassen. Sie liegen ungewöhnlich lange auf der Hefe, schon der Basiswein wird erst neun Monate nach der Ernte abgefüllt, die Topweine erst direkt vor der nächsten Ernte.

Trinks-Trinks ist ein reines Rieslingweingut, Riesling ist die flexibelste Rebsorte, man kann alles aus ihr machen. Ob süss, trocken, mit Maische, im Holz oder Edelstahl – sie versuchen sich an allen Möglichkeiten der Rebsorte und machen auch vor einer Beerenauslese nicht Halt.

Schade nur, dass die Mengen eher überschaubar sind.

Alle Flächen werden nach ökologischen Standards bewirtschaftet (DE-ÖKO-039) und der Maschineneinsatz bleibt auf ein Mindestmaß begrenzt. Besonderes Augenmerk bei der Bewirtschaftung liegt auf dem Verzicht auf Herbizide, dem Bodenschutz, der Förderung der Biodiversität im Weinberg, der sorgfältigen Handarbeit und einer dem jahreszeitlichen Rhythmus angepassten Bewirtschaftung. Die Lese erfolgt ausschließlich von Hand und selektiv.

Im Weingut werden die Trauben schonend gepresst und in einem mittelalterlichen Gewölbekeller vinifiziert. Der Ausbau der Weine ist gekennzeichnet von einer langsamen Vergärung mit weinbergseigenen Hefen (Spontangärung), kontrollierter Sauerstoffzufuhr, einem langen Hefekontakt und der dem jahreszeitlichen Wandel unterworfenen Temperaturentwicklung im Weinkeller.

Die Weine werden frühestens im auf die Lese folgenden Sommer abgefüllt und erhalten vor dem Verkauf weitere 1-2 Monate Flaschenreife. Dieses langsame Arbeiten ermöglicht eine natürliche Reifung und Stabilisierung der Weine, wodurch Schönungen auf ein Mindestmaß reduziert oder ganz entfallen können. Durch dieses konsequente handwerkliche Arbeiten entstehen authentische und aussagekräftige Weine.

Die drei Weingärten des Weinguts Trinks-Trinks befinden sich in der Gemarkung Geisenheim und sind mit 25-40 Jahre alten Riesling-Reben bestockt. Der vorherrschende Boden in den Gewannen **In allen Ehren** und **Steingrub** ist der Lösslehm, ein optimaler Weinbergsboden mit ausgeglichenem Wasserhaushalt. Die **Steingrub** ist skeletthaltiger und trocknet auch aufgrund ihrer exponierten Lage schnell ab. **In allen Ehren** hat einen tiefgründigen, sandigen Lehmboden, der auch in trockenen Jahren ausreichend Wasser hält. **Im Schorchen**, eine warme, ost-west gezeilte Parzelle, zeichnet sich zusätzlich durch eine Beimengung an kalkhaltigem Löß aus. Dieser Weingarten blieb von der Flurbereinigung unberührt.

## [2019 Mitand Riesling trocken](#)

**18.00**  
statt 19.50

## [2019 In Allen Ehren Riesling trocken](#)

**21.00**  
statt 22.50

## [2019 Im Schorchen Riesling trocken](#)

**21.00**  
statt 22.50

## [2019 Steingrub Riesling trocken](#)

**23.00**  
statt 24.50