

DEUTSCHLAND HAT EIN NEUES GROSSES GEWÄCHS. Etwa eine neue Riesling-Kategorie. Biodynamie? Spontangärung? Biologischer Säureabbau beim Riesling? Der Pfälzer Weinberater Frank John bewies in einer denkwürdigen Vertikalen auf beeindruckende Weise allen Skeptikern: Es geht doch! Ganz so neu ist das nun auch wieder nicht. John feierte im vergangenen Jahr bereits das zehnjährige Jubiläum seiner eigenen Weinerzeugung. Anfang Dezember stellte er in seinem Hirschhorner Weinkontor im Pfälzischen Neustadt-Königsbach zahlreichen geladenen Gästen seine einzigartigen Gewächse vor.

Michael Hornickel Wa(h)re Größe

Johns Weinerzeugung, schlicht Riesling Buntsandstein genannt – es gibt auch einen subtil-weinigen Riesling-Sekt und einen eleganten Spätburgunder-Rotwein – folgt einem sehr individuellen Konzept, das nur funktioniert, wenn alles stimmt, das er aber kompromisslos verfolgt: Seit dem ersten Jahrgang 2003 werden für seine Weine nur Trauben aus biologisch-dynamischem Anbau verwendet. Die Reben hierfür hatte er zehn Jahre zuvor selbst aus ausgesuchtem Genmaterial gepflanzt. Der Termin der Handlese, zum Teil in mehreren Durchgängen und mit strikter Auslese, wird immer nach dem Stand der physiologischen Reife (und nicht der Zuckerreife) bestimmt. Wahre Größe lässt sich

halt nicht in Oechsle messen. Es folgen im Keller: Kurze Maischestandzeit, lange Pressung, spontane Vergärung, spontaner biologischer Säureabbau, natürliche Selbstklärung und lange Reife in großen Holzfässern (kein Edelstahl). Es werden keine oenologischen Zusatzstoffe verwendet, einzig eine minimale Schwefelung nach Beendigung der Gärung und eine sanfte Filtration vor der Füllung, die in der Regel kurz vor der Ernte des neuen Jahrgangs stattfindet. Derartige Dinge machen auch andere, aber nicht in dieser Gesamtheit und schon gar nicht mit dieser Präzision.

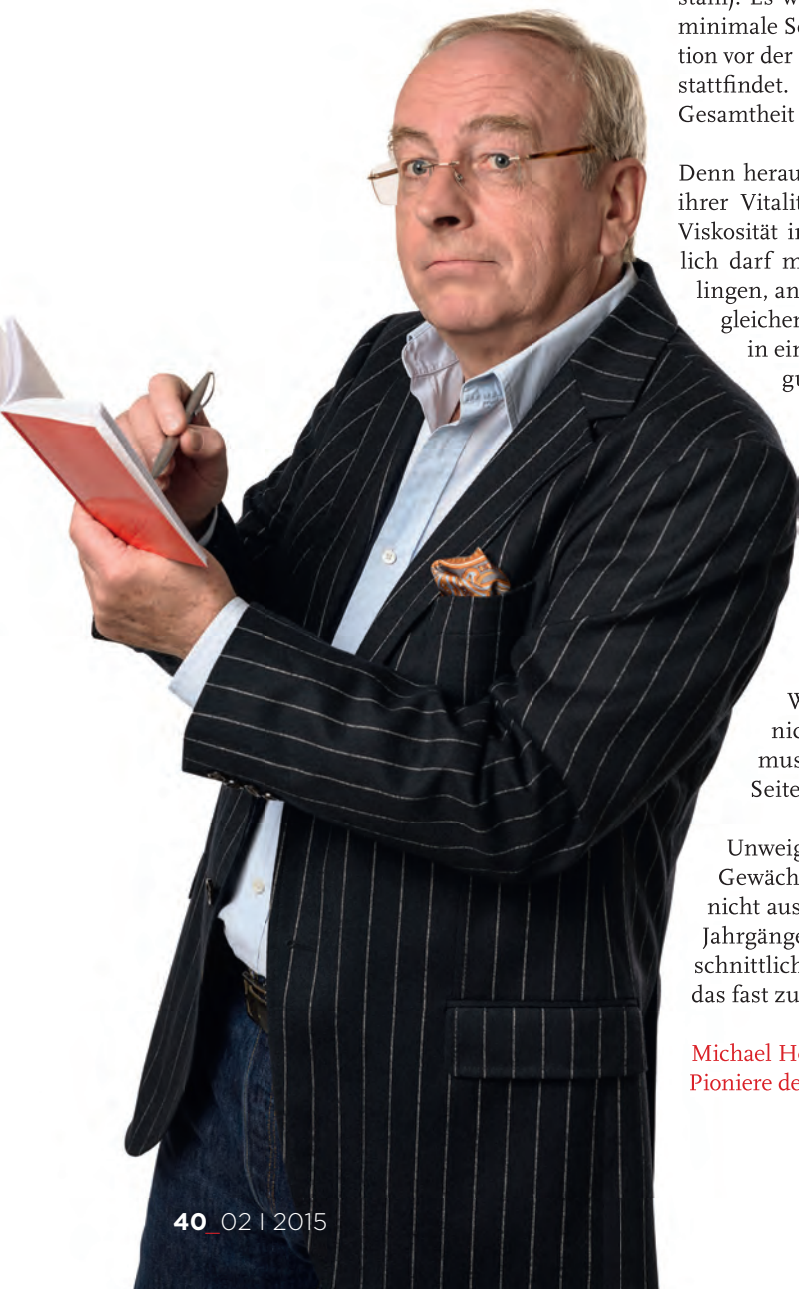
Denn heraus kommen großartige Gewächse, die in ihrer Vitalität, inneren Strahlkraft und ureigenen Viskosität in Deutschland einzigartig sind. Eigentlich darf man sie nicht mit herkömmlichen Rieslingen, an dessen Stil wir uns gewöhnt haben, vergleichen. Ein John-Riesling passt genauso wenig in eine Riesling-Vergleichsprobe, wie ein Burgunder fehl am Platz wäre. John-Rieslinge sind nicht offensiv oder laut, sondern in sich ruhend, von vornehmer Eleganz, manchmal zart, dabei jedoch immer extrem stabil und mit einem ungewöhnlich großen Reifepotenzial ausgestattet. John erzeugt die am besten reifenden trockenen deutschen Rieslinge.

Ich habe selten eine derart überzeugende Vertikale über zehn, elf Jahrgänge erlebt. Ungewöhnlich auch: Kein einziger Jahrgang schwächelte, kein schräger Ton störte. Selbst aus schwierigen Jahren (etwa 2003, 2006, 2013) sind die John-Weine gelungen, attraktiv und immer stabil. Frank John verkauft nicht nur Wein, sondern eine Vision, der man erst einmal folgen muss, um das Resultat richtig zu verstehen (im Checkpoint auf Seite 105 stellen wir es vor).

Unweigerlich denkt man natürlich an einen Vergleich mit den „Großen Gewächsen“ des VDP. Johns Riesling ist das Gegenteil davon. Er stammt nicht aus einer renommierten Lage, wirkt nie voluminös (variierte in elf Jahrgängen innerhalb 12,1 und 12,7 Volumenprozent Alkohol, bei durchschnittlich 12,4 Volumenprozent) und will nicht jedem schmecken. Und das fast zur Hälfte des Durchschnittspreises der Ware „Großes Gewächs“.

Michael Hornickel, Wein-Autor und MUNDUS VINI-Vorstand, ist einer der Pioniere der professionellen Weinverkostung in Deutschland

»Wahre Größe lässt sich nicht in Oechsle messen«



Hirschhorner Hof Große Rieslinge im Burgunder-Stil

Der Pfälzer Biowein-Berater Frank John feierte im vergangenen Jahr zehnjähriges Jubiläum seiner eigenen Weinerzeugung. Anfang Dezember stellte er in seinem Hirschhorner Weinkontor im Pfälzischen Neustadt-Königsbach zahlreichen geladenen Gästen in einer denkwürdigen Vertikalen die ersten elf Jahrgänge seines einzigartigen Riesling Buntsandstein aus biodynamischem Anbau vor. Obwohl von unverkennbarer Handschrift (vor allem der biologische Säureabbau ist ungewöhnlich und prägend) präsentiert sich jeder Jahrgang als eigenständiger, charaktervoller Individualist.

Die Individualität, Komplexität und Langlebigkeit der Weine, die auch noch nach vielen Jahren so vital sind, dass sie sich ständig positiv verändern und selbst ein, zwei Tage alter Rest noch frisch schmeckt, lassen eine Bewertung nach Punkten eigentlich nicht zu. Wann soll ich ihn bewerten? Die frisch geöffnete Flasche? Nach einem halben Tag? Oder den (noch besser entwickelten) kleinen Rest vom Vortag? Sobald ich eine Punktzahl hinschreibe, stimmt sie schon nicht mehr. Zur groben Orientierung haben wir dennoch Punkte vergeben, diese aber in Klammern gesetzt – quasi unter Vorbehalt. Wie dem auch sei: Alle Weine sind nach unseren Bewertungen mindestens „herausragend“ bis deutlich darüber hinaus. Wir bewegen uns hier nicht nur in der deutschen Spitze, sondern mindestens im Achtelfinale Champions-League. Eine Flasche des aktuellen Jahrgangs kostet übrigens 16,00 €.

2013
unter schwierigen Jahrgangsbedingungen ab 5. Oktober gelesen; noch jugendlich unruhig, floral, fruchtig-frisch (Mirabelle, Reineclaude, Zitrus, Apfel ...), durchgängig und mit viel säurefrischem Grip, salines Finale; vermutlich ab 2020 auf dem Höhepunkt (92+)

2012
recht opulent, dabei wirklich trocken bei feiner Säure und dezenter Adstringenz, sehr spannend und komplex bei attraktivem Aroma

Richtung exotische, frische bis getrocknete gelbe Früchte, Zitrus-Zeste ...; Trinkreife ab 2017 (93)

2011
aus später und langer Lese; schon harmonischer, feine, noch verschlossen wirkende Nase, intensiv-fruchtiger im Mund: Mirabelle, gelbes Fruchtfleisch bis Trockenpflaume; kraftvoll mit dezenter Mineralität (92)

2010
die Extreme des Säure-Rekordjahres ist hier bei später Lese nicht zu merken: ätherisch, dann helle bis gelbe Frucht, getrocknete Aprikose, schließlich Sahnkaramell ...; klar, ausgewogen, eindeutig und fest (91)

2009
aus üppigem Jahrgang und früher Lese (und nur 12,1 %vol.): attraktive, exotische Frucht (Orangenschale, Maracuja ...) und Würze frischer Kräuter bis Butterscotch ...; fruchtsüßlich-frisch mit Extrakt und zartbitteren Konturen, ewig lang (Gewann Großes Gold bei MUNDUS VINI Biofach!) (94)

2008
nicht leicht zu verstehen aber groß, braucht Luft; brotig, urig-würzig, gelbe Kräuter ...; viel Körper, der bei hoher Fruchtsäure und Holzkonturen alles ansprechend puffert, im Finale feines Sahnkaramell ... (93)

2007
Jahrgang mit längster Vegetationszeit aller Zeiten; krautig-krautig würzig, ganz dezente petrolog; sehr Riesling, wenn auch überraschend rund, dafür mit großer Tiefe, ewig jung (91)

2006
sehr problematisches Jahr, deshalb frühe und schnelle Lese; eher helle Frucht, helle Blüten (Jasmin ...); schlank, weich, doch feinkörniger Biss, verspielt zart, salziges Finale (89)

2005
früh, vor dem einsetzenden Regen gelesen; grandiose Aromatik, gelbes Fruchtfleisch, getrocknete Aprikose, Salbei, Akazienblüte, dann rauchig und schwarze Walnüsse ...; fest und solide, eine in sich ruhende Größe im Stile eines großen weißen Burgunders (95)

2004
der Jahrgang litt allgemein noch unter den Nachwirkungen des trockenen 2003ers; bei John der einzige hochfarbene und schon reif wirkende Jahrgang, dabei ausgewogen und immer noch attraktiv im Aroma (Quittengelee, Nuss, Rauch, Karamell) und immer noch vital (91)

2003
vielleicht die größte Überraschung: aus dem heißesten und trockensten Jahrgang aller Zeiten erzeugte John das Gegenteil der üblichen, müden Alkoholbomben; Johns 2003er präsentiert sich jugendlich lebendig, erfrischend kräuterwürzig, samtend und filigran zugleich (94)

PFÄLZER WEISSBURGUNDERPREIS

Bereits zum 13. Mal verlieh die Ilbesheimer Vereinigung Gast und Wein den Weißburgunderpreis. Die 18-köpfige Fachjury hatte bei einer vorangegangenen Blindprobe aus 169 eingereichten Weinen in zwei Durchgängen neun Finalisten ausgewählt und ihren Siegerwein gekürt. Während des beliebten Kalmitweinfestes konnten schließlich Besucher die finale Auswahl verkosten und über den besten Weißburgunder abstimmen.

DIE FINALISTEN:

2013 Weißburgunder Avantgarde „Elf“, Weingut Bergdolt-Reif & Nett, Neustadt-Duttweiler

Gewinner des Publikumpreises, reife gelbe Früchte, Eichenholz, Holunder, grüne Haselnüsse, feine Säure, harmonische Fruchtsüße am Gaumen, langer Abgang

2013 Asselheimer St. Stephan „Am Weg“ Weißburgunder trocken, Weingut Michael Schroth, Grünstadt – Asselheim

Gewinner des Fachjurypreises, Aromen von Apfel und Birne, sehr filigran, im Mund cremig-schmelzig, tolles Süße-Säure-Spiel, sehr ausgewogen

2013 Ruppertsberger Weißburgunder trocken, Hofgut Schädler, Ruppertsberg

Aprikosen und Mirabellen in der Nase, im Mund eine feinfruchtige Süße, die von einer gut strukturierten Säure getragen wird, am Gaumen leicht würzig nach weißem Pfeffer

2013 Weißburgunder Rosengarten trocken, Weingut Klaus Meyer, Rhodt unter Rietburg

herrlich kräutrig-würzig und belebend, frische Säure, deutlicher Holzeinfluss, der sich harmonisch in das Gesamtbild einfügt, guter Nachhall

2013 Weißburgunder Musikantenbuckel trocken, Weingut Krebs, Freinsheim

Typisch Weißburgunder! Birne, Walnuss, Apfel in der Nase unterlegt mit deutlicher, aber niemals aufdringlicher Holzwürze, dicht, mineralische Noten und frische Säure

2013 Weißburgunder Sonnenberg trocken, Weingut Jülg, Schweigen-Rechtenbach

Herrlich duftig nach reifer Birne, Ananas und Holunder, füllig und saftig im Mund, fein mineralisch, sehr lebendig am Gaumen

2013 Weißer Burgunder trocken „Platin“ Frankweiler Kalkgrube, Weingut Lidy, Frankweiler

feinfruchtig mit Aromen von Melone und etwas Quitte, vollmundig und zugleich sehr elegant, zarte Fruchtsüße, gute Länge

2013 Löbriedel Pinot Blanc trocken, Weingut Siegrist, Leinsweiler

Kraftvolle Holzaromatik mit leichter grüner Banane, reichhaltig und dicht, zum jetzt Genießen oder Lagern

2013 Freinsheimer Weißer Burgunder, Weingut Kirchner, Freinsheim

Klare Frucht von reifem Apfel und etwas Melone, dicht, saftig und schmelzig im Mund, gute Länge, macht Lust auf mehr!