

KÖNIG RIESLINGS ERSTER RITTER

TEXT: SASCHA SPEICHER

Wachsen an der Nahe im Schatten der alles überstrahlenden Rieslinge ganz nebenbei auch die besten Weißburgunder Deutschlands, ausgestattet mit einer unvergleichlichen Feinnervigkeit und großem mineralischen Ausdruck? Wir gehen dem Thema auf den Grund.

entlang der Nahe und ihrer Seitentäler entstehen die größten Rieslinge der Welt. Das ist zumindest unter jenen Sommeliers, Kritikern und Weinfreaks unumstritten, für die Größe nicht mit Mächtigkeit gleichzusetzen ist. Welche Faktoren die Nahe so unvergleichlich machen, wurde vielfach erörtert. Es ist zunächst die Mischung an unterschiedlichsten Böden, wobei so gut wie alle ganz großen Rieslinge der Nahe auf Grün-, Grau- oder Blauschiefer, Rotliegendem oder Porphyryr entstehen. Dann die Exposition, die Steilheit und Kargheit der Spitzenlagen und natürlich das kühle, raue Mikroklima. Wer entlang der Nahe unterwegs ist, kann sich dieser Faszination kaum entziehen. Man glaubt, mit bloßem Auge das geniale Potenzial der besten Lagen erkennen zu können.

DIE RIESLINGE entwickeln hier vom Gutsriesling bis zum Großen Gewächs sowie im fruchtsüßen Bereich vom Kabinett bis zum Eiswein einen ganz eigenen Stil. Es ist das Zusammenspiel von frischer Frucht, vibrierender Säure und offener, griffiger, sätzig-steiniger Mineralität bei zum Teil sehr moderatem Alkoholgehalt, das die Weine einerseits tänzeln und

andererseits fest zupacken lässt. Die Weine machen sich nicht breit am Gaumen, lassen aber trotzdem nicht mehr los, wenn sie erst einmal ihr Netz ausgeworfen haben. Nicht ganz einfach, dieses besondere „Nahe-Gänsehaut-Feeling“ in verständliche und nachvollziehbare Worte zu fassen. Vieles von diesem „Nahe-Gänsehaut-Feeling“ lässt sich auch in den Weißburgundern finden. Natürlich fehlt die Saftigkeit und Fruchttintensität des Rieslings. Dafür wird aus dem braven Schwiegermutterliebling ein Burgunder mit Ecken und Kanten. Die Sorte gewinnt an Nerv und erhält dank der unbändigen Nahe-Mineralität auch eine Engmaschigkeit und einen Zug am Gaumen, die sonst im Burgunderbereich nur bei feinen, aber kühleren Premier Crus aus Burgund zu finden sind.

DOCH SO HOCH HINAUS wollen viele Nahewinzer gar nicht mit ihrem Weißburgunder. Er verkauft sich ausgezeichnet als Allrounder in die Gastronomie. Aus dem Grund bieten viele den Weißburgunder nur in einer Variante im Gutsweinsegment an. Dennoch wollen es einige genau wissen, wie weit das Potenzial des Weißburgunders an der Nahe reicht. Dazu

gehört Tim Fröhlich, auch wenn der Fokus natürlich ganz klar auf Riesling ausgerichtet ist. Seine sechs großen Gewächse des Jahrgangs 2013 sind ausnahmslos Weltklasse mit einem herausragenden Felseneck, der vielleicht der beste trockene deutsche Riesling der letzten fünf Jahre ist. „Es hat sich für uns voll ausgezahlt, dass wir unsere Weingartentruppe nicht nach Hause geschickt haben und unermüdlich und penibel mit der Laubarbeit weitergemacht haben. Wir haben jedes Blättchen entfernt, das sich auf die Trauben gelegt hat und für Fäulnis hätte sorgen können.“ Rund 40.000 Euro hat sich Fröhlich diesen Luxus kosten lassen. Doch diese Investition hat sich voll ausgezahlt. „Wir hatten von der Menge eine ganz normale Ernte und konnten wirklich ganz entspannt im November ernten. Allerdings muss ich zugeben: Wenn es im Oktober noch drei, vier Tage länger warm geblieben wäre, hätten wir auch ganz schnell ernten müssen.“

GLEICH DREI WEISSBURGUNDER hat das Weingut Schäfer-Fröhlich 2013 produziert. Alle drei wurden wie die Riesling-Palette (bis auf den Gutsriesling) zwischen Mai und Juli gefüllt. Fröhlichs Weißburgunder wachsen

