Pinot Noir geht auch ohne Burgund

Der Beileger zum Pinot-Basis-Paket

Die Welt des Weines steckt voller Eitelkeiten. Wer dort auf sich hält, spricht heute über Burgund und dessen große Rebsorte Pinot Noir. Noch vor wenigen Jahren war das Bordeaux und seinem Cabernet Sauvignon vorbehalten. Da reichte es, in bestimmten Kreisen den Namen eines der großen Châteaus zu erwähnen und schon war man als »Weinkenner« geadelt. Diese Aura hat sich Bordeaux in bestimmten Weintrinker-Kreisen (meist männlich, meist älteren Datums) über Jahrzehnte erhalten, doch dann explodierten die Preise, die Arroganz der Châteaubesitzer und des Handels vor Ort wurden unerträglich und plötzlich war die Luft raus aus dem Markt mit den eitlen Ego-Weinen.

Heute gibt es große Weine überall auf der Welt. Die Klimakrise mit ihrer zunehmenden Trockenheit der Böden und ihren extremen Wetterereignissen hat viele Winzerinnen und Winzer dazu gebracht, sich wieder auf ihre Reben zu besinnen und sich vor allem mit ihren Böden zu beschäftigen. Der Weinbau erfuhr eine grundlegende Renaissance, wurde wichtiger als die Kellerwirtschaft, selbst aus den abgekacktesten Weinbauregionen der Welt kamen plötzlich völlig neue Weinqualitäten, die die arrivierten großen Weine von gestern in Stil und Charakter mit einer neuen Realität konfrontierten. Die landläufigen Klischees des großen Weines wirkten plötzlich überholt, schmeckten bekannt und abgegriffen, waren ganz einfach nicht mehr auf der Höhe der Zeit. Die Weinwelt im Wandel.

Daß das Aufmerksamkeits-Pendel der Weinwelt weltweit fast schon über Nacht in Richtung Burgund schlug, dem stilistischen Gegenpol zu Bordeaux, könnte vor allem psychologische Gründe haben. Wein war schon immer ein Mittel sozialer Distinktion und Ausgrenzung. Nur wer es sich leisten konnte, war in der Welt des Weines zu Hause. So war und blieb man unter sich, konnte sich von der »normalen« Weinwelt abgrenzen, genoss als Kenner und Connaisseur soziale Anerkennung, suchte sie unter seinesgleichen. Die immense Vielfalt des Weines macht vielen Interessierten Angst. Es braucht nicht nur viel Zeit, sich mit ihr auseinanderzusetzen, es braucht auch ehrliche Selbstkritik im Umgang mit der eigenen Selbstwahrnehmung und Sinnlichkeit, um Zugang zu einer persönlichen Wahrnehmung von Weinqualität zu erlangen. Den Weg wollen viele nicht gehen, sie möchten aber unbedingt mitreden können in Sachen »Spitzenwein«. Da kommt Burgund gerade recht. Seine Weine sind exklusiver als Bordeaux, weil die produzierten Mengen oft sehr klein sind, die Preise entsprechend hoch. Wer Burgund buchstabieren kann, bewegt sich in einer exklusiven Welt, die per se Kennerschaft suggeriert. Man fühlt sich aufgenommen in einen exklusiven Kreis.

Doch Burgund ist ein Minenfeld. Die Vielfalt der Lagen ist enorm. Bis heute gibt es keine offizielle Qualitätskontrolle vor Ort. Dafür gibt es auch hier eine Lagen-Klassifikation wie in Bordeaux, die vermeintlich Wegweisung gibt und das nicht zimperliche Preisgefüge bestimmt. Doch viel wichtiger als die vorgebliche Lagenqualität sind in Burgund Haltung und Können der Winzer:in. Unzählige Rebgärten sind totgespritzt, mehr noch totgedüngt, die Böden ruiniert. Die genetische Vielfalt der Rebsorte Pinot Noir ist mindestens so stil- und qualitätsentscheidend wie die Verarbeitung der Trauben. Es gibt in Burgund viele Schulen der Weinbereitung: Von vollständig abgebeerten Trauben bis zur Ganztraubengärung, von der Kaltmazeration bis zur Gärung ohne Temperaturkontrolle reicht das stilentscheidende Spektrum. Jeder Betrieb pflegt diesbezüglich seine eigene Philosophie, die für einen eigenen, persönlichen Stil steht.

Deshalb gibt es DEN Burgunder so wenig, wie es DEN Pinot Noir aus Burgund gibt. Kaum bekannt ist auch, daß dort systematisch im Keller korrigiert wird, was die Natur draußen im Weinberg nicht leisten konnte. Auf- und

und Entsäuerung sind ebenso Standard, wie die Anreicherung der Moste mit Zucker, um den Alkoholgehalt auf gewünschtes Niveau zu bringen.

Dieses **Pinot-Noir-Basis-Paket** enthält alles außer Burgund, versteht sich aber nicht als zweitklassiges Paket, sondern als sorgfältig ausgewähltes Einstiegspaket in das Erlebnis Pinot Noir.

Seine Weine stammen aus Parzellen mit tiefgründigeren Böden, von jüngeren Reben mit höherem Ertrag, aus einer Genetik, die oft lokaler Abstammung ist. Sie wurden mit gleicher Sorgfalt bereitet, weil sie ja die Aushängeschilder ihrer Betriebe sind. An ihnen mißt man die Qualität ihrer Betriebe, sie stehen für die Qualitäts-Philosophie ihrer Winzerinnen und Winzer. Winzerinnen.

Es sind Weine eher leichteren, fröhlicheren, trinkfreundlicheren Charakters. Sie beweisen, auf welch hohem Niveau die Rebsorte inzwischen spielt. Und das, anders als in Burgund, in vollkommener Transparenz der Produktion. Die sechs Weine in diesem Paket stammen aus ökologischer oder auch biodynamischer Bewirtschaftung, also von lebendigen Böden, und konnten deshalb auf alle geschmacksverändernden Manipulationen im Keller verzichten. Es sind die Basisweine ihrer Betriebe. Insofern wegweisende Exemplare in Sachen Weinbau und schonendem Ausbau.

Wir wünschen viel Pinot-Freude und nachhaltige Pinot-Erkenntnisse mit den Basisweinen einer der großen roten Rebsorten der Weinwelt.

Dunja Ulbricht & Martin Kössler

K&U
www.weinhalle.de

2023 Bayerischer Bodensee Spätburgunder, Seehaldenhof, Simon Hornstein Bodensee
Bayerischer Bodensee? Von 273 km Uferlänge beansprucht Bayern 18 km. Die Grenze zu Württemberg liegt gleich hinter Familie Hornsteins Hof. Auf einer der mit 400 Höhenmetern höchsten und kühlsten Lagen direkt am See entsteht dieser delikate Spätburgunder. Die Böden dort sind geprägt von der letzten Vergletscherung. Sie enthalten alles, was damals aus den Alpen in die Region geschoben wurde.
Diese Moränenböden verleihen ihren Weinen duftige Transparenz. Dunkle, schwere, konzentrierte Rotweine sind auf ihnen nicht zu produzieren. Dafür liefern sie eine aromatische Delikatesse, die auf ihre Art einzigartig ist. Simon Hornstein übersetzt sie über spontane offene Maischegärung in einen fruchtbetonten, jugendlich straffen Spätburgunder, der noch Zeit braucht bis er zeigen kann, was in ihm steckt. Transparent in der Farbe, noch ein wenig kernig in den Gerbstoffen, die aber gekonnt extrahiert sind, beladen mit würziger Frucht nach roten Beeren in einem dunklen Kern brauner Gewürze. Ein delikater, attraktiv leichter Spätburgunder der leisen Töne. Auf der Zunge nimmt man das duftige Potential seiner Böden wahr und der lange Ausbau in gebrauchten Barriques prägt ihn raffinierter und anspruchsvoller, als der erste schnelle Schluck vermuten läßt.

2023 Spätburgunder »Ingelheim«, AdamsWein, Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen
Biodynamische Bewirtschaftung. Weinbereitung mit ganzen Trauben, also samt dem Stielgerüst. Das sorgt für spürbar mehr Substanz, expressiveres Aroma und mehr Frische, bei deutlich dichter wirkender Gerbstoffkonsistenz. Erstaunlich, dieser Wandel. Hat das Zeug, der anspruchsvollste Spätburgunder seiner Klasse zu sein. Auf ihn können Sie sich freuen!
Transparent rot in der Farbe, blaue Reflexe. Präsentiert sich wohltuend saftig, kühl und frisch in leicht körnig wirkender Gerbstoffpräsenz. Welcher Spätburgunder hierzulande liefert derart seidigen Schmelz zu derart freundlichem Preis? Braucht zwar noch ein bißchen, bis sich die Gerbstoffe von Stiel und Stängel in die samtig weiche Konsistenz integrieren, doch die Extraktion ist hochsensibel und so legt dieser Basis-Spätburgunder von Simone Adams ein Niveau vor, das Staunen macht. Mundfüllend saftig und frisch gleitet er in angenehm trockener, fruchterfüllter Dichte über die Zunge. Dunkelwürzig in beeriger Frucht, die auch am Gaumen durchscheint, wo sie in feiner Fruchtsüße ausklingt. Erstaunliches Niveau zu äußerst fairem Preis. Wird sich in den kommenden Monaten zu einem Star im Programm entwickeln, der Simone Adams zur Ehre gereicht. Bravo!

2023 Pinot Noir »Tradition«, Weingut Gabel, Pfalz
Pinot Noir »Tradition«. Ein deutlicher Sprung in Stil und Qualität gegenüber dem Gutswein, bei völlig identischer Verarbeitung des Lesegutes. Hier stammen die Trauben aber von älteren Reben, die auf kargeren Böden stehen und so für mehr Konzentration, Dichte, Aroma und Spiel im Wein sorgen. Auch für diesen Wein werden sie in mehreren Durchgängen von Hand gelesen und sorgfältig vor der Kelter aussortiert. Der gewonnene Most wird spontan mit den eigenen Hefen auf der Maische vergoren und nach dem Pressen wird der Wein für ein Jahr in französischen Barriques ausgebaut, bevor er unfiltriert auf Flasche gefüllt wird.
2023 zeigt sich dicht und kompakt auf der Zunge, mit einer eleganten, kühlen Ader, die dem Jahrgang wunderbares Spiel in der geschmeidigen Wirkung der Gerbstoffe verleiht. Im Duft dunkelwürzig, mit Anklängen an Gewürznelke, Piment, reife Himbeere und dunkle, reife Kirsche. Ein überaus attraktives Bukett, ätherisch komplex, tiefgründig würzig und durchaus an Burgund erinnernd. Am Gaumen wirkt der Wein druckvoll, kompakt und raffiniert kühl, entwickelt Spannung, wirkt lebendig und agil. Bemerkenswert, wieviel Pinot Noir-Erlebnis hier fürs Geld geboten wird!

2020 »Vedla« Pinot Noir Vigneti delle Dolomiti IGT, Radoar, Südtirol
Pinot Noir aus Südtirol. Von den bislang höchsten Pinot-Weinbergen der Region. Sie liegen auf 750 m Höhe über dem Eisacktal. Was macht die Höhenlage mit dem Wein? Die Sonneneinstrahlung auf der nach Südost ausgerichteten Lage ist hart und vergleichsweise kurz, ab dem Nachmittag herrscht Schatten. Dadurch fallen die Beeren im Zusammenspiel mit dem Boden - im Untergrund Brixner Quarzphillit, im Oberboden sandig tonige Moräne - locker- und kleinbeerig aus, mit relativ dicker Schale.
Das Ergebnis ist ein typischer Niedrig-Ertrags-Pinot, dessen Herkunft aus der Höhe sich in kraftvoll samtiger Gerbstoffdichte offenbart, die dem Wein ein sattes, vollmundig kerniges Mundgefühl verleiht, getragen von ungewöhnlich dunkelwürziger, eher blauer als roter Aromatik, die auf die dicken Beerenschalen zurückzuführen ist. Die Höhe prägt den Charakter des Weines also kühler, dunkler und würziger, als man Pinot gemeinhin kennt. Das betont Norbert Blasbichler durch spontane Maischegärung über drei Wochen hinweg, in denen er den Beerenschalen diese Informationen entzieht. Um die Gerbstoffe zu harmonisieren, gibt er seinem Pinot besonders viel Zeit im Keller, reift ihn ein Jahr im großen Eichenholzfass, anschließend im Betonfass, bevor er ihn unfiltriert abfüllt. Das Ergebnis ist ein ernsthafter, bemerkenswert vielschichtiger, kompakt wirkender, dicht gestrickter Pinot Noir, der aromatisch faszinierende Nuancen offenbart, die an dunkle Waldbeeren erinnern, an Marzipan und reife Kirschen, an frisch vermahlenen Pfeffer und das Eugenol der Gewürznelke. Ganz schön anspruchsvoll...

2023 »Les Jardins« Pinot Noir, Domaine Leon Boesch, Elsass
Marie und Matthieu Boesch nennen ihren »kleinen« Guts-Pinot Noir »Les Jardins«, die Gärten, weil er von vielen kleinen Parzellen im Vallée Noble kommt,
Für ihn mazerieren sie die ganzen Trauben mit Stiel und Stängel schonend über drei Wochen hinweg, pressen dann ab und legen den Vorlaufwein in alte, neutrale Barriques. Der Wein vergärt spontan und reift zur Harmonisierung ein Jahr im alten Barriquefaß ohne Schwefel, ohne Schönung, ohne Filtration. Naturwein aus der Hand souveräner Könner.
Boeschs »Les Jardins« ist ein trockener, geschmeidig hochwertiger Pinot Noir, den man in dieser Qualität aus dem Elsaß nicht erwartet. Naturwein im besten Sinne. Er duftet expressiv nach Beeren, Gewürznelken und orientalischen Gewürzen. Wohltuend samtig gleiten seine Gerbstoffe feinkörnig verwoben und raffiniert kühl wirkend über die Zunge. Ätherisch hochwertig im Mundgefühl, noble Gerbstoffqualität, unaufgeregte Ausgewogenheit und entspannt vibrierende Eigenart. So fühlt sich ein souverän praktizierter Weinbau im Mund an, der im Keller auf alle geschmacksverändernden Eingriffe verzichten kann.

2023 Pinot Noir »Sonoma Coast«, Kutch Wines, Kalifornien, Sonoma Coast
Jamie Kutch beschließt nach einem Besuch auf Romanee-Conti und einem ausführlichen Gespräch mit dessen Co-Direktor Aubert de Villaine 2007, auch seine Pinot Noirs mit Stiel und Stengel, also per Ganztraubengärung ohne Entrappung, verarbeiten zu wollen. Wenn man die Trauben mit Stiel und Stengel verarbeiten und deren Most spontan vergären will, müssen die Beeren kerngesund sein und dürfen nicht mit Spritzmitteln kontaminiert sein. Deshalb werden sie bei der Traubenannahme im Keller schonend behandelt und sorgfältig von Hand sortiert.
Anschließend kommen sie in oben offene Gärtanks aus Edelstahl, in denen sie schonend mit den Füssen eingemaischt werden. Nach der spontanen natürlichen Gärung reifen Jamie Kutchs Weine ausschließlich in neutralen französischen Eichenfässern. Er möchte seine Weine nicht durch den Einfluss neuen Fassholzes beeinträchtigt sehen. In diesen Fässern reifen sie bis zur Abfüllung zwischen elf und sechzehn Monaten nach der Ernte auf der Feinhefe, ohne abgezogen zu werden. So bewahren sie ihre Frische und Ausgewogenheit, ohne daß Jamie in die Weinwerdung eingreifen muß.
Sein Basis-Pinot Noir ist ein erstaunlicher Pinot Noir von der kühlen Sonoma Coast. Schlank, rassig, enorm lang am Gaumen, verträglich im Alkohol, dicht gepackt in den Gerbstoffen, die in irrer Qualität über die Zunge gleiten. Kalifornien entwickelt echte Identität in Sachen Pinot Noir. Die Trauben für

diesen Wein, die er bis heute zukauft, weil die Reben seines eigenen Weingutes, das er gerade erst erworben hat, noch zu jung sind, um hochwertigen Wein zu ergeben, stammen von zwei verschiedenen Weinbergen, beide in Umstellung auf zertifizierte Biodynamik. Jamie Kutch hat sie für diesen Wein zu 40% abgebeert, zu 60% mit Stiel und Stengel vergoren. Spontane Gärung in kleinen offenen Behältern, 12 Monate Reife in neutralen Holzfässern, ohne den Wein jemals von der Hefe zu nehmen. Keine Schönung, keine Filtration, kaum Schwefel. Souveränes Handwerk für große Qualität zum ausgesprochen fairen Preis. Da zeigt die Basis, was sie kann!

Wir wünschen Ihnen viel Freude und gute Weinerfahrung mit diesem spannenden Paket, das beweist, wie sehr sich die Qualität auch der preiswerteren Weine unserer Betriebe in den letzten Jahren entwickelt hat.

Dunja Ulbricht & Martin Kössler

K&U

www.weinhalle.de

hier zerstörerischen Früh-Frost wirkt der Wein enorm saftig, blau in der aromatischen Tönung, die an Piment und Gewürznelke erinnert, dicht gepackt im Mundgefühl, körperreich, geschmeidig und kraftvoll ohne schwer zu sein. Auch hier prägt die teilweise eingesetzte Ganztraubenverarbeitung mit Stiel und Stängel Bukett und Mundgefühl spürbar; auf sie setzt Richard Östreicher zunehmend, in Verbindung mit spontaner, offener Vergärung und viel Zeit auf der Hefe in kleinen, gebrauchten Holzfässern. Lassen Sie diesen absolut eindrucksvollen Pinot Noir auf sich wirken. Genießen Sie die Erfahrung des außergewöhnlichen Pflanzmaterials. Es gibt hierzulande keinen anderen Pinot Noir, der Ihnen diese Erfahrung bescheren kann.

Wir wünschen viel Freude und gute Weinerfahrung mit diesem Paket!

Dunja Ulbricht & Martin Kössler

K&U

www.weinhalle.de