



Der K&U-WeinVerein

»Faszination Weinerfahrung November 2025«

Ihr persönliches

Weinabo



www.weinhalle.de

Ausgabe 11 | 2025

Wein mit Boden

Für uns ist Wein das geeignete Medium, um auf die Bedeutung des Bodens für uns alle aufmerksam zu machen. Die Flasche Wein auf dem Tisch ist für uns die direkte Verbindung zur Natur, die ihn so schmecken läßt, wie er schmeckt, und damit zum Boden, auf dem er entsteht, Daß er dazu spontan vergoren sein muß, also nicht mit den üblichen Reinzuchthefen geimpft worden sein durfte, sei vorausgeschickt. Damit fallen die meisten Weine von konventionell bewirtschafteten Rebflächen weg. Nur spontan vergorene Weine besitzen eine chemisch-biologische Verbindung zwischen Boden und Wein, die man riechen, schmecken und fühlen kann.

Der Boden, der Dreck an und das erstaunliche Wunder der Natur unter unseren Füßen, ist durch unsere Eingriffe bereits zu mehr als einem Drittel der Landfläche weltweit zerstört. Wir können aber nur überleben, wenn wir den Boden und sein geheimnisvolles Leben erhalten.

Woraus besteht Boden eigentlich?

Boden ist ein Gefüge aus verwittertem Gestein, organischer Substanz, Luft und Wasser – ein Gefüge, das von zum Teil unsichtbar kleinen Lebewesen besiedelt ist. Im fruchtbaren Boden machen Lebewesen zwar nur ungefähr 0,5 Prozent der gesamten Masse aus, jedoch ist die Zahl der Bewohner unfassbar groß. Ein Gramm Boden enthält zehn Milliarden verschiedene Bakterien, Pilze, Algen, Urtierchen (Protozoen), Gliederfüßer oder Regenwürmer, um nur einige Bodenbewohner zu nennen. Sie hauchen dem Ursprungsmaterial des Bodens gleichsam das Leben ein – denn sie sind es, die ihn erst aus verwittertem Gesteinsmaterial und organischer Substanz zusammenfügen.

Wenn wir eine Stadt sehen, können wir folgern, dass die Häuser von Menschen gebaut wurden und von Menschen bewohnt werden. Wenn wir

Boden sehen, können wir davon ausgehen, dass seine Krümel oder Aggregate von Bodenlebewesen gebaut wurden und von Bodenlebewesen bewohnt werden.

Leben ist für das Vorhandensein von Boden unabdingbar, und daher ist unser Planet bislang der einzige Ort, von dem wir sagen können, dass es auf ihm Boden gibt. Der hellgraue Staub auf dem Mond und der rötliche Staub auf dem Mars sind aus Sicht der Bodenkunde keine Böden, denn es fehlt dort der Nachweis des Lebens.

Dabei ist der Boden nur eine hauchdünne Schicht auf der Oberfläche unserer Erde: Er ist in der Regel nur zwischen ein paar Dezimetern und ein paar Metern dick. So wie die Haut für unseren Körper lebenswichtig ist, so ist die Bodenschicht unabdingbar, damit die vielfältigen Ökosysteme auf dem Land funktionieren und die vielen verschiedenen Stoffkreisläufe in Wäldern, Wiesen und Äckern ablaufen können.

Doch die Menschheit ist dabei, dieses Wunderwerk zu zerstören. Bis zu 40 Prozent der weltweiten Landflächen sind durch intensive Nutzung, Kunstdünger und Pestizide bereits geschädigt. Allein in Deutschland und den Ländern der EU verschwinden jedes Jahr schätzungsweise 970 Millionen Tonnen Mutterboden. Mit dem verlorenen Material könnte man die Fläche Berlins bedecken, die Schicht wäre einen Meter dick. Die Ökosystemleistungen des Bodens sind unabdingbar, damit die Erde in einem stabilen Zustand bleibt.

Doch Anfang des 20. Jahrhunderts kam es zu einer Zäsur: Das nach den Chemikern Fritz Haber und Carl Bosch benannte Haber-Bosch-Verfahren ermöglichte es, Luftstickstoff in Ammoniak umzuwandeln. Der Mensch war nicht länger abhängig vom natürlichen Stickstoffkreislauf.

Aus dem Ammoniak konnte er künstlichen Dünger in unbegrenzter Menge herstellen, um Böden mit Stickstoff zu versorgen. Das war der Beginn der industriellen Landwirtschaft, die heute auf Pestizide und intensive Bodenbearbeitung setzt.

Um 1800 drang ein Pflug höchstens 10 bis 12 Zentimeter in die Oberfläche ein. Die Krume wurde dadurch nicht weiter geschädigt. Seit der Industrialisierung werden auf dem Acker jedoch immer schwerere und stärkere Maschinen eingesetzt, die heute eine Schicht von 30 bis 40 cm wenden können und dabei das Bodenleben empfindlich zerstören. Sauerstoffempfindliche Bakterien werden nach oben befördert, sauerstoffbenötigende Bakterien und Lebenwesen nach unten gedreht. Der Boden verliert durch dieses tiefe Pflügen sein Leben und wird frei von Vegetation. Allerdings können Nutzpflanzen nach der Aussaat auf diesem kahlen Boden gut Wurzeln schlagen. Was das allerdings für das natürliche Gefüge des Bodens bedeutet, bedenkt man bis heute kaum.

So werden die so wichtigen Regenwürmer durch das tiefe Pflügen dahingemetzelt, ihre Röhren, die den Boden belüften, zerpflegt. Auch die anderen Bodenbewohner leiden darunter, dass ihr Lebensraum durcheinandergewirbelt wird. Wo viel gepflügt wird, verliert der Boden seine Fähigkeit, Humus zu bilden. Er wird artenarm und dient nur noch als eine Art Wurzelgrund für Nutzpflanzen, die mit künstlich zugeführtem Dünger am Leben gehalten werden.

Überdies werden die Krümel, die Bodenaggregate, durchs Pflügen regelrecht aufgeschlagen. Dadurch liegen organische Substanzen, die in ihnen eingeschlossen waren, auf einmal offen vor. Sie sind nun zugänglich für Mikroorganismen und werden von diesen zersetzt, sodass Kohlenstoffdioxid entsteht und in die Atmosphäre entweicht.

Das ist schlecht für die Bodenaggregate, denn Kohlenstoff ist auch der Klebstoff, der sie zusammenhält. Durch den Kohlenstoffverlust werden sie geschwächt, was wiederum die Kohlenstoffspeicherung erschwert – ein Teufelskreis.

Bodenerosion ist ein Vorgang, der schon immer ablief, seit es Boden gibt. Immerhin entsteht er so. Das Problem ist die durch menschliche Eingriffe erhöhte Rate der Erosion. Die heftige Bearbeitung des Bodens in der Landwirtschaft macht ihn schutzlos und anfällig für Wind und Wasser und so wurde Erosion zum Riesenproblem in der modernen Landwirtschaft..

Doch das größte Problem ist der Einsatz von Pestiziden in der Landwirtschaft. Er steigt seit Jahrzehnten, auch und gerade in Deutschland. Im Durchschnitt haben hiesige Landwirte auf einem Hektar Acker 2021 rund 4,1 Kilogramm Pestizide ausgebracht – damit lagen sie klar über dem europäischen Durchschnitt von 1,75 Kilogramm pro Hektar Anbaufläche. Dieser massive Einsatz von Pestiziden und Dünger hat dazu geführt, daß unsere Böden ihre Funktion verlieren. Das bedeutet, daß jenes Ökosystem in Gefahr ist, das unser Leben trägt. Wenn niemand etwas dagegen unternimmt, werden laut der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) im Jahr 2050 weltweit mehr als 90 Prozent der einstmals fruchtbaren Böden nichts mehr produzieren. Die Versorgung der Menschheit steht damit auf dem Spiel.

Wir wollen Ihnen mit diesem Artikel nicht die Laune verderben. Aber geht uns der Boden nicht alle an? Sollten wir nicht alle ein wenig mehr über ihn wissen, um in Zukunft ein wenig mehr auf ihn zu achten?

Wir machen ihn in unseren Weinen fühl- und schmeckbar. Denn unsere Weine kommen, von wenigen exakt deklarierten Ausnahmen abgesehen, ausschließlich von lebendigen, regenerativ bewirtschafteten Böden, die ihnen ihren so anderen, aromatisch leiseren, geschmacklich aber intensiveren Charakter verleihen. Die drei Weine in diesem Paket sind Musterbeispiele dieser nachhaltig wegweisenden Bewirtschaftung. Viele Freude beim Bodenschmecken und herzliche Grüße aus Nürnberg

Dunja Ulbricht & Martin Kössler



Alkohol: 13,8 Vol. %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 3,2 g/l
Anbau: Demeter biodyn.
Ausbau: Betontank, Holzfass
Boden: Vulkanisch
Dekantieren: Unbedingt
Vergärung: Spontan
Verschlussart: Naturkork
Besonderes: Ungeschönt, leicht
 filtriert, nur minimal geschwe-
 felt (< 20 mg/l freie SO₂)

Bestell-N°
 CAL23008

2023

Sauvignon Blanc »Napa Valley

Spottswode Vineyard estate, St. Helena, Nap Valley, Kalifornien,

Spottswode. Eines der feinsten und kleinsten Weingüter des berühmten Napa Valley. Ein berechtigter Superlativ. Keine neureiche Stilblüte, sondern gewachsener Familienbetrieb mit Seele und Geist. Das kleine Weingut wurde 1982 von Beth Novak-Millikens Mutter gegründet und von Tochter Beth, die heute den Betrieb leitet, zu einer der renommiertesten Adressen des Napa Valley gemacht. Bereits 1990 beschließt sie als eine der ersten in Kalifornien den ökologisch zertifizierten Anbau, den sie bis heute praktiziert, inzwischen ist der Betrieb Demeter® zertifiziert. Dem eitlen Ringen um Ruhm und Ehre, das die Weinszene des Napa Valley beherrscht, hat sich Spottswode stets entzogen. Der Trend zu überreifer Lese und säurearmer Überkonzentration, der viele Weine des Napa Valley mit überbordender Fülle und süßer Frucht über Jahrzehnte verunstaltet hat, ist an diesem Betrieb vorbeigegangen.

Unbeirrt und mit klarer Vision hat sich Beth Milliken jener Noblesse und Grandezza verschrieben, die das Napa Valley einst berühmt machten. Für sie steht der Wein im Mittelpunkt, nicht das Marketing. So herb sie als Person nach außen wirkt, so sensibel und feinfühlig führt sie ihren Betrieb, und so sind auch ihre Weine. Mit weiblicher Intuition und Beharrlichkeit hat sie ihnen zu unverwechselbarem Stil verholfen, der sie und ihren Betrieb zur Ikone im eitlen Treiben des Napa Valley gemacht hat. Die Finesse und unaufdringliche Eleganz ihrer Weine sind für viele Winzer und Weinmacher in Kalifornien heute Vorbild.

Berühmt ist der Betrieb nicht nur für seinen großen Cabernet Sauvignon, sondern auch für diesen **Sauvignon Blanc**, der als einer der besten Kaliforniens gehandelt wird. Als solcher wurde er auch schon mehrfach im weißen Haus zu Staats-Diners ausgeschenkt, natürlich nicht unter Trump, sondern unter Biden und Obama.

Wir dachten uns, daß wir Ihnen, unseren Abonentinnen und Abonenten, zum Ende des Jahres mit der Subvention dieser Weinlegende eine kleine Freude machen könnten.

Spottswodes Sauvignon Blanc besitzt derart eigenständige, identifizierbare Stilistik, daß er längst zu den gesuchten seiner Art in der Welt gehört. Cremig dicht und saftig präsentiert er sich. Appetitliche Fruchtaromen stehen über dem Glas. Zitrusaromen und frisches Zitronengras sorgen für strahlende Frische, raffiniert umgarnt von weicher, milder Finesse. Im Napa Valley ist es wärmer als an der Loire oder in der Steiermark. Der Duft nach reifen Feigen steht dafür. Mundwässernd frische Zitrusnoten münden in saftiger Textur im Mund, die die superbe Arbeit, die Weinmacher Aaron Weinkauff in Weinberg und Keller leistet, nachvollziehbar mit Qualität untermauert. Delikat und süffig, rassig und nervig, ein eigenständiger Stil von Sauvignon Blanc, der durch 33 % Sauvignon Musquet, einer besonders duftigen Mutation des Sauvignon Blanc, anders riecht und schmeckt, als wir es in unserer alten Welt gewohnt sind. Eine spannende Rarität Kaliforniens, wohltuende Bereicherung für anspruchsvolle Vegetarier und winterliche Gemüse-, Kräuter- und Fischgerichte.



Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2029+
Restzucker: 0,3 g/l
Anbau: Biologisch zert.
Ausbau: gebr. Barrique
Boden: Trias/Jurakalk
Dekantieren: Unbedingt
Vergärung: Wildhefe
Verschlussart: Naturkork
Besonderes: Minimal geschwefelt, keine Zusatzstoffe, ungeschönt, unfiltriert

Bestell-N°
 FRH23103

2023

Côtes du Rhône »Les Romanins«

Thomas Jullien, Domaine la Ferme Saint-Martin, südliche Rhône

Dieser Vorzeigebetrieb für den Weinbau von morgen liegt in der Nähe des Örtchens Suzette, zwischen den berühmten Fels-Zähnen der »Dentelles de Montmirail«, dem Wahrzeichen der berühmten Weinbaugemeinde Gigondas unten im Tal, und dem noch berühmteren Hausberg der Südrhône, dem Mont Ventoux, auf 500 bis 700 m Höhe über dem Rhône-tal (das nahe Avignon liegt, nur zum Vergleich, auf 20 m Höhe).

La Ferme Saint-Martin besitzt Lagen in drei Appellationen: In der Côtes du Rhône, in Ventoux und in Beaufort-de-Venise. Von den 30 Hektar, die das Weingut umfasst, sind knapp 20 Hektar mit Reben bepflanzt, den Rest nehmen mediterrane Garrigue und Wald ein.

Unser »**Les Romanins**« stammt zum größten Teil von Reben, die 15 Jahre alt sind. Der Wein kommt jedes Jahr von anderen Parzellen, die aber alle auf den Lehm- und Kalkböden von Beaume de Venise aus der Trias-Zeit stehen, einer sehr alten geologischen Epoche, die dem Weine seine pfeffrig würzige Noten verleiht.

Biowinzer **Thomas Jullien** bewirtschaftet seine vielen kleinen Parzellen, die sich zum Teil auf schmale Terrassen mit wenigen Rebzeilen verteilen, mittels einer speziellen, schmalen Raupe, um Bodenverdichtung zu vermeiden. Statt wie früher zu pflügen, mulcht er die Oberfläche seiner Rebzeilen, wenn dies nötig ist. Wenn es heiß wird, walzt er die Begrünung, um Verdunstung zu verhindern und die Feuchtigkeit im Boden zu halten. Mit vielen kleinen, wohlüberlegten Schritten versucht er den Herausforderungen durch Trockenheit und Hitze zu begegnen und zudem möglichst viel Feuchtigkeit in seinen Böden zu speichern, ihr Wasserhaltevermögen zu verbessern.

»*Le fruit, la fraîcheur, la simplicité*« - Frucht, Frische, Einfachheit. Was so einfach aus dem Mund des Winzers klingt, ist so schwer zu erreichen im Wein. Doch Thomas Jullien gelingt es in souveräner Manier: Naturwein ohne Zusatz önologischer Produkte. Das geht nur mit regenerativer Bewirtschaftung der Reben, Lese von Hand, manueller Sortierung des Lesegutes und schonender Extraktion und Weinbereitung. Thomas Jullien trennt die Beeren vollständig vom Stielgerüst ab und extrahiert sie 10 Tage auf den Schalen, um den fertigen Wein dann 6 Monate in Betontanks auszubauen. Ohne Einsatz von Schwefel.

»**Les Romanins**« ist ein hinreißend süffiger, unkompliziert fruchtbeladener Côtes du Rhône mit einem Duft, der an dunkle, reife Beeren und Gewürze wie Nelken und Piment erinnert. Im Mund erstaunlich kühl und geschmeidig mit sanften, fruchterfüllten Gerbstoffen, die ihn wie kühle Seide auskleiden. Rotweinvergnügen, das nicht überfordert und natürlicher kaum zu finden sein dürfte. Sollte in den kommenden 3-5 Jahren getrunken werden, am besten bei 16° bis 18°C. Zu Vorspeisen, zur Brotzeit oder dem Abendbrot, zu jungem Rohmilch-Käse oder zu winterlichem Schmorbraten und zu vegetarischer Küche.



Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2030
Restzucker: 0,7 g/l
Anbau: Biodynamisch
Ausbau: Betontank
Boden: Sandstein
Dekantieren: Unbedingt
Vergärung: Spontan wild
Verschlussart: Kork
Besonderes: 25 mg/l freie SO₂,
 ungeschönt, unfiltriert

Bestell-N°
 FLA23908

2023

Saint-Chinian »Cebenna«

Domaine Les Eminades, Luc Bettoni, St. Chinian, Languedoc

Seit rund 20 Jahren haben wir die Weine von Patricia und Luc Bettoni im Programm. Er kam aus dem Madiran im französischen Südwesten und fing mit extrem konzentrierten Weinen seine Winzerlaufbahn im Languedoc an. Immer wieder mußten wir intervenieren, weil uns die Weine zu konzentriert erschienen. Die Lernkurve war steil und Bettonis hatten schnell Erfolg mit ihren Weinen, die aus einer der am wenigsten profilierten Appellationen des Languedoc kommen, aus Saint Chinian. Dort herrschen viele verschiedene Bodenformationen in diversen Höhenlagen vor, so daß die Appellation keinen einheitlichen Charakter besitzt wie z. B. das benachbarte Faugères mit seinen Schieferböden..

Heute gehören Luc und Patricia Bettoni mit ihrem Weingut »Les Eminades« zu den arrivierten Größen im Languedoc. Ihre hinreißend gut gelungene Cuvée »Cebenna« präsentiert Saint Chinian in unverwechselbarem Charakter. »Cebenna« ist dem roten Sandstein der Region gewidmet. 70% Grenache, 25% Syrah und die kühle, reduktive Mourvèdre von 50 Jahre alten Reben stehen dort auf alten, mit Maschinen nicht bearbeitbaren Terrassenanlagen auf kargen roten Sandsteinböden. Die liefern einen raffiniert kühl duftenden Rotwein mediterranen Zuschnitts, der sein sattes, aber nobles Gerbstoffgerüst in breiter Amplitude attraktiver Aromen von Lakritze über schwarze Oliven bis zu Thymian, Lorbeer und Rosmarin auf die Zunge ergießt. Der Sandstein sorgt mit hohem Quarzitanteil für deftige Mineralität, das rote Eisen im Boden steht für die Wärme der Lage und liefert extraktreiche Fülle in kühler Substanz.

»Cebenna« steht riech- und schmeckbar für die sonnendurchflutete Hügellandschaft Saint Chinians, ohne daß der Wein Hitze oder Alkohol-Eskapaden vermitteln würde. Winzerkunst. Seine Frische im Trunk spiegelt die enormen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht wieder, die dem Wein trotz seiner Wärme und seiner eindrucksvollen Konzentration agile Spannung verleihen. Unkompliziert, unverfälscht und natürlich wild und ungeschminkt spült »Cebenna« trinkfreudige Frische und kühle Finesse auf die Zunge, die hier mal nicht aus der Retorte berühmter Önologen stammen, sondern sich den Luxus ursprünglicher Originalität und natürlicher Identität leisten. »Cebenna« wagt natürliche Ausstrahlung. Ein Wein so originell wie authentisch und anspruchsvoll. Von einem der besten Bio-Betriebe des Languedoc, der die Herausforderungen der Zukunft längst angegangen ist. Ein großartiger Rotwein für kalte Herbst- und Winternächte.