

„Riesling extrem“: Winzer setzen auf besonderes Terroir

20. Juni 2020 um 09:02 Uhr | Lesedauer: 2 Minuten



Ein Erntehelfer liest Rieslingtrauben. Foto: picture alliance / Thomas Frey/dpa/Archivbild

Siebeldingen. Unterschiedliche Böden geben dem Riesling ganz eigene Aromen. Eine Online-Weinprobe des VDP rückte jetzt den Einfluss dieser mineralischen Besonderheiten am Rande der Haardt in den Blick.

Von dpa

Scharfkantig präsentiert sich die Säure beim Riesling vom Muschelkalk, vom Buntsandstein und Rotliegenden ist sie fruchtiger, harmonischer, brillanter. Solche Geschmacksunterschiede des Bodens sind für viele Winzer zu einem wesentlichen Verkaufsfaktor geworden. „In der Darstellung ist das ein ganz wichtiges Thema“, sagt der Präsident des Weinbauverbands Pfalz, Reinhold Hörner. „Jeder hat sein eigenes Terroir, jeder Weinberg ist anders.“ Dies finde auch zunehmend Beachtung bei jungen Verbrauchern.



Bei einer Online-Weinprobe des Verbands Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) führten die Zwillinge Hans und Valentin Rebholz die Zuschauer durch die Weinberge des Weinguts Ökonomierat Rebholz in Siebeldingen (Kreis Südliche Weinstraße). „Hier in der Lage Kastanienbusch haben wir eine Besonderheit in der Region: Vulkanische Gesteine, roter Schiefer, ein Zeichen, dass der Boden viel Eisen enthält.“

Die Brüder stellten drei „Terroirweine“ vor, die nach Handlese der Trauben auf die gleiche Weise behandelt und vergärt wurden. Dazu gehörte auch, dass die angequetschten Riesling-Trauben einen Tag lang ruhen dürfen - während dieser Maischestandzeit lösen sich Mineralstoffe aus der Beerenhaut und den Kernen. „Der einzige Unterschied, den man hier schmeckt, ist der Boden“, sagt Valentin Rebholz. Muschelkalk gebe dem Riesling auch „exotische und rauchige Noten“. Der Buntsandstein-Hangschotter-Boden mache den Wein würziger und gebe ihm ein an Zitrusfrüchte erinnerndes Aroma. Und der Ortswein vom Rotliegenden habe etwas von Kräutertee und Feuerstein.

Der Philosophie des Urgroßvaters folgend lassen die beiden Winzer ihre Weine möglichst vollständig durchgären. Zu viel Restzucker verdecke das mineralische Aroma, erklärt Hans Rebholz.

„Wir sind Freaks, in dem was wir machen“, sagt sein Bruder. „Wir haben uns spezialisiert auf Terroir-, auf Lagenweine und nicht auf das einfache Trinkvergnügen. Das ist Riesling extrem.“

Künftig wollen die Winzerzwillinge noch einen vierten Boden für ihre Terroirweine nutzen - welcher das sein soll, verraten sie noch nicht. „Aber wenn wir nur einen Boden hätten, wäre die Arbeit langweilig.“

Terroir sei besonders am Rand der Haardt mit ihren verschiedenen Böden ein wichtiges Thema, sagt Weinbauverbandspräsident Hörner. Dabei gehe es nicht nur um die besondere geologische Situation. „Terroir ist nicht ein bestimmter Fleck Land, sondern all das, was ein Winzer mit seiner Arbeit daraus macht.“

