

Weingut Rinke 2012 Langsurer Brüderberg



Die andere Mosel – Fettfreier Chardonnay vom Rieslingfluss

Auch wenn ich bekennender Rieslingfetschist ohne Aussicht auf Heilung bin, so muss ich heute dennoch ein Geständnis ablegen: Immer häufiger dürstet es auch mich in letzter Zeit nach weißer Abwechslung und ich greife zu Weinen aus den Burgundersorten. In die Ferne schweifen muss ich in solchen Momenten nicht mehr allzu oft, denn auch auf diesem weiten Feld hat man hierzulande in den letzten Jahren gewaltig aufgeholt. Quantitativ ohnehin – vor allem Weißburgunder legt in eigentlich allen Regionen noch immer gewaltig zu -, doch auch hinsichtlich der Güte müssen sich deutsche weiße Burgunderweine beileibe nicht mehr hinter den normalerweise gallischen Ikonen dieser Kategorie verstecken. Der Riesling beherrscht noch immer Weingermanien, doch absolut ist seine Dominanz schon länger nicht mehr...

Dass vor allem Baden, die Pfalz und inzwischen auch Franken außerordentliche Tropfen aus Weiß- und Grauburgunder hervorbringen, ist außerhalb der klassischen Exportmärkte für edelsüße Kreszenzen von Rhein und Mosel keine Schlagzeile mehr wert. Etwas anders verhält es sich beim anerkannten Primus aller weißen Burgunderweine, dem globalisierten Chardonnay. Auch hier geht es seit Jahr und Tag steil bergauf, die Entscheidung des VDP Baden, ihn für die Erzeugung Großer Gewächse zuzulassen, ist konsequent und nachvollziehbar. Dennoch – und diesen klitzekleinen Vorbehalt teile ich mit vielen anderen Weinfreunden – erscheinen mir bei allen unstrittigen Fortschritten noch immer zu viele heimische Chardonnays ein wenig gewollt und damit eigentlich absolut gar nicht "burgundisch", also übertrieben cremig und nicht selten verholzt wie eine alpine Bauernstube. Ich bin, so sehr ich sonst Innovationen aller Couleur begrüße, beim Chardonnay ein ziemlich hoffnungslos konservativer Romantiker. Der Umgang mit kleinen Eichengebinden erfordert in meinen Augen beim Weißwein besonders viel Augenmaß und man kann schlicht nicht erwarten, dass in wenigen Dekaden ein Erfahrungsvorsprung von Jahrhunderten aufgeholt werden kann.

So kommt es, dass ich, beim Chardonnay weit häufiger als bei allen anderen Rebsorten, zu den französischen Originalen greife, wobei sich in den letzten Jahren eine gewisse Vorliebe für die kalkig straffen, nie opulenten und nicht selten regelrecht strengen Weine aus [Chablis](#) herauskristallisiert hat, selbst wenn diese in den Augen der trinkenden Massen inzwischen unfassbar uncool geworden sind. Hierin liegt gewiss auch ein Stück weit meine Rest-Skepsis gegenüber deutschem Chardonnay begründet, denn Fassausbau und Battonage kann man lernen und Üppigkeit erreichen, wenn man entsprechend arbeitet. Der Charakter eines Chablis stammt jedoch vor allem aus den sehr kalkhaltigen Böden seiner Heimat und vergleichbares findet man zwischen dem Markgräflerland und dem Werderaner Wachtelberg nicht. Oder zumindest fast nicht...

Im äußersten Westen der Republik – und damit bin ich endlich beim Thema – gibt es nämlich ein Fleckchen Erde, die sogenannte Ober- oder Burgundermosel, der sich teils durch Bodenformationen auszeichnet, die überraschend genau denen von Chablis und der Champagne entsprechen. Hier ist es möglich, wie mein heutiger Beitrag zeigen soll, Weißweine zu erzeugen, die meinem persönlichen Idealbild eines nördlichen Chardonnay mehr als nur nahe kommen. Leider wagen sich nicht viele Winzer der Region an dieses Thema und setzen neben dem obligatorischen Weißburgunder und durchaus beachtenswerten Spezialitäten wie Auxerrois vor allem auf das alte Arbeitstier Elbling, das zwar immer häufiger anständige bis gute, aber – zumindest unversehrt – niemals sehr gute bis große Weine hervorzubringen imstande ist...

Weingut Rinke – Startup der Extraklasse mit prominenter Unterstützung

Der vielleicht hochklassigste Erzeuger kühler blonder Burgunder an der Obermosel war auch mir bis vor ein paar Wochen gänzlich unbekannt. Das Weingut Rinke aus Trier – zum Betrieb gehört auch ein Restaurant – existiert seit 2006 und bewirtschaftet rund drei Hektar in der terrassierten Steillage Langsurer Brüderberg an der Obermosel, nur einen Steinwurf von Luxemburg entfernt. Wie es sich für eine ambitionierte Neugründung gehört, hat des die Inhaberbefamilie gleichen Namens nicht auf die Abfüllung von einfachen Schoppenweinen abgesehen, sondern verfolgt einen sehr eigenen und qualitätsorientierten Weg:

Die gesamte, komplett zusammenhängende Parzelle wurde gerodet und vor allem mit Chardonnayreben allerbesten burgundischer Provenienz bepflanzt, die Weinbergsarbeit erfolgt ebenfalls nach dem Vorbild der

Heimat der Traube. Auch im Keller erscheint den Rinkes – ihres Zeichens waschechte Quereinsteiger voller offensichtlichem Idealismus – nur das Beste gut genug zu sein, denn für den Ausbau des momentan einzigen Weines zeichnet kein geringerer als Gernot Kollman vom bekannten Weingut Immich-Batterberg in Enkirch an der Mittelmosel verantwortlich. In meiner Wahrnehmung ist Herr Kollmann, trotz aller erwiesener Expertise im Rieslingbereich, bis dato noch nicht als Burgundermacher von Rang in Erscheinung getreten – ein Umstand, der sich inzwischen nachhaltig geändert hat...

2012 Langsurer Brüderberg – Feiner Chablis mit Schuss

Wer den einzigen Wein des Weingut Rinke verstehen will – verfügbar sind die Jahrgänge 2011 bis 2013 -, der muss sich neben den erwähnten Kalksteinböden vor allem seine außergewöhnliche Zusammensetzung vergegenwärtigen – ich habe oben aus Gründen der Dramaturgie nämlich einen wichtigen Punkt unerwähnt gelassen:

Außer Chardonnay, der gut 90 Prozent des Langsurer Brüderberg ausmacht, fließen nämlich zahlreiche andere Rebsorten in meinen inzwischen liebsten Moselburgunder ein, die im gemischten Satz gepflanzt wurden. Neben mehr oder minder konventionellen Varietäten wie Weiß- und Grauburgunder sind dies vor allem aromatische Sorten wie Muskateller, Traminer und der in Gesamtdeutschland überaus rare Viognier. Obwohl ihr mengenmäßiger Anteil über die Jahrgänge recht konstant bleibt, wirken sie sich in den drei bisherigen Jahrgängen grundverschieden auf das stets 11 Monate in gebrauchten Barriques gereifte Endprodukt aus. Dass der Langsurer Brüderberg spontan zuvor spontan vergoren wurde, versteht sich beinahe von selbst...

2011 – weithin und zu Recht als gutes und reifes Jahr bekannt – treten sie recht höflich beiseite und überlassen das Hauptprogramm dem Chardonnay, der sich für die nördliche Herkunft recht breit und cremig gibt. Im aktuellen und in meinen Augen noch viel zu jungen 2013er ist das diametrale Gegenteil zu beobachten, insbesondere der unverkennbare Muskateller und die erwähnte Rhone-Schönheit mit ihren floralen Noten stechen weit mehr hervor, als man bei nur rund zehn Prozent Anteil des gesamten Gemischten Satzes gemeinhin vermuten würde. Es mag sein, dass sich dieser Umstand noch ein wenig relativieren wird – der Langsurer Brüderberg vom Weingut Rinke sollte grundsätzlich eine Gnadenfrist im Keller zugestanden bekommen, um zur Topform aufzulaufen.

Den goldenen Mittelweg zwischen diesen beiden überaus charmanten und vor allem individuellen Extremen beschreitet derzeit für mich der Langsurer Brüderberg 2012. Wie übrigens bei den beiden anderen Jahrgängen auch, unterstützt das ausschließlich gebrauchte Holz, ohne zu dominieren und übertönt den wirklich ausgesprochen kalkig-puristischen Chardonnay im Chablis-Stil zu keiner Zeit. Das Tüpfelchen auf dem I ist jedoch die dezente, aber herrlich unaufgeregte Exotik des Gemischten Satzes, die zwar stets in Nase und Mund wahrnehmbar ist, jedoch nur sehr schwer zu greifen, geschweige denn zu beschreiben ist...

So ist denn der 2012er Langsurer Brüderberg vom Weingut Rinke meiner bescheidenen Ansicht nach einer jener seltenen und wahren Charakterköpfe aus Deutschland Weinbergen, der geradezu perfekt internationale invasive Rebsorten und Ausbauweisen mit Althergebrachtem wie einem Gemischten Satz vereinen. Zudem beweist er einmal mehr, dass ganze 12 Volumenprozent Alkohol mehr als ausreichen, um ein komplexes und vor allem unverwechselbares Weinerlebnis zu ermöglichen...

[Weingut Rinke 2012 Langsurer Brüderberg](#) für 21,90€ bei [delikatEssen](#) in Nürnberg

www.schumanns-weinblog.de

Follow me on [bloglovin'](#)

© Copyright - [Schumanns Weinblog](#) - [Impressum](#)