

Wein-Brief vom 5. März 2013

Liebe Weinfreunde,

die neuen Weine der **Domaine Saumaize-Michelin** sind angekommen, auf die manche von Ihnen bereits sehnsüchtig warten. Finden Sie anbei einen kurzen Bericht. Außerdem lesen Sie auf den folgenden Seiten Artikel in Weinzeitschriften über die Weingüter **Bischel** in Rheinhessen und **Franzen** an der Terrassenmosel.

Auf meiner Frankreich-Tour über Karneval habe ich auch die

**Domaine Saumaize-Michelin Vergisson**  
Mâconnais / Burgund

besucht. Bis auf ein paar Flaschen 2010er Saint-Véran bin ich mit den Weinen dieses Gutes ausverkauft, es war also höchste Zeit, Neues einzukaufen. Trotz der stets hohen Qualität der Weine von Roger Saumaize verkoste ich auch seine Weine vor dem Einkauf - letztlich ist das ja auch eine der Aufgaben des Weinhändlers.

Ich habe auch aus dem 2011er Jahrgang wieder die gleichen Weine eingekauft, die Sie in meinem Sortiment gewohnt sind. Beim Mâcon-Vergisson gibt es ja nur einen Wein, eine Auswahl ist also überflüssig. Inzwischen verhält sich das beim Saint-Véran genauso. Bislang füllte Roger zwei verschiedene ab, nämlich den Lagenwein 'Les Crèches', während er den Saft aus den alten Reben separat vinifizierte und als 'Vieilles Vignes' abfüllte. Das war 2010 letztmalig so. Inzwischen haben auch die anderen Reben ein stolzes Alter erreicht, sodaß sie zusammen ausgebaut und gemeinsam als 'Les Crèches' abgefüllt werden.

Anders sieht das bei der Appellation Pouilly-Fuissé aus: die Familie Saumaize hat in sieben verschiedenen Lagen Besitz. Sie liegen an den Abhängen der beiden Felsen von Vergisson und Solutré und haben alle ihre besonderen Eigenschaften. Allerdings hat es noch kein einziges Jahr gegeben, wo mich nicht die Lage 'Clos sur la Roche' am meisten elektrisiert hätte! Die Weine haben immer ein wunderbares Zusammenspiel von brillanter Frucht, wunderbarer Eleganz und tiefer Mineralik - purer Stein trifft herrliche gelbe Frucht. Für mich Jahr für Jahr ein Wahnsinnswein!

Natürlich denke ich immer wieder darüber nach, ob ich Ihnen nicht zwei oder drei verschiedene Pouilly-Fuissés anbieten sollte. Macht aber keinen Sinn, denn ich empfehle ja doch immer wieder meinen Lieblingswein! Also, ab sofort ist er wieder zu haben!

Die 2011er, Weine aus einem warmen Jahrgang, sind insgesamt saftig und geizen nicht mit ihrer herrlichen, reifen Frucht. Die Säure ist ganz reif, und die Weine trinken sich bereits in der Jugend sehr angenehm. Aber auch sie haben noch eine große Zukunft vor sich. Einkellern lohnt also auf jeden Fall - wenn Sie mehr Geduld als Durst haben!



Rebstöcke unter dem Felsen - Appellation Mâcon-Vergisson.

Die Weine sind ab sofort verfügbar.

- |                          |   |                            |
|--------------------------|---|----------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 2011 Mâcon-Vergisson 'La Roche'         | 14,50                      |
| <input type="checkbox"/> | 2011 Saint-Véran 'Les Crèches'          | 15,50                      |
| <input type="checkbox"/> | 2010 Saint-Véran 'Les Crèches'          | 14,50                      |
| <input type="checkbox"/> | 2011 Pouilly-Fuissé 'Clos sur la Roche' | 21,00                      |
| <input type="checkbox"/> | 2011 wie vor                            | <b>0,375 l HALBE 11,00</b> |

Lesen Sie mehr über das Weingut auf Seite **33** in meiner Online-Weinliste

[www.wein-kern.de/download/downdatei/weinlistekern.pdf](http://www.wein-kern.de/download/downdatei/weinlistekern.pdf) !

**Wolfgang Kern**

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · [wein@wein-kern.de](mailto:wein@wein-kern.de) · [www.wein-kern.de](http://www.wein-kern.de)

Legende:  WEISSWEIN  BLANC DE NOIR  ROTWEIN  ROSÉ \* EDELSÜSS  SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit

Ein bißchen frech formuliert, chronologisch aber vollkommen richtig, hat nun auch **DER FEINSCHMECKER** - nach **WEIN-KERN** und viel später dem Magazin **Vinum** (mit der Liste der 100 besten Weingüter, siehe [http://www.wein-kern.de/download/downdatei/wein\\_briefe/Wein-Brief%202012-12-04.pdf](http://www.wein-kern.de/download/downdatei/wein_briefe/Wein-Brief%202012-12-04.pdf)) meine Freunde aus Rheinhessen entdeckt. Im aktuellen Heft 3/2013 steht der Artikel **Raus aus dem Keller: "Rheinhessen hat einen fulminanten Wandel vollzogen: von der Quelle billiger Massenweine zur Bühne für junge, ungewöhnliche Winzer."** Zehn Betriebe werden beschrieben, darunter auch das

## Weingut **BISCHEL** Appenheim Rheinhessen



*Christian (links) und Matthias Runkel. Foto: Weingut Bischel*

*Rainer Schäfer* schreibt: "Ursprünglich wollte Christian Runkel Jura studieren. Aber die Vorstellung, er könnte mit Schlips und Kragen über Akten brüten, will dem 31-jährigen Winzer aus Appenheim aus heutiger Sicht gar nicht gefallen. Statt dessen führt er mit seinem Bruder Matthias das Weingut Bischel, das den Geburtsnamen ihrer Mutter trägt. Wenn er sich, der Krawatte entkommen, im Keller lässig neben dem drei Jahre jüngeren Bruder fotografieren läßt, dann zeigt er Pose: Wir wissen, was wir tun. Tatsächlich zählen Runkels zur Winzergeneration, die in Rheinhessen einen radikalen Richtungswechsel vollzogen hat. "Früher wurden hier Massenträger gepflanzt," sagt Christian Runkel, "heute beschränken wir uns auf die wichtigen Rebsorten." Dabei liegt ihm Riesling besonders am Herzen. Aber auch Silvaner, rote Burgunder, Sauvignon Blanc und Chardonnay gedeihen

auf den Muschelkalkböden trefflich. Sie blenden nicht mit gefälliger Restsüße, sondern überzeugen durch mineralischen Schliff.

Unter den rheinhessischen Jungstars zählt Christian Runkel zu den nachdenklichen: "Wir wollen jedes Jahr ein paar Procente mehr Qualität rausholen," sagt er. Dabei gehen die Brüder "zurück zu den Wurzeln", bauen ihre Lagenweine inzwischen im 1200-Liter-Stückfaß oder im Halbstück mit 600 Litern aus, verleihen ihnen so Struktur und Komplexität. Die Orts- und Lagenweine werden mit natürlichen Hefen vergoren, wodurch die individuelle Note verstärkt wird.

Die Brüder führen fruchtbare Debatten, denn sie sind nicht immer einer Meinung. So hat Matthias Runkel im Binger Scharlachberg eine Riesling-Parzelle vorübergehend allein bewirtschaftet, weil sie ihn mehr überzeugt hat als seinen Bruder. Nun zählt der Scharlachberg neben dem Riesling aus der Lage Hundertgulden zu den eindrucksvollsten in Rheinhessen - das Ergebnis eines leise vorgetragenen Könnens."

Der Artikel trifft die gute Stimmung in Rheinhessen und die erstklassige Qualität bei den Runkels. Es sei allerdings erwähnt, daß Matthias der ältere der Brüder ist.

*Die Weine und Infos über das Weingut finden Sie in meiner Online-Weinliste [www.wein-kern.de/download/downdatei/weinlistekern.pdf](http://www.wein-kern.de/download/downdatei/weinlistekern.pdf) auf Seite 8!*

## Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · [wein@wein-kern.de](mailto:wein@wein-kern.de) · [www.wein-kern.de](http://www.wein-kern.de)

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ \* EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

*Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit*

Im aktuellen [falstaff](#) (Deutschland-Ausgabe 2/2013) schreibt *Nikolas Rechenberg* (Berliner Journalist und Autor) einen Artikel über die Terrassenmosel und das

**Weingut FRANZEN Bremm**  
**Terrassenmosel**

**"MOSEL ? TERRASSENMOSEL ! "Die Steillagen der unteren Mosel sind stark im Aufwind - dank junger Winzer wie Kilian Franzen und Matthias Knebel.**

**Die »junge Generation Steillage« erobert die Terrassenmosel. Sie scheut den Aufwand nicht, der sich im Flaschenpreis längst noch nicht widerspiegelt, und produziert für die Mosel sensationell trockene und doch ausbalancierte Rieslinge.**

Aus Trauben, die an einer Steillage wachsen, läßt sich immer ausgezeichneter Wein machen, Der fels speichert die Sonnenwärme, die Reben beschatten sich nicht gegenseitig, der Ertrag ist gering, die Trauben sind klein, und die Rebe wurzelt tief - das Ergebnis sind mineralische und konzentrierte Weine.

Dummerweise ist sie Arbeit in der Steillage extrem arbeitsintensiv. Ein Aufwand, der den Wein deutlich teurer macht. Und nur wenige wissen diesen Einsatz zu schätzen: auch heute noch kann man für 'n Appel und 'n Ei genügend Parzellen an der Terrassenmosel erwerben.

Kilian Franzen zeigt der Steillage die Zähne. Kleine und kleinste Parzellen hat er auf dem Calmont, 112 sind es genau,



*Die Terrassen im Bremmer Calmont, vorne die Bremmer Kirche.*

18 Quadratmeter die kleinste. Ganz oben, in einer Höhe von knapp 400 Metern, verläuft der Calmont-Klettersteig mit Steilhängen von bis zu 70 Grad Steigungen - sie gehören zu den steilsten weltweit. Wer einmal oben war, versteht, warum das kein Zuckerschlecken ist und der Wein seinen Preis hat. Franzen sagt dazu: "Der Berg frißt den Schuh".

Der junge Winzer ist erst 25 Jahre alt, sein Riesling Calidus Mons ist gefühlt trocken, sehr ölig und salzig - ein Riesling, der aus dem Schiefer gepreßt zu sein scheint. Dann gibt es noch den Zero, einen Riesling mit nur 1,8 Gramm Restsüße, also staubtrocken, sehr naturnah, einfach großartig. Wie die Aussicht von oben oder die Poesie von Franzen auf den Etiketten: »Der Sommer war sehr groß« - Purismus pur."

Um einen monumentalen Weinberg wie den Bremmer Calmont wirklich zu verstehen, muß man ihn einmal gesehen haben. Es ist ein lohnendes Ausflugsziel für ein sonniges Frühlingswochenende! Derweil können Sie schon mal über das Weingut lesen und Bilder betrachten und auch einen virtuellen Weinbergsspaziergang unternehmen, nämlich *in meiner Online-Weinliste* [www.wein-kern.de/download/downdatei/weinlistekern.pdf](http://www.wein-kern.de/download/downdatei/weinlistekern.pdf) auf Seite 6!

Herzliche Grüße,  
Ihr

*Wolfgang Kern.*

**Wolfgang Kern**

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · [wein@wein-kern.de](mailto:wein@wein-kern.de) · [www.wein-kern.de](http://www.wein-kern.de)

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN ■ ROSÉ \* EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

*Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit*