

PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

W. E. FRANK, ORBEL GROSSE LAGE RIESLING 2015

Die Lage

Der Orbel ist eine sehr alte Grand Cru Lage in der Gemeinde Nierstein im deutschen Anbaugebiet Rheinhessen, die bereits im Jahre 1386 erstmals in den Gemeindechroniken erwähnt wurde. Im Gegensatz zum Hipping und zum Pettenthal, die eine Ostexposition aufweisen, ist der 11,9 Hektar große Orbel eine reine Südlage. Die zwischen 90 bis 170 Meter Seehöhe liegenden Parzellen weisen bis zu 60 % Hangneigung auf. Während der Weinberg in den unteren Gewannen eher eine moderate Steigung zeigt, nimmt die Inklination mit zunehmender Höhe kontinuierlich zu und ist im oberen Teil durchaus mit den Steilhängen im Pettenthal und Hipping vergleichbar.

Der Orbel ist der westlichste und am weitesten vom Rhein entfernte Teil des so genannten Roten Hanges innerhalb der Rheinfront, in einem Seitental nördlich der Straße von Nierstein nach Schwabsburg gelegen. Auch im Orbel ist der rote Schieferboden allgegenwärtig, allerdings nicht als blanker Schieferfels, sondern vielmehr als feiner Schieferschluft. Im unteren Teil kommt noch ein wenig toniger, leicht steiniger Lehm dazu.

Die Kombination aus Rotschieferboden und seiner Lage in einem rheinabgewandtem Seitental, macht diesen Weinberg einzigartig. Die Südexposition des Weinberges führt durch die lange und direkte Sonneneinstrahlung zu hohen Tagestemperaturen, während das Seitental in der Nacht wie eine Düse fungiert, durch die der Rhein die kühle Luft aus dem Umland ansaugt. Ein erhöhter Luftaustausch und deutlich kühlere Nachttemperaturen sind die Folge. Diese Verbindung aus warmen Tages- und kühlen Nachttemperaturen führt zu einer optimalen Aromenausprägung bei gleichzeitiger Konservierung der Säurestruktur durch eine verminderte Veratmung der Säure in den Trauben. Im Vergleich mit anderen Lagen weist der Orbel deshalb bei gleicher Reife immer eine leicht höhere, pikante Säure und ein exotisches Aromenspektrum auf. Die Weine gelten deshalb als die "Rheingauer" vom Roten Hang.

Der Name leitet sich vom heimischen Dialektwort „Olbel“ ab, womit eine kräftige und temperamentvolle Person bezeichnet wird. Der Zusammenhang ergibt sich im rassigen und ausdrucksstarken Charakter des Orbelweins. Wir halten den Orbel für den exotischsten Vertreter der fünf Grand Cru Lagen an der Rheinfront. Während das Pettenthal mit Weinbergspfirsich auf den Punkt gebracht werden kann, der Hipping mit Curry und der Ölberg mit Eleganz, würden wir beim Orbel Papaya und Ananas sagen. Auch wenn der Orbel zu Unrecht im Schatten der bekannteren Grand Cru Lagen im Roten Hang steht, darf er deshalb keinesfalls unterschätzt werden. Er ist das Paradebeispiel eines Cool-Climate-Weines und könnte im Zuge der fortschreitenden Klimaerwärmung durchaus einmal den Spitzenplatz in der Hierarchie am Roten Hang einnehmen.

Der Jahrgang 2015

Nach einem wolkenverhangenen, eher milden Winter begann der Frühling mit durchschnittlichen Temperaturen, aber viel Sonnenschein, etwas später als erwartet. Der Sommer dagegen zog sehr früh ins Land und war – vor allem im Juni – sehr heiß und extrem trocken. Zur Erntezeit im Spät-

w . e . f r a n k

GRAND CRU RHEINHESSEN DEUTSCHLAND

PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

sommer hofften wir zwar vergeblich auf eine stabile Hochdruckwetterlage, es blieb jedoch sehr trocken und recht warm.

Bei uns war 2015 ein problemloses Jahr, das zu Weinen mit hoher physiologischer Reife, bei gleichzeitig markanter Säurestruktur, geführt hat. Da es sich um unseren ersten Jahrgang handelt, fehlt der interne Vergleich im Weingut. Generell gesehen kann 2015 jedoch – entsprechendes Wissen und Sorgfalt vorausgesetzt – als ein Jahrgang gelten, der selbst aus der Vielzahl der guten bis exzellenten Jahrgänge der letzten Jahre herausragt.

Das Jahr im Weinberg

Da wir die Weinberge erst Mitte 2015 übernommen haben und ein eigenes Weingutsteam erst aufgebaut werden musste, wurden alle Arbeiten durch Bewirtschafter durchgeführt. Laubwandmanagement, Bodenpflege, Begrünung und Pflanzenschutz erfolgten gemäß guter önologischer Praxis. Erste Maßnahmen zur ökologischen Bearbeitung wurden ergriffen, die vollständige Umstellung wird allerdings noch mindestens weitere zwei Jahre in Anspruch nehmen. Ein biodynamischer Ansatz der Bewirtschaftung ist nicht geplant, wenngleich wir auch einige Gedanken aus der Biodynamik mit einbeziehen werden. Kurz vor der Lese wurde die Traubenzone von Hand entblättert und der Weinberg penibel auf eine maschinelle Ernte vorbereitet. Da mit einer Maschinenlese alle Trauben in einem Durchgang gelesen werden, ist die Produktion eines edelsüßen Weines nicht mehr möglich. In einem Jahr der überragenden Hochprädikate ist dies sehr schade, wobei wird aufgrund der noch fehlenden Logistik, sowieso große Schwierigkeiten mit der Produktion eines edelsüßen Weines gehabt hätten.

Lese

In experimenteller Vorgehensweise haben wir bei der Lese des Orbels bewusst ein anderes Verfahren als beim Pettenthal gewählt. Wir haben unser Leseteam nicht zur Handlese eingesetzt, sondern mit großer Sorgfalt vor einer Maschinenlese alles herausgeschnitten, was nicht ins Lesegut gehört, die Trauben dann mit einem Vollernter geerntet und das Lesegut mit einem Maischewagen transportiert. Dieser im High-End-Bereich vielleicht ein wenig unübliche Vorgehensweise liegt die Idee zugrunde, dass im Maischewagen eine kurze Maischestandzeit stattfindet und, was noch viel wichtiger ist, dass das Lesegut über eine Schneckenförderung in die Presse gefördert wird. Die Schnecke quetscht die Trauben ein wenig an und führt in der Presse durch ein besseres Flüssigkeit-zu-Feststoffverhältnis und der angequetschten Trauben zu einer besseren Mazeration. Wenn wir ehrlich sind, mögen wir den Maischewagen sogar sehr, er wird nur zurzeit zu Unrecht verteufelt und ist nicht en-vogue. Natürlich kann man den Maischewagen auch bei einer Handlese einsetzen und in Zukunft werden wir das sicherlich auch einmal versuchen.

Im Vergleich der beiden Verfahren haben wir allerdings keine besonderen Unterschiede feststellen können – selbst die Kosten sind durch die penible Vorlese vergleichbar. Im nächsten Jahr werden wir deshalb alle Weinberge vollständig von Hand ernten. Es bleibt somit festzuhalten, dass der Einsatz eines Vollernters – eine entsprechende Vorlese vorausgesetzt – nicht verteufelt werden sollte. Da wir im gesamten Jahr außergewöhnlichen Wert auf die Pflege unserer Weinberge legen und die

w . e . f r a n k

PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

Weinberge damit über die notwendige Grundkondition verfügen, würden wir speziell in Jahren, in dem schnelles Handeln erforderlich ist, jederzeit auf den Vollernter zurückgreifen.

Die Lese im Orbel wurde, wie oben beschrieben, am 08.10.2015 bei strahlendem Sonnenschein durchgeführt. Das Mostgewicht betrug, wie beim Pettenthal, 103° Oe (Auslesequalität) und die Mostsäure 10,1 g/l. Das Lesegut wurde mit einer Schneckenförderung vom Maischewagen auf unsere alte Wilmes-Schlauchpresse transportiert und bei einem bis 4,2 bar progressiv ansteigenden Druck gekeltert.

Die Erntemenge betrug 1.600 Liter, was einen Ertrag von 49,8 hl pro Hektar ergibt. Da eine weiter reduzierte Ertragsmenge beim Riesling – im Gegensatz zu den Burgunderrebsorten – zu keinen Qualitätsverbesserungen mehr führt ja sogar tendenziell Probleme bereitet, ist dies eine Punktlandung auf unserem Zielwert von 50 hl/ha.

Mostbehandlung

Nach dem Keltern wurden 600 l des Mostes nach Behandlung mit veganem Gelatineersatz (Veggecol) und 10 mg/l SO₂ über vier Tage sedimentiert, in einen Immervolltank abgezogen und am 12.10.2015 mit der Hefe X5 beimpft.

1.000 Liter des Mostes wurden fast unbehandelt, d. h. ohne Zugabe von Schwefel und Kohle, in einen klassischen IBC (International Bulk Container) gefüllt und im Kühlwagen für vier Wochen bei 3°C gelagert. Diese sogenannte Stabulation ist ein bekanntes, aber aufgrund des hohen Aufwandes selten eingesetztes Verfahren zur Fixierung der flüchtigen Aromakomponenten im Most und zur Glutadion-Stabilisierung. Ohne Stabulation besteht verstärkt die latente Gefahr, dass die flüchtigen Aromakomponenten in der Gärung mit dem entstehenden Kohlendioxid ausgetrieben werden und die Weine auf der Flasche vorschnell reifen. Nach dem Abziehen wurde der Most mit weiteren 10 g/hl Veggecol behandelt und nochmals zwei Tage sedimentiert.

Nach dieser weiteren Klärung wurde der Most in den Immervolltank, in dem die restlichen 600 l bereits gärten, ohne weitere Hefezugabe umgezogen. Nach einer Woche weiterer gezügelter Gärung wurde eine Teilmenge in ein 500 l Holzfass aus französischer Eiche (Tonneau) umgelegt. Dieses etwas seltsame Gebindemanagement ist der verspäteten Lieferung des Tonneau geschuldet.

Eine Schönung mit Bentonit war bei beiden Gebinden nicht erforderlich.

Ausbau

Unsere Philosophie beim Ausbau basiert, was viele Rieslingfreunde ungewöhnlich finden werden, auf dem verstärkten Einsatz von Holz. Wichtig ist uns dabei, durch den Holzeinsatz eine zusätzliche Geschmackstiefe und Komplexität zu erzielen. Unbedingte Voraussetzung dafür ist natürlich eine sehr hohe Qualität des Lesegutes. Bei unserem Orbel wollten wir in experimenteller Vorgehensweise den Holzeinsatz im Vergleich zum Pettenthal reduzieren und haben deshalb in oben beschriebener Weise nur ein neues, medium getoastetes Tonneau aus französischer Eiche (Hersteller: Quintessence) verwendet und die restlichen 1.100 l in einem Immervolltank ausgebaut. Da wir auch im Rheingau beim Ausbau von Riesling mit dem Hersteller Quintessence gearbeitet haben,

w . e . f r a n k

PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

konnten wir mit diesem Fass viel über das Verhalten der uns noch unbekanntem Weinberge am Roten Hang in Nierstein lernen.

Bezüglich der Frage des Einsatzes von Reinzuchthefen verhalten wir uns unideologisch. In der Regel lassen wir den Wein spontan angären und entscheiden dann, ob der Wein noch Reinzuchthefen braucht oder nicht. Bei unserem ersten Jahrgang wollten wir allerdings kein Risiko eingehen und haben den Gärprozess – wie oben beschrieben – mit einem Hefeansatz aus X5 Reinzuchthefe gestartet. Zur Heferehydrierung wurde Oenostart vitale in gleicher Menge wie die Hefe verwendet. In der Gärführung kam Anavital in drei Stufen und in der abklingenden Gärung Fresharom, jeweils in der gesetzlich erlaubten Höchstmenge, zum Einsatz. Die Gärung erfolgte bei Umgebungstemperaturen ohne Kühlung in beiden Gebinden ohne große Probleme. Das erste Gärdrittel war zwar durch die Umlagerungen verzettelt, aber das Ergebnis nahezu perfekt.

Zu berücksichtigen ist bei der Gärung, dass unsere ersten beiden Weine absolute No-Tech-Weine sind und aufgrund des Fehlens anderer Alternativen "im Hof unter der Plane" ausgebaut werden mussten. Mit dem Jahrgang 2016 sind wir allerdings schon in eine Garage gezogen und haben den Übergang von No-Tech zu Low-Tech geschafft (und mehr muss es nicht werden).

Da die beiden Gebinde im Winter der Kälte ungeschützt ausgesetzt waren, wurde der Gärprozess erst im Mai 2016 abgeschlossen. Wir finden dies jedoch nicht als Makel, sondern mögen diese sogenannten Langsamgärer sehr und – wenn önologisch möglich – bevorzugen wir eine solch lange Gärzeit. Wichtig ist dabei eine intensive Kontrolle der Gebinde, da der Wein im Gärstopp ungeschützt gegenüber dem Umgebungssauerstoff liegt und regelmäßig mit CO₂ oder Argon überfüllt werden muss.

Den Schwefeleinsatz haben wir im gesamten Ausbauprozess auf das minimal Notwendige reduziert.

Füllung

Die Füllung erfolgte am 20.07.2016 unter der AP-Nummer 4 382585 0002 16. Verwendet wurden 750 g schwere Renana Charta Flaschen mit Bandmündung in Antikgrün, die wir mit einem NDtechgeprüften 45 mm Amorim Flor C1 Korken verschlossen haben. Normalerweise würden wir 48 mm Korken bevorzugen, aber dann wird der Luftraum unter dem Korken sehr klein und die Gefahr von Ausläufern bei Temperatur- und Druckschwankungen während des Transports steigt dramatisch. Auch wenn mit NDtech ein deutlicher Fortschritt in der Vermeidung von Korkscheckern erzielt werden konnte, werden wir mittelfristig einen Großteil der Produktion aus Sicherheitsgründen auf Schraubverschluss umstellen. Nichts ist schlimmer, als sich zehn Jahre oder mehr auf einen Wein in perfekter Trinkreife zu freuen, nur um dann festzustellen, dass er korkt. Mit unserem Etikett haben wir einen Ansatz in maximaler Reduktion gewählt, denn nichts soll vom Inhalt der Flasche ablenken.

Der Wein hat 14,2 % Alkohol bei 7,1 g/l Restzucker und 8,9 g/l Säure. Zur Sicherheit möchten hier wir anmerken, dass der Wein, entgegen der zurzeit grassierenden Trockenmanie, bei weniger Restzucker seine komplette, außergewöhnliche Balance verloren hätte. Der zuckerfreie Extrakt beträgt höchst erfreuliche 27,2 g/l.

w . e . f r a n k

GRAND CRU RHEINHESSEN DEUTSCHLAND

PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

Abgefüllt wurde die Produktionsmenge von 2.216 Flaschen mit 47 mg/l freiem Schwefel. Bitte lassen Sie sich hier nicht von unseren esoterischen Kollegen beeinflussen, die ohne Schwefelzugabe bei der Füllung arbeiten. Uns bricht es einfach das Herz, wenn Weine nach unendlich viel Arbeit im Weinberg und höchster Sorgfalt im Keller, ohne Schwefel auf der Flasche ermorden werden.

Da unsere Weine für ein langes Leben ausgelegt sind und nicht gleich im ersten Jahr nach der Abfüllung getrunken werden sollten, gönnen wir dem Wein noch ein weiteres Jahr Reife auf der Flasche – bevor wir ihn im September 2017 – also etwa zwei Jahre nach der Ernte, auf den Markt bringen werden.

Verkostungsnotiz zum Juni 2017

Helles Altgold. Das Bukett hat eine enorme innere Dichte, eine schöne Süße und zeigt kaum merkliches Holz. Viel kandierte Frucht nach kandierter Grapefruit und kandierter Ananas, exotische Komponenten sowie kühle Aprikose im Untergrund. Gibt im Riedel-Bordeaux-Glas erst so richtig Gas, fächert auf und wird sehr komplex, strukturiert und tief. Anklänge an Blumenwiese und Gartenkräuter kommen hoch. Mit weiterer Belüftung frische reife Papaya, ein Hauch feinsten Vanille und etwas Trüffel. Großes Kino. Bleibt dann am Gaumen brutalstmöglich am Gaspedal und entwickelt einen gaumensprengenden Druck. Langsam finden sich zwar die Einzelkomponenten, aber der Wein ist immer noch ziemlich embryonal. Voller Körper, eine massive, noch recht aggressiv wirkende Säuredosis – die Apfelsäure des Jahrgangs 2015 lässt grüßen – durchaus etwas Restzucker, der allerdings von der Säure weggemäht wird, angenehme Bitternoten und wieder Grapefruit, Ananas und dazu etwas Maracuja. Auch wenn die Säure zum jetzigen Zeitpunkt noch ziemlich dominant wirkt und einen (erheblichen) Süß-Sauer-Eindruck hinterlässt, braucht sie der Wein, um in seiner Reife zur perfekten Balance zu finden. Im Untergrund lauert dann die Tropenfrucht des Orbels, aber noch verhindert die weiße Grapefruit(haut), dass sie das Tageslicht erblicken darf. Beeindruckende Länge. Erstaunlich ist, dass der Wein die durchaus nicht niedrige Holzdosierung nahezu vollständig geschluckt hat. Er ist ganz anders, als man Riesling gewohnt ist und deshalb schwer fassbar. Der zwangsläufige No-Tech-Ansatz mit Stabulation bringt wohl Erstaunliches hervor. Was für ein geiles Fruchtkonzentrat! Man muss sehen, wo die Reise hingeht. Erfahrungen mit solchen Weinen gibt es bisher keine. Spock würde sagen "faszinierend". Braucht noch Zeit. 2017 – 2025+.

w . e . f r a n k

GRAND CRU RHEINHESSEN DEUTSCHLAND