

# PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

## W. E. FRANK, PETTENTHAL GROSSE LAGE RIESLING 2015

### Die Lage

Es ist nicht übertrieben zu behaupten, dass das Pettenthal die wohl berühmteste und begehrteste Weinlage im deutschen Anbaugebiet Rheinhessen ist. In der Gemarkung Nierstein gelegen, ist sie im Kernbereich des sogenannten Roten Hangs eingebettet, der wiederum ein Teil der sogenannten Rheinfront darstellt. Im Norden schließt das Pettenthal an den Nackenheimer Rothenberg an und im Süden an den Hipping. Im Gegensatz zu Ölberg und Orbel mit ihrer reinen Südexposition, ist das Pettenthal – genauso wie der Hipping – nach Osten bis Südosten ausgerichtet. Nur im Süden der Lage neigt sich der Rote Hang in ein kleines Seitental nach Westen. Das Pettenthal wird hier vom Brudersberg unterbrochen und setzt sich dann nach Westen hin mit ausschließlich nach Süden geneigten Gewannen fort. Im Gesamten umfasst die Einzellage 31 Hektar Rebfläche.

Die zwischen 50 bis 170 Meter Seehöhe liegenden Weinberge weisen eine Hangneigung bis zu 70 % auf. Das Pettenthal gehört somit – neben den benachbarten Hipping und Ölberg – zu den steilsten Lagen Rheinhessens.

Als Katastername wurde das Pettenthal bereits im Jahre 1753 erstmalig erwähnt. Er geht nach der häufigsten Version auf "Pater's Tal" (Tal der Mönche) zurück, da sich die Lage lange Zeit in kirchlichem Besitz befand. Außerdem werden als Ursprung der Vorname "Peter" sowie die hier früher häufig an den oben am Hang gelegenen Quellen und Sumpflöchern vorkommenden Kröten genannt (Petten ist eine lokale Bezeichnung für Kröten).

Die Böden bestehen aus feinkörnigem rotem Tonschiefer, dem sogenannten Rotliegenden, das sich über die Zeit aus kalkreichen, vor über 250 Millionen Jahren entstandenen Ton-, Schluff- und Sandsteinen entwickelt hat. Dieser recht gut durchlüftete Boden ist zwar kein guter Wasserspeicher, dafür aber reich an Nährstoffen, speziell Eisenmineralen. Die Eisenbestandteile sind für die rote Färbung des Bodens verantwortlich, die wiederum Namensgeber für den Begriff *Roter Hang* ist. In den flachen Teilen unten am Rhein besteht der Boden auch aus Schwemmland und tonigem Lehm, wobei das letzte (flache) Gewann vor dem Rhein nur namensrechtlich, aber nicht qualitativ, zum Pettenthal gehört.

Keine andere Lage bietet derartig vielfältige und extreme Voraussetzungen zum Weinbau wie das Pettenthal: Steilhänge mit wasserführenden Schichten, zerklüftete Hitzekammern, nackter Rotschieferfels und direkte Besonnung bis weit in die Abendstunden hinein. Diese Extrembedingungen sind die Voraussetzungen für extreme Weine. Durch die hohe Reife der Trauben, den Einfluss des Rheins und die direkte Wirkung des Roten Schiefers auf die Reben, die nicht – wie in anderen Lagen – durch eine Humusunterlage gedämpft wird, entstanden hier schon immer mächtige Weine. Früher trat bei den besten Weinen die Frucht zugunsten von Tabak- und Kräuternoten in den Hintergrund, sodass die Pettenthaler auch gerne als die Burgunder unter den Rieslingen bezeichnet wurden. Heutzutage – im Zeichen des Klimawandels – glauben wir, dass wir das Pettenthal mit einem Wort charakterisieren können: Intensiver Weinbergspfirsich und zwar bis hin zu einer fast schon "kitschigen" Form.

w . e . f r a n k

# PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

## 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 Spätsommer hofften wir zwar vergeblich auf eine stabile Hochdruckwetterlage, es blieb jedoch sehr trocken und recht warm. Der Oktober zeigte sich dann bedeckt, aber wenig wechselhaft.

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 edelfaule Trauben weitgehend herausgeschnitten. Aufgrund der noch fehlenden Logistik, verzichteten wir auf die Herstellung eines edelsüßen Weines, was in einem Jahr der überragenden Hochprädikate sehr schade war.

## Lese

Der Weinberg wurde am 03.10.2015 bei strahlendem Sonnenschein von Hand durch ein hochmotiviertes Leseteam mit einem Mostgewicht von 103° Oe und einer Mostsäure von 9,5 g/l in Auslesequalität geerntet. Auf die Ernte einiger Trauben mit beginnender Edelfäule wurde bewusst verzichtet, um ein unvertretbar hohes Alkoholniveau im fertigen Wein und einen spürbaren Botrytiseinfluss zu vermeiden. Die Trauben wurden in Transportkisten mit ca. 10 kg gelesen und zur Vormazeration leicht gestempelt. Die Transportkisten wurden per Hand auf unsere alte Wilmes Schlauchpresse entleert und bei einem bis 4,2 bar progressiv ansteigenden Druck gekeltert. Auf eine spezielle Maischezeit wurde bewusst verzichtet. Die Erntemenge betrug 710 Liter, was einen Ertrag von 44,7 hl pro Hektar bedeutet. Da eine weiter reduzierte Ertragsmenge beim Riesling im Gegensatz zu den Burgunderrebsorten zu keinen Qualitätsverbesserungen mehr führt – ja sogar tendenziell Probleme bereitet – ist dies ein beinahe idealer Wert, der sich unserem Ziel von 50 hl/ha stark annähert.

## Mostbehandlung

Nach dem Keltern wurde der Most unbehandelt, d. h. ohne Zugabe von Kohle und Schwefel, in einen klassischen IBC (International Bulk Container) gefüllt und im Kühlwagen für vier Wochen bei 3°C

w . e . f r a n k

# PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

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. Nach dem Abziehen wurde der Most mit 10 g/hl veganem Gelatineersatz behandelt und nochmals zwei Tage sedimentiert. Der Bentonitbedarf sank durch diesen Vorgang von 150 g/hl auf 50 g/hl und wurde während der Gärung durch ein extrem eisenarmes Bentonit gedeckt.

## Ausbau

Unsere Philosophie beim Ausbau basiert, was viele Rieslingfreunde ungewöhnlich finden werden, auf dem verstärkten Einsatz von Holz. Unbedingte Voraussetzung dafür ist natürlich eine sehr hohe Qualität des Lesegutes. Wichtig ist uns dabei, durch den Holzeinsatz eine zusätzliche Geschmackstiefe und Komplexität zu erzielen. Für unser Pettenthal haben wir den Most nach der zweiten Vorklärung in ein neues, medium getoastetes Tonneau (Holzfass mit 500 l Inhalt) aus Pfälzer Eiche (Johanniskreuz) und einen Immervolltank gefüllt.

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 Pettenthal wollten wir allerdings kein Risiko eingehen und haben den Gärprozess am 04.11.2015 mit einem Hefeansatz aus AR2 Reinzuchthefer gestartet. In beiden Gebinden erfolgte die Angärung sehr gut. Die im Stahltank feststellbare leichte Neigung zum Böckser konnte gut kontrolliert werden und leistet einen zusätzlichen Beitrag zur Komplexität in der finalen Assemblage.

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 gesetzlichen Höchstmenge – zum Einsatz. Die Gärung erfolgte bei Umgebungstemperaturen ohne Kühlung. Zu berücksichtigen ist hierbei, 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).

Dadurch, dass 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 CO<sub>2</sub> 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 0001 16. Verwendet wurden 750 g schwere Renana Charta Flaschen mit Bandmündung in Antikgrün, die wir mit einem NDtech-

w . e . f r a n k

# PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

geprüften 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 Korkschmeckern 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 13,7 % Alkohol bei 6,8 g/l Restzucker und 8,5 g/l Säure. Selbst wenn der Zeitgeist trocken weht, möchten wir anmerken, dass der Wein bei weniger Restzuckers seine komplette, außergewöhnliche Balance verloren hätte. Der zuckerfreie Extrakt beträgt höchst erfreuliche 27,1 g/l.

Abgefüllt wurde die Produktionsmenge von 761 Flaschen mit 45 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 ermordet 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

Helleres Gold. Viel Volumen und eine schöne Fruchtsüße. Unbedingt ein Riedel-Bordeaux oder sogar ein Grand Palais verwenden. erinnert zu Beginn stilistisch an einen Chenin Blanc – mit der säuerlichen Walderdbeernote sogar an den jungen Coulee de Serrant 1989. Ein wenig Gouda, leicht hefige Noten, mürber Apfel, Weißbrot, Fruchtjoghurt, Erdbeercampino und der im Untergrund lauernde Weinbergpfirsich der Lage Pettenthal. Das Holz ist erstaunlich dezent und kleidet den Wein sanft und unaufdringlich ein. Irgendwie wirkt das Ganze so, als ob der Wein in einem großen alten Holzfass ausgebaut worden wäre und nicht in einem neuen Tonneau. Mit Belüftung öffnet sich der Wein kontinuierlich und gewinnt immer weiter an Brillanz. Der Erdbeerton wird deutlicher und eine enorme, steinige Mineralität entfaltet sich. Dann taucht wieder der Weinbergpfirsich auf, der diesmal von Kurkuma, etwas Kamille und ein wenig Anästhetikum begleitet wird. Auch wenn man den Wein selbst gemacht hat, erstaunt einen dieser komplexe Mix aus unterschiedlichsten Aromen immer wieder. Am Gaumen mit extrem viel Gewicht, hochcremiger Textur, enormer innerer Dichte, vollem Körper und einer prägnanten, aber von der zarten Restsüße perfekt ausbalancierten Säure. Zu Beginn wieder die unerwartete Erdbeernote, die das Bukett mit einem dramatischen Akkord bereits ankündigt hat, Erdbeercampino und eine Reihe von Gewürzen – am ehesten Kurkuma und "Chinese Wokspices". Bemerkenswerte Balance auf maximalem Niveau der Einzelkomponenten. Mit weiterer Belüftung taucht Ananas und Kirsche auf. Immer mehr Kirsche sogar, obwohl es sich hier immer noch um einen Weißwein handelt! Erst würzige Mango im Abgang, dann gesellt sich eine säuerliche Walderdbeer- / Sauerkirschfrucht dazu und es bleibt auch etwas kristalliner Käse stehen. Der Wein hat ein erstaunliches, ungewöhnliches Fruchtspektrum. Im Prinzip ist es ein brutaler Fruchtcocktail in öliger Textur, durch den sich die Säure ohne Rücksicht auf Verluste fräst. Selbst nach nun bald zwei Jahren ist er immer

w . e . f r a n k

GRAND CRU RHEINHESSEN DEUTSCHLAND

# PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

noch sehr embryonal und zum jetzigen Zeitpunkt kann infolge seiner kompromisslosen Machart noch nicht prognostiziert werden, wie er sich entwickeln wird. So einen Riesling habe ich bislang jedenfalls noch nicht getrunken (gab es ja auch noch nicht). Groß ist er jetzt schon, aber wenn er dereinst aufmachen sollte, geht er durch die Decke. Im schlimmsten Fall bleibt der Wein auf höchstem Niveau erstaunlich – und ja, ich weiß, dass ich jetzt zum vierten Mal "erstaunlich" geschrieben habe. Mal sehen.

w . e . f r a n k

GRAND CRU RHEINHESSEN DEUTSCHLAND