

# PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

## W. E. FRANK, ORBEL GROSSE LAGE RIESLING 2016

### 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 Flügelsbachtal genannten 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 „Orbel“ ab, womit eine kräftige und temperamentvolle Person bezeichnet wird. Der Zusammenhang ergibt sich im rassigen und ausdrucksstarken Charakter des Orbelweins. Inzwischen haben wir mehr Erfahrung über die Lagencharakteristik des Orbel sammeln können und halten unseren exotischen und fetten Jahrgang 2015 für atypisch – wenngleich faszinierend. Während das Pettenthal mit Weinbergspfirsich auf den Punkt gebracht werden kann, der Hipping mit Kurkuma und der Ölberg mit Eleganz, würden wir beim Orbel inzwischen kühl und burgundisch mit einem Hauch exotischer Frucht sagen. Während sich unser Bild der Lagencharakteristik bei allen anderen Lagen klar gefestigt hat, ist es beim Orbel noch etwas im Fluss. Auch wenn er 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.

w . e . f r a n k

# PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

## Der Jahrgang 2016

Nach einem niederschlagsreichen Winter mit moderaten Temperaturen lies der Frühling 2016 lange auf sich warten und brachte dann einiges an Nässe mit sich. Obwohl der Winter dadurch ewig zu dauern schien, waren die Temperaturen unauffällig und der Austrieb erfolgte am 17.04.2016 sogar einen Tag früher als im 15-Jahres-Schnitt. Durch die dann fallenden Regenmassen – in Nierstein regnete es beispielweise im Mai doppelt so viel als normal – legte die Vegetation einen Wachstumsstopp ein und lag selbst im Frühsommer noch rund zwei Wochen zurück. Als Blühbeginn notierten wir den 18.06.2016.

Durch die Nässe herrschte hoher Krankheitsdruck in den Reben. Da die Weinberge teilweise wegen aufgeweichter Böden schlecht befahrbar waren, wurden die notwendigen Behandlungen beschwert. Für biologisch arbeitende Betriebe war der Jahrgang 2016 in dieser Phase ein Albtraum und führte in manchen Fällen sogar zu einem Totalausfall.

Die Wende kam mit dem Hochsommer. Bis in den September hinein herrschte vorwiegend trockenes, warmes Wetter mit einer Hitzewelle Ende August. In der Messstation in Nierstein wurde am 27.08.2016 eine rekordverdächtige Maximaltemperatur von 43,3 °C gemessen. Selbst im Jahrhundertssommer 2018 lag die Maximaltemperatur dagegen nur bei vergleichsweise moderaten 35,9 °C. Der sonnig-warme September – 4 °C über dem langjährigen Mittel – lies alle bis dahin aufgetretenen nahezu Probleme vergessen. Bei den früh reifenden Rebsorten begann die Lese Anfang September, die Hauptlese wurde ab Mitte September durchgeführt.

In unserem Weingut konnten wir aufgrund der ausgezeichneten Situation in den Weinbergen entspannt die Reife abwarten und ab dem 10.10.2016 gesunde und ausgereifte Trauben mit guten Mostgewichten in größerer Menge ernten. 2016 war eines der wenigen Jahre, in dem der Erntezeitpunkt keine große Rolle gespielt hat. Den ganzen Oktober über war die Situation in den Weinbergen extrem stabil. Es haben weder die physiologische Reife oder die Mostgewichte zugenommen, noch gab es irgendwelche Probleme mit dem Auftreten von Fäulnis.

Insgesamt sind die Weine des Jahrgangs 2016 fruchtbetont und saftig. Die Extrakt- und Alkoholwerte liegen generell niedriger als im Vorjahr. Die Rieslinge profitierten besonders vom idealen Herbst und präsentieren sich ausgeprägt aromatisch. Nach Ansicht der Experten liegt das Geheimnis des Jahrgangs 2016, der dort – wie auch bei uns – als ein sehr guter Jahrgang gilt, in dieser hervorragenden Aromareife. Der gelegentlich geäußerten Meinung, dass 2016 im Vergleich zu 2015 der bessere Jahrgang wäre, können wir uns jedoch nicht anschließen.

## Das Jahr im Weinberg

Vorweg einmal einige Daten zum Weinberg. Im Rahmen unserer Firmengründung 2015 war es uns möglich vier arrondierte Parzellen im Orbel zu erwerben (Flurstücke 30 183/1 bis 30 183/4). Unser Orbel ist damit ein echter "Estate Vineyard". Die Gesamtfläche beträgt 3.395 m<sup>2</sup>. Sie wurde im Jahr 1990 bepflanzt. Die Pflanzdichte beträgt ca. 5.500 Rebstöcke pro Hektar, bei 150 cm Zeilenabstand und 100 cm Stockabstand.

w . e . f r a n k

# PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

Während wir 2015 nur bedingt Kontrolle über den Weinberg hatten, konnten wir in 2016 schon einige Verbesserungen vornehmen. So wurde der Rebschnitt von unserem leitenden Önologen Alf Ewald durchgeführt. Dabei wurde die Umstellung auf sanften Rebschnitt, die wir im Jahr 2017 vorgenommen haben, vorbereitet und der Altholzanteil drastisch verringert. Weiterhin haben wir alle noch verbliebenen eisernen Pflanzstäbe entfernt, den Drahtrahmen umgebaut sowie Müll und Totholz aus dem Weinberg entfernt.

In der Bewirtschaftung arbeiten wir mit einem Bewirtschafter zusammen und stellen immer mehr auf Handarbeit um, die ebenfalls vom Alf durchgeführt wird. In der Bodenbearbeitung sind wir ein gutes Stück in Richtung ökologisch vorangekommen, wenngleich durch einen Lapsus noch im Unterstockbereich abgespritzt wurde. Ansonsten steht eine gute Begrünung, die wir nun Stück für Stück optimieren. Disteln und Brombeeren entfernen wir von Hand, ansonsten bearbeiten wir den Boden maschinell. In den kommenden Jahren werden wir mit verschiedenen Einsaaten arbeiten. So haben wir in einigen Zeilen ein wenig Hornveilchen gesät – einfach weil es so gut aussieht. Im Prinzip geht es darum, möglichst viel Leben in den Boden zu bekommen und alles, was blüht ist hilfreich und trägt zur Biodiversität bei.

Wir haben das Jahr 2016 weiterhin dazu genutzt, durch sehr häufige Begehungen die Weinberge kennen zu lernen, zu dokumentieren und in uns aufzunehmen. Große Weine entstehen im Weinberg durch Empirik und Empathie und nicht durch unüberlegten Aktivismus, theoretischen Schulwissen oder gar mit der Brechstange.

Das Jahr 2016 mit seinen gewaltigen Niederschlägen war für uns auch ein perfektes Anschauungsbeispiel – auf gut Neudeutsch würde man auch Proof of Concept sagen – dass unsere Philosophie nicht die Falscheste aller ist. Wir wollen die Bodenbearbeitung aller unserer Weinberge schnellst möglich auf biologisch umstellen, sind aber bei den Spritzungen konventionell. Zum einen verfügen wir über einen für deutsche Verhältnisse sehr alten Rebbestand, den wir durch keinerlei biologische Experimente gefährden wollen (und in 2016 ist hier viel unwiederbringlich kaputt gegangen). Zum anderen muss man auch im biologischen Weinbau auf Kupfer zurückgreifen, was nach unserer Ansicht weder für den Menschen noch für die Fauna im Weinberg besser ist. Auf jeden Fall haben wir mit viel Arbeit die Sintflut gottseidank gut überstanden und Hoch- und Spätsommer haben sich dann alle Probleme von selbst gelöst.

2016 war also ein Jahr des Übergangs und in 2017 und 2018 stellen wir auf sanften Rebschnitt um. Die Bodenbearbeitung wird ökologisch werden. Bei den Spritzungen bleiben wir konventionell.

## Lese

Die Lese im Orbel wurde am 12. & 13.10.2016 bei gutem Wetter von Hand durchgeführt. Das Mostgewicht betrug 90° Oe (Spätlesequalität). Die Pergel wurden in 15 kg Transportboxen gelesen, nicht eingemaischt und nicht enzymiert. Die Transportboxen wurden dann von Hand direkt in unsere alte Wilmes-Schlauchpresse gefüllt und bei einem bis 3,5 bar progressiv ansteigenden Druck gekeltert.

Die Erntemenge betrug 2.450 Liter, was einen Ertrag von 72,2 hl pro Hektar entspricht. Dies mag ein wenig hoch erscheinen, ist aber für Riesling unproblematisch. Wir halten zwar 50 bis 60 hl/ha für ideal, erreichen diesen Zielwert jedoch nicht immer. Natürlich ist es möglich, eine strenge grüne Lese

w . e . f r a n k

# PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

und weitere ertragsreduzierende Maßnahmen wie Traubenteilung durchzuführen, leider führt dies aber nicht immer auch zu einem geringeren Ertrag, da sich die verbleibenden Trauben umso mehr vollsaugen. Schließlich und endlich bleibt manchmal weniger Extrakt und Geschmack übrig, als vor der Ertragsreduzierung. Denselben Effekt sehen wir auch, wenn wir die Reben im Rebschnitt auf zu niedrigen Ertrag anschneiden. Insofern führt nicht jeden gut gemeinte Maßnahme auch zu dem erwünschten Ergebnis und weniger ist manchmal mehr.

## Mostbehandlung

Von den 2.450 l Most werden 1.000 l nahezu unbehandelt, d. h. ohne Zugabe von Schwefel und Kohle, in einen klassischen 1.000 l IBC (International Bulk Container) gefüllt und im Kühlwagen bis zum 12.12.2016 – also für acht 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.

Die restlichen 1.450 l Most werden mit ANAVIN MOST vorbehandelt, sedimentiert, am 17.10.2016 abgezogen und die Tonneaux T1 und T2 (jeweils 500 l) sowie den Immervolltank IV 5 (450 l) gefüllt. Bei den genannten Tonneaux handelt es sich um die Fässer, die wir für unseren Jungfernjahrgang 2015 verwendet haben. Sie stammen von der Tonnellerie Quintessence. T1 wurde aus Pfälzer Eiche (Johanniskreuz) und T2 aus französischer Eiche gefertigt. Beide Tonneaux sind mittel getoastet (MT).

Der Trub wird mit Trubex aufbereitet und zurückgeführt. Die beiden Tonneaux und der Immervolltank werden nicht mit einer Reinzuchtheefe beimpft und gären langsam spontan.

## Ausbau

Alle Gebinde stehen zur Vergärung im Hof unter dem Kelterdach. Wir haben die Gebinde extra nicht in unsere Garage gestellt, da wir durch den direkten Einfluss der Witterung auf die Vergärung auch den jeweiligen Jahrgang abbilden wollen. Ist es im Winter kälter, vergären die Weine langsamer oder stoppen gar, bei warmen Wetter schneller. Im Prinzip bevorzugen wir Langsamgärer, bei denen die Endvergärung im Frühjahr des nächsten Jahres stattfindet, wenn die Temperaturen wieder steigen. Ob es wirklich besser ist, die Gärung so lange zu verzögern, können wir noch nicht abschließend beurteilen, auf jeden Fall erhalten wir so maximale Jahrgangstreue. Bei dieser Vorgehensweise müssen die Gebinde streng überwacht werden, da Gärverzögerungen und gar Stopps gerne zu Böchsern führen. Gelegentlich wird eine solche Böchser-Bildung zwar als Stilmittel eingesetzt, wir halten sie jedoch eher für einen Gärfehler. Allerdings geben wir gerne zu, dass das eine oder andere böchsernde Fass zur Charakter- und Strukturbildung in der finalen Assemblage hilfreich sein kann. Wie immer im Leben, kommt es hier jedoch auf die Dosis an.

Trotz des Verzichts an Reinzuchthefen, gärt T1 stürmisch und T2 stark. IV 5 dagegen durchläuft nur eine sehr langsame Spontangärung. Nach einigen kleinen Problemen mit Böchserbildung in den Tonneaux ist das T1 bereits am 03.11.2016 durchgegoren (Gärdauer: 17 Tage). Am 07.11.2016 ist auch

w . e . f r a n k

# PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

das T2 im unteren trockenen Bereich angelangt (Gärdauer: 21 Tage). Beide Tonneaux werden am 02.12.2016 mit SO<sub>2</sub> gestoppt; der Immervolltank dann am 12.12.2016 (Gärdauer: 56 Tage).

Der unvergorene Most im Kühlwagen hat inzwischen Kahmhefen gebildet, die wir am 21.11.2016 entfernen. Danach führen wir eine Schönung mit 100 g/hl Hausenpaste und 50 g/hl Kieselsol durch. Die Bildung von Kahmhefen stört uns nicht wirklich – bei der Erzeugung von Sherry sind sie ja sogar unabdingbar – aber im nächsten Jahr müssen wir überlegen die Tanks mit CO<sub>2</sub> oder Stickstoff zu überdecken. Vielleicht setzen wir die Kahmhefen irgendwann auch gezielt ein – eine salzige Manzanilla-Aromatik ist im Riesling sicherlich passend – aber zu viele Experimente auf einmal sind zum jetzigen Zeitpunkt nicht hilfreich.

Am 12.12.2016 sind wir der Meinung; dass unser gekühlter Most genug stabuliert hat und wir gehen ans entpacken. Die Stabulationsdauer beträgt damit 60 Tage. Wir befüllen unser neues MT+ getoastetes Halbstückfass HS 5 der Holzküferei Hösch in Hackenheim bei Bad Kreuznach und beimpfen es mit AR 2. Den restlichen Most verteilen wir auf die nicht stabulierten Gebinde. Wir haben lange überlegt, ob wir das Halbstückfass bereits jetzt und nicht nach spontan erfolgter Angärung beimpfen sollen. Allerdings ist es draußen immer noch ziemlich kalt und wir haben Angst, dass wir bei der spontanen Angärung einen kälteresistenten Hefestamm selektieren, der zur Bildung von Fehlparmen führt. Eine spontane Angärung wäre dennoch spannend gewesen.

Wir müssen an dieser Stelle darauf hinweisen, dass wir unsere neuen Fässer, so wie sie ankommen, mit Most befüllen. Wir halten überhaupt nichts davon, Fässer weingrün zu machen (z. B. durch Dämpfen oder Spülen mit Wasser) oder gar mit einer minderwertigen Erstbelegung zu versehen. Entweder haben wir einen geeigneten Most höchster Qualität, dann hält er das Holz locker aus, oder wir haben ihn nicht, dann hat er im Barrique, aber auch im Halbstück, nichts verloren. Wie die Jahrgänge 2017 und 2018 zeigen, werden unsere Versuche auch immer rigider, d. h. das Holz wird immer dunkler getoastet, die Gebinde werden immer kleiner und es schleicht sich auch einmal eine Aromahefe ein. In 2018 haben wir für das Maximum ausgelotet, in dem wir eine Partie aus dem Steilhang im Pettenthal, also das Beste, was wir hatten, in ein HT getoastetes 225 l Barrique von Hösch gefüllt und nach einer spontanen Angärung mit einer Aromahefe (Exotic) geimpft haben. Bisher interessiert diese "Misshandlung" das Pettenthal aber gar nicht. Das Fass schmeckt völlig anders als erwartet und zeigt weder dunklen Fassbrand noch Exotische Noten von der Aromahefe. Cool! Alles in allem können wir sagen, das Riesling viel mehr aushält als man denkt und inzwischen bei uns restlos alle Dogmata gefallen sind, was man bei Riesling niemals nie und gar nicht machen darf. Was man davon aber wirklich machen muss, werden uns die nächsten Jahre zeigen. Und für alle Schlaumeier, die einwenden, dass es ja noch Halbbarriques und noch kleinere Fässer gäbe. Ja wir haben ein 114 l Halbbarrique von Seguin Moreau, aber das ist gebraucht und soll zu einem Versuch mit einem Kabinett dienen. In unserer normalen Produktion wollen wir keine Minifässer einsetzen.

Auch beim HS 5 haben wir gerade zu Beginn der Gärung mit einem Böchser zu kämpfen. Nach einer kurzen Angärung fällt das Fass in einen Winterschlaf und beginnt erst Anfang März 2017 wieder zu gären. Danach verläuft die Gärung völlig problemlos und wir können das Fass am 07.04.2017 mit Schwefel stoppen (Gärdauer: 116 Tage). Am 13.01.2017 chaptalisieren wir HS 5 um ca. 1,0 Vol. %. Wir haben hier überlegt, ob wir die beiden Tonneaux auch anreichern sollen, aber die Fässer sind

w . e . f r a n k

# PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

bereits geschwefelt worden und wir sind nicht sicher, ob wir nochmals eine Gärung in Gang bekommen. Wir entscheiden uns deshalb dagegen.

In der Cuveestellung haben wir folgende Ausgangssituation:

**Immervolltank (450 l):** Präsentiert sich, wie die ganze Zeit vorher auch schon, hervorragend und hat weiterhin noch den Sauvignon Blanc - Touch, der mit Maracuja unterlegt ist. Am Gaumen cremig und mit viel Frucht. Maracuja, Tropenfrucht, Tropenfruchtcocktail. Trockener Gesamteindruck. Herbe Grapefruitnoten im Abgang. Beeindruckende Partie, die wir gerne versektet hätten, aber dafür die der Schwefelgehalt leider zu hoch.

**T1 Johanniskreuz (500 l):** Johannisbeere und Nuss im Bukett. Cool-Climate-Ansatz. Am Gaumen trocken mit schöner Säure, Sauvignon Blanc - Noten, viel Struktur und Mineralität. Kaum Holz spürbar. Sehr gut, aber nicht so sehr mein Weinstil.

**T2 Quintessence (500 l):** Segelt weiterhin auf der Cool-Climate-Welle. Sauvignon Blanc - Komponenten, Johannisbeere, ein Hauch Vanille. Das Holz ist kaum spürbar. Der Eindruck des Buketts setzt sich nahtlos am Gaumen fort. Ein minimales Restzuckerschwänzchen, sehr schöne Balance, Johannisbeere. Mir fehlt allerdings die Tropenfrucht des Orbels. Wird gut in die finale Assemblage passen. Die Qualitätsunterschiede zwischen T1 und T2 haben sich ziemlich eingeebnet.

**HS 5 Hösch (600 l):** Faszinierendes Bukett mit dunklem Toast, Kakaopulver und viel Nuss. Am Gaumen mit viel Druck und Präzision. Nüsse und dunkler Toast. Sphärischer Gesamteindruck, wie eine schimmernde Rieslingkugel mit toastiger Kakaoglasur. Es ist fraglich, ob man diese Partie solo füllen sollte (ein paar Flaschen machen wir auf jeden Fall), aber das ist schon höchst beeindruckend und so einen Wein in diesem extremen Ansatz habe ich bisher noch nicht getrunken.

Es ergeben sich folgende Erkenntnisse: (1) Heide und Alf mögen T1 und T2 aufgrund seiner schlanken Präzision im Gegensatz zu mir sehr. Ob die Spontanvergärung das Wahre ist, sei allerdings dahingestellt. (2) Die Stabulation scheint wirklich die Fruchtkomponenten voll zu betonen und dass etwas anderes darunter leidet. (3) Eine stürmische Vergärung braucht kein Mensch, da die Fruchtkomponenten rausgeblasen werden. Wir wissen schon, warum wir Langsamgärer so mögen. Im Prinzip ist allerdings alles eine Stilfrage. Diese Cool-Climate-Weine, denen zurzeit alle so hinterherjagen, können wir auf jeden Fall problemlos herstellen. (4) Unser neues MT+ getoastetes Halbstückfass von Hösch ist das Beste aller Gebinde. Es zeigt exemplarisch den leicht an Ovomaltine und Röstnoten erinnernden Toast, den wir als "Hösch-Toast" bezeichnen. Er ist sehr charakteristisch und unterscheidet sich z. B. deutlich vom "Stockinger-Toast" der gleichnamigen österreichischen Fässer, der auf Nougat und weißer Schokolade aufbaut. (5) Wie der Immervolltank zeigt, scheint der Orbel, bzw. alle Niersteiner Grand Cru Lagen, viel Schwefel zu mögen. Dies mögen wir aber nicht und so haben wir einen klassischen Zielkonflikt. Mal sehen, wie wir den auflösen. Wenn die Weine aber zwingend mit Schwefel besser sind, werden sie den bekommen.

Die Cuvéestellung ist dann einfach. Die Marriage aller vier Gebinde ergibt einen potenziell großen Wein, der nicht dadurch verbessert werden kann, in dem man den Anteil von T1 oder T2 (oder beider Tonneaux) zurückfährt. HS 5 und der Immervolltank sind als Kern der Assemblage sowieso gesetzt.

w . e . f r a n k

GRAND CRU RHEINHESSEN DEUTSCHLAND

# PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

Interessant ist hier, dass die Stahltankkomponente die Cuvée deutlich verbessert, während beim Teufelskopf der Stahltank im besten Fall nur zu einer Verwässerung führt.

Da wir in 2016 über genügend Material verfügen, versuchen wir auch Verschnitte mit anderen Lagen, müssen aber feststellen, dass die reinen Orbelvarianten in der Regel besser sind. Dies zeigt auch, dass der Orbel ein wahrer Lagenwein ist. Lagenweine bauen auf ihrer Grundcharakteristik auf, die in jeden Jahrgang aufscheint. Ein Verschnitt mit der Grundcharakteristik eines anderen Lagenweines führt deshalb in der Regel ins Niemandsland. Lediglich ein kleiner Anteil Pettenthal aus dem Stahltank zeigt einen positiven Einfluss. Während wir beim Teufelskopf allerdings den böchsernden Pettenthal-Stahltank bevorzugt haben, ist hier der "konventionelle" Pettenthal-Stahltank besser. Der Orbel hat einfach auch ohne das Extrem-Pettenthal schon genug Struktur und Charakter und bekommt durch das konventionelle Pettenthal ein wenig mehr Schmelz.

Die finale Assemblage besteht somit aus 520 l Halbstück HS 5, 500 l Johanniskreuz T1, 500 l Quintessence T2, 450 l Stahltank und 300 l Pettenthal Stahltank.

## Füllung

Die Füllung erfolgt am 26.10.2017 unter der AP-Nummer 4 382585 0002 18. Verwendet werden 750 g schwere Renana Charta Flaschen mit Bandmündung in Antikgrün, die wir mit einem NDtech-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.

Die bisherigen Erfahrungen mit dem NDtech-Korken zeigen einen dramatischen Fortschritt in der Vermeidung von Korkscheckern. Bisher haben wir keine einzige korkende Flasche mit ND-Korken geöffnet. Wir überdenken deshalb unsere Überlegung mittelfristig einen Großteil der Produktion aus Sicherheitsgründen auf Schraubverschluss umstellen, speziell auch deshalb, weil unsere Ausstattung mit der Wachskapsel, die wir in Handarbeit aufbringen, extrem gut und wertig aussieht.

Als Kapselwachs verwenden wir Softwachs der Firma Udig, das beim Entfernen zur Öffnung der Flasche nicht splittert. Als Kapselfarbe, mit der wir den Charakter des Weines beschreiben wollen, wählen wir ein helleres Rot. Es ist zwar nicht immer einfach, einem Geschmacksprofil eine Farbe zuzuordnen, aber urteilen Sie selbst, wie gut wir es getroffen haben.

Unser Etikett, bei dem wir einen Ansatz in maximaler Reduktion gewählt haben, um nicht vom Inhalt der Flasche abzulenken, haben wir ein wenig überarbeitet, indem wir auch in den unteren drei Schriftbändern nur noch Versalien verwenden. Auch verwenden wir ab dem Jahrgang 2016 ein Rückenetikett.

Der Wein hat 10,1 % Alkohol, bei 6,0 g/l Restzucker und 7,6 g/l Säure. Der zuckerfreie Extrakt beträgt 18,7 g/l, ist also, wie generell bei den Weinen des Jahrgangs 2016, niedriger als in 2015. Eine Bemerkung zum Restzucker: Wir wissen, dass Restzucker gerade nicht en Vogue ist, wollen aber immer das maximale aus einem Wein herausholen und führen das Restzuckermanagement rein sensorisch durch. Das kann zu einem richtig trockenen Wein führen oder zu etwas Restzucker wie beim Teufelskopf, der ohne seinen Restzucker seine extreme, außergewöhnliche Balance verloren hätte.

w . e . f r a n k

# PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

Zur Sicherheit möchten hier wir anmerken, dass der Wein beinahe knochentrocken schmeckt und uns erst beim Eintreffen der Analyse aufgefallen ist, dass er doch einen gewissen Restzucker hat; Trockener wäre hier wirklich kontraproduktiv gewesen. Der zuckerfreie Extrakt beträgt 18,7 g/l, ist also, wie generell bei den Weinen des Jahrgangs 2016, niedriger als in 2015.

Als wir den Alkoholgehalt auf der AP-Analyse sehen, sind wir total perplex. Das Mostgewicht von 90 °Oe ergibt einen potenziellen Alkohol von 12,35 %. Irgendwo sind uns also mehr als 2 % Alkohol abhandengekommen und wir wissen ehrlich gesagt nicht wo. Wir können uns nur vorstellen, dass bei der stürmischen Vergärung der Tonneaux, neben den Fruchtkomponenten auch der Alkohol rausgeblasen wurde. Richtig stimmig ist die Erklärung allerdings nicht. Höchst erstaunlich ist dabei auch, dass uns das bei all unseren Verkostungen sensorisch nicht aufgefallen ist.

Abgefüllt wurde die Produktionsmenge von 2.796 Flaschen mit 15 mg/l freiem Schwefel. Hier sind wir im Schwefelgehalt niedriger als gewünscht und wissen nicht genau warum. Der Orbel 2016 ist auch in dieser Hinsicht höchst miraculös. Auf jeden Fall müssen wir uns bei 15 mg/l noch keine Sorgen um die Haltbarkeit machen und ein niedriger Schwefelgehalt passt ja auch wunderbar in den Mainstream.

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 November 2018 – also etwa zwei Jahre nach der Ernte – auf den Markt bringen werden.

## Verkostungsnotiz zum Januar 2019

Helles Gold mit Grünreflexen. Sehr kühles, komplexes Bukett, das in seiner kristallinen Art schon fast eingefroren wirkt. Hochstrukturiert und ob des niedrigen Alkohols erstaunlich intensiv. Zu Beginn noch etwas verschlossen, öffnet sich die Nase dann aber über die Tage und gibt ein wenig Frucht über all der Mineralität frei. Rauchige Noten, (etwas) Salz, Steinobst, etwas gelbe Pflaume, grüne, leicht unreife Papaya, etwas grüne Banane und ein klein wenig Kamille. Ein Hauch von sahniger Cremigkeit. Ganz im Untergrund schwingt ein wenig Holz mit, das auf Hösch-Toast aufbaut. Man findet sogar die dafür typische Ovomaltine, wenn man danach sucht. Am Gaumen legt der Wein in seiner kristallinen Salzigkeit sogar noch einen drauf. Guter mittlerer Körper, unterstützende, gut balancierte Säure, kaum merkliche Restsüße, leicht schmelzige, kühle Fruchtnoten nach Steinobst und grünfarbige Komponenten. Über die Tage gesellt sich eine dezent florale Anmutung dazu. Sehr komplex und präzise. Tief im mineralischen Kern trägt ein klein wenig Holz höchst positiv zur Struktur bei. Es ist höchst erstaunlich wie gut dieser "Leichtwein" das neue HT+ Fass absorbiert hat. Geht dann sehr lange hinten raus. Das ist ein perfektes Pendant zu einem hochklassigen Burgunder, in seiner Stilistik vielleicht zu einem Chabils Grand Cru namhafter Provenienz. Aber schließlich und endlich ist es natürlich ein Riesling. Man könnte annehmen, dass dieser Wein in seiner Very-Cool-Climate-Stilistik unser Tribut an den Mainstream ist, der schamlos dem Götzen des schlanken Weines huldigt, aber, ganz ehrlich, wissen wir bis heute nicht, wo der ganze Alkohol geblieben ist. Aber wenn so viel Geschmack übrig bleibt, braucht man den auch nicht. Auf diesem Alkohollevel einen solchen Hammerwein zu machen, ist der Ritt auf der Rasierklinge, den wir ob der schlaflosen Nächte nicht häufig wiederholen wollen. Aber hier hat er ja gottseidank geklappt. Bis 2030 (+?).

w . e . f r a n k

GRAND CRU RHEINHESSEN DEUTSCHLAND