

PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

W. E. FRANK, PETTENTHAL GROSSE LAGE RIESLING 2016

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

GRAND CRU RHEINHESSEN DEUTSCHLAND

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 Probleme nahezu 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 IN WEINBERG

Für unseren zweiten Jahrgang aus dem Pettenthal konnten wir neben der Parzelle im mittleren Gewann, die wir Kernstück nennen und bereits im letzten Jahr bewirtschaftet haben, noch eine größere Parzelle im darüber liegenden Steilhang dazu pachten. Kernstück und Steilhang liegen genau im Zentrum des Pettenthals ein wenig rechts unterhalb des großen Schilds "Roter Hang". Es sind absolute Filetstücke.

w . e . f r a n k

GRAND CRU RHEINHESSEN DEUTSCHLAND

PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

Der Pettenthal Steilhang besteht aus drei Flurstücken mit zusammen 2.237 m². Der alte Katastername ist Floss. Er ist nicht ganz so steil wie unser Steilhang im Hipping und kann gerade noch maschinell bewirtschaftet werden. Die Parzelle wurde im Jahr 1981 in 42 Zeilen bepflanzt. Im Norden, wo sich der Hügel ein wenig nach Westen rundet, laufen die Zeilen dreiecksförmig aus. Wir nennen diesen Teil deshalb Dreieck. Wahrscheinlich ist er unser bestes Stück im Pettenthal, aber das müssen wir noch weiter verifizieren. Die Zeilenbreite beträgt 170 cm und der Stockabstand 90 cm. Auf Basis der Größe der Parzelle und der gezählten 1.480 Rebstöcke, ergibt sich eine Pflanzdichte von ca. 6.620 Rebstöcken pro Hektar.

Der Steilhang war bei der Übernahme weitgehend mit Herbiziden behandelt, allerdings nicht so stark wie unser Steilhang im Hipping. Hier hat sich wohl positiv bemerkbar gemacht, dass der Steilhang noch maschinell bewirtschaftet werden kann und es für den vorherigen Pächter nicht notwendig war alles abzuspitzen, um sich teure Handarbeit zu sparen. Im Jahr 2016 haben wir dann weitgehend auf Herbizide in der Bodenbearbeitung verzichtet. Wie auch bei unserem Steilhang im Hipping konnten wir schon gute Fortschritte in der Bodenbegrünung erzielen und bis zum Ende der Vegetationsperiode eine durchgehende Begrünung erreichen. Da wir im Gegensatz zum Hipping nicht alles von Hand machen mussten, ist kein so extremer Weingarten wie im Steilhang des Hippings entstanden, aber inzwischen ist er von der Bundesstraße aus die optisch grünste Parzelle in der Umgebung. Allerdings haben wir uns in 2016 gegönnt, zumindest die Laubarbeiten per Hand durchzuführen. Das Kernstück dagegen, wurde maschinell entblättert.

Unser Pettenthal Kernstück besteht aus einem Flurstück mit einer Größe von 1.587 m². Der alte Katastername ist ebenfalls Floss. Es wurde im Jahr 1981 in 15 Zeilen bepflanzt. Die Steigung ist im Vergleich zum Steilhang moderat, so in etwa, wie beim Montrachet im Burgund. Die Zeilenbreite beträgt 170 cm und der Stockabstand 90 cm. Auf Basis der Größe der Parzelle und der gezählten 912 Rebstöcke, ergibt sich eine Pflanzdichte von ca. 5.750 Rebstöcken pro Hektar.

Im Jahr 2016 haben wir das Kernstück konsequent weiter in Richtung unserer Philosophie entwickelt, das Bodenmanagement aller unserer Weinberge schnellst möglich auf biologisch umstellen, beim Pflanzenschutz aber nicht auf sinnvolle moderne Spritzmittel zu verzichten. Zum einen verfügen wir über einen für deutsche Verhältnisse sehr alten Rebbestand, den wir durch keinerlei agrartechnische 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. 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. Auf jeden Fall haben wir mit viel Arbeit die Sintflut gut überstanden und im Hoch- und Spätsommer haben sich dann die meisten Probleme nahezu von selbst gelöst.

Prinzipiell haben wir das Jahr 2016, wie bei den anderen Lagen auch, vor allem dazu genutzt, durch sehr häufige Begehungen den Weinberg weiter kennen zu lernen, zu dokumentieren und in uns aufzunehmen. Große Weine entstehen im Weinberg durch Empirie und Empathie und nicht durch unüberlegten Aktivismus, theoretischen Schulwissen oder gar mit der Brechstange.

w . e . f r a n k

GRAND CRU RHEINHESSEN DEUTSCHLAND

PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

LESE

Die Lese im Pettenthal wurde in zwei Durchgängen von Hand durchgeführt. Am 10.10.2016 haben wir das Kernstück und einen Teil des Steilhangs geerntet und am 12.10.2016 den Rest des Steilhangs. 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.

Beim Lesedurchgang am 10.10.2016 haben wir 1.600 l aus dem Kernstück gekeltert und 400 l aus dem Steilhang. Das Mostgewicht betrug 91° Oe (Spätlese). Als wir den Ertrag von 100,8 hl pro Hektar im Kernstück errechnen, sind wir erst einmal konsterniert. Wir haben alles dafür getan unseren Zielwert von 50 bis 60 hl/ha zu erreichen und sind kläglich gescheitert. Hier wird evident, was wir in den Datenblättern zu den anderen Lagen geschrieben haben. Nicht immer führen ertragsreduzierende und qualitätssteigernde Maßnahmen auch zu einem geringeren Ertrag, da sich die verbleibenden Trauben umso mehr vollsaugen – ein Effekt, den wir auch sehen, wenn wir die Reben im Rebschnitt auf zu niedrigen Ertrag anschneiden. Was dieser hohe Ertrag aber in der Praxis bedeutet, war uns zu diesem Zeitpunkt noch nicht klar. Heute wissen wir, dass ein hervorragender Wein daraus entstanden ist. Ob man daraus folgern kann, dass Ertragsreduzierung beim Riesling maßlos überschätzt wird, wissen wir allerdings noch nicht. Wir bekommen die Idee der niedrigen Erträge einfach nicht aus unserem Kopf und wollen deshalb auch keinen Versuch wagen, einen Weinberg ertragsmäßig einfach laufen zu lassen. Auf jeden Fall lehrt uns das Ergebnis, dass vieles passiert, was eigentlich nicht sein kann und dass im Roten Hang vieles anders zu sein scheint. Wir staunen und lernen.

Beim Lesedurchgang am 12.10.2016 keltern wir noch einmal 1.000 l aus dem Steilhang und 600 l aus dem Dreieck. Das Mostgewicht betrug 93° Oe (Auslese). Auch der Ertrag im Steilhang von 89,4 hl pro Hektar ist ziemlich Out-of-Control, aber es gilt das gleiche, wie beim Kernstück.

MOSTBEHANDLUNG

Die Moste vom Steilhang und vom Kernstück wurden nahezu unbehandelt, d. h. ohne Zugabe von Schwefel und Kohle, jeweils in klassische IBCs (International Bulk Container) gefüllt und im Kühlwagen bis zum 02.12.2016 – also für knapp sieben 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. In diesem Jahr haben wir einen 1.000 l IBC mit Most aus dem Kernstück, einen 1.000 l IBC mit Most aus dem Steilhang, einen 600 l IBC mit dem Most aus dem Dreieck und einen 1.000 l IBC mit den verbleibendem Mosten aus Kernstück und Steilhang.

Zwischenzeitlich hatte der unvergorene Most im Kühlwagen Kahlmhefen gebildet, die wir am 21.11.2016 entfernen. Danach führten wir eine Schönung mit 100 g/hl Hausenpaste und 50 g/hl Kieselsol durch. Die Bildung von Kahlmhefen stört uns nicht wirklich – bei der Erzeugung von Sherry sind sie ja sogar unabdingbar – aber im nächsten Jahr müssen wir überlegen die Tanks mit CO₂ oder Stickstoff zu überdecken. Vielleicht setzen wir die Kahlmhefen irgendwann auch gezielt ein – eine

w . e . f r a n k

PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

salzige Manzanilla-Aromatik ist im Riesling sicherlich passend – aber zu viele Experimente auf einmal sind zum jetzigen Zeitpunkt nicht hilfreich.

Am 02.12.2016 beenden wir die Stabulation und füllen die 600 l des sehr blanken Mostes aus dem Dreieck im Pettenthal Steilhang in das neue MT+ getoastetes Halbstückfass HS 2 der Holzküferei Hösch in Hackenheim bei Bad Kreuznach. Die Stabulationsdauer beträgt damit 51 bzw. 53 Tage.

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 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. 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 bei uns inzwischen restlos alle Dogmen gefallen sind, was man bei Riesling niemals nie und gar überhaupt nicht machen darf. Was man davon aber wirklich machen muss, werden die nächsten Jahre zeigen. Und für alle Schlaumeier, die einwenden, dass es ja noch Halbbarriques und noch kleinere Fässer gibt. 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.

Die restlichen 1.000 l aus dem Steilhang kommen in den IV 6 und 1.000 l aus dem Kernstück kommen zusammen mit den bereits gemischten 1.000 l aus Kernstück und Steilhang in den IV 2. Damit haben wir uns dagegen entschieden das Kernstück separat auszubauen. Die Gründe waren ein latentes Unbehagen über den hohen Ertrag im Kernstück, die erhöhte Komplexität und schlicht und ergreifend die Tatsache, dass 2016 ein reichlicher Jahrgang war und wir einen neuen Tank oder neue Fässer hätten kaufen müssen. Geld ist bei einem Start-up immer Mangelware. Mit der Erfahrung von heute hätten wir uns aber ein paar günstige, mit Rotwein vorbelegte Tonneaux gekauft.

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

w . e . f r a n k

GRAND CRU RHEINHESSEN DEUTSCHLAND

PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

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.

Am 12.12.2016, also nach über einer Woche, ist der IV 6 noch nicht angegoren. Der Most ist immer noch kristallklar. Sicherheitshalber beimpfen wir den Immervolltank mit einem Gäransatz aus VL 3, Fresharom und Gärsalz (Fresharom ist ein Hefeprodukt zur Stabilisierung der Aromen und von Glutathionim im Most).

Die beiden anderen Gebinde sind zwar spontan leicht angegoren, werden aber, da es inzwischen ziemlich kalt draußen ist, am 14.12.2016 zur Sicherheit mit Reinzuchtheffen beimpft. HS1 bekommt einen Gäransatz mit AR2 und IV 3 mit Verde. In der Folge gären beide Gebinde langsam und problemlos.

Leider entwickelt sich IV 6 zum Sorgenkind. Er böchsert stark und weigert sich trotz aller unserer Maßnahmen auf den Pfad der Tugend zurückzukehren – selbst auf hohe Kupfergaben reagiert der Wein im Labor nicht. Nur Silberchlorid führt zu einer Verbesserung, aber diese Ultima Ratio wollen wir noch nicht anwenden. Trotz des starken Böchsern geht die Gärung gut voran und wir können den Tank am 20.01.2017 mit Schwefel stoppen (Gärdauer: 49 Tage). Nachdem der blöde Böchser trotz allem mehr als nur gutem Zureden standhaft bleibt, geben wir am 02.05.2017 dann doch Silberchlorid und schönen den Wein mit Hausenblase. Zwei Wochen später ziehen wir den Wein dann in einen anderen Immervolltank ab. Im Juli 2017 merkt man dem Wein immer noch die starke Behandlung an und wir wissen nicht richtig, was wir damit anfangen sollen. Wir sind echt genervt und leiten eine Fehleranalyse ein, die allerdings zu keinem besonderen Ergebnis führt.

Dafür bereitet uns das Halbstückfass HS 1 große Freude. Es gärt sehr langsam, aber kontinuierlich und entwickelt sich zu einem großen Wein mit einem Aromenprofil aus Kaffee, Röstnoten, Sahnecreme und süßem Weinbergspfirsich. Am 13.01.2017 chaptalisieren wir das Fass um ca. 1,0 Vol. %. Wir waren sehr im Zweifel, ob wir das tun sollten, aber im Burgund ist dies State-of-the-Art, viele Kollegen propagieren diesen Weg auch in Deutschland und so wollten wir nicht hinten an stehen. Wir müssen allerdings feststellen, dass die chaptalisierten Weine auch nicht besser sind, als die nicht chaptalisierten Kontergebinde und werden dies in Zukunft nicht mehr tun. Ein weiteres Argument gegen die Chaptalisierung ist, dass die Weine dann weinrechtlich nicht mehr als Prädikatsweine vermarktet werden dürfen. Das für und wider zwischen Qualitäts- und Prädikatswein erfordert jedoch eine umfangreiche Diskussion, die den Rahmen dieser Aufzeichnungen sprengen würde und später einmal im Rahmen unseres Blogs auf unserer neuen Homepage erfolgen soll. Mitte März befindet sich der Wein in der ausklingenden Gärung, aber es dauert noch bis zum 21.06.2017 (Gärdauer: 201 Tage), bis die Restzuckerbalance genau stimmt und wir den Wein durch Schwefelzugabe stoppen.

IV 3 böchsert zwar auch leicht, entwickelt sich aber gut. Auch wenn das Gebinde gegen das Halbstückfass keine Chance hat, gibt es Anlass zu berechtigten Hoffnungen. Am 31.03.2017 stoppen wir die Gärung durch Schwefelzugabe (Gärdauer: 119 Tage). Anfang Mai öffnet sich der Wein und es entsteht eine sehr interessante Partie mit einem leichten Spontistinker, viel Grip und einer enormen Pfirsich/Aprikosenfrucht. Sie ist ein perfekter Verschnittspartner für das Halbstückfass, könnte aber auch als Sektgrundwein gut funktionieren.

w . e . f r a n k

GRAND CRU RHEINHESSEN DEUTSCHLAND

PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

Die Cuvéestellung ist spannend. Ausgehend vom HS 1 als Kernstück variieren wir die Menge an IV 3 und stellen fest, dass wir den IV 3 Anteil weit mehr reduzieren müssen, als gedacht. Wie auch beim Hipping, kann man das Halbstückfass nicht beliebig verschneiden, ohne im Ergebnis schlechter zu werden, als jede der beide Komponenten alleine. Wir nehmen deshalb nur 300 l vom Immervolltank. Den Rest vom IV 3 versetzen wir bei Reuter & Sturm in Walluf. Auch wenn diese Sektkellerei nicht zu den Bekanntesten gehört, sind wir von der Arbeit dort sehr überzeugt und können auch die eigenen Sekte nur empfehlen. Einige von Ihnen mögen nun die Stirn runzeln und fragen, warum wir fast 1.500 l hervorragendes Material für Sekt „opfern“. Wir halten deutschen Sekt, wenn er richtig und konsequent gemacht ist, für ein dem Champagner vergleichbares Produkt und auch dem Stillwein für gleichwertig. Allerdings kann nur aus perfektem Grundmaterial auch ein perfekter Sekt entstehen kann. Und dies wird hoffentlich ein außergewöhnlicher Sekt werden.

Interessant wird es aber erst, als wir anfangen mit der stark böchsernden Komponente aus dem IV 6 zu arbeiten. Wider Erwarten haben hier geringe Anteile sehr positive Einflüsse auf die Cuvée, speziell auf Struktur, Komplexität und Charakter. Vielleicht sollte man dies mit Arsen vergleichen ☺ – hier können geringe Dosen medizinisch höchst positiv wirken, hohe Dosen sind dann jedoch stark toxisch. Also schneiden wir 175 l vom IV 6 in die endgültige Assemblage. Vom restlichen Immervolltank scheiden wir etwas in unseren Teufelskopf und der Rest kommt in unseren Zweitwein.

Unser Pettenthal GL besteht damit aus 525 l HS 1, 300 l IV 3 und 175 l IV 6. Für die große Menge an Pettenthal, die wir in 2016 geerntet haben, ist zwar recht wenig Grand Vin, aber mit der Qualität sind wir mehr als zufrieden. Und außerdem haben wir eine größere Menge potenziell großen Pettenthal-Sekt, der aber jetzt erst einmal für mindestens fünf Jahre auf der Hefe liegen muss.

FÜLLUNG

Die Füllung erfolgt am 26.10.2017 unter der AP-Nummer 4 382585 0005 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 Violett. Wir nennen diesen Farbton – Pantone 2592C – Liturgical Purple. Vielleicht mag Ihnen die Wahl des Namens etwas seltsam vorkommen, aber bitte bilden Sie sich hierzu Ihre abschließende Meinung erst, wenn Sie den Wein im Glas 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

w . e . f r a n k

GRAND CRU RHEINHESSEN DEUTSCHLAND

PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

Schriftbändern nur noch Versalien verwenden. Auch verwenden wir ab dem Jahrgang 2016 ein Rückenetikett.

Der Wein hat 12,2 % Alkohol, bei 7,2 g/l Restzucker und 6,6 g/l Säure. Der zuckerfreie Extrakt beträgt 21,5 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, wie bei unserem Experiment, führen oder zu etwas Restzucker wie beim Pettenthal, der ohne seinen Restzucker seine extreme, außergewöhnliche Balance verloren hätte.

Abgefüllt wurde die Produktionsmenge von 1.295 Flaschen mit 32 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 November 2018 – also etwa zwei Jahre nach der Ernte – auf den Markt bringen werden.

VERKOSTUNGSNOTIZ ZUM JANUAR 2019

Hochkomplexes, mineralisches, aromatisches Bukett, das mit Belüftung immer mehr, fast kitschig wirkenden Weinbergspfirsich freigibt. Während zu Beginn der Riesling den Ton angibt, entwickeln sich über die Tage aromatische Anklänge an Gewürztraminer, speziell Rosenblätter und auch die Condrieu-Noten, die der Wein in seiner Jugend schon immer hatte. Weiterhin ein wenig Kurkuma, Gewürze und reife Mango. Am dritten Tag ist der Wein dann erst so richtig offen. Ich muss hier eine Anekdote einschieben: Ich habe den Pettenthal 2016 im April 2018 in eine Blindprobe mit kalifornischen High-End-Chardonnays gestellt. Die Resonanz der Verkoster war, das ich einen Gangloff Condrieu eingeschmuggelt hätte. Da ich einen 2016er Gangloff im Keller hatte, habe ich den Wein dann dagegengestellt und die Reaktion war „Das ist aber jetzt ein Wein von Dir“. Ich bin hierauf sehr stolz, denn der Condrieu von Gangloff gehört für mich zu den allerbesten Weinen dieser Welt und hier mithalten zu können, kann nicht hoch genug eingeschätzt werden. Zu bemerken bleibt, dass beide Weine noch eine Stufe über den kalifornischen Chardonnays waren und das bei Point Rouge, Marcassin, The Judge und allem anderen, was dort Rang und Namen hat. Aber zurück zum Glas vor mir. Der massive Kern aus Pfirsichfrucht wird von etwas Hösch-Toast, Kaffeepulver und Ovomaltine glasiert. Das hat extreme Eleganz, Tiefe und Substanz, bei gleichzeitig schwebender Leichtigkeit und erstaunlicher Kühle. Dazu noch ein wenig Fruchtsüße und viel Schmelz. Hochpräzise. Viel gibt es da nicht mehr zu verbessern. Klar kann man mehr Umpff fordern – und der 2017er Pettenthal hat mehr als genug davon – aber das ist auch zwangsläufig nicht besser. Nun ja, bei unserem 2017er Pettenthal vielleicht schon, aber nahe an der Perfektion ist einfach schwer streiten. Am Gaumen in kühler Gesamtanmutung und wieder mit viel kühlem Weinbergspfirsich. Wer wissen möchte, wie Pettenthal als Einzellage schmeckt, das ist es! Und wenn man es einmal probiert hat, vergisst man es nie wieder. Guter mittlerer bis voller Körper, balancierte Säure, ein Hauch Restzucker, der aber nicht süß wirkt,

w . e . f r a n k

GRAND CRU RHEINHESSEN DEUTSCHLAND

PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

sondern zu viel Umami und wunderschöner Harmonie führt, etwas süßer roter Apfel, ein wenig Kaffee, Toastspuren, leichte Cremigkeit und ein langer schmelzig-salziger Abgang, in dem sich Papayanoten mischen. Erstaunlich bei einer Erstbelegung MT+ ist das fast vollständige Fehlen von Holz. Das ist alles andere als fett, aber dennoch in hoher Intensität und voll vibrierender inneren Dichte. Der guten Ordnung halber sein noch die hochmineralische kristalline Salzigkeit erwähnt – aber die darf man bei uns erwarten – und das leichte Edelbitterl, das sich über die Tage aufgelöst und das ich dann sogar ein wenig vermisse. Ich finde einfach, dass bewusst eingesetzte Bitternoten einem Wein höchste Spannung verleihen. Vielleicht fehlt die letzte Power, um perfekt zu sein, aber was soll's. Liefert sich mit dem Hipping ein totes Rennen, obwohl ich den Hipping ganz leicht bevorzugen würde. Eigentlich ist das wirklich ein Condrieu von Gangloff, nur mit deutlich weniger Alkohol. Es ist verdammt schwer den Wein irgendwie zu attackieren, allerdings man muss aufpassen, dass einen die eigene Euphorie nicht hinfort trägt. Aber sehen Sie selbst. Bis 2030.

w . e . f r a n k

GRAND CRU RHEINHESSEN DEUTSCHLAND