PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

W. E. FRANK, EXPERIMENT IV1 ERSTAUNEN RIESLING 2016

DER WEIN

Unser Experiment ist kein Lagenwein sondern eine Cuvée aus 52 % Teufelskopf, 26 % Hipping, 19 % Orbel und 3 % Pettenthal. Obwohl wir in der Cuvéerstellung gelernt haben, dass Lagen cuvées selten funktionieren, wollten wir es dennoch einmal mit einer größeren Menge versuchen. Weiterhin wollten wir zeigen, dass wir keine bösen Holzfetischisten sind und auch Weine aus dem Stahltank machen können. Langer Rede kurzer Sinn. Wir haben schlicht und ergreifend einfach eine Lagen cuvée aus dem Stahltank gemacht, die deswegen *Erstaunen* heißt, weil das Experiment deutlich besser funktioniert hat, als wir angenommen haben. Deswegen haben wir den Wein auch extra abgefüllt.

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 Jahrhundertsommer 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.

w . e . f r a n k

PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

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.

LESE

Die Partien aus dem Teufelskopf, Hipping, Orbel und Pettenthal wurden zwischen dem 08. und 15.10.2016 gelesen. 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.

MOSTBEHANDLUNG

Die einzelnen Partien für diese Cuvée stammen aus Stabulationsmosten, also von Mosten, die nach dem Keltern nahezu unbehandelt, d. h. ohne Zugabe von Schwefel und Kohle, in klassische IBCs (International Bulk Container) von 600 l bzw. 1.000 l gefüllt und im Kühlwagen für etwa acht Wochen bei 3°C gelagert wurden. 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.

AUSBAU

Nach dem Auspacken der Stabulationsmoste am 12.12.2016 wurden 550 l Teufelskopf, 270 l Hipping, 200 l Orbel und 30 l Pettenthal im Immervolltank IV 1 zusammengelegt und mit der Hefe X5 beimpft. Die Grundmoste waren teilweise schon angegoren. Die Zusammensetzung der Cuvée folgt keinem besonderen Plan. Wir verwenden Material, das wir für das Experiment geeignet halten und das wir in den anderen Gebinden nicht benötigen. In der Folge gärt der Most problemlos.

Anfang Januar entwickelt sich ein kleiner Böhser, der sich trotz aller Gegenmaßnahmen bis in den März hineinzieht, dann aber abklingt. Aufgrund des extrem hohen Trubanteils ist der Wein sehr schlönzig.

Langsam können wir beurteilen, wohin die Reise bei unserem Experiment geht. Der Wein hat viel süße Frucht und innere Dichte, aber keinen speziellen Terroircharakter. Er bringt von allen Fruchtkomponenten der Grundwein etwas mit und macht viel Spaß. Ein Spaßwein bei W. E. Frank. Huch.

Am 15.03.2017 chaptalisieren wir den Wein 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. Beim Experiment haben wir aufgrund dieser Zweifel sogar länger als bei den Lagenweinen mit der Chaptalisierung gewartet, schließlich und end-

w . e . f r a n k

PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

lich dann aber der Vergleichbarkeit von Lagenweinen und Cuvée Priorität erteilt. Wir müssen allerdings feststellen, dass die chaptalisierten Weine auch nicht besser sind, als die nicht chaptalisierten Kontergebände 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.

Zur selben Zeit, wie bei den Barriques taucht Mitte Mai 2017 eine minimale BSA Note auf.

Nach 183 Tagen Gärdauer, stoppen wir die Gärung dann am 13.06.2017 durch Schwefelzugabe.

Der Wein entwickelt sich bis zur Cuvéestellung sehr gut, ist sehr dicht, zeigt leichte Röstnoten und viel süße Frucht. Der Böhser zu Beginn taucht zwar wieder ganz leicht auf, verleiht aber Struktur. Wir beschließen den Wein solo abzufüllen.

In der Cuvéestellung versuchen wir noch eine Optimierung durch einen Verschnitt mit anderen Lagen, erreichen aber keine Verbesserung.

Aus dem Experiment ergeben sich zwei Schlussfolgerungen: (1) Wenn wir das Experiment wiederholen, müssen wir auf die Antipode eines Lagenwein hin arbeiten und versuchen maximale Power ohne Rücksicht auf Lagencharakter zu erreichen und (2) Auf jeden Fall müssen wir dann auch Holz einsetzen. Stahltank alleine ist für einen Spitzenriesling definitiv zu wenig.

FÜLLUNG

Die Füllung erfolgt am 26.10.2017 unter der AP-Nummer 4 382585 0006 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 Orange. 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.

w . e . f r a n k

PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

Der Wein hat 12,9 % Alkohol, bei 2,1 g/l Restzucker und 5,6 g/l Säure. Der zuckerfreie Extrakt beträgt 19,6 g/l. 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, wie hier, zu einem richtig trockenen Wein führen – obwohl er so trocken gar nicht schmeckt – oder zu etwas Restzucker wie beim Teufelskopf, Hipping oder Pettenthal, die ohne ihren Restzucker ihre außergewöhnliche Balance verloren hätten.

Abgefüllt wurde die Produktionsmenge von 1.154 Flaschen mit 20 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.

VERKOSTUNGSNTIZ ZUM JANUAR 2019

Strohgelb. Kraftvolles, süßes, leicht buttriges Bukett, mit viel Buttercremtorte und süß-kitschigen Pfirsichnoten über einem hochminerliaschen Untergrund. Offen und sexy, aber auch salzig und kristallin. Es ist erstaunlich, wieviel Pettenthal-Pfirsich bei nur 3 % Pettenthal in dieser Assemblage steckt. Könnte aufgrund der Noten von weißem Nougat auch Holz haben. Zu Beginn leichte Schwedenkräuter, die sich über die Tage fast vollständig auflösen. Hat durch die leicht buttrigen Noten am Gaumen mehr Umpff als die anderen Weine, ist aber nicht ganz so präzise. Die Bitternote, die speziell im Abgang stark an Fernet-Branca erinnert und den Wein sehr interessant macht, ist auch am Gaumen deutlich spürbar, auch wenn sie sich über die Tage nahezu auflöst. Fast voller Körper, unterstützende Säure, mineralisch-salzige Komponenten und wieder Pfirsich. Viel Saft und Kraft. Je länger man sich mit dem Wein beschäftigt, desto mehr findet man. In der reduzierten Sprache der Hockküche wäre er: Buttercreme – Weinbergspfirsich – metallische Mineralik – Salz – Fernet Branca. Bis 2025.

w . e . f r a n k