W. E. FRANK, HIPPING GROSSE LAGE RIESLING SEKT EXTRA BRUT 2016

DIE LAGE

Beim Niersteiner Hipping handelt es sich, neben dem Pettenthal, um die bekannteste und beste Einzellage in Rheinhessen. Sie erstreckt sich entlang des an dieser Stelle recht breiten Rheins und liegt im Grand-Cru-Gürtel im Roten Hang an der Rheinfront zwischen der Monopol-Lage Brudersberg und dem Ölberg. Der Hipping umfängt die Enklave *Goldene Luft* vollständig.

Der Hipping ist, wie das Pettenthal auch, ein Teil der Großlage Rehbach. Wir erwähnen dies hier nur deshalb, falls Sie sich über den Namen Rehbach wundern, der in großen Lettern mitten in den Weinbergen steht, wenn Sie von Nackenheim aus nach Nierstein im Süden fahren. Ansonsten halten wir eine Großlage für einen schlimmen aus dem Weingesetz von 1971 stammenden Anachronismus und aufgrund des ähnlich klingenden Namens zu Grosser Lage (Grand Cru) für die Erzeugung von Premiumweinen außerordentlich kontraproduktiv.

Die nach Südosten ausgerichteten Weinberge umfassen 23 Hektar Rebfläche und liegen zwischen 80 bis 175 Meter Seehöhe. Die Hangneigung beträgt bis zu 120 % (50 Grad), was bedeutet dass der Hipping in seinen steilsten Stücken nur noch von Hand oder mit der Raupe zu bewirtschaften ist.

Die Böden bestehen aus rotem, stark verwittertem Tonschiefer (Rotliegendem) mit geringer Bodenauflage und einem Untergrund aus Kalkstein. Durch die Exposition nach Südost profitiert der Hipping besonders von der einfallenden Morgensonne. In Kombination mit der Wärme des an dieser Stelle seeartig erweiterten Rheins führt dies zu einem einzigartigen Mikroklima.

Die Krönung von Königin Elisabeth II. am 2. Juni 1953 wurde mit einem Riesling von Franz Karl Schmitt aus dem Hipping gefeiert – ja, ja, das englische Königshaus trägt viel deutsches Blut in sich. Ein 2012er Hipping Riesling des Weinguts Klaus Peter Keller, das genau 2010 die Parzelle im Hipping erworben hatte, wurde daher der offizielle Wein zum 60-jährigen Thronjubiläum, das die Königin 2012 beging.

Über die Bedeutung des Namens gibt es mehrere unterschiedliche Versionen, da es in der Vergangenheit verschiedene Schreibweisen wie zum Beispiel Hüppingen, Hoppeling, Huppbuhl und Hüttebühl gab. Der um 1550 gebrauchte Name Hupbuhl oder Huppbuhl deutet darauf hin, dass es sich um einen Ziegenhügel gehandelt haben könnte, da Hippe mittelhochdeutsch Ziege und Buhl Hügel bedeutet. Eine andere Bedeutung von Hippe ist Rebmesser und die Reihe weiterer Deutungen ist vielfältig.

Auch wenn Hipping und Pettenthal nahe beisammen liegen, sind sie durch das Seitental, in dem der Brudersberg in Südexposition liegt, getrennt und in der Charakteristik der Weine doch erstaunlich unterschiedlich. Auf höchstem Konzentrationsniveau, das die Weine aus beiden Lagen erreichen, tendiert der Pettenthal zu Weinbergspfirsich, während sich der Hipping immer gelbfarbig mit deutlichen Gewürznoten nach Kurkuma und einer gewissen Exotik präsentiert. Da wir beide Lagen auf

absoluter Augenhöhe sehen, können nicht nachvollziehen, warum üblicherweise das Pettenthal von den beiden Lagen bevorzugt wird und müssen gestehen, dass uns in dem einen oder anderen Jahrgang der Hipping sogar besser gefällt. Beide Einzellagen gehören auf jeden Fall zu den allerbesten Lagen für den Anbau von Riesling weltweit – was auch ein Grund dafür ist, dass wir sind, wo wir sind, nämlich in Nierstein.

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.

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. Den gelegentlich geäußerten Meinungen, dass 2016 im Vergleich zu 2015 der bessere Jahrgang wäre, können wir uns jedoch nicht anschließen.

DAS JAHR IM WEINBERG

Auch beim Hipping stellt der Jahrgang 2016 unsere Jungfernlese da. Wir konnten in diesem Jahr eine Parzelle im mittleren Gewann und eine darüber liegende im Steilhang pachten.

Unser Hipping Steilhang, der aus zwei Flurstücken mit zusammen 1.422 m^2 Größe besteht, ist unsere steilste Lage und liegt auch im steilsten Teil des Hippings. Ein Arbeiten im Direktzug ist nicht möglich. Da wir keinen Zugang zu einer Raupe haben, bearbeiten wir den Weinberg mit hohem Aufwand manuell. Die beiden Flurstücke sind durch einen Entwässerungsgraben getrennt. Sie wurden im Jahr 1985 in neun Zeilen im Süden des Bewässerungsgrabens und 11 Zeilen im Norden des Bewässerungsgrabens bepflanzt. Die Zeilenbreite beträgt 170 cm und der Stockabstand 90 cm. Auf Basis der Größe der Parzelle und der gezählten 858 Rebstöcke, ergibt sich eine Pflanzdichte von ca. 6.000 Rebstöcken pro Hektar.

Den Steilhang konnten wir bereits im Frühjahr übernehmen und sicherstellen, dass auf Herbizide in der Bodenbearbeitung verzichtet wurde. Das war sehr wichtig, da speziell der Steilhang zuvor vollständig abgespritzt war. Im Jahr 2016 konnten wir hier mit viel Handarbeit schon gute Fortschritte in der Bodenbegrünung erzielen und bis zum Ende der Vegetationsperiode eine durchgehende Begrünung erreichen. Weiterhin haben wir die Laubarbeiten im Steilhang selbst von Hand durchgeführt. Vielleicht haben wir hier eher die Maßstäbe eines Gärtners und nicht die eines Winzers angelegt, sodass wir zur Ernte hin eher einen Weingarten als eine Rebfläche hatten, aber unser Hipping 2016 zeigt, dass sich der enorme Aufwand gelohnt hat.

Die Parzelle im mittleren Gewann besteht aus zwei arrondierten Flurstücken, die zusammen eine Größe von 1.564 m^2 haben. Wir nennen diese Parzelle Kernstück. Sie wurden im Jahr 1984 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 828 Rebstöcke, ergibt sich eine Pflanzdichte von ca. 5.300 Rebstöcken pro Hektar.

Da wir erst spät in der Vegetationsperiode die volle Kontrolle über das Kernstück im Hipping erlangt haben, konnten wir nicht alle wichtigen Entscheidungen selbst treffen. Auch wenn das immer zu einem Gegrummele in der Magengegend führt, macht es viel Sinn auf die Entscheidungen derjenigen zu vertrauen, die seit über 40 Jahren mit diesem Weinberg arbeiten. Wir haben das Jahr 2016 vor allem dazu genutzt, durch sehr häufige Begehungen den Weinberg 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.

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 angehaucht. 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 gut überstanden und im Hoch- und Spätsommer haben sich dann alle Probleme nahezu von selbst gelöst.

LESE

Die Lese im Hipping wurde am 12.10.2016 von Hand durchgeführt. Das Kernstück und der Steilhang wurden getrennt 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.

Sowohl im Kernstück als auch im Steilhang haben wir 1.000 l Most mit einem Mostgewicht von 93° Oe (Auslese) geerntet. Dies entspricht einem Ertrag von 63,9 hl pro Hektar im Kernstück und 70,3 hl pro Hektar im Steilhang. Dies ist ein wenig über unserem Zielwert, aber für Riesling völlig 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 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

Die Moste vom Steilhang und vom Kernstück wurden nahezu unbehandelt, d. h. ohne Zugabe von Schwefel und Kohle, jeweils in einen klassischen 1.000 l IBC (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. Nach dem Abziehen am 02.12.2016 wurde der stabulierte Most ohne weitere Behandlung nochmals zwei Tage sedimentiert.

Zwischenzeitlich hatte der unvergorene Most im Kühlwagen Kahmhefen 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 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_2 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 02.12.2016 beenden wir die Stabulation und füllen 600 l des sehr blanken Mostes aus dem Steilhang in das neue MT+ getoastetes Halbstückfass HS 2 der Holzküferei Hösch in Hackenheim bei Bad Kreuznach. Die Stabulationsdauer beträgt damit 51 Tage. Die restlichen 270 l aus dem Steilhang kommen in die Cuvée für unser Experiment im Immervolltank IV 1.

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 kompletten 1.000 l aus dem Flachstück kommen in den IV 2.

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.

Am 14.12.2016, also nach fast zwei Wochen, sind beide Gebinde noch nicht angegoren. Der Most ist kristallklar. Da es inzwischen ziemlich kalt draußen ist, beimpfen wird die beiden Gebinde zur Sicherheit mit Reinzuchthefen. HS2 bekommt AR2 und IV 2 Heiligenstein. In der Folge gären beide Gebinde langsam und problemlos.

Am 13.01.2017 chaptalisieren wir beide Gebinde 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 hintenan 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.

In der Folge schreitet die Gärung in beiden Gebinden weiterhin langsam und problemlos voran und Mitte März befinden sich die Gebinde in der ausklingenden Gärung. Trotzdem dauert es noch bis zum 13.06.2017, bis wir IV 2 stoppen (Gärdauer: 181 Tage) und beim HS 2 bis zum 03.07.2017 (Gärdauer: 201 Tage). Wir entscheiden nach rein sensorischen Kriterien, wann wir die einzelnen Gebinde stoppen. Beim Hipping wollten wir es bei der Restzuckerbalance ganz besonders gut machen und haben lange gewartet bis sie auch ganz genau gestimmt hat.

Zur Cuvéestellung haben wir nun zwei ausgezeichnete Gebinde. Der Immervolltank ist eine totale Fruchtexplosion, in perfekter Balance und für einen Stahltankriesling schon verdammt nahe an der Perfektion. Das Holzfass hat das neue Holz fast vollständig absorbiert und ist nochmal besser als der Stahltank. Das ist grandioser Stoff und wir sind zu diesem Zeitpunkt der Meinung, dass es das Beste ist, das wir in 2016 haben. Inzwischen halten wir das Pettenthal für gleichwertig, aber der Coup de Coeur geht an den Hipping.

Die Cuvéestellung ist dann einfach, aber überraschend. Wir hatten angenommen, dass wir einfach nur beide Gebinde vermählen müssen, aber diese Variante ist schlechter, als die beiden Einzelgebinde alleine. Wir reduzieren danach immer mehr den Stahltankanteil und kommen auf einen optimalen Anteil von 400 l, was einen Anteil von ca. 40 % entspricht. Wahrscheinlich wäre eine Soloabfüllung von HS 2 noch ein wenig besser gewesen, aber da wir immer vorsichtig an die Sache herangehen und nicht gleich am Anfang eine reine Neuholznummer machen wollten, nehmen wir davon Abstand. Wir haben jedoch einige Flaschen vom HS2 unfined, unfiltered, handfilled und handcorked abgefüllt, um später noch die Probe aufs Exempel machen zu können.

Den restlichen Anteil vom Stahltank versekten wir bei Reuter & Sturm in Walluf. Auch wenn diese Sektkellerei nicht zu den Bekanntesten gehört, sind wird 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 600 l überragendes 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 ein perfekter Sekt werden – hoffen wir zumindest ☺.

FÜLLUNG

Die Füllung erfolgt am 26.10.2017 unter der AP-Nummer 4 382585 0004 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 Korkschmeckern. 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 aufgrund der Hipping-typischen, auf Kurkuma aufbauenden Gewürzlade ein reines Gelb. Da aber die Farbassoziationen nicht immer eindeutig sind, urteilen Sie bitte 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 überarbeitetet, indem wir auch in den unteren drei Schriftbändern nur noch Versalien verwenden. Auch verwenden wir ab dem Jahrgang 2016 ein Rückenetikett.

Der Wein hat 12,7 % Alkohol, bei 7,0 g/l Restzucker und 6,3 g/l Säure. Der zuckerfreie Extrakt beträgt 20,5 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 zu einem richtig trockenen Wein führen, wie bei unserem experiment oder zu etwas Restzucker wie beim Hipping, der ohne seinen Restzucker seine extreme, außergewöhnliche Balance verloren hätte.

Abgefüllt wurde die Produktionsmenge von 1.240 Flaschen mit 30 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 2018

Helles Gold mit Grünreflexen. Faszinierendes, extrem komplexes Bukett mit der Hipping-typischen auf Kurkuma aufbauenden gelben Gewürzlade, Weinbergspfirsich, einer wunderschönen Frucht und einem Hauch exotische Blüten. Nur wenig, perfekt eingewobenes Holz, kaum Hösch-Toast spürbar. Später gesellen sich dann auch an einen Condrieu erinnernden aromatische Komponenten, ein wenig Fruchtcocktail und Sahne dazu. Sexy und ganz leicht anparfümiert, könnte man auch entfernt an einen weißen Hermitage denken. Auf jeden Fall ist das die Lage Hipping in ihrer reinsten Form und schon verdammt nahe an der Perfektion. Über die Tage lässt die Exotik dann etwas nach und es kommt eine deutliche, fast kalkartige Mineralität zum Vorschein. Am Gaumen hedonistisch, harmonisch, mit aromatischen Komponenten und in ultimativer Balance. Mittlerer bis voller Körper, balan-

cierte Säure, zarte Restsüße, (leicht) cremige Textur, pulvrige Kurkuma- und Gewürznoten, Weinbergspfirsich und wieder diese beeindruckende Exotik des Buketts. Tief, komplex und ganz weit oben. Für die Perfektion hat er dann vielleicht etwas zu wenig Druck in der Mitte, aber vielleicht bekommt er den noch. Man merkt den Ovomaltine-Toast vom neuen Hösch-Fass kaum – am ehesten im Abgang – aber er ist da und hebt den Wein erst dahin, wo er ist. Dies umso mehr, da das Holz auch so unglaublich gut mit der exotisch-kandierten Frucht verschmilzt, sodass man überhaupt keinen nennenswerte Einfluss von Holz mehr wahrnimmt. Sehr lang. Man könnte vielleicht einwenden, dass der Wein trockener noch besser geworden wäre, ich glaube aber, dass die Restsüßebalance abartig ist, ein enormes Umami erzeugt und ein wenig Zucker für die Reife immer gut ist. Durch die ganze Exotik und Cremigkeit kommt auch überhaupt nicht das Gefühl auf, dass der Wein nennenswert Restzucker hat. Ein absoluter Volltreffer, der mit etwas mehr Druck nahe am Maximum wäre. So muss man vielleicht ein oder zwei Punkte abziehen.