

PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

W. E. FRANK, LUDWIGSHÖHER TEUFELSKOPF ERSTE LAGE RIESLING 2016

DIE LAGE

Der Ludwigshöher Teufelskopf ist im Reigen der großen Weinlagen in Rheinhessen zu Unrecht nahezu unbekannt. Dies liegt wohl daran, dass er nicht, wie viele seiner bekannteren Brüder, im Roten Hang liegt. Wir halten diese Einzellage auf jeden Fall für massiv unterschätzt und nur weil sie nicht Teil des Roten Hangs ist, bedeutet dies nicht, dass sich nicht ein genauer Blick auf diese Lage lohnen würde.

Der Teufelskopf umfasst 32 Hektar Rebfläche, die einen südwestlichen Bogen um die Gemeinde Ludwigshöhe bilden. Er ist Teil der Rheinfront. Gemäß der gängigen Definition beginnt die Rheinfront in Nackenheim und endet in Worms. Da es aber nach Alsheim nur noch das Wormser Liebfrauenstift und Kirchenstück als Rebflächen gibt und wir diese beiden Lagen, trotz ihrer unbestreitbaren Qualität, nicht zur Rheinfront zählen, sehen wir Alsheim als das südliche Ende der Rheinfront an. Die zur Rheinfront gehörigen Gemarkungen wären damit (von Norden nach Süden) Nackenheim, Nierstein, Oppenheim, Dienheim, Ludwigshöhe, Guntersblum und Alsheim. In einer engeren Definition kann man jedoch Ludwigshöhe als das südliche Ende der Rheinfront sehen, da hier der Rhein nach Südosten abbiegt und Guntersblum und Alsheim schon mehrere Kilometer vom Rhein entfernt liegen.

Die nach Osten ausgerichteten Weinberge weisen eine Hangneigung von 15 bis 25 % auf und erreichen im den nördlichen, an Dienheim angrenzenden Gewannen ihre höchste Qualität. Die Böden bestehen aus Löss, Kalkstein und sandigem Lehm.

Wir müssen uns allerdings an dieser Stelle etwas kurz halten, da wir noch an einer umfangreichen Beschreibung dieser Lage arbeiten, können Ihnen die Weine aus dem Teufelskopf jedoch ohne schlechtes Gewissen ans Herz legen. Sie zeichnen sich durch einen erstaunlichen Wohlgeschmack aus, den wir am ehesten mit Umami umschreiben können. Weitere Adjektive, die uns dazu einfallen, sind lecker und harmonisch. Wie auch beim Ölberg, können wir das Geschmacksprofil analytisch noch nicht weiter auflösen. Der Trinkfluss dieser Weine ist jedenfalls enorm.

Eine Einstufung als Erste Lage erscheint uns damit mehr als gerechtfertigt, speziell, da die Weine jahrgangsunabhängig immer eine vergleichbare Grundcharakteristik liefern, was die Grundvoraussetzung des Ausweises als Einzellage ist. Der VDP – Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter sieht dies übrigens genauso. Wir tendieren sogar dazu, den Teufelskopf in die Grand Cru Liga zu heben, aber das muss wohlbegründet sein und braucht noch einige zusätzliche Jahrgänge.

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

w . e . f r a n k

PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

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 IM WEINBERG

Für uns stellt der Teufelskopf 2016 unsere Jungfernlese aus diesem Weinberg da. Da wir erst sehr spät in der Vegetationsperiode die volle Kontrolle über den Weinberg 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 das Bodenmanagement aller unserer Weinberge schnellst

w . e . f r a n k

PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

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 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. Auf jeden Fall haben wir mit viel Arbeit die Sintflut gut überstanden und im Hoch- und Spätsommer haben sich dann die meisten Probleme von selbst gelöst.

Noch eine Bemerkung zu unserer Parzelle im Teufelskopf. Das 7.050 m² große arrundierte Stück wurde im Jahr 1976 mit zwei verschiedenen Klonen bepflanzt, die sich in der Vegetationsperiode deutlich unterscheiden. Bei 170 cm Zeilenabstand und 100 cm Stockabstand beträgt die Pflanzdichte ca. 5.600 Rebstöcke pro Hektar. Das kleinere, im Norden zur Gemarkung Dienheim hin liegende Stück – wir nennen es Nord-Block – ist in 18 Zeilen mit 1.364 Rebstöcken bepflanzt. Die rechnerische Größe beträgt 2.430 m². Die Beeren im Nord-Block sind reifer und süßer als im Süd-Block, jedoch auch größer. Sie haben viel Frucht, liegen aber nicht besonders hoch in der Säure. Das größere, im Süden liegende Stück – unser Süd-Block – ist in 37 Zeilen mit 2.598 Rebstöcken bepflanzt. Die rechnerische Größe beträgt 4.620 m². Die Beeren, die kleiner und weniger süß als im Nord-Block sind, haben aufgrund des besseren Verhältnisses zwischen Oberfläche und Volumen mehr Frucht und eine frischere Säure. Da die Unterschiede zwischen den beiden Blöcken so offensichtlich sind, bauen wir die Blöcke getrennt aus und führen Sie später wieder zusammen. Dies entspricht unserer Philosophie des Fraktionierens und Cuvéetierens, bei der wir durch Selektion der besten Fraktionen maximale Qualität erreichen. Leider ist dieses Verfahren sowohl im Hinblick auf Arbeitszeit als auch Materialeinsatz sehr ressourcenintensiv.

LESE

Die Lese im Teufelskopf wurde am 14. & 15.10.2016 bei gutem Wetter von Hand durchgeführt. Das Mostgewicht betrug 97° Oe (Auslesequalität). 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 gekel-tert.

Die Erntemenge betrug 4.950 Liter, was einen Ertrag von 70,2 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 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.

w . e . f r a n k

PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

MOSTBEHANDLUNG

Von den 4.950 l Most werden 1.300 l nahezu unbehandelt, d. h. ohne Zugabe von Schwefel und Kohle, in einen klassischen 1.000 l IBC (International Bulk Container) und in einen 300 l Plastikbehälter 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. Nach dem Abziehen am 12.12.2016 wurde der stabulierte Most ohne weitere Behandlung nochmals zwei Tage sedimentiert.

Die restlichen 3.600 l Most werden mit ANAVIN MOST vorbehandelt, sedimentiert, am 18.10.2016 abgezogen und die Barriques B3, B5 und B6 (jeweils 225 l) sowie den Immervolltank IV 3 (3.000 l) gefüllt. Bei den genannten Barriques handelt es sich mittel getoastete (MT) Seguin Moreau Fässer, Baujahr 2012, die wir gebraucht gekauft haben. Die Fässer stammen vom Chateau Guiraud und waren zweimal mit Sauternes vorbelegt. Wir haben hier nicht bewusst Sauternes-Fässer ausgewählt, um, wie z. B. bei der Whisky-Produktion, ein Finish zu erhalten, sondern haben uns lediglich an der Verfügbarkeit orientiert. Im Jahrgang 2018 versuchen wir uns dann jedoch wirklich an einem Finish. Dazu aber in zwei Jahren mehr.

Der Trub wird mit Trubex aufbereitet und zurückgeführt. Der IV 3 wird mit der Hefe AR 2 beimpft, die drei Barriques 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.

Ab 04.11.2016 wird es kälter und wir beimpfen unsere drei spontan gärenden Barriques am 07.11.2016 zur Sicherheit mit Reinzuchthefen. B5 bekommt die Hefe EC1118, B3 die Hefe X5 und B6 die Hefe VL 3. Wir verwenden drei unterschiedlich Hefen, um etwas über den Einfluss dieser Hefen auf den Teufelskopfmast zu erfahren. Wir lernen, dass sich alle drei Hefen neutral verhalten, also keine exotischen Komponenten wie bei Aromahefen und auch keine Kaltvergärungsaromatik entwickeln. Die VL 3 führt zum stärksten Toastempfinden. X5 und EC 1118 sind eher ähnlich.

w . e . f r a n k

PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

Der unvergorene Most im Kühlwagen hat inzwischen Kahlhiefen 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 Kahlhiefen 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 Kahlhiefen 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 21.11.2016 stoppen wir auch den IV 3 mit 100 mg/l Schwefel gestoppt. Die Gärdauer beträgt damit 34 Tage. Wir müssen hier anmerken, dass wir weitgehend sensorisch festlegen, wann ein Wein gestoppt wird. Nur wenn ein Wein, z. B. an der Schwelle zu weinrechtlich trocken, steht und er dies dann auch wirklich sein muss, ziehen wir eine Analyse. Zu viele Analysedaten sind außerdem eher irreführend, da jeder Jahrgang anders ist und gleiche Analysedaten in unterschiedlichen Jahrgängen auch zu unterschiedlich Geschmackserlebnissen führen. Wichtig ist, was sich im Mund abspielt und nicht auf dem Papier.

Am 12.12.2016 sind wir der Meinung; dass unser gekühlter Most genug stabuliert hat und wir gehen ans entpacken. Die Stabulationsdauer beträgt damit 58 Tage. Den Freeflow legen wir in ein neues 228 l Barrique, der Tonnellerie Tremeaux aus Beaune im Burgund (B7) und beimpfen ihn mit AR 2. Den restlichen Most füllen wir in das neue MT+ getoastetes Halbstückfass HS 4 der Holzküferei Hösch in Hackenheim bei Bad Kreuznach und beimpfen es ebenfalls mit AR 2. Wir haben lange überlegt, ob wir die Fässer 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 Fehlparomen 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 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.

w . e . f r a n k

PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

Am 13.01.2017 chaptalisieren wir die für unsere Erste Lage vorgesehenen Gebinde (HS 4 und B5) um ca. 0,5 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 anstehen. 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.

Gegen Ende Mai 2017 durchlaufen die Barriques einen biologischen Säureabbau, das Halbstückfass jedoch nicht.

Am 01.06.2017 stoppen wir das HS 4 mit einer Schwefelzugabe (Gärdauer: 171 Tage), am 13.06.2017 das B5 (Gärdauer: 238 Tage) und am 21.06.2017 die Barriques B3 und B6 (Gärdauer: 246 Tage). Das ebenfalls am 21.06.2017 gestoppte B7 hat eine Gärdauer von 191 Tagen.

In der Cuveestellung ergeben sich folgende Erkenntnisse:

(1) Das Tremeaux-Fass zeigt einen hellen, schaumbadartigen Toast, der sehr gut zu einem Burgunder passen mag, aber nicht zu einem Riesling. B7 kommt deshalb nicht in unseren Grand Vin. Obwohl wir für Riesling keine weiteren Barriques von Tremeaux mehr testen werden, halten wir Tremeaux für andere Rebsorten dennoch für eine gute Alternative.

(2) Unser neues MT+ getoastetes Halbstückfass HS 4 von Hösch ist das Beste aller Gebinde. Das Fass liefert einen angenehmen, leichten 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.

(3) Ein Verschnitt von HS 4 mit unserer Stahltankvariante verwässert das Geschmacksprofil nur, ohne irgendetwas Positives beizutragen. Selbst mit einem kleinen Stahltank-Anteil wird die Cuvée schlechter.

(4) Auch ein Verschnitt des Halbstückfasses mit allen Barriques macht die Sache nicht besser. Die Zugabe eines Barrique allerdings steigert die Harmonie, die das Kernstück dieses Weines ist. Wir wählen das Barrique B5 für die finale Assemblage aus. Der Unterschied zu B3 oder B6 ist allerdings marginal.

(5) Da wir in 2016 über genügend Material verfügen, versuchen wir auch Verschnitte mit anderen Lagen, müssen aber feststellen, dass die reinen Teufelskopfvarianten in der Regel besser sind. Dies zeigt auch, dass der Teufelskopf 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 IV 7 ist vorteilhaft. Interessant dabei ist, dass sich die IV 7 – Komponente, die stark

w . e . f r a n k

GRAND CRU RHEINHESSEN DEUTSCHLAND

PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

böchstert und als Solokomponente weit jenseits von Gut und Böse ist, als Kleinmenge in der Assemblage – wie bei Pettenthal Grand Vin auch – sehr positiv auf Struktur, Komplexität und Charakter auswirkt.

Die finale Assemblage besteht deshalb aus 520 l Halbstück HS 4, 220 l Seguin Moreau B5 und 110 l Pettenthal Stahltank. Aus allen anderen Gebinden machen wir unseren Zweitwein.

FÜLLUNG

Die Füllung erfolgt am 26.10.2017 unter der AP-Nummer 4 382585 0001 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.

Der Wein hat 13,7 % Alkohol, bei 7,2 g/l Restzucker und 6,1 g/l Säure. Der zuckerfreie Extrakt beträgt 21,0 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.

Abgefüllt wurde die Produktionsmenge von 1.027 Flaschen mit 43 mg/l freiem Schwefel. Bitte lassen Sie sich hier nicht von unseren esoterischen Kollegen beeinflussen, die ohne Schwefelzugabe bei der Füllung arbeiten. Uns bricht es einfach das Herz, wenn Weine nach unendlich viel Arbeit im Weinberg und höchster Sorgfalt im Keller, ohne Schwefel auf der Flasche ermordet werden.

Da unsere Weine für ein langes Leben ausgelegt sind und nicht gleich im ersten Jahr nach der Abfüllung getrunken werden sollten, gönnen wir dem Wein noch ein weiteres Jahr Reife auf der Flasche, bevor wir ihn im November 2018 – also etwa zwei Jahre nach der Ernte – auf den Markt bringen werden.

w . e . f r a n k

PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

VERKOSTUNGSNOTIZ ZUM JANUAR 2019

Helles Gold mit Grünreflexen. Warmes, angenehmes und elegantes Bukett, das trotz seines Charmes auch komplex und strukturiert ist und auch eine deutliche (kalkige) Mineralität zeigt. Sphärischer Ansatz. Das Aromenprofil ist schwer auflösbar. Etwas Kamille, ein Hauch süßer Alkohol, ein wenig Milkschokolade, kandierter Pfirsich und eine Spur Blüten. Mit Ausnahme eines minimalen Höschtypischem Ovomaltine-Toasts ist kein Holz spürbar, was für eine Erstbelegung MT+ ohne Vorbehandlung dann doch höchst erstaunlich ist. Am Gaumen fällt einem nur wohlschmeckend, angenehm und cremig ein. Fast voller Körper, balancierte Säure, nur wenig Restsüße, in die sich etwas alkoholische Süße mischt und ein Hauch warmer Alkohol. Viel, viel Umami, unter dem eine Spur schokoladiges Holz liegt, das man aber kaum wahrnimmt. Der Wein ist einfach nur rund und sehr harmonisch. Gute Länge. Während Orbel und Ölberg kühl, ja fast eisig daher kommen, ist der Teufelskopf deutlich wärmer, ohne dass ihm irgendetwas an Komplexität fehlen würde. Und es ist immer wieder faszinierend welchen Trinkfluss der Wein hat. Spielt souverän im Reigen der Großen Lagen mit. Bis 2030.

w . e . f r a n k

GRAND CRU RHEINHESSEN DEUTSCHLAND