

PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

W. E. FRANK, ÖLBERG GROSSE LAGE RIESLING 2016

DIE LAGE

Der Niersteiner Ölberg ist ein Teil des so genannten *Roten Hangs* innerhalb der *Rheinfront* und ist Teil des Grand-Cru-Gürtels, der mit dem Nackenheimer Rothenberg im Norden beginnt und mit dem Orbel im Westen endet. Er steht etwas im Schatten von Hipping und Pettenthal, hat jedoch im Unterschied zu diesen nach Osten ausgerichteten Lagen, eine Süd- bis Süd-Süd-Ost-Exposition. Er liegt oberhalb der Gemeinde Nierstein in einem Flügelsbachtal genannten Seitental, das zum Rhein hin nach Osten abfällt. Die Weinberge, die in 90 bis 170 Meter Seehöhe liegen, umfassen 48 Hektar Rebfläche, die in 15 alte Gewanne (Parzellen) aufgeteilt sind; eines davon heißt Hindenburgterrasse. Die Hangneigung variiert stark. Parzellen mit moderaten 10 % wechseln sich mit immer steileren ab und erreichen in den Steilhängen eine Neigung von bis zu 120 % (50 Grad). Diese Gewanne gehören zu den steilsten Weinlagen überhaupt.

Die Böden bestehen aus dem typischen Rotliegenden, dem der Rote Hang auch seinen Namen verdankt. Es handelt sich dabei um eisenoxidhaltigen, regionaltypisch und landschaftsprägend rot leuchtenden Tonschiefer, in Kombination mit Sandstein mit hohem Skelettanteil und Beimengungen von Feinerde und tonigem Lehm. Die Struktur ist zum Teil stark zerklüftet, was den Reben ein tiefes Wurzeln ermöglicht. Durch die Südorientierung und die Steilheit profitiert der Ölberg von der intensiven Sonneneinstrahlung, ist aber zuweilen stärkeren Winden ausgesetzt. Weiterhin ist der Ölberg in den unteren Gewannen auch von dem vom Orbel her bekannten Düseneffekt beeinflusst, der allerdings hier im Vergleich zum Orbel deutlich geringer ausfällt. Das Seitental fungiert bei diesem Effekt in der Nacht wie eine Düse, 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.

Die wahrscheinlichste Erklärung für den Namen Ölberg ist die Ableitung von einem früheren Kloster. Wie viele andere Lagennamen auch, hätte er dann einen biblischen Ursprung. Nach einer anderen Version könnten hier früher Ölfrüchte wie Hanf, Mohn oder Raps angebaut worden sein. Eine weitere Erklärung geht dahin, dass der Ölberg seinen Namen wegen der öligen Konsistenz der hier entstehenden Weine erhalten hat.

Wir können noch nicht abschließend beurteilen, ob die Weine aus dem Ölberg besonders ölig sind, sie schillern sensorisch nur wie ein Öltropfen in allen Farben des Regenbogens. Im Vergleich zu vielen anderen Weinen sind sie auf jeden Fall dichter und cremiger, aber im Vergleich zu den Weinen aus dem Hipping und dem Pettenthal sind sie leichter und zeigen mehr Eleganz und Finesse. Leider entzieht sich das Geschmacksprofil eines typischen Ölbergs zurzeit noch unserer Beurteilung. Das einzige, was uns immer dazu einfällt ist "allerhöchste Eleganz" – Micheal Broadbent hätte vielleicht Audrey Hepburn in Givenchy gesagt – bei einer weiteren Auflösung scheitern wir dann aber kläglich. Wir hoffen hier auf weitere Hinweise, sobald unser Jungfeld im Steilhang in 2019 in den Ertrag kommt. Hier haben wir auch einen Teil mit Pinot Noir bepflanzt, auf den wir uns ganz besonders freuen.

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 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 Ölberg 2016 unsere Jungfernlese aus diesem Weinberg da. Wir konnten in diesem Jahr eine bepflanzte Parzelle im mittleren Gewann und eine Brache darüber im Steilhang pachten. Die Brache haben wir sofort mit Pinot Noir und etwas Riesling bepflanzte. Pinot Noir im Steilhang mit Südexposition ist ambitioniert, aber wir haben ein sehr gutes Gefühl dabei und sind auf diese Jungfernlese mehr als gespannt. Aber dazu im nächsten Jahr mehr.

w . e . f r a n k

PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

Die Parzelle im mittleren Gewann, die eine Größe von 1.652 m² hat, wurde im Jahr 2010 neu bepflanzt. Der Zeilenabstand beträgt 200 cm und der Stockabstand 100 cm. Auf Basis der Größe der Parzelle und der gezählten 615 Rebstöcke, ergibt sich eine Pflanzdichte von ca. 3.700 Rebstöcke pro Hektar. Damit ist die Parzelle zwar maschinell exzellent zu bearbeiten, aber nicht in vollständiger Konvergenz zu unseren Vorstellungen. Wir wollen allerdings nicht klagen, da wir sehr froh waren, überhaupt eine Parzelle im Ölberg pachten zu können. Bei der Neuanpflanzung im Steilhang haben wir die Pflanzdichte dennoch verdoppelt.

Da wir erst 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 Gegrümmele 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 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.

LESE

Die Lese im Ölberg wurde in zwei Durchgängen von Hand durchgeführt. 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.

Am 08.10.2016 haben wir bei gutem Wetter ca. 1.000 l Most mit einem Mostgewicht von 89° Oe (Spätlese) geerntet und am 12.10.2016, bei ebenfalls gutem Wetter, ca. 450 l mit einem Mostgewicht von 87° Oe (Spätlese). Wir haben in diesem Jahr zwei Lesedurchgänge angesetzt, weil wir sehen wollten, ob das Mostgewicht in unseren Weinbergen noch zunimmt und es sinnvoll gewesen wäre, die weitere Ernte zeitlich zu strecken. Wie generell im Jahrgang 2016, gab es aber im gesamten Oktober einfach keine Zunahme der Mostgewichte mehr – in unserem Fall hat es sogar leicht abgenommen. Insofern hatten wir im Jahrgang 2016 die seltene Situation, dass der Erntezeitpunkt mehr oder minder egal war und wir mit weiterem Zuwarten weder eine Zunahme des Mostgewichtes bzw. einen Fortschritt in der physiologischen Reife erreichen hätten können, noch hätten wir irgendeine Gefahr des Auftretens von Fäulnis zu fürchten gehabt.

w . e . f r a n k

PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

Die Erntemenge im Ölberg betrug 1.450 Liter, was einen Ertrag von 87,8 hl pro Hektar entspricht. Dies ist jetzt schon ein wenig hoch, aber der Weinberg ist jung und steht voll in Saft und Kraft. Speziell bei solchen Weinbergen muss man aufpassen, dass man mit Maßnahmen zur Ertragsreduzierung nicht das genaue Gegenteil erreicht. Natürlich ist es beispielsweise möglich eine strenge grüne Lese und weitere ertragsreduzierende Maßnahmen wie eine Traubenteilung durchzuführen – und wir werden das im nächsten Jahr, wenn wir volle Kontrolle über den Weinberg haben, auch tun – aber leider führen diese Maßnahmen – anders als bei den Burgunderrebsorten – nicht zwangsläufig zu einem geringeren Ertrag, da sich die verbleibenden Trauben umso mehr vollsaugen. Schließlich und endlich bleibt dann im ungünstigsten Falle weniger Extrakt und Geschmack übrig, als vor der Ertragsreduzierung. Derselbe Effekt tritt auch auf, wenn die Reben im Rebschnitt auf sehr niedrigen Ertrag hin angeschnitten werden. Insofern führt nicht jede gut gemeinte Maßnahme auch zu dem erwünschten Ergebnis und weniger ist manchmal mehr.

MOSTBEHANDLUNG

Die 1.000 l Most des ersten Lesedurchganges wurden 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 02.12.2016 – also für gut 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.

Ca. 300 kg Trauben aus dem zweiten Lesedurchgang wurden nicht entrappt und mit den Füßen in einer Transportbox eingemaischt. Sie mazerieren für fünf Tage in einem Zwischenzustand zwischen Maischestandzeit und Maischegärung. Am 17.10.2016 wurden die Trauben gekeltert und mit ANAVIN MOST behandelt. Es wurden weder Schwefel noch Kohle verwendet. Nach einem Tag Sedimentation wurde der Most in das Barrique B2 umgezogen. Der Most riecht sehr gut und schmeckt nur leicht bitter. Aufgrund der Vorbehandlung hätten wir eine wesentlich stärkere Bitternote erwartet.

Das restliche Lesegut aus dem Lesedurchgang wurde am selben Tag gekeltert und mit ANAVIN MOST vorbehandelt. Es wurden ebenfalls weder Schwefel noch Kohle verwendet. Nach einem Tag Sedimentation wird der Most in das Barrique B4 umgezogen.

Sowohl beim Barrique B2 als auch B4 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 komplette Trubmost aus dem Ölberg wird verworfen.

w . e . f r a n k

PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

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.

Beide Barriques mit dem nicht stabulierten Most gären extrem langsam, riechen und schmecken aber einwandfrei. Ab 04.11.2016 wird es kälter und wir beimpfen die beiden Barriques am 07.11.2016 zur Sicherheit mit Reinzuchthefen. B2 bekommt X5 und B4 VL3. In der Folge gären beide Barriques langsam und problemlos weiter.

Der unvergorene Most im Kühlwagen hat inzwischen Kahlmhefen 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 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 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 in das neue MT+ getoastetes Halbstückfass HS 4 der Holzküferei Hösch in Hackenheim bei Bad Kreuznach. Die Stabulationsdauer beträgt damit 55 Tage. Die restlichen 400 l kommen in den Immervolltank IV 4. Um Erfahrung zu sammeln und da es die Temperatur zulässt, lassen wir die beiden Gebinde spontan angären.

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

w . e . f r a n k

PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

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.

In Laufe der Spontanvergärung böchsern beide Gebinde, wobei sich HS3 besonders negativ hervorut. Am 14.12.2016 beschließen wir deshalb die Spontanvergärung zu beenden und beimpfen HS 3 mit der Reinzuchthefer AR2 und den Immervolltank mit Heiligenstein. HS 3 bekommen wir damit gut in den Griff und bereits am 20.12.2016 riecht und schmeckt der Most sehr gut. Jetzt böchsert allerdings IV 4 sehr stark und wird unter ständiger Kontrolle mit Gär Salz behandelt. Bis Anfang Januar hat sich die Situation dann dort entspannt.

Am 13.01.2017 chaptalisieren wir HS 3, B2 und B4 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 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.

Mitte März sind HS 3 und der Immervolltank in ausklingender Gärung. Am 31.03.2017 wird IV 4 durch Schwefelzugabe gestoppt (Gärdauer: 119 Tage). Nach der Schwefelzugabe böchsert IV 4 leider leicht vor sich hin und hat einen leichten Fuderton. Man kann es auch mit Charakter umschreiben, aber es gefällt uns nicht wirklich. Wir hatten zwischenzeitlich mit dem Gedanken gespielt, den Wein zu versekten, aber durch den Fuderton ist es leider kein guter Sektgrundwein mehr. Ein echtes Problemkind.

Die Entwicklung von IV 4 zeigt, dass die allgemein so stark propagierte Spontanvergärung wohl doch nicht das Maß aller Dinge ist. Wir müssen hier in Zukunft darauf aufpassen, die spontane Angärung etwas eher zu beenden.

HS 3 kann sich dagegen nicht entscheiden, ob es weiter durchgären soll und braucht noch bis zum 03.07.2017 (Gärdauer: 213 Tage), bis es gestoppt werden kann. Es entwickelt sich allerdings sehr gut und reagiert hervorragend auf das Höschfass, ist aber ein wenig leicht.

B2 und B4 durchlaufen, wie die anderen Barriques auch, Ende Mai einen biologischen Säureabbau und werden am 16.06.2017 mit Schwefel gestoppt. (Gärdauer: 241 Tage für B2 und 246 Tage für B4).

Vor der Cuvéerstellung haben wir nun ein B2 das zwar komplex, aber ein wenig weich vom BSA ist. Es ist kaum bitter und zeigt, dass man es durchaus einmal mit Maischegärung auf Rappen versuchen kann. Ein sehr wichtiger Versuch.

w . e . f r a n k

PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

Während B4 im Januar noch ein Strukturbringer war, ist es inzwischen durch den BSA ein Leckerli. Kein Wein für Traditionalisten, aber mit viel Umami ein hervorragender Verschnittspartner. IV 4 böchsert immer noch und HS 3, ist – wie eigentlich alle Halbstückfässer – das Beste aller Gebinde mit einer von wunderschönen Toastnoten, Kaffee und Kakaopulver eingehüllten süßen Frucht. Die Verbindung mit dem Hösch-Halbstück gefällt uns von allen Lagen am besten.

In der Cuvéstellung frimeln wir nun lange mit HS 3 als Herzstück hin und her. Wir haben zwar gedacht, dass wir IV 4 gar nicht verwenden können, aber in Verbindung mit dem dezenten BSA, den die beiden Barriques bringen, passt es nicht nur gut, es ist sogar notwendig. Auch eine Soloabfüllung von HS 3, die wir ursprünglich ins Auge gefasst hatten, ist nicht besser als ein Blend aus allen Gebinden. Weder führt eine Reduktion des Prozentsatzes der beiden Barriques oder IV 4 zu einer nennenswerten Verbesserung, noch die Zugabe von 10 % unserer Geheimwaffe Extrem-Pettenthal Stahl. Also fügen wir alle vier Gebinde, so wie sie sind, zusammen und müssen uns keine Gedanken über eventuelle überbleibende Kleinmenge machen. Nach viel Arbeit ist es die einfachste aller Lösungen.

Abschließend noch zwei Erkenntnisse: (1) Böchsernde Gebinde, die man solo nicht wirklich mag, können in der Assemblage höchst vorteilhaft sein (die Erkenntnis ist zwar nicht neu, wird aber hier eindrucksvoll bestätigt) und (2) BSA bei Riesling ist zwar weithin verpönt, muss aber im Verschnitt nicht schlecht sein. Hier drehen diese Gebinde den Ölberg, speziell im Vergleich zum Orbel, ins hedonistische und bringen Eleganz.

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 Pink. Noch ist es eine Standardfarbe, aber bei der nächsten Bestellung bei Udig nehmen wir uns die Zeit eine Sonderfarbe mischen zu lassen. Es wird Pantone 211C werden, also unser Estate-Pink, das wir auch für das Etikett verwenden. Es ist zwar nicht immer einfach, einem Geschmacksprofil eine Farbe zuzuordnen, aber wir finden, dass die Kombination aus Estate-Pink und Ölberg hervorragenden passt. Urteilen Sie dennoch 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

w . e . f r a n k

PETTENTHAL HIPPING ÖLBERG ORBEL TEUFELSKOPF RIESLING

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

Der Wein hat 12,7 % Alkohol, bei 4,4 g/l Restzucker und 7,0 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 Teufelskopf, Pettenthal oder Hipping, die ohne ihren Restzucker ihre extreme, außergewöhnliche Balance verloren hätte oder wir landen, wie hier beim Ölberg, irgendwo in der Mitte.

Abgefüllt wurde die Produktionsmenge von 1.027 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.

VERKOSTUNGSNTIZ ZUM JANUAR 2019

Goldgelb mit Grünreflexen. Hochelegantes Bukett, das sensorisch schwer auflösbar ist. Zeigt am meisten Hösch-Toast aller sechs Weine aus 2016, ohne das der Weine größere Holznoten hätte. Ein wenig Ovomaltine, kombiniert mit Sahne, etwas Kamille, Blumenwiese, Heu, violetten Sprenkeln und Salz. Ist trotz der dezenten cremigen Süße hochmineralisch und wirkt auf höchstem Niveau feminin, ohne kurvig zu sein. Audrey Hepburn in Givenchy. Am dritten Tag knallen dann kristalline Salznoten mächtig aus dem Glas. Am Gaumen in außergewöhnlicher Balance und Harmonie. Mittlerer bis voller Körper, balancierte Säure, leichter Hösch-Toast, kristalline Salzigkeit, violette Sprenkel, ein leichtes, strukturgebendes Edelbitterl und ein langer salzig-mineralischer Abgang. Ein klein wenig mehr sensorische Süße als beim Orbel – obwohl der Restzucker niedriger ist – aber das dreht ihn vom intellektuellen ein wenig ins hedonistische. Je nachdem, in welchen Kontext man diesen Wein trinkt, erscheint die Restsüße mal ein klitzeklein wenig zu niedrig oder zu hoch. Ich denke aber, dass sie genau richtig ist und dass das in zwei bis drei Jahren so richtig offensichtlich werden wird. Viel Potenzial. Bis 2030.

w . e . f r a n k