



An der Pforte zum lieblichen Tal der deutschen Poesie am Mittelrhein war vieles noch vor fünf Jahren ganz schön bombig. Dicke Geschosse wurden gezündet, fette Schnecken gezüchtet. Im Glas glänzten Fruchtschnitten, die so satt machten wie ein Stück Sahnetorte. Die Leber musste fast über sich hinauswachsen!

Immer höher, schneller, weiter heißt im Zeitalter der Klimawärmung auch: Man kann des Guten zu viel tun. Weniger ist mehr. Keine modischen Zugeständnisse machen. Darauf verwies schon Bernhard Breuer, der 2004 leider viel zu früh verstorbene Qualitätspionier des Rheingaus. Er meinte, dass der Rheingau dynamischer und charakterfester sein müsse, sich weniger auf seinen Lorbeeren ausruhen dürfe.

Diese Ziele hat sich Tochter Theresa auf die Fahne geschrieben. Sie verantwortet die Vinifikation der letzten acht Jahrgänge, unterstützt durch den langjährigen Kellermeister und aktuellen Betriebsleiter Hermann Schmoranz sowie den neuen Kellermeister Markus Lunden. »Die Essenz des Rheingaus ist das fruchtbetonte Säurespiel«, lautet das Credo von Hermann Schmoranz. Das Schlüsselwort für alle drei lautet: Balance. Diese orientiert sich einzig und allein am Geschmack. Im Jahrgang 2010 etwa waren alle Weine knackig trocken, in 2011 lagen sie teils sogar über zehn Gramm Zucker und gelten gemeinhin als »feinherb«. Doch um solche Kategorien schert sich Theresa Breuer nicht: »Mir ist das schlichtweg wurscht! In den letzten zehn Jahren war der Nonnenberg viermal ge-

setzlich nicht trocken. Bei uns stand auch nie trocken auf dem Etikett. Es ging immer um das Gleichgewicht!«

Die 2011er Lagenweine von Breuer sind die pure Essenz des Rudesheimer und Rauenthaler Berges auf eine fast schon zeitlose, aber hochaktuelle Art: »Die Flut der fetten Rudesheimer Weine verebbte vor rund fünf Jahren«, sagt Theresa Breuer, »auf einmal hat man gemerkt, dass die Trinkbarkeit verloren geht. Diese Impulse kamen insbesondere aus der Gastronomie. Auch immer mehr Konsumenten möchten eine Leichtigkeit, die mit der Tiefe verbunden ist.«

Diese Spannung ist frapierend! Der ganze Wahnsinn beginnt bereits beim Terra Montosa; dem Zweitwein aus Breuers Top-Lagen. In 2011 dank des hohen Rauenthal-Anteils sehr rund und geschmeidig, aber durch die Rudesheimer Lagen auch rassig und elegant. Substanz und mineralische Brillanz beeindruckten ungemein.

Das Quartett der vier Lagenrieslinge ist atemberaubend! Theresa Breuer führt die Qualität insbesondere auf den Öko-



Jugend im Weinberg. Bereits die letzten acht Jahrgänge der Vinifikation verantwortet Theresa Breuer.



Foto: Weingut Georg Breuer

Anbau zurück: »2011 war der erste Jahrgang, der komplett ökologisch bewirtschaftet wurde. Das ist im Steilhang eine ganz andere Nummer! Das erfordert durch den anderen, erweiterten Spritzzyklus enorme Manpower, eine viel höhere Schlagkraft. Das Einbringen von Kompost etwa erfolgt mühselig wie vor 100 Jahren mit Schlitzen, die von alten Bauernhofauflösungen stammen. Für die Spritze wurde gar ein Bürostuhl mit einem Mofa verschweißt, das durch die Rebzeilen fährt. Üblicherweise wird der komplette Rudesheimer Berg per Hubschrauber gespritzt. Ökologischer Weinbau gilt wegen des immensen Aufwandes eigentlich als unmöglich. Doch wir haben unsere Vision konsequent umgesetzt.«

Der Berg Roseneck hat kühle Saftigkeit und gibt einem das Gefühl, sich an einer klaren Gebirgsbachquelle zu erfrischen. Der Berg Rottland ist puristisch, fein ziseliert, präzise. Er

duftet aufregend nach frisch gebackenem Mirabellenkuchen, bündelt seine schieferige Mineralität bei nur 11,8 Vol. % Alkohol. Der Berg Schlossberg hat etwas von dem Duft des Dampfes beim Imkern, wenn Orangenschale in die Imkerpfefle getan wird, um die Bienen am offenen Stock zu beruhigen. Es sind aber auch Noten von Steinobst, Backpflaume und Honig im Glas. Die komplexe, pikante Mineralität wird sich erst in Jahren zeigen.

Den Vogel in 2011 abgeschossen hat ein anderer Bergwein aus einer Monopollage: der Rauenthaler Nonnenberg mit seinen alten Reben, die auf verwittertem Phyllitschiefer wachsen. Der Wein beginnt zunächst ganz »harmlos«, mit kräuterig-würzigem Duft, auch nach Feuerstein und Aprikose. Doch dann trifft einen unerlässlich der Säurekick! Der Wein packt, spielt, brilliert, wird immer salziger, öffnet mineralische Räume, die Zitrusfrüchte schmecken wie frisch gepresst. Ein Ausnahme-Riesling, der einem die Augen dafür öffnen kann, dass sich wahre Eleganz nicht um Modenschert – und schon gar nichts mit fetten Schnecken oder gar Bombenweinen gemeinsam hat! ml

VivArt SERVICE

Weingut Georg Breuer
Grabenstraße 8, 65385 Rudesheim am Rhein, 06722 1027
www.georg-breuer.com

**WEINGUT
BUNBERT-MAUER**

5. Mai Wein im Schloss, Koblenz

15. + 16. Juni Jahrgangspräsentation im Weingut

Wir freuen uns auf Ihren Besuch



D-55437 Ockenheim
Telefon 0 67 25 - 26 16
www.bunbert-mauer.de