

# „Aus der Terrasse für die Terrasse“

8.6.17

**Weinkolleg** Die „Freunde der Vinothek“ trafen sich zur Sommerweinprobe im Strombergkeller Bönningheim.

**Bönningheim.** An Pfingstsonntag hatten die „Freunde der Vinothek“ ihr Weinkolleg in den kühlen SAstrombergkeller verlagert, wo Albrecht Hauber, Vorstand für Önologie und Technik, der stellvertretende Vorstandsvorsitzende Wolfgang Händel und Kellermeister Uwe Hirschmüller für Fragen bereitstanden und vier ausgewählte „Sommerweine“ den Gästen vorstellten.

Albrecht Hauber stellte allerdings gleich klar, dass der Begriff „Sommerweine“ keine Kategorie für Weine darstelle, denn der Begriff ist nicht durch Kriterien definiert; anders als beim Sommertag, wovon die Meteorologen klimatologisch sprächen, wenn min-

destens 25 Grad Celsius erreicht werden. Hier zog er auch die Verbindung zu den Weinbergen, in denen inzwischen die Blüte bei den meisten Rebsorten in vollem Gange und bald abgeschlossen sei. Vorbehaltlich der Hoffnung, die Hauber aussprach, dass die angekündigten Wetterkapriolen wie Starkregen und Hagelschlag möglichst an der Region vorbeiziehen mögen.

Als erstes wurde ein Riesling der Basisqualität aus der Literflasche verkostet, der mit 11,5 Prozent Alkohol, einer Restsüße von 5 Gramm pro Liter und einer angenehmen erfrischenden Säure von 6 Gramm pro Liter durchaus als „Durstlöscher“ für heiße Som-

merstage bezeichnet werden könne – dann allerdings mit der entsprechenden Menge Wasser, wie Hauber ergänzte. Anschließend probierten die Kolleggäste den Wein der Woche der Vinothek, den Rivaner trocken aus der Serie „Mann im Fass“. Rivaner ist die modernere Bezeichnung für den trockener ausgebauten Wein der Rebsorte Müller-Thurgau.

## Rivaner und Müller-Thurgau

Dieser Begriff steht beim Verbraucher eher für halbtrockene oder süß-fruchtige Weine. Nur noch acht Prozent der Gesamtmenge mache dieser Wein aus, denn er brauche kräftige Boden, sei aufwändig in der Arbeit im

Weinberg und oft der Wein, der im Dezember zur ersten Abfüllung komme, so Kellermeister Uwe Hirschmüller. Da aber der Trend zu süßfruchtigen Weinen anhalte, sei auch er eines der Nischenprodukte.

Noch intensiver sei der Aufwand im Weinberg und im Keller für die spannende und sensible Rebsorte Sauvignon Blanc, von der der Epos 2016 verkostet werden konnte. Man braucht drei bis vier Lesetermine, damit zuerst die grünen, grasigen Noten, später dann die bis zu 90 Grad Öchsle mitbringenden Trauben geerntet würden, damit auch die süßen, intensiven Maracuja-Noten eingefangen werden. Im Keller muss

dann mit Einsatz von Trockeneis unter Sauerstoffabschluss gearbeitet werden, um einen Wein wie den Epos Sauvignon Blanc 2016 in die Gläser zu bringen.

Zum Schluss des Weinkollegs kam ein Trollinger Weißherbst aus besten Kirchheimer Steillagen in die Gläser. Ein Wein „aus der Terrasse für die Terrasse“, wie Hirschmüller formulierte. Leider würden aufgrund der mühsamen Arbeit in den nächsten Jahren nicht alle Steillagen erhalten werden können, ergänzte Wolfgang Händel die Gedanken zu diesem Klassiker, der sowohl bei den Konsumenten wie auch bei den Prämierungen höchste Wertungen erhalte. bz