

Reiner Wein

Was dir die Heimat bietet

Der Ingelheimer Rotwein steht vor einer Renaissance, hofft Stephan Reinhardt.

Seit Jahren schon blicke ich von Oestrich-Winkel im Rheingau auf die andere Rheinseite nach Ingelheim und frage mich, warum man heute so wenig hört aus der linksrheinischen Stadt zwischen Bingen und Mainz. Schließlich galten die aus Spätburgunder bereiteten Rotweine aus dem Ingelheimer Grund noch im 18. Jahrhundert als vorzüglich. Dass einige Gebiete in Deutschland schon früher als Rotweinhochburgen bekannt waren, ist heute nur noch weinhistorisch Interessierten bewusst. Großheubach und Bürgstadt im fränkischen Mainviertel zählten dazu, natürlich Assmannshausen und eben Ingelheim am Rhein.

Die natürlichen Voraussetzungen für Rotwein sind heute noch besser als damals. Bekanntlich braucht guter, ausgereifter Rotwein Wärme. Allerdings sollte sie mäßig sein, wenn im Weinberg Pinot Noir beziehungsweise Spätburgunder steht und nicht etwa Syrah oder Cabernet. Der einstige Ingelheimer Ruhm gründete auf dem von Karl dem Großen herbefohlenen Spätburgunder, und erst heute setzen drei Weingüter wieder alles daran, für eine Renaissance des Ingelheimer Rotweins zu sorgen. Und nicht nur nebenbei gelingen Carsten Saalwächter, Dr. Simone Adams und dem Weingut J. Neus auch außerordentlich gute Weißweine, vornehmlich aus Burgundersorten, sowie Silvaner, eine ebenfalls früher weit mehr als heute geschätzte Varietät, deren Weine noch besser altern können als Rieslinge.

Der von 46-jährigen Reben stammende Erstling von Saalwächter, der im Holzfass lange auf der Hefe ausgebaute 2017er Silvaner Alte Reben, ist so komplex wie fein und schließt mit stimulierend salzigem Nachhall. Auch Grau- und Weißburgunder sowie vor allem Chardonnay gelingen dem erst

26-jährigen Saalwächter bemerkenswert gut. Seine Ingelheimer und Assmannshäuser Spätburgunder sind ebenfalls vielversprechend, liegen jedoch noch im Fass.

Im Gegensatz zur anderen, von Ton-, Löss-, Quarzit- und Schieferböden sowie Südlagen geprägten Rheinseite wurzeln die Reben in Ingelheim in Kalkböden, und die Trauben profitieren von den nach Westen oder nach Osten geneigten Hängen. Hier auf hochwertige Burgundersorten zu setzen ist ein Gebot der Natur. Versuchen Sie mal den mit konzentrierter Frucht, Kraft und Finesse aufwartenden 2016er Ingelheimer Spätburgunder Alte Reben vom Platzhirsch J. Neus – ein Wein auf Burgunder Premier-Cru-Niveau.

Das finden wir auch bei Simone Adams, deren unpräzise Weiß- und Rotweine von faszinierend frischer, eleganter und vor allem unverwechselbarer Art sind. Die passionierte Jägerin und promovierte Ökologin ist weit gereist, um zu lernen, „dass man groß machen muss, was einem die Heimat bietet“. Eben Spätburgunder und nicht Pinot Noir, Ingelheimer Weine und keine Burgunderweine aus Deutschland. Besonders auf ihre biologisch kultivierten Spätburgunder darf Adams stolz sein. Ich habe kaum authentischere, herzerfrischendere und mutigere Rotweine aus deutschen Landen getrunken. Ihr noch nicht im Markt befindlicher 2016er Spätburgunder Kaliber 48 ist die Quintessenz ihres Schaffens: fest und konzentriert, dabei seidig, vital und ungemein saftig. Schlichtweg verführerisch in seinem Mix aus Intensität, Finesse und Eleganz ist der 2016er Frühburgunder Kaliber 24 von bis zu 60-jährigen Reben. Man mag sogleich Musik auflegen und den Tag träumend beenden. „Platten von Miles Davis und Gil Evans, gerade die aus den 1950er Jahren, passen hervorragend: kühl, mineralisch und elegant“, findet Adams. Wenn Sie, werte Lesenden, nun wissen möchten, wie „mineralisch“ klingt und schmeckt, dann legen Sie „Kind of Blue“ auf, löschen das Licht, schauen in den Sternenhimmel und trinken ein Glas Kaliber 24 oder 48 dazu.

Saalwächters 2017er Silvaner Alte Reben gibt es für 15,90 Euro über viniculture.de; den 2016er Ingelheimer Spätburgunder Alte Reben von J. Neus für 20 Euro über vicampo.de; Adams' 2016er Frühburgunder Kaliber 24 für 19 Euro bei adamswein.de.