

Betörende Schönheit.

Weisswein | Deutschland | Pfalz | Kirchenstück



von Winning, Riesling trocken Grosses Gewächs Forster Kirchenstück

2017
Forster Kirchenstück

75cl (CT-6)

	Deutschland
	Riesling
	2022 bis 2060
	08 - 10°C
	75cl (CT-6)
	DEU.248214.2017
	ab Lager

Bewertung

Gerstl



20 | 20

Infos zum Wein**Degustationsnotiz**

Max Gerstl: Das ist nebst dem Jesuitengarten der zweite Überwein des Weingutes, vielleicht der filigranste von allen, wenn das überhaupt möglich ist, zeigt der noch eindrucklichere Raffinessen. Aber es ist auch ein wahres Kraftbündel, kaum zu beschreiben, was da abgeht, eine geballte Ladung Frucht, mineralische Fülle ohne Ende, und das alles schwebt mit einer Leichtigkeit davon, die man nur gerührt bewundern kann.

Infos zum Produzenten

Wie aus dem Nichts ist in Rekordzeit ein neuer Stern am Weinhimmel Deutschlands entstanden. Aber so ganz aus dem Nichts natürlich schon nicht. Der Unternehmer Achim Niederberger hat das Weingut Dr. Deinhard gekauft und mit ihm das grösste Lagenpotenzial der Pfalz. Er hat enorm viel Geld investiert und mit Stephan Attmann einen Qualitätsfanatiker als Betriebsleiter angeheuert. Ein grosser Wein entsteht im Weinberg - diesem obersten Prinzip folgend führt Aussenbetriebsleiter Joachim Jaillet sein Spitzenteam, das mit grosser Energie, Akribie und Innovation daran arbeitet, das Potenzial unserer Lagen voll zu nutzen, ohne dabei das Ökosystem Weinberg zu stören; es sogar zu fördern. Kunstdünger und Herbizide finden in unserer Philosophie des naturnahen, nachhaltigen Weinbaus keinen Platz. Im Frühjahr 2008 wurde der erste Weinberg als Dichtpflanzung, mit der Stockdichte des Burgunds ca. 9500 statt üblicherweise unter 5000 Stöcke/ha angelegt und für die Zukunft ist eine Ausweitung dieses kompromisslos auf Qualität abzielenden Systems auf alle Top-Lagen geplant. Der geringere Standraum hat zur Folge, dass die Reben in stärkerer Konkurrenz zueinander stehen und deshalb ihren Ertrag natürlich reduzieren und auf der Suche nach Wasser schon früh tief wurzeln. Die tiefe Wurzelung der Reben bringt nicht nur den einzigartigen Charakter unserer verschiedenen Lagen noch mehr in die Trauben, sondern ermöglicht den Pflanzen, extremer werdenden Wetterbedingungen Starkregen, Hitzewellen zu trotzen. Die gesicherte Wasserversorgung hat ausserdem zur Folge, dass die Reben toleranter gegenüber Konkurrenz anderer Pflanzen sind und wir durch eine vielfältige Begrünung die wiederum eine Vielzahl tierischer Nützlinge anlockt die Biodiversität und dadurch den Reichtum unseres Ökosystems unterstützen. Die Bearbeitung dieser besonderen Weinberge findet mit einer Boden schonenden Schmalspurraupe statt. Das Verständnis des Weinberges als Ökosystem und die

Förderung der natürlichen Vorgänge, in Verbindung mit bedingungslosem, qualitätsorientiertem Aktionismus am Rebstock ermöglicht es uns, perfekte Trauben zu erzeugen, die im Keller auf respektvolle, schonende Weise bis zum Wein begleitet werden können. Betriebsleiter Stephan Attmann ist dazu einer dieser ganz Verrückten, einer der alle grossen Weine dieser Welt kennt und über alles liebt, einer der für Wein lebt. In der unglaublich kurzen Zeit von 4 Jahren hat er nun das Weingut aus dem Mittelmass an die absolute Spitze Deutschlands geführt und heute sagt er: «Wir sind erst am Anfang, wir haben noch ein riesiges Potenzial, wir sind ungefähr beim Village angelangt und möchten es noch zum Grand Cru bringen.» Vorbild für seine Weine sind wie könnte es anders sein die grossen Burgunder. Selbstverständlich ist sich Stephan bewusst, dass er mit dem Riesling eine Traubensorte pflegt, die dem Chardonnay in qualitativer Hinsicht zumindest nicht nachsteht. Auch müssen sich die ganz grossen Terroirs wie Kirchenstück, Langenmorgen oder Kalkofen sicher nicht hinter Montrachet oder Batard verstecken. Attmann stellt denn auch fest, dass seine dichten, konzentrierten extraktreichen Rieslinge Holz vertragen, ja geradezu Holz verlangen. So werden denn sämtliche Grossen Gewächse im Holz ausgebaut. Dass man selbst Anteile von Neuholz im Jungwein kaum erkennt, beweist, dass auch er Recht hat. Genauso wie Helmut Dönnhoff Recht hat, mit seinem Credo, das jeglichen auch nur minimsten Holzeinsatz ablehnt und genauso wie Peter Kühn Recht hat, wenn er Maischestandzeit und biologischen Säureabbau für unabdingbar hält. Glücklicherweise für uns Weinliebhaber gibt es all diese grossen Persönlichkeiten des Weins, die uns eine Fülle von ganz verschiedenen Weinmonumenten bescheren.