

# Wenn der Wein die Schulbank drückt

## Fachveranstaltung „Boden- und Weindiversität 2.0



**29. und 30. Juni 2015**

**für Gastronomie, Sommeliers,  
Fachhandel und Winzer**

Foto: Dr. Ernst Spies, Landesamt für Geologie und Bergbau Rheinland-Pfalz

## **Programm Tag 1**

### **Verkostungsliste / Steckbriefe**

### **Neustadt an der Weinstrasse, 29. und 30. Juni 2015**



**Montag, 29.Juni 2015**

## **Eröffnung**

---

10:00 Begrüßung Dr. Günter Hoos  
Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinpfalz

### **Block 1: Standort und Bodeninformation | 10:15 -12:00 Uhr**

---

- 10:15 Einführungsvortrag: Wechselwirkung Boden - Rebe – Wein  
Prof. Otmar Lohnertz, Hochschule Geisenheim
- 10:50 Klassifikation von Weinbergsböden - Boden- und Substratsystematik  
Dr. Peter Böhm, Landesamt für Geologie und Bergbau Mainz
- 11:10 Klassifikation und Zonierung von Weinbergslagen  
Prof. Otmar Lohnertz, Hochschule Geisenheim
- 11:30 Sensorische Prägung der Weine durch das Terroir  
Prof. Ulrich Fischer, Kompetenzzentrum Weinforschung,  
Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinpfalz

### **Mittagspause von 12:00 - 13.00 Uhr**

### **Block 2: Der Einfluss von Terroir | 13:00 -17:00 Uhr**

---

- 13:00 Gibt es ein Terroir der Hefen?  
Dr. Christian von Wallbrunn, Hochschule Geisenheim
- 13:30 Winzer oder Lage – welcher Einflussfaktor prägt einen Wein am stärksten  
Wurzelwerker Max von Kunow, Johannes Hasselbach, Stefanie und Alwin Jurtschitsch
- 13:50 Internationale Terroirkonzepte (inklusive Weinprobe)  
André Bélard, Domaine Louis Bovard, Waadland => Exposition, Säure  
Engela Kritzinger, Südafrika => Klima, Temperatur  
Robert Haller, Franken => Jung & gereift  
Philipp Wittmann, Rheinhessen => Spontangärung, Einsatz von Holz  
Prof. Ulrich Fischer => Einfluss des Bodens: Barossa Ground project  
Dirk Niepoort, Bairrada, Portugal => Klima, Atlantischer Einfluss, etc

### **15:45 Kaffeepause**

- 16:00 Podiumsdiskussion  
Paula Bosch – André Bélard – Robert Haller – Dirk Niepoort – Philipp Wittmann  
Moderation: Prof. Ulrich Fischer
- 17:00 Ende der Nachmittagsveranstaltung

### **Bezug der Hotels, Abholung durch Busse**

---

ab 18:00 Interaktive Terroirerfahrungen im WEINPARCOURS® Rheinhessen und im WEINPARCOURS® Pfalz

- 19:00 An grillen mit Terroir-Würsten  
Rendezvous mit individuellen Terroirweinen –  
Jeder Teilnehmer bringt seine persönliche Inkarnation des Terroirs in flüssiger Form als Probe mit

**23:00 Bustransfer mit Bussen in die Hotels (Selbstbucher und –zahler laut Kontingent)**

---

# Montag, 29. Juni 2015

Tasting | Der Einfluss des Terroirs | 13:50 -15:45 Uhr

## Verändert der Säuregehalt des Weines den Einfluss des Bodens?

1 Rebsorte | 2 Böden | 1 Winzer

André Bélard => Dezaley, Schweiz

1.1 2014 Epesses AOC LAVAUX 2014 - Terre à Boire  
Domaine Louis Bovard, Cully, Schweiz

**STECKBRIEF:**

**Restzucker:** 0,0 g/l

**Säure:** 4,2 g/l

**Alkohol:** 12,8 % Vol.

**Gestein / Boden:** mehrheitlich grosse Bodendiversität, Kalkböden

**Alter der Reben:** 20 Jahre

**Ertrag:** - hl/ha | 8.000 – 10.000 Pflanzen/Hektar

**Ausbau:** Nach Reifegrad separat geerntet, mehrwöchige Kaltvergärung in grossen Eichenfässern, spontaner BSA vor dem Winter, Ausbau auf dem Feinhefebodensatz mit regelmässigen Batônages bis zum Frühling.

1.2 2014 Dézaley Grand Cru AOC 2014 – Médinette  
Domaine Louis Bovard, Cully, Schweiz

**STECKBRIEF:**

**Restzucker:** 0,0 g/l

**Säure:** 3,9 g/l

**Alkohol:** 12,8 % Vol.

**Gestein / Boden:** mehrheitlich kalkhaltige Lehmböden auf Konglomerat

**Alter der Reben:** 20 Jahre

**Ertrag:** - hl/ha | 8.000 – 10.000 Pflanzen/Hektar

**Ausbau:** Nach Reifegrad separat geerntet, mehrwöchige Kaltvergärung in grossen Eichenfässern, spontaner BSA vor dem Winter, Ausbau auf dem Feinhefebodensatz mit regelmässigen Batônages bis zum Frühling.

## **Welche Rolle spielen Klimaunterschiede?**

### **1 Rebsorte | 2 Regionen | 1 Winemaker Gyles Webb**

Engela Kritzinger => Südafrika

#### **2.1 2014 Sauvignon blanc Thelema, WO Stellenbosch**

**STECKBRIEF:**

**Restzucker:** 1,88 g/l

**Säure:** 6,02 g/l

**Alkohol:** 13,98 % Vol.

**Gestein/Boden:** Hutton – decomposed granite

**Alter der Reben:** gepflanzt 1985, 1993, 1997, 2002 and 2007

**Ertrag:** 50 hl/ha

**Ausbau:** destalked, crushed, pressed, settled & fermented in stainless steel tanks

#### **2.2 2014 Sauvignon blanc Sutherlands, WO Elgin**

**STECKBRIEF:**

**Restzucker:** 1,44g/l

**Säure:** 5,6 g/l

**Alkohol:** 13,1 % Vol.

**Gestein/Boden:** Hutton – decomposed granite

**Alter der Reben:** gepflanzt 2003 und 2005

**Ertrag:** 104 hl/ha

**Ausbau:** destalked, crushed, pressed, settled & fermented in stainless steel tanks

## **Jung & Gereift**

### **1 Boden | 1 Wein | 1 Winzer | 2 Jahrgänge**

Robert Haller => Franken

#### **3.1 2013 Würzburger Stein Silvaner trocken VDP.ERSTE LAGE, Bürgerspital, Franken**

**STECKBRIEF:**

**Restzucker:** 2,4 g/l

**Säure:** 6,5 g/l

**Alkohol:** 12,1 % Vol.

**Gestein:** mittlerer Muschelkalk

**Boden:** Muschelkalkverwitterungsboden, im Hangfuß akkumulierter Boden, mittlere Tiefgründigkeit sowie mittlerer Steingehalt (hoher pH-Wert bei 7,7)

**Alter der Reben:** 22 Jahre

**Ertrag:** 60 hl/ha

**Ausbau:** 8 Stunden Maischestandzeit, sehr reduktiv, 24 Stunden Sedimentation, ½ Spontangärung, ½ Reinzuchthefergärung und Lagerung in 5.000 Liter Holzfässern, langes Hefelager, teilweise Batonage, beide Jahrgänge wurden stilistisch identisch ausgebaut.

#### **3.2 2014 Würzburger Stein Silvaner trocken VDP.ERSTE LAGE, Bürgerspital, Franken**

**STECKBRIEF:**

**Restzucker:** 2,0 g/l

**Säure:** 6,1 g/l

**Alkohol:** 12,9 % Vol.

**Gestein:** mittlerer Muschelkalk

**Boden:** Muschelkalkverwitterungsboden, im Hangfuß akkumulierter Boden, mittlere Tiefgründigkeit sowie mittlerer Steingehalt (hoher pH-Wert bei 7,7)

**Alter der Reben:** 21 Jahre

**Ertrag:** 60 hl/ha

**Ausbau:** 8 Stunden Maischestandzeit, sehr reduktiv, 24 Stunden Sedimentation, ½ Spontangärung, ½ Reinzuchthefergärung und Lagerung in 5.000 Liter Holzfässern, langes Hefelager, teilweise Batonage, beide Jahrgänge wurden stilistisch identisch ausgebaut.

## **Die Handschrift des Winzers prägt den Wein**

### **1 Rebsorte | 2 Böden | 1 Winzer**

Philipp Wittmann => Rheinhessen

#### **4.1 2014 Westhofener Riesling VDP.ORTSWEIN, Weingut Wittmann, Westhofen**

**STECKBRIEF:**

**Restzucker:** 2,5 g/l

**Säure:** 7,2 g/l

**Alkohol:** 13,22 % Vol.

**Gestein:** Kalkstein

**Boden:** Tonmergel mit Kalkstein

**Alter der Reben:** 7-25 Jahre

**Ertrag:** 35-40 hl/ha

**Ausbau:** Spontanvergoren im grossen Holzfass und Edelstahl

#### **4.2 2014 Niersteiner Riesling VDP.ORTSWEIN, Weingut Wittmann, Westhofen**

**STECKBRIEF:**

**Restzucker:** 2,1 g/l

**Säure:** 8,3 g/l

**Alkohol:** 13,07 % Vol.

**Gestein:** Roter Tonstein (Rotliegend)

**Boden:** toniger Lehm

**Alter der Reben:** 24 Jahre

**Ertrag:** 25 hl/ha

**Ausbau:** Spontanvergoren im Halbstückfass (7 Jahre alt)

## **Einfluß des Bodens => Barossa Ground Project**

**1 Rebsorte | 3 Böden | 1 Anbaugebiet**

Prof. Ulrich Fischer => DLR Rheinpfalz

### **5.1 2012 Estates of the Barossa Shiraz, St. Johns, Ebenezer Road, Sapphire Label, Wolf Blass Winery**

#### **STECKBRIEF:**

**Restzucker:** - g/l

**Säure:** 7,0 g/l

**pH-Wert:** 3,53

**Alkohol:** 14,5 % Vol.

**Gestein:** Eisenhaltiges Ausgangsgestein „Barossa Ironstone (50 Mio Jahre alt)

**Boden:** roter Lehm mit alluvialen Sandbestandteilen

**Höhe:** 270 – 280 m

**Alter der Reben:**

**Ertrag:** 40 bis 50 hl/ha

**Ausbau:** Vergoren in offenen Fermentern mit Unterstoßen und Überswallen, Maischegärung bis aller Zucker vergoren war. Reifung in franz. Barriquefässern, 25% Erst- und 75% Zweit- und Drittbelegung für 18 Monate.

### **5.2 2012 Estates of the Barossa Shiraz, Dorrien, Sapphire Label, Wolf Blass Winery**

#### **STECKBRIEF:**

**Restzucker:** - g/l

**Säure:** 6,7 g/l

**pH-Wert:** 3,56

**Alkohol:** 14,5 % Vol.

**Gestein:** Alte Sedimente im zentral gelegenen Flussbett (5 Mio Jahre alt)

**Boden:** sandiger Lehm über leichtem bis mittlerem Ton

**Höhe:** 260 m

**Alter der Reben:**

**Ertrag:** 40 bis 50 hl/ha

**Ausbau:** Vergoren in offenen Fermentern mit Unterstoßen und Überswallen, Maischegärung bis aller Zucker vergoren war. Reifung in franz. Barriquefässern, 35% Erst- und 65% Zweit- und Drittbelegung für 18 Monate

5.3 2012 **Estates of the Barossa Shiraz, Lyndoch, Sapphire Label,  
Wolf Blass Winery**

**STECKBRIEF:**

**Restzucker:** - g/l

**Säure:** 6,7 g/l

**pH-Wert:** 3,57

**Alkohol:** 14,5 % Vol.

**Gestein:** Eisenhaltige Ausgangsgestein (Ironstone), Schiefer, Kalkstein, Schluffstein und Quarzit

**Boden:** rote Braunerde und sandiger Lehm

**Alter der Reben:**

**Ertrag:** 40 bis 50 hl/ha

**Ausbau:** Vergoren in offenen Fermentern mit Unterstoßen und Überschwallen, Maischegärung bis aller Zucker vergoren war. Reifung in franz. Barriquefässern, 35% Erst- und 65% Zweit- und Drittbelegung für 18 Monate

## **Macht sich der Einfluss des Atlantiks bemerkbar?**

### **1 Rebsorte | 1 Boden | 4 Winzer**

Dirk Niepoort => Portugal

#### **6.1 2012 Poeirinho Bairrada Baga, Quinta de Baixo, Cantanhede**

**STECKBRIEF:**

**Restzucker:** 1,6 g/l

**Säure:** 5,12 g/l

**Alkohol:** 12,0 % Vol.

**Gestein / Boden:** Lehm-Kalkstein

**Alter der Reben:** 80-150 Jahre

**Ertrag:** - hl/ha

**Ausbau:** teilweise entrappt, sowohl in traditionellen Lagares als auch in Edelstahltanks vergoren, in denen er 4 Wochen auf der Maische lag. Biologische Säureabbau und Reifung in alten 2500 L-Fässer, ca. 20 Monate. Wird ohne Filtrierung abgefüllt.

**Importeur:** [www.ardau.de](http://www.ardau.de) | [verkauf@ardau.de](mailto:verkauf@ardau.de)

#### **6.2 2010 Garrafeira Quinta das Bágeiras, Mário Sérgio Alves Nuno**

**STECKBRIEF:**

**Restzucker:** 1,8 g/l

**Säure:** 5,8 g/l

**Alkohol:** 14 % Vol.

**Rebsorte:** Baga

**Gestein / Boden:** Lehm-Kalkstein

**Alter der Reben:** sehr alte Rebstöcke

**Ertrag:** - hl/ha

**Ausbau:** traditionell in Lagares, große gebrauchte Holzfässer, kein neues Holz.

**7.1 2010 Nossa Calcário Tinto, Filipa Pato, Bairrada, Portugal**

**STECKBRIEF:**

**Restzucker:** 2,1 g/l

**Säure:** 5,8 g/l

**Alkohol:** 13,0 % Vol.

**Rebsorte:** Baga

**Gestein / Boden:** Lehm-Kalkstein

**Alter der Reben:** 60 Jahre und älter

**Ertrag:** - hl/ha

**Ausbau:** Vergoren in Eichen-Lagares und 18 Monate in 500-Litern Eichenfässern gereift

**Importeur:** [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) | [hendrik@weinamlimit.de](mailto:hendrik@weinamlimit.de)

**7.2 2011 Luis Pato, Vinha Barrosa**

**STECKBRIEF:**

**Restzucker:** - g/l

**Säure:** 6,1 g/l

**Alkohol:** 13,0 % Vol.

**Rebsorte:** Baga

**Gestein / Boden:** Lehm-Kalkstein

**Alter der Reben:** über 90 Jahre

**Ertrag:** - hl/ha

**Ausbau:** Nach 2 wöchiger Mazeration imahltank Ausbau 5 Monate in gebrauchten 650-Liter Eichenfässern und danach 4 Monate in neuen und gebrauchten Barriques (Allier)

# Notizen

# WEINPARCOURS® Rheinhessen

=> ab 18 Uhr im Kelterhaus

## **Terroir – Die Herkunft prägt den Wein**

**1 Rebsorte | 6 Böden**

### 3.1 **Löß (Quartär)**

2014 METTENHEIMER Riesling trocken  
Weingut Sander, Mettenheim, Rheinhessen

#### **STECKBRIEF:**

Restzucker: 7,2 g/l

Säure: 6,9 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Ertrag: 53 hl/ha, Reben 19 und 27 Jahre

Ausbau: Spontanvergärung im Edelstahltank, Lagerung auf der Feinhefe bis März des Folgejahres.

### 3.2 **Kalkmergel (Tertiär)**

2014 SAULHEIMER Riesling trocken  
Weingut Landgraf, Saulheim, Rheinhessen

#### **STECKBRIEF:**

Restzucker: 4,1 g/l

Säure: 6,8 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Ertrag: 50 hl/ha, Reben ca. 15 Jahre

Ausbau: 100% Edelstahl, 6 Monate Vollhefelager, im Mai Abfüllung.

### 3.3 **Kalkstein (Tertiär)**

2014 APPENHEIMER Riesling „Terra Fusca“ trocken  
Weingut Bischel, Appenheim, Rheinhessen

#### **STECKBRIEF:**

Restzucker: 3,9 g/l

Säure: 7,4 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Ertrag: 35 hl/ha, Reben 10 Jahre

Ausbau: 80 % Stahltank. 20% Stückfass alt

### 3.4 **Roter Tonstein (Rotliegend)**

2014 NACKENHEIM Riesling trocken  
Weingut Gunderloch, Nackenheim, Rheinhessen

#### **STECKBRIEF:**

Restzucker: 3,0 g/l

Säure: 6,8 g/l

Alkohol: 13,0 % Vol.

Ertrag: ca. 45 hl/ha, Reben ca. 30 Jahre

Ausbau: Großes Holzfass

### 3.5 **Quarzporphyr / Rhyolith (Rotliegend)**

2014 SIEFERSHEIMER Riesling „vom Porphy“ trocken  
Weingut Wagner-Stempel, Siefersheim, Rheinhessen

#### **STECKBRIEF:**

Restzucker: 6,9 g/l

Säure: 8,1 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Ertrag: 40 hl/ha, Reben 5 - 15 Jahre

Ausbau: Edeltank, traditionelles Stückfass aus deutscher Eiche.

### 3.6 **Quarzit (Devon)**

2014 BINGER Riesling „Quarzit“ trocken  
Weingut Riffel, Bingen, Rheinhessen

#### **STECKBRIEF:**

Restzucker: 5,5 g/l

Säure: 7,9 g/l

Alkohol: 13,0 % Vol.

Ertrag: 49 hl/ha, Reben 25 Jahre

Ausbau: Spontangärung im Edeltank, Vollhefelagerung bis Ende März.

# WEINPARCOURS® Pfalz

=> ab 18 Uhr im Kelterhaus

## Von den Grundlagen des Pfälzer Weins

### 1 Rebsorte | 7 Böden

#### 3.1 Löß (Pleistozän)

2014 Riesling „Stier“  
Weingut Hörner, Hochstadt

##### **STECKBRIEF:**

Restzucker: 4,8 g/l  
Säure: 8,0 g/l  
Alkohol: 12,0 % Vol.  
Ertrag: 70 hl/ha  
Ausbau: 100% Edelstahl.

#### 3.2 Rheinkies / Rheinsand (Tertiär und Quartär)

2013 Mußbacher ESELSHAUT Riesling „Edition Philipp Baßler“  
Winzergenossenschaft Weinbiet, Neustadt-Mußbach

##### **STECKBRIEF:**

Restzucker: 5,6 g/l  
Säure: 8,1 g/l  
Alkohol: 13,0 % Vol.  
Ertrag: 45 hl/ha  
Ausbau: gezügelte Vergärung mit Reinzuchthefen im Edelstahltank, 4 Wochen aktives Hefelager (Bâtonnage), Feinhefelager bis zur Abfüllung

#### 3.3 Kalkstein (Tertiär und Mesozoikum)

2013 Maikammer HEILIGENBERG Riesling  
Weingut Dengler-Seyler, Maikammer

##### **STECKBRIEF:**

Restzucker: 4,2 g/l  
Säure: 8,6 g/l  
Alkohol: 12,5 % Vol.  
Ertrag: 47 hl/ha  
Ausbau: im Edelstahl spontan angegoren, danach mit Reinzuchthefer beimpft, bis März auf der Feinhefe gelagert, Füllung Mitte März.

3.4 **Mergel (Tertiär und Mesozoikum)**

2012 Leinsweiler SONNENBERG GG VDP.GROSSE LAGE  
Weingut Siegrist, Leinsweiler

**STECKBRIEF:**

Restzucker: 6,8 g/l  
Säure: 7,8 g/l  
Alkohol: 12,5 % Vol.  
Ertrag: 40 hl/ha  
Ausbau: im Edelstahl.

3.5 **Roter Sandstein (Buntsandstein)**

2012 Klingenmünster MARIA MAGDALENA Riesling  
Weingut Porzelt, Klingenmünster

**STECKBRIEF:**

Restzucker: 6,0 g/l  
Säure: 7,6 g/l  
Alkohol: 13,5 % Vol.  
Ertrag: 30 hl/ha  
Ausbau: Spontangärung im Edelstahlfass, langes Hefelager.

3.6 **Roter Tonstein | Sandstein | Brekzie (Rotliegend)**

2012 Birkweiler KASTANIENBUSCH Riesling  
Weingut Peter Siener, Birkweiler

**STECKBRIEF:**

Restzucker: 3,9 g/l  
Säure: 5,5 g/l  
Alkohol: 12,0 % Vol.  
Ertrag: 25 hl/ha  
Ausbau: spontan vergoren im Edelstahltank und Lagerung bis August  
auf der Vollhefe. Unfiltriert gefüllt.

### 3.7 Schiefer | Grauwacke | Granit (Devon, Unterkarbon)

2013 Burrweiler SCHÄWER Riesling GG VDP.GROSSE LAGE  
Weingut Meßmer, Burrweiler

#### STECKBRIEF:

Restzucker: 7,1 g/l

Säure: 8,2 g/l

Alkohol: 12,4 % Vol.

Ertrag: 35 hl/ha

Ausbau: im Edelstahlfass.

## Terroir-Bratwürste

Kein Jägerlatein, sondern echtes Terroir! Wildschein-Würste vom Weingut Dr. Wehrheim. Quietschfidele, wohlgenährte Sauen und Eber, die im Herbst die „Keschde“ (Kastanien) fressen. Und wenn sie die Chance bekommen – sich auch mal gerne über die reifen GG-Trauben hermachen. Die Tiere wissen nämlich ganz genau, wie feinstes Futter mundet und vor allem wo sie es finden...



Valentin und Hans Rebholz haben nicht nur große Freude am Wein, sondern gehen seit vielen Jahren gemeinsam mit Karl-Heinz Wehrheim zur Jagd. Ihnen haben wir die heutigen Terroir-Bratwürste aus dem Keschdebusch zu verdanken!

Probieren Sie auch die feinen Würste von Küchenchef Bauer und/oder eine Saumagen- oder Bärlauch-Bratwurst, Pfälzer Spezialitäten, die beispielsweise für Weinstuben wie die Eselsburg von der Metzgerei Vogt kreiert worden sind.