

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 2
Verkostungsliste / Steckbriefe
Neustadt an der Weinstrasse, 29. und 30. Juni 2015

Dienstag, 30. Juni 2015

Block 3: Nachhaltigkeit und Bodenbewirtschaftung | 9.00 – 12.30 Uhr

- 09:00 Die Rolle des Bodens im biodynamischen Weinbau
Dr. Georg Meissner – Lageder, Südtirol
- 09:30 Kann man Terroir herbei düngen – Boden Rebernahrung und Traubenqualität
Frank John – John-Results, Neustadt-Königsbach
- 09:50 Boden und Wasser – Einfluss auf die Rebe und die Umwelt
Dr. Claudia Huth, Kompetenzzentrum Weinforschung,
Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinland, Neustadt an der Weinstraße
- 10:10 Wie ist der Geschmack des Bodens den Verbrauchern zu vermitteln?
Christina Fischer, Sommelière, GENUSS Werkstatt Köln
- 10:30 Den Boden im Wein schmecken – exemplarische Terroirweine aus aller Welt
Christina Fischer, Sommelière, GENUSS Werkstatt Köln
Prof. Ulrich Fischer, Kompetenzzentrum Weinforschung

Imbiss 12:30 - 13:15 Uhr

Block 4: Exkursion | 13.15 – 16.30 Uhr

- 13:15 **Exkursion nach Kallstadt mit Bustransfer**
Dr. Peter Böhm, Landesamt für Geologie und Bergbau Mainz
Weinbergsböden aus Haardter Sandstein (Buntsandstein), Kalkstein (Tertiär) und Löß (Pleistozän).
Parallel findet eine Terroirpräsentation mit Weinverkostung statt.
- 16:30 Ende der Exkursion und Bustransfer zurück zum DLR Rheinland bzw. Bahnhof

Stand: 23.6.2015 – Änderungen sind möglich

2015
International
Year of Soils



Dienstag,30.Juni 2015

Die Rolle des Bodens im biodynamischen Weinbau

9:00 – 9:30 Uhr

Einfluss der Höhenlage?

1 Rebsorte | 2 Böden | 1 Winzer

Dr. Georg Meissner – Lageder, Südtirol

**1.1 2013 Lageder Müller-Thurgau, Lageder
Lage: Eisacktal**

STECKBRIEF:

Restzucker: 3,6 g/l

Säure: 5,3 g/l

Alkohol: 12,4 % Vol.

Gestein: Gneiss/Granit

Boden: Kieselhaltige Verwitterungsböden

Alter der Reben: unterschiedlich

Ertrag: 70 hl/ha

Ausbau: Vergärung am Anfang 17°C später steigend,
Reinzuchthefervergoren, Edelstahl

**1.2 2013 Lageder Müller-Thurgau, Lageder
Lage: Penon / Magreid (Faßprobe)**

STECKBRIEF:

Restzucker: 3,5 g/l

Säure: 4,9 g/l

Alkohol: 12,9 % Vol.

Gestein: Dolomitkalk

Boden: Schuttkegel/ Kalkverwitterung

Alter der Reben: unterschiedlich

Ertrag: 80 hl/ha

Ausbau: Vergärung am Anfang 17°C später steigend,
Reinzuchthefervergoren, Edelstahl

**Den Boden im Wein schmecken – exemplarische Terroirweine
aus aller Welt | 10:30 – 12:30 Uhr
Prof. Ulrich Fischer | Christina Fischer**

**Die Handschrift des Winzers
1 Weinbergslage | 3 Winzer**

**2.1 2012 Ilbesheimer KALMIT Riesling
Weingut Ackermann, Ilbesheim**

STECKBRIEF:

Restzucker: 5,7 g/l

Säure: 7,2 g/l

Alkohol: 13,0 % Vol.

Gestein: Kalkstein, Meeresablagerungen, Kalkalgenriffe

Boden: steiniger, teils toniger Lehmboden, sehr kalkreich,
mittel- bis tiefgründig

Alter der Reben: 35 Jahre

Ertrag: 50 hl/ha

Ausbau: Spontan vergoren im traditionellen Stückfass
(1200 Liter).

**2.2 2012 Ilbesheimer KALMIT Riesling VDP.GROSSE LAGE GG
Weingut Kranz, Ilbesheim**

STECKBRIEF:

Restzucker: 4,2 g/l

Säure: 7,3 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Gestein: Kalkstein, Meeresablagerungen, Kalkalgenriffe

Boden: steiniger, teils toniger Lehmboden, sehr kalkreich,
mittel- bis tiefgründig

Alter der Reben: über 40 Jahre

Ertrag: 45 hl/ha

Ausbau: im Edelstahltank.

2.3 2012 **Ilbesheimer KALMIT Riesling**
Weingut Leiner, Ilbesheim

STECKBRIEF:

Restzucker: 11,4 g/l

Säure: 6,7 g/l

Alkohol: 12,6 % Vol.

Ertrag: 40 hl/ha

Gestein: Kalkstein, Meeresablagerungen, Kalkalgenriffe

Boden: steiniger, teils toniger Lehmboden, sehr kalkreich,
mittel- bis tiefgründig

Alter der Reben: 20 – 25 Jahre

Ausbau: 12 Stunden Maischestandzeit; 16 Stunden Presszeit;
keine Vorklärung, keine Schönungen, keine Enzyme oder Ähnliches. Gärung
mit Spontanflora; biologischer Säureabbau. 10 Monate Vollhefelager im
traditionellen Holzfass.

Der Wein wird durch die Handschrift des Winzers geprägt

1 Weinbergslage | 3 Winzer

3.1 2013 Forster UNGEHEUER Riesling GG VDP.GROSSE LAGE Weingut Geh. Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim

STECKBRIEF:

Restzucker: 5,2 g/l

Säure: 7,5 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Gestein: Auf einem ehemaligen Korallenriff gelegen, ist der Boden von Buntsandstein, Kalk und vulkanischem Basaltgestein geprägt.

Boden: lehmiger Buntsandsteinverwitterungsboden

Alter der Reben: 30 Jahre

Ertrag: 35 hl/ha

Ausbau: spontan vergoren im traditionellen Stückfass (1.200 Liter).

Anschließendes Hefelager mit zeitweiser Batonage. Füllung Ende Juni.

3.2 2013 Forster UNGEHEUER Riesling GG VDP.GROSSE LAGE Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim

STECKBRIEF:

Restzucker: 5,7 g/l

Säure: 9,5 g/l

Alkohol: 13,0 % Vol.

Gestein: Auf einem ehemaligen Korallenriff gelegen, ist der Boden von Buntsandstein, Kalk und vulkanischem Basaltgestein geprägt.

Boden: lehmiger Buntsandsteinverwitterungsboden

Alter der Reben: 30 Jahre

Ertrag: 50 hl/ha

Ausbau: 1/3 wurde in einem Doppelstückfass (Erstbelegung) ausgebaut, die anderen 2/3 in Edelstahl. Einmal geschwefelt am 22. Februar 2014 (wir arbeiten nach Mondphasen), dann 9 Monate auf der Vollhefe (kein Abstich!) belassen, Füllung Juli 2014.

3.3 2013 Forster UNGEHEUER Riesling GG VDP.GROSSE LAGE
Weingut von Winning, Deidesheim

STECKBRIEF:

Restzucker: 7,4 g/l

Säure: 9,8 g/l

Alkohol: 12,0 % Vol.

Gestein: Auf einem ehemaligen Korallenriff gelegen, ist der Boden von Buntsandstein, Kalk und vulkanischem Basaltgestein geprägt.

Boden: lehmiger Buntsandsteinverwitterungsboden

Alter der Reben: 30 Jahre

Ertrag: 41 hl/ha

Ausbau: in Holzfässer (500 Liter Tonneau / 2.-3. Belegung), 9 Monate Hefelager.

Welche Einflüsse sind neben der Rebsorte und dem Boden spürbar?

1 Rebsorte | 1 Boden | 3 Länder

4.1 2011 Syrah Granite Mullineux & Leeu Family Wines, Swartland, Südafrika

STECKBRIEF:

Restzucker: 1,8 g/l

Säure: 5,9 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Gestein / Boden: decomposed Granite

Alter der Reben: 18 Jahre

Ertrag: 24 hl/ha

Lese: Harvest 2.2.2011.

Ausbau: Hand picked grapes were cooled in our cold room, where after they were added 100% whole bunch to open top 500L barrels, and foot stomped to release some juice. 25ppm SO₂ was added, and as with all our wines, no other additions were made.

The must was initially pigeaged once a day. After about 4 days, fermentation began with indigenous yeasts, and the wine was pigeaged once or twice a day, depending on extract and tannin development. Temperatures were not allowed to exceed 30 degrees centigrade. Fermentation lasted about 10 days, and after fermentation, another four weeks skin contact was given. The wine was then drained and pressed to barrel for malolactic fermentation and maturation. The wine was racked in Spring to blend the wine and then returned to barrel, and bottled unfiltered and unfinned after a total of 18 months in barrel. 18 months, French oak 500L barrels 50% new.

Sonstiges: 1150 bottles & 50 Magnums

Importeur: Hendrik Thoma | Wein am Limit | www.weinamlimit.de

4.2 2013 **St. Peters, Grampians Shiraz, Seppelt Estate,
Victoria, Australia**

STECKBRIEF:

Restzucker: 0,2 g/l

Säure: 6,1 g/l

Alkohol: 13,8 % Vol.

pH-Wert 3,61

Gestein: Granit

Boden: Lehmiger Sand über rot-braunen Ton mit hohem Gesteinsanteil

Alter der Reben: 30 Jahre

Ertrag: 25 hl/ha

Ausbau: Trauben aus 5 Blocks bepflanzt mit 3 Klonen, darunter der Original Shiraz Klon von 1864. Jeder Block wurde getrennt vinifiziert und dann im Cuvée kombiniert. Fermentiert wurden ganze Trauben und ganze Beeren (nur Entrappung, kein Quetschen der Beeren) in 2 – 4 t offenen Maischetanks aus Edelstahl. Unterstoßen per Hand und Überswallen. Maischekontaktzeit 10 Tage bei durchschnittlich 28°C mit der Hefe Lalvin RC212 (selektioniert an der Rhône). Reifung für 14 Monate in französischer Eiche. Kombination von Barriques, 500 L Tonneaus und 3000 L Fässern. Insgesamt 35% Erstbelegungsanteil.

Winemaker: Adam Carnaby

4.3 2009 **Côte Rôtie, Michel & Stéphane Ogier, Rhône**

STECKBRIEF:

Restzucker: - g/l

Säure: - g/l

Alkohol: 13,0 % Vol.

Gestein: Granit

Boden: Extreme Steillage

Rebsorte: 100% Syrah

Lage: Assemblage von 10 Parzellen von der Côte Brune und Blonde

Alter der Reben: 40 Jahre

Ertrag: 35 hl/ha

Ausbau: Lese per Hand, Selektion in der Parzelle und auf Sortiertisch im Eingang des Kellers. Halb entrappt, kühle Gärung in Temperatur geregelten Edelstahltanks. Wilde Hefen (spontan), insgesamt 18 Monate im Barriques, davon 20 % neues Holz innerhalb der ersten 12 Monate und in gebrauchten Barriques

Importeur: Martin Koessler | Gebr. Koessler & Ulbricht GmbH&Co.KG |
www.weinhalle.de

Welchen Einfluss haben Boden und Terroir auf die Rebsorte Pinot Noir? 1 Rebsorte | 4 Lagen

5.1 2012 Nuits St. Georges „Chaignots 1er Cru“, Chevillon

STECKBRIEF:

Restzucker: - g/l

Säure: - g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Gestein: Geröll, Kalkstein und Ton

Boden: brauner kalkiger Boden, kieselig

Alter der Reben: 40 - 60 Jahre

Ertrag: 25 hl/ha

Ausbau: 5-6 Tage Kaltmazeration in Edelstahl-Cuves bei 10°C, Spontagärung, Fermentation 3 Wochen, 30% ganze Trauben, Untertauchen und Umpumpen, zweimal Abziehen nach Malo und vor der Füllung. 30% neue Fässer, 70 % einjährige Fässer, langsame Malo im Holz (bis November)

Importeur: N + M Weine | www.nm-weine.de

5.2 2012 WINKLERBERG Spätburgunder VDP.GROSSE LAGE GG, Weingut Dr. Heger, Ihringen

STECKBRIEF:

Restzucker: 1,8 g/l

Säure: 4,7 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Gestein / Boden: Vulkangestein

Alter der Reben: 25 – 35 Jahre

Ertrag: 45 hl/ha

Ausbau: klassischen Maischegärung, 12 Monate im kleinen Barriquefass, 100 % neues Holz

6.1 2013 **Quartz Reef Pinot Noir „Bendigo“ Single Vineyard,
Rudi Bauer, Central Otago**

STECKBRIEF:

Restzucker: - g/l

Säure: 5,0 g/l

Alkohol: 14,0 % Vol.

Gestein / Boden: Waenga fine sandy loam and Letts steepland

Alter der Reben: 17 Jahre

Ertrag: - hl/ha

Ausbau: Each small batch was vinified separately according to clone, with a small percentage of whole bunches being retained, left for 5-7 days cold soak before indigenous yeast fermentation kicked in, peaking at 33°C. Gentle plunging throughout ferment, followed by post-fermentation maceration of up to 12 days to ensure optimum tannin balance. Ferment duration 24 days. Pressing directly into selected French oak barrique; 24% new, 33% 1 year old and 43% older. The wine underwent natural malolactic fermentation in Spring and received an egg white fining to aid settling before bottling in July 2014.

Sonstiges: Demeter, Biodynamisch

6.2 2011 **Pinot Noir Santa Lucia Signature, Gina Gallo
Santa Lucia Highlands, Monterey County**

STECKBRIEF:

Restzucker: 6,0 g/l

Säure: 5,4 g/l

Alkohol: 14,0 % Vol.

Gestein: verwitterter Kalk mit Lehmauflage

Boden: angeschwemmter, alter Boden

Santa Lucia Highlands, sub-appellation of Monterey County, 5.500 acres. Olson Ranch is the Gallo family's high-elevation vineyard in this region, morning sunshine, which is tempered by maritime Pacific breezes each afternoon. Long growing season. Südöstliche Exposition.

Alter der Reben: 25 Jahre

Ertrag: 23-27 hl/ha

Ausbau: Reinzuchthefen, 10 Monate in Barriques, französische Eiche

Was macht Weine vom Schiefer so besonders?

1 Boden | 6 Regionen

7.1 2014 Annie's Lane Quelltaler Watervale Riesling, Clare Valley, Australia

STECKBRIEF:

Restzucker: 6,2 g/l

Säure: 6,3 g/l

pH-Wert: 3,03

Alkohol: 12,6 % Vol.

Gestein: Schiefer

Boden: rot-brauner Lehm

Alter der Reben: 80 Jahre

Ertrag: 34 hl/ha

Ausbau: Keine Säuerung und Anreicherung, Vergärung mit Hefestämmen Lalvin Riesling-Heiligenstein und Pris de Mousse bei 16°C im Edelstahltank, langer Verbleib auf der Feinhefe.

Winemaker: Alex MacKenzie

7.2 2011 Gracher Domprobst Riesling Kabinett Weingut Willi Schaefer, Mosel

STECKBRIEF:

Restzucker: 48,2 g/l

Säure: 7,4 g/l

Alkohol: 8,0 % Vol.

Gestein: Schiefer

Boden: Devonschieferverwitterungsboden

Alter der Reben: bis zu 100 Jahre

Ertrag: 65 hl/ha

Ausbau: Spontangärung, langes Hefelager bis April, Fuderfass, (Fässer sind bis zu 65 Jahre alt)

7.3 2007 Bopparder Hamm MANDELSTEIN Riesling GG VDP.GROSSE LAGE
Weingut Matthias Müller, Mittelrhein

STECKBRIEF:

Restzucker: 7,4 g/l

Säure: 7,8 g/l

Alkohol: 12,0 % Vol.

Gestein: Schiefer

Boden: fein verwitterte Kieselgallenschiefer

Alter der Reben: 40 Jahre

Ertrag: 50 hl/ha

Ausbau: im Edelstahl, temperaturgesteuert

8.1 2013 HÖLLENBERG Spätburgunder Spätlese trocken
Weingut Robert König, Assmannshausen, Rheingau

STECKBRIEF:

Restzucker: 3,5 g/l

Säure: 5,2 g/l

Alkohol: 12,8 % Vol.

Gestein / Boden: Blauer Phyllittschiefer

Alter der Reben: 48 Jahre

Ertrag: 45 hl/ha

Ausbau: Reinzuchthefer, 7-9 Tage offene Maischegärung,
Endgärung im Stahltank, Abstich von der Grobhefe,
im Stückfass (1200 l) biologischer Säureabbau. Nach Beeindigung des BSA's
Filtration und Lagerung im großen Holzfaß bis zur Füllung im August 2014.

8.2 2011 Zweigelt „Goldberg“, Birgit Braunstein, Neusiedlersee Hügelland

STECKBRIEF:

Restzucker: 1,1 g/l

Säure: 5,1 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Gestein/Boden: Reiner Schieferboden

Alter der Reben: 60 Jahre

Ertrag: 20 hl/ha

Ausbau: spontane, offene Vergärung im Holzgärfass bei einer Maischestandzeit von 120 Tagen und einer anschließenden 24-monatiger Reifung im kleinen Eichenfass.

8.3 2010 Syrah „Cayas“, Jean-René Germanier, Vétroz, Chamoson et Fully, Wallis, Schweiz

STECKBRIEF:

Restzucker: 0,0 g/l

Säure: 4,88 g/l

Alkohol: 12,8 % Vol.

Gestein / Boden: Schiefererde & Gletschermoräne der Hänge des rechten Rhôneufers

Alter der Reben: die jüngsten Stöcke sind 25 Jahre alt

Ertrag: 60 hl/ha

Ausbau: Mazeration während 10 Tagen, Maischegärung während 20 Tagen. Zweite Gärung und Lagerung während 12 Monaten im Holzfass, 50% neues Holz. Leichte Filtrierung und Abfüllung

Exkursion nach Kallstadt mit Bustransfer

Dr. Peter Böhm, Landesamt für Geologie und Bergbau Mainz

Weinbergsböden aus Haardter Sandstein (Buntsandstein), Kalkstein (Tertiär) und Löss (Pleistozän).

Parallel findet eine Terroirpräsentation mit Weinverkostung statt.



Wir danken herzlich für die Unterstützung folgender Sponsoren:



ZWIESEL KRISTALLGLAS

Zum Wohl. Die Pfalz.



Rheinhessen
DIE WEINE DER WINZER



Südliche
Weinstrasse
Zum Wohl. Die Pfalz.



DEPUIS 1894
JEAN-RENÉ GERMANIER
VINS DU VALAIS
BALAUDAUD

