

TASTING-HEFT

Bodenhaftung und Wein-Höhenflüge
Fachveranstaltung „Boden- und Weindiversität“ #3



Dienstag, 27. Juni 2017


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

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

PROGRAMM TAG 2
Oppenheim, 27. Juni 2017

MAXIME
HERKUNFT
RHEINHESSEN


Rheinessen
DIE WEINE DER WINZER


Dienstleistungszentrum
Ländlicher Raum
Rheinessen-Nahe-
Hunsrück

Block 5: Terroir als Vermarktungsfaktor | 9.00 – 13.30 Uhr

9:00 **Making sense of terroir | View of a wine journalist**

Lars Daniëls, Wijn van Lars, Netherlands

9:30 **Terroir alleine trägt nicht | Notwendigkeit einer qualitativen herkunftsbezogenen Differenzierung**

Bernd Wechsler, DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück, Oppenheim | Leiter Kompetenzzentrum Weinmarkt und Weinmarketing

10:00 **Gibt es eine Terroirprägung in Schaumweinen? (Tasting)**

Volker Raumland, Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dalsheim

Kaffeepause von 10.30 – 11.00 Uhr

11:00 **Wertige Umsetzung des Terroirs in der weltweiten Vermarktung:**

Martin Kössler, Weinhalle Nürnberg
Steffen Schindler, Marketing, Deutsches Weininstitut
Thomas Curtius, Weinakademiker

12:00 **Den Boden im Wein schmecken – exemplarische Terroirweine aus aller Welt**

Christina Fischer, Sommelière, GENUSS Werkstatt Köln
Prof. Dr. Ulrich Fischer, Kompetenzzentrum Weinforschung

Mittagessen 13:30- 14:30 Uhr

Block 6: Exkursion | 14.30 – 17.00 Uhr

14:30 Anfahrt zum Roten Hang per PKW und Fahrgemeinschaften

15:00 **Exkursion in den Roten Hang**

Dr. Ernst-Dieter Spies, Landesamt für Geologie und Bergbau Mainz
Weinbergsböden im Roten Hang (Roter Tonstein)

Verkostung beispielhafter Orts- und Lagenweine aus dem Roten Hang

(Winzer vom Roten Hang, VDP, Maxime Herkunft Rheinhessen)

17:00 Ende der Exkursion



Dienstag, 27. Juni 2017

TASTING-LISTE

Block 5 ⇒ Terroir als Vermarktungsfaktor

Gibt es eine Terroirprägung in Schaumweinen?

Wirkt sich Cuvéetierung auf die Terroirprägung eines Schaumweins aus?

Volker Raumland, Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dalsheim

DALSHEIMER BÜRCEL

Der Dalsheimer Bürgel ist eine 84 ha große Weinlage und eine der renommiertesten Einzellagen der Doppelgemeinde Flörsheim-Dalsheim im rheinhessischen Wonnegau (Rheinland-Pfalz). Weine dieser Lage können als „Großes Gewächs“ vermarktet werden. Die Weinlage Bürgel erstreckt sich in einer geschützten Südlage, die westlich der Fleckenmauer des Ortsteils Dalsheim vorgelagert ist. Die Lage befindet sich in 150-260 m über NN, der Steigungswinkel beträgt 20 % bis 35 % und hat eine die Exposition von Südost bis Süd. Neben dem Riesling werden im Bürgel bevorzugt die klassischen weißen und roten Burgundersorten angebaut.

- 10.1 2009 **Blanc de Blanc brut**
Sekthaus Raumland, Heide-Rose & Volker Raumland, Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen

STECKBRIEF:

Rebsorte: Weisser Burgunder

Gestein / Boden: Kalksteinbraunlehm (Terra fusca) in der Oberschicht durchsetzt mit Algen- und Muschelkalk mit guter Drainage-Wirkung.

Alter der Reben: 24 Jahre

Ausbau: Selektive Traubenlese per Hand, schonende Ganztraubenpressung, Vergärung mit Champagnerhefen und natürlicher biologischer Säureabbau, Ausbau im Edelstahltank.

Tiragefüllung: 29.02.2010

Degorgiert: August 2016

Lagerzeit auf der Hefe: 78 Monate

Restzucker: 4,1 g/l

Säure: 6,1 g/l

Alkohol: 12,0 % Vol.



10.2 2009 IX. TRIUMVIRAT Grande Cuvée Brut
Sekthaus Raumlund, Heide-Rose & Volker Raumlund, Flörsheim-Dalsheim,
Rheinhessen

Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Gestein / Boden: Kalksteinbraunlehm (Terra fusca) in der Oberschicht durchsetzt mit Algen- und Muschelkalk mit guter Drainage-Wirkung.

Alter der Reben: 26 Jahre

Ausbau: Selektive Traubenlese per Hand, schonende Ganztraubenpressung, Vergärung mit Champagnerhefen und natürlicher biologischer Säureabbau, Ausbau in neuen und gebrauchten Barriquefässern und im Edeltank. Bio zertifiziert seit 2002.

Tiragefüllung: 12.06.2010

Degorgiert: Mai 2017

Lagerzeit auf der Hefe: 83 Monate

Restzucker: 2,9 g/l

Säure: 6,3 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.



10.3 2008 Riesling Prestige Brut
Sekthaus Raumlund, Heide-Rose & Volker Raumlund, Flörsheim-Dalsheim,
Rheinhessen

STECKBRIEF:

Rebsorte: Riesling

Lage: Bockenheimer Kieselberg, Pfalz

Gestein / Boden: Tertiärer Kalksteinverwitterungsboden mit Lössauflagen und Kieselsteinen durchsetzt.

Alter der Reben: 37 - 40 Jahre

Ausbau: Selektive Traubenlese per Hand, schonende Ganztraubenpressung, Vergärung mit Champagnerhefen und teilweise biologischer Säureabbau, Ausbau im Barrique und im Edeltank.

Tiragefüllung: 5.06.2009

Degorgiert: März 2016

Lagerzeit auf der Hefe: 81 Monate

Restzucker: 7,0 g/l

Alkohol: 12,0 % Vol. (91,4g = 11,6%Vol.)

Säurespektrum:
4,6 g/l Weinsäure
2,2 g/l Äpfelsäure
1,6 g/l Milchsäure
0,42 g/l Citronensäure



Den Boden im Wein schmecken

Exemplarische Terroirweine aus aller Welt

Prof. Dr. Ulrich Fischer, DLR-Rheinpfalz und Christina Fischer, GENUSS Werkstatt, Köln

1 Winzer | 2 Lagen | 1 Rebsorte | Identischer Ausbau

11.1 2016 Riesling Kies
Lehnert-Veit, Mosel

STECKBRIEF:

Restzucker: 8,1 g/l

Säure: 7,8 g/l

Alkohol: 11,5 % Vol.

Gestein: Kies

Boden: Terrassensedimente

Alter der Reben: ca. 35-40 Jahre

Ertrag: 75 hl/ha

Ausbau: Spontangärung im Edelstahltank

11.2 2016 Riesling Schiefer
Lehnert-Veit, Mosel

STECKBRIEF:

Restzucker: 11,7 g/l

Säure: 7,8 g/l

Alkohol: 11,5 % Vol.

Gestein: Schiefer

Boden: Devonverwitterungsschiefer

Alter der Reben: ca. 30 Jahre

Ertrag: 75 hl/ha

Ausbau: Spontangärung im Edelstahltank



1 Winzer | 2 Lagen | 1 Rebsorte | Identischer Ausbau

12.1 2015 **Saint-Bris Exogyra Virgula**
Domaine Guilhem et Jean-Hugues Goisot, Saint-Bris, Burgund



STECKBRIEF:

Restzucker: 1,1 g/l

Säure: 5,0 g/l

Alkohol: 12,8 % Vol.

Gestein: Kalkstein

Der Kalkstein von Tonnerre gehört erdgeschichtlich zum unteren Kimmeridgium (Jura) und zählt zur Familie der gering verfestigten Kreide. Den Namen hat dieses Erdzeitalter von der Ortschaft Kimmeridge an der Jurassic Coast. Die Jurassic Coast ist ein Abschnitt entlang der südenglischen Ärmelkanal-Küste. Auf dem Kreideboden von Tonnerre bildete sich durch Ablagerung von Schalen von Muscheln, die nächste Schicht des Kimmeridgium. Der Kalkstein und der Mergel des mittleren Kimmeridgium bildet hier eine 80 m dicke Schicht. Der Kalkstein, der reich an fossilen Überresten der Muschelart „Exogyra virgula“ ist, und der graue Mergel wechseln sich in der Schichtfolge regelmäßig ab. Auf diesen Böden wachsen die besten Weine von Chablis.

Boden: verwitterter Lumachelle-Mergel

Rebsorte: 100% Sauvignon blanc

Alter der Reben: 50%: 10-15 Jahre, 50%: 15-40 Jahre

Ertrag: 50 hl/ha

Ausbau: Entrappt, lange Spontangärung, anfangs Gärtemperatur um die 25° Celsius, um das Terroir besonders zu betonen, malolaktische Gärung, Ausbau auf den Feinhefen im Stahltank.

12.2 2015 **Saint-Bris Moury**
Domaine Guilhem et Jean-Hugues Goisot, Saint-Bris, Burgund



STECKBRIEF:

Restzucker: 1,3 g/l

Säure: 5,7 g/l

Alkohol: 12,9 % Vol

Gestein: Kalkstein „barrois“ (aus der Region Bar) aus der Portlandschicht

Der Kalkstein von Barrois liegt auf dem Kimmeridgium und gehört zum Erdzeitalter des Tithonium. Bis 1990 war noch die Bezeichnung Portlandium gebräuchlich. Dieser Kalkstein befindet sich meist auf einer Höhe von 130 bis 230 m. Da auch diese Stufe regelmäßig von Mergelschichten durchzogen wird, ist auch dort Weinbau möglich.

Boden: Sehr steinige sowohl als auch lehmig-schluffige Böden

Rebsorte: 100% Sauvignon blanc

Alter der Reben: ca. 15 Jahre

Ertrag: 50 hl/ha

Ausbau: Entrappt, lange Spontangärung, anfangs Gärtemperatur um die 25° Celsius, um das Terroir besonders zu betonen, malolaktische Gärung, Ausbau auf den Feinhefen im Stahltank.

WEINHANDLUNGSKREIS | Weinhandlung Kreis KG | Stuttgart | www.wein-kreis.de



1 Winzer | 2 Lagen | 1 Rebsorte

13.1 2015 VALMAGGIORE Nebbiolo d'Alba | Roero
Azienda Agricola Sandrone Luciano, Piemont, Italien

STECKBRIEF:

Restzucker: 0 g/l

Säure: 5,95 g/l

pH-Wert: 3,5

Alkohol: 14,0 % Vol.

Gemeinde: Vezza d'Alba, Ausrichtung Süd-Süd/West, 270m NN

Gestein: Sand

Boden: sandig

Rebsorte: 100% Nebbiolo

Alter der Reben: ca. 25 Jahre

Ertrag: 45 hl/ha

Ausbau: 6 Tage Mazeration imahltank, 15 Tage alkoholische Gärung im Stahltank. Malolaktische Gärung in Fässern aus französischer Eiche von 500 Litern im zweiten und dritten Durchgang. Reifung 12 Monate in denselben Fässern der malolaktischen Gärung und anschließend 9 Monate in der Flasche. 21.000 Flaschen.



13.2 2013 ALESTE Barolo | Barolo Langhe (1985-2012 Barolo Cannubi Boschis)
Azienda Agricola Sandrone Luciano, Piemont, Italien

STECKBRIEF:

Restzucker: 0 g/l

Säure: 6,35 g/l

pH-Wert: 3,43

Alkohol: 14,5 % Vol.

Gemeinde: Barolo Ausrichtung Süd-Süd/Ost, 250 NN.

Gestein: Kalkhaltiger Marne, Ton und Kalk, teilweise sandig

Boden: mittlere Konsistenz, Mergel, nicht sehr tief mit Sandschichten

Rebsorte: 100% Nebbiolo

Alter der Reben: ca. 35 Jahre

Ertrag: 40 hl/ha

Ausbau: 12 Tage Mazeration im Stahltank, 15 Tage alkoholische Gärung im Stahltank. Malolaktische Gärung bis Ende Januar 2014 in den Fässern aus französischer Eiche von 500 Litern, ein Viertel davon neu. Reifung 26 Monate in denselben Fässern der malolaktischen Gärung und anschliessend 18 Monate in der Flasche. 9.000 Flaschen.



1 Winzer | 1 Lage | 2 Rebsorten



14.1 2013 Casalia Gran Selezione Poggio al Sole, Tavarnelle Val di Pesa, Toskana, Italien

STECKBRIEF:

Restzucker: 1,0 g/l

Säure: 5,9 g/l

Alkohol: 14,32 % Vol.

Gestein: Alberese - Galestro (Schiefer ähnliches Gestein mit hohem Kalkanteil)

Boden: Mittelschwere Böden mit hohem Skelettanteil steinige, kiesige Böden mit hohem Lehmanteil)

Rebsorte: 100% Sangiovese

Alter der Reben: ca. 25 Jahre

Ertrag: 50 hl/ha

Ausbau: Handlese Anfang Oktober 2013. Gärung imahltank, Mazeration >20 Tage, 18 Monaten Reife in Barriques erster und zweiter Belegung, abgefüllt im Januar 2016. Flaschenreifung 12 Monate.



14.2 2013 Syrah Poggio al Sole, Tavarnelle Val di Pesa, Toskana, Italien

STECKBRIEF:

Restzucker: 1,0 g/l

Säure: 5,8 g/l

Alkohol: 14,15 % Vol.

Gestein: Alberese - Galestro (Schiefer ähnliches Gestein mit hohem Kalkanteil)

Boden: Mittelschwere Böden mit hohem Skelettanteil steinige, kiesige Böden mit hohem Lehmanteil)

Rebsorte: 100% Syrah

Alter der Reben: ca. 25 Jahre

Ertrag: 40 hl/ha

Ausbau: Handlese Anfang Oktober 2013. Gärung im Stahltank, Mazeration 12 Tage, Ausbau in gebrauchten Barriques. Abfüllung April 2015. Flaschenreifung 14 Monate.

1 Winzer | 2 Lagen | 1 Rebsorte | Identischer Ausbau

15.1 2012 **ARTADI Valdeginés**
Bodegas Artadi di Laguardia, Laguardia, Rioja, Spanien



STECKBRIEF:

Restzucker:

pH-Wert: 3,65

Säure: 4,7 g/l

Alkohol: 14,5 % Vol.

Lage: in Laguardia, auf ca. 600 Meter NN, Dry winter and sporadic rains throughout spring. Hot and dry summer, with high temperatures. The intermittent rain during the first fortnight of September allowed the enlargement of the vegetative cycle, leading an optimal maturation. Organic viticulture.

Gestein: Lehm-Kalkstein

Boden: tiefgründiger Lehmboden mit Kalkeinschlüssen

Rebsorte: 100% Tempranillo

Alter der Reben:

Ertrag: 30 hl/ha

Ausbau: Handlese, Transport Kisten von 15kg. Genaue Sortierung aller Trauben und Beeren. Durchschnittsertrag 4.000 kg/ha, was 30hl/ha entspricht. Vinifikation erfolgt in offenen Kopf-geöffneten Fässern. Kaltmazeration für 24 – 48 Stunden. Gärung 10 – 12 Tage, zweimal täglich "pisage" und vorsichtiges Überpumpen. BSA, Reifung für 14 Monate in neuen, französischen Barriques. Gefüllt Juni 2014.

"A wine with a well-defined and structured backbone that contains angular shapes which denote power. It presents itself with cautious speech in a submissive and silent way when first entering the mouth, and the strength of its blended tannins and its powerful balance are appreciable in the mid-palate."

15.2 2012 **ARTADI La Poza de Ballesteros**
Bodegas Artadi di Laguardia, Laguardia, Rioja, Spanien



STECKBRIEF:

Restzucker:

pH-Wert: 3,67

Säure: 4,8 g/l

Alkohol: 14,5 % Vol.

Lage: in Elvillar, auf ca. 600 Meter NN. Dry winter and sporadic rains throughout spring. Hot and dry summer, with high temperatures. The intermittent rain during the first fortnight of September allowed the enlargement of the vegetative cycle, leading an optimal maturation

Gestein: Lehm-Kalkstein

Boden: tiefgründiger Lehmboden mit Kalkeinschlüssen

Rebsorte: 100% Tempranillo

Alter der Reben:

Ertrag: 30 hl/ha

Ausbau: Handlese, Transport Kisten von 15kg. Genaue Sortierung aller Trauben und Beeren. Durchschnittsertrag 4.000 kg/ha, was 30hl/ha entspricht. Vinifikation erfolgt in offenen Kopf-geöffneten Fässern. Kaltmazeration für 24 – 48 Stunden. Gärung 10 – 12 Tage, zweimal täglich "pisage" und vorsichtiges Überpumpen. BSA, Reifung für 14 Monate in neuen, französischen Barriques. Gefüllt Juni 2014.

„This vineyard gives us “thick stroke” wines. We feel the presence of volume and the intense flavors of very ripe fruit. We notice broad, round and dense tannins, typical from a vineyard with character.“

Welche Parameter beeinflussen das jeweilige Terroir des Pinot Noirs? Der Einfluss des Bodens, des Klimas und die Handschrift der Winzer

16.1 2013 Spätburgunder "Kaliber 36" Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen

STECKBRIEF:

Restzucker: 0,2 g/l

Säure: 6,1 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Gestein: Sand mit ca. 15% Kalk

Boden: Sand, Kalkverwitterungsgestein mit Lehmauflage, hoher Steinanteil

Alter der Reben: ca. 14 Jahre

Ertrag: ca. 28 hl/ha

Ausbau: entrappt, 4-5 Tage Kaltmazeration, Maischegärung, bei ca. 25°C Grad, nach 2 Wochen abgepresst, Ausbau im Barrique, reduzierte Erstbelegung, damit das Holz nicht so im Vordergrund steht.

Sonstiges: Geisenheimer Klon, keine mineralischen Dünger.



16.2 2013 Pinot Noir "Marion's Vineyard" Kai Schubert und Marion Deimling, Schubert Wines, Wairarapa, Neuseeland

STECKBRIEF:

Restzucker:

Säure:

Alkohol: 14,0 % Vol.

Gestein: Flussskies und Lehm

Boden: alte Flusssedimente, tiefgründiger Schlick

Alter der Reben: ca. 19 Jahre

Ertrag: 30 hl/ha

Ausbau: Marion's Vineyard besteht überwiegend aus zwei Pinot-Noir-Klonen; dem Pommard und dem Abel. Die Trauben wurden vom 4. - 18. April 2013 handgelesen, sorgfältig selektioniert und zu 100 Prozent entrappt. Kaltmazeration, Gärung über 3 Wochen im offenen Edelstahltank. Danach wurde der Wein abgepresst und über 18 Monate in 35 Prozent neuer und 65 Prozent gebrauchter französischer Eiche (Rousseau, Remond and Meyrieux) gelagert.



16.3 2014 Spätburgunder „R“ VDP.Ortswein Weingut der Stadt Klingenberg, Benedikt Baltes, Franken

STECKBRIEF:

Restzucker: 0,2 g/l

Säure: 5,6 g/l

Alkohol: 13,6 % Vol.

Gestein: Buntsandstein

Boden: Buntsandsteinverwitterungsboden

Lage: Terrassensteillage mit bis zu 90% Hangneigung, Ausrichtung Süd und Süd-West, alte deutsche Klone (u.a. Ritter)

Klima: vorwiegend kontinentales Klima mit trockenen und warmen Sommern

Alter der Reben: 35 Jahre

Ertrag: 30 hl/ha

Ausbau: Biodynamisch in Umstellung, geringe Erträge, strenge Selektion, Spontan vergoren, Maischegärung, reifen 18 Monate in Fässern aus heimischer Eiche (300 und 500 Liter), BSA, werden unfiltriert gefüllt.



16.4 2015 'Applejack Vineyard' Pinot Noir, Giant Steps, Single Vineyards Wines
Yarra Valley, Victoria, Australien



STECKBRIEF:

Säure: 5.94 g/l

pH-Wert: 3.61

Alkohol: 13,5 % Vol.

Gestein/Boden: Schieferverwitterung

Lage: Apple Jack Vineyard was planted in 2001 by highly respected viticulturist Ray Guerin. Today it is meticulously managed by his son Mark. The vineyard is situated in the Upper Yarra Valley, to the south-east of the traditional valley floor. The higher altitudes result in cooler growing conditions - ideal for Pinot Noir. Applejack Vineyard is located on a dramatic, north-east-facing slope with close-planted vines. The Applejack vineyard is on a friable, clay soil, where root penetration is easy for the vines. This reduces vigour and yields, making it ideally suited to Pinot Noir. The site elevation is just under 300 metres, but its proximity to dense, temperate rainforest makes this site significantly cooler than Sexton and Tarraford.

Ausbau: Handlese, vergoren in 4.000 Liter offenen Eichen-Gärständen, 60% ganze Trauben. Racking und Delestage takes place by gravity, with some light hand plunges and punching down. 100% malolactic fermentation. Aged for 11 months in new and used French barriques (25% new, 75% older). Bottled by gravity, no filtration at bottling.

Sonstiges: Winemaker Steve Flamsteed & Julian Grounds. The 2015 vintage was perhaps the best vintage yet for this wine. Lovely winter rains and a wonderful spring made for a good even fruit set. Summer growing conditions were ideal, with an average January temperature of 27.5°C and some welcome rainfall in mid-February.

16.5 2015 Chaloffe Pinot Noir
Tom Litwan, Schinznach, Aargau, Schweiz

STECKBRIEF:

Restzucker: unter 1 g/l

Säure: g/l

Alkohol: 14 % Vol.

Gestein: Kalk

Boden: Kalkmergel

Klima: Gemäßigtes, teilweise von den Alpen beeinflusstes Klima

Alter der Reben: 1/3 45 Jahre | 1/3 20 Jahre | 1/3 10 Jahre

Ertrag: 20 hl/ha

Ausbau: 12 Monate gebrauchte Barrique, halbes Jahrahltank leichte Filtration und dann Füllen



16.6 2014 Walporzheimer Gärkammer VDP.GROSSE LAGE GG
Adeneuer, Ahrweiler, Ahr

STECKBRIEF:

Restzucker: 1,6 g/l

Säure: 6,1 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Gestein: Schiefer, Grauwacke

Boden: Schiefer- und Grauwackeverwitterungsgestein

Lage: kleine Lage Deutschlands, Monopollage

Alter der Reben: 70-80 Jahre alte, wurzelechte Reben

Ertrag: 35 hl/ha

Ausbau: Ausgangsmostgewicht 98° Oechsle, reift 20 Monate in neuen und gebrauchten Barrique-Fässern (30% neu)



16.7 2013 Pinot Noir „Savoy Vineyard“, Radio-Coteau
Anderson Valley, Mendocino, Kalifornien/USA

STECKBRIEF:

Restzucker: < 2 g/l

Säure:

pH-Wert: 3,39

Alkohol: 13,5 % Vol.

Gestein / Boden: Porphyry, Recent terrace deposits with river gravel

Klone: Martini, Dijon 115, Pommard, Calera

Alter der Reben: gepflanzt in 1991, 1992 & 1996

Ausbau: Schonende Pressung mit alter Korbpresse, Spontan vergoren, in normalen Jahren 17 Monate Ausbau im Holzfass, größer als 300 Liter, anschließende Flaschenlagerung.

Sonstiges: On a stunning hillside vineyard located northwest of Philo, Savoy's Pinot Noir grapes develop intense flavor over a growing season lengthened by the cooling maritime influence that funnels through the Anderson Valley. A complex patchwork of clonal selections, each block is farmed to its own specific needs. Hand-picked at night and trucked to the cellar in the early morning allows for optimum handling and whole berry integrity. The 2013 Radio-Coteau Savoy Pinot Noir marks the twelfth vintage of working with this special site in Anderson Valley.



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



Hidden Treasures

Terroir at its best!

SOARENTBERG, Reil

Die beiden Jungwinzer Tobias Treis (Reil/Mosel) und Ivan Giovanett (Neumarkt/Südtirol) haben die fast vergessene Einzellage „Reiler Sorentberg“ nach 25 Jahren Brache rekultiviert. Der steile Südhang liegt in einem Seitental der Mosel und ist bekannt für seine langlebigen Rieslinge. Der rote Wissenbach-Schiefer findet sich ausschließlich dort und gibt dem Riesling seine besondere Würze. *Quelle: André Dominé, Welt am Sonntag Nr.41/2015*

Im Laufe der Rekultivierungsarbeiten am Reiler Sorentberg wurden im oberen, extrem steilen Teil des Weinbergs knapp 1000 verwilderte alte Reben entdeckt. Nachdem sie über 25 Jahre lang brach lagen, konnten sie nun mit mühsamer Handarbeit wiederhergestellt werden: Jeder einzelne wurzelechte Riesling-Rebstock wurde von wuchernden Dornbüschen befreit und neu aufgezo-gen. Fast alle alten Reben sind im Mai 2012 erfolgreich ausgetrieben. *Quelle: Broschüre Weingut Treis*

Trotz aufwendiger Nachforschungen konnte das exakte Pflanzjahr bis dato noch nicht genau ermittelt werden. Der Sorentberg ist mit seiner Gesamtfläche von 9,48 Hektar einzigartig. An der gesamten Mosel gibt es keinen einzigen Weinberg mit dem so genannten „Wissenbacher Schiefer“ (roter Schieferboden mit Muscheleinschlüssen) aus dem Mitteldevon. *Quelle: Dr. Ernst-Dieter Spies, Landesamt für Geologie, Mainz“*

17.1 2015 **Reiler Sorentberg „von 1000 alten Reben“** Tobias Treis, Weingut Julius Treis, Reil, Mosel

STECKBRIEF:

Restzucker: 17 g/l

Säure: 9,3 g/l

Alkohol: 12,0 % Vol.

Gestein: Roter Wissenbach-Schiefer mit Muschelkalkeinlagerungen (Mittel Devon)

Boden: sehr steiniger, schiefri-ger Boden, stark verwittert (90%-100% Steigung)

Alter der Reben: unbekannt (min. 70 Jahre) wurzelecht

Ertrag: 25 hl/ha

Ausbau: Spontan bei 15-21°C Grad vergoren, Ausbau im 500 Liter Tonneau (10 Jahre alt), spät gefüllt (Sept. 2016), ein weiteres halbes Jahr Flaschenlagerung





17.2 2011 Manyettes "Vi de Vila Gratallops"
René Barbier, Gratallops, Priorat, Spanien

STECKBRIEF:

Restzucker: 1,36 g/l

Säure: 5,4 g/l

pH-Wert: 3,5

Alkohol: 15,5 % Vol.

Lage: 300m NN, ca. 10 Hektar

Gestein: Schiefer

Boden: Schieferverwitterung

Rebsorte: 100% Carignan

Alter der Reben:

Ertrag: 20 hl/ha

Ausbau: Barriquefässer aus den besten Eichenholz Europas, 18 Monate im Foudre 2.300 Liter, Füllung am 4.5.2013, 5.000 Flaschen.

LA TIENDA, Weine und Feinkost e.K., Mönchengladbach, www.la-tienda.de

17.3 1969 Mas d'Amiel Maury
Roussillon, Frankreich



STECKBRIEF:

Restzucker: 103 g/l

Säure:

Alkohol: 15,62 % Vol.

Gestein: Schwarzer Schiefer

Boden: Schieferverwitterung und schwarzer Mergel

Rebsorte: 90% Grenache Noir, plus jeweils 5% Macabeu und Carignan im Mischsatz

Alter der Reben:

Ertrag: 20 hl/ha

Ausbau: Die Trauben wurden vollreif mit etwas über 270 g Zucker gelesen und vollständig entrappt. Die in Betontanks gepumpte Maische ließ man gären, bis man einen Alkoholgrad von etwa 10 Vol% erreicht hatte. Nun wurde der Maische so viel neutraler 96%iger Alkohol zugefügt, dass der Grad auf etwa 16 % Vol. anstieg. Diese „mutage sur grains“ stoppte den Gärprozess. Es schloss sich eine Mazerationsphase von 30 Tagen an, in der aus den Beeren und Schalen ein Maximum an Aromen und Polyphenolen extrahiert wurde. Der für die traditionellen Maurys des Mas Amiel typische Ausbau begann in etwa 70 Liter großen Glasdemijohns in einem Areal vor der Kellerei, in denen der Wein ein Jahr lang Wind und Wetter, Kälte und Hitze ausgesetzt war. Dem schloss sich über 33 Jahre eine Reife in einem 350 Hektoliter großen alten Holzfuder an. Bis heute folgten weitere 14 Jahre der Affinage in neutralen Tanks oder Flaschen. Die Analyse zeigt 0,39 g flüchtige Säure.

Sonstiges: Das Mas Amiel ist ein historisches Weingut. 1816 wurde es im Spiel vom Bischof von Perpignan an den Bauingenieur Raymond Etienne Amiel verloren. 1907 wurde es von Charles Dupuy erworben und auf die Erzeugung von verstärkten Süßweinen ausgerichtet. Dies führte sein Enkel, ebenfalls Charles genannt, bis zu seinem Tode 1997 fort. Er setzte ganz auf die Appellation Maury, die als eine der ersten bereits 1936 erteilt wurde – und machte den Maury des Mas Amiel international bekannt. 1999 übernahm Olivier Decelle das Gut, das heute 165 Hektar Reben umfasst, und gab ihm eine neue Ausrichtung. Nur die besten alten Jahrgänge an natursüßem Maury wurden behalten und alle für trockene Weine geeigneten Terroirs für Rot- und in kleinerem Umfang Weißweine genutzt.

Was macht die Rieslinge vom Roten Hang so besonders? Boden, Klima und Winzer ⇒ Eine Region zeigt Profil

Riesling Orts- und Lagenweine der Lagen Nierstein Pettenthal und Nierstein Hipping

- 18.1 2015 **Rotschiefer Riesling**
Weingut St. Antony, Nierstein, Rheinhessen
- STECKBRIEF:**
Restzucker: 3,4 g/l
Säure: 6,0 g/l
Alkohol: 12,0 % Vol.
Gestein: Roter Tonstein des Rotliegenden
Boden: verwitterter roter Tonschiefer
Alter der Reben: 20-39 Jahre
Ertrag: 40 hl/ha
Ausbau: 50 % Doppelstückfässer / 50 % Edelstahl
- 18.2 2015 **Nierstein PETTENTHAL Riesling VDP.Großes Gewächs**
Weingut St. Antony, Nierstein, Rheinhessen
- STECKBRIEF:**
Restzucker: 1,3 g/l
Säure: 7,2 g/l
Alkohol: 12,5 % Vol.
Gestein: Roter Tonstein des Rotliegenden
Boden: verwitterter roter Tonschiefer
Alter der Reben: 39 Jahre
Ertrag: 40 hl/ha
Ausbau: in kleinen Holzfässern
- 18.3 2015 **Nierstein Riesling Ortsein**
Weingut Lisa Bunn, Nierstein, Rheinhessen
- STECKBRIEF:**
Restzucker: 3 g/l
Säure: 8,4 g/l
Alkohol: 12,0 % Vol.
Gestein: Roter Tonstein des Rotliegenden
Boden: verwittert
Alter der Reben: 27 Jahre
Ertrag: 40 hl/ha
Ausbau: 24h Maischestandzeit, Spontanvergoren, Edelstahl, Vollhefelager bis April
- 18.4 2015 **Nierstein Hipping Riesling**
Weingut Lisa Bunn, Nierstein, Rheinhessen
- STECKBRIEF:**
Restzucker: 2 g/l
Säure: 7,5 g/l
Alkohol: 13,0 % Vol.
Gestein: Roter Tonstein des Rotliegenden
Boden: verwittert, Auflage extrem steinig, karg
Alter der Reben: 33 Jahre
Ertrag: 45 hl/ha

Ausbau: 24h Maischestandzeit, Spontanvergoren, Edelstahl, Vollhefelager bis Juli

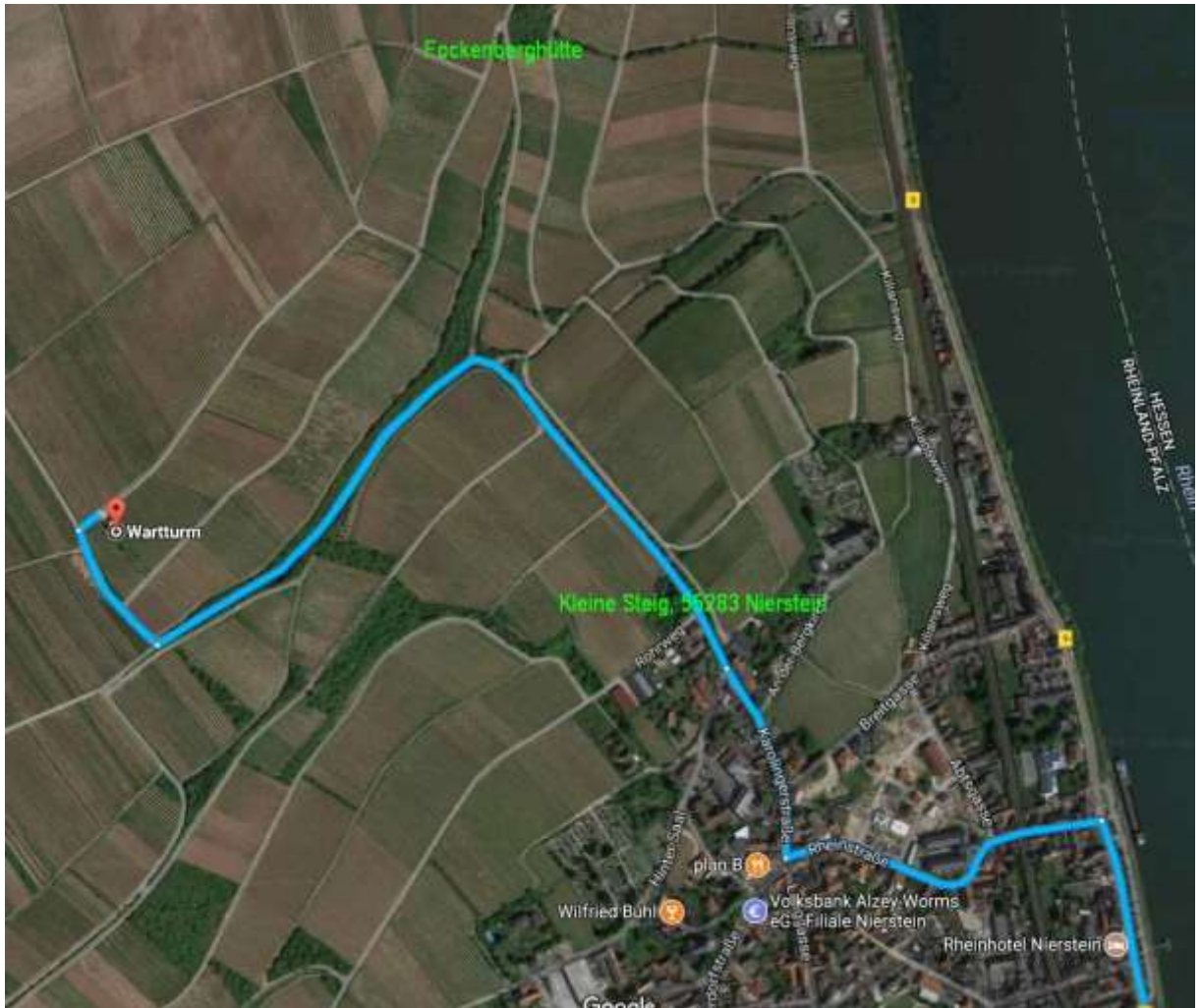
- 18.5 2015 **Nierstein Riesling VDP.Ortswein**
Weingut Gunderloch, Nackenheim, Rheinhessen
- STECKBRIEF:**
Restzucker: 4 g/l
Säure: 8 g/l
Alkohol: 12,0 % Vol.
Gestein: Roter Tonstein des Rotliegenden
Boden: kleinere/aufgebrochene Steine aus Rotem Tonschiefer, teilweise sandig
Alter der Reben: 38 Jahre
Ertrag: 55 hl/ha
Ausbau: Maischestandzeit, Spontanvergärung, 50% Holzfass; 50% Edelstahl;
- 18.6 2015 **Nierstein Pettenthal Riesling VDP.Grosses Gewächs,**
Weingut Gunderloch, Nackenheim, Rheinhessen
- STECKBRIEF:**
Restzucker: 5 g/l
Säure: 8 g/l
Alkohol: 12 % Vol.
Gestein: Roter Tonstein des Rotliegenden
Boden: kleinere/aufgebrochene Steine aus Rotem Tonschiefer, teilweise sandig
Alter der Reben: 38 Jahre
Ertrag: 45 hl/ha
Ausbau: Maischestandzeit, Spontanvergärung, 100% Holzfass;
- 18.7 2015 **Nierstein Riesling Ortswein**
Weingut Louis Guntrum, Nierstein, Rheinhessen
- STECKBRIEF:**
Restzucker: 6,3 g/l
Säure: 8,4 g/l
Alkohol: 13,0 % Vol.
Gestein: Roter Tonstein des Rotliegenden
Boden: Querschnitt aus diversen Böden des Roten Hangs
Alter der Reben: 10-30 Jahre
Ertrag: 60-75 hl/ha
Ausbau: Natürliche Sedimentation, temperaturgesteuerte Gärung imahltank, Filtration, Füllung erst nach ausreichender Selbstklärung.
- 18.8 2015 **Nierstein Pettenthal – Louis Guntrum Grosses Gewächs**
Weingut Louis Guntrum, Nierstein, Rheinhessen
- STECKBRIEF:**
Restzucker: 7,6 g/l
Säure: 8,5 g/l
Alkohol: 14,0 % Vol.
Gestein: Roter Tonstein des Rotliegenden
Boden: verwittert, relativ geringe Auflage
Alter der Reben: 30 Jahre
Ertrag: 48 hl/ha
Ausbau: Natürliche Sedimentation, temperaturgesteuerte Gärung im Stahltank, Filtration, Füllung erst nach ausreichender Selbstklärung.

- 18.9 2015 **Niersteiner Riesling trocken „vom Rotliegenden“**
Weingut Fritz Ekkehard Huff, Nierstein-Schwabsburg, Rheinhessen
- STECKBRIEF:**
Restzucker: 4,3 g/l
Säure: 7,8 g/l
Alkohol: 12,5 % Vol.
Gestein: Roter Tonstein des Rotliegenden
Boden: flachgründige Hanglage
Alter der Reben: 28 Jahre
Ertrag: 35 hl/ha
Ausbau: selektive Handlese, Spontangärung, Vollhefelagerung bis zur Füllung im Mai
- 18.10 2015 **Niersteiner Pettenthal Riesling trocken**
Weingut Fritz Ekkehard Huff, Nierstein-Schwabsburg, Rheinhessen
- STECKBRIEF:**
Restzucker: 7,1 g/l
Säure: 8,1 g/l
Alkohol: 13,0 % Vol.
Gestein: Roter Tonstein des Rotliegenden
Boden: karger Steilhang
Alter der Reben: 35 Jahre
Ertrag: 20 hl/ha
Ausbau: selektive Handlese, 18 h Maischestandzeit, Spontangärung, Vollhefelagerung bis zur Füllung im Juli
- 18.11 2015 **Niersteiner Hipping Riesling, Alte Reben, trocken**
Weingut Georg Gustav Huff, Nierstein-Schwabsburg, Rheinhessen
- STECKBRIEF:**
Restzucker: 7,8 g/l
Säure: 8,2 g/l
Alkohol: 12,5 % Vol.
Boden: Rotliegendes
Alter der Reben: 35 Jahre
Ertrag: 40 hl/ha
Ausbau: Spontanvergärung im alten Stückfass
- 18.12 2016 **Niersteiner Riesling „Rotliegend,**
Staatliche Weinbaudomäne Oppenheim, Oppenheim, Rheinhessen
- STECKBRIEF:**
Restzucker: 2,3 g/l
Säure: 8,0 g/l
Alkohol: 13,0 % Vol.c.
Gestein/Boden: Rotliegendes
Alter der Reben: 40 Jahre
Ertrag: 60 hl/ha
Ausbau: 12 Stunden Maischestandzeit, Ausbau im Edelstahl, langes Feinhefelager, schonend gefüllt

- 18.13 2015 **Pettenthal Riesling VDP.GROSSE LAGE GG**
Staatliche Weinbaudomäne Oppenheim, Oppenheim, Rheinhessen
- STECKBRIEF:**
Restzucker: 8,1 g/l
Säure: 7,9 g/l
Alkohol: 13,5 % Vol.c.
Gestein/Boden: Rotliegendes
Alter der Reben: 40 Jahre
Ertrag: 40 hl/ha
Ausbau: 12 h Maischestandzeit, teilweise Ausbau im Holzfass, spontan vergoren, langes Feinhefelager, schonend gefüllt
- 18.14 2015 **Nierstein Pettenthal Riesling Lagenwein**
Weingut Raddeck, Nierstein, Rheinhessen
- STECKBRIEF:**
Restzucker: 3,1 g/l
Säure: 8,0 g/l
Alkohol: 12,5 % Vol.
Gestein: Roter Tonstein des Rotliegenden
Boden:
Alter der Reben: 20 Jahre
Ertrag: 50 hl/ha
Ausbau:
- 18.15 2015 **Nierstein Riesling ReinSchiefer VDP.Ortswein**
Weingut Schätzel, Nierstein, Rheinhessen
- STECKBRIEF:**
Restzucker: 9,0 g/l
Säure: 9,4 g/l
Alkohol: 11,0 % Vol.
Gestein: Roter Tonstein des Rotliegenden
Boden: verwittert, Dauerbegrünt
Alter der Reben: 30-35 Jahre
Ertrag: 50 hl/ha
Ausbau: Handlese, Fussgetreten, Standzeit 6-48h, 80% Holzfass, 100% Spontangärung
- 15.16 2015 **Hipping Riesling GG VDP.Grosse Lage**
Weingut Schätzel, Nierstein, Rheinhessen
- STECKBRIEF:**
Restzucker: 7,4 g/l
Säure: 9,3 g/l
Alkohol: 11,5 % Vol.
Gestein: Roter Tonstein des Rotliegenden
Boden: verwittert, Dauerbegrünt
Alter der Reben: 35 Jahre
Ertrag: 30 hl/ha
Ausbau: Handlese, Fussgetreten, Standzeit 6-48h, 80% Holzfass, 100% Spontangärung

Anfahrt Exkursion

Man fährt etwa 15 Minuten zum Roten Hang. Die Anfahrt erfolgt über die "Kleine Steig, 55283 Nierstein", führt einen steilen Wirtschaftsweg hoch bis zur Alten Kelter. Dort links dem Weg folgen bis zur nächsten Kreuzung, rechts abbiegen zum Wartturm. Dort seinen Wagen am Rand des Wirtschaftsweges parken. Von dort sind es ca. 500 m ebenerdiger Weg bis zur Fockenberghütte.



NIERSTEIN



MAXIME
HERKUNFT
RHEINHESSEN



Rheinhessen
DIE WEINE DER WINZER



Rheinland-Pfalz

LANDESAMT FÜR GEOLOGIE
UND BERGBAU

<http://www.lgb-rlp.de/karten-und-produkte/online-karten/online-bodenkarten/bfd5w.html>



NIERSTEIN



Rheinhessen
DIE WEINE DER WINZER



Dienstleistungszentrum
Ländlicher Raum
Rheinhessen-Nahe-
Hunsrück