

# TASTING-HEFT

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



**PROGRAMM TAG 2**  
**Oppenheim, 27. Juni 2017**

**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 Raumlund, Sekthaus Raumlund, 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,  
Rheinhausen

**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 Edelstahltank. 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,  
Rheinhausen

**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 Edelstahltank.

**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](http://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 im Stahltank, 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 Casasilia 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 Baltés, 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](http://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](http://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

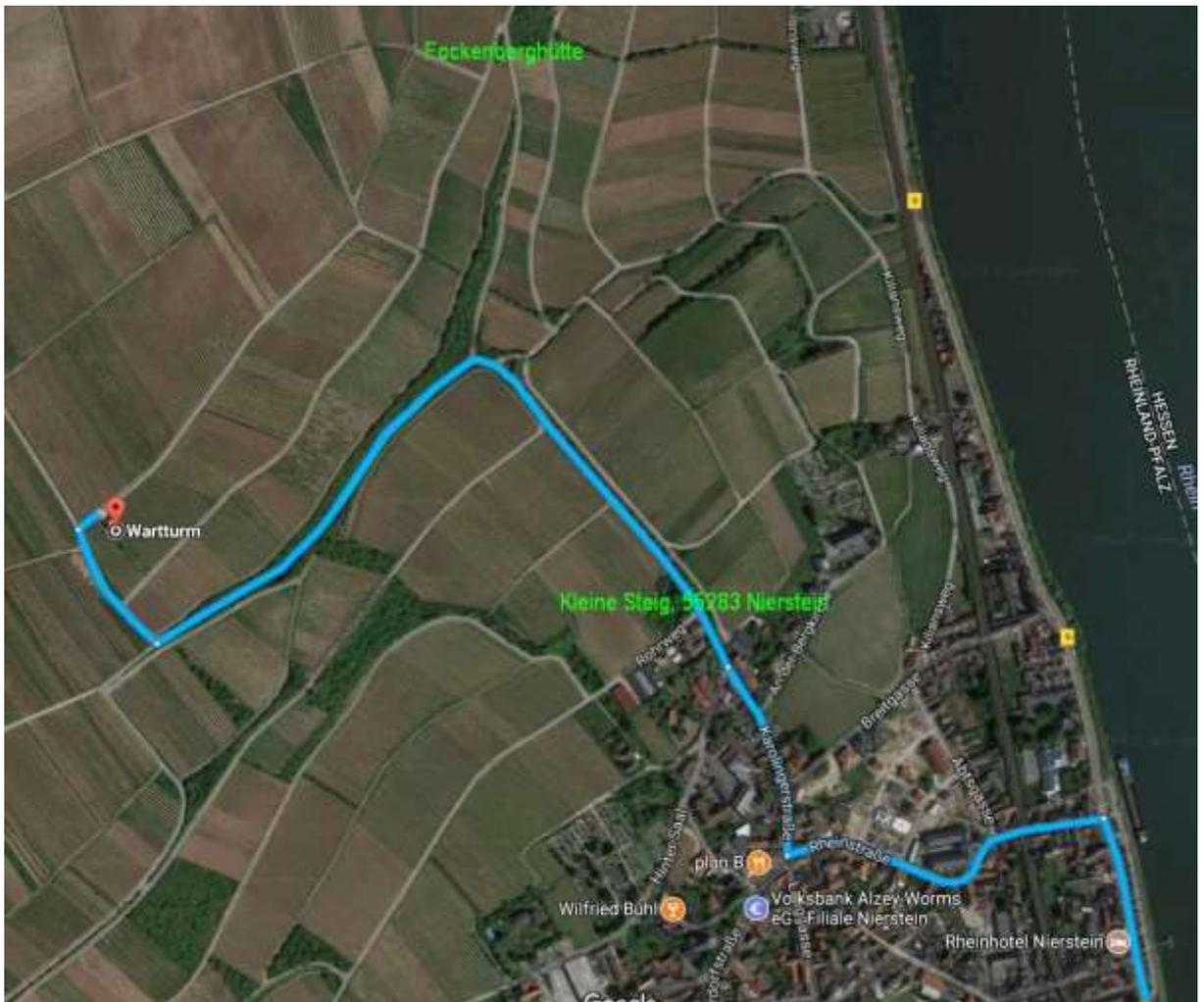
- 18.5    2015    **Nierstein Riesling VDP.Ortswein**  
**Weingut Gunderloch, Nackenheim, Rheinhessen**
- STECKBRIEF:**  
**Restzucker:** 4 g/l  
**Säure:** 8 g/l  
**Alkohol:** 12,0 % Vol.  
**Gestein:** Roter Tonstein des Rotliegenden  
**Boden:** kleinere/aufgebrochene Steine aus Rotem Tonschiefer, 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 imahltank, 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



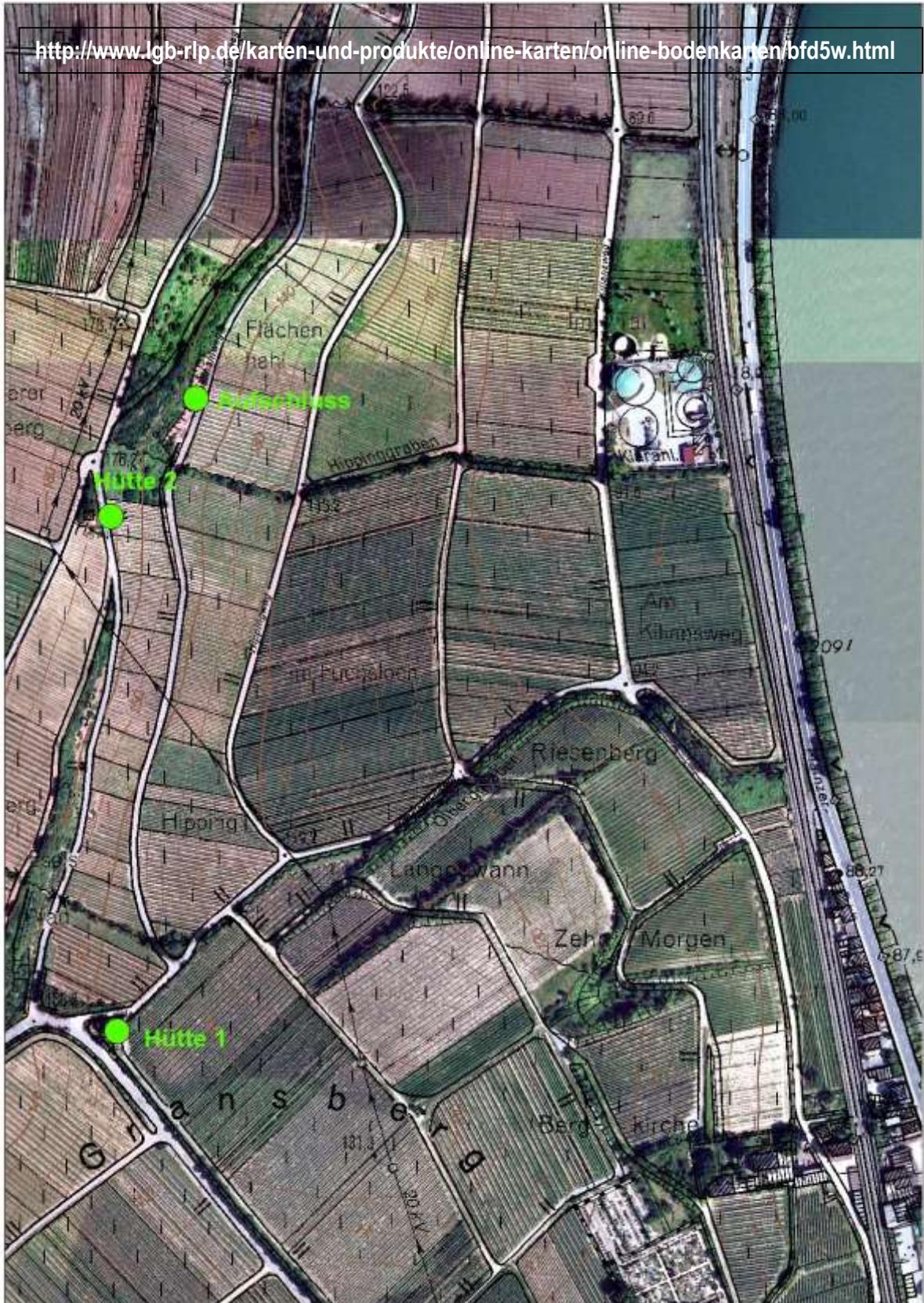
Rheinhessen  
DIE WEINE DER WINZER



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