

## kalk statt schiefer: die andere mosel

Manchmal hat man den Eindruck, als wüssten die Menschen an der Obermosel gar nicht so recht, über welches Potenzial ihre Heimat verfügt. Als gäbe sich dieser Teil des Anbaugebietes, auch als Südliche Weinmosel bekannt, damit zufrieden, das Anhängsel der viel berühmteren Mittelmosel zu sein und einfache Durstlöscher zu produzieren.

Dass die großen Winzerpersönlichkeiten aus Bernkastel sie nicht wirklich ernst nehmen, die Erzeuger aus Palzem und Nittel oder aus dem noch südlicheren, zum Saarland zählenden Mini-Bereich Moseltor, hat einerseits mit der Ignoranz mancher Rieslingfürsten, andererseits aber auch mit dem in den Kinderschuhen steckenden Marketing der Obermosel zu tun. Was haben sie hier nicht schon alles versucht, ohne den Durchbruch zu schaffen! Vor gut und gern zwei Jahrzehnten wurde die Elblingroute eingeweiht, ohne dass diese jenseits von Nittel nachhaltig bekannt geworden wäre. Der einst propagierte Qualitätswein garantierten

Ursprungs entpuppte sich als Langweiler, der niemanden hinter dem Ofen hervorlockte. Und was den Crémant angeht, den vor allem aus Elbling gekelterten Winzersekt, zogen andere Erzeuger und Regionen an der Obermosel und ihren Produzenten vorbei. Wenn man über die besten Sekte Deutschlands spricht, redet man kaum je über die Weine des südlichen Teils der Mosel.

### Elbling als Chance

Ein Jammer, wo doch Elbling wie gemacht ist, um säurebetonte, eher neutrale Grundweine für die Schaumweinbereitung zu liefern. Oft dann, wenn die Reben auf Muschelkalk stehen, wenn vielleicht Moste des Roten Elblings mit denen des Weißen verbunden werden. Matthias Dostert ist, was derartige Spezialitäten angeht, einer der Pioniere, bot schon vor einem Vierteljahrhundert Winzersekte mit erstklassigem Preis-Leistungs-Verhältnis. Statt der geforderten neun Monate reifen seine Schaumweine zweieinhalb Jahre auf der Hefe. Dass ihr Bekanntheitsgrad nicht allzu weit über die Mosel hinausreicht, dass er nicht immer das allerletzte Quäntchen an

Klasse herausholen will, scheint dem knorrigen Winzer nichts auszumachen: Empfehlenswert sind seine Weine, schäumende wie stille, immer. Und die Tochter bewies ja längst, dass sie Impulse in ein etabliertes Familienunternehmen einzubringen weiß. Carina Dostert heiratete einen steirischen Koch, welcher wiederum die Nitteler Gastronomie beflügelt. Auch mit österreichischen Spezialitäten, die der geborene Steirer Walter Curmann, mit moselländischen verbindet, im Restaurant serviert, in der Kochschule erklärt. Bei Stephan Steinmetz und Hans-Jörg Befort gibt es zwar nichts Vergleichbares zu essen, aber ebenfalls Schaumweine, die man verkosten sollte. Während Steinmetz in Palzem gleich drei unterschiedliche Crémants auf Lager hat und dazu Weiß- und Grauburgunder sowie Auxerrois ohne zweite Vergärung anbietet, begeistert Winzer Befort aus Nittel mit dem stillen Chardonnay und einer Sekt-Cuvée aus Spät- und Grauburgunder. Noch ein bisschen mehr wäre möglich, wenn beide nur letzte Konsequenz walten ließen. Der Sache nahe kommt manchmal Georg Baron von Hobe-Gelting, der Chef auf Schloss Thorn. Raren Sauvignon Gris baut der soignierte Winzer an, Pinot Meunier wird zu würzigem Rotwein, auch für Crémant hat der Mann ein Händchen, ohne in die absolute deutsche Spitze vorstoßen zu wollen.

### Gemischter Satz vom Brüderberg

Die Rinkes immerhin scheinen großen Ehrgeiz zu spüren. Alexander und Marion Rinke, Quereinsteiger, übernahmen 2006 Weinberge in einer Lage, die fast niemand mehr

kannte. Langsurer Brüderberg nennt sich das steile, teilweise terrassierte Areal nahe der luxemburgischen Grenze, zwischen Waserbilling und Metzdorf; ein brach gefallenes Kleinod. Uninteressant, nicht vermarktungsfähig, zu viel Arbeit, dachten viele. Gernot Kollmann, der Chef des Weinguts Immich-Batterieberg, widersprach. Er wusste um das Potenzial der steilen Parzellen, die folglich durch die Rinkes von Brombeeren befreit und neu bepflanzt wurden. Mit Chardonnay alter französischer Genetik, der auf schwachwüchsigen Unterlagsreben steht, und ein paar Ergänzungssorten, die mehr oder weniger überraschen. Weiß- und Grauburgunder, gut und schön, aber es wachsen hier nun auch Muskateller, Traminer sowie Viognier – von dem sogar noch nachgepflanzt wird. Alles zusammen führt zum Gemischten Satz von den Terrassen des Brüderbergs. Von der Bepflanzung im Mai 2006, die nicht ohne Trockenschäden verlief, verging einige Zeit, bis die Rinkes Vorzeigbares produzieren konnten. „2010 gab es die erste ordentliche Ernte“, erzählt Alexander Rinke. Mangels eigenen Kellers und Fachwissens wurde die Premiere im Weingut Immich-Batterieberg ausgebaut, auch heute noch ist Gernot Kollmann für die Vinifizierung zuständig, macht klar, dass er sich nicht nur mit Riesling auskennt. Während Ehefrau Marion überwiegend als Rechtsanwältin wirkt, ist Alexander Rinke dabei, das Projekt auszubauen. Mit dem „Muschelkalk“ wurde dem Erstwein inzwischen ein kleiner Bruder zur Seite gestellt, ebenfalls im Gemischten Satz erzeugt: Auch hier ist das Bemühen um Spitzenqualität zu spüren. Offensichtlich mussten erst Quereinsteiger

kommen, um der Obermosel zu zeigen, was möglich ist, wenn man sich nur Mühe gibt im Weinberg, die Erträge niedrig hält, spontan vergärt, in traditionellen Stückfässern und gebrauchten kleinen Fässern ausbaut. Mit selektierten Hefen, sagen die Rinkes, seien die gewünschten Ergebnisse nicht zu erreichen, auch Enzyme und Hilfsmittel zur Klärung finden keine Verwendung. Die so gewonnenen Brüderberg-Weine erinnern ein bisschen an Chablis oder andere Appellationen der nördlichen Bourgogne, sind aber keine Kopien; manchmal ist der Chardonnay so präsent, dass man von den übrigen Sorten eher etwas ahnt als schmeckt, dann wieder stiehlt sich der Traminer ein bisschen in den Vordergrund, um nach einer halbe Stunde im Gesamtbild zu verschmelzen.

## Ein bisschen Ruwer, ein Schuss Saar

Wer die Rinke-Weine verkosten will, findet sich übrigens nicht am Langsurer Brüderberg ein, sondern ein paar Kilometer weiter, im Restaurant Grünhäuser Mühle in Mertesdorf. Über Reben an der Ruwer verfügen die Rinkes zwar nicht (noch nicht?), aber der Quereinsteiger hat Gefallen an der Gastronomie gefunden. „1995 war ich erstmals hier“, erzählt Alexander Rinke. Inzwischen betreibt er den Klassiker mit der hübschen Terrasse, der den Trierern seit eh und je als Ausflugslokal dient und in dem Ideen umgesetzt werden, auf die etablierte Gastronomen gar nicht erst kommen. Zu verkosten ist inzwischen auch der Pinot Noir aus dem Langsurer Brüderberg, die konsequente Ergänzung des



Alexander & Marion Rinke

Weißweines, im Barrique ausgebaut und von ganz anderem Stil als der Spätburgunder des Oberemmel Altenbergs oder der Frühburgunder aus dem Wiltinger Braunfels. Mit der Übernahme von Parzellen an der Saar haben die Rinkes ihr Angebot konsolidiert, verfügen nun über insgesamt 4,5 Hektar. Winzermeister Moritz Gogrewe hat hier die Hand im Spiel, verantwortet Pflege der Weinberge in Oberemmel und Wiltingen sowie den

Ausbau der Saarweine. Das Ende der Fahnenstange? Nicht unbedingt. Eine Steigerung auf etwa zehn Hektar sei möglich, sagt Alexander Rinke. Es lohnt sich, den Namen des Weinguts in Erinnerung zu behalten, auch in Bezug auf Sauvignon Blanc. Zusammen mit Helmut Plunien (Weingut Vols) haben die Rinkes diese Sorte gepflanzt. Das Potenzial des Sauvignon Blanc wurde schließlich an der Saar bislang noch nicht ausgereizt.

### Gute Adressen

#### Weingut Befort

Schulstraße 17, 54453 Nittel  
www.befort.de  
weingut@befort.de  
Tel. 06584-422  
Sa. 9-17 Uhr

#### Weingut Jürgen Dostert

Moselstraße 45, 54453 Nittel  
www.dostert-nittel.de  
info@dostert-nittel.de  
Tel. 06584-263  
Mo.-Sa. 8-19 Uhr

#### Weingut Matthias Dostert

Weinstraße 5, 54453 Nittel  
www.weingutdostert.de  
info@weingutdostert.de  
Tel. 06584-91450  
9-12 + 13-18 Uhr, So. 9-12 Uhr

#### Weingut Frieden-Berg

Weinstraße 19, 54453 Nittel  
www.frieden-berg.de  
info@frieden-berg.de

Tel. 06584-99070  
Mo.-Sa. 9-18 Uhr, So. 10-12 Uhr,  
mit Bitte um Anmeldung

#### Weingut Rinke

Marienhholzstraße 69  
54292 Trier  
www.weingut-rinke.com  
info@rinke-weine.com  
Tel. 0151-8305335  
Besuch nach Vereinbarung

#### Weingut Stephan Steinmetz

Am Markusbrunnen 6  
54439 Palzem-Wehr  
www.der-weinmacher.de  
info@der-weinmacher.de  
Tel. 06583-234  
Besuch wochentags nach Vereinbarung

#### Weingut Schloss Thorn

54439 Palzem-Schloss Thorn  
www.schloss-thorn.de  
weingut@schloss-thorn.de  
Tel. 06583-433  
Mo.-Fr. 9-11 Uhr, von April bis Oktober  
Mo.-So. 14-18 Uhr