



Veröffentlicht auf *CaptainCork* (<http://www.captaincork.com>)

---

## Chardonnay: Ausgerechnet Mosel !

Gegen den Strich kann man **Spaziermaat Golenia** keinen Strick drehen. Denn während der **Captain** und der **Erste** den Rausch ausschlafen und den Tag verpennen, leert er eine Flasche **Chardonnay** von der **Mosel**. Jaaaa, dort wächst nicht nur **Riesling!**



**Antizyklisch trinken.** Also leichter Weißwein mitten im Winter. Oder fetter Rotwein im Sommer. Das bricht mit Gewohnheiten. Gut so. Von daher werde ich heute mal antizyklisch schreiben. Die Texte an Bord, um Selbstkritik zu üben, sind vom Ablauf her immer ein wenig vorhersehbar: zuerst leichtes bis mittelschweres Geschwafel, danach das Weingut, der Wein, zuletzt die Geschmackeindrücke. Schwamm drüber. Heute drehe ich die Reihenfolge um. Zuletzt kommt zuerst.

Die Flasche ist gekühlt. Und da ich weiß, dass dieser Weißwein kräftig sein wird, nehme ich das bauchige Burgunderglas. Zack, Flasche auf. Quittengelb sieht er aus der Wein. Ich rieche eine von Saftigkeit geprägte Nase. Was steckt drin? Ich schwenke. Reife Birne auf jeden Fall. Und alter, im Obstkorb vergessener Apfel, der mit der runzeligen Haut, dazu dezente Rauchschwaden und steinige Kellerwand. Der erste Schluck. Oh ha! Mouthfilling, aber nicht penetrant. Cremig, aber ohne irgendwelchen Holznoten. Dicht und fokussiert. Schmeckt nach Boden, nach Erde. Perfekt ausbalanciert zwischen Säure und Saft. Guter mittellanger Abgang.

Dieser Wein will nicht schlank sein. Und kantig. Er will auch nicht fett sein. Er will gefallen. Und weggetrunken werden vom Fleck weg. Was steckt dahinter?

Ein Chardonnay! Ein Antizyklischer von der [Mosel](#), was zunächst ungewöhnlich erscheint, verbindet man mit der Mosel nur Riesling, Riesling, Riesling. Danach mit nix. Vielleicht noch mit Spät- und Weißburgundern in homöopathischen Dosen. Das wars, damit hat die Mosel ihr ganzes Pulver verschossen. Es ist eigenwillig, wenn ausgerechnet Chardonnay in den Böden der Mosel steckt.

### **Von Trier Richtung Luxusburg**

Des Rätsels Lösung ist wieder mal die nähere Betrachtung: Obermosel! Da zuckt der Moselkenner regelrecht zusammen. Nie gehört? Doch, doch. Es ist das unscheinbare Teilstück südwestlich von Trier Richtung Luxemburg. Die Obermosel wird im Allgemeinen als erfolgloser Blinddarm der nördlicheren Moselgebiete (wie Mittelmosel und Terrassenmosel) angesehen. Das große Riesling-Orchester spielt auf bekannten Lagen mit wohlklingenden Namen wie Brauneberger Juffer, Erdener Prälat, [Wehlener Sonnenuhr](#) und gefühlten 5349 anderen. Sie bestehen neben purem Schiefer aus purer Tradition, historisch seit langer Zeit gewachsen. Das ist ihr großer Vorteil.

Hingegen ist im Bereich Obermosel das weinbautechnische Feuer erkaltet, der Riesling hat hier nichts mehr verloren. Das Sagen haben Burgundersorten, wie auch der ungeliebte Müller-Thurgau und [Elbling](#), also nichts, was hormonelle Begeisterungsschübe auslösen würde. Doch auch ein blindes Huhn findet schließlich ein Korn, und nach dieser Logik habe ich den Chardonnay von Weingut Rinke auf dem Tisch stehen. Er stammt von der Obermosel.

### **Ein Sonderling wie Küblbeck**

Dieser Wein ist ein Sonderling, ähnlich wie Schnöselmaat Küblbeck unter [Schnorrerpunks](#) auf der [Bielefelder Fußgängerzone](#). So ähnlich gibt sich Rinkes Chardonnay von der unhippen Obermosel: ein Individuum mit deutlichen Ambitionen. Hier sind keine Anfänger am Werk. Verantwortlich für den Ausbau der Weine ist Kellermeister-Superstar [Gernot Kollmann](#), der in den letzten zehn Jahren bei manch dickem Fisch die Finger im Spiel hatte: damals bei Van Volxem und den Bischöflichen Weingütern Tier, bei Knebel in Winnigen und heute bei Immich-Batterieberg. Seine Fixierung und Spezialisierung auf die Mosel ist dabei unübersehbar. Er hat ein Händchen für das, was den klassischen Moselstil ausmacht: Feinheit, Spontanvergärung und ein bisserl Botrytis. Es ist auch der typische Stil Kollmanns.

*Weiter auf Seite 2...*

**Doch Kollmann ist "nur" der Önologe.** Hinter dem Weingut Rinks stehen zwei Quereinsteiger, Marion und Alexander Rinke, die 2006 ein drei Hektar große Stückchen aus dem Langsurer Brüderberg kaufen konnten. Zu dieser Zeit war der Weinberg zugewuchert mit dichten Brombeersträuchern und vergessenen Elblingstöcken. Beides rupfte man mühsam raus, und bepflanzte die Lage mit burgundischen Chardonnay-Klonen in Engpflanzung.

Warum gerade Chardonnay, einer Sorte, die seit Jahren in Deutschland auf den absteigenden Ast ist? Der Grund war der Boden. Am Langsurer Brüderberg fand man feinsten Muschelkalkboden, völlig untypisch für die Mosel, aber wie geschaffen für Chardonnay. Die großen Weißen aus dem Burgund machen das vor und weisen den Weg. Bei Rinke wollte man keine burgundische Kopie eines Chardonnay ausbauen, eher sollte er ein stilistisches

Abbild Mosel sein, was bedeutet, dass der nicht karg und französisch knochentrocken gemacht wurde, sondern seinen deutschen Saft behalten hat.

Der Ausbau:  $\frac{1}{3}$  gebrauchtes Barrique und  $\frac{2}{3}$  inahltank, keine selektionierte Hefe und Filtrierung ausschließlich über Sedimentation. 7000 Flaschen bekommen die Rinkes gerade mal aus ihren 3 Hektar heraus. Tendenz steigend, nicht alle Reben stehen zurzeit im Ertrag. Es gibt bei den Rinkes nur diesen einen Wein. Das wars.

### **Vorbild? Oder einfach der richtige Wein am richtigen Ort?**

Hat dieser Wein eine Vorbildfunktion für die Obermosel? So weit will ich nicht gehen. Aber Rinkes Chardonnay zeigt, was dabei herausbekommt, wenn man sich ernsthaft einer Sache annimmt und Reben dort pflanzt, wo sie passen. Und ich kann mir gut vorstellen, dass es an der Obermosel manch brachliegende Lagen gibt, die nur wachgeküsst werden wollen.

- **Chardonnay** Langsurer Brüderberg Terrassen 2011 (13,5 % vol.) von **Weingut Rinke** für 18,00 Euro [bei Gavino](#) (nächste Woche mit Onlineshop!)

Captains Punkte: 89/100, hoher Außergewöhnlichkeitsfaktor.

---

**Quellen-URL:** <http://www.captaincork.com/Weine/chardonnay-antizyklisch-von-der-mosel-rinke-2011-gernot-kollmann-kauftipp>