

Weingut Rinke, Trier

# Gemischter Satz an der Obermosel

An der Obermosel, nahe Luxemburg, lag ein extrem steiler Weingarten mit Muschelkalkboden brach. Brombeerbüsche haben das drei Hektar grosse Areal erobert. 2006 kamen Marion und Alexander Rinke und bestockten die Mosel-Lage neu. Aber nicht mit Riesling, sondern zu 90 Prozent mit Chardonnay, ausserdem Viognier, Muskateller und Traminer. Das ist aber noch nicht alles. Beim Chardonnay handelt es sich um 25 verschiedene Klone (Sélection Massale). Die Reben stehen zudem im gemischten Satz, werden zusammen gelesen und ausgebaut. Damit enden die Ungewöhnlichkeiten dieses Weingutes aus Trier aber noch nicht. Ausgebaut werden die Weine nämlich in Enkirch, genauer im Weingut Immich-Batterieberg von Winzer Gernot Kollmann. Der war bisher als Riesling-Spezialist bekannt und beweist mit den Rinke-Weinen, wie viel Feingefühl er auch für Burgunder hat. Alle Weissweine des Gutes werden spontan vergoren, Enzyme, Klärhilfen und Eiweissstabilisatoren kommen nicht

zum Einsatz. Jährlich gibt es rund 5000 Flaschen - es lohnt, einige davon in den Weinkeller zu bekommen. Kaufen kann man sie zum Beispiel in der Vinothek bzw. dem Restaurant der Familie, der «Grünhäuser Mühle» in Mertesdorf. Die Rinkes sind Quereinsteiger. Alexander Rinke leitete früher ein Ingenieurbüro in Bop-pard, Marion Rinke arbeitete als leitende Juristin bei der Credit Suisse in Luxemburg. Die ungewöhnliche Geschichte des Weinguts erhielt kürzlich ein neues Kapitel: Die Rinkes suchten und fanden hochklassige Steillagen-Parzellen. Und zwar an der Saar, in den Lagen Oberemmel Altenberg, Wiltinger Klosterberg und Wiltinger Braunfels. Ausser mit Riesling sind die Parzellen auch mit Spät- und Frühburgunder bepflanzt. Für deren Ausbau zeichnet Winzermeister Moritz Gogrewe verantwortlich. Es ist sicher nicht das letzte Kapitel, das die Rinkes schreiben. [www.weingut-rinke.de](http://www.weingut-rinke.de)



## Carsten Henn empfiehlt ungewöhnliche Crus aus Trier

### Langsurer Brüderberg Muschelkalk 2015

15.5 Punkte | 2017 bis 2022

Der «kleine» gemischte Satz stammt aus dem unteren Bereich der Anlage, wird im grossen Holzfass ausgebaut und im April/Mai des Folgejahres abgefüllt. Mit 11,5 Vol.-% ist der Muschelkalk ein leichtfüssiger Wein mit feiner mineralischer Struktur. Duftet nach Lindenblüten, reifer Birne, auch weissem Pfeffer. Am Gaumen mit schmeckbarer Süsse bei hoher Eleganz. Viel stilvolle Trinkfreude.

Preis: 12 Euro

### Langsurer Brüderberg Terrassen S 2014

16 Punkte | 2017 bis 2024

Dieser Wein stand schon bei unserem diesjährigen Chardonnay-Tasting sehr gut da und entwickelt sich auf der Flasche hervorragend weiter. Er ist würziger als sein Bruder, kein Wunder, wurde er doch in gebrauchten Barriques ausgebaut. Exotische Früchte im Bouquet (Ananas), dazu Limette, am Gaumen feinerherbe Struktur, viel Saft, elegant. Hier kommt die Obermosel dem Burgund näher.

Preis: 18 Euro

### Pinot Noir Oberemmel Altenberg 2015

14.5 Punkte | 2017 bis 2020

Dieser leichte Pinot Noir von der Saar mit 12 Vol.-% Alkohol erinnert mit seiner weichen Art und seinen Aromen von Erdbeeren, Hagebutten und Süsskirschen eher an die Ahr. Die Gerbstoffstruktur ist weich, die Säure klärend. Ein Spätburgunder, der auch gekühlt viel Sinn macht. Rinkes erster Spätburgunder aus dem Altenberg überzeugt im Stil eines Riesling Kabinetts.

Preis: 14,50 Euro

### Riesling Oberemmel Altenberg 2015

15 Punkte | 2017 bis 2022

Die Rinkes übernahmen die 2,5 Hektar Weinberge an der Saar erst vor kurzem, 2015 brachten sie die ersten Erträge. Im Bouquet schöne Noten von gelbem Apfel und Aprikose, am Gaumen lebhaftige Art mit feiner Zitrusnote. Rassiges Süss-Säure-Spiel. Der südorientierte Oberemmel Altenberg mit seinen Schieferverwitterungsböden zeigt hier seine Stärken.

Preis: 12 Euro