

An-den-vier-Enden-der-Welt.de **Lifestyle-Lounge - News**

Weingut Rinke von der Obermosel: Alles außer gewöhnlich

12. Oktober 2015

Hinter dem **Saarzufluss bei Konz** hört für viele Weintrinker **die Welt** der **Moselweine** längst auf. Es heißt, hierhin hätten sich Rieslinge allenfalls verirrt, hier würden nur noch der verruchte Müller-Thurgau und saure Elblinge verrecken.

Das liegt nicht zuletzt daran, dass die **Obermosel**, südwestlich **hinter Trier**, weil damals zu Luxemburg gehörend, 1787 nicht unter den **Riesling-Befehl** des **Trierer Erzbischofs** fiel und es hier beim traditionellen **Elbling** bleiben durfte, der dann vor allem der **Sektindustrie** zugeliefert wurde.

Allerdings würde sich ein **Riesling an der Obermosel** ohnehin schämen müssen, weil er nicht in die honorigen Gesellschaft der schiefergeschwängerten, weltbekannten Moselweine aufsteigen könnte. Denn hier herrscht anders als woanders an der Mosel der feine und hochwertige **Muschelkalk** vor - **Chablis** und **Champagne** lassen grüßen. Dem **hochmineralischen Muschelkalkboden** mit Lehm- und Mergelvarianten gefallen in erster Linie **Burgunderreben**, denen sie zu **Höchstleistungen** verhelfen können.

Als 2006 die **Nicht-Winzer**, weil Juristin und Unternehmer, **Dr. Marion und Alexander Rinke** drei Hektar terrassierte Parzellen in der **Steillage Langsurer Brüderberg** am **linken Moselufer** kauften, um in die **Kreation von Weinen zu investieren**, wurde im brombeerbefallenen **Weinberg** tabula rasa gemacht. Alles raus, **Chardonnay** rein. Es waren keine globalisierten, sondern **französische Klone** allerbesten **burgundischen Adels**, überwiegend aus der sogenannten "Sélection Massale", mit denen das neue **terroir** geschaffen wurde. Weil die Rinkes eben **unternehmerisch** dachten, investierten sie heftig und engagierten den **Moselstar Gernot Kollmann** als **Kellermeister**, der früher Van Volxem an der Saar, die Bischöflichen Weingütern Tier und Knebel in Winnigen aufgepeppelt hatte und aktuell das **Weingut Immich-Batterieberg** pflegt. Er hat sich bei den Rinkes quasi autodidaktisch zum **Burgunderflüsterer** gemacht und dabei auf seine spektakulären Riesling-Erfahrungen aufgepfropft.

Doch bei der **Chardonnay-Bepflanzung** blieb es nicht. Die Rinkes bezogen in ihre **strategische Planung** auch Wettbewerb, Marketing und Sales ein. Was Neues musste her und das war das Alte: Der historische **gemischte Satz** war die **Zauberformel**, mit der sie an der **Obermosel** und weit darüber hinaus mit einem einzigen Wein im Programm für **Furore** sorgten.

Eigentlich denkt man beim **gemischten Satz** an knorrige, **uralte Rebstöcke** diverser, nahezu **ausgestorbener Sorten unbekannter Provenienz**. Doch man kann den gemischten Satz natürlich auch **neu mischen**. Und so gesellten sich in **Rinkes Weinberg** zum **Chardonnay** auch **Grauer und Weißer Burgunder, Traminer, Muskateller** und **Petit**

Viognier hinzu. Es wurde **Burgund-like eng gepflanzt** mit **niedriger Laubwand**, um den **Extrakt zu fördern** und die Chardonnay- und Viognier-typischen **Alkoholspitzen abzufedern**, selbst wenn diese Bepflanzungsart die **Botrytis begünstigt**. Die **Zusammenstellung der Sorten** ist ziemlich **genial** und stets **ausgleichend**. Von den Bukettsorten ist der **Traminer** zuckerreich und der **Muskateller** schlank und säurebetont. Die bei Vollreife eher wuchtigen **Grau- und Weißburgunder** sind gut geeignet, die grüne Frucht und spitze Säure des Chardonnay zu dämpfen. Der **Petit Viognier** schließlich ist der **aromatische Zartmacher**, der den Wein weich und mild macht. Interessant ist, dass man nicht davor zurückgeschreckt ist, **Rebsorten** anzubauen, die keineswegs einen **gemeinsamen Reifezeitpunkt** haben oder, wie beispielsweise der Traminer und der Muskateller, **im Weinberg** sich **zickig** anstellen.

Der Knüller am **gemischten Satz** ist allerdings nicht die **Gemeinsamkeit** im Weinberg, sondern die **gemeinsame Vinifizierung**. Im Gegensatz zum **Cuvé**, bei dem die Rebsorten im Keller gemixt werden, wird beim gemischten Satz alles, was im Weinberg wächst, in trauter Verbundenheit **gekeltert**, was eine **Komplexität** der Weine nahezu **garantiert**.

Diese **Art des Weinbaus** war bis zum **19. Jahrhundert** überall in Europa gebräuchlich, am längsten hat er sich in der **Wiener Umgebung** gehalten. Die **rebsortenreinen Weinberge** kamen erst im 19. und 20. Jahrhundert auf. Der **Grund** für die **Bestockungsart** im gemischten Satz war eine schlichte **Risikoverteilung**. Es gab kaum beherrschbare Krankheiten, Schädlinge und Wetterbedingungen. Oftmals

beeinträchtigt sie nur bestimmte Rebsorten, andere wiederum blieben unversehrt. Bei der **Diversifizierung im Weinberg** konnte man daher immer noch auf einen gewissen **Ertrag** hoffen. Das **Ende** des traditionellen und historischen **gemischten Satzes** in Deutschland kam spätestens mit dem **Reblausgesetz von 1929**, das die meisten der über **600 uralten Rebsorten** verbot: Entweder waren die Hybriden genetisch nicht sauber genug oder die Rebsorten zu fremdländisch. Heute sind noch etwa **25 uralte Rebsorten** verkehrsfähig, alle anderen in den deutschen Anbaugebieten zugelassenen Sorten sind **Importe** wie der **Chardonnay** oder **Neuzüchtungen** wie der **Kerner**.

Was die **Vinifizierung** bei Rinkes angeht, so gehen sie auch hier **systematisch** und **geplant** vor: Die Reben werden zur **Vollreife** getrieben und **mengenreduziert** gelesen, **selektiv** und per **Handarbeit**. Im **Keller** wird den Reben mit **natürlichen Hefen** und **spontan** auf die Vergärungssprünge geholfen. Reinzuchthefer, Enzyme, Eiweiß- und Klärhilfen bleiben draußen, **gefiltert** wird nur über **Sedimentation**. Der **Ausbau** erfolgt in **gebrauchten Holzfässern** in **Kollmanns Weingut Immich-Batterieberg** in **Enkirch** an der Mosel. Hier lässt man die Weine **durchgären** und **lange auf der Hefe** liegen.

Inzwischen haben die Rinkes ihren **Betrieb vergrößert**. Sie haben Parzellen in den **Top-Lagen Oberemmeler Altenberg**, südöstlich von **Konz**, und **Wiltinger Klosterberg** und **Braunfels** an der **Saar** gekauft. Dort bauen sie unter anderem auch **Pinot Noir**, **Frühburgunder** und **Riesling** an, der 2017 in den Handel kommen soll.

Im ihrem **historischen Restaurant Grünhäuser Mühle** in **Mertesdorf** im idyllischen **Ruwer-Tal** bei Trier bietet der **Küchenchef** und Pächter **Mirko Scholz** französisch bis europäisch inspirierte, **gehobene Regionalküche** an.

Rinke-Weine sind ein **außergewöhnliches, ambitioniertes Produkt** von Leidenschaft, Idealismus, Mut zum Risiko, akribisch umgesetzten **Qualitätszielen**, einer optimistischen **Kreativität** im Keller und nicht zuletzt dem **selbst geschaffenen Weinberg**.

Wir konnten **drei Weißweine** vom Weingut Rinke verkosten.

Langsurer Brüderberg Muschelkalk 2014

Der Langsurer Brüderberg ist mit **50 bis 70% Hangneigung** die **westlichste Steillage** an der Mosel, unmittelbar an der **luxemburgischen Grenze**, nach **Süden ausgerichtet**. Die Reben für diesen Wein wurden vorwiegend aus den **unteren Parzellen** des Langsurer Brüderbergs geerntet mit einem **geringen Ertrag** von 50hl pro Hektar. Der Wein wurde in gebrauchten **1.200 Liter-Holzfässern** ausgebaut, die also noch größer sind als das an der Mosel verbreitete Fuderfass von rund 1.000 Litern.

Im **Glas** zeigt der Wein seine **quittegelbe Farbe** vor und entfaltet distinguiert eine **feine, junge Nase**. Gerade, weil die **Aromen** nicht so rieslingmäßig üppig aus dem Glas kullern, macht es Spaß, sich vor dem Hintergrund **verschiedener Rebsorten** in immer **neue Richtungen** zu

bewegen. Das geht von Stachelbeeren und Klaräpfeln über weiße Johannisbeeren und einigen Limonen bis hin zu weißen Dahlien.

Wir nehmen einen ordentlichen **Schluck** und schauen uns anerkennend nickend an: Das isses, **so muss Obermosel sein**, um mit den großen Burgundern aus **Chablis gemeinsame Fahrt** aufzunehmen. **Chardonnay** auf **Muschelkalk** mit **Holzfass**, das nebenbei gesagt auch für einen ordentlichen **Säureabbau** sorgt. Der erste Schluck vermittelt eine spontane **Exotik**, der zweite die **Komplexität**, die wir vom gemischten Satz erwarten möchten. Dazu kommt eine gewisse **Würzigkeit** und eine wunderschöne **Harmonie**, mit der sich der Chardonnay beim **Holzeinsatz** bedankt. Wir haben einen Wein im Glas, der trotz seiner 13% Alkohol einen **schlanken Eindruck** macht. Schon beim Rumschmatzen, erst recht im **langen, saftigen Abgang** zeigt sich eine profilierte **Säure** in **Balance** mit der ausgeprägten **Mineralität**, die der **Muschelkalk** in die Reben transportiert hat.

Probieren Sie den Wein sowohl aus dem üblichen Weißweinglas und alternativ aus einem dickbauchigen. Sie werden feststellen: Das **Burgunderglas** steigert durch die **Sauerstoffzufuhr** und die schnellere **Erwärmung** die **exotische** und **saftige Note** des Weins und damit auch seinen **Geschmack**. Dieser Wein braucht einfach **Luft**, wenn er aus der Flasche gelassen wird. Auf die Spitze treiben können Sie Aromen und Gaumen, wenn Sie den Wein etwa eine Stunde zuvor **dekantieren**. Im Ergebnis haben sie dann einen schon jetzt überraschend **runden Wein** im Glas. Schon jetzt heißt, dass wir in diesem Wein noch einiges an **Entwicklungspotenzial** sehen. Legen Sie sich einfach einige Fläschchen mehr hin - unser Tipp: **2017** wird er die **Sensation** des Abends sein.

Genießen Sie ihn bis dahin regelmäßig schlöckchenweise an lauen Sommerabenden oder am Kamin. Er zeigt sich auch aufgeschlossen für einen **Bachsaibling in Beurre-Blanc** oder etwas eigenwilliger zu **chinesischen Austerpilzen**.

Langsurer Brüderberg 2013

Im Weinberg wurde streng **ertragsreduziert** gearbeitet, die Trauben wurden **reif** und **spät gelesen** und **per Hand selektiert**. Herausgekommen sind übrigens nur 11% Alkohol, eine wehmütige Reminiszenz an die Zeiten, als die Moselweine überwiegend 11,5% Alkohol hatten. Wenn man den **Langsurer Brüderberg 2013** genießt, muss man sich immer klar machen, dass es sich um die **gemeinsame Vinifizierung im gemischten Satz** handelt, mit 90% Chardonnay und den Klassikern Weiß- und Grauburgunder plus den aromastarken Sorten Muskateller, Traminer und Viognier.

Im **Glas** funkelt der Wein uns kräftig goldig an, was er den Viognier-Trauben verdanken dürfte. Wer jetzt die **Nase** ins Glas hängt, wird durch die zwar nicht vordergründige, aber deutliche, leicht orangene **Traminernote** und den **Aprikosentouch** des **Viognier** verblüfft, die immerhin nur bis zur Gärung ihre Selbstständigkeit bewahren durften. Ansonsten ist es eher müßig, in den Wein hineinzurätseln, welche **Eigenschaft** wir welcher Rebsorte verdanken. Freuen wir uns lieber, dass er **mehr Aromen** bietet als ein verdampfender Chardonnay allein.

So entdecken wir reife gelbe Früchte, Äpfel und Erinnerungen an Gellerts Butterbirne. Der Wein ist **dicht** und **weich** mit einer herrlichen **Fruchtigkeit**, die von einem präsenten **Restzucker** gefördert wird, der

die **Säure** im Griff hat. Wir reden über Viktoria-Pflaumen und weiße Pfirsiche und freuen uns, dass der Wein nicht als Holzklotz daherkommt, sondern feine **Röstaromen** mit Vanille aussendet. Wir bilden uns sogar ein, etwas Mango und Kardamon vom Viognier herauszuschmecken. Der schöne **Extrakt** sorgt zusammen mit Mineralität, Frucht und Säure für einen **süffigen Abgang**. Ein **raffiniertes, ja eleganter Wein**. Verstecken Sie ihn gut vor ignoranten Zufallsgästen.

Langsurer Brüderberg Terrassen 2011

Die Reben dieses Weins wuchsen auf dem **oberen Teil** des **Langsurer Brüderbergs**, also dichter an der Sonne. 2011 ist der **älteste Jahrgang**, den die Rinkes derzeit zum **Verkauf** anbieten. 2011 war bekanntlich ein **gutes Jahr**, das die Trauben zu **üppigen Mostgewichten** angefeuert hat. Ob Gernot Kollmann darüber begeistert war, mag dahinstehen, er hat den gemischten Satz des Jahrgangs 2011 jedenfalls mit 13,5% Alkohol in die Flasche gebracht. Der **Langsurer Brüderberg Terrassen 2011** ist in der **vertikalähnlichen Verkostung** ein **interessantes Erlebnis**, belegt er doch eine gewisse **experimentelle Entwicklung** im Ausbau der Weine, weil er sich von den von uns verkosteten **Folgejahrgängen** 2013 und 2014 **stilistisch** deutlich **unterscheidet**. Er hat viel von der **Cremigkeit**, die der hierzulande angebaute **Chardonnay** üblicherweise auf dem Gewissen hat. Während sich Rinkes Jahrgänge 2013 und 2014 durch den **feinen, weltberühmten Chablis-Stil** auszeichnen, erscheint der 2011 wie ein Durchgangsstadium mit Zugeständnis an den **deutschen Gaumen**. Insofern macht man mit diesem Wein **nie etwas falsch** am Tisch oder auf dem Sofa. Zumal er mit den **schönen Aromen** und den **vielfältigen Geschmacksnuancen des gemischten Satzes** glänzt und

sich seine **Holzvergangenheit** niemals aufdrängt. Der **quittegelbe Wein** gibt Birnen und Äpfel frei, auch einige Mirabellen und Kräuter. Im **Mund** kommt eine bemerkenswerte **Ausgewogenheit** aus dem gemischten Satz und dem **Terroir** an, das sich übrigens wesentlich subtiler auswirkt als beim reinsortigen Wein. Am **Gaumen** gefällt er als kräftig bis überreif, saftig und cremig geschmeidig. Ein **extraktreicher Spitzenwein** von der Mosel, den sie **jetzt trinken** sollten und mit dem Sie ganz normalo eine **getrüffelte Poularde** aus dem Ofen verzaubern. Wer es wagt, stellt ihn zu einem **geräucherten Heilbuttfilet** hin. Natürlich immer in **Burgundergläsern**.

➞ **mehr Infos**

über das Weingut Rinke

<http://weingut-rinke.com/>

© für die Website: **Detlef Rosenbaum**

E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de

Vier-enden-der-welt@t-online.de