



DER ZELLERBERG ERWACHT

TEXT: SASCHA SPEICHER

Entlang des Zellertals erstreckt sich ein Südhang, der es in sich hat.
Eines der spannendsten Kalksteinterroirs Deutschlands.
Und das spricht sich langsam herum.

Zeit zum Investieren. Noch kostet ein Weinberg in einer der Lagen am Zellerberg nur einen Bruchteil dessen, was man für die renommierten Mittelhaardt-Lagen wie Pechstein oder Ungeheuer hinlegen muss. Das wird aber wohl nicht ewig so bleiben.

Philipp Kuhn hat das längst erkannt und einen knappen halben Hektar gepachtet. Im steilsten Stück der Paradelage Schwarzer Herrgott, dort wo die kurvige, zum Ort Zell ansteigende Straße am steilsten ist. „Man hat am Anfang schon gespürt, dass nicht alle Ortsansässigen begeistert waren und dachten: ‚Was will der denn hier?‘ Aber inzwischen ist das Eis getaut. Ich

habe das Gefühl, unsere Arbeit wird respektiert“, beschreibt Kuhn seine Erfahrungen. Sein Großes Gewächs 2016 aus dem Schwarzen Herrgott verblüfft mit seiner feinen Reduktion und unheimlich griffigen, kalkigen Textur. Wäre da nicht die Rieslingfrucht, würde man vermutlich an Meursault oder eine andere große Herkunft der Côte d’Or denken – faszinierend. So richtig erklären kann sich Kuhn den Ausdruck seines Weins nicht, der 2014er und 2015er waren anders, auch kalkig, aber eben nicht reduktiv-rauchig. „Ich bin ja noch dabei, das Terroir zu verstehen. Aber eines ist klar: Das Potenzial ist riesig.“ Neben dem 2016er begeistert insbesondere der 2014er mit seiner puristi-

schon, extrem kalkgeprägten Stilistik. Terroir pur.

Der eigene Charakter und die Qualität der Zellertalweine, die in den letzten zwei, drei Jahren immer häufiger in Verkostungen herausstachen, waren auch der Auslöser, ein halbes Dutzend der engagiertesten Weingüter mit Flächen im Zellertal an einem Tisch zu versammeln, inklusive intensiver Verkostung. Der ideale Ort dafür: Die spektakuläre Vinothek des Weinguts Klosterhof der Familie Schwedhelm. Der moderne Neubau befindet sich am oberen Ortsrand von Zell. Hinter dem Haus geht der Steilhang langsam in ein Plateau über. Von hier reicht der Blick über das gesamte Zellertal und weit

darüber hinaus, bis Mannheim und zum Odenwald im Osten und bis zum Donnersberg im Westen. Richtung Süden, auf dem Gegenhang, gefühlte 100 Windräder. Nicht nur diese machen es deutlich: Das Zellertal ist rheinhessisch-pfälzisches Grenzland. Und diese Grenzen variieren, ob man Weinbaulich, politisch, topografisch oder geografisch an das Thema herangeht. Darum empfiehlt es sich, eher vom Zellerberg zu reden, als von der nordpfälzischen Weinenklave Zellertal, gleichzeitig eine Ortsgemeinde im Donnersbergkreis mit den Ortsteilen Zell, Harxheim und Niefernheim. Als Zellerberg lässt sich der gesamte Südhang bezeichnen, der sich nördlich der B47 von Eiselthum im Westen (dort endet der Weinbau) über Zell bis Mölsheim erstreckt, wo sich das Tal der Pfrimm in Richtung Flörsheim-Dalsheim öffnet. Dort dreht das Kalksteinband, das die Geologie im Zellertal prägt, nach Norden, um dann hinter Westhofen in der Tiefe zu verschwinden. Doch das Herz des Zellerbergs, oder Zellertals, ganz wie man möchte, schlägt in Zell.

DIE HIER ANSÄSSIGEN Stephan und Georg Schwedhelm kann man durchaus als die Lokomotiven des Zellertals bezeichnen. Sie sind in ihrer Entwicklung von allen Betrieben im Zellertal mit Sicherheit am weitesten. Ihr Riesling-Stil ist puristisch, staubtrocken und stärker herkunfts- als sortengeprägt, wenn gleich der Riesling Schwarzer Herrgott 2016 neben seiner hellen, ätherischen Kräuterwürze wie Anis oder Fenchelsamen auch mit viel Rieslingfrucht von Ananas bis Pfirsich beeindruckt. Ihr zweites Filetstück trägt den Namen Wotanfels, benannt nach einem Kalksteinklotz in der Lage Kreuzberg. Im tiefer gelegenen Klosterstück, einer Hangfußlage, erzeugen sie einen duftig-kirschigen, geschliffenen Spätburgunder. Doch der Riesling soll nach Vorstellung der Brüder ganz klar im Fokus stehen. „Wir wollen den Anteil von derzeit 45 Prozent auf jeden Fall noch anheben, Ziel sind 60 Prozent.“ Vor weniger als zehn Jahren lag der Anteil gerade einmal bei 15 Prozent, und das verdeutlicht das Problem des Tals: Es hatte kein eigenes Profil, die Winzer waren

geschätzt als Lieferanten weit überdurchschnittlicher Fassweine. Davon lebte man Jahrzehnte gut, bis in den 80er-Jahren dieser Markt zusammenbrach. Aus heutiger Sicht ein Segen, eine heilsame Katharsis.

Das Vorbild, wie der Weg beschritten werden kann, sind die Schwedhelms. Mit ihren vom Kalkboden geprägten Weinen haben sie sich einen Namen gemacht, gehören nicht zufällig zum Talente-Programm des VDP Pfalz und würden mit ihrer Qualität dem Verband ganz sicher gut zu Gesicht stehen. Doch der Kalk ist auch im Zellertal vielgestaltig, wie Stephan Schwedhelm erklärt: „Wir haben hier Kalk-Hotspots mit bis zu 35 Prozent Aktivkalk. Doch der Boden variiert von Kalkfels, Kalkmergel bis zu kalkhaltigem, schwerem Tonboden in tieferen Lagen, und ganz oben, Richtung Plateau, wird es richtig lehmig.“

NACH DIESEN BODENTYPEN werden auch die Rieslinge aus dem Schwarzen Herrgott des Traditionsweinguts Janson-Bernhard, Biopionier der ersten Stunde, untergliedert: Die „Alten Reben“ stammen von Lössterrassen, „Kalkfels“ stammt von einer Parzelle mit ganz wenig Bodenaufgabe auf dem Kalkstein, die das Weingut vor sechs Jahren begann zu rekultivieren. „Unterm Kreuz“ schließlich ist eine zwölfjährige Anlage in Nachbarschaft des Wahrzeichens des Zellerbergs, des „Schwarzen Herrgotts“, der sich nach Restaurierung ganz und gar nicht mehr schwarz präsentiert. Im Kreuzberg bewirtschaftet das Weingut eine 60-jährige Gewürztraminer-Anlage auf mergeligem Kalksteinbraunlehm, der im Fachjargon als Terra fusco bezeichnet wird. Der Stil von Janson-Bernhard ist fruchtig-opulent, die Sortenvielfalt ist ein Markenzeichen, bis hin zum Gemischten Satz aus Riesling und Traminer.

Weniger bekannt, aber ebenfalls ein Ecovin-Urmitglied ist das Weingut von Martina und Jochen Wick. Auch sie leben und schätzen die Sortenvielfalt, nehmen auch Secco und Crémant mit. Dass sie sehr wohl ein Händchen für Riesling vom Kalk haben, beweist ihr 2014er Schwarzer Herrgott. Ein außer-



SIEBEN WEGE ZUM KALK

2016 Riesling Schwarzer Herrgott Weingut Schwedhelm, 17 €
extreme Kräuterwürze, Ananas, saftiger Pfirsich, Koriandersamen, Anis, schwarzer Tee; druckvoll, dicht, saftige Säure mit fruchtigem Spiel, griffige, kalkige Textur

2015 Riesling Zellerweg Am Schwarzen Herrgott Weingut Full, 14 €
Ananas, Kumquat, kandierte Zitrusfrucht; tolle Würze, feines Gerbstoffgerüst, beißende, aber saftige Säure, saftige Länge

2015 Spätburgunder Apotheke, Weingut Bremer, 25 €
kirschfruchtig, klar, Holz präsent, aber gut integriert, saftig, griffige Gerbstoffe, kalkige Textur

2016 Riesling Schwarzer Herrgott, Weingut Philipp Kuhn 29 €
feine Reduktion, Ananas, rauchig, super kompakt, feine Tanninstruktur, kalkig-griffige Textur, salzig, dichter Schmelz

2015 Riesling Zellerweg Am Schwarzen Herrgott Weingut Battenfeld-Spanier 39 €
leicht rauchig, ein Hauch Curry, Minze, frische Kräuterwürze, super Zug, feine Frische, seidig-kalkig, eng und mit perfekter Balance

2015 Silvaner Schwarzer Herrgott Weingut Janson-Bernhard, 12 €
eher oxidativer Stil, duftig, floral, Schwarztee, feine, cremige Textur; vielseitiger Speisebegleiter

2014 Riesling Schwarzer Herrgott „Alte Rebe“ Weingut Wick, 12 €
beeindruckend kalkiger Charakter, nasse Kreide, ein Hauch Zitrus und Kräuter; erinnert extrem an Loire-stilistik, dicht und frisch im Finale

FOTOS: WEINGUT SCHWEDHELM



SPEKTAKULÄR: Vinothek des Weinguts Schwedhelm



WINZER(INNEN)-PARADE am Wotanfels im Kreuzberg

gewöhnlicher Riesling, der sofort an Weine der Loire erinnert mit seinen Noten von nasser Kreide, gepaart mit kräutriger Würze. Im Vergleich dazu wirkt der 2015er recht „sauvignonesk“, abwarten wie er sich entwickelt, wenn er die johannisbeerige Primärfucht abgelegt hat.

Janson-Bernhard und Wick verkörpern alles in allem den Gegenentwurf zum Konzept des auf Riesling und Terroir-Ausdruck fokussierten Klosterhofs der Familie Schwedhelm.

GENERELL SCHREIT DAS TERROIR geradezu nach Riesling, aber auch nach den Burgundersorten, insbesondere Chardonnay und Pinot Noir. Darin sind sich die Winzer weitgehend einig. Das gilt für den pfälzischen wie für den rheinhessischen Teil des Zellerbergs. Während die Spitzenlage auf der pfälzischen Seite, der Zeller Schwarze Herrgott, mit exakt 9,6 Hektar überschaubare Ausmaße einnimmt, umfasst auf rheinhessischer Seite der Zellerweg am Schwarzen Herrgott stattliche 60 Hektar, wobei man sich seitens des VDP darauf verständigt habe, nur 37 Hektar als Große Lage anzuerkennen. Das erklärt Hans Oliver Spanier, der mit seinem Betrieb in Hohen-Sülzen, wenige Kilometer vom Eingang ins Zellertal entfernt, fast als Lokalmatador durchgehen könnte. Jedenfalls ist er nahe genug dran, das Potenzial der Lagen richtig einzuschätzen. Entsprechend hat er kräftig investiert in den letzten Jahren und einige Flächen erworben. „Für das Große Gewächs kann ich jetzt selektie-

ren, je nach Jahrgang. Unterhalb der Straße werden die Trauben früher reif, in manchen Jahren kann sich aber auch Botrytis bilden. Das Große Gewächs 2016 kommt darum zu 100 Prozent von Parzellen oberhalb der Straße.“ Ausgebaut wird der Wein in alten Stückfässern. Der blutjunge 2016er versprüht noch den rebellischen Charme seiner Sponti-Würze, zeigt dahinter aber seine feste Struktur und mineralischen Kern. Der 2015er steht gerade in einer ersten vollen Blüte. Rauchig, im Duft an Thai-Curry erinnernd, am Gaumen mit seidig-kalkiger Textur.

H. O. Spanier ist nicht der einzige rheinhessische Winzer, der mit Weinen aus dem Zellertal Furore macht. Christopher Full aus Mölsheim „genießt“ noch den Status eines Geheimtipps. Letztes Jahr hat er seinen Abschluss in Geisenheim gemacht, das Betriebspraktikum absolvierte er passenderweise bei H. O. Spanier. Das ist seinem Riesling Am Schwarzen Herrgott durchaus anzumerken. Auch hier viele helle, ätherische Gewürznoten, dazu eine klare Frucht, beim 2016er in Richtung reifer Zitrusfrucht, beim 2015er Ananas und Kumquat. Die Spontangärung drückt sich hier am deutlichsten beim Restzucker aus: Der 2016er ist bei 8 g/l stehengeblieben, doch die Süße ist gut verpackt im Sandwich aus Säurebiss und kalkigem Grip. Der 2014er hingegen wirkt mit 3 g/l staubtrocken, der Säurekick ist gnadenlos, aber auch hier dank Mineralteppich sehr gut eingebettet. Der Jungwinzer bekennt sich darüber hinaus zu zwei Vorlieben: Scheure-

be und kleine Holzfässer, zur Not auch beides in Kombination. Besser aufgehoben im Barrigue sind aber wohl doch die Burgundersorten, die immerhin 35 Prozent seiner Flächen ausmachen.

„Riesling ja, aber die Rotweine sind unsere Wohlfühlzone“, bekennen die Bremer-Schwestern. Das sind Anna, Rebecca und Leah Bremer aus Calw im Schwarzwald. Ihre Eltern haben das Weingut in Niefernheim 2013 erworben. Eine von ihnen, die 31-jährige Rebecca, ist gerade dabei, das Winzerhandwerk zu erlernen. Sie lebt im Zellertal und ist für den Außenbetrieb verantwortlich. Für den Keller haben die Bremers Michael Acker eingestellt. „Klima und Boden, das ist hier wie Klein-Burgund“, schwärmt Rebecca Bremer. „Wir möchten darum unseren Riesling-Anteil etwas reduzieren und in die Rotwein-Richtung gehen.“ Fünf Hektar sind bereits mit Spätburgunder bepflanzt, auch Schwarzriesling haben sie angelegt, mit der Sekt-Idee im Hinterkopf. Dazu passt auch ein Hektar Chardonnay. Dass diese Rechnung durchaus aufgehen kann, zeigt ihr Spätburgunder 2015 aus der Lage Apotheker mit klarer Kirschfrucht und präsentem, aber gut integriertem Holz. Pinot und Riesling mit deutlicher Kalkprägung – das ist mit Sicherheit die Zukunft des Zellerbergs, beide Sorten finden hier außergewöhnliche Bedingungen vor. Wer sich davon vor Ort überzeugen möchte, kann dies am Freitag, dem 3. November bei den Zellertal Open tun, wenn sieben Weingüter ihr Türen öffnen. —



Unsere besten Jahrgänge? Die Geburtsjahre unserer Winzer.

Junge Winzer finden in Rheinhessen beste Bedingungen für eine grosse Karriere: traumhafte Lagen, wunderbare Rebsorten, hervorragende Ausbildung und viel Raum, eigene Wege zu gehen. So wachsen bei uns stetig neue Weintalente heran – und über sich hinaus. Lernen Sie sie und ihre fantastischen Weine kennen auf rheinessenwein.de



Rheinhessen

DIE WEINE DER WINZER



Rheinhessen liegt am Rhein zwischen Mainz, Worms und Bingen und ist das größte deutsche Weinbaugebiet. Im warmen Klima am 50. Breitengrad wachsen zu 70% weiße Rebsorten – vor allem Riesling, Weiß- und Grauburgunder, Müller-Thurgau und Silvaner. Bei den Roten dominieren Dornfelder und Spätburgunder. Die Festlegung der Reifegrade, der Weinbereitung und die sensorische Prüfung der Weine aus der gU Rheinhessen unterliegen dem Reglement der EU und sind zugleich Ausdruck der Weinkultur am Rhein. **Rheinhessen ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung**

