

NO LANDS END

Das Zellertal ist eine Weinzunge im Rebenmeer. Umspült von der Pfalz und von Rheinhessen und voller prähistorischer Klippen und Kalksteinriffs. Für Winzerin Christine Bernhard ist es gar »unser Great Barrier Reef«. Doch für alle Genießer im Entdeckermodus ist das Zellertal vor allem eines: der perfekte Zufluchtsort! Hier enden die ausgetretenen Pfade – und es beginnen ganz neue!



Ich stehe in einem zauberhaften Tal. Dieser Wahnsinnskalk! Dazu markante Namen wie »Wotanfels«, »Schwarzer Herrgott«, »Kreuzberg«. Und dieses Mikroklima: Südausrichtung, kühle Nächte, Sommertrockenheit und immer frische Thermik. Im Regenschatten des Donnersbergs konnte man sich einst für ein Stückfass Riesling aus dem Schwarzen Herrgott einen Mercedes oder ein kleines Haus kaufen. Doch dann wurde es still um das Tal, in dem neben Zell der wohl älteste Weinort der Pfalz liegt. Bis jetzt, denn nun herrscht Aufbruchstimmung! Georg Schwedhelm weiß: »Wir schmecken nicht wie die Pfalz oder Rheinhessen, sondern wie das Zellertal!«

Zum Beweis schenkt er den trockenen 2012er-Riesling Schwarzer Herrgott aus: ein Schluck in den Stein. Zart rauchige, supersaftige Textur, etwas gewetzter Flintstein, Kräuter, Steinobst. Die Frischespur am Gaumen gibt salzigen Kick. Dieser mineralische, etwas kühlere und schlanke Zug darin – das ist Zellertal pur: packend, vibrierend, energiegeladen. Der immens kalibrierte 2017er-Herrgott ist mit sirrender Säure kompromisslos auf Finesse angelegt. Dazu die mutige Purezza vom mineralisch-würzigen Wotanfels und der seidig-gelbfleischige Kreuzberg: Schwedhelm bietet ein großartiges Riesling-Trio. Und mit der neuen Vinothek allerschönste Ausichten nicht nur ins Tal. Sein Zellertaler Weißburgunder zeigt glasklare Cremigkeit. Und der Klosterstück-Spätburgunder ist die nächste Geheimwaffe gegen Gleichmacherei.

Borbach, Philippsbrunnen, Apotheker, Marien-Garten, dazu die Reserve und die »M.O.M.«-Sonderedition an der Spitze: Das ist das Grande Theatre des Spätburgunders. Anna, Leah und Rebecca Bremer übernahmen 2014 das Weingut Herr, engagierten den Pfälzer Önologen Michael Acker und gaben dem Zellertal noch mehr Identität, Stolz und Selbstbewusstsein. Der »Philippsbrunnen« Pinot Noir ist ganz auf dunkle Frucht, Mineral und eine Fracht aus feinstem Tannin gebaut. Der »Apotheker« aus Niefernheim

zeigt die Seidenhaut des Spätburgunders. Und der »Borbach« ist die Liaison von Salz und Sauerkirsche. Doch »Klein Burgund« wäre undenkbar ohne einen großen Chardonnay wie den »Zeller Königsweg«. Und der Riesling Schwarzer Herrgott bietet licht gewordenen Stein. Auf zu Weinbar & Restaurant, wo Rebecca ihre ambitionierte Gutsküche kreiert!

Oder man schmaust in der Guttschänke »Alte Brennerei«, Slowfood-Mitglied und Bilderbuch-Stätte des Bodenständigen. Gerd Göhring, selbst aktiver Winzer, und seine Frau Judith Seidel-Göhring, Hauswirtschafterin und Gärtnerin, haben liebevoll die heutige Guttschänke als Teil des ehemaligen Klosterhofs vom Kloster Hornbach in Mölsheim wieder zum Leben erweckt. Das Steinofenbrot ist selbst gebacken. Im Herbst trifft Wein auf Kartoffel, Kürbis, Wild und Gans. Zellertaler Munkelteller, Kräuternudeln, Omas Kotelett auf dem Zwiebelbett und Gerd Göhrings Weine auch aus roten internationalen Sorten begeistern. »Guggen se mol uff die Dafel! Odder oofach emol frooe!«, heißt das Credo – unbedingt telefonisch reservieren. Und sich bloß nicht den Weißburgunder »Ganz Leschère« von Tochter Anna entgehen lassen: lässige Burgunderlust vom felsigen Grund, saftig, salzig und doch so sensibel.

Constance Lüll ist das nächste frische Gesicht. Apart, anpackend, ein selbst ernanntes »Working Girl«: »Ich mag es nicht, wenn Weintrinken zu kompliziert wird.« Auf ihrem Schlossgut mit der historischen Parkanlage und dem mächtigen Burgfried kreiert Lüll individuelle Events und auch Gruppenführungen in ungemein stilvoller Atmosphäre. Die ehemalige Oberburg in Wachenheim aus dem 14. Jahrhundert ist seit 130 Jahren in Familienhand und wird von Constance Lüll, die in Geisenheim studiert hat, in fünfter Generation geführt. Sie setzt auf Rebsortenweine mit klarem Profil. Ihr 2016er-Riesling ist supersaftig und mundwässernd lecker.

PETER KAISER
#beautifulsince1838

Shoobar
#BEAUTIFULLYCUSTOMIZED

JETZT DEINEN TRAUMSCHUH GESTALTEN!

1. Modell wählen 2. aus 20 Farben Wunschfarbe festlegen 3. Größe bestimmen (Gr. 2-10 verfügbar)



täglich im **PETER KAISER** Store Wiesbaden · Wilhelmstraße 40 · 65183 Wiesbaden · 0611 304821 · wiesbaden@peter-kaiser.de
PETER KAISER Store Frankfurt · Goethestraße 37 · 60313 Frankfurt am Main · 069 284763 · frankfurt@peter-kaiser.de



Foto: Jason Sellers

Der 2018er-Chardonnay dicht gepackt mit saftigem Schmelz und voll von fröhlicher Trinkfreude. Dazu dieses markante, schwarz-weiß gestreifte Etikett. Viel Charme und Verve vor historisch-beeindruckender Kulisse!

Die größte Weinerfahrung im Zellertal hat jedoch die namhafte EcoVin-Winzerin Christine Bernhard: »Der Schwarze Herrgott wurde früher von der bayrischen Verwaltung fast so hoch wie die Lage Forster Üngeheuer eingestuft – zählte zu den Top 5 in der Pfalz!« Christine bietet Erlebnis pur: Konzerte im Kreuzgewölbe, Shakespeare im Park, Green Friday mit Lieblingsweinen und Genießen in Küche und Keller, einen mineralischen Grand Cru »Unterm Kreuz« aus dem Herrgott – und den nach bulgarischem Rosenöl duftenden Gewürztraminer aus dem alten Kreuzberg-Weinberg. Genießermagnet ist der strahlend-saftige Riesling »Kalkfels«. Bernhard machte schon vor etlichen Jahren bei Bio Boden gut, arbeitet inzwischen biodynamisch.

Hier lebt das Zellertal, hier vibriert es geradezu. Die Lust auf den nächsten Schluck kommt von ganz allein. Auf, auf – die neuen Pfade warten im zauberhaften Zellertal darauf, von Ihnen betreten zu werden!

VivArt SERVICE

Das Zellertal bietet neben einem malerischen Rundwanderweg viele spannende Veranstaltungen wie die »Open Friday« Tasting Tour. Ferner den 17. Zellertaler Hofladentag am 6. Oktober (11–18 Uhr) an der »Genießer-Meile« in Wachenheim. Oder »Das Tal ruft« am 25. Oktober (17–23 Uhr). Mehr erfahren unter: www.zellertal-aktiv.de

www.alte-brennerei-moelsheim.de
www.jansonbernhard.de
www.schlossgut-luell.de
www.schwedhelm-zellertal.de
www.weingut-bremer.de

Bachchor Mainz

Freitag, 22. November 2019 | 20 Uhr, Congresshalle Saarbrücken
Samstag, 23. November 2019 | 19.30 Uhr, Christuskirche Mainz

Johannes Brahms

Ein deutsches Requiem op. 45

Christina Gansch Sopran | Matthias Winckler Bariton

Bachchor Mainz | Deutsche Radio Philharmonie | Ralf Otto Leitung