



WEINREICHES *Tropenfeeling*

Bechtheim liegt im Süden von Rheinhessen und die warmen Kessellagen stehen für die tropische Seite des Wonnegaus. Die aktuellen Weine von Trendsetter Marc Weinreich betonen genau dieses Terroir der rheinhessischen Tropen. Von Manfred Lüer

In Bechtheim stehen die Reben dort, wo die Fülle der reichen Gartenlandschaft am üppigsten ist, in den Tropen Rheinhessens. Was dort in den heißen Kessellagen wie Hasensprung und Geyersberg heranreift, hat von Haus aus Süße. Im besten Fall aber Fruchtsüße, nicht dieses Pappige, Klebrige von Fruchtsalat. Viele moderne Rheinweine schmecken jedoch leider genau so. Und das Mineralische?

Es gibt eben nicht nur den geerbten, sondern auch den gelernten Geschmack. Und gelernt heißt oft auch papp-süß. Marc Weinreich und seine Frau Nina wollen ein für alle Mal aussteigen aus dieser Welt der Infantilisierung des Geschmacks. Und sich an das Aroma des geerbten Geschmacks halten. Den von reifen und vitalen Früchten.

Eine langsam gereifte Frucht aus dem Cool Climate schmeckt nun einmal völlig anders als eine extragroße, leuchtendrote, unnatürlich aufgepumpte aus einem beliebigen Supermarktregal. Die beginnt am Gaumen zwar rund und saftig und verspricht alle Jungferfrüchte dieser Welt. Doch dann kommt plötzlich nichts mehr. Statt edler Adstringenz bleibt nur ein fadenscheinig wässriges Gefühl von Süß-sauer. Anders hingegen bei der Walderdbeere. Die sieht zwar irgendwie schrumpelig, kruscheliger und klein aus, hat es im Nachhall aber in sich.

Genauso ist es beim Wein. Die möglichst lange Hängezeit ist entscheidend für einen differenzierten Geschmack der voll ausgereiften Frucht. Die hat dann eine ganz eigene,

edle, vitalisierende Süße, die aber auch von einer sanften Herbe und lebendigen Frische ausgewogen wird.

Nur mit der Säure ist es in Bechtheim so eine Sache: Sie liegt nämlich eher im niedrigen Bereich. Daher auch die landläufige Auffassung, wie denn ein guter Wein aus den Lagen in den Mulden zu schmecken habe: „Rieslingtypisch“ eben, mit einem belebenden Säurespiel, voller gelber Frucht und bloß nicht so mastig und alkoholbetont – ein bisschen wie aus den Tropen. Das sind dann die gebremsten Weine aus Bechtheim. Sie schmecken gut, sind aber eigentlich nichts wirklich Besonderes. Ihnen fehlt die Eigenständigkeit und Würze – und sie haben vielleicht auch ein wenig von der Supermarkerdbeere.

Genial ist es, dass Jochen Dreißigacker, der aktuell wohl erfolgreichste Winzer aus Bechtheim, den Spieß einfach umdreht: Wenn bei uns schon Weine wie aus den Tropen wachsen, dann sollen sie auch so schmecken – nach satter, gelber Frucht, purer Creme, herrlichem Extrakt, wilder Würze, ausladend, üppig, mit wunderbarem Schmelz. Das ist pure Weinenergie, die ansteckt!

Es ist kein Zufall, dass Jochen Dreißigacker und Marc Weinreich befreundet sind. Und es ist auch kein Zufall, dass Bechtheim einen neuen Geheimitipp hat, den bisher kaum jemand kennt: „Seit dem Tod meines Vaters im Frühjahr 2009 bin ich Betriebsleiter. Diesen radikalen Umbruch nahm ich auch betrieblich als eine Herausforderung wahr und krepelte Altes in Neues, Gewohntes in Ungewohntes und Gewöhnliches in Ausdrucksstarkes um. Am wichtigsten war mir die Umstellung auf ökologische Produktion. Mit den so erzeugten Trauben kann ich die Weine herstellen, die mir vorschweben. Unmaskiert. Eben so, wie sie die natürlichen Gegebenheiten in Bechtheim hervorbringen. Beim



Ausbau setze ich genauso auf eine natürliche Arbeitsweise wie in den Weinbergen. Ohne Schönungsmittel sowie größtenteils ohne Reinzuchthefen entstehen so meine Weine.“ Der wahre Geschmack der Tropen ist nun einmal üppig, aber herb und süß. Weinreichs Sortiment ist straff gehalten – Konzentration auf das Wesentliche. Zum Beispiel Gutsweine mit saftigem Kick, die Ortsweine mit einem ungewöhnlich kalibrierten Schwarzriesling und der Chardonnay Heiligkreuz mit cremig eingehüllter Mineralität. Zwei Lagenweine stehen an der Spitze, Riesling vom Hasensprung und vom Geyersberg. Mehr als süße Versprechen und lebendige Frische: Körbe voller reifer Früchte, Farbschattierungen, kühle Eleganz und die exotische, undomestizierte Seite Bechtheims. Wonnepoppen schmecken anders! ♦

VivArt SERVICE
 Weingut Weinreich, Riederbachstraße 7
 67595 Bechtheim/Rheinhessen, 06242 7675
 marc@weinreich-wein.de, www.weinreich-wein.de

HÖHE PUNKT WEIN-EVENT

Telefon 06131 8015-0 · www.hofgut-laubenheimer-hoehe.de

Von unserem FAVORITE Parkhotel sind es nur 10 Minuten mit dem Auto bis zum Hofgut.

Hofgut mit Riesling-Lounge, Hofscheune und Hofgarten

Panoramaterasse

genießen · feiern · reiten

Event-Location Hofscheune

www.favorite-mainz.de

Mit Blick auf den Rhein, die Frankfurter Skyline und den Feldberg ist die Hofscheune eine der schönsten Räumlichkeiten für Events aller Art: Ob für Hochzeiten, Geburtstage, Firmenveranstaltungen oder Präsentationen ...

- 750 m² Eventfläche, klimatisiert
- Nutzbare Außenflächen auf beiden Seiten der Hofscheune
- Wunderschöner Innenhof
- Panoramaterasse
- Garten, optimal für Empfänge, Partys, Buffets oder als Lounge
- Modernste Technik, Live-Musik tauglich

Gerne berät Sie unsere Eventabteilung!

FAVORITE parkhotel
★★★★★

Mainzer Gastlichkeit aus dem Hause Anja & Christian Barth · FAVORITE Parkhotel