

S

*o müsste man den Stein aufheben können
und in wilder Hoffnung halten,
bis er zu blühen beginnt,
wie die Musik ein Wort aufbebt
und es durchbellt mit Klangkraft.»
Ingeborg Bachmann*

Wenn es gelingt, die Identität des Terroirs in den Wein zu sublimieren, wenn sich die schöpferische Synthese von Böden, Reben, Mikroklima und den Fähigkeiten des Winzers zu einem einzigartigen, authentischen Sinnerlebnis verdichtet, dann ist Wein mehr als nur einfach guter Geschmack.

Ein wichtiger Aspekt unserer Terroirs ist das relativ kühle Klima des Nordens. In einer Kultur, die von der Sehnsucht nach mediterraner Sonne geprägt ist, mag diese Aussage verwundern. Entgegen der landläufigen Vorstellung »je Sonne desto Wein« ist es bei Weinen, die sich über Finesse, Eleganz und Filigranität definieren, jedoch gerade umgekehrt: Nur der Anbau in klimatischen Grenzregionen garantiert eine ausreichend

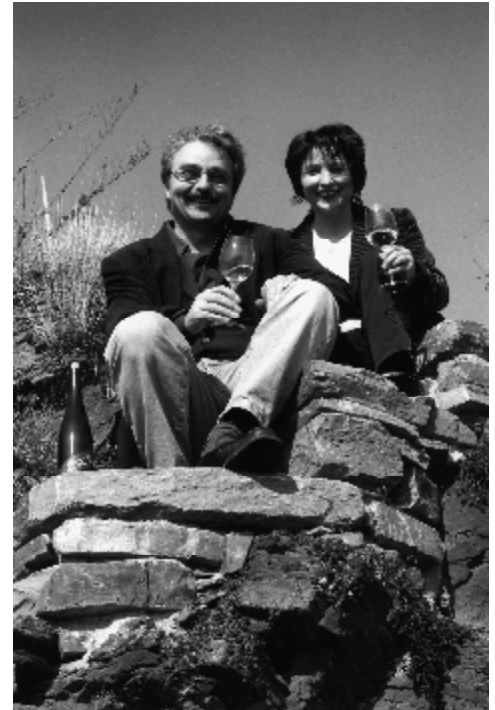
lange Vegetationsperiode. Nach der Blüte haben unseren Trauben nicht nur 100 sondern bis zu 160 Tage Zeit, ihre subtilen Aromen auf ganz »kleiner Flamme« ausreifen zu lassen.

Wie es die Bezeichnung »Terrassenmosel« ausdrückt, ist die Region am unteren Verlauf der Mosel von extrem steilen Terrassenweinbergen geprägt. Wie Schwalbennester kleben die »Chôres«, wie wir sie im Dialekt nennen, am Steilhang Terrassenweinberge repräsentieren heute weniger als 1% der Anbaufläche! Leider. Denn in den Terrassen reifen nicht nur ausgezeichnete Weine, sie sind auf Grund ihres subtropischen Mikroklimas auch immens wichtige ökologische Nischen für Smaragdeidechsen, Nattern, Kreuzottern sowie verschiedene mediterrane Pflanzen. Und im Uhlen, lebt ein ganz besonders seltener Schmetterling: Der »apollo vinningensis« hat hier sein größtes von insgesamt nur vier Vorkommen nördlich der Alpen.

Die Entstehung unserer Weinberge begann vor 400 Millionen Jahren.

Damals, im Zeitalter des Devon, lag unser heutiges Europa in den Tropen südlich des Äquators. Im Uferbereich des Ur-Ozeans sammelten sich die verschiedenen Abtragungen des Old Red Kontinents und vermischten sich mit Anschwemmungen aus dem Meer. Ton, Sand, Muscheln, Korallen... Die Unterschiede der aus diesen in Millionen Jahren entstandenen Schiefer erklären die faszinierende Geschmacksvielfalt unserer Weine.

Nur eine Rebsorte ist jedoch in der Lage, den Schiefer derart faszinierend zu neuem Leben zu erwecken: Der Riesling. Diese uralte Rebsorte hat eine schier unglaubliche Vitalität, mit der sie Kälte, Regen, Hitze und Trockenheit



trotzend mit ihren bis zu 12 m langen Wurzeln tief in den Felsböden gründet, um den Eigengeschmack der Schiefer quasi als Medium in die Trauben zu sublimieren. Natürlich nur, wenn die Spielregeln eingehalten werden: Um den notwendigen Kontakt der Wurzeln mit dem Schiefer zu garantieren sollten die Reben mindestens 8 Jahre alt sein und der Weinberg eine Pflanzdichte von über 7000 Reben pro Hektar aufweisen, während gleichzeitig die Erntemenge auf ca. 5000 Ltr./ha begrenzt ist. Wichtig sind der Verzicht auf Mineraldünger, sehr sorgsame, späte Lese... Aber dann folgt das wirklich Schwierige: Eine Vinifikation mit der inneren Haltung des respektvollen Begleitens, mit viel, viel Geduld und einem tiefen Vertrauen in die natürlichen Reifeprozesse...




*In der schöpferischen Synthese von Boden,
Mikroklima, alten Reben und den Intuitionen
des Winzers liegen die Geheimnisse großer
Weine. – Hier unsere Terrassen im Röttgen.*

Basis unserer Kollektion ist der Riesling SCHIEFER TERRASSEN. In der Nase und am Gaumen betört er mit einer verspielten Synthese feiner Duftnuancen reifer Früchte und mineralischem Schiefer. Der bei uns sehr seltene Schwarz-Blau Tonschiefer sublimiert in unserem Riesling VON BLAUEM SCHIEFER zu einem sehr ausdrucksstarken und feinwürzig-erdigen Geschmackserlebnis, während der KIRCHBERG mit seiner mineralisch-würzigen Struktur fasziniert. Hier ist der Schiefer rötlich gefärbt und in den Steinen funkeln oft kleine Quarzite. Im STOLZENBERG sind die Schiefer meist dunkelbraun. Die Weine präsentieren sich mit mehr Volumen und einer ganz eigenen, tiefen Mineralstruktur. Ganz anders der weiche Schiefer im RÖTTGEN. Er hat eine gelb-braune bis rotbraune Farbe, die auf einen hohen Gehalt an verschiedenen Eisenoxiden hinweist. Die Weine dieser Lage sind geprägt von üppigen Fruchtaromen, die an weiße Pfirsiche und reife Melonen erinnern. Und in der Reifephase erinnert er an Kaffee... Dem gegenüber stehen die minerali-

grauen Schiefen in denen einer Fülle von Fossilien eingeschlossen sind. Der hohe Kalkgehalt der vielen Muscheln und Korallen wird im Wein durch eine besonders weiche, maritim unterlegte Fülle wahrnehmbar. Dem gegenüber steht die eher herbstliche Frucht des UHLEN - ROTH-LAY mit seinem charakteristischen mineralisch-kernigen und nicht enden wollendem Nachhall. Hier dominiert ein quarzitiger, dunkelroter Schiefer, der von einer hellrot-ockerfarbigen Schicht aus einer weichen, kalkigen Sedimentation durchzogen ist.

Durch die intensive, terroirbetonte Aromatik und die fein ausbalancierte Harmonie ohne schmeckbare Süße stehen unsere Rieslinge in der Tradition der großen Terroirweine, die im 18. und 19. Jahrhundert in den besten Restaurants der Welt serviert wurden und die Reputation der Mosel als eine der besten Weinregionen begründeten. Mit großer Freude vinifizieren wir darüber hinaus hochkonzentrierte, edelübe Auslesen mit unglaublichem Reifepotential. Ob als Aperitif, zu Käse und Dessert, als Kommunikations-



wenn Weine aus diesen Lagen den hohen Qualitätsanforderungen genügen, die wir im Verband der »Prädikatsweingüter« (VDP) festgelegt haben, dürfen sie als »deutsche grand crus« mit diesem Logo  besonders herausgestellt werden.

Unsere Vision von Riesling läßt sich gut mit der Musik Mozarts beschreiben. Seine Stücke leben von einer verspielten Eleganz, die sich unmittelbar und angenehm mitteilt. Gleichzeitig sind die Kompositionen geprägt von großer Komplexität und Tiefe. Sie verführen dazu, Neues zu entdecken und erlauben, in immer tiefere Schichten der Wahrnehmung einzutauchen.

So lieben wir ihn, das uralte Symbolgetränk seit den Anfängen der Bewußtseinsentwicklung, das »geistige Getränk«. Göttliche Dionysien, römische Saufgelage, Abendmahl, geheimräthliches »Trunken müssen wir alle sein...«

»Freundschaft auch der Menschenwesen, Transparenz, von Blüten ein Überschwang ...« sagt Pablo Neruda.



Wie Schwalbennester – die Terrassen des Uhlen im Winter.

schen Weine aus dem UHLEN. Windgeschützt durch seine Muldenform und geschützt durch einen Baumgürtel bildet er ein nach Süden geöffnetes Amphitheater, in dem die Sonne uhr-glasförmig zentriert ist. Er ist in drei Subappellationen untergliedert. Im UHLEN - BLAUFÜSSER LAY vermittelt blauer, feste Schiefer eine sehr pikante, kühl-mineralische Note. Das Terroir im UHLEN - LAUBACH ist geprägt von

oder Meditationswein...

Auch in der Bezeichnung der Weine spiegelt sich unsere Idee der »Kommunikation von Terroir«. Basis ist die 1802 von Napoleon initiierte Lagenklassifikation. Unsere Parzellen im KIRCHBERG, STOLZENBERG, RÖTTGEN und UHLEN werden hier zu den 181 ha der besten Weinberge gerechnet. Nur knapp 2% der Rebfläche wurde diese Ehre zuteil. Aber nur

Reinhard Löwenstein und
Cornelia Heymann-Löwenstein