

📖 WEINGUT WEEDENBORN

Sauvignons, die den Gaumen stimulieren

Von Stephan Reinhardt

14.11.2024, 17:09 Lesezeit: 3 Min.



Der Sauvignon Blanc wird oft in banale Tutti-frutti-Weine überführt. Doch im rheinhessischen Monzernheim verleiht eine Winzerin der Sorte ein eigenes Profil: elegant, würzig und frisch.



Gesine Roll vom Weingut Weedenborn in Monzernheim, Rheinhessen, ist die Winzerin, die dem Sauvignon Blanc in Deutschland zu neuen Höhen verhilft und sich auch beim Chardonnay anschickt, ihren Weinen dieser Sorte das Profil ihrer von Wonnegauer Höhen, Kalk und Terra Rossa geprägten Terroirs einzuverleiben. Während sie sich hier vielleicht noch immer eine Spur zu stark burgundischen Vorbildern verpflichtet fühlt, hat die unter anderem beim Spitzenweingut Vergelegen in Südafrika geschulte Winzerin beim Sauvignon ihre eigene Sprache bereits gefunden.

Unter ihrem Familiennamen Weedenborn erzeugt sie elegante, stimulierend frische wie auch würzige Sauvignons, die so gehalt- wie charakternvoller Ausdruck ihrer Wonnegauer Herkunft wie auch einer einfühlsamen Winzerin und Önologin sind und eben nicht gut gemachte Kopien bedeutender Sauvignons etwa vom Kap, aus Neuseeland oder von der Loire.

Monzernheim ist eine 550-Einwohner-Gemeinde im rheinhessischen Hügelland, die gleich oberhalb der vor allem für Riesling bekannten Westhofener Spitzenlagen Kirchspiel und Morstein liegt. In diesem welligen Landstrich kultiviert Roll insgesamt 20 Hektar Reben, bei denen der Sauvignon Blanc die Hauptrolle spielt.



Die oft in banale Tuttifrutti-Weine überführte Sorte kommt bei Weedenborn in unterschiedlich ausgebauten Guts-, Orts- und Réserve-Weinen zum Ausdruck, denen ihre fruchtige Eleganz und Zugkraft jedoch gemein ist. Zugkraft? Ein nachhaltiger, speichelziehender und zum Weitertrinken animierender Abgang macht die fruchtintensiven Weedenborner Sauvignons zu seriösen Speisebegleitern, die nicht mal ansatzweise nach Alcopops riechen, geschweige denn schmecken. Und doch allesamt unwiderstehlich sind.

Die im mittleren bis großen Holzfass geschulten Weine sind präzise, frisch und wegen ihres hohen Gehalts an Mineralien und Phenolen überaus stimulierend. Die Höhenlage der Weinberge verschafft den Trauben kühle Nächte, während der permanente Wind für ein gesundes Ausreifen der Trauben und den Erhalt der erfrischenden Säure sorgt.

Für Einsteiger empfiehlt sich der Westhofener Terra Rossa

Trockenstress ist in den Weedenborn-Lagen aufgrund der tieferen, immer gut mit Wasser versorgten Böden sowie der weitsichtigen Kultivierung der Rebzeilen mit artenreicher Begrünung kein Thema. Das Weingut steht für eine naturnahe Pflege der Weingärten ohne Herbizide, Insektizide und Mineraldünger. Niedrige Erträge sowie gesunde, vollreife Trauben, die selektiv und zumeist in mehreren Durchgängen gelesen werden, sorgen für den intensiven und nachhaltigen Geschmack der Weine.

Diese werden in der Regel bis zum Juli nach der Lese auf der Hefe ausgebaut und bleiben dann noch neun (Ortsweine) oder 13 Monate (Réserve) auf dem Weingut, bevor sie in den Verkauf kommen. Die Réserve dürfen stolze 18 Monate auf der Hefe heranwachsen und tun dies in teils neuen französischen Holzfässern (*tonneaux*). Die Grande Réserve, eine Assemblage aus Sauvignon und Chardonnay, wird sogar über 30 Monate im 500-Liter-*tonneau* sowie im großen 1600-Liter-Stückfass ausgebaut. Die aktuelle 2021er ist einfach hinreißend und der eindrucksvollste Wein, den ich von diesem Weingut bislang verkosten konnte (52 Euro, www.gute-weine.de).

Die gute Pflege schmeckt man

Zum Einstieg in die Welt der Weedenborn'schen Sauvignons empfiehlt sich der 2022 Westhofen Terra Rossa aus der Steingrube, einer Premier-Cru-Lage mit rötlich

gefärbtem Kalkboden und hohem Eisenanteil. Dieser Wein ist tief und bemerkenswert raffiniert in seiner kühlen, einzigartig würzigen und vornehm fruchtigen Nase, um dann am Gaumen dicht, straff und glücklicherweise auch knochentrocken aufzutreten, ansonsten wäre er zu rund und füllig.

Er ist wegen guter Weinbergspflege ohne Zucker reich, intensiv und komplex genug und lässt nichts vermissen, am allerwenigsten Charakter und Potential. Der salzige wie saftige Abgang zeigt reichlich Extrakt und feinwürzige Tannine und verspricht eine bemerkenswerte Zukunft. Man könnte diesen Sauvignon auch für einen feinen Graves-Weißwein aus dem Bordelais halten, wären da nicht das schwungvolle Westhofener Terroir und der moderate Preis (21,50 Euro).

LESEN SIE AUCH

 DEUTSCHLANDS ALKOHOLKONSUM

„In zehn Jahren werden wir ganz anders über das Trinken sprechen“

 ALKOHOLKONSUM

„Ein Weizenbier jeden Abend ist zu viel“

VENDÉE-GLOBE-LOGBUCH

Erste Zusammenbrüche auf dem Meer

Sie wollen noch mehr? Tiefe? Kraft? Intensität? Mehr Meursault als Graves? Die in 500-Liter-Fässern ausgebaute 2022er Réserve vom Sauvignon kommt vom Gipfel des Morstein-Hangs. Es ist ein tiefgründiger, kraftvoller und komplexer, aber auch raffinierter, mundfüllender Sauvignon mit einem langen, intensiven und salzigen Abgang sowie großer Klasse (37 Euro, [gute-weine.de](https://www.gute-weine.de)).

Quelle: F.A.S. [Artikelrechte erwerben](#)



