

**Martin S. Lambeck**

## **Der neue "Barrique-Riesling" ist da**

2. Oktober 2009, 14:00 Uhr

Einige Spätburgunder schmecken nach Eichenholz, als ob sie in Barrique-Fässern gelagert worden wären. In Wahrheit haben die Weine jedoch nur eine lange Maischegärung hinter sich. Nun ist einem hessischen Winzer ein ähnliches Verfahren beim Riesling geglückt – mit interessantem Resultat.



Foto: M. Lengemann

Weinkenner Martin S. Lambeck

Ein Kennzeichen vieler guter Spätburgunder ist eine lange Maischegärung. Der gepresste Most gärt dabei drei, zuweilen sogar vier Wochen auf der Maische, erhält Kraft, Tannine und Aroma aus Schalen und Kernen. So wirken manche Burgunder, als ob sie eine leichte Barriquebehandlung gehabt hätten. Stimmt aber gar nicht. Die lange Maischegärung sorgt – ähnlich wie das kleine Eichenholzfass – für hohe Stabilität und ein deutlich verlängertes Entwicklungspotential des Weines im Keller.

Erst in den letzten Jahren gab es bei der Weißwein-Rebsorte Riesling erste geglückte Versuche mit einer verlängerten Maischegärung. Frühere Experimente mit Barrique-Rieslingen scheiterten in den meisten Fällen. Strahlende Ausnahmen bildeten in der Pfalz Knipser und Philippi mit grandiosen Barrique-Rieslingen, die es aber ausschließlich in großen Jahrgängen gab.

Bei Rieslingen mit Maischegärung liegt der Fall anders. Der Riesling muss schon ein ausgeprägter Wein aus einem starken Jahrgang sein, kann dann aber für eine gute Woche durchaus auf der Maische gären – wenn der Kellermeister diese Kunst wirklich beherrscht. Natürlich muss das Lesegut in einem solchen Fall erstklassig und sehr sauber sein.

All dies war im Jahrgang 2008 bei unserem heutigen Kandidaten der Fall. Auf dem Tisch steht der 2008 Dachsfilet Riesling des Rheingauer Weingutes Prinz von Hessen in Johannisberg. „Dachsfilet“ heißt der Wein, weil er aus dem Filetstück des Dachsberges stammt. Der Boden dieses mikroklimatisch besten Teils des Berges besteht aus Verwitterungsschiefer. Der Wein hat 12 Volumenprozent Alkohol, ist also fürwahr kein Schwächling. Rund 40 Prozent des Lesegutes wurden zehn Tage lang auf der Maische vergoren und hernach mit dem traditionell vergorenen Lesegut rückverschnitten. Herausgekommen ist ein kräftiger, saftiger, vollmundiger Luxus-Qualitätswein mit starker Mineralik durch den Schieferboden und Aromen von Weinbergspfirsich und Wiesenkräutern.

Dieser Klasse-Riesling markiert für mich mehr noch als die (gelungenen) großen Weine des Gutes den Aufstieg in die Oberliga nach mühevoller Arbeit. In den Neunzigern war Prinz von Hessen ein ordentliches Gut ohne Brillanz. Das ändert sich gerade. Ein Vorgriff auf eine bessere Zukunft sind freilich die Preise. Sie entsprechen schon heute dem Preisniveau des Rheingau-Stars Wilhelm Weil vom Weingut Robert Weil. Für Rheingau-Riesling-Fans kann Prinz von Hessen ähnlich wie Gunther Künstler ein Muss werden.

**Prinz von Hessen 2008 Riesling Dachsfilet:** 17,90 Euro pro Flasche, Vinexus Deutschland, Perchstetten 5, 35428 Langgöns. Tel.: 0800/57 07 00 81 60

**[http://www.welt.de/lifestyle/article4689873/Der-neue-Barrique-Riesling-ist-da.html?page=2#article\\_readcomments](http://www.welt.de/lifestyle/article4689873/Der-neue-Barrique-Riesling-ist-da.html?page=2#article_readcomments)**