

# Deutsche Wein-Entdeckungs-Gesellschaft

## Entdeckung Nummer 1

### „Der Rote Baron“

Das Französische ist schon eine tolle Sprache. Magisch sogar. Macht aus grauen Mäusen prächtige Elefanten. Zum Beispiel das Wort „Cuvée“. Wie es schon aussieht! Das geschwungene „C“ das herrliche, doppelte „e“ und der neckische Akzent-Strich. Klingt auch wie Samt und Seide. Und nun zum Vergleich der deutsche Begriff: Verschnitt. Möchte man doch nicht trinken, oder? Klingt irgendwie nach Ausschuss. „Den Zuschnitt behalten wir, aber ab in den Mülleimer mit dem Verschnitt.“ Dabei meint es das Gleiche. Die Zusammenstellung – hübscher: Vermählung – unterschiedlicher Weine. Richtig populär wurde die Idee von Cuvées in Deutschland durch Bordeaux-Weine, denn schließlich werden dafür in der Regel Cabernet Sauvignon-, Cabernet Franc- und Merlot-Weine zusammengeschüttet. Aus diesem Grund findet sich auch in den meisten deutschen Cuvées eine dieser Rebsorten. Irgendwie kam keiner auf die Idee, mal ein deutsches Cuvée anzugehen, nur mit deutschen Rebsorten. Das heißt, es gab ein paar Versuche, aber nur bei einfachen Weinen. Im Spitzenbereich? Fehlanzeige. Nun gilt die große deutsche Rebsorte Spätburgunder auch nicht als idealer Cuvéepartner, zu fein, zu komplex, und im französischen Burgund wird sie schließlich auch nicht verschnitten.

Na, und? Muss uns das stören? Nein, natürlich nicht. Also ran! Der Wein muss entdeckt werden. Und wo wir so schön dabei sind, Scheuklappen über Bord zu werden, fliegt jetzt gleich noch eine in hohem Bogen hinterher. Ein Wein muss aus den Trauben eines Jahrgangs stammen. Und wenn 2008 drauf steht, ist auch nur 2008 drin. Stimmt nicht. Bis zu 15% darf aus einem anderen Jahrgang stammen. Ist EU-Weinrecht. Redet aber keiner drüber. Bis zu 15% dürfen auch von einer anderen Rebsorte stammen. Ein 2008er Riesling kann also aus 70% 2008er Riesling, 15% 2007er Riesling und 15% 2008er Scheurebe bestehen. Soviel zum Etikettenschwindel. Den Schritt, ein richtiges Jahrgangs-Cuvée zu kreieren, gehen aber die wenigsten, und wenn, dann meist nur beim einfachsten Wein. Wir nicht. Wir wollten das Beste aus drei Jahrgängen. Die Reife und Fülle des 2006ers (was für ein heißes Jahr), die Feinheit und Mineralität des 2007ers und die Frische und Jugendlichkeit des 2008ers.

Das war der Plan.

Und den setzten wir im Weingut Knipser um. Es liegt im Ort Laumersheim, am nördlichen Ende des Anbaugebiets Pfalz. Die Knipsers – die Brüder Werner und Volker leiten das Familienweingut – sind Deutschlands Spitzenkräfte in Sache Cuvée. Ihr „X“ und „XR“ zählen zu den wenigen herausragenden Verschnitten, die es mit der Konkurrenz aus Frankreich aufnehmen können. Alle wichtigen Weinführer listen sie unter den Topgütern des Landes. Wo, wenn nicht hier, sollten wir den „Roten Baron“ machen (der zu diesem Zeitpunkt allerdings noch gar keinen Namen hatte)? Werner Knipser ging mit uns in den Keller, ließ uns von allerhand Fässern verkosten, und „unsere“ auswählen. Es gab keinen Zweifel darüber, welche es sein sollten.

● Ein 2006er Cuvée von Dornfelder und Lemberger (50%/50%), sagenhafte 2 ½ Jahre in Barrique-Fässern herangereift! Das nach reifen roten Früchten (köstliche Erdbeermarmelade) und weißem Pfeffer duftete. Voluminös und füllig – das war die Basis unseres Weins!

● Ein 2007er der seltenen deutschen Rebsorte St. Laurent, die seit den 50er des letzten Jahrhunderts nahezu ausgestorben war, nun aber eine Renaissance erlebt. Der Wein stammt von der Lage Laumersheimer Mandelpfad. Mit wunderbaren Röstaromen, einem Geschmack wie 70% Schokolade und einer faszinierenden Cremigkeit.

● Ein 2007er Dornfelder vom Laumersheimer Kapellenberg, der völlig ungewöhnlich mit Rappen, also mit Stiel und Stengel, vergoren wurde. Das verleiht dem Wein einen höheren Gerbstoffgehalt und lässt ihn langlebiger werden. Und wie duftete er? O-Ton Werner Knipser: „Wenn man Dornfelder mit Rappen vergärt, schmeckt er wie Cabernet Sauvignon. Wenn man Cabernet Sauvignon mit Rappen vergärt, schmeckt er wie Mist.“

Wir rochen: grüne Paprika, Hibiskus, Pflaume, Kirsch, dazu kam die tolle dunkle Farbe und eine knackige Säure. Unglaublich. Blind würde niemand auf einen Dornfelder tippen. Zu was diese Rebsorte fähig ist!

● Und schließlich ein 2008er Spätburgunder „Kalkmergel“ mit Lakritz, Noten von eingelegten Kirschen und Marzipan, reifer Säure und wunderbarer Burgundergeschmeidigkeit. Dazu kommt eine jugendliche Unbeschwertheit.

All diese Weine hatten in französischen Barrique-Fässern gelegen, besaßen Struktur und Finesse. Das Cuvéetieren wurde – ehrlich gesagt – ein großer Spaß. Unzählige Mischverhältnisse wurden ausprobiert. Wichtig war uns: der Wein sollte ganz besonders schmecken, nicht nach einer bestimmten Rebsorte, und eine frische Säure haben, die zum nächsten Schluss animiert. Irgendwann hat es dann zooooom (vergleiche: Klaus Lage) gemacht. Und wir waren uns alle einig. Das isser! Wie bei einer Wahl gab es Prognosen und Hochrechnungen – aber dies war das amtliche Endergebnis: 40% Dornfelder & Lemberger (der reife Kern), 25% Pinot Noir (die schmelzige Eleganz), 25% Dornfelder „Mit Rappen vergoren“ (die zupackende Aromatik, die rassige Säure), 10% St. Laurent (der feine Schliff).

Und wie ist er im Mund? Rasant. Und doch leicht, so als würde er über den Gaumen fliegen. Wie eine Libelle? Nein, mächtiger und imposanter. Außerdem: rot! Rot? Der rote Baron! Da war der Name. Er fliegt auf drei Jahrgängen und mit einem Vier-Rebsorten-Motor, ist prachtvoll und trotz all seiner Kraft elegant.

Erst- und letztmalig wurde im Jahr 2009 „Der Rote Baron“ im Weingut Knipser erzeugt.

Ein Jahrgang, ein Wein, eine Entdeckung.

Zum Wohl!