REINER WEIN

Große Ambitionen

Von Stephan Reinhardt

2 Minuten

27. Oktober 2024 · Die Spätlese aus dem Blattenberg vereint konzentrierte Fruchtreife mit kristalliner Säure und einem pikanten Finish, das die Süße praktisch aufhebt.

Das Weingut Lenhardt ist ein Sechs-Hektar-Familienbetrieb in Mehring an der Mosel. Seit 2017 wird es durch die Geschwister Eva (35) und Christian Lenhardt (32) zu neuem Leben erweckt, nachdem deren Mutter Christa (65) den Flaschenverkauf 2001 eingestellt hat. Während der 15 Jahre, in denen die weiterhin erzeugten Trauben verkauft wurden, wuchsen die Kinder heran, studierten, praktizierten – und haben vor sieben Jahren mit 2,5 Hektar Reben begonnen, die Geschichte des Familienweinguts fortzuschreiben, und zwar mit Ambitionen, die über das Lokale hinausgehen.

Die aktuelle Rebfläche verteilt sich auf drei Lagen rund um den Ort. Mehr als zwei Drittel der Rebstöcke stehen in Steillagen, der Rest befindet sich auf dem Plateau oberhalb von Mehring. 80 Prozent der Gesamtfläche ist mit Riesling bestockt, Tendenz steigend. Der Fokus der Geschwister liegt auf Reben mit Wurzelsystemen, die mindestens 40 Jahre alt sind, darunter auch solche, die die Großeltern noch gepflanzt hatten. Angebote, Rebflächen zu übernehmen, erhalten Eva und Christian genügend. Doch das Weingut soll langsam wachsen, erläutert Eva Lenhardt: „Wir wollen die Qualität nicht nur halten, sondern stetig verbessern.“

Picture Alliance

Gerade rekultiviert die Familie ein Stück in den Terrassen der Layet – einer einst renommierten Lage, die 20 Jahre brachgelegen hat. Das Projekt startete vor zweieinhalb Jahren mit der Rodung allen Gestrüpps. Zurzeit werden der Mehringer Blattenberg und Zellerberg als Lagenweine kultiviert, aber der künftige Grand Cru des Hauses soll die Layet werden. „Ein Viertel ihres alten Bestands konnten wir erhalten“, sagt Eva. Das ist auch gut so, denn diese Reben sind wurzelecht und „sicher mehr als 100 Jahre alt“.

Die oberste Terrasse wurde 2022 und 2023 neu bepflanzt, aber die meisten Stöcke vertrockneten in den Sommermonaten beider Jahre. „Wir wollten kein Leitungswasser zur Rettung verwenden“, erläutert Eva: „Die Jahrgänge waren einfach zu trocken und der Schiefer zu heiß. Im nächsten Frühjahr unternehmen wir einen neuen Versuch. Ohnehin haben wir das Projekt auf Jahre angelegt.“

Wegen der Beschattung des lebendig zu haltenden Bodens und um die direkte Sonneneinstrahlung von vorn zu unterbinden, werden auch neu gepflanzte Reben wie vor 100 Jahren am Einzelpfahl erzogen. „Die Layet ist eine historische Steillage. Eine EU-Förderung hätten wir aber nur für die moderne Querterrassierung mit

Drahtrahmen bekommen“, erklärt Eva. Aber Querterrassen an der Mosel? Aus gutem Grund selten genug.

Picture Alliance

Gern würden die Lenhardts ihre Flächen biologisch bewirtschaften, aber diesen Wunsch haben sie in der örtlichen Winzerschaft wohl exklusiv. Obwohl sie keinerlei Herbizide verwenden und ihre Pflegearbeiten per Hand verrichten, sind die eigenen Flächen beim Pflanzenschutz per Hubschrauberprogramm nolens volens mit drin.

Der Jahrgang 2023 hat dank streng selektiver Lese vorzügliche trockene, würzige Rieslinge hervorgebracht, doch von absoluter Weltklasse sind die von Dezember an erhältlichen Prädikatsweine. Die Spätlese aus dem Blattenberg vereint konzentrierte Fruchtreife mit kristalliner Säure und einem pikanten Finish, das die Süße praktisch aufhebt. Weil der Zellerberg im goldenen Herbst voller Rosinen hing, kommt von hier eine intensive, hinreißend klare wie auch feine Auslese. Die sensationelle

Trockenbeerenauslese ist Riesling in Vollendung: raffiniert, reichhaltig und im Abgang faszinierend salzig.

Quelle: F.A.S.

MEHR ZUM THEMA

KATRIN KOCHT

Gebratener Chicorée mit Pekannüssen und Blauschimmelkäse

Nicht nur Meerschweinchen lieben Chicorée, sondern auch Sie werden über dieses schnelle und einfache Rezept sehr glücklich sein. Probieren Sie es aus!

2 Minuten