

Klimawandel und die Remstal-Weine

Vier erfolgreiche Weingüter und Genossenschaften aus dem Remstal bei der Berliner Wein-Trophy

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED
MARTIN WINTERLING

Weinstadt.

„Kerf“ heißt das neue Spitzenprodukt der Remstallkellerei, ein 2012er Merlot, der vom remstaltypischen Boden, dem roten und grauen Keuper, geprägt ist. Bei der Berliner Wein-Trophy hat der Kerf eine Goldmedaille gewonnen. Außerdem waren die Fellbacher Weingärtner sowie die Weingüter Dobler und Kuhnle in Berlin erfolgreich.

Dass im Remstal inzwischen Merlot und Cabernet Sauvignon zu preiswürdigen Weinen heranwachsen, ist nicht zuletzt dem Klimawandel zu verdanken, sagte Claus Mannschreck, Vorstand der Remstallkellerei, bei einem Pressegespräch über die Erfolge des Remstals bei der Berliner Wein-Trophy. Zugute komme dem Remstal, dass die Weinberge hier 100, 150 Meter höher liegen als im übrigen Württemberg und somit die Trauben mehr Zeit zum Reifen haben. „Die letzten zwei Wochen vor der Ernte sind für Qualität entscheidend.“ Zu den traditionellen Rebsorten wie Trollinger oder Riesling haben sich längst internationale Rebsorten gesellt, wie die Goldmedaillen für den Cabernet Sauvignon des Beutelsbacher Weingutes Dobler oder den Merlot „Kerf“ der Remstallkellerei zeigen.

Werner Kuhnle schätzt die Wein Trophy nicht nur, weil er aus Berlin drei Gold- und zwei Silbermedaillen nach Strümpfelbach mit nach Hause genommen hat, sondern weil sich die Verkostung positiv von vielen anderen Weinpreisen abhebe. Die Weine würden von einer Jury zum einen blind verkostet, so dass nicht der Name des Weingutes, sondern die Qualität des Weines auf einer Skala bis 100 Punkte bewertet werden. Zum anderen ist die Zahl der Gold- und Silbermedaillen auf ein Drittel begrenzt, weshalb Kuhnle die Auszeichnungen der Wein Trophy wieder auf die Flaschen klebt. Wie

viele Weingüter und Genossenschaften verzichtet Kuhnle seit Jahren auf die Teilnahme an der Weinprämierung des Württembergischen Weinbauverbandes, bei der so gut wie jede Flasche mit Gold, Silber oder zumindest Bronze bepreist wird.

Der vom Deutschen Wein-Marketing (DWM) ausgerichtete Berliner Wein-Trophy-Wettbewerb gilt als einer der am strengsten kontrollierten Weinwettbewerbe weltweit. Seit seiner Premiere 2004 ist der Hauptstadt-Wettbewerb laut Angaben der Veranstalter „zu Deutschlands bedeutendster und größter internationaler Weinverkostung herangewachsen“. Die circa 5000 eingereichten Weine werden labortechnisch analysiert und von einer Fachjury unter den strengen Vorgaben der OIV (Internationale Organisation für Rebe und Wein) verkostet.

Der Durchschnittspreis der verkosteten Weine lag laut Veranstalter bei 13,80 Euro pro Flasche. Nur 30 Prozent der eingereich-

ten Erzeugnisse werden mit einer Medaille ausgezeichnet. Für Großes Gold ist eine Bewertung von 92 bis 100 Punkten nötig, für Gold 85 bis 92 und für Silber 82 bis 85. Die Einschränkungen förderten das Qualitätsdenken und zeigen dem Konsumenten, dass eine Medaille der Berliner Wein Trophy eine wirkliche Auszeichnung ist. Von den 5000 eingereichten Produkten wurden 1095 prämiert, darunter neun mit einer Großen Goldmedaille, 796 mit Gold und 252 mit Silber.

Gold- und Silbermedaillen

Bei der Verkostung bekamen die Fellbacher Weingärtner Gold für ihren 2012 Fellbacher Lämmel Amandus „P“ trocken Barrique und für ihren 2013 Fellbacher Goldberg Lemberger „P“ trocken. Mit Silber punktet die Fellbacher beim 2013 Fellbacher

Lämmel Spätburgunder „P“ trocken sowie beim 2012 Fellbacher Lämmel Lemberger „P“ trocken Großes Gewächs. Die Genossen erhielten außerdem für fünf weitere Weine Auszeichnungen der Kategorie IV, die in ihrem Qualitätsanspruch der Silbermedaille gleichzusetzen ist.

Die Remstallkellerei holte sich Gold für ihren 2014 Muskattrollinger Rosé Sekt trocken und für ihren 2012 Merlot QbA trocken. Mit der Silbermedaille ausgezeichnet wurde der 2014 Muskatteller Qualitätswein, ein weiterer Wein schaffte es in die Kategorie IV.

Dreimal Gold erhielt das Weingut Dobler aus Weinstadt-Beutelsbach, nämlich für den 2011 Cabernet Sauvignon trocken, den 2014 Cabernet Cubin Eiswein und für den 2011 Frühburgunder trocken. Dobler konnte außerdem drei Weine in der Kategorie IV platzieren.

Mehrfach Edelmetall bekam das Weingut Kuhnle aus Weinstadt-Strümpfelbach: Gold für die 2012 Cuvée Cabernet Auslese trocken, für den 2015 Muskattrollinger-Rosé Qualitätswein und für einen 2015 Stettener Pulvermächer Riesling Spätlese. Dazu Silber für den 2015 Blanc de Noir Qualitätswein trocken, den 2013 Merlot Auslese trocken und den 2015 Rosé Qualitätswein trocken. Auch in der Kategorie IV war Kuhnle mit drei Weinen gut vertreten.

Erfolgreiche Lemberger

Weinstadt/Fellbach.

Das Remstal war bei der 24. Auflage des Deutschen Lemberger-Preises „Vaihinger Löwe 2016“ mehrfach erfolgreich. Ein Lemberger der Fellbacher Weingärtner siegte in der Kategorie „Premium“. In der Kategorie „Klassisch“ kamen die Weingüter Jochen Mayer aus Großheppach und Kuhnle aus Strümpfelbach unter die Top Sechs. Seit 20 Jahren sind die Fellbacher Weingärtner mit ihren Lembergern vom Kappelberg regelmäßig unter den Top 3, seit 2006 sogar jedes Jahr in Folge. In diesem Jahr gelang der Sieg mit dem 2012 Lämmel Lemberger „P“ trocken Barrique.



Vier Betriebe aus dem Remstal waren bei der Berlin Wein Trophy erfolgreich (von links): Werner Kuhnle, Fritz Benz (Fellbacher Weingärtner), Claus Mannschreck (Remstallkellerei) und Andreas Dobler.

Bild: Winterling