

Reife Spitze von der Nahe

Gut Hermannsberg feiert Jubiläum: Seit zehn Jahren kommen aus der früheren Staatsdomäne bemerkenswerte Rieslinge. *Von Peter Badenhop*

Vor zehn Jahren haben sich Jens Reidel und Christine Dinse ein Weingut gekauft. Nicht irgendein Weingut, sondern die ehemalige Königlich-Preussische Weinbaudomäne Niederhausen-Schloßböckelheim an der Nahe. Die war 1902 als Riesling-Musterbetrieb gegründet worden und hatte eine große Geschichte und einen langen Abstieg hinter sich, als Reidel, der sein Vermögen als Finanzinvestor gemacht hat, und seine Frau das malerisch gelegene Weingut mit 30 Hektar in Spitzenlagen 2009 übernahmen – mit großer Finanzkraft, viel

Geduld und vor allem mit Karsten Peter, einem jungen Kellermeister, der von Anfang an einen Plan hatte.

Wie gut dieser Plan war, zeigt sich nun spätestens zum Zehn-Jahre-Jubiläum von Gut Hermannsberg, wie der Betrieb seit 2010 heißt. Schon ein paar Jahre nach der Sanierung der alten Gebäude und dem Bau eines hochmodernen neuen Kelterhauses sorgten die Weine der früheren Domäne für Furore, und das Gut wurde vom Gault-Millau-Weinführer zum „Aufsteiger des Jahres“ ausgerufen. Inzwischen gehört es längst wieder zur ersten Garde der deutschen Weingüter, vor allem aus der Steillage Kupfergrube vinifiziert der Kellermeister Rieslinge, die Jahr für Jahr von den Kritikern in höchsten Tönen gelobt werden.

Zum Jubiläum haben Reidel, Dinse und Peter vor ein paar Tagen nicht nur ein großes Fest gegeben, sondern auch ihre Schatzkammer geöffnet und 17 Jahrgänge von 1914 bis 2016 aus der Kupfergrube präsentiert. Deutlich wurde dabei vor allem, wie unerhört gut die Tropfen aus diesem schroffen, terrasierten Weinberg, der einst zum Kupferabbau diente, reifen können. Selbst die naturreinen Rieslinge aus den Jahren 1914, 1923 und 1933 zeigten sich erstaunlich lebendig mit intensivem Duft und aromatischer Tiefe, und die Spät- und Auslesen von 1949, 1969 und 1979 begeisterten die Teilnehmer der Probe mit überraschender Präsenz, gereifter Süße und Würze und beeindruckender Eleganz und Balance – kurzum Weine, die man heute noch trinken und nicht nur als Raritäten bestaunen möchte.

Weil die Rieslinge aus der Kupfergrube dieses enorme Reifepotential haben, werden sie von Karsten Peter schon seit einiger Zeit als „Late Release“ verkauft, sprich, sie reifen ein Jahr länger als klassische Große Gewächse. Vom Jahrgang 2017 an geht der Kellermeister aber nun noch einen Schritt weiter: Seine Großen Gewächse aus der Kupfergrube kommen künftig erst nach fünf Jahren auf den Markt – eine absolute Seltenheit im deutschen Weinbau.

Dass diese Spitzenweine allerdings nicht für jeden Kunden attraktiv sein dürften, legt schon ihr Preis von knapp 50 Euro nahe. Zum Glück keltert Karsten Peter aber auch sehr gute Lagen-, Orts- und Gutsweine zu wesentlich günstigeren Preisen. Ein wunderbar frischer, saftiger und frucht-intensiver Einsteiger ist zum Beispiel der Just Riesling 2017 – für 9,90 Euro je Flasche.

