



Karsten Peter ist Betriebsleiter auf Gut Hermannsberg im Nahetal. Foto beige stellt

»Late Releases«: Gereifte Rieslinge von Gut Hermannsberg

Erst mit Reife zeigt sich die Größe der Lagen: Im Interview erklärt Karsten Peter, warum sich das Weingut im Nahetal für die späte Vermarktung dreier Weine entschieden hat.

26. August 2020

Falstaff sprach mit Karsten Peter, dem Betriebsleiter von Gut Hermannsberg, einem der neuen Stars des Nahetals, über die **Reifebedürftigkeit** großer Rieslinge – und den steinigen, aber zielführenden Weg zur späteren Vermarktung der Weine.

WERBUNG



Falstaff: Herr Peter, schildern Sie doch bitte kurz, wie der Vermarktungszyklus auf Gut Hermannsberg aussieht.

Karsten Peter: Insgesamt bringen wir drei Große Gewächse als »Late Releases« auf den Markt, nämlich zwei Jahre nach der Lese: die Rieslinge aus der **Traiser Bastei** und dem **Niederhäuser Hermannsberg**. Und fünf Jahre nach der Lese denjenigen aus der **Schlossböckelheimer Kupfergrube**. Dieses GG hatten wir früher ebenfalls nach zwei Jahren gebracht, aber wir sind überzeugt, dass es enorm von drei weiteren Jahren Wartezeit profitiert. Die Lage fordert das geradezu ein.

Und wie sind die Reaktionen vom Markt?

Als wir 2014 angefangen haben, die Kupfergrube zurückzuhalten und erst später zu bringen, da war das schon schwierig, weil der Markt für gereifte Weine komplett gefehlt hat. Da waren wir gefühlt die einzigen, die sowas gemacht haben, und wir mussten viel erklären. Aber unsere

Kunden haben relativ schnell verstanden, dass GGs in dieser Güteklasse Zeit zur Entwicklung brauchen.

Und wie waren die wirtschaftlichen Folgen?

Zu Beginn war es ja nur eine einzige Lage, die uns im Verlauf gefehlt hat, und nicht drei wie inzwischen. Aber klar, es war schon eine

Entscheidung, die wirtschaftlich weh getan hat. Nur, wenn man sich mal entschieden hat, dann muss man die Schmerzen auch aushalten.

Und die sind erträglich?

...die waren verkraftbar, uns gibt's ja noch. Und wir sehen immer deutlicher: Erst mit Reife zeigt sich die Größe der Lagen. Es gilt grundsätzlich, fürs Weingut wie für die Kunden: Wenn man die Weine zu früh trinkt, verschenkt man Geld.

Auch die Kunden verschenken Geld?

Unbedingt, denn man hat ja auch schon einen gewissen Obulus bezahlt, wenn man sich den Wein in den Keller legt. Ein GG, das einen solchen Preis gekostet hat, früher als fünf Jahre nach der Lese zu trinken, ist rausgeworfenes Geld. Für den früheren Genuss gibt es den **Ortswein** als spannende und ebenfalls hochwertige Kategorie.

**Allerdings hört man oft auch,
dass ein großer Wein in jedem
Reifezustand schmecken müsse.**

Natürlich kann man kellertechnisch
das eine oder andere tun, um die
Entwicklung zu beschleunigen, aber
das ist nicht unser Weg und unsere
Intention, für uns ist **Zeit** das
wichtigste önologische Mittel.

**Haben Sie Erfahrungswerte, wer
besser auf »Late Releases«
anspricht, Privatkunden oder
Gastronomie?**

Da gibt es, glaube ich, keinen
Unterschied. Privatleute haben oft
keinen guten Keller und sind sehr
dankbar, wenn sie etwas beginnend
Trinkreifes kaufen können. Die
Gastro hat noch größeren
Platzmangel. Und der Handel ist
letztlich neutral, für den ist nur
wichtig, dass Nachfrage da ist. Die
einzige Gruppe, die Schwierigkeiten
mit unserem späten
Vermarktungszyklus hat, scheinen
Journalisten zu sein, die wollen
immer nur den jüngsten Jahrgang
probieren.

**Herr Peter, wir danken für dieses
Gespräch.**



Gut Hermannsberg in der Nahe.

Foto beigestellt

Verkostungsnotizen

- **2018 Traisen Bastei Riesling GG**
93 PUNKTE
Hefewürzig im Duft, braucht etwas Luft, um auch seine mineralisch-brenzligen Seiten zu entfalten. Im Mund gehaltvoll, dicht, die Wärme des Jahrs in Schmelz und Liebreiz umsetzend, aber es ist auch genug Struktur für eine jahrelange weitere Entfaltung vorhanden.
- **2018 Niederhausen Hermannsberg Riesling GG**
92 PUNKTE
Noch immer hefig im Duft, dazu etwas Holz, und leicht karamellige, honigartige Noten. Im Mund mit dezenter Süße

eröffnend, geschmeidig und
saftig fortsetzend, feiner Extrakt
in der Gaumenmitte, kräftiger
Körper, erste Reife mit schöner
Zugänglichkeit.

