3. April N° 03/2020
www.weinwisser.com

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

WEINWISSER

Die einzigartige Sassicaia-Vertikale

Best of Brunello • Burgund • 100 Jahre Kupfergrube

4 Von 100 zu 100 Punkten – 32 Jahrgänge Sassicaia aus Magnumflaschen
8 Best of Brunello 2015 – die Stars und Superstars aus dem grossen Jahr
14 Burgund 2018 – Faszinierende Vielfalt und Gegensätze
18 100 Jahre Kupfergrube zum 10 jährigen Jubiläum des Gut Hermannsberg

JUBILÄUM: 10 JAHRE GUT HERMANNSBERG

Drinking History: Anlässlich des 10-jährigen Jubiläums wurde zurück bis zum Jungfernjahrgang 1914 verkostet

Kupfergrube – von 1914 bis heute. Eine Zeitreise der Extraklasse

Von Sebastian Bordthäuser

Am 30. August 2019 fand auf Gut Hermannsberg in Schlossböckelheim an der Nahe eine Verkostung der Extraklasse statt. Anlässlich des 10-jährigen Jubiläums wurden Weine vom Jungfernjahrgang bis heute aus der Schlossböckelheimer Kupfergrube verkostet. Die ehemals staatliche Königlich-Preussische Weinbaudomäne Niederhausen-Schlossböckelheim wurde 1902 als Forschungsanstalt und Musterbetrieb zur Klon-Selektion gegründet.

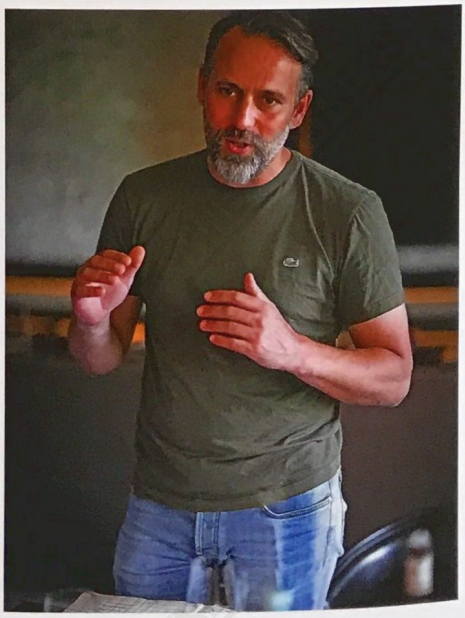
Im Jahr 2009 kaufte Jens Reidel mit seiner Frau Dr. Christine Dinse das Gut Hermannsberg, um die antiquierte Domaine als Familienbetrieb in die Neuzeit zu führen.
Reidel und Dinse benannten die Domaine nach der gleichnamigen Monopollage in Gut Hermannsberg, wohlwissend, dass kein ausländischer Kunde jemals den Namen „Ehemals staatliche Königlich-Preussische Weinbaudomäne Niederhausen-Schlossböckelheim" würde unfallfrei aussprechen können. Mit Reidel hat Hermannsberg einen visionären Investor gefunden, der unbeirrbar vom langfristigen Erfolg des Projektes überzeugt ist – zu Recht: Kellermeister Karsten Peter hat die Weine in den letzten 10 Jahren zielstrebig wieder an die deutsche Spitze geführt. Dabei handelt es sich fast ausschliesslich um trockene Rieslinge aus insgesamt sechs als Grosses Gewächs klassifizierten Lagen. Seit 2014 lässt man die Weine ein Jahr länger im Fass reifen, seit 2016 sogar ganze zwei Jahre. Ganz wie zu den Glanzzeiten des Betriebes, als Deutscher Riesling international höchstes Ansehen genoss und neben grossen Bordeaux und Burgundern auf den Weinkarten der Metropolen gelistet wurde.

Die Verkostung wurde von Christine Dinse begleitet, die für ihre Arbeit über die Geschichte des Gutes alle erhältlichen Dokumente gesichtet hat. Karsten Peter gab Einblick in die Kellerbücher und somit in die Historie des Betriebes, den Wandel des Weinbaus und des Klimas, wobei sich die Nahe während der Verkostung als Profiteur der klimatischen Veränderungen erwies. Auffällig bei der Verkostung war die stete Verschiebung der Lese in den frühen Herbst. Die Novemberlese, einst Metrum für goldene, ausgereifte Trauben, begann über die Jahrzehnte jedoch immer früher und erstreckte sich über immer kürzere Zeiträume.

Die erste Ernte wurde 1907 im Hermannsberg eingeholt. Gepflanzt wurde damals ursprüngliches, im Ertrag extrem schwankendes Material. Die heutigen Klone heute gehen alle auf eine genetische Grundlage des Klon 378 zurück. Es existieren nur wenige weiterreichende Aufzeichnungen von damals, da das Archiv vor unbestimmter Zeit einmal „aufgeräumt" wurde. Aller Wahrscheinlichkeit nach handelt es sich beim ersten Wein der Verkostung aus dem Jahre 1914 um den ersten Jahrgang der Kupfergrube. Die Farbe bei den gereiften Weinen spielte sich überwiegend im Bernsteinbereich ab und hellte mit den jüngeren Jahrgängen sukzessive auf. Alle Weine sind heute uneingeschränkt geniessbar, die Angabe eines Trinkfensters verbietet sich, da es sich bei den Weinen um Unikate aus der Schatzkammer handelte. Die Bewertungen dienen daher lediglich als Orientierung, wohingegen die Bewertungen der Jahrgänge 2009 bis 2016 die aktuelle Bewertung bei der Verkostung darstellen.

1914 Schlossböckelheim Kupfergrube: Naturrein, 100% Holzfass, vermutlich 12–15 RZ, unter 10%, 12,7g Säure bei 80 Oechsle, jede Parzelle einzeln geerntet und vinifiziert. Gesamternte 1914: 6724,4 Liter (Im Vergleich: 20.000 Liter in 1913 und 72.482,2 Liter in 1915). Die Nase zeigte sich trotz deutlicher Tertiäraromen nach Tee, hellem Tabak, Karbol, Jod, Fleischextrakt und Gewürzen noch ätherisch schwebend und fragil mit Noten nach Bergamotte. Am Gaumen gradlinig und schlank mit blättrigen Gerbstoffen, die Säure als Rückgrat, Kamille, Zitronenöl, Würze, Tabakblatt. Enorme Länge. Baut mit zunehmender Belüftung in der Nase aus, wird süsser, Orangeat, etwas Toffee, strahlend, sauber mit minzigem Nachhall. Entwickelt Frische mit grossem Kopfnoten-Kino, 1997 umgekorkt. **17.5/20**

1923 Schlossböckelheimer Kupfergrube Riesling: Ähnlich üppiges Jahr wie 1914 mit einer Gesamt-Erntemenge von 7.193 Litern sowie 11 und einer halben Stütz (Winzereimer mit 10 Litern). 81 Oechsle bei Lese, 11,2g Säure.



Kellermeister Karsten Peter ist seit 2009 dabei

JUBILÄUM: 10 JAHRE GUT HERMANNSBERG

Jungfernjahrgang der Kupfergrube

Die Riesling-Erträge waren damals extrem schwankend dank starker Verrieselung während der Blüte. Im Bouquet süss mit Vanille und Toffee, Grüner Tee, gegrillte Marshmallows und Nougat überlagern die feinen Zitrusnoten nach kandierten Schalen und altem Zedernholz. Am Gaumen mit vibrierender Frische, feste Gerbstoffe, engmaschig, straff und sehnig, leptosomer Körper mit feiner Würze und fantastischer Länge. Leicht sahniges Finish mit würzig-zitrischem Nachhall. **17/20**

1933 Schlossböckelheimer Kupfergrube Riesling: Frühes Jahr mit Erntebeginn am 09. Oktober, Lesebeginn bei 69, vollreife Trauben mit Spitzenwerten bei 115 Oechsle bei knapp 8,5–9 g Säure. Rekordernte mit 33.782 Litern. Helles Gelb mit grünem Schimmer. Balanciert, Salzkaramell, Toffee, Zitronat, Bergamotte, Melisse, Kampfer, Nussschalen, fast reduktive Nase. Am Gaumen sauber und klar, fast frisch, deutlich niedrige Säure, weniger markant, dafür in ruhiger Balance. Feinwürzig mit herber Phenolik und cremiger Textur, etwas Tabak mit hohem Extrakt und animierend herbem Finish. **18.5/20**

1949 Schlossböckelheimer Kupfergube Riesling Spätlese: Frühes, warmes Botrytisjahr. Mittags bei heiterem Wetter mit 91 Oechsle und 8,2 g Säure geerntet. Klone 87–95, Gesamternte 32.760 Liter. Herbe Noten nach Hopfensprossen, leichter Geranienton, Kaffeesatz, etwas Karbol, Zitronat und Nougat. Am Gaumen feinwürzig, herbes Kaffeearoma und Tabak, blättrige Gerbstoffe, dicht, voluminös, baut Druck auf. Warmer, fülliger Wein mit deutlichem Alkohol und Tanninen, stoffig mit endlosem Nachhall nach Trockenfrucht, Assam und etwas Champignon. **17.5/20**

Ab dem 1949er Jahrgang unterschieden sich die Weine fortan markant von der vorangehenden Stilistik. Direktor Hermann Goedecke übernahm 1948 die Leitung des Betriebes, leitete einen stilistischen Wandel ein und hob den Betrieb auf ein neues Level. Zusammen mit Kellermeister Karl-Heinz Sattelmeyer, der bis 1986 für die Weine verantwortlich war, führte er das Gut zu internationalem Erfolg.

1958 Schlossböckelheim Kupfergrube Riesling: Während der Ernte war es bedeckt, dunstig, kühl und kalt, vom 15.-17. November kam die Eisweinernte dazwischen – zu der Zeit keine Seltenheit. Lesebeginn am 13. Oktober, Ende am 22. November mit einer Gesamterntemenge von 127.455 Litern dank neu dazugekommener Parzellen. Mostgewichte um 80 Oechsle mit Säurewerten zwischen 10 -12 g im Most. Leicht vegetabil, Kamille, Tabak, Brennnesseltee, weisser Pfeffer und Zedernholz. Am Gaumen vertikal mit sehniger Säure, und würzigem Extrakt, die Tannine seidig und poliert. Am Gaumen herb mit Noten nach Tabak, Fleischbrühe, Schwarztee und gedörrter Zitronenschale mit sauberem und klarem Abgang. **17/20**

1969 Schlossböckelheimer Kupfergrube Riesling Auslese: Original verkorkt, geerntet mit 90 Oechsle und 11,5 g Säure ab dem 30. September mit einem Hektar-Ertrag von 2800 Liter (2,8 hl). Die Bodentrauben mit 52 Oechsle und 23,1 % Säure für das Deputat wurden nass verbessert und chaptalisiert. Altgoldene Farbe, Orangenschale, Orangeat, Blütenwasser, Darjeeling, Rauch, Bienenwachs, Gewürze, Zedernholz und Salzkaramell. Am Gaumen feine Süsse, mit seidigen Gerbstoffen, Tabak, moderate Säure, Karbol- und leichter Madeira-Ton, sahnige Textur, schwer zu toppendes Säure-Süsse-Spiel und Reife par excellence, animierend flankierende Bitterstoffe, ätherisch kühles Finish. **19.5/20 trinken**

1979 Schlossböckelheim Kupfergrube Riesling Spätlese: Gelesen vom 25. Oktober – 23. November bei trockenem Wetter mit 80 Oechsle und 13,2 g Säure. Gesamternte 108.496 Liter, ausgebaut in 178,26 Halbstück. Im Duft Sahnekaramell, Toffee, Jasmin, Orangenblüte, grüner Tee, dann bricht die Frucht hervor, flankiert von zarter Würze, superfein und elegant am Gaumen. Vibrierende Säure, strahlend wie ein Flakscheinwerfer bei cremiger Textur, der Gerbstoff legt sich um die extraktsüsse Frucht und ummantelt den Säurenerv. Zitrisch-herb im Nachhall, bei dunkler Aromatik. **18.5/20 trinken**

Die Ära des Kellermeisters Karl-Heinz Sattelmeyer dauerte von 1948 bis 1986, dann folgte eine schwierige Zeit, bis es Mitte der 90er noch ein Aufblitzen gab mit guten Weinen. Der neue Kellermeister Gabelmann hatte damit zu kämpfen, dass es wenig Impulse von politischer Seite gab, das Staatsweingut zu führen, bis es letztlich in private Hände verkauft wurde.

1996 Schlossböckelheim Kupfergrube Riesling Beerenauslese: Bernstein mit grünen Reflexen, Toffee, Salzkaramell, Orangeat, Zitronat, Sesam, alles aromatisch sehr auf der dunklen Seite mit Datteln, Quittenbrot, Nuss, Assam und viel Botrytis. Die Kupfergrube hat immer sehr saubere, rosinierte Botrytis mit einem Anteil von ca. 90 % Trauben plus überreifen Trauben. Orangen, etwas Tabak, Bitterschokolade, Preiselbeere, toller Gerbstoff, Sesam, rotfruchtig, Kirschkompott. **19.5/20 –2026**

2005 Schlossböckelheim Kupfergrube Riesling Auslese: Grünliche Reflexe, Quitte, reife Frucht, Pfirsich, warmes Jahr. Karsten

Stahl und Fuder sind die Gebinde der Wahl

Peters erstes Jahr an der Nahe. Litschi, Zitronat, Mangosteen, perfekte Seidigkeit am Gaumen, Süsse-Säure-Spiel mit perfekter Textur und exzellenter Balance am Gaumen. Ein Equilibrium ohne Ecken und Kanten. **19.5/20 –2026**

Der 2005 Jahrgang war der letzte Wein der Staatsdomäne. Die Verkostung wurde fortgesetzt mit dem ersten Jahrgang des Gut Hermannsberg. Die Weine aus 2009 nehmen noch heute eine Sonderstellung ein, da man das Gut quasi kurz vor der Lese übernahm und kaum mehr Einfluss nehmen konnte auf das Lesegut. Es wurde rigoros selektiert, 30–40 % wurden weggeschnitten, da die Balance der Weinberge laut Karsten Peter schlichtweg im Eimer war. Auch die Fässer waren hinüber, und so wurde der 2009er (neben dem 2011) als einziger Jahrgang zu 100 % im Edelstahl ausgebaut. Im nächsten Frühjahr begann man, Begrünung einzusäen und verteilte üppig Kompost und Stroh, um die Böden wieder aufzupäppeln. Auch die ersten beiden Stockinger Fässer wurden damals geliefert. Erste Erfolge durch die Umstellung des Wurzelsystems waren laut Peter 2013 zu bemerken, was sich bei der Verkostung in der Tiefe der Weine schmeckbar spiegelte.

Peters Prämisse im Keller ist maximale Zurückhaltung mit pingeliger Selektion beim Sortieren des Leseguts. Das langsame und safte Pressen in der alten Horizontalpresse ist entscheidendes Mittel für die Stilistik der Weine. Peter setzt dazu auf kurze Maischestandzeiten, um zu hohen Phenol-Eintrag in die Weine zu vermeiden. Grade in den vergangenen Hitzejahren wurde das Gerbstoffmanagement immer wichtiger, da die Trauben zum Schutz zu immer dickerer Schalenbildung neigen. Der Jahrgang 2019 stellte wegen des hohen Schalentannins eine besondere Herausforderung dar, weshalb der Presssaft für die Finesse ausnahmsweise getrennt im Stahl ausgebaut wurde. Der Ausbau der Weine findet anteilig in Stahl und Holz statt (beide jeweils 600 l), wobei Vorlauf und Presssaft nach der Vorklärung in der Regel zusammen vergoren werden. Die Gärung erfolgt durchweg spontan und die Philosophie begründet sich im Vertrauen auf die Güte der Weinberge. Im Keller gilt Minimalismus, es wird so viel weggelassen wie möglich, die Schwefelmengen wurden erheblich reduziert. Seit 2014 lässt man die Weine ein Jahr länger im Fass reifen, seit 2016 ganze zwei Jahre. Mit gutem Erfolg, denn mit dem Jahrgang 2017 stellte man mit der Bastei, dem Hermannsberg und der Kupfergrube auf volle 5-Jahre-Reifezeit um. Der 2017er Jahrgang wird also folglich erst 2022 auf den Markt kommen.

Im Keller von Gut Hermannsberg schlummern noch viele alte Schätze

2009 Gut Hermannsberg, Kupfergrube Riesling Grosses Gewächs: Erster Jahrgang aus Gut Hermannsberg mit Karsten Peter als Kellermeister. Warmes Jahr mit früher Lese Anfang Oktober. Sehr karg und mineralisch, wenig Frucht, dafür hefig und extraktreich. Nur kleine Mengen sind ins GG gewandert. Der Babyspeck ist weg, es bleiben Kraft, Struktur und Bumms. **18/20 –2028**

2010 Gut Hermannsberg, Kupfergrube Riesling Grosses Gewächs: Nahe und Saar haben Ende November als Letzte gelesen. Kerngesunde Trauben mit 9,5–10 g Säure, wenig Botrytis. Extrem zitrische Nase, nasse Steine, Gesteinsmehl und dunkle Aromatik nach Bitterschokolade. Seidig und griffig im Antrunk, dabei straff und schlank. Bitterschokolade auch am Gaumen, dunkle, herbe Aromatik, dabei mineralisch mit ätherisch-frischem Nachhall. **18.5/20 –2030**

2011 Gut Hermannsberg, Kupfergrube Riesling Grosses Gewächs: Frühjahrsfröste setzten den bereits 30 cm langen Trieben zu. Der Frost von der Bergkuppe hat jedoch nur die Spitzen erfrieren lassen, der Boden war dank extremer Temperaturen der Vortage bereits hinreichend erwärmt. Die erfrorenen Spitzen bildeten sich neu und lieferten reife Trauben. Warme Nase, viel Pfirsich, Quitte, Quittenbrot, Aprikosen. Der 2011 startet reif, und füllig mit voller Gelbfrucht voraus, verschlankt am Gaumen dank reifer Phenolik und moderater, gut eingebundener Säure. Warmer und geschmeidiger Typ, der in seiner Fülle ans Jahr 2003 erinnert. **17.5/20 –2025**

2012 Gut Hermannsberg, Kupfergrube Riesling Grosses Gewächs: Fest und geschlossen, Steine, Zitrusnoten, klassischer Nahe-Jahrgang, sehr glatt, fein, elegant, ohne Ecken und Kanten. Am Gaumen geschliffen, mit gutem Grip und phenolischer Reife, der Säurebogen fein gespannt, leicht herb mit zartem Bitterton nach Bitterschokolade. Gradlinig mit gutem Reifepotenzial. Ernsthafter Riesling für Erwachsene mit maximal aufgedrehten Aromareglern. **18/20 –2030**

2013 Gut Hermannsberg, Kupfergrube Riesling Grosses Gewächs: Mandelton, Zitrus, Zitronenöl, Mineralik, nasse Steine, Austernschalen, Nuss und Kerbel. Verspielte, kecke Nase, krachtrocken am Gaumen mit pikanter Säure, straff, mineralisch mit ordentlichem Grip sowie höchst animierendem Gerbstoffeintrag im Wechselspiel mit vibrierender Säure. Mundwässernd mit enormer Länge und ätherisch kühlem Finale. **18+/20 –2032**

2014 Gut Hermannsberg, Kupfergrube Riesling Grosses Gewächs: Zitrus, Kräuter, nasser Stein, sehr geschlossen, mineralisch karg und gradlinig mit gutem Druck. 2014 war der erste Jahrgang, der zwei Jahre auf der Hefe lag, die pikante Säure gepuffert durch den feinen, ummantelnden Hefezwirn. Zwei Jahre im Fass, dann drei Jahre Flaschenreife, bevor es auf den Markt geht. **18/20 –2030**

2015 Gut Hermannsberg, Kupfergrube Riesling Grosses Gewächs: Reife Frucht, weisser Pfeffer, Pfirsichschale, nasser Stein und Tafelkreide nebst Hefezopf und leichter Reduktion. Warmes, reifes Jahr, am Gaumen seidig, saftig, kein überschüssiges Fett auf der Rippe, salzig skelettiert und hefig unterfüttert, wenig Frucht, sehr geschlossen. **18/20 –2032**

2016 Gut Hermannsberg, Kupfergrube Riesling Grosses Gewächs: Klassischer Nahe-Jahrgang, Frucht, Weckmann mit Zitrusguss, filigran und frisch. Im Antrunk straff, fein und zitrisch-frisch, derweil in der Findungsphase mit pikanter Säure und langem, kühlem Finale und geschlossenem Auftritt. Toll, toll, toll. **19/20 –2035**