

REINER WEIN



Wilde Katze vom Rheingau

VON STUART PIGOTT

Im Vergleich mit dynamischen deutschen Weinbaugebieten wie Rheinhessen (ein sehr bekanntes Beispiel) oder Franken (ein eher unbekanntes Beispiel) erscheint der Rheingau oft stur und traditionslastig. Auch Fachleute denken dabei an jahrhundertealte Weinschlösser, Kloster Eberbach, urige Straußwirtschaften und den zeitlosen Kitsch der touristischen Drosselgasse in Rüdesheim. Zwar gibt es im Rheingau inzwischen durchaus eine ganze Reihe neuer Aufsteiger, aber der Betriebsspiegel der meisten Erzeuger zeigt ein seit Jahrzehnten unverändertes Profil von etwa 80 Prozent Riesling. Die Innovationen liegen eher bei den Methoden des An- und Ausbaus – also bei Dingen, die von außen kaum sichtbar sind.

Das macht das Weingut „Chat Sauvage“ in Johannisberg – direkt am Fuß des gebietsprägenden Schlosses, das laut Goethe „über Allem thron“ – zu einer skurrilen Ausnahmeerscheinung. Trotz der Lage direkt am Geburtsort der deutschen Rieslingkultur erzeugt „Chat Sauvage“ zu beinahe 80 Prozent Spätburgunder, und die Weine aus dieser Sorte werden unter dem französischen Namen dieser Traubensorte verkauft: Pinot Noir. Das ist kein Marketinggag, denn sie weichen geschmacklich tatsächlich weit von den im Rheingau etablierten Stilrichtungen ab. Offensichtlich sind die Rotweine Burgunds wichtige Vorbilder, wie der 2005er Pinot Noir „Cuvée Rhein-

Trotz der Lage direkt am Geburtsort der deutschen Riesling-Kultur erzeugt „Chat Sauvage“ überwiegend Spätburgunder, und die Weine aus dieser Sorte werden als „Pinot Noir“ verkauft.

gau“ (16 Euro ab Hof, Telefon 0 67 22/6 45 37) zeigt. Er duftet nach Kirschen und gekochten Roten Beten, wirkt fast seidig, schmeckt aber eindeutig herb mit einer zarten Säurefrische im Finale; genauso könnte man viele burgundische Gewächse mit deutlich gewichtigeren Preisschildchen beschreiben.

Von ähnlichem Typus ist einer der zwei Spitzenrotweine des jungen Hauses, das üppigere und noch geschmeidigere 2006er „Erste Gewächs“ aus dem Assmannshäuser Höllenberg (35 Euro ab Hof), dessen volle Gerbstoffe sehr warm und weich wirken. Der Duft ist noch stärker von einer Unterholznote als von Kirschfrucht geprägt. Dagegen verströmt der andere Spitzenrotwein von „Chat Sauvage“, das 2006er „Erste Gewächs“ aus dem Lorcher Kapellenberg (35 Euro ab Hof), einen intensiven und strahlenden schwarzen Johannisbeerduft sowie feine Veilchen- und Pfeffernoten. Er ist gleichzeitig konzentriert und schlank, mit einem überraschend animierenden Spiel von Frucht, Säure und Gerbstoff – ein höchst originelles Gewächs. Das ist eine große Leistung von Betriebsleiter Michael Städter und Kellermeister Erik Anderssen vom Weingut Schamari-Mühle, wo „Chat Sauvage“ vorläufig Untermieter ist. Glücklicherweise erzeugen sie nicht nur teure Weine: Der trockene 2008er Pinot Noir Rosé (neun Euro ab Hof) stellt mit zartem Himbeerduft, feiner Säure und elegant-weiniger Art auch eine kleine, stille Revolution dar. Der Rheingau ändert sich eben doch!