



WEINGUT FREIHERR HEYL ZU HERRNSHEIM

Wein für die nächste Generation. Immer wieder werden die hitzigsten Debatten darüber geführt, wessen es bedürfe, um wirklich großartige Weine zu erzeugen. Wie bei so vielen grundsätzlichen Dingen im Leben besteht die Antwort aus einigen wenigen, aber dafür umso wichtigeren Faktoren: Es bedarf einer Traube, wie sie nur beste Reben hervorbringen, einer Mineralität, wie sie nur die besten Böden führen, und einer Reife, wie sie nur in besten Lagen entstehen kann. Im Fall des Weinguts Heyl zu Herrnsheim vereinen sich diese drei Faktoren noch mit einem vierten: dem kontrolliert ökologischen Weinbau seit mehr als dreißig Jahren.

NIERSTEINER BRUDERSBERG

Die Geschichte des Weinguts in Nierstein begann im Jahr 1561. Über die Jahrhunderte wechselten oft die Besitzer, so gehörte es im Jahr 1833 Christian Ludwig Lauteren, der hier erstmals in Deutschland Sekt herstellte. Nach drei Generationen übernahm die Familie Heyl 1909 das Gut von der Familie Lauteren. Unter Peter von Weymar schließlich, dem Ehemann der Heyl-Erbin, vollzog der Betrieb bereits in den 1980er Jahren den Schritt vom konventionell wirtschaftenden zu einem kontrolliert umweltschonenden Erzeuger. Seitdem gilt er als einer der Pioniere ökologisch erzeugter Weine in Deutschland. Peter von Weymar verdankt das Gut auch seinen heutigen Ruhm. Er produzierte einen der weltbesten Rieslinge im Brudersberg, eine Monopollage des Betriebs. Er war es auch, der die Lage vor der Flurbereinigung bewahrte und ihre Eingliederung in die Lage Pettental verhinderte.

Der Niersteiner Brudersberg ist Teil des sogenannten Roten Hangs und gilt als die privilegierteste und hochwertigste Weinbergslage der Rheinfront. Die Parzellengröße beträgt etwas mehr als einen Hektar. Der Brudersberg ist als reine Südlage und mit einer Hangneigung von bis zu 65 Prozent optimal der Sonne zugewandt.

Das Oberrotliegende des Brudersbergs bildete sich vor 280 Millionen Jahren aus kalkreichen Ton-, Schluff- und Sandsteinen. Der hohe Eisenmine-



ralanteil verleiht diesem Gestein seine charakteristische Färbung. Sein Oberboden ist mit angewehten Löss-Bestandteilen der Kaltzeiten versetzt. Dieser Boden ist aber relativ flach, und das offen liegende steinige Ausgangsgestein ist einer hohen mechanischen Verwitterung ausgesetzt. Die daraus resultierende Wasserknappheit kann in trockenheißen Jahren zu Trockenstress bei den Reben führen, da die Durchwurzelung des Sedimentgesteins sehr schwierig ist. Das Nährstoffangebot für die Rebwurzeln ist ausreichend.

Der Standort Brudersberg bietet besonders den hier wachsenden Rieslingen ein hervorragendes Potenzial und einen ungewöhnlichen Facettenreichtum. Eine betonte Säurestruktur und ein gezügelter Reifeverlauf kennzeichnen die Weine aus dem Brudersberg.

In dieser Ersten Lage erzeugt das Weingut Heyl zu Herrnsheim seine besten Qualitäten. Der 2006er Niersteiner

Brudersberg Riesling trocken beeindruckt mit einem sehr komplexen Bukett, das sich durch eine ausgiebige Mineralität, Minzenoten, die mit Eukalyptus verwoben sind, und einem Aroma von reifen Pfirsichen auszeichnet. Am Gaumen bestätigt sich die Mineralität. Auf der Zunge dominiert eine zarte Minzenote, die in eine angenehm geschmeidige Rieslingfrucht übergeht. Überdies zeichnet sich der Wein durch einen feinen Schmelz, eine angenehm animierende Säure und einen langen Nachhall aus. Ein sehr eleganter, ein sehr subtiler Wein.

Weintipp aus dem Buch:

100 Meisterwerke des Weines – Deutschland

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

