

## Weinexkursion Rheinhessen April 2015

Unsere zweite Weinreise führte nach Rheinhessen, bekannt als ertragsmäßig größtes deutsches Weinbaugebiet. Dank junger, ambitionierter Winzer ist Rheinhessen inzwischen aus seinem Qualitäts-Dornröschenschlaf erwacht.

Nach der Anreise am Freitag ins **Landhotel Espenhof** in Flonheim bei Alzey bereiteten uns unsere Gastgeber, die Familie Espenschied, am Abend ein deftiges Traditionsgericht, „**Backesgrumbeere**“. Es schmeckte so gut, dass wir sofort das Rezept erfragten. Dazu gab es Kostproben aus der Produktion des familieneigenen Weinbetriebs, der vom jungen Nico Espenschied erfolgreich auf der Qualitätsleiter weiterentwickelt wird. Wein und Essen bildeten so einen fulminanten Auftakt unserer Weinreise.



Am Samstag starteten wir zu einem Spaziergang in die Weinberge rund um Flonheim. Barbara Schmid, eine Rheinhessen-Kultur- und Weinbotschafterin, erklärte uns kundig, dass fast das gesamte heutige Rheinhessen vor Millionen Jahren vom Meer überflutet war. Die Region um Flonheim wurde durch vulkanische Aktivitäten angehoben und bildete das westliche Meeresufer.



Für den Weinbau hat diese vorgeschichtliche Situation als Ufer eine entscheidende Bedeutung, da deshalb die Bodenbeschaffenheit auf engstem Raum zwischen Sand, Fels, vulkanischem Basalt, Tonmergel und Muschelkalk wechselt. Frau Schmid demonstrierte uns die Unterschiede mit Hilfe des einfachen aber aufschlussreichen Tests: Bildet sich mit einem Tropfen Salzsäure Schaum, haben wir basische, also kalkhaltige, andernfalls saure Böden vorliegen.

Es fiel ihr leicht, uns immer wieder dicht nebeneinander beide Beispiele zu zeigen.

Nach zwei Stunden „trockener“ Theorie bei strahlendem Sonnenschein führen wir per Kleinbus zum ersten Winzer des Tages, zum **Weingut Alexander Gysler** nach Alzey-Weinheim.



Alexander Gysler zeigte uns zu Beginn im Weinberg die Ergebnisse seiner erst vor wenigen Jahren auf Biodynamik umgestellten Weinwirtschaft. Anschließend präsentierte er uns seine Weine begleitet von einem leckeren Mittags-Imbiss. Mit jedem verkosteten Wein wuchs bei uns Weinreisenden die Erkenntnis, hier wirklich einen „hidden Champion“ getroffen zu haben, der gemeinsam mit seiner Ehefrau sympathisch und konsequent in jedem Detail seine Weinphilosophie umsetzt und dessen exzellente Weine mit Sicherheit nicht mehr lange unentdeckt bleiben werden.

Weiter ging's dann nach Siefersheim zum **Weingut Wagner-Stempel**. Dieser Betrieb ist bereits seit 11 Jahren Mitglied im Kreis der deutschen Winzerelite, im VDP. Auch hier starteten wir die Gutsbesichtigung im Weinberg. Udo Preussger, verantwortlich für Weinberg und Keller, fuhr mit uns zunächst auf den Kamm der Heerkretz, eine der steilsten Lagen in Rheinhessen mit einem beeindruckenden Panorama. Jedem Besucher wird unmittelbar verständlich, dass dieses Filet-Stück nur mittels aufwendiger Handarbeit bestellt werden kann.



Bei der anschließenden Verkostung im Weingut begeisterten uns die Weine: Sie sind auf einzigartige Weise von den vulkanischen Böden der beiden Spitzenlagen

Höllberg (geschützte warme Lage) und Heerkretz (gut durchlüftete kühlere Lage) geprägt.

Nach einer kurzen Pause im Hotel krönten unsere Gastgeber den gelungenen Tag mit einem köstlichen Menü.

Das gemeinsame Frühstück am Sonntag gab allen nochmals Gelegenheit die Eindrücke des Vortages miteinander zu diskutieren. Einhellige Meinung war, mit dem Landhotel Espenhof und den beiden Weinbetrieben Gysler und Wagner-Stempel echte Perlen entdeckt zu haben, die es wert sind, erneut besucht zu werden und deren Weine einen Stammplatz im Weinkeller zuhause verdienen.

*Georg Arnold & Hans-Georg Greif*