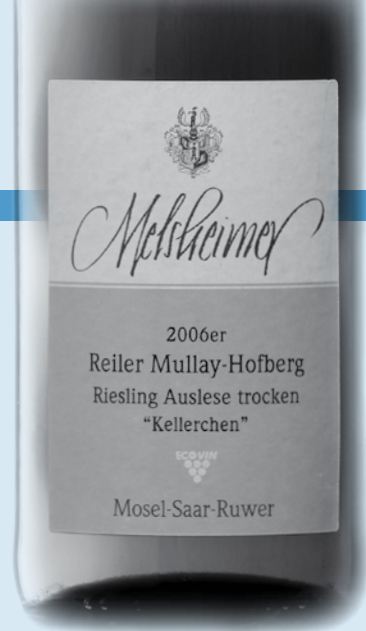


### WEINGUT THORSTEN MELSHEIMER

**Üppige Frucht und tiefe Mineralität.** Im 19. Jahrhundert war das Moselstädtchen Reil mit seiner 200 Hektar großen Rebfläche noch eine der größten Weinbaugemeinden der Region. Doch im letzten Jahrhundert hat sich die Rebfläche von Reil stark verkleinert: Aus wirtschaftlichen Gründen mussten viele Winzer ihre Güter samt Land verkaufen oder verpachten oder stilllegen. Viele Weinberge, darunter auch viele Spitzenlagen, begannen zu verwildern. In den vergangenen Jahren hat sich ein kleiner Kreis von Weinbauern zusammengefunden, der diese Premium-Refugien des Moseltals erhalten und wieder beleben will. Sie roden die verwilderten Rebflächen und rekultivieren sie – ehrenamtlich.



# REILER MULLAY-HOFBERG

Einer von ihnen ist Thorsten Melsheimer. Vor gut zehn Jahren stieg er in den elterlichen Betrieb ein und stellte ihn auf ökologischen Weinbau um. Er setzt keine chemisch-synthetischen Spritz- und Unkrautvernichtungsmittel ein. Im Keller werden nur schonende Verfahren angewandt, und der Ausbau der Weine erfolgt nach alter Moseltradition im Fuderfass aus Eiche. Der Einsatz hat sich gelohnt: In den vergangenen Jahren gingen die Bewertungen seiner Weine unabhängig von den Jahrgängen stetig nach oben.



Einer seiner Spitzenweine ist der 2006er Riesling Auslese Reiler Mullay-Hofberg trocken „Kellerchen“. Kaum im Glas, entströmt ihm bereits ein dichter und voller Duft. Reife, gelbe Pfirsicharomen, satte kräuterwürzige Noten mit einer Mineralität, die ihre Wirkung bereits in der Nase entfaltet. Am Gaumen entsteht ein ähnlicher Effekt: Die üppige Frucht und die tiefe Mineralität bringen das Terroir voll zum Ausdruck.

Der Schieferboden des Reiler Mullay-Hofbergs ist in jedem Schluck präsent. Der Alkoholgehalt von 14,5 Prozent ist hervorragend eingebunden; trotz der Fülle ist dieser Wein komplex, tief und elegant. Seine Säure balanciert das volle Bouquet auf beeindruckende Weise, die Mineralität zieht sich bis in den angenehm langen Abgang. Selbst das mit Wonne geleerte Glas duftet noch lange nach Kräutern und Mineralien.

Die Vorzüge der Lage Reiler Mullay-Hofberg haben ihre Gründe in der Geologie ebenso wie in den klimatischen Bedingungen. Der Weinberg ist südöstlich ausgerichtet und deshalb vor allzu intensiver Hitze geschützt. Zudem befinden sich die Gewächse im Schatten der großen Felsen des Mullay-Hofbergs und sind in trocken-heißen Jahren von Sonnenbrand und Trockenstress geschützt. Die weingutsinterne Bezeichnung „Kellerchen“ benennt die beste Lage des Hauses nach einem mitten im Berg liegenden Schutzraum, der für Regen und Essenspausen genutzt wird. Die Reben des „Kellerchens“ sind um die 25 Jahre alt; einige von ihnen wurden sogar kurz nach dem Zweiten Weltkrieg gepflanzt. Thorsten Melsheimer betont die starke Varianz der Bodenzusammensetzung. Hier finden sich kalkfreier toniger Lehm ebenso wie ein hoher Tonschiefergehalt. Die dunklen Devonschieferverwitterungsböden

speichern die Wärme der Sonne und geben sie gleichmäßig wieder ab. Um die Nährstoffversorgung der Böden zu stabilisieren, führt Melsheimer ihnen organische Substanzen wie beispielsweise Stallmist zu.

Diese optimalen Voraussetzungen lassen erwarten, dass der Winzer auch in Zukunft die typischen säurebetonten Mosel-Rieslinge erzeugt, deren Aromen noch das geleerte Glas duften lassen.

Weintipp aus dem Buch:

**100 Meisterwerke des Weines – Deutschland**

Hrsg. Ralf Frenzel  
Tre Torri Verlag

