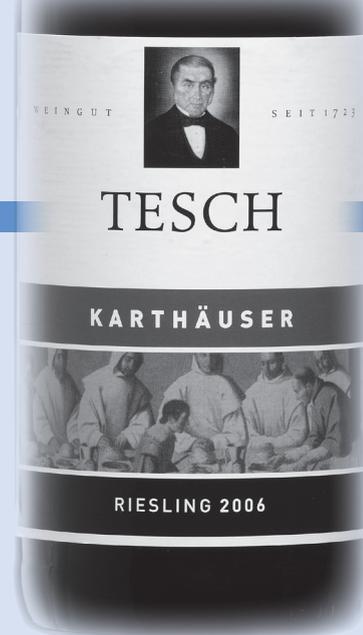


### WEINGUT TESCH

**Tradition und Moderne, Moderne und Tradition.** Kritiker unkten schon, die lange Tradition des Weinguts Tesch sei dahin, als der Mikrobiologe Dr. Martin Tesch das Familienweingut in Langenlonsheim an der Nahe im Jahr 1997 in zehnter Generation übernahm. Er rodete die Reben reihenweise aus den Weinbergen, strich die Weinliste von 40 auf zehn Füllungen zusammen und modernisierte das visuelle Erscheinungsbild des Guts – seine Flaschen-Etiketten wurden vielfach prämiert.



# LAUBENHEIMER KARTHÄUSER

Seit 1723 besteht das Weingut Tesch, und die Rieslinge bildeten immer schon die Krone des Sortiments. An den Rieslingen hat Martin Tesch festgehalten, aber für ihn trat das Lagendenken in den Vordergrund. Oechsle-Grade haben ihm noch nie etwas bedeutet. Tesch erzeugt seine Lagen-Rieslinge auf vollkommen identische Weise, sodass sich ihre Unterschiede allein aus ihrer Herkunft begründen. Außerdem setzt er auf die 30 Jahre alten Rebstöcke, den kontrolliert umweltschonenden Weinbau und die Traubenlese von Hand. Der Mikrobiologe verzichtet auf kellertechnische Maßnahmen zur Alkoholsteigerung; auch moderne önologische Verfahren lehnt er ab. Für ihn zählt nur der konsequent durchgegangene Riesling.

Eine der Charakterlagen des Weinguts Tesch ist der Laubenheimer Karthäuser. Sein Kleinklima ist – durch Soonwald und Hunsrück vor kalten Winden geschützt – mild, sonnenreich und regenarm und hat damit ideale Witterungsbedingungen. Schon vor mehr als zweitausend Jahren kultivierten die Römer hier Rebstöcke. Im Mittelalter wurde der Weinberg vom Karthäuserkloster Mainz bewirtschaftet. Die Trauben erlangen Jahr für Jahr eine optimale Reife, weil die Lage sich einem Amphitheater gleich zur Sonne öffnet. Die Wärme des Tages wird hervorragend gespeichert. Außerdem besitzt der rote Felsverwitterungsboden mit seinen Lösslehmanteilen die mineralischen Voraussetzungen, um Teschs Rieslinge zu bereichern.



Auch die Trauben für die Karthäuser Riesling Spätlese trocken aus dem Jahr 2006 gediehen hier. Vielschichtig, ausdrucksstark und mit einem zarten Hauch von Holunderblüte entwickelt sich ihr Duft. Im Mund offenbaren sich seine klare Mineralität und ein Aroma, das an feine Pfirsichfrucht erinnert. Am Gaumen kitzelt der Wein mit seiner feinen Säure und formidablen Frische. Diese Spätlese besitzt Finesse und eine Eleganz, die aus dem Zusammenspiel zwischen mildem Klima und roter Felsverwitterung erwachsen ist.

Tesch hat diesen Riesling – wie alle seine Weine – ohne kellertechnische Manipulationen vinifiziert. Ohnehin hat er nach der Übernahme des Weinguts einige Modernisierungen im Kellerbereich durchgeführt und ihn nach eigenen Vorstellungen umgestaltet. So bereitet er den Wein ausschließlich im Edelstahltank. Der Werkstoff Edelstahl sei für seine Methode die erste Wahl, sagt Tesch, da diese Gebinde- und Weinlagerungsmöglichkeit geschmack-

lich neutral ist. Holzeinsatz lehnt er in jedweder Form ab, auch die Aromatisierung der Weine durch die Verwendung spezieller Hefen oder den Einsatz von Holzchips. Er baut seine Weine reduktiv aus. „Wir wollen den Ausdruck des Weinberges klar und unverfälscht in die Flasche bringen“, lautet Teschs Maxime – und klingt dabei ebenso traditionell wie modern.

Wenn sich Kritiker heute zu den Erzeugnissen des jungen Winzers äußern, dann klingt das anders als vor zehn Jahren: sehr respektvoll und voller Begeisterung.

Weintipp aus dem Buch:

**100 Meisterwerke des Weines – Deutschland**

Hrsg. Ralf Frenzel  
Tre Torri Verlag

