



WEINGUT KARTHÄUSERHOF

Eisenhaltiger Früchtecocktail. Das Weingut Karthäuserhof im Trierer Stadtteil Eitelsbach ist eines der bedeutenden deutschen Weingüter mit klerikaler Tradition. In seinem Wappen findet sich noch heute eine Meerkatze, das Wappentier der Kartäusermönche. Der Buchstabe „C“ im unteren Bereich weist auf die heilige Catharina von Alexandrien hin, die Schutzpatronin von Eitelsbach. Von besonderer Bedeutung ist das Jahr 1335, in dem der Kurfürst und Erzbischof Balduin von Luxemburg den Kartäusermönchen von Eitelsbach den Hofberg übertrug. Zum Dank haben neben dem Kreuz auch der Bischofsstab und die Mitra Eingang in das Wappen gefunden.

EITELSBACHER KARTHÄUSERHOFBERG

Im Rahmen der Säkularisierung fiel das Weingut 1803 an den französischen Staat. Acht Jahre später ersteigerte es Valentin Leonardy, Generalintendant der französischen Armee. In der nächsten Generation ging es in den Besitz von Johann Wilhelm Rautenstrauch über, der Leonardys Tochter geheiratet hatte. Heute gehört es der Familie Tyrell, Nachfahren der Rautenstrauchs. Seit 1986 führt Christoph Tyrell und damit die sechste Generation das Weingut.



Der Eitelsbacher Karthäuserhofberg ist eine Monopollage. Er umfasst 19 Hektar Rebfläche und ist weitläufig von Süd-Südost bis Süd-Südwest ausgerichtet. Die Lage ist kleinklimatisch begünstigt, da der im Westen gelegene Grüneberg mit seinem Waldsaum Schutz bietet. Rotschiefriger Verwitterungsboden prägt den Untergrund des Karthäuserhofbergs. Auf seinen bis zu 55 Prozent steilen Hängen wachsen fast ausschließlich Rieslingreben. Nur etwa zehn Prozent der flacheren südwestlichen Teilflächen verfügen über wüchsigeren, lehmhaltigen Böden, die mit Weißburgunder bestockt sind.

Der Namensbestandteil Eitelsbach dieser Spitzenlage leitet sich ursprünglich von Eisenbach ab und weist auf die eisenhaltigen Böden der Hänge hin: Eisenadern durchziehen den gesamten Berg und lassen die steinige Schieferoberfläche rötlich schimmern. Diese mineralische Kom-

ponente verleiht den Weinen des Karthäuserhofs ihre besondere Note. Außerdem verfügen die Oberböden neben ihrer feinschiefrigen Bodenstruktur vereinzelt über Lösslagen, in denen sich das Wasser sehr gut hält. So befinden sich die wichtigsten Versorgungskomponenten der Reben – Wasser und Wärme – in einem optimalen Gleichgewicht: Der Schiefer speichert die Wärme, der Lehm das Wasser.

Christoph Tyrell ist – wie seine Vorfahren in den vergangenen 200 Jahren – ein Garant für die sorgfältige Pflege der Reben im Weinkeller. Sein Credo lautet, die Weine schonend zu erzeugen und ohne größere Eingriffe reifen zu lassen. Ziel seiner Arbeit sind langlebige Produkte mit rebsortentypischer Frucht und mineralisch unterstütztem Säurerückgrad. So zaubert er einen wahren

Früchtecocktail in die Flaschen: Cassis, Aprikose, Banane, Ananas, Maracuja – vielleicht noch etwas Honig. Gerade seine Auslesen, wie der 2005er Eitelsbacher Karthäuserhofberg Riesling Auslese trocken, profitieren von diesem Qualitätsdenken. Dieser grandiose Wein mit seiner Aromenvielfalt dokumentiert die Herkunft von den eisenhaltigen Böden des Karthäuserhofbergs. Seine Eleganz und Finesse demonstrieren das Können deutscher Winzer ebenso wie das Potenzial der Weinberge an der Ruwer.

Weintipp aus dem Buch:

100 Meisterwerke des Weines – Deutschland

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

