

## WEINGUT ANDREAS LAIBLE

**Eleganter Wein mit Charakter.** Der Durbacher Winzer Andreas Laible betont immer wieder: die Qualität der Weine entsteht im Weinberg. Aber lassen sich allein dadurch die zahlreichen Auszeichnungen sowohl für seine Rieslinge als auch für seine weißen Burgundersorten erklären? Zu der konsequenten Arbeit im Weinberg tritt sicherlich auch sein konsequentes Streben nach Perfektion im Weinkeller.



# DURBACHER PLAUELRAIN

Die Familie Laible betreibt seit 1672 Weinbau. Gegenwärtig führt Andreas Laible mit seiner Frau und seinen beiden Söhnen diese lange Tradition mit großem Erfolg weiter. Ihre Weinberge umfassen insgesamt sieben Hektar Rebfläche, davon sechs im besten Bereich der ohnehin renommierten Einzellage Plauelrain.

Die in einem weiten Radius von Südwesten bis Südosten ausgerichteten Weinberge weisen eine Neigung bis zu 70 Prozent auf; ein Waldsaum schützt sie gegen kalte Winde aus dem Norden. Ihre Granitverwitterungs-Böden sind mit Sand und Steinen durchsetzt.

In allen Weinbaugebieten wurden im Laufe der Jahrtausende karge Urgesteinsböden durch jahreszeitliche und periodisch auftretende Klimawechsel verwittert. Diese Erosionen haben, einem Fingerabdruck gleich, die Landschaft modelliert und wirken deutlich auf den Geschmack der Weine ein. Der Plauelrain, der sich auf der Südseite des Durbachtals befindet, ging aus Magmatit-Gesteinen wie Granit, Gneis und Porphyre hervor. Er ist nach wie vor felsig, seine Oberböden jedoch sind mit Feinerde durchsetzt. Sie erwärmen sich in der Sonne schnell, sind relativ nährstoffarm und haben neutrale bis schwach saure pH-Werte. Damit bieten sie den Reben die besten Voraussetzungen für eine kräftige Durchwurzelung. Die gute Durchlüftung und eine nur durchschnittliche Wasserspeicherfähigkeit prädestinieren diese Böden für den Anbau des Rieslings. Die Weinstöcke versorgen sich mit einiger Anstrengung aus den stark zerklüfteten Felsspalten des Unter-



bodens mit Wasser und Nährstoffen. Das Terroir lässt elegante Vertreter dieser edlen Traubensorte erwarten.

Diese Einschätzung wird durch eines der größten Meisterwerke Laibles, der Durbacher Plauelrain Riesling Spätlese trocken „Achat“, bestätigt. Die Trauben des „Achat“ stammen aus einer über 45 Jahre alten Rebanlage. Der Namensgeber ist als bunt geädertes Schmuckstein bekannt. Es handelt sich um eine post-vulkanische Variante des Minerals Quarz, die recht häufig im Plauelrain anzutreffen ist. Der feingliedrige Riesling verbindet in seiner eleganten Mineralität Frucht und Frische. Im Bukett etwas verhalten, zeigen sich schon beim ersten Schluck seine klaren, noch jugendlichen Aromen mit Anklängen an gelbe und grüne Früchte. Die moderate Säure harmonisiert überzeugend mit dem schlanken Körper des Weins. Ein Riesling voller Finesse!

Der Ertrag liegt bei etwa 35 Litern je Ar, ein aus wirtschaftlicher Perspektive knapper Wert, aus der qualitätsorientierten Sicht Laibles jedoch einer der wichtigsten Gründe für eine hohe Weinqualität. Die praktische Erkenntnis, dass alte Anlagen in besonderem Maße über das Potenzial verfügen, große Weine hervorzubringen, veranlasste ihn überdies,

ausgewählte Stöcke zu selektieren und so die Stärken des eigenen Rebmaterials für das Gut auf Dauer zu erhalten. Die genaue Kenntnis eines jeden Weinstocks ist auch das Ergebnis der intensiven Handarbeit und unterstreicht seinen Qualitätsanspruch. Aufgrund der starken Hangneigung ist der Einsatz von Maschinen ohnehin kaum möglich.

Um seine Weine von unerwünschten Aromen frei erstrahlen zu lassen, ergänzt Andreas Laible seine aufwendige Arbeitsweise im Weinberg durch die Vergärung und den Ausbau des Weins in Edelstahltanks. Schon ein Holzfasslager käme für ihn einer Aromatisierung gleich. Ohne Frage lehnt er für seinen Weinstil rigoros auch alle anderen keller-technischen „Kniffe“ ab. Eine klare Riesling-Frucht, gepaart mit einer deutlichen Mineralität, eingebettet in eine kräftige Struktur: das ist die Botschaft des „Achat“.

Weintipp aus dem Buch:

**100 Meisterwerke des Weines – Deutschland**

Hrsg. Ralf Frenzel  
Tre Torri Verlag

