

NEW GENERATION – Die 111 besten deutschen Jungwinzer

präsentiert von **STUART PIGOTT**

In den Löwensteiner Bergen, nah am Wald, wo sich die Natur von ihrer gewaltigen Seite zeigt, leben zwei stille Talente, die den württembergischen Weinbau auf den Kopf stellen. Bevor sie in die Leitung des Weinguts einstieg, war Tanja Zipf (Jahrgang 1978) Sport- und Physiotherapeutin und fand zum Wein mit einem entsprechend absolut anderen Blick. Je

mehr sie ihren Mann Jürgen Zipf (Jahrgang 1974) unterstützte, desto mutiger wurde der, bis er kompromisslose Weine mit feiner Duftigkeit und Bergfrische erzeugte. Soll heißen: Die trocknen Rieslinge gewannen immer mehr an Strahlkraft und mineralischer Stärke; die Rotweine wurden dunkler und spannender. Den Silvaner, kurz davor, aus dem Sortiment zu fliegen, weil er ihnen zu altbacken schmeckte, hat das Paar radikal neu erfunden. Er wurde zu einem echten Renner. In den Weinbergen wird immer mehr auf ökologische Zusammenhänge geachtet. Nicht nur sie sind aufgeblüht, sondern auch das Weingut selbst und mit ihm die Löwensteiner Weine überhaupt.

Jürgen Zipf hat den Beruf des Weinbautechnikers erlernt und ist seit 2004 Betriebsleiter im eigenen Familienweingut. Während der Neununddreißigjährige überwiegend in Weinberg und Keller zu finden ist, kümmert sich seine Frau Tanja vor allem um Marketing und Verkauf. Sein Weingut erzeugt einige der besten Lemberger und Rieslinge in Württemberg. Der Winzer klassifiziert seine Weine mit bis zu vier Sternen auf dem Etikett. Er ist Mitbegründer der Gruppe „Junges Schwaben“, mit der er alljährlich Exkursionen ins In- und Ausland unternimmt, um den Blick über die eigenen Rebhügel hinaus zu schärfen. Das Weingut Zipf bewirtschaftet mittlerweile knapp dreizehn Hektar Rebfläche, die mit Riesling, Grünem Silvaner, Grauem Burgunder, Gewürztraminer, Lemberger, Trollinger, Schwarzriesling, Spätburgunder, Blauem Zweigelt und Merlot bestückt ist. Die Reben wachsen in Steillagen am Wohlfahrtsberg in Löwenstein auf sehr unterschiedlichen Böden aus Mergel, Sandstein und Keuper und im



WEINGUT ZIPF

Unterrheinrieter Sommerberg. Die Trauben werden von Hand gelesen und sehr schonend verarbeitet, die Weine lange auf der Hefe ausgebaut.

„Es ist einfach spannend mitzuerleben, wie sich die einzelnen Rebsorten bei der Komposition einer Cuvée verändern und nach viel Degustieren und Experimentieren zu einer Einheit verschmelzen.“ Sicher haben Tanja und Jürgen Zipf gerade wegen dieser Faszination die 2009er Cuvée Prestige*** „Holzfass“ zu ihrem Favoriten erkoren, deren Trauben aus dem Löwensteiner Wohlfahrtsberg stammen. Dunkel purpurrot, von bläulichen Reflexen durchzogen, schimmert sie im Glas. Feine Frucht- und Röstaromen bringen Kraft und Tiefe. Ein saftig runder Geschmack breitet sich auf der Zunge aus, der lange anhält.



WÜRTTEMBERG

2009 Cuvée Prestige***
„Holzfass“ trocken

Weintipp aus
der Zeitschrift:

FINE
Das Weinmagazin –
Special No.2

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

