

# NEW GENERATION – Die 111 besten deutschen Jungwinzer

präsentiert von **STUART PIGOTT**

Mit den Weinen von Tobias Knewitz schaffe ich es immer, die Leute zum Staunen zu bringen. Zunächst sind sie begeistert, dass ein junger Winzer weder auf Wucht und Süße noch auf eine gewollt schräge Wein-Stilistik setzt. Der leichte Stil seiner charaktervollen, trockenen

Gutsweine findet auf Anhieb viele Freunde. Dann erzähle ich, dass Tobi (Jahrgang 1991) noch überhaupt nicht alt ist wie man vermuten könnte – und sie sind



## WEINGUT KNEWITZ

platt. Wie ist das möglich? Die Weine sind so gut! Ehrlich gesagt kann auch ich nicht erklären, wie ein so junger Mann Weine wie diese machen kann. Wenn man wie er im Winzer-Milieu aufgewachsen ist, Gefallen am Winzerberuf findet und darin die Chance für die eigene freie Persönlichkeitsentfaltung sieht, ist das keine schlechte Basis. Hinzu kommt die Unterstützung durch etablierte Kollegen vor Ort, wie Jürgen Hofmann. In ihm hat er ein glaubwürdiges Vorbild, was der Festigung seines eigenen Selbstbewusstseins nur guttut. Und auch ohne hieb- und stichfeste Erklärung des Phänomens Tobias Knewitz spüre ich: Wir werden von ihm und seinen tollen Hundertgulden-Rieslingen noch eine Menge hören!

Seit Tobias Knewitz mit siebzehn Jahren im Weingut seines Vaters Gerold Knewitz ein – wie er es nennt – Mitspracherecht bekam, hat sich hier einiges getan. Ein Jahr später schon produzierte er seine ersten sechs Weine, was Gault Millau dazu veranlasste, ihn als jüngsten Winzer mit einer Traube zu schmücken. Seit 2010 ist er als Kellermeister für die komplette Weinbereitung zuständig. Seine Winzerlehre hat er im Ingelheimer Weingut Dautermann und in der Pfalz bei Meßmer und Philipp Kuhn gemacht. Hier hat er vor allem gelernt, dass Leidenschaft und Ehrgeiz zum Winzerberuf gehören; Tobias Knewitz hat beides.

Auf zwanzig Hektar Rebfläche in den Appenheimer Lagen Hundertgulden und Eselspfad, im Gau-Algesheimer Goldberg und im Ingelheimer Schlossberg wachsen zu siebzig Prozent weiße und zu dreißig Prozent rote Trauben. Im Mittelpunkt stehen die traditionellen Rebsorten Riesling, Weißburgunder, Silvaner und Spätburgunder, die im Pyramidensystem als Guts-, Orts- und Lagenweine ausgebaut werden.

Dem Appenheimer Hundertgulden, der „Grand-Cru-Lage“ des Weinguts mit fünfzig Millionen Jahre altem tertiären Kalkstein, gehört die ganze Liebe und Aufmerksamkeit von Tobias Knewitz. Der 2011er Riesling mit Anklängen von wilden Kräutern und gelben Früchten ist so mineralisch, dass man ihn fast schon salzig nennen könnte, mit enormer Kraft und Dichte – „genau mein Stil“.



**RHEINHESSEN**

2011 Hundertgulden  
Riesling trocken

Weintipp aus  
der Zeitschrift:

**FINE**  
Das Weinmagazin –  
Special No.2

Hrsg. Ralf Frenzel  
Tre Torri Verlag

