

# NEW GENERATION – Die 111 besten deutschen Jungwinzer

präsentiert von **STUART PIGOTT**

Mit mehr Jungwinzern wie Alexander Johannes Jung (Jahrgang 1982) würde der Rheingau noch besser dastehen. Konsequenter hat er sich der Klimaerwärmung gestellt, akzeptiert die üppigere Art der neuen Weine und geht bestens damit um. Seine trockenen Rieslinge und Ersten Gewächse duften wunderbar nach Pfirsich und Aprikose und sind zudem mit einer feinen Würze ausgestattet, vor allem das vielschichtige Erste Gewächs aus der

Spitzenlage Siegelsberg. Sie sind geschmeidig und lebendig zugleich, doch nie übergewichtig und breit, zu mächtig oder sättigend. Das gilt auch für seine großzügigen Spätburgunder, vor allem für die mit seinem eigenen Vornamen. Bei dem energischen jungen Erbacher wirkt das alles andere als peinlich, zu ihm passt das sehr gut.

Von Kindesbeinen an war Winzer der Traumberuf von Alexander Johannes Jung – er habe Riesling in den Adern, behauptet er von sich. Das ist kein Wunder bei dem Abkömmling einer Familie, die seit 1799 Weinbau betreibt. Mittlerweile ist er 33 Jahre alt und seit 2007 Inhaber des elterlichen Weinguts. Ist er also am Ziel seiner Wünsche angelangt? Noch lange nicht. Der Neubau der Kelterhalle steht an und die Erweiterung des Holzfasskellers ist geplant. Versuchsweise hat er ein Drittel der nun auf 15 Hektar angewachsenen Rebfläche für den ökologischen Anbau reserviert – auch das eine neue Perspektive.

Auf seine Rolle als Weingutsbesitzer hat sich Alexander Johannes Jung gründlich vorbereitet: durch ein Weinbaustudium in Geisenheim und durch Praktika im Weingut Bercher am Kaiserstuhl und auf Kaapzicht im südafrikanischen Stellenbosch. Danach konnte sein Vater Ludwig Jung die Verantwortung getrost in die Hände des Sohnes legen. Er unterstützt ihn noch immer tatkräftig vor allem bei der Pflege der Weinberge. In den Lagen Siegelsberg, Hohenrain, Steinmorgen und Michelmark wachsen und gedeihen vor allem Riesling (auf drei Viertel der Fläche), aber auch Spät- und Weißburgunder, Sauvignon Blanc und



## WEINGUT JAKOB JUNG

Chardonnay. Je nach Sorte werden die Weine in Edelstahl, im großen Holzfass oder im Barrique ausgebaut. Im 250 Jahre alten Felsenkeller, acht Meter unter der Erde, haben die Flaschenweine (die Jahresproduktion liegt bei 100 000) bei einer konstanten Temperatur von 11 Grad Celsius optimale Reifebedingungen.

Sein Favorit ist natürlich ein Riesling: der 2012er Erbacher Steinmorgen. Erstes Gewächs. Noch immer ist Alexander Johannes Jung fasziniert vom Wachsen und Werden des Weins und mit unermüdlicher Hingabe widmet er sich seinen Erzeugnissen – wenn er sich nicht gerade seiner zweiten Leidenschaft zuwendet, dem Sport: Nach Fußball, Tennis und Skifahren ist er geradezu verrückt.



**RHEINGAU**

2012 Erbacher Steinmorgen  
Riesling trocken

Weintipp aus  
der Zeitschrift:

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

Hrsg. Ralf Frenzel  
Tre Torri Verlag

