

# NEW GENERATION – Die 111 besten deutschen Jungwinzer

präsentiert von Stuart Pigott

Man könnte Florian Lauer (Jahrgang 1979) schon als Extremisten oder Fanatiker bezeichnen, so konsequent packt er alles an – aber eben auch begnaded. Denn trotz dieser Radikalität scheinen die Ergebnisse seiner Arbeit fast jedem zu schmecken! Florian Lauer will absolut ausdrucksstarke Weine erzeugen, aber zum Glück hat er auch ein geniales Gespür für Harmonie. Das sieht auch der VDP so, dessen Mitglied das Weingut vor einigen Jahren geworden ist. An der Spitze von Florian Lauers Kollektion stehen sieben trockene und feinherbe Rieslinge aus einzelnen Parzellen mit so urigen Namen wie „Kern“, „Stirn“ oder „Schonfels“. Sie alle sind hochindividuell, was sich nicht zuletzt in einem breiten Aromenspektrum von Apfel über Pflirsich bis



**Mosel**

2012

„Schonfels“ Riesling Fass 11

Curry und Minze sowie in sehr unterschiedlichen Charakteristiken zwischen schlank und mächtig ausdrückt. Und dies, obwohl die Reben, aus denen diese Meisterwerke stammen, im Umkreis von gerade einem Kilometer wachsen. Das Erreichte ist Florian längst nicht genug. So hat er sich darangemacht, die kleine Lage Lambertskirch auf einem mächtigen Felsen hoch über der Saar aufzupäppeln. Wer außer ihm hätte das dichte Gestrüpp gerodet und zwischen die nachsprießenden Brombeeren Reben gesetzt? Er ist auf einen langen Kampf mit den Brombeeren vorbereitet und freut sich auf das nächste Wein-Original.

Dass er ein Saar-Winzer ist, betont Florian Lauer, der die sechste Generation im Acht-Hektar-Weingut in Ayl repräsentiert, ganz besonders. Die Saarweine, die fast ausschließlich aus Steillagen stammen, entwickelten eine feinnervigere und kühlere Eleganz als die der Mosel. „Als Winzer bin ich hier zur Qualität verdammt“, sagt er. Sein Großvater Peter Lauer war ein geachteter Mann, der sich nach dem Krieg an der Saar als Reblauskommissar und Rebveredler für die Einführung hochwertiger Rebselektion eingesetzt hat und so die Verwendung von Massenträgern weitgehend verhindern konnte. Florians Vater Peter Lauer hat dieses Ethos angenommen und an den Sohn weitergegeben.

Schon bei seiner Ausbildung hat Florian Lauer auf Exzellenz gesetzt. Weinbau hat er an der hoch angesehenen Universität von Montpellier studiert und in Stuttgart den Master-Grad in Agrarwissenschaften erlangt. Einer ihm angebotenen Promotion hat er 2005 den Einstieg ins elterliche Gut vorgezogen. Zuvor hatte er Praktika in Burgund, in Montpellier und im südafrikanischen Wellington ab-



## Weingut Peter Lauer

solviert, wo er einen Kulturschock zu verarbeiten hatte, als er sah, wie Weine dort „gemacht“ werden.

Zurück an der Saar rekultivierte Florian Lauer im Jahr 2005 die einstige Toplage Schonfels in Ayl, die unter Gebüsch und Wildwuchs ebenso verschwunden war wie der weinrechtliche Name dieser historischen Einzellage – weshalb er heute leider in Anführungsstrichen auf dem Etikett angegeben werden muss. Dabei gelang es ihm, alte wurzelechte Reben aus dem 19. Jahrhundert zu retten. Im Herbst 2008 konnte er die ersten kleinbeerigen Trauben ernten. Dass ihm der Schonfels ganz besonders ans Herz gewachsen ist, verwundert nicht. Derzeit ist der 2012er sein Favorit, der spontan vergoren und sieben Monate im Fuderfass Nummer 11 ausgebaut wurde. Einmalig ist sein von weißem Pfeffer und Curry geprägtes Bukett. Die Zunge wird verwöhnt von warmen Aromen und Schmelz, aber auch von der vibrierenden Mineralität des Schiefers und der Frische des kühlen Windes. Sein Kommentar dazu: „Ein Traum.“

Weintipp  
aus der Zeitschrift:

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

Hrsg. Ralf Frenzel  
Tre Torri Verlag

