

WEINGUT KOEHLER-RUPRECHT

Der Weltenbummler. Bernd Philippi war einer der ersten in Deutschland, der mit dem Ausbau im Barrique – ganz in der Tradition burgundischer Vorbilder – erstklassige Rotweine erzeugte. Philippi ist seit 1986 Inhaber des Kallstädter Weinguts Koehler-Ruprecht, das zu Beginn des 18. Jahrhunderts von der Familie Ruprecht gegründet wurde. Im Jahr 1969 übernahm sein Vater das Weingut und übergab es 17 Jahre später an Bernd Philippi, der bis dahin überall auf der Welt als Weinberater gearbeitet hatte. Seither gehören die Weine von Koehler-Ruprecht zu den besten der Pfalz, um nicht zu sagen zu den besten Deutschlands.



KALLSTÄDTER SAUMAGEN

Das Weingut hat zwei Produktionslinien etabliert: Die eine repräsentiert einen traditionellen Weinstil, der sich durch lagenspezifischen Ausbau auszeichnet. Die andere Linie orientiert sich an einem internationalen Stil, der durch die ausgezeichneten Lagen und die Lese vollreifer Trauben seine charakteristische Note erhält und Philippis Handschrift deutlich erkennen lässt.

Seine Rieslinge und Spätburgunder aus den Lagen Saumagen, Kronenberg und Steinacker haben Kraft und Körper. Das liegt unter anderem daran, dass Philippi vor allem Spät- und Auslesen produziert, die er im Holzfass ausbaut und mitunter länger als gewöhnlich lagert. Das alte Holz – sein ältestes Fass stammt aus dem Jahr 1889 – steht den körperreichen Weinen sehr gut zu Gesicht. Die meisten von ihnen haben ein erstaunliches Entwicklungspotenzial und entfalten sich über Jahre.

Die Spitzenlage Kallstädter Saumagen umfasst insgesamt vierzig Hektar Rebfläche mit Böden aus Löss-Lehm und Kalkmergel, die mit vielen kleinen Kalksteinen durchmischt sind. Die Kargheit des Bodens zwingt die Reben, tief zu wurzeln, um an Wasser und Nährstoffe zu gelangen. Philippi schätzt diese Lage sehr, da die Rieslingreben hier besonders gut gedeihen. Auf die Frage nach seinem Erfolgsrezept antwortet der Winzer wie viele andere seiner Zunft: „Das Wichtigste passiert im Weinberg.“ Er kümmere sich lediglich darum, dass die Reben die allerbesten Bedingungen vorfinden. „Ich lasse die Trauben bis zum allerletzten Moment auf dem



Stock. Wir lesen selektiv und von Hand nur die wirklich guten und reifen Trauben.“

Philippis Weine vergären ausnahmslos im Holzfass, seine Burgunder meistens im Barrique, alle anderen in traditionellen Viertel-, Halb- und Stückfässern. Grundsätzlich verwendet er natürliche Hefen. Die kleinen Gebinde bewirken in Verbindung mit einer scharfen Mostvorklärung und den vergleichsweise trägen Naturhefen eine sehr langsame Gärung. Bei einigen Weinen kann sie sich über neun Monate hinziehen. Nach der Gärung reifen die Weine auf der Feinhefe. Dieser traditionelle Ausbau führt zu langlebigen Weinen. Die Fachpresse schreibt über Philippis Weine, dass auch erfahrene Verkoster das Potenzial dieser in jungen Jahren oft abweisenden und spröden Weine nur schwer erkennen. In vielen Fällen sind diese Meisterwerke erst entwickelt, wenn andere Weine derselben Jahrgänge ihren Zenit schon überschritten haben. Um zu verhindern, dass seine Weine zu früh geöffnet werden, hat der Winzer die entsprechenden Flaschen mit einem „R“ versehen.

Sie gelangen erst nach einigen Jahren der Flaschenreife in den Verkauf.

Auch die Kallstädter Saumagen Riesling Auslese R trocken aus dem Jahr 2001 zeigt erst jetzt, mehr als sechs Jahre nach der Fasseinlagerung, ihre Potenz: Im Glas zeigt sie ein helles Goldgelb und entfaltet ein feines Bukett mit einer ausgeprägten Feuerstein-Mineralik. Im Mund entwickelt sie eine komplexe Frucht aus Weinbergpfirsich und einem Hauch Aprikose, sehr konzentriert und vielschichtig, mit einem mächtigen Körper und vollem Schmelz. Ein großartiges Gewächs, das seine Ausdruckskraft in den kommenden Jahren sicher noch steigern wird.

Weintipp aus dem Buch:

100 Meisterwerke des Weines – Deutschland

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

