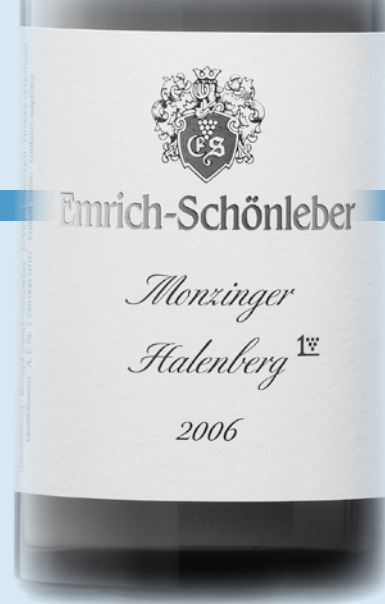


# WEINGUT EMRICH-SCHÖNLEBER

**Archetypus der Edelreben von der Nahe.** Dort, wo die steilen Lagen schon nach den ersten Sonnenstrahlen im Frühling wieder schneefrei sind und die Milane und Bussarde scheinbar schwerelos am Himmel ihre Kreise ziehen, dort ist der Aufstieg warmer Luft aus dem Tal am deutlichsten spürbar. Die Spitzenlage Monzinger Halenberg ist ein solcher Ort, der von der steilen Ausrichtung der Weinberge profitiert. Die von der Mittagssonne temperierte, aus dem Nahetal aufsteigende Luft erwärmt nicht nur die Hänge, sondern schützt – gemeinsam mit den bewaldeten Bergrücken – die hier wachsenden Reben auch vor den kalten Fallwinden der Nachtstunden.



# MONZINGER HALENBERG

Ausschließlich mit Riesling bepflanzt ist der Monzinger Halenberg, eine der kleinsten und besten Lagen an der Nahe. Die Neigung von maximal 70 Prozent zwingt die Reben, tief im blau-grauen Schiefer-Untergrund mit Quarzitanteilen zu wurzeln, denn auf diesen steinigen und skelettreichen Böden ist auch die geringe Wasserhaltekapazität oftmals problematisch. Schaffen die Reben es aber, auf dem kargen Untergrund zu bestehen, stellt sich ihr Stoffwechsel automatisch auf diese schwierigen Bedingungen ein: Geringwüchsige, kleinbeerige Trauben mit einer umso größeren Aromeneinlagerung sind die erfreuliche Konsequenz. So entwickeln die Weine, gerade bei von den Weinbauern absichtsvoll gering gehaltenen Erntemengen, eine strukturierte und feine Mineralität.

Den mit fünf Hektar größten Teil dieser in der preußischen Steuerkartei von 1901 klassifizierten Ersten Lage bewirtschaftet das Weingut Emrich-Schönleber. Seit dem Ende der 1960er Jahre hat sich das Weingut von zwei auf heute 14,5 Hektar in den besten Rebflächen Monzingers vergrößert. Riesling stellt mit drei Viertel der Rebfläche den Hauptanteil. Werner Schönleber und sein Sohn Frank erzeugen ihn in allen Qualitäten und Geschmacksrichtungen. Die Familie



betreibt schon seit etwa 250 Jahren Weinbau, und ihr Weingut ist in den letzten Jahrzehnten zu einem der besten an der Nahe aufgestiegen.

Die Fachwelt beschreibt Schönlebers Weißweine als Archetypen ihrer Edelreben. Einer dieser grandiosen Weine ist der 2006er Monzinger Halenberg Riesling Erste Lage. Seine Aromen erinnern an reife Grapefruits und andere Südfrüchte. Im Mund dominieren eine überwältigende Mineralität, der Geschmack nach Steinobst und Grapefruit sowie eine vibrierende Säure, mitunter flankiert von einer rotbeerigen Note. Der lange, anhaltende Abgang bestätigt: ein Charakterwein.

Den Kultstatus, den das Weingut in Deutschland und über die Landesgrenzen hinaus genießt, hat die

Familie Schönleber durch großes Engagement und Fleiß erreicht. Ihr Wahlspruch lautet: Stillstand heißt Rückschritt. Und so hat das Weingut im Jahr 2007 erfolgreich eine unbewirtschaftete, verbuschte Parzelle der Toplage Halenberg erworben und gerodet. Vater, Sohn und einige Helfer rekultivierten etwa 6 500 Quadratmeter. In einigen Jahren wird diese Parzelle erstmals nach 30 Jahren Brache wieder im Ertrag stehen.

Weintipp aus dem Buch:

**100 Meisterwerke des Weines – Deutschland**

Hrsg. Ralf Frenzel  
Tre Torri Verlag

