

WEINGUT TONI JOST

Der Paradewein. Peter Jost gilt als Vorreiter des Anbaus hochwertiger Weine am Mittelrhein und hat viel für das Ansehen dieses Anbaugebietes geleistet. Sein Gut in Bacharach umfasst zwölf Hektar Rebfläche, vier davon in Walluf im Rheingau. Im Jahr 1975 übernahm er das Familiengut in fünfter Generation von seinem Vater. Der Stolz des Weingutes ist die Spitzenlage Bacharacher Hahn, die sich nahezu in Alleinbesitz der Familie befindet und dem „Hahnenhof“ seinen Namen gibt.



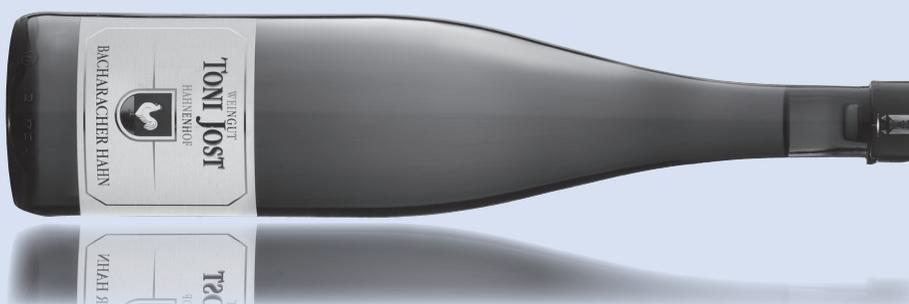
BACHARACHER HAHN

Die Weine des Bacharacher Hahns wachsen auf dem Devonschiefer des Rheinischen Schiefergebirges. Die im Boden vorkommenden Gesteine sind Quarzite, tonig zersetzte Schiefer und teilweise auch Sandsteine. Die Anwehung eiszeitlichen Lösses ist auf manchen Schuttdecken des Tales eingearbeitet und durch Verwitterung mehr oder weniger entkalkt. Nach wie vor dominiert aber das alte Ausgangsgestein, das steinig-trockene sowie kalk- und nährstoffarme Böden hervorbringt. Die Oberbodenhorizonte sind teilweise nur einen halben Meter dick. In den Seitentälern des Mittelrheins finden sich jedoch an den Unterhängen massigere sowie teilweise auch lössreichere und damit tiefgründigere Böden.

Der Bacharacher Hahn gehört auch wegen seines Kleinklimas zu den wertvollsten Lagen des Tals. Nach Süd-Südost ausgerichtet hebt sich die Steillage mit etwa 60 Prozent Hangneigung unmittelbar oberhalb des Rheinufer aus der Talsohle heraus.

Die Ausrichtung zur Sonne, die Neigung, die unmittelbare Nähe zum Rhein und die geringe Wind- und Kaltluftgefährdung machen den Weinberg zu einer Spitzenlage, die als Großes Gewächs klassifiziert und mit Spalieranlagen bestockt ist. Die Bewirtschaftung der Fläche ist nur durch Handarbeit möglich.

Der unmittelbare Einfluss des Rheins als Temperaturspeicher und -puf-



fer wirkt sich über das ganze Jahr hinweg positiv auf die Weinberglage aus. Obwohl es am Mittelrhein zum Ende der Vegetationsperiode am frühen Nachmittag durch die Beschattung der Bergkämme schnell dunkel wird, sind hier die Austriebstermine im Durchschnitt sieben Tage früher als noch vor 40 Jahren. Auch das Risiko der Spätfröste ist am Mittelrhein stark zurückgegangen.

Im Weinberg wie im Weinkeller geht Peter Jost sehr schonend und nach ökologischen Prinzipien vor: mit gezielter Humuswirtschaft, Förderung von Nützlingen und dem konsequenten Verzicht auf Insektizide. Nach einer möglichst späten und selektiven Ernte erfolgt eine langsame Vergärung der Trauben bei niedrigen Temperaturen. Jost verwendet ausschließlich Reinzuchtheften. Der Ausbau erfolgt je nach Weincharakter im Holzfass oder im Stahltank.

Seine Weine sind gemessen an ihrer aromatischen Fülle außergewöhnlich leicht, besitzen aber eine intensive würzig-mineralische Note. So etwa der

2006er Bacharacher Hahn Riesling Spätlese trocken. Er strahlt in hellem Gold. Im Glas entwickelt sich ein reifes Bukett von mittlerer Intensität. Das Aroma erinnert an getrocknete Aprikosen und überreife Ananas mit feinen Gewürznoten. Am Gaumen entwickelt sich eine üppige, reife Frucht, begleitet von einer sehr gut eingebundenen, dezenten Säure. Auch der Nachhall ist geprägt von Dörrobst-Frucht und feinen Noten herber Gewürze.

30 Jahre alte Reben, extreme Ertragsreduktion auf eine Traube pro Trieb sowie strengste Selektion schaffen die Voraussetzung für diesen Wein. Peter Jost bezeichnet ihn als seinen Paradewein – vollkommen zu Recht.

Weintipp aus dem Buch:

100 Meisterwerke des Weines – Deutschland

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

