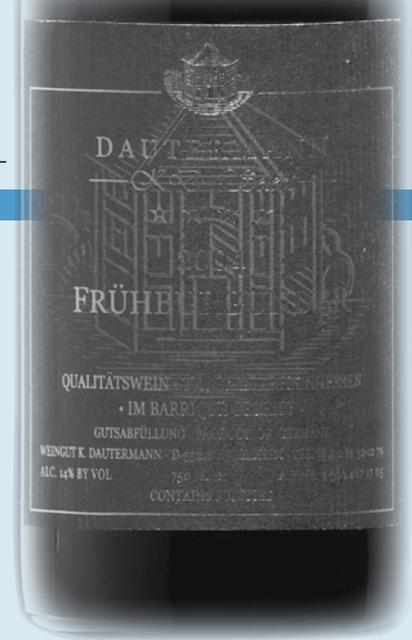


### WEINGUT KURT & KARIN DAUTERMANN

**Kaiserlicher Frühburgunder.** Nach dem Zusammenbruch der römischen Herrschaft in Gallien übernahmen zunächst die Merowinger, später die Karolinger das römische Erbe. Unter den Karolingern verlagerte sich der Herrschaftsschwerpunkt nach Osten. Karl der Große machte Aachen zu einem Mittelpunkt seines Reichs. Um es besser kontrollieren zu können, ließ er systematisch Pfalzen anlegen, die ihm während seiner Itinerare als Unterkunft und Gerichtsstätte dienten. Zu diesen Pfalzen zählte Ingelheim. Der Kaiser hat aber nicht nur aufgrund seines Herrschergeschicks, sondern auch aufgrund seiner Vorliebe für guten Wein Ruhm erlangt.



# INGELHEIMER PARES

Er war es auch, der im Jahr 812 nach Christus im Zuge der „karolingischen Renaissance“ die Landgüterverordnung „Capitulare de villis vel curtis imperii“ erstellen ließ. Sie enthält erste Regeln für einen sorgsam Weinan- und -ausbau.

Am alten Pfalzort Ingelheim hat Kristian Dautermann einen Wein nach den 1 200 Jahre alten Vorgaben des „Capitulare de villis ...“ entwickelt und den Wein wie zu den Lebzeiten Karls des Großen vinifiziert. Damals galt das Haltbarmachen der Weine als Alchimie und war Gelehrten vorbehalten. Dautermanns „Hommage an Karl den Großen“ hat positiv überrascht, obwohl er für ungeübte Zungen nicht leicht einzuordnen ist.

Das Projekt spiegelt Dautermanns Liebe zum Wein und die Verwurzelung des von ihm und seinem Vater Kurt geführten Betriebs in der Region wider. Ihr Weingut befindet sich seit einem Jahrhundert im Familienbesitz. Mit neun Hektar ist es ein überschaubarer Betrieb, der in den vergangenen Jahren regelmäßig expandierte. Der Rotweinanteil des Betriebs beträgt etwa 65 Prozent. Das Hauptaugenmerk liegt auf den Rebsorten Spätburgunder, Frühburgunder, Schwarzriesling und Silvaner. Akribische Weinbergspflege und höchste Ansprüche an die Arbeit im Keller zeichnen das Weingut aus. Nach der traditionellen Maischegärung reifen die Rotweine im 1 200 Liter großen Stückfass oder in französischen Barriques.



Eine der Spezialitäten des Guts ist der nicht häufig anzutreffende Frühburgunder. Dabei handelt es sich um eine früh reifende Varietät des Spätburgunders, dem er in seinen Charakteristika ähnelt. In der Farbe ziegel- bis dunkelrot entwickelt er kräftige Duftaromen von Brombeere, Waldbeeren, Himbeere, schwarzer Johannisbeere, Kirsche und Rauch. In der Textur ist er samtig mit feiner Säure und vollem Körper.

Das Weingut kultiviert diese Reben vor allem in einem Südwesthang des Ingelheimer Pares, der durch seinen sandigen Löss mit Kalkmergel geprägt ist. Dieser Untergrund ist durch ein tropisches Urmeer entstanden. Bei seiner allmählichen Verlandung hinterließ es Riffflächen, die anschließend verwitterten. In den später folgenden Kaltzeiten veränderte sich der einstige Meeresgrund. Während der Eiszeiten beförderten das Wasser der Flüsse Rhein und Selz und der Wind Flugsand und Löss in dieses Gebiet, die sich auf den erodierten Rifflagen ablagerten.

Auf diesem Boden ist dem Weingut Dautermann ein wahrhaft großer Frühburgunder gelungen, der Ingelheimer Pares Frühburgunder aus dem Jahr 2004. Ein kräftiger und körperreicher Wein mit Duft und Geschmack nach Süßkirsche, roten Beeren und Bittermandel. Am Gaumen entwickelt er eine intensive Frucht, ebenfalls durchzogen von feinen Bittermandeltönen und strukturiert durch ein feines Tanningerüst.

Es ist kein ganz einfach zu trinkender Wein, aber ein außergewöhnlich guter – und eines Kaisers würdig.

Weintipp aus dem Buch:

**100 Meisterwerke des Weines – Deutschland**

Hrsg. Ralf Frenzel  
Tre Torri Verlag

