

WEINGUT KLAUS ZIMMERLING

Wein mit Charakter. Weine sind individuell wie Menschen. Jeder hat seinen eigenen Charakter, seine Ausstrahlung, und je länger sie reifen, desto besser werden sie – in der Regel. Besonders Große Gewächse entwickeln nicht nur eine eigene Individualität, sondern bringen gleichzeitig auch die des Winzers zur Anschauung. Die Art ihres Anbaus, ihrer Vinifikation, ihrer Benennung und nicht zuletzt ihrer Etikettierung verraten viel über die Menschen, die den Wein geschaffen haben.

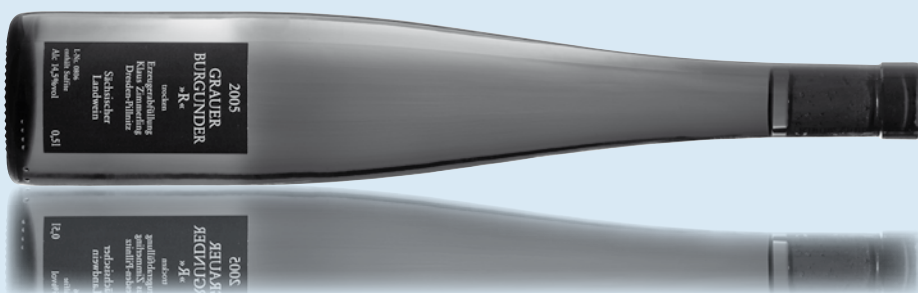


GRAUER BURGUNDER »R«

Einer von ihnen, der schon durch die kunstvollen Etiketten auf seinen Flaschen auffällt, ist Klaus Zimmerling. Der studierte Maschinenbau-Ingenieur arbeitete kurze Zeit als Konstrukteur und machte dann in Österreich eine kurze, aber intensive Ausbildung zum Weinbauern. Die Rebfläche seines Weinguts in Dresden-Pillnitz ist gerade einmal vier Hektar groß. Der Newcomer konnte nicht von Anfang an von seinen Weinen leben, entwickelte aber die nötige Gelassenheit, durchzuhalten. Er definiert sich über seinen hohen Produktanspruch.

Diese Haltung zeigt sich in seiner puristischen Arbeitsweise und zieht sich wie ein roter Faden durch den Ein-Mann-Betrieb: Beginnend beim Anschnitt im Frühjahr, über den Ausschluss von Herbiziden und synthetischen Fungiziden bis hin zu den geringen Ertragsmengen von zwanzig Hektolitern pro Hektar. Marketing macht er so gut wie keins – das überlässt er dem Inhalt der Flaschen.

Zimmerlings Rebflächen befinden sich im 27 Hektar großen Pillnitzer Königlichen Weinberg, dem besten Weinberg dieser Gegend. Frühere Eiszeiten prägten die Böden nachhaltig. Sie trugen Gesteinsmaterial ab, schufen Kleingewässer in der Umgebung der Elbe und hinterließen Geschiebematerial und Löss. So entstand das Urstromtal mit seinen Tal-sandflächen. Nur wenige hundert Meter vom Schloss Pillnitz entfernt ragt der Steilhang des Königlichen Weinbergs, ein Lausitzer Granitmassiv mit einer Höhe



von 250 Metern, heraus. An der Südseite des Hangs wurden Reben angepflanzt. Seine Böden bestehen aus Granodiorit, porphyrischem Gemenge sowie aus kreidezeitlichen Sedimenten verschiedenster Kleingewässer. Diese besondere Bodenzusammensetzung bestimmt den mineralischen Charakter der Weine.

Der Winzer kategorisiert seine Weine prinzipiell als sächsische Landweine, auf Prädikate verzichtet er. Jährlich füllt er gerade einmal 8 000 Liter ab, ausschließlich in 0,5-Liter-Flaschen. In den vergangenen Jahren waren seine Weine immer kurz nach der Abfüllung ausverkauft. Die sehr eigene Betriebsphilosophie stößt zwar bei vielen traditionellen Winzern auf wenig Verständnis, trotzdem hat der hochmotivierte Autodidakt es geschafft, sich in kürzester Zeit in der deutschen Weinspitze zu etablieren.

Besondere Zustimmung fand zuletzt Zimmerlings Grauburgunder »R« trocken, Jahrgang 2005. Der charaktervolle Wein entfaltet in der Nase ein Bukett aus Äpfeln und Blütenblättern. Im

Mund folgt ein große Überraschung: Die Blütenblätter werden zur Blumenwiese, sie entwickeln Würze, Frucht und verschiedene Honignoten. Im Mund scheint dieser Grauburgunder auch noch den letzten Winkel betörend auszufüllen und ist dabei unglaublich mineralisch und nachhaltig. Ein individueller Weißwein mit Größe und Ausstrahlung, der mit der Zeit noch an Tiefe gewinnen wird.

Auf vielen Etiketten von Zimmerlings Weinen sind in Holz gearbeitete Frauen- und Männer-Figuren seiner Frau zu sehen, der Bildhauerin Malgorzata Chodakowska. Wie die Weine ihres Mannes sind sie voller Individualität und Charakter.

Weintipp aus dem Buch:

100 Meisterwerke des Weines – Deutschland

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

