

WEINGUT VON RACKNITZ

Kraft, Konzentration und Leichtfüßigkeit. Im Disibodenberg, einem Bergrücken im Mündungsdreieck von Glan und Nahe, hat der Weinbau eine lange Tradition. Um das Jahr 600 errichtete der irische Wanderprediger Disibod hier eine Taufkapelle und eine erste Klause. Im Jahr 1108 ließ Erzbischof Willigis von Mainz dann eine komplette Klosteranlage errichten. Hildegard von Bingen lebte länger als vierzig Jahre in einer Frauenklause dieses Klosters. Sie verbrachte ihre Zeit mit dem Studium der Natur, während die Mönche am Südhang des Disibodenbergs Wein anbauten. Seine Weinlagen wurden in der Klassifikations-Karte von 1901 als Parzellen mit der höchsten Bonität gekennzeichnet.



KLOSTER DISIBODENBERG

Das Weingut von Racknitz führt unter Luise von Racknitz-Adams und Matthias Adams heute die Weinbautradition im Disibodenberg fort und kultiviert dort alte Rieslingreben. Neben dem Odenheimer Disibodenberg, den das Weingut nahezu im Alleinbesitz bewirtschaftet, hat es auch Lagen auf der Niederhäuser Hermannshöhle und dem Schloßböckelheimer Königsfels.

Alle drei Lagen sind Steil- oder Steilstagen mit bis zu sechzig Jahre alten Rieslingreben. Ihre Nährstoffe gewinnen sie aus verschiedenen Schieferarten, vulkanischem Eruptivgestein und verwittertem Sandstein und geben sie in ihrer je eigenen Mineralität an ihre Weine weiter.

Im Weinbaugebiet Nahe sind bis zu 180 verschiedene Bodenvarianten nachzuweisen. Während an der mittleren Nahe Buntsandstein in Form von Rotliegendem vorherrscht, wechselt sich der graue Schiefer des Disibodenbergs ab mit unverfestigtem Feinboden und dem Sedimentgestein Silt, das die Bodenaufgabe bildet.

Heute ist nur noch zu erahnen, dass der Glan ein großer Strom war, der das Tal nachhaltig veränderte. Lockerer Boden und weiches Gestein wurden über Jahrtausende abgetragen und sedimentierten flussabwärts. So entstand die markant abfallende Form des Gebirgrückens.



Die Spitzenlage Odenheimer Kloster Disibodenberg wurde durch dieses Fließgewässer buchstäblich herauspräpariert. Ihre Grauschiefer-Terrassen sind durch sehr alte, etwa elf Kilometer lange Sandsteintrockenmauern befestigt.

Luise von Racknitz-Adams und Matthias Adams setzen auf naturnahe Bewirtschaftung im Weinberg. Es werden weder Herbizide noch Kunstdünger verwendet. Die Trauben können lange reifen, nur absolut gesundes Lesegut wird schonend verarbeitet. Im Keller erzeugen sie ihre Moste mit einer Membranpresse.

Alle Weine werden spontan mit den originären Hefen aus dem Weinberg vergoren. Die Rieslinge werden sowohl in Edelstahl als auch in Holzfässern ausgebaut. Das Ergebnis sind immer wieder Weine, die bei Kennern und Genießern für Furore sorgen.

So etwa der 2005er Odenheimer Kloster Disibodenberg Riesling Alte Reben trocken. Ein feinfruchtiger und eleganter Riesling, gepaart mit Frische, Harmonie und leichten Kräuternuancen. Seine Kraft, Konzentration, innere Dichte und Reife werden in einem subtilen, leichtfüßigen Spiel fast aufgehoben. Dieser Wein macht deutlich, warum die Schieferböden der Nahe und der Riesling einfach zusammengehören.

Weintipp aus dem Buch:

100 Meisterwerke des Weines – Deutschland

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

