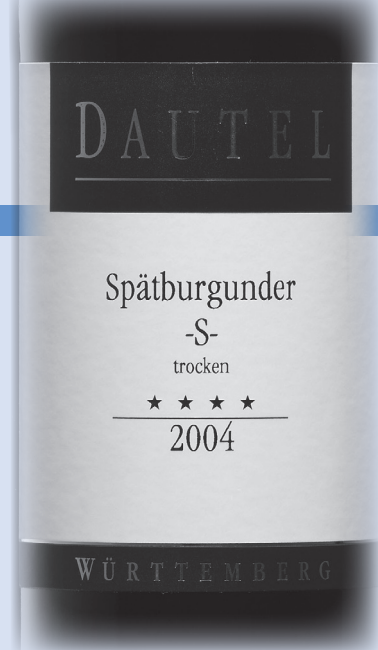


WEINGUT ERNST DAUTEL

Grandios komponierte Cuvée. „Ein großer Wein ist wie ein Mosaik“, sagt Ernst Dautel, „viele unterschiedliche Teile werden zusammengefügt und ergeben das Kunstwerk.“ Jemand, der so über Wein philosophiert, muss etwas davon verstehen. Der Weinbau ist in seiner Familie seit 1510 Tradition. Ernst Dautel steht in dieser Tradition mit großem Engagement, seit er vor 30 Jahren den elterlichen Betrieb in Bönningheim übernahm und aus der Winzergenossenschaft austrat. Dieser Schritt war mit dem Ziel verbunden, einen eigenen Weg zu finden und individuelle Weine zu erzeugen.



SPÄTBURGUNDER -S-

Schon acht Jahre später baute Dautel die ersten Weine im Barrique aus, 1990 assemblierte er zum ersten Mal Cuvées.

Der Ehrgeiz machte sich bezahlt: Mit den Jahren baute er den Betrieb von ursprünglich zwei auf heute elf Hektar aus. Seine Weinberge liegen an den östlichen Ausläufern des Strombergs. Sie sind auf einige Parzellen in den Spitzlagen Sonnenberg und Wurmberg verteilt. Zum größten Teil kultiviert Dautel rote Rebsorten wie Lemberger, Schwarzriesling, Spätburgunder und Samtrot; immerhin 40 Prozent seiner Anbauflächen widmet er den weißen Sorten Riesling, Chardonnay und Weißburgunder. Bei der Arbeit im Weinberg setzt Dautel auf naturnahen Weinbau. Dazu zählt die Begrünung zwischen den Rebzeilen und der integrierte Einsatz von Nützlingen zur Schädlingsbekämpfung.

Sowohl der Bönningheimer Sonnenberg als auch der Besigheimer Wurmberg zeichnen sich durch exzellente Bodenverhältnisse aus. Durch die schweren Keuperformationen im Sonnenberg erhalten die Weine einen gehaltvollen, fülligen Charakter mit langer Lebensdauer. Der Muschelkalkboden des Besigheimer Wurmbergs ergibt finessenreiche, feingliedrige, fast filigrane Weine. Geologisch besitzt der Stromberg tiefgründige Keuperinseln, die mit Lössanteilen versetzt sind. Diese nährstoffreichen Böden entstanden vor



200 Millionen Jahren durch Verlandung. Neben Gipskeuper besteht der Untergrund aus buntem Mergel und Schilfsandstein sowie jüngeren Stubensandstein-Ablagerungen. Die Keuperböden sind schnell erwärmbar und verfügen über eine hohe Wasserdurchlässigkeit und -speicherfähigkeit.

Die konsequente Technikminimierung beim Weinausbau im Keller bewahrt das Traubenaroma, das sich in den Sommermonaten im Weinberg entwickelt hat. Neben der schonenden Traubenverarbeitung reduziert Dautel das Pumpen und Filtrieren des Weins auf ein Minimum. Seine Trauben sind von so guter Qualität, dass sie die Holzaromen beim Barriqueausbau gut einbinden können und sie nie aufgesetzt wirken. Bei seinen „Vier-Sterne-Weinen“ folgt auf die Maischegärung der Ausbau im Fass über fast zwei Jahre. Die zusätzliche Bezeichnung -S- verweist auf die Selektion der geeigneten Trauben und Barriques für seine vorzüglichen Cuvées.

Dautels Cuvée Spätburgunder -S- 2004 fasziniert in der Nase durch ihre grandios komponierte Frucht: Feine Kirsch- und Brombeeraromen, süße Himbeeren und etwas Kakao bestimmen das Bukett, die Holzaromen zeigen sich nur ganz dezent im Hintergrund. Am Gaumen breiten sich delikate Noten roter Beerenfrüchte, Kakao und etwas Espresso aus. Die stimmige Säure sorgt – zusammen mit den feinherben Gerbstoffen – für eine lebendige Frische.

Dautel hat Recht: In diesem Meisterwerk fügen sich alle Mosaiksteinchen zu einem bezaubernden und sinnlichen Kunstwerk.

Weintipp aus dem Buch:

100 Meisterwerke des Weines – Deutschland

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

