

WEINGUT FRIEDRICH BECKER

Deutsch-französisches Meisterwerk. Die Weinberge des Weinguts Becker liegen beiderseits der deutsch-französischen Grenze. Dort lagen sie auch schon zu Zeiten, die „weniger friedlich und freundlich“ waren, sagt Friedrich Becker sen. Zusammen mit seinem Sohn Friedrich jun. bewirtschaftet er die knapp 15 Hektar seines Weinguts in der Gemeinde Schweigen-Rechtenbach. Glücklicherweise wird seine Arbeit heute nicht mehr durch lange Grenzaufenthalte erschwert. Weinkenner sind sich einig, dass sich Becker im Laufe der vergangenen Jahre zum besten Spätburgunder-Winzer in Deutschland entwickelt hat. Diese Anerkennung verdankt er nicht nur seinem Können, der gewissenhaften Arbeit im Weinberg und im Keller, sondern auch seinen außergewöhnlichen Lagen.



SANKT PAUL

Sankt Paul heißt Beckers Spitzenlage, die nur etwas mehr als einen halben Hektar groß ist. Da sie sich im Alleinbesitz des Hauses befindet, bleiben die Weine aus dem Sankt Paul Unikate des Weinguts. Erst vor wenigen Jahren erwarb Becker die brachliegende Fläche, die heute als Erste Lage klassifiziert ist. Ihr Namensgeber ist das Schlösschen Sankt Paul, das im zehnten Jahrhundert als Wehranlage und Außenposten des Weißenburger Zisterzienserklosters im Elsass entstand. Seit dieser Zeit wird in dieser Region Wein angebaut.

Die Lage hat den großen Vorteil, dass sie von Nord nach Süd verläuft. So stehen die Trauben während der Mittagsstunden in ihrem eigenen Zeilenschatten und sind vor direkter Sonne und Hitze weitgehend geschützt. Da ihre Hangneigung 30 bis 40 Prozent beträgt, kann die Anlage nur von Hand gepflegt werden. Die Reben haben Vater und Sohn Becker auf den massiven Kalksteinfelsen von Sankt Paul gepflanzt, der einen nur sehr dünnen tonhaltigen Feinerdehorizont besitzt.

Die Bodenbearbeitung ist schwer und beansprucht Mensch und Material erheblich. Die Wasserversorgung sichert der oberhalb der Lage befindliche Waldsaum. Als Kaltluftbarriere schirmt er die Weinbergslagen vor den Unbilden des Wetters. Die gute Sonneneinstrahlung am Tag im Wechsel mit der kühlen Luft in der Nacht beeinflusst die Aro-



menausprägung der Spätburgundertrauben positiv. So reifen schon am Stock körperreiche Burgundertrauben mit ausbalancierten Gerbstoffen heran. Da die Reben im Sankt Paul noch jung sind, ist zu erwarten, dass ihre Geschmacksfülle in den kommenden Jahren signifikant zunehmen wird.

Zur Schädlingsbekämpfung verlassen sich Vater und Sohn Becker übrigens auf Marienkäfer, Florfliegen oder Raubmilben anstelle chemischer Spritzmittel, die der Rebenqualität langfristig schaden können.

Ebenso setzen sie im Keller auf eine schonende Behandlung ihrer Trauben. Auch wenn die Mengen gering sind, werden sie nach Sorte und Lage getrennt ausgebaut, um variantenreiche Weine mit eigenständigem Charakter zu erhalten. Je nach Wein wird das Material reduktiv im Edelstahltank oder oxidativ im atmenden Eichenfass ausgebaut. Für ihre Rotweine bevorzugen die Beckers die offene Maische-

gärung. Danach ruhen sie eine lange Zeit im Fass und später in der Flasche, bevor sie in den Verkauf kommen.

Den Einfluss dieser akribischen Arbeit auf die Qualität und den Charakter der Weine zeigt sich im Sankt Paul Spätburgunder Erste Lage aus dem Jahr 2004: Er begeistert mit einem satten Duft von geräuchertem Speck. Seine feine Mineralik trifft auf eine sensible Frucht. Hier verbindet sich Finesse mit anspruchsvoller Länge: Höchste Eleganz mit geschliffenen Tanninen. So soll ein Spätburgunder schmecken!

Weintipp aus dem Buch:

100 Meisterwerke des Weines – Deutschland

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

