



WEINGUT A. R. HAMMOND

Garagen-Riesling. In den neunziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts wurde im Bordeaux der Ausdruck „garagiste“ geprägt. Er beschreibt jene neuen Winzer, deren Produktion so klein ist, dass sie in eine Garage passen würde. Der Unterschied zu den hochherrschaftlichen Châteaux, den französischen Weinschlössern, ist signifikant. Die simplen Gebäude wirken im Vergleich wie auf den Abriss wartende Hütten. Dennoch ist durch sie ein Kulturwein-Phänomen gewachsen, weil ihre Winzer es geschafft haben, innerhalb kürzester Zeit grandiose Weine hervorzubringen – und den alteingesessenen, renommierten Châteaux ernsthafte Konkurrenz zu machen.

RÜDESHEIMER DRACHENSTEIN

Im Rheingau, einer der wichtigsten deutschen Anbauregionen, gibt es ebenfalls einen „Garagisten“. Anthony Robert Hammond gründete im Jahr 2000 sein Weingut „Anthony's Garage Winery“ in Oestrich-Winkel. Seine überschaubaren vier Hektar Rebfläche hat er gezielt nach den Lagen und dem Alter der Reben gewählt. So bewirtschaftet er 30-jährige Rieslingreben im Rüdesheimer Drachenstein. In diesem Alter hat die jugendliche Wüchsigkeit abgenommen; Ertragsmenge und Inhaltsstoffeinlagerung haben sich auf einem guten Niveau eingependelt. Man kann ohne Zögern von Reben im besten Alter sprechen.

Die Drachensteiner Weinberge befinden sich auf einer Höhe von 220 bis 280 Metern über dem Meeresspiegel. Oberhalb dieser 48,5 Hektar großen Fläche liegt der Niederwald, dahinter beginnt der Taunus. Gebirge und Wald schützen auf natürliche Weise die Reben vor extremer Witterung. Eine ähnliche Funktion erfüllt das Hunsrückgebirge westlich des Rheins und bewahrt den Rheingau vor heftigen Regenfällen oder auch Kälteeinbrüchen.

Der grau-rote Oberboden des Rüdesheimer Drachensteins ist zum Teil stark zerklüftet und bedeckt den Rigolhorizont aus Quarzschutt mit Spuren von Buntschiefern. Die Bildung der Unterböden begann hier vor etwa 400 Millionen Jahren. Ursprünglich wurden sandige Sedimente in dem urzeitlichen Meeresbecken zu Sandstein verdichtet.



Im Laufe der Zeit wurden sie durch die Auffaltung des Gebirges zu Quarzit komprimiert. Heute sind die Böden mit Lehm versetzt, der aus den weichen und eisenhaltigen Tonschiefern entstand und den kalkfreien Feinerdeanteil im Drachenstein ausmacht.

Hier müssen die Wurzeln der Weinstöcke hart kämpfen, um an Wasser zu gelangen. In trocken-heißen Jahren können die Reben unter Trockenstress leiden. Andererseits bieten die gute Erwärmbarkeit des Bodens und sein geringes bis mittleres Nährstoffangebot beste Bedingungen für den Weinbau: Die Weine erhalten so eine charakteristische Mineralität. Gerade dem Drachenstein wird eine lagentypische Grafitnote attestiert. Das Schieferverwitterungsmaterial des Unterbodens ist für einen Rieslingtyp verantwortlich, der bei aller Mineralität kräftige und füllige Fruchtaromen aufweist.

Die 2005er Rüdesheimer Drachenstein Riesling Trockenbeereauslese aus

Anthony's Garage Winery betört mit einer für den Drachenstein typischen weichen mineralischen Struktur, verbunden mit einem schönen Spiel aus Frucht und voller Süße. Dieser Wein von glänzend goldgelber Farbe ist eine großartige Trockenbeereauslese, deren Aromen an eine Schale exotischer Früchte wie Mango, Pfirsich und Ananas erinnern. Seine Opulenz wird durch zitronige Frische ausgeglichen und ist mit einer feinen Säure unterlegt.

Ein Paradewein, der dem jungen „Garagisten“ alle Ehre macht.

Weintipp aus dem Buch:

100 Meisterwerke des Weines – Deutschland

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

