



WEINGUT FÜRST LÖWENSTEIN

Denkmalschutz für einen denkwürdigen Wein. Der Kallmuth bei Homburg am Untermain ist einer der wenigen Weinberge Deutschlands, die unter Denkmalschutz stehen. Er gilt nicht nur unter Fachleuten als eine der besten Lagen des deutschen Weinbaus. Ohne Zweifel ist er angesichts seiner historischen, geografischen und klimatischen Besonderheiten einer der bemerkenswertesten Weinberge in Franken.

HOMBURGER KALLMUTH

Seine erste urkundliche Erwähnung fällt in das Jahr 1102. Mit der Gründung des Klosters Triefenstein gewann diese Lage an Bedeutung. Historiker vermuten jedoch, dass im Homburger Kallmuth schon seit dem achten Jahrhundert Reben kultiviert wurden. Die Maximalhöhe der Gesteinsformation beträgt etwa 285 Meter. Auf einer Länge von zwölf Kilometern wurden hier in mühevoller Arbeit Natursteinmauern angelegt. Besonders exponiert in einer Biegung des Mains gelegen und steil terrassiert mit bis zu 80 Prozent Neigung herrscht im ursprünglichen Teil des Kallmuths ein submediterranes Klima. Dabei dienen die Natursteinmauern genauso als Wärmespeicher wie der Boden. Selbst in kühleren Jahren heizt sich der Terrassenweinberg im Sommer bis zu 60 Grad Celsius auf. Die klimatischen Einflüsse des letzten Jahrtausends haben jedoch ihre Spuren hinterlassen. Um dieses einzigartige Monument deutschen Weinbaus zu schützen und zu erhalten sowie der Bodenerosion vorzubeugen, müssen die bis zu fünf Meter hohen Trockenmauern alljährlich ausgebessert werden.

Der seit 1981 denkmalgeschützte Weinberg ist seit einem halben Jahrhundert im Alleinbesitz des Weinguts Fürst Löwenstein, das hier vornehmlich Grünen Silvaner anbaut. Die Gesamtfläche dieser Einzellage beträgt rund zwölf Hektar, davon werden acht Hektar als Ertragsreblfläche genutzt. Eigentümer Carl Friedrich Prinz zu Löwenstein-



Wertheim-Rosenberg führt das Weingut seit fünf Jahren. Er will dieses und ein weiteres Weingut im Rheingau, das sich in seinem Besitz befindet, an die Spitze des deutschen Weißweins führen.

Mit dem Silvaner Kallmuth Spätlese „Asphodill“ Erste Lage aus dem Jahr 2005 hat Löwenstein einen Wein erzeugt, der seinesgleichen sucht. Neben dem submediterranen Klima prägen der Muschelkalk und der Buntsandstein des Kallmuths diesen Wein. Vegetabile bis honigsüße und feuersteinähnliche mineralische Noten sind charakteristisch für die beeindruckende Aromenvielfalt des „Asphodill“. Fürst Löwenstein baut diesen Wein reduktiv im Edelstahltank aus. Das Lesegut vollreif geerntet und komplett vergoren. Der Restzuckergehalt liegt im unteren trockenen Bereich. Seine moderate Säure unterstützt das

komplexe Aroma dieses Großen Gewächses.

Den Beinamen Asphodill verdankt der Silvaner einem seltenen Liliengewächs: Die Pflanze mit den weißen Blüten ist normalerweise in mediterranen Ländern zuhause. Unter den klimatischen Bedingungen des Kallmuth gedeiht sie ebenso gut.

Weintipp aus dem Buch:

100 Meisterwerke des Weines – Deutschland

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

