

# WEINGUT BERNHARD HUBER

**In der Tradition der Bourgogne.** Am Rande des Kaiserstuhls, etwa 20 Kilometer nördlich von Freiburg, befindet sich das Weindorf Malterdingen. Seine Spitzenlage Malterdinger Bienenberg ist klimatisch besonders begünstigt. Steil hebt sie sich aus der Rheinebene hervor und besitzt eine optimale Hangausrichtung von Südost bis Südwest. Ganztägig von der Sonne verwöhnt können hier die Trauben über eine lange Zeit reifen. Oberhalb der Bergkuppe des Südwesthangs werden die Reben durch eine Waldbarriere vor kühlen Nordwinden geschützt; der Südosthang hat den Vorzug, dass die Trauben vom nächtlichen Tau schneller abtrocknen. Bei nur 15 Prozent Hangneigung kann das Terrain mit Weinbergsgärten befahren werden.



# MALTERDINGER BIENENBERG

Ein kleiner Teil der Rebanlage steht auf terrassiertem Untergrund mit bis 60 Prozent Steigung. Er bleibt ausschließlich der Handarbeit vorbehalten.

Hier kultivierten Zisterziensermönche, die ursprünglich aus der Bourgogne kamen, schon vor mehr als 700 Jahren Reben. Die Pinot-Noir-Trauben hatten sie aus ihrer Heimat mitgebracht, ebenso wie ihre Kenntnisse in der Weinherstellung. Der Malterdinger Bienenberg hat mit seinem Muschelkalkverwitterungsgestein ähnliche Bodeneigenschaften wie die Weinberge der Bourgogne. Allerdings finden die Reben im Bienenberg erschwerte Bedingungen vor, denn der zum Teil sehr felsige Untergrund zwingt sie, tief zu wurzeln.

Der Malterdinger Weinbauer Bernhard Huber gilt als einer der besten deutschen Rotweinemacher. Neben einer konsequenten Ertragsreduktion verwendet er in Neuanpflanzungen feinste Pinot-Noir-Klone, die häufig von der Côte de Nuits stammen, dem nördlichen Teil der Bourgogne. Zeitlich gedehnte, bewusst gezügelte Fermentationsprozesse sowie die natürliche Klärung der Spitzenqualitäten ohne Filtration sind die Aushängeschilder seiner Arbeit. Begeisterte Kritiker sprechen von einem Herausarbeiten des „Terroirs in seiner ursprünglichen Form“.



Hubers Rotweine zählen zu denen, die optimal heranreifen. Er gibt ihnen Zeit, sich entfalten zu können. In seinen Anfangsjahren als selbstständiger Winzer erzeugte er vornehmlich üppige, kräftige Weine. Seit einigen Jahren überzeugen seine Burgunder aber neben ihrer Dichte und Komplexität durch ihre Eleganz.

Besondere Anerkennung hat Hubers 2004er Rotweinjahrgang gefunden. Vor allem der Spätburgunder Malterdinger Bienenberg „R“ (Reserve). Er stammt aus den ältesten Rebanlagen des Weinbergs. Nach der traditionellen Maischegärung unterzog ihn Huber einem 18-monatigen Ausbau in Barriques. Hier verschmolzen Tannine, Fruchtaromen und das Eichenholz zu einer Einheit mit

vielschichtigen Duft- und Geschmacksnuancen. Mit den Stichworten „umfangreiches Duftspektrum, feiwürzige Fruchtdichte, verspielter Weintyp, viel Stoff und Fülle, eleganter Nachhall und große Zukunft“ beschreibt er selbst seinen Premium-Wein. Dem ist nichts hinzuzufügen.

Weintipp aus dem Buch:

**100 Meisterwerke des Weines – Deutschland**

Hrsg. Ralf Frenzel  
Tre Torri Verlag

