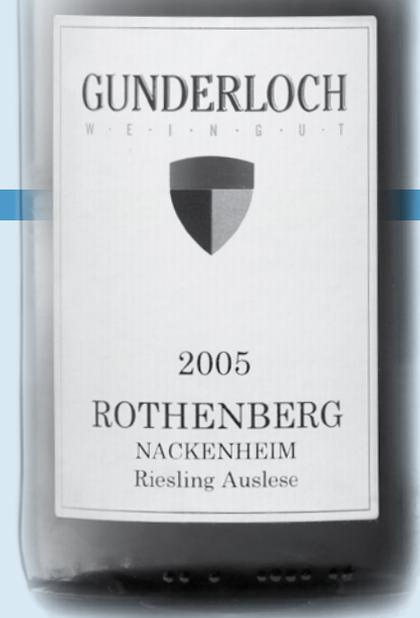


## WEINGUT GUNDERLOCH

**Der Weinberg jauchzt vor Freud.** Auf dem Weinberg ist die Hölle los. In der jungen Liebe zwischen der Winzertochter Klärchen Gunderloch und dem Rheinschiffer Jochen Most gibt es nichts als Missverständnisse. Dramatische Szenen spielen sich ab im Weinherbst anno 1921, also kurz nach dem Ersten Weltkrieg, in Carl Zuckmayers Lustspiel „Der fröhliche Weinberg“. Am Ende liegen sich die Liebenden natürlich glücklich in den Armen. Die Handlung dieses bejubelten Theaterstücks spielt in Zuckmayers Heimat, im rheinhessischen Nackenheim.



# NACKENHEIM ROTHENBERG

Das Weingut Gunderloch gibt es dort noch heute. Agnes Hasselbach-Usinger, Urenkelin des Gründers Carl Gunderloch, und ihr Mann Friedrich Hasselbach bewirtschaften das traditionsreiche Gut mit seinen vierzehn Hektar Rebfläche in den besten Weinlagen. Eine von ihnen ist der Rothenberg bei Nackenheim. Er befindet sich zu 80 Prozent im Besitz des Familienbetriebs.

Der Rothenberg liegt unmittelbar westlich des Rheins in einer äußerst fruchtbaren Gegend. Seine Besonderheit sind die roten Ton- und Sandsteine, die hier vor etwa 260 bis 300 Millionen Jahren abgelagert wurden. Für die Rotfärbung ist vor allem das Mineral Hämatit mit seinem hohen Eisengehalt verantwortlich. Durch seine südöstliche Ausrichtung ist der Rothenberg gut vor feuchtkalten Nordwestwinden geschützt. Seine Neigung ist mit 50 bis 60 Prozent steil, und da seine Lagen zum Rhein abfallen, profitieren sie von seiner Reflektion der Sonnenstrahlen. Zudem puffert der Fluss Temperaturschwankungen. Die Wasserversorgung der Reben ist auf diesem Untergrund stark eingeschränkt. Ihre Wurzeln wachsen daher ausschließlich im Oberboden, der aus einem Gemisch von Löss und Sedimentgestein besteht. Dieser skelettreiche Boden ist schnell erwärmbar und speichert vor allem im Spätherbst die Wärme, die der Ausreifung der Trauben zugute kommt. Alles in Allem die besten Voraussetzungen für die Rieslingreben.



Bereits seit vielen Jahren verzichtet das Weingut Gunderloch auf chemische Düngung, und Herbizide werden nur sehr selten eingesetzt. Bei der selektiven Ernte von Hand liest die ganze Familie Hasselstein gemeinsam mit ihren Helfern die Trauben in mehreren Durchgängen. Der Lesezeitpunkt wird durch den Geschmack der Trauben bestimmt. Es wird erst geerntet, wenn die Harmonie von Säure, Mostgewicht und Aromenbildung stimmt.

Der sanfte Keltervorgang im Keller und die schnelle Klärung des Mostes unterstützen den Weg zu qualitativ hochwertigen Weinen. Die Gärung findet temperaturkontrolliert in Edelstahltanks statt und dauert in der Regel 80 Tage. Der lange Kontakt mit der Hefe verleiht den Weinen vom Rothenberg ihren konzentrierten und mineralischen Geschmack. Durch die schonende Vinifizierung bleiben die natürliche Kohlensäure, Restsüße und Säure erhalten. Daher haben die Weine ein sehr hohes Alterungspotenzial. Nach der Gärung reifen sie in Halbstück-Fässern (600 Liter) aus deutscher Eiche – ein Verfah-

ren, das ihnen ihren charakteristischen Geschmack verleiht.

Sehr schön lässt sich das an der Nackenheim Rothenberg Riesling Auslese aus dem Jahr 2005 nachvollziehen. Dieser Wein verdankt die Dichte seines Geschmacks nach Mirabelle und Weinbergpfirsich seiner Herkunft aus der steilsten Terrasse des Rothenbergs. Die große Komplexität und das ausgeprägte Aroma, das an exotische Früchte erinnert, verbunden mit der gut eingebundenen Säure und der feinen Mineralität, machen diese Auslese einzigartig. „Der Weinberg is fröhlich drum, der lacht und juchzt un dudelt un kreischt vor Freud!“ Das würde Zuckmayer zu einem so großartigen Wein sagen!

Weintipp aus dem Buch:

**100 Meisterwerke des Weines – Deutschland**

Hrsg. Ralf Frenzel  
Tre Torri Verlag

