



WEINGUT SCHWEINHARDT

Bezauberndes Aromenspiel. Tradition, Innovation und Leidenschaft – das sind die Eckpfeiler, auf denen der Ruhm der Weine vom Weingut Bürgermeister W. Schweinhardt ruht. Wilhelm und Axel Schweinhardt, Vater und Sohn, bilden die beiden jüngsten Generationen einer Familie, die auf eine mehr als 350-jährige Winzergeschichte an der Nahe zurückblickt. Der Leitgedanke der Schweinhardts ist, die Natürlichkeit und Eigenart der Weine durch behutsames und schonendes Arbeiten zu bewahren. Mit geringen Erträgen, einer schonenden Handlese und der Selektion der Trauben im Weinberg garantieren sie jedes Jahr aufs Neue ihre konstant hohe Qualität.

LANGENLONSHEIMER ROTHENBERG

Bei einer Gesamtrebfläche von weit mehr als 30 Hektar ist dies eine Leistung, die ihresgleichen sucht. Neben 40 Prozent Rieslinganteil und 25 Prozent Grau- und Weißburgunder sowie Chardonnay öffnet sich das Weingut seit Neuestem auch dem Anbau internationaler Rebsorten wie Cabernet Sauvignon und Merlot.

Mit ihrer Mitgliedschaft in der Slow-Food-Initiative beweisen Vater und Sohn Schweinhardt ihre Affinität zu einer bewusst entschleunigten Anbauphilosophie ebenso wie zur umweltschonenden Arbeit im Weinberg. Beim Ausbau im Keller verbindet sich die Tradition des Eichenfasses mit den Vorteilen der modernen Technik. Das Ergebnis sind exzellente Weine, die weltweit bekannt sind.

Der Name des Weinguts geht im Übrigen auf den Großvater des heutigen Inhabers Axel Schweinhardt zurück. Er war zwischen 1946 und 1969 Bürgermeister von Langenlonsheim. Die Stadt am Rande des Hunsrücks ist mit einer bestockten Rebfläche von 187 Hektar eine der großen Weinbaugemeinden im Nahetal.

Die Lage Langenlonsheimer Rothenberg ist die beste Rieslingparzelle des Weinguts Schweinhardt. Als reine Südlage ist sie mit einer Hangneigung von 45 Prozent die einzige Steillage der



Gemeinde. Die Reben wachsen in einer Höhe von 160 bis 210 Metern über dem Meeresspiegel und werden von Norden und Westen her durch den Langenlonsheimer Wald vor allzu starken Witterungsschwankungen abgeschirmt.

Der Namensursprung Rothenberg leitet sich vom erhöhten Eisenoxidanteil des Rotliegenden ab. Dieser rötliche Tonschiefer ist außerdem mit Konglomeraten vulkanischer Eruptivgesteine in Form von erkalteter Lava mit Quarzit- und Porphyreinschlüssen versetzt. Der lockere und leicht zu erwärmende Boden speichert die Hitze der Sonne besonders gut. Dadurch befinden sich die Reben in einem konstant-milden Kleinklima, das die langsame und gleichmäßige Reifung der Trauben gewährleistet.

Im Zusammenspiel dieser Faktoren ist der 2004er Langenlonsheimer Ro-

thenberg Riesling Auslese entstanden. Eine feine, süße Pfirsichfrucht ist ebenso Teil des bezaubernden Aromenspiels wie Maracuja und mineralische Noten.

Mit einer ausgewogenen Gesamtsäure verspricht dieser Jahrgang lange Frische und besondere Saftigkeit. Ein Wein mit fabelhafter Finesse, Leichtigkeit und einer unnachahmlichen Rasse.

Weintipp aus dem Buch:

100 Meisterwerke des Weines – Deutschland

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

