

WEINGUT FREIHERR LANGWERTH VON SIMMERN

Der Geheimtipp. Die Hattenheimer Spitzenlagen bringen Weine hervor, die schon seit Jahrhunderten Weinkenner und Genießer beeindruckten. Sie tragen so klangvolle Namen wie Nussbrunnen, Wisselbrunnen, Marcobrunn und Steinberg. Außerdem gibt es da noch den Mannberg, der heute lediglich als ein guter Weinberg unter den besten gilt. Das war nicht immer so: Auf der Weltausstellung 1904 in St. Louis wurde als teuerster deutscher Wein ein 1893er Hattenheimer Mannberg für 20 Dollar angeboten. Im Oktober 1993 wurde eine Flasche Riesling Beerenauslese aus demselben Jahrgang für 13 000 DM ersteigert.



HATTENHEIMER MANNBERG

Auch heute werden die Weine vom Mannberg als Erstes Gewächs verkauft. Mit einer Fläche von fast fünf Hektar ist er einer der Paradeweinberge der Familie Langwerth von Simmern. In dieser Urlage wachsen auf tiefgründig-kalkhaltigem Löss kraftvolle, dichte Weine mit komplexer Frucht und feiner Würze. Der Lehmboden garantiert eine ganzjährig gute Versorgung der Reben mit Wasser und Nährstoffen. Wasseradern durchziehen den Untergrund des Mannbergs, der nach Süd-Südosten ausgerichtet ist und acht bis zwölf Prozent Neigung hat. Schon im Jahr 1281 wurde er als „manewerke“, 1393 dann als „manwerk“ und 1438 als „manberg“ bezeichnet. Der Name beschreibt das zu erledigende Tagespensum eines Mannes. Das bezeugt auch eine Lehensurkunde von 1464, in der er wieder „Mannwerk“ heißt.

Ebenso wie der Mannberg hat auch das Weingut Freiherrlich Langwerth von Simmern'sches Rentamt in Eltville eine jahrhundertealte Tradition im Rheingau. Zu seinen Kunden zählten der dritte und der 34. Präsident der Vereinigten Staaten, Thomas Jefferson und Dwight D. Eisenhower, sowie das russische Zarenhaus. Wenige Weingüter können auf eine solche Geschichte zurückblicken. Seit 1464 ist die Familie Langwerth von Simmern im Rheingau ansässig. Über Generationen hat sie ein einmaliges Lagen-Portfolio zusammengetragen, zu dem in Hattenheim neben dem Mannberg die Spitzenlagen Nussbrunnen und Wisselbrunnen zählen, in



Erbach der legendäre Marcobrunn und in Rauenthal der Baiken.

Heute führen Georg-Reinhard Freiherr Langwerth von Simmern und seine Frau Andrea das Weingut. Sie bewirtschaften insgesamt 45 Hektar. Riesling gilt nach wie vor als die Stärke des Betriebs und dominiert mit 90 Prozent die bestockte Rebfläche. Die Erträge werden mit 55 Hektolitern pro Hektar gering gehalten. Beim Ausbau der Weine legen Gutsleiter Langwerth von Simmern und sein Kellermeister besonderen Wert auf ein Quäntchen Restsüße. Ziel ist es, den harmonischen Gesamteindruck des Rieslings zu sichern. Insgesamt zeichnen sich die Weine durch ihren opulenten und kräftigen Charakter aus, der durch die schweren und kalkhaltigen Böden ihrer Lagen geprägt ist. In der Regel entfaltet sich erst nach zwei bis drei Jahren Flaschenreife ihr volles Aromenspektrum.

Ein unvergleichliches Meisterwerk Langwerth von Simmern'schen Könnens aus der Mannberger Provenienz ist der

Hattenheimer Mannberg Riesling QbA Erstes Gewächs. Im Glas schimmert der Riesling in einem kristallklaren, blassen Gelb. In der Nase entwickelt sich ein betörendes Bukett von Grapefruit und grünem Apfel – leicht, herb-frisch, mit einem Hauch von Hefe und mit feinen salzigen Noten hinterlegt. Am Gaumen entwickeln sich zunächst Zitrusaromen. Die lebendige Säure wirkt wunderbar animierend. Insgesamt ist der Wein sehr mineralisch, mit viel Biss und Drang. Kräutrige Aromen ergänzen den Gesamteindruck. Auch das Finale ist fruchtig-lang und von fantastischer Tiefe.

Eine aktuell unterschätzte Lage, ein Geheimtipp.

Weintipp aus dem Buch:

100 Meisterwerke des Weines – Deutschland

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

