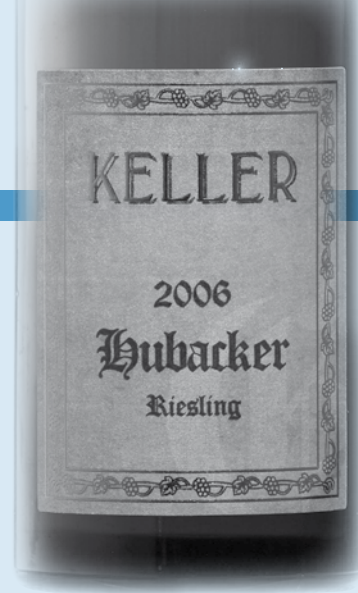


WEINGUT KELLER

Ein Wein wie ein Buch. Über Geschmack lässt sich nicht streiten – das gilt auch für den Wein. Jeder Mensch hat seine persönlichen Vorlieben. Es sind die Unterschiede, die das Leben in der Gemeinschaft vielfältig und schön machen. In der Regel entwickelt sich der Geschmack im Laufe der Jahre, er wird durch Erfahrung sensibilisiert. Auch das gilt für den Wein. Wahre Connaissseure verlassen sich dabei auf sich selbst, nicht auf die Meinungen oder Kritiken anderer. Ein Gewächs schmeckt nicht dadurch besser, dass es auf der Punkteskala renommierter Weinkenner besonders gut abgeschnitten hat – und umgekehrt. Auch Kritiker haben ihre persönlichen Präferenzen, die keinen Anspruch auf Allgemeingültigkeit besitzen.

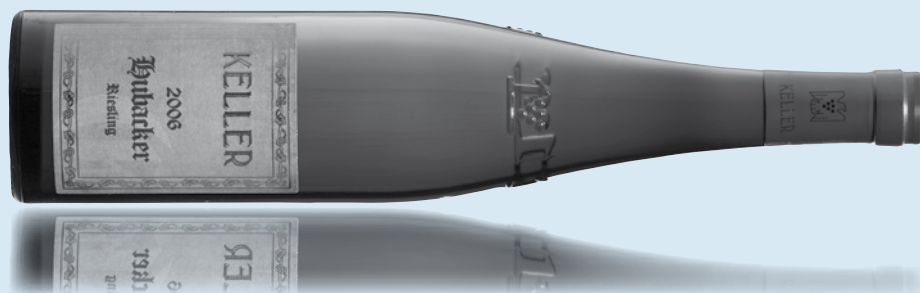


DALSHEIMER HUBACKER

Aber wie alle Regeln im Leben wird auch diese durch Ausnahmen bestätigt. Nämlich dann, wenn sich alle bekannten und unbekanntenen Connaissseure einig sind. Kein deutscher Winzer wurde im letzten Jahrzehnt derart mit Ehrungen und Preisen überhäuft und in den Olymp gehoben wie „Deutschlands Winzer des Jahrzehnts, Klaus Keller“ (Gault Millau). „Bemerkenswert bei den Kellers ist seit Jahren, dass man im Prinzip jeden Wein bedenkenlos kaufen kann“, heißt es unter anderem zur Begründung. Aber auch der Weinführer „Eichelmann: Deutschlands Weine“ oder die britische Weinautorin Jancis Robinson, beide weltweit renommierte Masters of Wine, sind voll des Lobes, wenn sie über die Weine aus dem traditionsreichen Familienbetrieb in Flörsheim-Dalsheim schreiben.

Der Ursprung des Weinguts geht auf das Jahr 1789 zurück, als Johann Leonhard Keller aus der Schweiz emigrierte und sich in Dalsheim niederließ. Er erwarb von der Kirche eine vier Hektar große Parzelle der historischen Lage Hubacker, die zu 95 Prozent mit Riesling bestockt ist. Auch heute noch ist sie im Besitz der Familie Keller.

Der Hubacker umfasst eine Gesamtfläche von 35 Hektar, seine Hänge sind nach Süd-Südost ausgerichtet und besitzen eine Neigung von 25 bis 30 Prozent. Seine Rebflächen bestehen im Untergrund aus skelettreichen Kalksteinfelsen und Ton-Mergel-Oberböden.



Der hohe Gehalt an quellfähigen Tönen ist für den Weinbau nicht unbedingt günstig, denn dieser Boden kann zwar hohe Wassermengen speichern, die dann aber nicht immer für die Pflanzen verfügbar sind. Daher muss Keller den Humusgehalt mit organischem Dünger erhöhen und den Boden auflockern. Der hohe Carbonatgehalt dieser Schicht lässt jedoch Weine mit hoher Mineralität und einem nachhaltigen Abgang entstehen. Als weiteres Charakteristikum hat ihre gute Säurestruktur zu gelten, die die Dichte und Komplexität der Frucht bestens ergänzt.

Zurzeit pflegen drei Generationen im Weingut Keller voller Hingabe ihre Weinberge, die eine Gesamtfläche von 15 Hektar erreicht haben. Die Erträge liegen bei 55 bis 57 Hektolitern je Hektar. Jährlich werden 100 000 Flaschen Wein erzeugt. Das Ziel von Klaus-Peter Keller, der im Jahr 2002 die Leitung des Guts von seinem Vater übernommen hat, sind kristallklare Weine. Sie sollen nach den Trauben schmecken, aus denen sie gekeltert wurden. Solche Spitzenqualität erreicht man nur mit reifem

und gesundem Lesegut und nur durch eine selektive Ernte.

Kellers Weine wie der Hubacker Riesling trocken, Erste Lage aus dem Jahr 2006 sind einzigartig. Sein Geschmack lässt die Mineralien aus den tiefen Schichten aus Tonmergel, Muschelkalk und hartem Fels erspüren, in die sich seine Wurzeln über die Jahrzehnte gebohrt haben. Er ist ein Spiegel der Sonne, des Windes und Regens und all den anderen Faktoren, denen die Trauben während ihrer langen Vegetationsperiode ausgesetzt waren – aber vor allem spiegelt er die leidenschaftliche Arbeit und das Wissen der Menschen, die ihn geschaffen haben.

Weintipp aus dem Buch:

100 Meisterwerke des Weines – Deutschland

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

