

WEINGUT KARL H. JOHNER

Innovative Weine. Das Weingut Johner verkörpert schon von seinen Anfängen her etwas, das zwar überall gefragt ist, aber viele Genießer beim Thema Wein zurückschrecken lässt: Innovation. Karl Heinz Johner kam nach einigen Jahren als Kellermeister des englischen Weinguts Lamberhurst 1985 nach Deutschland zurück. Er gründete im badischen Bischoffingen sein Weingut, und setzte dort sofort einen recht unkonventionellen Weinstil durch. Er arbeitete mit Barriques, deklarierte seine Weine als Tafelweine und verzichtete auf Lagenbezeichnungen.



BLAUER SPÄTBURGUNDER

Einer seiner Gedanken und Ziele war es, Burgunder zu erzeugen, wie sie in der Bourgogne schon seit Jahrhunderten gemacht werden: Weine mit Kraft und Eleganz. Das entspricht nicht der alten Kaiserstühler Tradition, die einen eher leichten Wein hervorbringt, und erregte Aufsehen bei anderen Weinbauern.

Dabei bieten sich die Böden der Hanglagen um Bischoffingen erstklassig für ein solches Vorhaben an. Wie auch in der Bourgogne dominieren hier Jurakalk und Mergel; der Untergrund ist, wie fast überall am Kaiserstuhl, vulkanischer Natur. Auf der windabgewandten Nordostseite ist die schroffe Vulkanoberfläche vor allem mit Löss bedeckt. Löss, der hauptsächlich aus Quarzit besteht, hat eine sehr gute Wasserhaltefähigkeit und ist damit gut für die Versorgung der Weinstöcke mit Wasser. Vor allem Rebsorten wie Grau- und Spätburgunder gedeihen auf diesen Vulkanverwitterungsböden des Kaiserstuhls.

Karl Heinz Johner und seit 1999 auch sein Sohn Patrick, konzentrieren ihren Weinbau vor allem auf zwei Spitzenlagen: den Bischoffinger Steinbuck und den Oberrotweiler Eichberg. Der Steinbuck liegt auf einer Höhe von etwa 270 Metern über dem Meeresspiegel und ist südwestlich ausgerichtet; er ist mit einer dünnen Lössauflage bedeckt. Der Oberrotweiler Eichberg befindet sich in der Gemeinde Oberrotweil-Vogtsburg.



Vulkanverwitterung, lockeres Tuffgestein und Basaltschichten prägen diese etwa 83 Hektar große Rebfläche. Der Name Eichberg wird in Deutschland oft für Weinlagen verwendet, die in der Vergangenheit mit Eichen bewachsen waren.

Auf dem Weingut Johner werden beide Lagen getrennt voneinander ausgebaut; erst danach werden sie zur „SJ“, zur Selektion Johner, assembliert. Ein Teil der Reben vom Oberrotweiler Eichberg ist über 30 Jahre alt. Die übrigen sind zehnjährige Reben, ebenso wie die Weinstöcke aus der Lage Steinbuck.

Karl Heinz und Patrick Johner, beide in den vergangenen Jahren von Prüfern, Kritikern und Weinliebhabern für ihre Arbeit mit Lob und Auszeichnungen gesegnet, haben den Blauen Spätburgunder „SJ“, Jahrgang 2003, zu ihrem Meisterstück erkoren. Sie schwärmen von dem erstklassigen Lesegut, das dieser heiße und trockene Sommer hervorgebracht hat, und erinnern sich an die entrappten Trauben, an die drei Wochen

Vergärung inklusive Standzeit auf der Maische und die Fermentation in neuen Barriques sowie die Fasslagerzeit von 18 Monaten. Ihre Verkostungsnotiz fällt kurz, aber prägnant aus: „Sehr intensive würzige Düfte nach Schwarzkirsche und Brombeeren und ein wenig Barrique. Im Gaumen sehr dicht und markant und mit enormer Länge.“

Übrigens: Das Weingut Johner hat schon vor einigen Jahren das Ende des Korkverschlusses für sich eingeläutet und verwendet einen langen Schraubverschluss, den sogenannten Stelvin-Cap. Eine weitere unorthodoxe Innovation.

Weintipp aus dem Buch:

100 Meisterwerke des Weines – Deutschland

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

