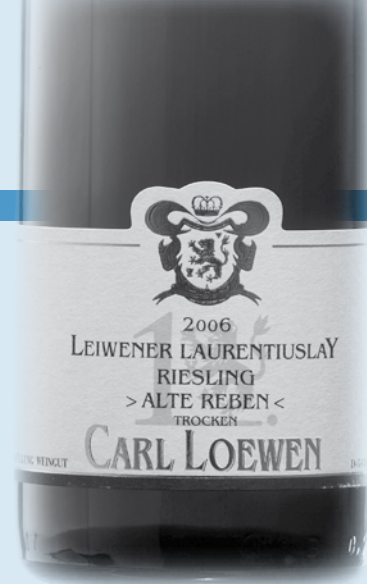


WEINGUT CARL LOEWEN

Kleine Beeren, vollreife Aromen. Devon-Schiefer prägt die besten Lagen der Mittelmosel. Im Laufe der Jahrmillionen erodierte dieses Sedimentgestein und setzte durch Verwitterungsprozesse unzählige Mineralien frei. Zum Teilabschnitt der Mittelmosel im Bereich Bernkastel gehört die Großlage St. Michael; sie ist wiederum in kleine Einzellagen unterteilt. Das Weingut Loewen bewirtschaftet in einer dieser südwestlich ausgerichteten Einzellagen, der Leiwener Laurentiuslay, Terrassenweinberge, die uralte und geschichtsträchtig sind.



LEIWENER LAURENTIUSLAY

Lange Zeit galt die Leiwener Laurentiuslay als verborgenes Juwel neben den exklusivsten Mosellagen. Das Weingut Carl Loewen praktiziert und kultiviert hier Terroir in seiner unverfälschten Form. Weil es aus mangelnder Wirtschaftlichkeit zu keiner Flurbereinigung kam, sind die Weinberge nach wie vor terrassiert und haben ihren traditionellen Charakter behalten. In den mittel- bis tiefgründigen Grauschieferverwitterungsböden finden die Reben auch in trockenen Jahren beste Wachstumsbedingungen. Zugleich kann das Wasser in nassen Jahren durch die gute Drainageeigenschaft des Oberbodens ablaufen, sodass es nicht in tiefere Bodenschichten vordringt und Staunässe bilden kann.

Weingutsbesitzer Carl Josef Loewen konnte in der Leiwener Laurentiuslay wie in einem Refugium wurzelechte Reben erhalten. Hier stehen Weinstöcke, die vor dem Ersten Weltkrieg gepflanzt wurden. Da sie eine bessere Nährstoffversorgung besitzen und sich optimal an ihren Standort angepasst haben, entstehen alljährlich kleine Weinschätze mit Geschichte. Außerdem können diese Reben große Wurzelgeflechte ausprägen; ihr Ertrag reguliert sich mit zunehmendem Alter auf positive Weise. Eine wissenschaftliche Erklärung für dieses Phänomen gibt es bis heute nicht.

Dabei ist hier die Pflanzdichte mit 10000 Stock je Hektar sehr hoch; in der Regel werden heute 4000 bis 5000



Stock je Hektar angepflanzt. Die Reben stehen im Weinberg so eng zusammen, dass man im Sommer nur mit Mühe zwischen den einzelnen Stöcken hindurchgehen kann. Aber diese Technik führt zu bester Qualität: Jeder Stock bringt nur einen kleinen Ertrag, an jeder Rebe hängen nur wenige kleine, goldgelbe Trauben, die voll ausreifen können. Erst im November werden sie gelesen. Ihr Aromenpotenzial ist außergewöhnlich. Die Kleinbeerigkeit der Trauben reduziert die Krankheitsanfälligkeit. Der Ertrag ist mit 40 Hektolitern je Hektar gering.

Loewen verzichtet auf den Devonschieferböden auf mineralische Düngung und führt den Reben Nährstoffe über eine ausgewogene organische Düngung zu. Ertragsregulierung durch Ausdünnen lehnt er kategorisch ab. Mit der hohen Pflanzdichte erzielt er auf natürlichem Wege kleine, aber gehaltvolle Erträge. Nach der Lese wird der

Wein schonend verarbeitet, anschließend durch weinbergseigene Hefen spontan vergoren. Bis zum Tag der Abfüllung lagert der Wein auf seinem Feinhefensediment im 1000-Liter-Holzfass. Das Ergebnis: wahre Premiumweine wie der 2006er Riesling Leiwener Laurentiuslay Alte Reben trocken, Erste Lage. Ein Riesling mit eleganten, feifruchtigen Aromenspektren, gepaart mit der moseltypischen Mineralität und Säure. Ein langlebiger Wein mit überraschend vielfältigen und reichen Facetten.

Weintipp aus dem Buch:

100 Meisterwerke des Weines – Deutschland

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

