

NEW GENERATION – Die 111 besten deutschen Jungwinzer

präsentiert von **STUART PIGOTT**

„Sie können noch nicht gehen, es ist noch nicht spät!“, sagte Susanne Winterling (Jahrgang 1986) mit Nachdruck, obwohl meine Uhr bereits ein Uhr morgens zeigte. Das war während einer Studenten-Party in einem Gewölbekeller in Geisenheim. Sie studierte Weinbau, doch schien ihr die Vorlesung um acht Uhr am nächsten Morgen ziemlich egal zu sein – ein jugendlicher Überschwang, der natürlich längst der Vergangenheit angehört. Die ehemalige Pfälzer Weinkönigin hat

die Vermarktung des Familienguts bestens im Griff. Es handelt sich um einen ganz außergewöhnlichen Weinbaubetrieb, bei dem drei Viertel des Ertrags als Crémant vermarktet werden, also Schaumwein mit etwas weniger Kohlensäure als konventioneller Sekt oder Champagner. Für die Produktion ist ihr etwas ruhigerer Bruder Sebastian Winterling (1984) verantwortlich. Er baut dabei auf der über 25-jährigen Sekt-Erfahrung der Eltern auf. Zusammen bilden die Geschwister ein starkes Paar.

Aus der 1982 gegründeten kleinen Sektkellerei wurde siebzehn Jahre später mit dem Kauf erster eigener Weinberge das Sekt- und Weingut Winterling. Sebastian Winterling, der seit 2009 ernsthaft dabei ist, und seine Schwester Susanne, die ein Jahr später hinzukam, verstehen sich als Mitbegründer; schließlich haben beide „schon immer“ im elterlichen Betrieb geholfen und gearbeitet. Zuvor hatten sie in Geisenheim studiert: Susanne ist Bachelor of Science für Internationale Weinwirtschaft, Sebastian Diplomingenieur für Weinbau und Oenologie.

Während er seinen weinbaulichen Horizont auf Mallorca und bei diversen Weinreisen nach Frankreich, Italien und Südafrika erweiterte, unternahm sie Weinmarketingreisen, die sie durch ganz Deutschland und bis nach Oslo, Kopenhagen, England und Tokio führten. Die Aufgaben im Weingut sind entsprechend verteilt: Der Ökwinzer ist überwiegend in Weinberg und Keller zu finden, die Ökonomin kümmert sich hauptsächlich um den Vertrieb.



SEKT- & WEINGUT WINTERLING

„Sekt spielt bei uns nicht unbedingt die erste Geige, aber er ist so etwas wie unser Aushängeschild“, betonen die Geschwister einmütig. Weiß-, Rot- und Roséweine erzeugt das Elf-Hektar-Gut ebenso. In den Ruppertsberger Lagen Nußbienen und Reiterpfad sowie in den Deidesheimer Lagen Herrgottsacker, Paradiesgarten und Mäushöhle wachsen überwiegend Riesling, Spätburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc.

Nicht nur „everyone's darling“, sondern auch der von Susanne und Sebastian ist der 2011er Chardonnay Blanc de Blancs, ein Crémant, der sich ebenso gut als Aperitif wie zum und nach dem Essen eignet – ein Alleskönner und zart perlender Schmeichler.



PFALZ

2011 Chardonnay Blanc de Blancs Brut

Weintipp aus
der Zeitschrift:

FINE
Das Weinmagazin –
Special No.2

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

