

NEW GENERATION – Die 111 besten deutschen Jungwinzer

präsentiert von STUART PIGOTT



Johannes Thörle (Jahrgang 1982) macht keine halben Sachen. Das Potenzial, das er in seinen Weinbergen sieht, will er zu 100 Prozent in die Flasche bekommen. Zum Glück verfügt er über warme (aber nicht heiße) Lagen, vorwiegend mit Kalksteinböden, die prädestiniert sind für volle, cremige Weine. Unterhalb des optimalen Reifegrads will er keine Trauben lesen, weshalb seine Weine nicht gerade leicht und beschwingt ausfallen. Aber genau diese Üppigkeit und Kraft ist es, die seine Rieslinge, Silvaner und Spätburgunder auszeichnen. Er weiß auch, was man im Keller machen muss, damit ein trocken schmeckender Wein auch analytisch ganz trocken wird. Hier muss keinesfalls jeder

Wein im Holzfass reifen, obwohl auch viele der Besten das tun, weil es einfach passt. Johannes und sein Bruder Christoph (Jahrgang 1984), der auch im Familienweingut mitarbeitet, sind alles andere als verbissen, sondern nur sehr konsequent. Wenn ihr Qualitätsdrang und die alten Reben zu enorm konzentrierten Weinen führen, wie dem Probsteier Silvaner und dem Hölle Spätburgunder, deren Kraft Kritiker an weiße und rote Grands Crus aus dem Burgund erinnert, dann ist das kein Zufall. Von den Thörles werden wir noch viel hören!

Der entscheidende Schub für den Winzerhof, den Uta und Rudolf Thörle 1985 gegründet hatten, kam durch den Einstieg des Sohnes Johannes Thörle. Seither setzt er alles daran, das Potenzial der überregional zwar noch kaum bekannten, aber exzellenten Lagen wie Saulheimer Hölle und Schlossberg mit jedem Jahrgang etwas weiter auszureizen. Seine besondere Prägung erfährt der Wein durch die verschiedenen Verwitterungsstufen des Kalksteins, dessen Eigenschaften der Jungwinzer etwa beim Riesling optimal herauszuarbeiten sucht.

Der 33-Jährige hat an der Universität Heilbronn ein Diplomstudium der Weinbetriebswirtschaft und Praktika bei Wittmann in Westhofen und bei Eikendal Vineyards in Stellenbosch, Südafrika, absolviert. Anschließend kehrte er ins Familienweingut zurück, wo er heute als Betriebsleiter und Kellermeister die Verantwortung trägt, unterstützt von seinem Bruder Christoph Thörle, der 2007 nach einem Studium der Wirtschaftsinformatik an der TU Darmstadt dazustieß. Gemeinsam haben die Brüder viel erreicht: Die Rebflächen wurden von 13 auf 19 Hektar

WINZERHOF THÖRLE

erweitert, der Rebspiegel konzentriert sich immer mehr auf die klassischen Sorten Riesling und Silvaner sowie weiße und rote Burgunder, und die Lese wird ausschließlich von Hand gemacht. Die Fachwelt weiß das zu würdigen.

Bei allem brüderlichen Einvernehmen – die Frage nach dem Lieblingswein wird unterschiedlich beantwortet: Während Christoph Thörle den Saulheimer Schlossberg Riesling bevorzugt, nennt Johannes Thörle den Riesling aus der Hölle; beim Jahrgang – dem 2011er – sind sie sich wieder einig. Die sehr alte, südlich exponierte Saulheimer Paradelage mit ihrem speziellen Kleinklima und dem kargen Boden verlangt den Reben einiges ab. Die kleinen goldgelben Rieslingbeeren geben dem Wein seine konzentrierte Aromatik von gelbem Steinobst, die Mineralsalze vom Kalksteinboden prägen seinen außergewöhnlichen Geschmack.



RHEINHESSEN

2011 Saulheimer Hölle Riesling trocken

Weintipp aus
der Zeitschrift:

FINE
Das Weinmagazin –
Special No.2

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

