NEW GENERATION –
Die 111 besten deutschen Jungwinzer

präsentiert von STUART PIGOTT

WEINGUT GERHARD KLEIN

Mit seinem Altenforst hat Peter Klein (Jahrgang 1984) einen richtigen Ausnahme-Riesling für die Pfalz geschaffen, der ungewöhnlich schlank, rassig und mineralisch schmeckt. Er erinnert ein wenig an die Mosel und das nicht ohne Grund: Die Reben wachsen auf einem für die Pfalz extrem seltenen Schieferboden. Das ist aber nur ein Teil der Erklärung. Denn ein Winzer muss, wo immer er ansässig ist, nach der geschmacklichen Eigenart des Standorts im Weinberg suchen. Mit Engstirnigkeit kommt er nicht weit. Peter Klein jedoch geht mit großer Offenheit an diese Aufgabe, und man spürt die Freude, mit der er die enormen Unterschiede in der Bodenbeschaffenheit seiner Lagen im Wein herausarbeitet. Die roten Burgundersorten, vor allem der Spätburgunder, sind seine andere Leidenschaft, und auch da ist er in den letzten Jahren weit vorangekommen.

PFALZ
2012 Burrweiler Altenforst
Riesling

„Da wächst man eben so rein", sagt Peter Klein, der 2009 in den 1659 gegründeten Familienbetrieb einstieg, als fünfzehnter in der langen Kette Hainfelder Weinbauern. Winzer hatte er schon immer werden wollen, weshalb er nicht lange überlegen musste, als er sich entschloss, Weinbau und Önologie zu studieren. Praktika bei Bürgermeister Schweinhardt an der Nahe und Fürst Löwenstein im Rheingau, bei FX Pichler in der Wachau und im südafrikanischen De Wetshof Estate schlossen sich an.

Auf nunmehr 24 Hektar wachsen Riesling, Weiß-, Grau-, Früh- und Spätburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc und St. Laurent, aber auch für die Pfalz so ausgefallene Sorten wie Grüner Veltliner (seit 2006) und Syrah. Hier betreibt Peter Klein umweltschonend kontrollierten Weinbau. Die Weine baut er hauptsächlich in Edelstahl aus, nur die Spitzen von Riesling, Weiß- und Grauburgunder und Grünem Veltliner kommen in Holz.

Der Burrweiler Altenforst war der erste Weinberg, den Peter Klein komplett selbst bewirtschaftet hat. Da wundert es nicht, dass er sich bei der Frage nach seinem Lieblingswein spontan für den 2012er Riesling entscheidet. Am 28. Oktober 2012 hat er die Trauben gelesen. Danach folgte eine zwölfstündige Maischestandzeit für das entrappte Lesegut. Die Gärung fand zu einem Drittel spontan, zu zwei Dritteln mit Reinzuchthefe statt, der Ausbau erfolgte im Edelstahl.

Weintipp aus
der Zeitschrift:

FINE
Das Weinmagazin –
Special No.2

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag