

# NEW GENERATION – Die 111 besten deutschen Jungwinzer

präsentiert von **STUART PIGOTT**

In den Anfangsjahren des Weinguts, Ende der Achtziger, als es noch keinen eigenen Keller gab, standen die Holzfässer in diversen Garagen, über den ganzen Ort verteilt, und eine Fassprobe kam einem Spaziergang gleich. Seither hat sich alles gründlich verändert außer den Weinen selbst. Mit dem Bau eines geradezu kalifornisch anmutenden Kellereigebäudes fing es an, der wichtigste Schritt aber war eher unauffällig: Karl Heinz Johner über-

gab den Betrieb seinem Sohn. Patrick Johner (Jahrgang 1972) mag keine lauten Sprüche, doch seine Meinung vertritt er deutlich, auch im Netz, wo er überaus aktiv ist. Und in Weinberg und Keller scheut er keinen Aufwand. Um mehr Aroma zu gewinnen, lässt er, wenn es das Wetter erlaubt, im Herbst die Trauben so lange hängen, bis der Mostzuckergehalt die Grenze des Verträglichen erreicht: Der Alkoholgehalt seiner Weine liegt oft bei 14 Prozent. Ein Spiel mit dem Feuer, das Patrick aber beherrscht. Seine Weine schmecken nach hochreifen Früchten, ohne trotz des hohen Alkoholgehalts auf der Zunge zu brennen.

Karl Heinz Johner, der das Weingut 1985 gründete, machte sich bald einen Namen mit ebenso modern interpretierten wie exzellenten Burgunderweinen, die überwiegend in Barriques ausgebaut wurden, was damals am Kaiserstuhl neu war. Bis heute zählt das gut 16,5 Hektar Rebland umfassende Weingut zu den Spitzenbetrieben im Land. Die Familie betreibt auch ein Weingut in Neuseeland. Die Erfahrungen fließen in die Weine beider Güter mit ein.

Patrick Johner, der Sohn, gehört heute wohl zu den herausragenden Vertretern unter den Winzern seiner Generation. Der 44-Jährige hat eine exzellente Ausbildung genossen. Einem Studium in Geisenheim folgten Praktika in Burgund an der Côte d'Or bei Comtes Lafon und Hubert Lignier und ein Abstecher nach Südaustralien. An der Seite seines Vaters führt er heute das Bischoffinger Gut als Geschäftsführer und Kellermeister. In den



## WEINGUT KARL H. JOHNER

zahlreichen Lagen wachsen Spät-, Grau- und Weißburgunder, Müller-Thurgau, Chardonnay und ein relativ kleiner Teil Sauvignon Blanc, dem zurzeit Patrick Johners besonderes Augenmerk gilt.

Die Sauvignon-Blanc-Trauben stammen aus drei unterschiedlichen Rebpflanzen. Die Bodenarten sind Löss und Lehm. Die Weinberge werden intensiv von Hand gepflegt. Penible Laubarbeiten und eine Verringerung des Ertrags durch das Abschneiden überschüssiger Trauben im Hochsommer bilden die Grundlage für Weine von hoher Qualität. Der 2011er Sauvignon Blanc ist Patrick Johners Favorit: Im Duft zeigt er eine noch nie dagewesene Intensität nach Stachelbeeren, die sich am Gaumen fortsetzt. Mundfüllende Mineralik, elegante Fruchtsüße und moderate Säure geben dem Wein eine kraftvolle Balance, die lange nachklingt.



**BADEN**  
2011 Sauvignon Blanc

Weintipp aus  
der Zeitschrift:

**FINE**  
Das Weinmagazin –  
Special No.2

Hrsg. Ralf Frenzel  
Tre Torri Verlag

