

NEW GENERATION – Die 111 besten deutschen Jungwinzer

präsentiert von **STUART PIGOTT**



Peter Siener (Jahrgang 1973) ist ein großer Kerl von generöser und lebenslustiger Art, dessen nachdenkliche Seite manchmal zum Vorschein kommt – und genauso sind seine neuen Weine: Er scheint sich förmlich in ihnen zu spiegeln. Keiner seiner Weine ist klein – vom Literwein bis zu den Beste-Lagen-Gewächsen. Leichtfüßige und vordergründig char-

mante Weine mit wenig Rückgrat sind einfach nicht seine Sache und er ist konsequent genug, sie gar nicht erst zu erzeugen. Seine ausdrucksstarken trockenen Weißweine haben viel Kraft, Würze und Extrakt, ohne je schwer zu wirken. Noch mächtiger (auch weil sie ziemlich viel herbe Gerbstoffe enthalten) schmecken seine Spätburgunder, die eine ganz eigene Stilistik haben, wie sie sonst in der Pfalz nicht zu finden ist. Und genau das ist sein Bestreben. Peter ist seit Langem klar, dass Winzer, die sich wie er mit Leib und Seele ihrem schönen Beruf verschrieben haben und nach ganz oben wollen, gar nicht anders können, als unverwechselbare Weine zu erzeugen.

Die Eltern ließen Peter Siener nach dem Einstieg ins Weingut im Jahr 2000 recht freie Hand – im Weinbau, bei der Ertragsreduzierung, beim Ausbau der Weine und bei der Vermarktung. Da hat er sich gelegentlich schon einmal den Kopf eingerannt und war froh, jemanden hinter sich zu haben, der ihn auffing und ihm unter die Arme griff. Die Anfangsprobleme sind längst überwunden und Peter Siener hat sich etabliert.

Die Rebflächen hat er seither fast verdoppelt auf nun zwölfeinhalb Hektar. Zugleich konnte die Qualität der Weine kontinuierlich gesteigert werden. Siener-Weine sind terroirbetonte Gewächse, die die unterschiedlichen Weinbergsböden zum Ausdruck bringen wollen. Er dekliniert die Bodenvarietäten mit vorwiegend trocken ausgebautem Riesling, rotem und weißem Burgunder durch. So hat er etwa Riesling vom Kalkmergel, Weißburgunder

WEINGUT SIENER

vom Kalkgestein oder Spätburgunder Barrique vom Buntsandstein im Angebot.

Peter Siener hat sein Handwerk von Grund auf gelernt, hat bei Jülg in Schweigen und Siegrist in Leinsweiler eine Winzerlehre absolviert, hat sich in Neustadt zum Staatlich geprüften Wirtschafter ausbilden lassen und bei einem Praktikum in Burgund über den heimischen Tellerand geblickt. Besonders angetan ist er von seinem trockenen Riesling Schiefer aus dem Birkweiler Kastanienbusch vom Jahrgang 2011. Die Trauben kommen vom Südhang der Lage, wo das Rotliegende mit Schiefergestein durchsetzt ist. Nur gesundes, physiologisch reifes Lesegut wird für diesen Riesling der Spitzenklasse verwendet. Peter Siener beschreibt ihn so: „Der Wein duftet im Glas salzig-würzig mit einem Hauch von weißem Weinbergspfirsich. Mich fasziniert er durch Mineralität und Spannung im Geschmack und seine wahnsinnige Tiefe.“ Was ihn sonst noch fasziniert? Kochen und Autos.



PFALZ

2011 Birkweiler Kastanienbusch Schiefer Riesling trocken

Weintipp aus der Zeitschrift:

FINE
Das Weinmagazin –
Special No.2

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

