NEW GENERATION –
Die 111 besten deutschen Jungwinzer

präsentiert von STUART PIGOTT

WEINGUT WELTNER

Die Weine des Steigerwalds haben einen guten Ruf für Kraft und Langlebigkeit, aber nicht für Charme oder Spiel. Das hat offensichtlich mit den meist schweren Gipskeuperböden zu tun. Aber durch geschickte Arbeit in Weinberg und Keller hat Paul Weltner (Jahrgang 1975) aus den Steigerwald-Weinen eine bisher unbekannte Duftigkeit herausgearbeitet, ohne ihre geheimnisvolle Tiefe preiszugeben. Große Sprüche sind definitiv nicht Pauls Sache. Dagegen sprechen seine Weine eine ebenso deutliche wie originelle Sprache. Bei seinen Rieslingen sind die Geschmacksnoten von Minze und Eukalyptus Lichtjahre entfernt vom Pfirsich-Klischee der Traubensorte. Und bei den Sylvanern (hier wird konsequent die alte Schreibweise verwendet) habe ich das Gefühl, durch einen reich bestückten Kräutergarten zu spazieren. Jeder Weltner-Wein ist sehr sinnlich und zugleich ganz weit weg von kurzlebigen Moden.

FRANKEN

2007 Küchenmeister Sylvaner
Großes Gewächs

„Originale statt Kopien!" So lautet das Credo von Paul Weltner, der das kleine Familienweingut 2005 von seinem Vater Wolfgang Weltner übernommen hat. Nach einer Ausbildung zum Weinhandelsküfer an der Staatlichen Lehranstalt in Veitshöchheim hat er das Winzerhandwerk in der Pfalz bei den Spitzengütern Rebholz und Weegmüller erlernt. Anschließend ließ er sich zum Weinbautechniker und Kellermeister in Weinsberg ausbilden und absolvierte ein Praktikum in Burgund. Wieder daheim in Franken knüpfte er an die Aufbauarbeit seines Vaters an. Die Übergabe des Weinguts vom Vater auf den Sohn verlief fließend – schon fünf Jahre zuvor hatte Paul Weltner seinen ersten eigenen Jahrgang erzeugt. Sein Aufgabengebiet beschreibt er heute selbstironisch mit „Hausmeister".

Klein, aber fein ist seine Kollektion, die in den letzten Jahren eine enorme Entwicklung erfahren hat. Gepflegt werden neun Hektar Rebland in den Toplagen Rödelseer Küchenmeister und Schwanleite sowie Iphöfer Julius-Echter-Berg. Paul Weltner liegt besonders der Silvaner am Herzen, den er als seine regionale Weinidentität begreift. Das Zusammenspiel dieser Sorte mit den Millionen Jahre alten Keuperböden fasziniert ihn, das will er in seinen Weinen herausarbeiten. Dazu gehört auch, den Silvaner trocken auszubauen, der neben Riesling, Scheurebe und Weißburgunder mehr als die Hälfte seiner Rebsorten ausmacht.

Seinen Lieblingswein, das Große Gewächs vom Silvaner aus der Lage Rödelseer Küchenmeister vom Jahrgang 2007, weiß Paul Weltner jetzt in Höchstform: Wunderbar straff und mineralisch zeigt er, zu welchem Tiefgang sein Sylvaner fähig ist. Der herbe salzige Kern wirkt fest am Gaumen und gibt ihm Halt, und jeder Schluck überrascht mit neuen Facetten. Ein schöner Beleg dafür, was Können und Demut des Winzers vermögen.

Weintipp aus der Zeitschrift:

FINE
Das Weinmagazin – Special No.2

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag