Über Weingutsbesuche berichte ich hier im Blog ja eher selten. (Prominentestes Beispiel für diese Disziplin ist indessen der Artikel „Der Zuhörer“ vom Februar 2013.) Nun luden mich Fritz und Manuela Groebe vom gleichnamigen VDP-Weingut in Westhofen zu sich ein, und ich verbrachte bei ihnen einige kurzweilige, genussvolle und erkenntnisreiche Stunden.

Fritz (damals noch: Herrn Groebe) habe ich vor mindestens fünf Jahren auf der Mainzer Weinbörse kennengelernt – einer nachdrücklichen Empfehlung von Jens Holzkämper vom Getränkegroßhandel Krämer folgend. Schon damals fand ich die Weine sehr überzeugend, doch das „Erweckungserlebnis“ kam auf dem Ball des Weines im vergangenen Jahr: Hier war Groebes 2013 Westhofener Riesling Alte
Reben trocken im Ausschank, und dieser Wein begeisterte mich ebenso wie zahlreiche andere Gäste kolossal. Das konnte ich Fritz an jenem Abend auch persönlich sagen. Einige Monate später wurde sein 2014 Kundry Riesling trocken bei Vicampo ein absoluter Verkaufsschlager, und damit hatten wir noch engeren Kontakt.

Toskanisches Flair im Wonnegau

In diesem Jahr begegneten wir uns sowohl auf der ProWein im März als auch auf der VieVinum im Juni, und jetzt fuhr ich also nach Rheinhessen, um einmal „hinter die Kulissen“ zu blicken. Das Gutshaus nahe dem Ortsausgang von Westhofen gleicht einem Anwesen im toskanischen Landhausstil, ist aber sehr modern gestaltet. Das hell getünchte Gebäude mit klaren Linien und einem kleinen Turm liegt inmitten eines Gartens, den man eher als Park bezeichnen möchte: mit Bäumen, Büschen, Rosensträuchern und Steinobjekten, alles sehr liebevoll und wiederum geradlinig arrangiert. Dieses Ensemble wurde innerhalb von gut 25 Jahren Schritt für Schritt angelegt und ist mit der Zeit gewachsen, wie Fritz erzählte. Neben dem Haus liegt der Wirtschaftshof, und dahinter beginnen schon die Rebzeilen.

Phoca PDF

Unten im Haus befinden sich die Repräsentationsräumlichkeiten des Weinguts, im Obergeschoss ist die Privatwohnung der Groebes. Das Schmuckstück im Erdgeschoss ist der luft- und lichtdurchflutete Verkostungsraum mit einem langen, dunklen Holztisch, einem Flügel in der Ecke und einer markanten Wand in warmem, edlem, kraftvollem Rot – der Farbe des Weinguts. Der 1763 gegründete Betrieb trägt das Andreaskreuz, ein altes christliches Zeichen für Wein, im Wappen, und Fritz hat die Ausstattung mit dem aktuellen Weinjahrgang gerade behutsam, aber konsequent modernisiert. Vom Verkostungsraum öffnet sich eine weite Tür auf die große Terrasse, von der man in den Park und auf die Reben blickt.

Lagenvergleich

Zunächst jedoch nahm Fritz mich mit zu einer Weinbergsbesichtigung in die wichtigsten Lagen des Guts. Durch die Steingrube mit imposantem Lössboden (wie ich ihn in ähnlicher Form im Wagram erlebt habe) fuhren wir in den (jawohl: Maskulinum, nicht Neutrum) Kirchspiel. Von verschiedenen Punkten aus konnte ich sehen, wie kleinteilig diese Spitzenlage ist – mit einer beeindruckenden Vielzahl von Parzellen, Terrassen und Expositionen, beinahe Verwerfungen. Der Boden besteht hier aus Kalkmergel mit Lössauflage – zwischen den Reben lagen mitunter große Kalksteine. Ganz anders ist dagegen die Aulerde als zweite Spitzenlage von Groebe: eine deutlich homogenere Fläche mit viel gleichmäßigerem Rebenbesatz; hier ist der Boden wieder hauptsächlich von Löss geprägt.

Phoca PDF

Im Kirchspiel machten wir Halt an einem alten Wingertshäuschen. Sein Inneres birgt einen rustikalen Verkostungsraum mit anachronistischer Möblierung, und unter dem Haus befindet sich ein Keller, der bereits Ende des 19. Jahrhunderts erbaut wurde. Dort lagern Fritz zufolge noch „einige alte Flaschen“, doch die habe er selbst seit mehreren Jahren nicht angeschaut. Vom Wingertshäuschen geht der Blick über Kirchspiel und Aulerde, Biblis und den Rhein bis zur Hessischen Bergstraße, zur Rechten liegt beschaulich Westhofen mit dem weithin sichtbaren Kirchturm.

Historischer Fasskeller

Präzise dorthin führte uns anschließend unser Weg: Unter dem historischen Marktplatz, auf dem auch die Kirche steht, befinden sich uralte Kellergewölbe; der Zugang erfolgt über eine veritable Kellergasse (so auch der Straßenname). Hier hat das Weingut Groebe seinen über 500 Jahre alten Holzfasskeller – den tiefsten, denn hinter der Tür gehen ausgetretene Stufen noch weiter abwärts. In drei kühlen, feuchten Räumen, die vollständig mit schwarzem Schimmel „ausgekleidet“ sind – ein wichtiges Qualitätsmerkmal für einen Weinkeller –, lagern hier fast ausschließlich Stück- und Doppelstückfässer, die zwischen 1880 und den 1960er Jahren gefertigt wurden. Welch ein Schatz! Groebe baut alle seine Weine in Holzfässern aus – nur vorsichtig „experimentiert“ (Originalzitat) Fritz inzwischen auch mit Edelstahltanks. In diesem einzigartigen Keller herrschen eine konstante Temperatur von elf Grad und eine konstante Luftfeuchtigkeit von 90 Prozent – optimal für die Weinlagerung.

Phoca PDF

Nachdem ich diesen Keller und diese Fässer gesehen habe, verstehe ich den Stil der Groebeschen Weine noch viel besser – die Erdverbundenheit, die innere Ausgeglichenheit und die Unaufgeregtheit; „abgeklärt“, möchte man diesen Weinstil nennen. Neun Hektar Rebfläche bewirtschaftet das Weingut: vornehmlich Riesling (über 70 Prozent), dazu Burgundersorten und Silvaner. Die Rebstöcke sind teilweise über 50 Jahre alt. Groebe arbeitet im Weinberg schon seit Generationen ohne Herbizide, und die Traubenlese erfolgt ausschließlich von Hand. Vor dem Pressen werden die Beeren dank einer Spezialanfertigung in der Kelter kaum gequetscht und sind zu 50 bis 70 Prozent intakt, wenn sie schonend entsaftet werden. Die Maischestandzeit bis zur Pressung kann durchaus bis zu einem Tag betragen, was den Weinen besonders viel Extrakt verleiht. Um die Aromen zu schonen und die Struktur zu stärken, werden sie im Laufe der Vinifikation im Regelfall nur einmal gepumpt.

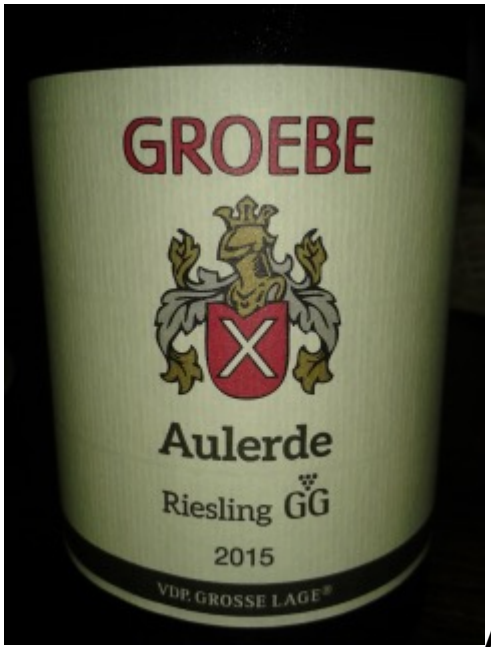
Zurück in die Gegenwart

Die Anlagen für die Weinbereitung und -abfüllung – Fritz legt großen Wert auf Unabhängigkeit bei jedem Produktionsschritt – bekam ich jedoch erst gezeigt, nachdem wir von der Kellergasse über eine steile Treppe auf den Marktplatz hinaufgestiegen waren. Dort sah ich die Ausgänge der Luftschächte aus dem Gewölbe und die großen, bis zu

Phoca PDF

100 Jahre alten Bäume, die direkt über dem Fasskeller wachsen. Das war ähnlich eindrucksvoll wie die Schatzkammer, die Fritz erst vor Kurzen neu einrichten lassen hat: vom Boden bis zur Decke liegen dort die Preziosen unzähliger Jahrgänge hinter einer fein geschmiedeten Gitter-Doppeltür.

Nach dieser umfassenden Besichtigung der Weinberge und des Weinguts ließen wir uns zu dritt auf der Terrasse nieder, wo Manuela Groebe zwischenzeitlich einen kleinen Imbiss vorbereitet hatte. Zu selbst gemachter Oliventapenade, Käse mit Kräutern aus dem eigenen Garten, Salami, Gurken, Kirschtomaten und Brot gab es zunächst den **2015 Spätburgunder Weißherbst trocken** (*geradlinig, süffig, angenehm und rund mit Aromen von roten Johannisbeeren, Kernobst und Kräutern, frischer Säure und erdig-mineralischen Anklängen*), bevor wir an die Verkostung gingen. Diese vollzog sich, wie schon der gesamte Abend, sehr entspannt, und während wir probierten, unterhielten wir uns angeregt – von Lagen-, Jahrgangs- und Generationsunterschieden über die Geschichte des Weinguts und den VDP bis zu Landmaschinen als Statussymbol und Erlebnissen mit Handwerkern.



Aktuelle Große Gewächse

Fritz begann die Degustation mit den beiden Großen Gewächsen des aktuellen Jahrgangs, die sich beide schon bemerkenswert zugänglich präsentierten und die Terroir-Unterschiede zwischen den beiden Lagen deutlich offenbarten.

2015 Aulerde Riesling GG

Nase: *Aprikose, Kräuter*

Mund: *opulent, saftig, Pfirsich, Aprikose, Zitrusfrüchte, lebendige, bestens integrierte Säure, fein kräuterig, fester mineralischer Hintergrund, Zug, langer Nachhall*

Zur Aulerde hat Fritz, wie er erklärte, eine besondere emotionale Beziehung, denn die Reben wurden an seinem Geburtstag vor 54 Jahren gepflanzt. Die Weine aus dieser Lage sind

Phoca PDF

stilistisch immer eher barock – „Rubens-Rieslinge“ nennt Fritz sie.

2015 Kirchspiel Riesling GG

Nase: *Blüten, Zitrusfrüchte, Kernobst, etwas Kamille, Kräuter, weißer Pfirsich*

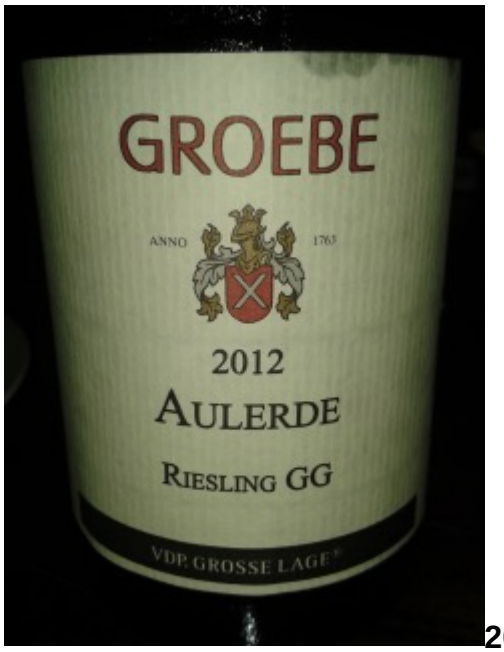
Mund: *mineralisch, Zitrusfrüchte, Pfirsich, Apfel, Birne, kühl und eng geführt, saftig, straff und kraftvoll, gleichzeitig filigran, frische, lebendige Säure, langer, druckvoller Nachhall*

Fritz meinte, er selbst trinke Kirchspiel meistens noch lieber als Aulerde, weil der Wein im Stil stets geradliniger und feiner sei. Die Lage hinterlasse auch über Weingüter hinweg eine deutlichere Terroir-Handschrift. Die Kalk-Mineralität jedenfalls kam in diesem Fall klar zum Vorschein.

Aulerde im Wandel der Zeit

Mehr oder weniger zufällig konzentrierten wir uns im Folgenden dann nur noch auf die Aulerde – denn diese Weine waren gerade eingekühlt. Eine Zeitreise begann…

Phoca PDF



2012 Aulerde Riesling GG

Nase: *Aprikose, Kräuter, exotischer Obstkorb (vor allem Maracuja), fein gereift*

Mund: *Aprikose, Pfirsich, viel Schmelz, eingebundene Säure, sehr fein, tief, opulent, saftig, langer Nachhall*

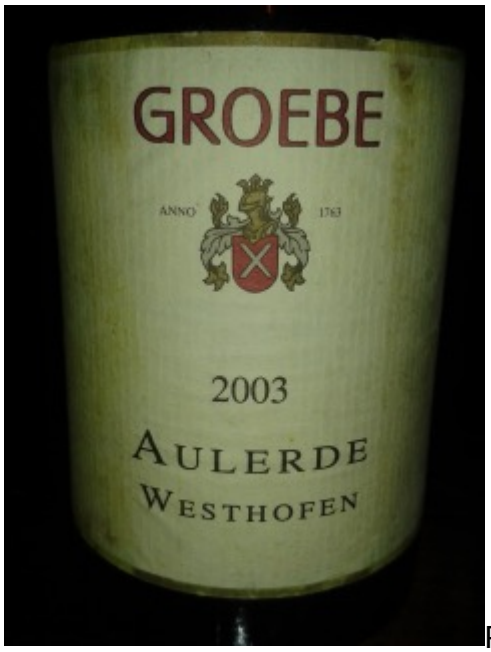
2003 Westhofen Aulerde Riesling trocken GG

Nase: *Vanille, Aprikosengratin, Kräuter, Crème brûlée, Minze, Karambole, Papaya*

Mund: *Steinobst, Papaya, Limette, etwas taktisch und röstig, Vanille, scharf geröstete Kaffeebohnen, etwas Thymian und Rosmarin, komplex, nachhaltig, wuchtig, aber ausgewogen*

Mit diesem ersten GG-Jahrgang der Aulerde beschäftigten wir uns am längsten, denn er erwies sich als der komplexeste; die 14,5 Volumenprozent Alkohol dieses sehr heißen Jahres waren allerdings zu keiner Zeit zu spüren. Je mehr Luft der Wein bekam, desto mehr Facetten zeigte er…

Phoca PDF



Phase 1:

Nase: *After Eight (Minze, Bitterschokolade), Cassisgelee, ätherische Würze, Aprikose*

Mund: *Birnenkompott, herbe, leicht röstige Würze, Aprikosengratin mit Rosmarin, zart karamelliger Schmelz*

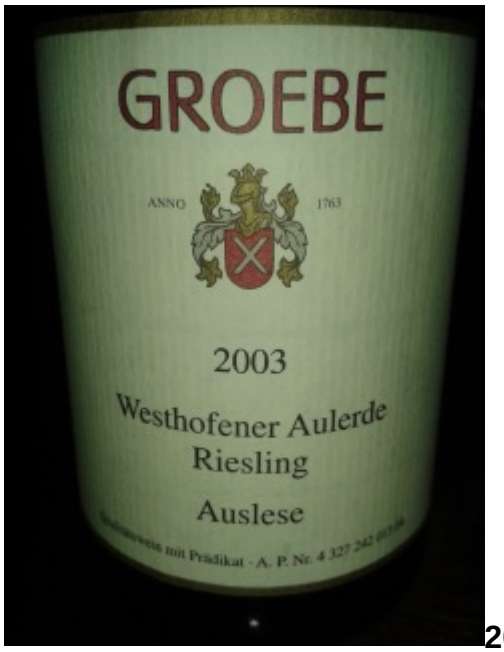
Phase 2:

Nase: *reife, teilweise kandierte Ananas, Blüten*

Mund: *rund und saftig, Steinobst, zarte Kräuterwürze, feine Säure*

Als Gegenstück zum trockenen Großen Gewächs präsentierte Fritz zum Abschluss noch eine restsüße Auslese aus dem spannenden Jahrgang 2003. Allerdings war davon leider wegen eines Korkfehlers eine zweite Flasche vonnöten. Fritz betonte jedoch die Unabdingbarkeit des traditionellen Verschlusses: „Bei den Fässern in dem Keller geht nur Naturkork!“

Phoca PDF



2003 Westhofener Aulerde Riesling Auslese

Nase: *opulent, Eisenkraut, teilweise getrocknete Aprikosen, Rosmarin*

Mund: *überhaupt keine Reife, Kandis, reife Pfirsiche, Aprikosen, mineralisch, sehr feine Säure, süße Frucht, etwas kandierte Orangen, viel Schmelz, feinsaftiger Abgang*

Nachtgedanken

„Der Pegel der Gelassenheit steigt mit zunehmendem Alter.“ Dieser Ausspruch von Fritz konnte sich sowohl auf Weine als auch auf Menschen beziehen. „In der Beziehung, wie ich zu meiner Arbeit stehe, ist so e Flasch’ Wein wie e Kind“, sinnierte er, als wir noch das GG von 2003 im Glas hatten. Dass er manches anders sieht und anders macht als seine Winzerkollegen, ist eine bewusste Entscheidung und entspringt einer tiefen Überzeugung. Die Qualität seiner Weine gibt Fritz in jedem Fall Recht in dem, was er tut. „Das ist mein Leben, und ich will kein anderes“, resümierte er ebenso selbstbewusst wie dankbar.

Ihm und Manuela danke ich auf diesem Wege nochmals sehr herzlich für ihre Gastfreundschaft, und ich freue mich auf eine nächste Probe und die Fortsetzung der Gespräche.

Phoca PDF