



Junge Wilde in Rheinhessen: Marc und Nina Weinreich

## Junge Wilde aus Rheinhessen Weinreichs Weine

von Wolfgang Hubert

**Manchmal walzt die Realität die Lebensplanung einfach nieder. So auch bei Marc Weinreich und seiner Frau Nina, die 2009 nach dem unerwarteten Ableben von Marcs Vaters den Betrieb im Wonnegau übernehmen mussten. Damit allerdings startete eine Erfolgsgeschichte, die noch lange nicht zu Ende sein wird.**

Alles war so schön geplant. Marc Weinreich war Anfang 2009 gerade fertig mit seinem Weinbau- und Önologiestudium und wollte etwas internationale Weinwelt schnuppern. Nina dagegen hatte noch die Bachelor-Thesis in Geisenheim, wo sie internationale Weinwirtschaft studierte, und ein interessantes Auslandspraktikum in Kanada vor sich. Dann verstarb im Frühjahr plötzlich Marcs Vater. Statt sich ein paar entspannte Monate zu gönnen, stieg das junge Paar sofort in den Betrieb ein und stellte ihn gleich auf den Kopf.

«Mein Vater war grosser Fan von allerlei Mittelchen, die in den Jahren seiner Anfänge eben auch als absolut modern und zeitgemäss galten. Sprich, er setzte gern und viel Dünger ein und der Pflanzenschutz kam von grossen Chemiekonzernen. Ich habe als erste Amtshandlung den Anbau auf ökologische Standards umgestellt», blickt Marc zurück. Dabei ging es dem 31-Jährigen nicht nur um ein gesundes Gleichgewicht im Weinberg. «Die Trauben sollen später in den Weinen ihre Muttersprache sprechen», begründet er seinen Entschluss. Ehrlich gesagt, fügt er hinzu, sei es unglaublich einfach, gerade hier im rheinhessischen Flachland die Weinberge ökologisch zu bewirtschaften. Und es mache Spass, statt irgendwelcher chemischer Präparate, deren Wirkstoffe man noch nicht mal richtig aussprechen kann geschweige denn weiss, was wirklich dahintersteckt, einfach mal Fencheltee-Spritzen zu geben.

Er hatte ja auch ein grosses Vorbild. Vor seinem Studium absolvierte er ein Praktikum beim Weingut Wittmann in

Westhofen, das bereits ein paar Jahrzehnte Erfahrung mit dem Bioanbau sammeln konnte. «Dort habe ich eine völlig neue Sichtweise auf die Arbeit bekommen. Mir war bis zu diesem Zeitpunkt nicht klar, wie akribisch man im Umgang mit Trauben sein kann.»

Philipp Wittmann wollte bei allen Arbeiten mehr als 100-prozentigen Einsatz sehen, egal ob im Weinberg oder im Keller. «An dieser – ich nenne es mal positiven – Verbissenheit habe ich mich infiziert. Seine Weine, ja, die Weine haben mich letzten Endes davon überzeugt, dass diese Akribie tatsächlich der Schlüssel sein muss, der den Erfolg trägt.»

Offensichtlich hat sich Marc von diesem Schlüssel eine Kopie besorgt. Denn wie bei seinem Vorbild ist Riesling sein Steckenpferd. «Es gibt für mich keine spannendere Rebsorte, die so facettenreich ist und bodenabhängig. Auch das Alterungspotenzial der Weine ist ein Phänomen», so Marc. Doch er kann durchaus ebenfalls mit Silvaner und Burgunder, den klassischen Vertretern seiner Region, umgehen. Das will er dieses Jahr auf noch besserem Niveau beweisen und sein Sortiment im Top-Bereich mit je einem Vertreter dieser Sorten erweitern.

Alleskönner oder was? Nein, von manchen Weinen lässt Marc lieber die Finger. «Was ich wahrscheinlich nie anpflanzen werde, sind Bukettssorten, etwa Sauvignon blanc oder Scheurebe. Ich habe da ein Problem mit den krassen Aromen. Das überlasse ich lieber den Kollegen, die ein Händchen dafür haben.»

Doch die Vorlieben für Riesling, Silvaner und Burgunder bereiteten dem Jungwinzer erst einmal Arbeit. In den Jahren vor der Übernahme war die Weinliste des Betriebs unüberschaubar. Typisch rheinhessisch gab es ungefähr jede Rebsorte, die einem auf Anhieb einfällt. Und jede Geschmacksrichtung noch dazu. Er machte sofort einen Schnitt und das hiess natürlich auch Umstrukturierung in den Weinbergen. Des Weiteren sind nun alle Weine generell trocken. «Ehrlich gesagt deshalb, weil ich selbst am liebsten trocken trinke und es einfach ist, die Weine in der Form einzuteilen, wie es nun ist. Mit der Qualitätspyramide des VDP, also Guts-, Orts- und Lagenweine, haben wir eine nachvollziehbare Staffelung geschaffen und ich kann jedem Wein gerecht werden.»

Dabei konnte er sich auch auf die Familie verlassen. «Als meine Frau und ich damals mit all den neuen Ideen kamen, waren alle bereit, uns zu unterstützen. Für diese Narrenfreiheit bin ich schon sehr dankbar.» Im Nachhinein betrachtet war es ein ziemlich grosser Schritt ins Ungewisse, aber sein drei Jahre älterer Bruder, der schon zuvor seit einigen Jahren im Betrieb tätig gewesen war und heute seine rechte Hand ist, zog sofort mit. Das war insofern entscheidend, da er vor allem für die Weinberge und die Arbeit im Keller zuständig ist.

Während Marc sich um die Betriebsführung, Organisation und Vermarktung kümmert, «Seine Arbeit spielt sich im Hintergrund ab, ich bin das Gesicht von Weinreich», merkt Marc dazu an. Auch

## JUNGE WILDE AUS RHEINHESSEN

die Mutter ist noch im Betrieb tätig und betreibt gemeinsam mit Marcs 32-jähriger Schwester die Gutsschänke und die Gästezimmer.

Also rundum Frieden im Weinreich? «Wir ziehen an einem Strang. Aber trotzdem, so ein Familienunternehmen hat natürlich auch seine kleinen Tücken», räumt Marc ein.

Es sei eben eine romantische Vorstellung von mehreren Generationen auf einem Hof. Aber dann auch noch zusammen zu arbeiten sei schon eine Herausforderung. Gerade wenn es um neue Pläne oder Weine geht. Irgendeine Idee, die im Kopf herumschwirrt, muss erst einmal gemeinsam besprochen werden. «Dann geht schon mal die Dynamik verloren, die so ein Geistesblitz hat. Bestimmt hat uns diese Vorgehensweise aber auch irgendwann vor irgendetwas Seltsamem bewahrt», so Marc. Klar, dass es zwischendurch auch einmal heftig kracht, wenn unterschiedliche Vorstellungen aufeinanderprallen und keiner nachgeben möchte. Aber im Grundsatz sind sich die Weinreichs einig, zumindest wenn es um die Kellerarbeit geht. Schönungsmittel gibt es seit der Betriebsübernahme nicht mehr. Die Moste werden 24 Stunden sedimentiert und danach spontan vergoren. Nur im Bereich der Gutsweine werden die Tanks in der Regel im letzten Drittel der Gärung mit einer neutralen Hefe nachgeimpft, um eine möglichst gute Endvergärung zu gewährleisten. Die Resultate sprechen jedenfalls für sich.

Nachdem es mit dem Weingut in den vergangenen knapp fünf Jahren bereits eine sehr bemerkenswerte Entwicklung gegeben hat, wo sieht sich der Jungwinzer in den nächsten fünf Jahren? «Bisher hatte ich jedes Jahr das Gefühl, dass wir uns qualitativ gesteigert haben. Ich hoffe, das wird auch so bleiben.» Nicht schlecht, ein Wonnegauer Winzer mit dem Namen Weinreich und einem Hang zum Understatement.

Wie aber ist der Rheinhesse Marc mit der branchenfremden Württembergerin Nina zusammengetroffen? «Sie jobbte nach ihrem Abitur in einem Weingut und hat dabei festgestellt, dass es ihr nicht nur Spass macht, sondern das ist, was sie immer machen will», erzählt Marc. «Danach begann sie ihr Studium in Geisenheim und traf dann dort auf mich.»

Nun, es gibt härtere Schicksalsschläge.

## Weinreich verkostet

**2011 Geyersberg Riesling:** «Wir machen Riesling zugänglich für diejenigen, die normalerweise die Finger davon lassen

würden, weil sie mit der typischen Säure nicht klarkommen», so der Winzer. «Unsere Rieslinge sind vergleichsweise mild. Das liegt an den kalkreichen Böden und den warmen und trockenen klimatischen Verhältnissen hier in Bechtheim.» Da übertreibt er nicht. Im Glas zeigen sich Aromen von Äpfeln, Pfirsichen und Zitrusfrüchten, florale wie würzige Noten und schöne Mineralik. Am Gaumen reife Frucht, würzige Akzente, florale Anklänge, stattliche Mineralik, kraftvoll mit gut eingebundener Säurestruktur und einem mineralisch-fruchtigen Abgang.

17/20 – 2018

**2012 Hasensprung Riesling:** Der Hasensprung Riesling ist aus den ältesten Rieslingtrauben des Weingutes. Das Bukett präsentiert Pfirsiche, Zitrusnoten, würzige Anklänge und stattliche Mineralik. Am Gaumen reife Früchte, würzige Noten, mineralische Präsenz, schönes Säurespiel, kraftvoll und komplex, mit langem mineralisch-fruchtigem Abgang. 17/20 – 2018

**2010 Rosengarten Spätburgunder:** Einer der Jahrgangsfavoriten des Winzers und das zu Recht. Im Glas zeigen sich Aromen von Kirschen, Beeren, würzige Akzente, florale Anklänge und mineralische Präsenz. Am Gaumen fruchtig, würzig, elegant, mit feiner Mineralik und angenehmer Holznote, kraftvoller Art, feinem Säurespiel und mit fruchtig-würzigem Nachgeschmack. 17/20 – 2017

**2009 Rosengarten Spätburgunder:** Das Bukett präsentiert sich mit Aromen von Beeren, Kirschen, würzigen und etwas floralen Anklängen und mineralischen Noten. Am Gaumen reife, fruchtige Noten, würzig, kraftvoll, elegant, mit präserter Mineralik und gut eingebundener Holznote, animierendem Säurespiel und fruchtig-würzigem Nachgeschmack. 17/20 – 2017

**2012 Bechtheimer Chardonnay:** «Unser Burgunder haben enormen Schmelz. In reifen Jahren muss man aufpassen, dass man es nicht übertreibt», meint Marc Weinreich. Im 2012er Jahrgang hat er jedenfalls nicht übertrieben, zumindest nicht sehr, obwohl der Chardonnay schon ein ausdrucksstarkes Standing hat. Im Glas zeigen sich Aromen von Kernobst, Quitten und Melonen, nussige und würzige Akzente, etwas Vanille und mineralische Noten. Im Mund reife Früchte, nussige Anklänge, würzig, feine Röstaromen, mineralische Präsenz, gut eingebundene Säure und ein fruchtig-mineralischer Nachhall. 16+/20 – 2017

**2012 Bechtheimer Schwarzriesling:** Die Sorte ist eine der eher heimlichen Favoriten des Winzers. Bereits vom Vater angepflanzt, hat Marc die Rebflächen erweitert und will künftig auch einen Sekt machen. «An solchen Dingen habe ich

Spass, daran werde ich definitiv weiter feilen.» Soll er, solange genug für diese Art von Wein übrigbleibt. Im Glas zeigt er Aromen von Pflaumen, Beeren und einem Hauch Kirschen, dazu etwas Kakao und würzige Noten. Im Mund fruchtigbetont mit feiner Sauerkirsnote, würzige Akzente, florale Anklänge, schönes Säurespiel, feine Tanninstruktur und fruchtig-würziger Nachgeschmack. 16/20 – 2016

**2012 Grauburgunder Gutswein:** Im Glas zeigen sich dezente Aromen von tropischen Früchten, dazu florale Akzente, würzige Noten, nussige und mineralische Anklänge. Am Gaumen fruchtig, nussige Anklänge, würzige und florale Noten, etwas Karamell und rauchige Anklänge, schönes Säurespiel, kraftvoll und mit fruchtig-mineralischem Abgang. 16/20 – 2015

**2011 Pinot Brut Nature:** Auch mit Sekt kann Marc Weinreich umgehen. Diese Cuvée aus Pinot Meunier, Weiss- und Grauburgunder zeigt sich im Glas mit Aromen von Zitrusfrüchten und Äpfeln sowie floralen Anklängen und feinen mineralischen Noten. Im Mund präsentiert sie Frucht, nussige Anklänge, florale Noten, etwas Hefe, gute Säurestruktur, eine feine Perlage und einen fruchtig-nussig-mineralischen Nachhall. 16/20 – 2015

**2012 Chardonnay & Weissburgunder Gutswein:** Hier werden beide Sorten schon früh zusammen im Stahltank ausgebaut. Nur ein kleiner Anteil Chardonnay kommt für kurze Zeit ins Barrrique. Das Ergebnis duftet nach Melonen, Kernobst, nussigen Noten, etwas Karamell und würzigen Anklängen. Im Glas fruchtig, mit etwas Nüssen, würzigen Noten, kraftvoll, mit gut eingebundener Säure und einem dezent süßen, fruchtig-würzigen Nachhall. 15+/20 – 2016

**2012 Bechtheimer Riesling:** Im Glas zeigen sich Aromen von Äpfeln, Pfirsichen, Zitrusfrüchten, dazu würzige und florale Anklänge sowie mineralische Noten. Am Gaumen fruchtig, würzige Anklänge, mineralische Präsenz, feine Säure und ein fruchtig-mineralischer Abgang. 15+/20 – 2016

**2012 Silvaner Gutswein:** In der Nase Aromen von Äpfeln, würzigen Noten und etwas Mineralik. Im Mund fruchtig, würzig, kraftvoll, mineralische Noten, harmonische Säure und ein mineralisch-fruchtiger Abgang. 15+/20 – 2015

