



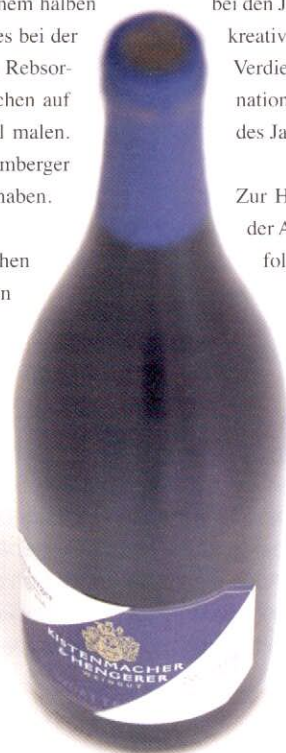
**BEGEGNUNG  
AM 49.  
BREITENGRAD  
BESCHAULICHES  
LÄNDLE,  
HEISSE WEINE**

**Es ist Anfang März und noch liegt Schnee in den Weinbergen rund um Heilbronn. Die Szenerie hat schon etwas Kunstvolles, so wie sich die dunklen Rebstöcke mit harten Konturen vom weißen Hintergrund abzeichnen. Alles scheint sich in einem ruhigen Winterschlaf zu wiegen. Wenn, ja wenn sich nicht hier und dort dick eingemummte Lebewesen der Spezies Mensch in diesem schier endlosen Rebenmeer von Stock zu Stock bewegen würden. Zielsicher und mit einer fast stoischen Ruhe heften raue Hände die vom Winterschnitt übrig gebliebenen Triebe an den Drahtrahmen. Es gibt Arbeiten, die erfordern eine unglaubliche Beharrlichkeit, eine gewisse Stoik und bewundernswerte Gelassenheit in Anbetracht der scheinbaren Unendlichkeit der Aufgabe. Die Zeit drängt, denn mit jedem Tag kann der Frühling Einzug halten und damit auch der Austrieb der Reben.**

Von einer beschaulichen Samstagnachmittagstille kann auch auf dem Weingut keine Rede sein. Nicht nur, dass die erste Begrüßung durch die verspielte Vizsla-Hündin Lizzy sehr stürmisch ausfällt, auch aus dem Kellergebäude rumpelt und rumort es kräftig. Hans Hengerer steht mitten zwischen Schläuchen, Edelstahl-tanks und hebt nur kurz die Hand zum Gruß. Keine Zeit, die Weißweine müssen filtriert werden, auch hier drängt die Zeit, denn schon bald sollen die neuen Weine auf die Flasche gefüllt werden. „So ist es immer hier und Zeit zum Verschnaufen bleibt kaum“, verrät Sabine Hengerer und lädt Wein in den Kofferraum eines ab-Hof-Kunden mit Stuttgarter Kennzeichen. „Seit ein paar Jahren hau ich einmal im Jahr mit meinem Sohn für eine Woche ab in den Süden, die Batterie aufladen. Der muss doch auch mal was anderes sehen als nur das Weingut!“ Verschmitzt erzählt Hans Hengerer, dass er selbst doch erst vor fünfzehn Jahren „Urlaub“ in Südafrika gemacht und dort aktiv in die Weinszene reingeschaut hat.

Wunderbarer Wartberg – der Riesling hat hier die etwas kühleren Lagen, das erhält die frische Säurestruktur. Der Trollinger und die anderen Roten wachsen auf den sich schneller erwärmenden Südlagen. Sie brauchen das Bad in der prallen Sonne um reif zu werden. Ein wunderbarer Blick hoch vom Wartberg vermittelt einen Eindruck von dem weinbergumschlossenen Kessel, in dem Heilbronn liegt. Von hier bis zum Stiftsberg verteilen sich die Einzelparzellen des Weingutes über mehrere Kilometer, manche gerade mal ein paar Quadratmeter groß. „Wenn ich mehrere Parzellen von der Größe eines Fußballfeldes, also einem halben Hektar, hätte, wäre ich froh!“, sinniert Hengerer. Spannend wird es bei der Rebsortenauswahl. So mancher Genießer der weltumspannenden Rebsorten wie Merlot oder Chardonnay wird hier die ersten Denkgrübchen auf der Stirn bilden und Fragezeichen in die Parker-Weinpapst-Bibel malen. Diese kann er hier getrost wegwerfen, denn Clevner, Samtrot, Lemberger oder Trollinger wird der wahrscheinlich noch nie im Glas gehabt haben.

Ja, ja, der Trollinger – was haben wir schon über diesen urtypischen Württemberger gelästert, mitleidig belächelt, über ihn hergezogen wie über einen Weinneuling, dem noch die gewisse Verkostungs-reife fehlt. Wie unfair, denn der eigene Erfahrungshorizont mit dieser Rebsorte, die wie kaum eine andere in Deutschland „Heimat“ in hellroter Farbe ausdrückt, ist auch eher beschränkt. Also Hirn und Vorurteile ausschalten und den Reset-Knopf drücken.



Deutlich dunkler als meine Erwartung präsentiert sich der Wein in der Farbe. Ein angenehmer Duft von Johannisbeeren und Blaubeeren entströmen dem Glas. Dazu gesellen sich leichte und dezente Gewürznoten. Wohlproportioniert wirkt der Schmeichler und gar nicht so leicht. Ein Hauch von Marzipan und Rumtopf umgarnt den Gaumen und rundet ein erstaunliches Geschmackserlebnis ab. Jetzt endlich ist die Hommage von Weinkritiker Stuart Pigott an Hans Hengerers Trollinger verständlich, als er in seinem Wein-Blog schrieb: „Wie doch aus einem hässlichen Entlein ein wunderbarer Schwan werden kann.“ Die Erlebnis-Geschmackreise in der Hengerschen Probierstube führt weiter über süffig, leichten Samtrot, feine, filigrane und fruchtbetonte Blaue Spätburgunder hin zu einer weiteren überraschenden Spezialität der Region Heilbronn – dem Clevner. Saftig, fleischig und würzig in einer filigranen Struktur. Feine Cuvées aus internationalen und regionalen Rebsorten wie „Maximilian“ oder M\*C\* zeichnen einen begeisterten Spannungsbogen zwischen würzig, weinig, geschmeidig auf der einen und rassig, rauchig und dunkel auf der anderen Seite. Flaggschiff des Hauses ist allerdings die Rebsorte Lemberger. Fein, aromatisch, mit den Noten von Holunder- und Johannisbeeren und dezenten Gewürzen, wie beim einfachen Qualitätswein. Oder darf es schon der Lemberger „Alte Reben“ mit viel Sauerkirsche und feinen Gewürzen mit fruchtig-saftiger und kompakter Struktur sein? Hier ist die Bezeichnung kein hohles Wort, nein, die Rebstöcke sind alt und verknöchert und bringen wenig, dafür aber hochwertigen Ertrag. Der Lemberger „S“ ist da schon ein kleines Kraftpaket. Die dezenten Vanillenoten und präsenten Tannine zeugen vom Einsatz auch neuen Holzes während der Reifung des Weines.

Deutschland kein Rotweinland? Sicher liegen die Stärken der deutschen Anbauggebiete in frischen, fruchtigen, spritzigen und eleganten Weißweinen. Aber ambitionierte Winzer, wie die Gruppe „Junges Schwaben“, bestehend aus Hans Hengerer, Jürgen Zipf, Rainer Wachtstätter, Sven Ellwanger und Jochen Beurer, zeigen in einer zutiefst unterschätzten Region welches Potenzial es auch im Rotwein auszureizen gilt. Dort, wo der Begriff Heimat so heimelig wird, wirken Beharrlichkeit, Ausdauer und eine gehörige Portion Mut auf die stetig wachsenden Weinqualitäten ein. Während viele Macher der Weinszene durch Lautstärke und „everybodiesdarlingweine“ marktschreierisch auf sich aufmerksam machen, herrscht bei den Jungs von „Junges Schwaben“ eher die sehr angenehme, besinnliche und kreative Ruhe vor, in der viel Besonnenheit und Synergie zu liegen scheint. Verdiente Anerkennung dann in der Mitte des Jahres, als den Jungs der international renommierte „Artvinum-Award“ als „Europäische Nachwuchswinzer des Jahres 2010“ verliehen wurde.

Zur Herbstküche mit vielen feinen Variationen von Rinderfilet oder dem in der Ausgabe beschriebenem klassischen „Châteaubriand“ empfehlen wir den folgenden Wein aus dem Hause Kistenmacher-Hengerer:

#### **Lemberger Württemberg Qualitätswein b.A.**

Kräftig und fruchtig mit Rückgrat. Herrliche Noten von schwarzen Johannisbeeren, Holunder- und Waldbeeren vereinen sich mit delikaten, feinwürzigen Nuancen zu einem extravaganteren Aromenspiel