

JUPP PRÄSENTIERT DIE SCHÖNSTEN RHEINHESSENISCHEN GEWÄCHSE (TEIL 146)

KOEHLER: KANTIG AUF NEUEN WEGEN

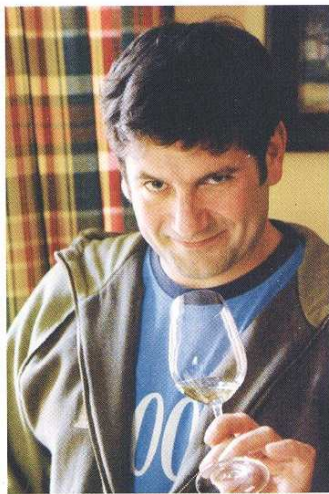
Der Wein lebt nicht zuletzt von der Winzerpersönlichkeit, die ihn geschaffen hat. Das lässt den Schluss zu, dass hinter einem herausragenden Rebensaft ein ebenso ungewöhnlicher Mensch steht. Jupp und der Horn haben ein beeindruckendes Beispiel dafür kürzlich gefunden – und zwar beim **Weingut Koehler in Alzey-Heimersheim**.

Tja, liebe Freunde rheinhessischer Top-Gewächse, der Horn und ich haben uns bei so gut wie jedem Probenwein irgendwie ein wenig ungläubig angeguckt. Das, was wir hier geboten bekamen, hatten wir nit erwartet. Im ersten, überfallartigen Zustand der zügellosen Schwärmerei entglitt mir ein gehauchtes »Weltklasse«. Jetzt, während des Schreibens, muss ich mich einfach zurücknehmen und eine gewisse journalistische Distanz zum Winzer und seinen Erzeugnissen aufbauen – das gebietet der Job. Übrig bleibt aber ein – und da steh' ich voll dahinter – »deutsche Spitzenklasse«.

Verantwortlich für meine verbalen und mentalen Ausbrüche zeichnet der **Axel Koehler**, der jetzt 36 Lenze zählt, sich zuvor 15 Jahre in der Weltgeschichte tummelte, dann den heimatlichen Betrieb seines Vaters übernahm und mit dem 2007er seinen ersten eigenen rheinhessischen Rückkehrer-Jahrgang präsentierte. Ich find's müßig, alles aufzuzählen, was er so gemacht hat, ob nun in Sachen Wein oder anderweitig. Viel wichtiger is' mir, was er uns jetzt zeigt und was er noch vorhat.

AUSBAU AUCH IN STEINGUTFÄSSERN

Also, ich versuch' mal, Axel Koehlers Denk- und Arbeitsweis', so gut ich kann, stakkatoartig zu beschreiben: Ausschließlich Handarbeit. Erzeugung kantiger, charakterstarker Weine mit Persönlichkeit. Qualitativ alles rausholen aus Riesling, Silvaner, Weißem Burgunder, Grauem Burgunder und Scheureb', die in besten Lagen gedeihen sollen. Rot kommt nit vor. Spontangärung is' Pflicht, Weine bis zum Abfüllen auf der Vollhefe. Interne 3er-Klassifikation: Gutsweine-Ortsweine-Lagenweine, farblich lila-silbern-gülden gekennzeichnet. Sympathie und Interesse für bioenergetischen Wein-



Nach 15 Jahren Weltenbummlerei hat er sich eindrucksvoll zurückgemeldet: Axel Koehler.

bau. Bisweilen Einsatz der Korb- presse und teilweise Ausbau von Weinen in alten Steingutfässern.

So weit zum theoretischen Teil. Dann wollen wir mal konkret werden. Da der Axel Koehler seine Weine e bissje später abfüllt als viele seiner Berufskollegen, haben der Horn und ich in Heimersheim grobenteils Fassproben ins Glas bekommen. In die Flasch' gelangen die Gutsweine jetzt im April, die Orts- und Lagenweine größtenteils im Mai.

Gleich der **2008er Weißburgunder-Gutswein (WdM 1)** zeigte uns, was der Axel Koehler drauf hat. Auf Heimersheimer Kalksteinboden gewachsen, profiliert er sich als sehr eigenständig und mit einer deutlichen, knackigen Säure. Fünffachtzig kost' der Zwölfelinhaltprozent, der **trocken** ausgebaut wurd' wie fast alle April-WdM. Jetzt zum Frühjahr kommt der gerade recht.

Mit seinem **Silvaner-Ortswein (WdM zwo, 2008, 13%, 7,90 Euro)** vom Heimersheimer Krähhberg deutet der Winzer unmissver-

Zwei »fertige« Weine und vier Fassproben haben Jupp und der Horn zu den WdM im April erkoren.

ständig an, dass er bezüglich dieser Rebsort' ganz oben mitspielen will – und kann. Da geht ein klares Signal in Richtung Silvanerland Franken, das da besagt: Zieht euch warm an, zumal heuer im 350er Anniversaire (müsst' ich eigentlich erklär'n, is' jetzt aber kein Platz dafür – ich bitte um Nachsicht).

Grauer Burgunder neu definiert – klingt e bissje abgehoben, trifft's aber meiner Meinung nach: Es geht um den **WdM 3**, der in der Wendelsheimer Gemarkung auf Rotliegendem heranwuchs (**2008, 13,5%, 8,70 Euro**). Da hilft nur das eigene Probier'n, um die ungewöhnliche Typizität dieses Stoffs zu ergründen.

DIE RIESLINGE LASSEN EINEN SCHWACH WERDEN

Nun, da es in Richtung Riesling geht, werd' ich wieder richtig schwach: Der **Ortswein-WdM 4** von **2007** entstammt rund 40 Jahre alten Rebstöcken, die in rotliegendem Vulkangestein wurzeln (Alzeyer Rotenfels/Rotental). Er hat ein offensichtlich enormes Reifepotenzial und dürfte vielleicht noch ein richtig Großer werden. Tipp: Jetzt kaufen (achtachtzig), anderthalb bis zwei Jahr' im Keller vergessen und dann wohlgefällig aufzieh'n. Wer's noch eindrucksvoller mag, dem sei der **Zwoachter Lagenriesling (WdM 5)** anempfohlen, der die selben Herkunftsdaten wie sein Ortswein-Bruder aufweist (prima Formulie-

WINZER-CONNECTION

Weingut Koehler
Hintergasse 2
55232 Heimersheim
Tel. 0 67 31 / 961 20
Fax 0 67 31 / 467 25
Mobil 01 60 / 822 35 13
info@weingut-koehler.de
www.weingut-koehler.de

rung, gell). Der Dreizehneinhalbprozentiger für vierzehneunzig hat für mich mühelos Großes-Gewächs-Niveau und mit ihm kann der Axel Koehler in der höchsten deutschen Weinliga gut mitspielen.

Das gilt erst recht für den **2007er Krähhberg Silvaner**, der zur Hälfte im 600-Liter-Holzfass und zur andern im Steingutbehälter reifte (**WdM 6**, 13%, Restzucker 11 Gramm, Säure 5,8 Gramm). Als Vergleich fallen mir die ungeheuer dichten Edeltropfen der Frankengüter Wirsching und Castell ein – allerdings liegen die preislich um einiges höher als Axel Koehler mit seinen 13,70 Euro.

Bei Koehlers, die übrigens den Kolkraben im Wappen tragen, gibt's außer der Axelschen Linie auch eine „gemäßigte“, traditionelle, mit der eher die angestammte Kundschaft von Papa Hans Peter bedient wird. Die beiden unterschiedlichen Weincharakteristiken vor Ort in Heimersheim zu vergleichen, dürfte eine spannende Angelegenheit sein.

