

An-den-vier-Enden-der-Welt.de

Lifestyle-Lounge - Erlebnisse

Generation Riesling 2012: Das Weingut Axel Pauly an der Mosel

1. Juni 2012

Axel Pauly ist der junge **Wein-Macher** aus **Lieser** an der **Mosel**, nebenan von **Bernkastel**. Axel Pauly weiß, dass Weine nicht nur im Keller, sondern schon im Weinberg gemacht werden. Deshalb ist er sowohl im **Weinberg** als auch im **Keller** präsent und sorgt **leidenschaftlich** und **vehement** dafür, dass seine Weine so entstehen, wie er sie sich vorstellt. Stolz greift er dabei die **Tradition** des Familienweinguts auf. Er ist keiner, der die **Weinstile** der Großvater- und Vater-Generationen von **Peter** und **Rudolph Pauly** hinter vorgehaltener Hand geringschätzt. Sondern er ist der Macher, der **weiterentwickelt**, **anpasst** oder neu **kreiert**, aber nicht aus Prinzip ersetzt, was sich bewährt hat. Der den **Weinstil** einer **neuen Generation** mit seinen Ideen und seiner Kreativität umsetzt. Der seiner **Familie** dankbar ist, dass sie ihn schon seit 2004 und erst recht nach Geisenheim 2006 im **väterlichen Weingut** souverän und verantwortlich als **Kellermeister** fungieren ließ, der mit **Großvater Peter**, **Vater Rudolph** und **Mutter Ursula** eng zusammenarbeitet.

Die **Winzer-Generation** des 32jährigen Axel Pauly weiß genau, dass man neue und **gute Wein** nicht nur wünschen, machen und haben, sondern sie auch **verkaufen** muss. Und so geht Axel Pauly mit seinem ganzen **Charme** und aller Kraft seiner **robusten** und **einnehmenden Person** **freundlich** und mit **offenen Armen** auf alles zu, was sich im Bereich des **Marketing** bewegt. Er gehört zu jenen jungen Winzern, die verstanden haben, dass in heutigen Zeiten Verkaufen **Vermarkten** heißt - seine Weine, das Weingut und sich selbst als Winzerpersönlichkeit. Aus seinem **persönlichen Werdegang** weiß er allerdings auch, dass trotz aller modernen betriebswirtschaftlichen

Ansätze der **Beruf des Winzers** nach wie vor **geprägt** ist durch die **Verbundenheit** mit **Natur** und **Heimat**. Es hat bei ihm einige jugendliche Jahre gedauert, aber inzwischen hat er begriffen: Sein **Platz** ist **zu allererst** im **Weinberg** und im **Keller**, erst wenn hier das Gute entstanden ist, hat man den Wein zum Präsentieren und Verkaufen.

Das eine Ergebnis seines modernen Handlings des Winzerberufs war ein **Personality-Label**, das Design-Studenten aus **Schweden** entwarfen, ein Land, in dem Axel Pauly während seiner Zeit an der Fachhochschule ein Praktikum gemacht hatte und das als Weinimportland im Mittelpunkt seiner Diplomarbeit stand. Das neuen Flaschenetikett zeigt eine stilisierte **Mosellandschaft**, das Besondere wird aber erst erkennbar, wenn man die Flasche dreht: Dann werden nämlich die **Profile dreier** Männer aus drei **Winzergenerationen** sichtbar: **Großvater**, **Vater** und **Sohn**.

Die andere Erkenntnis resultierte vor allem aus seinen **Wanderjahren**. Denn nach seiner Grundausbildung in der Pfalz und im Rheingau war Axel Pauly herumgezogen in Neuseeland, nach Kalifornien, in Frankreich und durch deutsche Weinlande. Er hat für sich den Schluss gezogen, dass bei aller Experimentierfreudigkeit das, was die Weine aus den weltberühmten Steillagen der **Mittelmosel** so **einzigartig** macht, nicht auf der Strecke bleiben darf: die **Leichtigkeit**, **Frische** und **Frucht** des **Rieslings**. Er möchte seinen Weinen **Präzision** und **Klarheit** geben, man soll das **Terroir** schmecken, die **Mosel-Säure**, die **Schiefer-Mineralität**. Er will zeigen, dass auch **leichte Weine hochwertig** sein können und den „**Trinkspaß**“ machen, der für Axel Pauly im Vordergrund steht.

Und so strengt er sich an, zu belegen, dass selbst ein Barrique-Kontakt nicht zwingend zu schwülstiger Opulenz oder gar zu Prozente-Knallern führen muss. Sein **methodischer Ansatz** ist die **langsame Gärung** im kalten Keller, bei der Weinbergshefen benutzt werden, und ein langer Verbleib auf der Feinhefe. Bei vielen seiner Weine haben die Trauben im Edelstahl vor der **Fermentation** noch

zwischen 10 bis 18 Stunden im Kontakt zur Schale gelegen, um den Transfer der **Riesling-Aromen** zu begünstigen. Je nach Weinstil und Rebsorte werden dann Edelstahltanks oder Holzfässer bis hin zum Barrique eingesetzt. Ihn schreckt auch nicht die Mosel-Tradition der **edelsüßen Weinen**, er listet seine Auslesen und Trockenbeerenauslesen liebevoll als **Schatzkammerweine** auf. Konsequenter setzt er übrigens auf den **Schraubverschluss**, um jedes wie auch immer begründete Muff-Risiko durch Kork zu vermeiden.

Die **Weinberge** des Weinguts Axel Pauly umfassen rund **6 Hektar Rebfläche**: Steillagen in den **Einzellagen Niederberg-Helden** und **Schlossberg** in Lieser sowie **Kardinalsberg** in Bernkastel-Kues. Sie sind mit den **Weißweinsorten** Riesling, Müller-Thurgau und Kerner sowie den **Rotweinsorten** Spätburgunder, Frühburgunder und Dornfelder bestockt.

Wir konnten **fünf Weißweine** von Axel Pauly aus den trocken, halbtrockenen und feinherben Linien **verkosten**. Es sind alles Weine aus dem aktuellen **Jahrgang 2011**, dem ein warmer Frühling, ein verhaltener Sommer und ein Bilderbuch-Herbst zu solider Traubenreife verhalf und der keine Säuretiere wie 2010 hervorbrachte. Einigen seiner Weine hat Axel Pauly übrigens **programmatische Namen** gegeben, mit denen er selbstbewusst und offensiv eine eigene Richtung oder die Umsetzung einer Idee signalisieren will.

2011 Tres Naris, Riesling trocken

Der Name bedeutet drei Nasen und spielt auf die drei Generationen an, die bekanntlich aus der horizontalen Lage der Flasche auf den Pauly-Labels zu sehen sind. Im Glas funkelt er schön **strohgelb** und blitzt grün herum. In die (eine) Nase duften reife weiße **Weinbergpfirsiche** und **süßliche Birnensorten**, dazu tropische Früchte wie **Papayas** und **Hawaii-Ananas** plus eine leichte **Heu-Nuance**. Der Geschmack ist frisch wie aus einem **glasklaren Rieslingbergsee**. Säure und die Pfirsiche, Aprikosen und Limonen sind

exzellent **abgestimmt**, eine reizvolle **Mineralität** stützt einen **Abgang** zum langen Nachsüffeln.

2011 purist, Riesling Kabinett, trocken

Es gibt bestimmt nicht viele Moselweine, die einerseits so **staubtrocken** sind, andererseits mit soviel **Leichtigkeit** und **Frucht** winken. Das Geheimnis dürften die Mineralität des **grauen** und **blauen Schieferbodens** am **Lieserer Schloßberg**, der Aufenthalt des Mosts über fünf Monate im großen **Holzfass** und nicht zuletzt die (nur) 11 Volumenprozent Alkohol sein. Alles zusammen erlaubt, auch bei extrem niedrigen Restzuckerwerten und **knackiger Säure** noch feine **frische Fruchtaromen** über allem schweben zu lassen, so dass man sogar vorn einer **Balance** sprechen kann. Die Aromen kommen hier von frischen grünen Äpfeln, Aprikosen und Limetten und überleben auch den **Abgang** noch. So hat man in den 80er Jahren mit dem klassischen Mosel trocken höchster Qualität begonnen. Alles **klar** und **rein** verpackt, eben pur und **nüchtern**, ohne Firlefanz. Ein Wein, dessen Balance auch noch zwei Jahre halten dürfte. Fast überflüssig zu erwähnen, dass dieser Wein allem Meeresgetier gut tut einschließlich der edlen schlabbrigen Mollusken. Und noch was - lassen Sie ihn nach dem Öffnen aus der Kühlung noch zehn Minuten stehen, um seinen Charakter zu optimieren.

2011 Rivaner, halbtrocken

Wer es noch nicht weiß - Rivaner ist eine andere Bezeichnung für den in Deutschland als Massenrebe in Verruf geratenen **Müller-Thurgau**; **Rivaner** ist abgeleitet von den Elternreben **Riesling** und **Silvaner**. Im Glas steht ein eher blassgelber Tropfen, dessen **Bouquet** an zurückhaltend duftende Blumensträuße mit zwischengesteckten Muskatnüssen und an rote Äpfel erinnert. Wir **schmecken** Weintrauben, Akazienhonig und wieder Blumenstrauß, diesmal aber ohne Muskatnüsse: Fruchtig, süffig, sanft, mild und total unkompliziert. Genießen Sie gut gekühlt seine **Jugendlichkeit** und bieten Sie ihn auch Gästen an, die sich in beklagenswerter Unkenntnis durch Rieslingsäure erschrecken lassen. Der Wein ist eine ordentliche Beigabe für Spargel und gedünstete Hähnchenbrust.

2011 Generations, Riesling feinherb

Vor uns haben wir ein feinherbes Rieslingexemplar von den **70-80%-Steillagen** in **Lieser**, das tatsächlich nicht nur der jungen Generation gefallen könnte. Der Most war drei Wochen bei 18° im Edelstahl und dann mehrere Monate im großen **Holz**. Der Wein verströmt attraktive Zitrus- und Apfel-**Aromen**, seine Frische kündigt sich schon über die Nase an. Im **Mund** flirtet er mit einer zärtlichen Süße und Spuren von Honig und Pflanzen. Das während der Reifung genossene Holz bleibt glücklicherweise außen vor. Alles wird umkreist von einer griffigen, **tänzerischen Säure**. Auch im **Abgang** bleibt das gelungene Verhältnis zwischen würziger Süße und mineralischer Trockenheit stabil. Ein Riesling mit **Geschmack** und **Selbstbewusstsein**. Zeigen Sie ihn doch einfach mal einer Sushi-Platte oder einem mit mildem Rosenpaprika abgeschmeckten Schweinefilet-Kopf vom Grill, medium-rare natürlich.

2011 Steinerd, Riesling Spätlese feinherb

Noch ein feinherber Riesling, diesmal als **handgemachte Spätlese** und von einer der **berühmtesten Mosel-Lagen**: Vom **Kardinalsberg** in **Bernkastel-Kues**. Hier liegt in den **Steillagen** reichlich blauer und vor allem roter Schiefer herum, was den Weinen grundsätzlich mineralische Power verpasst. Vor allem der **rote Schiefer** protzt mit den bewundernswerten tropischen **Aromen**, die der Schiefer in Lieser nicht so ohne weiteres herausrückt. Der Wein kommt im Glas gleich mit Litschis, Charente-Melonen und Zitrusfrüchten rüber. Am **Gaumen** kommen obendrein noch Honig und hochreife Pfirsiche an. **Harmonisch** bewegt wird diese Obstpracht durch eine frisch-zarte Säure und eine gelungene **Mineralität**. Eine Spätlese, die **Kraft** mitbringt und sich bestens zum **Süffeln** und lautem **Schmatzen** bei vielen stilvollen Gelegenheiten eignet, am Besten mit einem ordentlichen Flaschenvorrat und open end. Sollten Sie zwischendurch Lust zu einer kleinen feinen **Speise** verspüren, macht sich ein Scampi-Risotto oder eine Hähnchenbrust mit Aprikosen besonders gut.

Axel Pauly berichtet im **Hörerlebnis** von seinem Werdegang, seinen Erfahrungen, seinen Ideen und der Arbeit im Weingut.

➞ mehr Infos über das
Weingut Axel Pauly
<http://www.wein-pauly.de>

➞ Axel Pauly bei der Generation Riesling
<http://www.generation-riesling.de/jungewinzer/weingut.php?weingutID=86>

➞ mehr Infos über die
Generation Riesling
<http://www.generation-riesling.de>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de
Vier-enden-der-welt@t-online.de