

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

## Lifestyle-Lounge - Erlebnisse

### Generation Riesling 2012: Das Weingut Ehrhart in der Pfalz

1. Juni 2012

Das **Weingut Ehrhart** ist ein authentisches **Südpfälzer Familienweingut** in **Eschbach** zwischen Landau und der französischen Grenze, die nur etwa 15 km entfernt ist. Vom Opa bis zum 12jährigen Jüngsten sind alle mit Wein befasst und sorgen für den **wachsenden Erfolg** des Weinguts und seiner Weine. **1988** übernahmen **Reinhold** und **Ute Ehrhart** die Betriebsleitung in dem seit 1952 bewirtschafteten Weingut, das sie auf heute **11 Hektar** vergrößerten. Seit sechs Jahren haben sie ein **Gästezimmer-Appartement** eingerichtet mit eigenem Eingang vom Innenhof, wo man den Blick auf die Weinberge und den Wein genießen kann.

**Benjamin Ehrhart** trifft es bei seinen Auftritten für das Familienweingut immer wieder: Er ist aber nicht der „Kleinste“, sondern mit seinen 24 Jahren der große Bruder seiner beiden Geschwister **Tobias** und **Jan** und der älteste Sohn des Winzers **Reinhold Ehrhart**, der zusammen mit seiner Frau **Ute** das Weingut bewirtschaftet. Obendrein **präsentiert Benjamin Ehrhart** das Weingut nicht nur auf Verkostungen oder Events, vielmehr ist er zusammen mit seinem **Vater** inzwischen für den **Weinausbau** verantwortlich und zwar ganz maßgeblich. Denn er hat aus der Winzerlehre und der Ausbildung als Staatlich geprüfter Weinbau Wirtschafter und Techniker, Fachrichtung Weinbau und Önologie, die Zukunft des Weinguts mitgebracht. Für ihn ist selbstverständlich, was zu akzeptieren früheren Generationen nicht immer leicht fiel: mit groben Eingriffen im Weinberg und völlig neuen Ausbaumethoden im Keller auf **Klasse statt Masse** zu setzen. Den Rebstöcken will er den **individuellen Wein** abringen, jedes Jahr den



**einzigartigen Tropfen** machen, den die Natur jeweils hergibt. Vor drei Jahren hat sich Benjamin Ehrhart der **GENERATION RIESLING** angeschlossen, um sich mit Austausch von Erfahrung und Leidenschaft dem Ziel der Erzeugung **qualitativ hochwertiger Weine** zu verschreiben.

Die **Weinberge** der Ehrharts rund um Eschbach sind schwerpunktmäßig mit **Riesling** bestockt. Wie in der Pfalz üblich, ist man aber breit aufgestellt und baut auch **Spätburgunder, Dornfelder, Schwarzriesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Weiß- und Grauburgunder, Kerner, Müller-Thurgau** sowie **Gewürztraminer** und **Morio-Muskat** an. Wir sind hier aber nicht mehr in der „Süßpfalz“, sondern die Weine der Ehrharts beweisen, dass die **Lagen der Südlichen Weinstraße** ernsthafte Weine hervorbringen, und zwar auf jeder Linie - trocken, halbtrocken, edelsüß oder rot - mit **höchsten Qualitäten** und zu einem **günstigen Preis-Leistungsverhältnis**.

Die Ehrharts haben ihre **eigene Weinpyramide** gebaut - so kann man sich locker in den Qualitäten und den Rebsorten von unten nach oben durchtrinken: Von der Basis der **Gutsweine** über die Weine mit den selbst vergebenen **2- und 3-Sternen** bis zu den **Lagenweinen** an der Spitze. In der **Spitzenlage Leinsweiler Sonnenberg** stehen auf dem Osthang des Sonnenbergs über 45 Jahre alte Riesling-Reben und auf dem Südhang die besten Spätburgunder-Rebstöcke. Der **Ilbesheimer Rittersberg** trägt hauptsächlich Grauburgunder.

Familie Ehrhart gehört zu den Betrieben, die verstanden haben, dass **Qualität schon im Weinberg** und nicht erst im Keller gemacht wird. Im Weinberg werden die **Rebzeilen begrünt**, die **Traubenzone** wird **entblättert**, die **Triebe** werden **reduziert**. Das Bemühen um ein **biologisch rücksichtsvolles Weinbergsmanagement** und um die Ernte im **Vollreifestadium** fördert das Potenzial für moderne Weine. Im Keller werden die **Weiß**en meist durch mehrstündige **Maischestandzeit** zum Start der Gärung veranlasst. Nach dem Abpressen und Abschwemmen der Sedimente im Edelstahl wird



temperaturkontrolliert vergoren. Erst im Frühjahr wird der Wein filtriert und kommt auf die Flasche. Die **roten Trauben** werden entrappt und bleiben mit Beerenhäuten mehrere Tage lang in der alkoholischen Gärung bis sie in großen **Holz-** oder neuerdings häufiger in **Barrique-Fässern** weiter ausgebaut werden. Mit seinen weißen und roten **Burgundern** beweist Benjamin Ehrhart, dass man in der Südpfalz **hervorragende Pinots** in die Flasche bringen kann.

Wir konnten **sechs Weine** vom **Weingut Ehrhart** verkosten.

### **2011 Riesling trocken**

Wir haben einen **2-Sterne-Wein** im Glas, der fruchtig **duftet** und an Zitronen ebenso wie an grüne Äpfel erinnert. Im **Mund** werden die Früchte von jungen grünen Pflanzen umrankt, dazu ein ordentlicher Schuss Säure und Kohlensäure, die den Wein zu einem **frischen, klaren Allestrinker** machen, zumal er einen ordentlichen Abgang vorzuweisen hat.

### **2011 Sauvignon blanc trocken**

Als diese Trauben in den Keller kamen, wurden sie entrappt und blieben acht Stunden auf der Maische, bevor sie abgepresst wurden. Der Most war drei Wochen lang auf der Feinhefe und wurde **reduktiv filtriert**. Damit will man die Oxidation verhindern und den Transport fruchtiger Primäraromen sowie weineigener Kohlensäure in die Flasche begünstigen. Andererseits sollen damit ganz schlicht die restliche Hefe und die Bakterien vom Wein abgetrennt werden, damit sich keine unschöne Essigsäure entwickelt. Weinberge und Kellerkünste haben den **2011 Sauvignon blanc trocken** zu einem richtig **schön grünfruchtigen Wein** in der **2-Sterne-Klasse** gemacht, der alles von der Sauvignon blanc-Traube hat und **Spaß** macht auf der **Sommerterrasse**. Aus dem Glas steigen Noten von Stachelbeeren, grüne Paprika, etwas Ananas und Äpfel. Geschmacklich runden sich die grün-gelben Töne ab durch **Aromen** von leichten Kräutern, reifen Limonen und frisch angeschnittener Passionsfrucht. Seine Säure ist wohl dosiert und bleibt auch im Abgang **frisch** und **schlank**.



## 2011 Weißburgunder trocken

Auch die Weißburgunder-Trauben wurden nach der selektiven Lese und vor einer vierstündigen Maischestandzeit entrappt, um den Most nicht zu stark vom rauen Grün der Stiele zu beeinflussen. Der Most war sechs Wochen auf der Feinhefe. Wir haben einen typischen milden und **dezent filigranen** Weißburgunder im Glas, hellgelb, mit **zurückhaltender Säure**. Er glänzt durch feine **Aromen** von Zitrus, Luisen-Birne, Aprikosen und einem winzigen Strauß Frühlingsblumen, aber auch Kiwis und Heu wird dazwischengerufen. Am Gaumen genießen wir eine spielerische **Choreographie** von feiner **Süße** und **Säure**, der **Abgang schmilzt feingliedrig** dahin. Natürlich können Sie diesen Weißburgunder klassisch verwenden und frischen weißen Spargel damit begleiten. Aber seien Sie doch mal weniger langweilig zu ihm und packen Sie Schweinefilet-Köpfe im Ganzen auf den Grill. Wenn sie medium sind, rauf auf den gewärmten Teller, so weit anschneiden, dass sie saftig aufklappen und dann mit reichlich grobem Pfeffer und gemahlenen Salz toppen. Sie und der **2011 Weißburgunder trocken** werden staunen.

## 2010 Leinsweiler Sonnenberg Riesling alte Reben [37]

Soweit die Erharts ihren Weinberg am Osthang des **Leinsberger Sonnenbergs** mit Riesling bestückt haben, stehen die 30 bis 50 Jahre alten Stöcke hier auf **Verwitterungsböden** aus Buntsandstein und etwas Muschelkalk, tiefgründig geht es zum Löss, Lehm, und Keuper. Eine **erstklassige Lage**, wo bei den Nachbarn auch Erste Gewächse wachsen. Der Wein entwickelt in der Nase fruchtige, pflanzliche **Aromen** mit Mirabellen, Grapefruit und einem touch Zitrus. Ein ordentlicher Schluck und schon genießen wir eine wie mit Feuersteinen mineralisch **geschliffene Frucht**, eine **feine Säurestruktur** und eine **konzentrierte fruchtige Komplexität**, bei der uns neben den dominanten Zitrusfrüchten auch Papayas und Mangos ansprechen. Mit Eleganz geht es in einen **prägnanten feinfruchtigen Abgang** mit einem herrlich buntsandsteinigen **Nachhall**. Verpacken Sie Filets vom Weißen Heilbutt mit kräftig mit Salz und Pfeffer und einer Prise Rohrzucker gewürztem Schmand in



eine Folie und alles rauf auf den Grill. Dann schwimmt der Heilbutt im Mund aber lecker ab mit dem Wein.

### **2009 Spätburgunder trocken**

Mit **zwei Sternen** beginnen die Spätburgunder bei den Ehrharts. Dieser hier ist traditionell vergoren, 14 Monate im **Holzfass** gereift und mit Filtration in seine Burgunderflasche geflossen. Er funkelt **rubinrot** im Glas, aus dem wir Brombeeren, Heidelbeeren und Kirschen **erschnüffeln**. Im Mund landet ein leicht erdiger, aber aromareicher Spätburgunder ohne Schnörkel und mit anhaltender Kirsch- und Beerenfrucht, Kräutern und Holztönen. Mit seinen 13,5% Alkohol und ordentlichen Tanninen powert er in den **Abgang**. Das ist kein dünnes pfälzer Rotgerinsel, sondern ein wirklich **gut gemachter, reifer Pinot Noir** zu einem **unschlagbaren Preis** und zum **Sofortgenuss**.

### **2008 Leinsweiler Sonnenberg Spätburgunder [LS]**

Wir nähern uns dem **roten Höhepunkt** des Weinguts Ehrhart, mit dem die Familie einen echten **Spätburgunder-Knüller** aus der Pfalz vorweisen kann. Ein Wein, in den sich Benjamin Ehrhart regelrecht verliebt hat. Er hat die Trauben **vollfruchtig** geerntet und den Most 23 Monate im **Barrique** aus ausschließlich **europäischer Eiche** gelassen, danach konnte er noch ein Jahr in der **Flasche reifen**. Wir **schnüffeln** Nüsse, eine heiße Schokolade und Omas schmackhaftes Heidelbeerkompott, in das einige Preiselbeeren hineingeraten sind. Diese Aromen setzen sich im **Mund** fort mit noch mehr Beeren, aber auch Lakritz- und Holznoten, dazu die gehörige winzige Portion Veilchen und Vanille. Wir schmecken Waldspaziergang und Pilzsuche, Tannen und Zedern. Die ganze Szene ist gut verpackt in einen trockenen **Tanninmantel** und **kräftige Säure**. Im **Abgang** bleibt er in guter Erinnerung: süßlich-warm, leicht rauchig und kirschtig. Ein edler Tropfen zum aktuellen Genuss, der von Jahr zu Jahr noch mehr begeistern wird. Wäre spannend zu wissen, wie Benjamin Ehrhart den **Leinsweiler Sonnenberg Spätburgunder** im Folgejahrgang 2009 noch gesteigert hat.



Besuchen Sie mit **Benjamin Ehrhart** im **Hörerlebnis** das Familienweingut und lassen Sie sich von der Vorstellung der Weine begeistern.

➞ mehr Infos über das  
Weingut Ehrhart

<http://www.weingut-ehrhart.de/go.php>

➞ Benjamin Ehrhart bei der Generation Riesling

<http://www.generation-riesling.de/jungewinzer/winzer.php?winzerID=1107>

➞ 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](mailto:info@an-den-vier-enden-der-welt.de)  
[Vier-enden-der-welt@t-online.de](mailto:Vier-enden-der-welt@t-online.de)