

Das Weingut Heinrich Eser in Oestrich-Winkel: Familientradition im Einklang mit der Natur - Feinste Weine aus besten Rheingauer Lagen

6. Mai 2020

Als Weingut im Rheingau nimmt man unausweichlich an dem legendären Ruf des deutsche Rieslings teil, der seit Jahrhunderten von hier ausgeht in alle Welt, auch wenn im Gebiet nur 2,7 Prozent des Weins in Deutschland produziert werden. Noch heute wird im Rheingau auf einer Gesamtrebfläche von 3.200 Hektar zu knapp 80 % Riesling angebaut. Dabei standen am Anfang des Erfolgs weder eine Tradition noch gar Verdienste von Winzern, sondern der urzeitliche Schwenk des Rheins, den das Rheingaugebirge gezwungen hat, es auf einer Länge von rund 35 km in einer ost-westlichen Richtung zu umfließen. Dadurch entstanden die berühmten Südlagen, die der bis zu 880 Meter hohe Taunus vor kalten Nordwinden schützt und die von der Sonnenreflexion des Flusses profitieren. Obendrein hat die geologische Positionierung vor zig Millionen Jahren zu einer umsichtigen Verteilung von Schiefer, Quarzit, Sandstein, Löss und Kalk geführt, wovon die Rebstöcke sich heute verwöhnen lassen. Das Weinanbaugebiet Rheingau erstreckt sich von Lorchhausen im Westen bis Flörsheim im Osten und bis an die waldreichen Höhenzüge des Taunus im Norden. Der Rheingau schließt aber auch Rebflächen in Wiesbaden und am nördlichen Mainufer zwischen Flörsheim und der Mainmündung ein.

Fast mittendrin im Anbaugebiet umgeben von Weinbergen liegt die Gemeinde Oestrich-Winkel gleich neben dem über dem Ort und in vielerlei Hinsicht auch sonst über dem deutschen Anbaugebiet

Rheingau thronenden Schloss Johannisberg. In der Hallgartener Straße unweit der Feuerwehr liegt im Ortsteil Oestrich das Weingut Heinrich Eser. Es befindet sich hier nicht nur in bester Gesellschaft von weltberühmten VDP-Weingütern, sondern ist gleichsam umzingelt von 28 aktiven Winzern im Oestricher Weinbauverein und vor allem von weiteren Weingütern aus den verschiedenen Linien des bis ins 17. Jahrhundert reichenden Familienstamms der Eser.

Der Weingutsbesitz Heinrich Eser geht zurück auf das alkoholische Treiben der Erzbischöfe aus Mainz und Fulda, die 1917 aus dem Besitz des Mainzer Domkapitels das Weingut Doosberg an Leonard Eser verkauften. Der übergab es 1947 an seinen Sohn Heinrich, der ihm seinen Namen gab und dessen 110. Geburtstag in diesem Jahr zu feiern wäre. Heinrichs Söhne Helmut und Felix Eser übernahmen das Weingut 1979. Seit 2014 führt es Geisenheim-Absolvent Tobias Eser mit seiner Frau Michaela, die bei Stodden an der Ahr und bei Wegeler in Oestrich-Winkel in die Winzerinlehre gegangen ist und dann Weinbau und Oenologie in Geisenheim studiert hatte. Sie nahm unter ihrem Geburtsnamen Hans einst auch majestätische Aufgaben wahr: 2001 bis 2007 als Johannisberger Weinkönigin und 2007 bis 2008 im Alter von 23 Jahren als Rheingauer Weinkönigin.

Das Weingut Heinrich Eser bewirtschaftet 6 Hektar Rebfläche mit Parzellen in den Oestricher Lagen Lenchen, Doosberg, Klosterberg, Gottesthal und der Mittelheimer Lage St. Nikolaus. Angebaut werden Riesling und Spätburgunder und seit 2018 auch die weiße Sorte Roter Riesling. Die Kollektion ist eingeteilt in trockene, feinherbe und liebliche Riesling-Weine und Spätburgunder sowie Perlwein und Sekt. In geeigneten Jahren wie beispielsweise 2002 bzw. 2003 baut Familie Eser auch Eisweine und Trockenbeerenauslesen aus.

Wie in allen zeitgemäß handelnden Betrieben werden von Tobias und Michaela die Weichen für ihre Weine schon im Weinberg gestellt. Man arbeitet der Natur zu, nicht gegen sie. Im Keller wird moderne

Technik eingesetzt, aber stets bleibt die **Wahrung bewährter Rheingauer Traditionen** im Blick. **Ausgebaut** werden die Weine je nach gewünschter **Stilistik** im **Edelstahltank** mit **filigran-fruchtigen Richtungen** und in **Stückfässern unterschiedlicher Größe** oder im **französischen Barrique** mit **voll-kräftigem Charakter**. „Mit geführter Hand der Natur ihren Lauf lassen“ - nach diesem **Leitspruch der Gründer** arbeitet das **Weingut** noch heute in nunmehr **10. Generation**. Immer steht das **bewusste Streben nach Qualität** im **Vordergrund**. Dabei sollen die **Weine** nicht nur das **Terroir** und die **Rebe** abbilden, sondern auch noch ihren **Ursprung im Rheingau** und außerdem auch noch die **individuelle Handschrift des Kellermeisters**.

Wie konnten einen **Sekt** und **fünf Weine** des **Weinguts Heinrich Eser** verkosten.

2017 Oestricher Lenchen Riesling Sekt Brut

Die **weltberühmte Oestricher Lage Lenchen** erstreckt sich **nördlich des Ortes** zu **beiden Seiten** des **Soldenbachs** in **Richtung Hallgarten** zwischen den **Lagen Doosberg** im **Osten** und **Klosterberg** im **Westen**. Sie ist insgesamt rund **130 Hektar groß**, nach **Süden ausgerichtet** und von **tiefgründigem, kiesigen Lößlehm**boden und stellenweise von **tertiärem Mergel** geprägt. Der **Name** kommt vermutlich von der **Verkleinerung des Wortes Lehen** im **Oestricher Dialekt** mit „sch“, also „**Lehenschen**“.

Eine **feine, zarte Mousse** bewegt sich im **Glas** und perlt nachhaltig und vorbildlich über die Zunge. Sie setzt ein **prächtiges Aromenbündel** frei, sehr sortentypisch und elegant mit **duftigen Aromen** von **Zitrusfrüchten**, **weißen Pfirsichen**, **Aprikosen**, **grünen Äpfeln** und **Birnen**. Am **Gaumen** verbinden sich die **Bukettaromen** und die **Säure** mit einem **fruchtigen Zug** von **Riesling-Weintrauben** und **Quitten** zu einer **schönen süßlichen Saftigkeit**. Ein **strahlender, tankvergorener Sekt** mit **charmanter Frucht**, **leicht würziger Mineralität** und **animierender Frische**. Er ist der **swingende Opener** für jeden **schönen Abend** und begleitet auch gerne **Graved Lachs** als **Vorspeise**.

2018 Classic Riesling

Classic ist eine **Qualitätsweinbezeichnung**, die im **Rheingau** seit dem **Jahrgang 2000** für **Riesling** und **Spätburgunder** verwendet werden darf. Die **Vinifizierung** unterliegt relativ **komplizierten Vorgaben**, von denen die **Anhebung des Alkohols** auf ein Volumenprozent höher als üblicherweise verlangt, also **mindestens 12 Volumenprozent**, noch eine der einfachen ist. Interessant ist die Festlegung einer **idealen Relation**, wonach der **Restzuckergehalt höchstens doppelt** so hoch sein darf **wie** der **Säuregehalt** des Weins - **maximal 15 Gramm**. Doch genug der Theorie, die **Praxis schmeckt** jedenfalls weit **weniger trocken**. Denn der **2018 Classic Riesling** ist ein **Gutswein** von **Familie Eser**, der pro Liter 13,1 g Restzucker und solide 7,9 g Säure bietet und mit diesen Werten und auch **geschmacklich in Richtung feinherb** marschiert.

In der **Nase** beginnt er mit einem gebietstypische Aromenpotpourri im Dreiklang Zitrus, Apfel und Pfirsich, lässt aber auch einen dezenten floralen Touch durch. Im **Mund** macht er erstaunlichen Druck und spannt einen kräftigen Säurebogen zur feinen, herben Fruchtigkeit von Grapefruit, Aprikosen, Äpfeln und jungen gelben Pflaumen. Dicht und pulsierend begleitet die **griffige Säure** die süße Frucht in ein **äußerst harmonisches sensorisches Zusammenspiel** mit einer **herrlich saftigen Struktur**. Das ist der **Riesling-Typ**, der auf **Qualitätsniveau** ein starkes **weltweites Aushängeschild** für den **Rheingau** ist, **typisch** und **traditionell**. Hierzulande kann er ein perfekter Begleiter zu pikant würzigen Gerichten bis zu geräuchertem Fleisch sein.

2018 Oestricher Doosberg Riesling Kabinett Trocken

Die **Lage Doosberg** erstreckt sich am **östlichen Rand** von **Oestrich** über einen **leichten Südhang**, der sich durch eine kleine Kuppe **nach Westen neigt**. Der **Boden** besteht aus den **wasserspeichernden, humusreichen Auenböden** des Rheins und ist von **tonigem Lösslehm** und **Kiesablagerungen** durchzogen. Er ist weder von Wasserläufen noch von Hügeln unterbrochen und wird mit **stetigem Wind versorgt**.

Das gefällt den Rebstöcken, werden sie doch von stauender Nässe auf Blättern und Trauben in Herbst verschont. Der Name der Lage hat sich von „Dasberg“ über „Darisberg“ und Dachsberg bis zum Doosberg entwickelt. Der Most dieses trockenen Kabinetts vom Weingut Heinrich Eser wurde im traditionellen 1.200-Liter-Stückfass - auch als Fuder bezeichnet - vergoren. Danach reifte er im Edelstahltank.

In der Nase outen sich schnell und zupackend Aromen von Pfirsich, Äpfeln, Mandarinen und Grapefruit mit ganz leicht röstfeinen, mineralisch-würzigen Noten und dezenten blumigen Anklängen. Eine schlanke, leicht süßliche, zarte Pfirsichfrucht betört die Zunge, die von einer pikanten Säure umhüllt wird. Dazu beeindrucken knackige Zitrusnoten, die spritzige Dynamik und eine geschliffene, saftige Struktur mit einer gefälligen Kabinett-Stilistik, die sich nicht in knochentrocken erschöpft. Straff und dicht gebaut mit gutem Extrakt und deutlicher Mineralität zeigt sich das fantastische Spiel von Aromen und Säure auch im langen Finish noch mit einer ordentlichen Substanz. Ein körperreicher, moderner Kabinett-Riesling auf hohem Niveau. Ein fruchtiges Rheingauvergnügen zu einem knusprigen Maishähnchen oder einem Meeresfrüchte-Risotto.

2018 Mittelheimer St. Nikolaus Riesling Kabinett feinherb

Die Lage St. Nikolaus befindet sich im Ortsteil Mittelheim zwischen Oestrich und Winkel. Die im Wesentlichen nach Südwesten ausgerichteten insgesamt 58 Hektar erstrecken sich mitten durch den Ort vom Rheinufer bis zum nördlichen Ortsrand. Hier gibt es kalkhaltige, tiefgründige Lößboden, auf denen die Rebstöcke von den Fallwinden des Taunus profitieren. Der ursprüngliche Name „im Nikolaus“ verweist auf den Patron der Schifffahrt und den Schutzpatron der Kinder.

Ausgebaut ist der Wein nach bewährter Methode mit Vergärung im Eichenholzstückfass und Reife im Edelstahl. Er zeigt geradezu exemplarisch, wie eine aktive Säure die so entscheidende Fruchtigkeit des Rieslings beeinflusst, während die bloße

Grammzahl des Restzuckers allein nicht ausschlaggebend ist. Im **Bukett** präsentiert er sich mit einer geschliffenen hellen Gelbfruchtigkeit und einem Zitrus-Steinobstduft mit ganz vorsichtigen floralen Noten und einem allgegenwärtigen Hauch von Mineralik. Ganz im Hintergrund schweben einige vanillige Röstaromen. Am **Gaumen** offerierte er eine **vielseitige aromatische Fülle** mit **perfekter Harmonie** und einem **schönen Spiel** von **rassiger, fruchtiger Rieslingsäure**. Im Fruchtspektrum toppen nicht nur die üblichen Töne von Aprikosen und Äpfeln die zitrischen Basis, sondern auch Anmutungen von Cassis und blondem Tabak. Ein angedeuteter zarter **Holzfasseinfluss steigert** noch die **Kraft** und **bindet** im langen ausdrucksstarken **Finale** den **prallen, süßlichen Extrakt nuanciert ein**. Ein **hervorragend kalibrierter Lagenriesling**, der Fröhlichkeit und Trinkfreude verheißt und leidenschaftliche Sommerabende umarmt.

2018 Oestricher Doosberg Riesling Spätlese Trocken

Auch diese trockene Spätlese wurde im **Stückfass vergoren** und **reifte** im **Edelstahltank**. **Abgefüllt** wurde in eine **traditionsreiche Flasche**, die **Rheingauer Flöte**. Sie besteht aus **dunkelblaugrünem Glas** und hat eine **edle schlanke Optik**, weil sie mit **35 Zentimetern normale Weinflaschen** deutlich **überragt**. Auffällig sind auch die **am Hals eingepprägten, senkrecht zulaufenden Kanten** und eine **Wulst als Abtropfrand**. Sie wurde schon im **19. Jahrhundert verwendet** und wird **seit den neunziger Jahren** als **schickes, visuelles Markenzeichen** des **Rheingaus** zum **stilechten Genuss** von **Riesling** oder **Spätburgunder** wiederbelebt.

Die **Spätlese** offeriert im **Duft** eine Sommerwiese im kühlen Morgentau, dazu feine Würze und Töne von Pfirsich und Limetten. Sie ist am **Gaumen** ausdrucksstark präsent mit Saft und Kraft. Vollreife gelbe Pfirsiche, Äpfel, einige gelbe Birnen und Zitronenmelisse umrahmen eine feine Würze und leichte Blumigkeit, die gleichwohl einer dezenten kühlen Frische Platz lassen. Der Wein ist mit seiner **lebendigen Säure** **ordentlich ausbalanciert, gut strukturiert** und protzt mit einer **enormen Saftigkeit** und

selbstbewusster Mineralität. Würzig-cremig, sanft süßlich und mit dichter Frucht hallt er noch lange nach. Eine durchaus **komplexe Spätlese** mit **klarer Textur und Energie**. Der Wein ist ein schmackhafter Genuss, den man jederzeit als Apéro anbieten oder gut zu einem Wiener Backendl servieren kann.

2017 Spätburgunder Trocken

Der **Spätburgunder Rotwein** von Familie Eser ist im **Stückfass vergoren** und **reifte** dort auch. Es ist **wenig bekannt**, dass die **Rebflächen** im Rheingau immerhin auf **392 Hektar** und damit zu rund **12 %** mit **Spätburgunder** bestockt sind. **Spätburgunder** ist hier noch immer etwas **Besonderes**, stellt sich die **Sorte** doch im **Weinberg** und erst recht im **Keller** oftmals **zickig** an. Sie ist eine **Herausforderung**, vor allem, wenn sie auf **Löss- und Lehmlößböden** steht. **Tobias Eser** hat die Rebe jedenfalls auch im **schwierigen Jahrgang 2017** in den **Griff bekommen** und einen kraftvollen und doch **unkomplizierten Pinot** zum Genießen gemacht.

Im dunkelrubinrot ausgeleuchteten **Glas** dominiert vor allem ein zartes **Aroma** von Süßkirschen, das von feiner Mineralität und von roten Beeren mit einem Hauch von Würze begleitet wird. Ab und an machen auch einige Mandeln mit und kleine feine Röstnoten melden sich. Am **Gaumen** spürt man nicht nur Kirschen, sondern vor allem dunkle und rote Beeren einschließlich Cassis. Der Wein schmeichelt sich galant ein mit **seidigen Tanninen**, einer **freundlichen Säure** und einer **geschmeidigen Textur**. Selbst im **vollsaftigen Abgang** hängt er nicht schlaff auf der Zunge, sondern zeigt **extrovertiert** seinen **Rheingau-Charakter**. Dieser **2017er Spätburgunder trocken** passt hervorragend zu einem Coq au vin, zu geschmorter Kalbsbrust oder etwas schlichter zu Chili con Carne.

➞ mehr Infos über

das Weingut Heinrich Eser

<http://heinrich-eser.de/>

© für die Website: **Detlef Rosenbaum**

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