

Das Weingut von Hövel: strahlig-fruchtige Rieslinge in klassischer Saar-Stilistik für den unvergesslichen Trinkgenuss

16. November 2021

In der **Agritiusstraße 6** im beschaulichen **Weinörtchen Oberemmel** an der **Saar südlich von Trier** werden nicht nur **legendäre Weine** gemacht, hier **weht** auch der **berühmt-berüchtigte Hauch der Geschichte** durch **Gebäude, Höfe und Gewölbe** und die **weitläufige Parkanlage am Weierbach** mit dem **historischen Baumbestand**. Das ganze **Areal** steht mehr oder weniger auf den **Überresten einer Wasserburg des Frankenkönigs Ardul** aus dem **12. Jahrhundert** und der vom **Trierer Bischof Maximin** im **4. Jahrhundert** **gegründeten Reichsabtei St. Maximin**, eines der **ältesten Benediktinerklöster in Westeuropa**. Wer im **über 1.000 Jahre alten Gewölbekeller** mit **über 40 Fuderfässern** steht, wird nicht nur an den **trockengefallenen Arm der Urmosel** unter seinen Füßen erinnert, sondern auch an die **berüchtigten Hexenprozesse des Abts Biewer** im **Kloster St. Maximin** im **ausgehenden 16. Jahrhundert**.

Heute **reifen hier beste Rieslinge** des **Familienweinguts von Hövel** aus **Spitzenlagen des Anbaugebiets Saar**. **Weingutsbesitzer und Kellermeister Max von Kunow** setzt eine **legendäre Familientradition** fort, die **regelmäßig mit höchsten Auszeichnungen** in **Weinführern und Fachmagazinen bestätigt** wird.

Max von Kunow wusste seit seinem 6. Lebensjahr ziemlich sicher, dass er **Winzer** werden wollte, notfalls **Koch**, jedenfalls **etwas mit Genuss**. Der **Weg** zum **Winzer** war dann **zielgerichtet** und **überaus vielseitig**: Mit **18 Jahren** begann er eine **Winzerlehre** im **Weingut Kruger-Rumpf** in **Münster-Sarmsheim** an der **Nahe**, dann im **Lukashof** in **Forst** in der **Pfalz** und im **dritten Lehrjahr** bei dem visionären **Burgunderspezialisten Wolf-Dietrich Salwey** am **Kaiserstuhl**, was ihn wohl am meisten prägte. Im Rahmen eines **Winzeraustauschs** nach **Mâcon** lernte er **Burgund** auch **direkt kennen** und verbrachte dann noch **einige Zeit** auf **De Wetshof Estate** im **Robertson Valley** in **Südafrika**. Nach seiner **Rückkehr** war sein **Zivildienst** eine besondere **Erfahrung**, weil er im **DRK-Weingut** in **Bernkastel** mit **geistig Behinderten** arbeitete und noch dazu einiges über **Rebveredelung** lernte. Er holte sein **Abi** nach und ließ sich an der **Staatlichen Meister- und Technikerschule für Weinbau und Gartenbau** im fränkischen **Veitshöchheim** zum **Weinbautechniker** ausbilden. An den **Wochenenden** genoss er es, im **berühmten Weingut Wirsching** zu **jobben**. Weil **Maximilian** noch vielseitiger werden wollte, **belegte** er anschließend den **Studiengang Internationale Weinwirtschaft** an der **Fachhochschule in Geisenheim** mit **Praktikum** im **Karthäuserhof** im **Trierer Stadtteil Eitelsbach**. Danach war er zunächst bei **Hans Wirsching** im **Vertrieb** tätig und dann **drei Jahre** lang in **Luxemburg** als **Berater** von **über 40 Privatweingütern**, was ihm nebenbei gute **Connections** in die **Champagne** und nach **Bordeaux** nebst der **Begeisterung** für **französischen Cremant** einbrachte. Die **plötzliche Erkrankung** seines **Vaters** zwang ihn **2010** zum **Einstieg** in das **familiäre Weingut**, das er **2011** als **Eigentümer** übernahm. **Heute** unterstützen ihn seine **Ehefrau Carina** und die **dreijährige Tochter Lilly**.

Maximilian von Kunow weiß, dass jeder Wein schmecken lässt, wie der Winzer mit der Natur umgeht. Er liebt strahlig-fruchtige Rieslinge in klassischer Saarstilistik, die für ihn gelebte Tradition sind und gleichzeitig von innovativen Ideen begleitet werden sollen. Anders als sein Vater bedient er auch Trockentrinker, präsentiert aber überwiegend die edle Restsüße der Saarrieslinge gut austariert und stolz in feinherben und feinfruchtigen Weinen, die in der Fachwelt bestaunt und international in über 48 Ländern heftig nachgefragt werden. Abgesehen davon, dass an der Saar ohnehin nicht die Öchsle explodieren, ist die Restsüße der Weine gekonnt eingebaut und perfekt ausbalanciert. Sie sind daher niemals süß oder gar lieblich im verbreitet schnoddrigen Sprachgebrauch. Selbstbewusst und kompetent vermittelt er mit seinen Weinen von Kabinetten und Spätlesen über Auslesen bis zu Eisweinen geschmacklich wie ein expressionistisches Kunstwerk das von-Hövel-Terroir jeder einzelnen Lage und den von-Hövel-Rieslingstil: leichtfüßig, filigran, elegant und authentisch. Maximilian will naturbelassene, äußerst langlebige und lebendige Weine produzieren und hätte wohl nichts dagegen, wenn er die mit dem Weingesetz von 1971 abgeschaffte Bezeichnung Naturwein wieder verwenden dürfte. Nicht zuletzt der an der Saar verbreitet niedrige pH-Wert der Weine zwischen 2,8 und 3,0 begleitet seine wichtigste handwerkliche Ambition, Rieslinge und insbesondere Kabinette zu machen, die über Jahrzehnte altern und idealerweise noch seine Urenkel genießen können.

Das Weingut von Hövel bewirtschaftet heute rund 22 Hektar Rebfläche, von denen etwa 18 Hektar mit Riesling bestockt sind - seit einigen Jahren gibt es auch Weißburgunder. Die VDP.Großen

Lagen Hütte in Oberemmel und Hörecker im Kanzemer Altenberg sind im Alleinbesitz des Weinguts, dazu kommen Parzellen in der weltberühmten Grand Crus Lage Scharzhofberg in Wiltingen sowie weitere Weinberge in den Lagen Silberberg und Altenberg in Krettnach, Karlsberg und Rosenkamm in Oberemmel, Euchariusberg in Niedermennig und Klosterberg in Wiltingen.

Die Böden reichen von blauem Devonschiefer, stellenweise mit hohem Eisenanteil, über Quarzitgestein und Grauwacke bis zu Grau- und Rotschiefer. Der nach der Grafschaft im Südwesten Englands benannte Devonschiefer ist immerhin bis zu 500 Millionen Jahre alt. Es ist sozusagen zu Stein gequetschter Ton und Schlamm eines urzeitlichen Meeresbeckens. Schiefer im Weinberg bedeutet weniger Unkraut, schnelles Aufheizen durch die Sonne, Speicherung der Tageswärme und Abgabe an den Rebstock in der Nacht, vor allem aber die deutliche Aromatisierung des Weins durch eine ausgeprägte mineralische Komponente. Kleines Manko in der Schieferbilanz: Der Boden ist eher nährstoffarm und braucht ordentliche Mistfuhren zur Humusversorgung. Dummerweise hält er das Wasser nicht gut und lässt die mühsam angehäuften Nährstoffe oftmals schnell wieder in die Tiefe sausen, vorbei an den langen Wurzeln der Rebstöcke, die auf ihrem weiten Weg zum Grundwasser dann aber noch mehr Mineralik tanken können.

Die Weine des Weinguts von Hövel sind in die Klassifikation des VDP eingestellt, also VDP.Gutswein über VDP.Ortswein bis zur VDP.Großen Lage mit VDP.Großen Gewächsen. Abgefüllt werden jährlich bald 150.000 Flaschen.

Bereits im Weinberg wird während der gesamten Vegetationsperiode mit enormem Aufwand akribisch genau gearbeitet. Eine rigorose Traubenreduktion soll den Extrakt in den Beeren und später die Qualität des Weins steigern. Selbstverständlich wird per Hand geerntet, wobei der optimale Lesezeitpunkt und die sorgfältige Selektion der Trauben den Grundstein für klare, sortentypische und terroirspezifische Weine legt, die idealerweise mit jedem Schluck die Geschichte des Weinbergs erzählen. Grundlegende Voraussetzung für die gesamte Bewirtschaftung der Weinberge ist immer die Gesunderhaltung des Bodens, um die sich Maximilian vehement kümmert.

Im Keller werden die Trauben im Edelstahl oder im regionaltypischen Fuderfass weitestgehend mit wilden Hefen spontan vergoren und der Wein lange auf der Feinhefe ausgebaut, wobei die Lagenweine fast immer in alten Fuderfässern landen. Auch hier möchte man möglichst an alte Traditionen der Kellerwirtschaft an der Saar anknüpfen. Die Moste bekommen jede Zeit, die sie brauchen, um sich im Rahmen des selbst kontrollierten Nichtstuns des Kellermeisterteams zu verwirklichen. Dabei scheint auch eine gewisse Magie im Spiel zu sein, die - wir erinnern uns - dem Gewölbekeller ja von jeher nicht fremd war: Selten gelingt es so gut wie hier, Weißweine mit dermaßen extrovertiertem Geschmack bei gleichzeitig moderatem Alkohol zu machen, den Geschmack also nicht durch Alkoholbömbchen mit 13 Volumenprozent aufwärts erreichen zu müssen. Im Keller wird ab Mitte dieses Monats November Wolfgang Mertes fachlich mitwirken, langjähriger Kellermeister des Weinguts Reichsgraf von Kesselstatt und Inhaber eines Weinguts in Waldrach an der Ruwer.

Gewirtschaftet wird im Weingut seit langem biologisch unter Verzicht auf Herbizide, Insektizide und Pestizide nach den Richtlinien des Verbandes FAIR'N GREEN, der Produktion und Absatz der Weine zertifiziert und dabei weit über das hinausgeht, was so manches Biosiegel verspricht. Es ist auch kein allgemeiner Nachhaltigkeits- und Umweltbewahrungsverein, bei FAIR'N GREEN werden alle Aspekte eines Betriebes, also auch soziale Aspekte wie Bezahlung der Erntehelfer oder Gewicht der zu schleppenden Flaschen berücksichtigt, autarke alternative Stromquellen verlangt, CO₂-Werte problematisiert und auf Fortbildung des Personals geachtet.

Maximilian von Kunow blickt auch sonst über den Rand der bloßen Weinherstellung hinaus: Er ist mit gehörigem Stolz das, was sein Vater dreißig Jahre lang war - Versteigerer beim Versteigerungsring VDP Mosel-Saar-Ruwer, auch bekannt als "Grosser Ring", der 1908 gegründet wurde und jährlich die bedeutendste Rieslingversteigerung der Welt abhält. Es war übrigens eine Trockenbeerenauslese aus der Lage Scharzhofberg von Egon Müller, der 2015 für 12.000 Euro netto als teuerster Wein der Welt zugeschlagen wurde. Das Weingut von Hövel ist zudem Mitglied der Initiative TWIN WINERIES, einem Netzwerk deutscher und israelischer Winzer, die zum besseren Verständnis beider Kulturen und des Weinbaus den Austausch von Know-How fördern und die Weine beider Länder bekannter machen wollen. Damit in Zusammenhang steht die gemeinsame Initiative für den ersten koscheren Wein im Verband Deutscher Prädikatsweingüter VDP, den er erstmals 2014 gemeinsam mit Nik Weis und dessen Weingut in Leiwen an der Mosel machte. Der Wein wird bis heute unter großem Aufwand in Zusammenarbeit mit einem Rabbiner

regelmäßig erzeugt und ist ganz **speziell** in **New York** enorm **nachgefragt**.

Wir konnten **sechs Weine** aus dem **Weingut von Hövel** verkosten.

2020 Saar Riesling trocken VDP.Gutswein

Die **Trauben** für diesen **Gutswein** kommen vorwiegend aus der riesigen Lage **Klosterberg** in **Wiltlingen**. Sie erstreckt sich **nördlich** des **Ortes** gegenüber dem **Wiltlinger Saarbogen**. Die **Rebanlagen** stehen an **steilem bis hängigem Gelände** und sind ganz **überwiegend** nach **Südwest** ausgerichtet. Der **tiefgründige Boden** ist mit stark **eisenhaltigem, rötlichem Devonschiefer** bedeckt und von **Quarzitadern** durchzogen. Der **Wein** ist mit **Spontanvergärung** vollständig im **Edelstahl** **ausgebaut**.

Schon das intensive **Bukett**, dass der **Saar Riesling trocken** im Glas entwickelt, weist den Weg zum typischen Terroir der Saar. Es präsentiert neben der Fruchtigkeit von Äpfeln, Birnen, Zitrus und Aprikosen auch **kräftige Nuancen** von Waldkräutern und Kieselsteinen und anderen mineralischen Komponenten. Im **Mund** kommt der Wein gar nicht so sehr trocken herüber, was auch nicht zu seiner Herkunft passen würde. Vielmehr zeigt sich ein angenehmes Verhältnis von einer **frischen** und **präsenten Säure** und einer feinen **Fruchtsüße**, die mit kühlen Noten von jungen Aprikosen und Limonen und einer sanften, pikanten **Mineralik** korrespondieren. Er verabschiedet sich mit einem **frischen Mundgefühl** und **spritziger Leichtigkeit**, die ihm auch eine gewisse **Eleganz** verschafft. Der **2020 Saar Riesling trocken VDP.Gutswein** ist der universelle und

vergnügliche Speisenbegleiter im Einstiegsbereich mit perfektem Saarfeeling.

2020 Saar Riesling Feinherb VDP.Gutswein

Dieser Riesling stammt von **Trauben** aus der altehrwürdigen **Traditionslage Altenberg** in Krettnach, das **nördlich** von Oberemmel liegt. Hier herrscht ein verhältnismäßig **kühles Mikroklima**, insbesondere in den nicht **nach Süden ausgerichteten Bereichen**. Der **lehmige, skelettreiche Boden** ist in den einzelnen Parzellen **mineralisch sehr unterschiedlich** strukturiert, findet man neben **blauem Devonschiefer** doch auch **Quarzite, Basalt** und **vulkanische Diabas-Gesteine**. Der **Wein** wurde im **Edelstahl** ausgebaut.

Im **Glas** leuchtet er überraschend goldgelb und sendet deutliche Noten von Birnen, Äpfeln, reifen Aprikosen und einen Hauch von Honig, dazu eine winzige Assoziation an Weihnachtsgebäck. Alles wird umrahmt von einer stark mineralischen Kräuterwürze. Wir **schmecken** Fruchtnoten von reifer Grapefruit, Renekloden, weißen Pfirsichen, Waldmeister und einen Touch Mango. Die **sehr aktive Säure** hat Maximilian mit einer **ordentlichen Restsüße** gebändigt wie es sich für einen **Feinherben** geziemt. Dabei sind **Frische** und **Saftigkeit** keineswegs auf der Strecke geblieben, sondern **animieren** den **lockeren Trinkfluss**. Im **Abgang** zeigt der Wein nicht zuletzt dank seines **Extrakts** noch lange seine **spannungsvolle, vibrierende Saftigkeit** und seinen **gut strukturierten, spannungsvollen Körper**. Servieren Sie den Wein zu einer echten französischen Paté de Champagne oder einer Maispoularde aus dem Rohr.

2020 Saar Riesling Kabinett VDP.Gutswein

Auch der im **Edelstahl** ausgebaute **Kabinett-Gutswein** kommt aus der **Krettnacher Lage Altenberg**, die aufgrund ihrer **Ausrichtung**, der **Bodenbeschaffenheit** und des **Mikroklimas** in dem **alten**, trocken gefallenem, ehemaligen **Moseltal** geradezu **prädestiniert** erscheint für **säuregestützte Kabinettweine**. Dieser **Gutswein** ist ein **authentischer Beleg** dafür, dass man den **Winzern an der Saar nachsagt**, sie seien die **Kabinett-Weltmeister**.

Feine **Aromen** von süßlichen Früchten strömen **aus dem Glas**: Reife gelbe Äpfel, Mirabellen, weiße Pfirsiche und Kiwis sind dabei. Ein Hauch von Holunderblüten, Minze und frischen Kräutern steigert das Duftvergnügen. Die leicht rauchige Mineralität ist mit allen Sinnen spürbar. Wir **schmatzen** auf herrlich feinfruchtigen, von Zitrus, Kiwis und Pfirsich unterlegten Rieslingaromen herum, die in eine knackige Fruchtsüße eingebunden sind und von einer feuchten Schiefer-Romantik eskortiert werden. Es baut sich ein **gut strukturierter Spannungsbogen** auf, unter dem sich **Restsüße** und **Säure handwerklich gekonnt vermählen** und im **saftigen Finale** noch lange präsent sind. Ein **klarer, gradliniger, filigraner Saar-Kabinett** mit der **traditionellen**, man könnte sogar sagen **uralten Stilistik**, die diese Weine so **berühmt** gemacht hat: **frisch** und **feinfruchtig**, **leichtfüßig** und doch **körperstark**. Ein **trinkfreudiger Wein**, der die Seele repariert und zu jeder Zeit eine entspannte Geschmacksreise begleitet. Er passt auch gut zu einem Red Snapper in scharfwürziger Kokossoße.

2019 Oberemmeler Riesling trocken VDP.Ortswein

Die **Trauben** für den im **Edelstahl** ausgebauten **Ortswein** wurden in **zwei sehr bekannten Lagen** in geerntet: **Hütte** und **Karlsberg**. Die **Lage Karlsberg** liegt **zwischen Oberemmel** und **Krettnach** und lässt

sich vom **Aussichtspunkt Karlskopf** in Richtung des **Konzer Tälchens**, einem **Mäandertal** der **Ur-Mosel**, gut überblicken. **Unzählige** kleine **Wasseradern** spendieren den Reben eine **zuverlässige Wasserversorgung**. **Oberhalb** des nach **Westen** **ausgerichteten steilen Teils** ist die Lage durch **Wälder** vor **Winden** **geschützt**. Der **nordwestlich ausgerichtete Teil** ist hingegen **weniger steil**. Die Rebstöcke stehen auf **skeletthaltigem Schiefer**, **Quarzit** und **Kieselsteinen**. Das **sehr spezielle Mikroklima** **streckt die Vegetationsperiode**, so dass beim **Erreichen** der **physiologischen Reife** noch **kein signifikanter Säureabbau** droht. Damit lässt sich das bei **trockenen Weinen** an der **Saar oftmals schwierig** zu **steuernde Frucht-Säure-Spiel** leichter in den **Griff** bekommen. **Südlich** vom **Karlsberg** in einem kleinen **Nebental** am **Fallbach** liegt die **windumtoste Lage Hütte** mit ihren **Steilhängen** und den **Devonschieferböden**. Sie ist **eine der beiden Monopollagen** des **Weinguts von Hövel** und bezeichnet sich so **auch auf dem Etikett**.

Im **Glas** funkelt der **Ortswein** in einem hellen **Strohgelb** mit **grünlichen Reflexen**. Er sendet fein verwobene **Aromen** aus dem **Zitrusspektrum** aus mit einer **kräftigen Spur** von **weißen Pfirsichen** und **exotischen Früchten**, dazu **kräutrige Noten** und **vegetabile Anklänge** plus einen **nachhaltigen Zug** von **schiefriger Mineralität**. Als **Zwischenruf** macht sich eine **Anmutung Schwarzer Johannisbeeren** bemerkbar, was bei einem modernen, **trockenen Saar-Riesling** gar nicht mal so **ungewöhnlich** ist. Über die **Zunge** geht es dann ab mit einer **unnachahmlichen Melange** aus **feiner kühler Frucht**, **kerniger Säure** und **herber würzig-salziger Mineralik**, die von einer **winzigen Rauchnote** umgeben ist. **Klar, geschliffen** und **auf den Punkt ausbalanciert** betört zunächst alles im **Gleichklang** die **Zunge**. Mit zunehmender **Belüftung** übernimmt dann aber die **Fruchtigkeit** die

ersehnte Führungsrolle im Mund. Im langen **Finale** treten alle wieder gemeinsam auf, lassen aber auch noch eine interessante Würze hervortreten, bei der sogar Safran eine schöne Nebenrolle übernimmt. Ein **komplexer Saar-Riesling** mit **fulminanter Eleganz** und **Finesse**. Das ist der Wein, der eine Languste eifersüchtig macht und einen französischen Camembert erfreut. Sie können ihn aber auch gerne zu Jakobsmuscheln, zu einem Kalbsragout oder etwas gewagter zu gebratener Ente servieren.

2018 Monopollage HÜTTE Riesling Spätlese VDP.Große Lage

Im **Südwesten** von **Oberremmel** erstreckt sich die **5,8 Hektar** große, nach **Süd-Südost** ausgerichtete **VDP.Große Lage Hütte**, die im **Alleinbesitz** des **Weinguts von Hövel** ist. Die **Bezeichnung Hütte** meint **kein Bauwerk**, sondern zielt aus **lokalem Dialekt** auf das **Hüten von Vieh** ab, das hier noch im **Mittelalter** weidete. Die **Lage** hat trotz der **Windexposition** ein **wärmeres Mikroklima** als die daneben liegende **Altenberg-Lage** und **profitiert** von dem **nahen Fallbach**, dem **Fallweiher** und dem **Langwiesebach**, die sich darum kümmern, dass die **Hänge am Abend abkühlen**, was über die leicht **verlängerte Reifeperiode** der **Fruchtkomponente der Trauben zu Gute** kommt. Das **Terrain** wird von **steinig-kiesigem, blauen Devonschiefer** mit **Quarzitadern** beherrscht, der hier in einer **Auflage** von **0,80 bis 1,20 Meter** über dem **Fels** aufgetürmt ist. Überall **zwischen den Rebstöcken** wachsen **Wildkräuter**, vor allem **Kamille**.

Ein wunderschöner, intensiver und süßlicher **Duft** von reifen gelben Äpfeln, Limonen und eingemachtem Obst räkelt sich in der Nase. Leise Töne von Wiesenhonig und getrockneten Aprikosen drängeln sich dazwischen. Immer wieder tritt ein komplexer Kräutercocktail mit einer feinen Mineralik hinzu. Wieder meinen wir eine Anmutung

dunkler Beeren wahrzunehmen, die wir in Erinnerung an den Oberemmel Riesling mutig mit der Lage Hütte verbinden. Der **Gaumen** badet in süßlich-exotische Richtungen von kandierter Steinobstfrucht, Passionsfrüchten und Mangos, dazu Zitrus und eine markante Aromatik von frischen Wiesenkräutern. Die **tänzelnde Fruchtsüße** verklebt den Mund nicht, sondern wird von einer **hochaktiven Säure** in **vollendeter Harmonie** kräftig in **Schwung gehalten**. Der leicht mineralisch-erdig gerundete **Abgang** ist geschmeidig, der Nachhall herrlich lang. Ein **köstlicher, opulenter, edler Genuss** - am besten Schluck für Schluck und Flasche für Flasche. Das ist aber auch ein Wein für ein klassisches Hühnerfrikassee oder eine Steinpilzpasta oder einen Fasanenbraten - lassen Sie sich von dieser Spätlese Wein mal jenseits des Mainstreams inspirieren.

2018 Scharzhofberger Riesling VDP.Große Lage

Die **legendärste Lage der Saar** und eine der **berühmtesten Rieslinglagen der Welt** ist der **Scharzhofberg** zwischen Oberemmel und Wiltingen in einem **Seitentälchen** der Saar. Einst **beschickte die Lage** besonders mit ihren **Trockenbeerenauslesen** die **kleine Spitze** der **teuersten deutschen und international begehrtesten Weine** und **glänzte** auf den **Weltausstellungen 1900 in Paris, 1904 in St. Louis und 1911 in Brüssel**. Noch **heute** ist sie ein **Mythos** und als **VDP.Große Lage** klassifiziert, in der **trockene Weine** als **Große Gewächse** entstehen. Der **nach Süden ausgerichtete Hang** erstreckt sich mit einer Steigung zwischen **30 und 60 %** von **200 bis auf 290 Meter** Meereshöhe und **erreicht am Waldrand** oberhalb der Rebflächen **über 300 Meter**. Aufgrund des **nahen Waldes**, vor allem aber der **kalten Winde vom Hunsrück zur Saar hinunter** gilt die **Lage** mit **ca. 10,1° C Durchschnittstemperatur** als eine der

kühlsten des **Anbaugebiets**. Allerdings verschaffen die feinen **Schieferplättchen** aus **verwittertem Ton- und Siltschiefer** aus dem **Devon** den **Rebstöcken** ständig **warme Füße**. Das führt einerseits zum **frühen Austrieb**, andererseits zu **verzögerter Reifung**. Die **extremen Temperaturamplituden** zwischen **Tag** und **Nacht** während der **Reifeperiode** tun ein Übriges, um die **Riesling-Reben** zu **erfreuen** und lassen sie eine **gute Struktur** und **Komplexität** **ausbilden**. In **etlichen Parzellen** **speichern Feinerde** oder **Lösslehm** im Oberboden reichlich **Wasser**, wofür des Weiteren die **allgegenwärtigen Wasseradern** im Hang **sorgen**.

Aus dem Glas reicht der Wein üppige, tiefgründige **Aromen** von grünen und roten Äpfeln, Pfirsichen und Zitrusfrüchten heraus, ab und an weht ein Lüftchen von Renekloden und Kräutern. Um die **Duftnote** herum schwebt ein verheißungsvoll mineralischer Geist, manchmal sogar etwas erdig eingehüllt. Am **Gaumen** schmeichelt sich eine süffige Fruchtigkeit ein, die den Wein als feinherb adelt und innig verbunden mit der dynamischen Säure zu einem wahren Süffelerlebnis wie im Schlaraffenland werden lässt: Immer wieder ein Schluck, um erneut den Gaumen zu verwöhnen, zumal der unendlich lange, griffige, vibrierende **Abgang** noch eins draufsetzt. Grapefruit, Orangen, Äpfel, Weinbergpfirsiche, grüner Pfeffer, Kräuter - alles schön eingebunden und mit einem leicht herben, leicht salzigen, auf jeden Fall offensiv ansprechenden mineralischen Häubchen gekrönt. Hinzukommt diese geheimnisvolle Cassis-Note, die wir von der Oberemmeler Hütte kennen. Ein **zärtlicher, saftiger Riesling**, **nuanciert, filigran** und **elegant**, der noch **über Jahre eine spannende Entwicklung offenbaren** wird. Genießen Sie den Wein schon jetzt einfach mal solo mit allen Sinnen. Ansonsten kann man ihn

sich gut zu einem mäßig gewürzten thailändischen Fleisch-Curry an asiatischen Gemüsen vorstellen.

Infokasten: Geschichten aus dem Familienalbum oder wie das Weingut von Hövel zu seinem Namen kam

Als Napoleon durch Europa zog, erzwang er vieler Orten die Säkularisierung des Kirchenbesitzes, so dass die zuvor schon von seinen Truppen teilweise zerstörte Klosteranlage von St. Maximin nun zu einer staatlichen Kaserne degradiert wurde. Im Jahr 1803 ersteigerte der Trierer Kaufmann und 2. Bürgermeister Emmerich Grach einen Teil des ehemaligen Klosterguts in Oberemmel samt Ackerland und Rebflächen und gründete das Weingut Maximinerhofgut. 1806 schenkte er höchstpersönlich Napoleon bei seinem Besuch in Trier einen Oberemmeler Riesling aus seinem Weingut ein – im berühmt gewordenen Napoleon-Becher.

Nach Grachs Tod 1826 gelangte das Weingut an seinen Sohn Johann Georg Grach und dann über Erbfälle an seine Enkelin Therese, die 1902 den 1843 in Rosengarten bei Frankfurt/Oder geborenen Wilhelm Balduin Alexander von Hövel heiratete. Er war eines von fünf Kindern der Freifrau Friederike von Hövel-Jahnsfelde und wurde bekannt als Leiter des Forstamtes Grimnitz in der Brandenburger Schorfheide. In diesem Amt managte er als königlicher Forstmeister und Duzfreund von Wilhelm II. das Jagdhaus Hubertusstock, die offizielle Jagdresidenz für Könige und Kaiser und später für Reichspräsidenten und Gäste der DDR-Regierung. Das Weingut Maximinerhof in Oberemmel bekam nun seinen heutigen Namen: von Hövel.

Balduin von Hövel, der 1932 verstarb, wurde zwar auch durch seine Weine bekannt, aber vor allem durch die legendäre forstwissenschaftliche „Hövelsammlung“, die seit dem Ende des Zweiten Weltkriegs als verschollen galt - bis 2018, als ein Teil der historischen Geweihsammlung im Haus Martfeld, einem ehemaligen Rittergut am Rand der Stadt Schwelm bei Dortmund, das den von Hövels von 1885 bis 1954 gehörte, gefunden wurde und als Dauerleihgabe nach Hubertusstock zurückkehrte. Hier wurde übrigens ein riesiger Granitfindling dem einstigen Forstmeister als „Hövelseck“ gewidmet.

1950 erwarben Friedrich und Irmgard von Kunow, die Enkelin von Balduin von Hövel, das Weingut aus einer Erbengemeinschaft. Sie gaben es weiter an ihren Sohn Eberhard, der die damalige Vermarktung der Saarrieslinge als massenhafte Süßreserve hinter sich ließ und es durch Qualität zu einem der renommiertesten Betriebe des deutschen Weins machte. Eberhard von Hövel war Gründungsmitglied der Naturweinversteigerer, dem Vorläufer des Verbandes der Prädikatsweingüter VDP. Seit 2010 leitet sein Sohn Maximilian von Kunow als Inhaber und Kellermeister das Weingut in der 7. Generation. Übrigens ist nicht nur er, sondern auch Günter Jauch mit seinem Weingut von Othegraven in Kanzem über die Generationen verwandt mit Emmerich Grach und heute der Cousin 4. Grades von Maximilian von Kunow.

➞ mehr Infos über das Weingut von Hövel

<https://www.weingut-vonhoevel.de/>

➡ mehr Infos über

den VDP:

<https://www.vdp.de/de/>

➡ mehr Infos über die Initiative Twin Wineries

http://www.twinwineries.net/others/about_us_german.htm

© für die Website: Detlef Rosenbaum

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

Vier-enden-der-welt@t-online.de