

An-den-vier-Enden-der-Welt.de Lifestyle-Lounge - News

Das Weingut Zelt im pfälzischen Laumersheim: Rebsorte und Terroir in großen und ganz großen Weinen schmecken

13. Dezember 2021

Kaum hatte **Mario Zelt** das **Weingut Zelt** in der **Binsenstraße 2** im **pfälzischen Laumersheim 2005** von seinem **Vater Ernst** übernommen, wurde er mit **Auszeichnungen verwöhnt**, für die andere sich Jahrzehnte abrackern: **2007** erfolgte die Aufnahme in den **Talente Pool** des **VDP Pfalz** und **2008** gewann er erstmals den **Deutschen Rotweinpreis** des Magazins und Weinführers **Vinum**. **2017** gab es den **Rotweinpreis** noch einmal, außerdem belegte er **Platz 1** bei **Meiningers „Best of Riesling“**. Seit **2013** bekommt das Weingut im **Weinguide Eichelmann 3 Sterne** und seit **2017** im **Gault Millau 3 Trauben**. Unzählige **Auszeichnungen** für **große** und **ganz große Würfe** könnte man noch erwähnen, jedenfalls ist der **Titel des Spitzenweinguts**, das in **einem Satz** mit seinen **berühmten Nachbarn Knipser** und **Philipp Kuhn** genannt wird, **nicht mehr fern**, zumal bereits jetzt sehr **inoffiziell** von der **Laumersheimer Bande** die Rede ist. Letzteres hat auch etwas mit **Marios Kindheit** zu tun, als er mit dem schräg gegenüber auf der **anderen Straßenseite wohnenden Stefan Knipser** im **Sandkasten** Weinberge anlegte.

Eingestiegen in seine **Leidenschaft**, den **Weinbau**, ist **Mario** bereits in jugendlichen Jahren in den **90ern**, als er **gemeinsam** mit seinem

Vater Ernst den damaligen **Gemischtbetrieb** mit Obstbau, Landwirtschaft und Weinanbau auf den **Betrieb** eines **Weinguts** mit **eigenem Keller** konzentrierte und mit **Neupflanzungen** und **neuester Kellertechnik** den **Fokus** auf die **Produktion hochwertiger Weine** legte. Er **packte** dann seine beruflichen **Pläne** Richtung **Grafik** und **Design** ein und **absolvierte** eine **2jährige Winzerlehre** mit anschließendem **Studium** der **Önologie** in **Geisenheim**. Er fand enormen **Gefallen** daran, bei seinen Stationen als **Praktikant** in **Österreich**, **Frankreich** und **Südafrika** **Erfahrungen** zu sammeln und **Träume** und **Visionen** für sich selbst zu **entwickeln**. Mit **Mario** betreibt die **weit verzweigte Familie Zelt** den **Weinbau** in **Laumersheim** nun in **vierter Generation**.

Die **Gemeinde Laumersheim** mit ihren rund **900** **Einwohnern** liegt **südwestlich** von **Worms** und **nordwestlich** von **Ludwigshafen**. **Weinbaumäßig** gehört der Ort zum **Bereich Mittelhaardt/Deutsche Weinstraße** im **Anbaugebiet Pfalz**. Selbst wenn man der **Geschichte**, die dem **Ort** schon **1364** **Stadtrechte** verlieh, oder der **Sehenswürdigkeit Bartholomäuskirche** mit der **Johann-Hoffmann-Orgel** **Respekt** erweist, so ist **Laumersheim** doch eher **bekannt** für seine **Weinlagen** und **berühmt** für seine **Weingüter** und ihre **Weine**.

Das **Weingut Zelt** bewirtschaftet heute rund **15 Hektar** **Rebfläche** in den **Lagen Kirschgarten**, **Kapellenberg** und **Steinbuckel** in **Laumersheim**, **Burgweg** in **Großkarlbach**, **Goldberg** in **Bissersheim** sowie **Hergottsacker** und **Mandelpfad** in **Dirmstein**. Die **Böden** sind in den einzelnen **Lagen** durchaus **unterschiedlich**: Der **Kirschgarten** ist geprägt von **aufgewehtem** eiszeitlichen **Löss** auf massivem **Kalksteinfels**, der teilweise **bis an die Oberfläche** reicht. Im **Steinbuckel** stehen die **Rebstöcke** auf **Ton** mit **Mergel** und **Lehm**,

während es am **Kapellenberg** eher so aussieht wie am **Strand**, weil der **Rhein** und seine **Urstromtäler** vor Urzeiten hier **weiße Sande** und **Kies** abgelagert haben. In den Parzellen des Weinguts im **Burgweg** beherrscht **Löss-Lehm** das Terrain, während man im **Goldberg** den regional weit verbreiteten **Kalksteinverwitterungsboden** mit **Auflagen** von **Kalksteingries** und **Schwarzerde** findet. Klimatisch ist die **Gegend** um **Laumersheim** grundsätzlich **wärmer** als die **übrige Pfalz** und wird **beeinflusst** von dem als **Mittelhaardt** bezeichneten **hügelreichen Übergang** des **Pfälzerwalds** zum **Vorderpfälzer Tiefland**.

In den **Weinbergen** von **Mario Zelt** wachsen wie in der **Pfalz** üblich mehr **Rebsorten** als **Weine** auf eine **Weinkarte** passen: Bei den **Weiß**en sind es **Riesling**, **Weiß-** und **Grau-Burgunder**, **Sauvignon Blanc**, **Muskateller** und **Chardonnay**, bei den **Roten** sind es **Spätburgunder**, **Cabernet Sauvignon**, **Saint Laurent**, **Frühburgunder**, **Dornfelder** und **Dunkelfelder**. Bereits **Mitte** der **90er Jahre** hatte **Mario Zelt** es durchgesetzt, die **Rebsorten** den **Böden** und dem **Mikroklima** anzupassen, so dass **Flächen** **gerodet** wurden, um **neue Sorten** anzupflanzen. Aus **heutiger Sicht** in **Zeiten** des **Klimawandels** erscheint das als **erste Verwirklichung** von **Marios Visionen**.

Die **Weine** des **Weinguts Zelt**, von denen **jährlich** rund **120.000 Flaschen** abgefüllt werden, sind in **Anlehnung** an die **Klassifikation** des **VDP** in die **Linien Gutsweine**, **Ortsweine** und **Lagenweine** mit **Ersten Lagen** und **Großen Lagen** eingestellt, außerdem wird ein **flaschenvergorener Sekt** angeboten. Daneben gibt es die **Linie Basisweine**, eine kleine **Reminiszenz** an **berühmte Pfälzer Saufwein-Zeiten**, wobei die damaligen **Massenweine** nicht im Ansatz

an die **Qualität** und die **Vermählung** von **Frische** und **Frucht** im **Einstiegsbereich** des **Weinguts Zelt** heranreichen. Für die **Basislinie** werden auch **Trauben** zugekauft, die nach den **Maßgaben** des **Weinguts Zelt** bei **benachbarten** **Winzern** angebaut und **geerntet** werden.

Mario Zelt ist niemand, der sich auf seinen **Erfolgen** ausruht, vom **Boden** abhebt oder plötzlich auf **Marketing** umschaltet. Er **weiß**, was er hat und kann und schreitet **Jahrgang** für **Jahrgang** mit **unerschütterlichem** **Enthusiasmus** weiter. Er horcht in **neueste** **Erkenntnisse** hinein, wendet sich **Innovationen** zu und **probiert** gerne **moderne** **Technik** aus, ohne die **Traditionen** zu **belächeln**. Die kann man sogar als **Grundlage** seines **fachlichen** **Könnens** ansehen, hat er doch ein **außerordentliches** **Gespür** für die **Verbindung** **bewährter** **handwerklicher** **Fertigkeiten** mit **moderner** **Kellertechnik**. Gerade hat er **2020** sein **neues** **Kelterhaus** **eingerrichtet** und ist **technologisch** und **methodisch** quasi **neu** **gestartet**. Dazu tragen unter anderem so **vermeintlich** **schöne** **Artikel** wie ein **neuer** **Entrapper** mit und ohne **Quetsche** oder eine **neue** **Presse** mit **Maischekühlung** bei. Damit ist aber **keine** **Hyperaktivität** **ausgebrochen**, denn nichts hat sich daran **geändert**, dass er im **Keller** zur **Fraktion** **Kontrolliertes** **Nichtstun** gehört.

Gewirtschaftet wird im **Wingert** wie im **Keller** 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**. Bei **FAIR'N GREEN** werden **alle** **Aspekte** eines **Betriebes** beeinflusst, also auch **faire** **Löhne** und **soziales** **Engagement**, **gesellschaftliche** **Verantwortung** oder **Erhaltung** und **Förderung** der **Kulturlandschaft**. Das **Weingut Zelt**

gehört des Weiteren zu den **MOD-Winzern**, die als **New Age Weinmacher** unter der **Bezeichnung Modern** eine **eigene, umfassende Vermarktungsschiene** gegründet haben. Außerdem nimmt er am **Programm WINE IN MODERATION** teil, mit dem sich die **europäische Weinbranche** für den **verantwortungsvollen moderaten Umgang** mit **Wein und Sekt** im Rahmen einer **gesundheitsbewussten Lebensweise** engagiert.

Mario Zelt hat wie viele seiner **Generation** **verinnerlicht**, dass **Qualität im Weinberg entsteht**. Nicht nur deshalb **wirtschaftet** er nach den **Grundsätzen** des **nachhaltigen und naturnahen Weinbaus**, beispielsweise mit **Kräutermischungen** zur **Bodenbelebung** oder **selektiver Handlese**. Er hat **gelernt**, das, was die **Natur im Weinberg jedes Jahr** so **eigenwillig** und so **vielfältig** anbietet, **niemals als Last** zu sehen, sondern immer als **Chance**, einen **Wein** mit einem **unverwechselbaren Charakter** formen zu können, der **ehrlich** und **authentisch** seine **Herkunft vorzeigt**. Er weiß, dass die **Natur** und die **Reben** sich mit **hochwertigen Weinen bedanken**, wenn man im **Weinberg** und im **Keller schonend** mit ihnen **umgeht**. Daher versucht er, aus den **Eigenarten der Lagen** und der **Rebsorten** **kompromisslos** das **Bestmögliche** herauszuholen, um seine **Weine** als **hochwertiges Genussmittel** anbieten zu können, das **stolz** und **einzigartig** das **Terroir** und die **handwerkliche Begleitung** von **Mario Zelt** schmecken lassen. Erklärtermaßen **macht** er seine **Weine** „**mit Herz und Verstand**“.

Wir konnten **zwölf Weine** des **Weinguts Zelt** verkosten.

2020 Riesling & Gewürztraminer trocken

Riesling und **Gewürztraminer** vereinte man schon früher gerne zu einem ganz besonderen Wein, denn die beiden Rebsorten ergänzen sich auf spannende, wundervolle Weise. Auch einige VDP-Weingüter in der Pfalz, aber auch in anderen Regionen gehen mit dieser traditionellen Weißweincuvée voran, wobei sie oftmals im Anbau wie im Ausbau den historischen gemischten Satz wiederbeleben, obwohl gemischt bepflanzte Weinberge eigentlich längst passé sind. Beim gemischten Satz ist Mario Zelt noch nicht angekommen, denn die Cuvée ist ganz neu. Dafür kommt der Riesling aus einem kühlen Stück der Weltklasselage Laumersheimer Kirschgarten, wo viele Rebstöcke auf purem Kalkfelsen stehen. Der Riesling spendiert die Säure, mit der ein Gewürztraminer beim Erreichen der vollen physiologischen Reife regelmäßig schlapp macht. Wenn beide Sorten dann noch kühl vergoren werden, kann die Frische- und Fruchtparty beginnen.

Der Wein eröffnet ein betörendes Aromenspektrum mit fruchtbetonten und floralen Eindrücken: Akazien- und Apfelblüten, weiße und gelbe Rosen, Litschis, Äpfel, Mangos, etwas Zitrus und Aprikose und ein kleiner Touch Muskat. Im Mund breitet er sich sofort frisch, fruchtig und saftig aus. Seine kraftvolle, frische Struktur, die er dem Riesling zu verdanken hat, wird von den spätsommerlichen aromatischen Noten des Gewürztraminers saftig über die Zunge getragen: Zu opulenten Südfrüchten kommen würzige und florale Töne hinzu, ein Hauch von Zimt, Waldhonig und einige Wacholderbeeren. Die aktive Säure wird von dezenter Mineralik begleitet und hält die Opulenz des Gewürztraminers perfekt ausgewogen zusammen. Lange und mit zärtlich-süßlichem Schmelz hallt der Wein saftig-süffig nach. Erstaunlicherweise zeigt sich diese geniale Assemblage trotz der eher knackig-muskulösen

Textur finessenreich, leicht verspielt und mit einiger Eleganz. Begleiten Sie mit dem Wein ein klassisches Chicken Curry mit Kokosmilchsoße oder einen Flagnarde, den französischen Apfel-Birnen-Kuchen.

2020 Laumersheimer Sauvignon Blanc trocken

Die **Kalksteinböden** um **Laumersheim** stehen für **kreidige** und **poröse Gesteinsschichten**, die viel **Kalzium** und **Magnesium** enthalten. Hier **strecken** die **Reben** ihre **Wurzeln tief** aus und **transportieren** reichlich **Aromen** in die **Trauben** des **Sauvignon Blanc**. Der **Ortswein** ist vollständig im **Edelstahl** **ausgebaut**.

Im **Glas** **strahlt** uns ein fast zitronengelber Wein an. Er **protzt** freigiebig mit seinen **Aromen** von **Stachelbeeren**, **weißen Johannisbeeren** und **Passionsfrucht** nebst einigen **kräutrigen** Noten und einem Hauch von **Zitrus** und **grünem Pfeffer**. Im **Mund** treffen die **Bukettaromen** auf einige **Apfelnoten** und einen **Touch** von **freundlicher Kräuterwürze**. Als ob das nicht schon genug wäre, um aus dem **Rahmen** des **Normalo-Sauvignon Blanc** zu fallen, kommt auch noch eine **bodenbezogene dezente Mineralik** dazu und trifft auf einen **herrlich abgestimmten feinen Säurenerv**. Die **edle Struktur** baut sich mit **Spannung** auf, noch im **Finish** zeigt der Wein seine **saftige, kernige und lebendige Seite** mit **sanften feinwürzigen** Noten. Ein **charaktervoller, individuell gebauter Sauvignon Blanc** mit **animierendem Trinkfluss**. Er passt gut zu einer **Lachsforelle** aus der **Pfanne** oder zu einem **Broccoli-Gratin**.

2020 Kalkstein Weissburgunder trocken Laumersheimer

Weißburgunder hat in den **letzten beiden Jahrzehnten** mit dem **Trend zu trockenen Weinen** eine **fabelhafte Renaissance** erlebt und

ist ein **Klassiker** in **deutschen Weingütern** geworden. Allerdings **erfordert** die Sorte im **Weinberg** in der Regel einigen **Aufwand** etwa beim **Einschlaufen** der **Triebe** und bei der **Laubarbeit**. Was den **Boden** angeht, so **liebt** sie **keine reinen Gesteinsböden**, doch um **Laumersheim** herum ist der **Boden** vielfach mit **Kalkmergel** **gesegnet**. Er **bietet** damit das vom **Weißburgunder** **begehrte Wasserspeichervermögen** und genießt aufgrund des **hohen Anteils** an **Schluff-** und **Tonteilchen** eine **gute Nährstoffversorgung** mit gleichzeitiger **Stabilisierung** des **pH-Wertes**. Über die **weitere Voraussetzung**, um **Super-Lesegut** zu erzielen, nämlich **Reifegrade oberhalb** der absoluten **Untergrenze** von **80° Öchsle**, **lacht** das **Mikroklima** um **Laumersheim** herum nur. Demgemäß wurden die **Trauben** mit **95° Öchsle** **geerntet**. Damit sind **beste Voraussetzungen** erfüllt, um es der **Weißburgunder-Rebe** **leicht zu machen**, **Ausdruckskraft** und **attraktive süßliche Fruchtigkeit** in den **Wein** zu bringen.

Aus dem **Glas** **verströmt** der **Wein** **üppige**, aber nicht plumpe **Düfte** von **Klaräpfeln**, **Birnenkompott**, **Grapefruit** und einigen **Haselnüssen** plus einer kleinen Erinnerung an **Frühstückstoast**. Das **Bukett** verrät bereits, dass uns ein **mineralischer** und **fruchtig-saftiger** **Wein** erwartet. Dann **breitet** sich im **Mund** auch schon die **Seele** dieses **Weißburgunders** aus: Er ist **trocken**, die **Säure** ist **schlank** und **präsent** und **unterlegt** von **frischen**, **gelben Früchten** mit einer kleinen **vegetabilen Anmutung**. Dazu kommt die **spezifische Mineralität** der **Lage**, die **stabil** und **elegant** **nachhallt**. Ein **hervorragend ausbalancierter Ortswein**, der mit **Frische** und **ordentlicher Textur** die **imposanten Seiten** der **Rebsorte** und die **Beziehung zum Terroir** **schmecken** und **erleben** lässt. Das ist ein **Wein**, der zum **Spargel**

Freude macht, aber bestimmt auch nichts gegen ein gutbürgerliches Hühnerfrikassee hat.

2020 Kalkstein Riesling trocken Laumersheimer

Das ist **salopp**, aber **nicht abwertend**, sondern in **schöner bordelaiser Tradition** gesagt, eine Art **Zweit-Riesling**, denn die **Trauben** stammen aus der **Vorlese** in den **Großen** und **Ersten Lagen** in **Laumersheim** und **Bissersheim**. **Bodenmäßig** ist hier je nach **Plazierung** der **Stöcke** in den **Lagen** **theoretisch alles drin**, von **Löss**, **Kalkstein**, **Ton**, **Mergel**, **Lehm**, über **Sand** bis zu **Kalksteinverwitterung** mit **Schwarzerde** - und doch **prägt**, nomen est omen, der **Kalkstein maßgeblich** diesen **Riesling**.

Im **Glas** entwickeln sich extrovertierte **Aromen**, die nicht etwa wegen der üblichen Verdächtigen aus dem Zitruspektrum überzeugen, sondern wegen der leichten Noten von gelben und grünen Äpfeln, weißen und gelben Pfirsichen und reifen Aprikosen. Das **Geschmacksbild** ist von rassig-würzigen Eindrücken und von einer feinen Fruchtsüße bestimmt, auf der sich, gestützt durch eine griffige Säure und eine schmelzige Mineralik, Schluck für Schluck mit zunehmender Begeisterung herumschmatzen lässt. Auch im **Abgang** kann man noch die Harmonie würdigen, die diesen Riesling ausgesprochen trinkig macht. Das ist kein Wein für einen netten, sondern für einen richtig netten Sommerabend. Sie können ihn aber auch einem Salat Niçoise oder einer Vorspeise mit Nordseekrabben aufdrängen.

2019 Laumersheimer Kirschgarten Chardonnay trocken

Die **Lage Kirschgarten** in **Laumersheim**, die unmittelbar **südöstlich** an den **Ort grenzt**, gehört zu den **Spitzenlagen** im **Anbaugebiet Pfalz**.

Sie liegt an der direkten Abbruchkante zum Rheintal auf rund 140 Meter Meereshöhe mit 15 Prozent Hangneigung. Die Parzellen des Weinguts Zelt befinden sich im oberen Bereich, wo es kühler ist und der Kalksteinfelsen bis zur Oberfläche reicht, wo er den aufgewehten Löss stellenweise abgeschüttelt hat. Die Chardonnay-Reben wachsen aufgrund der Kargheit des Bodens und gerade bei einer Trockenheit wie im Jahr 2019 besonders langsam, die Trauben sind wie bei alten Anlagen kleinbeerig und extraktreich. Sie tanken zwangsläufig reichlich Kalksteinmineralik und transportieren sie in die Weine. Damit sind wir abgesehen von der fehlenden Braunerde schon fast mitten im Burgundischen an der Côte de Beaune, wo der Chardonnay nicht zuletzt aufgrund der Auswirkungen des marinen Mergels und Kalks aus dem Zeitalter des Jura die weiße Lieblingsrebe geworden ist. Im Kirschgarten setzt das warme Mikroklima noch eins drauf, denn wir sind hier an einem Südosthang in einem windgeschützten Talkessel. Das ist ein idealer Standort für die Chardonnay-Rebe, die tiefgründige, kalkige und warme Böden liebt. Das bringt organoleptische Ausdruckskraft, inbegriffen Mineralität und Eleganz. Der Wein ist in neuen und teils gebrauchten Barriques ausgebaut, von denen wohl die meisten nur sehr schwach getoastet waren.

Aus dem Glas kommen weniger stürmische als vornehm dezente Eindrücke von Grapefruit, gelber Melone, reifen Äpfeln und einigen Nüssen herüber, die von kräutrigen Spuren und zarten pflanzlichen Noten begleitet werden. Geschmacklich beeindrucken die geschliffene, süßliche Frucht, die kreidig-mineralischen Töne und die expressive Säure, was dem Wein nicht nur Körper und Komplexität, sondern auch eine schwungvolle Frische verleiht. Der Gesamteindruck wird von einer Holzwürze unterstrichen, die einen

nicht anspringt, sondern angemessen unter cover rangiert. Daneben erinnern einige Schlückchen zaghaft an Paranüsse, Wallnüsse und eine Prise Anis. Auch im **Abgang** mischen die saftige, fein-süßliche Fruchtigkeit, die burgundische Mineralik und die fesche Säure lange mit. Wenn Sie unbedingt ein Speise-Pairing wünschen, sollten Sie es nicht unter Seeteufelbäckchen machen. Ach ja, servieren Sie diesen Chardonnay bitte nicht direkt aus dem Kühlschrank. 10° Celsius begünstigen es, alles wahrzunehmen, was dieser Wein zu bieten hat.

2018 Laumersheimer Kirschgarten Riesling trocken

Ein **Riesling** aus dieser **typisch burgundischen Lage** kann eigentlich nur ein **spannender Knaller** sein. Tatsächlich haben die **Natur** und **Mario Zelt** einen **Riesling strukturiert**, der die **Sensationen** des **Kirschgartens** noch **über etliche Jahre in Erinnerung** bringen kann. Der **Jahrgang 2015** hatte übrigens bei „**Best of Riesling**“ in der Kategorie „**Lagen-Rieslinge**“ den **ersten Platz** geholt.

Wir halten uns schon mal recht lange das Glas unter die **Nase**, um die Ströme von Äpfeln, einigen Pfirsichen, etwas Zitrus und die Vielfalt an Kräutern, floralen Noten und Mineralik zu genießen. Im **Mund** landen all diese Fruchtaromen mit einem Hauch von nussig-holzigen Tönen und einer feinen süßlichen Konzentration an und verbünden sich mit der herrlichen Mineralität und einer angemessen griffigen, pikanten Säure. **Geschmacklich** bleibt alles im absolut trockenen Bereich, frisch, rund, straff und extrem durchstrukturiert. Die Kraft des heißen Jahrgangs ist gekonnt eingebunden, ohne dass der Riesling breit wurde. Sie können diesen Wein kulinarisch abgesichert zu einem auf der Haut gebratenen Lachs anbieten. Wenn es richtig wild zugehen soll, dann gehen Sie mal auf die basics zurück: Ein

Normalo-Brathähnchen, gern auch als Backhendl, und als Knüller: eingedippt in eine süße Chilisoße im thailändischen Stil.

2019 Cabernet Sauvignon trocken

Dank der **Klimaveränderung** und **Erderwärmung** fühlt sich der **wärmegierige Cabernet Sauvignon** immer **wohler** in **deutschen Weinlanden** und **erst recht** um **Laumersheim** herum. Vielfach erscheint er **bei uns etwas härter** als in seiner **Heimat Frankreich**, was **Mario Zelt** wohl mit **langer Maischegärung** und der **Behandlung im Holz ausgeglichen** hat. Das **Jahr 2019** hat der Rebe die **gewünschte lange Reife ermöglicht**, aufgrund seines **späten Austriebs** ist die **Blüte** auch der **Frühjahrskälte entkommen**. Die **Sorte bevorzugt** an sich **wasserdurchlässige Böden** wie **Sand** und **Kies**, konnte aber jedenfalls im **Jahrgang 2019** die **vermissten Winterniederschläge** und die **extreme Hitze** in den ansonsten nicht unproblematischen Lagen mit **Ton, Lehm, Löss** und **Mergel** gut **ausgleichen**.

Wir **schnüffeln** lange an vielfältigen, sehr aktiven Sinneseindrücken herum: Schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, echte Heidelbeeren, rote Paprika und ein Hauch von Mokka nebst einer dezenten Holzaromatik. Am **Gaumen** tritt zu der dunklen Fruchtigkeit eine feine Würze hinzu, die mit einer angedeuteten Mineralität einen geschmeidigen **Geschmackscharakter** formt. Sein fester Extrakt und sein kräftiges Tanningerüst hält ihn nicht nur im **Finale** lange aktiv, sondern beschert ihm ein beachtliches **Lagerpotenzial**. Ein **körperreicher Schmeichler** mit **gradlinigen Konturen**, der scheinbar widersprüchlich sowohl mit **Muskeln** als auch mit **harmonischer Finesse** lockt. Servieren Sie ihn zu einer Lammkeule mit Kartoffel-Auberginen-Zucchini-Gemüse.

2018 Saint Laurent trocken

Auch die Rebsorte **Saint Laurent** erfreut sich bei **deutschen Weingütern zunehmender Beliebtheit**, obwohl sie als **schwierig** gilt. Sie **kränkelt** leicht und ist wegen ihres **frühen Austriebs blüte- und frostempfindlich**. Zudem müssen die Winzer **alljährlich um den Ertrag zittern**. **Mario Zelt** sieht das aber bestimmt **cooler**, weil er seinem **Saint Laurent** ein **kuschliges Mikroklima** und einen **freundlichen Boden** bieten kann. Sie **mag kalkhaltige Böden** und **wärmere Standorte** wie in der **Nordpfalz**, was im Übrigen auch **schroffe Säurewerte verhindert**. Sie war **schon immer** eine **traditionelle Pfälzer Sortenspezialität**.

In der **Nase** entfalten sich tiefe Eindrücke von Brombeeren, Schwarzkirschen und einige Rote Johannisbeeren, aufgehellert von einem Kräuterpotpourri, dazu winzig rauchige Noten von blondem Tabak. Im **Mund** präsentiert der Wein sich beerig und schön würzig mit einer fülligen, fast schon cremig-dichten Struktur, die im **Finale** von abgerundeten süßlichen Tanninen, einer passenden Säure und einer sanften Rauchnote umrahmt wird. Ein **vollmundiger Wein**, der **Spannung aufbaut** und eine für einen St. Laurent nicht selbstverständliche **Substanz bietet**. Abseits der super passenden, aber langweiligen Hirschbegegnungen, können Sie den Wein zu einem Wildschweinragout mit einer Pfifferlingspfanne servieren. Genießen Sie ihn auf jeden Fall aus dem größten Rotweinglas, das Sie im Schrank haben, und experimentieren Sie mit Temperaturen zwischen 15° und 19° C.

2018 Kalkstein Spätburgunder trocken

Die **Spätburgunder Rebe** bevorzugt ein **kühleres bis gemäßigt warmes Terrain**, denn bei zu **niedrigen Temperaturen** reifen die **Trauben nicht aus**. Ist es den **sehr hitzeempfindlichen Beeren** dagegen **zu warm**, muss unter Umständen **gelesen** werden, noch **ehe** sie ihre **gesamte aromatische Vielfalt** **abspeichern** können. Der **Kalkstein Spätburgunder** wurde im **großen Eichenfass** **ausgebaut**, was ihm neben der **Holztönung** den erwünschten Umfang an **Oxidation** **verschafft** hat, **ohne** mit der **aufgedrängten Intensität** von **Barriques** **kämpfen** zu müssen.

Er entfaltet sich mit **Aromen** aus **Kirschen**, einigen **Erdbeeren** und **Himbeeren** und einem kleinen **Touch roter Beete**, dazu **würzige grüne Kräuter**, **Brombeeren** und ein **sanfter holztypischer Vanillehauch**. Am **Gaumen** begeistert er mit seiner **brillanten Kirschfrucht** und einer **trockenen Würze**. Die **zarten Tannine** und die **dezente Mineralik** führen in ein **langes, saftiges, herzhaftes Finish**, in dem sich schon jetzt eine **feine und straff strukturierte Eleganz** zeigt. **Verwöhnen** Sie sich und den **Wein** mit einem **gut gewürzten Kaninchenbraten** aus dem **Ofen**.

2018 Cuvée Trilogie trocken

Das ist eine **klassische Bordelaiser Cuvée** aus **Cabernet Sauvignon**, **Cabernet Franc** und **Merlot**, also **Richtung Bordeaux linkes Ufer**, zum Beispiel **Margaux**, wo diese **Rebsorten** auf **mächtigen Kies- oder Kalksteinböden** wachsen. Der **Wärmespot** von **Laumersheim** und Umgebung **passt gut** für die **spätreifen Bordeaux-Rebsorten**, damit die **Trauben** ihre **physiologische Reife** **erreichen** können. Der **Wein** ist in **Barriques** **ausgebaut**.

In die **Nase** tänzelt eine komplexe Duftigkeit von Brombeeren, Heidelbeeren, reifen Schwarzkirschen und etwas Cassis. Auch Gewürze wie Lorbeer wollen mitmachen, dazu ein Touch pikanter roter Paprika, roter Bete und nette Zedernholztöne plus vorsichtige vegetative Anklänge. Die **Zunge** freut sich über die kraftvolle Saftigkeit von dunklen Beeren, Kirschen, etwas Süßholz und einigen feinen Röstaromen mit Mokkatouch. Die festen Tannine vom Cabernet Sauvignon bilden ein stabiles, perfekt abgerundetes Gerüst, in dem sich der gute Säuregripp und die leichte Mineralität wohlfühlen. Die typische tiefgründige Fruchtigkeit des feinwürzigen, eleganten Cabernet Franc verbündet sich mit der verschwenderischen Fülle und dem Schmelz des Merlot. Alles vereint sich in einem langen, süffigen, leicht würzigen **Abgang** voller Energie und Konzentration. Ein Wein, der **selbstbewusst** sein **nordpfälzer Terroir vorzeigt** und **beweist**, dass ein **grandioser Bordeaux** auch aus **Laumersheim** kommen kann. Es ist ein Wein, der gerne mal **zwei Stunden vor dem Genuss die Raumluft einatmet**. Er mag es gerne wild, also gönnen Sie sich und ihm ein Hirschfilet in Wallnusskruste. Es ist aber auch der Wein für lange Abende und leidenschaftliche Momente.

2018 Bissersheimer Goldberg Frühburgunder trocken

Die Lage **Bissersheimer Goldberg** liegt auf einem zum **Eckbachtal nach Bissersheim Richtung Südsüdwest abfallenden Hang**. Hier bedeckt **Schwarzerde** den **plattenförmig verwitterten Kalkstein** ab, wird aber von den **stetigen Winden zunehmend abgetragen**. Die **langen Wurzeln der Frühburgunder-Reben** strecken sich tief in den **Kalkstein hinab**. Die **Parzellen des Weinguts Zelt** liegen im **oberen, windoffenen und kühleren Bereich** der Lage unterhalb des **Sonnenuhrturms**. Da gibt sich der **Frühburgunder dann bescheiden**

und reift sechs bis drei Wochen vor dem Spätburgunder, so dass auch in schwierigen Jahren vollreife Trauben geerntet werden können. Neu-winzerisch könnte man von einer Cool Climate Rebe sprechen. Eine Rebe also, die besonders nett behandelt werden will und deren Anbau eine Art Luxus sein kann. Der Saft aber, der aus den kleinen dickschaligen Beeren abgekeltert wird, ist umso bemerkenswerter. Wenn man es der Sorte recht macht, dann liefert sie einzigartige Weine.

Im Glas entwickelt dieser Frühburgunder aus einer Ersten Lage hochintensive Aromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren und einigen reifen dunklen Pflaumen. Dazu gibt es schon mal einen pikanten, würzig-holzigen Hauch aus der Weihnachtsbäckerei mit Zimt und Nelken. Am Gaumen treffen die schwarzen und roten Früchte auf sanfte mediterrane Kräuter vom eher herben Typ, abgerundet mit einer Anmutung von milder Muskatblüte und leicht rauchig-röstigen Holzaromen. Die Säure tritt ebenso wie die leicht salzige Mineralik sehr dezent auf, beides ist mit vollendeter Harmonie eingebunden in sanfte, feine Tannine. Der Wein macht auch im langen Abgang noch einen fruchtig-saftigen und feinwürzigen Gesamteindruck mit einer dichten Textur aus blauem und rotem Samt und einem unwiderstehlichem Charme. Das ist schon jetzt ein interessanter Begleiter zu einem echt retro Schaschlik-Spieß. Wer gerne mal etwas schräg vorneweg sein will, der probiert den Wein zu einer großen Schüssel gut gewürzter Miesmuscheln. Nun gut, es geht auch vornehmer mit einem Rehrücken.

2018 Laumersheimer Kirschgarten Spätburgunder trocken

Die Parzellen des Weinguts Zelt im oberen Teil des Kirschgartens mit dem besonderen Mikroklima und dem Kalkmergel mit dem bis an

die Oberfläche reichenden Kalkfelsen bieten dem Spätburgunder ein attraktives Terroir, das sich im 2018 Laumersheimer Kirschgarten Spätburgunder trocken authentisch abbildet. Er ist einer der Spätburgunder aus karger Heimat - kräftiges Rot, griffige Säure und volle Kraft voraus Richtung Eleganz.

Der Wein duftet nach Roten und Schwarzen Johannisbeeren und Kirschen, nach pikanten Gewürzen und getrockneten Kräutern, nach Lagerfeuer und dunklen Eichwäldern - vielschichtig und komplex. Am Gaumen baut sich ein würzig umspielter, saftiger und straffer Fruchtreigen mit vereinzelt Wacholderbeeren auf, ganz leicht vegetabil, ganz leicht rauchig von offenbar vorsichtiger Toastung und mit einer nuancierten Holznote abgerundet - dazu ein winziges Stückchen Sarotti-Mokkaschokolade wie man sie früher leckerte. Der Wein hat beeindruckende Kraft und eine gewisse Tiefe, ohne zu erdrücken. Davor bewahrt eine ausbalancierte Säure, die einen feinfruchtig-würzigen Abgang mit süßlichen und mineralischen Anklängen inszeniert. Ein Terroir-Charakter, der mit einem stabilen Körper gleichwohl eine unglaublich tänzerische Eleganz hinlegt. Er steht schon jetzt gut im Saft und hat ein gewaltiges Potenzial, seine Traumnoten noch zu steigern. Trinken Sie ihn im Winter als Outdoor-Activity auf der Terrasse oder gönnen Sie sich und dem Wein eine verschärft gebratene Hirschkeule aus dem Rohr.

➡ mehr Infos über das Weingut Zelt

<https://www.weingutzelt.com/>

➡ mehr Infos über Pfälzer Wein

<https://www.pfalz.de/de/pfalz-geniessen/pfaelzer-wein>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

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

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