

Das Weingut Lisa Bunn in Rheinhessen: Eine neue Generation mit Jugendlichkeit, Lebensfreude und sensationellem Erfolg

16. Februar 2021

Das Weingut Lisa Bunn befindet sich in Nierstein südlich von Mainz, fast am Ufer des Rheins, der hier in der Strommitte die Grenze zu Hessen bildet. Wir sind aber in Rheinland-Pfalz, weinmäßig im Bereich Nierstein im Anbaugebiet Rheinhessen. Der Weinkeller des Weinguts ist nach Guntersblum ausgegliedert, knapp 15 Minuten entfernt. Ein zweiter Weinkeller wird derzeit in Wintersheim gebaut. Nierstein mit seinen elf Großlagen galt einst als sprudelnde Quelle süßer Massenweine, wo im Wesentlichen nur einige VDP-Weingüter ernsthaft Qualitätsweine aus Spitzenlagen machten. Das hat sich seit rund zehn Jahren durch den Generationswechsel auf vielen Familienweingütern erfolgreich geändert. Lisa Bunn hat dazu ganz wesentlich beigetragen.

Die heute 33jährige Lisa Bunn wuchs auf dem elterlichen Weingut Margarethenhof auf. Der Anfang des letzten Jahrhunderts gegründete, 10 Hektar große Betrieb war nach Lisas Urgroßmutter benannt und wurde von Lisas Eltern Georg und Eva Bunn geführt. Lisa schnupperte nach dem Abi zunächst in einer Steuerkanzlei, in einem Kindergarten und in der Gastronomie herum. Dann wandte sie sich zur Erleichterung ihrer Eltern doch noch dem Weinbau zu und

begann 2006 die Ausbildung an der Hochschule in Geisenheim. Sie absolvierte Praktika bei Dreissigacker in Bechtheim, bei Georg Gustav Huff in Schwabsburg, im Wein-, Sekt- und Bodenlabor Ruzycki in Hahnheim und auf den Weingütern Springfontein in Südafrika und Robert Stein im australischen Mudgee district von New South Wales. Gleichsam nebenbei vertrat sie 2008/2009 das Anbaugebiet Rheinhessen als Gebietsweinkönigin. Nach dem Abschluss des Studiums der Internationalen Weinwirtschaft 2011 musste Lisa Bunn schon bald die Regie im elterlichen Keller übernehmen, denn Vater Georg war aus gesundheitlichen Gründen gezwungen, sich aus dem Betrieb zurückzuziehen. Schon zwei Jahre später übernahm Lisa den gesamten Betrieb in vierter Generation. Er wurde bald in Weingut Lisa Bunn umbenannt, schon um sich endlich von den vielen anderen Margarethenhöfen in den deutschen Anbaugebieten zu unterscheiden.

Wie so oft so brachte auch dieser Generationswechsel dem Weingut eine neue Zeit: Lisa konzentrierte sich auf die einzelnen Lagen, reduzierte die Anzahl der Rebsorten, förderte den Riesling und die Burgundertypen, nahm Rotwein und die klassischen rheinhessischen Rebsorten Silvaner und Scheurebe ins Programm auf, ließ diverse Holzfässer in den Keller bugsieren, brachte eine neue Struktur ins Sortiment mit drastischer Reduzierung der lieblichen Weine und setzte moderne Marketingideen mit neuen Linien und prägnanten Etiketten um, die nicht zufällig farblich daran anknüpften, dass Lisa Flieder mag. Für die Weine kamen so vergnügliche Namen wie Gewürzschlawiner, Lischens Müller oder Lisas Lila Rot heraus - man kann Wein eben auch ernsthaft und gleichwohl mit Humor und Spaß machen. Im Weinberg hieß es zurück zur Natur. Gleichzeitig wurde die Ertragsreduzierung forciert, die manuelle Lese eingeführt und

im Keller zogen **Spontangärung**, **lange Maischestandzeiten** und das **entschleunigende Hefelager** ein. Etwas ganz wichtiges hatte sich Lisa bei **Springfontein** abgesehen: **Mutig zögerte** sie den **Lesezeitpunkt** so weit es die **Vegetationsentwicklung** erlaubte **hinaus**, um mindestens die **physiologische Reife** der **Trauben** zu **erreichen**. Täglich **prüfte** sie, wenn sich die **Erntezeit** näherte, **Zucker-** und **Säuregehalt** und **stellte sich** schon im **Weinberg** vor, mit **welchen Werten** sie die **betreffende Sorte** **ernten** und ihren **modernen Weinen** eine ganz bestimmte **Eigenart** geben wollte. Das führte in ihren **Weinen** zu einem **breiten Spektrum** von **Frische**, **Klarheit** und **Saftigkeit** über **dichte, exotische Aromatik** und **Kraft** bis zur **Opulenz** - und immer mit möglichst **angenehmer Säure**. Bei Lisa wurde die **oft propagierte**, aber nicht immer **praktizierte Erkenntnis**, dass ein **Wein im Weinberg** entsteht, alljährlich zur **sichtbaren Realität**. Mittlerweile wird im **Weingut** auch auf **mineralische Dünger** und **Herbizide** **verzichtet**, die **Rebzeilen** werden **begrünt** und durch **mechanische Unterstockbearbeitung** mehr **Vitalität** in die **Weinberge** gebracht.

2015 schloss Lisa die **Ehe** mit ihrem **Schulfreund**, dem heute **34jährigen Bastian Strebel** vom **Weingut Strebel** im **16 Kilometer** südwestlich gelegenen **Weinort Wintersheim**. Zur **Vermählungsfeier** gab es die eigenen **Hochzeitsweine „Wild Wedding“**, von denen der **Weiß** eine **Cuvée** aus Lisas und Bastians **Lieblingssorten Scheurebe** bzw. **Sauvignon Blanc** war - vom **jeweiligen Weingut** der **Brautleute** **geliefert**. Der **Rote** war übrigens ein **Merlot** von damals **frisch gepflanzten Reben** **assembliert** mit **Pinot Noir** von **25 Jahre alten Rebstöcken**.

Bastian hatte gemeinsam mit seinen Eltern 17 Hektar Fläche im rheinhessischen Hügelland von Alzey bis fast an den Rhein nach Alsheim bewirtschaftet. In der Lehre hatte er bei den Weingütern Hauck und Philipp Kuhn gelernt, anschließend die Ausbildung als Weinbautechniker in Bad-Kreuznach absolviert und war im Sommer 2010 ins elterliche Weingut eingestiegen. Vater Reimund und Mutter Ingrid hatten das Weingut Strebel aufgebaut und es zuletzt zusammen mit Oma Erna und Opa Heinz und Bastians Schwestern Svenja und Annika geführt, die 2011 zur 63. Deutschen Weinkönigin gekürt worden war und später in das Weingut Weigel in Württemberg einheiratete. Lisa Bunn-Strebel und Bastian legten schließlich ihre Weingüter zusammen und gründeten gemeinsam das Weingut Lisa Bunn ganz förmlich als Gesellschaft Bürgerlichen Rechts. Die Eltern der beiden arbeiten weiterhin unterstützend mit. Gemeinsam fungieren Lisa und Bastian als Kellermeister(in) und managen die Weinberge, dazu behält Lisa ihre beiden Jungs, das Marketing und den Vertrieb im Blick. Sie liebt es, das Familienweingut und die Weine auf Messen, Verkostungen und Veranstaltungen zu präsentieren und den Kontakt zur Weinwelt aufrecht zu erhalten.

In dieser Weinwelt überzeugt Lisa Bunn-Strebel überall mit der Qualität ihrer Weine. Sie lässt die Trauben im Keller vorführen, was sie als Rebsorte können und was sie aus den unterschiedlichen Weinbergen mitbringen. Dabei werden sie handwerklich kompetent und mit moderner Technik geleitet und vollbringen Weine, die wie selbstverständlich die Rebsorte, das Terroir und die handwerkliche Kunst der Winzerin abbilden. So etwas schaffen heutzutage zwar viele junge Winzer, weil es seit etlichen Jahren in Geisenheim so gelehrt wird. Leider führt das vielfach zu Beliebigkeit und

plätscherndem Spaß im Einstiegssegment und altherwürdigen Schnörkeln und holztriefender Wucht im Premiumbereich. Bei Lisa Bunn-Strebel ist das ganz anders: Hier verströmen alle Weine im Sortiment von der Basis bis zu den hochprämierten Spitzenweinen Jugendlichkeit, Lebensfreude und stilvollen Trinkfluss, egal, ob es Leichtfüße oder Kraftprotze sind.

Dass Lisas Weg nicht laut und krachend verlief, sondern sie ihre Vorstellungen mit unendlicher Geduld und solider Kompetenz lancierte, trug ihr nicht nur gleich nach dem Studium die Verantwortung im elterlichen Weingut ein, sondern auch den Respekt der rheinhessischen Winzergilde. All dem männlichen Lächeln um sie herum trotzte sie mit jugendlicher Leidenschaft, kluger Toleranz und grenzenlosem Optimismus. Das skeptisch-höfliche Lächeln verging den männlichen Grinsen dann endgültig aufgrund der sensationellen Erfolge, die Lisa für ihre Weine verbuchen konnte. Wo gestandene Winzer sich seit Jahren abrackerten, um mit Punkten, Sternen oder Gläsern auffällig zu werden, schaffte es Lisa Bunn-Strebel in ganz wenigen Jahren mit ihren Weinen in der Oberliga des Weinanbaugebiets Rheinhessen anzukommen.

Es hatte etwas von - ich kam, ich sah, ich siegte, denn in ihrer Beziehung zum Wein, die im elterlichen Weingut angelegt worden war, offenbarte sie sich als Naturtalent. Dynamisch und kreativ verband sie die heimatlichen Traditionen mit modernen Interpretationen des Terroirs, wandte sich der Natur zu und ließ im Keller ganz neue Stilistiken entstehen, die auch vor finessenreicher Wuchtigkeit nicht zurückschreckten. Lisa wurde schnell zum Gesicht einer neuen Generation von Winzerinnen und

Winzern, die mit den neuesten Erkenntnissen aus ihrer Ausbildung und Erfahrungen von Praktika in aller Welt sämtliche „das haben wir schon immer so gemacht“-Usancen auf den Prüfstand stellte und dem Weinbau eine zeitgemäße Richtung gab. Dabei gehörte sie ebenso wie Ehemann Bastian zu den Glücklichen, deren Eltern dem Generationswechsel aufgeschlossen gegenüber standen und ihn sogar durch die Hofübergabe förderten.

Das Weingut Lisa Bunn bewirtschaftet heute rund 21 Hektar Rebfläche. Durch den Zusammenschluss der beiden elterlichen Weingüter verfügt der Betrieb über ganz unterschiedliche, zum Teil weit auseinander liegende Weinberge. Um Nierstein herum sind es an den steilen Hängen des Roten Hangs die Einzellagen Ölberg, Hipping, Orbel und Schloss Schwabsburg; weitere Weinberge befinden sich in Wintersheim (Fraugarten), Dienheim (Tafelstein) und Guntersblum (Himmelthal).

Angebaut werden die weißen Sorten Riesling Scheurebe, Sauvignon Blanc, Silvaner, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Müller-Thurgau, Gewürztraminer und Huxelrebe und die roten Sorten Spätburgunder, St. Laurent, Dornfelder und Merlot. Die Weine werden in den Linien Gutsweine, Ortsweine, Lagenweine und Reserve vermarktet, obendrein wird ein Sekt angeboten. Alljährlich werden etwa 100.000 Flaschen abgefüllt. Neben den wiederholt hohen Bewertungen der Weine in den Fachmedien ist hervorzuheben, dass Lisa von der Fachzeitschrift Selection 2016 zu Deutschlands bester Jungwinzerin gewählt wurde und 2019 den Platz 2 bei der Kür von Deutschlands Winzerin des Jahres belegte. In den aktuellen Ausgaben der Weinguides rangiert das Weingut Lisa Bunn

im Falstaff Magazin und im Eichelmann mit jeweils mit drei Sternen und im Gault Millaut mit drei Trauben.

Info-Kasten Roter Hang

Bei Bodenheim bis nach Mettenheim im Süden öffnen sich die Rheinterrassen, wie die vor 280 Millionen Jahren durch den Einbruch des Rheingrabens entstandenen steilen Hängen am linken Rheinufer genannt werden. Der berühmteste Abschnitt ist der Rote Hang, der sich nach Süden bis Nierstein erstreckt. Hier tritt auf einer Länge von rund fünf Kilometern das „Rotliegende“ als rotes Band an die Erdoberfläche, ein poröses und wärmespeicherndes Urgestein aus eisenhaltigem Tonschiefer und verwittertem Sandstein. Es speichert die Wärme des Tages, während die Nachtwinde aus den Seitentälern einen kühlenden Effekt auf die Rebstöcke haben. Zusammen mit der die Sonne reflektierenden Wasserfläche des hier teilweise sehr breiten Rheins und den vielen Wasseradern entsteht ein einzigartiges Mikroklima mit ganz unterschiedlichen Auswirkungen in den einzelnen Lagen. Die Gesamtfläche der Weinberge von rund 180 Hektar weist teilweise extreme Steillagen auf, die überwiegend nach Süden ausgerichtet sind und denen die nach Osten offene Rheinebene stets frische Feuchte bringt. Die Weine aus dieser einzigartigen geologischen Region der Erde zeichnen sich häufig durch finessenreiche Frucht, Saftigkeit, Opulenz und eine vibrierende, milde Säure aus.

Wir konnten **neun Weine** vom **Weingut Lisa Bunn** verkosten.

2019 Sauvignon Blanc trocken

Der **Sauvignon Blanc** kommt aus **Weinbergen** bei **Guntersblum** rund 10 km **südlich von Nierstein**. Hier herrschen eher **leichthängige bis flache Lagen** vor mit **sandig-lehmigen Böden**, oftmals mit einer **tiefgründigen Lössauflage**. Das gefällt der **empfindlichen Sorte** ganz gut, **liebt sie doch windoffene trockene Weinberge ohne Herbstnebelfeuchte**. Insofern dürfte ihr auch die **Trockenheit im Jahr 2019 nicht so viel ausgemacht** haben wie den anderen Rebsorten. Dafür, dass die etwa **drei Jahre alten Rebstöcke** in den **höher gelegenen Parzellen 2019** von den vielen **Sonnenstunden extrem verwöhnt** wurden, haben sie sich mit **reichlich Gelbfruchtigkeit bedankt**. **Nach der Ernte** lagen die **Trauben noch einige Stunden auf der Maische**, bevor **sanft abgepresst** wurde. Alles unter dem **Schutz** von viel **Trockeneis**, damit **keine frühzeitige Oxidation** einsetzte. **Vergoren** wurde im **Edelstahl** mit **Reinzuchthefen**.

Aus dem **Glas** sendet der **Sauvignon Blanc** sortentypische **Aromen** aus zwei Welten - klassische **Stachelbeeren** und **frisches Blattgrün** aus der grünen Welt und **Aprikosen** und **Mirabellen** aus der gelben, alles mit einer kleinen **pikanten Abrundung** und einem Hauch von **Coolness**. Auch **geschmacklich** bleibt diese interessante **Ambivalenz** erhalten. Dazu kommen **Zitrusnoten**, einige **grüne Paprikas**, ein **Touch** von **Holunder** und **weißem Pfeffer**. Die ganze **grüne Aufregung** wird umrahmt und beruhigt durch herrliche **Aromen** von **Papayas** und **Mangos**. Die **lebendige Säure** wirbelt die **Aromenvielfalt** auch im **geschmeidigen Abgang** noch **kräftig** und **herb-spritzig** herum. Ein **saftig-fruchtiger Frischling** mit einer **schlanken, kernigen**

Struktur. Servieren Sie ihn ganz klassisch zu einer Meeresfrüchte-Pasta oder als kleine Apéro-Überraschung mit einem Ziegenkäse-Dip.

2019 Sauvignon Blanc Fumé trocken

Die **Fumé-Variante** des **Sauvignon Blanc** ist weder eine **Abart** der Rebsorte noch **generell** ein **bestimmter Klon**. Die **Bezeichnung** kommt ursprünglich von den **Silex-Feuersteinböden** im **französischen Pouilly-sur-Loire**. Seit **Robert Mondavi** sie in **Kalifornien** für seine **Sauvignon Blanc Weine** benutzt hat, **rangiert** die **Rebsorte Sauvignon Blanc** auf dem **internationalen Weinparkett** oft **generell** als **Fumé Blanc**. Bei uns gibt es für die **Bezeichnung** **keine** **allgemeinverbindlichen Regeln**. Üblicherweise werden **komplexere**, im **500-Liter Holzfass** **ausgebaute Sauvignon Blanc** aus dem **Premium Segment** als **Fumé** angeboten.

Dementsprechend wurde der **Sauvignon Blanc Fumé** aus **Lisa Bunn's Reserve-Linie** in **vorbelegten 500-Liter-Tonneaux-Fässern** aus **französischer Eiche** vergoren. Die Trauben kamen von den **drei Jahre alten Rebanlagen** bei **Guntersblum** und wurden im **Keller** von der **Anlieferung** über den **24stündigen Maischestand** bis zur **Abpressung** so weit wie möglich **vom Sauerstoff abgeschirmt**.

Der **2019 Sauvignon Blanc Fumé trocken** ist ein echter **Duftschmeichler** - man bemerkt sofort, dass man eine **Bukettrebsorte** im Glas hat. Es ist aber **kein Sturm und Drang Sauvignon**, vielmehr offeriert er **fein nuanciert, distinguiert** sozusagen, die **Düfte** von vielfältigen gelben und weißen Früchten, vegetabilen und floralen Spuren, etlichen Kräutern und einigen Nüssen während im Hintergrund eine leicht rauchige Eichennote mit Vanille schwebt. Es erstaunt, mit welchem **handwerklichen Geschick**

es gelungen ist, trotz des **Holzausbaus** dem **Bukett** diesen **leicht reduktiven Rahmen** mit feinen **mineralischen Anklängen** zu geben. Auch am **Gaumen** drängt sich der **Holzfassaufenthalt** nicht unangemessen auf, sondern sorgt backstage für eine **seidige, extraktreiche Auskleidung** und **füllige Ausdrucksstärke**. Immerhin hat der **gut austarierte Holzeinsatz** der **Oxidation** für den **Geschmack insoweit Raum** gelassen, als die **Primäraromen** **vorsichtig zurückgenommen** sind **zugunsten** einer **komplexen Stabilität**, die **enormes Potential** bringt. Gleichwohl ist dieser Wein ein **rechter Leichtfuß**, **schlank** und **herb** mit **kühler Saftigkeit**, aber eben **voller geheimnisvoller Komplexität**. Alles kommt **leise** und **trocken** daher, die **Grüntöne** mit **Stachelbeeren**, **Birnen** und **Mangos**, die **leichten Hefespuren**, die **feine** aber **griffige Säure**, die **weißblütige Pflanzenfrische** und die **kühle, gebündelte Mineralik**. Eine **einzigartige Stilistik** mit **Cool Climate Charakter** und **ausdrucksstarker Finesse**. Der **Sauvignon Blanc Fumé** begleitet **perfekt Rotgarnelen vom Grill** oder einen **echten Caesars Salad** - er ist auch immer eine **spannende Entdeckung** im **guten Gespräch**.

2017 Chardonnay Dienheimer Tafelstein Réserve trocken

Dienheim liegt zwischen **Oppenheim** im **Norden** und **Guntersblum** im **Süden**. Die **Weinberge** erstrecken sich entlang eines **90 bis 170 Meter hohen Hügelzugs**, sind hauptsächlich nach **Ost-Südost** ausgerichtet und **blicken terrassenförmig** zum **Rhein**. Die **Lage Tafelstein** oberhalb des **Mühlachgrabens** nördlich von **Ludwigshöhe** weist **tiefgründige, humos abgedeckte Lößböden** mit **Lehm** auf, die auf **Kalkmerkelgestein** liegen. **Geologisch** spricht man von **Pararendzina Böden**. Der Name **Tafelstein** kommt von einem **alten Tafelgut** des **adligen Grundherrn**. Die **Chardonnay-Rebstöcke** in den **Parzellen des Weinguts Lisa Bunn** sind etwa **fünfzehn Jahre** alt.

Geerntet wurde am **17. September 2017** in einem **klimatisch aufregenden Jahr** mit **versöhnlichem herbstlichen Sonnenabschluss**. Die **Trauben** lagen **24 Stunden** auf der **Maische**, der **Most** wurde **spontan** in **Fässern** aus **französischer Eiche** vergoren, von denen die **eine Hälfte neu** und die **andere Zweitbelegung** waren. Bis **Februar** reifte er mit **Battonage** und lag dann noch **weiter** auf der **Hefe** bis **September 2018**. Inzwischen hat er nach **langer Ruhe** auf der Flasche längst die **Trinkreife erreicht**.

In der **Nase** entfaltet sich eine klare Mineralität und eine markant reife Aromatik von gelben Früchten mit Alexander Lucas Birnen, Golden Delicious Äpfeln, gelben Pfirsichen, dazu etwas Limonenzeste und Rote Grapefruit. Alles verbreitet sich dezent mit einem Hauch von Kräutern und Würze und schmiegt sich sanft ein in leicht vanillige und nussige Röstaromen mit einer Anmutung von Bittermandel. Am **Gaumen** verschmelzen die Aromenfrüchte mit der gutmütigen Säure, dem feinkörnigen Gerbstofftouch und den zarten Noten von blondem Tabak, Nüssen und frischem Toast zu einem wunderbar saftigen, nachhaltigen Finale. Das ist **kein buttriger, holztriefender Brioche-Typ, sondern ein Edel-Chardonnay mit cooler Stilistik, dessen hochkonzentrierte Substanz und erfrischende Energie hervorragend ausbalanciert** sind. Das ist der Chardonnay, der zu einem gebratenen Fischfilet in einer Weißwein-Buttersauce überrascht, der aber auch zu einer getrüffelten Poularde aus dem Rohr gut passt, gerne auch mit Pilzbeilage.

2019 Nierstein Riesling vom Rotliegenden, trocken

Dieser **Riesling** ist ein **Ortswein vom Roten Hang**, dessen **Trauben** aus der **Vorlese** in den **Lagen Orbel, Hipping, Oelberg** und **Schloss Schwabsburg** stammen. Sie wurden **24 Stunden eingemaischt**, dann

im **Edelstahl spontan vergoren**; der **Wein reifte bis Mai 2018** auf der **Vollhefe**.

Aus dem **Glas** klettern zwar sortentypische Zitrusdüfte und auch einige Pfirsich-Aprikose-**Aromen** mit einem Hauch Cassis, aber vor allem bringt dieser Riesling vom **Roten Hang** intensive kühl-mineralische, würzig-kräutrige und floral-pflanzliche Ausprägungen mit. Das nimmt geradezu mediterrane Zügen an mit Thymian, Salbei und Rosmarin, bekommt aber auch einen Touch Feuerstein ab. Im **Mund** bewegt er eine leckere Mineralität, die von Limetten, Wildkräutern, grünen Äpfeln und von zarten Phenolen begleitet wird. Die **Säure** ist **quicklebendig** und **generiert** eine **druckvolle Saftigkeit**, die einen **langen, herrlich schmelzigen und strammen Abgang** unterstützt. Auch wenn es banal erscheint, aber irgendwann entdeckt man einmal einen perfekten Riesling zum Sushi und das ist der **2019 Nierstein Riesling vom Rotliegenden**.

2018 Riesling Niersteiner Orbel trocken

Die **Lage Orbel** grenzt an den Ort **Schwabsburg** und liegt weiter ab vom Rhein im südwestlichen Teil des **Roten Hangs** neben den **Lagen Schloss Schwabsburg** und **Heiligenbaum**. Die **Lage Orbel** wurde schon **1386** urkundlich erwähnt, was man den Weinen allerdings weniger anmerkt als den **Ursprung des Namens**. Denn der **entstammt** dem **einheimischen Dialekt** und **kennzeichnet** mit „Olbel“ eine Art **temperamentvollen Kraftprotz**. In den **unteren Gewannen** der Lage geht es **gemächlich hoch**, aber dann **streckt** sich der **Hang** mit bis zu **60° Neigung** aus der leicht hügeligen Umgebung **steil empor**, bis auf **170 Meter**. Alle **Rebstöcke** blicken geradewegs nach **Süden** und bekommen **tagsüber** die volle **Sonneneinstrahlung** ab, was in **Zeiten** der **Klimaveränderung** nicht mehr durchweg als **Vorteil anzusehen**

ist. Das **Besondere** im **Orbel** ist jedoch, dass die **Tageshitze allnächtlich** durch das **Flügelsbachtal** hindurch vom **Rhein abgesaugt** wird, so dass die **Rebstöcke** durch **kühle Nachttemperaturen** bei **Laune** gehalten werden - eine **Traum Paarung** für **Aromastärke** und **Säureerhalt** trotz **Öchsleanstiegs**. Nimmt man noch die **Kombination** aus **toniger, leicht steiniger Lehmerde** in den **unteren Gewannen** und dem **roten schluffigen Schiefer** in den **inklinierten** hinzu, ist die **Grand Cru Lage** fertig, auch wenn sie im **Wettbewerb** mit **berühmteren Rote-Hang-Lagen** noch **immer etwas mehr bieten** muss, um **Teil der Legende** zu sein. Das kann sich **leicht ändern**, wenn die **legendären Lagen** mit der **Ostexposition** der **Klimaänderungsschlag** trifft.

Der **Orbel-Riesling** von **29 Jahre** alten **Rebstöcken** ist **2018** in einem **extremen Jahrhundertsommer** geboren. Die **Auswirkung** der **vielen und langen Hitze- und Trockenperioden** konnte selbst durch das **besondere Nachtklima** nicht **komplett ausgeglichen** werden, so dass die **notwendigerweise frühe Ernte** **deutlich geringere Erträge** brachte. Auch der **Orbel-Riesling** entstand mit **Maischestandzeit, Spontangärung** im **Edelstahl** und **Vollhefelager** bis **August 2019** mit anschließender **einjähriger Flaschenruhe**.

Der **Wein** signalisiert seine **Herkunft** mit einer **exklusiven Duftigkeit** von **Kumquatfrüchten**, also **süß-herb** zwischen **Zitrus** und **Orange**. Dazu kommt eine **typische Aromatik** von **weißen Pfirsichen**, **frühreifen Klaräpfeln** plus **Nuancen** von **Wildkräutern** und **Gewürzen** wie **Koriander** und **Muskat**, nicht zu vergessen die **feine Mineralik**. Schon im **Antrunk** fällt die **markante steinige Mineralität** auf, die **tatsächlich einen rotschiefrigen Charakter** schmecken lässt, der sich **deutlich** von **Blau- und Grauschiefer-Weinen** unterscheidet. Die

fast komplexe Fruchtigkeit ist auch hier leicht zurückgenommen zugunsten würziger, vegetabiler und floraler Anklänge mit einem interessanten Gerbstoff-Touch. Die kristallklare, angenehme Orbel-Säure verpasst dem Wein Frische und Saftigkeit, auch im langen herb-griffigen, gleichwohl cremigen Abgang. Ein dicht und trocken strukturierter, in sich stimmiger und eleganter Riesling. Selbst im extremen Jahrgang 2018 kommt noch der Cool Climate-Charakter gut zur Geltung und gibt dem Gesamteindruck einen ausgeprägt burgundischen Zug, den nicht einmal beste Rheingau-Rieslinge schaffen, wenn sie es wollten. Das ist ein Wein, der zu vielen Gelegenheiten strahlen kann und jeden Tisch zur Tafel werden lässt.

2018 Hipping Riesling Nierstein trocken

Keine zehn Minuten vom Weingut Lisa Bunn entfernt erstreckt sich nördlich von Nierstein entlang des Rheins die Große Gewächs-Lage Hipping. Der Name lässt sich aus dem Mittelhochdeutschen mit Ziegenhügel oder etwas vornehmer Geißberg übersetzen, es gibt aber auch andere Deutungen. Wir sind hier mitten im Roten Hang an den Rheinterrassen mit dem charakteristischen stark verwitterten roten Tongestein in rund ein Meter Tiefe unter kalkhaltigem, lehmigen Rigosol-Boden, der in den unteren Gewannen mit einer fünf bis acht Meter dicken Schicht aus feiner Roterde bedeckt ist. Der Hipping wird allgemein als beste Einzellage in Rheinhessen und eine der besten Rieslinglagen der Welt angesehen. Die Hangneigung erreicht hier 50° in 80 bis 175 Metern Meereshöhe. Technisch gehen hier nur noch wenige Raupenschlepper oder zwei Beine. Die Weinberge sind überwiegend nach Südost exponiert und genießen unter der Abschirmung vor harschen Westwinden die Morgensonne, die ihre Sonnenstrahlen gleich doppelt an den Hang wirft, weil der

hier **seenartig verbreiterte Rhein** wie ein **Spiegel reflektiert**. Es gibt im **Hipping** aber auch Parzellen, die stramm **gen Süden** in der **Mittagssonne flimmern**. Die **Rieslingreben** von **Lisa Bunn** im **Hipping** sind **35 Jahre** alt. Es musste im **Extremjahr 2018** **früh gelesen** werden, der **Ausbau im Keller** erfolgte wie beim **Orbel-Riesling** mit **Maischestandzeit, Spontangärung im Edelstahl** und **Vollhefelager**.

Das **Bukett** entfaltet sich langsam und kühl und mit einer beindruckenden Komposition aus mediterranen Gewürzen, einer mal süßlich-exotischen, mal herben Fruchtigkeit, weißen Blüten und einer feinsteinigen Mineralik. Unter den Früchten sind gelbe Pfirsiche, reife Aprikosen, Rote Grapefruit, aber auch Honigmelone und überreife Ananas. Die **Zunge** wird von einer **professionell ausbalancierten Harmonie von Säure** und einer **modern salzigen Mineralik** umspielt. Einige Hefenoten, feine Phenole, eine leichte Erdigkeit und eine kernige Würze mit einem Hauch von Kurkuma eskortieren den **langen, griffigen, cremigen** und **mineralischen Abgang**. Ein **großer Wein voller Spannung, Kraft und Eleganz, trocken und saftig, zupackend und wuchtig, ohne in plumpe Schwere** abzuknicken. Ein Wein, der in der Seele hängen bleibt und den man immer noch einmal genießen möchte. Das kann er noch mindestens fünf Jahre lang bieten.

2017 Wintersheim Spätburgunder

Der **Spätburgunder** kommt aus **Weinbergen** um **Wintersheim**, die einst das **Weingut Strebel** von **Lisas Ehemann Bastian** bewirtschaftete. Hier beherrscht **Löß-Lehm-Boden** das Terrain, das durch den **entfernt gelegenen Kloppberg** vor **Hagel** und **Unwetter** weitgehend **geschützt** ist. **2017** war zwar **weniger exzentrisch als 2018**, den **25 Jahre alten Spätburgunder Reben** dürfte aber der

warme Sommer gut gefallen haben, so dass die Aromenbildung gefördert wurde. Immerhin ist es nicht einfach, es der zickigen Sorte Spätburgunder im Weinberg und im Keller recht zu machen. Die Eleganz, Komplexität, Ausdauer, Langlebigkeit und das fruchtige Bukett zu erreichen, wie es im Glas erwartet wird, setzt nicht nur den richtigen Weinberg voraus, sondern insbesondere bei alten Reben handwerkliches Können, Kreativität und Geduld - ein klarer Fall also für Familie Bunn-Strebel. Dafür kamen neben dem Tonneaux auch neue und ältere Barriques zum Einsatz.

Im Glas präsentiert sich der 2017 Wintersheim Spätburgunder mit einem breit gefächerten, feinmaschigen, im Kern würzigen Duft von Schwarzen und Roten Johannisbeeren sowie Erdbeeren und Kirschen, dazu etwas tabakige Würze und ein Hauch von Zeder und Vanille aus den Barriques. Am Gaumen imponiert sogleich die dichte, energische Herbfruchtigkeit neben der zarten Tanninstruktur, der präsenten feinen Säure und den passgenauen Holzaromen mit den leicht rauchigen Spuren. Auch im Finish bleibt dieses geschmackliche Ensemble noch lange erhalten. Ein konzentrierter, dichter, gut ausgeglichener und eleganter Spätburgunder auf hohem Qualitätsniveau. Er dürfte sich besonders wohlfühlen zu scharf angebratenen Lammlachsen mit einer würzigen Soße.

2018 Pinot Noir trocken im Barrique gereift

Jetzt noch ein Spätburgunder aus dem heißen, trockenen Jahr 2018, der davon profitierte, dass die Wurzeln der 28 Jahre alten Rebstöcke sich ohnehin mächtig in die Tiefe strecken, um Wasser hochzuholen mit dem erwünschten Nebeneffekt der starken Mineralitätsanreicherung. Die Trauben wurden Anfang September gelesen, wobei man die zweite und dritte wählte, um die erste

Traube dem Reserve-Wein zu überlassen. Das ist pfiffig konzipiert, denn gerade beim Pinot ist es wichtig, Frische in den Wein zu bringen und die essentielle Säure zu erhalten. Nach der zweiwöchigen Maischegärung reifte der Wein 12 Monate in Barriques, von denen ein Viertel neu waren, der Rest verschieden oft vorbelegt. Pinot Noir nennt man den Spätburgunder hierzulande in der Regel, wenn die Klone der Rebstöcke aus Frankreich kommen oder die internationale Ausrichtung des Weins im Vordergrund stehen soll.

Das ist die **Powerversion** aus **Lisa Bunn-Strebels Spätburgunder Sortiment**, **komplex, energisch und voller Volumen**. Die **typische Zerbrechlichkeit des Spätburgunders rückt in weite Ferne**. Er baut **von Anfang an Spannung** auf mit seiner **Vollmundigkeit**. Das **Bukett** strotzt von **Kirsch- und Brombeerlüftchen, Schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren**. Dabei ist er immer für einen **Nachhall von Zedernholz und Tabak** mit einer **winzigen Schokospur** zu haben. Wir lassen den Wein vorsichtig über die **Zunge** fließen und erleben eine **kühle Fruchtigkeit**, untermalt von **feinen, leicht zedrigen Röstaromen, einigen getrockneten Kräutern und einem Hauch Mokka und Tabak**. Mit **reifen, feinkörnigen Tanninen** und einer **gut abgepufferten Säure** geht der Wein in einen **langen saftigen Abgang**, der von einer **kleinen leicht salzigen Mineralität, einigen Gewürzen, feinen Röstnuancen** und vor allem einem **wunderbar zärtlichen Schmelz** begleitet wird. **Nichts für schwache Gaumen, aber ein muskulöser Intellektueller**, der eine **harmonische Struktur und Finesse** verkündet, die sich mit **jedem Schluck mehr erschließt**. Er begleitet gerne einen **Rheinischen Sauerbraten** mit einer **Soße wie von anno dunnemals**.

2016 Merlot Réserve

Merlot in **Rheinhessen**, man könnte sagen, das sei fast wie **Nebbiolo** an der **Mosel**. Aber es geht ja nicht darum, dem **Merlot** eine **neue Heimat** zu **verschaffen**, sondern **unbekannte** und **neue Leidenschaften** zu **fördern**, im **Weinbau** wie im **Glas**. Der **Aufwand** im **Weinberg** für die **Merlot-Rebe** ist immerhin **beträchtlich**, eine **dichte Kontrolle** der **Reifung** unerlässlich, **strenge Selektion** bei der **Lese** unbedingt erforderlich. Das alles **lohnt sich** allerdings **nur**, wenn auch **Boden** und **Klima** **stimmen**. Die **Sorte** kommt zwar auch mit **Hochofen-Hitze** ganz **gut zurecht**, **mag es** aber **nicht dauerhaft heiß**, sonst **reift** sie **zu schnell** und kann **nicht** ihre **weiche runde Art** entwickeln. Die **sandig-lehmigen Böden** am **Honigberg** in **Ludwigshöhe** zwischen **Dienheim** und **Guntersblum** **begeistert** die **Merlot-Rebe** immerhin **so sehr**, dass sie im **Gegenzug** über die **Samtigkeit** hinaus **Würze** und **Energie** liefert. Im **Weingut Lisa Bunn** fand die **Maischegärung** im **Tonneaux** statt, dann reifte der **Wein** **zwei Jahre** in **überwiegend neuen Barriquefässern**.

Im **Glas** gefällt der **Merlot** mit seinem **dunklen, dichten Purpurrot** mit **violetten Rändern**. In der **Nase** entwickelt er mit zunehmender **Belüftung** **starke Aromen** von **würzig unterlegten schwarzen Beeren**, **reifen Zwetschgen**, **Wacholder**, **herb-süßlichen getrockneten Kräutern** und etwas weiter weg auch von **schwarzen Kirschnuancen** mit **nussigen Anwandlungen**. Ab und an **schweben** **feine Holznoten** herum. Der **Wein** **schmeckt** nach **roten** wie **schwarzen Waldbeeren** und **Cassis**, dazu kommen **verhalten** **vegetabile Töne**, **vanillige Röstaromen**, eine **winzige Prise Pfeffer** und der vom **Bukett** schon **bekannte Zug** von **Würze**. Als **Überraschungsgast** **schaut** ein **Stück Zartbitterschokolade** vorbei. Dieser **Merlot** **bietet** eine **dezen**te **Säure**, eine eher **introvertierte mineralische Andeutung**, einen

geschliffenen aber **samtigen Tanninkern** und ein **straffes Finish**. Er imponiert mit einem **bewundernswert vollmundigen Stil**, mit dem er der **rheinhessischen Weißwein-Mehrheit** gerne mal die **rote Karte zeigen** möchte. Verwöhnen Sie sich und diesen Merlot mit einer Rehkeule in einer kräftigen Fleischsoße und selbstgemachten Kartoffelklößen. Und nicht vergessen, ihn drei bis vier Stunden zuvor zu öffnen.

↳ mehr **Infos** über das **Weingut Lisa Bunn**

<https://weingut-bunn.de/>

↳ mehr **Infos** über das **Anbaugebiet Rheinhessen**

<https://www.rheinhessen.de/wein>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

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

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