

**Probe zum Monatsbeginn:  
Hainfeld, Pfalz:  
ein Dorf - 6 Winzer  
- 12 Weine**

Freitag, 3. August, 16- 19 h  
Samstag, 4. August, 11-16 h

Schwer was los in der Pfalz, besonders auch in Hainfeld, Südliche Weinstraße

## Weinentdeckungen aus Hainfeld

Hainfeld ist ein schmuckes, vom Barock geprägtes 800-Seelen-Dorf der südlichen Weinstraße, fast mittig zwischen Neustadt und Landau gelegen. Direkte Nachbarn sind die ebenfalls Weinbau treibenden Gemeinden Flemmlingen (Weingut Theo Minges!), Burrweiler, Weyher, Rhodt und Endesheim, weshalb mancher Hainfelder Winzer auch hier über Weinbergslagen verfügt.

Die südliche Pfalz ist das wärmste Weinbaugebiet Deutschlands, gemessen an den Jahresdurchschnittstemperaturen. Am Rande sei erwähnt, dass in der „Toskana Deutschlands“ Feigen und Mandeln wachsen. Traubenreife ist hier an der südlichen Weinstraße, besonders in Hainfeld, nie ein Problem. Bei allem Alkohol und Gehalt sind die Weine dennoch lebendig; denn Hainfeld liegt auf den sanften Hängen des nahen Pfälzer Waldes und der sorgt für Frische. Hinzu kommt das Handwerk guter Winzer, denn sie arbeiten zusehends vorausschauend so, dass die Trauben zwar optimal reif werden, aber alkoholisch nicht aus dem Ruder laufen.

Hainfeld ist überwiegend von warmen Löss-Lehm-Böden geprägt. Burgundersorten gedeihen hier prächtig. Die Böden sind allerdings nicht einheitlich, denn sie sind auch von Buntsandstein (be-

kannt von Mittelhardt-Weinen), Muschelkalk und Granit/Schiefer geprägt. Daraus ergeben sich - je nach Kleinlage - ideale Wachstumsbedingungen für viele Rebsorten. Hainfeld bietet daher nicht nur hervorragende rote und weiße Burgunder, sondern auch Rieslinge, verschiedenste Rotweine (Cabernet, Merlot ...) und edle Ergänzungen wie Muskateller, Sauvignon und Scheurebe.

In Hainfeld haben uns sechs Winzer mit ihrer Arbeit und ihren Weinen überzeugt. Mehrfach gehörte so mancher ihrer Weine auch zu den besten Weinen Deutschlands. Die besten sechs Weingüter arbeiten auf Augenhöhe. Sie alle werden von bestens ausgebildeten, meist jungen Inhabern geführt. Ihre Lehre machten sie zumeist in heute bekannten Top-Betrieben und drückten die Schulbank in führenden, in der globalen Weinwelt erfahrenen Weinbauschulen und ergänzten das durch Praktika in ausländischen Weinbetrieben. Obendrein sind alle diese Winzer weinvernarnt, immer aufgeschlossen und begierig zu lernen, zu experimentieren um besten Wein zu erzeugen.

### Weingut Bernhard Koch

1896 kaufte der Großvater von Bernhard Koch das Anwesen, Bernhard übernahm es 1983 von seinem Vater und vergrößerte es auf inzwischen 40 ha Weinberge.

In den letzten Jahren wurde eine Qualitätsoffensive gestartet. Bei den Weinbergslagen will Bernhard Koch sich zukünftig mehr auf Hainfelder, Weyherer und Burrweiler Lagen konzentrieren. Schwerpunkt im Anbau ist der Riesling, gefolgt von den Burgundersorten, wobei der Steigerung der Qualität des Spätburgunders die meiste Leidenschaft gewidmet wird.

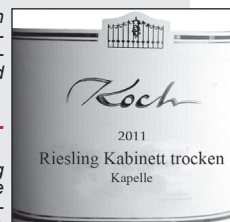
**2011 Riesling Kabinett trocken - 5,90 €**

**Hainfelder Kapelle**

Aus vom Granit mitgeprägten Lagen gelang ein trink-animierender, angenehmer, fast süffiger, leichterer, klassischer Riesling mit viel Frische und Aromen von Apfel und Steinobst.

**2009 Spätburgunder trocken - 7,90 €**

Hier schmeckt man die Orientierung an burgundischem Original. Feine Frucht (Erdbeere und Kirsche), eingebunden in feinen Gerbstoff, feinste Kräuter-/Gewürznoten.



### Weingut Borell-Diehl

Basis des Weinguts war das 7 Hektar große Hainfelder Weingut Borell. Tochter Annette, Winzermeisterin, übernahm vor wenig mehr als 20 Jahren nach Heirat mit dem Winzersohn Thomas Diehl, Weinbauingenieur, das Gut, vergrößerte und modernisierte es grundlegend. Die Weinerzeugung findet in einer modernen Kellerei am Dorfrand statt. Das Weingut umfasst heute 30 ha Rebfläche, ein Großteil ist langfristig gepachtet. Hauptrebsorte ist der Riesling, gefolgt von Spätburgunder und den weißen Burgundersorten.

**2011 Riesling Spätlese trocken 7,50 €**

Der Wein ist aktueller Lieblingswein von Annette Borrel. Gewachsen ist er an 25-jährigen Reben auf sandigem Lehm-boden der Lage Edesheimer Forst. Das macht den Riesling lebendig, mit schmeckbarem spätesereifen Traubenaroma, deutlicher Frucht (Mirabelle, Pfirsich, Aprikose), Noten von Lavendel und Mineral, deutlichem Gehalt, mit sehr guter Geschmackslänge.

**2010 Spätburgunder trocken 6,90 €**

Beim Spätburgunder suchten wir bei Borell-Diehl einen süffigen, ziemlich weichen, fruchtigen (Sauerkirsche) und trinkfreudigen Rotwein aus. Mit seinen natürlichen 13,5% vol ist er kein Leichtgewicht, seine besondere Qualität rührt aus rigider Selektion mit geringen Erträgen eines schwierigen Jahrgangs: Es wurden auch Trauben bester Lagen einbezogen, die normalerweise in höherpreisige Spitzenweine eingehen. Selbst dieser Wein wurde in gebrauchten Barriques gereift.



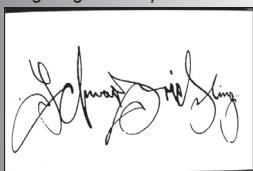
### Weingut Scherr:

**2011 Scheurebe Spätlese trocken - 6,60 €**

Dieser Rebsortenwein zählte mehrfach zu Testsiegern. Besonders 2011 gelang bestens: klassisches Cassis-Aroma vermischt sich mit reifer Grapefruit, Pfirsich und feiner Paprikanote, alles zwar markant, aber höchst angenehm, fast elegant. Der Nachhall ist lang. Der Wein trinkt sich bestens solo oder in Kombination mit gut (Kräuter-)gewürzten Vor-, Fisch- und (weißen) Geflügelspeisen.

**2009 Schwarzriesling trocken - 7,50 €**

Dieser Wein stammt von Schieferlagen, die Vater Karl-Ludwig anlegte und 1971 bepflanzt. Da er die frisch entdeckte Rebsorte interessant fand, die Ergebnisse üblicher fetterer und feuchterer Lagen nicht mochte, pflanzte er eigenwillig in karger und wasserundurchlässiger Terrassenlage. Hier gelingt ein Topreifzustand der



Trauben, der sich auch daran zeigt, dass die Trauben meist mitsamt ihrer Rappen vergoren werden können.

Das Ergebnis ist für einen Weinkenner umwerfend: Sehr konzentriert, mit reifem markanten Tannin, fruchtig-würzig im Aroma, weich in der Säure. Einen besseren Schwarzriesling hatten wir jedenfalls noch nie im Glas.

### Weingut Scherr

Die Hainfelder Weinbautradition der Familie Scherr ist lang (1782), bezeugt durch einen großen alten Gewölbekeller und sehr alte Holzfässer (z.T. 170 Jahre alt). Einen Qualitätssprung machte das Weingut mit dem Weinbaustudium von Vater Karl-Ludwig. Er legte anschließend eine Terrassenlage im Modenbachtal an (3,5 ha), heute Teil der Lage Burrweiler Altenforst. Das Klima des engen Seitentals (verzögerte Reife) und die Böden aus Schiefer/Granit ermöglichen eine lange Reifeperiode in Gesundheit (Reben bekommen keine nassen Füße). Riesling und Schwarzriesling lieben das und laufen zu Höchstform auf.

Sohn Andreas baut ab 2002 die Pionierarbeit des Vaters aus, insbesondere durch ein Mehr an naturnaher Bewirtschaftung im Weinberg und ein Mehr an Maische-Standzeit und schonenderer Verarbeitung von Most und Wein im Keller. Außerdem pflanzte er Sauvignon und Scheurebe an, Ergebnisse eines Praktikums in Südafrika. Maische-Standzeiten, Vermählung von Trauben verschiedener Böden und spezielle Laubarbeitstechniken (Laubsauger, Laubschießer) liefern hier die besten Aroma-/Buketweine Deutschlands.

### Weingut Gerhard Klein

Die Familie Klein kann ihre Weinbautradition in Hainfeld bis 1659 zurückverfolgen, Vater Gerhard hatte lange die Qualitätsführerschaft im Dorf inne (bis andere aufholten). Sohn Peter hat die Verantwortung für die Weinerzeugung vor drei Jahren übernommen. Er hatte auch freie Hand, eine Rebe vom Praktikumsbetrieb der Wachau zu übernehmen: Grüner Veltliner. Diese Rebsorte hatte auch einmal in der Pfalz Tradition, im Anbau des gemischten Satzes. Den optimalen Boden, den Löss, findet man nicht nur in Oberösterreich, sondern auch an der südlichen Weinstraße.

**2011 Grüner Veltliner – GK (Premium) - 9,90 €**

Mit der Wiederentdeckung der Rebsorte für Deutschland gehört Peter Klein zu den Pionieren. Der Wein duftet blumig, schmeckt fruchtig, mit feiner Salznote und klassischem Pfeffer, bei wunderbarer Geschmeidigkeit.

**2011 Spätburgunder Rosé 6,- €**

Der Rosé von ungepresstem Spätburgundermost (saignée, frei laufender Most) liefert, in fantastischer Qualität, das Aroma des Spätburgunders, im Geschmack ist er fein und wunderbar erfrischend.

