

Malt-Probe:  
Freitag, 30. November: „mit 7 Gläsern um die  
Welt“ - Näheres unter: [www.julius-meimberg.de](http://www.julius-meimberg.de)

# Julius Meimberg

1871

## Herbstimpressionen

Mitte Oktober, morgens, 6.30 Uhr. Die Wohnung ist warm, Fußbodenheizung. Auf warmem Parkett geht es sich angenehm. 6.45 Uhr, die ersten Handwerker kommen, Tür und Tor müssen aufgeschlossen werden. „Hallo!“ „Morjen!“ „Kaalt heeete!“ Ja, es ist kalt. Gefühl: sehr kalt. Warme Jacke anziehen, Schal fest um den Hals knoten. Auf die Straße treten. Leichter Fisselregen. Kälte und dann noch feucht, geht gar nicht, schon gar nicht zu so früher Stunde. Brötchen zum Frühstück holen, beim Bäcker, dem letzten Laden im Dorf. Es gilt aufzupassen, die Straße ist eng, mit zwei gefährlichen Kurven. Ein Vollernter donnert von hinten heran.

Habe die Wetternachrichten noch im Kopf: heute ein wenig, morgen viel Regen. Es ist Herbst. Nach dem gefühlt mäßigen Sommer, erwartet man doch einen „Goldenen Oktober“. Es ist kalt, bitterkalt, vielleicht 5 Grad, gefühlter Winter. Seit Tagen ungemütliches Wetter. Und dann die Prognosen für morgen: tagsüber 15 Grad, bei viel Regen.

Was passiert mit den Trauben? Die Burgundersorten sind meist vollständig gelesen worden. Sie sind bisher die Gewinner des Jahrgangs, bei den guten Winzern mit Spätlese-Mostgewichten. Riesling ist meist noch weniger reif, hört man von den Winzern. Manche jammern über mangelnde Aromen bei Riesling, Sauvignon und Scheurebe. Die Mostgewichte liegen zwar im Kabinett-Bereich, aber das größte Problem: noch schmecken sie nicht so richtig. Wenn sie sich dann bei Regen noch mit Wasser voll saugen...? Glücklicherweise, die Winzer, die steinige, lockere, sandige, wasserdurchlässige Böden haben. Glücklicherweise, die Winzer, die dafür sorgten, dass sich die Reben seit Monaten gut fühlten und nun widrigen Bedingungen trotzen können. Solche Winzer stöhnen wenig, sind sogar mit dem aktuellen Jahrgang recht zufrieden. Reben in unseren Breiten brauchen keinen Hochsommer, keine Hitzerekorde. Ein abwechslungsreicher Sommer ist bestens. Dieses Jahr soll so einer gewesen sein. Aber ohne menschliches Dazutun, ohne Fingerspitzengefühl für das Wohl der Reben, gibt es keine reifen, gesunden Trauben. Mögen die Fleißigen nun voll belohnt werden.

Am späten Vormittag bricht der Himmel auf. Warme Sonne, fast blauer Himmel. Die Seele atmet auf. Auf der eigenen Baustelle wird ein Nebengebäude zuende verputzt und gestrichen, mehr nicht, heute ist Samstag, und die Arbeiten am Haupthaus sind ja bereits abgeschlossen. Auf der Straße melden sich die Traktoren zu Wort, denn die Straße führt direkt zum Weinberg. Am Dorfrand sind deren Böden tiefgründig. Die Winzer beeilen sich, denn morgen soll es ja feste regnen. Heute: „goldener Oktober“, für einen Tag. Aber Mitte nächster Woche ist warmes Herbstwetter angesagt, ohne Regen. Hoffentlich hält das Wetter so an, damit die Mutigen und Fleißigen die Lese nun erfolgreich abschließen können.

Am Nachmittag eine Wanderung durch die Weinberge am Ort. Immer wieder teste ich, probiere Trauben. Vorsichtig nur ein Beerchen pflücken, ohne mehr als diese eine zu verletzen, denn ich will ja keinen Schaden anrichten. Und in der Tat, Riesling-Träubchen schmecken meist noch nicht: kaum Süße, wenig Aroma. Kein Wunder, das hier sind auch keine guten Riesling-Lagen. Oftmals hat der Vollernter Trauben zu Rebzeilenbeginn „vergessen“: meist Weiß- und Grauburgunder, die gut schmecken. Ob bei der Ernte die Trauben auch schon so gut schmeckten? Die roten Trauben hän-

### Rotwein für den Herbst

Frankreich, insbesondere Bordeaux, erarbeitete sich am längsten und fundiertesten ein Qualitätsniveau hochwertiger, regionaltypischer Rotweine. Jahrhundertlang gegängelt, hat sich der übrige Südwesten Frankreichs, die Feinschmeckeregion Frankreichs schlechthin, vom großen Nachbarn emanzipiert. Im Dezember präsentieren wir besonders eigenständige Weine aus Sud-Ouest. Aus gleicher Region empfehlen wir für die Herbstzeit eine besondere Entdeckung, die ihre Verwandtschaft zum Bordeaux schon von den Rebsorten zeigt.



**2010 Buzet, Château de Padère – 7,50 €**

Der Wein entstammt den Trauben eines Weinguts innerhalb der Top-Cooperative Buzet. Bereitet ist er überwiegend von den Bordeauxrebsorten Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, allerdings trägt ein Viertel der Malbec bei, die legendäre Cahors-Rebsorte (schwarzer Wein). Der trinkt sich angenehm mit attraktiver frischer Frucht (Kirsche). Das reife Tannin ist präsent, wird aber abgerundet durch seinen - einen Touch süßen - Körperreichtum. Dieser wunderbare wärmende Wein, lässt perfekt einen angefangenen Herbstabend ausklingen. Der Wein ist verfügbar in einer 6er-Holzbox, auch ein wunderbares, hochwertiges Präsent.

gen häufiger noch, meist Spätburgunder. Wie unterschiedlich dick, unterschiedlich locker sie aussehen (verschiedene Klone), aber auch wie unterschiedlich reif sie schmecken, obwohl sie nur wenige Zeilen voneinander entfernt hängen. Wo es wüst an Zweigen und Blattwerk aussieht (zu wenig Laubarbeit!), riecht es obendrein nach Essig. Womit der Winzer das beim Weinmachen wohl wegmacht?

Richtig warm ist es heute nicht geworden. Gegen 17 Uhr wird die Sonne schwach, es wird wieder kalt. Der Nachhauseweg führt durch den Nachbarort. Im guten Lokal sind alle Plätze reserviert. Also geht es an der Straße zu einem größeren Winzer. Bin neugierig: Der Parkplatz voll, viele Leute. Kartonweise wird Wein eingeladen. An der Probiertheke teste ich Sauvignon, Grauburgunder und Riesling Spätlese trocken. Ernüchterung: unreife Aromen oder viel zu wenig, vor allem wenig typische Rebsortenaromen. Kann ich nicht austrinken, dezente Entsorgung. Schnell diesen Ort verlassen. Traurig, dass solche Weine so einfach verkauft werden. Befriedigung, meine Selektion ist von anderer Qualität. Mangelnde Qualität macht Wein auch bei niedrigem Preis für mich nicht trinkbar. So etwas trinke ich nicht und weigere mich auch, es zu verkaufen.

Im Appartement angekommen, gibt es ein paar Häppchen Käse und einen schönen Spätburgunder, vom Dorf, auch im eigenen Sortiment. Das versöhnt mit dem frühen Abend und dem für mich zu kühlen, regnerischen Herbst. Goldener wäre schöner! Aber guter Wein wärmt und tröstet die Seele.

*Heidel Julius Meimberg*

Hinweis: An der südlichen Weinstrasse konnte die Lese zwei Wochen später bei wunderbarem Wetter abgeschlossen werden, auch in Hainfeld meiner – fast – zweiten Heimat.

Weinjournal

2012

November  
Dezember

ausgesuchte  
Weine & Spirituosen

Julius Meimberg GmbH  
Weinhandel

Bahnhofstraße 62 · 44623 Herne  
Tel. 02323/50900  
Fax 53500  
Weinhandel@julius-meimberg.de  
[www.julius-meimberg.de](http://www.julius-meimberg.de)

Geschäftszeiten Laden:  
Mo.–Do.: 10–18.30 Uhr  
Fr.: 10–19 Uhr  
Sa.: 10–16 Uhr