

Wein erleben

mit Jochen Kreutzenberger vom gleichnamigen Weingut in Kindenheim



Lebenslust

Es ist Freitagabend - Zeit auszugehen oder in geselliger Runde eine Weinprobe zu erleben. So geschehen am 26. April 2019 im Haus der Kirche in Steinborn. Ivonne Hofstadt, 1. Vorsitzende des LWS, eröffnete die Veranstaltung und 23 wissenshungrige sowie weindurstige Mitglieder des Ve reins wurden durch 12 verschiedene Weine begleitet, das Ganze gewürzt mit Anekdoten und ganz viel Fachwissen von einem begeisterten (und begeisternden) Winzer Jochen Kreutzenberger.

Gemäß dem aktuelle Weißwein-Trend wurden vor allem junge Weine, also von 2018, geöffnet und verkostet. Der Begrüßungssecco war auch schon aus 2017, also etwas älter. Nur der Rotwein konnte die (Holzfass-) Ruhezeit überbieten.

Brot, Käse und Trockenwurst sowie viel stilles Wasser ließen den Appetit stillen und milderten die Alkoholwirkung, zumindest kurzzeitig.

Das Beisammensitzen, Erzählen und Fachsimpeln nach der Verkostung erstreckten sich bis kurz vor Mitternacht. Dann siegte die Vernunft, manchmal auch die Müdigkeit und nach dem gemeinsamen Aufräumen gingen alle hoch zufrieden, mit neu geeichten Geschmacksnerven, beschwingtem Kopf und ganz viel Laien-Winzerwissen nach Hause.

Ein nachträgliches Lob sei an dieser Stelle der fachmännischen Dekoration durch Carola Harnau angebracht, ebenso an Gisela und Paul für die (sicher ganz selbstlose) Vortour und die Organisation der Probe zusammen mit Herrn Kreutzenberger.



Wissenswertes

- In Deutschland werden ca. 60% ausländische Weine getrunken
- einen neuen Weinberg zu setzen kostet ca. 45.000 € und ab dem 3. Lebensjahr des Wingerts kann man ca. 10.000 Liter Wein ernten
- der Riesling wird auf dem ältesten 53 Jahre alten Weinberg angebaut
- Chardonnay wird weltweit am meisten angebaut
- der Grauburgunder (rosa Traube) ist eine Mutation des Weißburgunders (grüne Traube)
- der Ruländer ist ein Synonym für den Grauburgunder, wird jedoch etwas anders angebaut
- Weißherbst heißt zu 100% Reinheit im Glas; darf nur aus einer Rebsorte bestehen; um einen guten Weißherbst zu kreieren, muss der Wein vor der Pressung die Farbe eines guten Rotweines haben
- ein Holzfass zur Barrique-Lagerung kostet ca. 5.000 € und wird nur max. 6 Jahre für den Weinbau genutzt
- alle verkosteten Weine sind ohne Zuckerzusatz
- es sind ca. 20 verschiedene Säuren im Wein enthalten
- die Auswahl der Hefe beeinflusst den Geschmack des Weines, zum Einsatz kommen spezielle Aromahefen
- die Weinlese hatte im letzten Jahr bereits im August begonnen; Familie Kreutzenberger geht dazu einen Tag vorher durch den Wingert und schneidet per Hand alle nicht qualitätsgerechten Trauben aus, danach darf der Vollernter zwischen 4.00 und 5.00 Uhr morgens am nächsten Tag durchfahren
- größter Feind des Winzers ist die Kirschessigfliege, diese ist von Japan über Italien eingeschleppt worden; etwas vorsorgen kann man nur durch vollständiges Entlauben unterhalb der Traube
- Wespen und Mäuse kommen als zweithäufigste Feinde in Frage
- Familienunternehmen heißt in unserem Fall Bewirtschaftung durch das Ehepaar Kreutzenberger mit Sohn, Opa und Schwiegervater
- der Jahresurlaub beträgt im Durchschnitt 3 Tage für den Winzer
- das Weingut beliefert ausschließlich Privatkunden sowie die Gastronomie und erhielt 2007 den deutschen Architekturpreis für das denkmalgeschützte Hauptgebäude
- der Weinansatz geschieht in 40 verschiedenen Tanks mit 650 bis 6800 Litern Fassungsvermögen
- die Düngung erfolgt ausschließlich organisch, es wird kein Glyphosat eingesetzt, stattdessen setzt man auf mechanische Bearbeitung des Bodens (Rollhacke oder Scheibenegge) und das Einsäen von Leguminosen für den Humusaufbau
- es werden keine Insektizide gespritzt, man arbeitet wird Pheromonfallen
- Herr Kreutzenberger brachte auch nach dieser Verkostung die bestellten Weine nach Steinborn, so dass man sich um die Abholung keine Sorgen machen musste

Zur Begrüßung: Kreutzenberger Secco Rose` 2017 (Liste Nr. 41)

Die Probe:

Probe	Liste	Wein und Lage	Notiz	Preis/FI
1.	1	2018 er Kindenheimer Grafenstück Müller Thurgau QbA trocken	4,40
2.	3	2018 er Kindenheimer Grafenstück Huxelrebe QbA trocken	4,65
3.	5	2017 er Kindenheimer Burgweg Chardonnay Spätlese trocken	6,20
4.	6	2018 er Kindenheimer Grafenstück Grauburgunder QbA trocken	6,20
5.	8	2017 er Bockenheimer Vogelsang Riesling VISION QbA trocken	6,40
6.	12	2017 er Kindenheimer Sonnenberg Rivaner Qualitätswein mild	4,55
7.	19	2018 er Wachenheimer Domblick Heroldrebe QbA Weissherbst mild	4,65
8.	18	2018 er Wachenheimer Domblick Heroldrebe QbA Weissherbst trocken	4,65
9.	22c	2015 er Kindenheimer Grafenstück Dornfelder CLASSIC extra trocken "Holzfass"	6,40
10.	22	2016 er Kreutzenberger Spätburgunder Rotwein QbA trocken "Holzfass"	6,70
11.	23	2015 er Kreutzenberger Cabernet Dorsa Rotwein QbA trocken "Holzfass"	7,40
12.	26	2017 er Kindenheimer Grafenstück Cuvee`- M - QbA Rotwein feinherb	4,65