

HERKUNFT 2.0

Das Weingut Johanninger liegt an der Schnittstelle zwischen Rheinhessen und Nahe und setzt konsequent auf Herkunft. Das öffnet völlig neue Räume, denn die Nahe schmeckt hier so, wie sie soll – und irgendwie auch nicht. Und präsentiert sich Rheinhessen hier auch so wie Rheinhessen, oder nicht?

Du musst von Planig aus kommen. Dann erst siehst Du es. Dann begreifst Du. Kurz vor Biebelsheim kommst Du aus dem Staunen nicht mehr raus: all dieses Potenzial, diese Perspektiven, diese Parzellen! Wogende Weinzeilen im Rebenmeer, ständiges Auf und Ab. Ausrichtung und Hänge verschieben sich zu einem kaleidoskopischen Weinbergmosaik. Dann, am Scheitelpunkt, dieses

herrliche Panorama – und ab geht es ins geduckte Dorf hinunter. Spätestens beim Parken vorm steinernen Gutshaus von Johanninger glaube ich mich ins Burgund versetzt. Und da bin ich auch schon mitten im Thema: der oft versprochenen und doch selten gehaltenen burgundischen Dimension!

Gabriel Schmidt, Oliver Herzer und Lara Haas von JOHANNINGER

Foto: Jason Sellers



Johanninger ist vor allem ein Burgundergut; das Holz nur ganz dezent getoastet, obwohl die faszinierend lebendigen Rieslinge aus Rheinhessen hier für enorme Spannkraft stehen: Der Riesling ›Biebelsheimer Kieselberg‹ schüttelt seine Frucht lässig aus dem Handgelenk. Vital, vibrierend, supersaftig, völlig anders als vom typisch rheinhessischen mergeligen Kalk gewohnt. Rarer Kiesel heißt hier das Zauberwort. Doch die Aromatik ist alles andere als dünn: gelbe Früchte, Steinobst, Limettenschale, Maracuja, Thai-Ananas und ein frischer Zitruszug. Die mineralisch-würzige Säure bündelt das noch, gibt Länge, Kick und Lust auf den nächsten Schluck. Ein Lippenlecker – wie der Biebelsheimer Ortswein Stein!

Richtig zur Sache kommt Johanninger jedoch an der Nahe. Da wachsen immens kalibrierte Burgunder auf viel schwereren Böden. Das Bild, das man sich von steinreichen Rieslingen von hoher Sehnigkeit macht, wird hier einfach so über den Haufen geworfen. Stattdessen tragen die alten Reben so reiche Früchte, dass man nicht aufhören möchte, von ihnen zu naschen: opulent und saftig! Etwas Geruch von Gesteinsmehl aus einer Marmorwerkstatt und extraktsüße Frucht mit tropischen Nuancen. Nussig, fein, delikat, straff gespannt, bei einer so kühlen wie reifen Textur. Lang, tief, mineralisch, mit zartrauchigem Feuerstein. Das öffnet sich erst nach Jahren. Der Chardonnay ›Kreuznacher Römerhelde‹ von 1993 gepflanzten Reben ist genau das Richtige für überraschungssüchtige Genießer!

Oder der Grauburgunder aus dem Kreuznacher Himmelgarten, ein weiterer Flaggschiff-Wein, von dem man eigentlich meinen möchte, er stamme aus Rheinhessen. Weit gefehlt!

Mächtige Konturen – mächtiger Stoff, satt und druckvoll. Von uralten Reben, die bereits 1972 gepflanzt wurden. Ein Wein, ein Wort! Zugeständnisse an Moden und Zeitgeist sollen die anderen machen. Imposant in der Aromatik, würzig-nussig, markant und mit erdig-mineralischen Noten vom kalkhaltigen Mergel

sowie herrlichen Fruchtsuren wie Steinobst, Melone und Maracuja ist diese imposante Weinerscheinung doch ein gebündeltes Kraftpaket.

Herkunft verbindet, Herkunft kann ein Geschenk sein, vielmehr: ein Geschmack. Und diese Provenienz vermag zu überraschen, auch beim kalibrierten Roten: Noch einer, der nicht kuscheln mag, stattdessen ohne Umschweife zur Sache kommt. Die Spätburgunder Reserve aus einem kühleren Hangbereich des Kreuznacher Junkers steht prototypisch für eine neuen Pinot in Deutschland und ist eines der Herzstücke von Johanninger. Aus der Einzellige ›Schneeberg‹ und extrem selektioniert, ist das die ultimative Liaison von sinnlicher Verführung und Transparenz, von Frucht und Mineral. Cremig dahinfließender Schmelz umhüllt steinige, kühle Finesse, die sich aus den reifen, runden, ellenlangen Gerbstoffen erklärt. Das alles mit Klängen, die von dunkel und kraftvoll bis zu weich, warm und seidig reichen.

Und, ja, da wären noch die – respektive – hammergeilen Sauvignon Blancs! Einmal der knisternd-fruchtige Biebelsheimer. Oder der in ›Fumé-Art‹ ausgebaute aus dem rheinhessischen Kieselberg: Mirabellen, Cavaillon-Melonen und Stachelbeeren ruhen auf einem mineralisch-kiesigen Bett. Nur unweit davon wachsen die Beeren an der Nahe für die beiden Reserve-Weine vom Früh- und Weißburgunder im Kreuznacher Junker: für unbelehrbare Tutti-Frutti-Trinker der liquid gewordene Albtraum – für mich einfach nur herrliche Herkunft 2.0!

VivArt SERVICE

Weingut Johanninger
Hauptstraße 4-6, 55546 Biebelsheim, 06701 8321
www.johanninger.de

bree
caliban
cinque
drykorn
ellen eisemann
fabiana filippi
aldo martins
princess
perserico
raffaello rossi
s'max mara
windsor



DANIELA DIEHL mode + accessoires e.K.

Leichhof 15
55116 Mainz
t: 06131.6006 888
e: daniela.diehl@t-online.de
i: www.danieladiehl.de

DANIELA DIEHL
UND IHR TEAM
FREUEN SICH AUF SIE.