

Jungweine probiert

33.17

Freunde der Vinothek Der Strombergkeller lud ehrenamtliche Weinwerber zum Verkosten des Jahrgangs 2016 ein.

Bönningheim. Zur alljährlichen Jungweinprobe in der WG-Stromberg-Zabergäu in Bönningheim waren am Dienstagabend die ehrenamtlichen Vinothekare geladen. Der Vorstand für Önologie und Technik, Albrecht Hauber, und der stellvertretende Vorstandsvorsitzende Wolfgang Händel begrüßten ihre Gäste mit einem köstlichen Vesper, damit die anschließende „Arbeit“, das Verkosten von 25 Jungweinen des Jahrgangs 2016, auf eine solide Grundlage gestellt werden konnte.

Insgesamt kann der Jahrgang als gut in der Qualität und hervorragend in der Menge – wie seit 10 Jahren nicht mehr – beschrieben werden, so Albrecht Hauber. Alle Weißweine, vom Riesling über die Sorten Sauvignon blanc, Weißburgunder, Grauburgunder und Chardonnay zeigen schon zum jetzigen Zeitpunkt, zu dem erst einige abgefüllt sind, eine ausgezeichnete Qualität.

Besonders beeindruckt waren die Gäste von den Auslesequalitäten, die später die Epos- und Nobilis-Serien ergeben werden. Die wertvolle und äußerst umfangreiche Arbeit im Weinberg, besonders in den Steillagen, wurde durch die Ausführungen von



Albrecht Hauber begleitete fachkundig die Jungweinprobe.

Foto: Helmut Pangerl

Wolfgang Händel einmal mehr deutlich. Händel legte zunächst die Maßstäbe und Anforderungen für Exzellenzweine und die Schwierigkeiten für die Wengeter dar. Des Weiteren lag der Schwerpunkt auf den Risiken, die eingegangen werden, wenn das Lesegut zu stark reduziert wurde, wenn die Sonneneinstrahlung zu lang war, weil zu früh entblättert wurde oder wenn alle Witterungsbedingungen zu Stress für Pflanze und Trauben führen.

Oft sind mehrfache Vorlesen notwendig, um die optimale physische Reife zu erlangen. In diesem Jahr habe zum großen Glück für die Bönningheimer keine Gefahr durch die gefürchtete Kir-

schessigfliege bestanden, so Händel weiter. Wenn dann auch noch der richtige Boden für die jeweilige Sorte vorhanden ist und sorgsam von Hand gelesen werden kann, entstehen im Keller Spitzenweine wie die Vinothekare sie an diesem Abend verkosten durften. Wenige Weißweine sind schon abgefüllt, einige lagern noch in Tanks und manche auch noch ungeklärt in großen, mehrfach belegten Holzfässern für die spätere Weiterverarbeitung im Weinkeller.

Nach mehr als drei Stunden genüsslichen Verkostens und Bewertens der Weine waren die Weinfreunde bei den schweren Lembergern, Zweigelt und Cabernet Sauvignon im Barriquefass angelangt. Durch den Vorsitzenden der Freunde der Vinothek, Hans-Joachim Jaeger in launigen Reimen vorgetragen, bedankte sich die Gruppe bei ihren Gastgeber mit dem einhelligen Fazit: Dieser Jahrgang wartet mit hervorragenden Weinen auf, berichtet Hannelore Tiedke. Wobei die schweren Rotweine frühestens im Spätherbst, einige sogar erst im kommenden Jahr in die Flasche und damit in den Verkauf gelangen werden.