

# Vinothekare probieren den Jahrgang 2015

Jungweinprobe bei den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu in Bönnigheim

18.2.16

**„Ein Weinerlebnis in der Breite und in der Spitze“, so kennzeichnet Hans-Joachim Jaeger, Vorsitzender der Freunde der Vinothek, nach einer Jungweinprobe den Jahrgang 2015.**

**Bönnigheim.** Im Rahmen einer breit angelegten Jungweinprobe informierten Önologie-Vorstand Albrecht Hauber, Kellermeister Uwe Hirschmüller und die Vorstandsmitglieder Wolfgang Händel und Albrecht Hamm von den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu im Strombergkeller die Bönnigheimer Vinothekare. „Die Mühe hat sich gelohnt, wir hatten einen sehr guten Herbst“, so das Fazit von Wolfgang Händel im Rückblick auf den Vegetationsverlauf und die Ernte. Die ganzen Premiumweine hätten im Verlauf der normalen Lese geerntet werden können, „solche Mengen bei der Qualität gab es noch nie“, so Albrecht Hauber: „Der Jahrgang 2015 wird also richtig gut. Er wird sogar teilweise ganz hervorragend.“

Ausgeprägte Frucht, Säure und ausgereifte Tannine sorgten für eine Frische und Fruchtigkeit der Weine, die im Vergleichsjahr 2003 gefehlt habe. Einen größeren Gegensatz zum Problemjahr 2014 mit seinen Wetterkapriolen, der Mehltau-Problematik, der Kirschesigfliege und dem Fäulnisdruck könne man sich



Kellermeister Uwe Hirschmüller präsentierte den Bönnigheimer Vinothekare – auf dem Foto Hans-Joachim Jaeger und Joachim Mann (von rechts) – die Jungweine des Jahrgangs 2015.

Foto: Vinothek Bönnigheim

kaum vorstellen, meinte Albrecht Hamm zum Vegetationsverlauf 2015. Ganz unproblematisch sei aber auch der Jahrgang 2015 nicht gewesen, leitete dann Kellermeister

## ***Kellermeister Uwe Hirschmüller erklärt die Jungweine***

Uwe Hirschmüller zur Verkostung über. Beispielsweise hätten die anhaltend hohen Temperaturen neben vereinzelt Trockenschäden teilweise dafür gesorgt, dass die Oechsle-Grade förmlich in die

Höhe schnellten. Auch auf den Säuregehalt hätten sich die Temperaturen entsprechend ausgewirkt.

Deshalb sei bei einzelnen Sorten und Lagen viel Fingerspitzengefühl bei der Leseterminierung nötig gewesen. So belebe der Jahrgang 2015 auch wieder die Diskussion, ob die Fixierung bei der Lese auf die Öchslegrade nicht überdacht werden müsse und dafür die physiologische Reife stärker ins Gewicht fallen müsse.

Uwe Hirschmüller führte durch die Probe. Man habe mit einem Jahrgang, der qualitativ kaum Wünsche offen gelassen habe, hervorragende Voraussetzungen für die Arbeit im

Keller gehabt. Zurzeit sei die Filtration und Abfüllung der Weine in vollem Gange. Am Beispiel von 20 Jungweinen, die in einen Secher-Block aufgeteilt waren, gab der Kellermeister dann kompetent und informativ einen umfassenden Überblick über den Jahrgang 2015, der in engagierten Diskussionen vertieft wurde.

Besonders hervorgehoben wurden dabei bei den Weißweinen ein „grundsolider“, „fein ausbalancierter“ Riesling aus der Literflasche, die „fruchtigen“ Grundweine für den „Epos“-Grauburgunder mit „viel Schmelz“ und einem „zurückhaltenden Holzton“, der Sauvignon blanc, „eine der anspruchsvollsten Reben sowohl im Weinberg als auch im Keller“. Die Rotweine präsentierten sich „dicht und sortentypisch mit feinen Aromen“, berichtet Vinothekar Hans-Joachim Jaeger. Hier überraschte ein Muskattrollinger Rosé aus der Serie „Fantasie“ mit seiner „ausgeprägten Fruchtigkeit und Aromatik“ bei „deutlicher Restsüße“.

„Ein ganz besonderes Weinerlebnis, in der Breite und in der Spitze“, so brachte Jaeger abschließend bei seinen Dankesworten an die Vertreter der Kellerei den Eindruck der Weinfreunde über den Weinjahrgang 2015 auf den Punkt: „Wir freuen uns darauf, bald diese Qualitäten in der Bönnigheimer Vinothek präsentieren zu können.“ bz