

Vereinigte Weingüter Schittler & Becker

# Winzerin mit Fasanenfedern

Es gibt eine besondere Freude für Weinfreunde, über die viel zu wenig geschrieben wird: einem Gut beim Werden zuzusehen. Oder besser: es den Wein geniessend zu begleiten. Wie die Weine immer mehr Persönlichkeit entwickeln, ihre Balance finden, Winzer Böden und Reben kennenlernen. Und wenn dann alle über das Weingut schreiben und reden, kann man sagen: Ich war von Anfang an dabei. Wie bei Julia Schittler. Sie ist eine junge Winzerin aus Rheinhessen. Mit ihren roten Haaren, darin eingeflochten Fasanenfedern, ihren Tattoos und Rucksack-Touren durch die Weltgeschichte gilt sie als eine Art Hippie unter Deutschlands Jungwinzern - dabei ist ihr Weingut mit 40 Hektar ein schlafender Riese. Noch dazu einer mit einem echten Alleinstellungsmerkmal, nämlich Lagen in der höchstgelegenen und pittoresken Weinbaugemeinde Rheinhessens: Zornheim: kühl, windoffen, mit etlichen verschiedenen Bodenformationen von Lehm bis Kalk, darunter die steilste Lage namens Dachgewann. Julia Schittlers Mutter ist Winzerin, ihr Vater Winzer, die beiden

Weingüter wurden nun zusammengeführt. Der Name des so entstandenen Weinguts «Vereinigte Weingüter» ist etwas ungenau - die Weine sind es nicht. Etliche Rebsorten werden angebaut, und von der Huxelrebe Beerenauslese bis zum Kirsch Secco wird nahezu alles produziert, auch Sekt in Piccolo-Flaschen, Traubengelee, also das übliche Tohuwabohu von Weingütern, die ihren Kunden das Komplettpaket bieten wollen. In diesem Jahr gibt es nun erstmals eine komplett von Julia Schittler verantwortete Toplinie mit fünf Weinen und schicken, dunklen Etiketten. Sie startet mit Riesling, Silvaner, Muskateller, Chardonnay und Sauvignon Blanc. Sehr modern vinifiziert, sind sie allesamt rebsortentypisch und deuten an, was in Zukunft noch alles möglich sein wird, wenn noch mehr von der Persönlichkeit der aussergewöhnlichen Winzerin den Weg in sie findet.

[www.schittler-becker.de](http://www.schittler-becker.de)



## Carsten Henn empfiehlt Prêt-à-boire aus Rheinhessen

**Vereinigte Weingüter Schittler & Becker**  
**Merlot Blanc de Noir trocken 2015**  
14 Punkte | 2016 bis 2017

Vor einem Merlot Blanc de Noir würde ich normalerweise Reissaus nehmen. Doch Julia Schittlers ist feincremig, deshalb enorm vollmundig, trotz 12 Vol.-% angenehm leicht. Im Bouquet verhaltene Kräutraromen mit Bananencreme. Dieser Wein ist ein Crowd-Pleaser, ideal für die Familienfeier: schmeckt auch Biertrinkern und eben den Wein-Connaisseurs.

**Vereinigte Weingüter Schittler & Becker**  
**Zornheimer Guldenmorgen Chardonnay Spätlese trocken 2015**  
15.5 Punkte | 2016 bis 2017

Ein Chardonnay der fruchtigen Art mit viel Maracuja, Banane, Aprikose, Birne, aber auch Vanille. Am Gaumen weich mit saftiger Restsüsse, gute Länge mit Grapefruit im Finish. Trotz 13 Vol.-% Alkohol geradezu barock wirkend. Könnte etwas mehr Mineralik und Rasse vertragen, aber in Sachen Fruchtaromen ganz vorne.

**Vereinigte Weingüter Schittler & Becker**  
**Zornheimer Vogelsang Sauvignon Blanc Spätlese trocken 2015**  
15 Punkte | 2016 bis 2017

Viel grüner wird's nicht! Am Gaumen gibt es statt des «Zing» eines neuseeländischen Sauvignon Blanc viel Harmonie und sanften Schmelz. Ein gezähmter Sauvignon mit frischem Heu, leichter Stachelbeere und etwas Kiwi in der Nase. Als sanfter Einstieg in die Welt der Rebsorte ist dieser Wein ideal, mehr Wildheit täte ihm aber gut.

**Vereinigte Weingüter Schittler & Becker**  
**Zornheimer Pilgerweg Muskateller feinherb 2015**  
16 Punkte | 2016 bis 2017

Das hier ist die aromatisch grosse Nummer, fast wie ein rosenduftiger Gewürztraminer, aber eben mit dem Plus an exotischen Fruchtaromen, die ihn als Muskateller kennzeichnen. Schöne Limette am Gaumen, erfrischend im Finish, lang und saftig im Nachhall, sehr gut ausbalancierte Süsse. Ein hedonistischer Spass. Ich wünsche mir den Sommer und eine Terrasse zurück!



## Konventionelle Gewächse aus Georgien

# Top-Crus jenseits von Orange

Das Weinland Georgien hat auf Weinreaks eine zunehmend magische Ausstrahlung. Zum einen, weil nachgewiesene Weinrückstände in einer 8000 Jahre alten Amphore belegen, dass Georgien eines der Ursprungsländer des Weinbaus sein muss. Vor allem aber, weil die in den letzten Jahren rasant gewachsene Natur- und Orange-Wein-Bewegung massgeblich auf jene ursprünglichen Vinifikationstechniken setzt, die in Georgien seit Jahrtausenden bis heute praktiziert werden. Dies gilt besonders für die Vergärung und den Ausbau der Weine mit Stielen, Fruchtfleisch, Kernen und Schalen in sogenannten Qvevris, dünnwandigen Tonamphoren, die in den Boden eingelassen beziehungsweise «gepflanzt» werden, wie die georgischen Winzer sagen. Traditionell liegen die Weine mindestens ein halbes Jahr unberührt im Qvevri (wobei die Amphore nach der Gärung mittels Steinplatten und Lehm abgedichtet wird). Früher liess man die Weine nicht selten jahrelang im Qveri ruhen. Heute,

wo die traditionell in mit Holz befeuerten Öfen hergestellten Qvevris eine geradezu spektakuläre Renaissance erleben und zunehmend von Winzern in der ganzen Welt eingesetzt werden, glauben nicht wenige Weinliebhaber, alle Topweine aus Georgien seien Qvevri-Weine. Aber dem ist nicht so. Wer heute modern konzipierte georgische Kellereien besucht, sieht hier neben neu «eingepflanzten» Qvevris oft auch Stahltanks, Barriques oder Betonbehältnisse stehen. Viele versierte Weinmacher kombinieren die Qvevri-Tradition mit anderen Ausbautechniken. Sie lassen beispielsweise ihre Crus mit oder ohne Stiele in Qvevris vergären, ziehen sie aber dann nach einigen Wochen in Stahltanks oder Barriques um. Gerade diese «Orange light»-Gewächse überzeugen mit viel Finesse. Immer mehr Topwinzer beweisen auch mit gänzlich konventionell vinifizierten Weinen, dass Sorten wie Chinuri, Rkatsiteli und Saperavi inzwischen Topweine von internationalem Format ergeben. Es ist die enorme Vielfalt an individuellen Ausbau-Philosophien, die dieses Weinland so ungeheuer spannend macht.

## Thomas Vaterlaus empfiehlt Crus aus Georgien

### **Guramishvili Wine Cellar, Saguramo** **Chinuri 2015**

**16.5 Punkte | 2016 bis 2019**  
Reduktiv mit selektionierten Hefen im Stahltank vergoren und ausgebaut, ist ein Weisswein von einer Klarheit und Finesse entstanden, der in seiner beschwingten Art an einen Chablis erinnert. Aromen von Agrumen, dazu von frischen Blüten und etwas Wachs. Auch mineralische Komponenten. Im Gaumen dicht gewoben, sehr klar strukturiert, cremig und sehr frisch. Bereitet viel Trinkvergnügen.

### **Giuvaani Estate, Kakheti** **Mtsvane Qvevri 2014**

**17.5 Punkte | 2016 bis 2024**  
Dieser weisse Cru aus Kakhetien verkörpert die Stilistik «Qvevri light» in absoluter Perfektion. Der Wein wurde während fünf Monaten im Qvevri vergoren und auf den Häuten und Stielen mazeriert und reifte danach weitere vier Monate in Barriques. Sehr edle Aromen von Wiesenkräutern und frisch aufgeschlagenem Ei, dazu Nüsse und Feuerstein. Diskrete, edle Würznoten. Zeigt im Gaumen enorm viel Finesse und Frische.

### **Château Mukhrani, Mtskheta** **Saperavi 2013**

**17 Punkte | 2016 bis 2024**  
Dieser charaktervolle und überaus trinkige Cru durchlief eine absolut klassische Maischengärung und reifte zwölf Monate in kaukasischer Eiche. Aromen von Blaubeeren, Graphit, Gewürzen und erdigen Noten. Im Gaumen dicht gewoben, mit klarer Frucht, einem feinkörnigen präsenten Gerbstoff und einer reifen, sehr saftigen Säure. Langanhaltend und beeindruckend. Kann sich durchaus mit Topweinen aus Italien und Frankreich messen.

### **Orgo Winery, Kakheti** **Saperavi 2014**

**17.5 Punkte | 2016 bis 2024**  
Der Topönologe Giorgi Dakishuili kombiniert traditionelle und moderne Methoden. Nach 30 Tagen auf der Maische im Qvevri wurde der Wein abgezogen und reifte danach als Jungwein sowohl im Qvevri als auch im Stahltank und in der gebrauchten Barrique weiter. So ist ein höchst komplexer Cru entstanden. Aromen von frischen roten Beeren, Minze, Kreide und anderen mineralischen Noten. Im Gaumen geradlinig, saftig und beschwingt.