

REINER WEIN



Höchst originell

VON STUART PIGOTT

Der Hohentwieler Olgaberg, im tiefen Süden Badens gelegen, ist eindeutig das, was man eine Ausnahmelage nennt. Der felsige Kegel eines erloschenen Vulkans ragt direkt über der Stadt Singen auf, ist 535 Meter hoch und trägt die höchste Weinbergslage Deutschlands. Wer den Olgaberg erklimmt, spürt es genau: In der Höhe sinkt die Temperatur, und zwar durchschnittlich um etwa 0,65 Grad Celsius je hundert Meter. Überraschend, dass es auf dem Hohentwiel dennoch möglich ist, den spätreifenden Riesling anzubauen. Diese Besonderheit des badischen Weinbaus ist allerdings weitgehend unbekannt. Warum? Die Antwort klingt prosaisch: Der Hohentwieler Olgaberg gehört nicht zum Besitz eines bedeutenden Weinguts, das die Lage berühmt machen könnte.

Das muss nicht so bleiben und ändert sich womöglich demnächst. Größter Besitzer im Olgaberg ist das Staatsweingut Meersburg mit 6,5 Hektar – rund zehn Prozent seiner Gesamtfläche. Obwohl der Mittelpunkt des dynamischen Staatsbetriebs direkt am Ufer des Bodensees in Meersburg liegt, schenkt man den Hohentwieler Weinen intern allmählich mehr Aufmerksamkeit, gerade weil sich ihre besondere Art deutlich von den See-Weinen abhebt. Der Hohentwiel hat einen völlig anderen Boden als Meersburg – nämlich Vulkangestein statt Endmoränenschotter. Außerdem sind in der Höhe deutlich größere Temperaturschwankungen

Dass der schlanke Hohentwieler Riesling vom Olgaberg sich von den fülligen Weinen Südbadens deutlich unterscheidet, hat mit dem Vulkanboden und auch mit wechselnden Temperaturen zu tun.

zu beobachten. Kühle Herbstnächte konservieren Aromastoffe und Säure. Der Vulkanboden begünstigt schlanke Weine mit einer markant mineralischen Note.

Wie der 2008er Hohentwieler Weißburgunder trocken des Staatsweinguts Meersburg (7,90 Euro ab Hof, Telefon 0 75 32/44 67 44) zeigt, unterscheiden sich diese Weine deutlich von den üblichen fülligen, geschmeidigen Weißweinen Südbadens. Schon der Duft verrät Noten, die von Ananas über Beeren bis zum charakteristischen rauchigen Ton der Lage reichen. Trotz 13 Prozent Alkohol und viel Kraft wirkt der Wein erstaunlich leicht, was wiederum charakteristisch ist für den Bodensee, und endet geschmacklich furios mit Mineralien, Kräuterfrische und Fruchtaromen.

In diesem Jahr bietet das Staatsweingut Meersburg seinen ersten Riesling vom Hohentwiel an, nämlich den 2008er (7,90 Euro ab Hof). Auch dessen Duft ist äußerst vielschichtig. Neben einer starken Birnennote machen sich etwas subtiler Aprikosen, schwarze Johannisbeeren und Kräuter bemerkbar. Ein schlanker, betont rassischer Wein mit pikantem Finale – nichts für Weinfreunde, die nach reiner Harmonie suchen. Der 2008er Hohentwieler Müller-Thurgau trocken (6,20 Euro ab Hof) hingegen ist saftiger und etwas runder in der Säure, ohne jedoch die originelle Art der Hohentwieler Weine aufzugeben. Der 2008er Hohentwieler Sauvignon trocken (zehn Euro ab Hof) fällt mit ausgeprägter Stachelbeernote und lebhafter Säure weniger speziell aus – angesichts dieser Ausnahmelage ist er einfach unauffällig gut.

