

24. Oktober 2015 00:00 Uhr

WINZER

Das Weingut Heinemann gelangt mit Perfektionismus an die Spitze

Ausgezeichnete Weine zu besten Preisen – das Weingut Heinemann aus Scherzingen besticht mit einem großen Sortiment und elegant schlanken Weinen. Zum Wohl!



Aus dem Raritätenkeller: eine 2009 Gewürztraminer Auslese. Foto: Michael Wissing

"Vor acht Jahren habe ich begonnen, alles umzubauen. Während wir uns früher an hohen Oechsle-Graden und etwas Botrytis erfreut haben, hole ich heute meine Trauben wesentlich früher. Es kommen nur reife und gesunde Trauben in den Keller, wir arbeiten sehr ertragsreduziert und so schonend wie möglich. Ich lasse meine Weißweine bis zur Flaschenfüllung auf der Weinhefe liegen und alle meine Rotweine haben in ihrem Leben ein Holzfass gesehen", erklärt der vor Energie nur so strotzende Winzer Lothar Ernst Heinemann seine Philosophie. "Ich möchte schlanke, elegante und natürlich fruchtige Weine machen, die durch Kraft und Eleganz überzeugen!"

Heinemann ist ein ehrgeiziger Perfektionist und steht dazu. Seit 1985 macht er Wein, im Jahr 2000 hat er das Zepter von seinem Vater Ernst Heinemann übernommen, seit 1556 betreibt die Familie Weinbau in Scherzingen bei Ehrenkirchen im Markgräfler Land. "Es müssen alle Qualitätsstufen gut sein, natürlich auch die Einstiegsweine. Ich versuche, mich ständig fortzubilden und bin stolz, meine eigene Stilistik im Wein zu finden. An erster Stelle steht mein trockener Gutedel ‚Alte Reben‘, er ist aus meinem Sortiment natürlich nicht wegzudenken, schließlich haben wir schon zweimal den Gutedel-Cup gewonnen", sagt Heinemann schmunzelnd, der auch für seinen Chardonnay, Spätburgunder, Weißen Sauvignon, Muskateller oder Gewürztraminer bekannt ist. Der Batzenberg beheimatet seine Anbauflächen, die Bodenverhältnisse von tonigem Lehm über Löss mit Kalkverwitterungsgestein sind ideale Standorte für die unterschiedlichsten Rebsorten. Heinemann will durchgegorene, vom Terroir geprägte Weine.

IN DEN REBEN

Heinemann arbeitet heute schon zu 70 Prozent ökologisch auf seinen 17 Hektar – mit steigender Tendenz. Er düngt organisch und begrünt seine Böden. Ertragsreduzierung von 50 Liter/Ar bei seinen "S", bei den "SR" Reserve Qualitäten wird auf bis zu 30 Liter/Ar reduziert – Heinemann nennt das "Traubendesign" – steigern die Qualität seiner Ernten. Besonders stolz ist Heinemann auf seine nur schwer zu bearbeitenden Steillagen am Batzenberg. Jeweils drei Trauben im Gault Millau und drei F im Feinschmeckerführer zeichnen das Weingut aus. Ein heute noch großartig trinkbarer 1983 Gewürztraminer Auslese, mit wunderbar klarer Würze, feiner Säure und einer leichten Petrolnote aus dem Heinemann'schen Raritätenkeller zeugen vom Können seines Vaters, der für die damalige Zeit sehr innovationsfreudig war und viel mit dem Weinbauinstitut Freiburg in den Reben und im Keller experimentierte.

WEINSORTIMENT

Heinemann beginnt die Verkostung mit seinen Blauen Spätburgundern, die überwiegend von französischen Pinot-Noir-Klonen stammen. Der 2013 Blauer Spätburgunder Alte Reben ist ein großartiger Vertreter seiner Sorte mit kräftigen, vollen Fruchtaromen und noch jugendlicher Kraft. Ein ausgezeichnete Einstiegswein für 9,90 Euro, der im alten Holzfass ausgebaut wurde. Der 2012 Blauer Spätburgunder Selektion "S" lag 14 Monate im Barrique und besticht mit satten Kirschfrucht-Noten, feiner Säure und etwas Bittermandelgeschmack im langen Abgang. Noch einen Schritt nach oben macht der 2012 Blauer Spätburgunder Selektion "SR", der 18 Monate im Barrique lag und seine Hochform noch nicht erreicht hat. Schon jetzt reizen seine Kirsch- und leichten Tabakaromen, seine Kraft und dennoch schon schmeckbare Eleganz. Besonders muss man noch die 2010 Blauer Spätburgunder Selektion "S" in der Magnumflasche für 34,50 Euro und die 2010 Selektion "SR" auch in der Magnumflasche für 45 Euro hervorheben. Erstaunliche Geschmackserlebnisse gibt es auch beim 2011 Cabernet & Merlot Selektion "S", der mit seiner pfefferigen Würze überzeugt. Ein Signature-Wein des Hauses ist natürlich der 2014 Weißer Gutedel Alte Reben Kabinett trocken, mit nur 10,5 % Alkohol, einer herrlichen Birnenaromatik und frischer Säure. Ein Gutedel wie aus dem Bilderbuch, für 7,90 Euro. Der 2014 Weißburgunder Kabinett trocken, mit

12 %, ist herrlich trinkbar, mit Säure und Kraft, Eleganz und Gradlinigkeit. Schon reifere Früchte, mineralische Noten und etwas mehr Wucht ist beim 2014 Weißburgunder Selektion "S" zu spüren. Auch der 2014 Grauburgunder Kabinett trocken mit nur 12 % und Honigmelonen-Fruchtnoten ist ein sehr gelungener Einstiegswein, der 2014 Grauburgunder Selektion "S" ist noch kraftvoller, runder, dennoch elegant und wurde zu den Top-10-Grauburgundern Deutschlands gewählt.

Seit 1966 baut Heinemann Chardonnay-Reben an. Sein 2014 Kabinett trocken ist ein wunderbarer erfrischender Wein mit Zitrus- und exotischen Fruchtaromen, der größere Bruder 2014 Chardonnay Selektion "SR" ist schlicht bestechend. Die Auswahl wird abgerundet mit einem 2014 Weißer Sauvignon Kabinett trocken, mit Aromen nach grünem Paprika und frischem Gras. Zu guter Letzt präsentiert Heinemann noch eine 2014 Gewürztraminer Spätlese Edelsüß mit 10 % Alkohol und 60 Gramm Restzucker. Dieser nicht zu süße Dessertwein kommt vom Oberdürrenberg in Pfaffenweiler, hat herrliche Fruchtnoten nach Erdbeeren und Rosenaromen und gleichzeitig eine anregende Würze im Abgang. Immer wieder schielt man ungläubig zur Preisliste und mag es kaum glauben. Zum Wohl!

»Weingut Heinemann, Mengener Straße 4,
79238 Ehrenkirchen-Scherzingen, 07664/6351 <http://www.weingut-heinemann.de>

Autor: Christian Hodeige