

MISTER PINOT NOIR

Vor 40 Jahren hat August Kessler den Assmannshäuser Spätburgunder aus seiner Lethargie befreit – und für sich und ganz Rotwein-Deutschland Bleibendes geschaffen.

TEXT ULRICH SAUTTER



Man würde es kaum für möglich halten, wenn es darüber nicht glaubhafte Zeugenaussagen gäbe: August Kessler, dieser leidenschaftliche Winzer und Weinmacher, dieser Magier des Spätburgunders und Virtuose des Rieslings, hätte es sich in seinen Jugendjahren vorstellen können, Autorennfahrer zu werden. Rasant ist seine Karriere dann aber auch so verlaufen, sein Auftritt auf der Weinbühne hatte von Anbeginn Tempo und oft genug war es Kessler selbst, der mächtig aufs Gaspedal trat. Beispielsweise im Jahr 1985.

DEUTSCHER SPÄTBURGUNDER: VOM NOBODY ZUM KULTWEIN

Doch eins nach dem anderen. Im Jahr 1977 hatte Kessler als 19-Jähriger den elterlichen Fassweinbetrieb übernommen, mit gerade einmal zwei Hektar. Assmannshausen, Kesslers Heimatort, ist seit Jahrhunderten eine Rotweinsinsel im Riesling-domi-

nierten Rheingau. Im 19. Jahrhundert war der dortige Spätburgunder recht angesehen – Kaiser Wilhelm II. trank ihn gern, auch der Neubau der Staatsdomäne im Jahr 1924 gab Auftrieb. Doch nach 1945 verkam der Assmannshäuser Pinot mehr und mehr zu einer dünnen, aufgesüßten Karikatur. In den 1970er-Jahren wurden deutsche Spätburgunder im Allgemeinen, ebenso der Assmannshäuser, international nicht ernst genommen. In dieser Situation hat wohl niemand das Ruder so entschlossen, so talentiert und so wirkungsvoll herumgerissen wie August Kessler. Im Jahr 1985 legte er seinen Spätburgunder aus dem Höllenberg in ein Barriquefass. Um die Provokation auf die Spitze zu treiben, füllte Kessler den Wein in Halbliter-Fläsch-

chen und heftete ihm ein Preisschild von 30 D-Mark an. Damals eine unerhörte Summe für einen deutschen Rotwein!

Doch das Kalkül ging auf. Der Holzeinsatz schaffte es, der strahlenden Assmannshäuser Pinot-Frucht zusätzliche Pikanz zu verleihen, und die Gerbstoffe aus dem Fass verstärkten die Struktur. Das Echo aus dem Ausland ließ nicht lange auf sich warten. Ein erster Reiz war gesetzt, die Neugier geweckt. Kessler war nicht der Einzige, der Mitte, Ende der Achtzigerjahre deutschen

Burgunder neu dachte – und das ins Ausland trug. Doch er war vermutlich derjenige, der am frühesten einen nachhaltigen Effekt erzielte.

Ähnlich furios setzte sich Kessler berufliche Vita fort, als er 1992 vom legendären LEH-König Willi



Fotos: Peter Bender, Lomby/Shutterstock, Heinrich Völkel (2), beige stellt

LEBENS- WERK 2026

UM DIE PROVOKATION AUF DIE SPITZE ZU TREIBEN, FÜLLTE KESSELER SEINEN 1985ER IN HALBLITERFLASCHEN UND VERLANGTE 30 DM.

Leibbrand zum Verwalter des Weinguts Schloss Reinhartshausen bestellt wurde. Nach Leibbrands frühem Ableben 1993 wirkte Kessler noch bis zum Jahr 2000 sehr erfolgreich auf Reinhartshausen, ehe er sich nach einem Inhaberwechsel wieder voll und ganz dem eigenen Weingut widmete.

Dort eilt Kessler auf heute 38 Hektar von Erfolg zu Erfolg. Neben seinem Händchen für den Spätburgunder ist Kessler auch ein Rieslingwinzer der Ausnahmeklasse. Seine Weißweine sind klassisch strukturiert und gehaltvoll, dabei schaffen die Großen Gewächse aus Lagen wie Berg Schlossberg und Berg Roseneck in Rüdesheim oder wie Seligmacher in Lorch dank ihrer profunden Mineralität stets eine Balance mit beträchtlichem Tiefgang.

Kessler ist ein großer Kommunikator und ein versierter Netzwerker. Als er in den Neunzigerjahren für Schloss Reinhartshausen den Export aufbaute, reifte der Junge aus Assmannshausen ganz offenkundig zum Weltbürger. Heute fühlt er sich in den Vereinigten Staaten fast ebenso zu Hause wie im Rheingau, vor allem die Stadt Chicago ist ihm zur zweiten Heimat geworden.

Das vielleicht Beeindruckendste an diesem Mann aber ist, wie in ihm Bodenständigkeit und Charisma mit einer blitzgescheiten Urteilskraft zusammengehen. Fragt man ihn nach den Eigenarten der einen oder anderen Lage, bekommt man messerscharfe Analysen. So etwa bei der Frage nach dem Wert des Schiefers für den Assmannshäuser Pinot: »Erstens: hohe Durchlässigkeit – nach dem Regen ist der Boden schnell wieder trocken. Zweitens: hohe Erwärmbarkeit. Drittens: hohe Säure. Ganz wichtig für die Eleganz des Pinot Noir.« Aussagen wie Griffe, mit denen man den Wein begreifen kann. Das ist sie, die Eleganz des August Kessler. >



Kessler kann sich auf ein eingeschworenes Team im Weingut verlassen. Kellermeister Max Himstedt ist seit 1986 im Betrieb und auch Betriebsleiter Simon Batarseh arbeitet bereits ein ganzes Jahrzehnt bei Kessler.



Oben: Lage Höllenberg. – Im Jahr 1985 war das Barriquefass eine aufregende Neuerung in August Kesslers Keller – heute ist der Barriqueausbau Routine.

