



März 2022: Besuch bei Gunter Künstler in Hochheim.

Weingut Künstler, Hochheim (Rheingau)

«Ein Wein muss so klar sein wie ein Bergbach», lässt uns Gunter Künstler bei unserem Besuch im März 2022 wissen. Seinem Nachnamen zum Trotz besticht dieser renommierte deutsche Winzer vor allem durch eine hochpräzise Arbeit, was zusammen mit seinem Ehrgeiz aussergewöhnliche Rieslinge hervorbringt. Gunter feiert heuer ein kleines Jubiläum, arbeitet er doch seit vierzig Jahren im Familienbetrieb, der unter seiner Führung an Grösse und Renommee stark gewonnen hat.

Die meisten der insgesamt 60 Hektar Rebberge befinden sich südlich von Mainz in Hochheim. Hier baut Künstler vor allem Riesling und auch ein wenig Pinot Noir an. Von dem Ortsnamen wurde einst der englische Begriff «Hock» für deutsche Weine abgeleitet, in Zeiten, da diese als die besten der Welt galten. Hier gibt es schwere Lehmböden, die das Wasser auch für längere Trockenphasen gut speichern, und das Klima ist etwas wärmer als im übrigen Rheingau. Entsprechend reichhaltig sind die Rieslinge aus Hochheim.

Die hochmoderne Kellerei wird energetisch weitgehend autark und der Rebbau naturnah betrieben, aber nicht in dogmatischer Form. Gunter ist zudem Perfektionist. So berichtet er beispielsweise begeistert von den erstklassigen Ergebnissen, welche die neu angeschafften, kostspieligen Champagnerkeltern liefern: «Die Pressung ist sanfter, der Saft weniger tanninreich und viel klarer.» Im Keller finden sich Stahltanks und Holzfässer verschiedenster Grösse, sodass auch kleinste Parzellen separat ausgebaut werden können.

Künstler Riesling, Erste Lage, Rheingau (weiss, trocken) 2021

Fr. 19.80

Hochheimer Hölle, Flurparzelle Neuenberg, Fass 169, Spezialfüllung Schwander

(statt Fr. 22.—)

Bei unserem Besuch verkosteten wir über zwanzig Weine und waren von der durchwegs hohen Qualität beeindruckt. Ich erklärte Gunter die Vorlieben des Schweizer Konsumenten für frische Weine, deren Säure aber reif und abgerundet sein sollte. Daraufhin präsentierte er einen im grossen Holzfass ausgebauten

Riesling einer besonderen Parzelle, der uns begeisterte: ungemein feines, noch zurückhaltendes Riesling-Bouquet; glasklar und frisch am Gaumen, jedoch dicht gewoben, angenehm trocken, tiefgründig und sehr lang anhaltend. Ein erstklassiger Riesling! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2030.

