



SPÄTBURGUNDER MACHT UMSATZ ALS ROSÉ

„DER SEE IST UNSER GRÖSSTES GLÜCK“, sagen die Winzer vom Bodensee. Zu Recht, denn er beschert ihnen nicht nur ein gemäßigtes, fast mediterranes Klima und damit ideale Bedingungen für die Reben, er sichert als beliebte Ferienregion auch die Vermarktung der Weine: Seit der Tourismus zwischen Konstanz und Bregenz ganzjährig boomt, haben die großen und kleinen Güter des Anbaugebiets kaum Absatzprobleme. Ihre Weine werden zumeist gleich am See getrunken oder von Urlaubern und Ausflüglern in den Kofferraum geladen.

Rund um den Bodensee wächst Wein seit der Römerzeit, sowohl in der Ostschweiz wie im österreichischen Vorarlberg, vor allem aber in den deutschen Bundesländern Baden-Württemberg und Bayern am nördlichen Ufer. Dabei hält sich die Aufteilung der rund 600 Hektar Weinbaufläche auf dieser Seite nicht an die politischen Grenzen: Der größte Teil, vom Hochrhein über den Hegau bis Meersburg, gehört zum Bereich „Bodensee“ des Anbaugebiets Baden, der östliche Abschnitt von Kressbronn bis Lindau zum Be-

Weingut Aufrecht: die Weine, die Reben, das Gut – und Manfred Aufrechts Sohn Johannes mit dem Wahlspruch „Lass dich aufrichten“

reich „Bayerischer Bodensee“ im Anbaugebiet Württemberg.

Mit mehr als zwei Dutzend Sorten ist die Rebenpalette ausgesprochen vielfältig. Sie wird dominiert vom Spätburgunder, der schon für das Jahr 884 nachgewiesen werden kann und als süßiger Weißherbst oder trockener Rosé in den Weinstuben und Gasthäusern am See beliebt ist. Den wichtigsten Part bei den Weißweinen spielt Müller-Thurgau, die 1882 vom Schweizer Dr. Hermann Müller aus dem nahen Kanton Thurgau aus Riesling und Gutedel gekreuzt worden ist und hier rassige Weine hervorbringen kann.

Gute Ernten und schneller, problemloser Absatz schienen zumindest auf der deutschen Seeseite lange Zeit nicht die besten Voraussetzungen für anspruchsvollere Weine zu sein. Aber die Winzer vom Bodensee sind ehrgeiziger geworden, allen voran die Brüder Aufrecht, die seit einigen Jahren mit ihren Burgundern bei nationalen und internationalen Wettbewerben Goldmedaillen sammeln. Das „Aufrecht-Dorf“, wie die Nachbarn den Komplex mit Siedlungshof, Keller, Lager und zwei Wohnhäusern nennen, liegt mitten im Landschaftsschutzgebiet zwischen Meersburg und Hagnau, umgeben von den eigenen Reben.

DEN BESTEN SEEBLICK hat Manfred Aufrecht für den neuen Verkostungsraum in seinem Haus reserviert. „2005 war ein typisches Bodensee-Jahr“, strahlt der 40-Jährige, der im Familienbetrieb für

Keller und Vermarktung zuständig ist, während sich sein elf Jahre älterer Bruder Robert um die Weinberge kümmert. „Sonne und Regen gab es relativ ausgeglichen und dann noch einen goldenen Herbst.“ Entsprechend zufrieden sind die Winzerbrüder mit der Ausbeute des Jahrgangs, besonders bei den Burgundersorten: „Gute trockene Weine macht man nur aus gesunden Trauben, und die gab es 2005 in vorzüglicher Qualität.“ Etwa für den Weißburgunder „Classic“ von 20 Jahre alten Reben, der neben Extrakt und Körper feine Noten von Minze, Birne und Mirabelle ins Glas bringt. Oder für Aufrechts Grauburgunder mit seiner ungewöhnlich frischen Fruchtigkeit und zarten Aromen von Melone und Birne.

Auf den neu gestalteten Etiketten steht die Rebsorte im Vordergrund, die Weinberglage spielt eine untergeordnete Rolle. „Das terroir ist hier nicht so wichtig“, meint Manfred Aufrecht. Die unkomplizierten Basis-Cuvées des Guts heißen einfach „Seehas“ (weiß), „Seegucker“ (rosé) und „Speisemeister“ (rot), auf die Nennung von Prädikatsstufen verzichtet man hier seit 20 Jahren – seit die Aufrechts aus dem Winzerverein Hagnau ausgetreten sind, um ihre Weine selbst auszubauen. Als Qualitätsweine kommen der saftige Müller-Thurgau und der cassisbetonte Sauvignon blanc vom Jahrgang 2005 auf den Markt, aber auch die Premiumweine aus dem Holzfass, der 2004er Grauburgunder/Chardonnay und der 2003er Spätburgunder „Isabel 3-Lilien“.

AUF DIE PRÄDIKATSTUFEN verzichtet auch Dr. Jürgen Dietrich gern, der Direktor des Staatsweinguts Meersburg. Er hat dafür seine betriebseigene Qualitätspyramide, mit den Gutsweinen als Basis, den Lagenweinen im Mittelbau und den Premiumweinen (***) an der Spitze. Die erstklassigen Lagen rangieren im ehemaligen Weingut der Fürstbischöfe von Konstanz weiterhin an bevorzugter Stelle, denn sie zeigen die Vielfalt der Weinberge am Bodensee: Mineralisch präsentieren sich die Weine vom vulkanischen Gestein im Hohentwiler Olgaberg, herzhaft-fruchtig mit Fülle und Kraft die Spätburgunder vom Sandboden der Gailinger Ritterhalde, fruchtig-elegant die Weißen und Roten von den Verwitterungsböden der Meersburger Lagen.

Seinen Paradiesberg, das Meersburger Rieschen („die wohl beste Lage am Bodensee“),

Weingut Markgraf von Baden: Reihen blitzender Edelstahlfässer in den jahrhundertealten Kellern von Schloss Salem



Weingut Geiger: Motorradrennfahrer und Winzer Thomas Geiger mit seinen Rennmaschinen, Sonderbehandlung für die Rotweinaische vor der Gärung



Staatsweingut Meersburg: die Gutsgebäude im Glas und das Hattner-Turmle in der Lage Meersburger Bengel



Weingut Am Sonnenbühl: Josef Gierer mit Mostwaage zwischen Spätburgundertrauben, Probierstube aus dem 17. Jahrhundert



und saftige Weißherbste; die weißen Burgundersorten hingegen geraten ihm manchmal etwas breithäufig. Das kleine Weingut (knapp 3 Hektar) am Ortsrand von Meersburg jedenfalls lastet den quirligen 42-Jährigen nicht aus: Nebenbei betreibt er eine beliebte Besenwirtschaft, in der er einen Großteil seiner Weine vermarktet, und vermietet eine stetig wachsende Zahl von Ferienwohnungen.

Über Rebflächen im Meersburger Föhrenberg verfügt auch das Weingut des Markgrafen von Baden, gegen das sich Geigers Betrieb allerdings ausnimmt wie David neben Goliath. Mit rund 140 Hektar Weinbergen ist der Markgraf der größte Winzer am Bodensee. Das riesige Gut wird von Schloss Salem aus verwaltet, 1134 als Zisterzienserkloster gegründet und seit 1802 im Besitz des Hauses Baden. Die jahrhundertealten Gewölbekeller, in denen jährlich mehr als eine Million Flaschen Wein abgefüllt werden, sind nicht die einzige Sehenswürdigkeit in der 17 Hektar großen Schlossanlage: Kloster, Münster, mehrere Museen und diverse Kunsthandwerksbetriebe locken die Touristen in Scharen an.

NACH EINER LÄNGEREN SCHWÄCHEPERIODE kann das markgräfliche Weingut seit wenigen Jahren wieder mit klaren, reintonigen – und preiswerten – Weißweinen punkten; das Lagenpotenzial ist allemal vorhanden. Das zeigt der 2005er Müller-Thurgau von der Birmauer Kirchhalde geradezu vorbildlich: saftig, gehaltvoll, mit schön herausgearbeiteter Frucht und Extrakt. Aus dem gleichen Weinberg kommt ein eleganter, reichhaltiger Grauburgunder. Auf ähn-



lich gutem Niveau präsentieren sich die Grauburgunder, Weißburgunder, Auxerrois und Chardonnay aus der Lage Gailinger Schloss Rheinburg, die Betriebsleiter Volker Faust als Fassproben auf den Tisch stellt. Von den Spätburgundern, die über 40 Prozent der Rebfläche einnehmen, gefällt der 2004er „S“ vom Bermatinger Leopoldsberg – der Typ des klassischen deutschen Spätburgunders, aus stark reduziertem Ertrag, mit tiefer Farbe, kompakter Frucht und feinem Tannin.

Seegucker sind auch die Reben im Bereich „Bayerischer Bodensee“ ein paar Kilometer östlich von Meersburg in den Nonnenhorner Lagen Sonnenbühl und Seehalde. Winzermeister Josef Gierer, der das elterliche Weingut Am Sonnenbühl mit 3,5 Hektar Rebfläche 2001 übernommen hat, will sich

Weingut Rutishauser: Heidi und Christoph Rutishauser, Fass-Schnitzereien des Künstlers Otto Rausch im Keller in Thal



aber nicht mit den hier angestammten Rebsorten Müller-Thurgau, Bacchus und den Burgundern zufrieden geben. Vor zwei Jahren bestockte er 0,3 Hektar mit Geisenheimer Riesling-Klonen, der Jungfernertrag ergab 2005 einen vielversprechenden, trockenen Kabinett. „Das ist erst einmal nur ein Versuch“, räumt der 40-Jährige ein, doch der Ehrgeiz hat ihn gepackt. Von seinen leichten Zechweinen – neben dem Müller-Thurgau vor allem Rotling und Weißherbst vom Spätburgunder – verkauft Gierer bis zu 80 Prozent direkt ab Hof oder in die regionale Gastronomie. „Mehr in die internationale Richtung“ (Gierer) geht sein Rotwein von der Rebsorte Regent, im Ertrag reduziert und 13 Monate im Barrique ausgebaut, der im heißen Jahrgang 2003 eine recht ansehnliche Qualität gebracht hat.

KURZ HINTER BREGENZ verteidigt Franz Nachbaur in Rötis die letzte Bastion österreichischen Weinbaus in Bodenseenähe. Und das geschieht noch weitgehend im Verborgenen: Kein Schild weist auf das Einfamilienhaus mit Weinkeller in der Ortsmitte hin, nur der typische österreichische Weinkarton vor der Tür. Knapp zwei Hektar Steillagen bewirtschaftet der 51-jährige Nachbaur seit 1982 konsequent biologisch. Die Weine sind stets komplett durchgegoren, wie der frisch-fruchtige 2005er Rheinriesling Kabinett mit Säurerückgrad und Saft: „Der einzige Rheinriesling in Österreich, der den Rhein auch wirklich sieht.“ Nachbaur weiß Burgundersorten bieten hohe Qualität für kleines Geld, seine Spezialität aber sind die Rötner Blauburgunder wie der 2003er, dessen tolle Frucht das Holz perfekt eingebunden hat und der sich jetzt mit gereiften Tanninen präsentiert. ►►

MIT SEINEN EDELBRÄNDEN von diversen Obstsorten hat Thomas Geiger bisher mehr Furore gemacht als mit den Weinen vom Meersburger Föhrenberg. Dabei holt der gelernte Schreiner und immer noch aktive Motorradrennfahrer aus dem rund 100 Meter über dem See gelegenen Weinberg („da oben pfeift der Wind“) rassige Müller-Thurgaus

Weingut Nachbaur: Franz Nachbaur erwartet Freunde zur Brotzeit mit Blauburgunder in seinem Weinberg oberhalb von Rötis



ÖSTERREICHS VORPOSTEN AM RHEIN