

Meiningers weinwelt

4

JUNI
JULI
2020
DEUTSCHLAND
€ 7,80

FÜR IHRE WEINPROBE ZU HAUSE
100
SPITZEN-SILVANER AUS RHEINHESSEN UND FRANKEN

Hinterfragt der CO2-Abdruck beim Wein

Zum Hinträumen die schönsten Weinstraßen

Wie ist eigentlich ein Jahrhundert-Jahrgang?

UNKOMPLIZIERTER GENUSS
FRÜHLINGSHAFTE ROSÉS AUS BELLA ITALIA



News & Trends
die neuen Weine im Handel

STEILLAGEN-KÜNSTLER

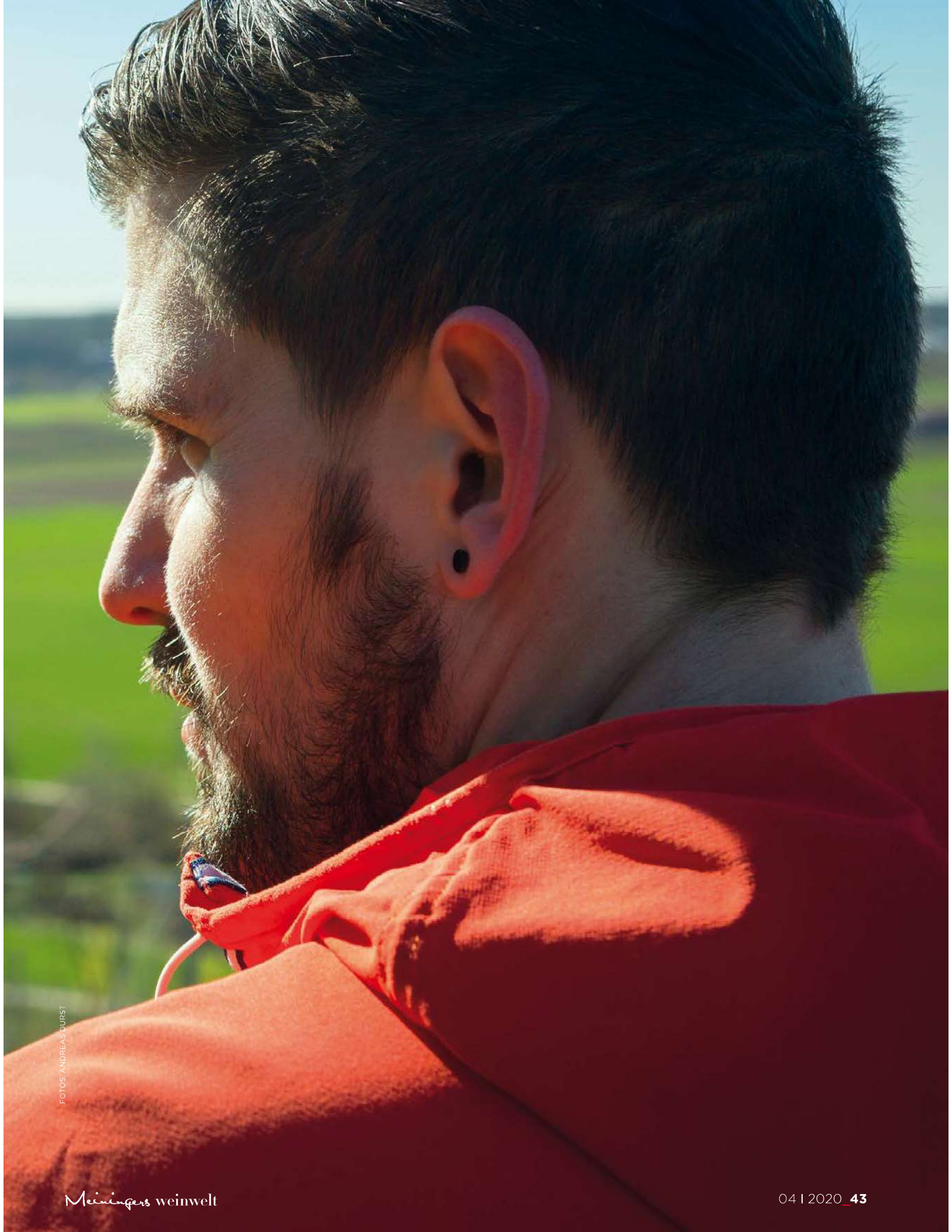
Tobias und Björn Knewitz machen Weine zum Niederknien!



„jeder jahrgang ist für uns ein spiel“

Tobias und Björn Knewitz gelten als Shooting-Stars von Rheinhessen. Nicht umsonst, denn ihre Weine bestechen mit einer kompromisslosen und unverwechselbaren Stilistik. Abgehoben sind sie dennoch nicht, sondern heimatverbunden und geerdet.

Text: Ilka Lindemann



FOTOS ANDREAS DURST

Tobias und Björn
Knewitz schwören
auf biologischen
Anbau,
geringen Ertrag und
späte Lese

ES ist ein knackig-kalter Morgen Anfang April, das Thermometer im Auto zeigt zwei Grad Celsius an. Der Himmel ist knallblau wie so oft in diesen Tagen, die Sonne scheint. Ein Tag wie geschaffen für ein Fotoshooting im Weinberg. Unser Ziel: die Top-Lage Hundertgulden.

Zweifellos ist der Hundertgulden eine der besten Lagen in Rheinhessen. Und eine der ältesten Klosterlagen dazu. Sie wurde bereits 1148 in einer Schenkung an das Kloster Disibodenberg erwähnt und gehört mit zu den kalkreichsten Lagen in Deutschland. Früher gab es an dieser Stelle – an der Abbruchkante des tertiären Urmeeres – einmal ein Korallenriff; was davon übriggeblieben ist, findet sich heute als Grundgesteinsart in den Böden wieder. Das und die fossilen Reste von Muscheln und Austern bilden heute die Grundlage dieser besonderen Böden. In der Tiefe findet sich tertiärer Kalkstein und im Oberboden Kalkmergel und toniger Kalklehm.

Als wir ankommen, begrüßt uns auch hier ein unverwechselbares Farbenspiel – der Gelbsenf zwischen den Rebzeilen leuchtet in strahlendem Gelb mit dem knallblauen Himmel um die Wette. Wir kraxeln zwischen den Rebzeilen nach oben und kommen uns fast vor wie in einem Weinberg an der Mosel. Die Steillage hat hier eine Neigung von knapp 45 Prozent. Und von oben hat man einen sagenhaften Blick auf den Ort Appenheim und das Tal, auf den Westerberg und weit darüber hinaus bis nach Ingelheim, den Rhein und den angrenzenden Rheingau.

„Die Konditionen hier im Hundertgulden sind optimal für Wein“, schwärmt Tobias Knewitz von der Spitzenlage. „Wir können hier superspät lesen ... Wenn die Kollegen in der Pfalz ihre Ernte schon eingeholt haben, fangen wir hier erst an.“ Der Appenheimer Hundertgulden umfasst etwa 56 Hektar Rebfläche, davon sind 26 Hektar bestockt und die Knewitz-Brüder bewirtschaften knapp drei Hektar in der Kernlage ... Ausschließlich Riesling. Viele Jahre lagen große Teile des Hundertgulden brach. „Als wir vor fünf, sechs Jahren auf die Idee kamen, die Lage zu Renaturieren, hat mein Vater zu uns gesagt, ‚Ihr habt sie doch nicht mehr alle an der Latte‘“, lacht Tobias Knewitz





WEINGUT KNEWITZ
Rheinblick 13
55437 Appenheim
Tel. 06725 2949
www.weingut-knewitz.de

und fährt fort: „Als er jedoch merkte, wie ernst uns das war, hat er uns sehr unterstützt.“

Natürlich setzt die Bewirtschaftung der Steillage akribisches Arbeiten voraus, zumal Tobias und Björn Knewitz auf biologischen Anbau, geringe Erträge und späte Lese schwören. Entscheidend ist für die beiden auch, dass die Weine zu hundert Prozent spontan vergoren werden und im Keller so puristisch wie möglich behandelt werden. Der daraus entstehende Weinstil ist straff und präzise, dabei hocharomatisch und würzig mit irrem Grip und immer einer gewissen Mineralität und Salzigkeit. Rassig und extrem würzig spiegeln alle Weine die Lagen wider, auf denen die Reben wachsen.

Während Tobias Knewitz als studierter Geisenheimer für den Keller zuständig ist, kümmert sich sein Bruder Björn mit Hingabe um die

Arbeit in den Weinlagen. Die Weine profitieren von der Kompromisslosigkeit seiner Macher und bestechen mit einer unverwechselbaren Stilistik. „Der Ball kam für uns früh ins Rollen“, berichtet Tobias Knewitz im Rückblick auf die Anfänge. „Unsere Erwartungen waren immer hoch.“ 2008 produzierte er seinen ersten Wein, da war er gerade mal 18 Jahre alt. Und ehrgeizig. Die Auszeichnungen ließen nicht lange auf sich warten, früh wurde er für seine Weine von den Kritikern gelobt und als Jungwinzerstar gefeiert. Tobias Knewitz lernte bei Top-Winzern wie Philipp Kuhn und studierte Weinbau in Geisenheim. 2010 stieg er fest ins Weingut ein. Seitdem geht es stetig bergauf. Seit 2015 ist auch der jüngere Bruder Björn fest im Sattel: „Ich bin einen anderen Weg gegangen und habe drei Jahre lang eine Küferlehre gemacht, dann den Wirtschafter in Oppenheim“, beschreibt er seinen Werdegang.



Der hohe Anteil von Kalkstein in den Lagen rund um Appenheim verleiht den Weinen besondere Rasse

Zehn Hektar Rebfläche haben sie von ihrem Vater übernommen – typisch für Rheinhessen mit einer großen Rebsortenvielfalt bestockt. „Am Anfang haben wir viel rausgerissen oder mit Kollegen getauscht“, berichten die Brüder. Heute bestimmt der Riesling mit etwa 50 Prozent den Sortenspiegel ihrer 25 Hektar Rebfläche. „Wir haben extrem davon profitiert, was unser Vater in Bewegung gesetzt hat. Da hat er echten Weitblick bewiesen“, sind sich beide einig. So hatte Gerold Knewitz zum Beispiel schon früh auf Chardonnay gesetzt, woraus sie heute ihren Nutzen ziehen. „Chardonnay war am Anfang für mich bloß die Allerwelts-Rebsorte, die weltweit auf jedem Acker wächst“, erzählt Tobias Knewitz. Heute ist er froh, dass er die alten Chardonnay-Reben aus dem Bestand seines Vaters hat, denn die Sorte ist gerade (nicht nur) in Rheinhessen sehr gefragt und er kitzelt das Beste aus den Trauben her-

aus. „Aber auch, wenn wir für den Chardonnay rennen, liegt unsere Prio doch auf dem Riesling“, so der unermüdliche Weinmacher. Was die wenigsten wissen: neben dem Weingut unterhält die Familie auch eine Rebschule, um die sich Björn Knewitz kümmert: „Die Rebveredelung war das Herzblut unseres Vaters!“, berichtet er und erklärt in knappen Sätzen, welche Arbeiten saisonal in einer Rebschule anstehen. Ganz der Tüftler, der nah am Rebstock denkt und arbeitet.

„Große Weine entstehen aber auch durch die Menschen“, sind sich die Brüder einig. „Sie entstehen durch das Miteinander, durch Diskutieren mit den Kollegen. Für uns ist es spannend, auch die Weine der Kollegen zu probieren und immer zu wissen, was die gerade denken und machen.“ Das zeichnet diese Generation von Winzern aus, die zu

jedem Zeitpunkt über den Tellerrand schaut, für die das Gemeinschaftsgefühl am wichtigsten ist und die zusammen Gas gibt. „Wir Winzer hier in Appenheim sind eine coole Truppe – wir haben eine Wahnsinns-Dynamik“, schwärmt Tobias Knewitz von seinen Kollegen im Ort. Aber auch der Austausch mit den Winzern in den anderen deutschen Anbaubereichen wird regelmäßig gepflegt. So ist man immer up to date. Gut so, denn gerade in Tagen wie diesen, wo jeder auf sich alleine gestellt ist, ist das besonders wichtig. „Wir werden alle derzeit wieder mehr Winzer“, ist Tobias Knewitz überzeugt. Und das ist gar nicht schlecht.

Als wir später zusammensitzen und die Weine probieren, philosophieren wir über Herkunft und Heimatgefühle und wie wichtig beides ist: „Wir freuen uns, dass wir hier



„auch
wenn wir
für den
chardonnay
rennen,
liegt
unsere
prio
doch
auf dem
riesling“



EXKLUSIV FÜR WEINWELT-LESER

Frühlingspaket

Das Weingut Knewitz bietet Ihnen die Möglichkeit, schon jetzt einen Teil der 2019er Weine zu kosten:

- > 2 x 0,75
Grüner Silvaner trocken 2019
- > 2 x 0,75
Riesling trocken 2019
- > 2 x 0,75
Weißer Burgunder trocken 2019
- > 2 x 0,75
Sauvignon Blanc trocken 2019
- > 2 x 0,75
Rosé trocken 2019
- > 1 x 0,75
Appenheim Riesling trocken
Kalkstein 2018
- > 1 x 0,75
Riesling Sekt brut 2017

Bestellen Sie bis zum **20. Juni 2020** und Ihnen wird das Frühlingspaket zu einem Preis von **105,00 €**, frei Haus zugestellt. www.weingut-knewitz.de

Und wenn Sie die Weine vor Ort verkosten möchten:

Am Samstag den **22. August 2020** findet die Knewitz Kollektionsverkostung von 12.00 bis 19.00 Uhr im Weingut statt.

geboren sind und jedes Jahr ein neues Spiel spielen können.“ Am wichtigsten sind den Brüdern ihre Lagen. Neben dem Hundertgulden wachsen die Reben auf dem Gau-Algesheimer Goldberg und St. Laurenzi Kapelle, Lagen, die ebenfalls vom Kalk geprägt sind, daneben auf dem Nieder-Hilbersheimer Steinacker, einer kühleren Lage mit deutlich rot gefärbtem Boden und hohen Anteilen an Eisenerz. Und auf der Nachbarlage Honigberg, die Kalkmergel, tonigen Lehm, roten Kalkstein und Eisenerz birgt. Auch im Appenheimer Eselspfad mit seinen lehmigen, steinigen und tonhaltigen Böden wachsen Weißer Burgunder, Silvaner und Riesling ...

In den Weinen ist ihre Herkunft deutlich spürbar. Ursprungsidentität und viel Grip, dazu eine gewaltige Klarheit machen die Knewitz-Weine so individuell. Am besten sieht man das am genialen Gutswein, den Tobias Knewitz als das „Amuse-Gueule des Hauses“ bezeichnet. Der Gruß aus der Küche leistet Großes und ist die Visitenkarte des Weinguts. Die Lagencuvée aus den vier Westenberg-Lagen spiegelt klar seine Herkunft wider und gibt den Stil des Hauses unverfälscht preis: In der Nase Noten von Senfkörnern, Kardamom, gelbe Frucht und Würze, dazu ein Hauch von Wiesenkräutern; am Gaumen dicht verwoben, säurebetont mit gelbem Steinobst, Grapefruit und mit einer Mega-Präsenz. 20 Prozent Holzanteil verleihen dem Gutswein ein cremig-würziges und saftiges Mundgefühl. Ein absoluter Whow-Gutswein, der so manch anderem Lagenwein aus dieser Weinwelt die Show stiehlt!

„Die Weine erzählen die Geschichte ihrer Herkunft.“ Das ist Tobias Knewitz wichtig. Ihm geht es immer um das Resultat, aber auch den Weg dorthin verliert er nicht aus den Augen. Exemplarisch für die Knewitz-Weine ist die flintig-würzige Art. „Das ist unsere Signatur“, so der Spitzen-Winzer, der ohne Unterlass an der Qualitätsschraube dreht. Er ist sicher, dem Ganzen mit dem Jahrgang 2019 noch näher gerückt zu sein und erklärt das mit der biologischen Bewirtschaftung der Weinberge: „Die Rebe wächst ganz anders – die Beerenhaut ist widerstandsfähiger und es hat sich das Frucht-Saft-Schalenverhältnis verändert“, ist er überzeugt und setzt noch obendrauf: „Über die Jahre haben wir uns verändert und auch unsere Weine finden mehr Ruhe. Seit 2016 arbeiten die Knewitz-Brüder konsequent biologisch und achten auf ausgewogene Kompostwirtschaft, Begrünung im Weinberg und organische Düngung. Ganz down to earth – denn gemachte Weine gibt's hier nicht. Die Weinbranche braucht Menschen wie Tobias und Björn Knewitz. Visionäre, die die Weinwelt spannender und irgendwie bunter machen. |

DIESE WEINE MÜSSEN SIE PROBIEREN!

2019 Riesling Nieder-Hilbersheimer Eisenerz

warme gelbe fast fleischige Nase, mit Noten von Kamille und salziger Mineralität, dicht verwoben, mit einem Hauch Minze, (Kalk trifft Eisenerz); am Gaumen knackige Säure, mineralischer Grip, sehr klare Frucht, die zwischen Pfirsich, gelbem Apfel, Quitte, Zitrusfrucht und Orangenzeste changiert, sehr lang und vielschichtig

2019 Appenheimer Riesling Kalkstein

karge, flintige Nase, kompakte gelbe Würze, Safran und Kardamom, mineralisch, zittrisch; im Mund dicht und saftig, salzig-mineralisch, Orangenzeste, dazu fast cremige Textur, getrocknete Mango, sehr mundfüllend, Grip und extrem pur

2019 Riesling Hundertgulden (Fassprobe)

noch etwas verschlossen in der Nase, aber deutlich Muskatnuss, Senfkörner und dicht verwobene gelbe Würze, die an blonden Tabak erinnert; am Gaumen dicht, salzig, viel Spiel, ein Powerpaket von 25 Jahre alten Reben, zu 100 Prozent im Holz ausgebaut

2019 Riesling Steinacker

der große Bruder vom Nieder-Hilbersheimer kommt mit karger Nase daher, sehr steinig, konzentrierte Power, Kamille, weiße Schokolade und ein Hauch Orangenblüten; am Gaumen dicht und rauchig, Orangenzeste, geschmeidig und seidig

2018 Riesling Hundertgulden

erdige Würze, die an frische Austern erinnert, konzentriertes Muschelwasser, salzig, dazu Apfel, filigran und elegant; am Gaumen dicht mit kühler Würze, Grapefruit, Mango, salzig und zugleich zitrusfrisches Finale

2018 Riesling Steinacker

steinig, weiße helle Würze, ein Hauch von weißem Pfeffer; am Gaumen sehr dicht und konzentriert, mega Säure, Zitrusbonbon, tolle Länge mit Quitte und Granny Smith, filigran und elegant, leicht Bienenwachs

2018 Chardonnay Reserve

zuerst dichte jodige Würze, Stein, dann roter Apfel, leicht Safran, gelbe Würze, feingliedrig; am Gaumen sehr dicht und salzig, Grip, Minze, ein Hauch weißer Pfeffer


KAISERSTUHL
Ihre Winzergenossenschaften



**KONSENS
STATT
NONSENS**

Wir sind ein Team von Spezialisten: Spezialisten im Weinberg, im Keller, im Vertrieb – gemeinsames Handeln macht uns stark.

Ihre Winzergenossenschaften

Achkarren · Badischer Winzerkeller –
Die Sonnenwinzer · Bickensohl
Bischoffinger & Endinger · Der Bötzingen
Burkheim · Ihringen · Jechtingen-Amoltern
Königschaffhausen-Kiechlingsbergen
Oberbergen · Oberrotweil · Sasbach



KAISERSTUEHLER-WEIN.DE

Meininger weinwelt

Herausgeber Peter Meininger

Geschäftsführung Andrea Meininger-Apfel, Christoph Meininger

Chefredaktion Ilka Lindemann

Art Director Sabine Wulfert

Redaktion Carla Bongers, Christine Neubecker
Christoph Nicklas, Sabrina Throm (Volontärin)

Freie Autoren und Mitarbeiter dieser Ausgabe
Felicity Carter, André Dominé, Wolfgang Faßbender, Alexandra
Himmel, Michael Hornickel, Stefan Nink, David Schwarzwälder,
Sascha Speicher, Matthias Stelzig, Felicitas Then

Verkostungsleitung Christian Wolf

Layout Manfred Bachtler, Steffen Heppes

Geschäftsleitung Produktion Horst Emmert

Geschäftsleitung Media Ralf Clemens

Verkaufsleiter Jörg Sievers

Mediaberaterin Charlotte Diemer

Vinothek/Leserservice Melanie Bosse/Marita Hock

Vertrieb IPS Pressevertrieb GmbH, Postfach 12 11,
53334 Meckenheim, Tel. +49 2225 8801-0,
Fax +49 2225 8801-199, E-Mail: info@ips-pressevertrieb.de

Titelfoto Andreas Durst

MEININGERS WEINWELT – Das Magazin für Genießer erscheint
sechsmal jährlich in der MEININGER VERLAG GmbH, Maximilianstraße
7-17, 67433 Neustadt, Tel. 06321 8908-0, Fax 06321 8908-84

Druck PVA, Landau
Kartographie Fischer, Aichach

Diese Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge, Abbildungen, Karten und Pläne sowie die Darstellungen der Ideen sind urheberrechtlich geschützt. Eine Verwertung einschließlich des Nachdrucks ist nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages möglich. Dies gilt auch für Aufnahmen in elektronischen Datenbanken und Vervielfältigungen auf CD.

Anzeigen-Preisliste Nr. 22, gültig ab 1.1.2020

Das Heft ist im Zeitschriftenhandel erhältlich. Einzelheft-Preis 7,80 Euro inkl. MwSt. Im Lesezirkel darf MEININGERS WEINWELT nur mit Verlagsgenehmigung geführt werden. Dies gilt auch für den Export und Vertrieb im Ausland. Bestellungen von Einzelheften richten Sie bitte an: MEININGER VERLAG, Leser-Service, Maximilianstraße 7-17, 67433 Neustadt. Das Abonnement kostet 42,00 € und hat eine Mindestlaufzeit von einem Jahr (6 Ausgaben). Danach kann es jederzeit schriftlich beim MEININGER VERLAG gekündigt werden.

AUSKUNFT ZUM ABONNEMENT

ISSN: 2194-6930
MEININGERS WEINWELT erscheint
6x jährlich
Deutschland: 42,00 € inkl. Versand
Ausland: 53,65 € inkl. Versand
Tel. 06321 8908-30
Fax 06321 8908-14
E-Mail vertrieb@meininger.de

AUSKUNFT ZU ANZEIGEN

ARGENTINIEN
Diego Eidelman
Bulnes 1785 P,8 C
C1425DKC Buenos Aires
Tel. +54 911 56175036
Fax +54 11 48280622
E-Mail diego@clubsyncountries.com

AUSTRALIEN
InterMedia Worldwide
Mr. Mike McCorry
105 Albion Street
AUS-Surry Hills, Sydney NSW 2010
Tel. +61 292111690
Fax +61 292802893

DEUTSCHLAND
Tel. 06321 8908-49
Fax 06321 8908-80
E-Mail anzeigenverkauf@meininger.de

FRANKREICH
Ute Schalberger
Am Himmel 7b
50858 Köln
Tel. 0221 58919393
Mobil 0171 4421231
E-Mail ute.schalberger@t-online.de

ITALIEN
Ediconsult Internazionale
Piazza Fontane Marose, 3
I-16123 Genova
Tel. +39 010 583684
Fax +39 010 566578
E-Mail wine@ediconsult.com

USA
Hans J. Niebergall
Wines from California
474 N Bedford Road
Bedford Hills, New York, 10507
Tel. +1 914 7086241
E-Mail hans@niebergall-international.com

LESERANFRAGEN ZU BEITRÄGEN

IN MEININGERS WEINWELT
Tel. 06321 8908-29
Fax 06321 8908-84
E-Mail weinwelt@meininger.de

AUSKUNFT ZUM INTERNET

VON MEININGERS WEINWELT
Tel. 06321 8908-29
Fax 06321 8908-73
E-Mail contact@meininger.de
www.meiningers-weinwelt.de

AUF EINEN KLICK!

Europas größtes Portal für die
Getränkebranche: Weine &
mehr, News, Events, Adressen,
Verkostungen & Wettbewerbe
auf www.meininger.de.

MEININGER ONLINE

WEIN GETRÄNKE EVENTS

Im MEININGER VERLAG erscheinen:



MEININGER
VERLAG