

Grün aus Tradition

Weinexperte Martin Pelz empfiehlt in H.O.M.E. seine Weine des Monats: Ginster 2017 Riesling Kabinett und Josefsberg 2017 Riesling Spätlese von Schneider Mosel

Auf Ihr Brüder in die Pfalz“ ist neben „Mama, mir geht’s gut“ einer der liebsten Grüße, die Markus Schneider gerne an Freunde und Familie sendet. Eben dieser Persönlichkeit, die ich als Winzer und Menschen sehr schätze, möchte ich diese Kolumne zum Titelthema „Green“ widmen. Sein gesamtes Wein-gut in der Pfalz wird ausschließlich mit Erd- und Luftwärme geheizt. Die neu gebauten tiefen Keller ermöglichen, dass auf eine Raumkühlung bewusst verzichtet werden kann. Die Kraftzufuhr der Weinberge wird seit mehr als 15 Jahren aus kompostiertem Pferdemist und Einsaaten gewonnen. Herbizide und Insektizide kommen ebenfalls nicht zum Einsatz. Und nun siedelt er eine kleine Herde Ouessantschafe an der Mosel an, um die Wildgräser auf dem von ihm im vergangenen Jahr erworbenen Weinberg in Leiwen niedrig zu halten. Spektakulär und historisch – handelt es sich doch hierbei um einen terrasierten Schieferweinberg an den Ausläufern des Hunsrücks. Diese exponierte Höhenlage ist der natürliche Gegenpart zur Klimaerwärmung. Die Pflege der Parzellen erfolgt fast ausschließlich von Hand durch seine Winzer Freunde und Partner Daniel Niepoort und Philipp Kettern vom Weingut Kettern und FIO Wines. Geerntet wurde der erste Jahrgang im vergangenen Oktober, vor Ort gepresst, vergoren und im Fasslager gelagert. Ab Juli kommen also zwei Qualitäten – ein Kabinett und eine Spätlese mit Jahrgang 2017 – in limitierter Auflage auf den Markt,

„Jede einzelne Flasche wird fortlaufend nummeriert“

die mit Sicherheit innerhalb von einem Tag ab Gut ausverkauft sein werden. Markus Schneider verfolgt hierbei bedingungslos sein Ziel, zwei Mosel-Rieslinge nach altem Muster zu gewinnen und Traditionen zu pflegen. Kommen wir zum Ginster, einem Riesling Kabinett, der seinen Namen abgeleitet von „Ginsterlay“ erhielt, seit Jahrzehnten im Volksmund bekannt für den „Wildwuchs“ in den Terrassenböschungen des Weinbergs. Klassische Schiefermineralität, Feuerstein im Einklang mit Fruchtsäure und Aromatik stehen hierbei für einen typischen Mosel. Seine Charakteristik ist geprägt von Noten aus Ananas, Birne,

Pfirsich, Minze, grüner Quitte, Zitronengras und Zitronenmelisse. Die Riesling Spätlese wird den historischen Namen Josefsberg tragen, zurückzuführen auf die nahe gelegene St.-Josefs-Kapelle. Somit

kehrt der Josefsberg dank erneuter Aufnahme ins Lagenregister wieder an die Mosel zurück. Und wie: Mit geballter Schiefermineralität, spannender Kräuterwürze und kristallklar wie ein Gebirgsbach präsentiert er sich im Glas. Noten von gelbem Steinobst – wie Aprikose, Nektarine und Mirabelle sowie Blutorange und tropischen Früchten – prägen diesen grandiosen Wein mit feinsten Eleganz, nachschlagender Frische und lang anhaltender Fruchtsüße. Jede einzelne Flasche wird fortlaufend nummeriert und die Gesamtzahl zusätzlich auf den Etiketten vermerkt sein. Ein schönes Detail bei 2.400 bzw. 1.200 Flaschen, die nun Jahr für Jahr Mosel-Fans begeistern werden.



**Geschmackvoll
at H.O.M.E.: Weintipps
von MARTIN PELZ**

SEIT SEINER ZEIT im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München begleitet den Hotel- und Gastronomie-Experten Martin Pelz die Liebe zum Wein durch sämtliche Stationen seiner Karriere. Ein erster Höhepunkt war seine Stellung im Hotel Adlon Kempinski als Direktor für Einkauf und Co-Branding – hier war er fünf Jahre lang für die legendäre Weinkarte des Hotels verantwortlich.

2008 erfüllte sich der Wein-Connaisseur mit der Wiedereröffnung der berühmten Lorenz Adlon Weinhandlung einen persönlichen Traum. In **H.O.M.E.** empfiehlt der Fachmann seinen Wein des Monats. Informationen zu dem von ihm ins Leben gerufenen Weinclub finden Sie unter www.959wine.com



EMPFEHLUNG IM JUNI

Ginster und Josefsberg 2017 von Schneider Mosel im Paket zu € 55