

Das Weingut Ankermühle im Rheingau

29. Juni 2012

Im 14. Jahrhundert plätscherten am **Elsterbach** entlang der neun Kilometer von seiner Quelle im Rheingaugebirge bis zu seiner Mündung in den Rhein fünfzehn Mühlen. Über Jahrhunderte wurde die **Ankermühle** als **Wassermühle** zum Mahlen von **Getreide** betrieben, heute ist sie ein Weingut. Das liegt im Elsterbachtal in der **Gemeinde Oestrich-Winkel** inmitten von Weinbergen am Fuße des über dem Ort und in vielerlei Hinsicht auch sonst über dem deutschen **Anbaugebiet Rheingau** thronenden **Schloss Johannisberg**. Seit 1891 war die Wassermühle im Besitz der **Familie Eiser**, die den Weinbau erst nebenbei betrieb, seit 1928 den Winzerberuf dann in den Mittelpunkt stellte. Axel Eiser verkaufte den Betrieb **2008** an **Birgit Hüttner**, eine Oberschwäbin vom Bodensee, die das Weingut zusammen mit dem **Betriebsleiter Jörn Goziewski** leitet, der einst in Thüringen Rennsportler war und erfolgreich Geisenheim absolviert hat.

Der Betrieb bewirtschaftet **fünf Hektar Rebfläche** in den besten Rheingauer **Einzellagen Schönhell, Jungfer, Würzgarten** (Hallgarten), **Hölle und Klaus** (Johannisberg) sowie **Hasensprung** und **Jesuitengarten** (Winkel). Zu 80% baut man hier **Riesling** an, die übrige Fläche ist mit **Spätburgunder** bestockt.

In der **Ankermühle** wird Wert gelegt auf **Tradition** und auf eine **nachhaltige Ausrichtung** des Weinemachens, sowohl im Weinberg, als auch im Keller. Zur Zeit ist man mit Vehemenz dabei, auf **ökologischen Weinbau** umzustellen. Im Weinberg geht es insoweit um umweltschonenden Pflanzenschutz, um Begrünung der Rebzeilen, um nachhaltige Humuswirtschaft und schonende Bearbeitung der regionstypischen Löss-Lehm-Böden. Selbstverständlich wird ertragsreduziert gearbeitet, von Hand gelesen, schonend gepresst und unter weitgehendem Verzicht auf Hilfs- und Zusatzstoffe vergoren und mit weinbergseigenen Hefen gearbeitet. **Langes Hefelager** und der **Ausbau** vieler Rieslinge in alten **Stückfässern** oder sogar im **Barrique** erzeugen das junge, mutige **Ankermühle-Geschmacksprofil**, mit dem sich das Weingut wohltuend von vielen abgehobenen Überfliegern des Anbaugebiets abhebt, insbesondere solchen, die - auf der altehrwürdigen Reputation des Gebietsnamens ruhend - die **Ideen** und die **Kreativität** einer **neuen Winzergeneration** verschlafen.

Das zum Weingut gehörende **Gutsrestaurant** wurde 2009 komplett renoviert und präsentiert sich seitdem hell und mit freundlichen Pastelltönen modern eingerichtet neben dem Fachwerk der Ankermühle. Hier wird nach **Slow Food** Kriterien **gekocht**. Überwiegend bietet man eine ganzheitliche **Heimatküche** mit regionalen Produkten, bei der fast vergessene **Traditionen** und Gerichte sowie alte Gemüse und Obstsorten im Mittelpunkt stehen.

Wir konnten **vier Gutsweine** als Basisweine des Weinguts und **einen** der sieben **Lagenweine** verkosten. Die **Ankermühle-Weine** sind übrigens alle durch **Namen gekennzeichnet**, die an eine gewisse Bibelfestigkeit der Kundschaft appellieren, die sich dann mit Leichtigkeit an Weine und Sekte wie Joseph, Maria, Gabriel, Luzifer, Adam usw. erinnern dürfte. Der andere Teil der Kundschaft muss mit den profanen Sorten wie Liebling oder Hase oder Klaus auskommen.

Das **Preis-Leistungsverhältnis** ist bei den Gutsweinen, die maximal 10 € kosten, überragend. Die Lagenweine fangen bei rund 10 € und die Winzersekte bei rund 15 € an.

Josef 2011 Riesling trocken

Der komplett im **Edelstahl** ausgebaute und im letzten März abgefüllte **Einstiegswein** ist als universeller Klassiker für **Trockentrinker** konzipiert. Er **duftet** nach Garten, Äpfeln und Zitronen. Im **Mund** kommt er dann doch eher süffig-fruchtig mit einer leichten Hefenote und vorsichtiger Mineralität rüber - keine Angst also vor einem knochentrockenen Riesling des Typs 2010. Joseph ist der etwas **unkonventionelle Wein**, der selbst für Weinmotzer jederzeit und überall aus dem Kühlschrank oder dem Picknickkorb geholt werden kann - und zwar noch in diesem Sommer.

Gabriel 2010 Riesling trocken

Der Erzengel hat schon mehr zu bieten als der Tropfen des Zimmermännchens Joseph. Er stammt aus dem schwierigen und säuretriefenden Jahrgang 2010. Was Jörn Goziewski eine „Spielerei“ nennt, hat die **Säurekatastrophe 2010** ganz gut in 12 Volumenprozent Alkohol hinübergerettet, nämlich der **geniale Ausbau** zur Hälfte im Edelstahl und zur Hälfte im Holzfass und eine leichte Filtration, aber wohl keine Entsäuerung. Ein vegetabiler, feinwürziger **Duft** mit Zitrus und Kräutern entsteigt dem Glas. Überraschender Weise haben wir **geschmacklich** keineswegs mit einem Säuretier zu kämpfen, vielmehr sind die 8,5g/l Säure fein in die 7,3 g/l Restzucker verpackt und von einer gewissen **Komplexität** getoppt. Dabei kommen neben Ananas und grünem Gras sogar süßliche Karamellnoten raus, die dem Wein und den Säure- und Mineralik-gestützten **Abgang cremig dahinschmelzen** lassen.

Maria 2011 Riesling feinherb

Hier kommt ein ordentlicher Rheingau-Riesling aus der **vorderen Qualitätsreihe**. Er entwickelt die **klassischen** Zitrus-Pfirsich-Aromen mit herrlichen mineralischem **Duft- und Geschmacksspiel**. **Marias Frucht** erschlägt nicht, obwohl sich der Restzucker gegenüber dem Erzeugel verdoppelt hat, womit es Maria gelingt, die markante Säure zu kaschieren. Am Gaumen kommen wieder Zitrus und Pfirsiche an, schlank, aber in bestem Saft mit etwas Pflanzengrün und frisch-fröhlicher „Rest-Säure“. Lassen Sie sich den lauen Sommerabend auf der Terrasse von dem **seriösen Riesling-Klassiker Maria** verschönern.

Liebling 1011 Spätburgunder Rosé

Neben dem Edelstahl hat **Liebling** sogar das **Barrique** genossen, so wie es alter Tradition im Rheingau entsprach, im Halbstückfass auszubauen. Er sieht so rosé aus wie man es von einem Rosé erwartet und **schmeckt** angenehmer Weise auch nach etwas Rotem: Erdbeeren sind es bei diesem Sommergenuss, abgerundet mit würzigen Röstnoten, einer Prise Muskat, einem Schuss Sahne und einer spaßigen **Säurefrische**, die ansprechend harmonisch integriert ist. Wechseln Sie auf der Terrasse ganz einfach mit **Maria** und **Liebling** zwischen feinherben und rosigen Abenden.

Schönhell 2009 Hallgartener Schönhell Spätlese feinherb

Ein Wein, der aus der insgesamt 58 Hektar großen **Einzellage Schönhell** der Ortschaft **Hallgarten** am Rand des Taunusgebirges kommt. Die Vinifikation erfolgte im **Holzfass** mit **Spontanvergärung**. Er imponiert - abgesehen von seinen 14% Alkohol - vor allem mit einem fruchtigen **Bouquet** aus Charente-Melone sowie tropischen Rambutan- und Passionsfrüchten. Am **Gaumen** ist er nicht wuchtig, sondern trotz seines Alkoholgerüsts erstaunlich **ausgewogen** mit fruchtiger Süße, Kräutern und Säure. Lassen Sie ihn einen abgelagerten

Blauschimmelkäse begleiten oder ein pikantes chinesisches Schweinefleischgericht im Jiangsu-Stil.

➡ **mehr Infos**

über das Weingut Ankermühle

<http://www.ankermuehle.de>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de