

## Referenz in der Weltklasse: Das Weingut S.A. Prüm

4. August 2016

Wie ist das eigentlich, wenn man in der **Weltklasse** spielt und seine **Weine in aller Welt** eine **Referenz** sind für den **deutschen Wein**? **Raimund Prüm**, einer der **berühmtesten deutschen Winzer**, geht das ebenso **locker** an wie das **Leben an sich**. Er **genießt** beides gleichermaßen und es käme ihm nicht in den Sinn, schon jetzt **abzuheben** in den **Starhimmel** und nur noch **von oben herabzuschauen**. Er mag **keine Arroganz**, verbreitet **keine Unnahbarkeit** und **schottet sich nicht ab** von der **tobenden Wirklichkeit**. Es ist **stolz** auf seine **Erfolge**, seine **Erfahrung** und **Kompetenz**. **Eloquent** verfolgt er neue **Ideen**, nicht nur in seinem Weingut, sondern **allgemein** für die **Mosel** und den **deutschen Wein**. Den **repräsentieren seine Weine** in über **70 Ländern**. Er ist nicht nur **Gründungsmitglied** des **VDP**, sondern auch des **Lions-Clubs Wittlich**, mit dem er sich gemäß dem Club-Motto „we serve“ für **gemeinnützige Projekte** engagiert.

Seine **Rotschopfigkeit** hat ihm **zwei Spitznamen** eingetragen: Den offiziellen, „**der rote Prüm**“, und den inoffiziellen, „**der Specht**“. Beides kolportiert er als **liebevolle Initials**, **lebenslustig** wie er nun einmal ist. Tatsächlich ist „**der rote Prüm**“ unter Business-Insidern nahezu **unverzichtbar**, um die prägnante **Unterscheidung** zu den anderen Zweigen der **Prüm-Dynastie** herzustellen. Solch **nette Spitznamen** gefallen **Raymund Prüm**, und das passt zu seiner **Lebenslust**, die sich in der **Liebe** zu seiner **Familie** und **Leidenschaft** für den **Wein** und in entspannenden **Vorlieben** wie **Kochen**, **klassischer Musik** und einem Faible für **Skandinavien** ausdrückt. Dem selbst gelebten **kreativen Pluspol** entspricht eine **mitreißende, aufmunternde Liebenswürdigkeit**, egal, ob er mit **Logisgästen** in seiner Weinstube sitzt, mit **Praktikanten**

im Weinberg herumkraxelt oder **beim good will touring** in **Chicago** von **Rieslingfans** angehimmelt wird. Nur wenn es um die **Qualität** seiner Weine geht, dann ist **Schluss mit lustig**. Er will Weine machen, die einerseits das **terroir** und die **Tradition** an der **Mittelmosel** **authentisch** und **langlebig abbilden** und die andererseits eine **gnadenlose Qualität** liefern. In diesem Rahmen ist er mit **Energie** und **Tatkraft** zu jedem **Experiment** bereit, nur etwas **Besonderes** muss es sein und es muss den **perfekten Genuss fördern**. Dazu wäre er auch bereit, das Rad neu zu erfinden. Bisweilen begnügt er sich mit etwas weniger: **Riesling** ist das, was das **Weingut S.A. Prüm** aus ihm macht. **Opa Sebastian Alois** wäre stolz auf ihn.

**Raimund Prüm** macht sich um den **deutschen Wein** selbst dann **verdient**, wenn andere das **gar nicht merken**. Sein **2007** angeschobenes **Aldi-Projekt** hat ihm Bestürzung, Ablehnung, Hohn und Distanz eingetragen, zumeist von jenen, die sein **Anliegen** gar nicht verstanden haben. Er hatte **Trauben** von mehreren **Mosel-Winzern aufgekauft** und in seinem Keller **ausgebaut**. Die Weine wurden unter dem Namen **R. Prüm** bei **Aldi-Süd** vermarktet, zuletzt als **2015 PRÜM Riesling trocken**. Für eine goldene Nase hatte er das jedenfalls nicht gemacht: Ersten hat er das **nicht nötig**, zweitens waren die **Margen** zu **gering**. Der **Weg** ist sein **Ziel** und das ist ganz **einfach**: Er will **Einstiegs-Rieslinge** anbieten für **jeden Tag** und **jede Gelegenheit** und zwar nicht anstatt, sondern **neben** der **Oberklasse** für Connaisseurs, Jäger und Sammler. Diejenigen, die wissen, dass **Nicht-** oder **Gelegenheitsweintrinker** am ehesten über **süffigen Weißwein** zur **Weinaffinität** finden, können es würdigen, was es bedeutet, wenn dieser Weg bei **Aldi** mit **einem guten Riesling** von der **Mosel beginnt** und nicht mit Pinot Grigio Mischungen aus dem Süden. Wer eine der Million PRÜM Riesling Flaschen für 3,99 € kauft und trinkt, der setzt sich selbst **Maßstäbe**, ob er es gleich merkt oder nicht. Und er wird sich **als nächstes** für einen **anderen Riesling** oder **Weißwein** von einem **Winzer** aus **einheimischen Anbaugebieten** interessieren und früher oder später **schätzen** lernen, was das **Winzerhandwerk** hierzulande hervorbringt. Und wo ist eigentlich der

prinzipielle Unterschied, wenn Prüms VDP-Kollegen sogar ihre eigenen Weine in Großmärkten anbieten?

Seit Raimund Prüm 1971 das Weingut von seinem früh verstorbenen Vater übernommen hat, hat er es zum Spitzenweingut mit internationalem Ruf entwickelt. Das führte wie von selbst dazu, dass er den größten Teil seiner 150.000 Flaschen im Ausland verkauft, eine Entwicklung, die er gerne zugunsten des einheimischen Marktes modifizieren würde, auch wenn er gerne herumreist und seine Kontakte zu den Importeuren pflegt. Er ist zufrieden und stolz, dass seine Tochter Saskia Andrea (es bleibt also bei S.A. Prüm) sich für den Winzerberuf hat begeistern lassen und nach ihrem Studium in Geisenheim seit 2005 im Betrieb als eine Art General Manager fungiert, vor allem an den vielen Tagen, an dem Vater unterwegs ist.

Das Weingut S.A. Prüm liegt in einem prachtvollen Gutsgebäude im idyllischen Weinörtchen Wehlen, einem nördlichen Stadtteil von Bernkastel-Kues, in der Uferallee, unmittelbar an der Moselschleife. Hier, an der Mittelmosel, klammern sich die Weinstöcke in bis zu schwindelerregenden Höhen an die Steilhänge an, wo Generationen gezwungen waren, ihre Reben auf Terrassen anzubauen. Der Erfolg des Weinguts S.A. Prüm ist ungeachtet der großen persönlichen Rolle der Weinmacher zweifelsohne diesen Weinbergen zu verdanken, die einzigartige, sensationelle Weine spendieren. Das Weingut besitzt Parzellen insbesondere in den Spitzenlagen Wehlener Sonnenuhr, Bernkasteler Lay und Graben, Graacher Himmelreich und Drompobst, Ürziger Würzgarten und Erdener Treppchen. In dieser Gegend liegt der Ursprung der führenden Rolle der Mosel, was das internationale Prestige der deutschen Weinanbaugebiete angeht. Das Weingut ist aktuell auf rund 13 ha angewachsen. Der Zukauf neuer Parzellen in den angestammten Lagen ist kostspielig und führt in größerem Umfang nur über das Anzapfen von Investoren.

Die bis zu 70% steilen Hänge an der Mittelmosel sind schon fast alpin,

wenn auch die meiste Zeit des Jahres ohne Schnee. Sie sind auf der langen Strecke der **Mosel**, die das **Tal von Nordosten nach Südwesten** durchfließt und dabei die **Wärme reflektiert**, einer **idealen Sonneneinstrahlung** ausgesetzt, die schon bei **kleinsten Veränderungen** enorme **Auswirkungen** auf das **Reife- und Aromapotenzial** des Rieslings hat. Die **Winter** sind in den Moseltälern **mild**, die **Sommer** bringen ein fast **atlantisches Klima**, das dem **Riesling warme Füße**, aber einen **kühlen Kopf** verschafft und ihn im **Spätsommer** und **Herbst** in **produktive Nebel** hüllt.

**Angebaut** wird in den **eigenen Weinbergen** von **S.A. Prüm** ausschließlich **Riesling**. Andere Sorten wie **Pinot Blanc** und **Chardonnay** werden von **Vertragswinzern** angeliefert und als **Galerie-Weine** vermarktet. Was sollte man auch anderes als **Riesling** machen, wenn man das **perfekte terroir** für die **edelste aller Weißweinrebsorten** besitzt. Das haben schon die **Vorfahren** so gesehen, deswegen stehen in den **Spitzenlagen** noch immer Rebstöcke, die **über 100 Jahre alt** sind. Es sind überwiegend **ungepropfte, wurzelechte Riesling-Reben**. Daran hat auch die **Flurbereinigung in Wehlen** vor einigen Jahren **wenig geändert**, weil **Raimund Prüms Stamm-Parzellen** weitgehend **verschont** geblieben sind. Allerdings wurde in der Lage **Wehlener Sonnenuhr** ein Großteil der **Altreben ersetzt**, weil die **Altanlagen** nur noch einen mikroskopisch **geringen Ertrag** brachten, auch wenn die **Weine** daraus eine extreme natürliche **Konzentration** und eine atemberaubende **Mineralität** aufweisen.

Der **Qualitätsanspruch** von **S.A. Prüm** beginnt im **Weinberg**. Die **Ernte** erfolgt nicht nur zwangsläufig wegen der **Steillagen per Hand**, sondern weil es darauf ankommt, schon vor Ort zu **selektieren** und nur **gesundes Premium-Lesegut** einzubringen. Im **Keller**, wo seit Februar **Miguel Louro** aus Portugal als **Kellermeister** fungiert, wird die **Tradition** mit **modernster Technik** umgesetzt. So werden die **Trauben entrappt** und liegen mehrere Stunden auf der **Maische**, so dass sie danach **ganztraubig gepresst** werden können. Zur **Gärung** werden **Feinhefen**,

keine aromafördernden Reinzuchthefen benutzt. Nur die **besten Trauben** werden zur **Spontanvergärung** aufgefördert. Auf **Süßreserven** oder **chemische Entsäuerungsverfahren** wird **verzichtet**, ggf. muss die **malolaktische Gärung** ausreichen, um dem Riesling die Spitzen der **Äpfelsäure** zu **nehmen**, obgleich dabei auch **Aromen auf der Strecke** bleiben.

Der **Ausbau** erfolgt **langsam** und **gekühlt**, sowohl im **Edelstahl** als auch in traditionellen **1.000-Liter-Mosel-Fuder-Fässern**. Die sind teilweise **Jahrzehnte alt** und geben **keine Holztöne** mehr ab, sondern fördern die **Mikrooxidation**. Im dunklen und kühlen **Gewölbekeller** des Weinguts bekommen die Weine viel Zeit für die **Reife**. Wichtig ist, dass es **gemächlich** zugeht, die **Weine** sollen sich **selbst verwirklichen**, alles **vorseigen**, was der **Weinberg** ihnen **mitgegeben** hat und ihre **eigene Persönlichkeit bilden**.

Die Weine werden in **mehreren Linien vermarktet**. Ausgangspunkt ist die **Klassifikation** des VDP, der die Weine in **drei Qualitätsstufen** einteilt: **Gutsweine**, **Ortsweine** und **Große Gewächse**. Eine Klassifizierung anderer Art erfolgt durch die sorgsam durchdachte **Etikettierung**: Das **traditionelle Flaschenetikett** mit dem abgebildeten **Gutshaus** der Familie wird für **Prädikatsweine** aus den **Einzellagen** verwendet. Die **Großen Gewächse** aus den Lagen Wehlener Sonnenuhr, Graacher Himmelreich, Graacher Dompropst und Bernkasteler Lay erhalten das **Weingutetikett**, das in den **Jahren vor der Erbteilung 1911** verwendet wurde. Alle **übrigen Qualitätsweine** haben ein **modernes Etikett**.

Neben dem Weingut betreibt **S.A. Prüm** direkt an der Mosel ein modernes **Gästehaus**, mit **acht** schön eingerichteten **Zimmern** in zwei Kategorien und dazu noch **zwei Ferienwohnungen**. Hier werden alle Gäste animiert, sich außer der Weinprobe auch **Ausflüge** mit Wandern, Fahrradfahren, Wassersport oder einem Bummel durch die Weinberge anzutun. Wer ein **unvergessliches Ambiente** für einen **besonderen**

**Anlass** sucht, kann mit **100 Personen** in den ehemaligen **Kelterhaus-Speicher** aus den 20er Jahren einziehen. Er ist in der seltenen **Zollinger-Bauweise** errichtet und hat eine Art **freischwebendes Dach**, das wie der **Rumpf eines Schiffes** konstruiert ist **ohne** die üblichen **Stütz- und Tragbalken**.

Wir konnten **sechs Weine** von **S.A. Prüm** verkosten.

### **2015 Prüm Blue Riesling Kabinett trocken**

Das ist ein Wein aus dem **aktuellen Einstiegsortiment**, ein **Gutswein** von eigenen **Blauschiefer-Lagen**. Er bringt eine Menge von dem mit, was im **Kernland der Mosel** die **Qualität** ausmacht. Wir **schnüffeln** an allerlei zarten Fruchtaromen herum: weiße Pfirsiche, reife Gellerts Butterbirne, gelbe Äpfel vom Typ Ananasrenette, grüner Spargel und ein allgegenwärtiger Hauch von Zitrusfrüchten. Am **Gaumen** machen es sich die Äpfel bequem, weiße Johannisbeeren kommen hinzu, eine kleine Brise Zitrus, Ananas und Papaya weht und viele grüne Kräuter wieseln herum. Die **angenehm rieslingmäßige Fruchtsüße harmonisiert** mit einer hervorragend **eingebundenen lebendigen Säure** und vor allem mit der **markanten, abgerundeten Mineralität** aus dem vielschichtigen Schiefer. Alles mündet in einem **kräftig würzigen Finish**. Der Wein ist ein **Saftprotz**, der sich gerne und **gradlinig** um die Zunge schlängelt. Ein **Visitenkarten-Wein**, den man gleich am Eingang vorzeigen kann. Sie können ihn aber auch mit einer knusprigen Orangenente pairen.

### **2015 Sebastian A. Riesling Kabinett halbtrocken**

Noch einmal zur Erinnerung - **Sebastian Alois** war **1911** der **Gründer** des Weinguts **S.A. Prüm**, als er seinen Erbanteil erhielt. Dieser **Gutswein** ist also eine **Hommage an Traditionen** und in seiner Art ein **repräsentativer Vertreter des Mittelmosel-Rieslings**. Er entfaltet sich im Glas mit einem vornehmen **Bukett** aus fruchtigen und floralen Noten und Tönen von grünen Kräutern und dem Duft des Weinbergs. Wir rufen Aprikosen und Pfirsiche auf, Zitrusfrüchte, Geranien und grüne und

weiße Gladiolen. Im **Mund** spielen noch mehr Früchte herum und teilen sich den **leckeren Gesamteindruck** mit einer **vornehm kaschierten Säure** und einer **dezenten Mineralik**, die beide für einen nachhaltigen **Abgang** sorgen. Es ist ein **extraktreicher Wein**, **süßlich** und **saftig**, ein **süffiger Stoff** voller **Energie** und **Frische**. Er passt hervorragend zu einem Hähnchenbrustfilet mit einer süßen asiatischen Chilisoße an thailändischem Jasmin-Duftreis.

### 2015 Ürziger Würzgarten Riesling Kabinett

Dieser nach Südost bis Süd ausgerichteten **Spitzenlage** auf dem **westlichen Moselufer** geben **kleinparzellierte Weinberge** mit ihren **Weinbergmauern** ein besonderes **Gepräge**. Dazu trägt auch die riesige **Sonnenuhr** an einem ehemaligen **Wehrturm** bei, die als einzige an der Mosel **römische** statt arabische **Ziffern** hat. Seit über zehn Jahren gibt es in **Ürzig** auch einen echten mediterranen **Gewürzgarten** mit über 10.000 Stauden in einer exponierten Steillage, der Besuchern offen steht. In den mit bis zu **65 % Neigung steilen Weinbergen** beleuchtet der **eisenhaltige rote Boden** ein einzigartiges Natur-Amphitheater. Er besteht aus tiefgründigem, teilweise stark verwitterten **Blauschiefer** und **rotem Vulkan- und Schiefergestein**, was als **Rotliegendes** bezeichnet wird. Im **Regenschatten** der **Eifel**, wo manchmal **Föhnwinde** erscheinen, gedeihen **vollmundige Rieslinge** mit **tiefen Strukturen**. Allerdings können selbst in der nur **56 Hektar großen Lage** die Himmelsausrichtungen, Böden und mikroklimatischen Verhältnisse leicht **wechseln**, je nachdem wo die **Parzelle genau liegt**. Einige Weingüter versuchen das durch **Zusätze** zum **Lagenamen** deutlich zu machen, vor allem angelehnt an die vor 1971 zulässigen **uralten Lagebezeichnungen**.

Wir haben mit dem **2015 Ürziger Würzgarten Riesling Kabinett** einen **restsüßen Wein** im Glas, der mit seiner **schicken Mineralität** lockt. Die **Duftnoten** sind tropisch und geheimnisvoll exotisch. Man könnte Mangos und Passionsfrüchte benennen, Litschis und reife Reineclauden nebst einer Spur von Anis. Die würzig-tropische Nase wird **Schluck** für Schluck ergänzt durch kleine Schiefertöne, wir meinen gar eine winzige

Traminernote zu entdecken. Der Wein ist **ausgeprägt mineralisch**, die **Säure verhalten**, aber soweit aktiv, dass es einen langen, süffigen **Nachhall** gibt. Ein **üppiger, frischer Wein, feinfruchtig** und mit **starker Tiefe**. Davon können Sie sich gerne schon mal einige Flaschen für **2025 hinstellen**. Wer ihn jetzt genießt, kann sich jenseits der Etikette einen Pflaumen-Streuselkuchen dazustellen oder ein großes Stück Tomme de Savoie mit Butter-Baguette.

### 2015 Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett

Die **Wehlener Sonnenuhr** ist eine der bekanntesten **Rieslinglagen** der **Welt** und die **berühmteste Grand Cru Lage** des **VDP**. Die **Lagenbezeichnung "Wehlener Sonnenuhr"** geht auf die **Sonnenuhr** zurück, die **Jodocus Prüm, Sohn des Stammvaters Sebastian Alois Prüm, 1842** inmitten der besten Schiefersteillage in Wehlen **baute**, um ab und an mal nach der **Zeit schauen** zu können. Die **Weinberge** liegen genau gegenüber dem Weingut **S.A. Prüm** auf dem **anderen Ufer** der **Mosel**. Es ist eine nach **Süd** bis **Südwest** ausgerichtete **Steillage** mit zumeist **steinigen Lehmböden** auf **grauem Devon-Tonschiefer**. Hier wird ausschließlich **per Hand** gearbeitet, erst recht bei der **Lese**. **S.A. Prüm** besitzt rund **5 ha** und damit **10%** der Gesamtfläche.

Auch nach den **aktuellen Neupflanzungen** in den Parzellen von **S.A. Prüm** sind noch **80 bis über 100 Jahre alte wurzelechte Rebstöcke** stehen geblieben, die schon immer **prägend** waren für die besonderen **Eigenschaften** der **Lage**. Die **alten Reben** müssen sich in dem **kargen** und **porösen Devon-Schieferboden** ordentlich **in die Tiefe strecken**, um **Wasser** abzubekommen. Das führt zwar zu der wichtigen hohen **Konzentration** der **Inhaltsstoffe** in den Trauben und zu einer **powervollen Mineralik** in den Weinen, andererseits ist der Ertrag der alten Rebknochen gering.

Der **Jahrgang 2015** hat an der **Mosel Jahrhundert-Rieslinge** hervorgebracht, die eigentlich einen Hype rechtfertigten. Es gibt Winzer, die behaupten, den **besten Riesling since ever** geerntet zu



haben und mit ihren Weinen die legendären **Jahrgänge 1985 und 1995** noch zu **übertreffen**.

Der **2015 Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett** ist jedenfalls **sensationell**. Im **Glas** entwickelt er schnell intensive **Aromen** von gelben und grünen Äpfeln, weiter hinten dann Ananas, weiße Pfirsiche, Zuckeraprikosen, Mirabellen, dazu mineralische Schiefertöne, etwas Honig, etwas Vanille und etwas Heu sowie eine liebevolle Botrytis-Spur. Wir **schmatzen** auf einer süßlichen Obstvielfalt herum. An die Bukett-Aromen schließen sich noch einmal Pfirsiche an und Kandis, rote Grapefruit, Litschis, Birnen und einige Kräuter. Die **geballte Restsüße** ist **genial integriert** in eine **knackige**, im Ergebnis **frische Säure**, was von der Methodik her an **Eisweine erinnert**. Es imponieren feine und gut abgestimmte **Mineralnoten**, die dem Wein eine überraschende **Eleganz** verschaffen. Alles gemeinsam liefert dann den erhofften langen, fruchtig-süßen, klaren und saftigen **Abgang**. Ein Wein, der mit **Fruchtsüße, Säure und strahlender Mineralik tänzerisch spielt** und die Zunge **zart, weich und gemütlich** umschmeichelt.

Was soll man diesem **edelsüßen Edelwein am Tisch** bieten? Den üblichen Blauschimmel? Das ist der Wein, den man schlökchenweise als **Solisten** genießt, in netter Umgebung, zu zweit oder mit netten Gästen, an einem lauen Sommerabend oder vor dem Kamin. Das können Sie dann locker etwa **zwanzig Jahre lang** so weiter machen und die **spannende Entwicklung** dieses **Jahrhundertjahrgangs** verfolgen.

### **2012 Bernkasteler Lay "Grand Ley" Riesling GG**

Am Ortsausgang von Bernkastel liegt die **Lage Lay**, was soviel wie **Fels** bedeutet. Sie blickt nach **Süden bis Südwesten** und steigt von der Uferstraße sanft bis steil an. **4,1 Ha** besitzt **S.A. Prüm** hier. Der **Boden** ist übersät mit blauen Schieferplatten, die im Untergrund stark verwittert sind und sich mit Ton und Lehm vermischen.

Jetzt haben wir ein **Großes Gewächs** im Glas, das **vielfältige**

**sensorische Erlebnisse** beschert. Es beginnt mit unerwartet süßlichen und erwartet mineralischen **Aromalüftchen** vom Pfirsich, von grünen Äpfeln, roten Johannisbeeren, einer Zitrus-Limetten-Richtung und Kräutern. Am **Gaumen** kommt der Wein saftig und stramm an mit einer pikanten, aber feinen Säure. Da kann man schon mal an eine Prise Pfeffer denken und an Schwarze Johannisbeeren. Wir reden sogar über ein wenig **Tannine**. Dennoch ist der Wein **cremig, saftig** und schwingt in einem erstaunlich sanften, runden **Finish** lange nach. Wir behalten die **intensive Mineralität** in guter Erinnerung und meinen noch lange nach dem **Abgang** die Pfirsichdüfte wahrzunehmen. Das ist ein **fruchtbetonter Riesling**, der manchmal **leicht** erscheint, aber **gehaltvoll** ist. Er schaukelt **reif** und **weise** im Glas, klar wie des Rieslings reine Seele.

### 2012 Wehlener Sonnenuhr "Alte Reben" Riesling GG trocken

Nach dem edelsüßen Kabinett kommt nun ein **trockenes Großes Gewächs** von **Alten Reben** ins Glas. Die standen jedenfalls noch 2012 in großer Anzahl in der **Wehlener Sonnenuhr**, 80 bis 100 Jahre alt.

Er **duftet** mal süß, mal herb, auf jeden Fall üppig und vibrierend mineralisch. Wir erfreuen uns an hochkonzentrierten **Aromen** von süßlichen gelben Weinbergspfirsichen und von Tannenhonig, an herben Klängen von Cassis und Tabak, an einer ungemein feinen Würze, an etwas Karamell, ein paar Zitrusfrüchten und einem vegetabilen Kontrapunkt. Endlich **schmatzen** wir auf griffigen reifen Früchten herum, eine schmelzige **Opulenz** und **energische Saftigkeit** wird geboten. Im Abgang gibt sich der Wein **dicht, schmelzig schön** und **stoffig**. Die **ausgeglichene Bilanz** von **Restsüße** und **Säure** lassen ihn weniger trocken erscheinen, als er ist. Vermutlich sind die alten Reben auch noch **superspät** und **vollvollreif** erst Ende Oktober 2012 **geerntet** worden. Ein **großartig strukturierter Wein** - **verführerische Weltklasse**. Fragen Sie jetzt oder in den nächsten sechs Jahren einen Elch oder einen Strauß, wenn er bei Ihnen vorbeikommt, nach seinem schönsten Filetstück als angemessene Begleitung für diesen

**außergewöhnlichen Wein**, der in aller Welt ein **prominenter Botschafter der Mosel** ist.

⇒ mehr Infos über das

**Weingut S.A. Prüm**

<http://www.sapruem.com/page.php?p=11000>

### Info-Kasten 1

#### **Die Prüm-Dynastie**

Die **Weinbaugeschichte** der **Familie Prüm** soll bis in das **12. Jahrhundert** zurückreichen. Der Bezug zur Neuzeit beginnt mit **Sebastian Alois Prüm** (1794-1871). Von seinen sieben Söhnen heiratete nur **Mathias** (1835-1890). Er hatte mit **Ehefrau Katharina** **sechs Kinder**, unter denen das **Weingut 1911 aufgeteilt** wurde:

- \* Den größten Erbteil erhielt der nach seinem Großvater benannte **Sebastian Alois Prüm** (1877-1959), der dem Weingut den Namen **S.A. Prüm** gab. Aus dieser **Linie** ging später das Weingut **Jos. Christoffel jr.** hervor, das heute mit **S.A. Prüm vereint** ist.
- \* **Johann Josef Prüm** (1873-1944) benannte seinen Erbteil **Joh. Jos. Prüm**.
- \* Aus dem Erbteil von **Peter Prüm** (1881-1970) ging durch einen Zusammenschluss das heutige Weingut **Studert-Prüm** hervor.
- \* **Anna Maria Prüm** (1887-1926) heiratete Dr. Franz Weins, das Weingut nannte sich **Dr. F. Weins-Prüm**.
- \* **Maria Anna Prüm** (1875-1904) heiratete Zacharias Bergweiler. Deren Enkelkinder sind **Ernst Loosen** vom **Weingut Dr. Loosen** und **Wilhelm Weil** vom **Weingut Robert Weil**.
- \* **Maria Katharina Prüm** (1884-1954) heiratete nach dem frühen Tod ihrer Schwester Zacharias Bergweiler. Daraus daraus ging das

Weingut Dr. Pauly-Bergweiler hervor.

## Info-Kasten 2

### **Wurzelechte Reben**

Es handelt sich um **unveredelte Reben**, die auf **keiner Unterlage aufgepropft** sind.

**Veredelte Reben** bieten durch die **Wahl** der meist **amerikanischen Unterlagsrebe** die Möglichkeit, den **Rebstock** an die **Boden- und Wasserverhältnisse anzupassen** und teilweise den Wuchs und den **Reifeverlauf zu beeinflussen**. Vor allem aber **schützt die Veredelung** wie eine Impfung weitgehend vor der **Reblaus**.

In **Deutschland** ist die **Pflanzung wurzelechter Riesling-Reben** seit Jahren **untersagt**, um der (erneuten) **Verbreitung der Reblaus vorzubeugen**. Aus bislang nicht geklärten Gründen sind die **Rebstöcke** auf den **Mosel-Schieferböden** relativ **reblausresistent**. Das erklärt den **hohen Bestand an wurzelechten Reben an der Mosel**.

## Info-Kasten 3

### **Devonschiefer**

**Devonschiefer** ist ein bis zu 500 Millionen Jahre altes **Gestein**, das nach der **Grafschaft im Südwesten Englands** benannt ist. Es ist sozusagen zu **Stein gequetschter Ton und Schlamm** eines urzeitlichen Meeresbeckens und sehr **verbreitet an Mosel und Ahr**. **Schiefer im Weinberg** bedeutet **weniger Unkraut**, schnelles **Aufheizen** durch die Sonne, **Speicherung** der Tageswärme und Abgabe an den Rebstock in der Nacht, vor allem aber die deutliche **Aromatisierung** des Weins durch eine ausgeprägte **mineralische Komponente**. Kleines **Manko** in der Schieferbilanz: Der **Boden ist nährstoffarm** und braucht ordentliche

Mistfuhren zur Humusversorgung. Dummerweise **hält** er das **Wasser nicht** und lässt die mühsam angehäuften Nährstoffe oftmals schnell wieder in die Tiefe sausen, vorbei an den langen Wurzeln der oftmals **alten Rebstöcke**. Der **Effekt** ist **geringer**, wenn der **Schiefer stark verwittert** und mit **Lehm** oder **Ton** durchzogen ist wie **verbreitet** an der **Mittelmosel**.

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: [info@an-den-vier-enden-der-welt.de](mailto:info@an-den-vier-enden-der-welt.de)