

Das VDP.Weingut Gutzler in Rheinhessen: Weiße und Rote aus der Grand Cru Liga

28. Dezember 2018

Rheinhessen ist zwar seit Jahrzehnten international bekannt, aber erst im den letzten fünfzehn Jahren angekommen an der Spitze der besten Weinanbaugebiete der Welt. Es hat die einseitige Müller-Thurgau-, Silvaner- und Dornfelder-Landschaft hinter sich gelassen und mit dem Zuwachs feiner Rieslinge und Burgundersorten, aber auch mit der Rückbesinnung auf die Eigenschaften seines wertvollen Terroirs gezeigt, dass die Region das Potenzial hat, sich im Fokus der internationalen Nachfrage nach ganz großen Weinen zu positionieren. Der Qualitätssprung der letzten Jahre geht sicherlich zurück auf die technische Seite revolutionärer Entwicklungen und Erfahrungen im Keller und professioneller Methodik im Weinberg. Sie wäre aber nicht möglich gewesen ohne eine Neuorientierung der Weinmacher. Bekanntlich wird Wein immer noch von Winzern gemacht, also kommt es vor allem auf sie an, auf ihre Ideen, ihren Mut, ihre Innovationsfreude und Kreativität. In dieser Hinsicht hat sich Rheinhessen neu aufgestellt sowohl mit einer neuen Winzergeneration als auch mit neuen Überzeugungen in gestandenen Weingütern.

Eines der Weingüter, die großen Anteil am Aufstieg Rheinhessens in die Grand Cru Liga des deutschen Weins haben, ist das Weingut

Gutzler. Es liegt in der **Roßgasse 19** im kleinen Weinort **Gundheim** im **Wonnegau** zwischen **Alzey** und **Worms**, ganz im **Süden Rheinhessens**.

1985 übernahm **Gerhard Gutzler** den Hof von seinem Vater und beschloss die **Landwirtschaft** auf den **Weinanbau** umzustellen. Er hatte schon mit **20 Jahren** seine **Fachausbildung** abgeschlossen und konnte nun neben seiner **Leidenschaft** für Fußball und Fahrradfahren auch die für den **Wein** entwickeln - und zwar nach dem **Motto „Anders und besser als alle anderen“**. Er machte sich auf die **Suche** nach **Perfektion**, veränderte die **Ausrichtung** des **Weingutes** radikal und forcierte innovative **Methoden** im **Anbau** und im **Keller**. So setzte er beispielsweise auf **Dichtpflanzungen** der **Rebstöcke** in extrem engem Abstand von **60 - 70 cm**, um die **Verwurzelung** in der **Tiefe** zu fördern und damit die **Aufnahme** von **Mineralien** und **Wasser**. Er errichtete ein **neues Kelterhaus** mit **Traubenannahme**, modernisierte den **Gewölbekeller** und baute einen **Barrique-Keller** aus. **Gerhard Gutzler** machte sich auch einen **großen Namen** mit seinen **Destillaten**, seit er **1991** mit einer **eigenen Destillerie** begann. Die **Trauben-**, **Trester-** und **Weinhefebrände** reiften teilweise in **Fässern** aus **Eichenholz** oder vom **Maulbeerbaum**, das **Obst** bezog er von **Streuobstwiesen** im **rheinhessischen Hügelland**. Noch immer ist das **Weingut** berühmt für seine große Auswahl an **hausgemachten Obst-**, **Wildobst-** und **Tresterbränden** im Sortiment **"Wilde Wasser"**.

Sohn Michael machte seine **Ausbildung** zum **Weinbautechniker** sowohl im **familiären Weingut** als auch bei **Knipser** in der **Pfalz** und absolvierte **Praktika** bei **Elena Walch** in **Südtirol**, bei **Bernard Massard**, im **Weingut Mayer-Näkel** sowie in der **Wachau** im **Weingut Franz Hirtzberger**.

Über Jahre führten **Gerhard** und **Michael** das **Weingut** **gemeinsam**: **Michael** **profitierte** von der **Erfahrung** und der **Leidenschaft** seines **Vaters**, der wiederum **neugierig** die **Ideen** **prüfte**, die **Michael** von seinen **Auslandsaufenthalten** bei renommierten Weingütern oder von seinen **Verkostungstrips** mitbrachte. So waren über **Jahre** **gemeinsamer Enthusiasmus** und **Spaß** angesagt und noch vor seinem **30. Lebensjahr** übernahm **Michael** die **Verantwortung** für den **Keller** und die **Weinbereitung**. Es gelang den beiden, vor allem beim **Riesling** und **Spätburgunder** Weine auf **international anerkanntem Qualitätsniveau** zu erzeugen und mit dem **Weingut** in die **Spitze** der **rheinhessischen Weingüter** aufzurücken.

Dass **Gerhard Gutzler** am **25. April 2017** den **Kampf** gegen den **Krebs** **verlor**, war nicht nur für die **Familie**, sondern für die **Weinwelt** ein **unfassbarer** und **schmerzlicher Verlust**. Viele von **Gerhards Ideen** und **Methoden** bleiben in den Weinen des Weinguts **lebendig**. Sein **Sohn Michael** führt nun zusammen mit **Ehefrau Christine** das **Weingut Gutzler** in der **dritten Generation** fort. **Christine** hatte im Weingut **Wasem** und im **Staatsweingut Bad Kreuznach** eine **Ausbildung** als **Winzerin** gemacht und war dann **5 Jahre** im **Staatsweingut Bad Kreuznach** im **Vertrieb** tätig.

Seit **2006** ist das **Weingut Gutzler** **Mitglied** im **Verband der Prädikats- und Qualitäts-Weingüter VDP**, es gehört auch dem **Deutschen Barrique-Forum** an. **Michael Gutzler** ist **Gründungsmitglied** der **rheinhessischen Jungwinzergruppe „message in a bottle“**, die mit **Spaß** am Wein nach **Spitzenqualität** strebt. Die Gutzlers wollen, dass man in ihren **Weinen** nicht nur die **Eigenarten des Terroirs** und der

Rebsorte, sondern auch die **Leidenschaft des Handwerks** tatsächlich **schmeckt** - auf **höchstem Niveau**, mit viel **Eleganz** und **Kraft**, wenn es sein muss, auch **unangepasst** und mit **Ecken und Kanten**. Gemäß der langen **Familientradition** wird **bodenständig** und **traditionell**, aber zugleich **modern**, **innovativ** und **kreativ gearbeitet**. Obwohl man bereits **High-End-Weine** macht, wollen **Michael** und **Christine Gutzler** mit ihrem unermüdlichen Engagement immer noch **besser werden**.

Zum **Weingut Gutzler** gehören fast **16 Hektar Rebfläche** mit einer **Jahresproduktion** von rund **110.000 Flaschen**. Angebaut werden gemäß **rheinhessischer Tradition** eine **Vielzahl von Rebsorten** wie die **weißen Riesling**, **Silvaner**, **Grauer** und **Weißer Burgunder**, **Chardonnay**, **Sauvignon Blanc** sowie die **roten Sorten Spätburgunder**, **Dornfelder**, **Cabernet Sauvignon** und **St. Laurent**. Dabei stehen **Spätburgunder** und **Riesling** mit je einem Drittel im **Vordergrund**, gefolgt von rund **17 % weißen Burgundersorten** und etwa **7 % Silvaner**. Die enge **Verbindung** mit der benachbarten **Rebschule Martin** hat dazu geführt, dass **Michael Gutzler** zusammen mit **Ulrich Martin** immer wieder **historische Rebsorten** ausbaut, von denen er **2017** die erst **2009 wiederentdeckte rote Burgunder-Sorte Arbst** und **2018** die aus **Baden bekannte rote Sorte Fränkischer Burgunder** in seine **Weinberge übernahm**. Bereits im **Jahrgang 2016** hatte **Michael** die **exklusive Cuvée „Vielfalt“** aus den **fünf wiederentdeckten autochthonen Rotweinsorten Schwarzurban**, **Süßschwarz**, **Hartblau**, **Arbst** und **Fränkischer Burgunder** gemacht. Der **Schwarzurban** zeichnet sich durch **dunkle Beerenaromen** und eine **weiche, runde Tanninstruktur** aus, der **Süßschwarz** durch einen in ein **harmonisches Säuregerüst eingebundenen intensiven Sauerkirschton**

und der **Fränkische Burgunder** durch würzige, pfeffrige Aromen und eine betonte Gerbstoff- und Tanninstruktur.

Das **Weingut Gutzler** hat **Parzellen** in hervorragenden, **berühmten Lagen**, von denen die **Westhofener Morstein**, **Westhofener Brunnenhäuschen** und **Wormser Liebfrauenstift Kirchenstück** in der **VDP.Qualitätspyramide**, die in **VDP.Gutsweine**, **VDP.Ortsweine** und **VDP.Grosse Gewächse** aufgebaut ist, **ganz oben** an der Spitze stehen und als **VDP.Grosse Lage** klassifiziert sind. Hinzukommen mit der **Westhofener Steingrube** eine weitere **Spitzenlage** sowie **Weinberge** im **Ölberg** in **Nierstein**, **Liebenberg** in **Osthofen**, **Rotenstein** in **Westhofen**, **Römerberg** in **Dorn Dürkheim** und **Sonnenberg** in **Gundheim**. **75%** der Parzellen sind mit **Burgundersorten** und **Riesling** bestockt. Die **Böden** im südlichen Rheinhessen sind **kalkhaltig** und zeichnen sich insbesondere durch **Lößlehm**, **Tonmergel** und **Kiesel-Auflagen** auf **burgundischen Sanden** aus. **Taunus** und **Hunsrück** geben einen **gewissen Schutz** vor **strengen Frösten** und **extremen Wetterlagen**, lassen aber manchmal auch **nächtliche kalte Luftströmungen** durch, die den **sonnenerwärmten Reben** durchaus **gefallen**.

Das **Weingut Gutzler** ist **biozertifiziert** und setzt auf eine **naturnahe Bewirtschaftung** der **Weinberge**. Die **Erträge** werden bei den **Großen Gewächsen** auf **25 hl**, bei den **Ortsweinen** auf **50 hl** und bei den **Gutsweinen** auf **80 hl pro Hektar** reduziert. Der **schonende Umgang** mit dem **Lesegut** hat oberste Priorität – so wird seit dem **Umbau 2007** mit **Schwerkraft** gearbeitet. Den **fruchtbetonten Gutsweinen** werden **Reinzuchthefen** zusetzt, die **höheren Qualitätsstufen** der **VDP.Pyramide** werden mit **wilden Umgebungshefen** spontan vergoren.

Das trägt zur **individuellen Note** bei, die das Terroir und die Rebe abbilden soll. Immer geht es **Familie Gutzler** um den **Ausbau dichter, komplexer und lagerfreudiger Weine**. Die roten liegen lange auf der **Maische**, vergoren wird **langsam und temperaturkontrolliert**. In der eigenen **Sektmanufaktur** werden **Winzersekte** in **traditioneller Flaschengärung** hergestellt.

Seit Jahren wird das Weingut in **Guides** wie **Eichelmann** oder **Gault&Millau** oder **Der Feinschmecker** mit **Sternchen, Punkten und Gläsern** überhäuft, mehrfach erhielt es den **Deutschen Rotweinpreis** oder den **Riesling Erzeugerpreis**. Es wird auch sonst immer wieder hoch **prämiert** - mehr als dreißig Mal allein von der **Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz**. **Michael Gutzler** wurde einst vom **Handelsblatt** unter den besten **jungen Winzern Deutschlands** ausgezeichnet. Heute ist das **Weingut Gutzler** nicht nur in **Deutschland nachgefragt**, sondern gilt **international** als eines der **Aushängeschilder des deutschen Weins** und eines der besten **Weingüter Deutschlands**.

Wir konnten **zwölf Weine** des **Weinguts Gutzler** verkosten.

2017 Weißer Burgunder trocken Gutswein

Gutsweine sind die **Basis** der **dreistufigen VDP.Qualitätspyramide**. Was oft als **Einstiegswein** gering geschätzt wird, führt im **Weingut Gutzler** auf **hohem Qualitätsniveau** in das noch höherwertige Sortiment - ein **Basiswein** von einer **Qualität**, die **andere nicht einmal** in ihrer **Spitzengruppe** haben. Die **weißen Burgunder-Reben** wachsen auf den **Lösslehm Böden** im **Sonnenberg** in **Gundheim**. Die Trauben wurden auf dem Höhepunkt der **physiologischen Reife** **per Hand geerntet** und

bereits auf dieser Qualitätsstufe **manuell selektiert**. Der **Ausbau** erfolgt im **Edelstahltank** mit **temperaturkontrollierter Gärung**.

Im **Glas** leuchtet ein kräftiges Strohgelb. Der Wein **verströmt** ein spätsommerliches Flair von duftendem Heu und überreifen roten Äpfeln, grünen Birnen, Aprikosen und weißen Blüten, dazu einige Nüsse und eine kleine Würze von Majoran und Beifuß, alles umweht von einem Hauch Mineralik. Im **Geschmack** überzeugen fruchtig-exotische Noten von gelben Äpfeln, Ananas, Aprikosen, reifen Mangos, ein Touch Zitrus und feine Kräuter. Der fast cremige **Abgang** wird von einer netten **kleinen Restsüße** und einer bemerkenswert **lebendigen Säure** unterstützt, die zusammen mit der nahezu **filigranen Mineralität** vom **Kalk** den nachhaltigen Eindruck der **saftigen Frische** vermitteln. Hier trifft **Harmonie** auf **druckvolle Eleganz** und **kühle Frische** und lässt ahnen, wohin die **Qualitätsreise bei Familie Gutzler** noch geht. Der Wein ist ein attraktiver Begleiter eines deftigen Nordseekrabben-Brötchens oder von Kalbfleisch-Rouladen.

2017 Riesling trocken Gutswein

Angeichts des hohen Riesling Anteils an den weißen Rebsorten im **Weingut Gutzler** liegt es nahe, dass ein **VDP.Gutswein-Riesling** von Rebstöcken in **verschiedenen**, aber mit Bedacht ausgewählten **Lagen** kommt. Wir haben eine **sorgsam komponierte Cuvée** im hellgelb glänzenden **Glas**. Nach wenigen Minuten entwickelt sich ein vielschichtiges **Bukett** aus lecker-frischen Früchten wie grünen Äpfeln, weißen und gelben Pfirsichen, Zitrusfrüchten, roter Grapefruit, Williams Birnen und Quitten. Wir **schmecken** wiederum grüne Äpfel und verschiedene Zitrusfrüchte mit kräftigen Anklängen von Aprikosen,

Birnen, Quitten und einigen Minzblättern. Eine Melange, die sich noch weiter entwickeln dürfte. Es sind die dank der **Dichtpflanzung** energisch **mineralisch umrahmten Fruchtnoten** und die **aktive Säure**, die den Wein **frisch** und **spritzig** im Mund herumwirbeln lassen. Sie halten sich im **saftig-herben Abgang** lange in Erinnerung. Eigentlich gibt es das gar nicht - einen **Gutswein** mit **Alterungspotenzial** und doch wird man ihm genau das zugestehen: Also in jedem Jahr weiter verproben: Die Säurebetonung wird mehr und mehr der **Fruchtigkeit** den **Vorrang** lassen, diese wird sich vollendet mit der **kalktypischen Mineralik** bis zur **Perfektion** vermählen. Selbstverständlich ist er schon jetzt ein Genuss, den man jederzeit als Apéro anbieten oder zu einem Wiener Backendl hinstellen kann.

2017 Westhofener Chardonnay trocken Ortswein

Der Ort dieses **Ortsweins** ist sehr viel kleiner als Westhofen und sehr exquisit: Die Reben wachsen in Parzellen der **Ausnahmelage Westhofener Morstein**, die ansonsten für die **Pyramidenspitze** liefert. Hier beherrschen **schwerer Ton** und **Löß** den Boden, der, wie zumeist im südlichen Rheinhessen, mit **reichlich Kalk** gesegnet ist. Der Most dieses Weins wurde im **Halbstückfass vergoren**, was dem Chardonnay eine bestimmte und durchaus beliebte **Stilrichtung** verschafft hat.

So liefert das **Bukett** die klassischen, exotischen, fruchtbetonten Aromen von Ananas, Nüssen, Maracuja und ein wenig Stachelbeere, alles abgerundet von einem angenehmen Lüftchen Holz. Die **exotische Aromatik**, zu der gelbe Honigmelonen und grüne Birnen hinzukommen, trifft mit **Kraft** und **feiner Würze** auf den Gaumen, und verwöhnt ihn im **Abgang** noch lange. **Kraft** und **Klassik** stehen hier **nicht** für die

brioche-buttrige, alkohollastige Holzkeule aus dem internationalen Weinreich. Der Gutzler-Chardonnay tritt frank und frei auf, mit intensiver Frucht, gezähmter Säure, energischer Eleganz und vibrierender Frische, ein ganz klein wenig Chablis schmult aus dem Glas. Es ist ein Charakterwein, der es sich nicht nehmen lässt, individuell seine rheinhessische Herkunft und die Eigenart der Rebsorte zu zeigen - wohl eines der besten Komplimente, das man einem Wein machen kann. Servieren Sie ihn zu einem Red Snapper aus der Pfanne oder zu einem Rebhuhn-Gericht.

2017 Dorn Dürkheimer Silvaner trocken

Dier Wein stammt von sogenannten Alten Reben, fast 80 Jahre alten, knorrigen, ungepfropften Rebstöcken, die sich tief im Boden mit Mineralität und Wasser versorgen. Sie wurden oftmals einfach vergessen, als man seinerzeit im Müller-Thurgau-Wahn die Flächen umstockte. Von dem heute erreichten ehrfürchtigen Alter darf man dann einiges an Potenzial erwarten.

Und tatsächlich - ein Silvaner mit einer außergewöhnlichen Fruchtexposition und einer hochkonzentrierten Dichte brilliert intensiv goldgelb im Glas. Es drängeln sich animierende Noten von Pfirsichen, Mirabellen, Stachelbeeren und echter Vanille - alles mit dem ortsüblichen Touch Mineralität. Auf der Zunge explodieren die Fruchtaromen von Cantaloupe-Honigmelonen, reifen gelben Pflaumen und Pfirsichen, unterlegt von Heu, Vanille, einem kleinen Walnusston und exklusiven, leichten Röstaromen. Die knackige Säure ist in dem Fruchtspiel der Restsüße so harmonisch versteckt, dass sie unaufgeregt im Hintergrund wirkt, aber dem Wein eine animierende

Frische mitgibt, die von der **Mineralik** noch unterstützt wird. Im **Finish** geht er saftig und herrlich schmelzig mit einer bemerkenswerten Länge ab. Ein **fruchtiges Kraftpaket**, das mit einem **konzentriertem Extrakt** und einer **ausgeprägten Duft-und Geschmacksfülle** voll im Saft steht. Bitte reichen Sie diesen Silvaner nicht reflexartig zum Spargel - er krönt aufgrund seiner Fruchtichte perfekt ein feines japanisches Yakitori (gegrillte Hühnerspieße mit Gemüse) oder ein thailändisches Pad Kana Moo Grob (gebratener Chinakohl mit knusprigem Schwein).

2017 Liebfrauentift Kirchenstück Riesling Große Lage

Die **Einzellage** in der **Großlage Liebfrauenmorgen** hat ihren Namen vom **Wormser Kapuzinerkloster Liebfrauentift der Liebfrauenkirche**. Die Lage wurde seit Jahrhunderten **von der Kirche bewirtschaftet** und erst **Anfang des 19. Jahrhunderts teilweise verkauft**. Hier kam der **Wein Liebfrauenmilch** her, der in der **Ursprungslage** durchaus **individuelle Qualitäten** aufwies, die sich durch einen kleinen **Rauchton** auszeichneten, der darauf zurückzuführen war, dass die Rebstöcke auf den **Resten** der im **pfälzischen Erbfolgekrieg** Ende des 17. Jahrhunderts **zerstörten Holzhäuser** gepflanzt worden waren. **Versaut** wurde der **Charakter der Liebfrauenmilch** erst, als der **Name** den ganzen **Rhein herunter kursierte** und damit etliche Generationen an **berühmt-berüchtigte Massenweine** gewöhnt wurden, obgleich man einräumen muss, dass in den Sechzigern und Siebzigern viele auf diesem Weg überhaupt erst **an das Weintrinken herangeführt** wurden. Die heutige **Lage Liebfrauentift Kirchenstück** innerhalb der **Klostermauern** ist rund **17 Hektar groß** und ringelt sich **inmitten von Worms** um die **Kirche, entlang des Nibelungenrings parallel des Rheins**. Sie ist geprägt von **Böden aus Löss und Rotliegendem auf Sand**

und **Kies** mit einem starken Gehalt an **Eisen-** und **Spurenelementen**. Das **Mikroklima** ist beeinflusst vom **Rhein** und von den **innerstädtischen Wärmeströmungen**. **Gerhard Gutzler** kaufte hier **1997** rund **2.000 Rebstöcke** und trug mit seiner **Qualitätsarbeit** wesentlich dazu bei, dass die Weinberge inzwischen als **Große Lage** klassifiziert sind. Die **Trauben** für diesen Wein lagen **24 Stunden** auf der **Maische**, der Most wurde im **Edelstahl vergoren**, der Wein reifte im **großen Holz**.

Eine **brillante Fruchtigkeit** paart sich mit **spannender Energie** und **geheimnisvoller Komplexität** zu einem eindeutigen Ergebnis: Das ist der **charaktervolle Genusswein**, der so manche **Rieslingdimension sprengt**. In der **Nase** entfaltet er sich mineralisch kühl und erfrischend mit einer Zitrus gestützten Exotik von Litschis, Maracuja, Aprikose und Vanille. Am **Gaumen** baut sich eine pointierte Spannung auf, verzückt von einer **vibrierenden Mineralität** und einem **komplexen Aromenbündel** voll **traumhafter Fruchtigkeit**. Der Wein wirkt **nie wuchtig** oder fett, sondern bleibt auch nach längerer Belüftung der **elegante Kühle** aus Worms, **tiefgründig** und **langanhaltend** im **Abgang**. Hier baut er zusammen mit der **integrierten Säure** und einer **tänzelnden Restsüße** noch eine **finale Würze** auf. Ein Wein mit einem **fesselnden Charakter**, der einen mit der Zunge schmalzen lassen möchte. Er ist der edle Tropfen zu einem Hummergericht oder zu einem milden Curry vom Lammfilet.

2017 Morstein Riesling trocken Große Lage

Die **nördlich** von **Gundersheim** und **Westhofen** und **östlich** der berühmten **Lage Brunnenhäuschen** gelegene **Einzellage** wurde schon **1282** in einer **Schenkung** an das **Zinstersienzer-Stifts Otternberg** in

der Pfalz **urkundlich erwähnt**. Der **Name** leitet sich **nicht** von einem **Moor** ab, sondern von „**Marstein**“, was soviel heißt wie **Gemarkungs- oder Grenzstein**. Die Lage gehört zur **Gemeinde Westhofen** und ist mit rund **140 Hektar** riesig. Sie ist nach **Süden** und **Südwesten** **exponiert** und thront auf einem **wasserführenden Kalksteinfelsen**, der den **schweren Tonmergel** im Terrain mit **reichlich Kalk** versorgt. Der **leichte Hang** steigt aus dem Urstromtal des Rheins hinauf bis auf eine **Höhe von 280 m**. Der VDP hat den **parzellengenau abgegrenzten Bereich** im Mittelhang als **Große Lage** klassifiziert: Wir sind hier in einem der **hochwertigsten deutschen Weinberge**.

Der **Morstein Riesling trocken Große Lage** von **Gutzler** demonstriert **vorbildlich** die **Typizität** des **Rieslings** einer großen **rheinhessischen Kalklage**. Er atmet die **intensive, klare und frische Mineralität** des **Kalksteins** aus, fein nuanciert mit **Aromen** von gelbem Pfirsich plus Aprikose, plus weißen und gelben Blüten und sogar etwas Birne und einigen grünen Kräutern. Den **Mund** füllt der Wein mit einer **spannend trügen Viskosität** und kleidet ihn **rund** und **straff** aus. Pfirsiche und Aprikosen, kandierte Zitrusfrüchte, Mangos, einige Nüsse und getrocknete florale Noten wirken in einem Spiel von **präsender Säure** und **dezent** kandisartiger **Restsüße** mit. Volle Kraft voraus in einen donnernden, finessenreich strukturierten **Abgang** mit Tiefe und Substanz. Der **Nachhall** wird von einer **klaren Mineralität** gestützt, die aufgrund der **Ursedimente** des Flussbetts in den tieferen Bodenschichten den neuerdings so beliebten **salzigen Touch** bietet und dazu noch einen **kleinen Gerbstoffgriff** mitbringt. Ein **höchst eleganter, beschwingter Wein** mit einer **reifen und komplexen Aromatik** und **maximalem Geschmack**. Ein Schmaus von edlen

Meeresfrüchten einschließlich Muscheln oder eine Trüffelpoularde aus dem Rohr dürfte Ihnen und diesem großartigen Wein bestens gefallen.

2016 Spätburgunder trocken Gutswein

Mit diesem **Basis-Roten** steigt man in die schon fast **legendäre Pinot Noir-Welt** des **Weinguts Gutzler** ein, ein **Rotwein-Wunderland** zum **Schmecken, Genießen** und **Staunen**. Immerhin sind wir bei einem der **besten Rotweinproduzenten Deutschlands**, der mit jedem Jahrgang dem **deutschen Pinot** mehr **Beachtung in aller Welt** verschafft. Wesentlich dazu beigetragen haben übrigens die schon von **Gerhard Gutzler** eingeführten **Weinbautechniken**, die den **Produktionsmethoden** in **Burgund** entsprechen. **Mitte der 80er Jahre** hatte das Weingut begonnen, in sehr **kalkhaltigen Lagen** mit der von ihm bevorzugten **hohen Pflanzdichte Pinot Noir-Reben** zu **setzen**, die später immer wieder mit Reben **verschiedener Klone** **ergänzt** wurden. Der Wein **reifte** rund ein Jahr im **großen Eichenholz** und in **vorbelegten Barriquefässern**.

Was **Michael** und **Christine** und zuvor **Gerhard Gutzler** mit **Leidenschaft** aus der Rebsorte **Spätburgunder** so **herauszulocken** vermögen, lässt dieser **Gutswein** auf den **ersten Schluck** **erahnen**. Im **Glas** funkelt er appetitlich in einem tiefen Ziegelrot. Ein klassischer **Duft** von Erdbeeren, roten Johannisbeeren, etwas Rhabarber und Stachelbeeren sowie eine winzige Zitrusrichtung wehen aus dem Glas, alles frisch und sauber zusammengefügt. Dazu schweben Nuancen von leicht vanilliger Würze herum. Im **Mund** tummeln sich die **Burgunderaromen** mit **Kraft** und **Eleganz**. Zu Johannisbeer- und Süßkirschnoten kommen Granatapfelkerne, Vanilletöne und feine

Gewürze hinzu. Im **Finish** kommt seine von einer **lebendigen Säure** und einer **anmutigen Mineralik** umkreiste **Süffigkeit** und **Trinkfreude** eindrucksvoll zur Geltung. Ein **reiner, fast schlanker, eindeutig trockener Spätburgunder**, der weit **über** ein **Einstiegsranking hinausragt**. Gebratene Wachteln mit Steinpilzen oder ein Entrecôte vom Grill sind ein interessantes Pairing. Und bitte den Wein mindestens dreißig Minuten durchatmen lassen, bevor er in Burgunderstiele gefüllt wird.

2016 Westhofener Spätburgunder trocken Ortswein

Die **Trauben** für diesen Wein wachsen in **besten Westhofener Lagen**. Hier beherrschen, wie schon erwähnt, **Löss, Sand** und **Kalk** das Terrain. Da bekommt die **Spätburgunder-Rebe**, die sich bekanntlich **jeden An- und Ausbaufehler merkt**, durchweg **gute Laune** und hält sich mit ihren Zickigkeiten zurück. Vorsichtig haben die **Gutzlers** die **Stilistik** des Weins durch den Einsatz **französischer Barriquefässer** ins **Burgundische** gelenkt.

Das sortentypische **Bukett** des **Ortsweins** protzt mit Eindrücken von Süßkirschen und frischen Erdbeeren, Rhabarber und einer kleinen Prise Zimt. Auch **geschmacklich** laben wir uns am Erdbeeraroma, wohl schmeckend abgerundet mit Kirschen und roten Beeren: Die Zunge registriert dazu dezente Holztöne aus der Vanille- und Bittermandel-Ecke und eine breite Würze, aus der ein winziger Abdruck von Fenchel herausragt. Die **adäquate, gut eingebundene Säure** und die **Mineralität** sind **bestens austariert** und werden von **sanften Tanninen** in einen langen, markanten **Abgang** begleitet. Es ist ein **dichter, komplexer, extraktreicher** und doch **frischer, saftiger Spätburgunder** mit

eleganter Struktur - ein **charaktervoller Fingerabdruck** von **Familie Gutzler** für gute Freunde und zu einem Hasenbraten aus dem Ofen.

2014 Morstein Spätburgunder trocken Große Lage

Die vom VDP klassifizierte **Große Lage** umfasst fest **abgegrenzte privilegierte Parzellen** der **Westhofener Lage Morstein**, die ansonsten **vorrangig** als **Riesling-Terroir** bekannt ist. Hier wird die **schwierige Spätburgunder Rebe** von den **Wasseradern** im **Kalkfelsen**, die sich in zurück liegenden feuchten Jahren sogar als **kleine Quellen** zeigten, **optimal versorgt**, insbesondere mit **Mineralstoffen**, die den **Weinen** dann den **besonderen Kick** verschaffen. **Eineinhalb Jahre** reifte der Wein, der sich **Großes Gewächs** nennen darf, im **Barriquefass**.

Im **Glas** sehen wir ein dunkles Ziegelrot mit violetten Reflexen. Nach guter Belüftung des Weins toben in der **Nase** sortentypische Düfte von Kirschen, Erdbeeren, Brombeeren mit süßlichen Vanille- und Zimttönen herum, im Hintergrund tauchen ab und an ein Gewürzsträußchen, ein Veilchen und eine kleine Tabaknote auf. Die **Zunge** wird lecker überschwemmt von roten und dunklen Beerenerlebnissen: Erdbeeren, Brombeeren, Rote und Schwarze Johannisbeeren. Dazu stellen sich schwarze Kirschen, zart-nussige Holzaromen sowie kleine Nuancen von Bittermandeln und schwarzem Pfeffer ein, der allerdings keine Schärfe befürchten lässt. Fast endlos schmatzen wir während des **schmelzigen Nachhalls** auf der **komplexen Aromatik** und den **feinkörnigen Tanninen** herum. Es ist schon erstaunlich, mit welchen **Winzerkünsten** es **Familie Gutzler** gelungen ist, den nahezu **absolut trocken Wein** mit einer so **gestandenen** und doch **harmonisierten Säure** und einer so **charaktervollen, reinen Mineralik** auszustatten, dass er mit

vollmundiger **Finesse** frisch und **munter** auftritt. Das ist der Klassiker zu einer grandiosen Hirschkeule aber auch zu gut bürgerlichen Rindsrouladen.

2014 Brunnenhäuschen Spätburgunder trocken Große Lage

Die Bezeichnung der **Einzellage Brunnenhäuschen** in **Westhofen** ist von einer **Quelle** abgeleitet, an die sich besagtes **Häuslein** als **Wasserspeicher** anschloss. Die nach **Süden** **ausgerichtete** Lage von **31 Hektar** schließt gleich **östlich** an die **Lage Morstein** an, **südlich** davon erstreckt sich die **Steingrube**. Im **Brunnenhäuschen** liegt auf dem **Kalkfels** hauptsächlich **lössverwitterter Pararendzina**, das ist ein tiefgründiger, leichter **Lehmboden** mit kalkhaltigen, mergligen **Lössresten**. Verbreitet ist auch die „terra rossa“, roter, durch **Eisen gefärbter** Ton. Hier wachsen die **Trauben** in für rheinhessische Verhältnisse **luftigen Höhen** von **185 bis 240 Metern** Meereshöhe. **Prägend** ist aber nicht allein die Höhe, sondern der **stetige Westwind**, der das **Terroir** letztendlich auf eine Art **Cool Climate Niveau** bringt.

Jedenfalls **reifen** die **Spätburgunder-Trauben** hier erst **später** als anderswo im **Rheinhessischen**, so dass man meinen sollte, dass mit dem **Ziel der optimalen physiologischen Reife** auch **später geerntet** wird. Erfahrungsgemäß **bedankt** sich der **Spätburgunder** für die **verlängerte Vegetationsperiode** mit noch **mehr Frucht** und noch **mehr Länge**. Andererseits gilt es jedoch beim **sensiblen** und **fragilen Spätburgunder** darauf zu achten, dass die **Trauben nicht zu reif** werden. Daher sind solche **längeren Vegetationsperioden** aufgrund einer besonderen Lage wie im **Brunnenhäuschen** **ideal**, um ohne Hektik den **richtigen Erntezeitpunkt** auszuwählen, um **Frische in den Wein** zu bringen und die

Säure zu erhalten. Außerdem dürfte Michael Gutzler ohnehin keine überreifen Pinot-Trauben mögen, weil sie die Lagerfähigkeit des Weins von vornherein beschränken.

Wir schnüffeln gerne und immer wieder am ungemein lebendigen **Bukett** des Weins herum: Neben den Kirschen und Erdbeeren kommen einige Orangenblüten herüber, auch erdige und blumige Anklänge und eine gehauchte Holzwürze von Vanille und süßlichem blonden Tabak. Welch **reife, saftige Fruchtstruktur** erfreut dann den **Gaumen**, welch **würzige, zart salzige Mineralität** und welch **erfrischende, raffiniert untergebrachte Säure**, die wesentlich **seidiger** erscheint als bei so mancher **ruppiger Burgunderlegende** der **Côte de Nuits**. Ein höchst **komplexer, filigraner, eleganter Spätburgunder** mit **weich geschulterten Tanninen** und **dichter, körperreicher Textur**: lebendig und vielschichtig. Im langen, aromatisch-fruchtigen **Nachhall** entfalten sich noch einmal schöne Erdbeertöne. Ein echter **Grand Cru Burgunder** von einem der **besten Burgunder-Weingüter in deutschen Weinlanden**. Genießen Sie ihn als Solisten zu einer besonderen Gelegenheit, die auch der Wein selbst sein kann. Er wertet darüber hinaus im festlichen Menü jeden Hauptgang von edlem Wildbret auf.

2012 Cuvée R GS trocken Réserve

Die im **Barrique** ausgebaute **Cuvée** ist eine **rote Sonderedition**, die auch **Weißweintrinker** verführen kann. Als **Réserve** werden nach den **VDP-Regeln große Weine** bezeichnet, die nicht in jedem Jahrgang erzeugt werden. Das **manuell selektierte Lesegut** stammt aus **Lagen** mit **besonderem Charakter**, der den **Weinen** eine **eigene Story** mitgibt. Die **2012 Cuvée R GS trocken Réserve** ist auf diesen besonderen

Höhepunkt hin **komponiert** aus **St. Laurent**, **Cabernet Sauvignon** und **Dornfelder**. Der Wein ist **trocken** und imponiert durch ein **aktive Säure**, **erschreckt** aber nicht mit Nullgraden an **Restzucker**.

Im rubinrot schimmernden **Glas** schnüffeln wir an **vielschichtigen Aromen** herum, rote und blaue Beeren drängeln sich vor - Schwarze Johannisbeeren, Himbeeren und Brombeeren. Sogar Kirschen lassen grüßen. Vanilletöne, Mokka, Zimt, Nüsse und Kräuter winden sich in der **Nase** ebenso wie eine winzig kleine Rauchfahne. Wir **schmecken** Frische, Frucht und süßlich-pikantes Holz, alles vorbildlich harmonisch und im **Finish** sagenhaft saftig. Die vordergründige, **leichte Cabernet-Betonung** mit den **prägnanten**, aber **charmanten Tanninen** erinnert an **Bordeaux-Cuvées erster Güte**. Ein **angenehmer roter Trinkwein** mit einem schönen **Körper**, der sich ohne Diskussionsrisiko zu den großen Drei - Lamm, Rind und Wild - servieren lässt.

Cabernet Sauvignon Réserve trocken

Jetzt sind wir bei der **klassischen Bordeaux-Rebe** angekommen, **Familie Gutzler** hat sie **reinsortig** in die **schwere Flasche** mit dem **tiefen Culot de Bouteille** gebracht. Übrigens wird **Cabernet Sauvignon** in **Deutschland** ganz **überwiegend** in **Rheinhessen** und in der **Pfalz** angebaut. Die **Rebe reift spät** und dürfte sich im **Wonnegau** vor allem dort wohlfühlen, wo die **Lage geschützt** ist wie etwa im **Brunnenhäuschen**. Im **Keller klotzt** die **Cabernet Sauvignon** mit **Farbe** und **Tanninen** und **wartet** stets ungeduldig auf den **Barrique-Ausbau**.

Der **Cabernet Sauvignon Réserve trocken** vom **Weingut Gutzler** ist aus **Barrique-Fässern verschiedener Jahrgänge assembliert** und fällt

durch eine **besondere**, hierzulande eher **seltene Stilistik** auf, die eher **wegführt** von den **französischen Üblichkeiten** und an **ganz große Yakima-Valley-Weine** aus **Washington State** erinnert. Im **Glas** funkelt der Wein in einem intensiven, fast dunklen Rubinrot. Schon in der **Nase** verrät er seine dichte, süßliche Fruchtkomposition von Himbeeren, Heidelbeeren, Cassis und einigen Erdbeeren, alles in natürlichen, aromatischen Waldvarietäten, nicht in der geschmacklosen Massenzuchtfassung. Dazu schmeicheln opulente **karamellige** und **vanillige Röstaromen**. Am **Gaumen** dann die große **Überraschung**: Ein Cab mit einem unglaublichen **Trinkfluss**, der seine **Tannine gebändigt und cover** hält und sie gut **dosiert freigibt**. Selten sind die **Tannine** eines Cab Sauv so **professionell auf den Punkt gebracht**. Meist erscheinen sie **aufdringlich** und **überlagern die Aromatik**. In diesem Cab **verschließen** sie jedoch nicht den **Gaumen** und bleiben auch **nicht** an ihm **haften**, sondern halten sich **präsent im Hintergrund bereit**, damit ja **nicht in Vergessenheit** gerät, dass man einen Cab im Mund hat. Sie lassen aber eben **Raum** für den **Genuss** des **Weins**. Wir **schmecken** eine Vielfalt von roten und blauen Beerenfrüchten wie Rote Johannisbeeren, Brombeeren, Cassis, dazu Zeder und Tanne plus Kräuter sowie einen Hauch von Zitrus, gelber Paprika und Schokolade. Alles wird großzügig umrahmt von einem **unvergleichlich abgerundeten süßlichen Holzton**, der - gestützt durch die **aktive Säure** und eine **schlanke Mineralik** - sich auch im **Nachhall** noch hält, ohne von den **feinen Tanninen** erdrückt zu werden. Ein **fruchtiger, hochkomplexer, temperamentvoller Wein** mit einem **mächtigen Körper**, der **keineswegs schwer** wirkt: Er lässt sich **unangestrengt genießen** - ein **großartiges Rotweinvergnügen**. Der **Cabernet Sauvignon Réserve trocken** ist ein eindrucksvoller Solist für eine ganz private Open-End-Verkostung, er eignet sich aber auch

hervorragend zu einem Porterhouse Steak vom Grill oder zu einer vegetarischen Ratatouille mit Auberginen und Paprika.

➡ mehr **Infos** über das **Gutzler**
<http://www.gutzler.de/>

➡ mehr **Infos** über das **Anbaugebiet Rheinhessen**
<https://www.rheinhessen.de/wein>

➡ mehr **Infos**
über den **VDP**
<http://www.vdp.de>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

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