



Lese im Maximin Herrenberg November 1902

Unser 1896 gepflanzter Maximin Herrenberg ist einer der ältesten Rieslingweinberge der Welt. Pflanzjahr 1896: Wir fragten uns wie wurden die Weine zu dieser Hochzeit des Moselrieslings wohl hergestellt? War diese jahrhunderte alte Vorgehensweise der modernen Technik ebenbürtig oder gar überlegen?

Im Maximin Herrenberg ist die alte, damals übliche Einzelpfahlerziehung noch intakt, im Weinberg wird kein Mineraldünger eingesetzt, die Bearbeitung wird wie vor 120 Jahren mit Handarbeit durchgeführt. Mit der Traubenlese begann das Abenteuer. Die mit der Hand gelesenen Trauben werden mit der Hotte zu den Traubenbütten auf dem Anhänger getragen. In den Bütten werden die Trauben sofort eingestampft, damit Saft austritt und die Mazerierung der Trauben beginnt. So können die Aromen der Trauben voll aufgeschlossen werden. Am Abend des Erntetages beginnt die Kelterung. Hierfür konnten wir einen alten Korbkelter erwerben, der mit der Technik des vergangenen Jahrhunderts arbeitet. Mit Muskelkraft wird gekeltet, der Most wird ohne Sedimentation direkt ins Fuderfass geleitet. Die Gärung erfolgt mit traubeneigenen Hefen, der sogenannten Spontangärung.

Das Ergebnis ist ein Wein, der in perfekter Weise die Stärken des Rieslings zeigt und ein Unikat der Beständigkeit in unserer schnelllebigen Zeit darstellt.

Stuart Pigott adelte als Verkoster für James Suckling diesen Wein mit 100 Punkte .

Rober Parker 96 Punkte

Mosel Fine Wines 94 Punkte