

Vertikalweinprobe aus 20 Jahren

PROBENABEND GenussSpechte genießen „Teuflich guten“ Wein aus dem Weingut Schmickl

HOCHHEIM (ru) Vor Kurzem fand die zweite Weinprobe des neu gegründeten Vereins Hochheimer Weinclub die GenussSpechte statt. Schon bei der Gründungsversammlung hatte Winzerin und Vereinsmitglied Sabrina Schmickl das Thema „20 Jahre Weingut Sabrina Schmickl“ vorgeschlagen und die Idee kam gut an. Eigentlich sollte das Ganze im Freien stattfinden, logistische Probleme ließen das nicht zu. So waren die 30 teilnehmenden Mitglieder und Gäste ins Weinbaumuseum geladen. Nach der Begrüßung durch Hendrik Ruitenberg stellte Sabrina sich und ihr Weingut vor.

Eher durch Zufall und bedingt durch eine sich bietende günstige Gelegenheit übernahm sie 2003, mit gerade einmal 20 Jahren, ein paar Parzellen. Diese lagen in Erster Gewächslage und kamen von einem Hochheimer Weinbaubetrieb, der aufgehört hatte. Sabrina kaufte sich die nötigen Gerätschaften hier und da gebraucht zusammen, mietete einen Keller an und legte los. Zunächst baute sie die Weine nur in Holzfässern aus, erst nach und nach kamen Edeltahlfässer hinzu, finanziert durch Ausschank der Weine auf Weinfesten, auf dem Hochheimer Markt und am Weinprobierstand, immer mit der Unterstützung von Freundinnen und Freunden und der Familie.

Ihre Ausbildung absolvierte sie in den Hessischen Staatsweingütern in der Domäne Raenthal und sie führt ihr Kleinst-Weingut bis heute im Nebenerwerb. Nach anfänglichen Erfolgen gab es mit dem Jahrgang 2006 einen Rückschlag durch Fehltöne. Seitdem geht es jedoch wieder von Jahr zu Jahr bergauf. Neue Gerätschaften, Traubenzukauf, Unterstützung durch Papa Klaus Schmickl, durch befreun-



Sabrina Schmickl im Weinbaumuseum beim Themenabend mit den GenussSpechten.
Foto: Jutta Hühn

dete Winzer und sehr viel Kreativität sorgen für den „teuflich guten Wein“, der sich auch im Logo des Weinguts (mit Hörnern, wie es sich gehört) wiederfindet. Die Philosophie ist dabei, so wenig wie möglich und so viel wie nötig im Weinbau und im Keller einzugreifen. Das Resultat sind ehrliche, gradlinige Weine aus naturnahem, schonendem Ausbau.

Für die Probe hatten die Winzerin und Hendrik Ruitenberg zusammen 26 Weine ausgesucht – von 2001 bis 2022. Ein Großteil davon wurde, wie bei Proben üblich, am Platz ausgeschenkt. Manche Flaschen gab es indes nur noch als Einzel exemplare, diese präsentierten

sich im Nebenraum in Weinkühlern zur Selbstbedienung. Es gab neben den offiziellen Schmickl-Etiketten auch mit Edding handbeschriftete Flaschen und handgeschriebene Etikette, denn ein Teil der Weine waren die Rückstellproben. Ist der Wein ausverkauft, darf man diese verbrauchen. Wie schön für die Teilnehmenden, dass so viele Weine ausverkauft waren!

Auch die älteren Weine präsentierten sich alle als sehr gut trinkbar, mit schönen Reifetönen und Duftnoten von Rosinen, Dörrobst, reifen Früchten. Da Sabrina die Analysewerte parat hatte, konnten die Probeteilnehmer selbst erschmecken: Weine, die mit einer et-

was höheren Säure in die Flasche gekommen waren, präsentierten sich frischer als manche aus den heißeren Jahren und mit niedrigem Säurewert.

Es gab keine Ausfälle oder Korkschecker, auch nicht bei den älteren Weinen, was die Qualität des Handwerks aufzeigt. Die Bandbreite reichte von Riesling Kabinetts und Spätlesen aus den verschiedenen Hochheimer Lagen, Spätburgunder Weißherbst, Weißburgunder, Dornfelder Rosé und Rot, und ein paar kreative Cuvées, wie zum Beispiel Chardonnay mit Weißburgunder oder auch Weißburgunder, Grauburgunder, Silvaner. Interessant war auch der Rotling, ein Wein, bei dem rote und weiße Trauben zusammen gekeltert werden, als Cuvée von 2021 und 2022 mit kreativem Etikett.

Zur Probe gab es darüber hinaus Spundekäs' vom Weingut Preis und jede Menge Brezeln. Alles in allem war es eine sehr gelungene Probe, wann hat man die Gelegenheit, die Entwicklung eines Weinguts über 20 Jahre so gut nachvollziehen zu können.

Im August geht es zu weiteren Weingütern

Die nächsten Veranstaltungen werden im August stattfinden: Ein Besuch beim Weingut Eva Vollmer am 5. August und eine Weinprobe in der Zehntscheune vom Domdechant Werner'schen Weingut am 30. August. Weitere Informationen zur Anmeldung findet man unter www.genusspechte.de, die Webseite des Hochheimer Weinclub – die GenussSpechte e.V. – für alle Weingenießerinnen und Weingenießer – ob Profis oder ambitionierte Laien. E-Mail: email@genusspechte.de