

Genussvoller Ausflug nach Hechtsheim

WEINPROBE Weingut Zehe-Clauß empfängt die GenussSpechte

HOCHHEIM (hwg). Nach der Bremenreise Anfang des Monats (die HZ berichtete), stand am 23. März bereits die nächste Veranstaltung der GenussSpechte auf dem Programm: Ein Ausflug mit öffentlichen Verkehrsmitteln nach Mainz-Hechtsheim, zum Weingut Zehe-Clauß.

Das Weingut wurde vom Vater von Birgit Zehe gegründet. Birgit ist Winzermeisterin und war 1996/1997 Weinkönigin von Rheinhessen. Marcus Clauß kommt von einer Winzerfamilie in Esslingen, Neckar. Bis 2009 war er als Weinbauberater in Rheinhessen unterwegs, 2010 übernahmen sie gemeinsam den Betrieb, stellten auf ökologischen Weinbau um und sind seit 2018 Bioland-zertifiziert.

Das Weingut hat inzwischen fast 30 Hektar, verteilt über die Gemarkungen Laubenheim, Bodenheim, Ebersheim-Harxheim sowie Nackenheim. Zu 85 Prozent sind weiße Rebsorten im Anbau – Riesling, Weiß- und Grauburgunder, Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau, und als Besonderheit blauer Silvaner. Die roten Rebsorten sind Spätburgunder, Merlot, Cabernet Sauvignon und Lemberger. Hauptprodukte sind trockene Weißweine und trockene Rosés, dazu einige Rotweine. Die Erzeugnisse teilen sich auf in die Qualitätsstufen Gutsweine, Edition MC sowie die Premiumli-

nie „First Clauß“.

In der gemütlichen Vinothek, mit Blick auf ein atemberaubendes Aprilwetter-Schauspiel, fanden sich erwartungsvolle GenussSpechte und Gäste zur Probe ein. Nach einer kurzen Vorstellung und Begrüßung durch Hendrik Ruitenberg empfing der Winzer die GenussSpechte mit einem Silvaner Secco. Die Besonderheit dieses Secco ist, dass er keine zugesetzte Kohlensäure enthält, sondern gärungseigene, die im Drucktank entsteht. Ein fruchtig spritzig animierender Einstieg.

Während der Verkostung der nächsten vier Weine – Graubur-

gunder, Weißburgunder Classic, Scheurebe trocken und Sauvignon Blanc trocken - erzählte Marcus den GenussSpechten viele interessante Details über die Arbeitsweise und beantwortete Fragen.

Nach dem vierten Wein gab es eine Pause in Gestalt eines leckeren Vespertellers mit Fleischwurst, Käse und Spundekäs mit Brezel. Trocken macht auch ein Vesperteller wenig Freude und so fragte ein Teilnehmer der Runde, ob es eventuell möglich sei, den auf der Probenliste nicht vorgesehenen Blauen Silvaner zu genießen. Man konnte und der passte hervorragend zu den

rheinhessischen Leckereien.

Nach dieser Stärkung ging es weiter mit einem vorzüglichen Rosé aus Cabernet Sauvignon und Merlot, einem Wein, der viele Auszeichnungen gewonnen hat. Zu Recht, waren sich die Teilnehmenden einig. Darauf folgte ein Blaufränkisch Rosé trocken. Dieser bestach durch seine sehr fruchtige Note.

Weinkennerinnen und Weinkenner wissen natürlich, dass Blaufränkisch und Lemberger zwei Bezeichnungen für ein und dieselbe Rebsorte sind. Zur besseren Unterscheidung auf der Weinliste laufen die Roséweine unter Blaufränkisch, die roten werden als Lemberger vermarktet.

Den krönenden Abschluss der Probe bildeten zwei trockene Rotweine, der Spätburgunder trocken und als Highlight der trockene Lemberger „First Clauß“ aus der Lage Laubenheimer Edelmann.

Eigentlich war damit die Probenliste zu Ende und der Abend schon weit fortgeschritten. Als kleines Add-on kam jedoch noch ein herrlicher Grauburgunder First Clauß, mit Barriqueinsatz, ins Glas.



Hendrik Ruitenberg dankte den Gastgebern für die hervorragende Probe und leckere Verköstigung mit einer flüssigen Blume aus den Niederlanden.

Foto: Susanne Ruitenberg

Weitere Informationen unter www.genusspechte.de, die Webseite des Hochheimer Weinclubs – die GenussSpechte e.V. – für alle Weingenießerinnen und Weingenießer – ob Profis oder ambitionierte Laien.