

## WEINGUT NICK KÖWERICH

**Unorthodoxer Wein für eine junge Generation.** Einige Historiker weisen die These zurück, die alten Römer hätten den Weinbau an die Mosel gebracht und behaupten, dass eine andere Hochkultur schon in keltischer Zeit hier Wein anbaute: die Griechen. Ihre Behauptung stützen sie auf den Umstand, dass die für die Mosel typische Einzelstockerziehung von den Römern niemals betrieben wurde. Auf den griechischen Inseln aber ist diese Technik noch heute gebräuchlich. Die griechische Anbaukultur ist sogar fast mit der der Moselregion identisch.



## LEIWENER LAURENTIUSLAY

Einer der Orte, an dem auch schon in der Antike – einerlei ob durch Griechen oder Römer – Weinbau betrieben wurde, ist die Leiwener Laurentiuslay. Ihre Gesamtfläche, nach West-Südwest und West-Nordwest ausgerichtet – beträgt etwa 19 Hektar. Der hier vorherrschende mittel- bis tiefgründige Tonschiefer-Verwitterungsboden ist mit einem relativ hohen Feinerdeanteil für den Rieslinganbau prädestiniert. Sowohl trockene als auch restsüße Qualitäten reifen auf diesen Schieferböden, die mit unzähligen kleinen Schieferblättchen bedeckt sind. Davon profitieren die geschmacksintensiven Weine dieser Lage. Auch das Kleinklima der Leiwener Laurentiuslay unterstützt die Reifeentwicklung der Reben: Durch die warme Abendsonne in den Sommermonaten wird der südwestliche Teil der Steillage besonders gut mit Wärme versorgt. Weitere wichtige Vorzüge: Die terrasierten Bereiche der Lage wurden keiner Flurbereinigung unterzogen. Außerdem finden sich hier noch heute wurzelechte, jahrzehntealte Rieslingreben, die von der Reblaus verschont blieben.

Eines der Weingüter mit Parzellen in der Leiwener Laurentiuslay ist das Weingut Nick Köwerich. Über die vergangenen fünfzehn Jahre hat Köwerich seinen Weinstil konsequent weiter entwickelt. Noch in den neunziger Jahren wollte er mit seinen Rieslingen keinen Allerweltschmack bedienen, sondern ihren Charakter herausarbeiten. Dafür ließ er seine Rieslinge bis zu zwei Jahre



auf dem reduktiv wirkenden Feinhefede-  
pot in französischen Barriques reifen und unterzog sie dort auch dem biologischen Säureabbau. Köwerich lässt seine Weine spontan vergären und baut sie nach moseltypischen Charakteristiken aus. Neben der speziellen Mineralität und Säurestruktur bewahren die nicht ganz durchgegorenen Rieslinge ein unterstützendes Maß an Restsüße. Ihr Geschmacksspektrum liegt daher im feinherben bis halbtrockenen Bereich. Das Fasslager erfolgt in den moseltypischen Fuderfässern, die ein Volumen von 1000 Litern haben.

Einer von Köwerichs Paradeweinen ist der Leiwener Laurentiuslay „Für Träumer und Helden“-Riesling aus dem Jahr 2006: Ein komplexer fruchtig-trockener Wein, der im Mund eine angenehme Cremigkeit entfaltet, die sich mit der markanten Schiefermineralik zu einem wundervollen Akkord ergänzt. Das Aroma erinnert an Melone und Steinobst und ist sehr würzig. Am Gaumen hinterlässt dieser Riesling einen konzent-

rierten, zugleich feingliedrigen und nachhaltigen Eindruck.

Der eigenwillige Name „Für Träumer und Helden“ bezeugt, dass Nick Köwerich keinen großen Wert auf Konventionen legt. Mit seinen Weinen spricht er gezielt die Altersgruppe der ab Dreißigjährigen mit ihren Vorlieben an. Damit hat er eine Zielgruppe ins Auge gefasst, die in den nächsten vier Jahrzehnten Wein konsumieren wird. Auf diese unorthodoxe Art vermittelt Köwerich heute die ehrwürdige Moseltradition charmant einer jungen Generation – nicht nur von Träumern und Helden.

Weintipp aus dem Buch:

**100 Meisterwerke des Weines – Deutschland**

Hrsg. Ralf Frenzel  
Tre Torri Verlag

