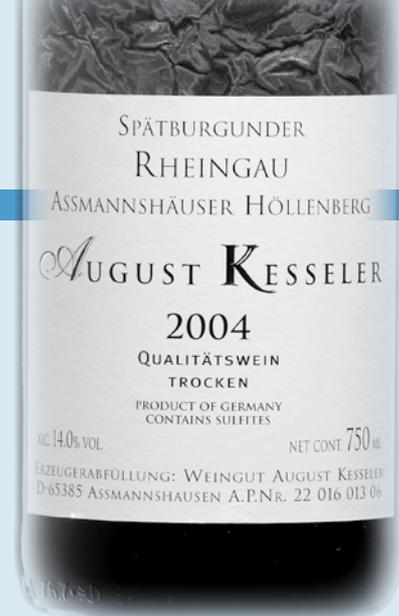


### WEINGUT AUGUST KESSELER

**Flüssig gewordene Winzerkunst.** Der Terrassenweinbau wird in Deutschland seit dem 10. Jahrhundert betrieben, davor erfolgte der Weinbau ausschließlich in den Ebenen. Dazu erkannte der auch naturwissenschaftlich versierte Domherr Konrad von Megenberg schon im 14. Jahrhundert in seinem „Buch von den natürlichen Dingen“: „Slehtez velt pringt mer weins, aber gepirg pringt edlern wein.“ Zu dieser Zeit war der Assmannshäuser Höllenberg bereits eine der beliebtesten Weinlagen am Rhein.



## ASSMANNSHÄUSER HÖLLENBERG

Sowohl Benediktiner von der Mainzer Abtei St. Jakob in Assmannshausen als auch Zisterziensermönche aus dem nahen Kloster Eberbach sollen bereits seit 1335 im vorderen Rheingau Spätburgunder kultiviert haben. Urkundlich dokumentiert ist der Spätburgunderanbau im Höllenberg seit dem Jahr 1470.

Der Begriff Höllenberg stammt von dem althochdeutschen Begriff „Helda“ für Halde – mit einem biblischen Inferno hat er also nichts zu tun. Die Einzellage hat eine Gesamtfläche von etwa 46 Hektar und gehört zur Großlage Steil. Der Weinberg befindet sich in einer Süd-Südwestlage, die ausschließlich mit Spätburgunder bepflanzt ist, eine Ausnahme im Rheingau. Denn nach wie vor und zu Recht ist der Rheingau ein Weißwein-Gebiet, in dem hauptsächlich Riesling angebaut wird.

Die Hangneigung des Höllenbergs von 30 bis 60 Prozent macht den Einsatz von Maschinen nahezu unmöglich. Die niedrigen pH-Werte und die gute Drainageeigenschaft des Bodens sowie beste Sonneneinstrahlungswerte vor allem in den Abendstunden bieten hervorragende Bedingungen für die Spätburgunderrebe. Außerdem besitzen die hier vorherrschenden Phyllitschieferböden äußerst geringe Tonmineralienanteile, sind relativ frostempfindlich und verfügen mit ihren grau-violetten bis rötlichen Farbspektren über Mineralphasen von Augit, Turmalin und Eisenoxid. Der Phyllitschiefer mit seiner guten Erwärmbarkeit ist die Voraussetzung für eine lange Vegetationsperiode,



de, in der die Trauben viel Zeit haben, wertbestimmende Stoffe einzulagern.

In dieser Lage bewirtschaftet das Weingut Kessler 75 bis 100 Jahre alte Spätburgunder-Rebbestände, die auf burgundischen „Clos de Vougeot“-Klonen basieren und zur absoluten deutschen Spitze gehören. August Kessler, der Inhaber des mehr als achtzig Jahre alten Familienbetriebs, nennt den Spätburgunder die anspruchsvollste Rebsorte der Welt – im Anbau, in der Vinifikation und im Verständnis schlechthin. Der geringste Fehler lasse den Wein müde und leblos erscheinen. Daher legt er großen Wert auf akribische Weinbergspflege. Die schonende und ertragsreduzierende Bearbeitung gehören neben der streng selektiven Lese zu den wichtigsten Maßnahmen im Weinberg.

Seine Rotweine werden nach schonendem Entrappen auf der Maische offen vergoren, der Maischekuchen wird per Hand untergestoßen. Die Standzeit beträgt im Weingut Kessler – je nach Qualität und Jahrgang – bis zu zwei Wochen. Danach

werden die Rotweine zwölf bis 15 Monate im Barrique ausgebaut.

Der Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder QbA aus dem Jahr 2004 ist einer von Kesslers Pinot Noirs, in dem seine weltberühmte Winzerkunst nach nur einem Schluck Bestätigung findet: Aus dem Glas drängt ein Bukett aus Pilzen, frischen Kräutern und gemahlenem schwarzen Pfeffer. Im Geschmack entfaltet sich der Wein und zeigt Aromen von Brombeeren, Kirschen und roten Johannisbeeren. Am Gaumen ist er dann zart und weich mit einer mineralischen, fast schon prickelnden Säure. Ein noch junger Wein mit einer spannenden Zukunft.

Weintipp aus dem Buch:

**100 Meisterwerke des Weines – Deutschland**

Hrsg. Ralf Frenzel  
Tre Torri Verlag

