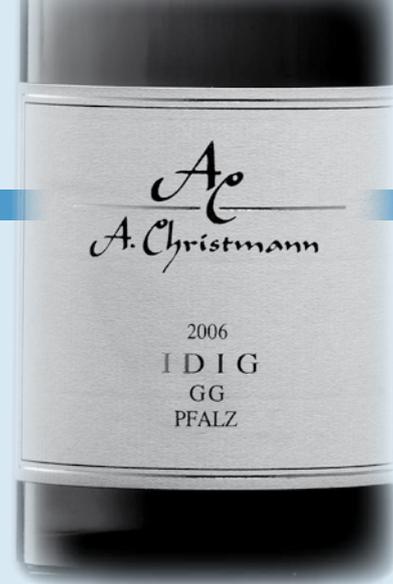


# WEINGUT CHRISTMANN

**Traumhafter Wein.** Die Pfalz: Sanft geschwungene Hügel, Felder, Wälder und Weinberge wechseln sich in einer der bekanntesten Weinlandschaften Deutschlands ab. Die pfälzische Mittelhaardt bietet besonders für den trockenen Riesling optimale Bedingungen. Ihr südländisches Klima lässt schon im zeitigen Frühling die Mandelbäume rosarot erblühen. Jahr für Jahr scheint die Sonne mit einer Zuverlässigkeit, dass selbst Zitrusfrüchte, Feigen und Esskastanien gedeihen – und der Pfälzer Riesling zur vollen Reife kommt.



# KÖNIGSBACHER IDIG

Im Herzen des Weinbaugebiets Pfalz, in der Gemeinde Neustadt-Gimmeldingen, ist das Weingut Christmann zu Hause. Es wurde im Jahr 1845 von den Cousins Johann Martin Häusser und Prof. Dr. Louis Häusser gegründet, aber erst in der nachfolgenden Generation zu einem Gutsbetrieb weiterentwickelt. Seit 1996 führt Steffen Christmann – nun in siebter Generation – das Weingut.



Besonderes Augenmerk legt er auf die Vitalität der Reben, die Artenvielfalt im Wingert und überhaupt den natürlichen Anbau seiner Weine. „Nur die optimal gereiften, gesunden, vollreifen Trauben können große Weine erbringen“, betont Christmann. Deswegen hat er sich vor einigen Jahren dazu entschlossen, auf Herbizide und Insektizide zu verzichten, auch um den Preis der Ertragsreduzierung. Seit dem Jahre 2004 hat er seinen Betrieb ganz auf biodynamischen Anbau umgestellt. Sein Ziel ist es, die Reben in eine größtmögliche Harmonie mit Weinberg, Klima und Boden zu bringen.

Das spezielle Terrain, in dem sich Christmanns Weine entwickeln, lässt sich am Königsbacher Idig aufzeigen, eine der Pfälzer Spitzenlagen. Mit knapp 3,5 Hektar hat er hier seit 1992 den Löwenanteil einer Hanglage gepachtet, die mit einer 20-prozentigen Neigung sanft Richtung Süden abfällt. Eine große Besonderheit des Idigs ist sein Klein-klima: Während der Herbstmonate sind

hier die Durchschnittstemperaturen in der Regel um etwa zwei bis drei Grad höher als in den meisten anderen Lagen der Mittelhaardt. Dadurch nimmt die Spätfrostgefährdung der Reben deutlich ab. Die kesselartige Form schützt den Idig bestens gegen Kaltluft, die im Kalksteingeröll gespeicherte Hitze kann nachts abstrahlen und die Reben von unten erwärmen.

Wie im Weinberg legt Christmann auch im Keller großen Wert darauf, den Fruchtgeschmack seiner Trauben in reiner Form zu erhalten. Dazu gehören der Ganztraubentransport in kleinen Behältern und die schonende Pressung bei niedrigem Druck ebenso wie die Vorklärung durch natürliches Absetzen und eine langsame, nicht allzu kühle Gärung oft bis in den Juni des Folgejahres hinein. Außerdem verzichtet der Winzer auf jegliche Schöpfung.

Der 2006er Königsbacher Idig Riesling Großes Gewächs ist einer der Weine, der durch diese akribische Arbeit

entstanden ist. In seinem überwältigend komplexen Duft finden sich subtile Noten von Weinbergpfirsich und Aprikose, florale Aromen sowie zart exotische Töne von Ananas und Honigmelone. Am Gaumen entwickelt er seine beeindruckende Mineralität in Verbindung mit grünem Apfel und einer erfrischenden Säure.

Ein Wein, der Erinnerungen an laue Sommernächte, warmen Regen und müßige Stunden im duftenden Heu wach werden lässt.

Weintipp aus dem Buch:

**100 Meisterwerke des Weines – Deutschland**

Hrsg. Ralf Frenzel  
Tre Torri Verlag

