



# WEINGUT JOHANNINGER

**Einer für alle, alle für einen.** Die Zahl Drei scheint eine wahre Schicksalszahl im Leben dreier sehr erfolgreicher deutscher Winzer vom Gemeinschaftsweingut Johanninger zu sein. Das Weingut liegt unweit der Mündung der Nahe in den Rhein zwischen Rüdesheim und Bad Kreuznach. Hier treffen die drei Anbaugebiete Nahe, Rheinhessen und Rheingau aufeinander. Johanningers Lagen befinden sich in Weinbergen aller drei Anbaugebiete.

# PRESENTEBERG

Die drei Winzer sind zugleich auch drei Spezialisten, die Mitte der 1990er Jahre zusammen mit ihren Familien den Schritt wagten, einen gemeinsamen Betrieb zu gründen. Markus Haas und Dieter Schuhfried stammen aus Winzerfamilien in Biebelsheim. Markus Haas besuchte den Studiengang Weinbau an der FH Geisenheim. Zu ihm stieß der Hannoveraner Jens Heinemeyer, der bei seinem Onkel in Franken Weinbau und Vinifikation lieben gelernt hatte.

Die drei vereinigten die Winzerbetriebe Haas und Schuhfried samt Weinbergen mit den zusätzlichen Parzellen im Rheingau. Markus Haas ist seither der Spezialist für die Brennerei und die Sektmanufaktur. Nur gesunde Trauben und Weinhefen werden für die Herstellung der Brände verwendet. Der hohe Anspruch an die Traubenqualität setzt sich in der Sektmanufaktur fort. Dieter Schuhfried koordiniert den Außenbetrieb. Jens Heinemeyer schließlich ist für das Kelterhaus und die Keller auf den zusammengeschlossenen Höfen zuständig.

Eine ihrer besten Lagen ist der Presenteberg, eine Kleinlage in der Einzellage Lorcher Bodenthal-Steinberg im Rheingau. Eigentlich eine von Riesling dominierte Lage, wird hier vereinzelt auch Spätburgunder gepflanzt. Die Rebflächen sind in Steillagen auf recht steinigem Untergrund aus schiefer- und quarzithaltigem Gestein angelegt. In der Parzelle der Johanningers dominiert der



rote Phyllitschiefer. Ebenso wie der unterhalb der Lage fließende Rhein fördert er die Reifeentwicklung der Trauben. Die Folge ist eine verbesserte Photosynthese in den Weinblättern und damit die optimierte Einlagerung von Zuckern und anderen Inhaltsstoffen in den Trauben.

Aus dem Presenteberg selektionieren die Johanningers beste Spätburgundertrauben für ihr Premiumprodukt, den Presenteberg Pinot Noir aus dem Jahr 2003. Nach einer klassischen Maischegärung gönnen sie ihm noch ein Jahr Ausbau in Barriques; auf eine Filtration verzichten sie zugunsten des Aromas. Dieser komplexe Wein duftet und schmeckt tiefgründig und erfrischend: Zartbittere Schokolade mit eingelegten Kirschen, der mächtige Fruchtkörper

und die feine Mineralik treffen auf feinste Frucht. Finesse verbindet sich mit Länge. Höchste Eleganz paart sich mit geschliffenen Tanninen.

Ein wahres Meisterwerk, das mit jedem Schluck die gelungene Zusammenarbeit der drei Winzer bestätigt. Einer für alle, alle für einen.

Weintipp aus dem Buch:

**100 Meisterwerke des Weines – Deutschland**

Hrsg. Ralf Frenzel  
Tre Torri Verlag

