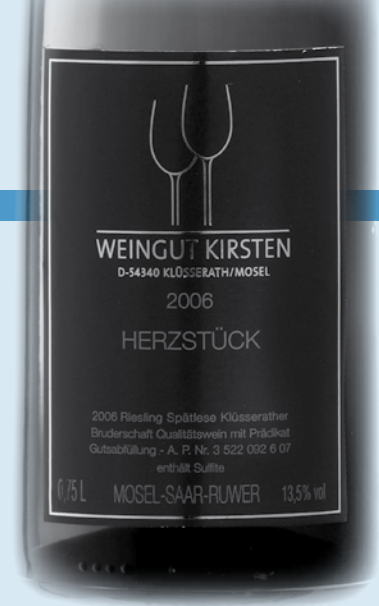


WEINGUT KIRSTEN

Welch ein Extrakt, welch filigrane Eleganz. Die Klüsserather Bruderschaft ist eine Legende. Ihre Bezeichnung geht auf ein Geschenk zurück, das der Pastor Johann Gerhard von Manderscheid im Jahr 1681 seiner von ihm gegründeten Rosenkranz-Bruderschaft machte. Neun Weinberge sollten die Seelsorge in der Gemeinde Klüsserath sichern. Die Bruderschaft löste sich im Laufe der Jahrhunderte auf, die zur Weinlage gehörenden Weinberge wurden hingegen immer zahlreicher. Da die Lage im Jahr 1971 unverhältnismäßig erweitert wurde, kennzeichnen die Winzer die Weine aus dem Kern der alten Lage mit dem Begriff „Herzstück“.



KLÜSSERATHER BRUDERSCHAFT „HERZSTÜCK“

Klüsserath ist einer von mehr als 120 Winzerorten an der Mosel. Auf halbem Weg zwischen Bernkastel-Kues und Trier schmiegt er sich an den alten Steilhang Klüsserather Bruderschaft, dessen Gesamtfläche heute rund 90 Hektar beträgt. Hier sind die Voraussetzungen für den Weinbau ausgezeichnet: Die Sonne bescheint tagsüber die nach Süden ausgerichteten Schieferhänge, zusätzlich reflektiert die Mosel das Sonnenlicht. So bildet sich ein Mikroklima, das den Reben die optimale Reifung ihrer Trauben ermöglicht.

Am nördlichen Ortsausgang von Klüsserath befindet sich das Weingut Kirsten. Wie bei vielen Betrieben in dieser Gegend dient der Weinbau der Familie neben der Landwirtschaft schon seit vielen Generationen dem Broterwerb. Die Familie Kirsten spezialisierte sich und schaffte Ackerbau und Viehzucht ab. Heute bewirtschaftet Bernhard Kirsten rund neun Hektar Rebfläche und sechs Hektar Obstbäume, die zwei eigene Brennereien speisen. Das Weingut übernahm er Ende der 1980er Jahre von seinem Vater. Zwei Drittel seiner Gesamttribebläche, üppige sechs Hektar, besitzt er im Herzstück der Klüsserather Bruderschaft und hat zudem das große Glück, in dieser Kernlage alte Reben kultivieren zu können. Kirsten pflegt sie gemeinsam mit seinen Mitarbeitern zum größten Teil in Handarbeit.

Der Einklang mit der Natur spielt für ihn eine elementare Rolle. Daher erfolgt der Pflanzenschutz durch pflan-



zenverträgliche Carbonatapplikationen und organische Dünger wie Pferdemist. Außerdem setzt das Weingut konsequent auf die Dichtpflanzung der Weinstöcke. Die Reben brauchen die Konkurrenz untereinander. Je näher sie zusammenstehen, desto tiefer wurzeln sie und ziehen Wasser und Mineralstoffe tief aus dem Schiefergestein. So wachsen gesunde Trauben heran mit einem hervorragenden Potenzial für große Weine.

Die aromatischen Trauben werden im Herbst schon am Stock selektioniert. Jede Rebanlage wird mindestens zweimal, meistens noch öfter ausgelesen. Die ausgewählten Trauben werden – möglichst ohne den Einsatz von Technik – im Weingut gekellert. Nur im Einzelfall setzt Bernhard Kirsten auch die Ganztraubenpressung und/oder die Mostoxidation ein. Den Riesling baut er Parzelle für Parzelle meist reduktiv in Tanks aus, kleinere Mengen auch in Holzfässern.

Ein erstklassiger Riesling aus dem „Herzstück“ der Klüsserather Bruderschaft ist die 2006er Spätlese. Sie ist geprägt durch die einzigartige Schieferstein-Mineralik des Klüsserather Bodens: In der Nase eine komplexe Aromatik, klassisch und herrlich feinduftig. Im Mund entwickelt sie sich füllig, fast als würde man in einen hochreifen Pfirsich beißen, harmonisch, ausbalanciert von der Zungenspitze bis zum wunderbaren Finale: eine grandiose Frucht, verwoben mit tiefgründiger Mineralität. Welch ein Extrakt, welch filigrane Eleganz!

Weintipp aus dem Buch:

100 Meisterwerke des Weines – Deutschland

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

