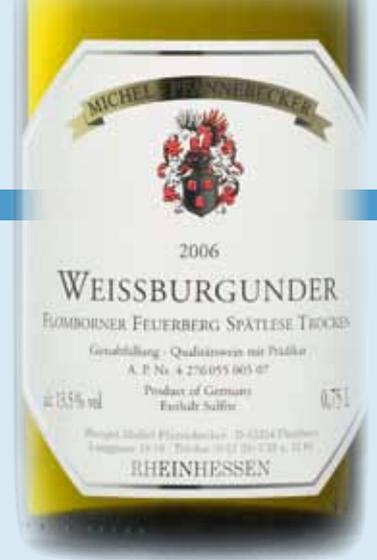


WEINGUT MICHEL-PFANNEBECKER

Honigmelone, Zitrusfrüchte und Ananas. Die Zeiten, in denen Winzer in Deutschland hohe Hektarerträge eingefahren und zu Niedrigpreisen abgesetzt haben, sind seit fast zwanzig Jahren vorbei. Die meisten Weingüter legen großen Wert auf Qualität. Dabei sind die Preise für die Kunden mehr als fair geblieben, vor allem im internationalen Vergleich.



FLOMBORNER FEUERBERG

Auch das Weingut Michel-Pfannebecker hat sich schon seit geraumer Zeit von der Strategie „Große Masse zu Billigpreisen“ verabschiedet. Nicht vergebens: Seither sind seine Weine immer wieder mit Auszeichnungen geehrt worden. Schonende Behandlung der Reben im Weinberg, behutsame Kellerwirtschaft und das Herausarbeiten der sortentypischen Qualitätsmerkmale sind oberstes Gebot für die Brüder Heinfried und Gerold, die das Gut in Flomborn gemeinsam leiten.

Die Weingemeinde Flomborn liegt im Dreieck zwischen Mainz, Bingen und Worms, südlich von Alzey am Rande eines Hochplateaus mit einem wunderschönen Blick in die Rheinebene. Hier und in den Nachbargemeinden befindet sich rund die Hälfte der Weinberge des zwölf Hektar großen Betriebs. Einer von ihnen ist die Spitzenlage Flomborner Feuerberg, der im Norden der Gemeinde am Osthang des Hochplateaus auf einer Höhe von 200 Metern über dem Meeresspiegel liegt. Dieser Weinberg ist süd bis südwestlich ausgerichtet und damit weitgehend vor den kalten westlichen Wettereinflüssen geschützt.

Der Boden im Flomborner Feuerberg ist eine Kalkstein-Rendzina. Die Kalksteine, aus denen sich dieser Boden entwickelt hat, entstammen einem Kalkalgenriff, das vor 23 Millionen Jahren in dem tropischen Meer entstand, das Rheinhessen bedeckte. Nachdem sich dieses Meer zurückgezogen hatte, begann die Oberfläche des Kalkgesteins zu verwittern. Braunerde lagerte sich ein



und Eisenanteile wurden zu bräunlichen Eisenoxiden umgewandelt. Heute ist der Untergrund von einem sehr hohen Tonanteil bestimmt. Daher ist der Boden schnell erwärmbar. Er speichert die Wärme tagsüber sehr gut und gibt sie in den Abend- und Nachtstunden an die Reben ab. Der hohe Steingehalt des Untergrunds mindert sein Wasserspeichervermögen. Die Wurzeln der hier beheimateten alten Reben mussten sich in jahrzehntelanger Arbeit durch das Gestein arbeiten, um ihre Wasser- und Nährstoffversorgung zu sichern. Heute bringt dieses gut entwickelte Wurzelsystem bei einem zurückhaltenden Anschnitt hochwertige Qualitäten hervor.

Gerold und Heinfried Pfannebecker kennen die Eigenheiten ihres Bodens. Daher begrünen sie die Reihen zwischen den Rebzeilen, um den Humusgehalt zu erhöhen und eine gute Nährstoffversorgung ihrer Reben zu sichern; damit wird auch die Vitalität der Reben verbessert. Die Weine aus dieser Lage sind nach der Abfüllung zunächst verschlossen. Nach mehreren Monaten Entwicklung präsentieren sie sich sehr

fein und filigran mit einer standort-typischen Mineralität.

Eines dieser Spitzengewächse ist der Flomborner Feuerberg Weißburgunder Spätlese trocken aus dem Jahr 2006. Im Glas leuchtet er in einem angenehmen Strohgrün und verströmt einen mineralischen, tiefen Duft, der zwischen Primärfrucht und der Röstaromatik des Fasses changiert. Im Mund entwickelt sich eine schöne Süße-Säure-Balance – kombiniert mit frischen Aromen von Honigmelone, Zitrusfrüchten und Ananas. Der Abgang ist kurz, aber prägnant. Ein Weißburgunder, der kraftvoll in der Struktur ist und mit seiner sauberen Stilistik imponiert. Ein typischer Wein vom Feuerberg.

Weintipp aus dem Buch:

100 Meisterwerke des Weines – Deutschland

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

