Lesestoff

Stil gefunden

Michael Weier ist begeistert von einem Winzer, der schon ausgezeichnet ist, obwohl er gerade erst angefangen hat.

Früher war der Gemischtwarenladen in Württemberg eine ganz normale Sache. Kein Weinbauer wäre auf die Idee gekommen, sich allein mit Trauben zu begnügen, selbstverständlich bewirtschaftete er weitere Flächen mit Obst, Gemüse oder sogar Weizen. Nach dem Motto: Von allem ein bisschen ist besser, als dass die Ernte auf ein Mal komplett ausfällt. Die Spezialisierung auf den Wein ist eine Entwicklung der Moderne, im Prinzip ein Wohlstandsprodukt. Wein ist heute meist mehr wert auf dem Markt als Kartoffeln. Aber nicht nur deshalb lohnt es sich, darauf zu setzen: Durch die Konzentration auf den Traubenanbau ist die Qualität der Tropfen kontinuierlich gestiegen.

Michael Kinzinger kehrt die Entwicklung wieder um. Er betreibt mit den Eltern, seiner Frau und seinem Bruder den Berghof in Vaihingen an der Enz – und ist derzeit ganz froh über das breite Spektrum ihres Angebots. Der Familienbetrieb gleicht einem Gemischtwarenladen wie einst. Es gibt einen Hofladen, Kartoffeln und Zwiebeln werden angebaut, die Mutter bäckt Brot für die Kundschaft, Marmelade kochen sie ein und Schnaps wird außerdem gebrannt. Hinzu kommt noch eine Besenwirtschaft, die momentan jedoch wie alle Gaststätten geschlossen ist. „Es fühlt sich gut an, wenn man so breit aufgestellt ist", sagt Michael Kinzinger.

Der 28-Jährige hat auch dafür gesorgt, dass der Hof noch eine weitere Kulturpflanze ins Portfolio nimmt. Er absolvierte bei Sven Ellwanger und Rainer Schnaitmann eine Winzerlehre und in Weinsberg die Techniker-Prüfung. Vor sechseinhalb Jahren startete er beim Berghof die Sparte Weinbau. Nun erhielt er für seinen Chardonnay die Auszeichnung Bester Württemberger. „Dadurch wird man als Neuling in der Branche schon anders wahrgenommen", sagt er. Ein Schluck von seinem prämierten Tropfen würde dafür auch genügen: Er hat Frucht und Frische, aber auch eine rauchige Holznote, weil ein Teil im Barrique war. Das schmeckt nicht nach Gemischtwarenladen, sondern nach Konzentration auf das Wesentliche.

Kathrin Haasis Chardonnay ist eine meiner Lieblingssorten. Und dieser hier passt sehr gut in mein Beuteschema. Wunderbar fruchtig, Mirabelle schmeckt man, dazu mit einem schönen Schmelz ausgestattet und einer frühlingshaften Frische.

Holger Gayer Es ist schlichtweg super, was dieser Chardonnay kann. Er ist elegant, hat einen herrlichen Schmelz, duftet und schmeckt nach reifen Pfirsichen und bleibt mit einem zarten Vanilleton am Gaumen haften.

Harald Beck Ein Chardonnay, der mit einiger Wucht dahermarschiert – deftige Frucht, dichter Körper. Hinten raus geht er etwas ins Bitterherbe, was aber in dem Fall den Genuss nicht wirklich stört. Solider Einstand, keine Frage.