

## WEINKRITIK

## THÜRINGER AUSLESE

Frank Nowak empfiehlt einen Müller von Proppe.

**Als zum Drei-Königs-Tag** 2004 André Gussek einen Eiswein vom Müller-Thurgau in seinen Rebzeilen direkt am Weingut lesen wollte, wurde es am Ende ein Grenzfall. So ganz für reinen Eiswein reichten die Temperaturen nicht. Deswegen steht auf dem noch immer erhaltenden Tropfen „Trockenbeerenauslese“. Eine Rarität, da der Müller nicht häufig für edelsüße Tropfen gelesen wird. Schulze hat 2018 mal eine Beerenauslese präsentiert.

Nun ist mir eine Auslese in die Hände gefallen, die traumhaft mit der präsenten, aber eben nicht überbordenden Edelsüße spielt, dazu eben auch mit spürbarer Frucht und Säure daher kommt. Dass Wolfram Proppe überhaupt Müller-Thurgau aus eigenem Anbau im Keller hat, verdankt er dem Umstand, dass sein einstiger Parzellen-Nachbar Hubertus Hüttig den Weinbau aus Gesundheitsgründen aufgeben musste. Proppe übernahm und hatte so plötzlich klassische Rebsorten, wie eben den Müller, im Portfolio, was ursprünglich so gar nicht geplant war. Nun also 2022 die Chance, eine hochreife Auslese in den Keller zu bekommen. Gelesen Ende Oktober vergangenen Jahres mit 99 Oechsle, und 6,5 Säure, hat jetzt 38 Gramm Restzucker.

Die liebliche Auslese hat stolze 12 Volumenprozent. Das Gesamtstruktur ist unglaublich cremig und geschmeidig. Die üblichen Früchte (Aprikosen-Marmelade mit Quittenstücken, Maracuja-Anklänge, etwas Avocado, Gott sei Dank kein Salz, Büchsen-Ananas und Pfirsich-Kompott) sind wie eine Schokoladensauce, die alles durch den Rachen und über den Gaumen gleiten lassen, dass man gar nicht glauben möchte, einen Müller im Glas zu haben.

Den Wein noch zu bekommen, ist schwierig. Im Weingut von Wolfram Proppe im thüringischen Löberschütz - im Saale-Holzland-Kreis in der Verwaltungsgemeinschaft Dornburg-Camburg im Gleistal, nordöstlich von Jena nahe der Bundesstraße 88 gelegen - gibt es kaum noch welchen. In der „Gourmetage“ in Halle zum Beispiel gibt es ihn noch. Wann es einen Nachfolger gibt, ist bei derlei Spezialitäten schwierig vorauszusagen. Hoffnung macht eine kleine Charge Beerenauslese, bei der noch nicht klar ist, was daraus wird...

**Kauf-Empfehlung:** 2022er Müller-Thurgau Auslese, Wolfram Proppe, in der Gourmetage für 16,99 Euro

# Klein, aber fein

**IN VINO VERITAS** In Hohnstedt am Süßen See mausern sich die Hobbywinzer. So wie das Weingut von Familie Herboldt, das Flächen oberhalb des benachbarten Kernersees bewirtschaftet.

VON FRANK NOWAK

Eine Steigung von 45 Grad kann einen Reporter schon außer Puste bringen, wenn man knapp 50 Meter zurücklegen muss, um zur Straußwirtschaft der Familie Herboldt zu gelangen. Unterhalb von Hohnstedt direkt an der alten Bundesstraße 80 gelegen, wird man dann aber mit einem traumhaften Blick nach Süden über den Kernersee belohnt.

Den Weinberg zu Füßen, lässt sich auch perfekt der hier wachsende Chardonnay genießen. 2017 gepflanzt und als 22er-Jahrgang ein vielschichtiger, spannender Genuss: in der Nase feine Noten von gereiften Äpfeln und Birnen; der Geschmack zitrusbetont, eher rauchig und nussig als buttrig, aber mit leichten Barrique-Anklängen und einem Hauch von Zimt im Abgang. 13 Volumenprozent Alkohol stehen für einen saten, aber nicht erschlagenden Vertreter seiner Zunft, der alles andere ist als die verschrienen „ABC“-Chardonnays.

Und wer sind diese Herboldts, die hier ein so gutes Händchen beim Wein beweisen? Ein Großhandelskaufmann (Vater Falko) und ein Standesbeamter (Sohn Hendrik). Ersterer dürfte Weinkenner vielleicht noch bekannt sein als eine Hälfte der ehemaligen „Hohnstedter Weinerzeuger“.

Tochter Marie Luise war übrigens von 2018 bis 2020 Hohnstedter Weinprinzessin. Nun fungiert die Familie also allein, unter dem Namen „Weingut Herboldt“.

Auf insgesamt 1,3 Hektar hegen und pflegen sie Gutedel, Müller-Thurgau, Silvaner, Weißburgunder, Riesling, Traminer und Chardonnay. Bei den roten Sorten wird es bald einen Cabernet Cortis geben, bis dahin dominieren Portugieser und Cabernet Mitos, die unter anderem zu einer „Cuvée Rot“ verheiratet und im Barrique ausgebaut werden.

Der 2019er präsentiert sich mit merklicher, aber angenehmer Barrique-Nase; der Cabernet Mitos bringt nicht nur das undurchdringlich tiefe Rot ins Glas, sondern auch den nötigen Körper und Noten von Johannis- und Brombeere. Der Portugieser verfeinert das Ganze am Gaumen, auch wenn der anschließende Abgang eher ein kurzes Vergnügen ist.

## Anspruchsvolle Bergarbeit

Insgesamt gut 3.000 Flaschen Wein werden jährlich auf dem heimischen Hof abgefüllt, dort in der eigenen Vinothek auch präsentiert und dreimal die Woche verkauft (noch dieses Jahr soll übrigens ein Web-Shop online gehen). Herboldts sind zwar keine gelernten Winzer. Vater Falko hat allerdings bald 20 Jahre Erfahrung im Weinmachen.

Deshalb liegt sein Tätigkeitsfeld eher im Keller; wertvolle Tipps gab's von Günther Born und bis zu seinem Ableben auch von René Schwalbe. Sohn Hendrik ist mit seinen 35 Jahren vor allem für die Bergarbeit zuständig, und die ist durchaus anspruchsvoll, sind doch die bewirtschafteten Flächen allesamt Steillagen, die die Herboldts zur Handarbeit zwingen.

Vater und Sohn eint nicht nur ihre bescheidene, zurückhaltende Art. Gemein haben sie auch auf der einen Seite die Freude am körperlichen Ausgleich zum stressigen Arbeitsalltag und auf der anderen Seite Liebe und Stolz zum selbst hergestellten Produkt. Und das stellt Sohn Hendrik inzwischen bei der einen oder anderen öffentlichen Präsentation auch schon ganz selbstbewusst und professionell vor. Ein echtes Heimspiel sind die inzwischen legendären Käse-Wein-Verkostungen in der Straußwirtschaft, die jedes Jahr unter einem anderen Motto mit immer neuen Kreationen stattfinden und mittlerweile eine große Fangemeinde haben.

Überhaupt ist der gut besuchte Ausschank oberhalb der alten B80 nicht nur wichtiger Absatzpunkt, sondern auch beliebter Ort des Austausches zwischen Winzern und Weinfreunden. Wenn man ihn erst mal erklommen hat - womöglich heißt die Steillage dort ja nicht umsonst „Hohnstedter Steiger“.

Mit 60 Grad noch etwas steiler ist Herboldts zweite Lage, „Hohnstedter Steineck“. Dafür bietet der Buntsandsteinboden dort aber auch exzellente Voraussetzungen für die hier wachsenden, fast 40-jährigen Reben. Einziges Problem: die Trockenheit in den letzten Jahren. Die zwangen Herboldts zur Installation von Tröpfchenbewässerung, was sich bereits ausgezahlt hat, im eher feuchten Jahrgang 2023 aber weniger zum Einsatz kommen musste.

## Ein Tropfen für die Jugend

Dennoch ist man mit der Ernte zufrieden - sieht man mal vom einzelnen Befall durch die Kirschesigfliege ab. Mostgewichte zwischen 80 und 95 Grad Oechsle lassen durchaus ordentliche Weine erwarten. Fast alle werden sortenrein und trocken ausgebaut. Bis auf „Wein rockt“, eine liebliche, weiße Cuvée, die vor allem fürs junge Publikum gedacht ist. Und wer weiß: Vielleicht wird der eine oder andere Tropfen ja im kommenden Jahr auch bei der Landesweinprämierung angestellt. Schließlich errang Vater Herboldt für das Vorgänger-Weingut, die Hohnstedter Weinerzeuger, 2017 schon einmal Gold - für eine Silvaner Spätlese. Und wer die Hobbywinzer mal persönlich kennenlernen will: Zum „Weinnachtsmarkt“ auf Schloss Seeburg am 9. und 10. Dezember ist Gelegenheit dazu.



Falko (l.) und Hendrik Herboldt, Hobbywinzer in Hohnstedt.

FOTO: NOWAK



**Wer heute noch nichts** vorhat, bei der Winzervereinigung steigt das Erntedankfest, los geht es um 11 Uhr. Im Anschluss kann man wählen. Wer gleich in der Querfurter Straße bleiben will, den locken Wein und Schokolade im Anisium. Start 18 Uhr. Oder man wechselt ins Landesweingut, wo Wein mit Wild kombiniert wird, auch hier beginnt es um 18 Uhr.

Richtig krachend wird es ab dem 10. November. Zunächst wäre da am Freitag eine öffentliche Weinprobe in der Winzervereinigung von 18 bis 19.30 Uhr. Im Weingut von Matthias Hey steigt Teil eins der Trüffel-Tage. 18.30 bis 22 Uhr werden Trüffelgerichte serviert und passend dazu Heys Weine ausgesucht. Ulkigerweise gibt es am selben Tag im Weingut Grober-Feetz ebenfalls Wein und Trüffel zu verkosten. Zur gleichen Zeit natürlich. Auch hier ein üppiges Menü, zubereitet vom einstigen Edel-Italiener aus dem Gallo Negro in Freyburg, Antonio Marino, und natürlich mit Stefanie Grober. Beide Weingüter wiederholen die Trüffel-Probentage tags darauf.

Und es gibt noch mehr Alternativen am Samstag. So im Weingut Pawis in Zscheplitz eine der beliebtesten moderierten Weinproben (18 bis 21.30 Uhr). Oder aber im Landesweingut vorbeischauchen, wo Wein zur Martinsgans gereicht wird (ab 17 Uhr). Was am Sonntag übrigens auch bei Zahns in Kaatschen der Fall ist (17.30 bis 20.30 Uhr). Auch Frölich-Hake öffnen ihre Türen, hier werden Freitag und Samstag die Holzschneite in den Kamin geworfen und zu einem Rotwein-Abend geladen. Jeweils ab 19.30 Uhr.

Am 18. November kann man im Landesweingut erneut Wein und Wild genießen (18 bis 21 Uhr). Alternativ gibt es Ähnliches in Kaatschen bei Zahns (17.30 bis 22 Uhr). Am 24. November folgen hier Wein und Chanson (18 bis 23 Uhr). Wer vorab beim Trüffel nicht zum Zuge gekommen ist: Matthias Hey startet eine zweite Runde am 24. und 25. November. Am Samstag gibt es erneut Wein und Schokolade im Landesweingut (17 bis 20 Uhr). Mit dem „Chalet Winterzauber“ geht es im Weinhof Ehrau 12 in Freyburg weiter (30. November, 18 bis 22 Uhr). Am 1. und 2. Dezember öffnet das Haus Gussek zur Barrique-Probentage (ab 17 Uhr). Rotkäppchen hat sich den „Freyburger Winterzauber“ am Freitag auf die Fahne geschrieben (ab 16 Uhr). In Kaatschen gibt es „Kino Vino“ mit Feuerzangenbowle (ab 17 Uhr). MORO

## VON WOLF-DIETRICH BALZEREIT

Seit Jahren gehe ich mit dem Gedanken schwanger, mal eine Archiv-Weinprobe in der Winzervereinigung Freyburg zu besuchen. Auch wenn meine Erfahrungen in der Schatzkammer nicht die allerbesten sind. Mit Rudolf Thürkind habe ich vor etlichen Jahren mal dort gestöbert und musste feststellen, dass viele Weine aus DDR-Zeiten dummerweise liegend gelagert wurden, obwohl sie mit einem Kronkorken verschlossen wurden. Der Wein hatte sich mit dem Gummi des Verschlusses vereinigt und dessen Geschmack angenommen - trinkbar war das nicht mehr.

Aber offensichtlich gibt es auch andere Partien, die besser durch die Zeit gekommen sind. Den letzten Anstoß, mich in die Entdeckung alter Genossen-Tropfen zu wagen, gab eine wenige Tage zuvor besuchte Verkostung mit bis zu 30 Jahre alten Bordeaux-Wei-

nen. Leider haben mich die Veranstalter gebeten, nicht darüber zu schreiben, wo das war und was dort genau verkostet wurde. Das respektiere ich natürlich, auch wenn das Erlebnis so großartig war, dass es in den Fingern juckt, davon zu künden.

Dafür umso mehr Raum für die Probe im Anisium. Ausverkauftes Haus. Gäste aus Erfurt, Dresden, Leipzig und Berlin und natürlich auch aus der Region. Schon der Auftakt war grandios. Ein Kerner Winzersekt von 1992 traf auf einen von 2020. Versекter Norbert Bardong, der den 1992er in Geisenheim in die Flasche gebracht hatte, vertrat dereinst die These, als er zum Jubiläum 20 Jahre Winzersekt in Freyburg weilte, dass

Sekt spätestens fünf Jahre nach der Füllung getrunken sein sollte, weil er dann nicht mehr überlebe. Schon damals habe ich diese These mit deutlich älteren Tropfen aus meinem Keller widerlegt. Der 1992 Kerner Extra Brut bestätigte das eindrucksvoll. Der 2020 perlte dazu aufs Fröhlichste. Ein Tropfen, den man sich aus dem aktuellen Sekt-Portfolio der Genossen gönnen sollte. Ein weiterer Höhepunkt war danach ein Gutedel aus dem Jahre 1986 - das war das Jahr des XI. Parteitag der SED (!) - der sich nahezu makellos präsentierte.

Die nächste These, die lange in Stein gemeißelt galt, dass Gutedel oder Müller-Thurgau kein langes Leben beschert ist, wurde in der Luft zerrissen. Vor etlichen Jahren

hatte ich bei einer Verkostung mit Udo Lützkendorf Gutedel und Müller aus den Jahren 1990 und 1991 probieren dürfen, die jugendlich dastanden. Nun also ein 1986er Gutedel. Irre! Das 2022er-Pendant hatte Mühe, mit dieser Präsenz mitzuhalten. Einziger Ausfall des Abends war ein 1988er Traminer, der zwar noch trinkbar war, also nicht zu Krankheitsbildern führte, aber unterm Strich war er tot. Der 2022er vom Hohnstedter Steineck dagegen wusste einmal mehr zu überzeugen. Gut, dass ich mir eine Flasche gesichert hatte. Im Laden.

Erstaunlich auch einer der ersten Dornfelder des Gebietes aus dem Jahre 1990. Sicher, schmackhaft, toller Körper. Und auch der

Partner aus dem Jahrgang 2021 wusste zu gefallen. Für viele Anwesende der erste André ihres Lebens war gleich einer aus dem Jahr 2002. Und auch hier sah man im Rund erstaunt verzückte Gesichter. Der 21er-Tropfen unterstrich die neu entflammte Liebe für diese seltene Rebsorte.

Mein privates Sahnestückchen kam dann aber in der edelsüßen Fraktion, wo Kellermeisterin Kathleen Romberg mit Moderatorin Monika Kleine neben einem 22er Rieslaner aus Weimar den 2006er Faber hervorzauberte. Einer meiner absoluten Lieblingsweine, der 17 Jahre nach Füllung, als die Reben längst gerodet waren, noch immer genau das hielt, was er schon damals für zwei Bundes-

Goldmedaillen versprach. Ein Gedicht! Wer immer irgendwas neu pflanzen will an Saale und Unstrut... Übrigens wurde der Abend neben Monika Kleine - sehr große Entertainerin-Qualitäten - von Antonia Odenthal, die fachlich sicher und witzig rüberkam, gestaltet. Sehr starkes Paar.

Es müssen ja nicht immer Piwis sein. Auch wenn Eckhardt Winter mit zahlreichen Medaillen bei verschiedenen Wettbewerben wieder groß abgesahnt hat.

Medaillen satt gab es auch wieder bei der DLRG-Prämierung. Allerdings nur für zwei Betriebe. Neben dem Seriensieger Weingut Schulze aus Döschwitz nahm nur die Winzervereinigung teil. Bei den Goldmedaillen lagen die Genossen diesmal sogar vorn. Übrigens sind die ersten 2023er schon gefüllt. Bernard Pawis und Johannes Beyer haben je einen Bacchus sowie einen Rosé (Pawis/Rosalie) und das Himmelsschlüsselchen (Beyer) am Start.

## Wenn ein DDR-Gutedel im Glas brilliert

**AUFGELESEN** Über Archiv-Weinproben an Saale und Unstrut