

Genuss hoch zwei

Wo früher der Rheinhessische Ozean lag, macht das Weingut Becker-Landgraf heute große Weiß- und Rotweine. Von Ronny Weber

Diesmal zieht es mich in Deutschlands größtes Weinanbaugebiet, Rheinhessen. Das Land der tausend Hügel, wie es auch genannt wird, verfügt über rund 26.600 Hektar Rebfläche. An einem dieser Hügel, dem Gau-Odernheimer Petersberg, produziert das Weingut Becker-Landgraf den Großteil seiner Weine. Das Weingut ist ein Musterbeispiel für den rheinhessischen Aufschwung, welcher sich seit den frühen 2000er Jahren über viele Weinbaubetriebe ausgebreitet hat. Denn obwohl die Tradition des Gutes bis in das 17. Jahrhundert zurückreicht, ist die Episode des Qualitätsweinbaus verhältnismäßig jung.

Im Jahr 1962 übernahm Georg-Heinz Becker das Anwesen und nannte es Weingut Felsenkeller. Seit 2005 trägt es den heutigen Namen und wird in mittlerweile vierter Generation vom Winzerehepaar Julia, geborene Becker, und Johannes Landgraf, zusammen kurz J2, geführt. Seitdem dreht das dynamische Duo kontinuierlich an der Qualitätsschraube. Der erste Jahrgang, welchen ich probiert habe, war der 2006er. Die Weine haben mich sofort überzeugt. Die Gewächse aus dem jungen Weingut haben seither einen festen Platz in meinem Keller.

Beide sind gelernte Winzer, Julia hat zudem in Geisenheim Önologie und Weinbau studiert, während Johannes ausgebildeter Weinbautechniker ist. Das sympathische Paar überzeugt mit viel Leidenschaft

und innovativen Ideen. Gern probieren sie Neues aus, trauen sich an einen maischevergorenen Weißwein oder experimentieren erfolgreich mit neuen Rebsorten wie Manzoni bianco. Dabei hat alles, was von J2 auf die Flasche kommt, Hand und Fuß, ist handwerklich auf höchstem Niveau gekeltert, authentisch und spiegelt klar die Herkunft wider.



Petersberg und Herrgottspfad

Die Weinberglagen und deren Pflege sind das Kapital eines guten Weinbaubetriebs und die Basis großer Weine. Dessen ist man sich bei Becker-Landgraf bewusst. Anders als die vielen Eigentümer vor ihnen widmet die Familie diesen daher ihre ganze Leidenschaft und Energie. 98 Prozent der Reben liegen am Petersberg, einem 246 Meter hohen freistehenden Hügel, der ein riesiges Wassergebirge zu sein scheint. Verschiedene Tonarten, Kalkmergel und Muschelkalk zeichnen sein Profil. Auf dem Petersberg liegt der Herrgottspfad. Seine Anschwemmungen von Tongebilden, Kalkmergel und großen

REGIONALE PARTNER-RESTAURANTS DES WEINGUTS

mayers art Restaurant – Zum Goldenen Engel, Flonheim

Mundart Restaurant, Saulheim
La Galleria, Mainz



VERKOSTUNGSNOTIZEN

2020ER „GAU-ODERNHEIMER“ RIESLING QUALITÄTSWEIN TROCKEN

Der Wein stammt aus acht verschiedenen Parzellen rund um den Petersberg. Jugendlich klar im Glas. In der Nase Aromen von Mango und Pfirsich, gepaart mit einer feinen Würze. Die pikante, feinsalzige Mineralität verleiht diesem Riesling zusätzlich Charakter und Tiefe.

2021ER „GAU-ODERNHEIMER“ CHARDONNAY QUALITÄTSWEIN TROCKEN

Reife Trauben aus dem Petersberg bilden die Basis dieses Weines. Komplexer Chardonnay von internationalem Format. Verwaschene, feinfruchtige Nase mit dezenter Röstaromatik. Die feine Würze und die angegedutete Mineralik geben ihm Grip und Tiefe.

2021ER „MUSCHELKALK“ WEISSBURGUNDER QUALITÄTSWEIN TROCKEN

Unfiltrierter Barrique-Wein ohne Kompromisse.

Intensive strohgelbe Farbe. In der Nase reifer Apfel, Birnenschale, Walnüsse und Vanillecreme. Am Gaumen kraftvoll, schmelzig, von fester Struktur und mit salziger Mineralik. Einer der komplexesten Weißburgunder unseres Landes mit viel Potenzial. Dekantieren Sie diesen Wein und genießen ihn aus einem bauchigen Burgunderglas.

2020ER „HERRGOTTSPFAD“ RIESLING QUALITÄTSWEIN TROCKEN

Die Riesling-Trauben aus dem Herrgottspfad werden in akribischer Handarbeit selektiert und bleiben für mehr als 24 Stunden auf der Maische. Reifezeit auf der Hefe bis Ende August. Ein opulenter, kraftvoller, fast schon barocker Riesling mit einer exotischen Frucht und viel Würze. Ein poetischer, großer Wein, der etwas Luft, Zeit und Geduld verlangt.



WEINGUT BECKER-LANDGRAF GAU-ODERNHEIM

Inhaber: Julia & Johannes Landgraf

Kellermeister: Johannes Landgraf

Rebfläche: 17 Hektar

Gründung: 2006

Region: Nierstein | Rheinhessen

Rebsorten: Riesling | Weiß- und

Grauburgunder | Chardonnay |

Spätburgunder | Sankt Laurent |

Manzoni bianco

Weinbau: naturnah – zertifiziert durch Fair'n Green

www.becker-landgraf.de

Zwischenlagern von Muschelkalk sind Zeugen davon, dass hier einst alles vom Meer bedeckt war. Es wurden hier schon gut erhaltene Muschelarten gefunden, die aus dem Salzwasser stammen. Auf der südwestlichen Seite kommen auch Löss und Lehm vor. Kein Wunder also, dass aus dem Herrgottspfad so große Weiß- und Rotweine entstehen.

Ölberg und Rosenberg

Gegenüber vom Petersberg liegt der Ölberg. Eine perfekte Lage für feingliedrige Rieslinge. Er bildete einst gemeinsam mit dem Petersberg das Urstromtal zum Rhein. Schichten von Tonmergel und Muschelkalk machen den Boden tiefgründig, humus- und nährstoffreich. Dadurch werden die Reben bis in die unteren Wurzelschichten optimal versorgt.

Aus dem Biebelheimer Rosenberg keltert man bei Becker-Landgraf einen kraftvollen Spätburgunder. Der Rosenberg hat eine starke Hangneigung nach Süden. Die Top-Lage hat einen Boden aus feinem Steinanteil im Obergrund und besteht überwiegend aus Tonmergel.

Fotos: Weingut Becker-Landgraf



www.gastrotel.de

2017ER „MUSCHELKALK“ SPÄTBURGUNDER QUALITÄTSWEIN TROCKEN

Der Wein reifte zu 30 Prozent in neuen und zu 70 Prozent in Barriques aus zweiter Belegung, 18 Monate Ausbau. Der rubinrote Wein zeigt in der Nase Aromen von Wildkirsche, Rosenblättern und Roter Bete. Am Gaumen ist er sehr fein, elegant, mit feinen Tanninen, gut eingebundenem Holz und verspielter Säure. Ein eher kühler, frischer Stil mit viel Saftigkeit und guter Länge.

2018ER „ROSENBERG“ SPÄTBURGUNDER QUALITÄTSWEIN TROCKEN

Über 24 Monate im Holzfass, unfiltriert gefüllt, über zwei Jahre Flaschenreife. Intensiver, rubinroter Wein; rote und dunkle Beerenfrüchte, geröstete Wildkräuter, Buchsbaum und dazu eine rauchige Note, die an erloschenes Kaminfeuer erinnert. Am Gaumen sehr gut strukturiert mit kräftigem, aber feinkörnigem Tannin, noblem Schmelz und feiner Säure. Ein großer Pinot mit Potenzial.

In den Unterschichten gibt es Spuren von Kalksteinablagerungen. Neben dem Herrgottspfad gehört der Rosenberg zu den besten Lagen der Gegend. Und das machen die J2 überzeugend schmeckbar.

Wilde Hefen, großes Holzfass

Die Weinberge bei Becker Landgraf werden genährt von natürlichem Humus. Die Familie verzichtet auf Bewässerung und künstlichen Mineraldünger. Dadurch wurzeln die Reben in die tieferen Erdschichten. Durch die gezielte Bodenbearbeitung und ausgewogene Begrünung schafft man eine gute Balance für die Trauben.

Um vielschichtige und authentische Weine hervorzubringen, verzichtet die Familie auf alle Behandlungsmittel und schwört auf die Vergärung mit wilden Hefen. Der Ausbau der Ortsweine erfolgt wieder im großen Holzfass. Mit der Mitgliedschaft bei Fair'n Green sowie bei Maxime Herkunft Rheinhessen unterstreicht das Paar die nachhaltige Arbeitsweise sowohl im Weinbau als auch ganzheitlich im Betrieb. Längst schon ist das Gau-Odernheimer Weingut kein „No Name“ mehr. Man verfügt über eine breite Palette nationaler und internationaler Handelspartner und die Weine erreichen regelmäßig hohe Bewertungen. Bei allem Erfolg verfügt das Paar über enorm viel Bodenhaftung. Sie haben es mit ihrer herzlichen Art geschafft, ein kleines Team um sich zu formen, welches eingespielt und motiviert sein Tagwerk verrichtet.



Ronny Weber

Der **Sommelier und Weinakademiker Ronny Weber** arbeitet nach Stationen wie Hotel Ritter (Durbach) oder Cliveden House Berkshire heute als selbstständiger Weinberater. In seiner Kolumne stellt er junge, unabhängige Weingüter vor, die bereits Weine von außergewöhnlicher Qualität produzieren, aber noch auf nur wenigen Weinkarten vertreten sind.

