

Weinlese

Handarbeit vom Chef persönlich – das Weingut H. Schlumberger



Von Christian Hodeige

Fr, 09. Februar 2018 um 22:00 Uhr

Gastronomie

BZ Plus | Im Privatweingut H. Schlumberger in Sulzburg-Laufen produziert Ulrich Bernhart einen der schönsten Sauvignon Blancs der Region .



"Das meiste mache ich halt selbst. Traktor fahren, die Handarbeit im Weinberg und die Weinbegleitung im Keller. Vielleicht bin ich kein Teamplayer, ich will einfach auch vieles alleine machen", sinniert der Patron Ulrich Bernhart im herrlichen Keller des Privatweinguts H. Schlumberger in Laufen. Der Erfolg gibt dem so sympathisch zurückhaltenden Winzer Recht. Seit 2006 ist das Weingut VDP-Mitglied, Eichelmann zeichnet Schlumberger mit 4 von 5 Sternen aus, der Gault&Millau vergibt drei von fünf Roten Trauben. Der 2013 Weißburgunder Wingerte, GG, wurde bester Weißburgunder Deutschlands bei einer Focus-Verkostung.

Mit seiner Frau Claudia Schlumberger-Bernhart – die beiden Önologen haben sich beim Studium in Geisenheim kennengelernt – betreibt Bernhart seit 1997 das Traditionsweingut, das 1723 erstmals urkundlich erwähnt wird. Mit konsequenter Ertragsreduzierung setzt der Winzer auf leichte, elegante Weine, die mit Finesse und Dichte überzeugen. "Wir streben eigentlich null Restzucker an, alle Weine sind restlos durchgegoren und wir verzichten auf jede weitere Behandlung. Ich möchte im Keller so wenig wie möglich machen müssen, wir verarbeiten nur handgelesenes, gesundes Traubengut. Wir wollen Weine als perfekte Essensbegleiter, wir wollen, dass man Lust auf das zweite und dritte Glas bekommt", erzählt Bernhart über seine Philosophie.

Seit 2009 arbeitet er nach ökologischen Richtlinien, seit 2012 ist er zertifiziert. Damit tritt er aber nicht an die Öffentlichkeit, es geht ihm darum, seinen Kindern gesunde Böden und damit eine gute Lebensgrundlage weiterzugeben. Tochter Johanna Bernhart hat in Geisenheim das Önologiestudium begonnen. Ausdrücklich muss das Preis-Leistungsverhältnis im Sortiment erwähnt werden, das bei einem Spitzenweingut angenehm überrascht.

IM WEINBERG

Kalkgestein, das von unterschiedlichen Schichten aus Löss, Lehm und Kalkmergel überlagert wird, prägt die Lagen Schlumbergers. Die Guts- und Ortsweine stehen Richtung Betberg und St. Ilgen auf nährstoffreichen Lößböden. Erste Lagen sind Altenberg, mit seinen tiefgründigen Kalkmergelböden und Muggardter Berg mit kargem Kalkgestein, eine der wenigen Lagen im Markgräflerland, die sich für den Anbau von Riesling eignen. Die Große Lage ist der Laufener Weingarten "Wingerte", eines der

ältesten Gewanne in Laufen mit kleinen Kalksteinen an der Oberfläche eines tiefen Mergelbodens. Mit ausschließlich natürlichem Dünger und natürlichen Pflanzenschutzmitteln sollen die Rebstöcke und ihre begrünten Böden im Gleichgewicht mit der Natur stehen.

DAS WEINSORTIMENT

Mit einem 2016 Gutedel, Kabinett, trocken, beginnt die Verkostung. Apfelaromen in der Nase, nussig im Geschmack mit mineralischen Tönen, überzeugen bei diesem klassischen, leichten Gutedel mit nur 11% Alkohol und 0,6 Gramm Restzucker. Der 2016 Riesling, Muggardter Berg, Erste Lage, trocken, aus alten Reben überrascht mit Eleganz und Spritzigkeit, Aprikosen-Frucht und einer lebendigen Säure. Ein 2016 Weißburgunder, Kabinett, trocken, ist Schlumbergers meistverkaufter Wein. Knackig, frisch, unkompliziert mit reifer Birnen- und Melonenaromatik, einer herrlich eingebundenen Säure – so muss laut Bernhart Weißburgunder aus dem Markgräflerland schmecken.

Der größere Bruder, ein 2016 Weißburgunder, Wingerte, GG, trocken, aus dem 500-Liter-Holzfass besticht durch Mineralik und Salzigkeit, intensive Aromen aus getrockneten Früchten und einer leicht rauchigen Würze vom Holz. Diesen großen Weißburgunder kann man getrost zehn Jahre lagern. Noch immer ein eleganter und raffinierter Trinkgenuss ist der 2013 Weißburgunder, Wingerte, GG, trocken, der zum besten Weißburgunder Deutschlands prämiert wurde. Der 2016 Sauvignon Blanc, trocken, ist ein fruchtiger, mineralischer, aber nie überladener Vertreter seiner Rebsorte. Sehr überzeugend ist auch der 2016 Spätburgunder Rose, Kabinett, trocken der als Saftabzug aus besten Spätburgundertrauben gekeltert wird und durch Würze, Kräutrigkeit und Erdbeernoten besticht und zu jeder Jahreszeit seine Liebhaber finden wird.

2014 Spätburgunder als Höhepunkt

Die Spätburgunderprobe eröffnet ein 2014 Spätburgunder, Gutswein, trocken, aus dem großen Holzfass. Ein herrlicher Einstiegs-Pinot mit viel Struktur, Kirsch- und Johannisbeernoten, wunderbarer Säure und langem Abgang. Ein Schritt auf der Qualitätsleiter nach oben ist der 2014 Spätburgunder, Altenberg, Pinot Noir, trocken, aus dem kleinen Holzfass. Ein kompakter, sehr fruchtiger, säurebetonter Pinot, der sich schon zur Spitze zählen kann.

Der Höhepunkt bei den jüngeren Pinots ist dann der 2014 Spätburgunder, Wingerte, GG,

Pinot Noir, trocken aus dem kleinen Holzfass und der besten Lage Schlumbergers. Ein hochkonzentrierter, würziger, sehr vielschichtiger Pinot, mit dunklen Beeren- und Cassisaromen, leichten Holztönen und einem fulminanten Abgang. Großes Pinot-Kino! Zum krönenden Abschluss serviert Bernhart noch einen 2003 Spätburgunder, Wingerte, GG, trocken, der nicht nur die hohe Lagerfähigkeit der großen Pinots des Hauses in bestechender Weise dokumentiert, sondern ein richtiges Genusserlebnis bewirkt. Zum Wohl!

Privat-Weingut H. Schlumberger, Weinstr. 19,
79295 Sulzburg-Laufen, Tel. **07634/8992**

Ressort: **Gastronomie**

Zum Artikel aus der gedruckten BZ vom Sa, 10. Februar 2018:

- » Zeitungsartikel im Zeitungslayout: **PDF-Version herunterladen**
- » Webversion dieses Zeitungsartikels: **Handarbeit vom Chef persönlich**

0 Kommentare

Damit Sie Artikel auf badische-zeitung.de kommentieren können, müssen Sie sich bitte einmalig bei "Meine BZ" registrieren. Bitte beachten Sie **unsere Diskussionsregeln, die Netiquette**.