

Meinungen

Weingut Rainer Zang , Nordheim am Main

Kössler:

Rainer Zang hat ihn, den eigenen Stil. Sein **Silvaner** »Langgraben« ist der Beweis. Er stammt aus seiner ältesten und besten Parzelle. Die liegt auf der Grenze zwischen Sommerach und Nordheim, zwischen der legendären Lage »Katzenkopf« und dem »Vögelein«, und liefert einen leisen, langsamen Wein. Der kam als 2016er erst 2019 auf den Markt und braucht den zweiten Schluck, um verstehen zu können, was er mitzuteilen hat. Komplex im Bukett, weiße Schokolade, dunkler Rohrzucker, sommerliche Kräuterwürze. Schmeckt trockener als er ist, agiert saftig und weich, wirkt pikant salzig an den Zungenrändern und verteilt sich in persistenter Wirkung im gesamten Mundraum. In der Würze Silvaner, im dichten Mundgefühl eher Burgunder. Mutig eigenständig! Braucht Luft. Dann entfaltet er sich phenolisch herb auf der Zunge. Wegweisend, dieser Silvaner, auf seine Art einzigartig.

Weinfreaks.de :

Zu einer lebendigen Weinkultur gehört auch der Diskurs. Dieser beinhaltet nicht zuletzt die Auseinandersetzung mit Weinen und Stilistiken, die zum einen nicht den Idealen des Mainstreams entsprechen, zum anderen aber auch durch ihre Machart polarisieren und Widerspruch auslösen.

Biowein-Pionier Rainer Zang in Nordheim am Main bewirtschaftet seine Weinberge seit 30 Jahren ökologisch. Das finden wir bewundernswert und richtig. Martin Kössler von K&U hält große Stücke auf ihn, räumt aber auch ein, dass im Gegensatz zur Pflege der Reben die Kellerwirtschaft in der Vergangenheit nicht Zangs Stärke war.

Dieser Eindruck drängt sich uns ebenfalls bereits nach der Verkostung zweier Weine auf. Wir finden den Ansatz, das Terroir sprechen zu lassen und die Rebsorte als dessen Interpreten zu betrachten, prinzipiell gut. Eine einseitige Fokussierung auf den Boden unter Missachtung der natürlichen Fruchtaromen in den Trauben halten wir allerdings für verfehlt.

Im 2016er Langgraben Silvaner Spätlese trocken finden wir neben einer reduzierten Frucht vor allem kühle und vom Boden stammende Aromen. Die weiche, cremige Textur im Mund mutet frankophil an und wird nicht wenige Weintrinker begeistern. Wir müssen aber leider hier ein wenig auf die Euphorie-Bremse treten, denn neben den vielen unbestritten positiven Attributen nehmen wir auch (wenngleich in geringem Umfang) böcksrige Noten sowohl in der Nase als auch im Mund wahr.

Beim 2018er „Gegenstrom“ Silvaner ergeht es uns ähnlich. Kann man über die Stilistik noch trefflich streiten, bedeutet ein (wenn auch leichter) Essigstich aber in jedem Falle eine Qualitätsminderung.

Es wäre nicht sachgerecht, die Weine als fehlerhaft zu bewerten. Mehr als 14,5 Punkte für den Langgraben und 13 Punkte für den „Gegenstrom“ sind aber derzeit für uns nicht drin.

Kössler schreibt, dass im Weingut weitreichende Veränderungen anstehen. Rainer Zangs Sohn übernimmt nach und nach die Verantwortung. Wir wünschen uns, dass damit auch eine kellerwirtschaftliche Weiterentwicklung verbunden ist.

Zang:

Bei unserer Stilistik ist es klar, dass die Weine durchaus polarisieren. Wein ist - wie jedes andere Genussmittel auch - eben einfach Geschmackssache. Daher sollte man hier auch ganz bewusst auf seinen eigenen Geschmack hören und vertrauen. Dass die Weine bei den Weinfreaks nicht überzeugen konnten, mag zwar schade sein, hier laufen unsere Weine aufgrund der minimalen Eingriffe den Trinkgewohnheiten vieler „Weinkritiker“ wohl einfach entgegen.

Die Aussage („Eine einseitige Fokussierung auf den Boden unter Missachtung der natürlichen Fruchtaromen in den Trauben halten wir allerdings für verfehlt.“) können wir leider nicht nachvollziehen, glauben wir doch den Jahrgang 2016 und die Eigenheiten der Parzelle im Silvaner Langgraben unvergleichlich eingefangen und auf die Flasche gebracht zu haben. Die Bestätigung dessen sehen wir bei uns im Lager, ist doch dieser so wegweisend einzigartige

frankophile und gleichzeitig wohl „böcksrige“ (?) Silvaner restlos ausverkauft. 😊

Herzliche Grüße von der Mainschleife

Travigne Kaarst:

Der Wein ist wirklich nicht einfach. Zu wahrscheinlich meiner Schande, habe ich den Böckser überhaupt nicht erkannt und finde ihn auch jetzt nicht. Weder schmeichelt er, noch ist er direkt zu erfassen.

Am Anfang hat er sich bei mir sehr alkohollastig gezeigt. Nicht sprittig aber schon deutlich von der Frucht getrennt. Das hat sich mit der Zeit gelegt.

Dies ist sicher kein Wein zum sofortigen Trinken, man muss sich schon viel Zeit nehmen und dem Wein ein wenig zuhören.

Leichte Rauchnoten, Karamell, weisse Früchte , warmes Stroh, Eukalyptus, Williamsbirne (aber wie in Weinbrand eingelegt), ein wenig der Geruch der Schale des Boskopapfels, einen Hauch von diesen blauen Eisbonbons (habe sie zwar ewig nicht gelutscht, musste aber an sie denken).

Also mein Fazit:

Dieser Wein ist wie ein dickeres Buch in einer guten Sprache. Man muss sich reinlesen und bis zum Ende lesen. Querlesen geht nicht.

Kössler :

sein Text ist noch nicht freigegeben. Aber Essig hat er nicht geschmeckt.

Meine Meinung:

Als „normaler“ Weintrinker betrachte ich solche Rezensionen mit großer Achtung. Bin selbst nicht in der Lage, die Weine mit dieser „wissenschaftlichen“ Präzision zu beurteilen. Geht bei mir nur um den subjektiven Geschmack und der war bei dem Langgraben außerordentlich. Ein Silvaner, der so mundvoll den Gaumen schmeichelt, ist mir in meiner Erinnerung vorher noch nicht im Glas gewesen. Essig habe ich nicht herausgeschmeckt. Vielleicht war ich aber auch etwas positiv voreingestellt. Weil der Wein aus Franken kommt und ein Ökowein ist.

Heinz Elflein

15.06.2020