



Weintipp

Ein Wein mit Charakter

Der Winzer Dr. Eribert Benz vom Weingut Kirchberghof wünscht sich, dass die Menschen wieder mehr Nuancen im Wein schmecken. Was das bedeutet? Probieren Sie den vorgestellten Chardonnay – und Sie werden es wissen.



Foto: B. Mohr

Die Winzer auf dem Kirchberghof hießen bis 2003 Herta und Gert Hügler. Fast als Erste in Baden haben die beiden ihr Weingut 1986 auf ökologische Bewirtschaftung umgestellt. Danach übergaben sie den Betrieb nicht an die Kinder, wie man das in einer traditionsbewussten Branche wie dem Weinbau eigentlich erwarten würde, sondern sie verkauften. Und zwar an Dr. Eribert Benz und seine Frau Marina.

Benz war vorher in der Energiebranche tätig und ist einer von jenen Menschen, die man unter Winzern zwar selten, aber doch regelmäßig trifft. „Nein, nein, ich bin kein Aussteiger!“, sagt der Mann, der sich bis vor ein paar Jahren den Kopf über Kraftwerke, Strom, Wind- und Sonnenenergie zerbrach. „Ich bin ein Einsteiger! Was wir hier auf

dem Kirchberghof machen, die Arbeit mit den Reben, in der Natur und im Weinkeller, das ist unser großer Traum gewesen.“

Das Weingut Kirchberghof liegt im Weinbaugebiet Baden, etwa 20 Kilometer nördlich von Freiburg im Breisgau. Diese von Frucht-

barkeit gesegnete Landschaft am Oberrhein bietet dem Weinbau ideale Voraussetzungen: Sie verfügt über ein wunderbar mildes Klima, das durch die aus dem Rhönetal über die burgundische Pforte einströmende, von der Wärme des Mittelmeerraums gespeiste Luft, pro-

fitiert. Und die Höhenzüge der Vogesen fangen den Regen ab, sodass im Zentrum des Kaiserstuhls pro Jahr etwa 700 Millimeter Niederschläge zusammenkommen, in der Vorbergszone des Schwarzwalds, dort wo Kenzingen-Bombach liegt, sind es zwischen 900 und 1.100 Millimeter. Die Region hat eine mittlere Jahrestemperatur von etwa zehn Grad und bringt es auf rund 2.000 Sonnenstunden pro Jahr – das ist ein rekordverdächtiger Wert.

„Das alles zusammen ist ein idealer Mix für den Weinbau“, sagt Doktor Benz und fügt knochentrocken hinzu: „Letztlich habe ich es jetzt ja auch wieder mit Energie zu tun: mit der gespeichert-

Das Testergebnis

(ksp) „Fruchtig, anhaltende Säure, insgesamt rund“: Das sensorische Urteil des beauftragten Testlabors lässt keinen Raum für Interpretationen – geschmacklich ist an dem südbadischen Weißen nichts zu beanstanden. Auch bei den Analysewerten gibt es nichts heranzukritikeln. Der Chardonnay aus Kenzingen weist einen deklarierten Alkoholgehalt von 12,5 Prozent auf, was nur leicht vom gemessenen Gehalt von 12,2 Prozent abweicht, aber innerhalb der laut Weingesetz erlaubten Toleranz von 0,5 Prozent liegt. Das Prüflabor konstatierte außerdem einen Glyceringehalt von 5,7 Gramm pro Liter. Damit scheidet ein künstlicher Zusatz aus. Der Kupfergehalt beträgt unproblematische 0,2 Milligramm pro Liter. Und mit einem Zuckergehalt von 0,7 Gramm pro Liter und einer Gesamtsäure von ebenfalls 5,1 Gramm entspricht der Wein den Trockenkriterien. Preis für die mit Naturkork verschlossene 0,75-Liter-Flasche: neun Euro.

Die Serie Reiner Wein

Eingeschenkt von den
Weinexperten Cornelius und
Fabian Lange

Unsere Empfehlung

Wein: 2006 Chardonnay trocken.
Preis: Eine Flasche kostet 9 Euro,
das Sechser-Paket inklusive
Verpackung und Versand 59 Euro.



Foto: Chłwacki, Frankfurt

Charakter: Ein trockener Weißwein aus der Rebsorte Chardonnay mit einer knackigen Fruchtsäure. Im Duft überwiegen Anklänge von Kräutern und Gewürzen mit einem Hauch Mandarine, weniger die sonst allgegenwärtigen üppigen Aromen dieser Rebsorte, die sich am ehesten mit Banane, Melone, Birne, Vanille umschreiben lassen. Das ist zunächst ungewöhnlich, aber sehr interessant, wenn man diesen Wein zwei Stunden vor dem Genuss dekantiert. Er braucht die Luft, um sich zu entfalten. Dann ist er am Esstisch ein talentierter Begleiter zu Speisen, in denen vegetabile Noten den Ton angeben: Grüne Bohnen mit geschmorten Zwiebeln, Knoblauch und Bohnenkraut. Grüner Salat mit Gurken, Dill, schwarzen Oliven und Anchovis. Maiskolben mit Butter.

Besuch beim Winzer

**Kirchberghof Weingut
Dr. Benz**
Pfadweg 5
79341 Kenzingen-Bombach
Tel. 076 44/12 61
www.weingut-dr-benz.de
E-Mail:
info@weingut-dr-benz.de
Verband: Ecovin



Foto: Kirchberghof Weingut Dr. Benz

Besuch: Dienstag – Freitag:
9.00 bis 12.00 Uhr und 14.00
bis 17.30 Uhr
Samstag: Nach telefonischer
Vereinbarung
Größe des Betriebes:
20 Hektar
Rebsorten:
Weiß: Grauburgunder,
Weißburgunder, Chardonnay,
Johanniter, Helios.
Rot: Spätburgunder, Regent,
Cabernet Sauvignon

Ein Meister der Nuancen:
Öko-Winzer Dr. Eribert Benz.

ten Sonnenenergie in den Trauben. Nur lasse ich die nicht mehr zu Saft aus der Steckdose werden, sondern verwandle sie in Wein.*

Die terrassierten Weinberge rund um den Kirchberghof setzen sich aus Löss-Lehm-Böden zusammen, die teilweise mit Muschelkalk durchsetzt sind. Solche Standorte liebt der Chardonnay, ein Mitglied

der noblen Burgunderfamilie. Trotzdem fällt er hier nicht dick, breit und alkoholisch aus, wie viele der Super-Size-Chardonnays aus den Weinbaustaaten der Neuen Welt. „Wir bewegen uns bewusst abseits vom Mainstream. Unsere Weine entstehen“, sagt der Doktor, „bei uns dürfen sie auch im Keller weiterleben und sich dort zusammen

mit der Feinhefe weiter entwickeln.“

Doktor Benz setzt zunehmend auf biodynamische Maßnahmen. Mit Hornmist, einem feinstofflichen Dünger, vitalisiert er die Böden; mit Hornkiesel sorgt er für eine, wie er es nennt „Verlebung“ im Blattbereich. „Aber wir betreiben die Biodynamik nicht dogmatisch. Den Mondzyklus zum Bei-

spiel beachten wir nur, so weit wir es uns arbeitstechnisch erlauben können. Aber wir schauen sehr genau hin, was die Reben uns mitteilen. Wenn man allerdings nur im klimatisierten Schlepper durch die Weinberge tuckert, mit CD und Radio – dann können die Pflanzen einem natürlich nur schwerlich etwas mitteilen.“

Cornelius und Fabian Lange