RIESLING GG - GROSSES GEWÄCHS STETTENER PULVERMÄCHER 2019 BIO

Beurer, Jochen, Württemberg

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang



STIL

leicht
energiegeladen
erfrischende Säure
trocken

ANLASS

Abend zu zweit
perfektes Geschenk
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2040
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten Riesling

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Ausbau ausgedehntes Hefelager
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung großes gebrauchtes Holzfass

BEWERTUNG

einfach geniessen 94/100
James Suckling 96/100

WEINGUT BEURER

Mit gerade einmal 24 Jahren gründet Jochen Beurer 1997 mit seiner Ehefrau und seinem Vater das Weingut Beurer in Kernen-Stetten, unweit von Stuttgart. Der Quereinsteiger aus der Sportbranche (in seiner Jugend tatsächlich Europameister BMX und Mountainbike) macht zunächst seinen Weinbautechniker, um das nötige Rüstzeug für das professionelle Betreiben des Weinguts zu erlangen. Der Anbau ist bis 2003 vorerst konventioneller Natur, wobei Jochen schnell erkennt, dass diese Form nicht seinen Vorstellungen entspricht. Ab 2003 starten daher erste Versuche, andere Wege einzuschlagen. Er orientiert sich vorerst an den Methoden des ökologischen Weinbaus, wie den Verzicht auf Reinzuchthefe, um die natürliche und für den Standort charakteristische Hefeflora auch im Wein geschmacklich zum Ausdruck zu bringen. Auch heute noch hat Ökologie die oberste Priorität. So werden die Weine seit geraumer Zeit nach Demeter-Richtlinien biodynamisch erzeugt.

Warum wir Beurer im Programm haben

Württemberger Weine schmecken nur im Ländle?! Nicht mit Jochen Beurer. Seine Weine sind charakterreich, markant, individuell, manchmal berührend, auf jeden Fall liebenswert. Obwohl sie sich nicht anbiedern und gefällig sind, überhäufen internationale Weinkritiker von Rang und Namen Jochens Weine mit Bestbewertungen.

Die Weine

Trotz der überschaubaren Größe des Betriebs gibt es ein großes Sortiment an begeisternden Weinen. Absolut herausragend sind bereits die Ortswein Rieslinge Gipskeuper, Schilfsandstein und Kieselsandstein. Die präsentieren sich alle klar, kühl-mineralisch, würzig und belebend. Wer Sauvignon Blanc nicht überschwänglich aromatisch mag, ist bei Jochens Vertreter dieser Rebsorte perfekt aufgehoben. So werden auch Rieslingsfans zu Sauvignonliebhabern. Weißburgunder & Chardonnay sowie Grauburgunder geben dann Schmelz und Cremigkeit.
Aus Württemberg darf bei den Roten dann natürlich nicht der Lemberger fehlen. Der schwäbische Landwein Lemberger ist herzerfrischend saftig, straff und animierend. Wenn nur alle Lemberger so ausfallen würden, hätte die Rebsorten in Württemberg kein Imageproblem. Jochen Beurer kann auch Zweigelt: unkompliziert, aber anspruchsvoll.
Die VDP.GROSSE GEWÄCHSE bieten dann nochmals eine qualitative Steigerung. Neben Riesling Pulvermännchen Rittersberg und Spätburgunder Öde Halde ist besonders Lemberger Schalksberg herauszustellen, da er zeigt, welche Größe Lemberger, bzw. Blaufränkisch, wie die Rebsorte in Österreich genannt wird, in Württemberg erlangen kann.

Weinberg & Keller

Kontrolliertes Nichtstun! Was zunächst seltsam klingt, beschreibt aber doch sehr treffend die Philosophie von Jochen Beurer. Gemeint ist natürlich eine starke Zurückhaltung bei den Eingriffen im Weinberg und Keller. Jochen arbeitet vielmehr im Einklang mit der Natur. Das erfordert viel Gespür für den richtigen Augenblick. Und das hat er und sein Team. Als Demeter zertifiziertes Weingut werden selbstverständlich auch die Arbeitsweisen im Weinberg nach den Richtlinien gestaltet. Statt Fungiziden werden Gesteinsmehl, Teeauszüge oder auch einfach Backpulver ausgebracht. Eine hohe Biodiversität im Weinberg erreicht Beurer durch Begrünung mit verschiedensten Pflanzen, die einen Wohnraum für Insekten und Kleinstlebewesen schaffen.
Nach Jochens Philosophie für die Arbeit im Keller befindet sich alles, was man zum Weinmachen benötigt auf und in der Traube. Somit ist ganz klar: Hier wird mit Spontangärung und ohne die Zugabe von Nährstoffen und Enzymen gearbeitet. Die verschiedenen Bodentypen, die von weicheren Mergelböden bis zu härteren Sandsteinböden reichen, kommen nach Jochens Einschätzung durch seine Herangehensweise optimal zur Geltung. So beziehen zum Beispiel die Rieslinge ihre jeweiligen mineralischen Noten aus dem vorherrschenden Terroir, sei es Gipskeuper, Schilfsandstein oder Kieselsandstein.
Im Keller steht bei den Weißweinen Frische und eine feine kräutrige Mineralität im Vordergrund. Dies unterstreicht er durch reduktives Arbeiten mit großen Holzfässern und Edelstahltanks. Die Rotweine vergären und reifen zuerst im Edelstahl und anschließend im großen Holzfass.
Dadurch entsteht eine sehr ausgewogene Tanninstruktur und herrliche Dichte.