RIESLING 1 TAL 2024 BIO

Seckinger, Pfalz

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

LAGERN & SERVIEREN

10 bis 12°C

Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten Riesling

WEINBEREITUNG

WEINGUT SECKINGER

trockene, präzise Weine vom ambitionierten Brüder-Trio



Trocken, klar und unaufgeregt – die Weine der Seckingers zeigen klar ihre Herkunft, statt sie mit Holz oder Restsüße zu überdecken. Riesling und Burgundersorten tragen einen steinigen, herben Zug, der schon im Weinberg angelegt ist, hinzu kommt mit dem Savagnin eine Pfälzer Rarität. Hinter dem Betrieb stehen die Brüder Philipp, Jonas und Lukas, die 2012 in Niederkirchen loslegten, wo der Vater einst nur Trauben verkaufte. Sie arbeiten mittlerweile biodynamisch, bauen verwilderte Steilterrassen am Waldrand wieder auf und vergären spontan im Holz. Bio von Beginn an, ohne vorsichtiges Herantasten.

Vater Josef Seckinger machte Wein lange nebenher. Er las seine Trauben und verkaufte sie an die bekannten Güter rund um Deidesheim, mit der Lese war sein Weinjahr beendet. Die Petershöhle, eine steile, längst aufgegebene Terrassenlage am Waldrand, brachte er über Jahre in mühsamer Handarbeit wieder auf Vordermann. Seinen drei Söhnen war das Zuliefern von Trauben zu wenig. **Philipp, Jonas und Lukas Seckinger** gründeten 2012 in Niederkirchen ihr eigenes Weingut. Zwei von ihnen studierten Önologie in Geisenheim, Jonas lernte zusätzlich am Weingut Odinstal, einem Vorreiter der Biodynamie.

Aus einem einzigen Hektar wurden über die Jahre rund 30, verteilt auf Lagen von der Mittelhaardt bis in die Südpfalz nach Maikammer. Die Böden reichen von Buntsandstein über Kalk bis Löss, je nach Ort und Lage. Seit 2014 ist der Betrieb biozertifiziert, im Weinberg arbeiten die Brüder inzwischen nach biodynamischen Grundsätzen. Im Keller vergären sie spontan, bauen im Holz aus und verzichten auf Schönung, so entstehen trockene, naturbelassene Weine mit klarer Herkunft.

Warum Weingut Seckinger?

Seckinger steht für eine Generation Pfälzer Winzer, die ohne Umwege und kompromisslos losgelegt hat: Bio von Beginn an, kein vorsichtiges Herantasten, dazu der Mut, vergessene Terrassen am Waldrand zurückzuholen, die sich kaum mit Maschinen bearbeiten lassen. Die Weine sind naturbelassen, aber nicht beliebig. Sie bleiben trocken, klar und präzise und zeigen ihre Lage, statt sie mit viel Holz oder Restsüße zu überdecken. Genau diese Mischung aus Handarbeit, Haltung und Pfälzer Herkunft macht das Weingut der Brüder zu einer Adresse, die in ein Sortiment ehrlicher, eigenständiger Winzer gehört.

Die Weine

Den Einstieg bilden zwei eigenständige Weine: **Savagnin**, eigentlich im Jura zu Hause, ist in der Pfalz eine echte Rarität und zeigt, dass die Brüder gern über den eigenen Tellerrand linsen. Würzig, herb und überraschend zupackend kommt er ins Glas. Bodenständiger gibt sich der **Chardonnay Maikammer**, ein Ortswein von kalkhaltigen Böden der Südpfalz, kühl und klar, mit mehr Trinkfluss als Opulenz.

Mit den Lagenweinen wird der Ton anspruchsvoller: Den Auftakt macht der **Riesling Deidesheim Herrgottsacker** als Erste Lage, mineralisch und auf Länge statt auf Druck angelegt. Er ist der ruhige Einstieg in die Spitzengruppe. Bei den Burgundersorten überzeugt der W**eissburgunder Deidesheim Paradiesgarten** als Grosse Lage, ruhig, tief und ganz auf Textur ausgerichtet. Feiner gezeichnet wirkt der **Chardonnay Linse** aus einer kleinen Parzelle, eher auf Klarheit als auf Kraft ausgerichtet. Mehr Druck und Würze bringt dagegen der **Chardonnay Maikammer Kapellenberg** als Grosse Lage auf kalkreichem Boden mit. Das Herzstück bildet der **Riesling Deidesheim In der oberen Petershöhle**, eine Grosse Lage von der rekultivierten Steilterrasse am Waldrand. Bereits der Vater hat ihn wieder rekultiviert, und im Wein klingt ihre karge, steinige Herkunft nach, zugespitzt und mit klarem Reifepotenzial. Eine ganz eigene Handschrift trägt schließlich der **Riesling 1 Tal**, in dem die Brüder ihre Idee von Herkunft am freiesten ausleben.

Weinberg und Keller

Den größten Aufwand betreiben die Brüder im Weinberg: Viele Parzellen liegen am Haardtrand, am Übergang zum Pfälzerwald, und einige Terrassen lassen sich nur von Hand bewirtschaften. Genau dort bepflanzen sie alte, verwilderte Anlagen neu, allen voran die Petershöhle mit ihrem eigenen Kleinklima am Waldrand. Im südlichen Maikammer sorgen kalkreiche Böden für Frische bei den Burgundersorten. Begrünung und gelebte Biodiversität halten die Böden lebendig. Herbizide und mineralischen Dünger setzen die Brüder nicht ein, und die Erträge bleiben von Natur aus niedrig.

Im Keller geht es ähnlich zurückhaltend zu: Die Brüder pressen schonend, dann vergären die Moste spontan mit den eigenen Hefen, meist in großen und kleinen Holzfässern. Die Weine bekommen viel Zeit auf der Vollhefe und ein langes Hefelager. Schönung und Filtration entfallen, Schwefel kommt nur sparsam zum Einsatz. So bleiben sie von Natur aus stabil und behalten den steinigen, herben Zug, der schon im Weinberg angelegt ist.

Winzer	Philipp, Jonas und Lukas Seckinger
Ort	Pfalz
Weinberg	biodynamisch (nicht zertifiziert)
Keller	spontane Gärung, ausgedehntes Hefelager, Verzicht auf Filtration und Schönung, minimale Schwefelung, Lagerung in kleinen und großen Holzfässern
Größe	rund 30 Hektar