CULINARIUM & WEIN



Foto: Jason Seller

DES MÜLLERS NEUER SCHNEIDER

Ein ganz erstaunliches Team: sie, die Niersteiner Powerfrau, die BWL studiert und in einem der berühmtesten Weingüter am Roten Hang aufgewachsen ist. Er, der Weinkomponist, der in Geisenheim studiert hat und es schafft, zwei eigentlich völlig unterschiedliche Güter auf ganz unterschiedliche Weise zu vinifizieren.

Es ist eine Anziehungskraft zu spüren, die sich auch auf die Weine überträgt. Obwohl beide Betriebe zur Niersteiner Gemarkung gehören und nur wenige Kilometer auseinanderliegen, so sind die Bedingungen doch jeweils völlig originär. Einmal Steffen Müller, dessen Weingut in Schwabsburg vor allem auf trockene Weine, besonders Burgunder vom Kalk, fokussiert ist. Dann bei Schneider der klassische Riesling vom Rotliegenden: faszinierend, spannend, für Jahre gebaut. Und für Müller noch immer ein Lernprozess: »Ich begreife mehr und mehr die Unterschiede, aber auch, dass es vom Kalk ebenso spannende Weine wie vom Roten Tonschiefer gibt.«

Dann erzählt der Schwabsburger, wie sich bei Proben mit Albrecht Schneider, dem Vater von Ursula, sein Verständnis für Riesling und Lagen immer weiter formte. Die Übergabe stand schließlich an: »Doch leider hatte keiner von uns drei Kindern den richtigen Zug zum Winzer entwickelt«, sagt Ursula Schneider. »Also waren wir die naheliegende Variante.«

2012 schließlich war es so weit, und Steffen Müller übernahm bei Schneider den Keller. Das Paar hatte von Beginn an eine klare Vision: Die trockenen Rieslinge stärker etablieren, neue Weine kreieren, mehr auf Spontangärung, längeres Hefelager und eine ausgedehntere Maischestandzeit setzen. Dabei entwickelten sich beide Güter – die heute unter einem Dach firmieren, nach außen aber völlig getrennt erscheinen – gegenseitig immer weiter. Schneider bekam einfach mehr Profil im trockenen Bereich, während Müller nun auch immens spannende Lagenrieslinge anbietet. Dazu kommen neue Etiketten, bewusst im Vintage-Look gehalten.

Die 2016er sind wohl die bis dato besten Weine von Steffen Müller. Tolle Einstiegsqualitäten, fast schon luxuriöse Alltagsweine vom Blanc de noir, Sauvignon blanc, Weiß- und vor allem Grauburgunder. Stark auch die Roten, insbesondere der straffe Frühburgunder mit seiner tiefen, reichen Frucht. Der trockene Schloss- Schwabsburg-Riesling ist für kleines Geld ein Superkauf: durchtrainiert, steinig, karg und dennoch saftig. Steffens bester Weißer ist der Schloss-Berg-Riesling. Ein trockener Riese von einem rotliegenden Steilhang: strahlend, komplex, cremig, reich und voller mineralischer Schätze. Stark!

Da leuchten beim Probieren auch die Augen von Ursula, die ihrerseits nicht nur ganz wunderbare Guts-, sondern vor allem auch Ortsweine bietet. Der Riesling vom Kalk ist >cools, leicht salzig, mit dem Unterdruck eines Boliden am Gaumen. Und beim Pendant vom Rotliegenden hat man das Gefühl, beim Genießen in der wunderbaren Welt des uralten, roten Tonschiefers angekommen zu sein. Oben trotzen Hummerthal und Hipping-Berg der Infantilisierung des Geschmacks. Der Erste urwüchsig, fest, geradeaus gespurt und dabei doch so mineralisch, während beim Hipping die gelbe Frucht quasi aus dem Stein zu wachsen scheint. Strahlend wie immer und sensationell günstig dazu ist die Hipping-Spätlese. Auf Anfrage ist sogar noch die 2003er erhältlich: ebenso genialisch gereift wie die Beerenauslese 2006 aus dem Orbel. Das alles zusammen sind flüssige Belege – nicht für des Kaisers neue Kleider, sondern für des Müllers neuer Schneider!

VivArt SERVICE

Besuchen Sie das Hoffest zu den Tagen der offenen Weinkeller, 9./10. September, in Nierstein. Dann hat das Weingut in der Wilhelmstr. 6 geöffnet. Es gibt leckere Herbstküche, alle Schneider- & Müller-Weine sowie ein paar >Oldies< im Ausschank.

Weingut Schneider Müller GbR Hauptstraße 96, 55283 Nierstein, 06133 5308

www.we in gueter-schneider-mueller.de

28