

Vinum

11

# Vinum



EUROPAS WEINMAGAZIN

NOVEMBER 2011  
PREIS: 6 EURO

WWW.VINUM.DE

**Deutscher Rotweinpreis**

# Die besten Rotweinmacher Deutschlands

**Über 1700 Weine  
auf dem Prüfstand**

## INTERVIEW

**Christian Rach**

«Ein Koch, der  
keinen Wein mag,  
ist ein armer  
Teufel»



**Frankreich 2.0**

So hip ist  
das Hexagon

**Gemüse & Wein**

Was passt, was  
beisst sich?



# Weingut Braunewell Rheinhessen



**Wetten, dass man von den St.-Laurent-Siegern Christian (I.) und Stefan Braunewell noch viel Erfreuliches im Glas haben wird?**

## DER SIEGERWEIN 2009 St. Laurent

Ein Hauch Bitterschokolade im Bouquet, strahlt schon in der Nase Wärme aus; im Geschmack ist der Wein eher mittelgewichtig anmutend, lässt aber feste, reife Gerbstoffe erkennen, die ein gutes Gerüst für die Zukunft sind, angenehm würzig, fruchtig auf der Zunge und feurig im Abgang.

## Beginn einer Karriere

Die 3200-Einwohner-Gemeinde Essenheim einige Kilometer südlich von Mainz hat sich zwar den Slogan «Mitten in den Reben» gegeben. Aber bis vor wenigen Jahren gab es hier in puncto Wein keine grösseren Auffälligkeiten. Eine Ausnahme war Axel Braunewell, der 1993 mit seiner Frau Ursula ein traditionsreiches Familiengut, gegründet Ende des 17. Jahrhunderts, übernahm. Der Diplom-Ingenieur für Weinbau und Önologie setzte erste Akzente und gönnte den beiden Söhnen Stefan (Jahrgang 1982) und Christian (Jahrgang 1986) eine fundierte Ausbildung bei Topwinzern. Der Ältere absolvierte Lehrjahre in der Pfalz bei Messmer und Rebholz, der Jüngere war bei Wittmann (Rheinhessen) und Knipser (Pfalz) ein aufmerksamer Lehrling. Das anschließende Studium an der Weinuniversität Geisenheim hat Stefan bereits hinter sich, Christian steckt seit 2009 mittendrin. Was die beiden – gemeinsam mit dem Vater – inzwischen auf den 17 Hektar Betriebsfläche hervorbringen, ist ausgezeichnet und lässt für die Zukunft noch einiges erwarten. Der erfolgreiche St. Laurent, jung im Sortiment und auf gelbem Sand gewachsen, ist keine Eintagsfliege des bislang wenig bekannten Rheinhessen-Gutes. Auch mit Spätburgunder, Riesling, Grauburgunder und Sauvignon Blanc zeigen die beiden Talente Format. Einige Änderungen im Ablauf wie schonende Traubenannahme und ein neuer Holzfassbereich haben zum Aufschwung beigetragen. Bodenformationen wie Sand, Kalkmergel und Kalkstein werden in der Deklaration betont. «Das Terroir soll deutlich werden», meint Stefan Braunewell.

### 5 FRAGEN AN... Christian und Stefan Braunewell

**Beschreiben Sie den Siegerwein in drei Worten.**

Frucht, Spannung, Finesse.

**Wie sollte man diesen Wein geniessen?**

Zum Runterkommen nach einem langen Tag oder einer anstrengenden Woche, am besten zu zweit.

**Aus Fehlern lernt man bekanntlich. Welcher Fauxpas ist Ihnen bei diesem Wein oder dieser Sorte schon mal unterlaufen?**

Der grösste Fehler ist Faulheit im Weinberg. Riesling oder Silvaner kann man laufen lassen, beim St. Laurent muss man ständig arbeiten. Eine undankbare Sorte.

**Welchen anderen Tropfen aus Ihrem Sortiment sollten wir unbedingt probieren?**

Den Teufelspfad Riesling 2010 von Kalksteinböden auf 225 Metern: druckvoll und saftig mit ganz viel kühler Mineralik.

**Vervollständigen Sie den Satz: «Eine angebrochene Flasche...**

...gehört am nächsten Tag noch mal probiert. Oder nach einer Woche. Da kann man tolle Überraschungen erleben.»