

Mit Würze und Kante

Die eleganten, vielschichtigen Spätburgunder sind das Aushängeschild des Weinguts Enderle & Moll in Ettenheim-Münchweier

Die einen belächeln sie ob ihrer unkonventionellen Arbeitsweise, für andere sind sie schlicht Anarchisten, weil sie sich so gar nicht an Regeln und Konventionen halten wollen – jetzt wurden ihre Weine im Wallstreet Journal (USA) beschrieben. Vor allem können die beiden Charakterköpfe Sven Enderle und Florian Moll eines: großartigen Wein produzieren, wobei sie produzieren als „Begleitung bei der Weinverwertung“ beschreiben würden.

Während Enderle bei Bercher-Schmidt in Oberrotweil die Lehre ging, zog es Moll ins Weingut Höfflin nach Bötzingen zur Ausbildung. Beide machten danach erste Erfahrungen im bio-dynamischen Weinbau und waren gleichermaßen fasziniert. Im Jahr 2006 pachteten sie ihr erstes Rebstück oberhalb von Münchweier, 2007 gründeten sie das kleine Weingut Enderle & Moll. Heute haben sie etwas mehr als zwei Hektar Rebfläche mit vielen sehr alten Rebstöcken, die sie aufwendig nach ökologischen, meist Demeter-Vorgaben bearbeiten, ohne zertifiziert zu sein. „Im Keller wollen wir so wenig Hand anlegen wie möglich, die Trauben werden von Hand in der Holzpresse gepresst und kommen nach der Spontan-



Sven Enderle (li.), Florian Moll

vergärung direkt ins Fass. Das ist der direkteste Ausdruck des Rebstocks, des Terroirs, das macht den Charakter unserer Weine aus“, sagt Enderle. Die beiden setzen für ihre Spätburgunder auch keine neuen kleinen Barrique-Fässer ein, sie sind zu intensiv für ihre vielschichtig, filigrane Stilistik. „Wir kaufen große gebrauchte Barrique-Fässer bei Dujac im Burgund, auch hier setzen wir auf Spontanvergärung und lassen die Weine im Fass, bis sie auf die Flasche kommen. Wir rühren nicht, wir schütteln nicht, wir pumpen nichts um – das ist das kontrollierte Nichtstun im Weinkeller“, schmunzelt Moll. Beide lieben säurebetonte, mineralische Weine, die „Würze und Kante“ haben und lassen ihren Produkten ganz unterschiedlich Zeit, sich zu entwickeln.

DAS WEINSORTIMENT

Neben den Spätburgundern sind es wenige Lagen mit Müller-Thurgau und Grauburgunder. Ersterer wird sehr leicht und extremfruchtig ausgebaut, mit leichten Stachelbeer- und Holunderaromen, und ist ein perfekter Sommerwein. Der Grauburgunder überrascht mit seiner rötlichen Farbe und seinem ganz eigenen cremigen und mineralischen Charakter. In der Nase herrschen Zitrusaromen vor, im Gaumen dann eher Quitten, Renekloden und Nussaromen. Diesen Wein kann man geöffnet gut eine Woche trinken, er ist am zweiten und dritten Tag eigentlich am schönsten.

2010 gab es durch die strenge Selektion und Mengenreduzierung einen Spätburgunder Rosé. Herrlich dunkle Rottöne, viel Kraft und Würze, ein Wein, der wie ein Rotwein in großen Gläsern, aber bei sieben bis neun Grad zu genießen ist, der vor allem bis zu zwei Stunden Luft braucht, um seine Aromen von Himbeeren, Johannisbeeren und Kräutern zu entfalten. „Wir setzen nicht auf Öchsle, sondern auf Geschmack und benutzen immer noch Naturkorken von Bouchons-Abel“,



Pinot Noir 2010 „Muschelkalk“ von Enderle & Moll

FOTOS: MICHAEL WISSING

erklärt Enderle die wunderbar leichten Weine des Guts. Natürlich sind die Spätburgunder die Aushängeschilder der beiden. Der Pinot Noir 2010 (Basis) stammt von Reben auf Buntsandsteinböden mit geringer Humusaufgabe. Die im Schnitt 25 bis 40 Jahre alten Reben mussten sich einen langen Weg durch den felsigen Boden bahnen, bis sie ans Grundwasser gelangten. So können sie lange Trockenphasen überstehen und gelangen an die wichtigen Mineralien und Nährstoffe, die diesem Wein eine typische Kräutrigkeit, neben den Erdbeer- und Kirscharomen, verleihen.

Die nächste Qualitätsstufe ist der Pinot Noir 2010 „Liaison“ – ein Cuvee verschiedener Lagen und Böden. Unter anderem von einer Fläche südlich von Münchweier mit einem Untergrund aus Muschelkalk, auf der sehr alte, in den 1950ern gepflanzte Reben wachsen. So verbindet sich in diesem Wein die Würze und Kraft des Buntsandsteins mit der Eleganz und Mineralität des Muschelkalks.

Und das sind die beiden Flaggschiffe des Weinguts: Einmal der Pinot Noir 2010 „Buntsandstein“ mit seinen Cassis- und Minzaromen, seinen feinen Taninen und einem herrlich zarten Schmelz bei nur 12,5 %

Alkohol. Dann der Pinot Noir 2010 „Muschelkalk“, er ist burgundischer als der „Buntsandstein“, sehr elegant und vielschichtig, seine Kisch- und Cassis-Noten sind mit einer leicht salzigen Mineralität unterlegt. Beide Weine kann man getrost als Spitzenprodukte deutscher Pinot-Noir-Kunst beschreiben.

IM REBERG

Enderle und Moll sind überzeugt, dass die Basis aller Weinkunst im Weinberg gelegt wird. Sie arbeiten ohne Maschinen, lassen die Böden möglichst ohne zu viele Eingriffe gedeihen. „Winzer sind doch keine Traktorfahrer“, schmunzelt Enderle. „Bei uns herrscht das pralle Leben auf dem Boden.“ Alle zwei Jahre wird biologisch mit Pferdemit gedüngt, gemäht wird mit der Sense, der Rebschnitt wird je nach Bedarf, Bodenbeschaffenheit und klimatischen Bedingungen angesetzt.

UND SONST ...

Einziges Wermutstropfen ist die geringe Menge Wein, die dieses so andersartige Weingut jedes Jahr verkaufen kann. Man ist deshalb recht schnell ausverkauft. Ein Kleinstweingut produziert Großes, das verspricht Zukunft!

Christian Hodeige

► Weingut Enderle & Moll, 77955 Münchweier, Hinterhöfen 4, www.enderle-moll.de

baden.

essen.
trinken.
leben.

geniessen.