

Leiser weisser Riese

Vertikale Von Oetingers Marcobrunn: Geduld ist gefragt

Der Erbacher Marcobrunn ist von vielen Dichtern «besungen» worden. Goethe und Fontane gehörten zu den wortgewaltigen Bewunderern der Rieslinge aus dieser Lage. Die Weine erzielten stets Fabelpreise, etwa als das Gräflich Schönborn'sche Rentamt 1862 ein Stückfass mit 1154 Litern Wein für über 5000 Gulden verkaufen konnte. Umgerechnet wären das heute 80000 Euro, je Flasche entspricht das einem Preis von 150 bis 200 Euro. Nicht schlecht für eine Lage, die in der allgemeinen Wahrnehmung keinen überragenden Stellenwert genießt. Das mag an einer Eigenheit der Weine liegen. Ihre Grösse und Finesse zeigen sich nur dem geduldigen Weinfreund. Die Weine brauchen mehrere Jahre Kellerreife und sollten vor dem Genuss unbedingt dekantiert werden. Auch bei professionellen Verkostungen, wo nur wenige Minuten bleiben, um die Weine zu beurteilen, landen die «Marcobrunner» nie auf den vorderen Plätzen. Dabei entwickelt der Wein höchste Komplexität und Balance, eine unter Rheingau-Weinen ungewohnte Wärme, basierend auf Gewürznoten, sogar indisches Curry, Zimt und Eukalyptus sind dann zu finden.

Achim von Oetinger hat ein paar Jahre gebraucht, um seine Paradelage und die daraus entstehenden Weine wirklich zu verstehen, trotz günstiger Voraussetzungen. Die Wasserversorgung ist gut, das Rebalter liegt bei 30 Jahren, seit drei Jahren gibt es keine Laubarbeit mehr in seiner Marcobrunn-Parzelle. Die Weine werden immer spontan vergoren und ohne weitere Unterstützung durchgegoren, die Maischestandzeit variiert je nach Jahrgang zwischen 24 und 72 Stunden. Viele Jahre reichte die Erntemenge nicht, um die erforderliche Mindestmenge für ein VDP.Grosses Gewächs zu erreichen, nur mit einer Ausnahmegenehmigung des Vereins konnte er die Weine als GG vermarkten. Gesucht sind diese raren Flaschen bis heute. **Degustation und Text: Harald Scholl**

Wissen kompakt

Der Erbacher Marcobrunn hat eine **Grösse von 6,67 Hektar** und liegt auf dem **Strahlenberg** zwischen den Rheingauer Orten Hattenheim und Erbach +++ Davon bewirtschaftet das Weingut von Oetinger eine **Fläche von 0,12 Hektar** +++ Pro Jahrgang werden maximal **600 Flaschen** produziert +++ Auf den tiefgründigen, kalkhaltigen und tonigen Böden wird **ausschliesslich Riesling** angebaut +++ Der Marcobrunn war im 18. Jahrhundert die **erste Weinbergs-lage im Rheingau**, die auf Etiketten angegeben wurde +++ **Sieben Wein-güter** teilen sich die Rebfläche des Erbacher Marcobrunn, **den grössten Anteil** hält das Domänenweingut Schloss Schönborn aus Hattenheim +++ Erbacher Marcobrunn, Hattenheimer Wisselbrunnen und Hattenheimer Nußbrunnen sind die drei Rheingauer **Brunnenlagen** +++ www.von-oetinger.de

**BENÖTIGT
KELLERREIFE
UNBEDINGT
DEKANTIEREN**



2011

17 Punkte | 2024 bis 2030

Lesedatum: 03.10.2011, mit 105 Oechsle.
Keine Petrolnoten, aber deutliche Reife in der Nase: Apfelschale, getrocknete Ananas, Zitrusnoten. Hat Frucht auf der Zunge und Schmelz am Gaumen, das wird von der etwas spitzen Säure (7,3 Gramm) ausgebügelt. Insgesamt guter Trinkfluss, schlank, aber es fehlt die letzte Präzision. Das Wesen der Lage, die tiefe Kraft, ist noch nicht wirklich zu erkennen.

2012

17.5 Punkte | 2024 bis 2028

Lesedatum: 27.10.2012, mit 100 Oechsle.
Vergleichsweise konventionelle Riesling-Aromatik, gelbe Frucht, leichte Exotik, sehr saftig, weniger Kalk. Am Gaumen mit etwas Wärme, leichter Schmelz, wieder die gelbfruchtige Exotik. Ein überraschend charmanter Marco-brunn. Animierender, steter Trinkfluss, aber wenig mineralischer Biss. Ein Jahr, das aktuell viel Trinkfreude bereitet.

2013

17.5 Punkte | 2024 bis 2028

Lesedatum: 25.10.2013, mit 95 Oechsle.
Kühle, zitrische Nase, dahinter eher breit, viel Frucht, saftig. Im Mund weniger edel oder gar aristokratisch, ein bürgerlicher Wein, der unkompliziert auf den Punkt kommt. Erfreulich wenig Reifennoten, die in diesem Stil zu befürchten wären. Hoher Spassfaktor, Trinkfreude. Nicht wirklich verwaschen, aber es fehlt die klare Präzision.

2014

18 Punkte | 2024 bis 2030

Lesedatum: 01.10.2014, mit 92 Oechsle.
Zunächst dunkel in der Nase, Kaffeenoten, dann fruchtige Reife, Pfirsich, Zitrusfrucht, breit angelegt. Wenig Dichte am Gaumen, die Würze ist da, aber die kalkige Note fehlt. Relativ breit, spielt auf, es fehlt der präzise Schliff, das Laserartige. Dennoch im besten Sinne ein Klassiker: kleines Jahr, grosser Gastronomiewein, findet seine Bestimmung bei Tisch.

2015

18.5 Punkte | 2024 bis 2034

Lesedatum und Oechsle: Keine Angabe
Der Wendepunkt in der Marco-brunn-Stilistik von Oettingers. Ein sehr reifes, warmes Jahr, daher ungewohnt gelbfruchtig, dazu getrocknete Kräuter, dahinter markant kalkiger Zug. Mit Luft deutlich heller werdend, weisser Pflirsch, zitrusklare Frische. Mineralischer Grip, fast salzig am Zungenrand, sehr fest, kompakt. Zeigt enorme Länge, minutenlang Nachhall. Grosses Trinkvergnügen.

2016

18 Punkte | 2024 bis 2032

Lesedatum: 13.10.2016, mit 93 Oechsle.
Erste Anzeichen von Reife, in der Nase ein Hauch Rindssuppe, mit Luft kommt die kalkige Ader deutlich heraus. Der Wein nimmt regelrecht Fahrt auf, Kaffeebohnen, Rauch, Apfelschale. Sehr gefasst am Gaumen, überaus stimmig und ausbalanciert. Phenolische Note an den Zähnen. Zeigt grosses Trinkvergnügen, auch wenn der letzte Schliff fehlt. Hallt lange und klar nach.

2017

17.5 Punkte | 2024 bis 2032

Lesedatum: 30.09.2017, mit 91 Oechsle.
In der Nase wirklich offen, an der Grenze zum Laktischen. Mit Standzeit im Glas kommt das Kreidig-Kalkige der Lage heraus, eingelegte Zitrone, weisser Pfeffer, eine Spur Mandarine. Zeigt weniger die mineralisch-salzige Seite, ist beinahe charmant, ein Hauch Cremigkeit spielt am Gaumen. Ist nicht so ausgedehnt im Finale wie andere Jahre, dafür enorm animierend.

2018

18.5 Punkte | 2024 bis 2034

Lesedatum: 20.09.2018, mit 95 Oechsle.
Befindet sich in der ersten Entwicklungsstufe des Weins. In der Nase deutlich zitrusfruchtig, Cedri-Zitrone, dazu kalkige Kühle. Im Mund mit grosser Balance, ungemein straff in der Zungenmitte verortet. Dunkle Würze am Gaumen, sehr fein gewirkt, dennoch viel Extrakt und Dichte. Jugendliche Trinkfreude und grosse Zukunft – die Anzeichen echter Grösse sind da!

2019

18.5 Punkte | 2026 bis 2036

Lesedatum: 27.09.2019, mit 95 Oechsle.
Kühl und absolut verschlossen in der Nase, Rauch, Graphit, scheint sich mit Luft eher zu verschliessen als zu öffnen, wechselt beständig den Charakter. Auf der Zunge mit saftig-frischem Zitronenkick, dazu mineralisch-salzige Würze. Reifes Zitronenfruchtfleisch auf der Zunge, ansonsten fast widerborstig, kantig. Unerhörtes Potenzial, unbedingt liegen lassen!

2020

19 Punkte | 2028 bis 2040

Lesedatum: 28.09.2020. Oechsle: Keine Angabe
Ungewohnt exotische Nase, offen, zugänglich. Das scheint eine Momentaufnahme zu sein, mit Luft verschliesst sich der Wein. Auf der Zunge straff, auch salzig-bissig am Zungenrand. Sehr fest, im Mittelbau beinahe streng anmutend. Ausgesprochen harmonisch, Körper, Säure, Würze in feinsten Harmonie. Wirklich in sich ruhend, kalkige Würze im Finale, ein Hauch Gerbstoff sorgt für langen Nachhall.

Die Weine

Von Oettingers Riesling aus dem Erbacher Marco-brunn ist in der Schweiz unter www.boucherville.ch erhältlich; alle Jahrgänge ab 2016 zum Preis zwischen 105 und 120 Franken.