



PROVOKANT-ELEGANT

Florian Fauth ist ein Meister der Scheurebe, doch immer mehr kommen auch für die provozierend eleganten, trockenen Rieslinge auf sein Gut. Beim Flaggschiff ›Alte Reben‹ aus dem Westhofener Morstein verdichtet sich die Essenz vom puristischen Rheinwein.

Die Weinwelt steckt voller Mythen, Legenden und Trends. Aktuell ist eleganter Purismus angesagt, das Bauhaus-Prinip; ›form follows function‹. Weniger ist wieder mehr. Man hat es zuletzt schlicht übertrieben mit der Restsüße, der Reife, dem Alkohol. Solch Sumo-Ringer-Attitüde ist zu schlaff, zu mächtig, um brillant und präzise zu wirken. Die Druckwelle am Gaumen überspült jedwede Feinheit, jegliche Frische – und spielerische Finesse, die den besten Rieslingen nun einmal im Blut liegt. Florian Fauth ist ein Meister seines Fachs, vor allem wenn es um Scheurebe geht. Da gibt er in Rheinhessen den Ton an und zwar nicht nur edelsüß, sondern auch trocken, mit glasklarer Rasse, Zugkraft, etwas Holunderblüte, Cassis, Basilikum und zartrauchiger Mineralität und einer Ahnung von Feuerstein. Nicht nur dafür kommen Weinliebhaber inzwischen von weit her,

sondern auch, weil sich in der Szene längst herumgesprochen hat, dass sich der bescheidene ›Schlacks‹ nicht verbiegen lässt, sondern einen trinkfreudigen Stil mit Konzentration und Klarheit auf die Flasche zieht. Aus Konsumentensicht ist dabei gerade die günstigen Ortsweine aus Weiß- und Grauburgunder sowie Riesling echte Renner. Hier bekommt man so viel Wein fürs Geld wie kaum anderswo! Auch bei den Burgundern hat Florian Fauth noch einmal deutlich zugelegt, verlieh ihnen noch mehr Intensität und Nachdruck.

Dabei verspreche ich mir in den nächsten Jahren von Fauth sogar noch mehr, einfach deshalb, weil Fauth vor einigen Jahren den Rebsortenspiegel auf klassische Sorten umgestellt hat und sich Substanz und kühle Mineralität aus den Reben immer weiter entfalten werden. Einen

deutlichen Vorgeschmack darauf bietet der Lagenriesling aus der Westhofener Steingrube: Der ungemein vital gereifte 2008er! erteilt so manch poppig-klebrigen Pendants eine klare Absage: »Ich mag Weine, die trotz Volumen und Dampf nicht zu sehr in die Breite gehen«, sagt Fauth selbst. Die Steingrube ist so seidig, transparent und kühl – das Kalkthema sofort präsent. Dieser Wein ist souverän weggeschoben von der banalen Frucht, die Kraft darin sehr definiert, der Restzucker auf unter drei Gramm reduziert. Form follows function – aber nicht gewollt, verkrampft, oder zum Selbstzweck. Das Spielerische des Rieslings bleibt erhalten, der Schmelz, diese Seidenhaut, die gelbes Steinobst köstlich umhüllt. Fauth legt in seinen Rieslingen den Schleier und legt die nackten Tatsachen des Bodens frei. Der Morstein ›Alte Reben‹ vermag das alles noch zu steigern.



Fotos: Heinrich Voelkel

Hier zeigt der 1,98-Meter-Mann, was er wirklich kann. Denn hier kommen alte Reben ins Spiel. Zwei Parzellen im berühmten Morstein, die eine fast 40, die andere knapp 30 Jahre alt! Man schmeckt Fauths fast schon provokante Eleganz, die eigentlich schieres Understatement ist. Denn ganz tief drinnen lauert die Eisenfaust. »Diese Intensität ist noch einmal eine andere«, betont Fauth. »Das hat nichts mit Ertragsniveau zu tun, die kühle Mineralität ist bei den alten Reben einfach noch einmal eine ganze Spur nachhaltiger«. Trotz angestammtem Schmelz zeigt der enorm kalibrierte Wein neben einem kargem Fruchtzug von Aprikose, Weinbergspfirsich und Zitrus in der Jugend etwas Kantiges, Abweisendes, das aber wunderbar mit der cremigen Üppigkeit des Morstein spielt, die während der Reife noch nicht so präsent sein kann. Der Morstein ist bei Fauth nicht monolithisch, nicht zu tabakig, sondern hat rauchigen Feuerstein und ist bei unter zwei Gramm Restzucker ein Schläfer mit veritabler Würze wie von frisch geriebenem weißem Pfeffer. Ein Wein für echte Liebhaber, der sein Potential erst nach vier oder fünf Jahren peu à peu zeigt. Dann erst reift jene erhabene Klas-

sik heran, die ihn in eine Reihe stellt mit den besten Pendants bis hin zu Rheingau und Nahe. Daher bietet Fauth seinen ›Alte Reben‹ auch zur Subskription an. Er möchte ganz gezielt Konsumenten ansprechen, die so etwas auch zu schätzen wissen. Wir haben alle Weine bis 2008 probiert – und es sind gerade die kühleren Jahrgänge wie 2008 und 2010 mit etwas mehr Säure, in denen der Morstein noch ein Vielfaches an Kontur gewinnt. Ab 2012 arbeitet Fauth mit etwas Holz, um den Wein noch einen Tick komplexer zu machen. Der 2014er ist sein Gigant im Futur. Einen ganz kleinen Tick früher geerntet und noch trockener ausgebaut, um die Frische noch mehr zu betonen. Doch das sind Feinheiten: Ungemein beeindruckend ist die stilistische Konstanz, die Florian Fauth in seinen Schönheiten am Seebach seit 2008 demonstriert. In der Stille ruht die Kraft. Und dazu geben die alten Reben noch einmal einen ganz anderen Kick! ml

VivArt SERVICE

Weingut Seehof, Familie Fauth
Seegasse 20, 67593 Westhofen, 06244 4935
www.weingut-seehof.de



TV-Köchin Eppard empfiehlt:



Viele leckere Rezeptideen gibt es jetzt auf www.bon-aceto-balsamico.com