

# PINARD *de* PICARD®

KELLERMAILING 2021

„DIE DEUTSCHEN MONTRACHETS“, JANCIS ROBINSON MW



WEINGUT KELLER – FLÖRSHEIM-DALSHEIM

*„Was Besseres gibt es nicht“*

RUDOLF KNOLL, URGESTEIN DES WEINJOURNALISMUS (VINUM)

# WEINGUT KELLER

FLÖRSHEIM-DALSHEIM



„FÜR VIELE IST KLAUS PETER EIN SUPERSTAR-WINZER, FÜR MICH (...) IST ER ABER VOR ALLEM EIN EHRLICHER, EINFACHER BAUER, DER ES LIEBT, IN SEINEN WEINBERGEN UND ZUSAMMEN MIT SEINER FAMILIE ZU ARBEITEN.“

MIRAN KEGL (THE RIESLING REPORT)

© Michael Hamann

## „Unser 20. Jahrgang macht uns glücklich!“

JULIA & KLAUS PETER KELLER

**W**erte Kunden, die Weine der Kellers werden mittlerweile mit routinierter Regelmäßigkeit mit Preisen überhäuft. Heute aber feiern wir eine besondere menschliche Auszeichnung. In all den Jahren, in denen wir Ihnen nun schon von der Familie aus Flörsheim-Dalsheim berichten, gab es stets viel zu erzählen. Denn wenn es im Weingut Keller eine Konstante gibt, dann die, dass kein Stillstand herrscht. Wir sind froh, dass Pinard de Picard quasi von Anbeginn mit dabei war: Der Jahrgang 2002 war der erste, den wir Ihnen anbieten durften, damals als besonders hell leuchtende Perle des kalkreichen rheinhessischen Hügellands – wir danken hiermit für das jahrelange Vertrauen in unsere Tipps! Was die Erfolgsgeschichte angeht, so hat vieles damit zu tun, dass man hier mit klarem Blick auf die Zukunft hinarbeitet, sich selbst stets hinterfragt und seines Glückes eigener Schmied ist. Denn wenn man nichts dem Zufall überlässt, ist man auch gegen unliebsame Überraschungen gefeit. Heute wollen wir die Gelegenheit nutzen, um auf das zurückzublicken, was sich in den vergangenen beiden

Dekaden getan hat. Aus gegebenem Anlass: Denn Julia und Klaus Peter Keller feiern den 20. Jahrgang, den sie gemeinsam auf die Flasche gebracht haben!

Spricht man von großen Weinen, so liegt diesen großes Terroir zu Grunde, spricht man von der ungeheuren Dynamik der Familie Keller, so mag manch einer von großem Glück erzählen, für uns ist es vor allem eines: Gespür!

Besonderes Gespür besaß auch Klaus Peter, als er im Jahre 2000 frisch ins 1789 gegründete Weingut seines Vaters einstieg. Damals liebäugelte er mit einer Lage, die viele in Rheinhessen als unrentabel betrachteten. Die Rede ist vom Kirchspiel. Heute eine der Konstanten und festen Größen des Betriebs, ja Vorzeige-Lage, wenn es um die Bedeutung rheinhessischer Rieslinge geht. Klaus Peter besaß viel Mut als er seinen Vater (mit 72 Jahren noch immer im Weinberg anzutreffen!) zum Erwerb der einzigartigen, vom Kalk geprägten Lage überzeugte. Mit dem äußerst

schwierigen, von enormem Regen geprägten Jahrgang 2000, lieferte Klaus Peter einen für ihn zunächst enttäuschenden Erstlingswein ab. Der Druck war enorm, die Verantwortung immens und mit mahndem Zeigefinger schien sich das Kirchspiel aufzulehnen und zu sagen: „So leicht kriegst Du mich nicht!“. Nur ein Jahr später, und das besondere Gespür Klaus Peters hatte sich bestätigt. Mit dem 2001er-Jahrgang fuhr der junge Winzer einen trockenen Riesling ein, von dem wir noch heute, 20 Jahre später, schwärmen, der als große Referenz gilt. Vater Klaus überschrieb Julia und Klaus Peter fünf Jahre später zuversichtlich das Weingut. Mit der Geburt des „Max“, im Jahre 2000, wurde zudem ein weiterer Wein gefüllt, der heute als die Ikone des deutschen Rieslings gilt: der „G-Max“, der – laut Gault&Millau – „deutsche Montrachet“. Die Hommage an Großvater Georg und Sohn Max galt als „Baby-Wein“. Damals war noch nicht absehbar, welche einmalige Geschichte dieser Kultwein schreiben würde. Und so heißt es heute im Ausland, wenn Max auf Reisen anderen die Philosophie des Hauses näherbringt: „G-Max is travelling!“



**E**nde der ersten Dekade der 2000er sorgten Julia und Klaus Peter für großes Aufsehen, als sie mit dem Hipping und Pettenthal am Roten Hang gleich zwei neue Lagen erwarben. Der Rote Hang, die vielleicht historisch bedeutsamste Lage Rheinhessens, lebte damals vom Ruf längst vergangener Zeiten. Es waren der Wille und erneut das unfehlbare Gespür Klaus Peters, die diesen legendären Lagen der Rheinfront zum erneuten Glanz verhelfen. Wenn wir uns die heutige Nachfrage nach dem Großen Gewächs vom Pettenthal vergegenwärtigen, kann man getrost davon sprechen, dass der Rote Hang nicht nur eine Renaissance erlebte, sondern besser denn je zuvor dasteht.

Aufmerksame Freunde des Hauses wissen, dass Julias Ausbildung, die sie bei der Süßwein-Ikone Hans Günther Schwarz (vier Jahrzehnte lang Kellermeister bei Müller-Catoir bis 2001 und soeben 80 Jahre alt geworden: Lieber H. G. Schwarz, Sie haben eine Generation junger Winzer inspiriert, wie es Julia und Klaus Peter heute tun und dies bereits vor 40 Jahren. Herzlichen Dank für hierfür und alles Gute für die nächsten 20 Jahre!) absolvierte, ihre Liebe zu Scheurebe und Rieslaner entzündete. Während viele Winzer auf den internationalen Sauvignon-Blanc-Trend setzten, widmeten sich die beiden mit Hingabe der „Scheu“, bauten den Heimatsklassiker trocken wie fruchtsüß aus. Auch hier sind die beiden ihrem Gespür gefolgt, dürften damit sicher zum gesuchtesten Scheurebe-Produzenten Deutschlands zählen. Und einen der schönsten Rieslaner (aus dem Monsheimer Silberberg), der die Geschichte der viel zu wenig beachteten Rebsorte fortschreibt, vinifizieren sie ohnehin.

Was andere als Lebenswerk bezeichnen würden, haben die beiden in bemerkenswert kurzer Zeit erreicht. Der Deutsche Weinbau erlebte eine Renaissance, die im Aus- wie im Inland Früchte trägt. Mit der Schubertslay kam 2018 ein Stück Heimat nach Rheinhessen. Klaus Peters Mutter stammt von der Mosel und hat dort im Weinbau gearbeitet – sie brachte ihre Reben mit nach Rheinhessen und der Aufstieg des Weingut Keller zu einem der absoluten deutschen Top-Betriebe begann.

Mit viel harter Arbeit, großer Leidenschaft und einer spürbaren Liebe nicht nur für die eigenen Weine, sondern für alle großen deutschen Weine und die großen Weine der Welt, haben es die Kellers geschafft, zum „Gesicht des deutschen Weinbaus zu werden“ (FORBES MAGAZINE). Die Nachricht, dass Kellers die uralten Reben in der Schubertslay für die nächsten 10 Jahre übernehmen würden, ist wie eine Bombe in der Weinbranche eingeschlagen. „Es ist in etwa so, als würde J. F. Coche-Dury eine Parzelle im Musigny übernehmen“, schrieb ein begeisterter Weinfreund auf JancisRobinson.com. Den Kabinett aus 120 Jahre alten, wurzelechten Reben verkosten zu dürfen, gilt als große Auszeichnung, die enormen Preise, die hierfür auf der Auktion erzielt wurden, eine Bestätigung für die Unausstauschbarkeit des Kabinetts an sich. Und auch als die englischen Royals sich einen „Babywein“ für ihre Kinder George, Charlotte und Louis wünschen durften, war ihre Entscheidung schnell getroffen: Ein Kabinett müsse es sein. Natürlich von Keller!

Die weinbegeisterte Familie vom Weingut Keller aus dem beschaulichen Flörsheim-Dalsheim ist der Motor einer Entwicklung, die den deutschen Wein wieder dorthin führt, wo er bereits vor über 100 Jahren einmal war – an die Spitze der großen Weine der Welt! „Die Weine der Kellers ziehen wie einen Magneten jeden an, der sich für Riesling begeistert“, beschreibt DER FEINSCHMECKER das Phänomen.

Dieser lediglich zwei Dekaden umfassende Rückblick beschreibt eine Entwicklung, für die es auf anderen Weingütern unter Umständen mehrerer Generationen bedurft hätte. Jetzt, im Jahr 2021 werden Julia und Klaus Peter Keller, unsere Freunde aus dem kleinen Flörsheim-Dalsheim, in einem Atemzug mit Romanée-Conti, Roumier und ähnlichen Kalibern genannt! Und voll der guten Hoffnung schauen wir in die Zukunft. Denn mit Felix steht die nächste Generation bereits in den Startlöchern. Seine Leidenschaft gilt neben dem Riesling ganz besonders den weissen und roten Burgundern des Hauses, zeigt auch hier – es zieht sich wie ein roter Faden durch die Historie des Weinguts – bemerkenswertes Gespür. Er bringt neue Facetten in den Wein-

► VIDEO Alles in Handarbeit! Pettenthal Großes Gewächs – Flasche für Flasche wird einzeln gefüllt.

bau ein, wird mit seinem Sekt, der im kühlen Keller auf der Hefe schlummert, in Deutschland noch Maßstäbe setzen und entwickelt Methoden, um die Reben für (mehr oder minder drastische) Klimaveränderungen zu wappnen. DER FEINSCHMECKER: „Dabei gehen die Kellers vor wie Schachspieler, planen Dutzende Züge und Eventualitäten ein. Sie stellen weltweite Versuche an, haben ein Riesling-Projekt an der Südspitze von Kristiansand in Norwegen, um herauszufinden wie Reben sich verhalten, wenn die Sonne nicht genug scheint, um die Trauben perfekt ausreifen zu lassen. Nördlich von Madrid, auf der Hochebene von Segovia, haben sie damit experimentiert, wie man der dort heimischen Verdejo-Traube unter extremen Bedingungen mehr Frische und Eleganz entlockt.“ Und in Neu Bamberg – um Ihnen, werte Kunden, einen kleinen Vorgeschmack zu geben – wird fast im Nebenbei, mit einer feinen vulkanischen Lage, eingemauert am Brandungsrift des Mainzer Beckens, auf bis zu 70 Zentimeter dicken Kalkschichten mit Austernablagerungen, die Zukunft des Silvaners fortgeschrieben!

Unbändige Liebe und Leidenschaft für ihr Handwerk, viel Gespür und Intuition, unstillbarer Wissendurst und das stetige Hinterfragen der eigenen Arbeit, und, natürlich, uralte Reben auf besten Grand Cru-Parzellen bilden die Grundlage, warum Julia, Felix und Klaus Peter Jahr für Jahr solch großartige Weine erzeugen, „die in einer eigenen Liga spielen!“ schrieb seinerzeit der Spiegel.

Wie sich die Zeiten doch ändern. Waren es lange Jahre die berühmten Grand Cru des Burgunds oder die Namen der großen Châteaux des Bordelais, die die Schlagzeilen bestimmten, rückt immer mehr deutscher Wein in den Blickpunkt. Maßgeblichen Anteil an dieser erfreulichen Entwicklung haben unsere Freunde aus Rheinhessen, Julia, Felix und Klaus Peter. Die weinbegeisterte Familie vom Weingut Keller aus dem beschaulichen Flörsheim-Dalsheim ist so etwas wie die Lokomotive des Weinbaus. Und so berichten Julia und Klaus Peter auch mit großer Begeisterung davon, wie besonders jüngere Leute, allen voran Weinbaustudenten aus Geisenheim mit großem In-

teresse im Weingut nach Silvaner, Scheurebe und Co. fragen, anstatt sich Supertuscans, konzentriert-fruchtigen Neue-Welt-Syrachs oder Bordelaiser Gewächsen zu widmen. Es herrscht ein neues Bewusstsein für den regionalen Wein, für die Einzigartigkeit der heimischen Schätze, sofern sie gewissenhaft, nachhaltig und mit viel Herzblut erzeugt wurden. Denn genau dann lösen sie sich von der Funktion des reinen Substituts für andere, nicht greifbare Kostbarkeiten und erreichen den Status eines unersetzlichen Kulturguts. Für die Weine aus dem Hause Keller gibt es keinen Ersatz, daher blickt die Welt mit großer Neugier und Vorfreude permanent auf das, was unsere Familie aus Flörsheim-Dalsheim jährlich auf die Flasche zaubert.

## DREI GENERATIONEN, ZEHN GRAND CRUS UND ... DIE NATUR IST DER BOSS!

**M**ittlerweile sind es drei Generationen, die im Weingut Keller tätig sind. Es ist nun die zweite Ernte, die Felix und Klaus Peter gemeinsam im Weinberg und Keller zu verantworten haben. Dabei hat jede Generation ihre Steckenpferde und Lieblingsprojekte. Wer das Geschehen in und um Flörsheim-Dalsheim ein wenig genauer verfolgt hat, dürfte über Felix' kühnes Sektprojekt gestolpert sein, für das er in Eigenregie geniale, vom Kalk dominierte Chardonnay-Parzellen, im Zellertal erworben hat, und natürlich seine Burgunder, allen voran die Rotweine des Hauses, die nun ein Niveau erreicht haben, das man sich nicht hätte träumen lassen („Kellers Pinots schießen durch die Decke.“ Robert Parker's WINE ADVOCATE)!

Eben erst erntete Felix mit seinen 2018er Spätburgundern bei Marcus „Sam“ Hofschuster (WEIN.PLUS) die Lorbeeren seiner harten Arbeit: Felix' Morstein Spätburgunder erreicht das höchste Treppchen auf dem Siegerpodest als bestbewerteter Burgunder, gefolgt von der „Reserve du Fils“ auf Platz zwei für den zweitbesten Rotwein Rheinhessens. Und Platz drei? Natürlich der Frauenberg – aus dem Hause Keller! Auch in Robert Parker's WINE ADVOCATE führt der „Morstein“ mit 97+ Punkten

das Feld sämtlicher Spätburgunder des Jahrgangs an! „Felix hat einen super Blick für Details – und mit ihm haben wir den perfekten Baustein für regenerative Landwirtschaft im Betrieb.“ so Klaus Peter, der sich über jüngste Studien aus Geisenheim und neue Ansätze freut: „Eigene Komposte, Tees, Hühner, Schweine, Bienenvölker. Daraus folgt zwangsweise, dass diese Weinberge nur noch von Hand bewirtschaftet werden können. Kein Bodendruck durch Maschinen – 100 % à la main! Qualität kommt manchmal eben auch von sich quälen.“

► **VIDEO** Hacken, hacken, hacken! Qualität kommt eben manchmal auch von quälen – wie hier im 80 % steilen Hang der Schubertslay.





Praktikant Louis aus Burgund bringt im Hipping Kompost aus – echte Knochenarbeit im Weinberg. Nach seiner Station bei den Kellers fängt er bei der renommierten Domaine Leflaive in Burgund an und kocht zunächst einen Monat in der Schwarzwaldstube der Traube Tonbach als Praktikant. Den Sous-Chef von dort hat er bei den Kellers in Corona Zeiten im Weinberg kennengelernt. („Wer als junger Winzer heute »Keller« in seiner Vita stehen hat, kann sich wie ein Koch fühlen, der bei Witzigmann lernte.“  
– Rudolf Knoll (VINUM) – ein Kreis schließt sich.

„Noch individueller auf den Weinberg eingehen zu können, zählt zu den größten Errungenschaften der letzten Jahre. Als Koch würde ich sagen: Früher haben Julia und ich Fisch, Fleisch, Saucen und Desserts zubereitet, heute kümmert sich Felix um die Burgunder und dank des versetzten Erntezeitfensters zu gegebenem Zeitpunkt um den Sekt. Das hilft einfach enorm. Und dann ist noch mein Vater Klaus im Haus, der mit seinen 72 Jahren mit großer Freude täglich im Weinberg steht. Er unterstützt uns gesamtheitlich, hat seine Freude an speziellen Parzellen und freut sich über das Ergebnis in der Flasche.“ Es ist das Bild eines Restaurants, das Dynamik und Arbeitsweise der Familie Keller am besten veranschaulicht. Hierzu Klaus Peter:

„Unsere oberste Maxime ist es, und dies wurde uns in den letzten Jahren immer mehr möglich, frei von allen Zwängen und nur der Natur untergeordnet zu arbeiten. Wir verspüren nicht mehr den Drang, jedes Jahr bestimmte Weine vinifizieren zu müssen, sondern genießen die Kreativität eines Kochs, der sich, frei über den Markt schlendernd, vom tagesfrischen Angebot inspirieren lässt. Auch der Wein ist ein Naturprodukt und unser Ansatz ist es, in dem jeweiligen Jahrgang das bestmögliche aus der Traube herauszuholen und genau die Weine zu vinifizieren,

die die Natur wachsen lässt.“ Nach dem Jahrgang 2020 verabschieden wir uns daher von dem erst kürzlich neu hinzugekommenen Großen Gewächs aus dem „Frauenberg“, einen magischen Riesling, den bisher nur eine kleine Klientel genießen durfte. Denn dieser legendären Lage wird nun eine Ruhepause gegönnt, damit sie dann heller als je zuvor erstrahle. Felix und Klaus Peter erproben hier gerade eine Terrassen-Dichtpflanzung, die gerade in trockeneren Sommern den Reben helfen sollen noch tiefer zu wurzeln. Statt 1.800 Stöcke sollen bald 4.900 Stöcke pro Hektar für noch komplexeres, vielschichtigeres Traubenmaterial sorgen. In der Zwischenzeit wird im Frauenberg ein Bienenvolk angesiedelt, das in bester Lage sozusagen gegen Naturalmiete in Form exzellenten Weinberghonigs für mehr Artenvielfalt und natürlich auch die Bestäubung unzähliger Blüten sorgt. Ein weiteres Rädchen in der komplexen, sich immer weiter verzahnenden Bewirtschaftungsweise der Kellers. „Man kann mit Handwerk viel verändern. Der Eingriff durch Technik im Keller war gestern, wir legen den Ansatz im Weinberg, treffen weinbautechnische Lösungen gegen die klimatischen Veränderungen. Die Natur bewegt sich, man muss sich mitbewegen, ansonsten hat man ein Problem.“



## „KLAUS PETER KELLER VERSCHOB DIE RIESLING-BENCHMARK“

So lässt es sich ganz aktuell in der VINUM (2021) nachlesen, die damit nur eine der Wegmarken aus letzten 20 Jahre aufgreift. Dabei richtet sich der Fokus längst nicht mehr allein auf unsere Familie aus Flörsheim-Dalsheim, von ihrem Renommee profitiert der deutsche Weinbau im Allgemeinen und ganz Rheinhessen im Speziellen. Seit einigen Jahren schon bemerken Winzer auf der ganzen, dass sich gewisse „eherne Prinzipien“ als immer dehnbare, flexibler als gedacht erweisen. Goldene Regeln wie die der Pinot-Noir-Lese exakt 100 Tage nach der Blüte und manch andere Winzer-Weisheit verlieren ihre Gültigkeit. Der Trend ist klar. Kämpften Winzer in den 1970er-Jahren noch um die Reife sowie ausreichend hohe Mostgewichte (und waren entsprechend stolz auf hohe Oechsle-Werte) ihrer Trauben, müssen im Weinberg mittlerweile neue Techniken angewandt werden, um die Reifung der Trauben zu verzögern, um deren volle aromatische Tiefe auszuschöpfen und um Frische und Säure in den Weinen zu bewahren zu können. Damals gab es in einem Jahrzehnt vielleicht zwei gute Jahrgänge, heute sind es höchstens noch zwei Jahre pro Dekade, die schlimmstenfalls mittelmäßige Ergebnisse zeitigen. Bei den Winzern hat ein neues Bewusstsein Einzug gehalten: Man muss (und kann!) mit den Klimaveränderungen umgehen. Dabei profitiert der deutsche Wein seit einigen Jahren sogar von diesen Veränderungen. Nicht von ungefähr dürfen Große Gewächs aus Deutschland sowie trockenere wie fruchtsüße Rieslinge heute auf den Weinkarten internationaler Spitzenrestaurants nicht mehr fehlen. Deutscher Wein ist so gut wie nie zuvor! Selten war das Interesse größer und zu wohl keinem anderen Zeitpunkt bedurfte die Größe eines Kabinett-Rieslings, die Einzigartigkeit trockener Rieslinge weniger Erklärungen. „Kellers trockenere Rieslinge zählen zu den größten Weinen der Welt.“ konstatiert beispielsweise William Kelley (Robert Parker's WINE ADVOCATE). Was der deutschen Fachpresse lange schon klar war, wurde dann auch von internationalen Stimmen aufgenommen. So schreibt etwa Antonio

Galloni in der VINOUS (USA): „Wenn es einen Produzenten in Deutschland gibt, der den Midas-Touch besitzt, dann muss es Keller sein. Buchstäblich alles, was er anpackt, wird zu Gold. Nicht Glück oder Schicksal, sondern die Liebe zum Detail, insbesondere in seinen Weinbergen, hat ihn so weit gebracht (...) ein Weingut, das in Deutschland im Grunde seinesgleichen sucht.“. Das Weingut Keller hat als eines der ganz wenigen eine Bedeutung erlangt, die weit über die Grenzen der Weinwelt hinausgeht. Nicht nur die Branche berichtet, sondern nahezu alle relevanten Medien – der vielleicht ultimative Ritterschlag für einen Winzer.

► **VIDEO** *Zukunft mit Vergangenheit: Kellers errichten gerade einen Reifekeller für Felix' Sektprojekt – komplett aus altem Baumaterial. Nachhaltigkeit ist der ganzen Familie enorm wichtig, jeder Stein, der hier gesetzt wird, wird zum zweiten oder dritten Mal verbaut und ist 200 bis 250 Jahre alt. Klaus Peter: „Das gibt ein perfektes Kellerklima und eine hohe Luftfeuchte, so wie es unsere Weine für die lange Reife benötigen.“*





© Axel Nixdorf

## KELLER 2020: „EINE TRAUBE SCHÖNER ALS DIE ANDERE“

**W**ie aus dem Bilderbuch kommen die Trauben beim Weingut Keller in die Büten. Zweimal wird von Hand im Weinberg sortiert und falls notwendig noch einmal im Weingut.

Liebe zum Detail heißt hier Liebe zur allerbesten Qualität! Bei den Kellers wird Wein mit viel Herzblut gelebt. Julia, Klaus Peter, Felix und ihr eingespieltes Team wissen um die letztlich unbeeinträchtigen Kräfte der Natur. Sie können inzwischen auf einen großen Erfahrungsschatz zurückgreifen, der sie die Eigenheiten des jeweiligen Jahrgangs schon sehr früh lesen und die adäquaten Maßnahmen im Weinberg ergreifen lässt. Und bei aller Besinnung auf das Gute, Altbewährte und Bekannte, versteht man hier Tradition nicht als Anbetung der Asche, sondern als Weiter-

gabe des Feuers. All das macht das Weingut Keller zum absoluten Weltklasse-Betrieb. Seit nunmehr 18 Jahrgängen verfolgen wir diese geradezu märchenhafte Entwicklung und lauschen den Ausführungen Klaus Peters auch nach all den Jahren immer noch und immer wieder voller Begeisterung und Spannung: Seien es die immer wieder verblüffenden Erkenntnissen und Maßnahmen, mit denen er den Herausforderungen des neuen Jahrgangs begegnet oder eben die Entwicklung von Sohn Felix, der jetzt schon enorm viele Ideen, ein großartiges Arbeitsethos und kühne Pläne für die Zukunft einbringt. Alles Dinge, die nicht nur uns die Gewissheit vermitteln, dass das Weingut Keller auch in den nächsten Jahren eine führende Rolle in der Weinwelt einnehmen wird, komme, was da wolle.

Wir möchten mit Ihnen, werte Kunden, auf diese einmalige Erfolgsgeschichte anstoßen, und sind auch ein wenig stolz darauf, die Geschichte der Kellers zum „Gesicht des deutschen Weinbaus“ (Antonio Galloni) von Anfang an begleitet zu haben. Drei Generation, die an einem Strang ziehen, die mit viel Leidenschaft, Disziplin und Herzblut die großartigen Kalksteinböden des Hügellandes bewirtschaften: „Was Besseres gibt es nicht.“ (VINUM) – dem schließen wir uns gerne an und freuen uns auf die nächsten zwanzig Jahre mit den Kellers, die immer wieder für eine neue kleinere oder größer Sensation gut sind und fiebern den Dingen entgegen, mit denen uns Felix überraschen wird!

lassen wir nun Klaus Peter selbst zu Wort kommen, der mit seinem traditionellen Jahrgangsbericht von den Besonderheiten und Herausforderungen – im Weinberg wie im Alltag – des Jahres 2020 erzählt:

## DAS WEINJAHR 2020

*Erneut ohne echten Winter, dafür aber mit reichlich Niederschlag im Februar, startete das Weinjahr 2020.*

*Nach dem trockenen Winter 2018/19 hofften wir dieses Mal auf eine Vegetationsperiode, in der die Sorge um ausreichend Niederschlag nicht zum täglichen Begleiter werden würde. 137 mm Niederschlag in der Schubertslay und 102 mm am Dalsheimer Hubacker im Februar waren jedenfalls sehr erfreuliche Geschenke der Natur und ließen auf ein Weinjahr ohne Wassersorgen hoffen.*

*Ein überdurchschnittlich warmer und trockener April sorgte dafür, dass die Reben bereits früh im Saft standen und Mitte des Monats bereits austrieben. Fast zwei Wochen früher als üblich. Sobald es am Rebstock grünt, werden wir Winzer unruhig. Ein freudiges Kribbeln im Bauch, die Vorfreude auf den neuen Jahrgang mischt sich mit der Sorge um Frostschäden, die alle Hoffnungen auf eine gute Ernte in nur einer eiskalten Nacht vernichten können.*

*Zum Glück verliefen April und Mai frostfrei, das frühlingshafte Wetter setzte sich weiter durch und führte bereits Ende Mai zur Blüte bei den Burgundersorten, die Rieslinge folgten wenige Tage danach. Vereinzelt Niederschläge führten zu Verrieselungen, eine erste und willkommene Auflockerung der Traubenstruktur am Stock, die dafür sorgt, dass Sonne und Wind die Trauben schnell wieder abtrocknen, wenn sie einmal feucht sind. Aufgrund der guten Belichtung und Belüftung werden die Trauben zudem dicker und somit aromatischer und widerstandsfähiger als größere, nicht verrieselte Trauben.*

*Doch es blieb auch 2020, im vierten Jahr in Folge, zu trocken. Und so sehr wir uns Niederschläge im Juni und Juli auch wünschten,*



*auch der Juni 2016 ist uns Winzern noch in leidvoller Erinnerung: Damals regnete es gefühlt jeden zweiten Tag. Pilzdruck im Weinberg und Pflanzenschutz musste wie zu Großvaters Zeiten mit Schlauch und zu Fuß eingesetzt werden, um die Böden nicht zu verdichten. Dazu kamen Heftarbeiten in strömendem Regen.*

*Diese Bilder im Hinterkopf helfen, das zu schätzen, was man hat. Zum Glück besitzen wir im rheinhessischen Hügelland vitale Kalksteinböden mit guten Tongehalten, die Wasser ausgezeichnet speichern können. Große Lagen wie Morstein und Brunnenhäuschen besitzen zudem unterirdische Quellen, die die Reben kontinuierlich mit Wasser versorgen. Denn gerade in dieser Zeit braucht die Rebe, ganz ähnlich wie ein kleines Kind, neben der Fürsorge des Winzers zur rechten Zeit auch im richtigen Maß die essentiellen Nährstoffe, die zum Pflanzenwachstum und zur Entwicklung der jungen Trauben über das Wurzelsystem in den Rebstock transportiert werden. Die Freude und Erleichterung war dennoch groß, als es im August fast 60 mm regnete und Natur und Mensch durchatmen konnten. Die Hitze hatte weder nennenswert für Sonnen-*

*brand gesorgt noch gab es schwere Unwetter. Die Reben konnten in dieser Phase des Jahres entspannen und Kraft für die letzte Reifephase tanken.*

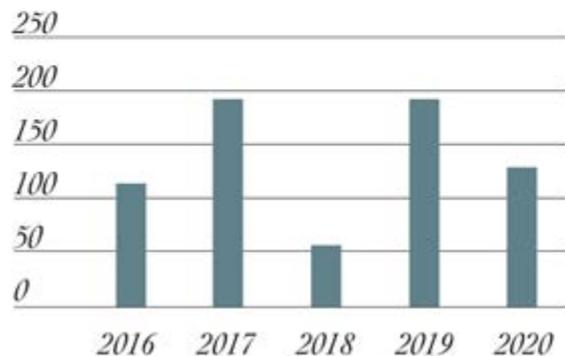
*Als Anfang September die ersten Spätburgundertrauben reif wurden, freuten wir uns über klein- und lockerbeerige, perfekt gesunde Trauben, wie sie schöner nicht sein könnten. Die Abfolge hervorragender Spätburgunder-Jahre ist fast schon unheimlich.*

*Die sorgfältige Pflege der Weinberge in Verbindung mit nahezu idealer Witterung im September und Anfang Oktober spielte uns ein „Geschenk der Natur“ in die Hände.*

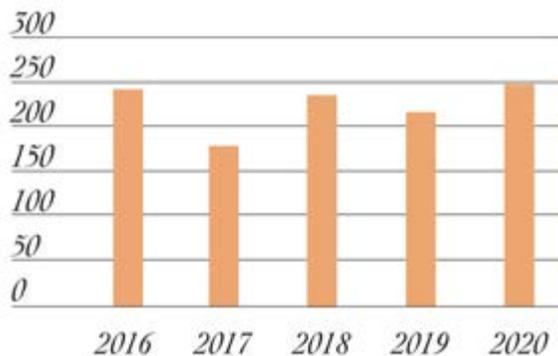
*Bei manchen Rebsorten blieb die Saftausbeute etwas unter dem Vorjahreswert zurück (das kommt von teilweise extrem kleinen Beeren), doch da sich in den Beerenhäuten mehr als zwei Drittel der Aromavorstufen der Trauben befinden, können Sie sich vorstellen, dass unsere Winzerherz vor Freude tanzte.*

## Klimadaten am HUBACKER:

Niederschläge in mm von August bis September



Sonnenstunden im September



Weiter ging es mit Chardonnay und Weißburgunder. Auch hier Traumtrauben und gute Erträge. Eine wahre Pracht am Rebstock! Auf die großartige Cuvée von Weißburgunder und Chardonnay von 2020 können wir uns jetzt schon alle freuen.

Auch beim Silvaner, der rheinhessischen Ur-Rebsorte, Klasse Qualität, allerdings deutlich kleinere Mengen als noch 2019.

Dann ging es endlich zur Riesling-Ernte. Wir können uns nicht daran erinnern, schon einmal schönere Kabinett-Trauben geerntet zu haben. Der leichte Kabinett kommt nicht nur bei uns immer mehr in Mode, auch zahlreiche Kollegen strahlen beim Thema Kabinett mittlerweile übers ganze Gesicht. Unser limestone besitzt eine feine Pfirsichfrucht und ein wunderbares Aufspiel. Die Schubertsly Kabinette sind intensiv schiefbrig, rassig und von höchster Eleganz. Kabinett „at its best“!

Ziemlich parallel zur Reifeentwicklung in 2019 ging es auch Ende September und Anfang Oktober 2020 darum, die besten Parzellen für unseren Riesling „von der Fels“ und die Großen Gewächse zu ernten.

Das letzte Drittel der Ernte konnten wir in 2020 ganz besonders genießen. Das Wetter blieb stabil und gut, die Trauben präsentierten sich an den Rebstöcken wie Edelsteine beim Juwelier, so dass es uns fast leidtat, sie abschneiden zu müssen. Kein Sonnenbrand, keine Fäulnis – perfektes Lesegut für große trockene Rieslinge. In Hipping und Pettenthal waren die Erträge sehr klein, die Trauben dickschalig, voller intensiver Aromen und mit stabiler Säure. Im Hügelland gab es in August und September mehr Niederschläge und dadurch auch gute Erträge, die sich in den besten Parzellen zwischen 25 und 40 Hektoliter pro Hektar bewegten.

Morstein und Abtserde profitierten, wie bereits schon 2019, von den unterirdischen Wasseradern im Boden. Trockenstress war dort überhaupt kein Thema, die Trauben kraftvoll und gesund. Im Kirchspiel konnten wir nur die ganz alten 1964 bis 1966 gepflanzten Parzellen für Großes Gewächs ernten. Zum „von der Fels“ kommt in diesem Jahr neben einer hervorragenden Parzelle aus der Abtserde auch ein kräuterwürziges, mineralisches Kirchspiel-Fass. Es wird qualitativ nicht nur für die GGs ein großartiges Jahr, sondern auch wieder für unseren Riesling „von der Fels“.

In Dalsheim hatten wir in August und September 2020 mehr Niederschläge als in Westhofen und entsprechend satt und grün standen im Oktober die Laubwände im Hubacker und Frauenberg.

Zehn einzelne Partien ernteten wir in der Gewanne „Oberer Hubacker“, die feinsten und komplexesten Fässer schafften es ins Große Gewächs. Im Frauenberg, traditionell die späteste und kühlsche Lage aufgrund ihrer Windoffenheit und Höhenlage, ernteten wir knapp 30 Hektoliter pro Hektar von außerordentlicher Qualität: tiefer und komplexer noch als im Debutjahr 2019 zeigen sich hier 2020 Aromen und Struktur.

Die Natur hat einmal mehr die Grundvoraussetzungen für den nächsten Top-Jahrgang geschaffen und uns damit das schönste Geschenk zu unserem 20. Jubiläum im Weingut gemacht.

Unser herzlicher Dank geht an Klaus Peter für diesen ausführlichen Bericht!



# ENGE GASSEN TIEFE WURZELN ALTE REBEN

Liebe Weinfreunde, im Folgenden möchten wir Ihnen auf vielfachen Wunsch kurz schildern, worauf es Familie Keller ankommt:

„Die 10 Goldenen Keller-Regeln für beste Qualität“

## UNSERE BÖDEN

**1.** Unsere alten Reben sind tief verwurzelt, sie überstehen auch trockene und karge Jahre. Die Reihen sollten eng, die Reben dicht gepflanzt sein. Denn natürliche Konkurrenz durch hohe Stockdichte führt zu noch besserer Qualität. In den großartigen Kalkstein- & Schieferlagen unserer Region besitzen wir häufig die ältesten (und engsten!) Rebberge, die wir liebevoll hegen und pflegen, auch wenn der zeitliche Aufwand dafür nicht unerheblich ist. Zum Weingut gehören 10 Große Lagen, die zusammen 12,65 ha Rebfläche umfassen.

**2.** Mit Gesteinsmehlen, ökologischen Düngern sowie Mulchpräparaten steigern wir die Widerstandsfähigkeit unserer Reben gegen Krankheiten und Schädlinge und verbessern so die Bodenstruktur. Das natürliche Wurzelwachstum in tiefere Bodenschichten wird gefördert und die Nährstoffverfügbarkeit der Pflanzen verbessert.

**3.** Unsere Steillagen bewirtschaften wir von Hand, in Hang- und Flachlagen achten wir auf Traktoren mit geringem Gewicht, um Bodenverdichtungen zu vermeiden. Zahlreiche Arbeitsgänge werden auch hier von Hand verrichtet.



© Dieth+Schróder

## UNSERE REBEN

**4.** Ein Großteil der Reben, die heute in unseren besten Lagen wachsen, hat Hedwig Keller bereits in den 60er und 70er Jahren selektiert und von der Saar mit zu uns nach Rheinhessen gebracht. In unseren alten Anlagen pflanzen wir nach Bedarf lieber jüngere Reben nach, als die alten zu roden. Wir nutzen eigene Selektionen mit oft ganz alter Genetik, um möglichst viele unterschiedliche Charaktere in unseren Weinbergen einzufangen. Wie in einer intakten Großfamilie sitzen und leben hier mehrere Rebgenerationen zusammen im Weinberg. Die Vielfalt im Rebberg ist eine wichtige Grundlage großer, komplexer und langlebiger Weine.

**5.** Bis in den März hinein führen wir den Winterrebschnitt durch. Einige fruchtbare Augen an der ausgewählten Frucht-rute werden während dieser Arbeit bereits entfernt, um die Ertragsmenge zu verringern und die Durchlüftung in der Laubwand zu verbessern.

**6.** Im Juni und Juli brechen wir vorsichtig von Hand überzählige Triebe weg, dadurch reduzieren wir weiter den Ertrag und verbessern die Belichtung. Bis in den August hinein stellen wir unsere Reben – Trieb für Trieb – von Hand gerade um ein schnelles Abtrocknen von Trauben und Blättern nach Niederschlägen zu garantieren. Dadurch beugen wir auch dem Aufkommen von Schadpilzen vor. Wir führen einen sehr späten ersten Laubschnitt durch, in einigen alten Top-Parzellen schneiden wir gar nicht, sondern flechten das Laub ein, um jeglichen Stress für die alten Pflanzen zu vermeiden und ihre natürliche Wuchskraft zu fördern. Jede Parzelle bekommt ihr individuelles Pflegekonzept.



© Dieth+Schróder

▶ VIDEO *Uralte Reb-Persönlichkeiten: Feuervogel Sylvaner*



## UNSERE TRAUBEN

**7.** Die lange und langsame Ausreife der Trauben am Stock ist unser Ziel (Niedrigtemperaturgaren). Das Risiko der späten Ernte gehen wir ein, um Ende Oktober und manchmal auch im November noch vielschichtigere und ausdrucksstärkere Trauben ernten zu dürfen.

**8.** Wir ernten von Hand in 15-Kilo-Kisten oder Kippwägen, die die Trauben nur unter Ausnutzung der Schwerkraft in die Kelter transportieren. Darüber hinaus sortieren wir am Stock und auf Sortiertischen von Hand. Drei Keller-Generationen, mit Erfahrung von zusammen bald 100 Herbst, kümmern sich um Ernte, Verarbeitung und Einlagerung des neuen Jahrgangs.

**9.** Im Keller ist kontrolliertes „Nichtstun“ unser oberstes Gebot, die Erhaltung des natürlichen Potenzials der Trauben, die wir im Weinberg geerntet und im Weingut gekeltert haben. Oftmals über Monate vergären die Moste im alten Holzfass oder Edelstahl – je nach Sorte und Jahrgang. Für jede Weinbergspazelle (und ist sie noch so klein) haben wir das passende Fass im Keller, bei edelsüßen Spezialitäten können das manchmal auch nur 20 Liter oder sogar weniger sein.

**10.** Die Jungweine sind unsere Babys und der Keller ist die Säuglingsstation. Es gibt nichts Schöneres und Aufregenderes als die Entwicklung des neuen Jahrgangs zu verfolgen. In zahlreichen Proben entscheiden wir in der Familie, welche Fässer den Charakter unserer Böden und Lagen am besten widerspiegeln. Ab März beginnen wir mit der Abfüllung der Gutsweine, ab Spätsommer werden die Großen Gewächse in Flaschen gefüllt. Die Spätburgunder folgen etwa 20 Monate nach der Ernte. Ein neuer Jahrgang ist geboren!



„ICH TRAGE NIE EINE  
UHR IM WEINBERG  
– WENN DIE ARBEIT  
GETAN IST, FAHREN  
WIR NACH HAUSE.“

KLAUS PETER

© Robert Dieth

Sie sehen, werte Kunden, alle Schritte bei den sympathischen Kellern sind wohl durchdacht. Klar, Klaus Peter ist ein visionärer Winzer. Seine großen Weine wachsen im Weinberg, aber entstehen auch in seinem Kopf und Bauch gleichermaßen. Rieslinge der absoluten Weltspitze zu vinifizieren, setzt sehr viel Intuition voraus. Originäre, unverfälschte, charaktervolle Tropfen kann man nicht am Reißbrett konzipieren. Selbst ein unbändiger Geist wie der von Klaus Peter, der uns in seinem Streben nach absoluter Erkenntnis geradezu als der „Faust des Weinbaus“ scheint, braucht eine Ergänzung im Bauchgefühl: Das intuitive Verstehen der Natur, das Belauschen der Reben, die unbedingte Liebe zur Traube. Vertrauen in sie setzen!

Dies gelingt nur, wenn man im Weinberg ist. Bei den Reben. Das ganze Jahr über. Im Sommer, wenn die Sonne scheint, aber auch im Winter. Julia und Klaus Peter stehen bei Wind und Wetter im

Wingert, um das letzte Quäntchen an Qualität aus den Trauben herauszuholen. Klaus Peter: „Wir sind im Weinberg, weil wir Weine machen wollen, die wir leidenschaftlich lieben. Dazu müssen wir die Ereignisse im Weinberg aufmerksam beobachten, nahe dran sein – und immer wieder aufs Neue ein Gefühl für Jahrgang, Lage und Reben entwickeln, um so möglichst viele richtige Entscheidungen zu treffen. Ohne Leidenschaft und Liebe für den Wein erzeugt man keine großen Qualitäten. Mit Freunden und Praktikanten gemeinsam zu trinken, Eindrücke auszutauschen, zu schwärmen, zu urteilen, auch zu kritisieren, neues entdecken: das alles trägt entscheidend zum Gelingen unserer Weine bei. Austausch ist uns sehr wichtig. Doch genau so wichtig ist, dass wir mit denselben Menschen, mit denen wir gemeinsam genießen, zusammen im Weinberg arbeiten.“

Es ist aus jeder Pore zu spüren: Klaus Peter ist einfühlsamer Winzer mit Leib und Seele, der seine Berufung gefunden hat.

Daher kommen auch junge Menschen aus der ganzen Welt, von allen Kontinenten, um bei ihm zu lernen. Wer könnte ihnen denn besser zeigen, wie man große Weine macht! Mit viel Akribie und Zeitaufwand widmet er sich der Ausbildung seiner Lehrlinge und gibt die Botschaft vom „guten“ Wein weiter. Unter den neuen Hoffnungsträgern des deutschen Rieslings, the next generation, kommen einige der besten Produzenten aus seiner anspruchsvollen Schule, wie etwa Julian Haart, der mit seinen Weinen an der Mosel für mächtig Furore sorgt oder das Weingut Jülg, das jüngst in den Kreis der VDP-Betriebe aufgenommen wurde.

Eigentlich könnten sich Julia und Klaus Peter entspannt zurücklehnen. Eigentlich haben sie alles erreicht. Aber das ist so gar nicht ihre Art, entspricht einfach nicht ihrem Naturell. Sie verfolgen ein Ziel. Und das geht weit über den Tellerrand ihres Weinguts hinaus. Ihnen geht es um die Reputation des deutschen

Weins insgesamt. Zwar erlebt deutscher Wein, und hier insbesondere der Riesling, in den letzten Jahren eine Renaissance. Aber es gab noch bessere Zeiten. Zeiten, als deutsche Weine zu den begehrtesten und teuersten Gewächse überhaupt zählten, als sie auf den Weinkarten der internationalen Spitzengastronomie zu Beginn des 19. Jahrhunderts die „exaltiertesten“ Positionen einnahmen. Dort möchte Klaus Peter wieder deutschen Wein sehen. An der internationalen Spitze. Eine große Aufgabe, ein großes Ziel. Aber wer Klaus Peter fast wie einen Prediger davon sprechen hört, weiß, dass es ihm damit ernst ist. Und dass Julia und er sich weiterhin Schritt für Schritt darum bemühen, an die einst goldenen Zeiten anzuknüpfen, sie neu erstehen zu lassen.

Was die Kellers dem deutschen Wein in den letzten Jahren zurückgegeben haben verdeutlicht ein Zitat besonders. „Gibt es bessere Weißweine auf der Welt?“ fragt Jens Priewe. Was man mit einem Satz aus Robert Parker's WINE ADVOCATE beantworten könnte: „J. F. Coche Dury und Julia und KP Keller gehören zu den großartigsten Weingütern der Welt.“ Es herrscht Konsens unter den Kritikern weltweit, wenn es um die Stellung Kellers geht. JAMES SUCKLING bezeichnet Keller als „Benchmark for Germany's dry Riesling“ was das 100-Punkte-Doppel (Premiere bei Suckling für trockenen deutschen Riesling eines Weinguts überhaupt!) folgerichtig beweist. Sowohl der Versteigerungswine aus dem Pettenthal („Perfection“) als auch das Große Gewächs vom Morstein aus 2018 („If this doesn't blow you away, nothing will.“) erhalten die perfekte Punktzahl. JANCIS ROBINSON äußerte sich schon 2008 ganz unmissverständlich dazu: „If I had to choose one wine to show how great dry German Riesling can be I would choose a Keller Riesling. Those wines are the German Montrachets“ – mehr als bezeichnend für den Wandel in der Wahrnehmung deutschen Rieslings! Und das Bonmot „Is G-Max the Montrachet of Germany? Or is Montrachet the G-Max of Burgundy?“ verdeutlicht den mittlerweile ikonischen Status der Kellers besonders eindrucksvoll.

Zum Diamantenen Thronjubiläum ließ sich die Queen extra einen Wein von Kellers füllen und war dermaßen begeistert von der Qualität des Weines („deeply touched“), dass Julia und Klaus Peter auch die Weine für die Ur-Enkelkinder ihrer Majestät – Ehre, wem Ehre gebührt! – liefern durften. Da der Wein aus einer winzigen Parzelle im Niersteiner Hang stammt, und die frei verfügbare Flaschenanzahl in den Jahren mit königlichem Nachwuchs deutlich kleiner wurde, hofft ein treuer Kundenstamm, dass es bei drei royalen Babys bleiben und sich die Menge Keller'scher Kabinette für Deutschland wieder erholen möge.

Diese Anekdote zeigt auch, wie unser Weingut aus Flörsheim-Dalsheim mittlerweile weltweit wahrgenommen wird. „Keller ist das Gesicht des deutschen Weines“ schreibt Antonio Galloni im FORBES MAGAZINE. Sich dieser Stellung bewusst, engagiert sich die Familie mittlerweile weit über die Grenzen Rheinhesens hinaus. „Toller Wein verbindet Menschen. Der Name KP Keller zieht wie einen Magnet jeden an, der sich für Riesling begeistert“, schreibt DER FEINSCHMECKER und fährt fort „Wenn Keller über Politik und Klimawandel spricht, hören die Mächtigen der Welt hin. Das nutzt der Winzer, um für seine Themen zu werben. Mit Tony Blair etwa (einem großen Riesling Fan) diskutiert er beim WEF in Davos über Nachhaltigkeit. Mit Wikipedia-Gründer Jimmy Wales über eine Wirtschaft, die allen nutzt, zusammen mit Olafur Eliasson versucht er den Klimawandel zu bekämpfen.“

Es ist auch genau dieser „Spirit“, der nach Meinung von Klaus Peter Keller jetzt vonnöten ist, um der großen Herausforderung, die der Klimawandel eben auch für den Weinbau bedeutet, zu begegnen. KP setzt dabei im Kleinen an, bezieht aber auch komplexe Zusammenhänge ein. Er sprudelt geradezu vor Ideen, wenn es darum geht, wie man trotz klimatischer Veränderungen Riesling und Burgunderweine noch präziser, noch fokussierter auf die Flasche zieht. Themen, die auch familienintern häufig diskutiert werden. Wenn sie dann gemeinsam am Tisch sitzen, Laubwandhöhen, Pflanzdichten, deren Abstände, Beschattungen oder Belichtung der Trauben besprechen, kann manch einem eher fachfremden Gast schnell schwindlig werden, zumal angesichts der vielen anderen Detailfragen, mit denen sich die





Familie beschäftigt. „Zum Glück ist Felix genauso weinverrückt wie Julia und ich.“ Gerade die Themen der Dichtpflanzung, der biodynamische Weinbau und regenerative Agrikultur haben es dem 23-jährigen Jungwinzer angetan. Darüber hinaus ist er seit seiner Lehrzeit bei Mathieu Kaufmann in der Pfalz und Bérèche in der Champagne regelrecht vom Schaumweinvirus befallen. Er möchte beweisen, dass deutscher Spitzenschaumwein in der gleichen Liga wie die besten Gewächse Frankreichs spielen kann. Seine Augen leuchten, wenn er völlig enthusiastisch über diese Themen spricht. Und wir sind uns sicher, hier kommt Großes auf uns zu! Er wird das Weingut qualitativ noch weiter nach vorne bringen, es um weitere Facetten bereichern – eine Entwicklung, die mit Sicherheit eine konsequente, ja logische Folge Keller'scher Vorstellungs- und Schaffenskraft ist.

Und das ist quasi symptomatisch, denn das Weingut Keller gilt nicht nur als Referenz für deutschen Wein, sondern auch als Top-Adresse und erste Anlaufstelle für den Winzernachwuchs. Es sind nicht nur die vielen alltäglichen kleinen Arbeitsschritte im Weinberg oder Keller, sondern auch die gemeinsamen langen Abende und lebendigen Diskussionen, stets bei einem guten Glas Wein (von zwei der besten Winzer der Welt!), die für den Winzernachwuchs (neben dem Erwerb des handwerklichen Rüstzeugs) die Produktverliebtheit bis ins kleinste Detail und die Passion für den Beruf des Winzers hautnah erlebbar werden lassen. Klaus Peter gelingt es wie keinem Zweiten, das Feuer der Leidenschaft für deutschen Wein zu entfachen. Dazu gehört aber unbedingt auch der Blick über den Tellerrand des eigenen Tuns und die intensive Auseinandersetzung mit der Arbeit der Winzerkollegen aus anderen Regionen und Ländern. Wer Klaus Peters Schule durchläuft, infiziert sich (ausnahmslos) mit dem Wein-Virus und wird dazu ermutigt, mit offenen Augen und offenem Geist durch die Weinwelt zu gehen. Die Liebe zum Wein, die man hier quasi osmotisch aufnimmt, wird so in die Welt hinausgetragen. Uns erscheint das Weingut Keller manchmal wie eine exzellente Kadenschmiede für den Nachwuchs, viele der ehemaligen Keller-Schüler sind heute selbst zu großartigen Winzerpersönlichkeiten herangereift und zählen in ihren An-

baugebieten zu den Stars oder sind auf dem besten Weg dahin. Julian Haart an der Mosel, Johannes Jülg und die Wöhrwags von Müller-Ruprecht in der Pfalz oder Patrick Adank aus Graubünden sind die besten Beispiele, und wir sind auch ein wenig stolz, einigen von ihnen von Anfang an auf ihrem Weg begleitet zu haben, genauso wie Sie, werte Kunden!

Und noch ein sehr schönes und persönliches Zitat aus Schweden von Weinfreund und Riesling-Fan Miran Kegl, das in seiner über Julia und Klaus Peter Keller aussagt: „Für viele ist KP Keller ein Superstar-Winzer, für mich...ist er aber vor allem ein ehrlicher einfacher Bauer, der es liebt, in seinen Weinbergen und gemeinsam mit seiner Familie zu arbeiten.“

Und genau um diesen persönlichen Luxus geht es den Kellers letztendlich. „Wer Spaß am besten Wein hat, hat auch Freude am besten Essen.“ Jetzt, wo Stichwörter wie Zusammengehörigkeit und Regionalität wieder einen höheren Stellenwert genießen, für viele auch deshalb, weil sie dies im Alltag erstmalig wieder erleben und deren Wichtigkeit neu verstehen, hat die Familie sich wieder Hühner zugelegt. Klaus Peter Kellers größter persönlicher Luxus ist es aktuell, ein einfaches Frühstücksei von seinen eigenen Hühner, frisch aus dem Stall, zu genießen. In einer Qualität, die man so kaum findet, und so schwärmt er von der vollgelben Farbe der Eier wie von einem großen Wein. Überhaupt sind die Kellers große Freunde der regenerativen Kreislaufwirtschaft und legen dabei – wie könnte es auch anders sein? – großen Wert auf Biodiversität. Neben den Hühner gehören auch Schweine zum Weingut, genauso wie die Gemüsebeete, jede Menge Kräuter und Salate, dazu Erdbeeren, Himbeer-, Johannisbeer- und Stachelbeersträucher sowie eigene Obstbäume – so viel, dass sich die Familie in den Sommermonaten quasi autark aus dem eigenen Garten ernähren kann. Hier wird einfach Nachhaltigkeit gelebt – und nicht erst, seit diese Haltung en vogue ist. Wie man sieht, eine wunderbare Gemengelage an Gedanken, Taten und Visionen, die den Drei-Generationen-Betrieb unserer so geschätzten Familie aus Flörsheim-Dalsheim befruchtet. Es heißt, dass Visionen das Archiv der Zukunft seien – hier ist diese tröstliche Vorstellung Realität“!



# JULIA KELLER

20 JAHRE, DIE VON HERZEN KOMMEN,  
WUNDERBARE WEINE,  
DIE ZU HERZEN GEHEN!

# INTERVIEW

mit Julia Keller

*PdP: Der 20. gemeinsame Jahrgang – von Anfang waren es immer Julia und Klaus Peter Keller, es war nie von dem einen Macher und der Frau im Hintergrund die Rede, die „ihm immer den Rücken freihält“ ohne die „das alles, diese gewaltige Leistung, gar nicht möglich gewesen wäre“. War das schon immer klar, war das schon immer ein „so muss es sein“, ein „es kann gar nicht anders sein“? Denn das ist wohl doch recht einmalig?*

**JK: Ach, es gibt wohl schon ein paar Kollegen, die gemeinsam arbeiten ..., aber ja, bei uns war das tatsächlich schon von Anfang an klar. Wir kennen uns ja schon sehr lange, haben uns in der Ausbildung kennengelernt, und waren auf dem Weg zum Winzer. Insofern hat das für uns sehr gut gepasst, weil wir uns auf Augenhöhe begegnet sind. Und bis heute ist es so, dass wir es lieben, gemeinsam Entscheidungen zu treffen. Im Grunde ist es ja so, dass die ganze Familie hinter solchen Entscheidungen steht – da kommt noch mein Schwiegervater dazu, oder auch jetzt eben unser Sohn. Das Team, das zusammenarbeitet, entscheidet auch zusammen.**

*PdP: Wie alle Kellerfans sind wir natürlich auf dem Laufenden, kennen etwa Dein wunderbares Interview [\[https://genussimbus.podigee.io/55-neue-episode\]](https://genussimbus.podigee.io/55-neue-episode) mit Wolfgang Staudt über Deinen Lehrer Hans-Günther Schwarz, den langjährigen Regisseur bei Müller-Catoir. Vor unserem heutigen Gespräch haben wir ein wenig „gegraben“ und sind dabei über einen spannenden, inzwischen 13 Jahre alten Artikel von Niko Rechenberg gestoßen, in dem es heißt: „Auf den ersten Blick steht Julia Keller (30) nicht in der vorderen Reihe beim Weinmachen. Das überlässt sie überwiegend*

► **VIDEO** Ernte 2020:  
Deutschlands schönste Trauben!

*ihrem Mann Klaus-Peter Keller. Aber sie beeinflusst die Geschicke der Weine der »Keller-Family« bei den internen Fassverkostungen. Sie ist in diesem Zirkel die zweite, die von Hans-Günther Schwarz geschult wurde und machte vorher ihre eigenen Gewächse im elterlichen Weingut, jetzt hat sie die Lagen aus dem Kirchspiel und dem Morstein mit zu Keller eingebracht: »Mein Mann und ich stimmen gemeinsam ab, wie die Weine werden sollen«. Nur das »Große Gewächs Kirchspiel« liegt ihr so am Herzen, dass sie allein die Richtung bestimmt – man merkt es, es ist ein überaus filigraner, ja geradezu tänzerisch verspielter Wein.“ Ist das immer noch so?*

**JK: (lacht vergnügt) Kirchspiel und Abtserde sind bei uns schon die beiden Großen Gewächse bei uns, die vom Charakter ein bisschen weiblicher, sehr filigran und elegant sind. Tänzerisch und verspielt stimmt natürlich auch! Ich habe da, sagen wir mal, ein stärkeres Stimmrecht, bin im Zweifel im Keller das Zünglein an der Waage. Aber im Grunde genommen geben die tollen Kalkfels- oder Schieferböden unserer Lagen immer die Richtung vor, und wir feilen dann nur noch an kleinen Details.**

*PdP: Zurück zu den 20 Jahren: Wenn ihr damals zusammen im Keller gestanden habt, die Weine quasi „eingestellt“ habt (und natürlich findet die Arbeit im Wesentlichen im Weinberg statt), euch überlegt habt, in welche Richtung das stilistisch gehen soll – hast Du Dir damals schon Gedanken darüber gemacht, wie die nächsten Jahre, diese zwanzig Jahre werden könnten?*



**JK: Die Arbeit im Keller ist bei uns, wie mein Lehrherr Hans-Günter Schwarz es so schön formuliert hat, „kontrolliertes Nichtstun“. Also einfach aufpassen, dass alles seinen richtigen Weg geht. Und damals haben wir uns ganz fest vorgenommen, das wir im Prinzip das, was mein Schwiegervater, meine Schwiegermutter aufgebaut haben, so weiterführen wollen, immer mit dem Ziel großen deutschen Riesling zu machen. Das war uns schon vor zwanzig Jahren ganz wichtig. Auch, Klaus Peter hat ja in Burgund gelernt, dass wir den Pinot weiter voranbringen. Meine Schwiegereltern haben sich ja ganz besonders den fruchtsüßen Weinen gewidmet – sehr tolle Spätlesen und Trockenbeerauslesen, das war auch die ganz große Leidenschaft meiner Schwiegermama! Ich erinnere mich daran das wir damals tagelang im Weinberg Beerchen für Beerchen für die edelsüßen Weine gepuft haben, die uns natürlich auch heute noch sehr am Herzen liegen, aber für uns lag damals schon der Fokus auf den trockenen Weinen.**

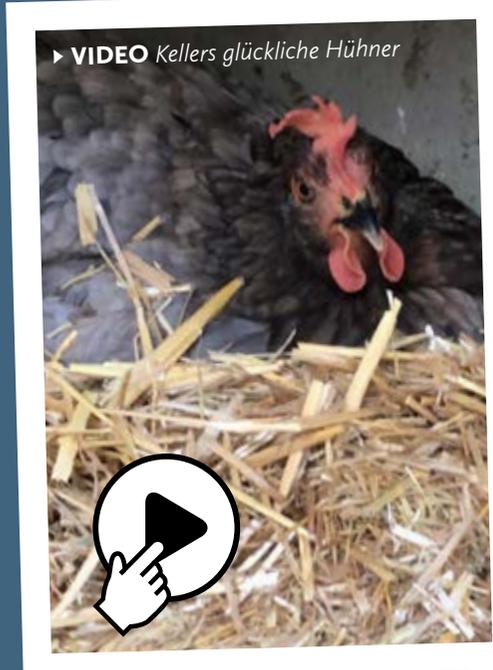
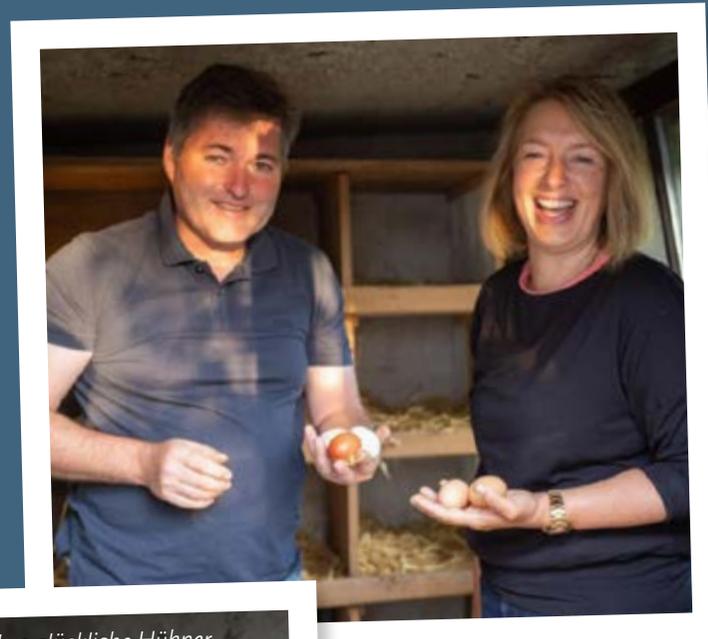
*PdP: Gab's damals noch so etwas wie ein stilistisches Vorbild für diese großen trockenen Rieslinge? Oder vielleicht eher ein historisches Vorbild, dem ihr euch annähern wolltet?*

**JK:** Klar, bei mir war schon Müller-Catoir ein großes Vorbild, denn das hatte ich ja zum Greifen nah vor Augen: ganz tolle, glockenklare Weine, die ganz pur nach der Frucht schmecken – und das war für uns am Anfang sehr wichtig, dass der Wein nach der Traube und nach dem Boden schmeckt, etwas was wir natürlich nach wie vor extrem verfolgen. Der Mensch prägt natürlich den Stil, aber immer nur in Kombination mit den Reben und der Umgebung, in der sie wachsen. Aber ansonsten gibt es für mich keinen Winzer, von dem ich gedacht hätte, das ist es, dem müssen wir nacheifern. Wir haben schon auch ein wenig mit internationaleren Stilistiken geliebäugelt, aber Anfang der 2000er mussten wir vor allem noch um Reife kämpfen. Mein Schwiegervater hat her erzählt, dass früher im Hubacker die Trauben erst reif wurden, „wenn einmal Schnee d'übergegangen ist“ – das ist heute

**im Rückblick fast unvorstellbar! Weil wir hier eigentlich fast gar keinen Schnee mehr kennen. Da hat sich doch einiges verändert, und so hat sich auch der Stil der Weine gewandelt. Aber diese Entwicklung hat wohl jedes Weingut mitgemacht. Jetzt haben wir die Reife, jetzt ist eben das Elegante Feine, was wir schon immer wollten, voll da.**

*PdP: Die Frage nach dem Vorbild auch deshalb, weil heute natürlich für viele junge Winzerinnen und Winzer der Keller-Stil ein ganz großes Vorbild ist. Du hast ja Müller-Catoir erwähnt, und ich könnte mir denken, dass auch Weil im Rheingau – nicht irgendein Weingut, sondern in Sachen trockener Riesling doch ziemlich stark – möglicherweise eine Rolle gespielt hat. Und ganz gleich ob aus Rheinhessen, aus der Pfalz, dem Rheingau, Baden oder Franken – Keller ist eine, vielleicht sogar die Referenz. Denn die Erfolgsgeschichte ist ja letztlich ziemlich irre! Kannst Du Dich an einen Zeitpunkt erinnern an dem Dir, an dem Euch dann klar war, dass nach oben alles möglich ist! Dass ihr in ganze neue Sphären vorstoßen könnt?*

**JK:** Wir haben's eigentlich immer versucht, so gut zu machen wie wir können. Es war schon immer unser Ziel, dass der Wein so gut ist, dass wir ihn trinken können (lacht) – wir trinken nun mal gerne gut! Das war immer unser erstes Ziel und die beste Motivation! Und dann hoffen wir natürlich, dass viele Leute einen ähnlichen Geschmack haben wie wir, dass wir wirklich viele „mitnehmen“! Aber, Spaß beiseite, es war für uns ganz klar, dass wir damals erst einmal unsere Lagen besser kennenlernen mussten. Denn je besser man seine Lagen kennt, desto mehr weiß man



auch über ihre Bedürfnisse, kann besser darauf eingehen. Dass ist auch das, was man heute jungen Leuten mitgeben muss: Man kann nicht von jetzt auf gleich tollen Wein machen! Wenn man eine Lage übernimmt oder schon einen eigenen Weinberg besitzt, muss man den eigenen Stil und die Lage pflegen, vor allem eben herausfinden, was die Bedürfnisse dieser Lage sind. Was machen wir mit dem Pflanzenmanagement im Weinberg, wann genau ernten wir, und und und ... Das ist wie mit den eigenen Kindern, je länger man sie kennt, desto mehr weiß man, was sie brauchen, um sich positiv zu entwickeln.



*PdP: Wann hattest Du das Gefühl, dass dieses gemeinsame Projekt ein Weingut zu übernehmen, sich so gut würde entwickeln können? Ein Laie beispielsweise, der sich möglicherweise ein wenig mit den Kellern und ihren Weinen beschäftigt, sieht, dass da irgendwann einmal ein Riesling namens G-Max zu einem Preis von 50 Euro auf den Markt kommt – was damals schon eine ziemliche Ansage und Ausnahme war. Jahre später erzielt dieser Wein bei einer Versteigerung mehrere Tausend Euro. Das ist, gelinde gesagt, vergleichsweise ungewöhnlich für deutsche Verhältnisse! Das sind „Hausnummern“, die man vielleicht von edelsüßen Rieslingen von Egon Müller kennt, aber sonst ...? Das ist doch schon einmalig?*

**JK:** Ich kann da wirklich keinen Zeitpunkt festmachen, das war so ein schleichender Prozess, das hat sich so entwickelt. Das war uns so auch nie beabsichtigt. Das hat eine Eigen-dynamik entwickelt. Wir haben nie den Plan verfolgt „jetzt machen wir einen speziellen Wein, und der soll einmal der Kultwein in Deutschland werden“ – niemals! Wir haben's versucht, so gut wie möglich zu machen. Das „G“ im G-Max steht für Georg, unseren Urgroßvater, der damals das Weingut aufgebaut hat, der zum ersten Mal Flaschenwein gefüllt hat, und „Max“, das ist unser Sohn Maximilian – und dann ist es klar, dass etwas, was die Generationen umspannt und verbindet und was man an die nächste Generation weitergeben möchte, dass man da alles herauskitzeln, das Bestmögliche machen möchte. Und das haben wir gemacht. Dabei sollte das nur ein Wein für unseren Sohn werden. Den wir weglegen und dann zusammen genießen können. Da ging einfach unser ganzes Herzblut rein – wenn man einen Wein fürs eigene Kind macht, gibt man halt 150 %, und das kann man schmecken! Er kommt aus einer kleinen, ganz alten Riesling-Parzelle und die Menge blieb immer limitiert. Da gab es natürlich Leute, die neugierig waren ...

*PdP: Für andere Außenstehende, die professionelle Kritik etwa, versprach das Weingut Keller schon recht früh sehr viel Verheißungsvolles. Der Gault&Millau etwa hat euch 2000 die Auszeichnung „Weingut des Jahrzehnts“ verliehen!*

**JK:** Stimmt! Das war eine großartige Sache, über die wir uns wahnsinnig gefreut haben! Und eine Auszeichnung, die der Gault&Millau auch – glaube ich – bisher nur ein einziges Mal vergeben hat. Das hat uns viel Aufmerksamkeit verschafft. Es zeigt aber auch, dass die Generation zuvor bereits enorme Arbeit geleistet hat und uns ermöglichte darauf aufzubauen. Dank dieser Vorlage konnten wir an die Erfolge anknüpfen. Somit ist das ist eines von ganz vielen Puzzleteilchen, die dazu beigetragen haben. Dinge, die wir gar nicht in der Hand, die wir gar nicht beeinflusst hatten, die einfach passiert sind. Wir hatten keinen Masterplan „das ist der Weg zum Erfolg und den müssen wir so gehen“, sondern wir haben immer wieder aus dem Bauch neu entschieden, was zu tun ist, uns immer wieder an die Situation neu angepasst.

*PdP: Aber irgendwie war das doch schon sehr prophetisch, denn im Grunde war das doch ungeheuer früh ...*

**JK:** ... ja, wir haben seit 1997/1998 am Weingut mitgearbeitet, offiziell übernommen dann 2006. Somit wird die Auszeichnung ebenso Klaus Peters Eltern zuteil, die hier ihr Herzblut ins Gut gesteckt haben. Und so versuchen auch wir den Weg der nächsten Generation zu ebnen und in bestmöglicher Verfassung zu übergeben.

*PdP: Du sagtest, das vieles „aus dem Bauch heraus“ entschieden wurde, und das gilt sicherlich nach wie vor, aber was sind denn die Pläne für die nächsten 20 Jahre?*

**JK:** Oh, da gibt es ganz viele Projekte! Vor allem von unserem Sohn. Wir wollen ihm da den Rücken freihalten, damit er all die Sachen umsetzen kann. Wir

haben unseren Kindern von Anfang an gesagt, dass wenn sie ins Weingut einsteigen möchten, dass wenn sie Spaß daran haben wollen, dass das nur mit absoluter Leidenschaft geht, so wie wir ihnen das vorleben, was wir ihnen natürlich auch gerne an Begeisterung, an Spaß am Beruf mitgeben wollen. Bei Felix war es für uns von Anfang an klar – er hat schon mit acht Jahren seinen ersten Wein gemacht, ist da mit seinem kleinen Traktor raus in den Weinberg gefahren, hat da, wo nach der Ernte noch Trauben hingen nachgeerntet, abends dann fleißig einzelne Beerchen gezupft. Wir haben ihm natürlich immer auch gesagt, dass er sich auch für etwas ganz anderes entscheiden könne, und er hat sich das schon noch eine Weile offengehalten, aber freuen uns jetzt sehr, dass er sich dazu entschieden hat weiterzumachen. Und er hat so viele tolle Projekte, die uns auch so viel Freude machen, die unser Weingut noch ein bisschen weiter in eine Richtung lenken werden, gerade für Weine, für die wir jetzt nicht so bekannt sind wie etwa Chardonnay. Oder auch die Sekte, die er macht, das sind Sachen, die für uns völlig neu sind,



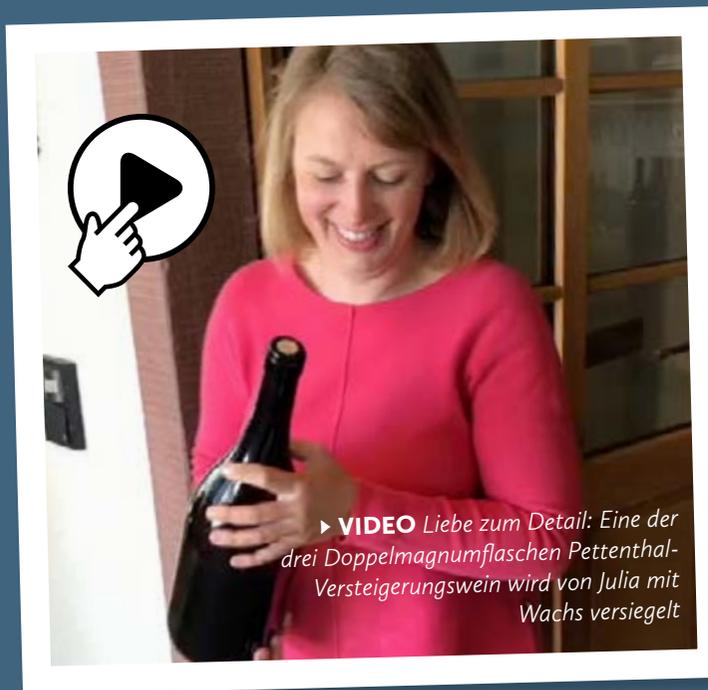
wo wir uns auch gar nicht auskennen, die wir aber wahn-sinnig spannend finden. Wir trinken super gerne deutsche Winzersekte oder Champagner, aber haben uns mit der technischen Seite nie auseinandergesetzt. Aber genau dafür hat Felix aber eine große Begeisterung und Leidenschaft entwickelt, die wir natürlich voll unterstützen. Das ist unser Projekt für die nächsten 20 Jahre: die kommenden Generationen zu unterstützen!

*PdP: Felix macht dann die „Pinot-Schiene“, wenn man das so sagen darf?*

**JK:** Ja, weil er neben Rielsing auch so gerne weiße und rote Burgunder trinkt und auch, was das betrifft, sehr französisch orientiert ist. Daher auch das große Sekt-Projekt, bei dem wir uns allerdings noch ein paar Jahre gedulden müssen bis wir das trinken dürfen, weil die Sekte erst einmal fünf Jahre im Keller schlummern sollen, bevor sie in den Verkauf kommen. Aber den ersten Chardonnay haben wir gerade angeboten – und der ist super gut angekommen! Eine Mini-Menge nur, aber wunderschön!

*PdP: Flörsheim-Dalsheim als das neue Epizentrum deutschen Sekts? Raumland und Keller? Berühmter geht's dann ja nicht mehr!*

**JK:** Das war nie der Ansatz! Natürlich trinken wir die Raumlandsekte sehr sehr gerne, das ist das führende Gut für Sekt in Deutschland, aber die räumliche Nähe ist Zufall. Felix hat bei Mathieu Kauffmann in der Pfalz bei von Buhl gelernt, hat sich von dessen Leidenschaft anstecken lassen und das dann in der Champagne bei Bérêche vertieft. Und erst dadurch kam Felix auf die Idee, die er dann hier in Rheinhessen verwirklichen wollte. Wir haben da keinerlei Einfluss darauf genommen, haben ihm aber gleich gesagt: Okay, wenn Du das möchtest, dann stehen wir hinter Dir und unterstützen dich. Es soll überschaubar in der Menge bleiben (vielleicht 3.000 bis 5.000 Flaschen im Jahr), aber von allerbesten Qualität – so wie wir es bei unseren Weinen auch halten. Klein, aber ganz besonders fein!



► VIDEO Liebe zum Detail: Eine der drei Doppelmagnumflaschen Pettenthal-Versteigerungswein wird von Julia mit Wachs versiegelt

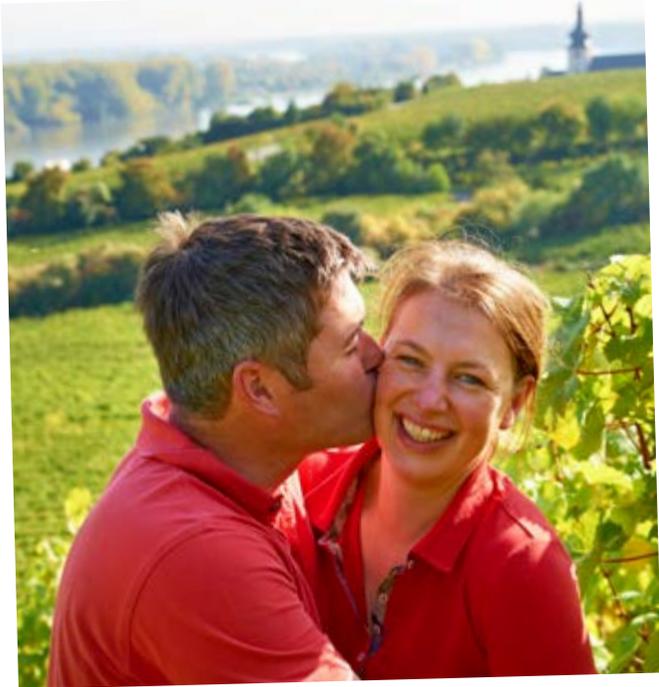
*PdP: Die „Felix-Projekte“ sind Teil der nächsten 20 Jahre und hoffentlich lange darüber hinaus – gibt es etwas, wie beim G-Max, bei dem sich ja einerseits eine Art Kreis schließt, andererseits eine Traditionslinie in die Zukunft weist, was Du gerne aus der Vergangenheit zurückholen willst, was Du neu interpretieren, neu gestalten willst? Oder ist das ohnehin etwas Kontinuierliches, das sich entwickelt und entwickelt ...*

**JK:** Vermutlich schon eher letzteres. Mit dem Moselprojekt hat sich so eine Herzensangelegenheit erfüllt, etwas, woran wir schon immer Freude hatten. Meine Schwiegereltern hatten 1995/1996 an der Ruwer damals einen kleinen Weinberg, der ihnen wiederum viel Spaß gemacht hat. Und das ist etwas, was uns schon immer wahn-sinnig interessiert hat, zu schauen, was in anderen Regionen möglich ist, was es da für Weine. Das sind Projekte, die einfach dazukommen, die alles noch ein wenig spannender und interessanter machen. Aber bei der Mosel haben wir von Anfang an gesagt: Das machen wir für zehn Jahre – und dann ist gut. Denn das ist schon

ein sehr arbeitsintensives und aufwändiges „Herzensprojekt“, das fast 2.000 Arbeitsstunden im Jahr in Anspruch nimmt.

*PdP: Gibt es etwas, was Du noch nicht gemacht hast, was Du Dir mehr oder weniger dringend wünschst? Was auch ein Projekt für die Zukunft werden könnte? Wir wissen ja, dass Deine Liebe auch der Scheurebe und dem Rieslaner gilt, sicher auch ein Erbe von Hans-Günter Schwarz, aber bist Du vielleicht eine ganz heimlich Gutedel-Besessene?*

**JK:** Was? (lacht) Nein, nein, meine gar nicht so heimliche Liebe gilt wie Du sagst der Scheurebe und dem Rieslaner ... Und im Prinzip haben es unsere Kunden mir zu verdanken, dass wir die alte Scheurebe-Anlage im Morstein in Westhofen haben. Denn die liegt im besten Großen-Gewächs-Stück vom Morstein! Ur-alte Scheurebe-Stöcke in einer kleinen Parzelle, und für mich eine große Herzensangelegenheit! Deswegen gibt es auch, wenn wir das schaffen, immer wieder eine trockene Scheurebe und ein paar Flaschen Kabinett, manchmal, wenn's der Jahrgang hergibt, auch Spätlese oder Auslese. Aber das ist etwas, was für mich einfach dazugehört, was auch unser Sortiment sehr schön ergänzt und abrundet. Aber gerade was die Jahrgänge und die Klimaveränderungen angeht: Wir sind hier in der Region Rheinhessen die absoluten Profiteure, wir haben in den letzten 20 Jahren nur gewonnen! Unsere Reben haben wohl noch niemals zuvor in der Weingutsgeschichte Trauben in so perfekter Balance von Zucker und Säure hervorgebracht. Zumindest für den Moment ist unsere Region ein großer Klimagewinner. Uns ist natürlich bewusst, dass sich das auch noch ganz anders entwickeln kann, dass wir uns auch darauf einstellen müssen, dass es noch trockener, dass es noch schwieriger werden kann. Aber ich glaube, das wir dafür auch gerüstet sind. Da gibt es verschiedene Maßnahmen und Ideen, wie wir diesen Dingen begegnen können, etwa Dichtpflanzungen, damit sich die Reben Konkurrenz machen und intensivere Pfahlwurzeln ausbilden, dass sie sich gegen-



seitig beschatten können – das sind Dinge, die extrem wichtig geworden sind und die wir in den vergangenen 20 Jahren eben auch gelernt haben. Da wir abhängig von der Natur sind, mit ihr Leben, muss man eben erkennen, dass sich die Natur auch verändert, wir uns anpassen müssen und entsprechend dieser neuen Bedürfnisse reagieren, damit unser Weingut auch in Zukunft möglichst optimal aufgestellt ist. Wir erleben ja auch nur einen kleinen Ausschnitt, wer weiß schon wie sich das alles verändern wird, wohin sich das verändern wird. Was auf jeden Fall hilft: man muss nah an den Reben dran sein! Man muss alles und dauernd beobachten, daher sind Klaus Peter, Felix und ich so wahnsinnig gerne im Weinberg, verbringen dort auch viele Stunden, weil man nur dort das Gespür für das große Ganze bekommt. Und trotzdem ist jedes Jahr natürlich anders. In diesem Jahr sieht's zum Beispiel so aus, als würden wir genug Regen bekommen, in den letzten Jahren hätten wir

häufig gerne mehr Regen gehabt, weil wir oft auch mit den Reben gelitten haben, wenn es etwa trocken war. Diesmal hatten wir gedacht, dass es ein späteres Jahr wird, weil wir ja einen sehr kühlen April und auch einen kühlen Mai hatten. Es hat bei uns im Mai aber nicht soviel geregnet, dafür hatten wir Juni ganz gute Niederschläge, und dadurch dass wir im Moment [Ende Juni] ganz gemäßigtere Temperaturen haben, macht die Natur einen Riesensprung, explodiert förmlich! Wir sind immer noch ungefähr zwei Wochen hinter den letzten drei bis vier Jahren, aber dieser Vorsprung ist nicht mehr so groß wie vielleicht vor vier oder sechs Wochen. Er schmilzt gerade ziemlich.

*PdP: Und wie ist das mit neuen Lagen? Das ist ja immer extrem spannend, siehst Du da in Zukunft die Chance für eine Vergrößerung des Weinguts?*

**JK:** Wir wollen nicht grösser werden – wir sind wie ein Restaurant mit 20 Sitzplätzen. Klaus Peter ist der Chefkoch, der jetzt mit Felix von einem tollen Sous-Chef an die Seite bekommt – vielleicht schaffen wir es, diese Qualität auch für 22 oder 24 Sitzplätze zu kochen. Aber die Na-

tur ist immer unser Boss, und wir können uns noch so sehr wünschen, mehr Menschen mit unseren Weinen glücklich zu machen, aber es gibt da leider einfach Grenzen, wenn man allerbeste Qualität liefern möchte. Seit Klaus Peter und ich den Betrieb übernommen haben, sind wir kleiner geworden. Wir haben etliche Weinberge abgegeben. Und wenn wir jetzt neue Lagen übernommen haben, mussten andere gehen. Im Prinzip tauschen wir immer einen „guten“ gegen einen „sehr guten“ Weinberg ein! Und das wollen wir auch in Zukunft so halten, was auch ganz in Felix' Sinne ist, der auch der Meinung ist, dass wir mehr nicht schaffen können und auch nicht wollen. Weil man dann auch einfach nicht mehr alles im Blick hat. Wir wollen nämlich immer und überall direkt dabei sein, immer den direkten Bezug zu allem haben, da wir das so mögen! Wir haben jetzt gerade abgefüllt, und jetzt sind die Magnums dran. Und das ist Chefsache! Das mache ich, das macht

der Klaus Peter. Anderen mag das als Kleinigkeit erscheinen, für uns ist das aber ganz wichtig. Wenn wir zwei das machen, dann läuft es einfach so, wie wir uns das vorstellen. Und das ist in eigentlich in allen anderen Bereichen auch so. Zum Glück haben wir ganz tolle Mitarbeiter, wir sind ein super Team und wir haben riesig Spaß zusammen – aber die schätzen es eben auch sehr, wenn mir mit dabei sind, wenn wir in direktem Kontakt mit allen sind. Und das könnten wir mit einem größeren Weingut gar nicht leisten!

*PdP: Aber für die „Felix-Projekte“ ist glücklicherweise Platz, da ist eine „kritische Weingutsmasse“ noch nicht erreicht, oder?*

**JK:** Nein, das passt alles! Riesling wird immer der Mittelpunkt unserer Arbeit bleiben, das sieht Felix auch so, dazu dann eben Silvaner als rheinhessische Urrebe, Chardonnay, die Pinots in Rot und Weiß und der Sekt als Kernsortiment. Und Scheurebe und Rieslaner, mit denen wir ein paar besondere Akzente setzen. Oh, und Muskateller wird auch noch kommen!

*PdP: Muskateller? Also doch ein Fall von heimlicher Leidenschaft?*

**JK:** Das ist schon immer so eine Sache von Felix gewesen. Der erste Weinberg, den er selbst gepflanzt hat, das waren 50 Stöcke Muskateller. Eine Zeile, die er für sich hatte und um die er sich auch komplett gekümmert hat. Da hat er schon in jungen Jahren – er war neun – alle Arbeiten selbst gemacht, und jetzt haben wir einen kleinen, also wirklich einen Miniweinsteinberg Muskateller in Mölsheim im Zellertal angepflanzt. Das ist bei uns direkt um die Ecke, Felix hat da seine Sekt-Weinberge und so dann alles beieinander. Aber das ist auch wieder Hans-Günter! Da kommen wir wieder zum Anfang der 20 Jahre zurück, denn Muskateller trinken wir schon immer total gerne.

*PdP: Wie schön, wir freuen uns sehr darauf, zum 100sten Jubiläum des Flaschenweins aus dem Hause Keller dann 2021 einen Muskateller – vielleicht sogar in der Magnum! Auf die nächsten 20, 100 und alle anderen Jahre auch. Und vielen Dank für alles, liebe Julia!*





## WEISSER BURGUNDER – CHARDONNAY TROCKEN, 2020

„Balsam für all unsere lockdown-geplagten Seelen“ – Klaus Peter

max. 3 Fl./Kunde

DRH011720	Weißer Burgunder – Chardonnay trocken, 2020	12,5% Vol.	21,20 €/l	15,90 €
-----------	---	------------	-----------	---------

Als „Balsam für all unsere lockdown-geplagten Seelen“ bezeichnet Klaus Peter den Jahrgang 2020. Kein Wunder, als wäre es nicht genug, dass der Klimawandel dem Winzer eine deutlich intensivierte Aufmerksamkeit für seine Reben abverlangt und eingeübte Arbeitsweisen zum Teil Makulatur erscheinen lässt, den Handwerker im Weinberg und Keller bis hin zu völligem Umdenken zwingt, hatten Julia und Klaus Peter in ihrem 20. gemeinsamen Jahrgang neben auch noch um die Gesundheit ihrer Mitarbeiter und Lesemannschaft zu bangen. Um so schöner, wenn sich dann der Jahrgang als ein sehr dankbarer erweist und richtige Perlen offenbart. Einen echten Balsam für viele Gelegenheiten bietet Kellers von zahlreichen Fans besonders liebgewonnene Cuvée vom Weißen Burgunder

(rund 80 %) und Chardonnay (20 %). Diese, im Jahrgang 2020 im großen Holz, 300-Liter-Fässern und Stahltank ausgebaute Burgunder-Cuvée verdankt ihre steigende Anerkennung nicht zuletzt auch durch Felix' Zutun, von dessen Gespür und besonderem Interesse für Burgunder in den letzten Jahren vor allem Weine wie dieser profitieren. Schon jetzt bestens vernetzt, organisierte er in Eigenregie die ihm adäquat erscheinenden Fässer. Diese stammen von den *domaines* Dagueneau von der Loire und d'Auvenay (Lalou Bize-Leroy!) aus dem Burgund. Und wenn Vater und Sohn gemeinsam die schönsten Fässer für ihre Cuvée verkosten, so profitieren alle Weine von der jugendlichen Energie und dem Drang zur steten Verfeinerung.





Auch dieser Wein folgt dem Credo „Wir müssen keine Weine einfahren, die wir so nicht im Weinberg vorfinden“. So erfuhr diese Cuvée ihre finale Vermählung nach ausgiebigen Proben im Keller. Und obwohl der Großteil aus dem Stahltank stammt – denn diese Cuvée überzeugt in erster Linie durch klare Frucht und feine Mineralität –, ist es genau die Vorgehensweise, eines der besten Fässer in diese Cuvée einfließen zu lassen, die sich hier so klar ausdrückt. Denn das Potenzial der kalkigen Chardonnay-Parzelle ist enorm: Die Rebstöcke stehen auf Lagen, deren Bodenstruktur jenen im Burgund enorm ähneln. Felix: „Die Reben sind hier mit dem Morstein zu vergleichen. Die Pflanzen sind super gut durch die unterliegenden Wasseradern versorgt – und so ist Trockenheit kein Problem.“

Für uns ist diese geniale Cuvée qualitativ das Pendant des Rieslings „von der Fels“, nur eben im Burgunderbereich – und die sprengt alle Maßstäbe, die man in dieser Preisklasse erwarten kann! Das gelingt diesem Wein nicht mittels plakativem Holzeinsatz, sondern durch unendliche Finesse, die wiederum erst durch aller-bestes Traubenmaterial erreicht werden kann. Eine traumhaft komplexe Cuvée, die eindrucksvoll demonstriert,

dass oberstes Qualitätsmerkmal über alle Lagen und Jahrgänge hinweg stets die sorgfältige Arbeit des Winzers ist.

Die 2020er-Cuvée duftet aus dem Glas nach frischen Äpfeln. Dahinter zeigen sich ganz leicht Anklänge von gelben Zwetschgen und nicht zu reifen Mirabellen. Das Bouquet ist, ganz typisch für viele Weine des Jahrgangs, sehr transparent und rund. Eine feine Würzigkeit, in Form getrockneter Blüten macht sich bemerkbar, verfeinert den Wein. Dabei zeigt der Chardonnay Struktur und Tiefe am Gaumen, wohingegen der Weißburgunder dessen Dichte förmlich auffächert, ihm Lebendigkeit verschafft. Ganz nobel zeigt sich die Kalkstruktur in Verbindung mit dem geduldsamen Ausbau auf der Hefe, die für Frische und nur dezent ausgeprägte Cremigkeit sorgt. Fast so geradlinig wie ein Riesling zieht sich der Wein mit festem Kern über den Gaumen. Im Nachhall „verschlinkt“ der Wein förmlich, klingt lange und mit zitrischen Noten enorm animierend aus und erfrischt den Gaumen. Das ist wunderbar weich und rund, ohne „schweren“ aromatischen Ballast. Es ist die verführerische Mischung aus zartem Schmelz mit cremigen Noten und der präzisen, klaren Frucht, die diesen Wein ausmacht – einen elegant hedonistischen Burgunder, dessen aromatische Intensität in Schwerelosigkeit aufgeht!

Dieser Wein deutet mehr als nur an, was für ein Niveau wir in Zukunft von den Burgundern aus dem Hause Keller erwarten dürfen. Denn Felix wird sich und seine Ideen immer mehr einbringen. Noch mehr Dichtpflanzungen, regenerative Landwirtschaft, Schaumweine aus besten Lagen – die Ideen sprudeln geradezu aus Felix heraus, wenn man ihn nach Plänen für die Zukunft befragt. Und so trägt bereits dieser Wein ganz klar Felix' Handschrift und ist ebenso Ausblick wie auch bereits eindrucksvolles Zeugnis seines Einbringens im Weingut.

*Diese individuelle Burgunder-Cuvée aus Deutschlands dynamischster Anbauregion ist ebenso Essensbegleiter de luxe wie animierender Terrassenwein.*

*Pinot: „Ohne mich läuft hier gar nix.“*



## „KALK.STEIN.ZEIT“ TROCKEN, 2020

*Drei Generationen, eine Seele! Exklusiv bei Pinard de Picard!*

max. 12 Fl./Kunde

DRH017920

„Kalk.Stein.Zeit“ trocken, 2020

12,5% Vol.

21,26 €/l

15,95 €



Werte Kunden, bereits seit 1789 widmet sich im mittlerweile unter Weinliebhabern weltbekanntes Örtchen Flörsheim-Dalsheim eine Winzerfamilie hingebungsvoll dem Weinbau. Die Rede ist natürlich von Familie Keller, in der momentan drei Generationen Hand in Hand zusammenarbeiten. Und es ist genau dieses Zusammenspiel, das fruchtbare Zusammentreffen von Erfahrung, Wissen, Passion, Könnerschaft, ausgefeilter Handwerkskunst, Enthusiasmus, Elan und nicht zuletzt die gemeinsame Lust am Genuss, das

eine selten gesehene Dynamik entfaltet, die nicht nur uns immer mehr begeistert und die weltweit für großes Aufsehen und Anerkennung sorgt.

Man sagt, dass sich in großen Weinen auch stets die Persönlichkeit des Winzers widerspiegelt. Nun, in diesem Wein, den wir Ihnen nun im zweiten Jahrgang exklusiv anbieten können, kommt all dies zum Ausdruck. Diese faszinierende Cuvée aus Grauburgunder, Chardonnay, Weißburgunder und einem Hauch Silvaner (die Partie stammt aus der Feuervogelparzelle, im großen Holzfass ausgebaut, und verleiht diesem großartigen Tropfen noch mehr Tiefgang und Seele) stammt aus von

Kalkstein geprägten rheinhessischen Toplagen. Für Klaus Peter auch in diesem drittem warmem Sommer in Folge ein klarer Standortvorteil: „Rheinhessen hat Böden, die das Wasser gehalten haben.“ – was dieser sehr gelungene, überraschend erfrischende Jahrgang 2020 aufs Schönste bestätigt!

Opa Klaus' Liebe zur Heimat und das Wissen um die charakteristischen Vorteile der Eigenheiten jeder einzelnen Parzelle kommen hier eindrucksvoll zur Geltung. Denn neben dem Riesling ist es der Silvaner, der seit Generationen den Weinbau Rheinhessens prägte: Die Kalklagen sind hierfür ideal geeignet, unterstützen sie doch die feine Mineralität der Rebsorte. Klaus Peters langjährige Erfahrung und seine großartige Winzerkunst, die ihn in den kleinen Kreis der anerkannt weltbesten Winzer geführt hat, wird nun durch das besondere Gespür seines Sohnes Felix für Wein und dessen überbordende Energie, der man sich kaum entziehen kann, ergänzt.

Nach seinen Lehrjahren in der Pfalz, an der Nahe und in der Champagne studiert Felix gerade in Geisenheim, daneben bewirtschaftet er noch einen kleinen Rieslingweinberg im Roseneck am Rhein, den er von Theresa Breuer gepachtet hat – er sprüht nur so vor Elan! Im elterlichen Weingut widmet er seine ganze Liebe und Aufmerksamkeit insbesondere den Burgundersorten (deren Qualität er auf ein neues Niveau gehoben hat) sowie den Sekten des Weinguts, die allerdings noch viele Jahre auf der Hefe reifen werden und für dessen Lagerung die Familie gerade den Anfang des vergangenen Jahrhunderts erbauten Kartoffelkeller umgestaltet. Auch wenn es noch einige Zeit dauern wird, versprechen wir Ihnen bereits jetzt: Hier entsteht Großes!



Es ist eine Freude, bei den Jahrgangsprüben zu beobachten, mit welcher unbändigen Dynamik sich Felix hier einsetzt und welche Ideen und Ansätze er einbringt. Und natürlich ist es auch für Klaus Peter ein Geschenk, das Jahr über jemanden im Weinberg an seiner Seite zu haben, der mit den gleichen Argusaugen, Ehrgeiz und Detailversessenheit über die großen Lagen wacht (dabei nie zögert, selbst Hand anzulegen!), dem er blind vertrauen kann.

Auf dem Weingut Keller diskutieren drei Generationen leidenschaftlich miteinander, motivieren sich zu immer neuen Höchstleistungen und genießen den regen Austausch. Hier treffen Entschleunigung, die Fokussierung und Reduktion auf das Wesentliche, auf die Dynamik einer neuen Garde: eine höchst inspirierende, fruchtbare Konstellation! Bei den Kellers wird eine neue Ära eingeläutet – und genau dies spiegelt sich in diesem speziellen Wein wider, dem „Kalk.Stein.Zeit“.

Diese feine Cuvée von 2020 zeigt sich mit hellem Strohgold im Glas. Besonders hervorhebenswert ist hier, mit welchem unterschieden stimmigem Auftritt die Cuvée hier formvollendet

aus dem Glas steigt: im Duft rotschalige Äpfel, Quitten und Williamsbirnen, eine feinfruchtige Ode, hinter der Aromen anklingen, die vom anspruchsvollen Ausbau herrühren. Der Hefekontakt sorgt für eine geschmeidige Fülle, die Holzpartien für Würze, dazu ein Hauch Muskatnuss und noch grüner Tabak. Es handelt sich um einen typischen Keller-Wein, dessen Frucht besonders reintonig und fein in Erscheinung tritt, ja wie aus dem Weinberg ins Glas transportiert konserviert wird, der bei aller Reintonigkeit aber stets ausgeprägt mineralisch ist: ein Terroir-Wein par excellence!

Dieser atemberaubend schöne Weißwein zeigt sich ausgesprochen transparent und geschmeidig am Gaumen. Sein weicher Auftritt sorgt für einen offenen Empfang, bereitet den Gaumen vor, der dann auf eine schlanke und präzise Textur eingestellt wird, die im Laufe der Aromenentwicklung an Kante und Profil gewinnt. Nur kurz taucht ein zartcremiger Eindruck auf, der dann vom feinen Säurespiel, der hellen Frucht und dem stützenden trockenvergorenem Ausbau „sublimiert“ wird. Wir meinen hier auch die Erhabenheit des „Feuervogel“-Silvans herauszuschmecken, dessen feine Würze und fast verruchte,

dabei ungemein anziehende Aromatik durch den Holzausbau (beste, einmal belegte Fässer von Dagueneau an der Loire und d'Auvenay aus dem Burgund!) für das i-Tüpfelchen und eine weitere aromatische Facette sorgen, die diesen Wein so einzigartig macht, der uns doch so wohltuend vertraut erscheint. Es ist das Wechselspiel aus verwöhnenden und fordernden Eindrücken, das diesen von Birnen, gelben Pflaumen und milden Kräutern geprägten Weißwein so attraktiv gestaltet. Denn das Fundament bilden hier die exzellenten rheinhessischen Kalklagen, die der Cuvée nicht umsonst ihren Namen geben. Wenn exzellentes Terroir auf Geduld und behutsam lenkende Hände trifft, dann, ja dann entsteht eine derart geniale Burgunder-Cuvée wie diese!

Mit dem „Kalk.Stein.Zeit“ bricht im Hause Keller ein neues Zeitalter an. Es zeigt sich, dass hier Teamwork at its best gelebt wird. Die generationenübergreifende Leidenschaft ist spürbar und schlägt sich auch in den grandiosen Weinen nieder. Denn: Große Weine spiegeln immer auch die Seele des Winzers (und in diesem Fall dreier Generationen) wider!

## RIESLING „VON DER FELS“ TROCKEN, 2020

„Diejenigen, welche sich keinen G-Max oder Pettenthal leisten können, sollten nicht verzweifeln.

Schließen Sie ihre Augen, nehmen hiervon einen Schluck; dann sind sie (fast) hier.“ – JANCIS ROBINSON

DRHo10620	Riesling „von der Fels“ trocken, 2020	12,5% Vol.	29,20 €/l	21,90 €
-----------	---------------------------------------	------------	-----------	---------

max. 6 Fl./Kunde

Der „von der Fels“ blickt mittlerweile auf eine 20jährige Geschichte zurück! Ursprünglich im Jahrgang 2000 gefüllt, als eine Visitenkarte für das besondere Terroir der Kellerschen Lagen, dem Kalkstein, genießt jener Wein heute ebenso Kultstatus wie die Großen Gewächse aus welchen er stammt: Kirchspiel, Abtserde, Morstein und Hubacker! Wir können mit großem Stolz sagen, dass wohl kein anderer Wein jenseits der Großen Gewächse bei uns über all die Jahre, und 17 Jahrgänge dürfen wir die liebenswerte Familie Keller schon begleiten, eine derartige Dynamik entwickelt hat wie der „von der Fels“. Worin mag der große Erfolg begründet liegen?

Nun, die Geschichte ist schnell erzählt, dabei, wie alle Erfolgsprojekte, vor allem in der einzigartigen Qualität begründet. Der „von der Fels“, dessen subtiler Name rein gar nichts von seiner magischen Größe verrät, ist nichts anderes als die Vorstufe zu den legendären Großen Gewächsen, das „Trainingslager der jungen Reben“, bevor diese, in ihrer jeweiligen Einzellage Klaus Peters Ansprüchen genügend, ihren ureigenen Terroircharakter als Solokünstler beweisen dürfen.

Nun sind jene Rieslingstöcke aber so langsam in die Jahre gekommen, was sich in diesem Fall jedoch nur nach einer vermeintlichen Schwäche anhört. Klaus Peter besitzt schlichtweg keine jüngeren Reben mehr, die in den „von der Fels“ eingehen. Mittlerweile ist der „von der Fels“ selbst erwachsen geworden und stammt in der Regel von im Schnitt 25-, ja oft eher 30-jährigen Reben aus den Großen Lagen. Michael Schmidt (JANCIS ROBINSON) verkostete eine eindrucksvolle Vertikale aller „von der Fels“ der Jahrgänge 2004 bis 2016. Dabei merkte der Weinkritiker begeistert an, dass sich der Vertreter aus dem Spitzendjahrgang 2004 als einer der Weine mit dem größtem Potenzial präsentierte. Wenn man bedenkt, dass die Cuvée

seinerzeit um gleich zwei exzellente Große-Gewächs-Lagen (Abtserde und Morstein) „bereichert“ wurde und der Wein wie alle Rieslinge des Hauses in den Folgejahren noch trockener, puristischer und feiner ausgebaut wurde, dann kann man mit Fug und Recht von einem von Deutschlands größten Weinwerten sprechen! Kein Wunder, dass die Grande Dame der englischen Weinkritik, Jancis Robinson, von diesem Wein als kleinem, da erschwänglichem G-Max oder Pettenthal schreibt!

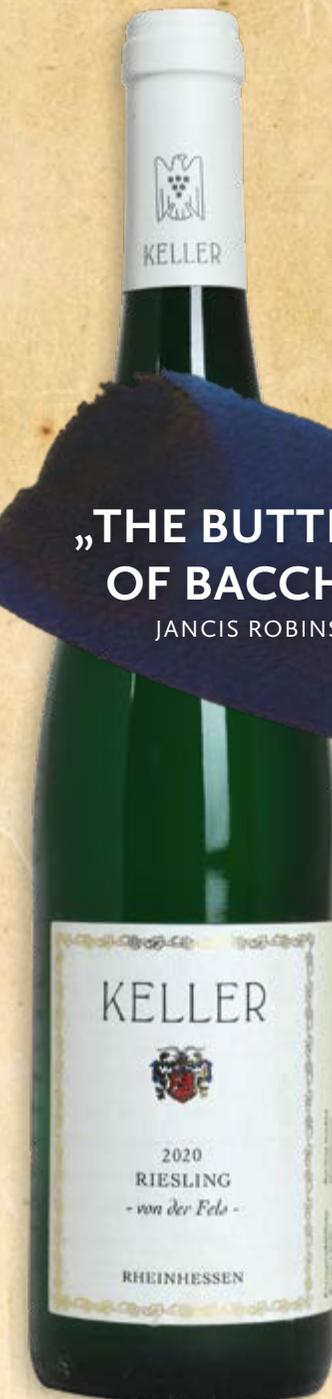
Und so verführt unser kleiner „G-Max-und-Pettenthal-Ersatz“ mit intensivem Duft nach gelben Früchten, einem Hauch Ananas samt Strunk sowie zarten und erfrischenden Noten frischer Minze, die wie in Kreidestaub (hier rockt der Kalk!) gebettet wirken. Das ist zugänglich, sofort nach Öffnen der Flasche präsent, und so dauerhaft zuverlässig, dass man (mindestens) eine Notfallflasche für schlechte Zeiten im Kühlschrank aufbewahren sollte – denn dieser Muntermacher ist ein Quell großer Freude für alle Liebhaber präziser und gleichermaßen verspielter Rieslinge!

Am Gaumen baut der „von der Fels“ dann seinen gewohnten Spannungsbogen auf, der manch Großes Gewächs müde aussehen lässt. Der dritte warme Jahrgang in Folge ist für uns so etwas wie ein zuversichtlicher Ausblick auf die Zukunft des deutschen Weinbaus, schmeckt er doch derartig präzise und erfrischend, dass uns klar wird: Die Zukunft liegt im deutschen Wein, sofern man die richtigen Entscheidungen trifft und den Reben Raum und Kraft zur Entfaltung gibt. Ein Fruchtbündel von Pflirsichen, reifen Äpfeln und Birnen vermischt sich hier mit Pampelmusen und Zitrusfrüchten, die mit ihrer feinen Säure zur Lebendigkeit des Rieslings beisteuern. Es ist die seidige und klare Beschaffenheit, die den Jahrgang 2020 auch hier aus-

„VON DER FELS“: ALTER KANN ETWAS WUNDERBARES SEIN!

„THE BUTTERFLY OF BACCHUS“

JANCIS ROBINSON



macht, das transparente und strahlende Element im Wein. Die Säure ist bestens integriert, auch jetzt in der Jugend, wo der trocken ausgebaute Riesling auch einmal eine gewisse Härte zeigen kann. Doch 2020 zeigt sich präsent, mit offenen Armen, bereitet auf Antrieb Freude. Das macht ihn dieses Jahr so attraktiv: Charme schließt großes Reifepotenzial nicht aus! Und genau das beeindruckt dann auch uns als ausgemachte Puristen.

Wie schafft Klaus Peter es nur, auch wärmeren Jahrgängen wie 2018, 2019 und 2020 eine derart unfassbare Leichtigkeit mit auf den Weg zu geben (hierzu JANCIS ROBINSON exemplarisch über den „von der Fels“: „Butterfly of Bacchus“)? Das Tänzerische, die Feinheit und Eleganz der Rieslingtraube, die Keller mit diesem Wein ins Glas zaubern, kurzum: Riesling vom Kalkstein – und vom Allerfeinsten!) Nun, eine Erklärung liefert sicherlich die Beschattung der Trauben, eine Technik, die Familie Keller von einem der meist geschätzten Betriebe aus Burgund übernommen und die in Verbindung mit einem minimalen Laubschnitt dem warmen Sommer den Wind aus den Segeln genommen hat. Die Trauben haben den Sommer im Schatten zugebracht, konnten so langsam ausreifen und ihre Aromenintensität behalten. „Nicht nur wir Menschen benötigen bei derartigen Temperaturen einen Sonnenschutz, auch die Trauben genießen das“, erklärt Klaus Peter. Dabei haben Kellers hoch gepokert, denn auch diese Methode fordert ihren Preis. Denn man muss dieses Konzept von Anfang bis Ende des gesamten Vegetationszyklus durchziehen und kann nicht mitten im Sommer „auf Teufel komm raus“ entblättern, ansonsten würden die Trauben, die durch den Sonnenschutz direkte Sonne kaum gewohnt sind, verbrennen. Aber auch gegen andere Elemente ist dieser „Sonnenschirm“ wirksam: Er fungiert als zusätzliche Schutzwand gegen Hagel – denn die Kellers wissen, was sie tun!

Werte Kunden, der Riesling „von der Fels“ ist ein magischer Weinwert. Er spiegelt, zusammen mit Schäfer-Fröhlichs „Schiefergestein“, die kompromissloseste Qualitätsphilosophie

eines Winzers wider. Normalerweise heben wir am „von der Fels“ hervor, dass es sich hierbei um einen Wein handelt, der nicht nur die Vorfreude auf die Großen Gewächse Kirchspiel, Hubacker, Abtserde und Co. erhöht, sondern ernstzunehmender Traumstoff zu erschwinglichem Preis ist. Doch von Jahr zu Jahr verfestigt sich bei uns mehr und mehr ein Gedanke: Er ist das einzige (natürlich inoffizielle!) Große Gewächs, das bereits vor September verfügbar ist ...!

Genießen Sie diesen Spitzenriesling aus perfekt gereiften Trauben aller gerühmten Grand-Cru-Lage Kellers, der von solch sensationeller Qualität ist, dass er vielerorts in der Welt ehrfurchtsvoll als der „kleine G-Max“ gerühmt wird und viele Große Gewächse spielend hinter sich lässt. Versprochen!

Kellers „von der Fels“: Das ist eine Hymne an die einzigartige Finesse und Mineralität großer Rieslinge – der Kick des Kalksteins! – aus den weltberühmten rheinhessischen Nobelterroirs, die in der Weinwelt mittlerweile einen ähnlich legendären Ruf genießen wie die teuersten Lagen des Burgunds!

*Zu genießen ab sofort. Und wenn Sie die Geduld besitzen auch weit über 2035 hinaus. Das Konzept ist klar: zu behandeln wie ein großer Wein. Aber des fast unverschämten günstigen Preises wegen, lässt sich hier mit deutlich mehr Elan eine zweite (oder dritte) Flasche öffnen!*





## „LIMESTONE“ RIESLING KABINETT, 2020

*Die Durststrecke ist endlich beendet: Keller-Kabi-Zeit!*

*„Das feinherbe Pendant zum Riesling »von der Fels«.“ – Klaus Peter Keller*

DRH013620	„Limestone“ Riesling Kabinett, 2020	9% Vol.	26,53 €/l	19,90 €
				<i>max. 1 Fl./Kunde</i>

Für uns eine der Königsdisziplinen des Winzerhandwerks: der perfekte Kabinett. Die unglaubliche spielerische Leichtigkeit und Energie in der Jugend, gepaart mit einem niedrigen Alkoholgehalt, der uns junge „Kabis“ so schnell wegzwitsern lässt, täuscht oft über die Mühen, hier einen großen, seriösen Stoff zu keltern, hinweg. Denn nur wer wie Klaus Peter dem Kabinett mit Hingabe seine volle Aufmerksamkeit widmet, wird mit einem derart guten Wein wie den „Limestone“ belohnt, der innerhalb kürzester Zeit zu einem absoluten Kultwein avanciert ist!



Dieses „feinherbe Pendant zum Riesling »von der Fels«“ zeigt sich rassig, knackig, mit wunderbarem mineralischem Aufspiel. Man freut sich mit diesem Kabinett im Glas auf schöne, warme Sommerabende auf der Terrasse. Im Jahrgang 2020 stammt der „Limestone“ vor allem auf Parzellen vom Kirchspiel und der AbtsE!

„Für meine Frau und mich sind Kabinettweine die facettenreichen Diamanten der deutschen Weinkultur. Sie strahlen bereits in ihrer Jugend, sind hervorragende Essensbegleiter und reifen bei guter Lagerung problemlos über Dekaden“ – Klaus Peter und Julia sehen Kabinette völlig zur Recht auf einer Stufe mit den Großen Gewächsen im trockenen Bereich. Und die fast schon explodierende weltweite Nachfrage nach dieser deutschen Weinspezialität unterstreicht das deutlich!

Beim Riesling „Limestone“ paaren sich feinste Mineralität mit strahlender und klarer Frucht in einer einzigartigen, von Finesse geprägten Präzision. Kein Wunder, denn das Ausgangsmaterial für den Limestone sind genau jene Trauben, die auch in den „von der Fels“ eingehen könnten. Damit ist der „Limestone“-Kabinett so etwas wie ein kleines Großes Gewächs, nur eben mit dem hübschen Nebeneffekt, dass man ihn schon in der Jugend mit größtem Vergnügen und Genuss trinken kann.

Nicht erst aufgrund der Vorliebe der englischen Königsfamilie für Kellers Kabinette, die zu den Geburten ihrer Kinder die königliche Festtafel bereichern, wird es von Jahr zu Jahr schwieriger, diese schwebend leichten Rieslinge für den deutschen Markt zu sichern. Manch ein Kunde wünscht sich insgeheim

wohl eine längere Babypause bei den Herzögen von Cambridge, weil die Keller-Kabinette dann erst einmal wieder in größerer Flaschenzahl im Lande blieben, statt als Nachwuchsabfüllung gen Kensington Palace zu gehen ...

Im Jahrgang 2020 duftet der „Limestone“ zunächst nach Amalfi-Zitronen, Birnenspalten und Ananas, was in dieser verführerischen Kombination eine sorbetartige Frische ausstrahlt. Ich will **mehr!** Das wirkt kühl und hell, gewinnt mit Luftkontakt an satter Frucht in Form von saftigen Forellen-Birnen und Granny-Smith-Äpfeln. Bereits das Bouquet deutet an, mit welcher Frische und Leichtfüßigkeit es hier am Gaumen weitergehen wird.

Hier, wo sich feinste Frucht und eine ebenso fein integrierte Säure die Waage halten. Den „Limestone“ umgibt die Aura einer saftigen und pikanten Frucht, kombiniert mit einem vibrierenden Aufspiel am Gaumen und gefolgt von einem mehr als muntermachenden Abgang, die vom vorzüglichen Kalkstein-Terroir angetrieben werden und Ausdruck der exzellenten Lagen sind, von denen die Trauben des Jahrgangs 2020 stammen. Das ist ein Kabinett, der geradezu ballerinenhaft tänzelt, im Prinzip seiner perfekten Balance wegen sogar fast trocken wirkt – Trinkfluss par excellence und einfach nur großartig!

*Zu genießen bereits ab Verfügbarkeit und, falls Sie sich denn beherrschen könnten, auch noch über zwei Dekaden.*





## SYLVANER „FEUERVOGEL“ TROCKEN, 2020

*Feuervogel 2020: Ein echter Heimatwein und der vielleicht eleganteste Feuervogel ever!*

DRHo10120	Sylvaner „Feuervogel“, trocken 2020	12,5% Vol.	52,00 €/l	39,00 €
-----------	-------------------------------------	------------	-----------	---------

*max. 1 Fl./Kunde*

**Hätten Sie's gewusst? Die ältesten Gesteine in Rheinhessen sind über 400 Millionen Jahre alt! Sie garantieren den unverwechselbaren mineralischen Charakter, die warmherzige Seele der großen Rheinweine.**

Alt, wenn auch bei weitem nicht so alt, ist die Silvanertradition in Rheinhessen. Vor 150 Jahren waren über 50% der Anbaufläche mit der autochthonen Urrebe bepflanzt. Und so ist ein Schluck Silvaner stets ein Schluck gelebter Tradition! Im traditionellen Holzfass ausgebaut, in seiner betörenden Stilistik an noble Aligoté-Weißweine aus dem Burgund erinnernd, obwohl es sich doch um grundverschiedene Rebsorten handelt, steht der Silvaner „Feuervogel“ sinnbildlich für das Potenzial dieser Rebsorte. Auch haben beide Rebsorten eine vergleichbare

Historie. So war es der Aligoté, der vor Generationen noch ebenso seinen festen Platz im Burgund hatte, bevor er vom Erfolg des Chardonnay zunehmend verdrängt wurde von den allerbesten Parzellen, und heute, auch wegen der oftmals nur zweitklassigen Lagen, eher ein Schattendasein fristet. Jedoch gibt es aktuell ein regelrechtes Revival, Spitzenbetriebe wie die Domaine d'Auvenay unter Führung von Lalou Bize-Leroy und einige andere schlaue Köpfe pflanzen ihn wieder in bestens geeigneten Top-Lagen und bringen parzellengenaue Füllungen heraus, um die Güte und Einzigartigkeit der Rebsorte zu veranschaulichen.

Der Feuervogel ist im Jahrgang 2020 von besonderer Güte. Er beinhaltet zudem das Fass der Feuervogel Réserve, mit den



# #Sylvanerrevolution

alten Reben aus dem Kirchspiel, die im letzten Jahr als Magnum auf der Auktion in Bad Kreuznach versteigert wurden („This is one of the finest Sylvaner I have tasted in my life.“ so Stephan Reinhardt). Denn im Jahrgang 2020 galt es die Griffigkeit der Silvaner-Traube zu bewahren, eine enorme Herausforderung, die einfach die Struktur der besten Parzellen benötigte. Nach kurzer Maischestandzeit (die Trauben wurden hier komplett mit den Stilen und ganz traditionell mit den Füßen eingestampft), verbrachte der Sylvaner seinen Ausbau im großen Holz. Der Erträge sind niedrig, was man an der ungemeinen Dichte dieses Weins merkt. Die Reben stehen auf Kalksteinfels und Muschelkalk. Verstehen Sie diesen Silvaner bitte als Gegenstück zu manch kopflastigen Schwergewichten aus Franken, die mit Alkohol und viel Holz Muskeln suggerieren wollen, die dem Silvaner nur selten stehen. Beim Feuervogel dreht sich alles primär um den puren Kalk! Klaus Peters Silvaner ist einem guten Riesling deutlich näher als dem typischen Silvaner. Er ist mineralisch, präzise und bei aller dichten Textur schlank. Sein feines Bouquet ist eine Ansammlung an eleganten Düften. Milde Nashi-Birnen, der würzig-grasige Duft von Hopfen, etwas weißer Pfeffer, Feuerstein und Pampelmuse, Kräuter und weiße Johannisbeeren, aber auch hefig anmutende Anklänge. Erst am Gaumen kommt die typische Erdigkeit der Rebsorte zur Geltung, auch zart nussige Aromen, die in einen feinen Schmelz und kräftigen Extrakt eingebunden sind. Welch geniale Kombination aus kalkigem, mineralischem grip, geradlinigem Zug und großer Frische und dann wiederum einer cremigen, weichen und dadurch ungemein verführerischen Textur. Streuobstwiesen prägen die Aromatik des saftigen Silvaners, der eine perfekte Vermählung aus altem Holzfass und nobler Frucht darstellt. Dieser feine Wein entblättert sich geradezu über Stunden und Tage. Ein Wein voller Seele, Kraft, Würze und Tiefsinn. Ein Silvaner zum Verlieben, der die rheinhessische Seele widerspiegelt. Ein prächtiger Bursche! Ein echter Heimatwein!

PS: Vielleicht noch ein paar Worte zum Namen dieses Weltklasse-Weines. Klaus Peter ist begeistert von Strawinskys Ballett. Grazil öffnet der majestätische Feuervogel seine Flügel beim sinnenverwirrenden Tanz. Federleicht wirbelt er über die Bühne und bricht schließlich die Macht eines bösen Zauberers. Welch emotional berührendes Bild, das genau die singuläre Stilistik dieses Ur-Silvaners widerspiegelt, der, nach des Prinzen Kuss, wie „Phönix aus der Asche zum Höhenflug ansetzt“ (so Manfred Lüers treffende bildliche Beschreibung in VIVART) und somit als Demonstration steht für die Renaissance einer authentischen Rebsorte. „Manchmal muss etwas erst fast zugrunde gehen, damit es in neuem Glanz erstrahlen kann. Der Feuervogel ist solch ein Repräsentant der Erneuerung, des Lichts, der Wärme“ (VIVART). Und ein urwüchsiger, unverfälschter Terroirwein, ein wahrlich „Großes Gewächs“ von beseelten Menschen produziert, das seiner Region und seiner fast vergessenen Rebsorte „unüberschmeckbare“ Stimme verleiht! Dieser Wein gehört in jeden ambitionierten Keller. Dieser große Wein enthebt sich wie ein Adler, der majestätisch hoch in die Lüfte steigt, den Fesseln seiner Rebsorte und erzählt frei von der Magie seines legendären Kalkstein-Terroirs.

Liebe Kunden: Die Silvaner-Revolution schreibt aktuell im Weingut Keller ein weiteres hochspannendes Kapitel. In Neubamberg, ganz in der Nähe der Kirchenruine in 250 Metern Höhe haben Kellers jüngst eine Parzelle erworben, deren vulkanischen Rhyolit-Böden mit 60 bis 70 Zentimeter dicken Ablagerungen von Austernschalen Zeugnis eines einzigartigen Terroirs sind. Die Reben reifen hier noch einige Tage später aus und könnten wohl in Zukunft eine gewichtige Rolle im Weingut einnehmen. Wir halten Sie auf dem Laufenden!

*Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis nach 2038. Oder noch deutlich länger.*



Thorsten Heidt:  
Immer voller Einsatz!  
Ob am Schreibtisch  
oder im Weinberg

**„Nicht genug, dass Klaus Peter Keller eine Reihe von Top-Lagen im Portfolio hat. Was er daraus macht (besonders der Sylvaner „Feuervogel“), ist noch einmal eine Klasse für sich. Chapeau!“ – DER FEINSCHMECKER**

**„Die besten Silvaner, wie der »Feuervogel« von Keller, der alle rheinhessischen Pendants mühe-los überragt, fangen die Seele Rheinhessens ein, der Duft der Streuobstwiesen, die Weite des Horizonts, das Salz des Urmeers.“ – Gault&Millau**

**„This is Rheinhessen’s (or Germany’s) one and only Grand Cru Sylvaner.“  
– S. Reinhardt (WINE ADVOCATE, 03/2021)**



## RÉSERVE „VON ALTEN REBEN“ TROCKEN, 2019

*Diese feingewirktee Cuvée aus Felix' erstem Jahrgang vereint das Beste vom Burgunder*

DRH018120

Réserve „Von alten Reben“, trocken 2020

48,00 €/l

36,00 €

2019 war der erste Jahrgang, bei dem Felix voll und ganz im Weingut mitgewirkt hat. „Obwohl ich auch davor natürlich immer schon mit dabei war, war es 2019 etwas anderes. Ich hatte mehr Verantwortung zu tragen, aber der gute Jahrgang hat natürlich auch dazu beigetragen, dass alles top gelaufen ist. Nur gesunde Trauben – da strahlt man automatisch, wenn man die Trauben am Stock sieht.“ resümierte der 23-jährige über seine damals eingefahrene Ernte. Heute genießen wir die Früchte seiner harten Arbeit und können sagen: einfach großartig, was Felix mit dieser erst jetzt erschienenen Cuvée auf die Flasche gezogen hat!

Die Basis dieses Weins bilden die Rebsorten Chardonnay und Weißer Burgunder, die hier sorgfältig in Holz aus zweiter Belegung ausgebaut wurden. Die Reben wurzeln hier in kalkhaltigen Böden, die besonders gut Wasser speichern, deren Trauben dennoch rund ein bis zwei Wochen später als das Gros von anderen Dalsheimer Parzellen ausreifen. Ein Vorteil, der in warmen und trockenen Jahren nicht in Gold aufzuwiegen ist! Bei der Vinifikation bedient sich Felix höchst aufwändiger Methoden, die bei den prestigeträchtigsten Weingütern Burgunds praktiziert werden, in diesem Fall der Domaine Leroy: Die ganzen Beeren werden hier mit Rappen eingemaischt, allerdings ihres Mittelstrunks entledigt, der händisch herausgeschnitten werden muss. Das Ergebnis: Mehr Finesse bei Erhaltung der feinen Säurestruktur. Es sind die vielen, vermeintlich kleinen Stellschrauben, die auf solch spürbare Endresultate einen großen Einfluss haben zeichnen.

Das Bouquet ist eine Ansammlung heller Pflaumen, allen voran Renekloden, die vom präzisen Holzbaus umrahmt werden, ohne das Toasting von neuen Fässern widerzugeben. Die im besten Sinne burgundische Nase, die vom langen Hefeaus-

*Subskription, Lieferung ab September 2021: max. 3 Fl./Kunde*

bau herrührt, wirkt hier mineralisch-elegant, die Frucht, schon jetzt perfekt nuanciert und nicht zu intensiv, wird von würzig duftenden Kräutern umgeben. Schlankheit und Finesse prägen dann den Gaumen, der eine fast rotbeerige Frucht und schlanke Säure besitzt. Das ist saftiger Burgunder, animierend, harmonisch und meilenweit entfernt von vielen verkopften Weinen ähnlichen Typs, die wir in letzter Zeit getrunken haben. Weil hier Anspruch, Ausbau und der natürliche Verlauf des Jahrgangs wie ein Schweizer Uhrwerk ineinandergreifen, zeigt sich die Cuvée auf einem besonders hohen Niveau.

*Ab Freigabe im Herbst zu genießen. Ein vorzüglicher Begleiter zur auf dem Holzkohlegrill gegarten Seezunge.*



© Michael Hamann

## MIKROKOSMOS KELLER!

## KELLER-KARTE „VON DEN GROSSEN LAGEN“

*Hochwertiger Kunstdruck, signiert von  
Julia und Klaus Peter Keller!*

DRHo19920 KELLER-Karte „von den Großen Lagen“ 39,00 €

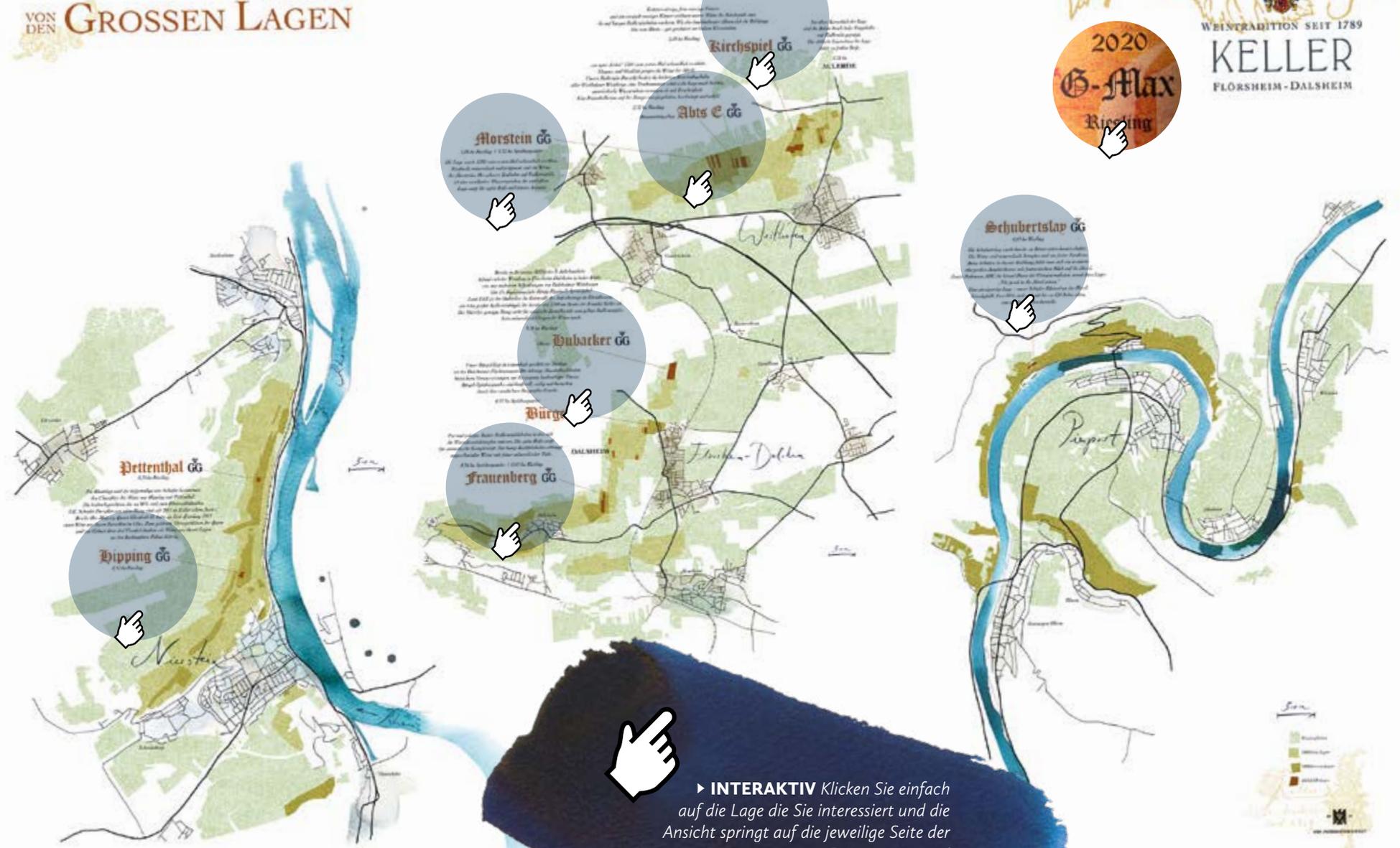


Basis allen Schaffens und allgegenwärtiges Thema im Weingut Keller: die großen Lagen Rheinhessens. Und welcher Weinliebhaber hätte etwa nicht schon fasziniert die Lagenkarten der Grand Crus Burgunds studiert? Nun also gibt es den Mikrokosmos der Keller'schen Paradelagen auch als Studienobjekt oder Wandschmuck fürs Wohnzimmer sowie den Weinkeller (Klaus Peter berichtete von hochemotionalen Verhandlungen mit treuen Kunden über Rahmung und Präsentation ...). Die edle, unserer Meinung nach wunderschöne, von Julia und Klaus Peter handsignierte Lagenkarte „von den Großen Lagen“ (Kunstdruck, Format: 80 cm x 120 cm) ist ein echtes Sammlerstück und eine Augenweide – nicht nur für Liebhaber dieses Weinguts. Aber sind wir das nicht alle?

VON DEN **GROSSEN LAGEN**

WEINTRADITION SEIT 1789  
**KELLER**  
 FLÖRSHEIM-DALSHEIM

2020  
**G-Max**  
 Riesling



► **INTERAKTIV** Klicken Sie einfach auf die Lage die Sie interessiert und die Ansicht springt auf die jeweilige Seite der Präsentation um!

## KIRCHSPIEL RIESLING GROSSES GEWÄCHS, 2020

„The German Chassagne-Montrachet brings tears to your eyes“, lobt JANCIS ROBINSON begeistert und hat schon zweimal das Kirchspiel mit 19,5/20 Punkten ausgezeichnet und damit der höchsten Punktzahl, die sie jemals einem trockenen Riesling irgendwo auf der Welt gegeben hat.

DRHo10220

Kirchspiel, Riesling trocken Großes Gewächs 2020

78,66 €/l

59,00 €

Aus dem Urstromtal des Rheins heraus erheben sich sanft die süd-südöstlich exponierten Westhofener Weinberge bis zum Rand eines Hochplateaus, wo sich die großartige Lage „Kirchspiel“ wie ein Amphitheater zum Rhein hin öffnet und somit, bestens geschützt vor den kalten Westwinden, über ein optimales Mikroklima verfügt.

Herausragende Parzellen mit einem phantastischen Potential demonstrieren Jahr für Jahr deutlicher die Früchte der Revolutionierung in der Weinbergarbeit, die Klaus Peter seit dem Kauf dieses rheinhessischen Filetstücks vorgenommen hat. Mittlerweile ist die Regeneration dieser phantastischen Lage abgeschlossen, die Böden sind durch Humusbeigaben und jahrelanges mühevolleres Umgraben aufgelockert und lebendig wie nie zuvor: Und es ist wie stets bei großen Weinen das erstklassige Terroir dieses rheinhessischen Filetstücks – nackter, energetischer Kalksteinfels im Untergrund mit rötlichen Eisenoxid-einschüben –, das die Basis für die großartige rauchig-tabakige und unvergleichliche kräutrige Würze dieses edlen Rieslings legt, der mit seinem grandiosen tänzerischen Spiel und seiner betörenden Frische verzaubert und wie stets unwiderstehliche Trinkreflexe evoziert. Welch hocheleganter verspielter Körper und welch feinstrukturierter, ungemein komplexer, mineralisch präziser Nachhall.

Kirchspiel 2020: Vielleicht hat das Kirchspiel gemeinsam mit dem Hubacker den spannendsten Wandel über all die Jahre durchlaufen. Für viele gilt dieser Wein doch – daran ist sicherlich der legendäre 2004er nicht ganz unschuldig – als einer der konstant größten trockenen Rieslinge. Es ist die federleichte Art, mit der der Riesling aus Westhofen pure Grandezza aus-

*Subskription, Lieferung ab September 2021: max. 1 Fl./Kunde*



***Das Kirchspiel GG von 2013 gewinnt die Große-Gewächs-Verkostung in Norwegen!***

***Sieger der Ten-Years-After-Probe des Gault&Millau: bester gereifter trockener deutscher Riesling!***

***„Was Julia und Klaus Peter Keller auf die Flasche bringen, sprengt alle vinologischen Dimensionen.“ – Michael Hamann, Hofgut Dagobertshausen 2019***



strahlt, die viele von uns begeistert. Für unsere verzückten Gesichter bei der Fassprobe des Kirchspiel hat Klaus Peter eine fast schon prosaische Erklärung parat: „Rheinessen hat einfach Böden, die das Wasser gut gehalten haben. Speziell in Westhofen und Dalsheim mit den hellen Kalkböden.“ Nicht zu reife Ananas, Kalkstaub und ein Hauch Pampelmuse schießen hier aus dem Glas. Die Vitalität des Kirchspiels, sie ist schon im Bouquet förmlich zu greifen! Eleganz und Finesse zeichnen diesen Wein aus, den viele mittlerweile ebenso liebgewonnen haben wie die ganz großen und raren Lagen-Rieslinge der Kellers. Weißer Pfeffer ummantelt mit feiner Würze einen von feinsten Phenolik geleiteten Riesling, dessen mineralischer Unterbau wie ein Brett daherkommt. Die Struktur, die helltönige Erscheinung sind einfach einzigartig. „Das Kirchspiel ist offenherzig, zeigt viel in der Jugend, ist vital.“ fasst es Klaus Peter zusammen.

Ja, das Kirchspiel tanzt auf Messers Schneide, so präzise und vor Energie strotzend. Immer ein Wagnis, welches aber, wenn es denn gelingt, uns mit einem makellosen, unverbesserlichen Wein beschenkt. Dabei wohnt dem Riesling im Kern ein innerer Spannungsbogen inne, der wie eine angezogene Sprungfeder höchste Spannung aufbaut und diese bis zum langen und feinen, so salzigen Nachhall aufrechterhält, der von feiner Würze umgeben ist. Dieser engmaschige Wein, voller Pampelmusen- und Kräuteraromen sorgt für Speichelfluss am Gaumen. Eine feine und bestens integrierte Säure leitet den Wein, der am Gaumen vibriert. Das ist messerscharf, so wie wir es von der Lage aus den besten Jahren kennen, animierend und absolut reintönig in der Jugend.

Vielleicht kann eine Metapher, werte Kunden, die typische und so einzigartige Stilistik des Kirchspiels verdeutlichen helfen: Als Anerkennung für höchste tänzerische Kunst führte man im russischen Zarenreich Ende des 19. Jahrhunderts den Begriff

der prima ballerina assoluta ein, eine Ehrenbezeichnung, die an die größte Tänzerin ihrer Zeit vergeben wurde. Niemand hätte mehr als Anna Pawlowa, die als sterbender Schwan unsterblichen Ruhm erwarb, diesen Titel verdient gehabt, denn sie tanzte nicht bloß: Sie schien vielmehr elfengleich über das Parkett zu schweben. Und genau diese unendliche Leichtigkeit entfaltet Kellers Kirchspiel im Laufe seiner Flaschenreife, wenn er ätherisch duftend die Nase betört und mit seiner unvergleichlichen Verspieltheit über die Zunge tänzelt! Die Zeit steht still und die Schwerkraft scheint nicht mehr zu existieren. Und bei vielen Verkostungen ist dieser so spielerisch schwebende Riesling (nomen est omen) der erste Wein, der geleert ist, gleich, welche andere große Namen der Probe zur Ehre gereichen! Was letztendlich mehr über die grandiose Qualität des Kirchspiels aussagt als jede Bewertung!

*Zu genießen ab Freigabe im Herbst und Potential für zwei Jahrzehnte.*

ZURÜCK ZUR  
KARTE





## HUBACKER RIESLING GROSSES GEWÄCHS, 2020

2020: „Ein geheimnisvoller Hubacker“ – Klaus Peter Keller

DRH010820

Hubacker, Riesling trocken Großes Gewächs 2020

86,66 €/l

65,00 €

*Subskription, Lieferung ab September 2021: max. 1 Fl./Kunde*

*„Dieser Trinkfluss. Habt ihr das auch in Literflaschen? – Sommelier Benjamin Birkholz (Restaurant Jörg Müller, Sylt)*

*„Ich hatte nie zuvor einen Hubacker auf derartig hohem Level.“ – Stephan Reinhardt (Robert Parker’s WINE ADVOCATE) über den Hubacker 2019*

*Die Grand Jury Européen, eine Vereinigung berühmter Weinjournalisten aus aller Welt, urteilt nach einer großen Verkostung der besten deutschen, elsässischen und österreichischen Rieslinge:  
„Hubacker ist der größte Wein!“*

*„Glücklich darf sich schätzen, wer ein paar Flaschen »Hubacker« im Keller liegen hat!“ – René Gabriel, renommierter Schweizer Weinkritiker, ehemaliger Herausgeber des WEINWISSENER und Autor („Bordeaux Total“)*

*„Hubacker – ein Wein mit dem Charme eines Frühlingmorgens und der süchtig machenden Magie einer Vollmondnacht.“ – N. Lewandowski („Die größten Rieslinge der Welt“)*

*„Keller erzeugt einige der großartigsten trockenen Rieslinge der Welt.“ – AUSTRALIAN FINANCIAL REPORT*

Tamlyn Currin, Autorin und Verkosterin für JANCIS ROBINSON schreibt nach der eindrucksvollen Vertikale aller bisheriger Jahrgänge des Hubackers seit 1997: „Kein Weingut in Deutschland verfügt über ein breiteres Sortiment trockener Spitzen-Rieslinge als die Familie Keller in Flörsheim-Dalsheim in Rheinhessen. Niemand wird bestreiten, dass ihr G-Max seit der Einführung im Jahr 2001 die Rangliste anführt.“ Und führt weiter aus: „Mit dem Erwerb einiger wertvoller Weinstöcke an der Rheinfront vor einigen Jahren hat die Konkurrenz im eigenen Haus noch zugenommen, zumal Stuart Pigott und unsere Autorin Julia Harding den 2017er-Jahrgang des GGs vom Pettenthal mit 100 bzw. 20 Punkten ausgezeichnet haben (...) Trotz dieses Hypes darf man nie vergessen, dass es der Hubacker war, der Ende der 1990er-Jahre die Umwandlung des Weinguts Keller vom mehrfach ausgezeichneten Preisträger für seine edelsüßen Weine in einen der führenden deutschen Betriebe im Bereich des trockenen Rieslings vorantrieb.“

Anhand dieses Artikels lässt sich die Transformation und auch Weiterentwicklung unseres Spitzenbetriebs aus Rheinhessen gut ablesen. Ende der 1990er-Jahre war der Hubacker einer der besten trockenen Rieslinge, der durch Kraft und Reife beeindruckte. Stilistisches Vorbild waren damals die spektakulären Weine der Wachau. Doch ab dem Jahrgang 2001 – übrigens einer der allerbesten Hubacker! – beginnt sich der Wein aus dieser Paradelage vorsichtig zu wandeln. Es ist das Jahr, in dem Klaus Peter zum ersten Mal gemeinsam mit Vater Klaus arbeitet, bevor er dann 2006 mit Julia die komplette Leitung des Gutes übernimmt. Über all diese Jahre, und speziell ab 2013, „verjüngt“ sich der Hubacker, gewinnt an Finesse und Präzision, während zu diesem Zeitpunkt ein Großteil vieler Wachauer Smaragde wie eingestaubte Trophäen und Zeitzeugen vergangener Dekaden erscheinen. Es der Weitsicht der Kellers



zu verdanken, die stets eine passende Antwort auf die sich ändernden klimatischen Bedingungen wussten und die Stilistik ihrer Weine immer weiter verfeinerten, die das Weingut so weit gebracht hat.

Ralf Zimmermann: In den letzten Jahrgängen hat Klaus Peter stets ein Plus an Finesse und Feinheit aus dem ohnehin schon legendären Hubacker geholt. Man kann hier exemplarisch sehen, dass Klaus Peter selbst Liebhaber filigraner und eleganter Rieslinge ist. Daher hat sich natürlich auch der Stil des Hubackers verfeinert, hin zu mehr Eleganz und kühlerer Frucht. Dabei ist er trotzdem der Lagentypizität treu geblieben.

Anders als im Vorjahr, ist es der Hubacker, der sich im Jahrgang

2020 etwas bedeckter, ja verschlossen hält. Ein zarthefiger Duft, eine kühle Rauchigkeit, die im jugendlichen Stadium die helle Frucht umgibt, verleiht ihm eine geradezu geheimnisvolle Aura. Ein Hauch zitrische Noten, etwas Kräuter (Rosmarin!) und ein fast warmer aber metallischer kupfriger Duft faszinieren hier im minütlich sich auffächernden Bouquet. Noch prägt vor allem Würzigkeit den Wein, die Frucht wirkt noch wie weggesperrt. Das ist ein in sich ruhender Grandseigneur, der ohne Schwere über den Gaumen gleitet und in einigen Jahren sein ganzes Potenzial beweisen wird.

Verantwortlich für die Feinheit des Wein ist eine bestimmte, sehr karge Parzelle: „Der kargere Teil, das ist der obere Hangteil des Hubackers bis zum Mittelhang; er eignet sich in wär-

meren Jahrgängen ideal und geht voll in das Große Gewächs ein,“ erklärt Klaus Peter. Um derartige Feinheiten auszuprobieren und umzusetzen, muss man während der Lese enorm fokussiert sein. Dank Felix’ Anwesenheit ist das Arbeiten noch effizienter geworden, und Klaus Peter kann sich nun noch stärker auf die Weinberge konzentrieren, während sein Sohn die Kelter überwacht und im Keller das Lesegut direkt verarbeitet oder sogar weiter selektioniert. Das bedeutet: (wieder) weniger Menge, aber das entscheidende Plus an Qualität – nämlich zunehmende Prägnanz und Brillanz des Hubackers.

Es ist beeindruckend, welch feinen Charakter der Hubacker 2020 verströmt. Nochmals klarer als im Vorjahr, nähert er sich immer mehr der Finesse des Kirchspiels an, um dann am Gaumen durch mehr Schmelz und Kraft seinen eigenen Weg zu

gehen. Die Frucht ist bei diesem ungemein dichten, keinesfalls cremigen Riesling im jugendlichen Stadium etwas intensiver ausgeprägt (Ananas und viel Orangenschalen). Klaus Peter beherrscht den Seiltanz zwischen diesen Polen perfekt: auf der einen Seite grazile Schlankeheit, auf der anderen Seite diese unfassbare Aromenintensität.

Das Große Gewächs „Hubacker“ genießt seit vielen Jahren als weltberühmtes Aushängeschild des Weinguts Keller unter Weinliebhabern einen geradezu legendären Ruf. Die sanft geschwungene Hanglage im Rheinhessischen Hügelland in Flörsheim-Dalsheim, deren beste Parzellen sich seit 1789 im Monopolbesitz der Familie befinden, profitiert im Wind- und Regenschatten des Donnersbergs von seinem einzigartigen Mikroklima. Hinzu kommt der skelettreiche, von der Farbe her ins zart Gelbliche tendierende Mergelboden mit seinem mächtigen Kalkfelsen im Untergrund, der den Weinen ihre feste mineralische Struktur und feinsinnigen exotischen Aromen verleiht (die aber heute, im Gegensatz zu früher, nur hauchzart Nase und Gaumen lieblosen) und der im Laufe vieler Jahre naturnahen Anbaus und Winterbegrünung eine exzellente Humusaufgabe erhielt.

Dieser Hubacker zählt wie alle Großen Gewächse der Kellers zu den ganz großen Weinen der Weinwelt. Liebe Kunden, wir wissen von den teils astronomischen Preisen, die für die Großen Gewächse der Kellers mittlerweile auf Tauschbörsen und anderen Plattformen aufgerufen werden. Nicht nur Liebhaber, sondern leider auch Spekulanten haben die Einzigartigkeit und Größe dieser Weine längst erkannt. Durch die Selektion der ältesten Reben, der kargsten Parzellen und der idealen Trauben am Stock bleibt der Hubacker ein eben sehr limitierter Wein. Wir versuchen wieder so fair wie möglich, unsere verfügbaren Weine an Liebhaber und langjährige Kunden weiterzugeben, in der Hoffnung, dass sie in gute Hände gelangen mögen und mit Freunden geteilt werden. Den Hubacker gibt es ab Freigabe im September 2021.

ZURÜCK ZUR  
**KARTE**



# ABTSE RIESLING GROSSES GEWÄCHS, 2020

„Morstein ist dieses Jahr ein Eishockey-Spieler wie Wayne Gretzky,  
Abtserde eine Katarina Witt des Eiskunstlaufs.“ – KP Keller

DRHo11820	Abtserde Großes Gewächs Riesling trocken 2020	145,33 €/l	109,00 €
-----------	---	------------	----------

**AbtsE 2019: 99 Punkte – Stephan Reinhardt**  
(Robert Parker's WINE ADVOCATE)

„Der kalkreichste aller Standorte - ähnlich dem Weinberg, aus dem G-Max stammt, was immer noch ein streng gehütetes Familiengeheimnis ist.“  
– Julia Harding MW (JANCIS ROBINSON)

„The Abtserde Große Gewächs plays in a different league“, David Schildknecht (ehemaliger Parker-Verkoster für Deutschland)

John Gilman (VIEW FROM THE CELLAR): „The Abtserde GG is another absolutely monumental bottle, and will be a must have for any longtime Keller fans.“

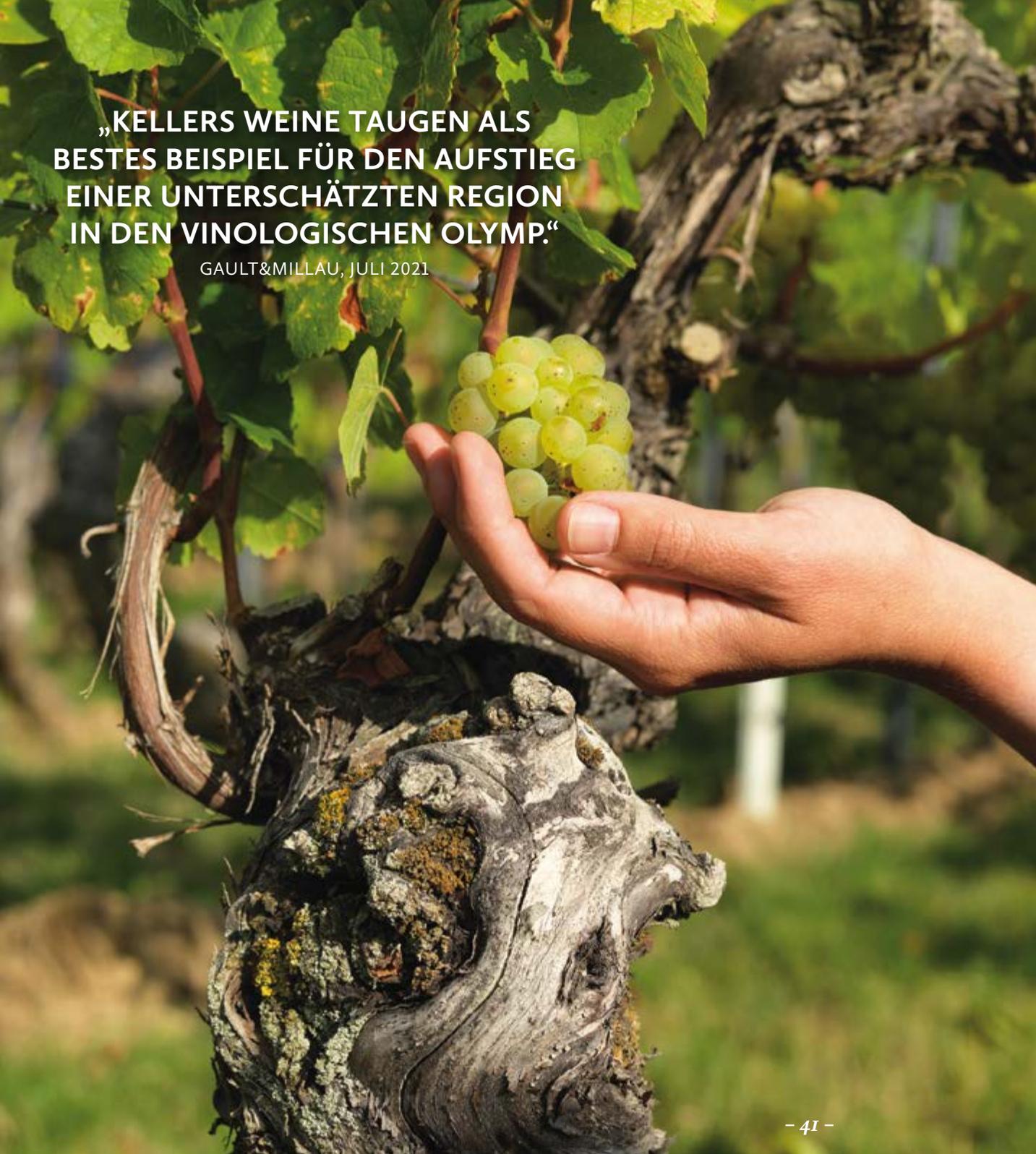
Noch keine Lage zuvor hatte es im Gaul&Millau geschafft, im trockenen, im feinfruchtigen sowie im edelsüßen Bereich den Siegerwein des Jahres zu stellen! Aber die karge Kalkstein Parzelle ist einfach ein Universal-Genie und kann alles. Sie verbindet die besten Eigenschaften der Mosel (Finesse und Beschwingtheit) mit den Stärken der großen Weine vom Rhein (Kraft und Noblesse). Einfach ein magisches Stückchen Erde!

Sein oder Nicht-Sein, das ist hier die Frage: Grand Cru in Burgund oder Abtserde in Rheinhessen... Das große Terroir der Abtserde ist eine phantastische, von einer alten Trockenmauer nach Norden hin abgeschirmte Südlage mit dem höchsten Kalkgehalt aller großen Westhofener Lagen und einer unter-

*Subskription, Lieferung ab Frühjahr 2022: max. 1 Fl./Kunde*  
irdischen Wasserader, die eine optimale Versorgung der alten Reben auch in trockenen Sommermonaten garantiert. Sie erinnert von ihrer Exposition her sehr stark an die gerühmtesten Lagen des Burgunds, genauso wie das Band von rötlichem und weißem Kalkgestein, das in dieser binnen drei Jahren zu weltweitem Ruhm gelangten, wohl besten Lage Westhofens, förmlich aus dem Boden zu wachsen scheint. Schon in einer Warmperiode des Mittelalters, als die Rieslinge aus dem rheinhessischen Hügelland erstmals legendären Ruf besaßen, demonstrierte der Volksmundname dieses großen Terroirs, „an Abtes Erden“ (bereits im Jahre 1280 in Urkunden erwähnt), die herausragende Stellung dieses gesegneten Stückchen Lands. Die Geschichte der Benennung dieses magischen Fleckchens Erde möchten wir Ihnen gerne nochmals erzählen:

Ein weinbegeisterter Bischof zu Worms bezog seinen Lieblingsriesling jahrein, jahraus aus Westhofen. Doch dann wurde er unzufrieden. Die Qualität war auf einmal nicht mehr dieselbe wie gewohnt. Also schickte er einen Abt, seinen persönlichen Sekretär, auf die Reise, um die Ursache dieser Qualitätsminderung zu ergründen. Und dieser wurde schnell fündig. Die schlauen Bauern vor Ort waren nämlich auf die pfiffige Idee gekommen, nicht mehr die von Natur aus kleinbeerigen, nur Stecknadelkopf großen (und damit ertragsschwachen, aber dickschaligen und ungemein aromenintensiven) Trauben dieser felsigen, extrem kalksteinhaltigen und nur sehr mühsam zu bearbeitenden Lage zum Riesling für den Bischof zu verarbeiten, sondern einfach die Trauben aus der wesentlich weniger Mühe kostenden Ebene von Westhofen zu nehmen. Zornbebend erließ der Abt ob solch dreisten Frevels ein strenges Dekret: Ab sofort durften für den bischöflichen Riesling nur noch die Trauben aus unserer hoch gelegenen, extrem kalkigen





„KELLERS WEINE TAUGEN ALS  
BESTES BEISPIEL FÜR DEN AUFSTIEG  
EINER UNTERSCHÄTZTEN REGION  
IN DEN VINOLOGISCHEN OLYMP.“

GAULT&MILLAU, JULI 2021

Parzelle verwendet werden, die danach bei den verdrießlichen Bauern „an Abtes Erden“ hieß.

Ein zärtlicher Wein, der alle Geschmacksknospen streichelt und richtungweisend steht für eine neue Generation trockener deutscher Weltklasserieslinge. Sinnlicher Genuss in Vollendung!

Doch der Bischof war ab dem nächsten Jahrgang wieder ein glücklicher Mensch, ebenso wie all diejenigen Liebhaber, die sich in den letzten Jahren diesen absoluten Weltklasseriesling in den Keller legen durften. Abtserde: Welch Wunder der Natur, verletzlich, sinnlich, grazil in seiner schwebenden Transparenz, erschütternd in seiner bebenden, salzigen (Feuerstein-) Mineralität, verzaubernd in seinem komplexen Aromenspiel, zart die Seele streichelnd, ein emotional berührendes Naturerlebnis. Einer der großen Weißweine der Welt (besser kann kein Wein schmecken, höchstens anders!), der dem staunenden Verkoster die Grenzen der eigenen Wahrnehmungsfähigkeit verdeutlicht. Es beginnt vorne auf der Zungenspitze ganz leise und zart, dann das facettenreiche Spiel einer Primaballerina in der Mitte und im minutenlangen Nachhall Urgewalt pur, die schier aus dem Glase springen möchte! Es ist kaum möglich, sich ein Mehr an Präzision, Noblesse und kaleidoskopartiger Komplexität vorzustellen, als sie diese Hommage an die urwüchsige, feinrauchige Kalkstein-Mineralität mit ihrer einzigartigen Finesse, Präzision, kristallklaren Tiefe und Eleganz in sich vereint! Worte klängen banal, wollten sie der inneren Harmonie und Balance, der sowohl cremigen wie laserstrahlartigen Textur (man muss verkostet haben, damit der Verstand diesen scheinbaren Gegensatz zu akzeptieren bereit ist), der tänzerischen Leichtigkeit, der seidnen Transparenz und der salzigen, tabakig-würzigen Mineralität dieses ungemein lange nachklingenden flüssigen Urgesteins gerecht werden. Welch Geniestreich der Natur. Wieder einmal erweist sich Klaus Peter Keller als sensibler Künstler, der Jahrgang für Jahrgang sein Werk nicht einfach reproduziert, sondern stets aufs Neue die Dramatik eines Jahrgangs und die emotionalen Dimensionen einer unvergleichlichen Weltklasselage zu interpretieren weiß.

**Abtserde 2020:** Keine Frage, die Abtserde ist ein großer Wein. Für uns persönlich jenseits des G-Max der größte Wein des Jahrgangs. Weil er derartig komplett ist, dass man keinen Parameter verschieben oder gar etwas ergänzen möchte um ihn zu verbessern. Und doch kann man auf keinen Stein verzichten. Er gleicht damit einem Jenga-Turm in seiner allerletzten dekonstruierten Form: Man kann schlichtweg auf kein Element mehr verzichten ohne das gesamte Konstrukt zum Einsturz zu bringen. Und so verkosteten wir Morstein, Abtserde und den G-Max gemeinsam mit Klaus Peter Keller im Mai diesen Jahres, heftig diskutierend und beschreibend über die einzelnen Charaktere und Vorzüge der einzelnen Lagen. In seiner Leichtigkeit und Grazie, welche die Abtserde ausstrahlt, erinnert sie an die junge Katarina Witt, die übers Eis zu gleiten wusste wie keine andere Eiskunstläuferin ihrer Zeit. Wohingegen der Morstein an einen athletischen Hockeyspieler wie Wayne Gretzky denken lässt. Diese beiden Meister ihres Fachs zu vergleichen ist eine rein hypothetische Angelegenheit, die zu keinem Ergebnis führt. Denn klar ist: Wir wollten keine Katarina Witt als Hockeyspielerin sehen und schätzen wiederum Gretzkys Vorzüge auf dem rauen Eisfeld. Klar ist: Beide Weine sind erreichte Individuen!

2020 strahlt Finesse aus, zeigt sich mit einmaliger Dramaturgie, die dem G-Max am nächsten ist, ohne aber seinen Zen-Meister zu übertrumpfen, an dem Attribute und Eigenschaften wie leere Worthülsen abprallen. Die Abtserde zeichnet sich durch die größte Eleganz aus besitzt ein moselanisches Element der Leichtigkeit und zeigt sich doch tief, dicht und äußerst fein am Gaumen ohne an Kräuterwürzigkeit und Speck zu verlieren.

Hier steckt so viel Potenzial im Wein! Über alldem schwebt der mineralische Eindruck, diese ungemein flintige Nase. Die Abtserde ist deutlich zarter als der massivere Morstein, dabei wie aus einem Guss und doch nur so vor Energie strotzend. Einfach ein genialer Wein, mit optimalen Proportionen. Wäre die Abtserde ein Gebäude, sie wäre im Bauhausstil erbaut worden. Auf das Wesentliche reduziert! Hier spricht das Terroir,



der Boden, die niedrigen Erträge und reifen Trauben und Klaus Peters jahrelange Erfahrung mit dieser wunderbaren Parzelle.

Liebe Kunden: Wir müssen nochmals bei unserer Begeisterung für die Abtserde etwas weiter ausholen. Dieser Wein aus dem genau abgegrenzten, so speziellen Fleckchen Erde zählt zu den allergrößten Weinen Deutschlands und ist darüber hinaus ein Referenzwein für das allgemeine Potenzial deutscher Weißweine weltweit geworden. Ein Wein, der sich selbstbewusst gegen die großen Weißweine dieser Welt, wie einem Clos Sainte Hune, einem Montrachet oder „Unendlich“ aus dem Hause F. X. Pichler stellt. Längst befindet sich die Abtserde in der absoluten Königsklasse der Weltklasse-Weißweine, ja wird nicht mehr „nur“ als Pirat eingestellt, sondern gehört zum festen Kanon dieser stilistischen Ikonen. Dabei glänzt die Abtserde bei Vergleichsproben derartig, dass sie oft selbst innerhalb dieser

kleinen, erlesenen Auswahl der besten Weine an der Spitze positioniert wird. Und es fand noch eine weitere Entwicklung innerhalb der einzelnen Abtserde-Füllungen statt. Klaus Peter Keller hat spätestens seit dem Jahrgang 2014 nochmals einen stilistischen Wandel zu mehr Purismus, innerer Energie und Noblesse gefunden. Die Faszination: Auch in warmen Jahrgängen behält die Abtserde ihre kristalline und frische Art bei! Und so kann man heute sagen, dass Weine wie die Abtserde genau dem Idealbild eines Riesling entsprechen, welches die Kellers für erstrebenswert halten. Wie an der Schnur gezogene Weißweine voller innerer Kraft, die am Gaumen tänzeln und die Böden sprechen lassen! Abtserde ist an Authentizität nicht zu übertreffen. Ein Monument an Finesse und facettenreicher Mineralität, das richtungsweisend steht für eine neue Generation trockener deutscher Weltklasserieslinge.

# KELLERKISTE

Subskription, Lieferung ab Frühjahr 2022: max. 1 Kiste /Kunde

DRH011520P „Von den Großen Lagen“ Limitierte Edition 2020  
221,10 €/l 1.990,00 €

Nun kommen wir zu der weltweit gesuchten Kellerkiste „Von den Großen Lagen“, die Rieslinglegenden enthält, welche ausschließlich in der begehrten Sortimentskiste angeboten werden: In dieser edlen, hochwertigen Holzkiste findet sich schlicht die Kollektion der größten deutschen Rieslinge! Diese Kiste ist weltweit wohl schwerer zu erhalten als selbst die Sortimentskiste von Romanée-Conti! Man braucht kaum noch zu erwähnen, dass wir diese wohl weltweit begehrteste Weinkiste seit Jahren nur noch zuteilen können. Einige Faktoren limitieren die Menge der 2020er Kiste: Das Große Gewächs aus dem Frauenberg, aus lediglich 0,65 Hektar bester Terrassenanlagen, ein Wein, den bislang wohl nur eine Handvoll Menschen im Glas hatten gibt es lediglich in der Kiste „Von den Großen Lagen“. Aus der Schubertslay stammt zudem ein Kabinett von Alten Reben (60 Jahre!), der hier erstmalig außerhalb der Versteigerung eingeht und im Vorjahr ausschließlich in Deutschlands

Spitzen-Gastronomie verteilt wurde. Und nicht zuletzt der transzendente G-Max, dessen Produktionsmenge alljährlich den größten Schwankungen unterlegen ist.

Die Meisterwerke sind so gut und so rar, dass sie ausschließlich in die Kollektion der Großen Lagen eingegangen sind. Hinzu kommt die Tatsache, dass im Spitzenbereich, und wir reden hier von den ältesten Reben des Weingutes, ohnehin nur niedrige Erträge möglich sind, sodass es leider keine großen Auswüchse nach oben gibt.

Werte Kunden: Am Ende zählt bei Klaus Peter immer nur eins, die absolute Spitzenqualität. Und so freuen wir uns über jede Kiste, mit den für uns denkbar bestmöglichen Weinen eines jeden Jahrgangs, die wir an treue Kunden weitergeben dürfen. Wir versuchen so fair wie möglich die begehrten Kisten zuzuteilen und nach bisherigen bei Pinard de Picard platzierten Bestellungen zu verteilen. Denn wir wissen von vielen unserer Kunden aus persönlichen Gesprächen, dass es Ihnen so geht wie uns selbst: Die „Kellerkiste“ ist eine emotionale Schatzkiste!

**Klaus Peter weiß auch davon manch Anekdote zu erzählen:**  
„Die Kellerkiste ist innerhalb weniger Jahre zu einem Lieblingskind unserer Kunden geworden. Es tut uns als Winzer unheimlich gut, in den zahlreichen Gesprächen, Mails und Faxen

zu erfahren, mit welcher Vorfreude und Begeisterung viele von Ihnen, liebe Weinfreunde, der Auslieferung unserer Jahrgangskiste entgegensehen. Ein Weinfreund aus Berlin hat uns bei einer Auslieferung sehr zum Schmunzeln gebracht: »Am Samstag ist die Kellerkiste bei mir angekommen. Ein edles Teil, und der Inhalt erst. Meine Frau musste nachts auf die Couch umziehen.« Wir hoffen jedenfalls, dass die Kiste nur kurzzeitig im Bett gelagert wurde (nicht nur wegen der zu hohen Temperatur ist das nicht der ideale Lagerort für diese Weine) und wünschen Ihnen viele gemeinsame, genussreiche Stunden mit den Weinen.“

## UND JETZT ZUM INHALT DER GESUCHTESTEN WEINKISTE DER WELT:

- 1 Flasche G-Max, 2020
- 1 Flasche Abtserde Riesling Großes Gewächs, 2020
- 1 Flasche Hipping Riesling Großes Gewächs, 2020
- 1 Flasche Morstein Riesling Großes Gewächs, 2020
- 1 Flasche Schubertslay – 60 Jahre – Riesling Kabinett, 2020
- 2 Flaschen Frauenberg Riesling Großes Gewächs, 2020
- 2 Flaschen Hubacker Riesling Großes Gewächs, 2020
- 3 Flaschen Kirchspiel Riesling Großes Gewächs, 2020

„THE GERMAN  
MONTRACHETS“

JANCIS ROBINSON MW



# HIPPING RIESLING GROSSES GEWÄCHS, 2020

*Aus dem ein Hektar großen Filetstück des Hipping, von dem bereits 1953 das englische Königshaus seinen Wein bezog!*

*Hipping 2020:*

*Die Nase ist wie ein Sprung in eine andere Weinwelt*

*100 Punkte: „Besseren trockenen Riesling gibt es nicht.“ – Marcus Hofschuster (WEIN.PLUS) für den Jahrgang 2017*

Wie ein rotes Band tritt das ca. 280 Millionen Jahre alte Urgestein aus Tonschieferfels, auch „Roter Hang“ genannt, bei Nierstein an die Erdoberfläche. Der karge Urgesteinsboden speichert die Wärme des Tages, während die kühlen Nachtwinde der Seitentäler einen spannenden Kontrapunkt setzen. Zusammen mit dem Einfluss des an seinem Fuße dahin gleitenden majestätischen Rheins und den unterirdischen Wasseradern macht das den Rotschiefer zu einem einzigartigen Mikrokosmos, einem der außergewöhnlichsten Terroirs weltweit. Und dieses singuläre Mikroklima kann der Riesling wie keine andere Rebsorte in die Flasche übersetzen und lässt hier unvergleichbare, emotional packende Weine entstehen. Der Hipping, ein wahres Kleinod, liegt an sehr exponierter Stelle des Roten Hanges, dort wo der Südosthang mit dem Südhang zusammentrifft. Diese Position im Rotliegenden zwischen den Lagen Brudersberg und Ölberg bedingt, dass hier vorzügliche Wachstumsfaktoren vereint sind. Die Wärme des seeartig erweiterten Rheins, die intensive Sonneneinstrahlung in geschützter Lage und der stark verwitterte rote Schiefer des Steilhanges lassen kleine Rieslingtrauben von intensivem Geschmack gedeihen.

Durch die steile Hanglänge (bis zu 80%) und die traumhafte Ausrichtung der Reben profitieren die Trauben von der vollen Morgensonne, die zudem noch vom Vater Rhein reflektiert

wird. Die sich in den Herbstnächten um die Trauben legende Feuchtigkeit kann so schnell abtrocknen und die Beeren bleiben in spät reifenden Jahrgängen bis lange in den November hinein gesund. Das Keller'sche Gewann im Hipping thront wie ein Adlerhorst auf der Hangspitze. Es ist das steilste Stück und die Riesling-Reben wachsen auf einem rotschieferigen felsigen Untergrund, in den sich die Wurzeln förmlich „hineinfressen“ müssen. Klaus Peter liebt diese Lage sehr. Und er kann viel besser als wir von ihren Vorzügen erzählen: „Unsere kleine Hipping-Parzelle ist ein wahres Kleinod im Roten Hang. Hier entstehen in Jahren mit später Reife wunderbar filigrane Weine, die bei moderatem Alkoholgehalt vor Mineralität und Bodenausdruck nur so strotzen. Weine, die man über Jahrzehnte in ihrer Entwicklung verfolgen kann. Dies ist auch dem englischen Königshaus vor etlichen Jahren aufgefallen. Bereits 1953 orderte der Königshof aus dieser Parzelle (damals noch im Besitz des Weinguts Franz Karl Schmitt). Wir sind stolz darauf, dass nun, 60 Jahre später, diese einstmals als gute Sitte gepflegte Tradition – Riesling galt zu Beginn des letzten Jahrhunderts nicht nur als die vielleicht nobelste Rebsorte weltweit, sondern auch als begehrteste – wieder aufgegriffen wurde und unser 2012er Hipping zum diamantenen Thronjubiläum von Königin Elizabeth II. am britischen Hof ausgewählt wurde: „Der Wein, den die Königin von England trinkt.“ (SÜDDEUTSCHE ZEITUNG)

Auch 2013 gelang ein grandioser Hipping, der zum Babywein des kleinen Prinz George bestimmt wurde. Wir durften diesen Wein persönlich im Kensington Palace vorstellen. Wir freuen uns sehr über diese große Ehre – sie ist uns zusätzlicher Ansporn, diese Steil-Parzelle auch in Zukunft mit voller Leidenschaft und Hingabe zu bewirtschaften.“

Und nun 2020: Sich allen ökonomischen Zwängen befreit zu wissen hat einen enormen Vorteil. Denn dann ist die Natur





der Boss, wie es Klaus Peter niemals müde wird zu erwähnen. Im Vorjahr gab es perfekte Trauben für einen Kabinett, eine traumhafte Konstellation, die vielleicht nur einmal in zehn Jahren so eintritt. Die Chance wurde genutzt und ein bereits jetzt legendärer Kabinett eingefahren. Im Jahrgang 2020 gibt es wieder einen trockenen Riesling, ein Großes Gewächs vom Hipping! „Die Erträge mussten am Roten Hang enorm niedrig sein um dieses Jahr jene Finesse und Konturenschärfe zu erreichen, die wir uns wünschen.“ so Klaus Peter über die Ausgangssituation. Um dies zu erreichen, setzt Klaus Peter bereits beim Weinberg an. So brachte das Team aufwändig Kompost in den Hipping ein, mittels Seilwinde, so wie dies bereits vor 100 Jahren praktiziert wurde. Damals mangels technischer Gerätschaften, heute um die Verdichtung der wertvollen Böden zu vermeiden. Denn große Weine können nur da entstehen, wo der Weinberg auch entsprechend bewirtschaftet und gepflegt wird. Durch eigene Komposte wurde das Bodenleben aktiviert, wertvoller Humus als wichtiger Wasserspeicher aufgebaut. Eine Knochenarbeit, die man jedoch im finalen Ergebnis, dem Wein, schmecken kann.



Auch hier wird erneut deutlich: Die Kellers lieben ihre Weinberge, sind in der Betriebsgröße klein genug geblieben, um selbst im Weinberg mitzuarbeiten. Eine Nähe zu den Reben und zum Wein kann man schmecken - genauso, wie man schmecken kann, wenn der Küchenchef im Restaurant noch selbst für seine Gäste kocht. Hier wird auf jedes Detail geachtet. So sind die Kellers folglich große Freunde der regenerativen Kreislaufwirtschaft- legen großen Wert auf Biodiversität und geschlossene Kreisläufe im Ablauf des Hofgeschehens. Eigene Hühner und Schweine gehören genauso zum Weingut wie die Gemüsebeete, Erdbeer.- Himbeer.- Johannisbeer- und Stachelbeersträucher und die eigenen Obstbäume. Hier wird einfach Nachhaltigkeit seit vielen Generationen aus Selbstverständlichkeit, ja aus purem Qualitätsbestreben gelebt.



Und so duftet das Große Gewächs vom Hipping wie aus einer anderen Weinwelt! Eine subtile Note von geröstetem Sesam steigt hier aus dem Glas, sodass Assoziationen an den legendären Riesling vom Pettenthal aus 2017 aufkommen. Der Rote Hang hat eine Eigentümlichkeit der roten Böden, die sich dramatisch von den gelbkalkigen Lagen ums Weingut unterscheidet. Dabei zeichnet den Hipping dieses Jahr eine feine Poliertheit und Harmonie, die fürs jugendliche Stadium beachtlich ist. Dieser Zen-Wein fließt über den Gaumen, geprägt von salinen Noten, feiner Mineralität und milden Aromen nach Quitten und Ananas sowie einem Hauch Pomelo. Der Rote Hang erweist sich al monolithische Lage, strahlt hell, wie eine Reflektion im Spiegel. Die Säure ist hier enorm tonangebend, leitet den saftigen Riesling ins schier endlose finish. Das ist vibrierende, kaum gebändigte Energie vom roten Schiefer! Das ist der Geschmack des Terroirs, das sind tanzende Mineralien, steinige Mineralik, satte exotische Aromen, Schiefer auf der Zunge, salziger Herkunftscharakter, Feuerstein. Ein Rieslingsolitär, Weltklasse pur.



## MORSTEIN GROSSES GEWÄCHS RIESLING, 2020

„Brunnenlagen waren auch 2020 wieder stark im Vorteil“ – Klaus Peter

**100 Punkte: „Unser Wein des Jahres.“**  
– JAMES SUCKLING über den Morstein 2018

**98 Punkte: „Einer der besten trockensten Rieslinge des Jahrgangs.“** – Stephan Reinhardt (Robert Parkers' WINE ADVOCATE) über den Morstein 2019

**„A brilliant, brilliant wine!“** – John Gilman (VIEW FROM THE CELLAR): „Ten years after“, Europas große Rieslinge im Test und der 1. Platz: Keller Morstein 97/100P.

**JANCIS ROBINSON: Morstein –**  
„How does one describe perfect harmony?“

**„Keller Morstein – Der weiße Cheval Blanc!“**  
– WINETERMINATOR

**„Riesling des Jahres.“** Gault&Millau 2017

**WEINWISSENER: „Morstein 2016: 19+/20Punkten neben G-Max mit 19,5/20Punkten“**

Kellers Morstein lässt den puren kargen Fels sprechen! Der Westhofener Morstein, der schon 1282 seine erste Erwähnung fand, zählt mittlerweile zu Deutschlands renommiertestes Lagen, obwohl seine Geschichte anders als urtraditionelle Lagen wie die Wehlener Sonnenuhr, der Scharzhofberg oder Marco-

brunnen im Rheingau erst in den letzten Jahrzehnten richtig in den Blickpunkt der Öffentlichkeit rückte. Heute reiht sie sich in die Reihe der legendären Klassiker ein, ganz maßgeblich auch wegen Klaus Peter Kellers Verdienst, der hier einen magischen Wein erzeugt, der Weinliebhaber aus aller Welt nach den wenigen raren Flaschen dürsten lässt und zur Entzückung bringt, wenn diese aufgetischt werden. Wichtig zu wissen ist hier, dass ähnlich wie in Burgunds Grand Cru „Clos de Vougeot“ im Morstein Parzellen unterschiedlicher Güte und Ausrichtung liegen. Für das Große Gewächs (mit der Nachbarslage Brunnenhäuschen) nutzt Klaus Peter nur die Parzellen aus den Stücken am oberen Hang, wo die Rebstöcke bis zu 60 Höhenmeter über dem unteren Teil stehen! Dort reifen die Trauben bei kühlen Nächten langsamer aus, ohne zu schnell überreif zu werden. Nur eine Handvoll Winzer füllt hier aktuell feinste Gewächse aus dem Morstein ab. Wie Stuart Pigott nach einer großen Morstein-Vergleichs-Probe anmerkte:

„Die Morsteine leben! Wichtig ist es dabei jedoch, von welchem Weingut die Weine stammen. Nur jene Winzer, die beste Parzellen besitzen und mit höchstem eigenen Anspruch arbeiten, vinifizieren große Wein aus dieser mythischen Lage. Und Klaus Peter Keller steht ganz vorne an der Spitze jener Winzer, die das Beste aus ihren Parzellen holen!“

Morstein 2020: Es sind viele kleine Stellschrauben, die Klaus Peter übers Jahr betätigt, um das maximal bestmögliche Ergebnis eines jeden Weinbergs zu erzielen. In den letzten Jahren waren es die beiden unterirdischen Wasseradern, welche den Morstein bestens versorgten und so über den warmen Sommer brachten. Die durchschnittlich 74-jährigen (!) Reben wurzeln tief und bringen kleinbeerige Trauben von hoher Intensität hervor. „Es sind viele Dominosteine, die hier reinspielen, doch nur bei bestem gesunden Traubenmaterial kann man hier auch derartige Techniken anwenden,“ führt Klaus Peter aus.

Und dafür bedarf es zunächst exzellenter Weinbergarbeit, hier liegt der Schlüssel zum Glück. Es scheint uns wie die ewige Frage nach dem Henne-Ei-Problem. Unauflösbar ist im Wein alles miteinander verwoben. Doch ist klar: Nur wenn alle Parameter gefühlvoll aufeinander abgestimmt sind, die Natur den notwendigen Rahmen bietet, können große Weine wie dieser entstehen. Es ist die dichte Nase, das kalkige Bouquet des Morsteins, welches ihn so unverkennbar von anderen Lagen abhebt. Aber auch sein nachhaltig druckvolles und steiniges Aromenbild, dessen Assoziationen dunkel anmuten, zeichnet ihn aus. Die Charakteristik des Morsteins ist ein Riesling von monolithischer Erscheinung, dessen zestige wie tabakige Aromen nur so über den Gaumen peitschen und in der Jugend an einen wie in Stein gemeißelten Riesling von glatter und dichter Struktur erinnern. Dabei breitet sich der Morstein am Gaumen sauber und klar definiert aus, haftet mit seiner zarten Phenolik förmlich an der Zunge und baut eine extreme Spannung auf. Mandarinen und Pampelmusen vermischen sich hier. Dieser Wein hat das Zeug zum absoluten Langstreckenläufer.

***Morstein: Ein rauer und purer Riesling, der die Inkarnation des Kalksteins in all seiner verruchten Kalksteinwürze darstellt, dabei von fester Struktur und kraftvollem Körper geprägt ist.***

Es ist ein komplexer Garde-Riesling, dessen prickelnder, unheimlich zupackender, expressiver Extrakt vom Klang der Mineralien aus den Tiefen des Bodens erzählt, die der Lage „Morstein“ wiederum ihr einzigartiges, unverwechselbares Profil verleihen und im Glase zu einem gewaltigen vielstimmigen Chor mit einer faszinierenden Tiefe anschwellen. Dieser in seiner Stilisik völlig eigenständige Riesling erschließt dem Weinnovizen eine neue Welt: Keine Spur ist zu finden von vordergründigen Fruchtaromen, stattdessen brilliert dieser noble Wein mit einer tiefgründigen, geschliffenen Mineralität, die den edlen Körper mit seinen feinsten Adern würzig-rauchig durchweht. Zudem zeigt sich schon in der Nase eine grandiose Präzision

und ein zarter Schmelz, der danach wohltuend seiden die Zunge umhüllt, gepaart mit salzigen Noten und einem Touch Jod! Diese Charakteristik, die seit 3-4 Jahren zu finden ist, ist der entscheidende Unterschied zu früheren Jahrgängen, als der „Morstein“ in seinem jugendlichen Stadium noch fast schmerzhaft die Zunge mit einer ungeschliffeneren Mineralität attackierte. Nicht, dass dieser Weltklasseriesling auch nur einen Hauch dieser zupackenden, tabakig-rauchigen Mineralität, des Signums seiner einzigartigen Lage, verloren hätte, doch in den letzten Jahrgängen schwebt er mit einer zuvor nie gekannten Feinheit durch den gesamten Mundraum und begeistert mit seiner kühlen, puristischen Transparenz, wie sie selbst größten Prestige-Burgundern nicht zu eigen ist, was demonstriert, dass

die kalksteingeprägten Terroirs aus dem Burgund und Rheinhessen qualitativ zumindest gleichwertig sind. Das findet auch Chefredakteur Giuseppe Lauria, der im WEINWISSER über die Entwicklung des Morsteins anhand vom 2018er Jahrgang erklärt: „Schon im tiefsinnigen Duft zeigt sich der Spagat aus Kraft und Finesse, überhaupt zeigte eine kürzliche Vertikale aus dem Morstein, wie tiefsinnig und elegant er zuletzt geworden ist.“ Ein Schluck dieses raren Rieslings, der stets all diejenigen Weinliebhaber in aller Welt verzückt, die das große Glück haben, ein paar Flaschen dieses sinnlichen Weinunikats zu erwerben, führt Sie, liebe Kunden, auf eine vinologische Reise zu den Ursprüngen von Geschmack und Terroir.



## FRAUENBERG GROSSES GEWÄCHS RIESLING, 2020

*Frauenberg: Heute ist nicht alle Tage – ich komm' wieder, keine Frage!*

*Der vorerst letzte Jahrgang aus der 0,65 Hektar kleinen Flörsheimer Top-Parzelle ...*

Wie ein Phantom erscheint das Große Gewächs aus dem Frauenberg und verschwindet nun vorerst für einige Zeit. Nur wenige hatten diesen hochinteressanten Riesling bisher im Glas, mit dem Jahrgang 2020 gibt es noch einmal die Möglichkeit sich mittels der Kiste „Von den Großen Lagen“ im Besitz einiger Flaschen aus der nur 0,65 Hektar kleinen Parzelle zu erfreuen. Erst kürzlich erwarb Klaus Peter diese. Von einem Winzer, der für derartig homöopathisch kleine Lagen keine Verwendung hat, allerdings seit einiger Zeit nach einer wunderschönen Weißburgunder-Parzelle luchste. Wachsen in der Fläche möchte Klaus Peter nicht mehr, doch das stetige Verbessern der Lagen und Parzellen hat er sich als oberste Prämisse auf seine Fahnen geschrieben. Also tauschte er eine großzügige Parzelle Weißburgunder für diesen spektakulären Neuzugang, der übrigens direkt an Julian Haarts neuen Grand Cru angrenzt und ebenso an die Spätburgunder-Parzellen der Kellers in jener Lage. 35 Jahre alte, sehr gut bewirtschaftete Reben, die im ersten Jahrgang derartig gute Voraussetzungen mit sich brachten, dass Klaus Peter seinen Riesling-Zugang als eines Großen Gewächs würdig erachtete. „Die Beeren waren wunderbar klein und leicht verrieselt. Wir haben nur 27 Hektoliter pro Hektar eingefahren.“

Doch wer Klaus Peter und Felix kennt, weiß, dass diese im stetigen Drang der Optimierung niemals rasten, schon gar nicht, wenn sie einen neuen Plan erdacht haben, den es zu erproben gilt. So planen die beiden im Frauenberg eine Dichtpflanzung. Von 1.800 wollen sie auf 4.800 Stöcke pro Hektar gehen. Eine Erziehungsform die für noch komplexere und kleinbeerigere Tauben sorgen soll aber auch im Rahmen der

fortschreitenden Klimaveränderung Schutz bieten soll. „Das Problem sind nicht primär hohe Temperaturen in den Weinbergen. Es sind die warmen Winde, diese trocknen die Böden deutlich schneller aus. Die Dichtpflanzung hilft uns hierbei wie ein Sonnenschirm.“



In Zwischenzeit haben die Kellers ein Bienenvolk im Frauenberg installiert und zukünftig wird es schon bald noblen Honig aus traumhafter Exposition geben. „Als kleine Entschädigung“ so Klaus Peter und weiter: Der Frauenberg verabschiedet sich mit einem sehr guten Jahrgang!“ Es gilt also nicht traurig zu sein, denn das Motto lautet hier: „Heute ist nicht alle Tage – ich komm’ wieder, keine Frage.“

Die Flörsheimer Lage duftet intensiv nach reifen und gelben Zitronen, unterlegt von Thymian und Minze. Ein strahlender Riesling, dessen geradlinige und klare Kante zu gefallen weiß, zumal die intensive gelbfruchtige Ausprägung bei aller Zielstrebigkeit am Gaumen für enormen Charme sorgt. Ein Riesling von großer Balance, an den Morsten erinnern und doch ganz anders in seiner kompakten und dunkelwürzigen Art. Es ist ein intensiver Riesling mit grip am Gaumen, dessen tabakige Aromatik heraussticht. Dabei prägt den Riesling eine enorme Energie, mit welcher er über den Gaumen brettet und bis in den langen Nachhall noch durch die bestens ausgereifte Säure begleitet wird. Einfach unglaublich, wie Klaus Peter Keller hier dem Wein seine typische Handschrift mitgibt und zeitgleich einen Riesling hervorbringt, der sich so völlig von den anderen Lagen abhebt. „Jedem Anfang wohnt ein Zauber inne“ schrieb Herman Hesse. Es kommt nicht von ungefähr, dass wir beim Frauenberg an die ersten Erlebnisse mit Kellers Rieslingen vom Roten Hang denken mussten, vor rund zehn Jahren. Diesen Riesling im Glas zu haben, mit der Vorfreude auf das, was hier noch entstehen wird, stimmt uns ein wenig sentimental. Hat es nicht etwas Magisches, wenn ein Wein solche Gefühle auslösen kann?

ZURÜCK ZUR  
KARTE





## SCHUBERTSLAY – 60 JAHRE – RIESLING KABINETT, 2020

„The Voice of Schubertslay“

*Schubertslay: „The Jewel in the Mosel Crown“ – Julia Harding MW (JANCIS ROBINSON)*

Für uns und unsere Freunde vom Weingut Keller ist es ein ganz besonders emotionaler Wein, weil unser leider viel zu früh verstorbener Freund und Gründer von Pinard de Picard, Tino Seiwert, Julia und Klaus Peter immer darin bestärkt hat, dass Keller und Schubertslay ein unschlagbares Dream-Team sein würden – es war auch sein Traum, den mittlerweile im dritten Jahr im Glas. Tino war immer ein riesen Kabinett Fan und beschwor sie geradezu, diese unheimlich arbeitsintensive Parzelle unbedingt zu übernehmen, als sich die Chance dazu ergab.

Für Kellers ist dieser Weinberg wie Heimkommen – Klaus Peters Mutter stammt von der Mosel und hat dort im Weinbau gearbeitet – sie brachte ihre Reben mit nach Rheinhessen und der Aufstieg des Weingut Keller zu einem der absoluten deutschen Top-Betriebe begann. Mit viel harter Arbeit, großer Leidenschaft und einer spürbaren Liebe nicht nur für die eigenen Weine, sondern für alle großen deutschen Weine und die großen Weine der Welt, haben es die Kellers geschafft, zum „Gesicht des deutschen Weinbaus zu werden“ (Forbes Magazin).

Die Nachricht, dass Kellers die uralten Reben in der Schubertslay für die nächsten 10 Jahre übernehmen würden, ist in der Weinbranche eingeschlagen wie eine Bombe. „Es ist in etwa so, als würde J. F. Coche-Dury eine Parzelle im Musigny übernehmen“, schrieb ein begeisterter Weinfreund auf Jancis Robinson.com.

Könnte Tino heute hier diesen Text schreiben, hätte er bestimmt einen passenden Fussballvergleich zur Hand – die Schlagzeile könnte nur heißen: Neben Barcelona zaubert Messi jetzt auch in München! (auch wenn Sie alle wissen, dass sein und unser Herz hier im Saarland für den FCK und nicht für die Bayern schlägt!)

Die Schubertslay, einer der mythischsten Weinberge Deutschlands: Wir reden hier vom wurzelechten, nur 0,8 ha großen Kernstück des Piesporter Hanges, oberhalb des Dörfchen Feres gelegen, den schon der Römer Ausonius um 360 n. Chr. besang und sicher zu den feinsten und auch spektakulärsten Weinbergen an der ganzen Mosel gehört. Julia Harding MW (JANCIS ROBINSON) bezeichnet diese kleine, extrem steile Parzelle als das „Jewel in the Mosel Crown“ – den strahlendsten Edelstein in der Mosel-Krone. Die bis zu 120 Jahre alten Rebstöcke stehen hier in Einzelpfahlerziehung in kleinen, von Fels zerklüfteten Terrassen in unbereinigten Fluren. Umgeben von Trockenmauern, welche Schutz bieten und die Tagessonne speichern, bietet die Schubertslay darüber hinaus ein ursprüngliches Bild der Weinregion Mosel. In der alten preussischen Steuerkarte ist dieser Bereich in der höchsten Kategorie eingestuft.

Jäh stürzt dieser Berg in die Tiefe, wo die Mosel in ihrem Bett vorbeifließt, die Hangneigung macht es schier unmöglich, sich hier normal bewegen zu können, der Wunsch nach einem Sicherungsseil keimt auf, und wer hier schon einmal versucht hat, Halt zu finden, der vermag es sich vorzustellen, welche Mühen es bereitet, diesen Weinberg zu bewirtschaften. Aber leicht haben es sich Julia und Klaus Peter noch nie gemacht, wenn es darum ging, Topqualitäten einem Weinberg abzurufen. Und die uralten Rebstöcke mit ihren lächerlich kleinen Erträgen liefern Träubchen, die die abgrundtiefe Mineralität des schroffen Schieferfels in ihrem feinen Saft extrahiert haben. Träubchen für die Weine, auf die Weinliebhaber weltweit, seitdem die Kunde des Schubertslay-Keller-Projekts an die Öffentlichkeit gedrungen ist, wie elektrisiert warten.

Markus Budai: Mit Weinenthusiasten haben wir uns diese Fragen schon öfters gestellt: „Wie würde diese Lage schmecken, wenn sie unter den behutsamen Händen eines anderen Winzers ausgebaut würde, welches Potenzial könnte ein anderer Winzer aus einer Lage herausholen? Und welcher Lagencharakter würde sich hierbei herauskristalisieren?“ Diese Thematik, die uns schon einige lange Weinabende bescherte und für kontroverse Diskussionen sorgte, wurde vor drei Jahren zur Wirklichkeit. Dass sich die Familie Keller der Mosel widmet und dann auch noch einem der historisch attraktivsten und aufwändigsten zu bewirtschaftenden Weinberge, ist schlichtweg ein Gedicht für jeden Weinliebhaber und sicherlich eine der mit größter Aufmerksamkeit verfolgten Begebenheiten der Weinwelt.

Die Schubertslay mit ihren Einzelpfählen wirkt auf einen Novizen wie ein Labyrinth. Man muss schon jeden Schritt genau vorausplanen, bevor man ihn tätigt. Allein die letzten Reben stehen kurz vor einer 30 Meter tiefen Abbruchkante, die Steillage mit 80% Steigung ist ein Kampf gegen sämtliche Gesetze der Schwerkraft. Wie Elisabeth Heller, die uns bei der Lese unterstützte anmerkte, muss man schon eine moselanische Bergziege sein, um sich in der Schubertslay mühelos zu bewegen. Den Eimer stets gegen die wurzelechten Knorzen gelehnt, sodass die wertvollen Trauben nicht den Berg hinabkullern, lasen wir hier mit nach vorne gestrecktem Oberkörper.

## SCHUBERTSLAY – 60 JAHRE – RIESLING KABINETT 2020:

„Eine Primaballerina auf der Zunge“. So Klaus Peter Kellers Bild des träumerischen Kabinetts aus der 60jährigen Parzelle der Schubertslay. Diese wird mit dem Jahrgang 2020 erstmals in der Kiste „Von den Großen Lagen“ für alle glücklichen Weinliebhaber verfügbar sein, die eine Allokation ihr Eigen nennen dürfen. Im letzten Jahr ging die homöopathische Menge an die feinsten Restaurants mit den spannendsten Weinkarten, diesmal möchten Julia und Klaus Peter sich bei allen treuen Kunden bedanken und die Kiste mit der begehrten Schubertslay

krönen. Ein Luxus, den man sich leisten können muss. Denn die uralten Reben bringen ohnehin nur extreme niedrige Erträge. Für einen halben Hektar Rebfläche gingen allein 500 Lesestunden im Vorjahr drauf, insgesamt waren 2.000 für die Bewirtschaftung im 80 % steilen Hang erforderlich! Es gibt nur diesen Kabinett sowie die Versteigerungsvariante aus den ausschließlich wurzelechten, 120 Jahre alten Reben.

Man muss wahrlich kein Connoisseur dieses sowohl von Winzern wie Weinliebhabern höchst geschätzten Prädikats sein, um die Magie, die der Riesling hier entfaltet, schmecken und sinnlich erleben zu können. Der Schubertslay Kabinett überzeugt mit seiner schieferdominierten Nase, wirkt einerseits dicht, andererseits transparent. Seine leichte Würze, die subtilen Aromen (Birnen, Apfelschale, Geißblatt), sowie ein Hauch Pfirsich, die typische Frucht Piesporter Terroirs, zeichnen diesen facettenreichen aber leichtfüßigen Riesling. Am Gaumen erleben wir eine Veranschaulichung von Ying und Yang, in Form perfekter Balance von Frucht und Säure. Es ist der Schiefer, der hier dominiert und die seidige, ja verführerische Stilistik des 2020er Jahrgangs. Muskatnuss, Birnen, ein Hauch Exotik ohne dominierende Süße. Hier greift alles ineinander und zwar auf eine spielerische Art. Der zwischen 78 und 80 Oechsle gelesene Kabinett schmeckt so, wie der Archetyp, die Ur-Idee des noblen Prädikats: Animierend, leichtfüßig und tänzelnd. „Die Korbkelter verleiht den Weinen enorme Griffigkeit, die in Jahren wie 2020 besonders wichtig ist.“ fügt Klaus Peter hinzu. Doch es handelt sich hierbei nur um einen der vielen kleinen Bausteine, welche alle lediglich in Ansätzen erklären können warum jener Riesling derartig zu faszinieren weiß. Am Ende bleibt es wohl ein Geheimnis ob das große Terroir oder eine mächtige Portion Herzblut die wahre Größe ausmachen. Sicher ist: Es ist einer der schönsten Kabinette, welche die Mosel hervorbrachte im Jahrgang 2020! Kabinett ist ein Stück Kulturgut, vielleicht zu den größten Stärken der Deutschen Weinkultur zählend und die Schubertslay ist ihr unangefochtenes „Juwel in der Moselkrone“ (Julian Harding MW).

Werte Kunden: 10 Jahre lang werden wir Zeit haben, die Meis-

terwerke, die die Kellers in dieser Zeit aus dieser fantastischen Parzelle vinifizieren werden, zu erwerben (dann läuft die Pacht aus und sie werden diesen wunderbaren Weinberg wieder abgeben) – spätestens dann werden diese Weine zusammen mit den besten Jayers, Contis und Leroy's zu den gesuchtesten Sammlerstücken der Welt gehören – da sind wir uns sicher. Wir befinden uns aktuell im 3. Kapitel dieser in der Welt des Weins einzigartigen Geschichte!



ZURÜCK ZUR  
KARTE



KELLER

G-Max

Riesling

# G-MAX RIESLING TROCKEN, 2020

NUR IN DER KELLERKISTE ERHÄLTlich

„Die perfekte Einführung in die Größe  
trockener Rieslinge.“ JAMES SUCKLING

**KEIN DEUTSCHER RIESLING DER NEUZEIT  
HAT SOLCHE ELOGEN ERFAHREN UND NIE  
WAREN SICH DIE KRITIKER SO EINIG WIE  
IM VORJAHR:**

100 Punkte: „Ein Jahrhundertwein.“ – WEIN.PLUS

100 Punkte – John Gilman (VIEW FROM THE CELLAR)

100 Punkte: „Der größte Wein, den ich jemals von  
Keller hatte.“ – Stephan Reinhardt (Robert Parker's  
WINE ADVOCATE)

100 Punkte: „Die perfekte Einführung in die Größe  
trockener Rieslinge.“ – JAMES SUCKLING

**DIE BEDEUTSAMSTEN SCHLAGZEILEN  
MÖCHTEN WIR IHNEN ZUDEM IN  
ERINNERUNG RUFEN WOLLEN:**

„Kellers G-Max ist eine eigene Liga.“  
– DER SPIEGEL 2019

G-Max: Als erster trockener deutscher Riesling über-  
haupt beim WEINWISSER, JANCIS ROBINSON und

MOSEL FINE WINES jeweils mit 20/20 Punkten  
bedacht: Die Legende lebt!

„Der deutsche Montrachet“ – Gault&Millau

Das britische Weinmagazin DECANTER, das monatlich  
in über 90 Ländern erscheint, vergibt in seiner April-  
Ausgabe 2017 zum ersten Mal 100 Punkte für einen  
trockenen deutschen Riesling – den legendären  
G-Max von 2015. „Keller's 2015 GGs are frankly as  
good a set of young wines from any producer and vin-  
tage as I've ever tasted.“ – William Kelley, DECANTER  
(mittlerweile Burgundexperte für Robert Parker's  
WINE ADVOCATE)

100/100 Punkten für den G-MAX 2013: Zum zweiten  
Mal erhält der G-Max als bester deutscher Riesling die  
Höchstpunktzahl  
(John Gilman, VIEW FROM THE CELLAR)

G-Max 2014 Höchstwertung für trockenen Riesling  
des Jahrgangs in Robert Parker's WINE ADVOCATE  
(Dezember 2015)

„Der G-Max ist ein Wein, der über den Wolken  
schwebt. Der Winzer selbst bleibt lieber auf dem  
Boden.“ – FINE

Der 2012er und der 2014er G-Max gewinnen in der  
Königsdisziplin des Gault&Millau und werden bester  
trockener Riesling des Jahrgangs: „Eine Gabe der  
Götter. Der Montrachet unter den Rieslingen.“

FALSTAFF „Liste der 100 besten Weine der Welt“  
– Nummer 1 der trockenen Rieslinge: G-Max!

Die Höchstpunktzahl habe ich bislang nie vergeben  
– damit ist nun Schluss! Besser geht es nicht – also  
20/20 Punkte.“ – Rudolf Knoll (VINUM 2010)

Sam Hofschuster: „100 Punkte für den grandiosen  
2004er“

Gerhard Eichelmann: „100 Punkte für den genialen  
2004er“

G-Max 2004 als einziger deutscher Riesling mit der  
vollen Punktzahl von 20/20 im WEINWISSER!

## DIE SEELE DER RIESLINGTRAUBE!

**Genug der Elogen! Stattdessen eine simple Frage:  
Wer oder was ist denn nun eigentlich der „G-Max“?**

Zunächst eine Antwort in Worten: Alte Reben einer erlesenen, geheim gehaltenen (damit kein „Pilgerpfad“ von Weintouristen mit all ihren negativen Folgen entstehen kann) kleinen Parzelle einer der großen Lagen der Kellers liefern beständig in jedem Jahrgang aufs Neue einen Stoff, der unter Weinliebhabern weltweit eine neue Legende begründet hat und der aufgrund seiner singulären Qualität zur weltweit gesuchten Rarität mit mythischem Ruf, edelsten Burgundern gleich, avancierte. Welch unübertreffliche Interpretation höchster deutscher Rieslingkultur, die in Weltklassebewertungen, der Idealnote von 100 Punkten, für den auf allen internationalen Märkten wie die berühmte Stecknadel im Heuhaufen gesuchten G-Max (auf Versteigerungen im Internet werden bis zu 3.000 Euro die Flasche bezahlt!) mündet. Der G-Max ist stets ein Zeugnis der Größe des Jahrgangs und für uns so etwas wie die bestmögliche Interpretation der Rieslingtraube eines jeden Jahres. Nec plus ultra! Diese These unterstreicht ein wunderschönes Kompliment: „Viele Weine, selbst gute, lassen dich Lärm schmecken. Aber nur die allerbesten geben dir Stille zu kosten. Ich habe an diesem Nachmittag Stille verkostet.“ So Michael Quentel im WEINWISSEr nach einer 10 Jahres-Vertikale G-Max. Und Michael Schmidt, ebenfalls Verkoster für den WEINWISSEr, findet nach einer historischen Probe aller bisher erzeugten G-Max-Rieslinge seine Antwort auf die Frage nach dem legendären Ruf des Weins: „Die Antwort darauf ist herrlich einfach: Qualität.“

G-Max 2020: Den G-Max im Glas zu haben ist eine jährliche Zeremonie, auf die wir uns wie kleine Kinder auf Weihnachten freuen. Es ist gewiss, dass in diesen Minuten, in denen der Wein ausgeschenkt und verkostet wird, absolute Stille eintritt. Und klar ist auch: Hier wird jeder Tropfen geschluckt. Denn einen G-Max hat man vielleicht nie wieder im Glas. Dabei ist mittlerweile eine Art Entspannungtheit eingetreten, die uns die-

sen Moment mehr denn je genießen lässt. Dass der G-Max die Krönung der Kollektion ist, dies hat er nun mittlerweile seit seinem ersten Jahrgang 2001 mehrfach eindrucksvoll bewiesen. Zuletzt bei einer Paulée im Burgund, gemeinsam mit Julia und Klaus Peter Keller, als wir aus der Magnum einen monolithischen 2010er trinken durften, der ziemlich viele große Burgunder des Abends in den Hintergrund rückte und uns noch heute Gänsehaut vermittelt, wenn wir an diesen Moment zurückdenken. Der G-Max ist dieses Jahr ein echter Nasenbär, der sich kompakter und griffiger als die Abtserde zeigt und doch ebenso komplex wie der Morstein. Es ist der kompletteste Wein der Kollektion, der wie Klaus Peter es treffend formuliert „alle Schattierungen abdeckt.“ Finesse dominiert, Erhabenheit leitet, Textur beeindruckt und Spannung prägt diesen G-Max, dessen engmaschiges Korsett Potenzial für Jahrzehnte liefert. Er berührt einen direkt, in all seiner Vollkommenheit. Viel mehr kann man kaum über den G-Max sagen, denn er entzieht sich in seiner Anziehungskraft und Komplexität einer einfachen Notiz. Allein die Erinnerung zaubert ihn wieder direkt vors geistige Auge. Viele Facetten, Details, die wellenförmig anlaufen, dann wieder verklingen, um erneut aus dem Glas zu steigen. G-Max ist ein Wein, mit dem man auf Entdeckungsreise geht, den man begleitet. Er bleibt ewig im Mund, ist mineralisch, kaum auf einzelne Fruchtaromen festzulegen. Frische Kräuter wechseln sich ab mit schroffem Kalk. Ein Wein, der unglaubliches Potenzial in sich birgt, ein schlafender Riese, dem man sich aktuell nur auf Zehenspitzen schleichend anzunähern traut. Ein Elixier an Würzigkeit, Präzision und Energie. Der G-Max vibriert am Gaumen, man fühlt die Energie dieses Meisterwerks. Und das, obwohl sich aromatisch in diesem jugendlichen Stadium nur wenige bereits komplett ausentwickelte Akkorde finden. Es ist mehr die Struktur und Spannung, welche diesen genialen Wein ausmachen.



*Ralf Zimmermann: Unter dem Strich ein magischer Riesling und einer jener großen Weine, der den Verkoster sprachlos und den Genießer gerührt hinterlässt, wie bei einer großen Liebe. Man hat Tränen in den Augen. Das muss sie sein, die Seele der Rieslingtraube!*

Der G-Max ist einzigartig. Ein vollkommener Wein. Ein Souverän! Wunderschön beschreibt Deutschlandspezialist Sam Hofschuster diese Ausnahmestellung nach der Verkostung eines G-Max: „Blind probiert hat er mir beim ersten Schluck Gänsehaut und einen Schweißausbruch besorgt, wie ich das bislang noch nicht oft erlebt habe. Tiefer und komplexer ist kein anderer trockener Riesling dieses Jahr, konzentrierter vermutlich auch nicht. Dabei wirkt der Wein bei aller Kraft und Festigkeit so tänzerisch wie ein erstklassiger Mosel-Kabinett. Danach ist man erst einmal eine Zeitlang für andere Weine verdorben.“

Übrigens: Ein „leiser“ Winzermagier, dessen zutiefst filigrane Pinot Noirs nicht wenige Kenner als mit die größten Weine des Burgunds ansehen, Frédéric Mugnier, der ein großer Liebhaber der Keller'schen Rieslinge ist, hat bei einer gemeinsamen Verkostung mit Klaus Peter eine wunderbare Metapher für derart zugleich zutiefst mineralische und dabei einzigartig finessenreiche Weine gefunden. Er hat sie mit Mozarts Violinkonzerten verglichen, wenn sie denn von hochkarätigen Interpreten

vorgetragen werden, die über die nötige Sensibilität verfügen – denn auf eine schwebende Leichtigkeit und makellose Natürlichkeit kommt es dabei insbesondere an. Wenn sich die Solovioline aus der Stille mit himmlisch reinen Ton in langsamem, verträumtem Tempo löst, bevor sie jubilierend die Lebendigkeit des Tutti wieder aufnimmt und die Seele verzaubert, mit unnachahmlich farbenreichem, warmem Klang: feinsinnig, lyrisch beredt und mit kleinen Delikatessen zwischendurch ... So viel Leben, so viel Spontanität – ein Hauch von Melancholie, ein wenig Ungläubigkeit vielleicht? Um so purer und mitreißender wirkt sie noch lange nach – ein haltloser Ausbruch der Freude!

Liebe Kunden: Vor fast 15 Jahren schrieben wir Ihnen bereits, deutscher Riesling sei auf dem Weg zurück in die absolute Weltspitze. Jetzt ist es eingetreten. Ein kleines Beispiel mag dieses verdeutlichen:

Christie's Fine Wine New York fragt : „G-Max – is that the Montrachet of Rheinhessen?“ Die Antwort von Zachys, dem wichtigsten Versteigerungshaus für rare Weine in NY: „No – Montrachet is the G-Max of Burgundy!“

Riesling kommt wieder dahin, wo er vor 100 Jahren schon mal war. An die Spitze der größten Rebsorten der Welt! Und so ist

es gekommen – in 2016 erlebten wir einen Hype um diesen Jahrgang, den sie sich nicht vorstellen können. Vor zwei Jahren fand eine denkwürdige Verkostung in Beaune statt: Klaus Peter Keller präsentierte ein Jahrzehnt G-Max nebst einem Jahrzehnt Corton-Charlemagne von Coche-Dury, für uns und viele Weinliebhaber das Nonplusultra des Chardonnay. Wie die Probe ausgegangen ist, liebe Kunden, darüber dürfen Sie gerne diskutieren. Wenn Winzer dieses Kalibers zueinander finden ist es überflüssig, über Sieger zu sprechen. Wir sind stolz, dass Rieslinge aus Deutschland wieder dort angekommen sind, wo sie hingehören: ganz vorne in der Weltspitze!

Stephan Reinhardt schreibt in Robert Parker's WINE ADVOCATE so liebevoll über Keller, dass wir es wörtlich in englischer Sprache wiedergeben möchten:

„Klaus Peter Keller is now a godfather not only of Riesling in all its varieties from dry to noble sweet, he also produces one of the best Scheurebe (dry) and Rieslaner (noble sweet) on planet wine; and since 2013, also some of the best Pinot Noirs in the German speaking countries.“

ZURÜCK ZUR  
KARTE



[www.pinard.de](http://www.pinard.de)

---

KELLERMAILING 2021

PINARD *Le* PICARD®

Alfred-Nobel-Allee 28 | 66793 Saarwellingen  
Tel.: 06838/97950-0 | Email: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)