

Jupp präsentiert die schönsten rheinhessischen Gewächse (Teil 162)

Domhof: Gaumenschmaus und Gartenfreude



Im gutseigenen Trauzimmer, das im alten Pferdestall entstand: Chris und Alexander Baumann mit dem vier Monate jungen Töchterchen Jule.

Jüngst hat Jupp auf seinen vinologischen Touren durchs Rheinhessische ein echtes Gesamtkunstwerk entdeckt, das im Rahmen von »Best of Wine Tourism« der Great Wine Capitals jetzt in der Kategorie »Architektur, Parks und Gärten« ausgezeichnet wurde. Es befindet sich in Guntersblum und heißt Weingut Domhof. Voll des Überschwangs erzählt unser Weinreisender von seinem Besuch vor Ort: Was ich hier geseh'n und erlebt hab', bedarf schon der ausführlichen Darstellung. Der Domhof gehörte bis in die napoleonische Zeit, Anfang des 19. Jahrhunderts, als landwirtschaftlicher Ertragsbringer zum Domstift Worms. Im Zuge der Säkularisierung ging er in weltlichen Besitz über und is' mittlerweile in fünfter Generation Eigentum der Familie Baumann. Die jüngste Generation hat mit Hilfe der Eltern aus dem Anwesen ein Schmuckstück gemacht, das seinesgleichen sucht. Unter anderem wurd' ein Garten nach barockem Muster angelegt, der an drei Seiten von einer Mauer aus Natursteinen umgeben is', die wiederum aus dem Teilabriss eines alten Kuhstalls stammen. Den Rest des ehemaligen Tierdomizils versahen Baumanns mit einem zeitgemäßen Anbau, alles in allem gibt es hier jetzt eine moderne Vinothek und einen großzügigen Veranstaltungsraum, in dem gerne und oft Hochzeitsfeste gefeiert werden. Das bietet sich an, da im ehemaligen Pferdestall vis-à-vis standesamtlich geheiratet werden kann. Und das haben auch Chris und Alexander Baumann hier zur Premiere des Trauraums vor zwei Jahren getan. Chris is' gelernte Diplom-Betriebswirtin und außerdem Kultur- und Weinbotschafterin; in dieser Eigenschaft leitet sie zum Beispiel Orts- und Weinbergsführungen. Im Weingut zeichnet sie für Büro, Vermarktung und Veranstaltungsorganisation verantwortlich. Ihr Mann Alexander, im fränkischen Veitshöchheim ausgebildeter Weinbautechniker, is' für die Weinbereitung zuständig - und das mit außerordentlichem Erfolg. Ich hab' seine Erzeugnisse als individuell und originär kennen gelernt, als Weine, die mit ihrem eigenständigen Charakter auf hohem Niveau Freud' bereiten. Dazu gehört zum Beispiel, dass der Winzer die aktuellen Rieslinge aus der »Innovation«, der Spitze seiner viergliedrigen Weinpyramid', spontan vergär'n ließ. Die blieben dann halt auch steh'n, wo sie grad war'n, und sind nit ganz trocken - der Alex Baumann nennt das »innovativ trocken«. Aber auch ausgewiesene Trockentrinker werden ihr Plaisir beim Genuss dieser Stöffchen empfinden, weil sie nicht zuletzt mit einem starken Säuregerüst und vor allem gut nachvollziehbarem Terroir überzeugen.

Triumvirat aus Rieslingen

Wohlan, es wird Zeit für die Weine des Monats August! Neun haben wir diesmal auf dem Tableau, gemäß der gängigen Logik fang' ich mit dem WdM 1 an. Dieser 2009er Riesling vom Niersteiner Auflangen am Roten Hang (12%) zeigt Aromen, die an Pfirsich und Stachelbeere erinnern. Damit unterscheidet er sich deutlich vom WdM zwo (2009, Riesling vom Kalk zwischen Nierstein und Oppenheim, 13%), der mit Papaya und Orange im Duft eher in die exotische Fruchtrichtung geht. Dritter im Bunde is' schließlich als

WdM numéro trois der 2009er Riesling vom Löss aus Guntersblum (13%), der mit ungeheurer Komplexität, Rundheit und Raffinesse zu meinem persönlichen Favoriten avancierte. Alle drei gehör'n zu der besagten Pyramidenstufe »Innovation« und liegen preislich bei 9,50 Euro. Das sind sie allemal und mindestens wert. Ich bin ganz ehrlich - das is' halt so meine Art -, viele rheinhessische Silvaner können mit den richtig guten Vertretern ihrer Rebsort' in Franken mithalten. Pardon, aber so isses. Insofern stellt der WdM 4 vom Guntersblumer Löss ein Positivum dar. Der 2009er (ebenfalls »Innovation«, 12,5%, siebenachtzig) stammt aus der ersten Ernte eines 2006 neu angelegten Wingerts und zeigt bereits eine elegante, von Birnenaroma geprägte Fülle, die Silvanerfreunde entzücken wird. Als WdM 5 darf ich nun den 2009er Grauen Burgunder trocken vorstellen (12,5 Volt, 5,60 Euro). Auch er ein außergewöhnliches Exemplar. Die deutliche Säure steht ihm gut und in der Nas' erinnert er so ein bisschen an Sauvignon blanc. Wirklich probierenswert, dieser GB.

Rosé-Cuvée zu Pasta

Ausgezeichnet passen zu einer Vielzahl von Speisen, vor allem aber italienischen Nudelgerichten, dürft' die trockene 2009er Rosé-Cuvée aus Regent und Spätburgunder. Der angenehm leichte 11-Prozenter lässt einen Hauch Erdbeere mitschwingen und hat auch als Terrassensolist - grad in diesem Megasommer - seine Berechtigung (WdM 6 für 4 Euro 40). In Sachen Rot stell' ich gern den zwoachter Schwarzriesling trocken (WdM 7) vor. Für mich zeigt er einen herrlichen Anklang an Waldheidelbeere. Dieser Rouge verfügt auch über sympathische Röstaromen, hat 13 Alkoholprocente und kost' 5,50 Euro. So, und nun zwei Nachzügler, die das Ehepaar Baumann und ich verkostet haben, als wir mit der Prob' eigentlich schon durch war'n. Aber beide sind so gut gelungen, dass ich sie als Weine des Monats würdigen möcht'. Als da wär' als WdM 8 der 12-prozentige weiße Perlwein »Seitensprung« (5,50 Euro), ein klasse Teil unter anderem, weil zu vier Fünfteln aus erstklassigem Riesling (den Rest verrat' ich mit). Und dann hätten wir noch einen exquisiten Literwein, und zwar den 2009er Bacchus trocken (WdM 9, 11,5%, dreiachtzig). Empfehlung: Schlotzen und sich freu'n. Zum Schluss noch zwei Tipps zum Domhof: Abwechselnd mit anderen Guntersblumer Weingütern gib'ts hier eine Straußwirtschaft (Termine erfragen) und im November und Dezember is' von Donnerstag bis Sonntag, jeweils ab 17 Uhr, das Restaurant geöffnet.



© Der Mainzer Die Stadtillustrierte
Typo Druck Horn und Kohler-
Beauvoir GmbH