

Bester Ortswein aus Kreuznacher Lagen

Von Norbert Krupp

Das Bretzenheimer Weingut „In den zehn Morgen“ war beim Wettbewerb „Riesling Champion 2022“ des Weinmagazins Vinum erfolgreich.



Patron Steffen James Montigny (Foto) und sein Kellermeister Stefan Schmidt freuen sich, dass sie durch die Fachzeitschrift „Vinum“ beim Wettbewerb „Riesling Champion 2022“ als bester Ortswein ausgezeichnet wurden. *(Foto: Norbert Krupp)*

BRETZENHEIM - Jubel im Weingut „In den zehn Morgen“: Beim angesehenen Wettbewerb „Riesling Champion 2022“, für den das Weinmagazin „Vinum“ verantwortlich zeichnet, belegt der 2020 Kreuznacher Riesling trocken den ersten Platz in der Kategorie „Ortswein trocken“. Ein bemerkenswerter Erfolg, zumal der Ortswein mit 92 Punkten bewertet wurde, die ihm eine „hervorragende Qualität“ bescheinigen. Patron Steffen James Montigny und Kellermeister Stefan Schmidt sind stolz auf diese hohe Auszeichnung ihres hochwertigen Produktes.

Die Vinum-Jury beschreibt den Ortswein so: „Vom Terroir geprägter Riesling. Graphitnoten, nasser Stein und Grauschiefertöne weisen auf die Nahe. Dazu kommen reife Mirabelle und gelbe Steinobstfrucht. Feine Exotik mit Karambole (Sternfrucht). Bringt mit jedem Schluck neue Eindrücke – viel Mineralität und auch etwas Rauchigkeit. Frische Säure, die sich mit der Frucht harmonisch verbindet.“ Eine Flasche des Preisträgers kostet im Weingut knapp 11 Euro.

Die Fachzeitschrift „Vinum“ merkt zur Nahe an, dass sie trotz relativ geringer Anbaufläche eines der ruhmreichsten und höchstbewerteten Weinbaugebiete sei, in dem die Dichte der Weltklassebetriebe so hoch sei wie nirgends sonst in Deutschland. Es sei nicht leicht, sich ausgerechnet hier einen Namen machen zu wollen. Aber Kellermeister Stefan Schmidt habe sich aber genau das zum Ziel gesetzt; er verstehe die große Geschichte der Region als Ansporn. Sein Kreuznacher Riesling wirke schlank und transparent: „Aber sobald er an der Luft zu Atmen beginnt, weiss er mit Finesse und Tiefe zu begeistern. Er scheint den Stil der Nahe perfekt zu treffen, der eben nicht die Pfalz oder die Mosel kopiert, sondern saftig und mineralisch beides verbindet und damit absolut eigenständig ist“, so Vinum.

Weinbautechniker Steffen James Montigny (62), der den Betrieb als Geschäftsführer mit Unterstützung eines norddeutschen Kaufmanns aufgebaut und etabliert hat, nutzte im November 2013 die Chance, 45 Hektar Weinberge (davon 32 Hektar bestockt) in Bad Kreuznacher Spitzenlagen aus dem Besitz des früheren Weingutes „Ökonomierat Egon Anheuser“ (Im Brückes) zu erwerben...

Montigny ist froh, dass er seinen Kellermeister Stefan Schmidt (34), der Getränketechnologie studiert und in Spitzenbetrieben wertvolle Erfahrungen gesammelt hat, 2017 gewinnen konnte, die Nachfolge des damaligen Kellermeisters Hermann Schott anzutreten. Seit dem Jahrgang 2019 setzt das Weingut auf biologischen Anbau.

Die Rieslinge aus den Bad Kreuznacher Lagen werden stets spontan vergoren, also durch in der Natur vorkommende Hefen. Das fördert die aromatische Vielfalt der Weine, denen bewusst ein Jahr (bei den großen Weinen zwei Jahre) Zeit zur Entfaltung und Reife gelassen wird, bevor sie in den Verkauf kommen.

Quelle: Allgemeine Zeitung, Ausgabe vom 5. September 2022 (Artikel gekürzt)