

WO TRADITION ZUKUNFT FINDET

An der Nahe trifft spektakuläre Geologie auf unternehmerischen Mut. In Bretzenheim bei Bad Kreuznach, im Weingut IN DEN ZEHN MORGEN, entsteht Wein, der Herkunft ernst nimmt und Weiterentwicklung als Auftrag versteht.

Wer durch die Weinberge rund um Bad Kreuznach streift, begreift rasch: Diese Landschaft ist mehr als Idylle. Sie ist Bühne und Werkstatt, Erinnerungsort und Zukunftslabor. Die Nahe zählt zu den vielseitigsten Weinregionen des Landes. Über 180 Bodenarten treffen hier auf engem Raum aufeinander – rotes Vulkangestein, Schiefer, Löss, Kalk. Mitunter genügen wenige Schritte, um sensorisch die Welt zu wechseln: vom saftig-fruchtigen Riesling hin zum kühlen, präzisen Spätburgunder.

Diese Vielfalt ist Reichtum und Verpflichtung zugleich. Denn das Klima verschiebt die Spielregeln. Reben treiben heute deutlich früher aus. Was wie ein Vorsprung wirkt, entpuppt sich als Wagnis: Ein Spätfrost im April kann die zarten Triebe binnen Stunden vernichten. Dazu kommen Sommer, die heißer, trockener, unberechenbarer ausfallen.

NAHE-WEIN NEU GEDACHT

Und doch erlebt die Region eine bemerkenswerte Dynamik. Ein Motor dieser Bewegung ist das Weingut IN DEN ZEHN MORGEN. Seit 2009 wird hier das Potenzial der Herkunft neu justiert – mit Respekt vor der Tradition und klarem Blick nach vorn. Rund 40 Hektar Rebfläche werden bewirtschaftet, 15 davon in renommierten Lagen wie Krötenpfuhl, Kahlenberg oder Auf'm Schlossberg. Namen, die Geschichte tragen – und eine neue Stimme bekommen.

Im Keller entstehen etwa 90.000 Flaschen pro Jahr. Riesling bildet das Rückgrat, seit jeher Aushängeschild der Nahe. Doch auch Chardonnay und Spätburgunder haben ihren festen Platz. Auf kalkreichen Parzellen der Bretzenheimer Pastorei zeigen sie eine kühle Eleganz, die eher an Beune erinnert als an das oft unterschätzte

Das Team prägt den Stil und die Zukunft des Weinguts IN DEN ZEHN MORGEN (v.r.n.l.): Visionär Steffen James Montigny, Vertriebsleiter Andreas Kretzschmar, Außenbetriebsleiter Michael Bischof und Kellermeister Stefan Schmidt.



deutsche Terroir. Die Rebsortenwahl ist Programm: Herkunft ernst nehmen, ohne sich stilistisch einzuengen.

Seit 2019 wird ökologisch gearbeitet, seit 2022 ist der Betrieb biozertifiziert. Begrünte Rebzeilen statt Herbizide, Handarbeit statt Routine. Wein entsteht hier nicht als Produkt, sondern als Prozess – begleitet vom ersten Austrieb bis zur Füllung.

Das Resultat sind Weine von klarer Handschrift: puristisch, geradlinig, mit leiser Kraft. Sie übertönen nichts, sie übersetzen Jahrgang und Boden. Struktur und Langlebigkeit prägen das Profil, Geduld wird belohnt.

Gewiss, Risiken bleiben. Frost, Dürre, Extremwetter kennen keine Kompromisse. Doch jede Flasche erzählt auch von Zuversicht. Davon, dass Tradition und Innovation keine Gegensätze sind, sondern Partner. Und davon, dass eine Region wie Bad Kreuznach mehr ist als ein Punkt auf der Landkarte – sie ist ein Versprechen, das mit jedem Jahrgang neu eingelöst werden will.

INFO

ProWein Halle 1 / A 120
Weitere Informationen unter
indenzehnmorgen.de