



Fünfte Generation: Christiane  
Wagner vom Gut Dr. Wagner  
mit ihrem Labrador Viña

# Auf DER Höhe

*Kommen die besten Mosel-Weine von der Saar? Schon möglich.  
Zumindest bringt die kleine, aber hochfeine Region Rieslinge mit  
ganz eigenem, weltweit bewundertem Charakter hervor*

TEXT: CARO MAURER, FOTOS: MICHAEL HOLZ



Kurze Pause, Zeit für ein Glas Scharzhofberger: Egon Müller sitzt im Sommer lieber draußen als in der Bibliothek des pittoresken Anwesens, das der Familie seit 1797 gehört. Seine einzigartigen Rieslinge genießen Weltruf



**N**eu Meter unter der Erde verrinnt die Zeit langsamer. Riesige, 1000 Liter fassende Fuderfässer drängen sich um uns herum, von der Decke tröpfelt das Wasser vor sich hin und lässt kleine Stalaktiten wachsen. So sah es im Weinkeller von Hanno Zilliken schon aus, als sein Vater vor Jahrzehnten mit der Winzersarbeit begann, und es wird sich auch nichts ändern, wenn seine Tochter Dorothee den Laden einmal ganz übernimmt. „Warum sollte es?“, fragt sie: „Vater und ich folgen den gleichen Weinidealen – elegant, animierend, ausdrucksstark.“

Seit 2007 arbeitet sie mit ihm und ihrer Mutter Ruth zusammen im Weingut Forstmeister Geltz-Zilliken in Saarburg, Entscheidungen trifft man familiendemokratisch. Entsprechend harmonisch fallen auch die Weine aus, zum Beispiel die 2012er Spätlese aus dem Saarburger Rausch, deren schmeichelhafte Restsüße beruhigend auf die energische Säure einwirkt. Die Rebsorte? Riesling natürlich – an vier von fünf Rebstöcken im Anbaugebiet hängen Riesling-Trauben. Die Bedingungen sind gut: In den Nächten kühlt es sich stark ab, die Durchschnittstemperaturen sind niedrig, die Reifepériode dauert lang.

An der Saar ruft die jüngere Generation der Winzer nicht zur Revolution auf, sondern zur friedlichen Weiterentwicklung des Bestands. Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft, Establishment und Newcomer finden sich zusammen zu einem harmonischen Gruppenbild in dieser Weinregion, die übrigens nicht, wie man als Fremder meinen könnte, im Saarland liegt, sondern in Rheinland-Pfalz. Es ist eine überschaubare Szene mit 768 Hektar in idyllischer Landschaft, die sich – an der Luftlinie gemessen – über rund zwölf Kilometer von Süden nach Norden erstreckt, von Serrig bis Konz, wo die Saar in die Mosel mündet.

Wer sich einen Überblick verschaffen und die Landschaft erfassen möchte, nimmt nicht die Schnellstraße von Trier nach Saarburg, sondern biegt stadtauswärts nach ein paar Kilometern südlich in die Weinberge ab. Hier geht es auf einer schmalen Landstraße erst mal nach oben, denn das Saartal liegt etwa 100 Meter höher als die Mosel. Doch nicht nur die Höhe senkt die Durchschnittstemperaturen. Das Tal liegt eingebettet zwischen Eifel und Hunsrück, dessen unterirdische Quarzit-Rippen auf die Gegend ein bisschen wirken wie die Kühlelemente in einem Weinkübel. Außerdem fegt durch die vielen kleinen Seitentäler meist ein frischer Wind. Entlang der steilen Lagen mit den kargen grauen Schieferböden herrschen also Grenzbedingungen für den Weinbau, die in den besten Jahren eine einzigartige Charakteristik hervorbringen – kühl, schlank, elegant, von kristallklarer Frische und mit einer faszinierenden Säure, die am Gaumen eine salzig-mineralische Spur hinterlässt. So eng fasst das Saartal die individuellen Ausdrucksmöglich-



Dorothee Zilliken prüft die Trauben im Weinberg über Saarburg. Neun Meter unter der Erde wälzt derweil ihr Vater Hanno die Fuderfässer



**WAS MACHT SAARWEIN AUS? PACKENDE SÄURE, KRISTALLKLARE FRISCHE UND EINE HOHE MINERALITÄT**  
**HÄUFIGSTE REBSORTE: RIESLING (80%)**  
**GIBT ES ROTWEIN VON DER SAAR? KAUM – ZU KÜHL**

Zahlen, bitte.

keiten der Winzer, dass diese aus dem stilistischen Rahmen, den die Natur ihnen vorgibt, kaum auszurechnen vermögen. Ob traditionell oder modern ausgelegt, im besten Fall ist das Ergebnis vor allem eines: ein Saarwein.

Daher liegen auch die Gegensätze an der Saar eng beieinander. Das eine Extrem bildet der deutsche Klassiker schlechthin: das Weingut Egon Müller Scharzhof mit seinen wunderbar anachronistischen Weinschätzen, die eigentlich zum Weinkulturerbe erhoben werden müssten. 1797 hat die Familie ihr Anwesen am Ortsrand von Wiltingen erworben; in der Bibliothek stehen noch die abgegriffenen ledergebundenen Bände, zum Beispiel mit Werken von Arthur Schopenhauer, die Egon Müller III. gesammelt und gelesen hat. Egon Müller IV. hat kaum etwas verändert, seit er von seinem Vater 1989 die Leitung des Guts übernommen hat. „Na ja“, sagt der Vierte auf seine sympathisch bescheidene Art, „zumindest nicht am

Stil des Weins“, und schenkt an diesem Sonntagvormittag eine Auslese seines eigenen Premierenjahrgangs ein. In seiner Balance und subtilen Ausdrucksform kommt dieser Riesling der Vorstellung von Perfektion nahe. „Aber unsere Erträge im Weinberg sind heute doch erheblich niedriger als früher.“ Um etwa ein Drittel, um genau zu sein. Statt zu düngen, bringt Müller nur Stroh in den berühmten Scharzhofberg ein, der sich hinterm Haus erhebt. Im Keller stehen eine alte Korbpresse und Fuderfässer, in denen seit je nur mit natürlichen Kellerhefen vergoren wird.

**F**ür den stilistischen Gegenpol im Saartal steht Roman „Niewo“ Niewodniczanski vom Weingut Van Volxem in Wiltigen, das der Spross der Bitburger Bier-Dynastie 1999 erworben hat. Seine imposante Erscheinung, 2,06 Meter groß, strotzt vor Energie, er lebt und spricht doppelt so schnell wie jeder andere – und er rast mit seinem Defender auch viel zu schnell durch die eigenen Weinberge, von denen es inzwischen mehr als 70 Hektar gibt. Das neueste Projekt ist die Wiederbelebung der uralten Lage Geisberg bei Ockfen, die jahrzehntelang brachlag. Bevor überhaupt die Frage nach seinen Gründen formuliert ist, hat er schon die Antwort parat – eine alte Fasspreisliste für Saarweine aus dem Jahr 1893: „Die Weine vom Geisberg waren teurer als die vom Scharzhofberg und vom Bockstein.“ Er legt noch nach mit einer Getränkekarte des New Yorker Hotels „The Ritz-Carlton“ aus dem Jahr 1934: „Sie waren auch teurer

als Château Lafite.“ Das möchte Niewodniczanski mit seinen Weinen auch gern wieder erreichen.

„Konsequenz ist die Grundlage von Erfolg“, lautet sein Lebensmotto. Anfangs reduzierte „Niewo“ die Erträge noch mehr als jeder andere, ließ die Trauben vor der Lese noch länger am Stock hängen als jeder andere, ließ sich statt der klassischen 1000-Liter-Fässer 500 Liter fassende bauen, um die Weine möglichst oxidativ auszubauen. Die fielen dementsprechend gewaltig aus, bisweilen fast barock, und das überdeckte manchmal den delikaten Saarstil. Es zeugt von besagter Konsequenz des Winzers, dass er ebenso unbeirrt den Rückweg antrat, jetzt 2000, 4000 oder gar 6000 Liter große Fässer im Keller hat und ganz auf Reduktion setzt. Ein Resultat ist der 2014er Volz, noch eine unfertige Fassprobe, aber die Kargheit, die Strenge reflektiert schon heute den skelettreichen Boden der Lage wie kein anderer seiner Weine.

Ähnliche Ansätze lassen sich auch bei Florian Lauer vom Gut Peter Lauer ausmachen. Der 35-Jährige ist vor zehn Jahren beim Betrieb seines Vaters in Ayl eingestiegen. In der modernen Vinothek mitten im Ort würdigt er seine Vorfahren mit einer Art Ahnengalerie, und er betont auch, wie viel er seinem Vater verdanke und „dessen Weitblick nach hinten“, also dem Wissen über die früheren Jahrgänge. Aber der junge Winzer geht durchaus seinen eigenen Weg: „Früher haben wir Weine wie Schwarzwälder Kirschtorte mit Sahne produziert, die haben auch noch zu Schweinekotelett mit Chilikruste gepasst.“ Gegen Süße hat Lauer nichts, aber sie darf auf keinen Fall das hochkomplexe Terroir zuleistern, das man in seinen Weinen nachvollziehen können muss. So ist der 2014er Fass 1 ein Typ Wein, der sich vielleicht nicht auf den ersten Schluck erschließt, der aber in seiner Dichte und Länge eine Größe andeutet, die eben etwas Weitblick nach vorn verlangt. ▶▶▶

**WARUM STEHT SAAR SELTEN AUF DER FLASCHE? DIE GEGEND GEHÖRT SEIT 2006 ZUM ANBAUGEBIET MOSEL**

**WIE GROSS IST DIE REBFLÄCHE AN DER SAAR? 768 Hektar – DIE REGION MOSEL UMFASST 8792 Hektar**

Zahlen, bitte.



Das Weingut von Johannes Fischer (l.) und Markus Schols ist dank starken Partnern im Aufwind. Rechts: Blick auf das idyllisch gelegene Lambertskirch



Strenge Selektion macht aus guten Trauben große Weine (l. o.). Roman Niewodniczanski von Van Volxem zeigt historische Weinkarten (r. o.). Florian Lauer (l. u.) erzeugt im Gut Peter Lauer hochkomplexe Weine mit Terroir-Charakter





Max von Kunow führt das Gut Von Hövel erfolgreich weiter. Sein „Großes Gewächs“ (r.) zeigt fast Burgunder-Charakteristik



**WELCHE LAGE IST DIE STEILSTE? DER KANZEMER ALTENBERG MIT SEINER HANGNEIGUNG BIS ZU 85 %**

**DON'T DRINK AND DRIVE: VIEL SCHÖNER IST ES ZU FUSS ODER MIT DEM FAHRRAD AUF DEM 80 KM LANGEN SAARWEINWANDERWEG**

Zahlen, bitte.

Suchte man die stilistische Mitte zwischen Egon Müller und Van Volxem, fände man sie wohl beim Weingut St. Urbans-Hof von Nik Weis. Obwohl er in Leiwen an der Mosel zu Hause ist, liegen rund 20 seiner 35 Hektar an der Saar, im Wiltinger Schlangengraben, im Saarfeilser und im Ockfener Bockstein. „Wenn Riesling der Sportwagen unter den Weißweinen ist, dann sind die Saar-Rieslinge die Formel 1“, erklärt Weis seine Vorliebe für die anspruchsvolle Region, und er gibt dort Gas:

Eben hat er sich zusammen mit dem Kollegen und Freund Martin Foradori vom Südtiroler Weingut Hofstätter am alteingesessenen Gut Dr. Fischer Bocksteinhof in Ockfen beteiligt, 2014 haben sie gemeinsam mit Johannes Fischer ihren ersten Jahrgang produziert. Der ist sehr schlank und geradlinig, hat aber noch nicht die Brillanz und den Druck, die man im 2013er Bockstein Kabinett vom St. Urbans-Hof findet, und auch nicht die spielerischen Noten von Hölzerblüten und Waldmeister, die Ausgeglichenheit von rassischer Säure und Fruchtsüße sowie die unbeirrbar Länge der 2012er Spätlese aus der Bocksteiner Einzellage Zickelgarten.

**M**an wird an der Saar geboren, wächst hier auf und muss dann auch die Bedingungen als naturgegeben annehmen. So wie Christiane Wagner, die in der fünften Generation das Familiengut Dr. Heinz Wagner in Saarburg leitet: „Ich habe ein Komplettpaket übernommen – Weinberge, Keller, Haus.“ Sie fühlt sich zuständig für Bestandssicherung, nicht für Erneuerung. Warum auch etwas ändern? „Alles passt und gehört hier zusammen“, sagt sie. Das Haus ist ein bildhübsches denkmalgeschütztes Anwesen aus der Jahrhundertwende in einem Park neben dem Saarburger Bahnhof. Den alten Keller darunter betreibt Christiane Wagner als Ein-Frau-Unternehmen, ganz traditionell mit Fuderfässern wie

schon der Vater vor ihr; Versuche mit neuem Holz und Spontanvergärung bleiben vorerst bloße Experimente. So reiht sie sich mit ihren schlanken, ausgeglichenen Weinen aus dem Saarburger Rausch, dem Saarburger Kupp und dem Ockfener Bockstein auf der Saar-Stilskala etwa mittig zwischen Nik Weis und Egon Müller ein.

Im Weinstil wie in der Gesinnung am nächsten zu Egon Müller rückt Maximilian von Kunow vom Weingut Von Hövel in Oberemmel, wenngleich seine Weine kontemplativer ausfallen. Oder kommt einem das nur so vor nach einem Besuch im 1200 Jahre alten Keller, einem fast schon magischen Ort, dessen Gewölbe sich auf baumstammdicke Säulen stützt? Max von Kunow ist überzeugt, dass dieser Keller mit zum umfassenden Begriff Terroir gehört: „Er hinterlässt einen mikrobiologischen Fingerabdruck im Wein. Die Temperatur, die Kellerhefen, wo das Fass während der Gärung steht, all das nimmt Einfluss auf die Persönlichkeit.“ Genauso wie die Lagen – Kanzemer Hörecker, Oberemmeler Hütte und Scharzhofberg bilden bei Von Hövel das Trio an der Spitze – und der Winzer selbst.

Während der 2011er Scharzhofberg „Großes Gewächs“ in seiner Eleganz fast burgundische Züge trägt, kann man neben der kühlen Zurückhaltung im 2013er Riesling Spätlese Versteigerungswein zugleich auch die schier unerschöpfliche Energie und Leidenschaft Max von Kunows nachempfinden, so überzeugend, so intensiv und so druckvoll zieht sich die Länge hin. Typisch Von Hövel eben, gebieterischer als die Weine von Egon Müller. Das sei ja das Schöne an der Saar, sagt Max von Kunow: „Wir sind einander so nah, und doch ist jeder ganz anders.“