



Qualität in jeder
Lage – bei Maximin
Grünhaus heißen
sie Bruderberg,
Abtsberg und
Herrenberg (hinten)



ZEITENWENDE AN DER RUWER

Die Winzer der Ruwer standen lange im Schatten der Nachbarn von Mosel und Saar. Jetzt rückt eine junge Generation ans Licht: Weingüter wie Maximin Grünhaus und Karthäuserhof präsentieren einzigartig würzige, große Rieslinge

TEXT CARO MAURER



Frierabend, endlich Ruhe. Maximin von Schubert lehnt sich zurück in seinen Stuhl auf dem Freisitz des Schlosses am Ortsrand von Mertesdorf an der Ruwer. Ehefrau Amelie bringt gerade die Kinder, Maximin Richard (5) und Carl-Gustav (3) ins Bett. Maximins Blick schweift etwa 30 Meter Luftlinie über den weitläufigen Garten des Weinguts Maximin Grünhaus hinweg – direkt auf die Weinlage Abtsberg. „Das finde ich jeden Tag wieder beeindruckend“, sagt er. „Morgens beim Frühstück sehe ich, was heute getan werden muss. Beim Abendessen blicke ich dann auf das, was getan wurde.“

Damit kann der Winzer, der das Familienweingut 2017 in sechster Generation endgültig übernommen hat, gerade durchaus zufrieden sein. Am Tag zuvor hatte es wie aus Kübeln geschüttet. In Bächen ist das Wasser den 319 Meter hohen und bis zu 75 Prozent steilen Abtsberg hinuntergerauscht und hat einiges von dem bläulichen Devonschiefer mit sich gerissen. Das hat tiefe Furchen in den Boden zwischen mehrere Rebzeilen gegraben. Die mussten aufgefüllt werden. Jetzt versinkt der Weinberg, wieder instand gesetzt, im Sonnenuntergang, begleitet von einem erleichterten Seufzer des Winzers. Dieser Starkregen, sagt Maximin von Schubert, ist ein schlim-

mer Nebeneffekt des Klimawandels. Frühjahrskälte, Nässe, Dürreperioden – der Wetterstress ist stärker und unvorhersehbar geworden. Dennoch: Die Winzer des Ruwertals stehen auf der Sonnenseite, sie profitieren von der globalen Erwärmung: „Wir haben eine einzigartige Serie an herausragenden Jahrgängen erlebt.“

Die traditionsreichen Weine von der Ruwer – nie waren sie so gut wie heute. Dabei wirkte das kleine versteckte Seitental der Mosel früher eher wie ein bescheidenes Anhängsel. Klassiker Mosel, Superstar Saar – und da war doch noch was. Ach ja, die Ruwer gehört auch zum berühmten Weinbaugebiet dazu. Als dann 2007 „Mosel-Saar-Ruwer“ offiziell zur Kurzform „Mosel“ zusammengestrichen wurde, geriet der Letzte im Verbund fast in Vergessenheit. Die Mosel stand fortan weltweit allein als Markenname für unkopierbare Wein-Preziosen wie fruchtige Kabinette, ausbalancierte Spätlesen oder unschätzbare Raritäten wie Trockenbeerenauslesen.

Immerhin, die Saar konnte vor allem dank Egon Müllers Scharzhof daneben ihren exzellenten Ruf bewahren. Zudem sorgten dort auffällige Neuzugänge wie das Weingut Van Volxem von Roman Niewodniczanski für Aufsehen. Die Saar sei heute die bessere Mosel, sagen einige. Vielleicht, weil sie bisher die Ruwer links liegen gelassen haben. Dabei hat sich auch dort viel getan,

DAS WEINGUT MAXIMIN GRÜNHAUS zählt zu den bekanntesten an der Ruwer. Die jetzigen Inhaber Maximin und Amelie von Schubert (Foto l.) leiten das Weingut mit spektakulärem Gewölbekeller in sechster Generation

DAS KÜHLE KLIMA LÄSST GROSSE WEINE MIT GESCHLIFFENER SÄURE ENTSTEHEN – EINZIGARTIG FÜR DIE REGION

wenngleich eher im Verborgenen: Ein Eigentümerwechsel beim Weingut Karthäuserhof beispielsweise brachte neues Kapital, um notwendige Investitionen in dem traditionsreichen Betrieb auf den Weg zu bringen. Der Neubau beim Reichsgrafen von Kesselstatt mag äußerlich nicht so spektakulär ausgefallen sein, aber lässt sich in den Weinen durch Präzision und Schliff nachvollziehen. Der Generationswechsel bei Maximin Grünhaus sorgt für neuen Schwung. Und mit dem Dominikaner Weingut C. von Nell-Breuning gibt es jetzt auch das erste und bisher einzige biodynamische Weingut an der Ruwer.

Doch ausgerechnet der Klimawandel, so bitter beklagt an der Ahr (siehe Report auf Seite 100), macht die Ruwer-Weine inzwischen einzigartig: „Nirgendwo sonst auf der Welt“, schwärmt Karthäuserhofs Kellermeister Mathieu Kauffmann vom Jahrgang 2020, „kann man mehr trockene Weine mit einem Alkoholgehalt von 10,5 Volumenprozent herstellen. Solche Bedingungen bietet nicht mal mehr die Mosel, sondern nur noch die Ruwer.“

Die eher verborgenen Ruwer-Weingüter wollen erkundet werden. Fast klammheimlich verschwindet der Fluss im Nordosten von Trier in der Mosel. Schon der Besuch beim ersten Weingut führt von der Ruwer weg: in das Seitental des Eitelsbaches zum Karthäuserhof. Es wird nicht der einzige Abstecher bleiben.

Die Weinberge an der Ruwer liegen meist seitenversetzt nach links und rechts. Das liegt am Verlauf des Flusses: Die etwa 49 Kilometer lange Ruwer entspringt an der Südflanke des Rösterkopfs im Hunsrück, fließt anfangs zwar nach Westen, dreht dann aber Richtung Norden ab zur Mosel. Fallwinde vom Hunsrück folgen dem Flusslauf und sorgen in dem engen steilen Tal für kühlere Bedingungen als an Mosel und Saar. Die dadurch entstehende Säure ist eine Kostbarkeit, die man bei gestiegenen Temperaturen zu bewahren versucht.

Unter den klimatischen Bedingungen ist der Weinbau fast ausschließlich am unteren Ruwer-Lauf auf 177 Hektar entlang der letzten sieben Fluss-Kilometer möglich – und dort auch nur an Südhängen. Dafür mussten die Winzer in die Seitentäler ausweichen. Heute gibt es zwischen dem Karthäuserhof und dem Weingut Reichsgraf von Kesselstatt in Morscheid rund 30 Weinbaubetriebe.

Wo Mönche Wein anbauen, entsteht fast immer der Beste. Es war der Kartäuserorden, der 1335 den Karthäuserhof am Eitelsbach gegründet hat. Hier lebt die Geschichte des Weinbaus an der Ruwer seither fort. Nach



der Säkularisierung ging der Karthäuserhof 1803 erst an den französischen Staat und acht Jahre später, 1811, in Privateigentum über. Bis heute gehört das Anwesen der gleichen Familie, auch wenn die Nachnamen gewechselt haben von Leonardy zu Tyrell. Seit 2012 heißt der Besitzer Albert Behler. Er verkörpert die siebte Generation.

Der Weg zum Weingut führt entlang des Karthäuserhofbergs mit seinem ungewöhnlich rötlichen Boden. Der Devonschiefer wirkt in einem Steinbruch im Karthäuserhofberg fast rostig. „Das kommt durch die Eisenkomponente, die durch Verwitterung oxidiert ist“, erklärt Kellermeister Mathieu Kauffmann. „Das bringt eine unverkennbare Würzigkeit in den Wein.“

Seit Frühjahr 2020 ist Mathieu Kauffmann der Technische Direktor des Karthäuserhofs. Zuvor hatte er sieben Jahre lang und mit großem Erfolg das Weingut Reichsgraf von Buhl in der Pfalz geleitet. Kauffmann, früher Kellermeister des Champagnerhauses Bollinger, hat einen unverkennbar trockenen Stil bei den von-Buhl-Weinen eingeführt und herausragende Sekte auf den Weg gebracht. Ziel ist es, meint er ganz unbescheiden, „die besten Weine Deutschlands zu machen“.

Auf dem Weg zurück zum Weingut kommen wir an einem überwucherten Gartenpavillon vorbei. Hier soll früher Ahnherr Karl Wilhelm Rautenstrauch gegessen

MIT TRUTZIGEM NEUBAU präsentiert sich das Weingut Reichsgraf von Kesselstatt. Die Großen Gewächse spielen als trockene Rieslinge international längst in der Oberliga mit. Hier werden die Trauben von Hand sortiert



DIE URSPRÜNGE DES KARTHÄUSER-HOFS liegen im Mittelalter – 1335 wurde es den Kartäuser-Mönchen als Wirtschaftshof geschenkt. Mathieu Kauffmann ist Kellermeister, er war bereits im Champagnerhaus Bollinger erfolgreich und hat große Ziele

und seine Weine im Wasser gekühlt haben – mit einem ärgerlichen Ergebnis: Die Bauchetiketten wurden dabei von den Flaschen geschwemmt. Deshalb tragen die Weine des Karthäuserhofs seit 120 Jahren nur noch Hals-schleifen, denn die ragten über den Wasserpegel hinaus und blieben haften. Bis heute ihr Erkennungszeichen.

Der Pavillon wie auch die „Burg“, so bezeichnet Besitzer Behler das älteste Haus des Ensembles, und die Wirtschaftsgebäude sollen jetzt renoviert werden, ein kostspieliges Unterfangen, aber für Albert Behler eine „Herzensangelegenheit“. Der Immobilien-Unternehmer mit Wohnsitzen in New York und der Schweiz hat als Kind und Jugendlicher die Sommerferien bei Cousin Christoph Tyrell auf dem Karthäuserhof verbracht, und er ist ihm Heimat: „Es ist mein Lieblingsplatz in der Welt.“

Gemeinsam mit Kauffmann nutzt Behler historische Bezüge für die Zukunft des Weinguts – wie den Namen „Bruno“ als Hommage an Bruno von Köln, den Gründer des Kartäuserordens: Nun zierte er das Label für den neuen Riesling, der trocken oder restsüß im Kabinett-Stil ausgebaut wird.

Zweieinhalb Kilometer davon entfernt, im Örtchen Kasel, liegt ein weiteres geschichtsträchtiges Haus an der Ruwer, nur weniger bekannt: das Dominikaner Weingut

DIE GESCHICHTE DER WEINGÜTER REICHT VIELE JAHRHUNDERTE ZURÜCK – MANCHMAL BIS INS MITTELALTER

C. von Nell-Breuning. Eine Verabredung mit Carmen Nell-von Breuning ist ein Treffen voller Gegensätze. Die 43-Jährige öffnet in buntem Flatterrock und frechem Statement-Shirt und lädt zur Verkostung dann in eine Art Ahnengalerie mit antiken Möbeln und der ganzen lieben Verwandtschaft in Öl an der Wand. Ihren Ursprung hat diese in Irland, als Flößer und Holzhändler kamen sie an Rhein und Mosel. Gebaut hat das Weingutshaus um 1890 Oskar von Nell. Es ist auch die älteste Sektmanufaktur an der Ruwer.

Seit 2013 führt Carmen von Nell-Breuning das Familienweingut, zuvor hatte sie in Finanzwirtschaft promoviert und in Luxemburg bei einem Finanzunternehmen gearbeitet. Dann stellten die Eltern ihr die Schicksalsfrage: Willst du oder willst du nicht? Sie wollte – und übernahm in der elften Generation den Familienbetrieb mit sieben Hektar, fünf davon in der Monopollage Kaseler Dominikanerberg. Sie belegte Kurse in Weinbau und Kellertechnik, die praktische Erfahrung steuerte die Zusammenarbeit mit dem Vater bei. Der blieb auch „ganz cool“, so Carmen, als sie sich entschied, den Betrieb auf Biodynamik umzustellen. Im kühlen Klima des Ruwertals ist das eine besondere Herausforderung.

Es ist ein steiler Anstieg auf den Dominikanerberg. Die Trekkingschuhe graben sich tief in den dunklen Schieferboden. Er wurde von der Begrünung zwischen den Rebzeilen gut verankert, nur an wenigen Stellen hat der gestrige Regen seine Spuren hinterlassen. Ihn biodynamisch zu bewirtschaften „hat mich der Natur näher gebracht“, sagt Carmen von Nell, die Arbeit sei jetzt erfüllender. Es habe ihr gutgetan, mit den Regeln zu brechen: „Alles hat Konsequenzen“ – und bei ihr können sich diese schmecken lassen. 350 Meter hoch oben, am Scheitelpunkt des windigen Dominikanerbergs, hat sie die Trauben für den Grundwein ihres Rieslingsekt „Dominikus Extra Brut“ geerntet. Er räumt der Zitrusfrucht viel Spielraum ein neben dem Hauch Biskuit von der vierjährigen Flaschengärung: ein zarter, feiner, filigraner Schaumwein.

Von Kasel steigt die Straße Richtung Morscheid langsam an, man verliert die Reben allmählich aus dem Blick – bis plötzlich unvermutet ein herrschaftliches Haus auftaucht und ihm gegenüber junge Rebstöcke, die höchste Lage und quasi der Schlusspunkt des Weinbaugebiets.



FRISCHER WIND
UND WEIBLICHE
SICHT bringt
Carmen von Nell-
Breuning in ihr Wein-
gut Dominikaner
von Nell-Breuning
in Kasel. Sie produ-
ziert Rieslingsekt,
der mehrere Jahre
in der Flasche reift
wie in der Cham-
pagne (rechts der
Keller)

Wir sind angekommen in Schloss Marienlay, dem Sitz des Weinguts Reichsgraf von Kesselstatt.

Auch hier reicht die Geschichte 650 Jahre zurück, bis zum Rittergeschlecht von Kesselstatt, doch die Gegenwart wurde von der Familie Reh geprägt. 1978 hat Günther Reh das Weingut erworben, von 1983 bis zu ihrem Tod 2016 führte es seine Tochter Annegret Reh-Gartner. Kesselstatt bleibt in Reh'scher Familienhand. Seit letztem Sommer wird es von Karsten Weyand geleitet, zuvor Geschäftsführer der Bischöflichen Weingüter Trier.

Von insgesamt 46 Hektar Weinbergfläche liegen 18 an der Ruwer, darunter im Kaseler Nies'chen und im Kaseler Kehrnagel. Der Rest verteilt sich auf Saar und Mosel. Annegret Reh-Gartners Visionen sind heute Wirklichkeit geworden: Sie setzte schon früh, bereits in den 80er-Jahren, auf trockene Weine und war eine der Ersten, die es wagte, Große Gewächse abzufüllen – überzeugt, dass diese trockenen Rieslinge jedem internationalen Vergleich standhalten können. Das bewiesen sie.

Auch ihre Pläne für einen Umbau bei Schloss Marienlay haben Gestalt angenommen. 2016 wurde bereits die mit lokalem Schiefer verkleidete Kelterhalle genutzt, dann der Keller, schließlich die Logistik – und zuletzt auch der neue Verkostungsraum. Karsten Weyand hat

eine Vergleichsverkostung vorbereitet: Mosel gegen Ruwer gegen Saar. Vor allem bei den warmen Jahrgängen 2018 und 2019 lässt sich die fortschreitende Fruchtreife und zunehmend sanfte Säure an der Mosel nachvollziehen, die Weine der Saar zeigen durchgängig die typische Kräuternote. Der Kaseler Ortwein wie auch das Nies'schen wahren ihren straffen Spannungsbogen zwischen frischer Säure und klarer Frucht. Es ist diese ausgeglichene kühle Art, die die Ruwer-Weine ausmacht.

Auch am anderen Ende des Tals, bei Maximin Grünhaus, setzt man zusehends auf eine trockene Stilistik: „70 Prozent unserer Weine“, sagt Maximin von Schubert, „sind inzwischen trocken. Mein Großvater hat bereits 1977 damit begonnen.“ Die Trauben werden heute so reif, dass es keinen Restzucker mehr braucht, um die Herbheit auszugleichen. Vor allem kältere Lagen wie sein 2018er Großes Gewächs Herrenberg zeigen eine fast kristalline Klarheit, betont noch durch seine glatte reife Säure.

Es ist inzwischen dunkel geworden. Maximin beugt sich über die Brüstung des Freisitzes und zeigt irgendwo nach links in die Nacht: „Dort liegt der Herrenberg.“ Es ist nichts mehr zu erkennen. Erst morgen wieder, zum Frühstück.