

Falkensteins **WEINPROBE**

Kostbare Bruderschaft

Mit seinen Piesporter Fußballfreunden unterhält sich Dieter Hoffmann, klar doch, auf Moselfränkisch. Doch wenn Kunden aus der Stadt kommen, spricht der Winzer ein beeindruckend gepflegtes Deutsch. Da ist er ganz Mann von Welt. Immerhin hat er an der Weinbau-Hochschule in Geisenheim studiert und danach für das Deutsche Weininstitut in New York gearbeitet.

Vater Erwin Hoffmann war heilfroh, als der Sohn 1994 zurückkehrte und sich bereiterklärte, in das Weingut einzusteigen. Der Senior betrieb damals einen Handel für Landmaschinen und konnte sich die ganzen Jahre nur mit halber Kraft dem Winzerhof widmen. Zudem war er damit beschäftigt, einen nur leidlich erhaltenen Gutshof aus der Zeit vor dem Dreißigjährigen Krieg zu restaurieren.

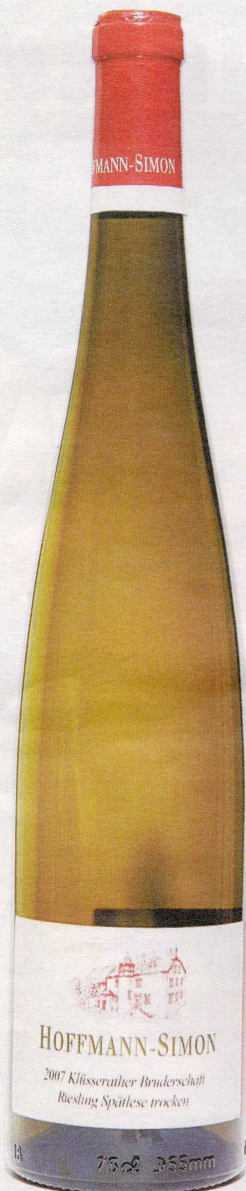
Dieter Hoffmann stürzte sich nicht, was bei seiner Biografie zu erwarten gewesen wäre, gleich in die Vermarktung des Rebensaftes, sondern kümmerte sich zuerst einmal um die Weingärten. Er brachte Stallmist und Humus aus und ließ es im Frühjahr zwischen den Reben munter sprießen – höchst ungewöhnlich an der Mosel. „Aber so wurde alles wieder zu einem lebendigen Organismus“, sagt er noch heute erfreut.

Das ist zu schmecken. Hoffmann erntet Riesling, der prall gefüllt ist mit Fruchtaromen und Mineralstoffen. Das gilt vor allem für die trockene Spätlese (eigentlich Auslese) von der Spitzenlage Bruderschaft in Klüsserath.

Dies ist ein von einer köstlichen Säure geprägtes, noch arg junges Gewächs, das sich nur langsam öffnet. Der Wein duftet und schmeckt mächtig nach Schiefer. Erst ganz allmählich blüht die Frucht von gelbem Pfirsich auf. Genau in diesem Moment stellt sich Suchtpotenzial ein.

Der Riesling schmeckt köstlich zu einem einfachen Mahl: Ein mittelgroßes Perlhuhn wird gesalzen und mit Streifen von durchwachsenem Speck eingewickelt. Dann wird es in eine feuerfeste Schale gelegt, mit zwei Tassen Hühnerbrühe übergossen und für eine Stunde bei 180 Grad Umluft in den Ofen geschoben. Derweil wird in einer Pfanne Butter mit ein wenig Zucker erhitzt, und darin werden Streifen von Fenchel geschmort. Ein halbes Glas von dem Riesling zugießen. Das Gericht wird gesalzen und gepfeffert, zuletzt wird es mit dem gehackten Fenchelgrün bestreut.

Pit Falkenstein



Klüsserather Bruderschaft

JAHRGANG 2007

REBSORTE Riesling

ANBAUGEBIET Mosel

ANALYSE 12,9° Alkohol, 7,7 g Säure, 8,6 g Restzucker (pro Liter)

TRINKEN BIS 2010

PREIS AB WEINGUT 7 Euro

ADRESSE Weingut Hoffmann-Simon

Kettergasse 24, 54498 Piesport

Tel. 065 07/50 25, Fax - 99 22 27

info@hoffmann-simon.de

www.hoffmann-simon.de