



Grüner Silvaner QbA 2016

Weingut

Wer hätte das gedacht? Rheinhessen, lange Zeit als Armenhaus des deutschen Weinbaus abgestempelt, ist plötzlich en vogue. Geschafft hat diesen fulminanten Wandel eine kleine Riege junger, hervorragend ausgebildeter Nachwuchswinzer, die ihre teils im Ausland gesammelten Erfahrungen behutsam auf die heimischen Verhältnisse übertragen und damit einen Riesenerfolg erzielen, der sie natürlich selbst am meisten überrascht hat. Einer dieser Jungen Wilden, studierter Geisenheimer Weinbauingenieur und ein unglaublich sympathischer, auf dem Teppich gebliebener Vollblut-Winzer, ist Dirk Emmich aus Bernersheim bei Alzey. Laute Töne und viel Presserummel sind seine Sache nicht, die Journalisten werden allerdings ob der gebotenen Qualitäten von alleine aufmerksam. Nr.1 beim weltweit größten Riesling-Wettbewerb "best of riesling" und Goldmedaillen bei der AWC Vienna sind nur zwei der überragenden Bewertungen, über die sich Emmich freuen kann. Auf den Einsatz hochmoderner Technik muß Dirk Emmich verzichten, da ihm dazu ganz einfach die finanziellen Mittel fehlen. Geschadet hat das den Weinen mitnichten, ist Emmich doch ein Qualitätsfanatiker und macht mangelnden technischen Einsatz mit viel Gefühl, Intuition und Engagement mehr als wett. Eingriffe im Keller vermeidet er so weit als möglich, vergoren wird mit natürlichen Hefen und filtriert wird nur kurz vor der Füllung, um die Weine stabil zu halten. Emmichs Augenmerk gilt in erster Linie der aufwändigen Pflege der Weinberge, da nur aus bestem Traubenmaterial gute Weine entstehen können. Seine Weißweine sind von einer brillanten, bestechenden Klarheit, saftig und fruchtig wie eine reife Traube am Stock. Den Dornfelder, einer der meistdiskutierten deutschen Rotweine, baut er in zwei Varianten aus. Einmal als beerenfruchtiger, samtig-weichen Gaumenschmeichler, ein andermal barriquegereift mit weichen Tanninen und gutem Potential, eine absolute Wucht, vor allem zu erdig-würzigen Speisen. Für vergleichbare Qualitäten verlangen einige renommierte Top-Betriebe mal lässig das doppelte. Für uns eine der absoluten Topp-Kollektionen des deutschen Weinbaus, vor allem im Bezug auf das Preis-Genuss-Verhältnis. Chapeau!

Expertise

Jahrgang:	2016
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	8.80 g/l
Säure:	7.10 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Rebsorten:	Silvaner

Ausbau

Edelstahltank

Sensorik

Bukett nach Birne, Stachelbeere und Heublumen, schöne Struktur, langer Nachhall

Passt gut zu

Fisch, Meeresfrüchten, Pilzgerichten

Lagerfähig

4 Jahre

Tipp

Silvaner war lange Jahre neben Müller-Thurgau die meistangebaute Rebsorte in Deutschland, bevor sie hauptsächlich durch Riesling verdrängt wurde. Man muß das fast bedauern, denn wie zart und bezaubernd ein Silvaner schmecken kann, zeigt Dirk Emmich. Weißdorn und Lindenblüten in der Nase, fein verwoben, knackig-fruchtige Säure, herrlich leicht und wunderbar süffig.