



In diesem Keller werden die abgefahrensten Weine ausgeheckt, im Bild Jan Weinreich bei der Arbeit am Tacheles

WEINREICH LÄSST DIE SAU RAUS!

Über Naturekt und andere Schweinereien. Jan und Marc Weinreich aus Bechtheim keltern vier flüssige Affronts gegen Kostverächter, Primärfruchtsäuer, Angsthasentrinker und ewige Besserschmecker!

Mögen Sie Naturekt? Oder rümpfen Sie jetzt erbost die Nase? Dann habe ich eine gute und eine schlechte Nachricht. Die Gute: Ja, es geht jetzt um Naturekt – und sogar noch um andere ziemlich krasse Spielarten. Die Schlechte: Sie verpassen etwas, wenn Sie jetzt aussteigen; könnten jede Menge Spaß haben – und dennoch ethisch sauber bleiben. Denn diese Art von Naturekt ›schmeckt‹ Tacheles und wirft bestimmt keine Perlen vor die Säure. Des Wahnsinns fette Beute ist fesselnd, etwas für Freaks, die auf die ganz abgefahrenen Sachen stehen.

Nur keinen Blümchensex in der Flasche. Die Aussichten? Heiter bis wolkig. Dieser rote Luststoff lässt die Sonne aus dem A***h scheinen! Sie sind jetzt immer noch da? Gut, dann kommen wir direkt zum Vorspiel. Das begann vor rund zehn Jahren, als Marc Weinreich sein Faible für wahre Provokation entdeckte. »Ich liebe kranke Ideen«, sagt er. Doch irgendwie musste er seinen Bruder Jan noch umpolen, der eigentlich mehr so der konventionelle Typ ist. Marc liebt Extreme. Aus dem Bauch raus und doch mit Hinterlist. Einfach mal anders sein.

Jan jedoch widerte das ganze Zeug zunächst an. Dieses viel zu abgefahrne Zeug aus dem Jura, dem Roussillon, der Loire, von den Pionieren aus Frankreich, aber auch aus Spanien und Italien. Doch Marc biss sich fest. Kämpfte weiter, das erste Samenkorn war gepflanzt. In Form des ersten Weinreich-Orange-Wines 2009. Und der nun machte Jan richtig an. Ganz einfach, weil es zwar voll zur Sache ging, aber nicht so extrem und gerbig war wie die ›Vins naturels‹ von internationalen Pionieren. Trinkfreude, lockere Lust und Leidenschaft andocken lassen, das ist es! Und zwar kompromisslos biologisch bewirtschaftet und natürlich angebaut. Maischevergoren, ohne Zusätze, kein Schwefel, unfiltriert – Wein von glücklichen Beeren und nicht aus der vinologischen Legebatterie! Und ob nun Amphorenweine, ›Orange Wine‹ (also Weißwein, der wie Rotwein auf der Maische vergoren wird) bzw. Vin Naturel. Letzterer wird meist biodynamisch und ohne Zusätze wie Enzyme im Keller spontan vergoren, kaum bis gar nicht geschwefelt und unfiltriert abgefüllt. All diese Weine liegen vor allem bei jungen, aufgeschlossenen und neugierigen Weinfreunden gerade voll im Trend. Ganz einfach, weil sie ganz neue Geschmackserlebnisse bieten, anders sind, ursprünglich – oder einfach nur saucoll! So wie Jan und Marc Weinreich auch, die für freie Menschen, deren Genussfähigkeit keine Grenzen hat, dann auch mal die Sau rauslassen können!



Fotos: Jason Sellers

›Perlen vor die Säue‹ ist ein Bio Pet Nat. Das steht für biologisch angebauten ›pétillant naturel‹. Also ein Naturekt, der von allein in der Flasche und ohne Beigabe von Zucker und Hefe spontan gärt. Ein wild thing aus Riesling und Silvaner: süffig, prickelnd, kräuterig und trüb. Voll krakeelender ›crying infant bubbles‹ – saustark!

›Heiter bis wolkig‹ ist Weinreichs völlig abgefahrne Cuvée aus Dornfelder und Kerner. Wie Ferrari Fahren in Ballonseide. Leicht gekühlt glühen die Kolben. Mit einem völlig irren Duft. Scher dich nicht ums Wetter, drück auf die Tube!

›Des Wahnsinns fette Beute‹ ist der pure Chardonnay aus 2015, zehn Wochen maischevergoren! Jetzt geht's richtig zur Sache mit Salz, der Haut alter Apfelschalen, einem Hauch Tropenfrucht und ganz viel Kalk und Gerbstoff dabei: Ungemein fesselnd – für den ganz in orange gehüllten Burgunder-Sub. Schließlich schmeckt Weinreich noch Tacheles. Hier wird nicht um den heißen Brei getrunken, hier wird geklotzt, nicht rumgeeiert! Schließlich schwingt Bacchus die Hufe. ml

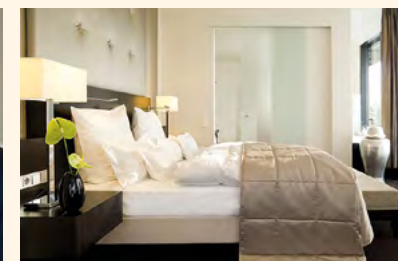
VivArt SERVICE

Weingut Weinreich
Riederbachstraße 7, 67595 Bechtheim, 06242 7675
www.weinreich-wein.de



Unvergessliche Momente
einzigtigen

Genusses



Relais & Châteaux Hotel Burg Schwarzenstein
Geisenheim-Johannisberg
Fon 0 67 22 - 99 50-0

Gastgeber
Michael und Stephanie Teigelkamp
www.burg-schwarzenstein.de

Der Traum vom exklusiven Wohnen in eleganten Zimmern und Suiten. Vollendete Gastlichkeit genießen - in der Grill & Wine Bar mit einer modernen und innovativen Küche, im Burgrestaurant mit den Feinessen regionaler Kochkunst und im Restaurant Schwarzenstein die exquisite Küche von Nils Henkel.