

# VRM-Weinpaket „Weinmacherinnen“

## Junge Winzerinnen machen Furore

Die Weinwelt wird zusehends weiblicher. Längst sind Weinberge und Keller keine reine Männerdomäne mehr. Gut ausgebildete junge Winzerinnen, die genau wissen, was sie wollen und vor allem, wohin die Reise für sie und ihre Erzeugnisse gehen soll, machen in der Szene

Exzellente Begleiter für das Frühjahrs- und Ostermenü beinhaltet das VRM-Weinpaket „Weinmacherinnen“. Drei Winzerinnen stellen dabei eindrucksvoll unter Beweis, dass der rheinhessische Weinbau zusehends weiblicher wird.

ne Furore. Das aktuelle VRM-Weinpaket liefert einen höchst genussvollen Beleg dafür. Weine, die Lust machen auf den Frühling und die sich hervorragend als Begleiter zu Frühjahrs- und Ostermenüs eignen.

### Julia Oswald, Guntersblum

Julia Oswald vom Weingut Burghof aus Guntersblum ist mit ihren 21 Jahren die Jüngste in dieser Runde. Nach der mittleren Reife folgte die Ausbildung zur Winzerin, die sie in drei deutschen Anbaugebieten absolvierte und als Beste ihres Jahrganges in Rheinhessen ab-

und Weinfesten sowie Straußwirtschaftsterminen in der Gemeinde sorgt.

Viele Weinfreunde schätzen dabei die ausgesprochen schöne Atmosphäre unterm Nussbaum im Burghof. Stolz ist Julia Oswald auf die Erfolge, die sich in 2017 eingestellt haben. So erzielte man bei der Landwirtschaftskammer zum zweiten Mal in Folge einen Staatsehrenpreis und beim AWC Wettbewerb in Wien wurde man mit drei Sternen bewertet, der höchstmöglichen Auszeichnung bei diesem Kontest.

Zusammen mit ihrem Vater Fred bewirtschaftet sie die Weinberge an der Rheinterrasse, die überwiegend mit klassischen Rebsorten wie Silvaner, Riesling und Burgunder bepflanzt sind. Im Weinberg achten die Oswalds strikt auf die Erhaltung der Bodengesundheit. „Nur auf einem lebendigen Boden entstehen Weine voll Leben“, weiß Julia Oswald. Um das natürliche Aromapotentiale der Trauben auszureizen, gehen die Oswalds das Risiko der späten Lese ein.

Ihr Weißburgunder aus dem Ludwigshöher Teufelskopf ist ein exzellenter Vertreter der Rebsorte. Einerseits die fruchtige Leichtigkeit des jungen 2017ers, andererseits der zarte, leicht cremige Burgunderschmelz, beides abgerundet durch ein perfektes Süße-Säurespiel. In der Nase Aromen von reifen gelben Früchten, die sich beim Probieren zu einem prallen Fruchtkorb aus Äpfeln, Birnen und Quitten verdichten. Julia Oswalds Weißburgunder ist ein flexibler Menübegleiter und eignet sich hellem Fleisch ebenso wie zu Pasta und Salaten.

### Eva Pauser, Flonheim

Alles andere als eine Newcomerin ist Eva Pauser. Die Flonheimerin bildet zusammen mit ihrem Vater Friedrich seit zwölf Jahren ein perfektes Gespann in Weinberg und Keller. Fragt man die 33-Jährige nach der Philosophie des idyllisch gelegenen Gutes mit der markanten Cortenstahl-Optik, von dessen „Wein Quartier“ man einen atemberaubenden Blick auf die rheinhessischen Rebenhügel hat, sagt sie: „Es klingt vielleicht hochtrabend, ist aber eigentlich ganz einfach: Unsere Philosophie heißt Qualität. Wir lassen jeder Lage ihre Persönlichkeit. Jeder Jahrgang hinterlässt seinen eigenen Fingerabdruck. Hohe Mineralität, unvergleichliche Frische, Frucht und eine elegante Stilistik sind zu unserem Markenzeichen geworden.“ Probiert man die Pauser-Weine, wird schon beim ersten Schluck diese Gutsphilosophie schmeckbar.

Ein besonderes Händchen haben die Pausers für den Burgunder mit all seinen weißen und

roten Spielarten. Aber auch Rieslinge und internationale Rotweinsorten wie Merlot, Cabernet Sauvignon und Shiraz gelingen Jahrgang für Jahrgang ausgezeichnet.

Es ist die Harmonie der Generationen, die diese Konstanz in der Qualität hervorbringt. Weine, die nicht nur die Kunden, sondern auch die Fachwelt überzeugen. Kein renommierter Weinführer, in dem die Pausers nicht lobend erwähnt sind, kaum ein Wettbewerb, in dem die Weine aus dem 33 Hektar-Gut nicht kräftig Preise absahnen.

Das gilt auch für den Sauvignon blanc aus dem Flonheimer Geisterberg. Dieser spontan vergorene und im Edelstahl gereifte Lagenwein hat alles, was die Rebsorte hierzulande so beliebt macht. Exotik, Würze, am Gaumen seidig mit reifer Säure und feiner Mineralität. Die typische Stachelbeernote ist vorhanden, aber nicht vordergründig und laut, sondern dezent eingebunden in eine gut balancierte Fruchtaromatik. Das lange Hefelager („Suir Lie“) tut ein Übriges dazu, um diesem Wein Struktur und Nachhall zu verleihen. Wow! Eva Pauser zeigt hier eindrucksvoll, was die Rebsorte kann und welche Geschmackserlebnisse sie zu bieten in der Lage ist, wenn man denn weiß mit ihr umzugehen. Eva Pauser weiß es. Und wie sie es weiß!

### Martina Bernhard, Wolfsheim

Martina Bernhard bewirtschaftet mit ihrem Vater Jörg ein Weingut in Wolfsheim. Mit gerade mal 22 Jahren, hat sie schon eine sehr dezidierte Meinung darüber, wie ihre Weine zu schmecken haben. Seit Mitte 2016, nach Abschluss der Weinbautechniker Ausbildung in Bad Kreuznach, ist sie nun voll im

Betrieb. Unterhält man sich mit ihr über ihren Beruf, merkt man schnell, dass es für sie eine Berufung ist. „Winzer sind Künstler“, sagt sie und fügt selbstbewusst hinzu: „Unsere Weine entstehen ohne Skrupel, dafür mit umso mehr Elan.“ Aussagen, die jugendlich keck wirken, aber dennoch wohlüberlegt sind.

Früh war ihr schon klar, dass sie den Beruf ergreifen möchte. Bereits als Teenagerin hatte sie ihr Schlüsselerlebnis, als sie mit Ihren Eltern, in einem Urlaub in Südtirol das Weingut von Topwinzerin Elena Walch besuchte. In ihr keimte damals sofort der Wunsch, dass auch sie Weine in dieser Präzision und Klarheit erzeugen möchte. Dafür hat man im Weingut in den letzten beiden Jahre einiges verändert. Durch Intensivierung der Arbeiten im Weinberg, Umstellung auf Ökobetrieb, Ertragsreduzierungen und Optimierung der Gärprozesse nähert sich das Duo immer mehr ihrer neuen Stilistik an.

„Wir kennen jeden Stein und jeden einzelnen Rebstock der Weinberge, die unsere Lagenweine hervorbringen. Das liegt an unserer Liebe zum Detail. Und natürlich an der vielen Handarbeit wie manuelle Laub- und Unterstockarbeiten und selektive Handlese“, sagt die Wolfsheimerin. Durch eine lange Hefelagerung und ständiges Verkosten der Jungweine entwickeln sich ausdrucksstarke und unverwechselbare Weine, die in



Julia Oswald war Beste ihres Ausbildungsjahrgangs. Sie lässt den Trauben viel Zeit zur optimalen Reife. Foto: Weingut Oswald



Martina Bernhard hat eine klare Vorstellung, was sie will: Unverwechselbare Weine in der ersten Qualitätsliga erzeugen. Foto: Weingut Bernhard

der ersten Qualitätsliga spielen.

Die Ergebnisse dieser Arbeit sprechen für sich. Etwa bei dem fulminanten Grauburgunder in der Ortswein-Kategorie. Klare, goldgelbe Farbe, in der Nase intensiver, anregender Duft nach südländischen Früchten, fligerrane Holzanklänge. Südliche Fruchtaromen gepaart mit balsamischen Noten von Eichenholz, Honig und Mandeln umspielen den Gaumen. Ein ungeheuer kraftvoller Burgunder, der eine nicht minder eindrucksvolle Länge hat. Auf Kalkmergel gewachsen, in selektiver Handlese geerntet, spontan angegoren, in Edelstahl und Holz ausgebaut, sieben Monate Hefelager – dies die Parameter eines Grauburgunders, der schlichtweg begeistert. Und was isst man dazu? Wie wär's mit Pilze in Sahnesauce oder geschmortem Kaninchen?

### VRM-Shop

Das auf 400 Stück limitierte exklusive VRM-Weinpaket „Weinmacherinnen“ mit jeweils zwei Flaschen Wein aus den Weingütern Burghof, Pauser und Bernhard ist im VRM Shop zum Preis von 59,90 Euro (6 x 0,75 L / 1 Liter = 13,31 €) zuzüglich 4,90 Euro Versandkosten erhältlich. Bestellt werden kann es unter [www.vrm-shop.de/wein](http://www.vrm-shop.de/wein) sowie telefonisch unter 0 61 31 / 48 44 55.

Alle Weine enthalten Sulfite. 2017er Weißburgunder, Ludwigshöher Teufelskopf, trocken: Füllmenge 0,75 L, Vertrieb: Weingut Burghof Oswald, Alsheimer Str. 11, 67583 Guntersblum, Alkoholgehalt 13,0 %, AP: 4360163000118. 2016er Sauvignon blanc, Flonheimer Geisterberg, Limited Edition trocken: Füllmenge 0,75 L, Vertrieb: Weingut Pauser, Im Baumfeld 40, 55237 Flonheim, Alkoholgehalt 12,5 %, AP: 427710401217. 2016er Grauer Burgunder Kalkstein trocken: Füllmenge 0,75 L, Vertrieb: Weingut Bernhard, Klostergasse 3, 55578 Wolfsheim, Alkoholgehalt 13,0 %, AP: 433101201617

Nur solange der Vorrat reicht. Für Druckfehler keine Haftung. Alle Preise inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten (4,90 €). Ein Angebot der DuMont Shop GmbH & Co. KG, Amsterdamer Str. 192, 50735 Köln. Hinweis auf Widerrufsrecht: Ihnen steht ein gesetzliches Widerrufsrecht zu. Alle Informationen über das Recht und die Widerrufsbelehrung finden Sie unter [www.vrm-shop.de](http://www.vrm-shop.de)



Eva Pausers Weine sind gekennzeichnet von einer unvergleichlichen Frische, Frucht und eleganter Stilistik. Foto: Weingut Pauser

schloss. Dieser Erfolg öffnet ihr auch die Tür für das Studium der Önologie an der Fachhochschule Geisenheim.

Julia beschreibt sich selbst als sensorisch stark und ehrgeizig. Sie liebt das Leben in der Großfamilie, die seit 1844 Weinbau betreibt, und schätzt die abwechslungsreichen Tätigkeiten, die sich durch das Weingut und die angegliederte Gutschänke ergeben. Der Betrieb ihrer Familie ist zudem Mitglied der Guntersblumer Winzervereinigung Vin-novative, die von Mai bis November für ein umfangreiches Angebot an Hof-