



Pauser's Quartier

Foto: privat



V.l.n.r. Friedrich Pauser, Eva Pauser-Brand und Cornelia Pauser

Foto: Andrea Diefenbach

Man müsste der Familie Pauser eigentlich einen roten Teppich ausrollen. Hier bekommt man derart viel Wein für's Geld, ob Blanc de noir, Grauburgunder, Litterriesling oder Spätburgunder, dass man aus dem Staunen nicht herauskommt. Und das alles in einem stilvollen, zeitgemäßen Ambiente. »Pauser's Quartier« vermittelt ein Gefühl

qualitäten? Und da gibt es bei Pauser schon eine echte Sensation. Literalarm! »Fruchtig, spritzig-frisch« heißt es über den trockenen Litterriesling in der Broschüre, doch das ist nur die halbe Miete. Das schmeckt selbst dem abgefeimtesten Gaumen, der sonst nur Grand Cru und Platinkapsel mit Goldkante gewöhnt ist. Der Schluck ins

den Betrieb seit den 1970er-Jahren kontinuierlich etabliert hat, »das macht viel Arbeit, ist aber beim Grauburgunder das A & O.« Tochter Eva Pauser-Brand, rheinhessische Weinkönigin von 2005 und Juniorchefin, nickt – und strahlt. Sie schenkt den Lagen-Grauburgunder aus dem Flonheimer Klostergarten ein. Die Substanz ist so enorm, dass das Holz regelrecht »geschluckt« wird. Die attraktive, sympathische Eva Pauser-Brand machte 2003 ihre Techniker Ausbildung in Bad Kreuznach und arbeitete 2004 auf einem befreundeten Weingut in Kalifornien, wo sie insbesondere der Umgang mit dem kleinen Holzfass inspirierte. Das setzt sie nun in Flonheim um. Allerdings: »Wir treffen alle Entscheidungen unter sechs Augen«, sagt die Winzerin, »es wird alles im Familienverbund mit meinen Eltern Cornelia und Friedrich entschieden.«

Da ist nichts Aufgesetztes, Künstliches. Bereits in den 1960er-Jahren füllte der Großvater die ersten Flaschen ab, sorgte für die Fundamente, zu denen auch alte, gewachsene Rebanlagen zählen. Handfeste Streitereien darüber, wie ein guter Wein zu schmecken habe, sind rar gesät. Da sind sich Vater und Tochter einig. Etwa beim Silvaner aus dem Flonheimer Klostergarten 2012, der neu im Holz ausgebaut wurde. Eva Pauser-Brands Augen strahlen: »mein Werk, mein Liebling«, der Vater nickt. Die Landschaft im Glas, eingehüllt in burgundischen Schmelz. Und bei den Rotweinen glänzt etwa der 2011er Cabernet Sauvignon mit einer strahlenden Johannisbeerfrucht, rauchigen Untertönen und ellenlangen Gerbstoffen, die das Salz in der Suppe sind.

Aber auch bei den Roten gilt: Pauser wäre nicht Pauser, wenn es nicht auch für um die fünf Euro einen echten Knaller gäbe. Der trockene Spätburgunder Select schmeckt zart röstig, nach Schwarzkirsche, Würze und Kräutern. Vor allem hat er einen so unwiderstehlich leckeren Schmelz. Ein Wein mit einem Lächeln, das so ansteckend wie das von Eva Pauser-Brand wirkt! ml

PAUSER-POWER

Familie Pauser gibt in Flonheim im »Pauser's Quartier« so richtig Gas. In einem Segment, das uns alle am meisten interessiert: Weine um die fünf Euro. Da kommen die Spitzensachen von ganz alleine ...

VivArt SERVICE

Weingut Pauser Im Baumfeld 40, 55237 Flonheim, 06734 8764

www.weingut-pauser.de

von Echtheit und Regionalität. Man spürt förmlich: Hier ziehen alle an einem Strang.

Dahinter stecken echtes Engagement und Einfallsreichtum. Man ist stolz darauf, Rheinhesse und Flonheimer zu sein, möchte das auch zeigen. Das ist eine Frage von gesundem Selbstbewusstsein und Identität. Genau das strahlen auch die Weine aus. Sie sind ein Stück gewachsenes Lebensgefühl, Ausdruck der Landschaft, Botschafter der Böden rund um Flonheim, einer Weininsel mit einem warmen, trockenen Mikroklima, wo die Beeren lange hängen und gesund ausreifen können. Vor allem beeindruckt auch die Vielfalt: Gänzlich sagenhaft ist hier die Auswahl weißer und roter Tropfen für freie Menschen, deren Genussfähigkeit keine Grenzen kennt – und die auch abseits berühmter Schlösser und Burgen auf Forschungsreise gehen möchten.

Tatsächlich sind das die Attribute wahrer Weinkultur. Wie gut schmecken die Basis-

Fruchtfleisch. Ein echter Lippenlecker. Im Jahrgang 2011 etwa als »Bester Schoppen« ausgezeichnet. Man spürt einfach, wenn sich jemand Mühe gibt. Und das für 3,80 Euro. Der flüssig gewordene Albtraum für Etikettentrinker. Ja, ein guter Schoppen ist mehr als eine Extraportion oder Zugabe, er sollte schon einen Schmatzfaktor haben. Davon kann die Gastronomie ein Lied singen – der Konsument auch.

Gleiches gilt für den großen Bruder: den Grauburgunder. Auch das ist ein mehrfach ausgezeichnete Siegerwein. Für 5,10 Euro ist der Ortswein Select durchtrainiert, muskulös, aber eben auch sehnig. Null Schwabelfrucht. Da ist Steinobst drin, Dampf, Schmackes! Einfach mal zu den Pausers fahren und vielleicht das Gefühl bekommen, eine Entdeckung gemacht zu haben.

Gibt es ein Geheimnis für solche Qualitäten? »Man muss früh schon die Doppeltribe entfernen«, sagt Friedrich Pauser, der