



Riesling Spätlese vom Mittelrhein erhält volle Punktzahl

Winzer Georg Scheidgen: „Qualität kommt von quälen“

„Es ist grandios, was aus einem Riesling werden kann“, sagt Georg Scheidgen mit leuchtenden Augen und Blick auf sein Weinglas. Darin: seine Riesling Spätlese halbtrocken aus dem Jahr 2016. „Für einen Riesling hat er sehr wenig Säure, aber ganz viel Frucht“, bemerkt der Mittelrhein-Winzer stolz.

Nicht nur Scheidgen selbst ist begeistert von diesem Wein. Auch die Prüfer der Landesprämierung für Wein und Sekt der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz waren es. Sie vergaben nicht nur die Goldene Kammerpreismünze, sondern bewerteten die Spätlese der Hammersteiner Lage „In den Layfelsen“ sogar mit der Höchstpunktzahl von 5 Punkten. Das Motto der Prämierung „Münze drauf – Qualität drin“ ist hier mehr als erfüllt.

Qualität ist auch das, was für das Weingut Scheidgen aus Hammerstein an oberster Stelle steht. „Für uns gilt immer: Hohe Qualität geht über größtmöglichen Ertrag“, informiert Georg Scheidgen, der das Weingut in siebter Generation führt. Tradition und Innovation schließen sich hier nicht aus, sondern sind untrennbar miteinander verbunden. Bewährtes Wissen von Generationen, verbesserte Anbaumethoden und ständige Verfeinerungen im Ausbau sind die Komponenten, um das Ziel der stetigen Qualitätssteigerung zu erreichen.

NOCH 1.400 FLASCHEN AUF LAGER

Der Weinbau der Familie ist umweltschonend aus-

gerichtet. Ein besonderes Augenmerk legen die Scheidgens, die 22 Hektar bewirtschaften, auf den Erhalt und die Pflege alter Reben. Georg Scheidgen betont: „Wir kümmern uns lieber um den Er-



Die 2016er Riesling Spätlese „In den Layfelsen“ ist mit voller Punktzahl von 5 Punkten bewertet worden. Foto: LWK

halt und die Bewirtschaftung traditioneller Rebsorten abseits von Trends und kurzlebigen Moden. Unsere Weine sind die spannende Schnittstelle zwischen Tradition und Moderne.“

Auch die Rebstöcke, an denen die Riesling Spätlese gereift ist, sind bereits 45 Jahre alt. Die kleinbeerigen Trauben sind handverlesen und wurden ohne Reinzuchtheife über vier Monate vergoren.

„Ich sage immer Qualität kommt von quälen. In unsere Riesling Spätlese haben wir ganz viel Handarbeit gesteckt. Aber die großen Mühen haben sich am Ende gelohnt“, so Scheidgen, der den Wein beispielsweise als Begleiter zu einer gebratenen Poulardenbrust auf Chinakohl empfiehlt.

Bei dem halbtrockenen Riesling stimmt mit 9,80 Euro pro Flasche auf jeden Fall das Preis-Leistungs-Verhältnis. Bleibt zu hoffen, dass er noch nicht ausgetrunken ist. Hier kann der Winzer beruhigen: „Wir haben noch rund 1.400 Flaschen auf Lager. Man kann sich also noch gut damit eindecken.“

EXKLUSIVE WEINPROBE IN HAMMERSTEIN

Kaufen können Interessierte den Wein vor Ort in Hammerstein. Weinberatung und Verkauf bieten die Scheidgens montags bis samstags jeweils von 8 bis 19 Uhr sowie sonn- und feiertags von 9.30 bis 18 Uhr an, wobei Neujahr, Ostern, Pfingsten und Weihnachten davon ausgeschlossen sind. Neben guten Weinen gibt es außerdem Winzersekte, Destillate und Liköre, Rieslingsenf, Traubenkernöl, Gelees und andere Köstlichkeiten zu entdecken. „Man hat auch die Möglichkeit, mit uns eine exklusive Weinprobe zu vereinbaren“, informiert Georg Scheidgen. Und wer die Region um Hammerstein und den Mittelrhein noch besser kennen lernen will, kann sich in den dem Weingut zugehörigen Ferienwohnungen einquartieren.

Nähere Informationen zum Weingut Scheidgen sind unter www.weingut-scheidgen.de zu finden.

LWK



Georg Scheidgen in der Steillage in Hammerstein.

Foto: LWK