

VivArt

MAGAZIN FÜR KULTUR UND LEBENSART



Foto: Jason Sellers

MANZ PUR

Eine Hommage an einen Burgunder-Star von Rheinhessen.

Manz pur schmeckt nach der Seidenhaut des Burgunders. Es sind Weine von ungezählter Fülle, mit der Volllausstattung der Natur. Und die zeigt sich reich und üppig in den steilen, kalkreichen Rheinterrassen über Oppenheim und rund um Weinolsheim. Aber Kraftmeier sind sie deshalb nicht, auch keine Lauttöner oder Protzhansel. Die Aromen darin sind präzise, die Zwischentöne sitzen, diese Weine haben Würze, Salz, oft auch Aprikosengeflüster und frischen Zitruszug. Man schmeckt ihre Herkunft, all das Versteinerte vom Urmeer. Die Frucht ist nicht Sklave des Holzes, sie wird gestützt und getragen. Und dann meine ich auch immer das Temperament von Eric in seinen Weinen zu spüren, der über seine besten Spätburgunder sagt: »Ich möchte reifes Tannin, so dicht, wie es geht, und eine super Cassis-Aromatik.«

Und so zehrt seine rote »Reserve« ganz von Transparenz. Man hat das Gefühl, dass es Pinot noir pur ist: kraftvoll, federnd, ungeschminkt. Eric lässt diesen Wein einfach laufen, quasi an

Das ist Königsklasse – mit nur einem Haken: Diese Weine sind viel zu schnell ausverkauft!

Exakt diesen Eindruck, immer weniger zu wollen, vermitteln Erics helle Burgundersorten, die im wahrsten Sinne des Wortes Boden gutgemacht haben. Vor allem der Weißburgunder. Eine ungemein spannende, ans Klima und die Böden von Rheinhessen inzwischen bestens angepasste Sorte. Doch passt man nicht auf, geraten Weißburgunder bei hoher Reife schnell breit und verzeihen allzu hartes Holz kaum. Hier haben Erics Weine an Konsistenz und Persistenz gewonnen. Man spürt das Konzentrierte, Körperreiche. Das dicht Gewobene ist entfettet, das Profunde und Packende ist geblieben: Beim »Kalkstein« provozierend natürlich im Trunk, während die »Reserve« steinige Nuancen mit zartem Schmelz umhüllt.

Beim Grauburgunder, man kann es kaum anders sagen, war und ist Eric immer eine Bank. Sein Bauchgefühl, die alten Reben und die Sorte selbst sind ein Triumvirat. Der »Alte Reben« ist ein Paukentrink für rund zehn Euro! Und die »Reserve« nimmt es noch mit den besten Pendants aus Baden auf, ja, sticht diese zuweilen souverän aus! Das ist Königsklasse – mit nur einem

der langen Leine, und die Reserve findet immer wieder den Weg zurück an den Gaumen. Man möchte einfach nicht aufhören zu schlürfen, daran zu schnuppern. Dabei kommt der 2012er erst jetzt aus sich heraus: pointiert im kühlen Kern, fleischig bis ins Fruchtmarm, süß und gleichzeitig herb im Tannin. Ein Prototyp an sinnlich-suggestiver Fülle. Und – Eric gibt solchen Kalibern Zeit, gönnt ihnen mindestens zwei Jahre Flaschenreife, bevor er sie verkauft. Puristische Eleganz darf und muss sich peu à peu entfalten, darf in der Jugend auch gern mal kantig sein. Ich machte diese Erfahrung bei Eric schon öfter. Dass auch in puncto Holzeinsatz sein Wein sich bei der Reife oft überraschend gut integrierte. In vermeintlich kleinen Jahrgängen wie 2006 hat der Weinolsheimer oft großartige Spätburgunder gekeltert, die nach zehn Jahren wahrhaft verzaubert haben durch ihre vibrierende Frische und virile Tiefe. Ich war fasziniert, aber auf entspannte, ungezwungene-lockere Weise.

Haken: Diese Weine sind viel zu schnell ausverkauft! Manz' Erfolgsrezept lautet: Grauburgunder muss Gas geben am Gaumen, sonst wird das nichts! Die Konfektion darf durchaus üppiger sein, muss aber klare Konturen behalten, also Schärfe, Würze und Biss. Bei den Grauburgundern von Manz ist der BMI ideal!

Und dann gibt es mit Chardonnay noch eine Sorte, die gar nicht kuscheln mag, sondern ohne Umschweife zur Sache kommt. Besser noch als der Weißburgunder behält Chardonnay bei über 90 Grad Öchsle seine Säurefrische. Lichte, saftige Fruchtnoten werden durch erdig-steinige Kühle ausbalanciert und zart-mineralische Bitternoten durch Extraktsüße. Da werden die Tropen von Rheinhessen evoziert, man schmeckt rauchiges Holz, den salzigen Kalk und erahnt noch das Gesteinsmehl einer Marmorwerkstatt – Manz' mutige Purezza!

ml

VivArt SERVICE

Weingut Erich und Eric Manz
Lettengasse 6, 55278 Weinolsheim, 06249 7981 / 803008

www.manz-weinolsheim.de