

Klein, aber fein

Seit rund 250 Jahren betreibt die Familie Ohler Weinbau in Gimmeldingen. Mittlerweile ist es 23 Jahre her, dass Sabine Ohler-Jost die Leitung des kleinen Betriebs übernommen hat, der nicht nur, aber auch mit Riesling punktet. Zuletzt mit dem 2018er Schlüssel.

VON CLAUDIUS JÜRGEN HOLLER

7,8 Hektar Rebfläche bewirtschaftet das Weingut Johann F. Ohler in Königsbach, Gimmeldingen, Mußbach und Haardt, darunter auch in Filettagen wie Idig, Ölberg, Mandelgarten und Schlüssel. 4,6 Hektar waren es, als Sabine Ohler-Jost als Quereinsteigerin 1997 die Leitung des Betriebs übernahm. Von Haus aus Diplom-Kauffrau hat sie das Handwerk von ihrem Vater gelernt, später den staatlich geprüften Wirtschaftler Weinbau drangehängt.

„Klein, aber fein“, sagt sie zu ihrem Betrieb, in dem sie seit 2017 mit Jennifer Henne-Bartz zusammenarbeitet – beide sind im Winzerinnen-Netzwerk Vinissima engagiert. Mit einem auf maximal 6500 Liter pro Hektar begrenzten Ertrag werden so im Durchschnitt zwischen 45.000 und 50.000 Flaschen pro Jahr produziert.

Mit 39 Prozent dominiert der Riesling den Ohler'schen Sortenspiegel, gefolgt vom Spätburgunder mit 18 und vom Weißburgunder mit 13 Prozent. Auch Cabernet Sauvignon, Chardonnay, St. Laurent und Grauburgunder werden angebaut, seit kurzem auch Cabernet Franc und ein wenig Pinot Meunier – ein lang gehegter Wunsch Ohlers, um auch den letzten Klassiker für die Champagner-Cuvée



Jennifer Henne-Bartz (links) und Sabine Ohler-Jost.

FOTO: MEHN

– die Grundweine sind Chardonnay, Spätburgunder und eben Meunier – im Programm zu haben. „Ab diesem Jahr kommt unser Sekt dann ganz klassisch auf die Flasche, und da bin ich schon ein wenig stolz drauf“, sagt Ohler-Jost.

Stolz ist sie aber auch auf den 2018er Gimmeldinger Schlüssel Riesling Kabinett trocken, den jüngsten Preisträger aus Sabine Ohler-Josts Portfolio. Mit 93 von 100 Punkten belegte er kürzlich beim internationalen Wettbewerb Best of Riesling des Neustadter Fachverlags Meininger in der Kategorie Lagen-Riesling trocken den zweiten Platz – wie übrigens schon einmal im Jahr 2018, da war's allerdings der 2016er.

„Der Schlüssel ist mein Lieblingswein“, sagt Ohler-Jost über den Riesling, der in einer eher unbekannteren Lage wächst: Am unteren Haardttrand gehe das Schlüssel meist in der Großlage Gimmeldinger Meerspinne unter, erklärt die Winzerin. Gimmeldingen tiefstgelegene Weinlage sei vom Berg abgerückt weitgehend flach, nur Richtung Mandelgarten steige das Gelände an und bilde dabei einen leichten Nordosthang. Der Boden sei weitestgehend von leichtem Buntsandsteingeröll und Sand geprägt, habe jedoch auch stellenweise Einschüsse von Ton und Kalk. Diese Kal-

keinschlüsse sorgten für eine gewisse Salzigkeit des Rieslings, dem die Fachjury eine „feine Nase mit Aromen von weißem Pfirsich und junger Ananas“ attestierten.

„Die Mineralität gehört zum Schlüssel“, berichtet Ohler-Jost von Längsschnittverkostungen aus etlichen Jahrgängen, bei denen der Riesling auch seine Lagerfähigkeit unter Beweis stelle: „Auch gereift schmeckt er richtig gut.“ Der 2018er sei mittlerweile zwar ausverkauft, im September komme aber der neue Jahrgang auf die Flasche, sagt Ohler. „Und der wird auch richtig klasse.“

„Der Grundstock kommt aus den Weinbergen“, sagt Ohler-Jost über ihr Bemühen, die Stilistik der jeweiligen Lagen sauber herauszuarbeiten. Ihren Rieslingen gönne sie grundsätzlich ein langes Hefelager – in der Regel starte sie mit der Filtration nicht vor Februar; den 2019er Riesling habe sie aber erst Mitte Juli von der Hefe genommen. „Man muss den Weinen Zeit geben“, ist sie überzeugt.

Schon seit Jahrzehnten arbeite das Weingut weitgehend nach Bio-Maßstäben, aktuell stelle sie die Weichen für die offizielle Anerkennung als Bio-Betrieb. Bis zur Zertifizierung dauere es insgesamt drei Jahre, so Ohler-Jost. Dann sei nicht nur Bio drin, sondern es stehe auch drauf.