

EDITION M V – DELIKATES CHAMÄLEON

Axel Biesler vom 8. September 2015



Die Messlatte lag hoch, schließlich war es kein geringeres, als das weithin bekannte Weingut Knipser aus der Pfalz, das hinter der letzten Mundschenk Cuvée stand. Was soll danach schon noch groß kommen, wird sich der ein oder andere vielleicht gefragt haben. Der Nachwuchs natürlich! Wir leben in einer Zeit, in der es so viele talentierte Jungwinzer in unserem Weinland wie niemals zuvor gibt. Junge Frauen und Männer, die sich und ihren Weinen einiges zutrauen, weil sie hervorragend ausgebildet und schon erstaunlich weit in der Welt des Weines herumgekommen sind. Daheim loten sie nun neue Grenzen aus, sind experimentierfreudig und begleiten Most zu Wein, der sich gar nicht selten mit den Besten ihrer Zunft messen lassen kann. Sie sind es auch, die dafür sorgen, dass das einst etwas angestaubte Image einer Weinbauregion ein neues Gesicht bekommt.

Christian Hirsch ist in Leingarten zuhause, einer kleinen Stadt in der Nähe von Heilbronn. Nun kamen aus Württemberg zwar immer schon hervorragende Rotweine, doch über seine Grenzen hinaus war das Ländle für süffige, hellrote Rotweine aus der Sorte Trollinger bekannt, die vorwiegend von den Einheimischen und in veritablen Mengen vertilgt wurden. Da die Produktion in der Vergangenheit also gerade mal den Bedarf der eigenen Bevölkerung decken konnte, musste man sich keine großen Sorgen machen. Diese Zeiten gibt es auch noch heute, doch sie werden seltener, wenn die Welt kleiner, das Wissen über Wein und die daraus resultierende Geschmackserfahrung größer werden. Denn die besten Winzer sind auch immer neugierige Zecher!



Über das Sprichwort: „Was der Bauer nicht kennt, frisst er nicht“, wird Christian Hirsch nur müde lächeln können. Dabei ist der 32-jährige studierte Önologe seiner Heimat durchaus verbunden, wenn er seine Weine in Fässern aus schwäbischer Eiche ausbaut und auch dem Trollinger nicht die kalte Schulter zeigt, sondern einen Rotwein(!) aus ihm macht. Apropos: Hirsch zeigt ein ausgesprochen feines Händchen für die roten Sorten, die neben den heimischen gerne auch Merlot oder Cabernet Sauvignon heißen dürfen. Daraus entstehen geradewegs kosmopolitische Weine, die die Würze des Südens mit dem Säuresaft des Nordens, Kraft mit Grandezza vereinen. Eine solcher Wein ist die Mundschenk Cuvée M V.

Rund 18 Monate durfte sie in einem 150 Jahre alten Sandstein-Gewölbekeller in kleinen Eichenfässern und bei konstant zehn bis zwölf Grad heranreifen. Von einer allzu massiven Schwefelgabe hält Hirsch wenig, weshalb er es auch beim M V bei einer vergleichsweise geringen Dosis belassen hat. Dem Wein bekommt das gut, weil er so nicht für eine lange Zeit in einem Aroma-Korsett verschnürt bleibt, sondern tief Luft holen, sich entwickeln kann. Tatsächlich besitzt der Wein auch genügend eigene Konservierungsstoffe, wenn sein dichtes Extrakt und seine festen, aber reifen Tannine für einen natürlichen Schutz sorgen. Wie ein Chamäleon strömt der M V aus dem Glas, wenn er das eine Mal würzig nach Pfeffer und das andere Mal hinreißend nach Crème de Cassis duftet. Weil er sich nicht entscheiden mag, ist der M V vielleicht die spannendste aller bisher erschienenen Mundschenk Cuvées, gewiss aber ein delikater Rotwein mit einem saftigen Fruchtkern und herzhaften Gerbstoffbiss. Mit seiner gleichfalls auffordernden wie gutgelaunten Art wird er einen weiten Bogen spannen, eine Weinwelt aus gelegentlichen Genussrinkern und routinierten Profis wohlthuend miteinander verbinden.

Die 2013 Mundschenk Cuvée MV ist ab sofort in ausgesuchten Mercure Hotels und im Online Shop erhältlich