

Vergossene Liebfrauenmilch

Weine aus Rheinhessen im Test

Von Daniel Bratanovic

Die jüngere Geschichte des Weinbaus einer Region in drei knappen Sätzen erzählt: Vor etwas mehr als einem Jahrhundert brachten die Rebstöcke, die am Rheinufer wuchsen, Weine hervor, die zu den teuersten weltweit gehörten. Der Rote Hang war der Stolz Rheinhessens. Was folgte, kann als Trio des Desasters beschrieben werden: Weltkrieg eins, Weltkrieg zwei, Liebfrauenmilch. Die Zuspitzung, notiert von der *New York Times* vor nicht ganz 14 Jahren, verzerrt notwendig, hat aber zweifellos eine Menge für sich und verfolgt selbstredend einen dramaturgischen Effekt.

Wie keine zweite Weinbauregion wird Rheinhessen mit der Liebfrauenmilch in Verbindung gebracht. Sicher, wird man einwenden: Mit welcher denn auch sonst? Denn seinen Ursprung hat der Wein mit dem seltsamen Namen in den Weinbergen der Liebfrauenkirche im rheinhessischen Worms. Doch wer so argumentiert, hat die Rechnung ohne die deutsche Weinverordnung gemacht. Dort ist festgelegt, dass als »Liebfrauenmilch« oder »Liebfraumilch« nur »weißer Qualitätswein der bestimmten Anbaugebiete Nahe, Pfalz, Rheingau und Rheinhessen« bezeichnet werden darf, wenn er erstens zu mindestens 70 Prozent aus den Rebsorten Riesling, Müller-Thurgau, Silvaner oder Kerner besteht und zweitens der Restzuckergehalt auf einem Niveau liegt, das innerhalb der »für die Geschmacksangabe ›lieblich‹ zulässigen Spanne liegt«. Mit anderen Worten: Herkunft egal, Rebsorte egal, Hauptsache süß.

Dennoch: Aus Rheinhessen, der größten deutschen Weinbauregion bis heute, kamen auch die größten Mengen dieses schwerbekömmlichen Zeugs. Der so zugerichtete, zu allermeist aufgezuckerte Wein schickte sich nach dem Zweiten Weltkrieg an, als westdeutscher Exportschlager das Ausland zu verkleben, wo er nämlich, abgefüllt in Großflaschen oder noch angemessener: in Kartons, vor allem in den 1970er und 1980er Jahren, aber auch heute noch, Supermarktregale füllte und füllt.

Im Ausland also geriet die Liebfrauenmilch nachgerade zum Synonym für deutschen Wein, was dessen einstmals hervorragendes Renommee nachhaltig beschädigte. Also galt die Formel »Rheinhessen gleich Liebfrauenmilch gleich Wein von minderer Qualität« als unumstößlich? Abgesehen von der Tatsache, dass die originale Liebfrauenmilch inzwischen unter dem Namen Liebfrauenstift-Kirchenstück als Spitzenlage »Großes Gewächs Rheinhessen« klassifiziert ist (vorherrschende Rebsorte: Riesling), ging die Gleichung noch nie vollständig auf. Schon gar nicht in der jüngeren Zeit.

Irgendwann hatte sich das auch jenseits des Atlantiks herumgesprochen. Und so hat denn die Geschichte in der *New York Times* ihr Happyend in der Feststellung, dass in Rheinhessen längst wieder Spitzenweine erzeugt werden, die es mit denen von Rheingau, Mosel oder Pfalz jederzeit aufnehmen können.

»Sie verbinden«, offenbart André Dominés Weinbibel, »die Finesse der Weine aus nördlichen Gebieten mit der Kraft und der Würze aus südlichen.«

Das galt es zu überprüfen. Zur diesjährigen Beilage standen sieben trockene Rieslinge zur Probe, vier des Jahrgangs 2025, einer von 2024, zwei aus dem Erntejahr 2023. Doch dabei blieb es nicht. Die Stars kamen von der Reservebank. Denn den frisch Abgefüllten merkte man ihre Jugend noch an, nicht unbedingt zu ihrem Vorteil. Bald verschlossen, bald kantig, mal spitz, mal flach. Kaum überraschend, waren die Älteren zugänglicher, ihr Aroma schon entfaltet. Das Rennen machten aber zwei Weine, die eigentlich außer Konkurrenz liefen.

Sieger des Abends war »Jean Baptiste«. Der feinherbe Riesling vom Weingut Gunderloch, benannt nach der Hauptfigur in Carl Zuckmayers Stück »Der fröhliche Weinberg«, bestach durch seine feine Balance, bei der eine dezente Süße der angenehmen, niemals schroffen Säure schmeichelte. Mit Noten von Pfirsich und Honig in der Nase und auf dem Gaumen erfreute er alle Probanden, mithin die Flasche schon wieder leer war, kaum dass man sie geöffnet hatte. Dicht dahinter, zuletzt ausgeschenkt und ebenfalls sehr schnell ausgetrunken, eine Cuvée, was angesichts des Rebsortenreinheitseifers hierzulande immer noch vergleichsweise selten ist: Der Riesling und Sauvignon Blanc feinherb, »gemacht von den jungen Nackenheimer Weinmacher*innen«, fällt alkoholhaltiger und würziger aus und stellt spielend unter Beweis, dass diese beiden Rebsorten sehr wohl zusammen in eine Flasche gehören können. Ein freundlicher, sofort zugänglicher und nicht zu komplex geratener Sommerwein.

Was heißt das nun für die anderen? Konnte es sein, dass uns die trockenen nicht mehr zusagen? Sitzen wir einem Trend auf? Haben sich die Geschmäcker synchron in die gleiche Richtung verschoben, waren gar abgestumpft? Der Verunsicherung war zu begegnen. Also noch mal von vorn, und Tage später nachgeschlürft. Den Auftakt machte der Riesling »Estate« des Weinguts Wittmann. Klirrte dieser Wein noch bei der ersten Probe, wirkte spitz und unreif, zeigt er sich nun etwas zugänglicher. Gewachsen auf kalkreichem Tonboden, verströmt dieser Riesling dezente Aromen von Zitrus und Pfirsich und kommt dann auf der Zunge sehr säurebetont daher. Was aber zuerst zu ausgeprägt wirkte und beinahe alle anderen Noten überrollte, ergibt beim zweiten Trinken mehr Ausgewogenheit. Grüner Apfel trifft auf hintergründige Mineralität. Noch ein paar Wochen warten, dann haben Freunde sehr trocken ausgebauter Rieslinge einen gelungenen Spätsommerwein. Der folgende 2025er Riesling der Winzerin Lisa Bunn ist im Bouquet verhalten, gibt Noten von Birne ab. Merklich säureärmer als der von Wittmann, ergibt sich geschmackliche Nähe zu Steinobst und Birne, während der Abgang leicht ätherisch-kräutrig gerät. Noch etwas zu jung, zeigt sich hier größeres Potential.

St. Antonys »Rotschiefer« gibt das intensivste Bouquet ab. Die Honigmelonaromen in der Nase machen Lust auf mehr. Mit dezenter Säure, leichter Süße und körperreicher als die bisherigen, ist dieser Wein jetzt bereits uneingeschränkt trinkreif. Das gilt noch nicht ganz für den Riesling »Roter Schiefer« von Gunderloch. Im Glas noch leicht moussierend, verströmt er dezente Aromen von Holunderblüte. Sehr trocken ausgebaut, im Abgang

ätherisch, stoßen die Tester in der Textur auf cremigen, ja fast öligen Wein. Einer mit Schmelz.

Folgen die älteren Jahrgänge. Der 2024er »Goldberg« des Weinguts Holzmühle hat den Keller im Glas, denn das Bouquet fällt modrig aus. Die höhere Reife zeigt sich in der zurückgenommenen Säure; Fruchtnoten von mildem Apfel werden im Abgang rieslinguntypisch abgelöst von einer nicht zu aufdringlichen Süßholzsüße. Unterm Strich eher blass, aber mit Körper. Besser der 2023er Riesling »Kreuz-Kapelle«, alte Reben des Weinguts Burghof Oswald. Bananenaromen verströmend, schmeckt dieser Wein sehr fruchtig mit zarten Karamellnoten, was nun klingt, als habe man einen Süßwein vor sich. Doch im Glas steht ein trocken ausgebauter Tropfen, womit dann ausgesagt wäre, dass wir es mit einem sehr reifen und geschmacklich variantenreichen Wein zu tun haben. Zum letzten im Testreigen. Der 2023er »Rothenburg« der Winzerfamilie Sans-Lorch gerät sehr leicht. Schon das Bouquet schüchtern, bestätigt sich der Eindruck am Gaumen. Mit verhalten ätherischen Noten wirkt dieser Wein immer noch frisch, ohne dass sich eine distinkte Frucht bestimmen ließe, bis er sich mit einer gewissen Salzigkeit verabschiedet. Abschied auch an dieser Stelle – bis zur nächsten Probe; mit Weinen noch unbekannter Herkunft.

Weingut Wittmann, Riesling »Estate«, 2025, alc. 12 % vol. 15,90 Euro

Weingut Lisa Bunn, Riesling, 2025, alc. 12,5 % vol., 9,90 Euro

Weingut St. Antony, Riesling »Rotschiefer«, 2025, alc. 11 % vol., 9,90 Euro

Weingut Gunderloch, Riesling »Roter Schiefer«, 2025, alc. 12,5 % vol., 12,50 Euro

Weingut Holzmühle, Riesling »Goldberg«, 2024, alc. 12,5 % vol., 7 Euro

Weingut Burghof Oswald, Riesling »Kreuz-Kapelle«, alte Reben, 2023, alc. 12,5 % vol., 12,30 Euro

Weingut Sans-Lorch, Riesling »Rothenberg«, 2023, alc. 12,5 % vol., 12,50 Euro

»Außer Konkurrenz«:

Weingut Gunderloch, Riesling »Jean Baptiste«, feinherb, 2025, alc. 10 % vol., 12,50 Euro

Weingut Sans-Lorch u. a., Cuvée: Riesling und Sauvignon blanc der Nackenheimer Jungwinzer, 2025, alc. 12 % vol., 7,99 Euro

<https://www.jungewelt.de/beilage/art/524304>