

Komplexe Aromen dank extrem trockener Lagen

Noch ein Württemberger, der in Baden sein Weinglück sucht: Jan Mayer in Angelbachtal. Schon die ersten Tropfen aus seinen eigenen Weinbergen machen deutlich: Das wird was Gutes und Wahres.

Von Johannes Hucke

Erinnern wir uns: In der letzten Folge begannen wir eine Mini-Serie, die es in sich hat. „Mini“ deshalb, weil sie heute schon wieder endet. Schade. Aber es lohnt sich! Zwei junge Weinhimmelsstürmer, Jan Mayer und Tobias Nägele, pachten entlegene, hochinteressante Flächen des ehemaligen Weinguts Rapp-Kies zu Eschelbach. Allesamt Württemberger in Baden, die ganz von vorne beginnen – obgleich die Eltern noch immer Weinbau betreiben, „dahom“, wo ihnen nichts passieren kann. Im Falle des alerten Jan Mayer befinden sich die Reblagen der Familie in Brackenheim. Von dort kommt er her. Aber da blieb er nicht. Im Angelbachtal, wo er jetzt wohnt, regiert der Reichsgraf und Marquis zu Hoensbroech mit milder Hand. Da kann, da darf, da soll noch etwas wachsen. Und was wächst? Gutes und Wahres!

Es gibt Weinetiketten, die einem für immer im Gedächtnis bleiben. Der Rebenfuchs von Becker aus Schwenigen. Bernd Hummels Hummel, selbstredend. Und so mancher Österreicher, Spanier, Italiener mit goldenen Gänsen oder markantem Steinkreis. In der Sparte Etiketten-Design ist „uns“ das Ausland weit voraus. Doch was macht dieser Jan Mayer, der Neueinsteiger aus der Terra Incognita? Ein Emblem erwählt er, das man sofort und für immer im Gedächtnis behält. Eine Figur, angelegt zwischen Vogeler und Giacometti, ganz dünn, mit extra hohem Zylinder, hält ein Vögelchen in der Hand. Und dieses eine stilisierte Traube im Schnabel. Das war's. Schön! Und worauf befindet sich das kleine Kunstwerk?

Auf der kleinsten Weinpreisliste, an die sich der Verfasser dieser Zeilen erinnern kann. Zumindest seit 1989. Damals, irgendwo im Rheinhessischen, wurde ihm ein DIN A 6-Zettel gereicht, worauf zu lesen stand: „Wein – 0,75 l, 2 DM.“

Nun, ganz so günstig kann Mayer seine Reben-Kinder nicht verkaufen. Dazu sind diese Geschöpfe viel zu begabt. Unsinn: Der Sauvignon Blanc aus Elsenz ist nicht talentiert, sondern ausgereift. Ein frühes Meisterwerk. „Gar nicht so einfach, den gescheit hinzubekommen“, resümiert der Brackeneheimer. Die Mühe war's wert: Kein quiet-schiger Granny-Smith mit Rasenschnitt-Geruch verätzt einem die Nase, sondern eine Aromen-Komplexität, wie man sie allenfalls von der Loire oder aus der



**KLEINE WINZER
GROSSE WEINE**



Jan Mayer (unten) hat es von Brackenheim nach Angelbachtal gezogen, wo er seine Reben kultiviert – vom Start weg mit großem Erfolg. Fotos: Gert Steinheimer

Süd-Steiermark kennt, fordert die volle Aufmerksamkeit. Es sind „extrem trockene Lagen“, die so ein Werk ermöglichen.

Nächstes Thema: Trollinger in Tiefenbach. „Da kammer sich auf de Kopf stelle, das hält niemand für möglich ...“ Jetzt schon: wir. Freilich bleibt die Sorte leicht, selbst bei strengster Auslese; aber es ist doch sehr viel davon zu spüren, was der liebe Gott mit diesem Massenträger einmal gewollt haben könnte. Leicht kühl genossen, haben wir hier eine hervorragende Alternative für den Aperero. Oder – gar keine Frage – zur schwäbisch-badischen Küche.

„Kraftvoll und warm.“ Mehr sagt Jan Mayer in seiner Produktbeschreibung nicht zum Lemberger, einer weiteren Rebe mit hohen Popularitätswerten nicht nur in Württemberg. Es ist dies ein Tropfen, („reine Keuper-Südlage!“), der alles

enthält, was der Liebhaber von richtigem Rotwein verlangt; doch würden wir ihm einen mehrmonatigen Urlaub im Holzfässchen gönnen. Dann gewinnt er den Vaihinger Löwen. „Schon gut“, räumt Mayer ein. „Der kriegt bald Holz.“ Na dann.

Vor zehn Jahren hat Jan Mayer in Elsenz angefangen und erst einmal neu bestockt. Herrlich, wenn so grobe Ar-

beit so feine Früchte trägt. Wir freuen uns auf die nächsten Jahre, wenn die Anbaufläche sich knapp vervierfacht. Uns war es vergönnt, einen Mayer'schen Grauburgunder zu verkosten. (Neidisch? Zu Recht.) Der war schneller ausverkauft als gefüllt. Lang und pikant mit beeindruckender Textur, lässt der lange auf der Feinhefe gelagerte Pinot Gris auf Nachfolger hoffen.

In summa: Es gehört nicht viel Prophetie dazu, in Mayer und Nägele kommende Winzer zu erkennen. Die improvisierte Probe am Eichtersheimer Kletterberg wirkte wie eine kleine Zeitreise. Übrigens, nach rückwärts wäre dies ebenfalls möglich. Hinterm Wäldchen hatte Friedrich Heckers Vater sein Rebstück. Wenn das mal kein geweihter Grund und Boden ist ...

NACKTE FAKTEN

- > **Adresse:** Im Binzig 3, 74918 Angelbachtal
- > **Telefon:** 0 72 65/2 07 26 66
- > **Homepage:** www.weingut-jm.de
- > **Seit:** 2011
- > **Lagen:** Eichtersheimer Kletterberg; Elsenzer, Tiefenbacher Spiegelberg, Michelfelder Himmelberg
- > **Rebfläche:** 1 Hektar, ab 2014 4 Hektar
- > **Rebsorten:** Sauvignon blanc, Riesling, Grauburgunder, Trollinger, Lemberger, Spätburgunder
- > **Spezialitäten:** Sauvignon blanc, Trollinger, Lemberger