

FALKENSTEINS WEINMACHER

Und plötzlich Spitzenwinzer!

Bis 2010 verkauft Elmar Clemens aus Rheinhessen vor allem Literweine. Dann wagte er es, sich beim strengen Programm „Selection“ anzumelden - mit Erfolg.



Rheinhessen wirbt mit seiner „neuen Wein- und Winzergeneration“. Handfeste Burschen und forsche junge Frauen sind da abgebildet. Ihnen ist anzusehen, dass sie beste Ausbildung genossen und in der Welt herumgekommen sind. Dazu gehört Elmar Clemens gewiss nicht. Der 53-Jährige aus dem Dorf Sulzheim ist ein einfacher Winzer, der keine Hochschule besucht, kein Praktikum im Ausland erlebt hat.

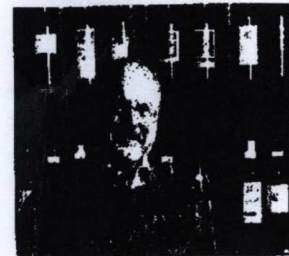
Aber der neuen Weingeneration fühlt er sich zugehörig. 2010 hat er sich, wie er schreibt, „auf das Abenteuer eingelassen“, beim Programm „Selection Rheinhessen“ mitzumachen. Der Aufstieg in diese Oberliga der trockenen Weine ist mit hohen Anforderungen verbunden. An einem Abend

im Mai besprach er sich mit Ehefrau Petra. Sollten sie es wagen? Schließlich hatte Clemens bis dahin vor allem Literweine verkauft.

Also: Ja! Er wählte die besten, ältesten Rebärten am steilen Schildberg aus und halbierte im Sommer die Trauben, um den Ertrag zu mindern und den Saft der Beeren zu konzentrieren. „Mein Vater hätte mich geschlagen“, lächelt er. Es klappte: Für seinen Silvaner bekam er den Titel. Im Jahr drauf meldete er gleich drei Weine an, ebenfalls mit Erfolg.

Bei seinem Selections-Silvaner von 2012 erntete er nur ein Drittel dessen, was für Qualitätsweine erlaubt ist. Der Saft wurde spontan, also mit den eigenen Hefen fermentiert, teils im Edelstahl, teils im gebrauchten Barrique. Bis in den Sommer zog sich die Gärung hin. So arbeiten Spitzenwinzer. Ergebnis ist ein angenehm weicher

Pit Falkenstein
ist Weinjournalist
in Köln.



Tropfen mit viel Schmelz. Der saftige Geschmack von Williams-Christ-Birnen wird unterstrichen von steinig-rauchigen Aromen, die das Kalkgestein vom Schildberg beisteuert. Kräuterdüfte von Estragon und Petersilie steigen auf. Dazu eine einfache Speise: Ravioli, mit Schafskäse gefüllt und in heißer Butter geschwenkt.

Sulzheimer Schildberg Selection Jahrgang 2012
Rebsorte Silvaner
Anbaugebiet Rheinhessen
Analyse 13,3° Alkohol, 5,1 g Säure, 6,1 g Restzucker (pro Liter)
Trinken bis 2016
Prels ab Hof 8,50 Euro
Adresse Elmar Clemens
Steiggasse 2a
55286 Sulzheim
Telefon 06732 – 63958
Mail info@clemens-weingut.de
www.clemens-weingut.de