

Höllisch guter Spätburgunder

Auch ohne Gasthaus hat sich das Weingut Krone in Assmannshausen etabliert. Die Familie Wegeler hat es sogar zu einem der Prädikatsweingüter gemacht. Von Oliver Bock



Rotweinlager: Das Weingut Krone hat einen beeindruckend langen Gewölbekeller.

RÜDESHEIM. Das äußerlich unscheinbare Haus in Assmannshausen, direkt neben der Bahnlinie, ist das Domizil eines ungewöhnlichen Rheingauer Weinguts. Ein Weingut, dessen Geschichte mit der eines der berühmtesten deutschen Gasthäuser verbunden ist. Doch seit zehn Jahren gehen Gasthaus und Weingut „Krone“ getrennte Wege. Eine für Außenstehende kaum verständliche Entscheidung des neuen Hoteleigentümers. Und während die „Krone“ als Hotel offenbar vor einer ungewissen Zukunft steht, reüssiert das Weingut und wird absehbar bald jüngstes Mitglied im elitären Kreis der deutschen Prädikatsweingüter.

Auch wenn das Weingut lange nicht so alt ist wie die schon im Jahr 1541 gegründete „Krone“, bildeten doch beide viele Jahrzehnte lang eine scheinbar unzertrennliche Einheit. Es gehörte zum guten Ton der illustren Krone-Gäste, im noblen Restaurant und auf der schönen Terrasse die renommierten Höllenberg-Rotweine des hauseigenen Weinguts zu genießen. Wer dunkle, „fette“, schmeichelnde, fruchtstrotzende Rotweine liebt, war dort falsch, denn es sind aristokratische Burgunder.

Dann kam jedoch der Schwelmer Unternehmer und Brauereibesitzer Rolf Lohbeck. Er kaufte 2006 das Hotel von Botho Jung - der es seinerseits drei Jahre zuvor notgedrungen von seinem bisherigen Partner Hans-Burkhard Ullrich übernommen hatte - und zeigte dem zugehörigen Weingut völlig überraschend die kalte Schulter.

Eine bis heute schwer nachvollziehbare Entscheidung, weil sie der „Krone“ eine Besonderheit nahm. Welches Luxushotel besitzt schon ein eigenes Weingut mit hervorragendem Ruf? Jung behielt das Weingut notgedrungen und akzeptierte schließlich Anja und Tom Drieseberg als Partner, denen die renommierten Weingüter Wegeler in Oestrich und Bernkastel gehören und die Jung zunächst eine Beteiligung sowie Unterstützung bei Logistik, Verwaltung und Vertrieb boten.

Seit dem Tod von Jung vor zwei Jahren gehört das Weingut mit seinem eindrucksvollen 60 Meter langen Gewölbekeller ganz der Familie Drieseberg-Wegeler. Tom Drieseberg umschreibt sein Selbstverständnis und die Weinbauliche Mission mit einem Satz: „Wir sind ein Pinot-Weingut.“ Gut fünf Hektar Steilhänge bilden die Rebfläche. Neben dem Assmannshäuser Frankenthal und Hinterkirch auch eine Parzelle in Lorch, auf der Riesling wächst. Das Herzstück aber ist der Höllenberg. Jene legendäre Lage, die im Rheingau ein Synonym für anspruchsvolle Rotweine ist, die in guten Jahren zu den besten in Deutschland zählen.

Hölle steht dabei nicht für Teufelswerk. Alle Rheingauer „Höllern“, auch jene in Johannisberg und Hochheim, gehen etymologisch auf alte Bezeichnungen für steile Lagen zurück. Das „Terroir“ des Höllenbergs gilt für den Rotweinanbau als ideal, weil hier der wärmespeichernde Schiefer den Boden prägt, der dem roten Burgunderwein seine unverwechselbare Charakteristik verleiht.

Der Rotweinanbau auf dem Höllenberg hat eine lange Tradition. Die Chronik des Klosters Marienthal berichtet schon im Jahr 1507, dass Zisterzienserinnen am Johannistag zum Festessen den „rothen Weyn von Aßmannshausen“ tranken. Im Handbuch für Reisende am Rhein aus dem Jahr 1812 ist Assmannshausen als Weindorf verzeichnet, „wo auf dem Hellenberg ein trefflicher roter Wein wächst“. Der Weinfachmann des 19. Jahrhunderts, Johann Philipp Bronner, rühmt den Assmannshäuser als einen der besten in Deutschland. Goethe sprach dem Wein anerkennend zu. Bismarck zog sogar einen Vergleich zu französischen Gewächsen, doch sei „der deutsche Vetter seinem Verwandten von der Rhone weit über den Kopf gewachsen. Unsere deutsche Sonne im Rheingau scheint dort feuriger zu sein als die vom Kaukasus und von Avignon.“

Der hochwertige Assmannshäuser war und ist eine rare und deshalb vergleichsweise teure deutsche Spezialität. Vergleichsverkostungen Assmannshäuser Spätburgunder aus dem Keller der Staatsweingüter, die sich mit der „Krone“ die besten Lagen im Höllenberg teilen, haben in jüngster Zeit bestätigt, dass diese Rotweine es auch mit besten französischen Gewächsen aufnehmen können.

Genau dieser Ansicht ist auch Drieseberg. Wer allerdings hervorragende Spätburgunder ernten will, muss seine Ertragswünsche mäßigen und in der Konsequenz hohe Preise am Markt durchsetzen können. Nur etwa 20 000 bis 25 000 Flaschen produziert das Weingut im Jahr: „Reich werden wir dadurch nicht“, sagt Drieseberg, auch wenn das Erzeugen von „Höllenberg“-Weinen nicht nur ein Hobby sein kann. Drieseberg liebt die Cassis-Noten, die Höllenberg-Weine in einem auffallend opulenten Maße zeigen, und er hat Spaß an guten Tropfen „mit Ecken und Kanten“, die gerade nicht „jedermanns Darling“ sind.

Für den Ausbau der Weine in dem beeindruckend langen Gewölbekeller an der Niederwaldstraße ist mit Michael Burgdorf, Dominic Borgwardt und Peter Perabo gleich ein Trio von Önologen verantwortlich, die sich nach den Erfahrungen von Drieseberg gut ergänzen. Es steht auch insofern für Kontinuität, als Berater Perabo viele Jahre alleiniger Betriebsleiter war, ehe er vor zehn Jahren in der Phase der Unsicherheit, was aus Weingut und Gasthaus wird, eine Stelle beim Bischöflichen Weingut in Rudesheim annahm.

Dennoch verkaufen sich die Weine nicht von selbst, zumal bei den Preisen, die eine aufwendige Produktion kleiner Mengen hoher Qualität verlangen. Dass sich Kunden der auf Riesling spezialisierten Wegeler-Weingüter in großer Zahl nebenbei mit Krone-Rotweinen eindecken würden, hat sich jedenfalls als Illusion erwiesen. Doch die Zahl der Krone-Kunden wächst, und einen Schub könnte die absehbare Aufnahme in den Kreis der Prädikatsweingüter geben. Drieseberg freut sich auf den Erfahrungsaustausch und das Netzwerk der Kollegen, wenn es um hochwertige Rotweine geht. Das Ziel ist klar gesteckt: Das mit Assmannshausen und dem Höllenberg eng verbundene Weingut soll „ein Rheingauer Kulturgut bleiben“.

FAZ vom 14. Oktober 2016