

# Bestimmung Riesling

Leidenschaft  
Rotwein



*HERAUSRAGENDE WEINE  
ZU ENTDECKEN, DAS IST DIE  
LEIDENSCHAFT DES SYLTER  
SOMMELIERS NILS LACKNER. IN  
DER PFALZ BEI DEN COUSINS  
THOMAS HANEWALD UND  
STEPHAN SCHWERDT IST ER  
FÜNDIG GEWORDEN.*

# R

Riesling ist die Königin der Reben. Sie ist Lebensgefühl, Kulturgut, Dinnerbegleitung, Partyqueen und Kultwein. Sie kann alles sein, was du willst, solange man ihr gibt, was sie will. Bordeaux ist der Grandseigneur der Weinwelt. Er ist schon so lange dabei und spielt immer noch ganz oben mit. Er verlangt Respekt, Zeit und Geduld, nur dann zeigt er dir mit einer fast arroganten Korpulenz seine wahre Größe.

In Leistadt, einem kleinen verschlafenen Vorort von Bad Dürkheim in der Pfalz, befindet sich ein Weingut, welches sich mit zwei talentierten jungen Männern an der Spitze aufgemacht hat, etwas Herausragendes zu schaffen. Die Cousins Thomas Hanewald und Stephan Schwerdt folgen dabei ihrer Leidenschaft für große Weine. Dabei liegt das Augenmerk ganz besonders auf zwei Königsdisziplinen: mineralische Rieslinge und kräftige Rotweine im Stil der Bordeauxweine, also auf Basis von Cabernet Sauvignon und Merlot. Und beides machen sie richtig gut. So gut, dass ich mir das Weingut Hanewald-Schwerdt einmal genauer anschauen musste.



Es ist stürmisch und eiskalt, als ich mich am frühen Samstagmorgen von Sylt aus auf den Weg in die Pfalz mache. Dennoch bemerke ich das Wetter kaum, sondern freue mich auf das vor mir liegende Wochenende. Zum einen wegen der spannungsreichen, geradlinigen Weine meiner Gastgeber, an denen es wohl nicht mangeln wird. Zum anderen findet dieses Wochenende die Bad Dürkheimer Weinbergsnacht statt, eine große Weinparty, bei der die städtischen Weinberge in eine gewaltige Lichtershow getaucht werden, inmitten welcher Winzer in kleinen Pavillonzelten ihre Weine vorstellen.

Als ich am späten Nachmittag in Bad Dürkheim ankomme, scheint sogar noch die Sonne und Stephan Schwerdt begrüßt mich mit einem strahlenden Lächeln und einer Flasche Wein. Stephan ist der Typ Pfälzer, zu dem man sich gern gesellig an den Tisch setzt, sich über Gott und die Welt unterhält, ein Gläschen dazu trinkt und schließlich merkt, wie schnell die Zeit vergangen ist. Kräftige Hände, kurzes rotblondes Haar und fröhliche Augen. Nach dem Abitur hat er an der Weinuniversität in Geisenheim Internationale Weinwirtschaft studiert. Danach ging es nach Neuseeland, um zu schauen, wie man am Ende der Welt so mit Wein umgeht. Seit 2011 ist Stephan wieder zu Hause und kümmert sich um die Vermarktung der Hanewald-Schwerdt'schen Weine. Wir fahren direkt zum Flaggenturm, einem Wahrzeichen etwas außerhalb der Stadt

mit herrlicher Aussicht. Die letzten Sonnenstrahlen wärmen uns und der mitgebrachte 2013 Ruppertsberger Reiterpfad Riesling passt jetzt perfekt. Saftige Zitrusfruchtnoten und Aromen vom Weinbergpfirsich machen sich in meinem Mund breit, bevor eine kräftige Mineralik mit präziser Kraft zugreift und zeigt, warum der Reiterpfad eine der bekanntesten Lagen der Region ist. Der Boden ist aus Buntsandstein, der dem Wein eine aromatische Wärme gibt, die sich sehr belebend auf den Trinkfluss auswirkt. Das ist die neue Schule des deutschen Rieslings, hier perfekt umgesetzt. Was für ein toller Einstieg in den Abend.

Zwei Stunden später stehen wir mit Gläsern bewaffnet am Fuße eines bunt beleuchteten Weinbergs mitten in Bad Dürkheim. Über unseren Köpfen schießen farbige Laser und Scheinwerfer hin und her und um uns wimmelt es von vinophilem Partyvolk. Die Weinbergsnacht ist in vollem Gange, fünf Kilometer Rundweg liegen vor uns. Als Wegzehrung hat Stephan eine neue Flasche mitgebracht. „Das ist wie David gegen Goliath“, sagt er beim Einschenken.

*DIE NACHT WIRD NOCH LANG UND FRÖHLICH,  
DENN NACHDEM IM WEINBERG DIE LICHTER  
AUSGESCHALTET WURDEN, GEHT DIE PARTY  
IM STADTKERN GERADE ERST LOS.*

„Der hier ist von unserer unbekannteren Lage, ein 2013 Leistadter Herrenmorgen Riesling. Der hat es manchmal etwas schwer gegen sein prominentes Gegenstück Reiterpfad.“ Dabei muss er sich gar nicht hinter seinem bekannten Bruder verstecken. Der Herrenmorgen wirkt schlanker und feiner, mit einem Säurespiel voll frischer Noten wie Grapefruit und grüner Apfel. Seine mineralischen Töne wirken stählerner und sind messerscharf. Das liegt an dem Kalkmergel im Boden, der gibt dem Wein Kühle und eine elegante Vielschichtigkeit. Für mich ist der 2013er Riesling vom Leistadter Herrenmorgen der etwas spannungsreichere Wein, während der Ruppertsberger Reiterpfad etwas voller und zugänglicher wirkt. Beide Weine im Portfolio eines jungen Weingutes in so gut gemachter Qualität zu finden, sagt viel darüber aus, auf welch hohem Niveau sich der deutsche Riesling bewegt.

Die Nacht wird noch lang und fröhlich, denn nachdem im Weinberg die Lichter ausgeschaltet wurden, geht die Party im Stadtkern gerade erst los. Die Pfälzer zeigen mir, dass sie zu Recht den Ruf des geselligen Weintrinkers und herzlichen Gastgebers haben. Es herrscht eine ausgelassene Stimmung und ich verspreche mir selbst, nächstes Jahr wiederzukommen.

Am nächsten Morgen sind wir erstaunlich frisch und machen uns nach dem Frühstück auf, das Weingut zu besichtigen. Dabei lerne ich auch Thomas Hanewald kennen, der hier im Keller

das Sagen hat. Mit halblangen verstrubbelten Haaren, einer schwarzen Brille und Dreitagebart hat er etwas von einem neointellektuellen Künstler. Sein Keller wirkt penibel sauber und aufgeräumt mit vielen neuen Stahltanks und Holzfässern. „Seit wir 2011 übernommen haben, hat sich hier vieles geändert, auch im Weinberg“, berichtet er „So haben wir auf Handernnte umgestellt und machen unsere Rieslinge in einem trockeneren, internationaleren Stil.“

Auch die Premiumlinie Kalkriff ist neu bei Hanewald-Schwerdt. „Wir sind stolz auf unseren Kalkboden, ihn wollen wir widerspiegeln.“ Der Riesling Kalkriff 2013 kommt aus der Lage Kalkofen, und das schmeckt man auch. Kraftvoll, steinig kühl und mit unglaublich lang anhaltender Zitrusfrucht trifft er bei einem Rieslingtrinker wie mir voll ins Schwarze. Die Kalknoten sind dabei sehr präsent und geben ihm eine schöne Balance zur frischen Frucht. Stolz erzählt mir Stephan, dass das an den Weinberg angrenzende Naturschutzgebiet Berntal einst ein Süßwasserriff gewesen sei, daher der Name Kalkriff, den Hanewald-Schwerdt exklusiv benutzen darf.

Es gibt noch einen weiteren Wein neben den Rieslingen, den ich heute unbedingt probieren muss: Zweihänder. Ein Cuvée aus den Bordeauxtrauben Cabernet Sauvignon und Merlot, 18 Monate gereift in frischen Barriquefässern, gefolgt von einigen Monaten Flaschenlagerung. Im Glas dunkelrot, in der Nase betörend dicht mit Schwarzkirschnote und im Mund voll reifer Beerenfrucht, Cassis und Röstaromen. Wie alle großen Rotweine braucht er einen Moment, um sich zu öffnen, dann kommen auch mineralische Bodennoten und leicht herzhaft Töne zum Vorschein. Die Jungs vom Weingut Hanewald-Schwerdt haben da eine echte Bombe an den Start gebracht. Und das wissen sie auch.

„Wir sind sehr engagiert im Barrique-Forum, wo der Zweihänder auch gut ankam. Die Fässer kommen alle aus dem Bordeaux. Und der Name ist ein Wortspiel auf meinen Nachnamen Schwerdt“, verrät Stephan stolz. Der Wein zeigt, dass auch in Deutschland ein Umdenken stattfinden muss. Junge, gut ausgebildete Winzer produzieren in liebevoller Handarbeit Weine von internationaler Größe, egal ob rot oder weiß. Thomas Hanewald und Stephan Schwerdt haben schon viel erreicht, aber dies ist erst der Anfang ihrer Reise. Es gibt Pläne für eine Sortimentsverschmälerung, einen Ausbau der Vinothek und natürlich die weiterhin konsequente Ausrichtung zur hohen Rieslingqualität. Man darf gespannt sein. Es war sicher nicht mein letztes Mal im Hause Hanewald-Schwerdt.



Bezug: Alle Weine über [www.hanewald-schwerdt.de](http://www.hanewald-schwerdt.de)  
 Riesling 2013 Ruppertsberger Reiterpfad, 9,50 Euro (0,75l)  
 Riesling 2013 Leistadter Herrenmorgen, 9,50 Euro (0,75l)  
 Riesling 2013 Kalkriff trocken, 8 Euro (0,75l)  
 Zweihänder Cabernet/Merlot 2011, 22 Euro (0,75l)

Der freiberufliche Sommelier Nils Lackner kann über [nils.lackner@gmx.de](mailto:nils.lackner@gmx.de) gebucht werden.

