Marie-Menger-Krug w Motzenbäcke

Mathias Guthmann

IM WEINBERG

Adressen in Deutschland.

asmus von Marie Menger-Krug.

ie Weinberge, die sich sanft in bekannt, im Palais lebte damals die Fa- Menger-Krug, die mit Verstand und Lei- steht "Die Mauer", es gibt "Den Jungen". werden von der September- anders sein - natürlich Weinbau. Häufiabendsonne vergoldet und angeglüht, in- ger Gast und ein Freund der Familie war mitten dieser prächtigen Kulisse steht ein Karl May, der sich mit seinen Romanfigu-"Villa im Paradies". Dort, in Deidesheim sterblich machte. Sein Faible für gute Malven und vom Klee, von den Obstbäuin der Pfalz, findet man die Sektmanu- Weine lockte den Schriftsteller immer men, die in sanfter Ordnung die Weinber- hinein, im Zuge einer korrekten Semantik faktur Motzenbäcker, eine der besten wieder in dieses Palais, wo er seiner Lei- ge säumen. Übrigens haben die Rosen wurde der Name ein wenig entschärft! Das liegt zum einen an der Tradition, die und sich inspirieren ließ. Auch der Kom- tion: Sie zeigen uns, ob die Reben durch hier seit dem 18. Jahrhundert sorgfältig ponist Johannes Brahms hatte seinerzeit einen heimtückischen Schimmelpilz begepflegt wird, zum anderen am Enthusi- das Vergnügen in der Villa nächtigen zu droht werden, ist die Rose befallen, ist dürfen.

Schon im 19.Jahrhundert war Deides- In dieser Atmosphäre der Heiterkeit, der

denschaft nach Herzenslust frönen durfte heute wie damals eine praktische Funkauch der Weinberg in Gefahr!

> ben voll im Saft, der Klimawandel hat sein mond geschlagen, es ist haltbarer und Übriges dazu getan, die Lese Jahr für Jahr härter als herkömmliche Fasshölzer. Maein Stückchen nach vorne zu verschieben, das ist Segen und Fluch zugleich.

> Lagen am Ruppertsberger Reiterpfad, wo Wein, der Chardonnay und der Riesling.

heim für seine ausgezeichneten Lagen Schönheit, empfängt uns herzlich Marie seinen eigenen Kosenamen. Ganz oben die Landschaft schmiegen, milie Seyler und betrieb - wie sollte es denschaft ihren Sekt zur Perfektion aus- den "Himmel so Nah" und den "Trimm Dich". Letzterer ist übrigens ein steil in Marie liebt ihre Weinberge, kennt jede die Höhe führender Weinberg, der ehe-Rebe, jeden Weg. Geduldig erzählt sie mir mals gerne "Bück Dich" genannt wurde. schönes Palais im Florentiner Stil, die ren Winnetou und Old Shatterhand un- von den Rosen, vom Lavendel, von den Zu Zeiten des Großvaters schickte man wohl nur die hübschesten Frauen dort

IM WEINKELLER

leich am Eingang des imposanten Kellers stehen die großen Mondeichenfässer. Schon Anfang September stehen die Re- das Holz dafür wird nach dem ersten Vollrie Menger-Krug beobachtet die Natur ganz genau, lebt mit ihr, lernt von ihr. In Ich lerne etwas über die verschiedenen diesen Fässern lagert der allerbeste sich die Weinberge wie an einer Perlen- Nur die besten Trauben finden den Weg schnur entlang reihen. Jeder von ihnen in diese exklusiven Fässer, wo sie dann hat seine eigene Geschichte und sogar elf Monate reifen dürfen, zumeist auf der



Marie Menger-Krug vor dem Familienfass.



Rosen am Weinberg.

&ELV s

n der Sektmanufaktur in Deidesheim

das ist das Geheimnis, das ist der als sein Nachbar - eine Geheimwissen-Schlüssel zum Erfolg! Beim Rundgang schaft! dürfen wir noch 30 Jahre alte Flaschen bestaunen....

Wir trinken einen Rosé Brut aus der Schwächen und Stärken. Spätburgunder Traube, herrliches Goldrosa, zartes Mousseux, subtile Frucht, das ist ein ursprüngliches Verfahren, bei Everybody's Darling!

Marie arbeitet gerne mit dem Holz, die geerntet werden, die Seele des Sektes. Rotwein-Barrique-Proben sind eine be- Die Trauben werden dann mit Champasondere Herausforderung, auf einer längeren Strecke wird jedes Fass einzeln ge- schließlich den richtigen Restzuckergeprüft und degustiert! Jedes Jahr entwik- halt haben, also wenn sich der korrekte kelt die Winzerin von neuem ein Gefühl Druck in der Flasche aufbaut, werden sie für ihre Sekte, Wetter, Holz, Rebe, alles von der Hefe herunter zum Sekt gefüllt. bewegt sich, alles ändert sich, ein steti- Der Weg geht also nicht über den Wein, ger Kreislauf.

Marie Menger-Krug mit Wasser, täglich Blancs und Rosé Brut Nature. Ein riskanwerden Proben genommen, um die Ent- tes Verfahren, das der Winzerin regelmäwicklung ihrer "Kellerkinder" zu kontrol- Big die Schweißperlen auf die Stirn treibt. lieren, so nennt sie zärtlich die Fässer.

cherweise verhält sich so manches Fass Weinbergen.

Vorhefe und natürlich spontan vergoren, bei gleichen Bedingungen ganz anders

Akribisch beobachtet Marie die Entwicklung der Fässer, entdeckt frühzeitig

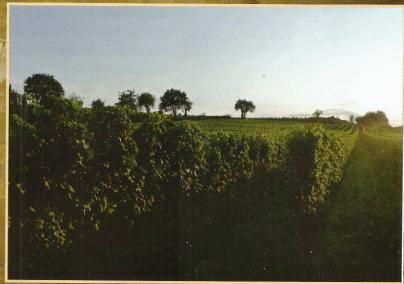
Sie arbeitet mit der "Méthode Rurale". dem zunächst die allerbesten Trauben gner-Hefen im Tank angegärt, wenn sie sondern direkt zum Sekt. Es gibt ihn als Ganz im Sinne der Kellertradition kühlt Brut Nature, Riesling Brut, Blanc de Übrigens werden alle Weine ökologisch Das Gärverhalten ist diffizil, erstaunli- an- und abgebaut, alle von den eigenen



Sabrieren des Sekts.



Uralte Flaschen



Motzenbäcker Weinberg

Bilder: Guthmann