Text / Fotos: Weingut Dreissigacker

Weingut Dreissigacker

Riesling - wahrhaftig und einzigartig

Seit mehr als 15 Jahren bewirtschaftet Jochen Dreissigacker gemeinsam mit seiner Familie und seinem Team Weinberge in Bechtheim und Westhofen. In dieser Zeit gab es herausragende und herausfordernde Jahre — denn die Natur schreibt ihre eigenen Regeln. "Als Winzer passt man sich diesen an und versucht, die Weinberge und Rebstöcke bestmöglich auf das vorzubereiten, was kommen kann", so Jochen Dreissigacker. 2001 kelterte er seinen ersten Wein. 2005 übernahm Jochen Dreissigacker das inzwischen 38 Hektar umfassende und seit 2007 Öko-zertifizierte Familien-Weingut in Bechtheim.

Die Eigenständigkeit der Weine war dabei schon von Beginn an sein absolutes Ziel, um die persönlichen Vorstellungen möglichst unbeeinflusst umzusetzen und sich damit auch ein Stück weit vom Wettbewerb abzugrenzen. Doch Eigenständigkeit zählt nicht zu den einfachsten Unterfangen: Die getrennt voneinander ausgebauten Weinberge, die bis ins kleinste Detail gehende Handarbeit und vor allen Dingen die immerwährende Auseinandersetzung mit den Lagen, Böden und Pflanzen kosten Zeit — Dreissigacker und sein Team verbringen oft bis zu 14 Stunden täglich in den Weinbergen.

Bei Dreissigacker sind es die Eigenschaften und Besonderheiten von Böden, Lagen und Pflanzen, die mit viel Geduld und Sorgfalt in seine Weine transportiert werden und daraus Jahr für Jahr eine ganz eigene Kollektion zaubern. Die perfekte Balance zwischen Reife, Komplexität, Frische und Mineralität kann dabei durchaus als Markenzeichen bezeichnet werden. Und der Name Dreissigacker steht am Ende nicht für Leichtgewichte, sondern für besonders kraftvolle, feinmineralische und elegante Weine.

Passion

Viele Winzer haben es verlernt den Weinen die Zeit zu geben, die sie brauchen, bis sie ihr gesamtes Potential entwickelt haben. Keine andere Rebsorte wie der Riesling, lässt Weine so besonders reifen. Erst nach einigen Jahren zeigt der Riesling seine ganze Größe, deswegen möchte man den Weinen diese Zeit geben.

Mit dem neu errichteten Weingut mitten in den Weinbergen von Bechtheim hat man nun die Möglichkeit, den Weinen diese Zeit zu schenken. Denn dort finden sich die lang ersehnten, perfekten Bedingungen, um die Lagenweine länger im Fass und auf der Flasche reifen zu lassen und damit ihren jeweiligen Charakter noch stärker zur Geltung zu bringen. Von nun an werden wir die besten Lagenweine drei Jahre lagern, bevor man sie in den Verkauf gibt.

Weine

Die Gutsweine werden geprägt durch die Vielfalt der Weinlagen und sind somit die Visitenkarte des Weingutes.

Die Ortsweine reifen ausschließlich in den Spitzenlagen rund um Bechtheim und Westhofen. Die charakteristische Vielfalt der Böden und die hohe Reife geben ihnen besonderen Ausdruck.

Eine Schöpfung aus jungen Reben, gepflanzt auf den traditionsreichen Böden des Bechtheimer Terroirs. Durch starke Ertragsreduzierung entfalten die Wunderwerke ihre volle Kraft. Präzise ausgebaut und cuvéetiert reiften sie über mehrere Monate zu einer außergewöhnlichen Sinneserfahrung. Das Ergebnis ist innovativ, elegant, fein, bedeutsam. Ein Wunderwerk.

Die Lagenweine werden nur aus den ältesten und besten Weinbergen selektioniert geerntet und behutsam verarbeitet. Die Eigenständigkeit traditioneller Rebsorten, verbunden mit den Böden und den Lagen, lässt Weine entstehen, die mit ihrem Ausdruck und ihrer Reife all die Besonderheiten ihrer Herkunft widerspiegeln. Präzise, spannend und geheimnisvoll.

www.dreissigacker-wein.de

Jochen Dreissigacker