Text: Gourmet Classic

Traditioneller Weinbau seit 300 Jahren

Fotos: © Weingut Kees-Kieren

Das Weingut Kees-Kieren in Graach an der Mosel

Zur Geschichte

Die Geschichte des Weingutes Kees-Kieren an der Mosel reicht schon einige hundert Jahre zurück. Erstmals namentlich erwähnt wurde es bereits 1648. Erweiterung und stetige Entwicklung zogen sich durch die vielen Jahrzehnte hindurch. 1920 heirateten Angela Kieren aus Graach und Franz-Josef Kees aus Kinheim. Somit wurden die Weingüter Kees und Kieren zusammengelegt und seither als *Weingut Kees-Kieren* in Graach geführt.

Besonders dynamisch entwickelte sich der Betrieb in den letzten Jahrzehnten unter der Regie von Ernst-Josef und Werner Kees. Die zwei Brüder haben den Betrieb durch Flächenzuwachs, Anbau neuer Rebsorten und vor allem durch das ständige Bestreben nach Qualität stetig vorangetrieben.

Ernst-Josef und Werner übernahmen die Leitung des Weingutes bereits in jungen Jahren und entwickelten es zu dem, was es heute ist. Ernst-Josef, der ältere der Beiden, schloss eine Ausbildung als Winzer ab und absolvierte abschließend die Techniker-Schule in Bad Kreuznach. Seither kümmert er sich voller Leidenschaft und Hingabe um den Ausbau und die Vermarktung der Weine.

Werner wurde ebenfalls Winzer und ist als Tüftler und Techniker für den Außenbetrieb zuständig und für alles weitere rund um den Anbau, die Pflege, die Lese sowie die Technik verantwortlich. Mit viel Erfahrung, Sachverstand und innovativem Experimentieren sorgt er für die Grundlagen der Qualität der Weine. Seine Frau Gerlinde kümmert sich als ausgebildete Kauffrau um die bürokratischen und administrativen Aufgaben des Betriebes.

Sohn Niklas legte zunächst ein Master-Studium zum Wirtschaftsingenieur an der TU Darmstadt ab. Während des Studiums war er Jahr für Jahr im Herbst mit in der Weinlese beschäftigt. Die Liebe zur Natur und zum Weinbau sowie die Möglichkeit, eigene Akzente setzen zu können, ließen seine Entscheidung reifen, sich im Familien-Weingut zu verwirklichen. Mit frischem Wissen aus der Fachhochschule Geisenheim wird er nach seinem Abschluss komplett in den Betrieb einsteigen.

v.l.n.r. Werner Kees, Niklas Kees und Ernst-Josef Kees

Auch alle anderen Familienmitglieder, ob Kinder, Tanten, Onkel oder deren Partner stehen den Winzern stets mit Rat und Tat zur Seite, ganz gleich ob es sich um die Organisation eines Straßenfestes oder Tag des offenen Weinkellers handelt, die Homepage betreut werden muss, oder Hilfe bei der Traubenlese benötigt wird. Jeder packt auf seine Weise mit an, was den Familienbetrieb Kees-Kieren auszeichnet.

Lagen, Rebsorten und Philosophie

Bedingt durch die Betriebszusammenführungen erstrecken sich die Weinbergslagen 30 km entlang der Mosel von Kesten über Graach bis nach Kinheim. Es ist zumindest etwas arbeitserleichternd, dass das Weingut in Graach und somit in der Mitte der Lagen - zwischen Kinheim und Kesten - liegt. Die Logistik ist trotz allem eine Herausforderung, da die Bewirtschaftung der Weinberge in Eigenregie betrieben wird und 85% der Weinberge Steillagen sind, also eine Hangneigung von über 30% aufweisen. Der Großteil der Lagen ist dabei in Graach im Graacher Domprobst und im Graacher Himmelreich gelegen.

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Gourmet Classic

Traditioneller Weinbau seit 300 Jahren

Fotos: © Weingut Kees-Kieren

Das Weingut Kees-Kieren in Graach an der Mosel

Zu den weiteren Lagen gehören das berühmte Erdener Treppchen, der Kestener Paulinshofberg und der Kinheimer Rosenberg. Insgesamt bewirtschaftet das Weingut rund 7,5 ha.

Die Hauptrebsorte ist natürlich moseltypisch der Riesling. Er macht 90% im Rebsortenspiegel aus. Hinzukommen 5% Spätburgunder aus welchem Rotwein, Rosé und Blanc de Noirs hergestellt wird. Die restlichen 5% teilen sich in Weißburgunder, Müller-Thurgau und Kerner auf.

Die sich über 30 km entlang der Mosel streckenden Weinberge schaffen die Basis für guten Wein. Boden, Sonneneinstrahlung und Mikroklima schaffen Diversität. Diese in die Flasche zu bringen und den Spaß am Wein durch die Vielfalt zu erhöhen ist eines der Hauptanliegen der Familie Kees. Selektion schon bei der Lese — sich vorstellen können, wie der Wein nachher schmeckt — viel Diskussion und Entscheidungen sind während der Traubenlese keine Seltenheit.

Selbstverständlich wird der Grundstein schon in der Vegetationsperiode gelegt. Qualitätssteigernder Rebschnitt, Entblätterung und Reduzierung der Trauben sind arbeitsintensive Kulturtechniken und Erfolgsgaranten für nährstoffreiche Trauben.

Ein weiterer zentraler Punkt der Philosophie ist die späte, selektive Handlese in mehreren Lesevorgängen. Die späte Lese gibt den Trauben ausreichend Zeit, ihre physiologische Reife und hohe Extraktwerte zu erreichen. Familie Kees-Kieren legt den Erntetermin nicht nach dem Mostgewicht fest, sondern nach dem Geschmack der Trauben. Die Handlese erlaubt es ihnen zu entscheiden, welche Trauben in diesem Moment geerntet werden sollen, wie z.B. nur die reifen, goldgelben Trauben ohne Botrytisanteile für trockene Weine, oder aber hochreife Trauben, die schon beginnen einzutrocknen, welche dann zu „Auslesen" ausgebaut werden. Dies bedingt, dass ein einzelner Weinberg mehrmals zum Traubenlesen angefahren werden muss - ein kostentreibendes aber sich qualitativ lohnendes Ernteverfahren.

In kleinen Einheiten — Bütten mit max. 300 Litern — wird das Lesegut in das Weingut transportiert, wo dann unmittelbar der Keltervorgang beginnt. Schonend, nur durch Schwerkraft und kontrollierende Handarbeit unterstützt, werden die Trauben in die Kelter gefüllt.

In maximal 2000 Liter Gebinden wird der Most vergoren. Dabei ist das Gluckern der Gärgase in den Gärspunden ein präsentes Geräusch im Keller. Leisere Geräusche erzeugen die Glasballons, in denen ganz klassisch in kleinen und kleinsten Einheiten die Beeren- und Trockenbeerenauslesen vergären. Diese „Kinderstube" bringt viel Arbeit mit sich, aber beim Verkosten wird man dafür belohnt!

Der Ausbau der Weine erfolgt klassisch nach dem Prädikatsweinsystem. Das Sortiment bietet vom Qualitätswein, über den Kabinett und die Spätlese bis hin zur Auslese und Beerenauslese das volle Spektrum der Rieslingweinwelt für jeden Anlass. Auch in der Geschmacksrichtung ist von trocken bis edelsüß für jeden etwas dabei.

Die entstandenen Resultate können direkt vor Ort in der 2015 gebauten Vinothek probiert werden, die durch den Umbau einer Scheune entstanden ist. Highlight der Vinothek ist eine 2,1m x 1,5m bedruckte Glastafel, welche einen Ausschnitt der Besteuerungskarte für Weinbergslagen der Mittelmosel aus dem Jahr 1898 zeigt. Diese spiegelt eindrucksvoll die Wertigkeit der Spitzenlagen wider. Die Vinothek bietet die Möglichkeit, Wein für den direkten Verkauf vorab zu verkosten. Außerdem werden geführte Weinproben für Gruppen von 4 bis 35 Personen angeboten, die bei schönem Wetter auch auf der Terrasse verweilen und den Blick in die Weinberge genießen können.

www.kees-kieren.de

Vinothek

Auszeichnungen/Prämierungen:

- **Geführt im Eichelmann (4 von 5 Sternen), Feinschmecker (3 von 5 F) Gault&Millau (2 von 3 Trauben), Wein-Plus.eu (3 von 5 Sternen) und bei Vinum (3 von 5)**
- **27 Staatsehrenpreise der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, davon 5 Große Staatsehrenpreise**
- **Deutscher Riesling Champion 2020: 3. Platz Kategorie edelsüß, Vinum**
- **Deutscher Riesling Champion 2018: 1. Platz Kategorie fruchtig, Vinum**

Weingut Kees-Kieren

Hauptstraße 22

54470 Graach

Tel.: 06531-3428

Weingut@Kees-Kieren.de

www.kees-kieren.de