Weingut Peter Lauer in Ayl an der Saar

Fotos: © Pioniere & Wegweiser

175 Jahre Weinbautradition in der 5. Generation

Etwa um 50 vor Christus eroberten Römische Legionen das Saar- und Moselgebiet. Während damals zunächst Wein aus Gallien und Italien importiert wurde, erkannten die Römer schon bald die Eignung der milden Flusstäler mit ihren warmen Schieferhängen für den Anbau von Wein. Aufgrund der relativ frühen Schneeschmelze der flussnahen und südexponierten Hangteile wurden diese als vorteilhaft für den Weinanbau erachtet und die Urbarmachung und Kultivierung nahm dort ihren Ursprung. Funde aus der Spätantike belegen, dass bereits im 2. Jahrhundert nach Christus viele steile Hänge von Saar und Mosel weinbaulich aktiv kultiviert wurden. Dies belegen Pollenfunde von Reben sowie Funde antiker Kelteranlagen.

175 Jahre Weinbautradition in der 5. Generation

Schon seit dem Jahr 1830 baut die Familie Könen/Lauer in Ayl an der Saar Wein an. Hier im Saartal, inmitten des Weinanbaugebietes Mosel, entscheiden die Natur und der Charakter einzelner Weinberge mehr als anderswo über den entstehenden Weinstil.

Das Saartal und die Weinberge der Winzerfamilie liegen relativ hoch über dem Meeresspiegel. Die Reben wachsen hier teilweise in einer Höhe von 350 Metern. Gleichzeitig bietet das weit geöffnete Tal kühlen Winden ungehinderten Zugang. Dadurch verlängert sich die Reifedauer und sorgt für verstärkte mineralische Noten im Wein.

Über 100 Jahre ist es her, da hatte der Saarwein einen mythischen Ruf — war doppelt so teuer wie Wein aus dem Bordelais oder dem Burgund. Eine gute Flasche kostete 15 Goldmark und mehr. Das wären heute ein bis zwei Monatslöhne. Von der damaligen Bedeutung des Weinbaues an der Saar zeugt auch die älteste Lagenklassifikation der Welt von 1832. Dieses historische Weinbaukataster beschreibt die zu dieser Zeit weltweit exklusivsten und wertvollsten Weinbergslagen des 19. Jahrhunderts. Ur-Ur-Großvater Matthias legte zu dieser Zeit den Grundstein für eine über 180 Jahre lange Weinbautradition.

1904 heiratete der Saarwinzer Matthias Lauer die Tochter von Matthias Könen und übernahm bereits 1913 den Weinbaubetrieb. Damit erfuhr das Weingut Könen eine Vergrößerung um die Weinberge von Matthias Lauer. Sohn Peter Lauer (I), der 1906 zur Welt kam, absolvierte später die Ausbildung zum Rebenveredler und übernahm 1938 das Weingut. Er führte den Betrieb durch die schwierigen Kriegsjahre, bevor 1949 Peter Lauer (II) geboren wurde.

1956 wurde das Weingut Peter Lauer entscheidend erweitert: Durch den Kauf des renommierten Weingutes Notar Tappen-Mungenast/Saarburg wurde das Produktionspotential in den sehr guten Parzellen „Neuenberg“ und

Florian Lauer - Saawinzer

(Fortsetzung nächste Seite)

Weingut Peter Lauer in Ayl an der Saar

Fotos: © Pioniere & Wegweiser

175 Jahre Weinbautradition in der 5. Generation

Vinothek

„Untersten Berg“ in der Ayler Kupp verbessert und erstmals um beste Flächen der Lage „Feils“ bereichert.

Peter Lauer (II) übernahm 1973 die Führung des Weingutes mit Rebflächen in besten Lagen an der Saar. Seit 2006 arbeiten Vater Peter und Sohn Florian gemeinsam in Weinberg und Keller und setzen dabei auf handgelesene, vegane sowie nachhaltige Rieslingweine, Sekte und Crémants.

Riesling ist im Weingut Peter Lauer eine Passion. Das Weingut in Ayl verfügt über beste Steillagen an der Saar. Neben der berühmten Ayler Kupp werden noch zwei weitere wichtige Weinberge im Moselgebiet bewirtschaftet. Den Saar „Feilser“ direkt am Fluss und den steil abfallenden Weinberg „Schonfels“, etwas weiter flussaufwärts. Vor einiger Zeit wurde auch die in Vergessenheit geratene Lage „Lambertskirch“, nur einen Steinwurf vom Schonfels entfernt, neu bepflanzt und rekultiviert.

Seit vielen Jahren zählen die Weißweine der Familie Lauer zu den besten der Saar. Seit 2013 ist das Weingut Lauer Mitglied des VDP - der Vereinigung deutscher Prädikatsweingüter. Besonders sind vor allem die Weine aus VDP.GROSSEN LAGEN® im trockenen und feinherben Geschmacksbereich. Außerdem werden außergewöhnliche Schaumweine erzeugt, teilweise 30 Jahre auf der Hefe gereift.

Familie Lauer: „Jedes Fass entspricht einem markanten Ausbaustil und einer besonderen Herkunft. Der Most festgelegter Weinberge wird immer im selben Gebinde des Vorjahres vinifiziert. Das Fass ist dabei einzigartig. Die wilde Hefeflora darin »überwintert« in feinen Fasern des Holzes und vergärt die selbe Herkunft wieder in vergleichbarem Stil der Vorgänger“. Nach Großvaters Sitte werden alle Weine mit dieser Nummer versehen — der Hausnummer im Kellergewölbe. Die Weine werden nach uralten handwerklichen und traditionellen Herstellungsverfahren vinifiziert und ohne gentechnisch oder züchterisch veränderten Hefen spontan vergoren. Die Weinberge dienen hierbei als Quelle dieser wilden Hefen. Aber auch die Kellergewölbe beherbergen eine natürliche Flora.

Auf dem Weg zu einem großen, authentischen Wein sind somit beide Quellen mit im Spiel und hinterlassen ihren charakteristischen Fingerabdruck - die Hefen des Weinbergs und diejenigen des Kellers. Mitte bis Ende Oktober wird mit der Lese begonnen, welche sich bis in den November ziehen kann. Eine solch lange Reifephase bringt den aromatischsten Wein hervor, den dichtesten und interessantesten. Einen Wein, den es nur hier geben kann - ein Wein, welcher von seiner Lage im Schiefer und Hitze - von Kälte und der Arbeit in den steilen Bergen erzählt.

Ihre innere Stabilität und Gleichgewicht erreichen die Weine mittels langer und langsamer Gärung und einem extensiven Hefelager - teils von Battonage unterstützt. Dies macht auch den Einsatz von Bentoniten überflüssig. Ebenso gehört hierzu auch der Verzicht auf die gängigen Schönungsmittel tierischer Herkunft wie Hausenblase, Gelatine oder Casein. Die so ausgebauten Weine stehen für authentische Handwerkskunst und Herkunftstypizität.

Im Weinberg wird auf kräutervernichtende Substanzen sowie Gifte gegen Insekten oder Milben verzichtet. Seit Jahren werden die etablierten Mittel des ökologischen Weinbaus verwendet, allerdings ohne den dort praktizierten Einsatz des Umweltgiftes »Kupfer«, denn dieser tötet nachweislich die Regenwürmer und Mikroorganismen in den Böden. Im Berg wird mit organischen Düngern gearbeitet. Sie stammen aus den nahen Rinder- und Pferdestallungen des Dorfes. Schwere Maschinen haben in den Weinbergen keinen Zutritt, da sie unnötig den Boden verdichten und so den Lebensraum dort verarmen.

Wer sich die Rebanlagen anschaut, stellt schnell fest, dass das Wort »Weinberg« durchaus ernst gemeint ist. Flache Hügel existieren nicht — alle Reben stehen in Steillagen, und Wurzeln bis zu 20 Meter am Mutterfels entlang und in kleine Felsspalten hinein. Die Oberfläche ist übersät mit blaugrauen Steinplättchen, welche die Wärme speichern können und somit für ein extrem günstiges Mikroklima in den heißen Schieferhängen sorgen. Innerhalb dieser einzelnen Berge besitzen die Lauers Parzellen mit besonders altem Rebbestand (bis zu 100 Jahren), die ein spezielles Mikroklima auszeichnet und somit unverwechselbare Weine hervorbringen. Diese Parzellen werden separat ausgebaut und verkörpern „Terroir“ auf höchstem Niveau. Das ist natürlich Herkunft auf die Spitze getrieben. Riesling für Fortgeschrittene eben.

https://lauer-ayl.de/