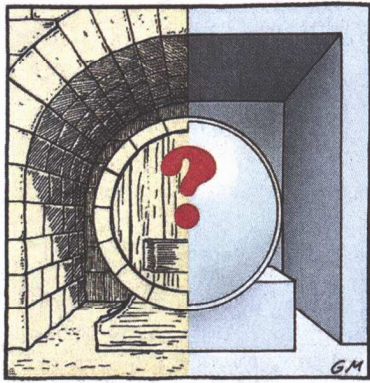


REINER WEIN



Eins-A-Lage an der Saar

VON STUART PIGOTT

Jahrzehntelang genoss das Weingut von Peter Lauer in Ayl unter Insidern den Ruf, einer der besten Riesling-Erzeuger an der Saar zu sein – allerdings eben nur unter Insidern. Der Grund dafür war die Zurückhaltung der älteren Generation: Peter und Julia Lauer hatten allein mit dem angegliederten stilvollen Hotel und Restaurant „Ayler Kupp“ schon viel Arbeit. Dies ließ ihnen kaum Zeit für das Marketing des kleinen Weinguts, was auch nicht unbedingt nützt, denn der Wein ließ sich problemlos im eigenen Haus verkaufen.

Doch im Jahr 2005 kehrte ihr Sohn Florian aus dem Rheingau zurück, genauer: vom Studium an der Fachhochschule für Weinbau in Geisenheim. Der Junior setzte darauf, dem Weingut neuen Schwung zu verleihen. Die wichtigste Änderung war die Rückkehr zur Tradition des Großvaters, der die Trauben aus jeder Weinbergsparzelle getrennt angebaut und vermarktet hatte. Mit der Einführung des Weingesetzes von 1971 hießen jedoch plötzlich zahlreiche verschiedene Lagen „Ayler Kupp“.

Mit dem Jahrgang 2005 tauchten auf den Etiketten der besten Weine des Weinguts Lauer wieder Lagenamen wie „Kern“, „Stirn“ und „Unterstenbersch“ auf. Lagen, die auch sehr unterschiedlich schmeckten.

**Trotz säurereicher
Trauben: Viel Zeit und
Geduld im Keller
führten zu perfekter
Harmonisierung –
2008 ist wohl
der beste Riesling-
Jahrgang überhaupt
von Florian Lauer.**

Das ist auch der Fall beim überraschend gelungenen Jahrgang 2008. Überraschend deshalb, weil Anfang Oktober 2008 die Trauben noch höchst säurereich waren. Als Wochen später gelesen wurde, waren diese Werte immer noch weit vom Ideal entfernt. Normalerweise fallen solche Jahrgänge an der kühlen Saar eher schwach aus, vor allem wenn der Winzer – wie es bei den Lauers Tradition ist – herbe Weine erzeugt. Viel Zeit und Geduld im Keller führten jedoch zu einer wunderbaren Harmonisierung: 2008 ist wahrscheinlich der beste Jahrgang überhaupt von Florian Lauer. Sein kleinster Wein dieses Jahrgangs, der Riesling trocken „Fass 16“ (9,30 Euro bei Viniculture, Telefon 0 30/8 83 81 74) ist zwar schlank, duftet aber fein nach reifen Äpfeln und besticht durch kristalline Klarheit. Der 2008er Ayler Riesling trocken „Fass 25“ (zwölf Euro bei Viniculture) wirkt dagegen viel aromatischer, erinnert an gebackene Birne und Mandarine und schmeckt deutlich runder und sanfter.

In wiederum eine ganz andere Richtung deutet der 2008er Ayler Riesling feinherb „Fass 4“ (zwölf Euro bei Viniculture) mit einem herrlichen Spiel zwischen mineralischer Frische und Saftigkeit. Kraft, Fülle und Feinheit vereinen sich in dem 2008er „Unterstenbersch“ Riesling halbtrocken „Fass 12“ (18,50 Euro bei Viniculture), einem hervorragenden Partner für geräucherten Fisch und Schinken. Grandios konzentriert und rassig wirkt der hochelegante 2008er „Saarfeiler“ Riesling feinherb „Fass 13“ (21 Euro bei Viniculture), der zu den Spitzenweinen des Jahrgangs in Deutschland gehört.

STUART PIGOTT

in
Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung,
3. Januar 2010, Nr. 53,
Seite 42 GESELLSCHAFT