

STEITZ' STEINKÜSTE

Steil, steinig, Steitz: Die Weine von Christian Steitz aus Stein-Bockenheim in der wunderschönen Rhein-hessischen Schweiz geben einem das Gefühl von Echtheit und Geborgenheit. Sie sind ungekünstelt, ungeschminkt und tiefenentspannt. Ganz so wie ihr Macher, der bereits seit 1992 Wein keltert.

Was Christian Steitz sagt, sitzt. Er macht kein Tamtam, kein Bohei – und ist gewiss kein Schmalpurhans. Er redet nicht um den heißen Brei herum, kommt ohne Umschweife zur Sache. So ist er nun einmal, geradeheraus und unverstellt. Vor allem macht er einem kein X für ein U vor – keine Selbstverständlichkeit. Was er ausschenkt, ist genauso: authentisch, unverfälscht und echt. Seine Weine kommen von steinigen, kühlen, kargen Lagen, die voller Vulkanblut stecken. Das sind Überbleibsel einer Vergangenheit, als Dämpfe, steinige Schätze und brodelnde Flüssigkeiten sich ihren Weg aus dem Inneren der Erde an die Oberfläche bahnten. Und so nennt Christian Steitz auch einige seiner Weine ›Achat‹, das sind mit Halbedelsteinen gefüllte Blasenräume in vulkanischen Gesteinen.

Die Landschaft, in der Christian Steitz lebt, heißt Rhein Hessische Schweiz. Das ist trügerisch. Denn mit der Schweiz hat dieser wunderschöne Teil vom Hügelland, mit der rund 30 Millionen Jahre alten Siefersheimer Brandungsküste, etwa so viel gemeinsam wie eine geplatze Schlangengurke mit dem ostfriesischen Wattenmeer. Es ist das Land der Frische und der Weite. Des Zugs, der windoffenen Hänge und langen Vegetationsperioden. Es ist das Land des raren Porphyrs, des vulkanischen Bodens, der Brandungsküste eines ehema-

ligen Urmeers, der bewaldeten Hügel und herrlichen Aussichten. Der Blick etwa aus der Lage Heerkretz hat faszinierendes Flair, und Steitz' bester Silvaner heißt ›Goldenes Horn‹. Was für ein extravaganter Name! »Die Weinbergslage schaut eben aus wie

in die Trauben. In den besten Jahren hängen teils nur noch braungelbe, teils eingeschrumpelte Beeren. Steitz führt lässig das Vorurteil ad absurdum, Silvaner könne kein großer Wein sein – und nicht altern. Sein Silvaner ›Goldenes Horn‹ ist ein Wein für

lität, wir in der rheinhessischen Schweiz haben sie! Die alten Silvaner-Reben im Siefersheimer ›Goldenen Horn‹ stehen in einem absolut windoffenen Weinberg auf einer der höchsten Erhebungen Rhein-hessens – dies ermöglicht eine super lange

für uns Winzer nicht immer einfach... Aber für den Silvaner, der sich immer und überall auf den Groove des Bodens einlässt, ein Must-have. Das Goldene Horn belohnt Mut und Wagnis mit faszinierenden Silvanern – vielschichtige und burgundische

Maracuja duftenden Riesling oder den Weiß- und Grauburgundern. Es sind allesamt Unikate, die sowohl raren Schmelz als auch Frucht und kühle Finesse ins Glas zaubern. Vor allem der herrlich saftige Grauburgunder ist der Renner! Tief im Inneren dieses unwiderstehlichen Quartetts sitzt eine strahlend-wache Fruchtsäure, die vulkanischen Böden geben Würze und Mineral. Und im Mittelbau leuchten die prächtigen Achate beim cremigen, zart-pikanten und eleganten Stein-Bockenheimer Weißburgunder, während der Wonsheimer Chardonnay lässig eine betonte Fruchtigkeit vorführt. Bei den Rieslingen fasziniert der Neubamberger ›Steinriegel‹ mit ungewöhnlichen Aromen von Maracuja, Minze und Kräutern – ein rares Geschmackserlebnis aus einer der schönsten Landschaften Deutschlands! Noch verwobener, kräutrig-minzig, frisch und mineralisch schmeckt der Lagenriesling aus der Neubamberger Heerkretz. Das Steinige im Geschmack hält noch länger an!

Selbst noch bei den Steitz'schen Roten schmeckt man die Entspannung, nicht nur beim beerig-dichten St. Laurent, sondern insbesondere beim Spätburgunder Barrique 2011 aus dem Fürfelder ›Eichelberg‹. Das ist Energie pur – vulkanisch untermalt, vom Holz gestützt, spät und niedrig geschwefelt, damit der Wein seinen Charakter entfalten kann. So ist Christian Steitz nun einmal. Was er sagt, sitzt. Was er macht, auch. ml



Christian Steitz: Unverfälscht und echt, wie seine Weine

Lauschiger Innenhof und Gästehaus laden zum Verweilen ein

Fotos: Andrea Diefenbach

ein Horn«, sagt Christian Steitz, »das bei klarem Himmel im schrägen Sonnenlicht tatsächlich golden leuchtet!« Dort gedeiht ein Silvaner, der einen förmlich aus den Schuhen haut. Kein Wunder, Steitz gibt im Weinberg alles, denn erst im Oktober oder gar November kommt für ihn die Aromatik

echte Kerle, mit Muskeln, Rückgrat, Tiefe. Die Aromen erinnern an Banane, Maracuja, Ananas, Kräuter, Heu oder auch Feuerstein. Und – er hat Schmelz. Wild thing!

»Mal ganz ehrlich«, sagt Steitz, »der Silvaner rockt mich! Viele reden von Minera-

Reifezeit bei minimalen Niederschlägen. Die Seele dieser besonderen Trauben hole ich mit mehrtägiger Standzeit und Spontangärung ganz behutsam hervor. Cremigkeit, Fülle, Vibration, Kräuter, Salz: für einen beeindruckenden Silvaner ist vor allen Dingen Laissez-faire erforderlich –

Unikate, nicht zuletzt durch die lange Reifung im Stückfass aus Pfälzer Eiche. Silvaner – good, good vibrations!«

Dieser Groove gilt uneingeschränkt auch für die herrlichen 2013er-Gutsweine: Silvaner, dem exotisch nach Mango und

VivArt SERVICE

Das großzügige Gut mit historischer Bausubstanz und lauschigem Innenhof bietet auch ein stilvolles Gästehaus nebst weintouristischen Angeboten – gelebte Weinkultur und Gastlichkeit!

Weingut Steitz
Mörsfelderstraße 3, 55599 Stein-Bockenheim
06703 93080

www.weingut-steitz.de