

Anstoßen wie der Bundespräsident

LORCH Der Sekt des Lorcher Winzers Jochen Neher ist außergewöhnlich. Die Veredelung seines Grundweins überlässt er allerdings erfahrenen Spezialisten.

Von Oliver Bock

Schon Karl Carstens mochte diesen Lorcher Wein, und Richard von Weizsäcker bestellte den Sekt. Das Bundespräsidialamt war und ist ein treuer Kunde von Jochen Neher. Der Winzer wüsste zwar gern mehr darüber, in welchem illustrem Kreis sein Schaumwein regelmäßig ausgeschenkt wird, doch dieses Geheimnis wird in Schloss Bellevue sorgsam gehütet. Von dem einen oder anderen gekrönten Haupt weiß Neher aber dennoch, dass es seinen Sekt schon im Glas hatte. Die schwedische Königin gehört dazu.

Dabei erzeugt Neher seinen Sekt nicht einmal selbst. Denn Schaumweinproduzenten benötigen viel Platz und große Keller, und beides hat das Familienweingut in beengter Lage von Lorch nicht. Zudem überlässt Neher die Veredelung seiner sorgsam ausgewählten Grundweine lieber Spezialisten, deren Alltagsgeschäfte die zweite Vergärung ist. Dazu zählt das Sekthaus Reuter und Sturm in Walluf, dem viele ambitionierte Winzer nicht nur aus dem Rheingau die Versekung anvertrauen. Diese Spezialisierung ist im Rheingau die Regel. Sekt gehört zwar zur Abrundung des Sortiments jedes Weinguts zwingend dazu, aber nur sehr wenige Winzer haben ihr Weingut zum Sektgut erweitert und in den entsprechenden Maschinenpark investiert.

Dennoch hat Neher eine besondere Beziehung zum Sekt. Nicht nur, weil er mit seiner türkischstämmigen Frau Saynur gerne eine Flasche köpft und Schaumweine auch als Essensbegleiter nicht nur zur orientalischen Küche schätzt. Sondern auch, weil er sich während seines Studiums zur Traubenernte auf dem kalifornischen Weingut Domaine Carneros aufhielt. Ein Sektgut, das der französische Champagner-Produzent Claude Taittinger gegründet hatte, um im südlichen Zipfel von Napa und Sonoma County Schaumweine zu keltern.

Zurück in Geisenheim belegte Neher an der weltweit renommierten Weinbau-Hochschule auch das Fach „Sekt“. Für seine ersten 100 Liter Riesling- und Pinot-Noir-Sekt aus dem Lesegut des heute zehn Hektar großen Familienweingutes gab es viel Lob. Das setzt sich bis heute fort. Vier Sektgut hat Neher ständig im Angebot. Das Spitzenprodukt ist die „Grande Réserve“. Gekeltert aus Trauben der Spitzenlage Lorcher Krone, fünf Jahre in der Flasche auf der Hefe gereift, handgerüttelt, abgefüllt in eine Designerflasche und mit einem noblen Zinnetikett versehen.

Das ist ein auf nur 800 Flaschen limitierter Sekt, der nicht in jedem Weinjahr

möglich ist und der mit 30 Euro auch seinen Preis hat. 2018 und 2019 war es nach Ansicht Neher zu warm für die Erzeugung des passenden Grundweins. Aktuell wird der Jahrgang 2015 verkauft, sein Nachfolger aus dem Jahr 2017 wird vielleicht 2022 degorgiert. Etwa sechs Monate nach dem Entfernen der Hefe, dem Degorgieren, schmeckt er am besten, sagt Neher, und dann bleibt der Sekt sicherlich für zwei Jahre auf seinem Höhepunkt. Es ist ein Sekt, der wie große Weine ein wenig Luft im Glas schnuppern muss, um seine animierenden Fruchtaromen zu entfalten und alle seine Facetten zu zeigen. Für Neher passt er besonders gut zu Sushi und Sashimi. Ein Sekt für Schaumweinfreaks und die gehobene Gastronomie, aber auch für neugierige und treue Stammkunden, die in Pandemiezeiten jedem Weingut im Überlebenskampf helfen.

Inzwischen fragen aber auch zunehmend Kunden danach, die auf nachhaltige und ökologische Erzeugung Wert legen. Neher, der das 1875 von Wilhelm Mohr gegründete Weingut in vierter Generation führt, bedient sie aus Überzeugung, weil er seit vielen Jahren auch für seine Familie Bioprodukte bevorzugt. Die Konsequenz daraus war schon vor zehn Jahren, das Weingut auf zertifizierte ökologische Bewirtschaftung umzustellen. Dies gibt ihm „ein besseres Gefühl“ bei der vorwiegend manuellen Arbeit in den steilen und steinigten Lorcher Weinbergen, auch im Hinblick auf seine eigene Gesundheit, wie er sagt. Der Weg zurück in die konventionelle Bewirtschaftung ist für ihn kein Thema: „Du weißt einfach nicht, was genau du da in den Weinberg ausbringst.“ Und die Weinberge sind die Basis jedes Weinguts. Neher bewirtschaftet in Lorch eine Parzelle, in der sogar die ältesten Rebstöcke des Rheingaus stehen – Pflanzjahr 1934.

Seine Weine und Sekte tragen seit 2011 das Ökolabel, und nicht nur das: Sie sind auch zertifiziert vegan, weil Neher keine tierischen Erzeugnisse wie Gelatine, sondern Erbsenprotein bei der Weinbehandlung verwendet. Das Verlangen nach veganen Weinen wird größer, auch wenn es nach Neher Beobachtung auf Auslandsmärkten wie Dänemark viel stärker ausgeprägt ist als in Deutschland: „Der Deutsche gibt nicht mehr Geld für Bioware aus.“ Für Neher zählt sich seine Wirtschaftsweise gleichwohl aus. „Bio“ sei langfristig der richtige Weg, und er fühlt sich gerade erst durch die Verkoster der Fachzeitschrift „Selection“ bestätigt: Die halten „Mohr“ in Lorch für das aktuell beste Bioweingut in Deutschland.



Perlendes Produkt: Winzer Jochen Neher mit einem seiner Sekte im Keller. Foto Kauffhold

Ausgewählte Winzersekte

Sechs Winzersekt-Empfehlungen aus dem Rheingau für den Jahreswechsel:

► **Weingut Mohr, Lorch 2015, Grande Réserve Sekt brut nature, 30 Euro:** Fünf Jahre Hefelager, ohne Dosage, feine Rieslingfrucht, rassige Säure.

► **Wein- und Sektgut Barth, Hattenheim, Ultra Pinot Sekt brut nature, 30 Euro:** Bio-Sekt aus 100 Prozent Spätburgunder-Trauben, 48 Monate Hefelager.

► **Wein- und Sektgut F.B. Schönleber „Creation“ Sekt brut, 16,50 Euro:** Feine Cuvée aus Riesling und Spätburgunder, Sieger der Landesektprämierung 2019.

► **Weingut Robert Weil, Kiedrich 2017, Rheingau Riesling Sekt extra brut nature, 22,50 Euro:**

Der anregende Riesling-Sekt des Rheingauer Riesling-Flaggschiffs Robert Weil.

► **Weingut Allendorf, Winkel 2016, Raffinesse Sekt brut, 14,50 Euro:** Exzellente Sekt-Cuvée aus den Rebsorten Chardonnay, Spätburgunder und Riesling.

► **Bischöfliches Weingut, Rüdesheim 2014, Berg Roseneck Riesling Sekt extra brut, 20 Euro:** Feinperliger Sekt aus einer der besten Weinlagen des Rheingaus, 54 Monate Hefelager. obo.