



Boskop statt Spargel

Bergdolt-Reif & Nett. Das klingt schon ziemlich sperrig. Die Tripel-Bezeichnung sei durch Heirat und Adoption entstanden. Seniorchef Heinz Bergdolt-Reif, Vater Bernhard Nett und Sohn Christian denken seit langem darüber nach, wie sie das Gut im pfälzischen Duttweiler anders nennen sollen. „Wir finden eine Lösung“, meint Christian Nett und lächelt wie einer, der weiß, wohin die Fahrt geht. Der Junior bestimmt die Richtung im Betrieb. Die beiden alten Herren wissen, dass er am meisten von Rebbaun und Kellertechnik versteht. Denn er hat sich in der Umgebung – immer unterwegs mit einem 80er-Moped – die besten Lehrherren gesucht.

Der 27-Jährige wirkt mit seinen flinken Augen, dem Strubbelhaar und dem Ziegenbärtchen wie ein Teenager. Doch wer sich mit ihm unterhalten hat, spürt, welcher Ernst den jungen Mann leitet. „Ruhe ist die erste Winzerpflicht“, sagt er. Wenn er nach einem 14-Stunden-Tag nächtens im Keller verschiedene Partien durchprobiert und einen Fehlton zu spüren glaubt, lässt er sich nicht kirre machen – und schläft darüber.

Acht Jahre schafft er nun schon. Nett hat erstaunlich viel bewegt. Die Kellertechnik ist auf dem neuesten Stand. Die Weine schmecken feiner, frischer, herber. Derzeit schränkt er die bunte Vielfalt der Rebsorten ein. Er will sich auf die Burgunder- und aromatische Sorten konzentrieren. „Die gedeihen auf unseren tiefgründigen Böden am besten“, sagt er.

Versuche mit dem in der Pfalz noch exotischen Sauvignon blanc sind geglückt. Nett erntet ihn in zwei Schüben, zu einem kleinen Teil noch fast grün und den großen Rest vollreif. Das bringt pffiffige Würze und Kraft. Bei ihm schmeckt dieser Wein nicht nach Spargel, Rhabarber, Cassis und schon gar nicht nach Katzendreck. Dafür tanzen appetitlich herbe und krautige Töne auf der Zunge. Die Frucht schwankt zwischen

Boskop und Kiwi. Herzhafte Citrus-Noten schwingen mit, untermalt von Brennessel, Bohnenkraut, auch Minze. Beim Nachklingen sind deutlich steinige Aromen zu spüren.

Der rassige Stoff passt ohne weiteres zur Würze eines Thai-Rezepts. Zwei Gemüsezwiebeln sehr fein hobeln und mit gehacktem Knoblauch und Ingwer in heißem Öl kurz anbraten. Der Reihe nach entkernte, klein geschnittene gelbe Chilis, Ringe von Kalamares, Austernsauce, einen Teelöffel braunen Zucker, einen Schuss Wasser und Salz zugeben. Dazu Duftreis.

Pit Falkenstein



Avantgarde

JAHRGANG 2007

REBSORTE Sauvignon blanc

ANBAUGEBIET Pfalz

ANALYSE 12,7° Alkohol, 7,9 g Säure, 4,9 g Restzucker (pro Liter)

TRINKEN BIS 2010

PREIS AB WEINGUT 10,75 Euro

ADRESSE Bergdolt-Reif & Nett

Dudostraße 24

67435 Neustadt-Duttweiler

Tel. 063 27 / 28 03, Fax - 14 85

info@weingut-brn.de

www.weingut-brn.de