

Burgunder bevorzugte Rebsorten

Weingut Nauerth-Gnägy: Zweifamilien-Betrieb am südlichsten Zipfel der Südpfalz

VON EVA KLAG-RITZ

SCHWEIGEN-RECHTENBACH. „ng.“ auf den Weinflaschen steht für Nauerth und Gnägy. Gleichzeitig markieren die beiden Buchstaben einen mutigen Schritt zweier Winzerfamilien, die bis 2011 getrennte Wege gegangen waren. Mit der Heirat von Mareen Nauerth und Michael Gnägy war die Fusion ihrer Weingüter in Klingen und Rechtenbach perfekt. Mit gebündelter Kraft werden jetzt 27 Hektar bewirtschaftet.

Die Weine werden in einem hoch über Rechtenbach, am südlichsten Zipfel der Südpfalz gelegenen Wirtschaftsgebäude ausgebaut. Eine Heiz- und Kühlanlage garantiert im Keller die gewünschten Temperaturen beim Gären der Weine. „So kriegen wir viel Frucht ins Glas“, betont Winzerin Mareen Nauerth. Gut zwei Drittel der Trauben werden von Hand gelesen. Dabei gehen die Erntehelfer sehr selektiv vor. Nur so, meint Michael Gnägy, seien im Keller Erfolge garantiert. Schonendes Verarbeiten bedeutet im Zweifamilienbetrieb nicht nur eine sorgsam kontrollierte Maischestandzeit, sondern auch möglichst wenig Pump- und Filtrationsvorgänge.

Bei seinen Rotweinen – der Spätburgunder steht ganz oben – setzt Kellermeister Gnägy auf die traditionelle Maischegärung der entrappten Beeren. „So kann ich viele Extrakte und Farbstoffe aus den Beerenhäuten herauslösen.“ Seinen sehr dichten Rotweinen lässt er in großen Holz- oder in kleinen Barriquefässern viel Zeit für die Reife, lagert sie oft über Jahre, ehe sie in den Verkauf gehen.

Spricht der 47-jährige Winzermeister von seinen Weinen, ist immer auch von Naturverbundenheit die Rede, vom Schutz der Erde, vor allem der Böden. Da misst Michael Gnägy auch den Winzern eine besondere Verantwortung zu. „Sorgfalt und Pflege müssen wir den Trauben im Weinberg angedeihen lassen.“ Stärkung



Das Ehepaar Mareen Nauerth und Michael Gnägy bewirtschaftet 27 Hektar Rebfläche.

FOTO: IVERSEN

des Ökosystems und die gezielte Förderung von Nützlingen sind für ihn und seine Frau ein Muss. Michael Gnägy bringt es so auf den Punkt: „Alle wollen bewusster leben, dazu gehört auch der Wein.“ Derzeit ist das Weingut in der Zertifizierungsphase zum Biobetrieb. Unterstützt wird das Winzerpaar noch täglich von beiden Elternpaaren. Gefragt sind sie vor allem in der Außenwirtschaft und im Weinverkauf an beiden Standorten.

Fast zwei Drittel der jährlichen Erntemenge umfassen weiße Trauben, wobei der Hausherr die Burgunderfamilie als große Stärke seines Weingutes wertet, da die Böden besonders kalkhaltig sind. „Und das lieben nun mal die Burgunder-Trauben.“

Selbst wenn der Riesling bei den Weißweinen auf seiner Spitzenstellung beharrt: 2017 war der Graue Burgunder bei den Kunden ein weiterer Renner. Zwar schlägt das Herz des Winzerpaares eher für die klassischen Rebsorten, nicht mehr wegzudenken sind für sie aber auch der Auxerrois und Chardonnay. Bei den Rot-

weinen haben sich neben Spätburgunder auch Cabernet Sauvignon und Merlot einen Platz im Sortiment erobert.

Jährlich füllt das Weingut 190.000 Flaschen ab, 20 Prozent der Gesamtmenge werden als Fasswein verkauft. Dornfelder, Portugieser und Müller-Thurgau sind da die gefragten Sorten. Der Durchschnittsertrag pro Hektar liegt bei etwa 7000 Litern.

Neben den beiden Familien zählen zwei festangestellte Mitarbeiter zum Team, das einen Jahresumsatz von rund 800.000 Euro erwirtschaftet.

Exportiert werden die südpfälzischen Weine vor allem in die USA und nach Dänemark. Ein Drittel der Jahresmenge geht in den Fachhandel und in die Gastronomie, zwei Drittel gehen an Privatkunden. Lediglich 15 Prozent, hat Mareen Nauerth ausgerechnet, werden ab Hof entweder in Klingen oder in Rechtenbach direkt verkauft, der Rest wird ausgefahren oder geht per Versand zum Kunden.

Ein Spätburgunder trocken, Jahrgang 2013, kostet 8,40 Euro.