



CAVES RENÉ BENTZ | WELLENSTEIN

2008ER RIESLING BECH-KLEINMACHER GOTTESGÖF „CHARTA“

deutsch



PRIVATWENZER

# Jung und alt zugleich

Caves René Bentz | Wellenstein

Kennen Sie Asterix? Ganz Gallien ist von den Römern besetzt, nur ein kleines Dorf leistet Widerstand. So ähnlich ist es bei René Bentz: ganz Wellenstein ist in der Hand der Genossenschaft – nur zwei Privatwinzer gibt es hier.

Und das Weingut von René Bentz ist zugleich alt und jung. 1933 wurde es von Großvater Joseph gegründet, damals als Teil eines landwirtschaftlichen Gemischtbetriebs, den ersten eigenen Wein gab es 1987, doch erst seit 2005 werden alle Weine selbst vermarktet. Viele luxemburgischen Winzer haben in deutschen Weinbauschulen ihr Handwerk gelernt, René Bentz dagegen zog es schon früh nach Frankreich. In Avize, im Herz der Champagne, legte er seine Ausbildung ab. Und noch heute geht sein Blick ins Nachbarland. Seine Weinhefen und Rebstöcke stammen zum Großteil aus Frankreich, und nicht nur in der Heimat des Champagners, sondern auch im Elsaß hat er viele Freunde.



Der Stil des Hauses ist betont fruchtig, zwischen 10 und 15 Gramm Restzucker liegen die Weine. Welchen Rebsorten gilt seine Leidenschaft? „Bei Pinot Gris und Riesling wende ich all mein Wissen an.“

Wellenstein ist seit jeher für seine Burgunderweine bekannt und in dieser Tradition sieht sich auch der gebürtige Wellensteiner René Bentz, ein Bär von einem Mann.

Der Mode, Weinetiketten von Künstlern gestalten zu lassen, hat er einen ganz eigenen Dreh gegeben. Sein Sohn David malte dafür ein Bild mit einem fliegenden Lenkdrachen – als er im ersten Schuljahr war. Sohn Nicolas durfte dafür dem Cremant des Hauses seinen Namen verleihen. Keiner soll bevorzugt werden.

„Nachts, wenn ich nicht schlafen kann, fällt mir sowas ein“, erzählt René Bentz. Wie auch die Idee für sein „Cuvée Novembre“. Er wird immer Mitte November gelesen, der Ertrag ist ganz gering, und der Wein mit saftigen 20 Gramm Restzucker ist binnen drei Monaten ausverkauft. Alle Weinfreunde sollten hoffen, dass René Bentz noch viele schlaflose Nächte hat!



## 2008er Riesling Bech-Kleinmacher Gottesgöf „Charta“

Die nur zwei Hektar große Lage Gottesgöf ist René Bentz' Steckenpferd, denn der ungewöhnliche Keuperboden ergibt besonders fruchtige Weine.

Nach Mandarine und Rose duftet der Wein, aber auch nach Limetten und Zitrone. Die Riesling-Säure erscheint sehr weich und der Wein viel fülliger als man von dem Bouquet erwarten würde. Im Abgang endet er mit einem Spritzer Säure – wie ein guter Fruchtcocktail.

Von morgens früh bis spät abends scheint hier die Sonne auf die 25 Jahre alten Rebstöcke. René Bentz' Parzelle liegt relativ hoch, in einem geschützten Kessel. „Da wird es im Sommer schon mal 40 bis 50 Grad heiß.“ 700 Flaschen Wein ergab die 15 Ar große Parzelle, die als letzte im gesamten Gottesgöf gelesen wurde. Mit 13 Gramm Restzucker und 8,4 Gramm Säure hat der Wein von allem viel – aber vor allem viel Geschmack.