



DOMAINE VITICOLE KRIER-BISENIUS | BECH-KLEINMACHER
2008ER PINOT NOIR CÔTES DE REMICH „CHARTA“



deutsch

PRIVATWENZER

Oldtimer & Pinot Noir

Die Domaine Viticole Krier-Bisenius | Bech-Kleinmacher

Jean-Paul Krier ist ein kräftiger Bursche, mit Bart, Brille, gemütlichem Bauch und Schalk im Nacken. Auf die Frage, ob er einen Weingutshund besitzt, der das imposante Gutsgebäude aus dem Jahr 1920 bewacht, welches nur einen Steinwurf von der Mosel entfernt liegt, antwortet er lachend: „Früher hatten wir einen – jetzt muss ich selber bellen!“

Allerdings darf seine gute Laune nicht darüber hinwegtäuschen, dass Jean-Paul Krier ein Suchender ist, ein kritischer Denker, der immer und immer wieder hinterfragt, ob Entscheidungen richtig oder falsch sind. Alle Faktoren, welche die Weinqualität seines 6-Hektar-Gutes bestimmen, werden ständig überprüft. Aber nicht alles kann er kontrollieren – so zum Beispiel die Mosel. „Das Hochwasser kann bei uns auch dreimal im Jahr kommen, man steckt nicht drin.“

Nach der Ausbildung an der Weinbauschule Trier übernahm er 1992 den elterlichen Betrieb. Als einer der ersten Privatwinzer begann er mit der Versetzung, heute setzt er verstärkt auf seine Lieblingsrebsorte Pinot Noir. „Mit Pinot Noir kann man alles machen: Sektgrundwein, Weißwein, Rosé, und man kann ihn auch ins Barrique legen.“

Fast ausschließlich nach Süden ausgerichtete Steil- und Hanglagen nennt Jean-Paul Krier sein eigen, nach Möglichkeit bepflanzt mit edlen Elsässer Klonen von Pinot Noir und Pinot Gris. Sein erklärtes Ziel sind fruchtige Weine, deshalb vergärt er ausgesprochen langsam und achtet sehr auf die verwendeten Hefen. Früher fuhr er sogar extra nach Montpellier, um sich die besten Hefekulturen für seine Weine zu holen.

Wenn Zeit bleibt, restauriert der Bech-Kleinmacher Winzer Automobile. Vor Jahren stellte er einen 1922er Citroen fertig, nun ist ein Triumph Cabrio sein neues Projekt. Hoffentlich bleibt bei all dem Bellen genug Zeit dafür!



2008er Pinot Noir Cotes de Remich „Charta“

Jean-Paul Kriers Lehm Böden mit Muschelkalk im „Haff Remich“ speichern viel Wasser, ideal für die Pinot-Traube, Trockenstress kennen sie kaum und sind meist einige Tage früher reif als in Gemarkungen weiter nördlich. „Meine Böden sind eher für fruchtige, als für mineralische Weine gemacht.“ Tiefdunkel liegt der mit 12,7 % Alkohol und 98° Oechsle mächtige Pinot Noir im Glas. Der Wein von einer zehn Jahre jungen Steil-Anlage mit Elsässer Edelklonen wurde mit umgerechnet 3500 Liter/Hektar gelesen – ein unheimlich konzentrierter Ertrag.

Reife Sauerkirsche bestimmt die Aromatik, die Röstaromen der französischen Fässer – sie wirken wie von dunklem Brot – sind aufs Feinste integriert. Es finden sich auch Alpenmilchschokolade, weißer Pfeffer und ein Hauch Weihrauch in diesem mit kühler Eleganz ausgestatteten Pinot Noir. Dank der unfiltrierten Abfüllung gelangte der Wein unverfälscht auf die Flasche. Ein Wein der weitere Reife sicher danken wird.

Die Trauben schmeckten bereits im Weinberg köstlich, den sich ein Milan als Heimstatt auserkoren hat, und nun oft über den Rebstöcken kreist. Die Frage nach Wildfraß liegt nahe. „Durch Touristen oder durch Tiere?“ flachst Jean-Paul Krier und gibt die Antwort dann selbst. „Eher Touristen!“