

Mit fruchtigen Weinen in die deutsche Elite

Gau-Algesheimer Weingut Fleischmann verdient sich mit toller Kollektion einen DLG-Bundesehrenpreis

Von Hans-Willi Blum

GAU-ALGESHEIM. Auch wenn es jetzt bereits das vierte Mal ist, so ist es doch immer noch und immer wieder ein großartiger Erfolg: Das Gau-Algesheimer Weingut Fleischmann wurde erneut mit einem „Bundesehrenpreis in Bronze“ ausgezeichnet und zählt somit für die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft zur absoluten Wein-Elite der Bundesrepublik.

„Wir freuen uns schon sehr, keine Frage“, spricht Quirin Fleischmann auch für seine Ehefrau Stephanie und Sohn Fabian. „Aber“, und darin sind sich die Drei ebenso einig, „das Lob unserer Kunden ist uns mindestens genauso wichtig.“ Und davon sollte es nach der DLG-Prämierungsflut mit eben dem Bundesehrenpreis, einem Goldenen Preis Extra für den 2018er Grünen Silvaner halbtrocken („Einer der günstigsten Weine in unserem Angebot!“) und weiteren 17 Goldauszeichnungen für ihre Weine dann ja auch reichlich geben. Vor allem von den zahlreichen Kunden, die ihren Wein tatsächlich noch direkt beim Winzer holen und sich in der Probierstube der Fleischmanns nicht nur die Klinke in die Hand geben, sondern sich

auch gegenseitig Empfehlungen für besonders gut gelungene Weine zuraunen.

„Die Kommunikation mit den Kunden war und ist uns immer wichtig“, bekräftigt Stephanie Fleischmann. „Und unsere Kunden sind geradezu erpicht auf Goldmedaillen.“ Von denen es bei Fleischmanns auch jede Menge gibt: Seitens der Landwirtschaftskammer gab es dieses Jahr ganze 34 davon. Folgerichtig setzen mittlerweile auch mehrere Spitzengastronomen der Region auf Weine aus dem Hause Fleischmann.



„Wir kitzeln nicht das letzte Grad Öchsle aus den Trauben, um einen möglichst hohen Alkoholgehalt zu bekommen.

Wir wollen fruchtig-leichte und bekömmliche Weine machen“, betont Vater Quirin. Und ist sich mit Sohn Fabian

Haben allen Grund, auf ihre Erfolge anzustoßen: Quirin, Stephanie und Fabian Fleischmann (v.l.). Bild unten: Den vierten Bundesehrenpreis für ihre vorgestellte Kollektion holte das Weingut Fleischmann. Foto: DLG/Jörg Sängler, DLG



einig darin, dass Qualität im Weinberg beginnt. Doppeltriebe ausbrechen, die Traubenmenge zum Teil halbieren, immer wieder schlecht wachsende oder angefaulte Trauben aussortieren, vor der Lese noch einmal eine kundi-

ge Selektion durch ein erfahrenes und gutes Ernte-Team: „So erhalten wir saubere Trauben für frische Weine ohne Fehler“, macht Quirin Fleischmann deutlich. Nicht ohne hervorzuheben, dass sie auch als Familie ein tolles

Team darstellen, das über die Kellerarbeit weiter an den „Stellschrauben“ für optimale Qualität dreht.

Wenn darüber hinaus auch noch die Natur mitspielt, produzieren die Fleischmanns dann halt auch äußerst preis-

würdige Weine. Was 2018 insbesondere bei den von ihnen geschätzten Burgundersorten zu Buche schlug. „Denen tut ein leichter Trockenstress absolut gut. Es war zwar sehr heiß, aber unsere Lössböden halten besonders gut und lange Wasser, sodass es nicht zu trocken wurde“, berichtet Fabian Fleischmann. „Und so haben wir sehr komplexe, aber auch sehr fruchtige Weine produzieren können.“ Das hat 2018 funktioniert und wird angesichts der soeben eingebrachten Ernte auch mit dem 2019er Jahrgang klappen.

Ausgesprochen auffällig ist auch, dass die Fleischmanns die Preiswürdigkeit ihrer Weine keineswegs über den Weinpreis an die Kunden weitergeben. „Das ist einfach nicht unser Ding“, steht für das herzliche Trio fest. „Deshalb gehen wir auch nicht über den Fachhandel, der dann unsere Weine mit erheblichen Aufschlägen verkauft“, erläutert Fabian Fleischmann. „Wir bleiben lieber nah an den Kunden und freuen uns über deren Äußerungen in der Probierstube“, ergänzt Mutter Stephanie. Und die sei ja montags bis samstags geöffnet und als völlig legerer Ort der Begegnung gedacht.