



Die Weine von Stephanie, Quirin (rechts) und Fabian Fleischmann wurden mit dem Bundesehrenpreis ausgezeichnet. Foto: Thomas Schmidt

Spitzenrang weiter gefestigt

WEINGUT FLEISCHMANN Dritter Bundesehrenpreis der DLG für Gau-Algesheimer Betrieb

Von Hans-Willi Blum

GAU-ALGESHEIM. Sie waren auch vor vier Jahren schon gut. Wer von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) zu den besten 100 der rund 80 000 Weingüter Deutschlands gezählt wird, der hat sich qualitativ Rang und Namen verdient. Dass sich das Gau-Algesheimer Weingut Fleischmann aber in den vergangenen vier Jahren von Rang 91 auf 50 hochgearbeitet hat, verdient anerkennenden Respekt – und das nicht nur für das Klettern in der Rangliste: Gekrönt wurde dieser Erfolg vor wenigen Tagen durch die DLG-Auszeichnung für eine Top-Gesamt-Weinkollektion mit dem Bundesehrenpreis.

Feier im Kurhaus Baden-Baden

„Es war eine tolle Feier in elegantem Rahmen im Kurhaus Baden-Baden“, berichtet Stephanie Fleischmann von der Preisverleihung. 22 Winzerbetriebe erhielten die höchste Auszeichnung der deutschen Weinwirtschaft, ganze zwei von ihnen kamen aus Rheinhessen: das Weingut Manz aus Weinolsheim (Rang 3 der Top 100 und zum 16. Mal mit dem Bundesehrenpreis ausgezeichnet) und eben das Weingut

Fleischmann. Kein Wunder, dass Stephanie und Quirin Fleischmann samt Sohn Fabian um die Wette strahlen, als sie von der Baden-Badener Gala erzählen. „Das ist eine prima Möglichkeit zum Austausch mit Top-Winzern aus ganz Deutschland“, berichtet Stephanie Fleischmann. „Man kennt sich – wir waren ja jetzt auch schon zum dritten Mal dabei.“

Das besonders gute Abschneiden bei den Blindverkostungen der DLG war aber beileibe nicht der einzige Erfolg des Weingutes in diesem Jahr. Die Fleischmanns holten einen ersten Platz beim Internationalen Scheurebe-Preis, wurden mit der Scheurebe auch Sieger im Deutschen Bucktsortenwettbewerb des Deutschen Weininstitutes und holten Goldmedaillen bei den internationalen Weinwettbewerben Mundus Vini und AWC Vienna. Insgesamt brachten sie es mit ihren Weinen 2016 auf 40 Goldmedaillen in unterschiedlichen Wettbewerben und Verkostungen.

„Der 2015er war ein reifer Jahrgang mit kleiner Menge, aber dafür hohen Öchsle-Graden. Wir hatten drei Auslesen – Weine, die man nicht jedes Jahr ernten kann“, rekapitulierte Quirin Fleischmann. Diese guten Voraussetzungen galten

JAPAN-EXPORT

- ▶ Nicht nur deutsches Liedgut, sondern bekanntlich auch **fruchtige deutsche Weine** sind in Japan sehr beliebt.
- ▶ Nach dem Gewinn des Deutschen Bucktsortenwettbewerbs des DWI 2016 in der Kategorie Scheurebe wurde ein **japanischer Weinimporteur** auf die Fleischmanns aufmerksam und orderte sofort – soweit die gute Nachricht.
- ▶ Die schlechte: Die preiswürdige Scheurebe ist komplett **ausverkauft**.

für andere Weingüter in Rheinhessen allerdings auch. „Unsere Weine wachsen aber in 55 verschiedenen Parzellen auf Löss, Lehm und Kalkmergel in Gau-Algesheim sowie auf Terrassenkiesen in Bingen. Diese Vielfalt ist entscheidend: Für jede Rebsorte gibt es den idealen Boden“, macht Stephanie Fleischmann ein weiteres Qualitätskriterium geltend. Das wiederum werde so genutzt, dass in einem Geschmacksdreiklang feinfruchtige, klare, mineralische Weine entstünden, deren Rebsorten fein herausgearbeitet würden und die ihr Terroir erkennen ließen.

Um das aus den Weinen herauszukitzeln, haben die

Fleischmanns sehr früh bereits in moderne Kellertechnik investiert, die Fabian Fleischmann als Geisenheim-Absolvent sehr zu schätzen weiß. Seine Art, Jahr für Jahr weiter an den „Stellschrauben“ zu drehen, hat nicht nur die Verknüpfung von Tradition und Moderne im Betrieb gefördert, sondern durchaus auch den Ehrgeiz seiner Eltern noch angestachelt. Fabian Fleischmann hat auch aus dem Jahrgang 2015 seiner eigenen Weinlinie unter dem Betriebslabel zwei Weine hinzugefügt: Zu „Ouvertüre“ und „Crescendo“ gesellten sich noch „Symphonie“ und „Composition“.

Den jungen Winzer freut es aber natürlich auch, dass sein Vater freudestrahlend verkündete, dass es bereits ab dem kommenden Frühjahr eine nahezu neue, hochmoderne Abfüllanlage für den Betrieb geben werde. „Damit können wir noch besser auf die Weine eingehen, zum Beispiel Über- oder Unterdruck auf die Flaschen geben“, verweist Vater Quirin auf Forschungsergebnisse aus Geisenheim, über die sein Sohn natürlich beste Kenntnisse hat. „Das gibt garantiert noch einen weiteren Kick für die Qualität“, freut sich Fabian Fleischmann schon auf die Arbeit an den nächsten „Stellschrauben“.