



Stephanie und Quirin Fleischmann mit ihrem Sohn Fabian in ihrem Verkaufsraum, wo der Großteil der Produkte direkt an die Kunden geht. (Foto: Daniel Holzer)

Dritter Staatsehrenpreis für das Weingut Fleischmann in Gau-Algesheim

Der Lohn für leidenschaftliche Arbeit

Im Ortskern der Weinstadt Gau-Algesheim im nördlichen Rheinhessen liegt das Weingut Fleischmann – ein Anwesen mit besonderem Ambiente. Den Garten begrenzt ein Teil der historischen Stadtmauer. Für das Ehepaar Fleischmann ist der Weinbau eine Passion, für die es sich lohnt, nicht so genau auf die Uhr zu schauen. Die ganze Familie packt bei der Arbeit mit an. Auch der 16-jährige Sohn Fabian hilft schon fleißig mit. Die akribische Arbeit hat sich für sie längst ausgezahlt. Im vergangenen Jahr wurden sie von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz zum dritten Mal insgesamt und zum zweiten Mal in Folge mit dem Staatsehrenpreis ausgezeichnet. 25 Goldmedaillen, elf Silbermedaillen und eine Bronzemedaille regnete es bei der Prämierung 2008 – das beste Ergebnis des Weingutes bislang. „Es war ein schönes Jahr, das eine hervorragende Weinqualität hervorbrachte“, sagt Stephanie Fleischmann über das gute Abschneiden. Zu den Staatsehrenpreisen gesellen sich zwei

Ehrenpreise des Landkreises Mainz-Bingen aus den Jahren 1998 und 2004. Die Auszeichnungen spiegeln auch die Philosophie wieder, mit der im Weingut Fleischmann, das von dem Ehepaar 1993 von Quirins Vater übernommen wurde, gearbeitet wird. Hier legt man großen Wert auf hohe Qualität und ein durchweg gutes Sortiment. Auf 16,5 Hektar Weinbergen in Gau-Algesheim sowie in Bingen und Ockenheim spielen Riesling, die Burgundersorten und Portugieser zwar die größte Rolle, doch in kleineren Parzellen wachsen auch andere Reben. Eine Spezialität des Weingutes Fleischmann sind kräftige und ausdrucksstarke S(election)-Weine. „Wir haben viele leichte, fruchtige Weine und zur Bereicherung des Sortiments die S-Linie kreiert. Durch geringe Erträge erreichen diese Weine eine große Komplexität und eine eigenständige, rebsortentypische Charakteristik“, erklärt Stephanie Fleischmann. Um das Beste aus den Trauben he-

rauszukitzeln, scheuen die Fleischmanns keine Mühe. Das fängt in den Weinbergen an. Sie werden frühzeitig entblättert und die Trauben im Juli und August reduziert, um gesundes Lesegut zu erhalten. Der behutsame Umgang mit den Trauben setzt sich auch im Keller fort. Die weißen Trauben werden schonend gepresst und computergesteuert gekühlt vergoren. Bei den roten Trauben setzen die Fleischmanns auf traditionelle Maischegärung in geschlossenen Edelstahl tanks. „Aus Qualitätsgründen füllen wir auch alles selbst ab“, sagt Quirin Fleischmann. Vor März wird allerdings nicht abgefüllt, auch wenn ein Wein ausverkauft ist. „Da ist mir die Qualität wichtiger“, erklärt der Winzermeister und Weinbautechniker. Bevor der neue Wein in die Flaschen kommt, gibt es zunächst eine Probe mit angeregter Diskussion im Freundeskreis. Dann erst kommen die guten Tropfen in den Verkauf. Der findet zum Großteil direkt vor Ort statt. Im Verkaufsraum in der Klopfgasse können sämtliche Weine während der Geschäftszeiten verkostet und erworben werden. Nur ein kleiner Teil geht an den Fachhandel und die Gastronomie.

DANIEL HOLZER



Neben den Trauben und dem Wein zählt die Musik zu den großen Leidenschaften der Fleischmanns. (Foto: Katja Anger)

.....
Weingut Fleischmann,
 Klopfgasse 8,
 55435 Gau-Algesheim,
 Telefon: 06725/3276,
 Fax: 06725/3029790,
 weingut-fleischmann@t-online.de,
 www.fleischmann-weine.de,
 Verkaufszeiten: mo-fr 11-18.30 Uhr,
 sa 9.30-16 Uhr, so 9.30-12 Uhr,
 Weißweine ab 2,50 Euro,
 Rotweine ab 2,90 Euro.