

„Der eigenen Nase folgen“

Das Denzlinger Familienweingut Otto & Martin Frey hat sich mit seinen filigranen, fruchtigen Weinen kontinuierlich an die Spitze vorgearbeitet

Das Jahr 2000 war entscheidend für uns. Hatten wir bisher immer danach geschaut, was andere machen, so wollten wir jetzt nur noch der eigenen Nase folgen. Eine eigene Stilistik entwickeln, die unsere kargen Böden mit ihrem so besonderen Mikroklima widerspiegelt“, erzählt der engagierte Winzer Martin Frey vom Familienweingut Otto & Martin Frey in Denzlingen. „Es war ein schwerer Weg, damals waren vollkommen durchgegangene Weine bei uns nicht so hip, aber es war die richtige Entscheidung“.

Seit 2008 leitet Martin Frey den Betrieb und produziert nur noch Weine, die seine Handschrift tragen, wie er betont. Der an der Fachhochschule Weinsberg ausgebildete Techniker für Weinbau und Önologie hat nicht nur den landwirtschaftlichen Gemischtbetrieb auf den Weinbau konzentriert, sondern sich intensiv mit seinem Terroir, den Gneis-Verwitterungsböden im Glottertal und den Buntsandstein- und Muschelkalkböden in Denzlingen beschäftigt. Und so entstehen heute säurebetonte, filigrane, fruchtige Weine, die bei relativ geringen Alkoholwerten Eleganz und Kraft zugleich ausweisen. Hervorzuheben ist auch das sehr günstige Preisniveau bei ho-

hem Qualitätsanspruch – eine zusätzliche Besonderheit dieses sympathischen Familienbetriebs.

IN DEN REBEN

Die wichtigste und größte Lage, der Glottertäler Eichberg, genießt den Schutz vor den Winden der Rheinebene und profitiert von seinem zentralen Standort im sich erwärmenden Talkessel. Die hohen Niederschlagsmengen und eigene Quellen schützen diese Lage vor zu hoher Trockenheit und erlauben eine üppige Begrünung der Rebhänge.

Frey arbeitet so umweltschonend wie möglich, alles wird in Handarbeit erledigt, was auch wegen der Steillagen, die 60 Prozent der Rebfläche ausmachen, notwendig ist. Die Sonnhalde in Denzlingen, die Sonnhalde in Sexau und der Sonnenberg in Gundelfingen sowie der Wöplinsberg in Emmendingen sind die weiteren Lagen. Auf einem knappen Drittel aller Rebflächen wächst Spätburgunder, Grau- und Weißburgunder belegen weitere 45 Prozent, aber auch Chardonnay, Riesling, Auxerrois, Müller-Thurgau, Gewürztraminer, Savignon Blanc und Merlot werden angebaut. „Wir müssen im Weinberg die Qualität erzeugen – so wie die Trauben sind, so wird der Wein“, erklärt Frey, der kleinbeerige, lockere Trauben bevorzugt und im Rotweinebereich stark auf altes französisches Pinot-Pflanzgut setzt. Insgesamt bewirtschaften die Freys zwölf Hektar Rebflächen.

DAS WEINSORTIMENT

„Natürlich setzen wir auch auf Spontanvergärung, wenn es die Qualität hergibt, da dies den Terroir-Charakter immer besser zum Ausdruck bringt. Generell lassen wir unsere Weißweine sehr langsam vergären und auf der Hefe bis zur Abfüllung im April liegen. Die Rotweine werden etwa zwei Wochen maischevergoren und dann je nach Qualität bis zu 15 Monate im kleinen Barriquefaß angebaut.“



Bewirtschaftet viele Steillagen: Winzer Martin Frey



Der Rosé vereint feinherbes Fruchtaroma mit der Kraft des Spätburgunders. FOTOS: WISSING

Frey gliedert seine Weine in drei Qualitätsstufen. Die Basisqualität bilden Lagenweine aus dem Glottertäler Eichberg, dem Gundelfinger Sonnenberg oder der Denzlinger Sonnhalde. Es folgt die mittlere Linie Gneis, die zu 100 Prozent auf Gneis-Verwitterungsböden gewachsen ist. Aigi nennt sich die extrem ertragsreduzierte Toplinie, der Name entstammt einer Gewann-Bezeichnung des Eichbergs.

Den Reigen eröffnet ein prickelnder, mit schöner Säure und etwas Restsüße ausgestatteter 2012 Riesling Sekt, sortenrein und vom Eichberg, schon jetzt ein junger Klassiker des Weinguts. Der 2013 Weißburgunder trocken mit seinem Duft nach Holunderblüten und Quitte, seiner harmonischen Säure und zwölf Prozent Alkohol ist ein herrlicher Einstiegswein, der 2013 Gneis Weißburgunder trocken, spontan vergoren, überzeugt durch noch mehr Struktur, einen schönen Schmelz und gelbfruchtige Aromen mit leichter Salzigkeit. Der 2013 Aigi Grauburgunder, ein weißes Flaggschiff des Hauses und ebenfalls spontan vergoren, mit ausgeprägter Frucht und einer imponierenden Mineralität, bietet bei aller Wucht einen vielschichtig strukturierten Genuss. Der 2014 Sauvignon Blanc liegt nicht nur voll im

baden.

essen.
trinken.
leben.

geniessen.

Trend, sondern ist intensiv in seinen Stachelbeer- und Brennesselaromen, er gefällt durch knackige Säure und etwas Restsüße mit 12,5 Prozent Alkohol. Nach der Saignée-Methode aus dem Maischegärtank abgezogen, wird der frisch-fruchtige 2013 Spätburgunder Rosé mit seinen Erdbeeraromen und der Kraft der Spätburgundertrauben zum Terrassen-Weinerlebnis schlechthin.

Auch bei den Rotweinen überzeugt schon der 2012 Spätburgunder trocken mit einer ausgeprägten Frucht und schlanker Tanninstruktur. Der 2012 Gneis Spätburgunder trocken wird früh gelesen, bei 90 bis 95 Öchslegraden, um die klare Frucht (Kirsche) und einen Hauch von Röstaromen zu erhalten. Der Wein überzeugt durch Mineralität, Kraft und einen schönen langen Abgang. Der 2011 Aigi Spätburgunder trocken ist der Top-Rotwein des Guts. Die hochkomplexe Struktur, die enorme Fruchtintensität und ein leuchtendes Granatrot im Glas machen diesen herrlichen Pinot Noir zu einem besonderen Trinkerlebnis. Frey nennt Bernhard Huber ein Idol und einen Visionär. Seinen ganz eigenen Stil hat der begabte Winzer aber längst gefunden. Ein Besuch im Weingut lohnt natürlich immer. *Christian Hodeige*

▣ Weingut Otto & Martin Frey, Im Brühl 1, 79211 Denzlingen, Tel.: 07666/5253, www.frey-weine.de