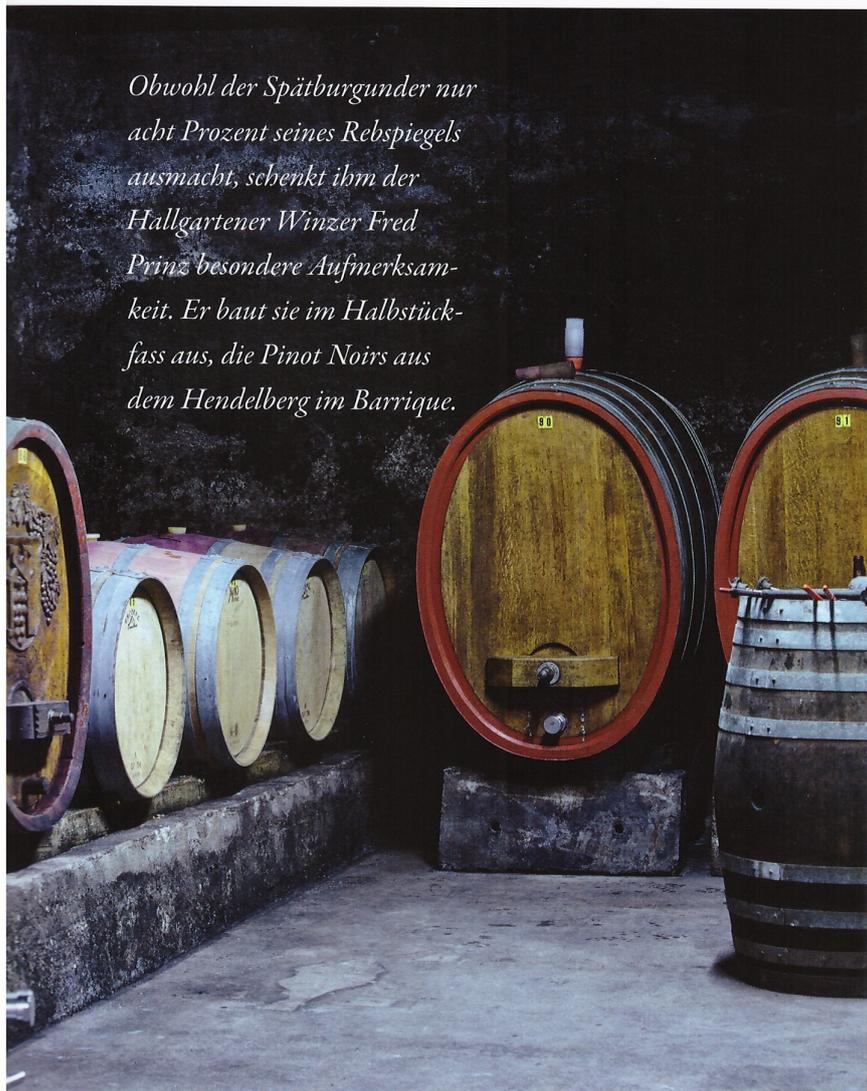


# FRED PRINZ

## HALLGARTEN

Fast alle Rheingauer Weindörfer sind zum Rhein hin ausgerichtet. Nur einige wenige andeinwärts gelegene orientieren sich am nahen Rheingaugebirge. Hallgarten liegt hoch über dem Rheintal, nicht weit von den beiden höchsten Erhebungen des westlichen Taunuskamms, der Hallgarter Zange und der Kalten Herberge. Hier, knapp unterhalb der Rodungsgrenze, lauten die Flurnamen »Eisweg« oder »Galgenberg«. In der alten Literatur heißen diese oberen Gemarkungen »Wald-ecken«, im Gegensatz zu den »Rheinflecken« im Tal.

*Obwohl der Spätburgunder nur acht Prozent seines Rebspiegels ausmacht, schenkt ihm der Hallgartener Winzer Fred Prinz besondere Aufmerksamkeit. Er baut sie im Halbstückfass aus, die Pinot Noirs aus dem Hendelberg im Barrique.*



Hallgarten hat nur vier Weinlagen: Würzgarten, Jungfer Hendelberg und Schönhell. Schönhell ist ein Wort das man im Munde kauen kann wie den Wein, der hier wächst. Da scheint, auch wenn man die Etymologie des Wortes kennt, »schöne Halde«, ein seltener Zauber auf, der deutlichen Orts- und Flurnamen innewohnen kann. Der Philosoph Theodor W. Adorno hat einmal an das Glück erinnert, das diese Namen verheißen: »Man glaubt, wenn man hinget, so wäre man in dem Erfüllten, als ob es wäre. Ist man wirklich dort, so weicht das Versprochene zurück wie der Regenbogen.« Auf dem neudeutsch sanierten Marktplatz von Hallgarten weicht es recht schnell zurück. Es scheint, als habe alles Glück sich in den hiesigen Wein zurückgezogen.

Hallgarten ist eine alte Weinbaugemeinde, aber richtig gut leben können hier vom Wein nur wenige. Lediglich eine Handvoll Haupterwerbswinzer zählt der Ort, dafür gab es hier lange Zeit gleich drei Genossenschaften. Vor den 1990er Jahren fand man außerhalb des Rheingaus nur selten einen als »Hallgartener« etikettierten Wein. Ein Großteil der Ernte floss in die lagenfreien Gutsweine großer Güter aus den Nachbargemeinden die hier einen nennenswerten Besitz haben, oder wurde wegen zu hoher Säure und niedriger Oechsle-Werte versektet.

Seit Generationen beschäftigten sich die Familien von Fred Prinz väterlicher- wie mütterlicherseits im Nebenerwerb mit dem Weinbau und lieferten die Trauben bei einer der örtlichen Winzergenossenschaften ab. Für ein Önologie-Studium im nahen Geisenheim wurde der junge Fred Prinz seinerzeit vom Vater einer Freundin motiviert. Seine Kommilitonen gingen nach ihrem Diplom zumeist ins elterliche Weingut zurück. Fred Prinz ging zu Bernhard Breuer nach Rudesheim. Allerdings nicht als Önologe und noch nicht einmal in das Weingut Georg Breuer, sondern in den Vertrieb von dessen historischer »Firmenmutter«, dem Weinhaus Scholl & Hillebrand. Das war stark im Export aktiv, doch für deutsche Weine im Ausland war es eine verheerende Zeit: schlechte Jahrgänge, Bockserprobleme durch das Pestizid Orthen, der Glykolskandal.

Es waren dennoch lehrreiche Jahre, vor allem weil sich Fred Prinz zugleich im Zentrum einer Revolution befand. Seit den frühen Achtzigern arbeiteten immer mehr junge Winzer an einer Renaissance der großen deutschen Weißweintradition. Der Rheingau stand damals mit vielen brillanten trockenen Riesling-Spätlesen in der ersten Linie. Bernhard Breuer, sein wichtigster Lehrmeister, dessen rechte Hand Fred Prinz bald werden sollte, war einer der Hauptinitiatoren der Charta-Idee, die den Anstoß für die Klassifizierung erst der Rheingauer und schließlich aller deutscher Weinbergslagen gab. Prinz wurde Teil eines Netzwerks von Spitzenwinzern, Publizisten und Sommeliers, dem sich ein Gutteil des späteren deutschen Weinwunders verdankte.

Da juckte es auch ihn in den Fingern. 1991 füllte Fred Prinz seine ersten zweitausend Flaschen Riesling als Nebenerwerbswinzer ab. Aber zunächst riefen die Hessischen Staatsweingüter Kloster Eberbach. Die waren für den jungen Hallgartener so etwas wie Nachbarn, schließlich war deren berühmter Steinberg nur einen Steinwurf vom Hallgartener Hendlberg entfernt. Auch historisch gab es eine enge Verbindung zwischen dem Kloster Eberbach und Hallgarten, das von den Zisterziensermönchen als erste Grangie, als landwirtschaftlicher Gutskomplex außerhalb des Mutterklosters, gegründet worden war.

**M**it Kloster Eberbach schien für Fred Prinz 1993 ein Traum wahr zu werden. Denn für einen begabten jungen Önologen aus dem Rheingau mit großen Ambitionen gab es zu dieser Zeit drei Fixsterne: Schloss Vollrads, Schloss Johannisberg und eben die Staatsweingüter; alle drei hatten die Geschichte der Region tief geprägt. Bei Vollrads rumpelte es in diesen Jahren vernehmlich, im Schloss Johannisberg hatte Domänenrat Schleicher das Heft fest in der Hand, nur in Eberbach öffnete sich eine Tür. Der frisch gekürte Direktor Rowald Hepp stellte ihn als Verkaufsleiter ein – mit Aussicht auf die Leitung der Kellerei. Währenddessen machte Prinz weiterhin nebenher seine eigenen Weine, mit viel Erfolg: Schon im ersten deutschen WeinGuide des Gault Millau war er vertreten, im zweiten stieg der »teuerste Nebenerwerbswinzer des Rheingaus« von einer auf zwei Trauben auf. Fred Prinz war mit seinen nunmehr achtausend Flaschen ein echter Geheimtipp geworden.

Die Arbeit bei den Staatsweingütern gestaltete sich turbulent als erwartet. Rowald Hepp verließ schon 1994 den Betrieb, verärgert durch dessen Unbeweglichkeit, und auch sein Nachfolger Karl-Heinz Zerbe wurde schon nach sechs Jahren und mäßigen Erfolgen in Rente geschickt. Immerhin rückte Fred Prinz enger an die Produktion, und seit unter dem neuen Direktor Dieter Greiner die Kellerei dem Vertrieb unterstellt worden war, durfte kein Wein mehr gefüllt werden, zu dem Prinz nicht sein Plazet gegeben hatte. Doch dann wurde ihm 2002 – mittlerweile war er endlich als Önologe verantwortlich für die Produktion der Staatsweingüter – das Hallgartener Weingut Wolf samt Keller und Lager zum Kauf angeboten. Fred Prinz und seine Frau Sabine schlugen zu und verdreifachten damit ihren Weinbergsbesitz auf viereinhalb Hektar – heute sind es sogar sieben. Nach der Lese von 2003 kündigte er den Staatsweingütern zum 30. September 2004.

Das Leben als Nebenerwerbswinzer war nun vorbei. Doch das traf ihn nicht unvorbereitet. Aus seiner Zeit bei Bernhard Breuer hatte Fred Prinz klare Vorstellungen von der Positionierung im Premium-Bereich. Kein Buhlen um Endabnehmer, möglichst noch mit Ausschank für die zahlreichen Ausflügler. Stattdessen Konzentration auf den Fachhandel und die gehobene Gastronomie. Und auf den Export, in den heute etwa vierzig Prozent der Produktion fließen, nach Italien etwa, das Prinz einen der spannendsten Märkte für deutschen Wein überhaupt nennt. 2005, ein Jahr nach Beginn der Selbstständigkeit, nahm der Rheingauer Regionalverband des Verbands Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) das Weingut Fred Prinz als Mitglied auf.

**S**chon früh hatte Fred Prinz mit Spätburgunder experimentiert. Der war vor der Flurbereinigung in den weniger begünstigten Höhenlagen gar nicht zugelassen, stattdessen standen hier Müller-Thurgau und Portugieser. Doch mit dem beginnenden Klimawandel änderte sich die Wertschätzung dieser Lagen. Schon die Eltern hatten im Hendlberg mindere

Rebsorten ausgerissen und Spätburgunder gepflanzt, und 1991, im Jahr seiner ersten Produktion, hatte Fred Prinz neben Riesling auch ein erstes Fass Spätburgunder ausgebaut.

Für die Ernte 1992 wurde ein erstes Barrique-Fass gekauft, und 1993 »zum ersten Mal Rotwein statt roter Wein« erzeugt. Der Wein allerdings war eine Karikatur. Der hoch schießende Saft der jungen Reben ließ den Alkohol in die Höhe gehen, zumal in den tiefgründigen, nährstoffreicheren Lagen: 15 bis 15,5 Volumenprozent warfen den Wein aus der Balance. Darüber hinaus war die Substanz zu dünn, das junge Holz zu intensiv und zu allem Überfluss wurde auch noch zu wenig geschwefelt. Viel mehr konnte man nicht falschmachen. Doch Fred Prinz nahm es sportlich.

Er begann, im Weinberg stark auszudünnen, und führte die grüne Ernte ein. Er begrünte die Rebzeilen, um für die Rebe Stress zu erzeugen. Dadurch wurden die Beeren kleiner und die Trauben lockerer, zudem erhöhte sich der Anteil an Farbstoff und es entstand weniger Fäulnis. Nicht in jedem Jahr gelangte der Spätburgunder auch tatsächlich in die Flasche, in manchen





wurden einfach die Trauben verkauft, in anderen ein frischer Weißherbst erzeugt. Erst nach dem Jahrgang 2003 wurde entschieden, den Spätburgunder zu einer festen Größe im Angebot zu machen.

2005 pflanzte Fred Prinz die klassischen kleinbeerigen Burgunderklone 777, doch richtig glücklich machten sie den Winzer nicht. Zwei Jahre später wählte er für neue Flächen klein- und gemischtbeerige Klone aus Geisenheim, die im Alkohol moderatere Weine ergaben und weniger empfindlich für die im Rheingau häufig drohende Boytritis waren. Der entscheidende Punkt aber bestand in der Auswahl der Parzellen im Hallgartener Hendelberg. Denn an den steilen, höher gelegenen Partien dieser Lage dringt, wie in Assmannshausen, der Phyllit-schiefer des Taunuskamms bis knapp unter die Weinbergskrume vor. Kein Wunder, dass die Roten rasch besser wurden.

Zunächst wurden die Spätburgunder, die in den Verkauf gingen, als trockne Spätlesen gefüllt, 2003 dann erstmalig eine Spätlese R. 2008 etikettierte Fred Prinz neben einem einfachen Spätburgunder QbA einen ersten Hallgartener Hendelberg, dessen Trauben aus der ältesten Parzelle der Lage stammten. Im Jahr darauf, dem Spitzenjahrgang 2009, gab es schließlich den ersten Hendelberg R, und nachdem seit 2012 auch weinbaurechtlich französische Bezeichnungen auf dem Etikett erlaubt sind, heißt der Spitzenwein Reserve, zudem ist er als »Erste Lage« klassifiziert. In Kürze werden alle Spätburgunder im Weingut Prinz aus dem Hallgartener Hendelberg stammen.

In den elf Jahren, die Fred Prinz für die Staatsweingüter arbeitete, hat nicht zuletzt die Teilnahme an den großen Altwein- und Raritätenproben seinen Blick auch auf den eigenen Riesling-Anbau beeinflusst. Natürlich hatte er auch die Roten aus Assmannshausen intensiv kennengelernt. Doch deren damalige »süß-saure« Stilistik lehnte er ab. Seine Bezugspunkte waren Burgund und die jungen, wilden Rotwein-Pioniere in Deutschland.

Dabei weiß er genau, dass der Spätburgunder, zumal aus einer so ausgezeichneten wie schwierigen Lage wie dem Hendelberg, alle Extreme und jede Nachlässigkeit bestraft. Ziel ist, die Hendelberg-Charakteristik herauszuarbeiten, mit einem klaren Fokus auf die Zugänglichkeit. Zu viel für die ferne Zukunft zu produzieren sei gefährlich, meint Fred Prinz, gerade mit Blick auf die heranwachsende Weintrinker-Generation. Wer von den heute Zwanzigjährigen, so fragt er sich, wird noch über genügend Platz zum Lagern oder gar einen eigenen Weinkeller verfügen? Nach fünf Jahren sollen seine Weine daher eine erste Plateau-Phase erreicht haben.

Für ein Weingut, dessen Spätburgunder-Anteil am Rebspiegel nur bei acht Prozent liegt, ist der Aufwand bei der Rotweinerzeugung enorm. Die unterschiedlichen Klon- und Hangsituationen etwa bedingen unterschiedliche Lesezeitpunkte. Dabei werden die Partien für die Reserve mittlerweile am ersten Tag der Lese geerntet – vor einem Jahrzehnt noch undenkbar. Auch jeder andere Schritt in der Produktion richtet sich nach dem jeweiligen Jahrgang und dem Zustand des Lesegutes. Die Trauben werden von Hand entrappt, es sei denn, in Jahren der Überreife könne den Trauben ein wenig Struktur aus dem Gerbstoff der Stängel gut tun. Die Beeren werden nur leicht gequetscht, nach einer spontanen Angärung übernehmen Reinzuchtheften die Fermentation. Dabei steht der Hendelberg zwölf bis vierzehn Tage in offenen Bütteln auf der Maische, der einfache Spätburgunder etwas kürzer. Der Tresterhut wird maximal dreimal am Tag untergetaucht.

Es folgt eine Nachmazeration von gut einer Woche. Ein solides, aber weiches Tanningerüst ohne Härten ist der entscheidende Faktor für den weiteren Ausbau im Halbstückfass beziehungsweise im Barrique für den Hendelberg. Mit einer vorherigen Kaltmazeration, wie sie manche Spitzenwinzer anwenden, hat Fred Prinz keine guten Erfahrungen gemacht. Er empfindet die dabei entstehende intensive Aromatik von roten Früchten als aufgesetzt. Abgestochen wird nach einem Jahr, die Fässer – manchmal aus Allier-Eiche, aber auch aus anderen feinporigen, zumeist medium-getoasteten Hölzern – kauft er immer erst »situativ« nach der Ernte und in Absprache mit seinem Sohn Florian, der allmählich in den Betrieb einsteigt. Der Wein wird nicht geschönt, aber je nach Trübstoffen in manchen Jahren grob filtriert.

Die Rotweine von Fred Prinz sind Bergweine aus dem Rheingau – durch das Gestein, die steile Exposition und die langen Hänge- und Reifezeiten am Rebstock. Aus Lagen an der Grenze, von kühler Art. Viel verbindet die Weine mit dem Höllenberg aus Assmannshausen, auch wenn sie, gegenüber dem großen Klassiker, absolute Newcomer sind. Wäre der Rheingau eine Familie, würde man von Cool-Climate-Enkeln sprechen. Und wie der Senior ist auch der Junior zweisprachig aufgewachsen. Fred Prinz denkt darüber nach, künftige Jahrgänge des Hendelberg »Pinot Noir« statt »Spätburgunder« zu nennen. Und es braucht nicht viel, um vorherzusagen, dass es nicht mehr lange dauern wird, bis diese Pinots von Fred Prinz aus dem Hallgartener Hendelberg das gleiche Glück bereiten werden, wie es schon heute seine Rieslinge aus der Jungfer und der Schönhell tun. ☘

*Der Hendelberg, eine z Sonne ausgerichtete Ers Lage, ist so ausgezeichnet wie schwierig. Ihre Schi verwitterungsböden verleihen dem Spätburgunder Hendelberg Reserve Eleganz und Mineralik.*

