

# QUALITÄT HOCH ZWEI

Wenn sich zwei Spitzenwinzer von Premiumweingütern zusammentun, kann eigentlich nur Gutes dabei herauskommen. Und wenn dann noch die besten Weinlagen von der Rheinfront, aus dem Wonnegau und dem Zellertal aufeinandertreffen, dann ist der Erfolg quasi vorprogrammiert ...

Text: Ilka Lindemann

FOTOS: ADLUMINA - RALF ZIEGLER



„der stil  
der weine  
ist von  
der  
jeweiligen  
lage  
geprägt“



**Carolin Spanier-Gillot** und ihr Mann Hans Oliver Spanier haben aus den beiden rheinhessischen Renommierbetrieben Battenfeld Spanier und Kühling-Gillot ein Vorzeigewingut mit Leuchtturmfunktion über die Region hinaus geschaffen. Ihre Weine räumen bei Verkostungen regelmäßig die besten Plätze ab. So auch bei unserer Schiefer-Verkostung, bei der wir erstmals ausschließlich Weine von Schieferlagen getestet und verglichen haben (siehe ab Seite 82). Gleich drei Weine von Kühling-Gillot landeten hochbepunktet auf den vorderen Plätzen.

Das Weingut Kühling-Gillot liegt in Bodenheim und verfügt über die besten Lagen im berühmten Roten Hang. Poröser roter Tonschiefer gibt hier den Ton an und ermöglicht einzigartige Weine. Vorwiegend Riesling wächst in den insgesamt sieben Einzellagen des Roten Hangs, dem Niersteiner Pettenthal, Hipping, Brudersberg, Orbel, Heiligenbaum und Ölberg sowie dem Nackenheimer Rothenberg. „Als ich 2003 mit Carolin zusammenkam, hatte ich kaum Erfahrung mit den Schieferböden vom Roten Hang“, berichtet Hans Oliver Spanier rückblickend und erklärt: „Im Weinberg muss

man in den Schieferlagen immer punktgenau reagieren, was unter anderem an der Wärmespeicherfähigkeit liegt – ganz anders, als ich das bis dahin gewohnt war. Allein der Most ist schon viel dunkler als der von unseren Kalkböden“, erfahre ich. „Der riecht im Anfangsstadium nach verbranntem Gummi“, lächelt er verschmitzt. Der Herausforderung hat er sich gerne gestellt und diese bestens gemeistert. Er vinifiziert aus diesen Lagen (fast zehn Hektar kommen allein vom Roten Hang) unverwechselfähige und eigenwillige Weine.

Seit dem Jahrgang 2004 liegt die komplette Produktion der beiden Weingüter in Hohen-Sülzen im südlichen Wonnegau, wo die Familie auch lebt. Wir treffen die beiden in ihrem Wohnhaus oberhalb des Weinguts mit sagenhaftem Blick auf den Ort und verwandeln das lichtdurchflutete Wohnzimmer kurzerhand in ein Fotostudio. „Wir leben und wir arbeiten hier“, berichtet Carolin Spanier-Gillot. Wir empfangen hier Freunde, Gäste, aber auch Kunden, um hier Weine zu probieren und unsere Geschäfte abzuwickeln. Mit den beiden quirligen Söhnen Leopold (7) und Louis (9) wäre das auch gar nicht anders möglich.

Durch die unterschiedlichen Lagen einmal quer durch Rheinhessen haben die beiden zwei äußerst spannende Weinkollektionen im Portfolio. „Kein anderes Weingut verfügt über diese Kombination von Bodentypen, wie wir sie zu bieten haben und die entsprechend unterschiedliche Weintypen hervorbringen“, berichtet Carolin Spanier-Gillot. Der Stil der Weine ist von der jeweiligen Lage geprägt. Während bei den Weinen von Kühling-Gillot der rote Schiefer dominiert und diese eine konzentrierte, opulente Schiefer- und Kräuteraromatik mit rassigem Mundgefühl aufweisen, wachsen die Weine von Battenfeld Spanier auf Kalkstein-Böden und bringen harmonische, fruchtbetonte, elegante und eher fein ziselierte Weine hervor. Der Grund, weshalb die beiden Weingüter trotz der Heirat von Carolin und Hans Oliver nach wie vor unabhängig voneinander bestehen bleiben. „Die verbindende Handschrift zwischen den beiden Weingütern herzustellen – das war mein großes Ziel“, berichtet Hans Oliver Spanier und schätzt, dass der Prozess sich über fünf Jahre hinweg entwickelt hat, bis er mit den Ergebnissen zufrieden war. „Kalk hat mit Schiefer einfach gar nichts zu tun, das ist eine ganz andere

Liga“, konstatiert er. Im südlichen Wonnegau, wo er herkommt, sind die besten Weinlagen von mächtigen, unterirdischen Kalkbänken durchzogen und es sind diese Böden, die den Weinen von Battenfeld Spanier ihre feste Mineralität und Struktur verleihen. Riesling ist dabei der beste Botschafter und Authentizität ist sein Zauberwort. Hans Oliver Spanier möchte authentische Weine produzieren, die klar ihre Herkunft erkennen lassen. Im Jahr 2007 hat er auf biodynamischen Weinbau umgestellt, um die Weine noch ausgewogener und lebendiger zu gestalten.

Die Rebfläche ist inzwischen auf fast 50 Hektar angewachsen. Zur Rheinfront und zum Wonnegau haben sich noch weitere 15 Hektar im derzeit angesagten Zellertal hinzugesellt. „Als ich diese Lagen angeboten bekommen habe, hatte ich einfach großes Glück“, berichtet der Oenologe. Und inzwischen kommen auch Weine von den Lagen Zeller Schwarzer Herrgott, Frauenberg und Kirchenstück in den Keller, um vinifiziert zu werden. Hans Oliver Spanier gilt im Übrigen als der Winzer, der im Zellertal die Renaissance eingeleitet hat und Kritiker überhäufen die Weine aus den drei Lagen mit viel Lob.

Späte Lese, penible Selektion im Weinberg, die biodynamische Bewirtschaftung und der Ausbau der Weine im großen Holzfass führen dazu, dass die Weine perfekt ihre Lage widerspiegeln. Beim Gang durch den Weinkeller, in dem die Gärpfeifen um die Wette blubbern, darf ich ein paar Moste probieren und bin überrascht, wie unterschiedlich sich die Weine



Hier ruht der Wein der Vorzeiglage Pettenthal im Roten Hang



Hans Oliver Spanier vinifiziert die Weine von etwa 50 Hektar der besten Rebflächen Rheinhessens

#### ADRESSE

**Weingut Spanier-Gillot**  
**Carolin Spanier-Gillot & H. O. Spanier**  
 Oelmühlstraße 25  
 55294 Bodenheim  
 Tel. 06135 2333  
[www.kuehling-gillot.de](http://www.kuehling-gillot.de)  
[www.battenfeld-spanier.de](http://www.battenfeld-spanier.de)

in ihrem jungen Stadium präsentieren: Der Riesling vom Pettenthal zeigt sich fast schroff mit deutlicher Schiefernote, sehr kräuterwürzig, ungestüm und etwas ölig am Gaumen. Man kann sich gut vorstellen, wie der Wein sich später entwickelt. Und eine Fassprobe vom Frauenberg zeigt sich dagegen mostig-rein mit Noten von Birne und Weinbergspfrisch und eher feinfuchtiger Natur. „Oli kennt jedes Fass und jeden Tank und weiß immer, in welchem Stadium sich der Wein gerade befindet“, erzählt die sympathische Carolin Spanier-Gillot über ihren Mann. „Der Ertrag jedes Lesetages kommt bei uns in ein anderes Gebinde“, erklärt sie. „So kommen bis zu 60 unterschiedlich abgefüllte Weine zusammen, die dann später miteinander vermählt werden.“

Diese zu vermarkten ist dann ihre Aufgabe. Kundengespräche, große Verkostungen oder Events organisiert sie wie nebenbei. Sie versteht es perfekt, alle Zielgruppen dabei an einen Tisch zu bekommen. Wie zum Beispiel bei „Liquid Life“, das sie im vergangenen Jahr ins Leben gerufen hat. „Liquid Life“ ist ein Gastronomiekonzept, zu dem sie international bekannte Sommeliers und Köche einlädt, um

auf dem Weingut Kühling-Gillot in Bodenheim Speisen und Weine zu präsentieren und ihre Gäste zu verwöhnen. Eine Veranstaltung, die absolut dem Zeitgeist entspricht. „Da trifft eine urbane Weinszene auf ländliche Winzerkultur und hochklassige Küchenleistung“, berichtet Carolin Spanier-Gillot, die damit den Spaß am Wein ebenso vermitteln möchte wie die Freude am Genuss. So waren bereits Sebastian Georgi mit seiner Kult-Pizzeria 485 Grad, Willi Schlögl aus der Berliner Cordobar, die Köche um Andreas Döllner und das Restaurant Jörg Müller von der Insel Sylt mit seinem Top-Sommelier Benjamin Birkholz-Müller dabei, um die Gäste zu verwöhnen. Ein voller Erfolg und auch in 2017 wird es an ausgewählten Wochenenden diverse Veranstaltungen im wunderschönen Garten und der Vinothek in Bodenheim geben. Die Planungen für dieses Jahr laufen bereits auf Hochtouren. So ist das, wenn zwei starke Persönlichkeiten mit aussagekräftigen Lebensläufen und viel Tradition zusammentreffen und ihren Weg gemeinsam gehen. Sie wissen, was sie tun!