

Shelter Winery, Baden DE

Espe sagt: «Bitte kühl lagern!»

Wenn eine Geschichte richtig gut ist, erzählt man sie immer wieder: Hans-Bert Espe stammt aus Osterode, Silke Wolf aus Paderborn. Das Paar lernt sich in Geisenheim beim Studium kennen, es verschlägt sie nach Oregon, wo sie den Pinot Noir lieben lernen, dann wieder zurück nach Deutschland, wo Espe Betriebsleiter des Gräflich Wolff Metternich'schen Weingutes in Durbach wird. Der Wunsch nach eigenem Wein führt zur ersten Lese im 2003. «Kurz vorher fanden wir endlich eine geeignete Unterkunft für unseren Wein. Auf dem verlassenen, kanadischen Flughafen in Lahr, wo die grasbewachsenen Bunker von Schafherden gemäht wurden.» Unterkunft heisst auf Englisch Shelter - der Name war geboren. Dort hauste man neben KFZ-Mechanikern und dem Vereinslokal der Hells Angels. 2011 ging es in einen Neubau in Kenzingen. Heute bewirtschaftet man fünf Hektar mit 95 Prozent Spätburgunder und 5 Prozent Chardonnay. Erzeugt werden nur fünf Weine. «Bitte kühl lagern», steht auf den durchnummerier-

ten Flaschen. Zu den Besonderheiten der Weinerzeugung gehören die Lyra-Erziehung in den Weinbergen und der Verzicht auf Pumpen und Filter. «Unsere Pumpe ist die Schwerkraft und Geduld ersetzt den Filter», so Espe. Das ist die Vorgeschichte. Viel wichtiger ist, dass Espe und Wolf heute einen faszinierend kühlen Pinot-Typ erzeugen, der enorm straff und frisch ist, dabei aber nie anstrengend oder unangenehm karg. Den Ritt auf der Rasierklinge, der Pinot-Erzeugung bedeutet, beherrschen sie grandios. Mancher meint Oregon-Stilistik zu erkennen, doch das Paar hat seinen eigenen Weg gefunden, der den heimischen Breisgau in der Pinot-Welt verankert - kein Wunder, dass 60 Prozent in den Export gehen. Die Stones sangen einst «Gimme Shelter». Wenn ich mitgröle, denke ich automatisch, sie können nur den Wein von Espe und Wolf meinen.

DE: www.shelterwinery.de
CH: www.peterkuhnweine.ch



Carsten Henn empfiehlt Crus der Breisgauer Shelter Winery

Shelter Winery

Chardonnay trocken 2015

16 Punkte | 2018 bis 2025

«Wir haben die Trauben 2015 bewusst früh gelesen, um keine Trinkmarmelade zu bekommen», erklärt Hans-Bert Espe den Jahrgang. Dem selbstkritischen Winzer ist sein Chardonnay mit 13,5 Vol.-% Alkohol selbst ein Hauch zu opulent. Ich finde, er hält wunderbar die Balance von Schmelz und Frische. Sicher auf barocke Art, aber gerade dieser Typ ist bei manchen Gerichten perfekt.

Preis: 19 Euro

Shelter Winery

Rosé de Noir trocken 2016

15 Punkte | 2018 bis 2020

Nur 1091 Flaschen gibt es hiervon - wie auf dem Rückenetikett vermerkt. «Unser Rosé ist knalltrocken, karg, aber animierend und frisch. Das mag nicht jeder, weil er nicht der Schmuse-Rosé mit Zuckerschwänzen ist», so Hans-Bert Espe. Ich mag es sehr: präzise Weichselkirsche und Waldhimbeere, straffe Säure, kein Gramm Fett, trotzdem geschmeidig.

Preis: 9,50 Euro

Shelter Winery

Spätburgunder trocken 2015

16 Punkte | 2018 bis 2028

O-Ton Espe: «Das ist unser Einstiegswein aus jüngeren Reben, ausgebaut in der gebrauchten Barrique. Er dient auch als Zweitwein für abgestufte Pinot-Noir-Fässer.» Was für eine begeisternd-schöne Nase für einen Spätburgunder unter 10 Euro! Haselnusspraliné, reife Süßkirsche, ein Hauch Pfeffer, am Gaumen dann mit viel Zug und klärendem Finale.

Preis: 9,50 Euro / 13,50 Franken

Shelter Winery

Pinot Noir trocken 2015

17 Punkte | 2018 bis 2030

«Das ist das Beste, was wir je erzeugt haben. Da hat alles gestimmt!», schwärmt Espe. Zu Recht! Legt vor allem in Sachen Schmelz und Fülle gegenüber seinem kleinen Bruder zu, wobei er stets die Geradlinigkeit und Straffheit behält, für die das Weingut bekannt ist. Frische Kräutrigkeit, elegante Tannine, Zartbitterschokolade und fein integriert Holz. Der Preis: ein Schnäppchen.

Preis: 26 Euro / 34 Franken