



„DER GRUNDSTOCK DES WEINGUTES BLEIBT UNVERÄNDERT“

Das Weinanbaugebiet Mosel, Saar, Ruwer gilt als das älteste und fünftgrößte deutsche Weinanbaugebiet mit spektakulären Weinbergen in Steillagen. Auf zirka 8 800 Hektar Rebfläche wird vor allem die Rebsorte Riesling angebaut. So auch im Ruwer-Tal zwischen Riveris und dem Trierer Stadtteil Ruwer. Das renommierte Dominikaner Weingut C. von Nell-Breuning ist hier im Weinort Kasel zu Hause, dessen Weine bei BRÄUERMÜLLER: WEINE präsentiert, verkauft und in der WEINSTUBE AM BRUNNEN gebechert werden. Bernd Bräuer hat mit der Weingutbesitzerin und Winzerin Carmen von Nell-Breuning Ende Oktober des Jahres über deren Tun und Wirken gesprochen.

GANYMED: Carmen von Nell-Breuning, Ihr Weingut nennt sich Dominikaner Weingut. Was hat es damit auf sich?

Carmen von Nell-Breuning: Der Name *Dominikaner Weingut* leitet sich von unserem Weinberg *Dominikanerberg* ab, den mein Vorfahr Oskar von Nell im Jahr 1890 erwarb. Zur gleichen Zeit ließ er unser Weingut bauen, denn er hatte die Vorzüge des engen Ruwertals als Seitental der Mosel erkannt: Das kühle Klima und die steilen Schieferhänge entlang der Ruwer bieten ideale Bedingungen für den Anbau von Riesling-Reben.

Bedeutende Männer kommen in der langen Geschichte Ihres Weingutes vor.

In der Tat. Weinbau betreibt meine Familie seit 1670 und vielleicht auch wegen unseres guten Weins (was ich natürlich hoffe!) kommen bedeutende Persönlichkeiten in der Geschichte meiner Familie vor. Napoleon zum Beispiel weilte als Gast bei meinen Vorfahren als er im Jahr 1804 Trier besuchte.

Riesling-Weinlese von Hand im Steillagen-Weinberg



Etwa zur gleichen Zeit auch Beethoven.

Ja, Beethoven war ein enger Freund der Familie von Breuning, meinen Vorfahren mit Wohnsitz in Bonn. Er unterrichtete als Jugendlicher die Kinder der Familie Breuning im Klavierspiel. Zwischen Stephan von Breuning und Ludwig van Beethoven entwickelte sich eine lebenslange, sehr enge Freundschaft.

Und natürlich Oswald von Nell-Breuning.

Mein Großonkel, einer der führenden Sozialethiker des 20. Jahrhunderts, der als *Nestor der katholischen Soziallehre* gilt.

Seit 2013 führen Sie nun als erste Frau dieses traditionsreiche Weingut in der 11. Generation. Wie haben Sie sich darauf vorbereitet?

Nach meinem Abitur habe ich zunächst einen anderen Weg eingeschlagen: Ich studierte Betriebswirtschaftslehre und arbeitete fast 10 Jahre in der Finanzbranche. Während dieser Zeit habe ich in verschie-

denen Ländern gelebt, bin viel gereist. Irgendwann habe ich mir aber die Frage nach den eigenen Wurzeln gestellt. Wenn man in einer Familie mit so einer langen Geschichte aufwächst, stellt sich diese Frage vielleicht irgendwann zwangsläufig. Ich habe bemerkt, wie viel mir an den Weinbergen und unserem Weingut liegt. Daraufhin habe ich mich entschieden, in das Weingut der Familie einzusteigen...

Eine grundlegende Lebensentscheidung?

Zweifelsfrei. Und ein großer Schritt damals, den ich aber nie bereut habe. Natürlich musste ich dann noch Einiges zum Wein und der Weinherstellung lernen – von meinem Vater, von unserem Kellermeister. Darüber hinaus war ich Gasthörerin beim DLR Bernkastel-Kues in der Ausbildung für junge Winzer und Winzerinnen. Ich lese viel, schaue genau hin... Zudem werde ich mir immer wieder bewusst, dass ich ein tiefes Gespür für die Weinberge und den Wein in meiner Kindheit und Jugend bekommen habe. Wenn man in einem Weingut aufwächst, wird einem Vieles mitgegeben, ohne dass man sich dessen bewusst ist.

Was werden Sie bewahren, fortführen, was (vielleicht) ändern?

Bewahren und fortführen möchte ich unseren Fokus auf trockene, filigrane Rieslinge, da der Schieferboden und das kühle Klima an der Ruwer ideal geeignet sind, um leichte, mineralische, langlebige Rieslinge erster Klasse zu erzeugen. In Ergänzung hierzu werde ich weiterhin im Weinberg *Kaseler Nieschen* feinfuchtige Spätburgunder anbauen. Dies ist für uns eine sinnvolle Ergänzung. Der Grundstock des Weingutes bleibt damit unverändert! Geändert habe ich nach meinem Einstieg die Flaschen-Ausstattung und die



Carmen von Nell-Breuning ist im Dominikaner Weingut aufgewachsen. Sie studierte in Bamberg – mit Aufenthalten in Spanien und Russland – Europäische Wirtschaft und promovierte zum Thema der Effizienz von Banken. Nach dem Studium arbeitete sie 10 Jahre in Luxemburg als Bankerin und Finanzberaterin. Nach einem Jahr intensiver Überlegung, kehrte Carmen von Nell-Breuning im Frühjahr 2013 in das Weingut ihrer Vorfahren zurück. Sie übernahm den elterlichen Betrieb und führt die Weinbau-Tradition der Familie in der nun 11. Generation fort.



Gute Aussichten: Weingutbesitzerin Carmen von Nell-Breuning im Dominikaner Weinberg

Gestaltung unserer Website. Seit einigen Monaten exportieren wir unsere Weine in die USA. In Deutschland gewinnt die Vermarktung an gehobene Hotellerie / Restaurants sowie an den Fachhandel an Bedeutung. Und im Weinausbau möchte ich in diesem Jahrgang erstmals eine Charge Riesling unfiltriert und ungepumpt abfüllen. Hierzu haben wir im Dominikanerberg beste Trauben selektiert, deren Most aktuell im Weinkeller spontan vergärt.

Die Weinlese 2014 ist abgeschlossen. Wie bewerten Sie diesen Jahrgang?

Die Erwartungen an diesen Jahrgang waren nach einem warmen Frühjahr und einem goldenen September sehr hoch. Wir waren uns bewusst, dass die Lese früher erfolgen würde als in anderen Jahren. Leider gab es in den letzten Tagen vor der Lese viel Regen und warme Temperaturen, was in einem solchen Reifestadium der Trauben deren Fäulnis begünstigt. Wir haben darauf schnell reagiert und dort, wo es notwendig war, selektiert. Die erzielte Menge wurde dadurch reduziert; trotzdem wurde der Keller nach zwei mageren Jahrgängen nun erstmals wieder gut gefüllt. Im Ergebnis bin ich sehr zufrieden und Wein-Liebhaber können sich zweifellos auf einen guten Jahrgang freuen.

Was geschieht mit dieser Ernte gegen-

wärtig in Ihrem Gewölbe-Weinkeller, der ja für die Reifung des Weines besondere Qualitäten besitzt?

Zur Zeit vergären unsere Weine in den Edelstahl tanks und dieser Prozess wird bis in den April andauern. Dabei kontrollieren wir die Gärung über eine geführte Temperatur. Unser Spätburgunder lagert bereits in den Eichenfässern und beginnt dort seine Reifung. Von großem Vorteil in unserem Gewölbe-Keller sind die durchweg konstante Temperatur sowie die hohe Luftfeuchtigkeit, welche für die Lagerung unserer Weine im Holzfass respektive in der Flasche ideale Voraussetzungen schafft. Für uns ist dies sehr wichtig, weil sich Ruwer Rieslinge für eine mehrjährige Lagerung sehr gut eignen. Mineralität, Säure und Restsüße lassen unsere besten Rieslinge auch nach 20 Jahren und mehr zu einem einzigartigen Genuss werden.

Ihre Weine klassifizieren Sie in Lagenweine, Meisterwerke und Nouvelle Edition. Wo liegen die Unterschiede?

Als Lagenweine beschreiben wir unsere Weine in den Qualitätsstufen Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete bis hin zur Spätlese. Dabei kommt jeder Lage, sei es Dominikanerberg, Kaseler Nieschen oder Kehrnel, ein eigenes Geschmacksbild zu. Als Meisterwerke

benennen wir unsere restsüßen Weine von mindestens Auslese-Qualität. Hierzu zählen auch unsere Raritäten der großen Jahrgänge 1994 bis 1976. Für mich persönlich ein ganz spannendes Thema. Weine müssen nicht immer nur frisch und jung sein. Gereifte Weine erstklassiger Qualität haben ihren großen Reiz. Nouvelle Edition umschreibt zwei Weintypen, mit denen wir die Ruwer bewusst anders interpretieren: RUVA NOVA als milden und vollmundig trocken ausgebauten Riesling. Daneben unsere feifruchtigen Spätburgunder Weine, die wir teils im Barrique-Fass ausbauen.

Verraten Sie uns noch Ihren Lieblingswein?

Natürlich. Mein Lieblingswein ist der 2013 Kaseler Dominikanerberg Riesling Kabinett halbtrocken. Ein leichter, mineralischer und kerniger Wein.

Haben Sie noch eine Lebensweisheit für Weinliebhaber parat?

Sicherlich keine neue Lebensweisheit. Aber ich glaube fest daran, den Moment bewusst zu leben und anzunehmen, so wie er ist. Und ein bewusst genossenes Glas Wein kann uns manchmal helfen, den Moment zu leben. Denn das ist ja alles, was wir haben: Hier und Jetzt.