

WINZERBRÜDER POSS

25.06.2010

Junger Wein aus römischem Weinkeller

Die Poss-Brüder in Windesheim an der Nahe bauten ihr neues Weingut auf römischen Grund. In dem Familienbetrieb sind die Aufgaben klar aufgeteilt. Das Ergebnis stimmt: Die recht üppigen Weine der Poss-Brüder werden in den feinsten Häusern ausgeschenkt.

von Pit Falkenstein



Weinkritiker Pit Falkenstein sieht die Winzerbrüder Poss auf gutem Kurs.

KÖLN. Ende 1989 sahen die Winzerbrüder Poss in Windesheim mit Stolz ihren neuen Betrieb heranwachsen. Da tauchten Archäologen aus Mainz auf und erklärten, dass dort im Untergrund mit einiger Sicherheit Reste eines Hofgutes aus dem zweiten Jahrhundert zu finden seien. „Wir sind vor Schreck fast umgefallen“, berichtet Harald Poss.

Zehn Monate buddelten die Forscher und legten tatsächlich einen römischen Weinkeller frei. Das hat die Bauarbeiten stark verzögert. Als die Herren endlich abgezogen waren, haben die Brüder die alten Mauern liebevoll restauriert. Zuschüsse gab's nicht. Aber dafür besitzen sie jetzt eine schicke Probierstube mit antiken Wänden.

Mit dem Bau des neuen Gutes am westlichen Ortsrand ließen sich Karl-Hans und Harald Poss, 50 und 47 Jahre alt, viel Zeit. Sie wollten „von den Banken nicht zu sehr abhängig sein“.

Erst entstanden Keller und Maschinenhalle, danach die Lagerräume und zuletzt, 1991, das in mediterranem Stil gehaltene Haupthaus. Rund eine Million Euro haben die Brüder letztlich investiert. Aber jetzt ist alles perfekt eingerichtet, um große Weine zu erzeugen.

Früher Einstieg in den Familienbetrieb

Ihnen war von Jugend an klar, dass sie Winzer werden sollten. Vater Friedel überließ den Söhnen frühzeitig den Betrieb. Beide legten sie an der Landwirtschaftsschule in Bad Kreuznach die Prüfung zum Weinbautechniker ab.

Es gibt eine klare Aufteilung. Der Ältere hat den Keller unter sich. Harald pflegt Gemeinsam mit dem Senior die Reben. „Als wir begannen, auf hohe Qualität zu setzen und den Behang im Weinberg drastisch zu beschneiden, hatte unser Papa schon einige Schwierigkeiten“, erinnert er sich.

Einfach Trauben auf den Boden zu werfen, war nicht Sache eines älteren Menschen. Aber Friedel Poss, mit 73 Jahren immer noch tüchtig dabei, riss sich zusammen. Heute ist er stolz auf die Weine, die da alljährlich entstehen.

Die Vertriebsarbeit wird aufgeteilt. Anfangs gab es nur wenige Privatkunden. Die Brüder beackerten nachhaltig die Gastronomie. Heute werden ihre Weine in feinsten Häusern ausgeschenkt: Jörg Müller auf Sylt, Schloss Hugenpoet in Essen, Landhaus Scherrer in Hamburg. „Das sind unsere besten Werbeträger“, sagt Harald Poss.

Bei der Lese im Herbst muss die ganze Familie anpacken. Mehrere Durchgänge sind nötig. Zuerst werden

alle angefaulten und unreifen Trauben herausgeschnitten. Je nach Wetter und Reife arbeitet sich die Erntemannschaft dann noch zwei- bis dreimal durch die Weinberge.

Beim 2009er kam es auf den genauen Zeitpunkt an. „Wir mussten darauf achten, dass die Säure nicht zu stark abrutscht“, erinnert sich Harald Poss. So gelang es, bei den eigentlich recht üppigen Weinen Frische und Rasse zu bewahren.

Hochreifer Tropfen mit cremigem Schmelz

Der Geschmack erscheint leichter als er ist. Karl-Hans Poss beherrscht den Umgang mit den kleinen Fässern französischer Art hervorragend. Die Aromen vom Holz sind nur zu ahnen. Der neue Grauburgunder „S“ (steht für „Selektion“) hat zur Hälfte in neuen und gebrauchten Barriques gelegen. Das verleiht dem hochreifen Tropfen einen besonderen cremigen Schmelz.

Noten von Estragon und Mandeln rahmen die satte Birnenfrucht ein. Vom Buntsandstein der Lage Römerberg kommt eine leicht salzige Anmutung.

Pit Falkenstein ist Weinjournalist in Köln

Grauburgunder „S“

Jahrgang 2009

Rebsorte Grauburgunder

Anbaugebiet Nahe

Analyse 13,8l Alkohol, 6,6 g Säure, 7,2 g Restzucker (pro Liter)

Trinken bis 2013

Preis ab Hof 11,50 Euro

Adresse Weingut Poss

Goldgrube 20-22

55452 Windesheim

Tel.: 06707 / 342

Fax: 06707 / 8332

Mail: info@weingut-poss.de