

Weingut Rieger

Rebsorten:
Grauburgunder
Merlot
Regent
Cabernet Sauvignon
Riesling
Spätburgunder
Gutedel
Müller-Thurgau
Weißburgunder
Muskateller

Gesamtanbaufläche:
25 ha

Böden:
Lößlehm

Qualität:
Bio seit 2005

Anbaugebiet:
Baden

Das Familienweingut Rieger beherbergt aktuell vier Generationen und befindet sich im Ortskern des 150-Seelen-Örtchens Betberg im sonnenverwöhnten Markgräflerland, knapp 30 km südwestlich von Freiburg. Ursprünglich ein Mischbetrieb, spezialisierten sich die Riegers zunehmend auf den Weinbau und öffneten 1986 erstmals die Türen ihrer Straußwirtschaft.
Als Philipp Rieger 2005 in das elterliche Weingut eintrat, wurden die Rebflächen auf ökologischen Weinbau umgestellt. Schon damals begann Philipp Rieger während der Arbeit im Wingert über weitere Schritte nachzudenken und orientierte sich zunehmend an biodynamischen Kriterien. Seit 2010 sind das Weingut und die Landwirtschaft der Familie Rieger durch den ‚Demeter' Verband zertifiziert, wobei Philipp Rieger einen sehr bodenständigen Zugang zu der Idee der biodynamischen Landwirtschaft kommuniziert.
Auch Philipp bestätigt uns, genau wie viele seiner biologisch-dynamisch arbeitenden Kolleg:innen, Demeter-Weine erzählen eine Geschichte! Von lebendigen Böden und widerstandsfähigen Reben, von Sonne und Mond ... Die Rebe folgt in ihrem Wachstum dem Lauf der Sonne. Beim Rebschnitt, Ausbringen der Präparate und der Traubenernte beweisen biodynamische Winzer:innen daher Rhythmusgefühl. Durch die Arbeit nach dem Mondkalender wird der Rhythmus der Reben und damit ihr natürliches Wuchsverhalten unterstützt und ihre Vitalität gefördert. Das ist den Winzer:innen wichtiger als Arbeitsabläufe nach rein wirtschaftlichen Kriterien zu planen. Das Hornkieselpräparat, ins Laub versprüht, verstärkt die Wirkung der Sonne zugunsten von Reife und Aroma der Trauben. Das Hornmistpräparat aktiviert das Bodenleben und fördert den Humusaufbau und die Verfügbarkeit von Mineralstoffen für die Rebe. Kräuterpräparate wie etwa Baldrian und Schafgarbe verbessern die Kompostqualität, Tee aus Schachtelhalm versprüht wirkt als Pflanzenstärkungsmittel und somit Pilzinfektionen entgegen. Es entstehen gesunde Böden und Reben und lebendige, vom Terroir geprägte Weine.
Auch im Keller wird auf die Mondphasen geachtet. Die Verwandlung von Trauben zu Wein hat etwas Magisches. Die spontane Gärung, das Besinnen auf traditionelles Handwerk, den Weinen ihre Zeit geben, sich auf der Hefe zu entwickeln - so entstehen Weine, aus denen das Terroir spricht. Der Mondkalender empfiehlt den idealen Zeitpunkt, um die Weine von der Gärhefe zu nehmen, die spätere Abfüllung sollte

VIVO LO VIN

möglichst gleich nach Vollmond in der Phase des abnehmenden Mondes erfolgen. Im Idealfall wird auf önologische Kosmetik im Keller verzichtet. Ungeschminkte, natürliche Weine sprechen manchmal eine leise, aber sehr deutliche Sprache – der Wein erzählt uns mit jedem Schluck von seiner Persönlichkeit und seiner Herkunft.
"Im Einklang mit der Natur wollen wir individuelle Weine mit Persönlichkeit, Charme und Charakter hervorbringen. Jeder Wein erzählt seine eigene Geschichte und wird damit unverwechselbar", sagt Philipp Rieger.