

Ein guter Liter

DER WEINTIPP: 2014 Riesling, Weingut Am Fürstweg, Heuchelheim (Südpfalz). *Von Jürgen Mathäß*

Keine Weinregion der Welt lebt alleine von ihren Stars, von den Berühmtheiten. Sie sind wichtig für den guten Namen, auch dafür, dass man über die Region spricht. Ob ein Weinbaugebiet hält, was die Aushängeschilder versprechen, hängt freilich von den vielen Erzeugern ab, die mehr oder weniger unauffällig dahinterstehen. In der Pfalz beispielsweise haben im Jahr 2015 rund 1250 Betriebe eigene Weine abgefüllt. Die können nicht alle überregional bekannt sein. Aber die Pfalz verdankt ihren guten Namen

auch der Tatsache, dass man fast bei jedem Weingut einen ordentlichen bis guten Wein erhalten kann.

Selbstverständlich ist das nicht. Es hat zwei bis drei Generationen gebraucht, bis die Pfälzer so weit waren. An der Südlichen Weinstraße kann man in vielen Betrieben noch die Entwicklung vom kleinen, engen Fasskeller mit Fassweinvermarktung zum modernen Weingut verfolgen. Ein typisches Beispiel unter vielen ist das Weingut am Fürstweg in Heuchelheim. Der Vater, Heinz Kuhn, heute 75

und noch aktiv, füllte in den 1960er-Jahren die ersten Weine auf Flaschen. Zunehmender Erfolg vor allem mit süffigen Literweinen erforderte mehr Platz. 1975 siedelte die Familie aus dem Ortskern um in einen Neubau am Ortsrand und verfügte nun über einen technisch modernen Keller. Nach der Meisterprüfung des Sohnes Volker 1991 und seinem Einstieg ins väterliche Unternehmen kam bald darauf ein Gästehaus hinzu. Neue Akzente setzte Volker Kuhn nach der Übernahme des Betriebes mit höherwertigen Weinen,

INFO

Preis: Literflasche
3,60 Euro ab
Weingut am Fürstweg,
76831 Heuchelheim, Telefon:
06349/3232, E-Mail:
info@weingut-am-fuerstweg.de

für die es bald auch Auszeichnungen gab. Während der Vater früher noch für ganze Busladungen in der geräumigen Weinstube Proben abhielt, wird sie heute als Frühstücksraum und für gesellige Runden genutzt.

Gute Literweine gibt es immer noch. Der trockene Riesling aus der Literflasche hat alles, was ein typischer Pfälzer Schoppenwein braucht: frisches, spritziges und absolut sauberes Aroma, saftig-belebenden Geschmack, gut eingebundene Säure und einen wirklich trinkfreudigen Preis.