

## »RUND UM DEN WEIN GIBT ES NUR SCHÖNE DINGE«

### JOCHEN NEHER FÜHRT DAS WEINGUT MOHR ERBEN IN LORCH IN DER VIERTEN GENERATION

Seine besten Gewächse heißen Moran und Helin, sind sieben und fünf Jahre alt, und warten sehnsüchtig darauf, dass der Papa abends Zeit für sie hat. Seine Ersten Gewächse kommen aus besten Lorcher Lagen namens Krone, Bodental-Steinberg und Schlossberg und auch sie sind für ihn wie Kinder. Jochen Neher, der in vierter Generation das Weingut Mohr Erben in Lorch führt, liebt die Vielfalt seines Berufes. „Ich habe alles, was Spaß macht, denn rund um den Wein gibt es nur schöne Dinge: Die Arbeit ist abwechslungsreich, ich bin viel in der Natur, genieße die Weinberge und den Wein und komme viel mit angenehmen Menschen zusammen, denn Weintrinker sind in der Regel nette Menschen“, ist der 42jährige Weinbauingenieur überzeugt.

Dabei war gar nicht von Anfang an klar, dass der junge Jochen Neher einmal das Weingut seines Vaters weiterführen würde. Im Gymnasium interessierte er sich für Biologie und Chemie, machte aber dann ein Praktikum beim Weingut Prinz von Hessen in Johannisberg. „Das war alles wie zuhause, nur zehn Mal größer“, berichtet der Winzer heute. Er wollte aber Neues, Innovatives kennen lernen und reiste für fünf Monate nach Südfrankreich, machte sich dort mit der Arbeit eines Rebveredlers und einer Genossenschaft vertraut. Noch ein weiteres fünfmonatiges Praktikum in Neuseeland, wo er vor, während und nach der Ernte für die Kellereiwirtschaft zuständig war – und für Jochen Neher stand fest: „Ich will selbstständig sein, Weinbau studieren und den Betrieb des Vaters übernehmen.“

Heute bewirtschaftet er über sechseinhalb Hektar, davon vier Hektar eigene Weinberge, der Rest ist gepachtet. Der Riesling steht wie überall im Rheingau auch im Weingut Mohr Erben an erster Stelle, doch der Winzer baut zudem rund 15 Prozent Spätburgunder, 12 Prozent Weißen Burgunder und je zwei Prozent Scheurebe und Silvaner aus. „Ich will es nicht so machen wie immer, sondern ich will es gut machen und offen sein für Neues“, beschreibt Jochen Neher seine Philosophie. So ist sein Steckpferd neben dem Riesling der Weiße Burgunder, über den er sehr viel in Neuseeland gelernt

hat. „Wenn Sie Weiß- und Spätburgunder im Barriquefass und im Edelstahltank ausbauen und dann die Kraft des Holzes und die Aromatik der Rebsorte vergleichen, ist das schon etwas Besonderes. Und vor allem: Sie können beides anbieten.“ Seine Erfahrungen mit dem Spätburgunder, die er bei einem weiteren Praktikum in Kalifornien - absolviert während des Studiums - gesammelt hat, nutzt er heute für seine eigenen Weine. Sein „Roter“ kommt nicht nur aus Lorcher Lagen, sondern auch aus dem Assmannshäuser Höllenberg. „Ich mag die Stilistik dieser Lage, die auch wichtig ist für meine Angebotspalette“, so der Weinbauingenieur.



Ab 2008 wird diese Palette noch um eine weitere Rebsorte bereichert. Als „Liebhaberei“ bezeichnet er seinen Gelben Muskateller, den er vor zwei Jahren gepflanzt hat und der im kommenden Jahr das erste Mal gelesen werden soll. Der Gelbe Muskateller, eine anspruchsvollere Traube und später reif als der Riesling und anfällig für Botrytis, hatte es Jochen Neher schon während des Studiums angetan. Er begegnete dieser Rebsorte auf der Offenburger Weinmesse und war sich sofort sicher: „Wenn es eine schwierige Sorte ist, die hohe Ansprüche an die Lage und den Winzer stellt, dann ist sie genau das Richtige für mich.“ Er wartete lange, bis eine passende

Weinbergsfläche frei war. „Jetzt wächst sie hinter dem Haus, im Blick des Chefs, der jeden Tag hingehen und schauen kann, wie sich die Traube entwickelt.“ Und Jochen Neher hat schon genaue Vorstellungen, wie sein Gelber Muskateller schmecken wird: „Er wird ein Verhältnis von Süße und Säure haben wie ein Erstes Gewächs, er wird kräftig sein, mit etwas Restsüße und ausladender Frucht. Der Boden kommt der Fruchtigkeit, Mineralität und Eleganz dieses Weines entgegen.“

Ach ja, und dann ist da noch die Scheurebe, die schon in der dritten Generation wächst. „Ich habe festgestellt, auch andere haben schöne Kinder. Diese Vielfalt ist auch bei den Weinen eine Bereicherung. Und ich stelle mir irgendwann eine Weißweincuvée aus verschiedenen Rebsorten vor.“ Zum Thema Cuvée hat Jochen Neher seine ganz eigene Meinung: „Ein Wein muss nicht aus einer Lage sein, um gut zu sein. Oft ist eine Cuvée besser als die Einzellage.“ Deshalb tragen auch nur seine Ersten Gewächse und Weine aus seinen besten Lagen die Lagenbezeichnung. „Für mich ist immer wichtig, die Balance zu halten. Ich suche immer den Mittelweg, damit die Weine stimmig sind. Sie müssen in Bezug auf Alkohol, Säure und Süße harmonisch sein.“

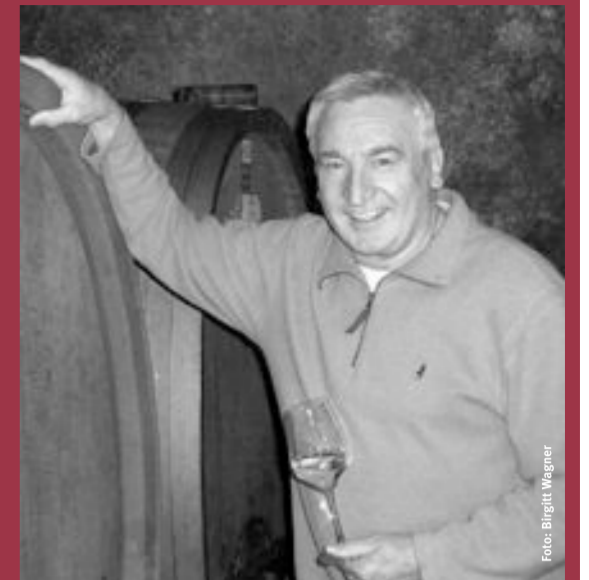
Jochen Neher liefert seine Weine zu 60 Prozent selbst an seine Kunden aus. Je fünfzehn Prozent gehen an Gastronomie und Fachhandel oder werden ab Hof verkauft. „Zehn Prozent ab Hof, das ist normal für Lorch, eher wenig für den Rheingau, wo die Winzer im Schnitt weitaus mehr ab Hof verkaufen. Aber wir Lorcher müssen nach außen gehen, um wahrgenommen zu werden“, sagt der Winzer. „Die Weinberge zwischen Rudesheim und Lorch bringen zwar andere als die typischen Rheingau-Weine hervor. Aber wir Lorcher sehen das als Bereicherung und sind froh, dass wir zum Rheingau gehören. Wir fühlen uns mehr als Rheingauer als die Rheingauer dies sehen.“

GROSSE WEINE

### 2003 Bodental-Steinberg Spätburgunder trocken

Weingut Mohr Erben, Lorch

„Den Wisperwind, den Wisperwind, den kennt bis Oestrich jedes Kind“, lautet ein bei uns im Rheingau bekanntes Sprichwort. Und dieser Wisperwind wird auch bei seinem Weg den Rhein hinauf durch eine der bekanntesten Lorcher Weinlagen „Lorcher Bodental-Steinberg“ gezogen sein. Nicht nur durch die Rieslingstöcke, die in dieser Lage das Sagen haben, sondern auch durch die ersten und ältesten Spätburgunderstöcke des Weingutes Wilhelm Mohr Erben in Lorch, 1979 von Jochen Neher's Vater gepflanzt.



Es ist nicht die Nähe zu dem berühmten Nachbarn Assmannshausen, sondern es ist der Boden, der diesem Rotwein sein Potenzial, seine Wucht, aber auch seine sich nun langsam öffnende Feinheit und sein Spiel schenkte. Gewachsen sind die Reben in einer Steillage auf einem steinig, tiefgründigen Boden aus buntem Schiefer, Sandsteinen und Taunusquarzit. Nicht vergessen darf man aber, dass alle diese von der Natur gegebenen Eigenschaften nur von einem Menschen mit seiner Liebe zu seinem Beruf und der Begeisterung für die Weine seines Hauses in einer solchen Harmonie zusammengefügt werden können.

Eine Woche Maischegärung und dann reifte der Wein 18 Monate in einem neuen 310 Liter Barrique aus Spessarteiche heran. Im Fass und auch nach der Füllung war er sehr verschlossen, so konnte ich von Jochen Neher erfahren, und die Gerbstoffe waren unzugänglich rau. Der Weinberg machte seiner Bekanntheit, dass sich seine Weine erst nach zwei bis drei Jahren entfalten, alle Ehre. Erst nach zwei Jahren begann er sich langsam zu öffnen und zeigt nun, nach fast vier Jahren, seine ganze Schönheit. Nicht umsonst wurde er als bester Rheingauer Spätburgunder ausgezeichnet.

Ein sattes Burgunderrot funkelte im Glase und das Auge hatte seine Freunde an diesem - fast schwarz wirkenden - Rot. Nach vorsichtigem Schwenken entwickelte sich eine wunderbare Aromensinfonie in der Nase, einen Hauch von Rauch, aber auch leichte Teertöne konnte man erschnüffeln. Deutlich reife Brombeeren, aber auch Wildkirsche und feine Vanille waren vorhanden. Der Wein zeigte, dass er Luft benötigt, um alle seine ätherischen Öle entfalten zu können und so waren auch Töne von Schokolade, frischer Minze und schwarzem Pfeffer zu spüren.

Fast schon perfekt ausbalanciert zwischen Frucht und Tannin, füllte dieser große Rotwein den ganzen Mundraum. Hier entfaltete er eine weitere Sinfonie von Aromen, gepaart mit leichten Rauchtönen und feiner Bitterschokolade. Herrlich zu spüren war auch seine bereits vorhandene Reife, aber auch, dass seine ganze Entwicklung noch lange nicht beendet ist. Jeder Besitzer einiger Flaschen des 2003er Bodental-Steinberg Spätburgunder trocken kann sich auf eine lange Freundschaft mit dem Wein freuen.

Ihr  
*Jim & Pin go der f.*  
Günter Ringsdorf

Birgitt Wagner  
Journalistin  
Kommunikationsberaterin

Jahnstraße 41  
65345 Eltville-Rauenthal  
Tel. 0 61 23 / 79 46 72  
Fax 0 61 23 / 79 46 73  
Mobil 01 77 / 6 87 36 49

Mail: [info@kommunikation-wagner.de](mailto:info@kommunikation-wagner.de) <<mailto:info@kommunikation-wagner.de>>