

„Beerig und mit samtigem Nachklang“

CAROLUS 14 Winzer kreieren einen neuen Stadtwein / Präsentation zur Eröffnung des Karlsjahrs in der Saalkirche

Von Helena Sender-Petry

INGELHEIM. Die Saalkirche war in rotes Licht getaucht, was diesem Stadtwein, selbstverständlich ein Spätburgunder, sehr gut stand. Denn dieser „Carolus“ hat es in sich. Kein Wunder, bei diesem Namenspatron. Karlswein klingt gut. Carolus klingt würdevoll. Und weil die Rotweinstadt nicht nur mit Denkmälern Staat machen kann, gehört der Wein der heimischen Winzer genauso zum unverwechselbaren Profil Ingelheims wie die Kaiserpfalz, die Burgkirche und der Rhein. Besser konnte der Zeitpunkt der Präsentation der Spätburgunder-Cuvée nicht gewählt sein. Punktgenau zum Start des Karlsjahrs durften die Gäste den „Carolus“ verkosten, den Jürgen Mett, Sprecher der 14 beteiligten Winzer, mit „beerig“ charakterisierte, ein dunkler Spätburgunder mit einem „samtigem Nachklang“.

Mit Goldmedaille

Der „Carolus“ ist somit ein würdiger Nachfolger für „Vinum Regium“ und „Vinum Frideric“; deren Trauben auf historisch beleagerten, mittelalterlichen Ingelheimer Weinlagen gereift sind. Längst ist die Zusammenarbeit zwischen Weinmachern und Forschern eingespielt, Katharina Ferch von der Forschungsstelle Kaiserpfalz sowie Jürgen Mett für die Winzer hatten die Koordination des „Hausweins“ übernom-



Winzer, Jürgen Mett, Sprecher der 14 Winzer, und Oberbürgermeister Ralf Claus, (r.), präsentieren den neuen Stadtwein.

Foto: Edgar Daudistel

men, alles lief wie am Schnürchen. 13 Weine wurden ausgewählt, die Spätburgunder-Cuvée gemixt, dann hatte der Wein Zeit zu reifen, um seine ganze Qualität zu entfalten. Abgefüllt und etikettiert wurde im Weingut Wasen. Auch das ist längst Tradition.

Was Jürgen Mett und seine Kollegen ganz besonders freut: „Schon vor der Premiere wur-

de der ‚Carolus‘ mit einer Goldmedaille der Landwirtschaftskammer ausgezeichnet.“ Ein Teil des Erlöses kommt der Forschungsstelle Kaiserpfalz zugute, auch das ist längst Tradition. Die Flasche kostet 9,50 Euro. „Wir haben genug abgefüllt“, versichert Mett. Zudem sei der Wein „durchaus lagerfähig“. So gehen darf sich jeder Liebhaber gerne einen großen Vorrat zu-

legen. Es ist anzunehmen, dass sich der „Carolus“ mindestens genauso gut verkauft wie seine „Brüder“. So stehen nur noch Restbestände des „Regium“ zur Verfügung. Ein Wein, der gar nicht beworben wurde. Dass dieses Spätburgunder-Cuvée-Trio so erfolgreich war und ist, freut die Winzer. Und es ist ihnen ganz sicher ein Ansporn.

► **Die Weingüter:** Simone Adams; J. Bettenheimer; Arndt F. Werner; K&K Dauermann; Hamm an der Burgkirche; S. Menk; Gräff-Schmidt; C. Stritter; J. Neus; Mett & Weidenbach; J. Wasem & Söhne; P. Chr. Saalwächter; Schloss Westerhaus; Rotkäppchen.

DIE WEIN-MACHER

► **Zu kaufen:** Tourist-Information im Rathaus, Museum bei der Kaiserpfalz und bei allen genannten Winzern.

► **Kosten:** 9,50 Euro pro Flasche. Ein Teil des Erlöses kommt wie auch in den Jahren zuvor der Forschungsstelle Kaiserpfalz zugute.