

riesling ZAUBERER

Seit HANS-CHRISTOPH STOLLEIS
2021 das Familienweingut von seinen Eltern
übernommen hat, verleiht er seinen
Weinen immer mehr Schliff und Tiefgründigkeit.
Zeit für einen Besuch.

Text: Ilka Lindemann

FOTOS: RALF ZIEGLER - ADLUMINA



In der letzten Zeit sind uns und den Verkostern bei den Wettbewerben Best of Riesling und Meiningers Rotweipreis die Rieslinge und Spätburgunder des pfälzischen Weinguts Stolleis besonders positiv aufgefallen. In beiden Wettbewerben stehen die Weine ganz vorne mit dabei – und das zu Recht.

Mit ihrer klaren Struktur, Tiefe und dem charaktervollen Zusammenspiel von Mineralität und Frucht zeigen sie klar ihre Herkunft. „Ich bin qualitätsbesessen und will kontinuierlich weiter an der Qualitätsschraube drehen und aus den hervorragenden Böden in Gimmeldingen, Königsbach und Umgebung das Beste herauskitzeln“, fasst Hans-Christoph Stolleis sein Streben zusammen.

Das Weingut Stolleis wird seit vielen Generationen von der Familie bewirtschaftet. Mit Wurzeln bis ins Jahr 1668 – da wurde der erste eigene Weinberg bepflanzt. „Unsere Vorfahren sind in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts aus der Schweiz in die Pfalz eingewandert. Die Familie stammte aus dem Baseler Land“, erfahren wir von Peter Stolleis, der das Weingut 40 Jahre lang gemeinsam mit seiner Frau Claudia geleitet hat. „Ab dem Jahr 1863 hat sich die Familie voll auf den Wein konzentriert und das Weingut gegründet“, blickt er auf die Historie zurück und fährt fort: „Damals war der Weinbau noch wie zu Zeiten der Römer.“ Zu Beginn waren die Stolleis’ noch Steinmetze, entdeckten aber schnell ihre Liebe zum Wein. „Und so spiegelt der Gimmeldinger Buntsandstein auch heute noch unsere Familien-DNA wider“, wirft Peter Stolleis ein und schmunzelt.

Und damit sind wir direkt bei den Spitzenlagen gelandet, auf denen die Reben wachsen: Die Weine stammen von den Großen Lagen Gimmeldinger Meerspinne, Mandelgarten und Biengarten sowie vom Königsbacher Ölberg (und bald auch vom Idig). Zu den Ersten Lagen zählen der Haardter Herzog, Ruppertsberger Nussbien und Gimmeldinger Kapellenberg. Der Rebsortenanteil ist mit 60 Prozent ganz klar auf den Riesling fokussiert, 20 Prozent nimmt der Spätburgunder inzwischen ein. „Der Rest ist ein Pfälzer Allerlei aus Weißburgunder, Grauburgunder, Auxerrois, Sauvignon Blanc, Scheurebe und Portugieser“, sagt Hans-Christoph Stolleis. Sein klares Ziel: „Ich möchte meine Begeisterung für Riesling und Spätburgunder auch auf neue Weingenießer übertragen und sie dafür gewinnen.“ Wir verkosten zu-



Teammeeting:
Familie Stolleis mit
Kellermeister,
Außenbetriebsleiter
und den Azubis



*"Ich möchte meine Begeisterung
für Riesling und Spätburgunder auch
auf neue Weingenießer übertragen ..."*

Hans-Christoph Stolleis



WEINGUT PETER STOLLEIS

Kurpfalzstraße 99
67435 Gimmeldingen-
Mußbach
Tel. 06321 66071
www.stolleis.com





oben:
Im Gespräch mit
Kellermeister
Florian Haas
werden neue
Ideen entwickelt

unten links:
Riesling und
Spätburgunder
stehen bei
Hans-Christoph
Stolleis im Fokus

unten rechts:
Die Böden sind
das Kapital und
verleihen seinen
Weinen das
gewisse Etwas



nächst seinen „Stresskiller“, den Gutsriesling, den die Stolleis-Familie schon seit 25 Jahren erfolgreich im Sortiment führt. Und dessen Etiketten seit vielen Jahren vom Cartoonisten Peter Gaymann gestaltet werden. Eine Geschichte, die von der Familie gerne erzählt wird: „Uns wurde das Buch ‚Die Weinlese‘ geschenkt, das von Peter Gaymann gezeichnet wurde. Meine Frau saß im Wohnzimmer und ich hörte sie von Zeit zu Zeit laut lachen und kichern“, erzählt Peter Stolleis. „Wir fanden die Zeichnungen urkomisch und haben dann mit dem Künstler Kontakt aufgenommen.“ Der Rest ist Geschichte. Jedes Jahr zeichnet der Cartoonist nun ein neues plakatives Etikett.

„Der Stresskiller ist unser Einstieg in die Welt des Rieslings“, beschreibt Hans-Christoph Stolleis den Gutswein, der so gut gemacht ist, dass er viele Riesling-Fans sofort in den Bann zieht. Hans-Christoph hat das Weingut 2021 von seinem Vater übernommen. „Das war ein komplikationsloser Übergang, den wir zügig abgewickelt haben“, berichtet er rückblickend und ergänzt: „Mein Vater war 70, als ich nach Hause kam – da ging es ziemlich schnell, dass ich den Weinbaulichen Teil übernommen habe.“ Peter Stolleis übernimmt nach wie vor Verkostungen und einige Arbeiten im Büro. Das lässt er sich nicht nehmen. Doch auf seinen Sohn kann er sich voll verlassen. Besser kann man sich einen Generationswechsel nicht vorstellen.

Dabei war am Anfang noch gar nicht ganz klar, ob er die berufliche Laufbahn in Richtung Wein einschlagen würde. Zunächst studierte Hans-Christoph Stolleis BWL in Göttingen und hat für kurze Zeit bei der Bundesbank in Frankfurt gearbeitet. „Im Weingut habe ich früher nur gejobbt, wenn ich mein Taschengeld aufpolieren wollte“, erzählt der enthusiastische Winzer und lacht. Doch dann hat er Blut geleckt. Es folgten ein Praktikum auf dem Weingut Roman Pfaffl im Österreichischen Weinviertel und ein Aufenthalt in Neuseeland, bevor er das Studium in Geisenheim absolviert hat. Inspiriert wurde er zudem von Nicola Libelli, dem Kellermeister bei Bürklin-Wolf, Konrad Salwey („da hat mich der Spätburgunder gepackt“) und den Rings-Brüdern, die grandiose Rieslinge und Pinot Noirs produzieren. Auch im Südafrikanischen Stellenbosch hat Hans-Christoph Stolleis sein Wissen vertieft: „Ich habe mich dort mit der Trockenheit und dem Klimawandel auseinandergesetzt.“ Inzwischen liebt er die Selbstständigkeit und die Vielfalt, die sein Beruf mitbringt.

Um die Qualitäten der Weine noch weiter zu steigern, hat er direkt Maßnahmen ergriffen. Zunächst wurde der Spätburgunder aufgestockt, Dornfelder und Portugieser eliminiert. 2019 hat er mit der Umstellung auf biologischen Weinbau begonnen, seit 2022 sind die Weine nach den biologischen Richtlinien der EU zertifiziert. Darüber hinaus trägt das Weingut das FairChoice-Siegel, das eine kontrolliert nachhaltige Erzeugung und Vermarktung der



Hans-Christoph Stolleis liebt es, draußen zu sein und nach seinen Reben zu sehen

Produkte garantiert. „Eines meiner ersten Themen war, dass ich die Parzellen einzeln ausgebaut habe“, berichtet der qualitätsbewusste Hans-Christoph Stolleis und fährt fort: „Papa mochte alle seine Kinder gleich gern, dadurch gab es diese Qualitätsausdifferenzierung nicht, wie ich sie betreibe!“ Auch das Thema Spontangärung hat der junge Winzer direkt in Angriff genommen. Inzwischen vergären zwei Drittel der Weine im Keller spontan. „Ich möchte der Herkunft mehr Spielraum lassen“, beschreibt er sein Ziel und weist darauf hin: „Schon bevor ich mich für den ökologischen Weinbau entschied, war mein Vater recht nah dran an diesem Thema. Unsere Weinberge sind seit Jahrzehnten herbizidfrei“, erklärt der 32-Jährige. Zudem werden alte Tanks im Keller seit Jahrzehnten zum Auffangen von Regenwasser genutzt, und eine Photovoltaikanlage auf dem Dach sorgt seit Langem für Strom. Gute Voraussetzungen, um nachhaltig zu arbeiten und weiter an der Qualität zu feilen.

Mit dem Wissen, dass die Weinlagen das wichtigste Gut sind, über das das Weingut verfügt, wird großer Wert auf Biodiversität gelegt. Ein besonderes Augenmerk liegt auf einer artenreichen Begrünung; insgesamt 30 Sorten – von Buchweizen bis Koriander – werden im Sommer eingesät. Sonnenblumen und Raps dienen darüber hinaus als Schutz, Lebensraum und Nahrung für viele Insekten. Vor zwei Jahren hat Hans-Christoph Stolleis ein weiteres wichtiges Projekt in Angriff genommen. Gemeinsam mit einem nahestehenden Weingut stellt er Kompost her. „Aus unserem Trester, Rindermist von einem befreundeten Bauern und dem Grünschnitt aus einer Gärtnerei.“ Ein wichtiger Hu-

muslieferant, Wasserspeicher und Nährstoff für das Bodenleben. Bis ins kleinste Detail setzt sich Hans-Christoph Stolleis mit seinen Weinbergen auseinander – jeder Aspekt wird berücksichtigt, um gesunde Trauben zu ernten und jede einzelne Parzelle in seinen Weinen sprechen zu lassen.

Gemeinsam mit seinem Kellermeister Florian Haas, der in Neustadt studiert hat und seit 2017 bei Stolleis arbeitet, verwirklicht er dann auch im Keller (übrigens aus dem Jahr 1709) seine Visionen von perfekten Weinen. Die Kommunikation zwischen den beiden ist super, sie setzen vermehrt auf den Ausbau der Weine in alten Holzfässern, die zum Teil noch vom Großvater stammen, und planen neue Projekte für die Zukunft. Auch das Thema Reife wird immer weiter in den Fokus gerückt. Ihre Weine bezeichnen sie als „modern, präzise und ehrlich“. Kein Wunder, dass sie zu den prämierten Winzern der „Jungen Pfalz“ gehören und sich für ihr Anbaugebiet und den Pfälzer Wein einsetzen. Jedes Jahr werden aus zahlreichen Pfälzer Weingütern und Winzer-genossenschaften die besten 15 Jungwinzerinnen und Jungwinzer gewählt. Diese treten in der Folge ein Jahr lang als Markenbotschafter für die Pfalz auf. Mit dem Ziel, die Vielfalt der Pfälzer Weine aufzuzeigen. Gewählt werden die Jungwinzer, die nicht älter als 35 Jahre alt sein dürfen, von einer sechsköpfigen Jury.

Hans-Christoph Stolleis setzt sich beispielhaft für den Erhalt der Weinlagen ein und überlässt nichts dem Zufall. Seine Weine spiegeln das wider. Sie strotzen vor Mineralität und Grip und setzen ein Zeichen in Sachen Komplexität. **I**

WEINEMPFEHLUNGEN

2024 Stresskiller Riesling trocken

straffe, animierende Nase mit grünen Elementen, Küchenkräutern und Pfirsich; ein saftiger Riesling mit viel Limette, Pomelo, grünem Apfel und feiner Kräuterwürze **Preis:** 11,50 €

2020 Riesling Gimmeldinger Réserve

der Riesling aus der Linie Unikate lag erst im Holz, reifte dann weiter im Edelstahl und wurde 2024 gefüllt. Die Nase zeigt sich straff und reduktiv mit weißer Frucht, Quitte, Ananas und weißem Tee; am Gaumen ist der Riesling straff, hat viel Zug, und zeigt Noten von Salzzitrone, feiner Kräuterwürze und Länge. Unikate werden nur in besonderen Jahrgängen vinifiziert **Preis:** 15,00 €

2023 Gimmeldinger Kapellenberg Riesling trocken

spannende Nase mit weißem Pfeffer, grüner Würze, Grüntee, viel Zitronengras und Pomelo; am Gaumen Limette, Grapefruit, Orangenzeste und Pfirsich, dabei extrem spannungsgeladen und vielschichtig **Preis:** 15,50 €

2023 Gimmeldinger Meerspinne Riesling

zitrische Aromen mit Zitronengras und Limette, dazu weiße Blüten, milder Apfel, Melone und Quitte, sehr kühle Anmutung in der Nase, zarte Reduktion; am Gaumen ebenfalls zestig, mit Limette und einer charakteristischen Säure, Saftigkeit, Druck und Länge, sehr facettenreich **Preis:** 26,00 €

2022 Spätburgunder trocken

dieser Gutswein ist ein echter Preis-Leistungs-Knaller mit feiner Kirsche und Erdbeersaft in der Nase, dazu ein Hauch Tomate, kühl und gleichermaßen verspielt; am Gaumen sehr saftig, etwas traubig mit Kirsche, Orangenzeste und einem Hauch Schokowürze – sehr elegant und ein super Türöffner in die Spätburgunderwelt **Preis:** 12,00 €

2022 Gimmeldinger Meerspinne Spätburgunder trocken

kühl-kalkige Nase mit Noten von schwarzer Kirsche und Kirschkern, Blutorange und etwas Pfeffer; am Gaumen Tanninbiss, angenehmes Teetannin, top Konzentration, Tiefe und Eleganz **Preis:** 30,00 €



Belebt den Weingenuss.

Ein guter Wein – das ist Genuss pur. Und zu jedem guten Wein empfiehlt sich ein ebenso gutes Wasser. Staatl. Fachingen ist perfekt, denn es wirkt ausgleichend auf den Geschmackssinn, indem es die Geschmacksnerven neutralisiert. Eine ideale Basis, um die vielschichtigen Aromen des Weines genießen zu können.

**STAATL.
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.

Exklusiver Mineralwasser-Partner von

