



WEINGUT THEO MINGES

Bachstr. 11, D-76835 Flemlingen
+49 6323 93350, Fax 93351
info@weingut-minges.com
www.weingut-minges.com

«WIR TUN NICHTS ANDERES, ALS DIE ENERGIE DER REBEN IN DIE FLASCHE ZU BRINGEN.»

REGINE MINGES

Einmal gefunden, wieder gefunden. Theo Minges, Seniorchef im versteckt in Flemlingen gelegenen Weingut, blickt weit zurück: «1987 waren Sie das erste Mal hier, als wir mit unserem Riesling bei einem Wettbewerb aufgefallen sind». Das tat das Weingut in den Folgejahren immer wieder mal, oft gegen harte Konkurrenz. Während es beim ersten Mal, als Tochter Regine gerade das Licht der Welt erblickt hatte, noch einer guten Spürnase bedurfte, um Minges aufzuspüren, leitet das Navi nun gut durch die zahlreichen engen Straßen zu einem Betrieb, der zwar seit 2006 durch einige Baumaßnahmen gewachsen ist. Aber der stattlichen Außenansicht mit Elementen aus dem 15. Jahrhundert sieht man nicht auf den ersten Blick an, dass sich hier ein gastfreundliches Familien-Weingut befindet, das einen Privatkundenanteil von 70 Prozent vorweisen kann, mit einem bemerkenswerten Quartett in der Verantwortung.

Es besteht aus Senior Theo (Jahrgang 1957), der schon als gerade Zwanzigjähriger und frischgebackener Winzermeister 1977 das Weingut übernahm, seiner gelassenen Gattin Martina und Wirbel-

wind Regine, die mit dem Vater gemeinsam die Weine verantwortet, aber gleich zurechtrückt, wer eigentlich Dirigent im Haus ist: «Unsere Mutter ist der heimliche Chef.» Sie selbst vervollständigte das Quartett im Jahr 2016 durch die Hochzeit mit Fritz Hohlreiter (1985), den sie in der Berufsschule kennenlernte. Er betreibt mit seiner Familie in Göcklingen ein 12-Hektar-Weingut und wird auch im Hause Minges als Team-Mitglied geschätzt.

Regine wusste in der Jugend noch nicht, ob sie trotz der langen Weinbau-Tradition in der Familie überhaupt Winzerin werden wollte. Ihr Großvater Theo war ein bekannter Bildhauer. Sie überlegte auch mal Kunst oder Kunstpädagogik zu studieren, entschied sich dann aber doch, Winzerin zu werden - eine treffliche Entscheidung. Sie machte eine klassische Winzer-Ausbildung und studierte in Geisenheim.

Dass die Qualität aus den Reben kommt, hat sie schnell gelernt und mit dem Vater auch die Weichen für eine langfristige, gute Zukunft gestellt. 2010 erfolgte die Umstellung auf ökologischen Weinbau. «Wir wollen nichts anderes, als die Energie aus den Weinbergen

Bild: Erfolgstrio: Martina und Theo Minges mit Tochter Regine.



VIELSEITIG GESTALTETE ETIKETTEN UND RAFFINESSE IN DEN FLASCHEN

2018 Riesling trocken Frochkönig

Ein Wein, dem Zeit gegönnt wurde. Er lag nach später Ernte und Maischezeit drei Jahre auf der Hefe und wurde dann, so Regine Minges, «wachgeküsst». Das Ergebnis ist ein Wein mit noch immer jugendlichem Biss, der aber bereits «königliche Eleganz» erkennen lässt.

2021 Riesling Burrweiler Schärer Großes Gewächs

Der Schärer ist die wohl bekannteste Schiefer-Lage der Pfalz mit sehr gutem Kleinklima, geschützt vor kühlen Westwinden, mit einem guten Wasserspeicher. Der Schiefer macht sich durch eine feine mineralische Note, vielschichtige Geschmacksnuancen und rassige Elemente bemerkbar.

2019 Spätburgunder Rosenkranz Zinkelerde Großes Gewächs

Die Reben stehen auf schwerem Boden, der sehr arbeitsintensiv ist. Im Glas verleitet der Burgunder durchaus zum Gebet, mit seinem verhaltenen Cassisaroma in der Nase, dem guten, jugendlichen Biss im Geschmack und den reifen, ihn noch lang tragenden Gerbstoffen.

Weingut Theo Minges | Eigentümer: Theo, Martina und Regine Minges | **Verantwortlich im Keller:** Theo Minges und Fritz Hohlreiter | **Verkauf, Kundenbetreuung:** Martina und Regine Minges | **Rebfläche:** knapp 25 Hektar
Mitgliedschaft: VDP | biozertifiziert

in die Flasche zu bringen», ist ihr schlicht anmutendes Konzept. Gearbeitet wird auf sechs verschiedenen Bodenarten. Eine selektive Handlese ist Standard. Mit ihren erstklassigen Weinen fiel die Familie irgendwann auch dem VDP auf und wurde 2008 in den Elite-Club aufgenommen.

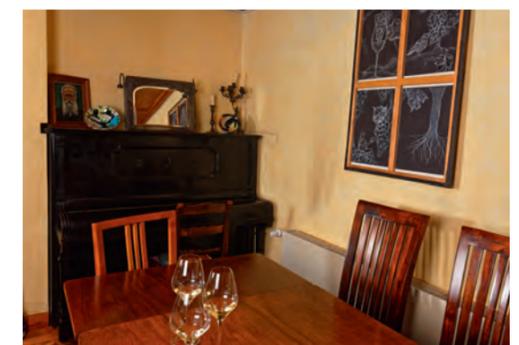
Einen nicht unerheblichen Anteil an der positiven Entwicklung der letzten Jahrzehnte schreibt man einem sehr guten Freund des Hauses zu. Hans-Günter Schwarz, inzwischen 82 Jahre alt, langjähriger Kellermeister bei Müller-Catoir und Ausbilder zahlreicher junger Winzer, der mit seinem Rat vom «kontrollierten Nichtstun» eine wichtige Regel für die Arbeit im Keller aufstellte, war schon lange ein wichtiger Begleiter. „Er hat unseren Betrieb mitgeprägt“, dankt Theo Minges. Ein Dankeschön steht in den Reben: die Schwarz'sche Lieblingssorte Rieslaner (sehr delikates Ergebnis), die Hans-Günter einst in der Pfalz heimisch gemacht hatte.

Die besondere, intensive Beziehung zu den Reben und zum fertigen Wein drückt sich aus in einem Gedicht von Regine («Der Weg von der Traube zum Wein»), aber ebenso in der Vielseitigkeit des Angebots. Man hat schon ansprechende Literweine (Tipp: Riesling, Silvaner) zu bieten, macht neugierig auf Sekt (betont herbe Version von Pinot Brut) und zeigt, dass man sich auch auf die Burgundersorten mit feinem Weißburgunder (konzentriertes Großes Gewächs aus dem Rosenkranz) und gradlinigen, komplexen Grauburgunder sowie Chardonnay versteht. Durchaus Bedeutung ha-

ben trockene Bukettweine wie Muskateller, Scheurebe und Gewürztraminer, dessen Bezeichnung Edition Rosenduft schon verrät, was für ihn typisch ist.

Neugier weckt der Name «Wurzelfieber» bei Scheurebe, Gewürztraminer und Grauburgunder in trockener Version. Die Weine wurden auf der Maische vergoren, aber hier ohne die gelegentlich üblichen Übertreibungen, sondern mit viel Fingerspitzengefühl. Der Gewürztraminer ist elegant und feinmaschig, die Scheurebe hat die typische schwarze Johannisbeere im Aroma und imponiert mit angenehmer Mineralität. Der Grauburgunder präsentiert sich straff und komplex. «Für uns sind das Weine, wie sie früher normal waren. Wir gehen hier zurück zu den Wurzeln», lacht Regine.

Eine Eigenheit hat die Familie, die sie im längeren Gespräch verrät. «Wir versuchen gern, herauszufinden, welche Weine zu unseren Kunden passen, um ihnen gezielte Angebote zu machen», erzählt Regine schmunzelnd. Wir drehen den Spieß um, wollen erfahren, was die Lieblinge der Familienmitglieder sind und bekommen spontan Auskunft: Mutter Martina schätzt besonders Muskateller und Weißburgunder. Regine liebt reife Gewächse und Edelsüße (und hat hier durchaus ein vielseitiges Angebot im eigenen Keller auch mit finessenreichen Auslesen). Ihr Gatte Fritz ist mit Silvaner, Spätburgunder und Riesling vielseitig unterwegs. Bei Senior Theo ist die Hauptsorte des Weinguts, der Riesling, mit Abstand Favorit.



Das Weingut im kleinen Ort Flemlingen ist etwas versteckt gelegen. Hier fühlt man sich einfach wohl.