



# Der Weinhof Herrenberg

„Herrenberg ist so etwas wie ein weißer Riesling-Petrus von der Saar: winzige Produktion, total eigenständiger Terroir-Charakter in absoluten Spitzenlagen“ (Mario Scheuermann, Fachjournalist und Veranstalter des Hamburger Weinsalons)

## Die Daten

Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer, Gründungsjahr 1992, Inhaberin Claudia Loch. Genutzte Fläche 2,3 ha, durchschnittlicher Ertrag ca. 33 hl / ha. Lagen: Schodener Herrenberg, Wiltinger Schlangengraben, Ockfener Bockstein (alle an der Saar). Mitglied im Ecovin-Verband und in der Europäischen Akademie für Terroir und Weinkultur.

## Die Geschichte

Zwei unerfahrene Quereinsteiger, 1200 m<sup>2</sup> Weinberg, ein paar alte Holzfässer. Dazu ein rostiger Traktor, die Holzkorb-Kelter aus Vorkriegszeiten und eine Extraportion Idealismus: So startete 1992 der Weinhof Herrenberg. Und ist heute aus eigener Kraft zum begehrten Geheimtipp aufgestiegen, innerhalb weniger Jahre. Wer hätte das damals gedacht? Aber lesen Sie selbst:

### Sprung ins kalte Wasser

Wirtschaftlich gesehen war es nicht die klügste Idee, aus dem Nichts ein Weingut zu gründen. Gut, in der Toskana vielleicht, mit einem Investor, Fachpersonal und einem Marketingexperten an der Hand, aber ganz allein im Saartal? Wo ringsum immer mehr Familienbetriebe aufgaben? Doch wir wollten es wissen. Wir, Claudia und Manfred Loch, wollten nicht nur unseren Wein selber machen, wir wollten ihn noch besser machen als unsere Vorbilder. Besser als die großen Spitzenweingüter. Wir wollten diese

uralte Kulturlandschaft der Saar bewahren, deren Potential einst die begehrtesten Weine der ganzen Welt hervor gebracht hatte. Und wir waren bereit, die Ärmel hoch zu krempeln.

### Rückschläge

Ja, aller Anfang ist schwer. Das Erlernen der nötigen Fachkenntnisse war noch das geringste Problem. Aber die 08/15-Methode genügte uns ja nicht. Wir beschlossen, unseren Weinberg streng ökologisch zu bewirtschaften, schließlich brachte das auch im Garten die beste Qualität. Die "richtigen" Winzer schüttelten den Kopf – und sollten erst mal Recht behalten: Verheerender Schädlingsbefall brachte herbe Rückschläge. Damit nicht genug: Der Keller war zu klein, wir kelterten den Most unter freiem Himmel, Investitionen waren unumgänglich. Doch der Weinhof Herrenberg erhielt keinen Pfennig Fördermittel vom Staat, im Gegensatz zu üblichen Weingütern – als Quereinsteiger ohne den vorgeschriebenen Ausbildungsweg galten wir als nicht förderungswürdig.

Zwar schmeckte der Wein schon lecker und lag deutlich über dem Durchschnitt; auf den Flaschen klebten die goldenen Kammerpreismünzen. Trotzdem entsprach die Qualität noch nicht unseren hohen Ansprüchen. Schnell war klar, das wir mit den ortsüblichen Ertragsmengen nicht ans Ziel kamen. Wir mussten unseren Ertrag noch weiter reduzieren.

## Lichtblicke

Wir investierten in ein neues Wirtschaftsgebäude mit perfektem Weinkeller samt Ausrüstung. Die Geschichte vom Marienkäfer, der nach dem Keltern unbeschadet aus dem Trester krabbelte, steht beispielhaft für unseren Technikeinsatz: maximale Schonung, minimale technische Eingriffe. Die Rebstöcke wurden immer gesünder, der Schädlingsbefall ging nach und nach zurück. Durch die Mitgliedschaft im Ecovin-Verband festigten wir unseren ökologischen Anspruch. Die Fortschritte in der Weinbergspflege und im Keller sorgten für ständig steigende Weinqualität. Zu unseren Parzellen im besten Teil des Schodener Herrenbergs kamen noch zwei Traumlagen hinzu: der Wiltinger Schlangengraben mit seinen über 100jährigen Reben und ein echtes „Filetstück“ im Ockfener Bockstein. Die strahlenden Gesichter bei den Weinproben bestärkten uns: Wir waren auf dem richtigen Weg.

## Durchbruch

„Die Jahrgänge 1997 und 1998 erbrachten bereits beachtliche Qualitäten, doch stellten die wundervollen edelsüßen 99er hier alles in den Schatten, was die Lochs zuvor auf Flaschen gefüllt hatten“ lobt der Gault Millau Wein Guide. Der sonnige Herbst 1999 ließ unser Qualitätskonzept voll aufgehen: Während andere Weingüter durch zu hohe Erträge nur Durchschnittsware auf die Flasche füllten, erreichten unsere Auslesen traumhafte Dimensionen.

Das nächste Jahr zeigte nun erst recht die Überlegenheit unseres Konzeptes. „Noch frappierender finden wir nun die 2000er Kollektion“, schwärmen die Tester vom Gault Millau, „Es ist geradezu erstaunlich, welche reintonigen und wohl schmeckenden Weine den Lochs in diesem problematischen Jahrgang gelungen sind und von welcher Güte speziell die trockenen Rieslinge sind.“ Unsere Kunden wissen: Auf diesen Looberbeeren haben wir uns nicht ausgeruht.

## Grund zum Feiern

2002 nahm uns die Fachzeitschrift Alles über Wein in ihre Liste der weltbesten Weingüter auf. Im Herbst stand nun unsere 10. Weinlese an – der Jubiläumsjahrgang. Bereits im Jahr zuvor hatten wir die Messlatte hoch gelegt: mit dem höchsten Riesling-Mostgewicht (=Reifegrad) der Region. Doch anhaltender Regen im Spätherbst 2002 machte allen Weingütern des Anbaugebiets schwer zu schaffen. Wieder konnten wir unsere Trümpfe ausspielen: Spitzenlagen, maximale Reife der Trauben, Unabhängigkeit von Hilfskräften. So entstand unsere 2002er Saar-Riesling-Trockenbeerenauslese – die einzige des ganzen Saartals, der beste Wein, den wir jemals schmecken durften. Ein weltberühmter Weinjournalist (der nicht genannt werden möchte) übte am Telefon jedoch Kritik: Er fand, unsere Kollektion habe zu niedrige Preise.

## Wie geht's weiter?

Genau so geht's weiter und nicht anders. Bei uns sollen sich auch die künftigen Jahrgänge von ihrer besten Seite zeigen. Auch weiterhin fühlen wir uns der großen Tradition des Saar-Rieslings verpflichtet. Und Ihnen, liebe Kunden, die Sie uns in der Vergangenheit unterstützt haben. Gerade der intensive Kundenkontakt, der Austausch, das Lob der Weinexperten, alles das wird uns auch in Zukunft Energie für unsere Arbeit geben. Der große Rieslingkenner Stuart Pigott prägte mal den schönen Begriff von der „Weinheimat“. Alle Freunde charakterstarker Rieslinge sollen hier an der Saar ihre Weinheimat finden. Und Lochriesling wird weiterhin aus dem Rahmen fallen. In der FAZ am Sonntag bezeichnet Stuart Pigott unseren Wein als „untypisch“. Untypisch deshalb, weil unser Perfektionismus untypisch ausgeprägt sei, selbst angesichts des hohen Niveaus der Region. Dem wollen wir nichts hinzufügen.

© 2004 Weinhof Herrenberg