

# JUSTUS FÜR JEDEN TAG

*Was ist guter Wein und was steckt wirklich dahinter? Die Antwort darauf ist so simpel wie komplex. Denn es dreht sich alles um den Wert der Beere, nur darauf kommt es letztlich an. Und Justus Ruppert schätzt Finesse höher als schiere Wucht.*



Foto: Heinrich Voelkel

Justus Anliegen ist es, sich noch mehr in die Kernparzellen reinzudrücken, die kalkreichen Hesslocher Lagen wie Mondschein und Liebfrauenberg weiter nach vorne zu bringen: »Schon seit Jahren fokussieren wir uns auf die Weinbergsarbeit. Vitale, gesunde Reben und die optimal versorgten Trauben verstehe ich als Basis für unsere engagierte Tätigkeit. Daher versuchen wir, die Weinberge in ein natürliches Gleichgewicht zu bringen. Jede einzelne

Parzelle wird separat geerntet. Dieses handwerkliche Arbeiten am Rebstock ist die Essenz, die Brücke zur Qualität und zum Konsumenten, das Nonplusultra.« Besonders am Herzen liegt ihm ein exquisites Stück in den Hesslocher »Edle Weingärten«, früher »Lebkuchenberg« genannt. Dort, wo ein markanter weißer Stein wie ein Hinkelstein steht, der dort aus dem Boden ausgegraben wurde: »Die Lage fällt steiler nach Bechtheim ab. Auf fünf

bis zehn Hektar treffen eine Eisenerz- und eine Kalkader aufeinander. Beides ist in einem ganz besonderen Gestein mit Schlacke-ähnlichen Anteilen, die weitgehend aus Bohnerzen bestehen, sogar teils verschmolzen: genial!« Leider musste das Projekt »Weißer Stein« aus markenschutzrechtlichen Gründen mit dem Jahrgang 2014 eingestellt werden. »CALX« heißen die nachfolgenden Weine, von denen es auch einen Chardonnay von zwei Parzellen in



dieser Lage gibt, der im 500-Liter-Tonneau ausgebaut wird – und dank der Eisenerz-Einschlüsse eine enorm spannende, cremig eingehüllte mineralische Zugkraft zeigt. Ungewöhnlich animierend und ein Schlürfen in die Tiefe! Auch die CALX-Rieslinge 2015 und 2016 bestechen mit gelb-fleischiger Wärme und kühle-kalkiger, ein wenig extrovertierter Würze. Enorm spannend ist ihr Reifepotenzial. In der Jugend mitunter wie der 2013er-Vorgänger ›Weißer Stein‹ verschlossen, kantig, zurückgezogen, vibriert der Boden nun förmlich im Glas. Einmal durch darin geradezu klappernde Mineralien, dann durch die Welle an Geschmack. Man leckt am Stein, hat aber auch noch genügend Naschwerk darin, um wirklich satt zu werden. Wirklich günstig zu haben ist auch der ›Justus-für-jeden-Tag‹: ein klasse Hesslocher Ortsriesling aus 30- bis 40-jährigen Reben vom Liebfrauenberg und Mondschein. Im Zeitalter von Weichei-Weinen die adäquate Erfrischung und herrliche Einstimmung auf das, was da noch alles kommt. Supersaftig und saulecker, was will man mehr? Gut, vielleicht Vollblut trifft ›Rotwild‹ – oder auch ›Schwarzwild‹. 2012 lancierte Ruppert mit dem ›Rotwild‹ seine rheinhessische Interpretation eines Bordeaux-Klassikers.

Basierend auf Cabernet sauvignon reift dieser Wein jeweils zwei Jahre in französischem Barrique – und zeigt noch mehr Konzentration und Tiefe im starken 2015er.

*»Ich bin niemand,  
der sich durch fette  
Geschosse be-  
eindrucken lässt!«*

Justus Ruppert

Ungezähmt im Auftritt, aber geschliffen im Tannin, voller Cassis, dunkler Kirsche, Zedernholz, Mineralien, Tabak. Und mit dem – ebenfalls unfiltriert abgefüllten – Schwarzwild wagt sich Justus weiter aus der Deckung: »Unsere alte Dunkelfelder-Parzelle überraschte uns 2015 mit einer so unglaublichen Qualität, dass für mich

sofort klar war: Da machen wir etwas ganz Besonderes draus.« Auch hier ist das Holz komplex und dicht. Die Frucht dunkel, tief, geschmeidig, durchaus generös ausladend. Deutliche Würze, die mit dem Eichen-

holz spielt. Fast ein wenig Mokka oder gar Espresso darin. Etwas wärmer als der Rotwild und was für echte Kerle. Wer von solchen Cuvées nicht genug bekommt, für den hat der Hesslocher nun auch die Burgunder Trilogie: Substanzielle Frische bringt der blütenduftige Weißburgunder aus dem Stahltank, Schmelz und Konzentration der Grauburgunder aus dem Barrique und der Chardonnay eine zart pfeifrige, ungemein lebendige Würze. Guter Wein war eben immer schon guter Wein. Basta! ml

## VivArt SERVICE

Weingut Ruppert-Deginther  
Kämmerergasse 8, 67596 Dittelsheim-Hessloch,  
06244 292

[www.ruppert-deginther.de](http://www.ruppert-deginther.de)