

Vinum

MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

500x
SPITZENSEKTE
IM TEST



Die besten Sekte Deutschlands

Gert Joachim Aldinger
Württembergs leiser
Revolutionär

Weinweekend Maastricht
Tradition, Genuss,
Fashion, Top-Weine

Wunderbares Elsass
Riesling und Pinot
bezaubern mit Stil



04
4 1949-3210 6506

Wunder gibt es immer wieder

Im Remstal spricht man – typisch schwäbisch zurückhaltend – nur ungern von Wundern. Dafür ist man zu nah an den Weinbergen, zu vertraut mit Rückschlägen, zu skeptisch gegenüber schnellen Etiketten. Und doch hat sich in den vergangenen Jahren etwas verschoben. Rotweine aus Lagen, die lange als Nebenrollen galten, zeigen heute eine Selbstverständlichkeit, die überrascht.

Nicht durch Lautstärke, sondern durch innere Ruhe. Text: Harald Scholl

Foto: Peter Schuster



Geradstettener Lichtenberg im Remstal: Im sanften Morgenlicht zeigt sich Württembergs Rotweinlage still und kraftvoll.

Als beim Deutschen Rotweinpreis 2025 die Ergebnisse veröffentlicht wurden, fiel ein Muster auf, das selbst erfahrene Juroren aufhorchen liess. Namen aus dem schwäbischen Remstal und seinem erweiterten Umfeld tauchten auffallend häufig auf den vorderen Plätzen auf. Und das quer durch praktisch alle Wettbewerbskategorien. Besonders auffällig: Spätburgunder, Lemberger, Cabernet Sauvignon – drei Rebsorten, drei Stilikontexten, dennoch ein gemeinsamer Nenner. Das Remstal, lange als Weissweinregion und Trollinger-Hochburg wahrgenommen, meldet sich mit «echtem» Rotwein und Substanz zurück. Dass diese Wahrnehmung so lange auf sich warten liess, hat historische Gründe. Württemberg galt über Jahrzehnte als verlässliche, aber wenig aufregende Rotweinlandschaft. Nachhaltig geprägt von Volumen, von Genossenschaftsstrukturen und von einem Stilideal, das Kraft und Farbe höher bewertete als Herkunft und Präzision. Auch im Remstal existierten Spätburgunder, Lemberger und internationale Sorten, doch selten mit dem Anspruch, sich an der Spitze zu messen. «Wir haben lange versucht, Dinge zu kopieren, die eigentlich nicht zu uns passten», sagt Aaron Schwegler vom gleichnamigen Weingut aus Korb. «Mehr Reife, mehr Holz, mehr Extraktion, das hat kurzfristig sicher Eindruck gemacht, aber keine wirkliche Identität geschaffen.» Der Wendepunkt kam schleichend. Mit einer Winzergeneration, die ausserhalb der Region gelernt, gearbeitet und verkostet hatte und die bei ihrer Rückkehr in die elterlichen Betriebe weniger Rezepte mitbrachte als Fragen. Schwegler selbst weist auf die frühe Pionierphase im eigenen Haus. Die Rotweincuvée Granat, einst von Vater Albrecht Schwegler entwickelt, folgt bewusst der Logik klassischer Bordeaux-Blends und war einer der ersten Weine dieser Art in Deutschland. «Die Erkenntnis, welche Rebsorten wirklich ins Remstal passen, hat ihre Zeit gebraucht», sagt er ohne Umschweife. In den späten 1980er Jahren wurden solche Weine noch als «Tafelwein

Foto: zVg.

Unterer Neckar» deklariert, weil barriquegeprägte Rotweine nicht zur QbA-Prüfung zugelassen waren. Ein Detail, das heute fast absurd und wie aus der Zeit gefallen wirkt, aber den Mut dieser Phase verdeutlicht.

Von Nachbarn zu Kollegen

Parallel zur stilistischen Neuorientierung veränderte sich im Remstal auch das Selbstverständnis untereinander. Vergleichsproben wurden offener, Kritik direkter, Erfolge weniger neidisch beäugt. Die Remstalroute entwickelte sich zu einem gemeinsamen Band zwischen den Betrieben, ergänzt durch regelmässige Treffen und einen engen Austausch. Viele der heute prägenden Winzer haben hier gelernt; Aaron Schwegler etwa absolvierte seine Ausbildung auf dem

«Die Erkenntnis, welche Rebsorten wirklich ins Remstal passen, hat ihre Zeit gebraucht.»

Aaron Schwegler

Weingut Bernhard Ellwanger. «Der wichtigste Schritt war nicht, etwas Neues zu lernen, sondern bewusst etwas zu verlernen», sagt Aaron Schwegler. «Wir mussten akzeptieren, dass Kontrolle nicht gleich Qualität ist.» Dieser Lernprozess war kein individueller, eher ein kollektiver. Statt sich an historischen Vorbildern abzuarbeiten oder internationale Stile zu imitieren, entstand allmählich ein gemeinsames Sensorium dafür, was im Remstal funktionieren kann und was nicht. Der Fokus verschob sich vom Machbaren zum Sinnvollen. Spätburgunder wurde früher gelesen, Lemberger weniger extrahiert, internationale Sorten weniger als Prestigeobjekte, denn als Werkzeuge verstanden. «Plötzlich war es kein Makel mehr, wenn ein Rotwein leiser war», erinnert sich Hansjörg Aldinger, der mit seinem Bruder Matthias den Betrieb von Vater Gerhard leitet. «Im Gegenteil: Das war oft der Moment, in dem er anfangen zu sprechen.» Was

sich gut überprüfen lässt: Ihr Fellbacher Lämmeler Spätburgunder Kaiser VDP-Grosses Gewächs 2023 wurde beim Rotweinpreis 2025 in der Kategorie Spätburgunder ab 40 Euro auf Platz eins gesetzt und mit 95 Punkten bewertet. Womit er nicht nur im Remstal zur absoluten Spitze gehört. Dass die Entwicklung zu eleganteren, weniger lauten Weinen getragen wurde, liegt auch an der ungewöhnlich hohen Dichte ambitionierter Betriebe. Sven Ellwanger beschreibt diesen Effekt nüchtern: «Was einfach viel ausmacht, ist die grosse Dichte an guten Betrieben und damit verbunden das gegenseitige Anstacheln. Wenn man alleine ist, lehnt man sich vielleicht eher mal zurück. Aber wenn rund um dich die Kollegen Vollgas geben, musst du einfach mit.» Konkurrenz wirkt hier extrem produktiv, als stiller Motor einer Region, die sich gegenseitig beobachtet, misst und korrigiert. Hinzukommt eine Winzergeneration, die ihren Horizont bewusst ausserhalb des Remstals erweitert hat. Ellwanger selbst hat sich mehrfach im Burgund umgesehen, um deren Sichtweisen zu verstehen. «Wichtig war der Blick nach Frankreich», sagt er. «Die lassen sich nicht

von Trends und Moden beeinflussen, sondern ziehen selbstbewusst ihr Ding durch.» Diese Gelassenheit gegenüber kurzfristigen Strömungen wirkt im Remstal bis heute nach, auch vor dem Hintergrund eines wärmer werdenden Klimas, in dem ehemals grenzwertige Rebsorten zunehmend funktionieren. Eine strukturierende Rolle im Gesamtprozess spielte auch die Gruppe Junges Schwaben, die in diesem Jahr seit 25 Jahren existiert. Gemeinsame Präsentationen, ein eigener Gruppenwein und regelmässiger Austausch schufen früh ein Bewusstsein für kollektive Qualität. «Gemeinsames Ziel ist es nicht, mit den Ellenbogen zu arbeiten, sondern in guter kollegialer Partnerschaft», so Ellwanger. «Die Synergieeffekte sind uns als Team wichtig, da kommt man schneller weiter als allein.» Der Kontakt ist heute zwar weniger eng als in den Anfangsjahren, die Grundhaltung aber prägt die Region und ihre Winzer weiterhin.

Die neue Stärke des Remstals im Rotweimbereich speist sich nicht aus einer einzelnen Rebsorte, sondern aus einem bewussten Nebeneinander. Spätburgunder, Lemberger und die Cabernet-Familie übernehmen unterschiedliche Rollen im Markt, und genau darin liegt ihre gemeinsame Kraft. Keine dieser Sorten wird als Alleinlösung verstanden, jede zwingt zu einem anderen Mass an Disziplin und Selbstbeschränkung. «Man merkt sehr schnell, ob man einer Rebsorte etwas aufzwingen will», sagt Hansjörg Aldinger. «Spätestens im Glas rächt sich das.» Der Spätburgunder fungiert dabei als sensibelster Gradmesser. Kaum eine Sorte reagiert so direkt auf Überreife, Extraktion oder falsches Timing. Entsprechend zurückhaltend ist heute der Umgang mit ihr. Frühere Lesezeitpunkte, weniger Eingriffe im Keller und eine klare Selektion im Weinberg haben den Stil spürbar verändert. Die besten Beispiele wirken kühl, präzise und erstaunlich selbstverständlich. «Wenn der Spätburgunder laut wird, haben wir meistens zu spät gemerkt, was der Weinberg und der Rebstock wollten», bringt es Aldinger auf den Punkt.

Die Rotweine im Familienbetrieb werden konsequent parzellenweise geerntet und ausgebaut, die klare Frucht und die präzise Säure sind die wichtigsten Gradmesser. Der Lemberger übernimmt eine andere Rolle. Er ist weniger empfindlich, dafür strukturell anspruchsvoller. Seine Stärke liegt nicht so sehr in aromatischer Offenheit als in Spannung, Würze und Gerbstoff. Lange Zeit wurde genau das missverstanden und mit simpler Extraktion beantwortet. Heute setzt man auf Geduld und Reduktion. Die Weine zeigen dadurch weniger Schwere, dafür mehr Tiefe. «Lemberger verzeiht schon viel, aber belohnt wenig, wenn man ihn dominiert», sagt Moritz Haidle, der seine Lemberger aus klassischen Keuperlagen holt. «Er braucht Raum, keinen Druck.»

Gekonnte Vielfalt im Weinberg

Dass diese Herangehensweise funktioniert, zeigt sich in der wachsenden stilistischen Sicherheit der besten Beispiele. Für

Sven Ellwanger ist die Sortenvielfalt Ausdruck einer offenen, bodenständigen Sicht auf den Weinbau. Internationale Rebsorten wie Merlot, Cabernet Sauvignon oder Syrah erleichtern vielen Konsumenten den Zugang, gerade auf international geprägten Märkten. «Wenn es im Glas dunkel werden soll, tut man sich damit definitiv leichter», sagt er. Gleichzeitig spielen ganz praktische weinbauliche Erwägungen eine Rolle. Die Kirschesigfliege habe die Entwicklung beschleunigt, internationale Sorten seien robuster, die Beerenhaut dicker; das ist ein handfester Vorteil im Weinberg. Dennoch warnt Ellwanger vor vorschneilen Etiketten. Das Remstal sei weiterhin eine Cool-Climate-Region, wenn auch mit mehr Wärme als früher. «Die Trauben wer-

«Wichtig war der Blick nach Frankreich. Die lassen sich nicht von Trends beeinflussen, sondern machen ihr Ding.»

Sven Ellwanger

den wirklich reif, behalten aber ihre Fruchtsäure, weil sie nicht in die Überreife laufen.» Genau darin liege derzeit die Stärke: Spannung, Balance, Frische. «Alkohol und Kühle halten sich im Moment perfekt die Waage.»

Einen bewussten Gegenpol zu dieser Offenheit in Sachen Rebsorte setzt Moritz Haidle. Für ihn ist Rebsortenvielfalt zugleich Chance und Risiko. «Die Bandbreite bedient zwar viele Weingeschmäcker», sagt er, «aber das Lagenprofil leidet darunter und damit auch die klare Identität.» Aus diesem Grund hat sich Haidle früh entschieden, den Fokus konsequent und langfristig auf Lemberger zu legen. «Ich glaube an diese Sorte und sehe sie noch lange nicht am Ende ihrer Entwicklungsmöglichkeiten.» Vor allem dort, wo Eleganz und Tiefe gefragt sind, sei Lemberger nahezu konkurrenzlos, zugleich lasse er aber auch kräftigere Stilikonen zu. «Und genau das ist der Punkt: Lemberger funktioniert in beiden Welten.»

Dabei ist Lemberger im Remstal keineswegs historisch gesetzt. Erst in den 1980er Jahren pflanzte Vater Haidle die ersten Stöcke in der Gernhalde – gegen erhebliche Skepsis. «Der wird hier nicht reif», hiess es damals unisono in Winzereisen. «Und schon gar nicht in Stetten!» Wo es warm genug für Rotweinsorten war, stand damals Trollinger, ansonsten vor allem Riesling. Erst in Cuvées mit Trollinger begann der Lemberger, sich zu behaupten. Das Image der schwierigen, wenig zugänglichen Sorte haftet ihm jedoch bis heute an. «Echte Rotweintrinker lassen oft noch die Finger davon», sagt Haidle nüchtern. Trotzdem: Konsequenterweise hat Haidle sein Profil weiter geschärft. Eine kleine Spätburgunderparzelle nutzt er für Sekt, ansonsten bleibt es bei

Lemberger bei den roten Sorten im Betrieb. «Ich will eine klare Handschrift.» Die neuen Etiketten – die sich auf alte beziehen – stellen diese klare Fokussierung auch optisch dar. Rot steht bei Haidle für eine definierte Stilikistik, für Lemberger aus unterschiedlichen Lagen gemäss der VDP-Pyramide, das grüne Etikett setzt das Gleiche um für den Riesling. Perspektivisch eine nachvollziehbare Grundentscheidungsentscheidung. Konzentration statt Beliebigkeit, Tiefe statt Breite: In einer Region der Vielfalt wie dem Remstal ist das ein bewusst gesetzter Gegenakzent.

Das Mosaik der Böden

Der stilistische Wandel im Remstal lässt sich nicht erklären, ohne den Blick konsequent in den Weinberg zu richten. Lange galt das Terroir der Region als zu heterogen, zu kalt oder schlicht ungeeignet für grosse Rotweine jenseits des Lembergers. Heute zeigt sich: Viele dieser Annahmen hielten nur so lange, wie man nicht genau genug hinsah. Das Remstal ist kein homogenes Tal, sondern ein fein gegliedertes Mosaik aus Keuperformationen, Gipskeuper, Schilfsandstein und einzelnen Lössauflagen, mit teils markanten Unterschieden auf kleinstem Raum. Aaron Schwegler beschreibt diese Differenzierung mit einem Bild, das im Remstal inzwischen häufig be-



Rotwein im Remstal: Kraft aus Wurzel und Stein.



Sven Ellwanger triumphierte beim VINUM Rotweinpreis 2025.



Die Geschwister Yvonne und Sven Ellwanger sind experimentierfreudig und prägen Württembergs moderne Weinszene.

Fotos: Lukas Breusch, z.V.g.



Seit über 30 Jahren steht Familie Schwegler mit Spitzencuvées wie dem Kultwein Granat für einen eigenen Stil im Remstal.



Die Korber Weinberge bieten ideale Bedingungen für die Weine des Weinguts Schwegler.

müht wird. «Mittlerweile habe ich die Erkenntnis, dass wir hier – ähnlich wie in Bordeaux – so etwas wie eine linke und eine rechte Seite haben», sagt er. «Auf der einen Seite sammelt sich Wärme, auch spätreifende Sorten werden zuverlässig reif. Auf der anderen Seite, etwa bei Jochen Beurer in Stetten, merkt man jedes Jahr, wie spät die Trauben wirklich reif werden. Hier geht es weniger um Hitze als um Spannung, Säure und Länge. Gefühlt werden die Trauben dort erst an Weihnachten reif,» lacht er. Das Bild beschreibt weniger eine geografische Trennlinie als eine sensorische Logik, die das Remstal heute prägt.

Je genauer die Winzer hinschauen, desto kleinteiliger wird das Verständnis von Herkunft. «Wir haben früher viel über Rebsorten gesprochen, heute sprechen wir über Meter», sagt Leon Gold aus dem östlichen Remstal. «Zwei Reihen weiter kann der Wein plötzlich ganz anders reagieren.» Besonders die lange unterschätzten Kessellagen und Seitentäler erweisen sich dabei als Schlüssel. Geschützt vor kalten Winden, mit guter Wasserspeicherfähigkeit und ausreichender nächtlicher Abkühlung, liefern sie Bedingungen, die Rotwein strukturieren. Der Klimawandel wirkt dabei eher als Verstärker denn als Ursache. Viele Lagen, die früher als grenzwertig galten, erreichen heute physiologische Reife, ohne aromatisch zu kippen. Gleichzeitig zwingt die Entwicklung zu präziseren Entscheidungen im Weinberg. Begrünung, Laubarbeit und Ertragssteuerung haben an Bedeutung gewonnen, die Zeit der pauschalen Lese ist vorbei. «Manchmal sind es drei Tage im Herbst», sagt der schon genannte Jochen Beurer aus Stetten, «aber die entscheiden über Spannung oder Schwere.» Für ihn als Riesling-Spezialist sind solche Reifefragen vielleicht noch zentraler als bei den Rotweinkollegen. Bemerkenswert ist aber bei beiden Weinfarben, dass diese Präzisierung nicht zu uniformen Weinen führt.

Im Gegenteil: Je genauer die Herkunft gelesen wird, desto klarer treten Unterschiede hervor. Spätburgunder wirkt auf kühleren

Keuperlagen fast transparent, Lemberger gewinnt auf Gipskeuper an Tiefe und Würze, Cabernet zeigt dort Struktur, wo Wasserhaltefähigkeit und Durchlüftung im Gleichgewicht stehen. «Das Terroir erklärt heute mehr als der Keller», fasst es Markus Siegloch vom gleichnamigen Weingut in Winnenden zusammen. «Und das ist vielleicht der grösste Fortschritt.»

In der Vergangenheit steckt die Zukunft

Dass sich die neue Rotweinstärke des Remstals nicht an einzelnen Leuchttürmen festmachen lässt, zeigt sich an der Bandbreite der Betriebe, die derzeit Massstäbe setzen. Ihre Weine unterscheiden sich stilistisch, ihre Wege sind individuell, und doch folgen sie einer gemeinsamen Idee von Präzision und Mass, nämlich der Fä-

«Ich glaube an die Sorte Lemberger und sehe sie noch lange nicht am Ende ihrer Entwicklungsmöglichkeiten.»

Moritz Haidle

higkeit, Herkunft lesbar zu machen. Beim Weingut Schwegler etwa ist es die Konsequenz im Detail, die den Unterschied ausmacht. Lagenarbeit, Selektion und ein bewusst ruhiger Ausbau prägen die Rotweine seit Jahren. Spätburgunder, Lemberger und vor allem die Cuvée Granat wirken hier wie selbstverständlich, getragen von innerer Spannung. «Wir haben aufgehört, Weine zu machen, die ad hoc beeindrucken wollen», sagt Aaron Schwegler. «Uns interessiert, ob sie nach dem zweiten Glas besser werden.» Genau diese Haltung erklärt die Jahrgangssicherheit, mit der das Weingut inzwischen wahrgenommen wird. Moritz Haidle steht exemplarisch für die sensorische Feinjustierung im Remstal. Die Rotweine – allen voran die Lemberger – zeigen Klarheit, kühle Würze und eine Textur, die eher trägt als drückt. Hier wird Terroir ins Glas übersetzt. «Wenn ein Wein erklärt werden muss,

ist etwas schiefgelaufen», sagt Moritz voller Überzeugung. Die Präzision wirkt stets lebendig, ein Balanceakt, der Erfahrung und Selbstdisziplin des Weinmachers erfordert.

Bei den Aldingers wiederum markiert die Stilistik den Übergang von der Benchmark-Position zur bewussten Reduktion. Lange galt das Weingut als Inbegriff kraftvoller Württemberger Rotweine. Heute ist die Handschrift feiner, die Eingriffe sind zurückgenommen, die Weine wirken gelassener. «Wir mussten uns selbst ein wenig bremsen», sagt Hansjörg Aldinger. «Nicht, weil wir es nicht konnten, sondern weil wir gemerkt haben, dass weniger Wucht mehr Herkunft zeigt.»

Diese Selbstkorrektur ist vielleicht der mutigste Schritt. Mit Sven Ellwanger wird deutlich, dass die Bewegung im Remstal nicht auf etablierte Namen beschränkt ist. Der Betrieb steht für eine Generation, die sich weder an historischen Stilbildern noch an internationalen Trends orientiert. Die Rotweine zeigen Frische, Präzision und eine bemerkenswerte innere Ruhe. «Wir vergleichen uns nicht mit Regionen, sondern mit dem, was unser Weinberg hergibt», lautet dort die Maxime. Erweitert man den Blick in Richtung Stuttgart,

fügen sich die Erfolge von Siegloch und der Weinmanufaktur Stuttgart beim Rotweinspreis 2025 logisch ins Bild. Siegloch zeigt mit Cabernet Franc und verwandten Sorten, wie strukturbetonte Rotweine ohne Schwere entstehen können.

Die Weinmanufaktur wiederum beweist als Genossenschaft, dass auch ein kollektives Modell zu präzisen, herkunftsgelagerten Rotweinen fähig ist. «Stuttgart zwingt uns zur Genauigkeit», hat die Geschäftsführerin Saskia Wörthwein uns gegenüber einmal gesagt. «Fehler verzeiht diese Stadt nicht.» Zusammen ergeben all diese Betriebe kein einheitliches Stilbild im Sinne von Uniformität. Wohl aber eine gemeinsame Sicht und Wahrnehmung aktueller Realitäten. Sie stehen für ein Remstal, das Rotwein definiert, fast schon konjugiert. Und genau darin seine neue Stärke gefunden hat.



Moritz Haidle setzt die Qualitätslinie seines Vaters fort und stellte das älteste Weingut des Remstals auf Bio-Anbau um.

Eleganz als Markenkern

Der Deutsche Rotweinpreis 2025 markierte für das Remstal definitiv ein Moment der Sichtbarkeit. Er machte eine Entwicklung sicht- und greifbar, die sich über Jahre vollzogen hat. Aber er verstärkt zugleich auch den Erwartungsdruck. Denn wo Aufmerksamkeit wächst, wächst auch die Versuchung, Erfolge zu wiederholen oder gar zu übertreffen. Genau hier liegt die nächste Bewährungsprobe für die Region. «Das Schwierigste kommt oft nach dem Lob», heisst ein geflügeltes Wort aus dem Remstal. Klar, denn plötzlich will jeder wissen, wie man es macht. Die entscheidende Frage lautet deshalb nicht, ob das Remstal weiterhin grosse Rotweine hervorbringen kann, sondern ob es seiner eigenen Logik treu bleibt. Der bisherige Erfolg basiert dabei auf Zurückhaltung, Präzision und der Bereitschaft, Grenzen zu akzeptieren. Diese Sichtweise steht im Spannungsfeld zwischen Markt und Herkunft. Internationale Nachfrage, steigende Preise und mediale Aufmerksamkeit verändern Erwartungen im In- wie im Ausland. «Man darf sich nicht einreden lassen, dass man jetzt lauter werden muss», fasst Moritz Haidle seine Eindrücke zusammen. «Unsere Weine verlieren nichts, wenn sie nicht jedem gefallen.» Hin-

zukommt der Klimawandel als dauerhafte Herausforderung. Zwar profitieren viele Lagen derzeit von grösserer Reifesicherheit, doch Extremereignisse, Trockenstress und unberechenbare Vegetationsverläufe verlangen neue Antworten. Die Reaktion darauf wird entscheidend sein für die Stilistik der kommenden Jahre. «Wir werden mehr Entscheidungen im Weinberg treffen müssen und weniger im Keller», prognostiziert Hansjörg Aldinger. «Das macht die Arbeit anstrengender, aber ehrlicher.»

Vielleicht liegt genau darin die grösste Chance des Remstals. Die Region hat gelernt, sich weniger über Etiketten oder Schlagworte zu definieren als über Inhalte. Rotwein ist hier Ausdruck einer gewachsenen Beziehung zwischen Rebsorte, Lage und Handschrift. Dass diese Weine nun auch im Wettbewerb überzeugen, ist Bestätigung, aber kein Auftrag zur Wiederholung um jeden Preis. «Wenn wir anfangen, den Erfolg zu reproduzieren, verlieren wir ihn», fasst Aaron Schwegler die Haltung der Remstaler Winzer zusammen. Es ist ein Satz, der mehr über die Zukunft der Region sagt als jede Medaille. Das Rotweinwunder des Remstals besteht nicht darin, dass es passiert ist, sondern darin, dass es sich seiner eigenen Fragilität bewusst bleibt.

Weinregion Württemberg

