

Domaine Maurice Schoech

Ammerschwihr, Elsass



Im Rahmen der Veranstaltung „[Millésimes Alsace](#)“, welche am 16. Juni 2014 in Colmar stattfand, haben wir die Erzeugnisse von 21 Weingütern verkostet. Die einen wie Ostertag, Trimbach, Weinbach oder Zind-Humbrecht gelten seit Jahrzehnten als etablierte Werte und sind den meisten Weinliebhabern bekannt. Die anderen gelten noch als Insider-Tipps und können erst nach wiederholten Ausflügen ins Anbaugebiet entdeckt werden. Im vorliegenden Bericht fokussieren wir auf eines dieser Weingüter, welches eindeutig mehr Aufmerksamkeit verdient, die [Domaine Schoech](#).

Die Domaine

Die Geschichte des Weinguts geht bis ins Jahr 1650 zurück. Bereits zu diesem Zeitpunkt hatte sich die Familie Schoech im Kaysersberg-Tal niedergelassen, wobei sie Weinbauschulgärtner, Kellner oder sogar Winzer waren. Winzer wurden damals „Gourmet“ genannt. Heute sind verschiedene Zeugnisse dieser Zeit im Keller ausgestellt. In seiner aktuellen Form wurde das Weingut im Jahr 1971 konzipiert, was auch begründet, dass es den damaligen Namen, Maurice Schoech, beibehalten hat. Maurice Schoech ist der Vater von Jean-Léon und Sébastien Schoech, welche heute das 11ha grosse Weingut führen. Dieses stellt seit drei Jahren auf ökologischen Landbau um. Seit mehreren Jahren wird im Weinberg mit der grössten Sorgfalt gearbeitet, die Massenselektion wird praktiziert und die geernteten Trauben werden seit 2000 pneumatisch gekeltert. Der Ausbau erfolgt auf der Feinhefe. Dies verleiht den Weinen eine schöne Reintönigkeit und Präzision.



©[Domaine Schoech](#)

Die Weine

Die 25 Erzeugnisse gehören zu fünf verschiedenen Produktportfolios, wobei ein zusätzliches Portfolio die zwei Spirituosen des Hauses umfasst.

Das erste Portfolio umfasst die sieben Weine der AOC Alsace. Beide Brüder, welche das Weingut leiten, beschreiben sie als „Vins de fruit“. Jede elsässische Rebsorte wird angebaut, jede hat ihren Vin de Fruit.

Das Portfolio „Lieux-dits“ umfasst fünf Weine, welche durch den Charakter ihrer respektiven Lagen ausgeprägt sind, wobei diese aber keine Grand Cru Lage sind. Zum Beispiel Vogelgarten oder Sonnenberg.



©[Domaine Schoech](#) Ammerschwihr von der Grand Cru Lage Kaefferkopf

Der aufmerksame Weinliebhaber wird bemerkt haben, dass ein Erzeugnis dieses Portfolios aus der kultigen Grand Cru Lage [Rangen de Thann](#) stammt. So will es das Gesetz, so will es auch die kompromisslose, um nicht „stur“ zu schreiben, INAO. Die köstliche und anspruchsvolle Cuvée Harmonie „R“, welche seit dem Jahr 2005 produziert wird, bringt die Eigenschaften eines Weins hervor, dessen Rebstöcke auf einer 0.5ha Parzelle zusammen angepflanzt wurden. „Complantation“ heisst es, wie wir es in unserem Hauptbericht über unseren Besuch im Elsass geschrieben haben. „Complantés“ wurden Pinot Gris, Riesling und Gewürztraminer.



©[Domaine Schoech](#) Der Weinberg [Rangen de Thann](#) mit seinen 45° steilen und südlich ausgerichteten Hängen

Das Grand Cru Portfolio umfasst fünf Weine, wobei drei aus der Lage [Kaefferkopf](#) und zwei aus der Lage Mambourg stammen. Die Grand Cru Lage [Kaefferkopf](#) ist die älteste in Elsass, sie wurde bereits 1338 im Grundbuch der Zisterzienserabtei von [Pairis](#) eingetragen.

Die Portfolios „Vendanges tardives“ und „Sélection de Grains Nobles“ umfassen insgesamt fünf Weine.

Ammerschwahr & Kaefferkopf

1973 wurde die erste elsässische Grand Cru Lage, Schlossberg in Kaysersberg und Kientzheim, durch das INAO anerkannt. 24 weitere Grand Cru Lagen folgten kurz danach. 34 Jahre später, am 12. Januar 2007 schloss die Lage [Kaefferkopf](#) die Liste der insgesamt 51. Grand Cru Lagen ab.

Die Grand Cru Lage Kaefferkopf fasst die komplizierte Situation der elsässischen Klassifikation perfekt zusammen. Bis Ende 1931 durften die Winzer die Bezeichnung „Kaefferkopf“ verwenden, wobei sich diese ausschliesslich auf 67.81 ha erstreckte. Die älteste bekannte Etikette mit dieser Bezeichnung geht auf das Jahr 1834 zurück. Der Name der Rebsorte war damals unwichtig. Stattdessen trug die Etikette den Namen „Kaefferkopf-Ammerschwahr“. Am 24. Februar 1932 wurde es sogar rechtlich verankert, dass ausschliesslich die Winzer der Gemeinde [Ammerschwahr](#) statt 15 verschiedener Gemeinden die Bezeichnung verwenden durften, sofern sie sich zu gewissen Regeln im Sinne der Weinqualität verpflichteten. Ausserdem wurden nur vier der sieben elsässischen Rebsorten bewilligt: Gewürztraminer, Riesling, Pinot Gris, Muscat. Heute ist der Pinot Gris nicht mehr allein erlaubt.



©[Kaefferkopf.org](#)

Am 6. September 2006 wurde die Kaefferkopf Lage, welche immer noch nicht als Grand Cru anerkannt wurde, vergrössert. Zusätzliche Parzellen erhöhten die Gesamtfläche auf 71.65ha. Diese Vergrösserung verfolgt keine wirtschaftliche Logik, wie das in anderen Anbaugebieten passiert, sondern lässt sich historisch begründen. In der ersten Abgrenzung wurden historische Parzellen vergessen, welche ausserdem qualitativ betrachtet den anerkannten 67.81ha mindestens ebenbürtig waren. Die Höhe des Weinbergs schwankt zwischen 220 und 350m.ü.M. und das Ganze ist südöstlich bis östlich gerichtet. Nicht zuletzt geniesst die Lage die gleichen, sehr guten Wetterbedingungen wie Colmar. Die durchschnittliche Jahressonnenbestrahlung, welche zwischen 1961 und 1990 gemessen wurde, erreichte 1724 Stunden, während die Niederschläge auf 581mm eingeschränkt waren.



©[Weinlagen-Info](#)

Das Jahr [2012](#) gilt mit [640mm](#) als nass, wobei die Winzer dank 1940 Stunden Sonnenbestrahlung sehr zufrieden waren.

Der letzte ausserordentliche Jahrgang ist [2007](#) gewesen, sofern die Winzer bis zur vollen Reife der Trauben gewartet haben. Die Verkostung des Riesling 2007 AOC Alsace Kaefferkopf zeigt uns, dass die Brüder Schoech den Fehler anderer Winzer nicht gemacht haben.

Am 12. Januar 2007 wird die Anerkennung von [Kaefferkopf](#) zur Grand Cru Lage verabschiedet. Da hören die gemeinsamen Merkmale zwischen den verschiedenen Grundstücken auf, welche zusammen die Grand Cru Lage bilden. Der Boden ist derart uneinheitlich, dass [Michel Bettane](#) in der Ausgabe Nr. 65 der online Zeitschrift TAST schreibt, es sei ganz und gar nicht möglich, einen gemeinsamen Nenner zu finden, obwohl die Weine und insbesondere die Gewürztraminer-Weine mit charmanten Düften und einem geschmeidigen Gaumen ausgestattet seien. Er fügt allerdings auch hinzu, dass der vornehme Charakter der Weine der Schlossberg und Furstentum Grand Cru Lagen selten erreicht wird. Last but not least ist der Kaefferkopf eine der beiden einzigen Grand Cru Lagen mit dem Altenberg de Bergheim, welche eine Assemblage vinifizieren dürfen. Die Weine müssen allerdings 69 bis 80% Gewürztraminer, 10 bis 40% Riesling, höchstens 30% Pinot Gris und höchstens 10% Muscat enthalten.

Mit den Weingütern der Brüder Schoech und Jean-Baptiste Adam, dessen Weine wir in unserem Hauptbericht über das Elsass vorstellen, den Domainen [Martin Schaetzel](#), [Etienne Simonis](#) und [Frédéric Geschickt](#), welche ihre Weine im Rahmen der Veranstaltung präsentierten verfügt die Gemeinde über vier Adressen, welche einen Besuch wert sind.

Die Verkostung

Riesling 2012 AOC Alsace Kaefferkopf

Die Farbe ist ein helles Gelb mit grünlichen Reflexen. Glasklar, herrührend wohl von blitzsauberem Traubengut. Die Nase ist offen, angenehm und von einer durchschnittlichen Intensität. Der noch junge Riesling zeigt einen erfrischenden Auftakt an Zitrone, Apfel, Aprikose, Kräutern und erinnert an eine florale Note. Am Gaumen rassig, frisch, mittengewichtig, feinwürzig, leicht mineralisch, mit einer angenehmen, vielfältigen Frucht und einem rassigen Abgang. 15.5/20.



Riesling 2009 AOC Alsace Kaefferkopf

Der optische Eindruck ist ein hellgelbes Kleid mit grünlichem Schimmer. Er zeigt schon, von welcher grosser Frische dieser Wein geprägt ist. Ein delikates Bouquet von Zitrusfrüchten, weissem Pfirsich und würzigen Aromen. Nach und nach erkennt man deutliche mineralische Akzente. Eine feine, griffige Säurestruktur, eine ansprechende Gaumenaromatik und eine ausgewogene Balance machen diesen Riesling zu einem wirklichen Genuss. 16/20.

Riesling 2007 AOC Alsace Kaefferkopf

Eine schöne, goldgelbe Farbe zeichnet diesen Wein aus. Eine fruchtige Nase. Im bereits reifen Bouquet finden sich Aromen von weissen Blumen, Pfirsich, Maracuja und köstlichen Zitrusfrüchten. Die Fruchtaromen zeigen die perfekte Reife der Trauben. Eine feine Exotik, ein harmonischer Körper, mit einem wunderbaren Frucht-Säurespiel. Das Finale ist rassig, dynamisch und mit mineralischer Finesse. Lang und komplex im Abgang. Dieser Riesling hat in diesem Jahr wohl seine volle Trinkreife erreicht. 17/20.



©[Domaine Schoech](#) Die Grand Cru Lage Kaefferkopf

Complantation 2009 AOC Alsace Rangen Harmonie „R“

Kräftiges Gelb. Eine Cuvée aus den Rebsorten Pinot Gris, Riesling und Gewürztraminer. Diese drei Rebsorten wachsen nach alter Tradition gemeinsam auf der einen Grand Cru Lage „Rangen de Thann“ und werden auch, perfekt reif, gemeinsam geerntet. Das ganze Terroir besteht aus Vulkangestein und gibt diesem Wein diese ganz spezielle Note. Eine wundervolle Aromatik von Pfirsich und Aprikosen. Es hat aber auch exoti-

sche Früchte wie ausgereifte Ananas, Mandarinen und ein Hauch Süsse darin. Eine finessenreiche, mineralische Note im Nachhall stützt den Wein. 16.5/20.

Riesling 2011 AOC Alsace Grand Cru Ranggen

Kräftiges Gelb. Mit feinem Feuerstein unterlegte Pfirsichfrucht, zart nach Haselnuss und Orangenzesten duftend. Stoffig, extraktsüß, (14 Gramm Restzucker) elegante, facettenreiche Textur, finessenreiche Säurestruktur, frische Ananasfrucht, frischer Weingartenpfirsich und etwas weisser Pfeffer, bleibt gut haften. Helle, leicht salzige Mineralik im Abgang. Sehr jugendlich, gut ausbalanciert mit Potential und einem Finale für mindestens weitere 10 Jahre. 17.5+/20.



Gewurztraminer 2012 AOC Alsace Grand Cru Kaefferkopf

Helles Gelb, goldene Akzente. 35 Gramm Restzucker. Ein köstlicher Rosenduft, Muskatwürze, weisse Blüten und exotische Früchte im offenen, ausdrucksstarken Bouquet. Sehr schöne, fast schon vollmundige, expressive Gaumenaromatik die etwas an Litschi und Passionsfrucht erinnert. Nach und nach kommen noch mineralische Akzente zum Vorschein. Ein dezentes Säure-Süßespiel und ein kräftiger Körper sind festzustellen. Das Finale ist lang anhaltend, ausbalanciert mit einer lieblichen Frucht. 17/20.



Riesling Vendanges Tardives 2011

Leider an der Verkostung wenig notiert. Eine klassische Vendanges Tardives, gut vinifiziert, aber auch ohne Wow-Effekt. Frisch, lebhaft und moderat süß, die Nase bietet schöne Düfte kandierter Früchte und insbesondere Zitronen. Mineralische Unterlage. Der Gaumen bestätigt diesen ersten Eindruck. Eine gute Alternative zu den deutschen Rieslingen mit ihren repetitiven Petrolnoten. 16.5/20. In den nächsten zehn Jahren zu trinken.



Autoren: Bewertungen: Andi Spichtig
 Bericht: Jean François Guyard
 10.07.2014

Lektorat: Andi Spichtig & Jean François Guyard

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.