



© Weingut am Nil

Weingut am Nil

Ein Interview mit Jan-Patrick Reiss

Vinifera-Mundi hatte am Montag 9. April 2016 in der Brasserie des Kongresshauses in Zürich die Gelegenheit, den neuen Vertriebsleiter des Weingutes am Nil vor der grossen Show „Riesling, Pinot Noir & Co“ zu treffen und mit ihm ein Interview zu führen.



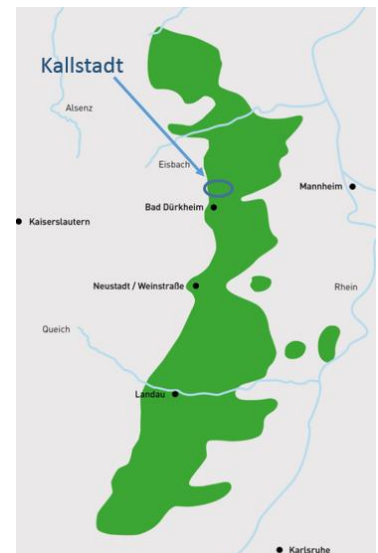
Kurzportrait Weingut am Nil

Im Jahr 2010 wurde das traditionsreiche Weingut Schuster durch die Familie Pohl übernommen, liebevoll restauriert und erhielt unter dem Namen „[Weingut am Nil](#)“ sozusagen einen lila Anstrich. Seither wird das Weingut von einem jungen, engagierten Team liebevoll aus dem Dornröschenschlaf geholt. Es liegt in Kallstadt in der Pfalz, südlich von Frankfurt.

Die Wurzeln des Weinbetriebes reichen weit zurück. Es wurde bereits 1840 gegründet und schon damals wurde der Kallstadter Löwe, der seit dem 15ten Jahrhundert das Wappen der Stadt ziert, zum Symbol erkorren. Nicht verwunderlich, dass er auch das Wappentier des Weingutes ist und auf den Etiketten der Weinflaschen, selbstverständlich lila vertreten ist.

Natürlich fliesst der Nil immer noch in Ägypten, aber das Weingut liegt auch am Saumagen. Ein historischer Teil der berühmten Pfälzer Weinberglage trägt eben den Namen Nil. Sie ist demzufolge das Kernstück des traditionsreichen Weingutes und verfügt über rund vier Hektaren im Kallstadter Saumagen. Daneben zählen auch die Lagen Ungsteiner Herrenberg mit 1.2 Hektaren und Ungsteiner Weilberg mit 0.8 Hektaren zu den Toplagen. Weitere 15 Hektaren liegen in ebenso traditionsreichen Lagen in und um Kallstadt. Last but not least ist das Restaurant „[Grosse Vinothek](#)“ als kulinarische Komponente liebevoll in das Ensemble des Weingutes integriert. Auch hier wieder lila.

Also, ein ungewöhnlicher Name, ein frisches Outfit in lila, kulinarische Kompetenz, regionale Traubensorten und ein junges, engagiertes Team stehen dafür ein, dass jetzt wieder alle Zeichen auf Erfolg stehen.



Das Pfälzer Anbaugebiet ©DWI



©Weinlagen-Info



© [Weingut am Nil](#)

Das Interview

Vinifera-Mundi: Guten Tag Herr Reiss, ich freue mich, dass wir uns hier in Zürich zu einem Gespräch treffen können.

Jan-Patrick Reiss: Guten Tag, ich freue mich auch. Darf ich ihnen noch meinen Begleiter Urs Looser vorstellen. Er ist Geschäftsführer unserer Schweizer Vertretung [Weinauslese AG](#) in Kilchberg.

Vinifera-Mundi: Herr Reiss, wer sind Sie?

Jan-Patrick Reiss: Eine gute Frage. Gelernt habe ich Koch und meine Weinaffinität hat sich erstmals bei meinem beruflichen Engagement im bekannten Restaurant „Sansibar“ auf Sylt manifestiert. Anschliessend war ich einige Jahre für den Weinvertrieb eines Hamburger Unternehmens zuständig. Die Liebe brachte mich dann nach Südhessen und die Suche nach einem Job in der Weinbranche im Jahr 2015 als Vertriebsleiter in das Weingut am Nil in der Pfalz.



Jan-Patrick Reiss, Vertriebsleiter des Weinguts

© [Weingut am Nil](#)

Vinifera-Mundi: Sie sind mit Ihrem Weingut das erste Mal in der Schweiz, warum?

Jan-Patrick Reiss: Meine dankbare Aufgabe ist es, unser innovatives und dynamisches Weingut und vor allem seine Weine erstmals in Zürich zu präsentieren. Nicht ganz unschuldig dabei sind mein Schweizer Partner Urs Looser und das deutsche Weininstitut. Der Schweizer Markt ist für uns sehr interessant. Die Traubensorte Riesling ist in der Schweiz noch nicht so bekannt. Sie wird aber immer attraktiver.

Vinifera-Mundi: Zwei Schlagworte werden im Zusammenhang mit ihrem Weingut immer wieder genannt: „Nil“ und „Saumagen“. Können sie mir das erklären?

Jan-Patrick Reiss: Erstens ist der „Saumagen“, spätestens seit Helmut Kohl (ehemaliger Bundeskanzler) das Pfälzer Nationalgericht. Die Lage selber ist mitten in Kallstadt und seit der Zusammenlegung von vier Lagen in den 60er Jahren sieht das Ganze auf der Karte auch aus wie ein „Saumagen“.

Ein historischer Teil der Pfälzer Weinberglage trägt den Namen „Nil“ und ist eine unserer besten Lagen. Der Name wird von uns aber auch marketingmässig genutzt.



Kallstadter Saumagen

© [Budi's Foodblog](#)



© Yasmin von Schaabner für [Weingut am Nil](#)

Vinifera-Mundi: Warum ist Ihr Weingut lila gestrichen?

Jan-Patrick Reiss: Zuerst einmal ist Lila die Lieblingsfarbe von Frau Pohl, der Inhaberin des Weingutes. Die Farbe Lila zieht sich aber auch sowohl auf dem Weingut, im Restaurant, auf den Etiketten bei den Prospekten usw. voll durch. (Als „Beweis“ drückt mir Herr Reiss einen lila Prospekt des Weingutes mit einem ebenfalls lila ausgestanzten Löwenkopf darauf in die Hand).

Vinifera-Mundi: Wie wichtig ist Ihnen der Schweizer Markt?

Jan-Patrick Reiss: Zuerst einmal ist er sicher noch ausbaufähig. Die Schweizer haben für deutsche Lagenweine ein ganz anderes Gefühl. Ich denke auch, dass uns da Urs Looser sicher auch mithelfen kann.

Vinifera-Mundi: Wer ist oder sind Ihre Distributoren in der Schweiz?

Jan-Patrick Reiss: Wie bereits gesagt, ist das seit letztem Frühling Herr Looser von „Weinauslese“ in Kilchberg. Er führt nicht nur unsere Gutsweine, sondern auch unsere Lagenweine und neu als Test einen unserer Spätburgunder.

Vinifera-Mundi: Warum spricht die Fachwelt noch nicht von ihren Weinen?

Jan-Patrick Reiss: Wir waren wohl bis anhin noch etwas zu leise. Traditionelle Weingüter aus der Pfalz sind noch vorherrschend. Wir haben auch noch nicht die von uns gewünschten Mengen. Nun werden wir aber die Werbetrommel rühren und so Begehrlichkeiten schaffen.



© Yasmin von Schaabner für [Weingut am Nil](#)

Vinifera-Mundi: Sie haben Rot-und Weissweinparzellen. Wie oder in welchem Verhältnis bauen Sie diese aus?

Jan-Patrick Reiss: Etwa 70% ist Riesling. Der Rest teilt sich auf in Sauvignon Blanc, etwas Dornfelder für den Rosé, Weissburgunder, Grauburgunder, Chardonnay und Spätburgunder oder eben Pinot Noir. Übrigens können sie heute unseren ersten Chardonnay aus dem Barrique verkosten. Ich bin gespannt.

Vinifera-Mundi: Warum ist bis jetzt erst einen Roséwein aus Spätburgunder in ihrem Sortiment?

Jan-Patrick Reiss: Darf ich sie korrigieren? Unser Roséwein besteht aus Dornfelder. Und der läuft nicht nur in Deutschland sehr gut, sondern auch in der Schweiz. (Ein zustimmendes Kopfnicken von Urs Looser)

Vinifera-Mundi: Sie suchen den Markt Schweiz: Haben die deutschen Konsumenten eher ein distanzierteres Verhältnis Weiss-und Rotweinen aus Ihrer Region?

Jan-Patrick Reiss: Hier nicht. In der Region Pfalz ist der Wein ganz eindeutig im Fokus der Konsumenten. Die Pfälzer trinken ihn normalerweise in 0.5 dl als Weinschorle. Ferner sind die Leute sehr weinaffin, und der Weintourismus hier zieht sehr viele Besucher an. Die Gegend strahlt eben eine Gemütlichkeit aus.



©La Gazette del Vino Blog

Vinifera-Mundi: Wie wichtig ist Ihnen „Tradition“?

Jan-Patrick Reiss: Wichtig in dem Sinne, dass unser Weingut eine lange Geschichte hat und sich in unserem ältesten Weinkeller, der übrigens in der Mitte von Kallstadt liegt, eine Tafel mit dem Jahrgang 1888 ist. Das und die Pfälzer Tradition werden bei uns auch marketingmässig ausgenutzt, allerdings mit einem frischen Auftreten.

Vinifera-Mundi: Ist die Vermarktung Ihrer Weine zum jetzigen Zeitpunkt problemlos?

Jan-Patrick Reiss: Definitiv. Der Sauvignon Blanc ist ausverkauft. Einzig von den Gutsweinen und den Lagenweinen sind noch einige Flaschen vorrätig. Unsere Junganlagen kommen eben erst in den ersten Ertrag. Immerhin haben wir noch die Möglichkeit, Weinberge zuzukaufen.

Welche neuen Projekte liegen Ihnen zurzeit am Herzen?

Jan-Patrick Reiss: Ein ganz tolles Projekt ist die Zusammenarbeit mit [Weinauslese](#) in der Schweiz. Ferner sind noch einige „junge Löwen“ im Starthaus. Einerseits ein Kallstadter Riesling und andererseits der bereits angesprochene Chardonnay.

Vinifera-Mundi: Was halten Sie von biologischem oder biodynamischem Weinbau?

Jan-Patrick Reiss: Es ist ein spannendes Thema. Teilweise wird bei uns bereits biologisch gearbeitet. Unsere Philosophie kann ich vielleicht so illustrieren: So wenig wie möglich aber so viel wie nötig.

Herr Reiss, Herr Looser, ich bedanke mich für das interessante Interview und freue mich, nun Ihre Weine zu verkosten.

Die Verkostung

Gutsweine

Riesling trocken 2015

Klares Zitronengelb. Duft nach Zitrone, Limone und frisch geschnittenem Gras. Im Gaumen eine leichte Salzigkeit, eine wunderbare, mineralische Terroirnote und einer präsenten und gut eingebundenen Säure. Der Abgang ist jugendlich frisch und ordentlich lang. **16.5/20** (87/100).

Dieser [Wein](#) kostet 17.-



©Weingut am Nil

Weissburgunder 2015

Helles Strohgelb mit goldenen Reflexen. Feiner Duft nach Birne, weissen Blüten und Mandeln. Spritzig am Gaumen. Filigran und zugleich saftig mit einer angenehmen Säure. Nachhaltiger, erfrischender Abgang. **16.5/20** (87/100).

Dieser Wein kostet 18.50

Sauvignon blanc 2015

Zartes Hellegelb mit grünlichen Reflexen. Duft nach exotischen Früchten, den klassischen Stachelbeeren und minim grünem Paprika. Sehr frisches Bouquet. Eine bemerkenswerte Säurebalance, frisch und fruchtig und ein ordentlicher Abgang. **16.5/20** (87/100).

Dieser [Wein](#) kostet 19.-

Spätburgunder 2015

Sattes Rubinrot. In der Nase fruchtwürzig. Samtige, aber präsent Tannine, eine unglaubliche Frucht und eine grossartige Eleganz. Am Gaumen kraftvoll, fruchtig und mit feinen Gewürznoten. Er zeigt eine charakteristische Finesse und eine würzige Frische. In dieser Kombination wohl in besonderem Masse herkunftstypisch. **17/20** (89/100).

Dieser Wein kostet 23.-

Rosé 2015

Traubensorte gemäss Aussage von Herrn Reiss nicht Blauburgunder, sondern Dornfelder. Kräftiges Lachsrosa mit himbeerroten Reflexen. Dezent würziges Bouquet, das Interesse weckt. Noten von roten Beeren und Früchten. Frischer, saftiger, belebender Auftakt mit einer präsenten Säure. erinnert wieder etwas an „Eisbergzeltli“. Angenehm zu trinkender Wein mit einem mittelgewichtigen Abgang. **16/20** (85/100).

Dieser [Wein](#) kostet 15.50



Lagenweine

Riesling Kallstadter Saumagen 2014

Brillantes Gelb mit goldenen Nuancen. Duft nach Weingartenpfirsich und Zitronenschale. Am Gaumen sehr präsent, mit vielschichtigem Zusammenspiel zwischen einer gigantischen Mineralität und einer feinen Frucht. Es baut sich eine wunderbare Säurestruktur auf. Eine besondere Stilistik mit einer wunderbaren Frische. Langer Abgang. **17/20** (89/100). Robert Parker erteilt diesem Wein 93/100.

Dieser [Wein](#) kostet CHF 29.-

Riesling Ungsteier Herrenberg 2014

Goldfarben und einer schönen Viskosität. Schon in der Nase erkennbar mineralisch, herb und kräftig. Duft nach weissem Pfirsich und Limette. Hat etwas von Gletscherbonbons. Am Gaumen saftig mit feinem Spiel zwischen feinfruchtigem Schmelz und reifer Säure. Mineralisch, puristisch, frisch und lebendig. Langer Abgang. **17/20** (89/100). Dieser [Wein](#) kostet CHF 28.-



©Trinklaune

Fassproben

Kallstadter Riesling 2015

Im Gegensatz zum 2014er sind hier noch eine relativ hohe Säure und ein noch gut riechbarer Hefeton vorhanden. Potential ist aber sicher da. Im jetzigen Zeitpunkt schwer zu beurteilen.

Chardonnay 2014

Strohgelb mit goldenen Reflexen. Ein intensiver Duft nach exotischen Früchten und Honigmelonen. Dezent Vanille- und Bananenanklänge sowie zarte Eichenholznoten. Finesse trifft Schmelz. Filigrane Säurespitzen kontrastieren mit Vanillenoten. Kräftig, mit toller Mundfülle und einem grossartigen, langen Abgang. Ein interessanter Wein mit Reifepotential. **17.5/20** (91/100).



©Weingut am Nil

Autor: Andi Spichtig
19. Mai 2016

Lektorat &
Gestaltung: 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.