

Cuvée Frédéric Emile, gehört ein Anflug von Petrol zum Edelsten und Faszinierendsten, was man in einem Wein überhaupt finden kann. «Klare Petrolnoten hatten wir früher, als wir noch stärker pressten. Seit wir ab Mitte der 80er Jahre eine pneumatische Presse einsetzen, ist diese Aromakomponente weit weniger spürbar. Ich persönlich finde in unserer Cuvée Frédéric Emile heute viel eher Aromen von Gebäck, vor allem Brioche, und Wachs», sagt Pierre Trimbach. Doch die Anhänger der Cuvée bleiben dabei. Sie wollen in diesem Wein nach drei, vier Jahren Reife jene geheimnisvolle Petrolnote finden, die man unverfänglicher auch als mineralische Komponente beschreiben könnte und die später, nach zehn oder 15 Jahren, von edlen Reifnoten abgelöst wird, die nicht selten an einen Rhône-Wein, etwa an einen weissen Châteauneuf-du-Pape, erinnern.

Die Cuvée Frédéric Emile wurde 1967 erstmals gekeltert. Der Name ist eine Hommage an den Urgrossvater des heutigen Kellermeisters Pierre Trimbach. Der 1839 geborene Frédéric Emile war nicht nur Bürgermeister von Hunawir, er förderte auch die Flaschenabfüllung im Gut. Zudem erhielt er 1898 beim Concours International in Brüssel für seine Weine die höchste aller Auszeichnungen. Seit über 40 Jahren gilt

Geliebt von Kritikern und Elsässer Schwiegermüttern: die Cuvée Frédéric Emile von Trimbach.

nun die Cuvée Frédéric Emile als Inbegriff, ja als Ikone eines edlen Elsässer Rieslings. Wie kein anderer Wein vereint er die «Dreifaltigkeit» eines grossen Rieslings, nämlich Kraft, Eleganz und Komplexität.

Kein Geheimnis

Was für ein Geheimnis steckt in diesem Wein? «Es gibt kein Geheimnis», sagt Pierre Trimbach. «Was den Wein charakterisiert, sind das Terroir unserer Weinberge und die traditionelle Weinbereitung.» Die Trauben für die Cuvée Frédéric Emile reifen in den zwei Grand-Cru-Lagen Geisberg (Kies und Kalkstein) und Osterberg (Kies und Lehm) an über 40-jährigen Rebstöcken. Weil es eine Cuvée aus zwei Lagen ist, darf der Wein nicht als Grand Cru verkauft werden, was die Familie Trimbach heute aber nicht mehr stört. Kein Wunder, geniesst doch die Bezeichnung Cuvée Frédéric Emile längst eine ungleich höhere Wertschätzung.

Im Keller verzichtet Pierre Trimbach auf moderne Tricks wie Maischenstandzeiten oder extrem kühle Gärführung. Keine drei Stunden nach der Lese ist die Cuvée Frédéric Emile abgepresst und reift in Inoxtanks und grossen Holzfässern, manchmal auch in glasausgekleideten Betontanks. Der Wein wird ohne biologischen Säureabbau abgefüllt und kommt erst nach vier oder fünf Jahren auf den Markt. Mit sechs bis neun Gramm Weinsäure, die von einem moderaten Restzuckergehalt von zwei bis fünf Gramm subtil abgefedert werden, wirkt der Wein ausgesprochen geradlinig, trocken und frisch. Der niedrige pH-Wert (meist zwischen 3,0 und 3,2) ist ein Indiz für seine grosse Langlebigkeit. So bereiten gegenwärtig der 95er und der 97er höchsten Trinkgenuss.

Das Schöne im Leben sind die Dinge, die konstant gut bleiben. Wie die Beziehung zu langjährigen Freunden, zu denen man spielend wieder den Draht findet, obwohl man sie jahrelang nicht gesehen hat. Genauso geht es einem, wenn man nach längerer Pause eine Cuvée Frédéric aus dem Keller holt. Schon wenn der Wein mit seinem unnachahmlichen Grüngelb im Glas schimmert, hat man die Gewissheit, dass ein glücklicher Moment bevorsteht. Und dabei ist die Cuvée Frédéric Emile in der offiziellen Qualitätspyramide von Trimbach nach dem Clos Sainte-Hune eigentlich nur der zweitbeste Riesling... ■

Thomas Vaterlaus

Ein besonderer Cru aus dem Elsass,

Hat er nun eine feine Petrolnote oder nicht? Geben wir zu, der Ausdruck ist vorbelastet. 99 Prozent der Erdbevölkerung denken beim Wort Petrol an eine schmierige Autowerkstatt. Für Riesling-Liebhaber, und speziell für die Anhänger der legendären



Foto: Thomas Vaterlaus