

Am besten genießt man ihn „solo“

PRÄMIERUNG Burgundersekt des Weinguts Escher erhält Auszeichnung des Deutschen Weininstituts

Von Kathrin Damwitz

GAU-BISCHOFSHHEIM. Zehn Monate durfte er in der Flasche reifen, bis er cremig, voller Aroma und fein moussierend im Glas genossen werden konnte. Die Wartezeit hat sich gelohnt, das merken Kunden und Kenner, wenn sie den 2013er „Chardonnay brut“-Sekt des Weingutes Escher verkosten. Ihn lässt man am besten „solo“ auf sich wirken, ohne Speisen und ohne Dreingaben wie Likör, empfiehlt Weinbautechnikerin Petra Escher. Sie, ihr Vater Anton und ihre Mutter Gisela freuen sich sehr, dass ihr „Kind“, der Burgundersekt, dieser Tage eine weitere Prämierung eingefahren hat.

Gegen 78 Konkurrenten

Nicht genug, dass er bei der Bundesweinprämierung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) einen Goldenen Preis erhalten hat. Er überzeugete auch bei einem Wettbewerb des Deutschen Weininstituts (DWI) die Experten und setzte sich gegen 78 Burgundersekte aus dem gesamten Bundesgebiet durch. Der Sonderpreis des DWI, erstmals verliehen, ging in der Kategorie Burgundersekte nach Gau-Bischofsheim.

„Wir wussten ja, unser Sekt ist gut. Aber dass er nach der Bundesprämierung auch noch den



Mit Geschmack und Händchen für Lagen und Ausbau: Das Gau-Bischofsheimer Weingut der Familie Escher (hier Vater Anton Escher und Tochter Petra) wurde jetzt für einen besonders gelungenen Burgundersekt ausgezeichnet.

Foto: hzb/Jörg Henkel

DWI-Preis erhalten würde, das hätten wir nicht gedacht. Wir konnten es gar nicht glauben“, berichtet Anton Escher. 2013 waren die Chardonnay-Trauben in Gau-Bischofsheim gelesen worden, schon der Grundwein, aus dem der Sekt hergestellt wurde,

beeindruckte durch seine besondere Qualität. Versekten ließen ihn die Eschers in Sprendlingen, hier reifte der Chardonnay bis Herbst 2014 in der Flasche, ganz nach traditioneller Gärmethode.

Zu 70 Prozent Weißwein

Der Drei-Personen-Betrieb bewirtschaftet siebeneinhalb Hektar Rebfläche rund um Gau-Bischofsheim. Zu 70 Prozent bauen Petra Escher und ihre Eltern Weißwein an, den sie zu 98 Prozent direkt an den Endverbraucher verkaufen, ab Hof oder per Versand. Ihre Premiumlinie hat die Familie unter dem Namen „Die vierte Generation“ etabliert. „Wobei wir eigentlich ja schon in der fünften Generation arbeiten“, sagt Anton Escher und nennt seine dreijährige Enkelin

Sanja, Tochter seines Sohnes Stefan. Der ist zwar nicht hauptberuflich im Weingut tätig, hilft aber mit seiner Frau bisweilen aus, bei Hoffesten und Probiertagen etwa. Eschers Großvater Anton hatte den Betrieb 1925 mit Ehefrau Margarethe als landwirtschaftlichen Gemischtbetrieb ins Leben gerufen.

Heute wird „nur“ noch Wein angebaut und im Herbst mit der Maschine gelesen. „Am Tag vor der Lese kontrollieren wir jeden einzelnen Weinberg, entfernen faules Lesegut, damit die Qualität später stimmt“, berichtet Anton Escher. Diverse Urkunden und Auszeichnungen für die einzelnen Weine, die in der kleinen Probierstube an der Wand hängen, zeugen vom Bemühen und sind der Lohn der Arbeit.

Petra Escher ist gelernte Me-

diengestalterin und sattelte 2009 beruflich um, absolvierte erfolgreich die Ausbildungen zur Weinbauwirtschafterin und zur Weinbautechnikerin. Die Vielfältigkeit des Winzerberufs, die verschiedenen Tätigkeiten im Weinberg, im Keller, bei der Vermarktung und Kundenbetreuung haben sie gereizt, und bereut hat sie ihre Entscheidung nie.

Übrigens sind die Eschers auch für den 2015er Chardonnay-Sekt guter Dinge. „Der Grundwein macht einen sehr guten Eindruck, wir geben ihn im November zur Versetzung, damit er im Spätsommer 2016 fertig ist. Mal sehen, was dann rauskommt. Das ist immer spannend“, meint Anton Escher.

DATEN & FAKTEN

► **Das Weingut** befindet sich in der Neustraße 14 in Gau-Bischofsheim, Telefon 06135-4040.

► **Verkaufszeiten** ab Hof sind montags bis freitags von 17 bis 18, samstags von 8 bis 18 Uhr, ansonsten nach telefonischer Vereinbarung.

► Ein **Müller-Thurgau-Literwein**, dekoriert mit der Silbernen

Kammerpreismünze, ist für drei Euro zu haben. Der **Cabernet Sauvignon aus dem Kellersberg**, im Holzfass gereift, der zur Premium-Edition zählt, kostet 8,25 Euro.

► Der ausgezeichnete **Chardonnay-Sekt brut** steht mit 8,50 Euro in der Preisliste, der **Riesling extra trocken-Sekt** mit 7 Euro.

➔ www.weingut-escher.de