vinetur

Eine Verkostung von 170 Weinen zeigt: Verschnittweine aus dem Elsass gewinnen wieder an Bedeutung.

Die Auswertung verweist auf neues Interesse an der Complantation, darunter ein Grand Cru mit 13 Rebsorten, der 96/100 Punkte erhielt.

Dienstag, 22. September 2026



Verschnittweine und Weine aus gemischten Pflanzungen erhalten im Elsass nach Jahren im Hintergrund neue Aufmerksamkeit, wie eine umfangreiche Verkostung der französischen Weinzsitschrift La Revue du vin de France zeigt. Die Auswertung auf Basis von 170 Weinen, die im Januar und Februar 2026 verkostet wurden, stellte ein erneutes Interesse an Flaschen fest, die entweder durch den Verschnitt von Rebsorten entstehen oder dadurch, dass mehrere Sorten gemeinsam in derselben Weinbergsparzelle wachsen – im Elsass bekannt als Complantation.

Die Wiederbelebung ist bedeutsam, weil das Elsass lange fast ausschließlich über Rebsortenweine definiert wurde. Es ist die einzige französische Region, die um eine einzige Elsass-Appellation herum aufgebaut ist, die mit dem Namen einer von neun zugelassenen Rebsorten verbunden werden kann. Dieses System prägte das moderne Bild der Region, vor allem durch Weine mit den Bezeichnungen Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris oder Muscat. Zugleich drängte es ältere Traditionen in den Hintergrund, in denen Winzer häufig mehrere Sorten gemeinsam pflanzten und vinifizierten und den Wein unter dem Namen eines Ortes statt unter dem einer Rebsorte verkauften.

Zwei alte Bezeichnungen für Verschnittweine aus dem Elsass gibt es noch, beide sind jedoch seltener geworden. Edelzwicker, traditionell ein Verschnitt elsässischer weißer Rebsorten ohne Nennung der Sorten oder ihrer Anteile, wird zunehmend mit Einstiegsweinen verbunden und wird heute von relativ wenigen Erzeugern verwendet. Gentil, ein Begriff, der seit den 1920er-Jahren in Gebrauch ist, steht für einen höherwertigen Verschnitt und muss mindestens 50% Riesling, Muscat, Pinot Gris oder Gewurztraminer enthalten. Dennoch ist auch dieses Etikett weniger sichtbar geworden, da viele Winzer ihre Aufmerksamkeit auf Grand-Cru-Weine und benannte Lagen verlagert haben.

Diese Entwicklung hat das Verschneiden nicht vollständig beseitigt. Zwei Elsässer Grand Crus lassen es weiterhin zu: Altenberg de Bergheim und Kaefferkopf. Beide erlauben Verschnitte der sogenannten edlen Sorten, die nach den Grand-Cru-Regeln akzeptiert sind. Kaefferkopf nimmt in dieser Geschichte einen besonderen Platz ein. Er war der erste in Alsace offiziell anerkannte lieu-dit im Jahr 1932 und wurde erst 2007 zum Grand Cru erhoben. Die Winzer in Ammerschwihr, dem mit Kaefferkopf

verbundenen Dorf, gehörten zu den ersten in der Region, die Sortenverschnitte in großem Stil erzeugten, begünstigt durch die dortige Präsenz von Weinhändlern im frühen 20. Jahrhundert.

Complantation geht weiter als das Verschneiden fertiger Weine oder von Trauben aus getrennten Parzellen. Bei diesem System werden verschiedene Rebsorten nebeneinander in derselben Parzelle gepflanzt, gemeinsam geerntet und gemeinsam vinifiziert. Die Methode überlebt in einigen alten Weinbergen im Elsass, darunter Clos du Zahnacker, und wurde vor Jahrzehnten von einer kleinen Gruppe von Erzeugern wiederbelebt. Marc Kreydenweiss führte sie in den 1970er-Jahren im Clos du Val d’Eléon in Andlau ein. Jean-Michel Deiss machte sie zu einem zentralen Bestandteil seiner Arbeit und argumentierte, dass gemischte Pflanzungen einen Standort vollständiger ausdrücken können als eine einzelne Rebsorte für sich allein. Diesen Ansatz führt nun sein Sohn Mathieu Deiss fort.

Die aktuelle Rückkehr dieser Weine hat mehrere Gründe. Einige Erzeuger suchen Aromen und Texturen, die sich von denen in Rebsortenweinen unterscheiden. Andere wollen den Charakter eines Standorts stärker zeigen, als es eine einzelne Rebsorte zulässt. Manche sehen gemischte Pflanzungen auch als lebendige Systeme, in denen die Sorten miteinander und mit dem Boden interagieren. Die Idee findet ein wachsendes Publikum unter Produzenten und Konsumenten, die sich für terroirgeprägte Weine und für weniger standardisierte Anbaumethoden interessieren.

Mathieu Deiss sagte dem Magazin, Complantation funktioniere am besten, wenn die verschiedenen Sorten in einer Parzelle ungefähr im gleichen Tempo reifen. Seiner Ansicht nach ist das an Standorten mit geringer Wuchskraft einfacher, wo die Unterschiede zwischen den Trauben weniger extrem sind. Er argumentierte, dass die geringere Bodenfruchtbarkeit vieler älterer Weinbergsstandorte nicht nur eine Einschränkung gewesen sei, sondern auch eine der Voraussetzungen, die gemischte Pflanzungen möglich machten. Er verwies außerdem auf Wechselwirkungen zwischen Wurzeln, Mikroorganismen und Mykorrhiza und sagte, ein gemischter Weinberg müsse eher als Pflanzengemeinschaft denn als bloße Sammlung von Rebsorten verstanden werden.

Die Praxis hatte praktische Wurzeln, bevor sie eine philosophische wurde. In der früheren ländlichen Vitikultur halfen gemischte Pflanzungen den Erzeugern, sich gegen ungleichmäßige Ernten abzusichern. Wenn eine Sorte in einem bestimmten Jahr unter Krankheiten, schlechter Blüte oder schlechtem Wetter litt, konnte eine andere besser abschneiden. Mit der Zeit entwickelten bestimmte Orte ihr eigenes Gleichgewicht zwischen den Sorten, und die Weine wurden zunächst nach diesen Orten benannt. Die spätere Dominanz von Rebsortenweinen ist relativ jung. Der Wandel beschleunigte sich nach der Reblauskrise, als die Wiederbepflanzung stärker rationalisiert und technische Entscheidungen strenger wurden. Ab den 1960er-Jahren erhöhten synthetische Düngemittel und Herbizide die Wuchskraft der Reben und vergrößerten die Unterschiede im Verhalten der Sorten auf derselben Parzelle, was Complantation schwieriger zu handhaben machte.

Die Verkostungsergebnisse deuten darauf hin, dass der Stil nun sowohl bei Prestigeabfüllungen als auch bei zugänglicheren Weinen wieder breiter vertreten ist. Der am besten bewertete Wein der Auswertung war der Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim 2019 von Domaine Marcel Deiss, eine Complantation aus 13 Rebsorten, die 96/100 erhielt. Dasselbe Gut platzierte mehrere weitere Weine nahe an der Spitze, darunter Burg 2023 und Rotenberg 2023 mit 95/100 sowie Langenberg 2023 und Schoffweg 2023 mit 94/100. Domaine Maurice Schoechs Harmonie R 2023, eine gemischte Pflanzung aus Pinot Gris und Riesling vom Grand Cru Rangen de Thann, erreichte ebenfalls 95/100. Domaine Trapets Ambre 2023, eine Cuvée aus Pinot Noir, Pinot Gris und Pinot Blanc im Schalenkontaktstil, erhielt ebenfalls 95/100.

Die Auswertung zeigte starke Ergebnisse über ein breites Spektrum von Erzeugern und Stilen hinweg. Marc Kreydenweiss’ Clos du Val d’Eléon 2018, aus einer der ältesten noch erhaltenen gemischten Pflanzungen im Elsass, erreichte 94/100. Vignoble du Rêveurs La Vie en Rose 2023, eine trockene Cuvée aus Gewurztraminer und Riesling, kam ebenfalls auf 94/100. Weitere hoch bewertete Weine waren Verschnitte auf Basis von Pinot Blanc und Sylvaner, Verschnitte mehrerer Pinot-Sorten sowie mehrere Orangeweine oder Schalenkontaktweine. Einige Güter verwendeten weiterhin traditionelle Bezeichnungen wie Edelzwicker, während andere ähnliche Weine einfach als Alsace oder in einigen Fällen als Vin de France abfüllten.

Eine der klarsten Erkenntnisse der Verkostung war, dass viele der besten Weine nicht die jüngsten waren. Das Magazin sagte, die meisten der Flaschen mit den höchsten Bewertungen seien mindestens drei bis vier Jahre alt, was darauf hindeutet, dass diese Weine oft Zeit brauchen, um ihre unterschiedlichen Bestandteile zu integrieren. Das könnte erklären, warum einige Erzeuger, die von der Kategorie überzeugt sind, trotz des Marktdrucks hin zu früh trinkbaren, klar gekennzeichneten Rebsortenweinen dabei geblieben sind.

Die Palette der verkosteten Flaschen zeigte zudem, dass die Bewegung nicht auf einen einzigen Hausstil beschränkt ist. Einige Weine waren vollständig trocken und straff gebaut. Andere wiesen etwas Restzucker auf oder wurden in bernsteinfarbenen und orangenen Stilen durch Schalenkontakt erzeugt. Die Preise reichten von Einstiegsflaschen um 10 € bis zu Prestige-Cuvées für 80 €. Diese Spanne zeigt, dass die Rückkehr von Verschnitt und Complantation im Elsass nicht auf Luxusweine oder auf einige wenige berühmte Namen beschränkt ist, sondern sich über verschiedene Preisklassen, Appellationen und weinbauliche Ansätze erstreckt.