

Eric Manz erleben



In diesem Sommer eröffnete Eric Manz seine neue Vinothek. Schon das Entree ist ein Hingucker! Über zwei Etagen bieten sich nun mutige Formen, ein cooler Look und ein großzügiges Ambiente. Genau richtig für die tollen Weine.

Die aktuellen Weine der Jahrgänge 2021, 2020, 2018 und 2013 bieten enorm viel! Angefangen bei der 2021er-Scheurebe mit ihrer natürlichen Anmut. »Kalkstein« heißt sie und lässt im eleganten Säurespiel den Kalkmergelboden schmecken: zart-salzig, saftig und mineralisch. Was diesen Wein für mich so besonders macht, ist die Spannung zwischen zarter Eleganz und vollmundiger Aromatik: Die Frucht von Litschi, Cassis, Steinobst, Stachelbeere und etwas Grapefruit ist feinwürzig unterlegt, zeigt florale Anklänge und schmeckt super-saftig. Spaßwein par excellence aus einem gewiss nicht einfachen Jahrgang, der durch hohen Pilzdruck vielen Winzern das Leben schwer machte.

Auch beim Sauvignon blanc beherrscht Manz sein Handwerk. Wie bei der Scheurebe setzt er auf Lässigkeit und Gradlinigkeit, Saft und Kraft. Beim »Kalkstein« 2021 sind sowohl klare Frucht als auch ein pikantes, mineralisches Säurespiel bestens austariert. Der Kalkmergelboden gibt dem Wein Stoffigkeit und etwas mehr Schmelz als bei der schlankeren Scheurebe. Die Noten von Holunderblüte, Cassis, Cavailon-Melone, Kiwi und Stachelbeere sind üppiger, haben aber



noch genügend Säurefrische, um zu animieren. Wie die Scheurebe 2021 genau der richtige Trunk für diesen Sommer! Auch aus 2020, einem durch Trockenstress ebenfalls kniffligen Winzer-Jahr, hat Eric starke Weine parat. Etwa den kalibrierten, trockenen Riesling ›Kehrs‹, der mit gelber Aromatik und jeder Menge Mineralien am Gaumen auftrumpft. Ein markanter, durchaus muskulöser Wein, gelbfleischig, mit Aromen von Steinobst, Papaya und Passionsfrucht und bestens ausbalanciert. Dies gilt auch für die Grauburgunder-Reserve 2020 und den Grauburgunder ›Alte Reben‹ 2021: Klassiker des Hauses, die zeigen, dass diese Sorte echte Burgunder-Aromatik zeigen kann. Und dann machen die Spätburgunder als stilvolle Begleiter zum Grillen so richtig Freude. Der ›Julius‹ 2018 aus der Weinolsheimer Kehrs hat nur ein moderates Holzfasslager und schmeckt daher besonders geschmeidig. Wärme gab es in diesem heißen Jahr genug, doch der ›Julius‹ spielt seine Stärken mit reifer, aber eben auch mineralisch-kühl unterlegter Frucht und zarter Würze souverän aus. Übertrumpft wird er nur noch durch den wohl stärksten Roten von Manz: die Spätburgunder-Reserve. Hier lautet der aktuelle Jahrgang wahrhaftig 2013!



Fotos: Ivgenia Möbus

»Alle wollen nur Frucht«, sagt Manz, der lieber das volle Potenzial seiner besten Weine schmecken lassen möchte. Daher bringt er konsequent diese Reserve erst Jahre nach der Abfüllung in den Verkauf und der 2013er dankt es seinem Kalkül, indem er von der Reife nur profitiert. Die typische Cassis-Aromatik und die eher dunkle Frucht unterstreichen den Charakter und das Holz hat sich mittlerweile bestens eingebunden: ein ganz starker 2013er!

Solchen Weinen gebührt einfach ein adäquates Ambiente, und das ließ Eric Manz für sie bauen. Seine neue Vinothek ist etwas für Hingucker und Hinschmecker. Als ich Eric in diesem Frühjahr besuchte, bekam er das Leuchten aus den Augen gar nicht mehr heraus. Da stand die Vinothek bereits in den Grundzügen: Das Wechselspiel aus Tonalität, Materialien und Lichtspiel vermittelt urbanen Charakter und Lifestyle. Die Formensprache ist akzentuiert, die Linienführung großzügig und einladend. Sichtbeton, Kalkstein, Holz und Glasfassade changieren mit schwarzen, ockerfarbenen und goldenen Flächen. Eric hat noch auf kleinste Details Wert gelegt, was sich auch in den individuell angefertigten Stühlen zeigt. Seit rund fünf Jahren tüftelte er im Sinn bereits an dieser Vinothek, zu der noch eine schicke Wine-Loft-Wohnung gehört.

Gemeinsam mit dem Pfälzer Architekten Tim Reiter begann schließlich 2019 die Umsetzung vieler kühner Ideen. Faszinierend ist für mich natürlich die Schatzkammer mit einem opulenten Tisch, der am Fußgestell mit rund 100 Holzkisten aus Bordeaux bestückt ist. In einem Weintresor lagern nun die Raritäten und hier kann nach Herzenslust probiert und auch querverglichen werden. Wer zum Gesamterlebnis noch den Blick ins Rebenmeer, auf die Kehrs und den Petersberg, genießen möchte, tritt auf die Terrasse hinaus – am besten mit einem Schluck vom supersaftigen Sauvignon blanc oder der knackigen Scheurebe im Glas. Wir können die nächsten lauen Sommerabende hier kaum noch erwarten. ml

VivArt Service

Weingut Manz

55278 Weinolsheim, Mühlweg 18, 06249 803008

manz-weinolsheim.de

Pfalz-Architekt Tim Reiter

Galoppgasse 5, 67271 Kindenheim

pfalzarchitekt-reiter.de