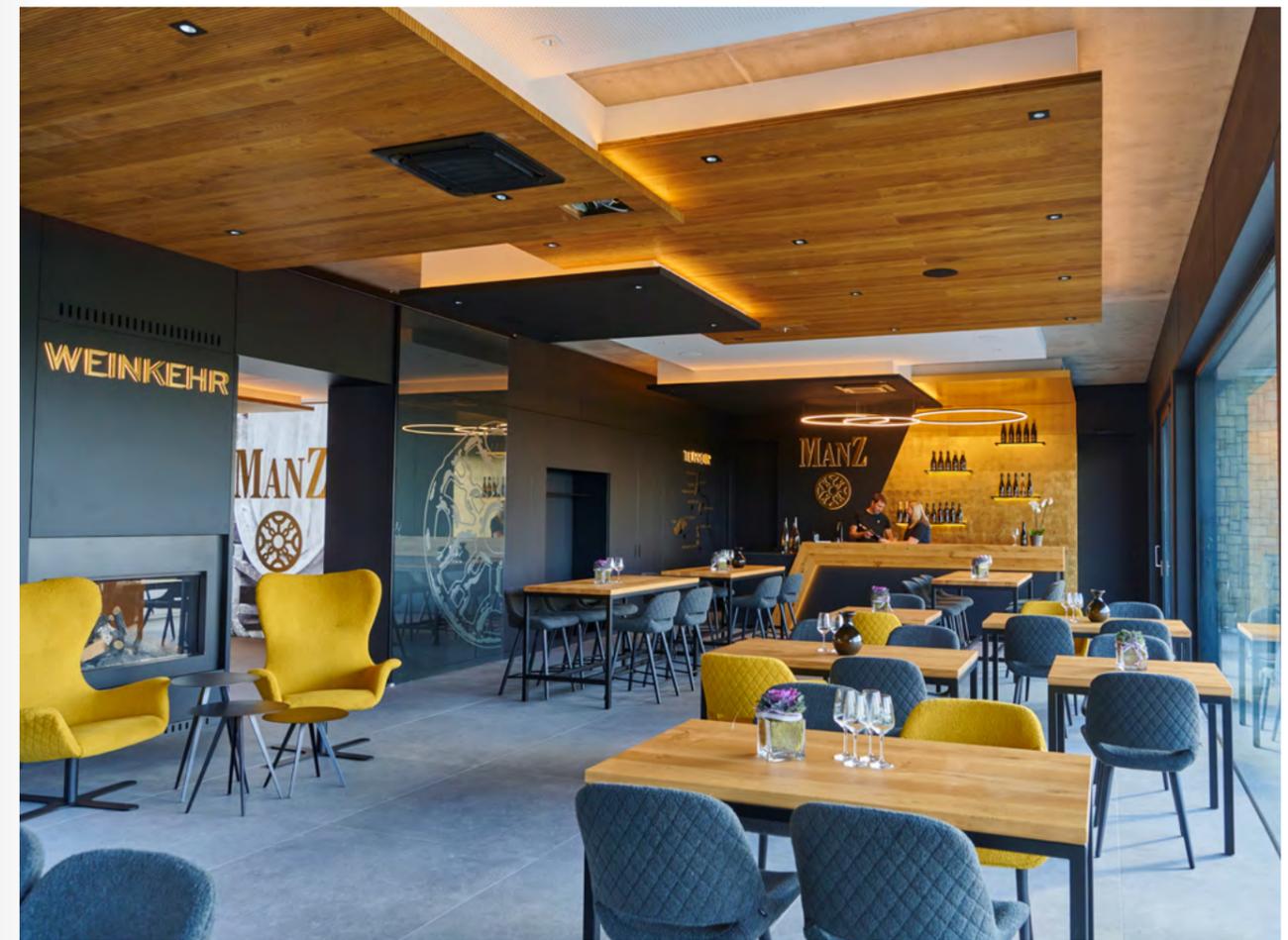


Manz markant

Im Frühjahr eröffnete Eric Manz seine neue Vinothek. Bereits der Blick aufs schräge Dach überrascht. Das gilt auch für das großzügige Entrée und das Panorama von der Terrasse aus. Beide Etagen bieten wertige Materialien und Genuss aus einem Guss. Auch die aktuellen Weine der Jahrgänge 2022, 2021, 2018, 2016, 2015 und 2014 haben viel zu bieten.



Rund sechs Jahre tüftelte Manz gedanklich an seiner Vinothek und begann 2019 mit dem Pfälzer Architekten Tim Reiter die Umsetzung.

Bereits die beiden Sommerweine aus 2022 von Sauvignon blanc und Scheurebe vom Kalkstein sind richtig stark! Die Scheurebe schmeckt lässig und cool: jede Menge Geschmack von Litschi, Grapefruit, Steinobst, Cassis und gelbem Steinobst, aber eben auch jenes fein zisierte Säurespiel. Der Sauvignon blanc ist einen Tick geschmeidiger, grasiger und fülliger. Auch hier schimmert der Kalkstein durch, die Noten von Melone, Litschi, Stachelbeere, Holunderblüte und Kiwi werden von einer zart steinigen und wohltuenden Kühle begleitet.

Ein klasse Wein für diesen Sommer 2023 ist auch der Rosé Emotion 2022. Mehr Kick, mehr Mineral, mehr Stoff, als man es von banalen Pendants kennt. Auch hier zeigt sich die für Manz typische scharfe Kontur, die gleichfalls im trockenen Riesling-Flaggschiff aus der Weinolsheimer Kehr bei aller angestammten Kraft für Trinkfluss sorgt. Der 2021er bietet neben Markanz und Mineralik auch eine zarte Exotik von Papaya und Passionsfrucht nebst reifer Steinobst-Aromatik und einem animierenden Spiel, das Lust auf den nächsten Schluck macht. Neu ist der Guntersblumer Ortswein 2022, ebenfalls von alten Reben: fein, mineralisch, gelbfleischig und geradeaus.

Wie immer eine sichere Bank sind die aktuellen Burgunder. Der Weißburgunder Kalkstein 2022 schmeckt noch filigraner und feingliedriger als noch vor Jahren, der Grauburgunder Alte Reben Reserve 2021 hingegen fordernder, fülliger, muskulöser, aber eben auch mineralisch. Ein Klassiker des Hauses, dem die Säurefrische des Jahrgangs 2021 richtig gut steht!

Auch bei den Roten ist der Holzeinsatz immer feiner abgestimmt. Bereits der feinwürzige, dichtgepackte und doch saftige Cabernet Franc 2018 überrascht mit ausgesucht feinem Tannin. Im Stil einer hochwertigen Bordeaux-Cuvée beeindruckt die 2016er M Réserve: kleinste Beeren, niedrigste Erträge, fast schwarzer Saft. Kalibrierte Konzentration im internationalen Stil. Beim Spätburgunder setzt Eric Manz ganz auf Jahrgangstiefe. Der »Herrenberg drei Sterne M« aus 2015 profitiert mit rot- und dunkelbeerigem Fruchtspiel und zarten Kräuternoten von achtjähriger Reife und hat noch weiteres Potenzial. Noch kompakter, noch stoffiger, noch dunkler in der Frucht als der filigranere 2013er ist der 2014er Réserve, der erst jetzt am Anfang der Genussreife steht. Die typische Cassis-Aromatik kommt voll durch, das Barrique lässt dem Wein jenen Raum, den er braucht, um sich zu entfalten.



Fotos: Torsten Sitz

Und das können die Weine auch in der neuen Vinothek, die gerade erst in diesem Frühjahr eröffnet hat. Hier lassen sich Weine und Winzer*innen quasi in ihrem Element erleben, hier fühlt man sich beim Hingucken und -schmecken wohl. Durch die lichte Glasfront und von der Terrasse aus wirken die rheinhessische Hügellandschaft und der Petersberg zum Greifen nah. Das Wechselspiel aus Tonalität, Materialien und Lichtspiel gibt urbanen Charakter und das Gefühl von Lifestyle mitten auf dem Land. Die Formensprache und die golden anmutenden Buchstaben wirken klar akzentuiert, die Linienführung ist wertig und einladend. Sichtbeton, Kalkstein, Schriftzüge, Holz und Glasfassade sind ausbalanciert, schwarze, ockerfarbene und goldene Flächen changieren. Tiefe Einblicke gibt das großzügige Relief mit Bodenformationen. Eric hat Wert auf kleinste Details gelegt, was sich etwa in den individuellen Stühlen zeigt. Rund sechs Jahre tüftelte Manz gedanklich an seiner Vinothek und begann 2019 mit dem Pfälzer Architekten Tim Reiter die Umsetzung. Auch die untere Etage lässt staunen. Der opulente

Probiertisch ist reich bestückt mit herrlichen Großflaschen. Hier kann nach Herzenslust verkostet und auch querverglichen werden. Dies gerade bei gereiften Weinen etwa vom Riesling aus der Weinolsheimer Kehr, der enormes Potenzial hat. ml

VivArt Service

Tage der Architektur mit Jahrgangverkostung

Wer weiter in die faszinierende Welt von Eric Manz eintauchen möchte, merkt sich den 24. und 25. Juni vor, wenn es beim diesjährigen Hoffest heißt: »Grill & Relax«. Inklusive Führung des Architekten durch den Neubau.

Weingut Manz

Mühlweg 18, 55278 Weinolsheim, 06249 803008

manz-weinolsheim.de