


Weniger ist mehr

Wir haben in den letzten Jahren sehr konsequent daran gearbeitet, nur noch das zu produzieren, was wir am besten können: geradlinige, charakteristische Spitzenweine. Die Nahe ist für uns entsprechend nicht das „Probierstübchen der deutschen Weine“, sondern ganz klar ein Gebiet für mineralisch-elegante Weißweine, allen voran Riesling.



Die Reduktion des Portfolios auf den Einzellagen-Riesling „Paradies“ und die daneben gestellte Lagen-Cuvée „Von den Großen Lagen“ war zu Anfang nicht einfach, da dieser Weg selten oder fast nie beschritten wird. Und doch: hier zeigt sich umso mehr die Handschrift des Winzers.

Der Mensch macht den Wein - im Einklang mit der Natur

Entgegen dem Gedanken, dass das Terroir allein vom Boden bestimmt wird, definiert Martin Korrell den Begriff anders und allumfassender als viele Kollegen oder Kritiker. Denn auch und besonders der Mensch trägt ganz entscheidend zum Terroir bei, neben Boden, Klima, Topographie und Sonneneinstrahlung. Wie wir die Weinberge behandeln, begrünen, entblättern und lesen, ganz genau so, wie wir auch unsere Weine in den Keller bringen und dort vinifizieren. Kurzum: Martin Korrell ist Teil des Terroirs und versteht es mit Ihm zu spielen: So beim Große Lagen Riesling – „Schloßböckelheimer In den Felsen“ und „Königsfels“ sind von großer Eleganz, manchmal fehlt es allerdings etwas an Körper und Fülle. „Norheimer Kirscheck“ ist der spannendste, mit immer spontanen Noten, manchmal aber zu wild und in der Nase etwas zu wenig Frucht. „Niederhäuser Klamm“ ist straff, markant und säurebetont, die Filigranität ist wiederum bei den Schloßböckelheimer Lagen ausgeprägter.

Die perfekte Balance

Es gilt, die perfekte Verbindung dieser Vier zu finden - und das kann sich manchmal über Wochen hinausziehen. Was dabei herauskommt, sind puristische, elegante Weine mit Mineralität und spannender Textur. Im Weinberg arbeitet Martin Korrell naturnah mit dem Willen, in einiger Zeit seine Flächen biologisch bewirtschaften zu können. Im Unterstockbereich hat er in diesem Jahr erstmals Rhön-Schafe eingesetzt, die zunächst Unkraut und danach die Blätter entfernten. Sehr gute Ergebnisse, aber leider zu wenig Schafe um in dem kurzen Zeitfenster von Mitte Juni bis Mitte Juli, bevor die Trauben reif werden, die Arbeit komplett zu verrichten. Zusätzlich wird gescheibt, die Böden an der unteren Nahe sind dafür gut geeignet, die obere Nahe gestaltet sich mit den sehr steinigen Böden allerdings noch schwierig. Mit der Zertifizierung hält er sich im Moment noch zurück, denn Martin möchte auch hier kein Mann der großen Worte sein, wenn er nicht 100% sicher ist, sein Wort halten zu können.

Herzstück

Die Lage Paradies bleibt dabei die Diva, der tiefgründige wertvolle Riesling mit einem Stil, der genau auf der Grenze zwischen der schlanken Nahe und dem etwas opulenteren Rheinhessen liegt. Die Weine aus dem Paradies erfordern viel Aufmerksamkeit, der Lesezeitpunkt muss hier genau getroffen werden um das Spiel zwischen Frucht und Säure perfekt ins Glas zu bringen. Dafür dankt der fertige Wein mit ungeheurer Ausdrucksstärke und Wertigkeit. Riesling Von den Großen Lagen ist immer überraschender, scheidet aber auch mehr die Geister. Martin Korrell lässt dabei seine Weine für sich sprechen, er selbst ist kein Moderator, kein Entertainer, kein Solist., sondern in tiefster Seele Winzer.

Preise, Punkte, ParDESTÜCKE

Auch wenn Bewertungen etwas inflationär geworden sind, freuen sich Winzer dennoch immer über Lob für Ihre Weine. Insbesondere, wenn es um Blindverkostungen oder internationale Bewertungen geht. Neben den Jahrelangen sehr guten Bewertungen des Weinguts in den einschlägigen Weinführern Gault Millau, Eichelmann und Vinum, wissen nun auch Jancis Robinson und James Suckling um die Qualität der Weine. Erstmals hat es Martin Korrell 2019 sogar geschafft, den Weinpapst Robert Parker für sich zu gewinnen - mit sehr respektablen Punkten für eine Erstbewertung. Emotional gesehen war der größte Erfolg der Sieg beim deutschen Riesling CUP in München 2018. Denn nachdem der Lagen Cuvée „VON DEN GROSSEN LAGEN“ anfangs viel Skepsis entgegengebracht wurde, konnte dieser Wein in einer Blindverkostung neben allen großen deutschen Rieslingen bestehen und das Siegereppchen erklimmen.

Steckenpferd bleibt die Gastronomie

Korrells sind in der Vermarktung recht breit aufgestellt. Neben den nach wie vor treuen Privatkunden und dem sich steigernden Exportanteil gehen fast 50% der Weine in die gehobene Deutsche Gastronomie. Hier zahlt sich nun aus, was bereits vor 10 Jahren begonnen wurde: die rechte Hand des Winzers ist seitdem ein Mitarbeiter, der selbst seine Wurzeln in der Gastronomie hat. Zuerst Sommelier Martin Bartsch, danach folgend Hotelfachmann und ehemaliger Weinhändler Daniel Meis. Er arbeitet mit großem Herzblut daran, die „Weine mit dem Löwen“ auf den Karten der deutschen gehobenen Gastronomie zu sehen und die Wünsche und Sorgen der Restaurateure zu erfüllen. Hier sind Korrells mittlerweile ganz weit vorne. Jährlich werden viele Sonderflaschen für renommierte Hotels und Restaurants abgefüllt. Dabei ist kein Wein wie der andere - jede Füllung wird gemeinsam mit dem Gastronom verkostet und besprochen, sodass beide Seiten das bestmögliche Ergebnis erzielen. Für die Meister am Herd ist das Weingut Korrell ganz nah dran an Ihrem Leben- denn die Weine werden meist direkt ab Weingut und selten über Händler verkauft. So beziehen sie Service und Infos aus erster Hand.