

STEINMAX

Rheinhessen hat etwas von diesen farbenfrohen stellaren Nebeln im All, die auch ›Kinderstuben für Sterne‹ genannt werden. In unserer freigeistigen Region mit ihren dichten Netzwerken, die den Typus ›Jungwinzer‹ quasi erfand, werden auch ständig neue Sterne geboren, deren Weinstoff-Kettenreaktionen mich faszinieren. Freier Geist und weiter Blick – das ist typisch fürs Rheinhessen von heute. Besonders weit blickt man von den Nieder-Olmer Weinbergen. Vor diesem Panorama versteht man, welche großartige Entfaltungsfreiheit die Region für junge Winzer bietet: Sie dürfen entflammen und einander um die Wette überstrahlen.

So bieten die besten Weine unserer Talente und Aufsteiger Energiefelder, die uns wie Raumgleiter in ferne, unerforschte Weingalaxien tragen. Zum Glück findet das nicht bloß am verkrampften Limit statt. Denn guter Wein ist immer schon guter Wein gewesen. Und das wirklich Gute hat immer auch etwas Entspanntes, Lockeres und muss uns nicht immer gleich aus dem Orbit schießen. Was aber ist dann wahre Weinkultur? Eben nicht nur das ›Triple-L‹ aus Landschaft, Leuten und Lebensgefühl, sondern justament das Quadrupel, das sich zusätzlich aus Lagen speist. Du kannst als junger Winzer nur über Dich hinauswachsen, wenn Du coole Weinberge hast. Das ist die Basis. Und hier kommt Max Zimmermann von der Bischofsmühle in Nieder-Olm repräsentativ ins Spiel. Er hat von Anfang an zweierlei richtiggemacht: karge, steinige Parzellen am Zornheimer und Ebersheimer Berg peu á peu im Tausch gewonnen. Und minimalinvasiv im Keller gearbeitet. Max Zimmermann hat im Keller ganz klar seine Handschrift entwickelt, lernte bei Dr. Wehrheim in der Pfalz und dem rheinhessischen Urgestein Michael Beck, der ihm alle Tricks beibrachte.

Mit Max durch seine Weinberge zu fahren, ist ein wahres Vergnügen. Es sind die Tropen vom Steinmax. Überall liegen die Kalksteinbrocken, überall weht ein Wind, überall hat es luftige Ausblicke für die Reben, die bis auf über 200 Metern Höhe wachsen. Und genau deshalb ist nicht nur Max grundcool, seine Weine sind es auch. Bereits der Sauvignon blanc hat funkeln Style, ist ein rasant ausverkauftes Must have für lokale Patrioten, die ihren Gäste von weiter her mal zeigen wollen, wo bei uns für unter sechs Euro der Hammer hängt. »Ich bin auf die Mineralik aus«, gesteht Max. »Frucht interessiert mich wenig. Da sehe ich in Nieder-Olm echte Chancen. Löss kann jeder. Gibt es ja auch an jeder Ecke. Aber wenn Du Dir bei uns schon allein die Mauern der Mühle besiehst: Das sind alles Steine aus den Rebflächen, was für Brocken!« Aromatische Schwergewichte sind aber auch die Ortsweine mit den herrlich ausgewogenen Rieslingen und weißen Burgundern: allesamt für ein Taschengeld zu haben. Dazu ein gelbfleischiger, markant-mineralischer Lagenriesling ›Hübrich‹ mit dezentem Quittenduft. Und ein Weißburgunder ›Geierschell‹, dessen Mineralien ganz cremig einhüllt sind. Verblüfft hat mich dann Zimmermanns Geständnis: »In meiner Familie gibt es keine Tradition mit gutem Wein. Doch ganz ehrlich: Ich konnte mir nie was Anderes vorstellen als das.« Und noch einen Benefit für die Weinfreunde bringt so ein junges Talent. Keine Scheu vor Öffentlichkeit. Auf seinem Gut geht es auf Events wie der After-Work-Party

rund. Hier wippen schon mal 500 People zu den Beats von DJ Timothe Charbon und haben lässig beschwingt von den Zimmermann-Weinen eine gute Zeit. **(Text: Manfred Lüer)**

Nicht nur auf den Weingut-Events lassen sich Max Zimmermanns Weine kennenlernen. Auch auf dem beliebten Nieder-Olmer Wochenmarkt, zur Weinbergstafel, dem Winzerfrühstück oder bei einer Weinbergsfahrt mit dem Traktor hat man dazu vielerlei Gelegenheit.

Weingut Bischofsmühle
Wassergasse 64, 55268 Nieder-Olm, 06136 1257

www.weingut-bischofsmuehle.de