

# club les domaines

Winzerhof Thörle, Rheinhessen

## Senkrechtstarter

Noch vor zehn Jahren war Thörle ein unbekannter Winzername in Rheinhessen. Aber in kurzer Zeit machten zwei ambitionierte Brüder eine schnelle Karriere und ihren Heimatort Saulheim bekannt. **Text: Rudolf Knoll**

«Nach 50 Metern - rechts.» «Nach 100 Metern - links.» «Nach 200 Metern - links. Danach befindet sich Ihr Ziel auf der rechten Seite.» Ortsunkundige wären ohne Navi im verwickelten rheinhessischen Saulheim im Landkreis Alzey-Worms in der Nähe der A63 verloren. Am Ziel in der Ostergasse

im Ortsteil Nieder-Saulheim angelangt, muss man sich nur noch zwischen zwei Toreinfahrten zu Weingütern entscheiden. Wir fahren bei Hausnummer 40 mit der Aufschrift «Winzerhof Thörle» rein und werden gleich darauf von einem hochgewachsenen jungen Mann empfangen, der uns in der schmucken, klei-

nen Vinothek sein Gardemass von knapp zwei Metern verrät. Johannes Thörle wäre vielleicht ein überragender Basketballspieler geworden. Aber er wollte anderweitig hoch hinaus und entschloss sich früh, Winzer zu werden.

In die Wiege gelegt wurde ihm das Winzerdasein nicht unbedingt. Die Eltern



Rudolf Thörle (60) und Uta Mück-Thörle können zwar darauf verweisen, dass in der Familie schon im 16. Jahrhundert Weinbau betrieben wurde, allerdings über lange Zeit hinweg «nur» als Teil eines für Rheinhessen typischen Gemischtbetriebes. Vor 25 Jahren begann die Konzentration auf Weinbau, doch es war hauptsächlich Fasswein, den Thörle für einige grosse Kellereien erzeugte. Er begann zwar, nach und nach für die Selbstvermarktung in Flaschen abzufüllen. Doch noch vor zehn Jahren hatte der Betrieb mit damals neun Hektar Rebflä-

che erst einen Flaschenanteil von lediglich 15 Prozent.

Thörle setzte freilich längerfristig auf Sohn Johannes und vertraute darauf, dass auch dessen jüngerer Bruder Christoph Interesse am Weinbau zeigen würde. Deshalb baute er ergänzend zum rund 500 Jahre alten Gewölbekeller ein modernes Betriebsgebäude, das zunächst überdimensioniert anmutete, aber heute bei jährlich 120 000 bis 140 000 Flaschen so ausgelastet ist, dass über einen Neubau nachgedacht wird.

2006 stieg Johannes als damals 24-Jähriger in den Betrieb ein. Hinter sich hatte er ein Weinbaustudium in Heilbronn sowie Praktika in Südafrika (Eikendal in Stellenbosch) und beim rheinhessischen Topweingut Wittmann in Westhofen. «Letzteres war für mich prägend», erklärt er rückblickend. Deshalb will er in einigen Jahren auch die Lehre der erfahrenen Bio-Spezialisten im Hause Wittmann umsetzen und die bereits begonnene Umstellung komplett vollziehen. Diese Entscheidung wurde gemeinsam mit Bruder Christoph (30) getroffen, der schon während seines Studiums (Wirtschaftsinformatik) und der anschliessenden Tätigkeit als Unternehmensberater immer wieder in seiner Freizeit im Weinberg und Keller mitgearbeitet hatte und seit 2012 voll involviert ist.

#### Skeptischer Vater

Als Johannes die Verantwortung im Keller übernahm, experimentierte er und musste deshalb gelegentlich Fassinhalte entsorgen, bekam aber doch alles sehr schnell in den Griff. Im ersten Jahr irritierte er manchen Nachbarn. «Die konnten es nicht fassen, dass ich Jungspund Ende Juli grüne Trauben rausschnitt und damit die spätere Erntemenge reduzierte.» Auch der Vater war zunächst skeptisch, weil der Junior für die dadurch entstehende Weinqualität höhere Preise als gewohnt ansetzte. Aber als Spätburgunder, Riesling und Silvaner (Geheimtipp!) sich sehr gut verkauften, liess er die Jugend gewähren. «Mir war schnell klar, dass wir nur an einigen Stellschrauben drehen mussten, um das Potenzial unserer Lagen zu wecken», erzählt Johannes. «Saulheim galt schon vor Jahrhunderten als Ort für gute Weine. Aber das geriet in Vergessenheit.» Um wahrgenommen zu werden, setzte der junge Thörle von Anfang an auf Topqualität.

Es brauchte Kapital, um die Fläche zu erweitern. Bei 19 Hektar ist man inzwischen angelangt, mit einer Konzen-

tration auf Riesling (45 Prozent), Spätburgunder (25 Prozent) und Silvaner (15 Prozent). Im Zuge der Neuordnung verschwanden eine Reihe von Neuzüchtungen aus dem Sortiment. Gezielt wurden Flächen mit alten Reben erworben. Dass sich die Anlagen auf etwa hundert arbeitsaufwändige Parzellen verteilen, stört nicht. Man ist froh über die nie flurbereinigten Anlagen in sanften Hügellagen ohne steile Extreme, da hier durchgängig selektiv per Hand geerntet werden kann. Was dann in den Keller kommt, wird meist ohne Zusatz von Reinzuchthefen vergoren. Die Weissweine liegen länger auf der vollen Hefe, die immer wieder aufgerührt wird. Das sorgt für mehr Cremigkeit und Tiefgang im Geschmack. Der Spätburgunder wird komplett entrappt und dann eine Woche auf der Maische vergoren. Danach bleibt der Jungwein noch etwa zwei weitere Wochen auf den Schalen und wird anschliessend in Barriques aus der Bourgogne ausgebaut - je nach Zielsetzung in gebrauchter oder neuer

**«Wir mussten nur an einigem Schrauben drehen, um das Potenzial unserer Lagen zu wecken.»**

Johannes Thörle Winzer



Christoph (links) und Johannes Thörle sind auf dem Weg nach oben.

Eiche. «Unsere Frauen lästern schon mal, wenn wir jeden verdienten Euro in den Kauf neuer Fässer stecken und uns selbst nichts gönnen», lacht Christoph Thörle. Das Glück der beiden Brüder ist, wenn man so will, die Selbstständigkeit der seit letztem Jahr angetrauten Partnerinnen. Isabel (Frau von Johannes), ist Eventmanagerin. Janika (Gattin von Christoph) verdient ihr Geld in der Finanzbranche. Interesse am Wein haben beide. Vater Rudolf und Mutter Uta sind im Familienbetrieb natürlich weiter aktiv. Ausserdem hat man im alten Kelterhaus einige Gästezimmer vorzuweisen.

Manchmal sind die Brüder Thörle selbst erstaunt, was sich im Winzerhof innerhalb von wenigen Jahren alles getan hat. «Wir haben extrem viel verändert», ist sich Johannes bewusst. Die positive Entwicklung wurde bald im Kollegenkreis registriert. Seit einigen Jahren sind die Thörles deshalb Mitglied in der Vereinigung Message in a bottle, der eine Reihe von rheinhessischen Topwinzern angehört. Hausintern hat man - noch ohne Mitgliedschaft - auf das Drei-Stufen-System des regionalen Verbandes der Prädikatsweingüter (VDP) mit Guts-, Orts- und Lagenwein umgestellt. Die drei wichtigsten Lagen Probstey, Hölle und Schlossberg mit viel Kalk im Boden haben durchaus Grand-Cru-Potenzial. 



## club les domaines

Mitglieder des 18-jährigen Club les Domaines lernen regelmässig Neues und Unbekanntes aus der grossen weiten Weinwelt kennen. Sechsmal im Jahr kommt ein Probierpaket mit drei verschiedenen Flaschen von aussergewöhnlichen Produzenten mit genauso aussergewöhnlichen Kreszenzen zu Ihnen ins Haus - begleitet von informativen Beschreibungen zu Weingut und Weinen. Lassen Sie sich überraschen, und bestellen Sie ein unverbindliches Probeabonnement. Als VINUM-Abonnent profitieren Sie übrigens zusätzlich: Für Ihre Jahresmitgliedschaft im Club les Domaines zahlen Sie einen reduzierten Beitrag.

### Mehr Informationen

Club les Domaines, General-Wille-Str. 144, 8706 Meilen  
Infoline 00800 36 62 46 37, [www.clublesdomaines.com](http://www.clublesdomaines.com)

### DIE WEINE IM CLUBPAKET

#### Spätburgunder Saulheimer Kalkstein 2013

Kühle, zarte Cassis in der Nase, am Gaumen mit klarer burgundischer Note, feinwürzige Untermalung; schlank strukturiert, aber doch fest gebaut, zarte Frucht (Sauerkirsche), sehr animierend, mit Trinkfluss.

**Rebsorten**  
100% Spätburgunder

**Optimale Trinkreife**  
2016 bis 2020

**Mariage**  
Carpaccio, klare Tomatenessenz, Ente, Feldhase, gebratenes Rindfleisch.



#### Riesling Saulheimer Kalkstein 2014

Der Ortswein; würzig im Duft, mineralisch unterlegt; feiner Säureschliff, saftig, verspielte Leichtigkeit, anregend. Ist sehr weit vergoren (nur 3 g/l Fruchtzucker), aber diese ungeschminkte Art macht Spass.

**Rebsorten**  
100% Riesling

**Optimale Trinkreife**  
2016 bis 2018

**Mariage**  
Pasteten, leichte Fleischgerichte, Salate, Meeresfrüchte, Risotto, Quiche.



#### Riesling Saulheimer Hölle 2014

Gewissermassen das «Grosse Gewächs» des Hauses. Grapefruit und Orangenschale im Bouquet, mineralisch-salzige Note, die sich im Geschmack etwas fortsetzt; enorm saftig, rassig, finessenreich.

**Rebsorten**  
100% Riesling

**Optimale Trinkreife**  
2016 bis 2020

**Mariage**  
Kalbfleischgerichte, Edelfische, Garnelen und Scampi, Vitello tonnato.

