

Das Weingut Karl Friedrich Aust

VON STUART PIGOTT

Im Frühling 2001 lehnte neben dem Tor vom Meinholdschen Turmhaus an der Weinbergstraße 10 in Radebeul, unterhalb der steilen.

Terassen der Lage Goldener Wagen und dem Bismarckturm, ein rechteckiger Stein, auf den jemand „Antrag auf Ver“ eingemeißelt hatte. Das so geäußerte Begehren wurde später mit Kreide vervollständigt: „längerung des Monats September“ Der junge Friedrich Aust hatte damit seinem Frust Ausdruck verliehen, als im Herbst 2000 der Regen Ende September jegliche Winzerhoffungen auf einen großartigen Jahrgang wegspülten, nicht nur beim Weingut Karl Friedrich Aust. Seit der Wende steht der Stein im Lebensmittelpunkt des 1978 geborenen Friedrich Aust. In jener ereignisreichen Zeit bekam der junge Mann von seinen Eltern Elisabeth und Ulrich eine Weinbergsterasse mit 53 Reben in der Spitzenlage Goldener Wagen zur Pflege überantwortet.

Der Boden dort war sehr karg und steinig. Vorwurfsvoll und mit Tränen in den Augen hielt Aust seinen Eltern eine Handvoll Erde aus der Parzelle seines Bruders, die am Fuß des Bergs lag, entgegen: „Lehm! Schaut doch nur!“ Aber nur wenige Jahre später wandelte sich seine Beziehung zum Stein komplett.

1996 trat Aust eine dreijährige Ausbildung zum Steinmetz am Kölner Dom an, keine so erstaunliche Wahl für den Sohn des inzwischen verstorbenen leitenden Restaurators des Dresdner Zwingers. Doch dann kehrte er wieder zum heimischen Stein zurück, genauer gesagt zum Syenit-ein wahres Tiefengestein, also echtes Urgestein!- der Radebeuler Spitzenlagen. Seit Januar 2002 ist er vollberuflich Winzer und hat jetzt 4,5 Hektar Reben überwiegend auf kargem Syenitboden zu pflegen.

Es gibt nicht viele Orte im deutschsprachigen Raum, an denen die Geschichte so ungeheuer lebendig ist wie hier. Im Vergleich dazu wirken viele der nach 1945 wiederaufgebauten westdeutschen Altstädte geradezu steril und museal! In Radebeul dagegen begegnet man auf Schritt und Tritt einer sehr vitalen Geschichte.

Genauso wirken die Weine des hochgewachsenen drahtigen Aust. Ab 2007 ist deren wichtigste Quelle eine 1,2 Hektar große, vom Jungwinzer selber wieder angelegte kesselartige Parzelle in der Lage Steinrücken. Während der Neupflanzung – zu drei Viertel mit Riesling und einem Viertel mit Weißburgunder- kampierte Aust monatelang in einem Häuschen direkt in den Reben. Also was begnatete Hingabe betrifft, ist Zimmerling beileibe kein Einzelfall in Sachsen! Aust's Müller-Thurgau, Kerner und Weißburgunder stammen von den sanften Hängen am Fuß des Goldenen Wagens; Riesling, Traminer – Schloss-Traminer-Reben aus der Zeit vor 1945!- und zukünftig auch etwas Spätburgunder kommen von dessen steilen Terassen, unter ihnen auch jene, die vor Jahren den verzweifelten jungen Winzer die Tränen in die Augen trieben. Hier ist die Bewirtschaftung wie zur Zeit des Baus des Meinholdschen Turmhauses aus dem 17. Jahrhundert reine Handarbeit.

Dass Aust kein Nostalgiker ist, belegen indes das neue Kelterhaus und der Gärkeller. Aber auch hier war Improvisationskunst gefragt, um mit bescheidenem Budget pneumatische Presse, gekühlte Edelstahltanks und moderne Filter zu ermöglichen. Dabei war es natürlich hilfreich das sich Austs Bruder mit Stahl statt mit Lehm beschäftigte. Nur der beste Weißburgunder und der Traminer vergären in gebrauchten Barriques; die Holzfässer stehen neben weiteren Edelstahltanks im tiefen, alten Keller. Aber all das wäre der Erwähnung nicht wert, wenn die Weine nicht vom kleinsten Goldriesling (eine Sorte aus Colmar im Elsass, die dort nicht mehr angebaut wird und nicht das Geringste mit dem echten Riesling zu tun hat) überzeugen würden. Dieser Wein aus zugekauften Trauben ist ein leichter, trockener Zechwein nach klassischer deutschsprachiger Manier. Dies gilt auch für den wesentlich aromatischeren Bacchus, der animierende Orangen- und Kräuteraromen zeigt. Ernst wird es bei Weißburgunder, aber der Kokoston ist ganz eigen und erinnert daran, wie brennend heiß es hier in den Weinbergen im Sommer ist. Für den mittelhewichtigen Körper wirkt der Wein sehr geschliffen, endet aber mit einem recht ausgeprägtem Eichenton. der Kerner ist ein Volltreffer, saftig mit zarten exotischen Fruchtnoten und nachhaltiger Kraft. Der Riesling ist recht füllig und lebt von seiner aromatischen Brillanz und dem mineralischen Rückgrat, die geschmacklich nahtlos in einen sehr langen Nachhall übergehen. Der Traminer wird erst um 15 Monate nach der Lese abgefüllt und ist einerseits von südländischer Üppigkeit und großer Geschmeidigkeit geprägt, andererseits aber auch von sehr feinem Duft nach Orangenblüten und Rosen.

AUSZUG AUS : WEIN SPRICHT DEUTSCH- VON STUART PIGOTT

DIESES BUCH IST IM WEINHAUS AUST ERHÄLTlich

SIE WOLLEN MEHR ERFAHREN – WIR FREUEN UNS AUF SIE.

WEINGUT KARL-FRIEDRICH AUST DER WINZER IN RADEBEUL

DRESDENS WEIN- UND GENUSSSCHULE **WEIN|BILDUNGS|ANSTALT**.DE