

# Auf dem Weg in die Spitze

**AUSGEZEICHNETE WINZER:** Das Weingut Richard Rinck setzt auf Grauburgunder – Gleich ersten Wettbewerb gewonnen

**HEUCHELHEIM-KLINGEN.** Wenn ein relativ kleines Weingut, das an der Südlichen Weinstraße noch keinen sehr hohen Bekanntheitsgrad hat, sich gegen deutsche und ausländische Konkurrenz einen bedeutenden Preis holt, ist das eine mittlere Sensation.

Der Betrieb Richard Rinck in Heuchelheim-Klingen hat den Internationalen Grauburgunderwettbewerb 2015 in der Kategorie Premiumweine gewonnen: mit einer 2014er Mörzheimer Pfaffenberg Spätlese trocken.

Annette Rinck und ihr Filius Niko Leonhard als Betreiber des Weinguts sind stolz auf den bisher größten Erfolg ihres Hauses, das erst Mitte der 1980er-Jahre auf Flaschenweinvermarktung umgestellt hat. „Wir haben erstmals die Teilnahme an dem seit 2007 veranstalteten Grauburgunderwettbewerb gewagt und gleich gewonnen, das hätten wir nicht gedacht und deshalb war die Überraschung umso größer gewesen“, sagten Mutter und Sohn im Gespräch mit der RHEINPFALZ. Sie sehen in der Auszeichnung eine Anerkennung ihrer Arbeit und eine Bestätigung, dass sie sich auf einem guten Weg nach oben befinden.

Das Weingut Rinck hat sich auf Grauburgunder spezialisiert und 2014 einen zusätzlichen Weinberg mit dieser Rebsorte angelegt, weil man erkannt hat, dass es für diesen Wein einen Markt gibt. Der Siegetropfen, gewachsen auf Löss-Leimboden in der benachbarten Gemarkung Mörzheim, hat 13,5 Prozent Alkohol, 1,4 Gramm Restzucker und eine Säure von 6,2 Promille. Niko Leonhard charakterisiert diesen Wein: „Er ist kräftig und vollmundig, cremig und schmelzig, wurde im erst zum dritten Mal belegten 500-Liter-Holzfass ausgebaut und hat eine schöne

Holznote. Er passt gut zu kräftigen Speisen.“

Der schöne Erfolg hat sich schon etwas herumgesprochen, die Nachfrage nach dem prämierten Grauburgunder ist groß. Wegen der begrenzten

## STECKBRIEF

- Weingut Richard Rinck, Heuchelheim-Klingen, Klingbachstraße 11
- Weinbergsflächen: zwölf Hektar in Klingen, Heuchelheim und Mörzheim
- Rebsorten: 16
- Hauptrebsorten: Spätburgunder 15 Prozent, Grauburgunder 14 Prozent, Riesling 10 Prozent
- Anbau: 60 Prozent Weiß-, 40 Prozent Rotwein
- Spezialität: Weißburgunder Pfaffenberg Auslese trocken, 7,50 Euro die Dreivierteliterflasche
- Durchschnittsertrag: 8500 Liter pro Hektar
- Kundenschwerpunkte: Ruhrgebiet und München
- Verkauf: 85 Prozent Privatkunden, 10 Prozent Gastronomie, 5 Prozent Handel (güw)

**Haben Spaß an ihrer Arbeit im Keller und Weinberg: Annette Rinck mit ihrem Sohn, Winzermeister Niko Leonhard.**

FOTO: VAN



Menge geben die Rincks im Einzelfall nur sechs Flaschen ab. Ihren Sieg haben sie nicht an die große Glocke gehängt, dennoch kamen schon viele positive Reaktionen, auch von Neukunden und speziell von „Ruländer-

Freunden“. Dass Annette Rinck und ihr Sohn, die für den Ausbau im Keller gemeinsam verantwortlich zeichnen, in diesem Wettbewerb so gut abschnitten, kommt nicht von ungefähr. Winzermeister Niko sagt: „Wir inves-

tieren viel Handarbeit in unseren Grauburgunder, sonst wäre die angestrebte Qualität nicht erreichbar.“

Das Familienweingut beschäftigt nur einen Saisonarbeiter, ansonsten erledigen die Betriebsinhaber die Arbeit selbst. Niko ist der Mann für die Außenwirtschaft, seine Oma Ingrid kümmert sich um Marketing und Büro. Erst seit diesem Jahr nimmt man verstärkt an Wettbewerben teil, nachdem man sich vorher mit den Prämierungen der Landwirtschaftskammer begnügt.

Otto Rinck bewirtschaftete das Anwesen bis 1980 als Gemischtbetrieb. Sein Sohn Richard und seine Frau gaben in den 1980er-Jahren die Landwirtschaft auf und spezialisierten sich auf Weinbau mit Flaschenweinvermarktung. Aus ehemaligen Stallungen wurde nach Umbauten ein Weinkeller und ein Flaschenlager. 1988 erfolgte die Umwandlung eines alten Kelterhauses, eines Holz- und Getreidespeichers zu einem Gästehaus. Auf ihrer Homepage verkünden die Rincks: „Guten Wein herzustellen, ist unser Lebensinhalt geworden.“

Die Handschrift des Weinguts wird von den Klingener Weinmachern so beschrieben: Umweltschonende Arbeitsweisen, umweltbewusste Düngung, beim Pflanzenschutz nur die notwendigsten Maßnahmen, sorgfältiger Rebschnitt, intensive Laubarbeit, starke Selektion, teilweise Handlese. „Wir lassen unserem Wein im Keller viel Zeit zur Reife“, betonen Mutter und Sohn. Jedem, der es hören will, machen sie klar: „Die Qualität entsteht im Weinberg und kann im Keller lediglich gehalten werden.“

Wie lauten die nächsten Ziele? Niko nennt sie: „Wir wollen die Qualität unserer Weine weiter verbessern, uns noch besser auf dem Markt etablieren und die Zusammenarbeit mit Handel und Gastronomie ausbauen.“ (güw)