

Georg Moosmann ist derzeit nicht leicht zu erreichen. Bevor er ans Telefon ging, musste er erst einmal eine Fuhre Chardonnay versorgen. Die Trauben, gesund, vollreif, mit 96 Grad Oechsle gut genug für eine ordentliche Spätlese, sollten möglichst rasch und schonend in den Keller gebracht werden. Die Stimme des 40-Jährigen klingt hektisch. Während der Lese steht er unter hoher Anspannung. Ein 16-Stunden-Tag ist normal. Zum Schlafen sei im Winter Zeit, sagt er, und dann muss er doch lachen.

Als Junge ist Georg Moosmann zwischen Bullen und Hühnern aufgewachsen. Er war noch keine 15, als ihn Vater Siegfried beiseite nahm und über seine Zukunftspläne ausfragte. Auf keinen Fall wolle er mit Tieren zu tun haben, antwortete der Sohn. Nun gehörten zu dem Hofgut in Buchholz im badischen Breisgau auch Obstgärten und Weinbau, der noch von den Großeltern stammte. Mit Letzterem mochte sich der Ju-

Falkensteins Weinmacher

Im Weingut Moosmann arbeitet die ganze Familie mit.



nior schon eher anfreunden, was auch den väterlichen Vorstellungen entgegenkam.

Als er die Schule beendet hatte, machte er seine Lehre in zwei bedeutenden badischen Gütern. Danach ging er nach Weinsberg nahe Heilbronn. In der dortigen Lehranstalt schloss er die Ausbildung als Weinbautechniker ab. Derweil kündigte der Vater seine Mitgliedschaft bei der örtlichen Winzergenossenschaft, was ihm die Nachbarn anfänglich arg übel nahmen. Das hat sich inzwischen gegeben.

„Es waren harte Zeiten“, erinnert sich Georg Moosmann. Die Landwirtschaft wurde aufgelöst. Dafür gab es sieben Hektar Reben, aber kaum Kunden. 1986 entstanden Kelterhaus, Keller und Verkaufsraum mitten im Dorf. Eigentlich war kein Geld da, aber mit badischer Tüchtigkeit schlug sich die Familie durch. Weil viele Winzergenossen aufgaben, bot sich die Möglichkeit, gute Rebärten preiswert zu kaufen.

Heute ist das Weingut Moosmann mit 22 Hektar die Nummer zwei im Breisgau.

Die ganze Familie packt mit an. Der 64-jährige Senior, ein gesetzter, mitunter etwas brummeliger Herr, betreut die Weinberge. Der sportlich gebaute Sohn hat den Keller unter sich. Die Schwestern Michaela und Andrea kümmern sich um Büro und Verkauf. Zehn Enkel gibt es. Die größeren Kinder halfen am frühen Anfang der Lese, der noch in Schulferien fiel, brav mit.

Die Hälfte der Ertragsfläche ist mit Spätburgunder bestockt. Die Sorte gedeiht auf den steilen, sehr steinigen Hängen an der Buchholzer Sonnhalde. Die Reben, 15 und 20 Jahre alt, stehen auf verwittertem Gneis, der den Weinen einen ganz eigenen mineralischen Ton verleiht.

Mit der Spätburgunder Spätlese vom vorvorigen Jahr bietet Georg Moosmann einen dunklen, samtigen Rotwein an. Er

reife in großen Fässern, was an der feinen Holznote zu spüren ist. Der nicht zu schwere Schluck duftet nach Kardamom, Waldbeeren, Erde und Brot. Der reiche Geschmack von Heidelbeeren, begleitet von Haselnussaroma, klingt lange am Gaumen nach. Passt genau in die jetzt beginnende Wildsaison.



Pit Falkenstein ist Weinjournalist in Köln

Buchholzer Sonnhalde
Jahrgang 2009

Rebsorte Spätburgunder
Anbaugebiet Baden
Analyse 13,8° Alkohol, 4,7 g Säure, 4,7 g Restzucker (pro Liter)

Trinken bis 1014

Preis ab Hof 9,80 Euro

Adresse Weingut Moosmann
Alte Dorfstraße 32
79183 Buchholz
Tel.: 07681 / 7574

www.weingut-moosmann.de