



Quasi um die Ecke liegt die Bischofsmühle des Winzers Max Zimmermann, eines echten »Terroirtyps«. Seine kargen, hoch gelegenen Parzellen am Zornheimer und Ebersheimer Berg sind regelrecht durchsät von kalkigen Brocken. Doch nicht nur »Stein-Max« ist cool, seine Weine und die Location sind es auch! Vor allem Rieslinge, Weiße Burgunder und der superspannende Sauvignon blanc tragen uns wie Raumgleiter in neue Sphären hinaus. Und zwar mit Groove und funkelnem Style: »Ich bin auf Mineralik aus, Frucht interessiert mich herzlich wenig«, gesteht der junge Winzer. »Da sehe ich hier noch echte Chancen. Die Mauern unserer Mühle bestehen aus den Steinen, die wir aus den Weinbergen klauben: solche Brocken!« Der mitreißende Sound von der Mühle lässt sich auch hautnah erleben: Bei Events wie der After-Work-Party tummeln sich hier schon mal 400 bis 500 Leute zu lässigen DJ-Beats. Ob nun am allseits beliebten Weinstand auf dem kleinen, feinen Wochenmarkt, an der Weinbergstafel, beim Winzerfrühstück, auf dem Hoffest oder bei einer Weinbergsfahrt mit Traktor und Lesewagen: Max Zimmermann zieht auch neben dem Weinmachen einfach alle Register!

VivArt SERVICE

Weingut Georg Jakob Becker

Jahrgangspräsentation am 11. und 12. Mai (Muttertag!)
im alten Gehöft in Mommenheim.
Wiesgartenstraße 15-17, 55278 Mommenheim, 06138 1742
www.becker-weine.com

Weingut Bischofsmühle

Jahrgangspräsentation am 11. und 12. Mai von 12 bis 20 Uhr.
Wassergasse 64, 55268 Nieder-Olm, 06136 1257
www.weingut-bischofsmuehle.de

Das Crass – Wein Wirtschaft Hotel

Pariser Straße 129, 55268 Nieder-Olm, 06136 81448-0
Öffnungszeiten Restaurant: Di–Sa ab 17 Uhr, So 12–14,30 und ab 17 Uhr
www.dascrass.de

Vereinigte Weingüter Schittler & Becker

Event: »WIR FREUEN UNS AUF DEN FRÜHLING« mit 2018er Weinen und Gerichten, die Lust auf den Lenz machen. Vom 8.3.–30.3. immer an den Wochenenden, freitags, Sa und So ab 17 Uhr
Hahnheimer Straße 30, 55270 Zornheim, 06136 44 790
www.schittler-becker.de

»Der Zornheimer Berg hat das größte Potenzial weit und breit: alte Reben, steinige Böden, wertige Kernparzellen. Man wird uns in Zukunft auf dem Zettel haben müssen!«



In Mommenheim hat diese frische Bergesbrise geradezu Sturmstärke erreicht. Hier sorgt das junge Winzertalent Tobias Becker für Aufsehen. Er drückt sich noch stärker in die Kernparzellen rein, selektiert intensiver, setzt auf längeres Hefelager, auf Spontangärung und auch auf den Holzfass-ausbau im Weißweibereich. Vor acht Jahren übernahm er den elterlichen Betrieb und brachte ihn gemeinsam mit Schwester Stefanie auf Qualitätskurs. Die Scheurebe kommt hier saftig, strahlend, reintonig und als Melange feinster Fruchtnoten daher. Auch sind die Weiß- und Grauburgunder von hier unverschämt süffige Trinkempfehlungen; der Grüne Veltliner schmeckt brillant, knackfrisch, zartcremig eingehüllt – und hat das typische Pfefferl. Doch Tobias' Herz schlägt eigentlich für Riesling: Dieser gelingt ihm im Premiumbereich mineralisch-kühl, intensiv und komplex. Auf den Zauberberg angesprochen, lächelt der Mommenheimer nur verschmitzt: »Der Zornheimer Berg hat für mich das größte Potenzial weit und breit: alte Reben, steinige Böden, wertige Kernparzellen. Man wird uns in Zukunft auf dem Zettel haben müssen!« Die anderen nicken verschwörerisch. Auch sie wissen, am verwünschten Zornheimer Berg werden Wünsche wirklich wahr.

Fotos: Jason Sellers