



Weinmanufaktur Montana – Architektur für Genuss

Ein kleines Gebiet hat ein großes Projekt vorzuweisen: Die Weinmanufaktur Montana bringt alles mit, an der Hessischen Bergstraße die Zukunft des Weinbaus einzuläuten.

Modern und geradlinig mit weitläufigen Glaselementen – das große, grau-rote Gebäude am Rande von Bensheim-Auerbach mutet beinahe futuristisch an. Beim Betreten der Weinmanufaktur Montana bestätigt sich der äußere Eindruck: Alles ist hell und offen gestaltet, die Stahlbauweise wirkt in Verbindung mit viel Glas und Holz keinesfalls kalt, sondern unterstützt die ruhige, angenehme Atmosphäre.

Als Besucher betritt man das jüngste Weingut an der Hessischen Bergstraße über ein großzügig gestaltetes Foyer, dessen auffälligster Blickfang sowohl die acht Meter hohe Galerie als auch eine indirekt beleuchtete Flaschenwand sind. Die angrenzende Vinothek lädt zur Verkostung der Weine ein. Nebeneinander aufgereiht leuchten die markanten schwarz-gelben Etiketten der Weißweinflaschen dem Besucher regelrecht entgegen. Das Vorderetikett ist für jede Rebsorte ein wenig unterschiedlich gestaltet, das klare Design ist jedoch allen gemeinsam, und auch die Flaschenform ist einheitlich: Man hat sich für die Schlegelflasche in ihrer langen, grazilen Ausführung entschieden, während

für Rotweine die Bordeauxflasche verwendet wird. Das vordere (Schmuck-)Etikett ist hier – ähnlich wie bei den Weißweinen – von mattschwarzer Grundfarbe mit weißem Schriftzug, allerdings mit sattrotem Eindruck anstelle der sonnengelben Farbe, die bei den weißen Sorten zur Anwendung kommt.

Die zweite der drei Säulen „Weingut, Restaurant, Veranstaltungen“, das Restaurant, überrascht mit schöner Aussicht auf eine Streuobstwiese mit altem Baumbestand. Im Sommer kann man hier auf der Terrasse mitten im Grünen die Sonnenstrahlen mit Blick aufs Auerbacher Schloss genießen. Der Veranstaltungsraum in der ersten Etage bietet einen ebenso schönen Blick auf altehrwürdige Mirabellenbäume. Für kleinere Feiern lässt sich eine Trennwand einziehen, so ist der Raum variabel für bis zu hundert Personen nutzbar.

Über eine kleine Brücke im Obergeschoss gelangt man auf eine Empore, von der aus man direkt in den Produktionsbereich blickt – neben glänzenden Edelstahl tanks sind hier auch einige Barriquefässer zu sehen. Der leuchtend gelbe Keller-

boden verleiht dem ansonsten eher stählern wirkenden Umfeld etwas Heiteres und Beschwingtes, alles ist wie im Restaurantbereich klar und übersichtlich angeordnet.

Moderne Weinbereitung mit kühlbaren Tanks zur Gärungssteuerung, große Boxen, um die Trauben möglichst schonend aus dem Weinberg zu transportieren, ein temperierbares Flaschenlager – dass in der Weinmanufaktur Montana viel Wert auf die Erzeugung qualitativ hochwertiger Produkte gelegt wird, zeigt sich in zahlreichen, häufig auch kleinen, Details. Die Ernte von gesundem Lesegut setzt zunächst viel Handarbeit in den Weinbergen voraus. Dieses Qualitätsdenken wird durch das Verarbeiten der Trauben mit modernster Kellertechnik und durchdachten Arbeitsabläufen bei der Vinifikation fortgeführt.

Wilfried Trepels, Finanzvorstand eines großen Unternehmens, ist die Person, die hinter dem Projekt steht. Der aus Aachen stammende Weinliebhaber lebt seit 17 Jahren an der Hessischen Bergstraße und hat sich mit der Weinmanufaktur Montana (der Name wurde in Anlehnung an die lateinische Bezeichnung für Bergstraße, „strata montana“, gewählt) den langehegten Lebensraum vom eigenen Weingut erfüllt.

Im März 2010 begannen die Bauarbeiten für die Weinmanufaktur in Bensheim-Auerbach. Am Rande eines Gewerbegebietes wurde sprichwörtlich auf die grüne Wiese gebaut, im September waren dann die Arbeiten so weit abgeschlossen, dass der Jahrgang 2010 bereits im neuen Kellereigebäude vinifiziert werden konnte. Verantwortlich für die Arbeit in Weinberg und Keller ist seit Herbst 2010 die Weinbau-Ingenieurin Verena Schöttle, die bereits Erfahrungen bei den renommierten Weingütern Hofstätter in Südtirol, Rainer Schnaitmann in Württemberg und Robert Weil im Rheingau gesammelt hat. Der momentan im Verkauf befindliche Jahrgang 2009, von dem bereits einige Weine ausgezeichnet worden sind, wurde von einem Freund der Familie Trepels ausgebaut, der Kellerräume und Know-how zur Verfügung stellte, um den Erstlings-Jahrgang des neu gegründeten Betriebs auszubauen.

Zur Philosophie der Weinmanufaktur Montana gehört, dass die Weine fruchtbetont, jedoch mit eher dezentem Säuregehalt ausgebaut werden. Nach kontrollierter Gärführung mit Temperatursteuerung folgt eine lange Hefelagerung und erst spät die Filtration. Die Rotweine werden größtenteils im Barrique ausgebaut, auch ein Teil der Weißweine verbringt einige Monate im kleinen Holzfass.

Momentan werden etwa 3 Hektar Rebfläche bewirtschaftet, wobei größtenteils auf klassische Rebsorten gesetzt wird: Riesling, weiße und rote Burgundersorten sowie Rivaner und Silvaner. Einzige Ausnahme bildet die relativ neue Rebsorte Dornfelder. Die Planung sieht vor, in den nächsten Jahren die Rebfläche allmählich auf 15 ha zu erweitern.

Geschäftsführung und Marketing der Weinmanufaktur obliegen Roger Merk, einem ehemaligen Schulfreund von Wilfried Trepels, das zugehörige Restaurant wird unter der Leitung von Küchenchef Thomas Gast geführt. Nach Stationen wie dem Golfclub St.Leon-Rot und dem Restaurant Bergfried in Bruchsal war die Neueröffnung im November letzten Jahres für ihn eine reizvolle Herausforderung. Mit einem verschmitzten Lächeln meint der sympathische Koch, seine Küche wäre „gehoben, aber nicht abgehoben“. Im Vordergrund stehen saisonale,



Moderner Weinbau ...



... mit hervorragendem Ergebnis

frische Zutaten, die von der Küchencrew mal an die mediterrane, mal an die französische Küche angelehnt variiert werden. Neben Fisch- und Fleischgerichten wie beispielsweise einer Variation von gegrillten Edelfischen auf Tomaten-Fettuccine oder der geschmorten Lammstelze in Dornfeldersauce ist das Team auch bei fleischloser Kost ausgesprochen kreativ: Das Cordon Bleu von Tomate und Büffelmozzarella mit frischem Basilikum ist ebenso wie das Grünkernrisotto mit Waldpilzen im Kräutercrepe weitaus mehr als nur eine Ansammlung von Beilagen.

Unter dem Motto „Weinkultur unter einem Dach“ vereint Montana Wein, Genuss und Lebensfreude: Zahlreiche Angebote rund um Speisen und Wein wie kulinarische Weinproben, Jahrgangspräsentationen und saisonbezogene Veranstaltungen machen die Manufaktur zu einem lohnenden Ziel für Gourmets aus dem ganzen Rhein-Main-Gebiet.

Bezugsquelle:

Weinmanufaktur Montana, Zwischen den Bächen 23-25
64625 Bensheim-Auerbach, Tel. 06251 8692910
www.weinmanufaktur-montana.de