



## WEINGUT EUGEN MÜLLER

Weinstr. 34, D-67147 Forst  
+49 6326 330, Fax 6802  
kontakt@weingut-eugen-mueller.de  
www.weingut-eugen-mueller.de

# «BASALT, KALK UND SANDSTEIN IN DEN BÖDEN UNSERER NAMHAFTEN WEINLAGEN SIND UNSER GROSSES KAPITAL.»

STEPHAN MÜLLER

Ein uriges Gerät, das mal als große, scharfe Säge für die Herstellung von Weinfässern gute Dienste leistete, bewacht die Einfahrt zum Weingut Eugen Müller im Zentrum von Forst. Es symbolisiert die etwas ungewöhnliche Geschichte des renommierten Betriebs, der aus einer Küferei hervorgegangen ist. Und wer sich näher mit dem Chef des Weinguts, mit Stephan Müller (Jahrgang 1973), befasst, könnte meinen, er sei nicht nur Winzer, sondern auch Modeschöpfer. Denn er hat ein T-Shirt mit der Aufschrift «Save the earth it's the only planet with Eugen Müller Riesling» kreiert. Die ersten drei englischen Worte «Rettet die Erde» kennt man auch aus zahlreichen Songs, Versen, Schlagworten und besonders dem Umweltschutz. Aber auf diesem T-Shirt wird Wein, und zwar Forster Riesling, als Argument für die Rettung der Welt genannt.

Stephan und Christine Müllers realer Beitrag zum Umweltschutz ist die Bewirtschaftung ihrer Rebflächen und Organisation der Betriebsabläufe nach den Richtlinien von Fair'n Green für nachhaltige Landwirtschaft. Das T-Shirt, das zur Standardkleidung von Stephan gehört und gelegentlich guten Kunden überreicht wird, ist

aber auch ein Beispiel für die gute Laune, die in diesem Betrieb herrscht und die auch der rüstige Senior Kurt (Jahrgang 1944) noch ausstrahlt. Er hat die Umwandlung von der Küferei zum Weingut vor Jahrzehnten noch miterlebt und auch mitbestimmt. Und er konnte auch perfekt mit der scharfen Säge umgehen, schließlich hatte er das ehrbare Küferhandwerk seinerzeit von seinem Vater Eugen übernommen, nach dem der Betrieb benannt ist.

In den diversen unterirdischen Räumlichkeiten des Weinguts, in denen heute Stahltanks, Fässer und Flaschenlager untergebracht sind, lagerte früher das Holz der Küferei Wallbillich, deren Anfänge sich bis ins Jahr 1767 zurückverfolgen lassen. Der Weingutsgründer Eugen Müller, kam als gelernter Küfer aus dem Badischen nach Forst und heiratete in den Betrieb ein.

Ab 1935 begann er mit der Umwandlung zum Weingut. Im Keller stehen noch einige Zeugen aus der jüngsten Küferei-Vergangenheit. Es sind Fässer, die Senior Kurt noch selbst hergestellt hat. Sie sind bis heute in Gebrauch und beherbergen Weine aus den Toplagen des Weinguts.

Bild: Ruhepause auf einer Säge der ehemaligen Küferei: Stephan Müller und seine Gattin Christine.



## ALTE REBEN TUN DEM SPÄTBURGUNDER GUT, KIRCHENSTÜCK UND JESUITENGARTEN SORGEN FÜR RIESLING-KLASSE

### 2021 Riesling Forster Jesuitengarten Große Lage

Der Name dieser knapp sieben Hektar großen Lage geht zurück auf einen Jesuitenorden, der im 18. Jahrhundert Grundbesitz in Forst hatte. Heute zeigen eine Reihe erstklassiger Weingüter Flagge auf dieser hervorragenden Lage.

### 2021 Riesling Forster Kirchenstück Große Lage

Die Reben für diesen Wein liegen im «Stück hinter der Kirche». Ein Potpourri an Aromen – wie der Klang der Kirchenglocken an einem Feiertag – ist typisch für den klassischen, feinnervigen und komplexen Riesling aus dieser Lage.

### 2020 Spätburgunder Alte Reben

Ein richtig feiner, eleganter Burgunder von Reben, die Senior Kurt Müller vor 25 Jahren im Musenhang gepflanzt hat – in weiser Voraussicht, dass die rote Sorte sich hier sehr wohl fühlen würde. Man könnte auch sagen: Ihn hat damals bei der Sortenwahl die Muse geküsst.

**Weingut Eugen Müller | Inhaber:** Stephan und Christine Müller | **Kellermeister:** Stephan Müller | **Rebfläche:** 16 Hektar (plus 8 ha Pacht) in besten Forster Lagen (Ungeheuer, Pechstein, Kirchenstück, Jesuitengarten, Freundstück)  
**Produktion:** 145.000 Flaschen | Diverse Edelbrände | Großzügig gestalteter Eventtreff für Veranstaltungen

Die pflegt längst der heutige Chef Stephan Müller, der erzählt, dass Vater Kurt sich das Rüstzeug für die Umorientierung von Küferei auf Weingut an der Fachhochschule Geisenheim holte, weil er ein richtiger Winzer werden wollte. Kurt vollzog schließlich die Umstellung und sorgte dafür, dass Stephan nach einer gründlichen Ausbildung mit dem Jahrgang 2000 offiziell übernehmen konnte. Ausbildungsstationen waren Schloss Vollrads (damals noch unter der Regie von Erwein Graf Matuschka-Greiffenclau) und das Pfälzer Weingut Fitz-Ritter sowie ein halbes Jahr Praktikum im australischen Topweingut Glaetzer. Seinen Startjahrgang 2000 bezeichnet Stephan Müller als «extrem harte Schule», weil es in jenem Jahrgang große Probleme mit flüchtiger Säure gab. «Eine harte Lehrzeit, aber ich habe sie gemeistert», resümiert der Winzer im Rückblick über seine Anfänge.

Aus der kleinen Neugründung entstand mit den Jahren ein stattliches Weingut mit 16 eigenen Hektar und acht Hektar Pacht. 65 Prozent der Fläche entfallen auf Riesling. Die Lagennamen haben einen guten Klang. Mit den Jahren wurde ein guter, vielseitiger Sortenmix aufgebaut. Die Basis inklusive einiger preiswerter Literweine für weniger als 10 Euro (auch Rosé und gut gereifter Spätburgunder) wurde nicht vergessen. Es lohnt sich auch, nach Restbeständen in der Preisliste Ausschau zu halten. In der kann man beispielsweise eine Cuvée aus Riesling und Gewürztraminer und den Hoch Drei (Riesling und Grauburgunder mit Weißburgunder) entdecken. Secco und Sekt gehören ebenfalls zum Sortiment. Hier ist der feinmaschige, elegan-

te Pinot Brut Virtuoso aus Burgundertrauben das Aushängeschild. Bei den Rebsortenweinen ist für gute Abwechslung neben dem Riesling gesorgt. Den «hellen Roten» ist eine eigene Spalte in der Preisliste mit Rosé trocken und Spätburgunder Blanc de Noirs gewidmet. Rieslinge mit feiner Frucht als Spätlese oder Auslese sind hier auch noch zu haben, was in der Pfalz ja nicht mehr ganz selbstverständlich ist. Bemerkenswert ist eine kleine, feine Auswahl an Sauvignon Blanc in trockener Version. Beim Fumé ist nach internationalem Brauch auch Holz mit im Spiel. Aushängeschilder sind natürlich die ausgewählten Großen Lagen nach dem Vorbild der Großen Gewächse des VDP, mit denen sich die Müller-Weine durchaus auf Augenhöhe befinden.

«Basalt, Kalkstein und Sandstein im Boden sind wichtige Elemente für die Erzeugung bedeutender Weine», meint Stephan Müller. Seine vielfach in Weinführern ausgezeichneten Gewächse wecken Verlangen nach dem zweiten Glas. Dafür mitverantwortlich sind auch die großen Holzfässer von Senior Kurt, in denen sich die hochwertigen Rieslinge hervorragend entwickeln.

In ihnen wird zukünftig vielleicht auch eine neue, für die Pfalz noch etwas ungewöhnliche Sorte heranreifen. Tochter Jana (Jahrgang 2002), die in Geisenheim Weinbau studiert, kann nach ihrem Praktikum bei Lucas Pichler in der Wachau inzwischen auch eigenen Grünen Veltliner aus dem Jahrgang 2023 (36 Ar sind damit bepflanzt) vorweisen. Mit der extraktreichen, feinwürzigen Fassprobe hat sie im Herbst 2023 großen Eindruck gemacht...



Ein klassischer Sinnspruch, den vermutlich viele Gäste des Weinguts beherzigen und an dem sich auch Tochter Jana Müller orientieren wird.