

Die Jungen Erben des Bocksbeutels



CHRISTINE PRÖSTLER

*hat sich nicht nur
den Baustil des Guts,
sondern auch den
Gründergeist von der
Neuen Welt abgeschaut*

Christine Pröstler, *Weingut Christine Pröstler, Retzbach*

MIT FEUER UND MUSCHELKALK

Den Jahrgang 2012 wird Christine Pröstler nie vergessen. Es war ihr Erster im eigenen Weingut, und sie hatte gleich dreifach Glück: ein Bilderbuchherbst, bestens ausgereifte Trauben, und ihr kleiner Sohn tat ihr den Gefallen, friedlich im Kinderwagen zu schlafen, während sie die Ernte einbrachte. Etwas Glück konnte sie brauchen, denn sie hatte alles auf eine Karte gesetzt. Im 2000-Seelen-Ort Retzbach gibt es keine nennenswerte Weinbautradition, Winzer ist man hier nur im Nebenerwerb. So wie ihr Vater, der die Trauben von seinen 4,5 Hektar an die Genossenschaft verkaufte, bis die Tochter ihn überzeugte, dass es sinnvoll sei, sie selbst auszubauen. Hier und da konnte sie Weinberge dazukaufen, sodass sie heute fast sieben Hektar ihr eigen nennt, der Vater kümmert sich um die Außenwirtschaft.



Was machte Christine Pröstler so sicher, dass es gelingen würde? Der Glaube an die wenig bekannte Lage Retzbacher Benediktusberg mit kargen Muschelkalkböden, Nähe zum Main und direkter Sonneneinstrahlung. Und eine gewisse charakterliche Disposition: „Wenn ich mir etwas in den Kopf gesetzt habe, dann muss es auch funktionieren. Ich hab schon Feuer im Arsch, manchmal etwas zu viel.“ Der moderne Weingutsbau am Ortsausgang jedenfalls fällt in ihrem beschaulichen Heimatdorf aus dem Rahmen, erinnert eher an die Neue Welt mit großen Glasfronten, viel hellem Eichenholz und natürlich Muschelkalk. Seit Weihnachten wohnt die Jungwinzerin mit Mann und zwei kleinen Söhnen in einem neuen Haus direkt nebenan – die kurzen Wege vereinfachen ihr Leben. Mag sein, dass sie nicht nur den Architekturstil, sondern auch den optimistischen Unternehmergeist in der Neuen Welt abgeschaut hat. Nach der Winzerlehre im Würzburger Bürgerspital absolvierte sie während des Weinbaustudiums in Geisenheim Praktika in Südafrika und Neuseeland. Schon damals war klar: „Ich möchte irgendwann meinen eigenen Wein machen.“ Zunächst fuhr sie zweigleisig, arbeitete tagüber als Kellermeisterin im Würzburger Hofkeller und experimentierte abends im Keller ihres Vaters mit eigenen Abfüllungen.

Christine Pröstlers Weine haben nichts Verschnörkeltes oder Verspieltes. Sie sind geradlinig, mit reintoniger Frucht und viel Frische, vom mineralisch-puristischen Retzbacher Weißburgunder, der nach weißen Blüten duftet, bis zum Silvaner „Alte Reben“ vom Benediktusberg, der durch wilde Hefen gärt und sich im Keller ungestört entwickeln kann, sodass er ungebändigte Kraft ins Glas bringt. Auch für Rotweine hat die 37-Jährige ein Herz – fast 13 Prozent beträgt der Anteil, besonders gut gelingt der saftig-runde Spätburgunder mit ausgeprägten Süßkirschen-Noten. Ihr Ehrgeiz ist aber noch längst nicht befriedigt: „Ich will den ersten Retzbacher Wein machen, der Furore macht!“

Christine Pröstlers Weine haben nichts Verschnörkeltes oder Verspieltes. Sie sind geradlinig, mit reintoniger Frucht und viel Frische, vom mineralisch-puristischen Retzbacher Weißburgunder, der nach weißen Blüten duftet, bis zum Silvaner „Alte Reben“ vom Benediktusberg, der durch wilde Hefen gärt und sich im Keller ungestört entwickeln kann, sodass er ungebändigte Kraft ins Glas bringt. Auch für Rotweine hat die 37-Jährige ein Herz – fast 13 Prozent beträgt der Anteil, besonders gut gelingt der saftig-runde Spätburgunder mit ausgeprägten Süßkirschen-Noten. Ihr Ehrgeiz ist aber noch längst nicht befriedigt: „Ich will den ersten Retzbacher Wein machen, der Furore macht!“

