

# EDLE MORSTEINE

*Exklusiv in H.O.M.E.: Adlon-Holding-CEO Martin Pelz empfiehlt Weine, die H.O.M.E.-Leser günstig über die legendäre Lorenz Adlon Weinhandlung bestellen können*

**L**iebe Leserinnen und Leser, auch beim Wein spricht man sehr gern von Signature-Pieces, und im Gebiet Rheinhessen ist dies zweifelsfrei die Einzellage Morstein, welche erstmals 1282 urkundlich erwähnt wurde. Rund um die Gemeinde Westhofen gelegen, ist der Morstein mit seinen ca. 144 Hektar die Basis für ausgezeichnete Weine von so namhaften Weingütern wie zum Beispiel Wittmann, Dreissigacker, Keller und Winter. Spricht man mit den Winzern über „ihren“ Morstein, dann glänzen ihre Augen, und mit Stolz berichten sie von perfekt einfallender Abendsonne und dem tonigen Mergel mit Kalkstein in der Ober- schicht und deutlichen Kalkfelsen im Untergrund, alles Punkte, die ihnen die Möglichkeit geben, ausgesprochen gute Rieslinge zu erzeugen. Lassen Sie mich Ihnen heute zwei Morstein-Rieslinge etwas näherbringen. Beginnen möchte ich mit dem Großen Gewächs von Philipp Wittmann. In meinen Augen steht Philipp Wittmann mit seinem permanenten Drang nach Verbesserung und dem Streben nach Perfektion mitunter an der Spitze deutscher Weinmacher. Bei ihm entstehen Weine mit herausragender Qualität und vielfältigen Aromen. Hierbei kann er mit seinem Team auf die Erfahrungen seiner Vorfahren zurückgreifen, denn die Wittmanns sind schon seit 1663 in Westhofen ansässig. Seit 1990 ökologisch ausgerichtet, erfolgte 2004 die Umstellung auf biodynamischen Weinbau. Im VDP ist das Weingut mit seinen 25 Hektar, wovon 50 Pro-

zent mit Riesling bestockt sind, seit 1998 Mitglied. Seinen Morstein lässt Philipp Wittmann in unzähligen Vorlesegängen im Weinberg von allen der Ernte nicht zuträglichen Dingen befreien, sodass nur absolut gesundes Lesegut auf die Sortiertische kommt,

das dann nochmals penibel ausselektiert wird. Dies ist ein wichtiger Grund dafür, dass Jahr für Jahr sein Morstein zu den besten Weinen gezählt wird. Er ist ein Wein mit Ecken und Kanten, eine perfekt ausgeglichene Zitrusfrucht, ein Zusammenspiel von bitterer Orange, pinker Grapefruit und salziger Mineralität lassen mich immer wieder ins Schwärmen geraten. Jochen Dreissigacker lässt seinen Morstein zu 30 Prozent in Holzfässern und zu 70 Prozent in Edeltanks reifen, wir sprechen hier ebenfalls von einem ökologisch angebauten Ausnahmewein. Er präsentiert sich in einem intensiven und hellen Strohgelb, in der Nase finden Sie eine Komposition konzentrierter Aromen von Äpfeln, frischem Pfirsich und tropischen Früchten, begleitet von Spuren von frischem Karamell und Minze. Spannungsgeladen treffen sich am Gaumen cremige Mineralität und ein reifer Säurenerv. Erlauben Sie mir bitte die Bemerkung, dass beide Weine ein Feuerwerk aus Steinobst und Zitrusfrüchten mit langem, komplexem und konzentriertem Nachhall sind. Im Übrigen sind die Herren Wittmann und Dreissigacker beste Freunde, probieren Sie, verehrte Leserinnen und Leser, also vielleicht beide Morsteine einmal gegen- beziehungsweise miteinander. **H.**

**„Der Morstein ist die Basis für erstklassige Weine“**

**EMPFEHLUNG IM FEBRUAR**

Morstein, Weingut Wittmann zu € 59, Weingut Dreissigacker zu € 40



**Geschmackvoll at H.O.M.E.: Weintipps von Adlon-Holding-CEO Martin Pelz**

**SEIT SEINER ZEIT** im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München begleitet den Hotel- und Gastronomie-Experten Martin Pelz die Liebe zum Wein durch sämtliche Stationen seiner Karriere. Ein erster Höhepunkt war seine Stellung im Hotel Adlon Kempinski als Direktor für Einkauf und Co-Branding – hier war er fünf Jahre lang für die legendäre Weinkarte des Hotels verantwortlich.

**EINEN TRAUM ERFÜLLTE SICH** Martin Pelz auch mit der Wiedereröffnung der berühmten Lorenz Adlon Weinhandlung im Jahr 2008 an derselben Stelle, an der sich einst jene des Hotelgründers befand. Als Geschäftsführer der Adlon Holding führt Martin Pelz seit 2009 aber nicht nur das operative Geschäft der Lorenz Adlon Weinhandlung, sondern verantwortet auch sämtliche Lifestyle-Restaurants auf der Südseite des Hotels am Brandenburger Tor, wozu der China Club Berlin, das Restaurant le petit Felix und das FELIX ClubRestaurant gehören. Weinkenner schätzen seine Raritätenproben sowie den von ihm ins Leben gerufenen Wein Concierge Club der Lorenz Adlon Weinhandlung.



**ZU BESTELLEN**

per E-Mail an [conciierge@adlon-wein.de](mailto:conciierge@adlon-wein.de) oder telefonisch unter **030 301117250**  
Lorenz Adlon Weinhandlung  
Behrenstraße 72, 10117 Berlin  
[www.adlon-wein.de](http://www.adlon-wein.de)  
Ab einem Auftragswert von 50 Euro erfolgt der Versand innerhalb Deutschlands kostenfrei!