

LUST
AUF

Südpfalz



Ein Reiseführer von Reinhart S. Lang



DIE GRÖÖE DER BESCHIEDENHEIT - JACOB DUIJN

Der Morgentau zieht seinen Schirm zusammen und überlässt der Sonne die Bühne des Tages. Während sich in der romantischen Ansammlung von Gemäuern des Weinortes Billigheim zahlreiche Helfer zur Ernte des neuen Jahrgangs sortieren und versammeln, hat sich bereits eine kleine Formation von Störchen oben auf den Hügeln versammelt, um auf die lange Reise gen Süden, in ihr Winterquartier, zu starten. Ein letzter Blick über das gesäuberte Gefieder der malerischen Weinberge und sanften Hügel, die die einzigartige Landschaft der Südpfalz prägen. Es hat fast den Anschein, als wollten die Störche der Weinlese entgehen und vom ergiebig-lebensfrohen Weinherbst nichts wissen.

Der leicht geschwungene Hügel „Venusbuckel“ besteht aus fruchtbarem Löss, Lehm und kalkhaltigen Anteilen, die den Reben eine optimale Wasserversorgung und Nährstoffzufuhr bieten. Diese Bodenstruktur fördert die Tiefenwurzelung der Rebstöcke, was zu einer hohen Mineralität und besonderen Aromen in den Weinen führt.

Auch Jacob Duijn genießt die Stille wie auch die Blicke auf das herbstlich bunte Gefieder der Weinberge. Es ist eine geduldige ... gar andächtige Ruhe nach der Weinlese. Nur der Versammlungsruf der Störche lässt aufblicken.

Mit viel Gelassenheit und Achtsamkeit agiert Jacob Duijn im Weinberg wie auch im Keller. All die gefühlten tausend Handgriffe führt er nonchalant aus. Seine Kreativität, seine Leidenschaft sind ständig präsent. Hier kann er sich ausleben ... hier kann er sich spüren. Jedoch ... mit Demut vor der Tradition.

Jacob gestaltet Weine, die ganz viel zu erzählen haben und Momente zu Ereignissen machen und somit der Zeit die Bedeutung nehmen. Konzentriert und mit viel Achtsamkeit verfeinert er im Keller lediglich zwei Weine, welche mit Eleganz und Charakter jede Bühne erfolgreich betreten. Unkompliziert und dennoch mit starkem Charakter sind seine Weine. Sein Chardonnay fasziniert bereits in der Nase mit Birne, Melone und etwas Quitte, gepaart mit feinen Nuancen würziger Holznoten. Am Gaumen feiwürzig und gut verwoben, gefühlvoller Holzeinsatz, die reife Säure sorgt für Balance in einem muskulösen Körper.

Klar! Auch das Terroir und die Lagen sind von Bedeutung für spannende Charakterweine, die so herrlich-tiefsinnige Momente schaffen.

Jacob Duijn Weine

Vordersteig 41, 76275 Ettlingen · +49 (0) 171 2149777

www.jacob.duijn-weine.de