
The Wine Advocate – Robert Parker

Bewertung: RP 92

Rezensent: Stephan Reinhardt

Verkostet im: Oktober 2025

Trinkreife: 2028 – 2040

Alkohol: 14 %

Verschluss: Schraubverschluss

Der **2024 Mütterle Wollmesheim Pinot Noir** zeigt sich anfangs leicht reduktiv, mit einer präzisen, frischen, aromatischen, würzigen, salzigen und konzentrierten Nase, die an reife Kirschen, Brombeeren und Himbeeren erinnert. Am Gaumen ist er vollmundig, rund und saftig – ein intensiver, salziger und zugleich würziger Pinot mit kräftigen, aber reifen Tanninen und einem insgesamt kalkgeprägten Charakter. Das Finale ist lang und intensiv. **Ein ausgezeichnete Wein.**

RP 92 Punkte

Trinkreife 2025 – 2040

Der **2024 Venusbuckel Billigheim Chardonnay** zeigt sich klar, frisch und intensiv mit einer eleganten, aromatischen Nase, die leicht salzig und phenolisch-würzig wirkt und auf eine reduktive Vinifikation hinweist. Am Gaumen ist er üppig und cremig, mittel- bis vollmundig, großzügig rund, fruchtig und überraschend offen, mit reifer, sanfter Säure. Das lange, saftige, feingriffige und animierend salzige Finale macht Lust auf den nächsten Schluck. Er besitzt gute Länge und befindet sich noch in einem jungen Stadium.

12,5 % vol., Schraubverschluss.

In den späten 1990er-Jahren und im ersten Jahrzehnt des neuen Jahrtausends machte sich der **Niederländer Jacob Duijn**, ehemals Chefkellner und Sommelier im **Schlosshotel Bühlerhöhe** im nördlichen Schwarzwald und Sommelier des „Jahrhundertkochs“ **Eckart Witzigmann** im legendären Münchener Restaurant *Aubergine*, später tätig für zwei internationale Weinimporteure, als hervorragender Erzeuger von überwiegend **Spätburgunder aus Bühl in Nordbadeneinen Namen.**

Als Duijn 2016 das Rentenalter erreichte, zog er sich aus dem aktiven Weinbau zurück; seine Weine wurden nicht mehr produziert. Das Weingut und die Weinberge wurden verkauft, und Duijn arbeitete fortan als **selbstständiger Weinberater.**

Nun ist er **zurück** – mit **zwei Weinen aus der Pfalz:**

- einem **2024 Pinot Noir** aus dem **Wollmesheimer Mütterle** bei Landau in der Südpfalz,
- sowie einem **2024 Chardonnay** vom **Venusbuckel in Billigheim**, rund elf Kilometer weiter südlich an der Südlichen Weinstraße.

Duijn, mittlerweile in **Ettlingen (Baden-Württemberg)** ansässig, produziert seine neuen Weine im **Weingut Siegrist** in Leinsweiler in der Südpfalz.

Beide Pfälzer Weine stammen aus winzigen Parzellen von jeweils **0,25 Hektar**. Die Erntemengen sind gering: Nur **1.200 Flaschen Pinot Noir** und **1.800 Flaschen Chardonnay** wurden gefüllt. Beide Weine sind **unfiltriert** und mit **Schraubverschluss** abgefüllt.
Warum Schraubverschluss?

„Weil mir gefällt, wie die Weine von Kollegen wie Friedrich Becker (Pfalz), Henschke (Australien) und Johner (Baden) unter Schraubverschluss reifen“, erklärt Duijn.

Der **Chardonnay**, der bis zum Sommer in neuen und gebrauchten Barriques reifte, ist seit **Ende September** erhältlich, während der **Pinot Noir** (zu **75 % in neuen** und **25 % in gebrauchten Fässern** ausgebaut, nach einer sehr sanften, einmonatigen Extraktion) im **November** folgt.

„Pinot Noir und Chardonnay – diese beiden klassischen Rebsorten sind meine Leidenschaft“, sagt Duijn am Telefon. Im Herbst 2024 konnte er in beiden Weinbergen „Trauben von herausragender Qualität“ lesen.

Und im Herbst 2025?

„Am 6. September konnten wir unsere Trauben bei strahlendem Sonnenschein in optimalem Zustand ernten. Die Fruchtqualität war hervorragend, und der Ertrag übertraf unsere Erwartungen. Wir waren begeistert von der Fülle und dem Geschmack der Trauben, und der junge Wein schmeckt großartig – ganz wie 2001 oder 1999. Wir werden mit den 2025ern noch sehr lange Freude haben“,
so seine Einschätzung.

Allerdings erlitt er beim **Chardonnay** durch das Wetter erhebliche Verluste:

„Ein Hagelsturm traf den Weinberg und verursachte Schäden, sodass wir nur etwa 20 % der erwarteten Menge ernten konnten.“

Ob **Jacob Duijn**, mittlerweile in seinen späten Siebzigern, plant, mehr als nur diese beiden Weine aus insgesamt 0,5 Hektar zu produzieren?

„Nein – es soll ein Hobby bleiben und Freude machen, nicht stressen.“

jacob.duijn-weine.de