



Silke Trick und Peter Perabo freuen sich über profundes Lob für ihre Weine. Foto: Daliah Immel

## Guter Wein von Gottes Gnaden

Silke Trick und Peter Perabo sorgen im Bischöflichen Weingut für frischen Wind

### RÜDESHEIM-EIBINGEN.

„Nein, leicht war es nicht in den vergangenen Monaten“, sagt Silke Trick – und lächelt. Es ist ein gewinnendes Lächeln. Das fällt ihr leicht. Weil die 35-Jährige weiß, wofür sie wirbt: für ein kirchliches Weingut, über das der Eichelmann, eine der „Weinbibeln“ Deutschlands, geradezu euphorisch urteilt: „Es sind Rieslinge, die in jeder Hinsicht begeistern.“ Acht Zeilen weiter der nächste Superlativ: „ein sensationelles Programm.“ Über das Lob freut sich nicht nur die gebürtige Lorcherin sehr. Sie fand über das Studium der Betriebswirtschaft zum Wein. Als Geschäftsführerin des Bischöflichen Weinguts Rudesheim verantwortet sie Marketing, Verkauf und Vertrieb. Im Weingut hat sie eine halbe Stelle, zudem ist die zweifache Mutter Lehrbeauftragte an der Hochschule Wismar für Marketing und Vertrieb. „Ein Glücksfall“, lobt Betriebsleiter und Kellermeister Peter Perabo (54) seine Chefin, und fügt an: „Zwischen uns passt kein Blatt“. Vielleicht, weil auch er in Lorch geboren ist. Eher aber deswegen, weil beide die gleiche Richtung bevorzugen: „Vorwärts, am liebsten sogar aufwärts.“ Ihr Arbeitgeber ist das Bistum Limburg. Ihm gehört seit 1984 das letzte kirchliche Weingut im Rheingau. Dass es zuletzt Negativschlagzeilen wegen des Bischofs gab, perlt an Perabo ab: „Wir konzentrieren uns auf den Wein, da bleibt zum Weinen keine Zeit.“ Die neun Hektar Rebfläche sind zu 80 Prozent mit Riesling bestockt, auf dem Rest wächst

### GEFRAGT

#### Mein Lieblingswein ist ...

... unser 2009er Rudesheimer Klostertal Spätburgunder trocken mit seinen vielfältigen Burgunderaromen. (Peter Perabo)

#### Zu Peters Lieblingswein esse ich besonders gern ...

... ein Entrecôte dry aged mit Rosmarinkartoffeln. (Silke Trick)

#### Im Keller ist die schönste Tätigkeit für mich ...

... die Entwicklung der Weine zu beobachten, sie ständig zu probieren und – wo nötig – korrigierend einzugreifen. (Peter Perabo)

#### Ich bin Weinfachfrau geworden, weil ...

... ich schon sehr früh Leidenschaft für dieses einzigartige Naturprodukt empfunden habe. (Silke Trick)

#### Ein Wein, der mir bis heute in Erinnerung blieb, ist ...

... eine 1943er Wehlener Sonnenuhr feinste Auslese vom Moselweingut JJ. Prüm. (Peter Perabo)

... ein 2002er Reserva Tinto Pesquera Millenium aus dem spanischen Duero-Tal. (Silke Trick)

Spätburgunder. Die Lagen (unter anderem Roseneck, Rottland und Schloßberg) haben großes Potenzial, das Perabo konsequent nutzt. Sein Credo: „Im Fass kann nur gut gelingen, was gesund aus den Weinbergen kommt.“ Ausbrechen, Entblättern, Handlese – für den Perfektionisten Perabo zählt nur eines: Qualität. Im Keller gilt, was er schon als Rotweinwinzer erfolgreich praktizierte: „Ein Wein braucht Zeit, ein Winzer Geduld.“

Perabo setzt auch beim Weißen vermehrt auf Holz: Ein Fünftel der Rieslinge reift in Stückfässern (1200 Liter). Der Rest vergärt (bei Bedarf temperaturgesteuert) in blitzblanken Stahltanks. Hightech im historischen Gewölbe – die Sandsteinstufen hauchen beim Hinuntergehen Ehrfurcht ein. Hier hat die Heilige Hildegard einst ihr Kloster begründet. Aus dem Brunnen an der Stirnseite des Gewölbes plätschert unentwegt Wasser aus der Klosterquelle – ein Symbol für nie versiegendes Leben. „Doch trinken darf man es nicht, weil sich oberhalb der Quelle der Friedhof befindet“, warnt Perabo.

Aber wer will schon Wasser trinken, wenn er ins Bischöfliche Weingut kommt? Viel lieber EPISCOPUS, den Bischofswein. Der überrascht nicht nur mit einem originellen Etikett inklusive Bischofsstab, sondern vor allem mit seiner komplexen Struktur – „e foi Maul voll Woi“, wie Rheingauer dazu sagen. Gelegenheit zum Probieren gibt es mittwochs bis freitags am Nachmittag sowie an jedem zweiten Samstag im Monat – auch am Fastnachtswochenende. WOLFGANG BLUM

**Bischöfliches Weingut Rudesheim, Marienthaler Straße 3, 65385 Rudesheim-Eibingen (Rheingau-Taunus), 06722/910560, www.bischoeffliches-weingut.de; Riesling-Gutswein ab 6,90 €, Riesling-Ortswein ab 8,20 €, Riesling-Lagenwein ab 10 €, Riesling Alte Rebe ab 14 €, Spätburgunder-Ortswein ab 14 €, Spätburgunder Premium ab 19 €, Rheingau Riesling-Sekt ab 11 €.**

## Weinquellenwegweiser

für Straußwirtschaften, Guttschänken und Weinstuben

Wo?	Rheinessen	geöffnet
Oberwesellhofen	Weingut Goswin Lambrich, Gutsausschank „Im alten Dorf“, Auf der Kripp 3, Tel. 0 67 44 / 80 66, www.weingut-lambrich.de. So./Feiert. ab 11.30 Uhr, Mittagstisch ab 14 Uhr.	Fr. ab 18 Uhr, Sa. ab 16 Uhr, So. + Fe. ab 11.30 Uhr.
Schwabenheim	Guttschänke Bacchushof, Außerhalb 8, Tel. 0 61 30 - 94 58 48. Vorankündigung: Mo., 9.2. - einschl. Di., 17.2. geschlossen. Ab Aschermittwoch, 18.2. sind wir wieder da!	Mi.-Sa. ab 16 Uhr, So./Fe. ab 11.30 Uhr.
Schwabenheim	Fastnacht im Weingut & Straußwirtschaft Renth, Elsheimer Str. 25, Tel. 06130-592. Fastnachtsamstag, Fastnachtsontag Kriebelkaffee, Rosenmontag, Fastnachtdienstag Überraschungsprogramm (Vorranm.!), Aschermittwoch „Katerbuffet“ (Vorranm.!). Wir freuen uns auf Ihren Besuch!	Sa./Rosenmo./Mi. ab 17 Uhr, So. ab 15 Uhr, Di. ab 14 Uhr.
Sprendlingen	Gutsausschank Huth, St. Johanner Str. 54, Tel. 0 67 01 - 29 79. Am Wochenende zu unserer normalen Karte: Spießbraten mit hausgemachtem Kartoffelsalat.	Mo./Di./Do. ab 19 Uhr, Fr./Sa./So. ab 17 Uhr. Mi. Ruhetag
Stadecken-Elsheim	Weingut / Guttschänke Mengel-Eppelmann, Mühlstraße 16, Tel. 0 61 30 / 94 55 04. Dieses Wochenende: Maronensuppe, Putenschntzel mit Blumenkohl, Salzkartoffeln und zum Nachtisch ein Kirschsahnegelee.	ganztägig Fr. ab 18 Uhr, Sa. ab 17 Uhr, So. ab 16 Uhr.
Stadecken-Elsheim	Gutsausschank Lothar Rutsch, Schulstr. 41, Tel. 0 61 30 / 68 68 - barrierefrei - wöchentlich wechselnde Zusatzgerichte. Diese Woche: Flammkuchenvariationen.	Fr. + Sa. ab 17 Uhr, So. + Fe. ab 16 Uhr.
Stadecken-Elsheim	Haus der Rhh. Weinkönigin / Straußwirtschaft im Weingut Willersinn Herzlich Willkommen zu spannenden Weinen und Leckereien aus der Gutsküche! Auf der Peterswiese 6, Tel. 0 61 36 / 23 41.	Fr. + Sa. ab 18 Uhr, So. ab 17 Uhr.
Stadecken-Elsheim	Guttschänke Weingut Burghof, Familie Michael Wolf, Burggrabenstr. 3, Tel. 0 61 36 / 20 89 - barrierefrei - Diese Woche: Fr. + Sa. Wildgerichte, Teilnahme nur mit Voranmeldung möglich. So. + Mo.: gefüllte Blätterteigtasche mit Schinken und Käse.	Fr./Sa./Mo. ab 18 Uhr, So. + Fe. ab 16 Uhr.
Stadecken-Elsheim	Straußwirtschaft Weingut Boller-Klonek, Oppenheimer Str. 13, Telefon 0 61 36 / 22 38, www.weingut-boller-klonek.de. Kommen und Probieren Sie u.a. unsere veganen Weine und veganen Gerichte. Am Fastnachtswochenende geschlossen!	Fr. + Sa. ab 18 Uhr, So. ab 16 Uhr.
Stadecken-Elsheim	Straußwirtschaft Bernhart, Schulstr. 14, Tel. 0 61 30 / 17 61. 55271 Stadecken-Elsheim. Ab heute, 6. Febr. 2015, haben wir wieder für die nächsten 10 Wochen für Sie geöffnet und freuen uns auf Ihren Besuch!	Fr. + Sa. ab 18 Uhr, So./Fe. ab 16 Uhr.
Vendersheim	Weingut Beiser, Tel. 0 67 32 - 87 32, www.weingut-beiser.de. Herzlich Willkommen zum Genuss! Immer montags in OTTOS Vinothek. Kleine Speisen, leckere Flammkuchen und ausgezeichnete Weine. Der Weinverkauf ist täglich für Sie geöffnet (Mo.-Sa u. So. bis 14 Uhr).	Mo. ab 18 Uhr.
Welgesheim	Guttschänke „Zur alten Mühle“ bei Roland und Iva, Mühlgasse 4, Tel. 0 67 01 / 75 41 und 0160 - 96 95 00 33.	Mi.- Sa. ab 16.30h, So./Fe. ab 11 Uhr.
Wörrstadt	Böhm's Weingewölbe & Gästehaus, Schlagstraße 2 - 4, Tel. 0 67 32 / 96 59 096, www.weingut-boehm.de. "Haus der Besten Schoppen 2014"! Leckere Grünkohl-Gerichte aus unserer Saisonkarte. Zusätzlich am 14.02. „Menü f. Verliebte“.	tägl. ab 17.30h, So. ab 11.30h, Di. Ruhetag.
Wolfsheim	Guttschänke Bernhard, Kirchgasse 12, www.weingut-bernhard.de, Tel. 0 67 01 - 35 78 u. 71 30.	Mi. ab 18 Uhr.
<b>Nahe</b>		
Hackenheim	Herbert's Weinstube, Weingut Sigrid Kaul, Bosenheimer Str. 3, Tel. 06 71 / 6 12 76, www.kaul-sigrid.de, mod. Gästezimmer, Tischreservierung möglich.	Do.- Sa. ab 17 Uhr.
Münster-Sarmsheim	Straußwirtschaft Saladin Schmitt, Rheinstr. 60, Tel. 0 67 21 / 4 37 11, www.weingut-saladin-schmitt.de Bis 08. März 2015 geöffnet!	Mi.- Sa. ab 17 Uhr, So. ab 16 Uhr.
<b>Rheingau</b>		
Mainz-Kostheim	Straußwirtschaft im Weingut Schilling, Taunusstraße 5, 55246 Mainz-Kostheim, Tel. 0 61 34 / 32 60, www.weingut-schilling.de.	Fr.- So. von 16-23 Uhr, 09.01.-08.02.
Oestrich-Winkel	Die ZEHNTENHOFSCHÄNKE im Weingut Johannes Ohlig Aktuell Schnitzel & Kotelett, saulecker in allen Variationen Frisch – Frappant – Freund' s – Probieren Sie' s aus! Mehr unter Tel. 0 67 23 / 888 652 oder www.thomas-fraund.de.	Mo., Do., Fr. ab 17 Uhr, Sa./So. ab 12h, Di./Mi. Ruhetag.
Oestrich-Winkel	Weinstube Wingertsknorze, Hauptstr. 6, Oestrich-Winkel, Tel. 06723 / 2601. Frischeküche mit Pfiff; vegetarische & vegane Gerichte; Ab 29.01. Feines aus der mediterranen Küche! Großer Parkplatz, Sommerterrasse, www.wingertsknorze.com; Betriebsferien vom 12.02. bis 20.02.2015!	Mo.- Sa. 17-24 Uhr, So.+ Fe. 12-24 Uhr.
Rudesheim am Rhein	Guttschänke im ÖKOWEINGUT JAKOB CHRIST, Grabenstr. 17, Tel. 0 67 22 - 25 72. Schlemmern in der „fünften Jahreszeit“! Genießen Sie unsere authentischen Rudesheimer Bio-Rieslinge – dazu Leckereien aus einer Küche voller Überraschungen. Gerne reservieren wir für Sie!	täglich ab 16.00 Uhr, Mo. & Di. geschlossen!
Winkel	Wein- & Sekthaus F. B. Schönleber, Hauptstr. 1B, Tel. 06723 / 91760, www.fb-schoenleber.de. Ohne Strunz, mer freie uns, dass in Winkel wieder CVWW-Umzug is. Viel Erfolg wünscht Eure Kommandozentrale F.B. Schönleber	Mi.- Sa. 16-23 Uhr, So.+ Fe. ab 15 Uhr.