

mit Etikette und Kapsel erfolgt erst unmittelbar vor dem Gebrauch oder Verjand.

Und nun ging es an das Zungenstudium der Weine. Die Proben aus den Fässern wurden aus kleinen verschließbaren Hähnen oder am Spundloch mit einem leicht zu reinigenden, praktischen Glasheber entnommen. Alle Sorten, von den kleinsten Tischweinen an, besaßen einen reinen, sauberen Geschmack und eine überraschende Klarheit. Die meisten der angebotenen Weine stammten nur von einer Traubensorte, alle waren ihrem Alter entsprechend vorzüglich entwickelt und erzählten von der treuen, einer jeden Sorte liebevoll angepaßten Fürsorge, die ihnen ihr Herr zuteil werden ließ. Rastige, kräftige Rieslinge, feinsblumige süße Traminer, andere Edelsorten der verschiedensten Jahrgänge perlten, glanzhell bis zum letzten Tropfen der Flaschen, in den Gläsern. Es war manch köstliche Marke darunter.

Zwischen den einzelnen Proben machte mich der liebenswürdige Wirt noch auf manches aufmerksam. Er zeigte mir, daß der leichtgewölbte cementierte Mittelgang einen geringen Fall nach zwei vor den Fässern laufenden Rinnen und diese wiederum von den Kopfseiten des Kellers nach der Mitte zu einen ständigen Fall besaßen, sodas nirgends im Keller Klüftigkeit stehen bleiben kann. Diese Rinnen münden in eine in der Mitte des Kellers befindliche Grube, die von Zeit zu Zeit mit einer Pumpe nach dem Hofe entleert wird. Wasserhähne befinden sich überall im Keller, damit Wasser zum Reinigen leicht und schnell zu haben ist. Der Wasserdruck der Wasserleitung wird zugleich zum Putzen der Fässer und zum Betriebe einiger Ventilatoren benützt, die schnell für gute, frische Luft sorgen, wenn die verschiedenen Luftschächte, die auch als Durchlaß für Schläuche dienen, einmal nicht vollständig zur Lüftung genügen. Die Temperatur des Lagerkellers beträgt 12—13° C., Schwankungen zwischen Winter und Sommer sind kaum vorhanden, und dies ist für den gleichmäßigen Ausbau der Weine von allergrößtem Vorteil. Für die kalte Jahreszeit hat der vorsichtige Besitzer aber dennoch nicht nur im Vorkeller, wo während der Herbstzeit und der Gärung der Rotweine meistens geheizt wird, sondern auch im Lagerkeller je einen rauchfreien Koksosen aufstellen lassen, um gegebenen Falles während der Gärung der Weine die Temperatur um einige Grade erhöhen zu können. Der Boden unter und hinter den Fässern war mit porösen Steinplatten belegt. Der Fußbodenbelag von Weinkellern muß sich nach der Feuchtigkeit des umliegenden Erdreiches richten. Vollständig cementierte Keller leiden leicht unter zu großer Trockenheit, die einen großen Weinschwund und eine allzustarke Firne der Weine verursacht. Kellerböden ohne jeden Belag erschweren die in jedem Keller so notwendige Reinlichkeit. Schmutz, Schimmel- und andere Pilze und alle übrigen für die Kellerwirtschaft schädlichen Kleinlebewesen finden in solchen Kellerböden ihre günstigsten Entwicklungsbedingungen.

Beim Verlassen des Kellers zeigte mir mein Führer noch kurz den seitwärts von der Treppe befindlichen, vollständig abgeschlossenen Flaschenkeller, in dem auf hohen gemauerten Regalen die besten Jahrgänge der letzten Jahrzehnte anspruchlos lagerten. Ich hatte ihren inneren Wert kurz zuvor schätzen gelernt. Mit herzlichem Worten des Dankes schied ich von dem liebenswürdigen Besitzer, unter dessen Führung ich einen lehrreichen, interessanten Nachmittag und gnußreiche Stunden in des Wortes eigentlicher Bedeutung verlebte hatte. Jetzt wußte ich auch, wie berechtigt sein Stolz war, mit dem er mich in seinen Keller führte. Wenn wir viele solch unermüdliche, sorgsam überlegende Besitzer im