



TEXT: HANS BORCHERT
FOTOS: DOROTHEA SCHMID

Auf der Suche nach der Seele im Wein

Wenn die Arbeit der Winzer goldene Früchte trägt, dann ist Lesezeit. Ein

Streifzug durch die weltberühmten Riesling-Lagen von Forst in der Pfalz



ansteigender Hanglage gleich unterhalb des dunklen Pfälzer Waldes. Der ist Heimat unzähliger Wildschweine und zieht sich über rund 80 Kilometer entlang des Rückens der Haardt.

Der Boden ist reich an Mineralien. Vulkanischer Basalt findet sich ebenso wie Buntsandstein, wie Kalk, wie Sand. Löss speichert Feuchtigkeit und Wärme, dazu gibt es Sonne satt. 1800 Stunden sind es im Jahresmittel, und sie machen dieses Fleckchen Land zum reinsten Paradiesgarten auf Erden.

Weinkenner wissen: Es ist Riesling-Terroir zum Zungeschnalzen, auf Flaschen gezogen und etikettiert mit so wunderschön beziehungsreichen Namen wie „Kirchenstück“ und „Jesuitengarten“, wie „Mushang“ und „Ungeheuer“. Elegante, große Gewächse, charakterisiert je nach Ausbau mit geradezu poetischer Fantasie. Von Fruchtfülle und Raffinesse ist die Rede, von Pfirsicharomen und dem Duft kandierter Zitrusfrüchte. Pikantes Säurespiel, feiner Schmelz, saftiger Körper, mineralisches Finale – es nimmt überhaupt kein Ende und macht allein mit Worten trunken.

Aber halt und Schluss mit aller Schwärmerei. Hört denn keiner, was die reifen Früchte im Weinberg rufen: „Holt uns rein, holt uns rein“. Eile ist geboten, denn wahr

sind jetzt die Worte des Herrn (Amos 9,3) der da spricht: „Siehe, es kommt die Zeit, dass man zugleich ackern und ernten, zugleich keltern und säen wird. Und die Berge werden von süßem Wein triefen, und alle Hügel werden fruchtbar sein.“

So ist es, und deshalb: An die Arbeit, liebe Leute. Sage keiner, so eine Riesling-Reise sei nur lustig. Der weiß nichts von Sorgen und Nöten der Winzer und ihrer Familien, für die sich gerade jetzt Lohn und Mühsal eines ganzen Jahres in nur vier Wochen entscheiden, und die sich doch in Demut üben: vor der Natur und ihren Kapriolen.

Bange Gedanken allenthalben. Die kreisen um Mikroklima und Großwetterlage. Das zuerst. Sodann: Was machen die Schädlinge, droht Pilzbesatz? Wie entwickeln sich die

Trauben? Ihr Zuckergehalt, die Säure, das Bouquet. Und dazu: Soll man? Hätte man? Müsste man? Fast sind es die allerletzten 240 Stunden, die abschließend und endgültig über Qualität und Güte eines Jahrgangs ihr Urteil sprechen, und es bedarf nur eines kurzen, kräftigen Hagelschauers – wie weggewischt wäre gehegt – gepflegtes Lesegut.

Ein Lotteriespiel? Nicht unbedingt für früh hereingeholte Literweine, wohl aber für Produkte aus erster Lage – große Gewächse (der Franzose sagt Grand Cru), Spätlese, Auslese, Trockenbeereenauslese. Um deren Qualität wird mit aufwändiger Boden- und Rebstockpflege, mit Akribie, penibler Hygiene und Kennerschaft im Keller regelrecht gerungen. Die Stichworte dazu lauten: Fürsorge, Hingabe, Leidenschaft.

Zeit für einen kleinen Vortrag à la Sabine Mosbacher-Düringer, 47, vom Forster Weingut Georg Mosbacher. Sie ist Absolventin der weltberühmten Geisenheimer Weinbau-Hochschule und spricht, ganz diplomierte Oenologin, so: „Wir versuchen auf jeden einzelnen Rebstock einzugehen. Das beginnt beim Rebschnitt im Frühjahr und stellt zum Beispiel die Frage: Lässt man sechs oder acht Augen? Ebenso wichtig die Laubarbeit, denn sie entscheidet darüber, wie viel Sonne die Trauben bekommen, auch – Stichwort Durchlüftung – wie viel Wind. Tausenderlei ist zu beachten: nicht zuletzt die Schädlinge. Manchmal gehen wir selbst mit der Lupe durch und schauen nach Insekten. Jede Weinberg-Parzelle, und sei sie noch so klein, hat bei uns eine eigene Karteikarte. Darauf wird alles vermerkt. Wie viele Nährstoffe dem Boden im Lauf des Jahres zugeführt werden und wie sich der jeweils wechselnde Einstreu aus Trester und Stroh, oder auch aus Biokompost auf Wachstum und Rebstockgesundheit auswirkt. Gerade genug, zu viel oder zu wenig – es ist immer ein Balanceakt zwischen Hunger und Luxus.“

Der Weinberg deckt den Tisch

Goldgelb leuchten die Rieslingtrauben in der legendären Forster Lage „Ungeheuer“ und rufen: „Holt uns rein“. Weil sie so kostbar sind und daraus Qualitätsprodukte mit Namen „Großes Gewächs“ reifen, werden sie auf dem Weingut Georg Mosbacher von Hand gelesen. Die Arbeit zwischen den Rebreihen ist mühsam, und Sorgfalt ist für die Lesehelfer erste Pflicht. Punkt 12 Uhr hat die Traubenschere Ruhe. Dann heißt es: Guten Appetit



Es braucht schon Gottes Malkasten, um Forst im goldenen Herbst zu beschreiben, denn es blüht das Land und glüht das Laub. Was an Edelreben dort wächst, rankt und reift, umschmeicheln des Morgens aufsteigende Bodenbel. Flüchtig und durchscheinend sind die, wie Brautschleier aus gesponnener Seide. Und ist es Abend, dann zerfließt am Himmel das Sonnenlicht gleich zartem Himbeereis. Welch stiller, weltenferner Zauber.

Dürfen wir guten Tag sagen?

Ein 850-Seelen-Dorf von geradezu biblischem Zuschnitt, gesegnet mit 175 Hektar Weinberg, den „besten Lagen der Pfalz“. So steht es auf einer Hauswand am Ortseingang, und wäre man Rebstock, man wurzelte genau hier und nirgendwo sonst. In windgeschützter, von 130 auf 170 Meter leicht

Zurück zur Lotterie. Das Los beschert ausgerechnet in diesem August windstille, extrem feuchte, geradezu tropisch schwüle Tage. Dazu kühlt es in den Nächten kaum unter 22 Grad ab, was Gift ist für die empfindlichen Rieslingfrüchte, die über Gebühr schnell reifen wollen. Fäulnis schreitet voran, und wer jetzt nicht rechtzeitig reagiert, dem wird alles nicht edel, sondern nur zu Essig.

Ein Wettlauf mit der Zeit. „Eigentlich wie immer“, findet Sabine Mosbacher-Düringer, fügt allerdings hinzu. „Lesebeginn 5. September, das gab es meiner Erinnerung nach noch nie. Schon extrem in diesem Jahr: Früher Austrieb, frühe Blüte, und jetzt holen wir die Trauben früher als je zuvor.“ Woran man merkt: Der Klimawandel schreitet voran. „Wir Winzer spüren das sehr deutlich. Die Niederschläge verteilen sich anders, und insgesamt ist es wärmer, was bedeutet: Wir haben mehr Grad Oechsle (Maßeinheit für Zucker Anm. d. R.) in den Trauben.“

Um Kraft für den Kraftakt zu schöpfen, war sie mit Ehemann Jürgen noch schnell nahe Grömitz an der Ostsee ein paar Tage in Urlaub. „Ausspannen, spazieren gehen, viel schlafen und die Batterien aufladen.“ Kaum zurück, hieß es: Auf die Trauben – und los. Dauereinsatz im Dauertrab. Und zwar von frühmorgens um sechs Uhr bis hinein in den späten Abend, zuweilen gar bis Mitternacht. Rot glühende Wangen und ein eilig hingeworfener Satz: „Es zählt halt jede Stunde.“

Eine Frau wie Erde von dieser Erde. Jedenfalls das Bild von einer Winzerin. Den Kopf immer voller Trauben – zumindest in diesen Tagen – und dazu allererste Arbeiterin. Zupackend, unermüdlich und hochkonzentriert führt sie ihre kleine, 20 Köpfe zählende Armee aus deutschen, polnischen und rumänischen Lesehelfern ins Gefecht. Blau-weiße Winzerjacke, darunter Jeans. Die Füße gesteckt in bunte



Gummistiefel, das blonde Haar gebändigt von einem karierten Kopftuch, dazu allzeit Schere und Eimer in der Hand. St. Margaretas Kirchturmuhre gibt das Signal zum Auf-



bruch: Acht glockenhelle Schläge. Jetzt Schlepper anlassen – und los.

Heute zuerst ins Forster „Stift“. Dort hängt unterhalb des Dorfes in tiefer Lage noch Gewürztraminer. Kleiner Rest einer diesmal leider bescheidenen Ausbeute. Das klassische Winzerpech, denn in der Nacht vom 3. zum 4. Mai verdarb Frost fast zwei Drittel der Ernte. Sabine graust es noch jetzt. „Abends“, erzählt sie, „hatten wir plus sieben Grad, morgens gegen sechs Uhr waren es dann minus vier Grad. Und weil die Kälte, man nennt das Strahlungsfrost, in die tiefsten Stellen fließt und sich am Boden verdichtet, hat es gerade hier in der flachen Ebene die frischen, noch zarten Triebe erwischt.“ Alles welk und mit hängenden Köpfen – es bot sich ein Bild des Jammers.

Davon jetzt nichts mehr. Nur vom Frühtau pitschnasse Stiefel und in der Nase ein sich mit der Sonnenglut allmählich entfaltender Weinbergduft. Wie gesund und frisch das riecht: nach Boden und Gras, nach Wiesenkräutern und einem Hauch von Most. Schnipp, schapp geht das und fällt in den Plastikeimer. Schnipp, schnapp und schnipp schnapp.

Die hohe Kunst der Handlese ist ein gar mühsames und zugleich gefährliches Geschäft, denn die Traubenschere (Fa. Stocker, Modell Profi) mit ihren teflonbeschichteten Klingen ist fast mehr Waffe denn Werkzeug. Wehe dem, der nicht

aufpasst. Sie macht zwischen menschlichen Gliedmaßen und üppig gewachsener Rebe keinerlei Unterschied. Handschuhe sind deshalb Pflicht, auch wenn man ohne die mehr Gefühl in den Fingern hätte. Aber wer will schon Blut im Wein?

Die Saisonarbeiter der Mosbachers sind versierte, erfahrene Leute, die „sorgfältig und sauber schaffen“, wie es heißt. „Auf die ist 1a Verlass“. Sie kommen, ob nun aus Polen oder Rumänien, schon seit Jahren, zu Teilen sogar in dritter Generation. Da ist Wieslaw aus dem Dörfchen Byszona nahe Krakau, ihm zur Seite stehen gleich vier Cousinen, die heißen Anna, Marzena, Ewa und Halina.

Man reist mit dem Bus an und wohnt auf dem Weingut. Kocht des Abends selbst, schaut in der Freizeit polnische DVDs oder fährt mit gestellten Fahrrädern zum Bummeln und Einkaufen ins nahe Städtchen Bad Dürkheim. Nicht anders machen es Miron, Marcel, Christina und Michael aus Rumänien. Ihr Domizil ist ein lauschiges Häuschen im Garten, und weil Christina gerne Musik hört, erklingen dort nach Feierabend sehnsüchtige Lieder aus ihrer Heimat.

„Ich hätte bei der Arbeit eigentlich gerne gemischte Teams“, sagt Sabine Mosbacher-Düringer, „aber da ist leider nichts zu machen. Sie bleiben irgendwie lieber unter sich.“

Fürsorge, Hingabe, Leidenschaft

Ein Winzerpaar, wie es im Buche steht: Sabine Mosbacher-Düringer und ihr Mann Jürgen leben und lieben ihr archaisches Handwerk. Während sie in den Tagen der Lese erste Arbeiterin im Weinberg ist, kümmert er sich um die Arbeit im Keller. Wichtiges Indiz für die Reife der Trauben ist die Höhe des Zuckergehalts in den Früchten. Er wird mittels Refraktometer in Grad Oechsle bestimmt – dazu genügt ein kleiner Tropfen Beerensaft

Was bedeutet: Links lesen die Polen, rechts die Rumänen und in der Mitte schnippeln die Deutschen. Neben der Chefwinzerin selbst sind das die Winzer-Azubis Melina und Nicole, sowie Resi Kölsch samt Schwester. Die beiden lebenslustigen Frauen sind echte Forster Urgesteine nach Pfälzer Motto: „Den Wein muss man lieben wie seine eigenen Kinder.“ Jedenfalls: „Wir machen das jetzt schon seit bald dreißig Jahren, und wenn wir es nicht mehr dürften, dann würde uns etwas fehlen.“

6,50 Euro beträgt der Stundenlohn, Mittagessen und freie Logis für die Gäste aus der Ferne inklusive. Reich wird davon keiner, aber es ist der allgemeine Lese-Tarif. Und satt werden sie immer. Alle. St. Margaretas helle Glocke deckt pünktlich um Schlag zwölf lange Holztische mit rot-weiß karierten Tüchern, und dann gibt es zu Wasser oder Hauswein (Riesling trocken, herzhaft und saftig) deftige Kost. Leber-, Fleisch- und Blutwurst, nebst sauren Gurken und Senf, Salat und Pellkartoffeln im Überfluss.

Kulinarisch betrachtet ist das ein durchaus sinnvolles Kontrastprogramm: Weinlese, wir wissen das jetzt, ist kein Zuckerschlecken, aber dabei gibt es andauernd etwas zu Naschen. Probieren gehört schließlich zum Handwerk. Ein Träubchen hier, ein Träubchen da, je später der Herbst, desto süßer. „Es ist“, seufzt Sabine Mosbacher-Düringer zuweilen, „die reinste Traubenkur.“

Sehen, riechen, schmecken – man ist mit allen Sinnen bei der Sache, und neben gebotener Eile geht es auch um strategisches Geschick. Was darf hängen





Flaschen daher kommt und vielleicht, wie schon 2010, die Goldene Kammerpreismünze gewinnt.

Mühsam ist diese Arbeit, und je weiter sie fortschreitet, desto stiller wird es in den Rebreihen. Eigentlich zwitschert es immer fröhlich: zwischen Anna und Ewa, dem Wieslaw, der Halina, zwischen Michael und Melina. Nun ersterben die

und hat noch Zeit? Was muss sofort in den Keller? Auch um darauf Antwort zu finden, sind die Mosbachers unentwegt zwischen ihren Rebstöcken unterwegs. Fast im Stundentakt wird begutachtet und probiert; werden mittels Refraktometer die Zuckergrade bestimmt; werden einmal gefasste Pläne wieder umgeschmissen, wird die Lesetruppe umgruppiert. Dazu wartet Kundschaft in der neu gestalteten Vinothek und will probieren.

Es mag dann passieren, dass Sabine Mosbacher-Düringer ausgerechnet beim Wein-Ausschenken die Hände zittern. Sie sagt dann: „Entschuldigung, das kommt vom vielen Schneiden. Ich muss auch gleich wieder raus.“ Und ist schon weg. Ins „Ungeheuer“ diesmal, von dessen Rebsaft schon Otto von Bismarck weinselig schwärmte. „Dieses Ungeheuer“, sprach des Reichskanzlers tiefer Bass, „schmeckt mir ungeheuer.“

Deutsche Toplage mithin. Terroir, so heißt es, ist des Weins Charakter. Wetter steht für Persönlichkeit. Dem Menschen aber obliegt die Qualität. Nicht zuletzt deshalb kennt Winzerin Sabine jeden Käfer, jede Kalkinsel, jeden Kiesel in diesem Fleckchen Erde, über dem die Luft schwer, von all den süßen Beeren wie zuckrig geschwängert hängt. Es wundert nicht: Sie stand schon als klitzekleines Mädchen hier und schnitt Rebstöcke zurück. Jetzt ruft sie ihrem Völkchen mit Nachdruck zu: „Das ist ein ganz wichtiger Weinberg. Seid aufmerksam und nehmt euch Zeit.“

Auslese – man darf das ruhig wörtlich nehmen. In den grünen Eimer fällt gesundes, goldgelbes Lesegut. Schwarz dagegen ist der Zielort all dessen, was, vom Botrytis-Pilz befallen, sich zur Edelfäule wandelte und am Ende etwas ergibt, das sich „Goldkapsel“ nennt, nur in 0,375 Liter-

Gespräche, man hört nur noch, wie die Trauben in die Eimer fallen, hört auch, wenn Nicole den Trecker anlässt und mit gefüllten 750-Kilo-Plastikboxen den Rückweg zum Weingut antritt. Dort wartet das Kellerteam, und das ist nun wieder eine ganz andere Geschichte.

Jürgen, 48, Sabines Mann, ist hier Chef. Der wohltemperierte, uralte Gewölbekeller von 1884 gehört ebenso zu seinem Reich, wie die große, 1979 komplett neu gebaute Halle. Dort ist er Herr über Edelstahltanks mit einem Fassungsvermögen bis zu 12000 Litern, über alte Stück- oder Doppelstück-Eichenfässer (1200 oder 2400 Liter), über Sortiertisch samt Abbeer- und Einmaischvorrichtung, die pneumatische, 4000 Liter fassende Weinpresse, über Filtrier- und Abfüllanlage, sowie jede Menge Schläuche, Pumpen und was es sonst noch an Werkzeugen alles braucht. Was im Berg geerntet wurde, nimmt er jetzt in Empfang und – kein Witz: „Ich erkenne anhand des Leseguts, ob meine Frau mit der Traubenschere draußen dabei war oder nicht.“

Zwei, die sich blind verstehen. So viel ist klar. Das geht Hand in Hand und ohne große Worte. Zwei auch, die ihr Geschäft verstehen, längst etabliert sind und ihre Produkte in allerlei First-Class-Hotels und Sterne-Küchen wissen. Zu nennen etwa: das Adlon in Berlin, die Traube in Tonbach, das Waldhotel Sonnora. Aber ebenso zwei, die noch wie die kleinen Kinder sind – voller Enthusiasmus und Ungeduld, Neugier und banger Erwartung. „Es kribbelt in jeder Körperfaser“, sagt Jürgen Düringer und macht überhaupt kein Hehl aus seiner Gemütslage: „Bei aller modernen Technik, Wein machen ist ein zutiefst archaisches Geschäft. Es berührt die Seele.“

Manchmal, spätnachts, wenn alle schlafen, geben er und seine Frau ihrer romantischen Ader eine Chance. Dann ge-

hen sie, jeder eine Kerze in der Hand, entlang der Tanks und Fässer und belauschen den Wein.

Es gluckst und gluckert in den aufgesetzten Glaspfeifen, aus denen die Gärgase entweichen. Und brodelt und blubbert. Was bloß haben die sich zu erzählen? Sauvignon Blanc und Riesling, Weiß- und Spätburgunder. Dazu der Gewürztraminer – immer alle durcheinander und ganz so, als werde da wortreich um anstehende Prämierungen, um Prädikate und Staatsehrenpreise disputiert. Es ist ein heillos, frühreifes Palaver, und sowohl Sabine als auch Jürgen sind überzeugt: „Die schönsten Geschichten erzählt der Wein sich selbst.“

Man muss eben nur zuhören können. Oder, besser vielleicht noch, probieren. Zunge und Gaumen sind nach wie vor der verlässlichste Indikator für das rechte Wachsen und Werden des Weins. Ihnen teilt sich Volumen und Körper unmittelbar mit, sie zeigen auch an, in welche Richtung der mit Gärhefe geimpfte Rebsaft gerade marschiert.

Jürgen Düringer ist mit all seiner Arbeit übrigens nicht alleine. Ihm zur Seite steht Thorben Randau, ein Berufs-Quereinsteiger aus Bochum, der gerade seine Ausbildung zum Weinbautechniker absolviert. Und da ist noch – Tusch und das Haupt geneigt – die Pfälzer Weinkönigin von 2003, ihre außerordentlich hübsche Majestät Barbara Klein. „Wir“, sagt die ausgelernete Technikerin fröhlich, „sind die Kellerasseln.“

Sind die Produktionsprozesse hinreichend bekannt? Dazu in gebotener Kürze nur so viel: Angeliefertes Traubengut geht zuerst über das langsam laufende Fließband des Sortiertischs, wird dort nochmals handverlesen und wandelt sich dabei sanft angequetscht in Maische. Ruhe ist jetzt erste Pflicht, man nennt das Maischestandzeit und bestäubt das Ganze zwecks Kühlung mit ein wenig Trockeneis.

Süßer Most und deftige Kost

Nur der Gewürztraminer wird mit Füßen getreten.

So schließt man die robusten, von allen Rippen abgebeerten Trauben vor dem Pressen auf.

Ein Job für Barbara Klein. Die Pfälzer Weinkönigin von 2003 hat als Weinbautechnikerin das Rüstzeug für die Arbeit im Keller. Mit Kennerblick prüft sie die Klarheit des Rebsaftes nach der Trubfiltrierung, reinigt Edelstahltanks vor der Befüllung und gibt Gärhefe zu frischem Wein in alten Eichenfässern





Nächster Schritt: das pneumatische Pressen. „Bei uns“, sagt Jürgen Düringer, „geschieht das so schonend wie möglich. Will sagen: Nicht pumpen, wir schütten die Maische in die Presse und arbeiten mit einem Druck von maximal 1,8 Atü.“ Das dauert natürlich etwa drei bis vier Stunden, dient aber der Aromaerhaltung.

Was Maische war, ist jetzt Saft und kommt über Nacht in die Vorklärung. Dabei setzen sich Schwebstoffe ab, der sogenannte Trub. Davon befreite Flüssigkeit geht gleich in Fass, in Tank, während, was sich am Boden sammelte, nochmals filtriert wird. Merke: Jeder Tropfen zählt. Und Schluss. Nur noch Hefe dazu, danach waltet die Natur.

Wo Großes wächst und reift

Das Schild am Ortseingang ist keine Übertreibung: Rund um das 850-Seelen-Dörfchen Forst rockt der Riesling. Auf 175 Hektar Weinberg gedeihen dort spektakuläre Tropfen und auch der Jahrgang 2011 schickt sich an, die große Tradition fortzuschreiben. Die handgelesenen „Großen Gewächse“ aus den Lagen Kieselberg, Pechstein und Ungeheuer geben sich auf dem Weingut Georg Mosbacher ein Stelldichein. Allein die Farbe im Glas ist ein Gedicht

Gärung nennt sich, was jetzt, je nach Temperatursteuerung, in den zuweilen turmhohen Behältnissen über drei oder vier oder auch mehr Wochen abläuft. Beobachtung und ständige Kontrolle von Mostgewicht und Säure sind dabei unerlässlich, und sie offenbaren ganz allmählich den Charakter des neuen, frischen Jahrgangs.

Darf man nun endlich fragen, wie er denn wird, der Wein 2011? Sabine Mosbacher-Düringer lächelt verschmitzt: „Bevor nicht alles im Keller ist, sagen wir eigentlich nichts. Aber so viel sei verraten: Wir sind dann doch trotz des schwierigen Wetters im August sehr zufrieden und freuen uns auf schöne, elegante Produkte.“

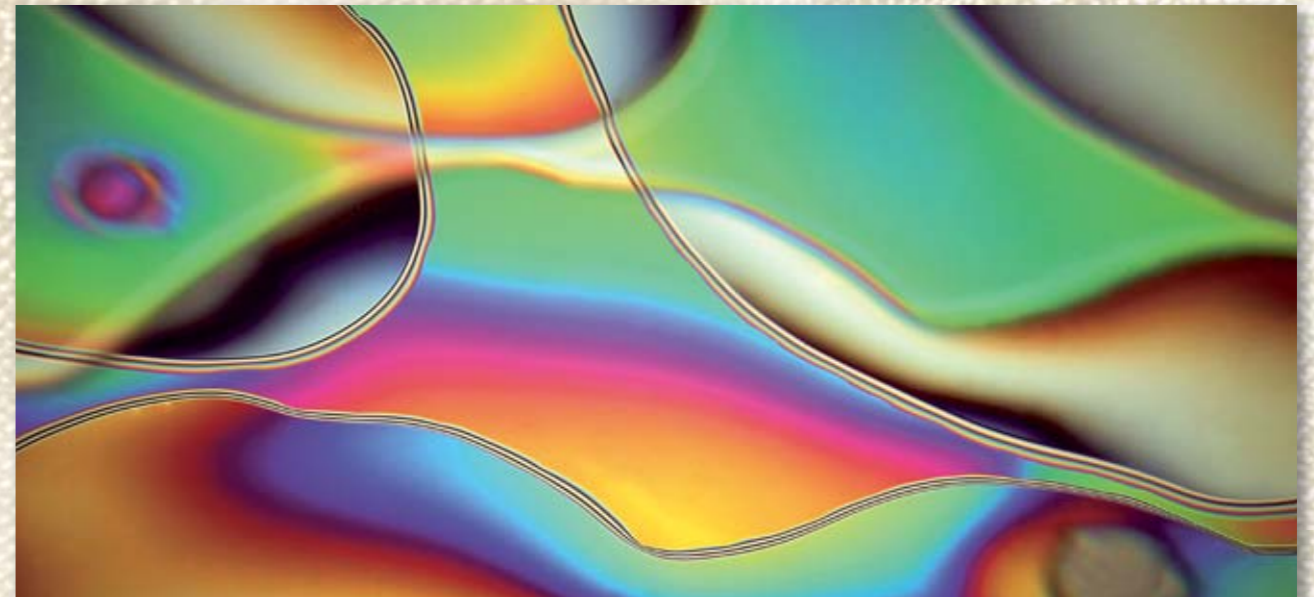
So ist das halt bei Winzern. Ein bisschen abergläubisch sind sie schon, und Tiefstapeln gehört kurz nach der Lese ohnehin zum Handwerk. Ihr liebster Jahrgang? Da muss Sabine nicht lange überlegen. Sie hat einen eigenen, sie nennt ihn „meinen ganz privaten Jahrgang“. Vater Richard schenkte ihn ihr zur Volljährigkeit. Ein 64er Riesling, goldgelb, mit großartigem Säurespiel. Er stammt aus ihrem Geburtsjahr und „wenn ich könnte“, sagt sie mit Kurt Tucholsky, „ich würde ihn streicheln.“

Auf dem Markt ist der erlesene Tropfen natürlich nicht mehr, da hält sich Sabine Mosbacher-Düringer ganz an den Großvater. Der riet ihr einst: „Kind, denk immer dran: Verkauf nicht alles. Was ist schon Papiergeld gegen unseren guten Wein.“

Wie wahr, gerade jetzt in diesen, unseren Zeiten. Ein letzter Gang, hinaus zu „Freundstück“ und „Ungeheuer“. Das muss noch sein. Ein sanfter Windhauch geht, es rascheln leise die Rebenblätter. Man setzt sich auf eine kleine Bank, blinzelt in die Sonne und denkt: Kein schöner Land. Hat es noch etwas zu sagen? Vielleicht dieses, als kleine Reminiszenz an einen großen, den Freuden des Lebens zugewandten Bundespräsidenten. Wohlan, wie sprach einst Theodor Heuss: „Wein saufen ist Sünde. Wein trinken aber ist beten.“

Also, lasst uns beten.

Maybach – eine Marke der Daimler AG, www.maybach-manufaktur.com



Parfum der Maybach Flakon-Beduftungsanlage. Lichtmikroskopie, Maßstab 1:100.



MANCHE NENNEN ES KUNST.
WIR NENNEN ES LIEBE ZUM DETAIL.

Um Meisterwerke zu erschaffen, braucht es Kreativität, handwerkliche Spitzenleistung und Liebe zum Detail – genau wie für die Gestaltung eines Maybach. Für beides gilt: Außergewöhnliches erreicht man nur durch fortwährendes Streben nach Perfektion; der Philosophie von Maybach, nur Bestes aus Bestem zu schaffen. Ergebnis ist ein automobiles Meisterwerk. Entdecken Sie Maybach – neu.

Kraftstoffverbrauch kombiniert: 15,8–15,0 l/100 km; CO₂-Emission kombiniert: 368–350 g/km.
Die Angaben beziehen sich nicht auf ein einzelnes Fahrzeug und sind nicht Bestandteil des Angebots, sondern dienen allein Vergleichszwecken zwischen den verschiedenen Fahrzeugtypen.

MAYBACH

