



DAS WEINGUT

Versteckt am Rande der Hallgartener Lage Würzgarten liegt das eher wie eine Lagerhalle anmutende Weingut von Irene Söngen und ihrem Mann, einem diplomierten Weinbau-Ingenieur. Seit 1994 widmet sich das Ehepaar dem Weinanbau, zunächst mit Anschluss an die örtliche Winzergenossenschaft und dann ab 1999 mit eigener Weinherstellung.

Die in Hattenheim (u.a. mit den Lagen Schützenhaus, Hassel, Wisselbrunnen), Hallgarten (Jungfer, Würzgarten, Schönhell und Hendelberg) sowie in Oestrich (Doosberg, Lenchen) angesiedelten Weinbergsflächen (rd. 7,5 ha) sind fast ausschließlich mit Riesling bestockt. Auf einer „Kleinstparzelle“ wird noch etwas Spätburgunder angebaut. Die ausschließlich aus eigenem Lesegut stammenden Weine kommen im ausgewählten Fachhandel, in der Gastronomie und an Endverbraucher zum Verkauf. Die o.e. erwähnte Philosophie des Weingutes, spiegelt sich in dem bescheidenen und unprätentiösen Auftreten von Frau Söngen wider. Die Arbeiten im Weinberg und im Keller werden ausschließlich von Frau Söngen und ihrem Mann, unterstützt von ihrer Tochter, die ihr Weinbaustudium bald abgeschlossen haben wird, durchgeführt.

WEINGUT IRENE SÖNGEN

INHABER: Irene & Klaus-Georg Söngen

KONTAKT: Georg-Müller-Str. 2, 65347 Eltville-Hattenheim
06723-1368
info@weingut-irene-soengen.de
www.weingut-irene-soengen.de

WEINPROBEN: Termine nach Vereinbarung

GUTSAUSSCHANK:

BESONDERHEITEN:

ZERTIFIZIERUNG: keine



PHILOSOPHIE WEINANBAU / WEINAUSBAU

Die Weinberge, die zu 38 % gepachtet sind, sind bis zu 50 Jahre alt. Um eine wachstumsmäßige Kontinuität sicher zu stellen, wird jedoch jedes Jahr ein Weinberg erneuert.

Die Winzerin fühlt sich bei der Weinbergspflege und -bearbeitung dem ökologischen Leitgedanken verpflichtet. Die Weinberge sind mit speziellen Saatmischungen begrünt. In aller Regel kommen keine Insektizide und Herbizide zum Einsatz. Die Weinstöcke und auch Weine sollen möglichst „wenig manipuliert werden“. Die Auflagen des Bioweinbaus werden noch „überboten“, da auf den Schwefel- und Kupfereinsatz verzichtet wird. Allerdings möchte man sich witterungsbedingte „Noteingriffe“ in Ausnahmefällen vorbehalten, da man den (nachvollziehbaren) wirtschaftlichen Sachzwängen eines relativ kleinen Familienbetriebes doch Rechnung tragen müsse. Diese Eingriffe erfolgten aber immer unter Berücksichtigung des Schutzes von Ressourcen sowie von Mensch und Umwelt. Der Großteil der Lese erfolgt mit der Maschine. U.a. werden einzelne Parzellen und Steillagen per Hand gelesen. Die Trauben werden gleich nach der Ernte, ohne Maischestandzeiten, abgepresst. Die Lösung von Gerbstoffen soll dadurch vermieden werden.

Je nach Jahrgang wird, um den Gärprozess überhaupt anzustoßen, Reinzuchthefer zugesetzt. Holzfässer sucht man vergebens; die Weine werden ausschließlich in großen Stahlbehältern ausgebaut. Die Weine bleiben bis zur Abfüllung im April/Mai auf der Hefe. Die Absicht, die Produktherstellung in allen Phasen zu steuern, wird auch bei einer Besonderheit erkennbar, die wir erstmalig bei unseren „Entdeckungen“ angetroffen haben: das Weingut betreibt im kleinen Rahmen (ca. 3.000 Flaschen p.a.) die eigene Herstellung von Sekt (Riesling und Spätburgunder).





„Wir sind Rheingauer.
Wir leben und arbeiten für
und mit der Natur“

TESTERGEBNIS

Aus der kleinen, dreistufigen Wein-Kollektion, die Frau Söngen „Brot und Butter“, „Facetten“ und „Aromen für die Sinne“ nennt, haben wir einen feinerherben, einen trockenere und einen herber **Rheingau Riesling-Kabinett**, jeweils der Jahre 2017 und 2018, probiert. Der Jahrgang 2018, der erst kurz vor unserer Probe abgefüllt wurde, wirkte erwartungsgemäß noch leicht hefig und verschlossen.

Unisono war sich die Testergruppe einig, dass die trockenere und herber Rieslinge (auch jahrgangsübergreifend) ihre Favoriten waren. Insbesondere die (herber) **Rheingau Rieslinge des Jahrgangs 2017** zeigten eine saftige Frucht mit einem straffen und mineralischem Charakter.

Im Kontrast dazu stand ein **2016er Riesling aus der Steillage des Hendelberges**, der ein fruchtbetontes Bouquet mit einer leichten Süßlichkeit aufwies. Der eingangs gereichte **Riesling-Sekt**, brut, zeigte eine klare Frische mit leichten Zitrusnoten.

Der Schwerpunkt des Weingutes liegt im Angebot von charakterstarken Kabinett-Weinen mit moderatem Alkoholgehalt. Moderat sind auch die Preise, die im Kabinett-Bereich unter € 7,- liegen.

Das Weingut Irene Söngen hat sich der ökologischen Weinherstellung verschrieben. Die Slow Food-Prinzipien „GUT, SAUBER und FAIR“ werden in vielen Bereichen der Weinherstellung erfüllt. Auf die weitere Entwicklung dieses Weingutes sind wir sehr gespannt.