



DAS WEINGUT

Die „Wieder-Entdeckung“ dieses Weingutes müssen wir gleich mit einem Eingeständnis beginnen: bei den einige Jahre zurück liegenden Besuchen des Weingutes hatten wir nicht den Eindruck, dass aufgrund des großen Gutsausschanks hier ein Weingut mit slowwine-affinen Merkmalen „heranwächst“.. Erst auf Hinweis eines Winzerkollegen haben wir das Weingut erneut besucht und mit Herrn Martin Mitter einen Winzer angetroffen, der aufgrund seiner positiven Erfahrungen, die er vor einigen Jahren mit dem Einsatz von natürlichen Stoffen („Backpulver und Orangenöl“) bei der Behandlung von Rebstöcken gemacht hat, nunmehr in der Phase des ökologischen Weinanbaus „gelandet“ ist. Seit dem Jahr 2016 ist das Weingut Mitglied von ECOVIN.

Die insgesamt rd. 8 ha Rebfläche sind in den Gemeinden Hochheim (jüngere Bestände) und Flörsheim (die Rebstöcke sind dort bis zu 40 Jahre alt) angesiedelt. Es werden Riesling (70 %), Spätburgunder (26 %) und kleinere Parzellen mit Dornfelder, Grau- und Weißburgunder sowie Sauvignon Blanc angebaut.

WEINGUT Mitter-Velten

INHABER:	Martin Mitter
KONTAKT:	Frankfurter Str. 31, 65239 Hochheim am Rhein 06146-9101 weingut-mitter@gmx.de www.weingut-mitter.de
WEINPROBEN:	Termine nach Vereinbarung
GUTSAUSSCHANK:	Termine siehe Website
BESONDERHEITEN:	Veranstaltungen im Weingut, Weinstand
ZERTIFIZIERUNG:	ECOVIN, BIOWEIN



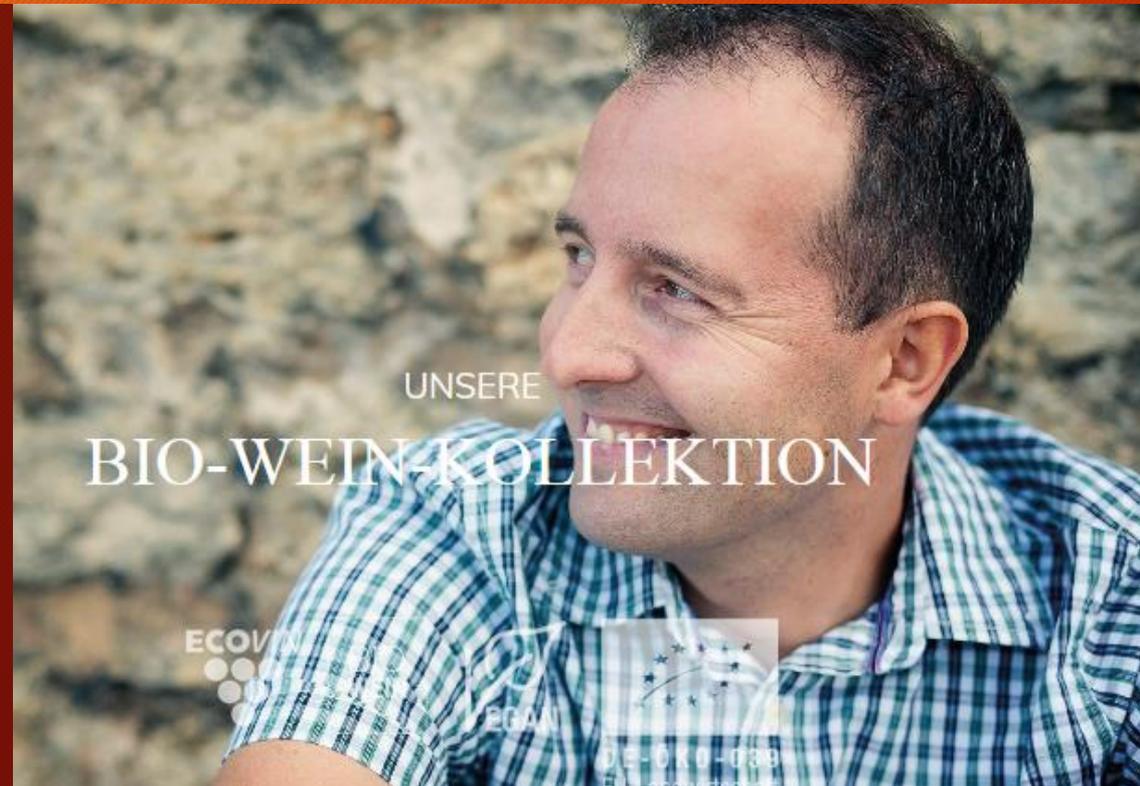
PHILOSOPHIE WEINANBAU / WEINAUSBAU

In der weitgehend flachen Weinbergstopographie der Gemeinden Hochheim und Flörsheim reicht der Untergrund von sandig-kiesigen Böden hin zu Löß und Lößlehm sowie mittelgründigen Mergeln, der zum Teil engräumig wechselnd ist.

Dem Vorsorgeprinzip entsprechend, erfolgt der Einsatz von natürlichen Stärkungsmitteln und die aktive Förderung von Nützlingen. Die artenreiche Begrünung der Weinberge erfolgt mit Grünmischungen („Rummelmischung“).

Herr Mitter hat in den letzten Jahren erhebliche Investitionen im Bereich des Maschinenparks und der Kellerwirtschaft getätigt. Mit der damit verbundenen Flexibilität sieht er eine wesentliche Voraussetzung für einen verantwortungsvollen und zukunftsorientierten ökologischen Weinanbau.

Die Weißweine werden bis zum Mai des Folgejahres auf der Feinhefe ausgebaut, da eine Nachreife in der Flasche nicht gewünscht ist.





„Wir haben umgedacht:
Lebendige Böden und
Reben für lebendige Weine“

TESTERGEBNIS

Bereits der trockene „Einstiegswein“ in der Literflasche aus der **Großlage Daubhaus 2018** zeigt das Geschmacksbild eines klaren und sauberen Rieslings. Zwei **Riesling-Spätlesen 2018, trocken (Hochheimer Hölle und Kirchenstück)** sind feinfruchtig, mit Kraft, Fülle sowie differenzierten Fruchtaromen „ausgestattet“ und haben jeweils ein schönes Süß- /Säurespiel.

Die „Abteilung“ **Spätburgunder** ist mit einem Weine aus der Lage **Hochheimer Hölle 2016** aus dem großen Holzfass (18 Monate Fasslagerung) vertreten, der sich durch eine schöne Dichte nach roten Früchten und einer leichten Süße auszeichnet.

Ein **Riesling Sekt brut 2017 vom Hochheimer Berg**, der ein knackiges Apfelaroma zeigt rundet das Proben-Sortiment ab.

Das Weingut hat aufgrund von eigenen Erfahrungen mit dem naturnahen Anbau sehr selbstbewusst den Weg in den ökologischen Weinbau beschritten. Bei seinen doch sehr unmittelbaren Kundenbeziehungen (Direktverkauf /Gutsauschank / Weinstände) ist es Herrn Mitter offensichtlich auch gelungen, seine Abnehmer auf dem neuen Weg „mitzunehmen“. Ein Grund für diese Kundentreue dürfte allerdings auch in dem sehr moderaten Preisniveau zu suchen sein.

Gerne nehmen wir das Weingut in unsere „Erkundungen“ auf, da sich dieses, trotz des noch sehr dem konventionellen Weinbau verhafteten regionalen Umfeldes mit seiner entsprechenden Kundenstruktur, konsequent der ökologischen Weinbereitung widmet.

Herr Mitter legt auch darauf Wert, dass sich auch das Speisenangebot im Gutsausschank an ökologischen Maßstäben orientiert.