



DAS WEINGUT

Ganz am „Rand“ des Rheingaus in Lorch liegt das 4,1 ha umfassende Weingut von Richard Weiler. Dort bewirtschaftet er in dritter Generation Steillagen in und um Lorch (Schlossberg, Krone, Bodental, Kapellenberg, Burgweg, Pfaffenwies) und in Aßmannshausen die Lage Höllenberg. Auf verwitterten Schiefer- und Quarzitböden werden Riesling (60 %) und Spätburgunder (etwas unter 40 %) und eine kleine Parzelle Weißburgunder angebaut. Seit 1983 betreibt Herr Weiler, der gelernter Weinbautechniker ist, das von seinem Großvater im Jahr 1921 gegründete Weingut.

Unterstützt wird er von seiner Tochter Carolin, die Internationale Weinwirtschaft in Geisenheim studiert, und sich um den Vertrieb und das Marketing kümmert. In 2018 hat sie erstmals ihren eigenen Wein („Rosé Carolin“) angebaut .

Prägendes Element des Weingutes ist ein 30 Meter unter der Erde liegender Natursteinkeller. Die feucht-kühlen Mauern aus Schiefergestein sorgen für ein hervorragendes Kellerklima.

Die ausschließlich aus eigenem Lesegut stammenden Weine kommen weit überwiegend an Endverbraucher und in einigen Restaurants zum Verkauf. Die Gesamtproduktion beläuft sich auf ca. 22 Tsd. Flaschen.

WEINGUT Richard Weiler

INHABER: Richard Weiler
KONTAKT: Weiselberg 9, 65391 Lorch am Rhein
Tel. 06726-9416
service@weingut-weiler.de
www.weingut-weiler.de

WEINPROBEN: Termine nach Vereinbarung

GUTSAUSSCHANK: Frühjahr, Schlemmerwochen, Sommer – siehe Website

BESONDERHEITEN: Teilnahme an Weinfesten – siehe Website

ZERTIFIZIERUNG:



PHILOSOPHIE WEINANBAU / WEINAUSBAU

Die Weinberge, die sich ausschließlich im Eigenbesitz befinden, sind bis zu 50 Jahre alt. Die Bewirtschaftung der Steillagen stellt sich naturgemäß sehr aufwändig dar. Hier arbeitet das Weingut mit dem „Binger Seilzug-System“. Das Weingut betreibt eine schonende Boden- und Pflanzenpflege, ohne dass hier jedoch explizit ökologische Pflanzenschutzmittel im Vordergrund der Behandlung stehen. In den Rebzeilen wechseln sich Begrünung und Öffnung ab. Bei der Weinlese wird die Familie von polnischen Erntehelfern unterstützt. Der Gärprozess wird mit Reinzuchthefer angestoßen. Der Fokus liegt auf einer traditionellen Weinbereitung mit dem Ziel, jeweils eine Lagencharakteristik herauszuarbeiten. Sowohl für die auf Schieferboden gewachsenen Weine („Leichtigkeit“) als auf den Quarzitböden (Pfaffenwies/Bodental) gewachsenen Weinen („kräftig und gehaltvoll“) werden leichte, filigrane und mineralische Weine angestrebt. Die Weine der letzten Jahrgänge wurden in großen Holzfässern ausgebaut. Für die Zukunft ist der ausschließliche Einsatz von Stahlfässern vorgesehen. Mit dieser Umstellung sollen die o. e. Merkmale noch stärker herausgearbeitet werden.

Die Weißweine kommen im März/April des darauf folgenden Jahres in den Verkauf.

Der Spätburgunder lagert ein Jahr im großen Holzfass und wird im September des Folgejahres auf die Flasche gezogen. Perspektivisch möchte Herr Weiler die Anbauquote für den Spätburgunder jedoch absenken.

Das Sortiment wird um einen Rheingau Riesling brut, ein Cuvée aus Rheingauer Lagen, der bei der Sektkellerei Ohlig ausgebaut wird, ergänzt.

Die ansprechend gestaltete Weinliste mit dem „Schieferlogo“ zeigt knapp 20 Positionen in allen Qualitätsstufen.

(Qualitätswein, Kabinett und Spätlese, mit trockenem, halbtrockenem und mildem(r) Charakter/Ausprägung.

Unter Berücksichtigung der besonderen Aufwändungen im Steillagenanbau, befinden sich die Weine sicherlich noch im unteren Preissegment.



„Traditionelle leichte Kabinett-Weine mit Lagencharakter sind unser Steckenpferd“



TESTERGEBNIS

Nach einem frischen Riesling-Sekt des Weingutes zum Einstieg präsentierte Herr Weiler einen Riesling QbA trocken 2018 aus der Lage Schlossberg „Schiefer“, der eine saubere und reintonige Rieslingcharakteristik zeigte und trotz seiner Jugendlichkeit schon ein ausgewogenes Geschmacksbild abgab. Der Riesling Kabinett 2018 aus der Lage Lorcher Bodental-Steinberg zeigte ein noch markanteres und gehaltvolleres Bukett. Eine Riesling Spätlese trocken 2018 aus der Lage Lorcher Krone weist bei aller Fülle noch eine gewisse Feingliedrigkeit aus.

Der Schwerpunkt des Weingutes liegt im Angebot von filigranen, leichten Kabinett-Weinen mit moderatem Alkoholgehalt. Diese Charakteristik trifft auch für den von Tochter Carolin als Rosé ausgebauten Spätburgunder 2018 feinherb „Carolin Rosé“ sowie den angenehm zu trinkenden Blanc der Noir 2018 Spätburgunder trocken zu. Von den Spätburgundern hat uns der aus der Top-Lage Assmannshäuser Höllenberg stammende Spätburgunder 2016 QbA, der auf Phillitschiefer gewachsen ist, mit seiner feinen Würze und den Kirscharomen am besten gefallen.

Das Weingut produziert uneingeschränkt Weine, die einen sorten- und regionentypischen Charakter aufweisen. Herr Weiler legt auf eine schonende Boden- und Pflanzenpflege und eine sorgfältige Kellerwirtschaft Wert. Mit seinen An- und Ausbaumethoden bewegt sich Herr Weiler jedoch überwiegend noch nicht im Bereich der slowwine-affinen Weinherstellung. Dennoch möchten wir das Weingut hier vorstellen, da es gut schmeckende Weine herstellt, die das Terroir perfekt widerspiegeln.