



SLOW WINE-Führer Rheingau



Liebe Weininteressierte,

mit dem vorliegenden Bericht erhalten Sie Ergebnisse eines Pilotprojekts des SLOW FOOD Conviviums Rheingau, welches in 2016 gestartet wurde. Es zeigt, was für uns ein SLOW WINE sein könnte.

Der Bericht beruht auf zahlreichen Besuchen bei Winzern im Rheingau, bei denen SLOW FOOD Tester nicht nur die wichtigsten Weine verkostet, sondern auch Informationen über die Arbeit und die Philosophie des Weingutes eingeholt haben. Die Ergebnisse werden laufend bei Querverkostungen überprüft.

Mit dem aktuellen Bericht veröffentlichen wir Ergebnisse, die fortlaufend aktualisiert werden. Die Besuche und Tests haben uns auch gezeigt: Es gibt ihn nicht, den perfekten SLOW WINE-Winzer, der alle Kriterien hundertprozentig erfüllt. Viele Betriebe weichen mit ihren Erfahrungen und ihren gut begründeten Vorstellungen von den SLOW FOOD-Maximen ab.

Die Arbeit am SLOW WINE-Führer Rheingau hat uns daher insbesondere gezeigt, dass nicht die Bewertung (oder gar die Abwertung) im Vordergrund stehen darf, sondern viel mehr eine lebendige Diskussion und der gegenseitige Austausch.

SLOW FOOD ist eine Organisation, in welcher sich Erzeuger und Verbraucher zusammenfinden, deren gemeinsames Ziel die Bewahrung und die gute, saubere und faire Herstellung regional geprägter Lebensmittel ist. In diesem Sinn wollen wir Sie, liebe Winzer, und Sie, liebe Weininteressierte, ermuntern, an unserer Diskussion teilzunehmen und auf diese Weise den SLOW WINE-Führer Rheingau ein wenig mitzugestalten.

Marion Thomas-Nüssler
Slow Food Rheingau
Leiterin des Conviviums



Rheingauer SLOW WINE Erkundungen

Unser Rheingauer SLOW WINE-Führer für weinbegeisterte Menschen

Mit unserem SLOW WINE-Führer wollen wir Ihnen Weingüter vorstellen, die im Sinne der SLOW FOOD-Bewegung arbeiten. Dabei betrachten wir das Weingut in seiner Gesamtheit, also nicht nur die Weine, sondern auch die Winzerpersönlichkeit sowie die Arbeitsweise im Weinberg und im Weinkeller im Hinblick auf die SLOW FOOD-Kriterien „GUT, SAUBER, FAIR“.

In einem vorangegangenen Pilotprojekt zu diesem SLOW WINE-Führer haben wir unsere Bewertungskriterien und Leitlinien in verschiedenen Gremien intensiv diskutiert und festgelegt. Diese Kriterien bilden unseren Orientierungsrahmen für die Einordnung der Weingüter.

Erfreulicherweise gibt es eine größere Anzahl von Weingütern, die zumindest teilweise SLOW WINE-affin arbeiten. Dies gilt für Weingüter aller Betriebsgrößen. Dabei sind die größeren Weingüter publizistisch schon gut in den einschlägigen Medien vertreten. Wir haben uns daher entschieden, zunächst Weingüter zu „entdecken“, die aufgrund ihrer Betriebsgröße nicht oder noch nicht die mediale Aufmerksamkeit haben, sich aber mit Leidenschaft der Weinbereitung im Sinne von SLOW FOOD widmen.

Auf ein numerisches oder symbolbasiertes Bewertungssystem, wie es bei anderen Weinführern üblich ist, haben wir verzichtet.

Der Verlauf der Weinprobe orientiert sich i.d.R. an folgende Struktur:

- BASISWEIN
- ORTSWEIN
- LAGENWEIN
- FLAGGSCHIFF
- ROTWEIN
- AND. REBSORTEN
- SEKT

Wolfgang Fischer
SLOW FOOD Rheingau / Leiter der Gruppe SLOW WINE
(wfischer321@t-online.de)



INHALT

- Weingut Asbach-Kretschmar, Oestrich-Winkel
- Weingut BIBO Runge, Oestrich-Winkel
- Weingut Block et Broemser, Rüdesheim
- Weingut Im Weinegg, Hochheim a. Rh.
- Weingut Irene Söngen, Hattenheim
- Sekthaus Johannisberg, Johannisberg
- Weingut Mitter-Velten, Hochheim a. Rh.
- Weingut Mohr, Lorch
- Weingut Prana, Oestrich-Winkel
- Weingut Prinz, Hallgarten
- Weingut Saltaren, Oestrich-Winkel
- Weingut Stefan Gerhard, Hattenheim
- Weingut Stefan Molitor, Hattenheim
- Weingut Wohlfahrt-Franke, Geisenheim



WEINGUT Asbach-Kretschmar

INHABER: Peter Kreuzberger

KONTAKT: Weißgasse 1, 65375 Oestrich-Winkel
06723-889 660
weingut-asbach-kretschmar@gmx.de
www.asbach-kretschmar.de

WEINPROBEN: Termine nach Vereinbarung

GUTSAUSSCHANK: Keinen

BESONDERHEITEN: Keine

ZERTIFIZIERUNG: ECOVIN

DAS WEINGUT

Dem ökologischen Weinbau fühlt sich der Inhaber des Weingutes, Peter Kreuzberger, schon sehr lange verbunden. Bereits seit 1992 führt er das Weingut gemeinsam mit seiner Frau nach ökologischen Gesichtspunkten und war damit einer der Pioniere im Rheingau. Seit dieser Zeit ist das Weingut Mitglied bei ECOVIN. Das Ehepaar Kreuzberger deckt das gesamte Aufgabenspektrum des Weingutes ab und beschäftigt nur in der Erntezeit eine Lesemannschaft. Die Weinberge (knapp 4 ha), die schwerpunktartig in Rüdesheim (Bischofsberg, Drachenstein, Berg Rottland, Klosterlay, Magdalenenkreuz) angesiedelt sind, umfassen aber auch Parzellen in Hallgarten (Schönhell, Hendelberg), Lorch (Schloßberg) sowie in Geisenheim (Mäuerchen).

Die Palette der angebauten Rebsorten wird deutlich vom Riesling angeführt und in kleineren Mengen mit Weiß- und Grauburgunder sowie Spätburgunder ergänzt. Das Weingut besitzt sehr alte Weinstöcke, die bis auf das Pflanzjahr 1957 zurückgehen. In den sehr weitläufigen, alten Kellerräumen finden sich noch Ausstattungen (Stahl- und Holzfässer) aus der ehemaligen Asbach-Weindestillerie, die Vorbesitzerin des Weingutes war.



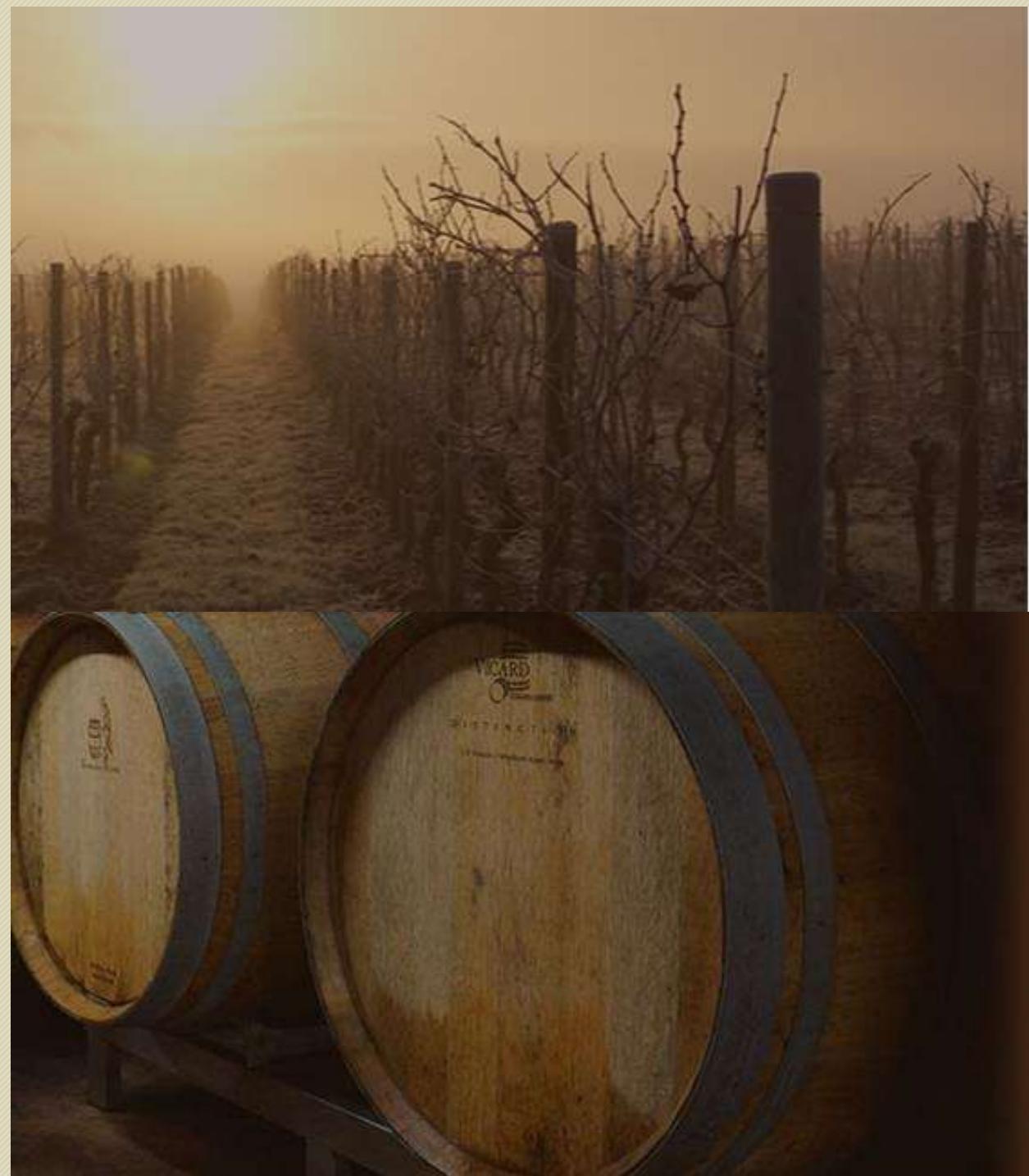
PHILOSOPHIE WEINANBAU / WEINAUSBAU

Den Richtlinien von ECOVIN entsprechend, wird die ganze Bandbreite der ökologischen Weinherstellung über die gesamte Produktionskette umgesetzt. In dem Produktionsablauf werden die vorhandenen, natürlichen Ressourcen genutzt, die biologisch aktiven Böden und die natürliche Bodenfruchtbarkeit gefördert.

Die „Gegebenheiten der Natur zu akzeptieren“ und „den Weinbergen Ruhe geben“ sind die wesentlichen Leitsätze des Winzers, die, wie wir finden, vom Ehepaar Kreuzberger perfekt umgesetzt werden. Die Weißweine werden in Edelstahltanks ausgebaut, während beim Spätburgunder das Barrique bzw. große Holzfässer zum Einsatz kommen.

Die Weine haben jeweils eine sehr lange Verweildauer auf der Vollhefe. Dabei kommen ausschließlich Reinzuchthefen zum Einsatz. Der Durchschnittsertrag liegt bei 50 hl/ha.

Rund 40 % der Produktion werden direkt vermarktet, gefolgt vom Handel und Export nach Skandinavien und Japan mit jeweils 25 % sowie einer Restquote von 10 %, die bei Weinfesten abgesetzt wird.





TESTERGEBNIS

Rüdesheimer Magdalenenkreuz

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2022 / Riesling Kabinett trocken / s.o.
- Ausbau: Maschinenlese, viertägige Sedimentation / Stahltank
- Sensorik: klar und saftig („Einstiegswein“)

Rüdesheimer Drachenstein

- Jahr/Rebsorte Lage: 2022 / Riesling Kabinett trocken / s.o.
- Ausbau: Maschinenlese / sechs Tage Maischestandzeiten / Stahltank / Zusatz von etwas spontanvergorenem Most
- Sensorik: kühle und salzige Mineralik

Rüdesheimer Berg Rottland

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2022 / Riesling Kabinett trocken / s.o.
- Ausbau: Maschinenlese / Stahltank
- Sensorik: erdig und würzig / (noch) leichter Bitterton, zugleich filigran

Rüdesheimer Kirchpfad

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2022 / Weißburgunder Kabinett trocken / s.o.
- Ausbau: Maschinenlese / im Holzbottich vergoren (sechste Belegung)
- Sensorik: Schmelzigkeit mit dezenter Holzwürze

Rüdesheimer Drachenstein

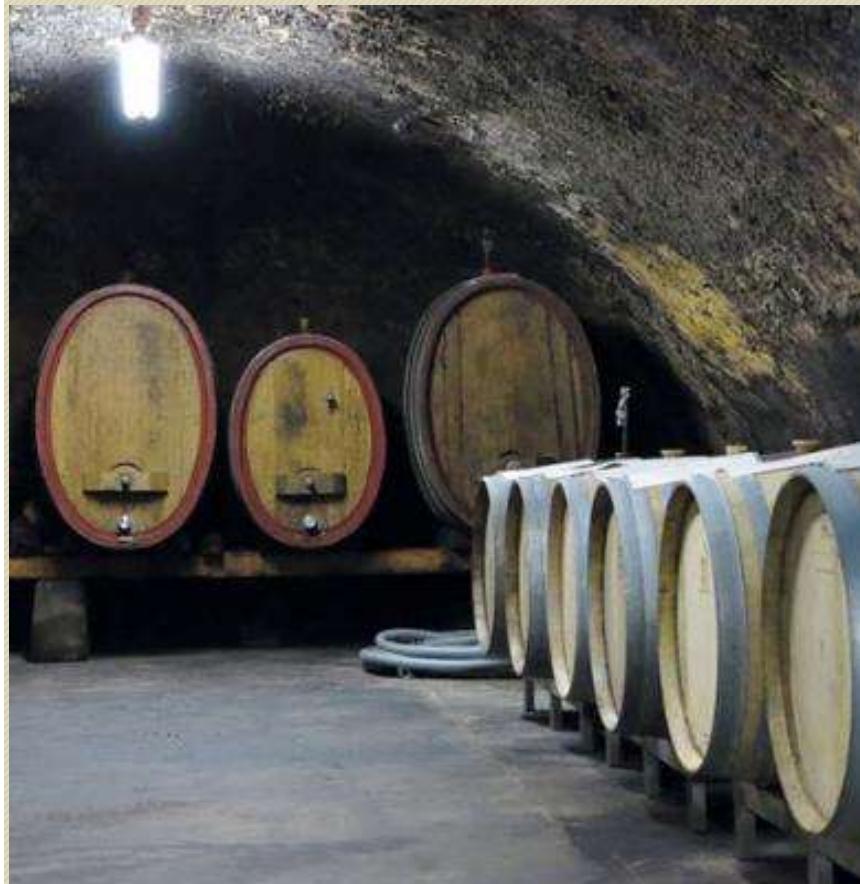
- Jahr/Rebsorte/Lage: 2020 / Spätburgunder Kabinett trocken / s.o.
- Ausbau: Handlese / Ausbau in kl. Holzfässern („Frankfurter Eiche“)
- Sensorik: gute Struktur nach roten Früchten / leichte Lakritz-Note

Lorcher Schloßberg

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2018 / Spätburgunder Spätlese / s.o.
- Ausbau: Handlese / knapp drei Jahre im Barrique (Erstbelegung amerikanische Eiche)
- Sensorik: kraftvoll/ledrig / noch jugendliche Tannine / „Trinkreife ab 2025“

Rüdesheimer Berg Rottland

- Jahr/ Rebsorte/Lage: 2021 / Riesling Sekt Extra Brut
- Ausbau: bei Sektkellerei Sieben (Nahe) / 16 Monate auf der Hefe
- Sensorik: feinperlig / feiner Schmelz / Frische und Länge



TESTERGEBNIS

Das Weingut ist einer der Öko-Pioniere im Rheingau. Herr Kreuzberger, der mit seiner pragmatischen und unprätentiösen Art sein Sortiment präsentiert, stellt eine Kollektion vor, die u. E. seit unserem letzten Besuch qualitativ noch zugelegt hat. Die Weinstilistik ist noch differenzierter und markanter geworden und zeigt mehr lagenspezifische Merkmale.

Das Weingut hat eine Reihe von guten Lagen, insbesondere in Rüdesheim, im Besitz so dass es in der Lage ist, bereits für den „Einstieg“ einen Wein aus der Lage Rüdesheimer Magdalenenkreuz anbieten zu können; und das Ganze zu einem recht moderaten Preisniveau, was im übrigen für die gesamte Kollektion gilt.

Gerne stellen wir das Weingut auch weiterhin in unseren „Weinerkundungen“ vor, da Herr Kreuzberger eine Slow Wein-affine Weinherstellung bereits seit mehr als zwei Jahrzehnten mit Erfolg praktiziert.



WEINGUT BIBO Runge

- INHABER: Bonsels & Bibo KG
KONTAKT: Eberbacher Str. 5, 65375 Oestrich-Winkel
Tel. 06723-998 6900
info@bibo-runge-wein.de
www.bibo-runge-wein.de
- WEINPROBEN: Termine nach Vereinbarung
- GUTSAUSSCHANK: Schlemmerwochen / siehe Website
- BESONDERHEITEN: Veranstaltungen / siehe Website
- ZERTIFIZIERUNG: FAIR'N GREEN (seit Jahrgang 2020)

DAS WEINGUT

Von einem Traditionsweingut kann man hier sicherlich nicht sprechen, da es erst 2013 von den Herrn Walter Bibo und Kai Runge als Start-up im Ortsteil Hallgarten gegründet wurde. Seit 2016 ist Herr Bonsels, der vorher in der Industrie tätig war, gemeinsam mit seiner Frau Monika Eichner Eigentümer des Weingutes.

Das Weingut betreibt den Weinbau auf eigenen (knapp die Hälfte) und gepachteten Rebflächen, insgesamt sind es 6,0 ha. Die Riesling- und Spätburgunder-Rebstöcke sind zwischen 15 und 55 Jahre alt. Zwischenzeitlich sind alle Lagen in Hallgarten (u.a. Hendelberg, Jungfer und Schönhell) konzentriert..

Die Bodenstruktur umfasst tiefgründige Lösslehmböden bzw. mit Merkel, Kies sowie Sand durchsetzte Lagen. So bedingt z.B. die Lage Hendelberg, aufgrund der unterschiedlichen topografischen Ausprägung, unterschiedliche Lesezeitpunkte.

Als Neuanpflanzung wurde ein Weinberg mit Weißburgunder-Reben angelegt. Mit dem Anbau von Cabernet blanc und Sauvignon gris nimmt das Weingut auch sog. PiWis (pilzwiderstandsfähige Reben) in die Kollektion auf.



PHILOSOPHIE WEINANBAU / WEINAUSBAU

Die Bearbeitung der Weinberge erfolgt nach den Standards von FAIR'N GREEN. Die Arbeiten im Weinberg und /-keller werden im wesentlichen von Herrn Bonsels und Frau Eichner durchgeführt.

Die Trauben werden nach Vorselektionen zu 100 %, unterstützt von einer langjährigen rumänischen Lesemannschaft, von Hand gelesen und mindestens 18 Stunden zur Extraktion der Geschmacksstoffe auf der Maische stehen gelassen. Das Lesegut wird in einer Mühle leicht angequetscht und mit einer Korb presse sehr schonend und langsam abgepresst. Die Maische hat aufgrund der bei diesem System relativ langen „Wegezeiten“ schon einen geklärten Charakter („Prinzip wie vor 100 Jahren“). Das Pressverfahren dauert bis zu sechs Stunden.

Die spontanvergorenen Moste werden in Eichenholzfässern verschiedener Größe gelagert. Nach 10 bis 24 Monaten werden die Weine ohne den Zusatz von tierischen Stoffen von der Hefe genommen. Nach der Filtration mit einem Schichtenfilter erfolgt eine (nicht lagenspezifische) Assemblage der verschiedenen Jungweine, "um das beste geschmackliche Profil zu erreichen".

Die Weinliste umfasst aktuell rund 15 Weine und 4 Sekt e bzw. Cremants. Es sind überwiegend trockene Rieslingweine in den ansteigenden Qualitätsstufen Debutant, Kleiner Revoluzzer, Jongleur, Hargardun, Romantiker und Revoluzzer. Eine Besonderheit ist die typografische Gestaltung der Etiketten und Flaschenhälse. Hier spiegelt sich u.a. der historische Bezug zu dem alten Ortsnamen für Hallgarten ("Hagardun") und zu den Demokraten und den „Kämpfern für Pressefreiheit“ wider. In dem historischen Gartenhaus, das für den Gutsausschank genutzt wird, wurden vor 200 Jahren vorbereitende Sitzungen für die Nationalversammlung abgehalten.

Das Weingut hat eine Exportquote von 70 %. Der Rest verteilt sich hälftig auf Handel und Privatkunden.





TESTERGEBNIS

Kleiner Revoluzzer („Debütant“ läuft aus)

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2021 / Riesling / Hallgarten
- Ausbau: Handlese, 10 Monate im großen Holzfass
- Sensorik: reife, gelbe Früchte, ausgewogen

Hargardun

- Jahr/Rebsorte Lage: 2020 / Riesling / Hallgartener Würzgarten (Quarzitboden)
- Ausbau: Handlese, 24 St. Maischegärung; 12 Monate im großen Holzfass
- Sensorik: reife gelbe Früchte; würzig, aromatisch

Achtzehn48

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2020 / Riesling / Hallgartener Schönhell, ältester Weinberg des WG
- Ausbau: Handlese, , 24 St. Maischegärung, 12 Monate im Eichenstückfass
- Sensorik: reifer Apfel, langer Abgang

Revoluzzer

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2020 / Riesling / Hallgartener Jungfer / Rheingau GG
- Ausbau: Handlese, 48 St. Maischegärung, 24 Monate im Halbstückfass
- Sensorik: dicht, intensiv nach gelben Früchten, tragende Säure

Pinot Noir M

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2020 / Spätburgunder / Hallgartener Frühberg
- Ausbau: Handlese, 24 Monate Barrique, davon 17 % Erstbelegung, keine Filtration
- Sensorik: dichte Farbe und Frucht, intensiv und schmelzig

Sekt Provokateur

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2020 / Riesling mit kl. Rotwein-Dosage
- Ausbau: 18-monatige Flaschengärung, brut
- Sensorik: frisch und kraftvoll

Cremant Rheingau Riesling

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2020 / Riesling / Hallgartener Jungfer
- Ausbau: 10 Monate Holzfass, 24 Monate Hefelager, brut
- Sensorik: frisch, Zitrusfrüchte, feine Perlage

Die Weine des Weingutes weichen vom üblichen Geschmacksbild des Rheingau-Rieslings ab und zeigen bereits bei jüngeren Jahrgängen eine schöne Geschmacksintensität. Diese verstärkt sich noch bei älteren Jahrgängen, ohne dass hier überreife Alterungstöne entstanden sind.

Bei der Experimentierfreude und dem „flotten Tempo“, das Herr Bonsels bei dem An- und Ausbau der Weine vorlegt, gehört er sicherlich zu den innovativen Kräften im Rheingauer Weinbau.



WEINGUT BLOCK et BROEMSER

INHABER: Birgit Block und Henning Brömser

KONTAKT: Hauptstr. 58, 65385 Rüdesheim am Rhein
+49 (0) 171 6532265
www.blockundbroemser.de

WEINPROBEN: Termine nach Vereinbarung

GUTSAUSSCHANK: Teilnahme an Sonderveranstaltungen (siehe Website)

BESONDERHEITEN: keine

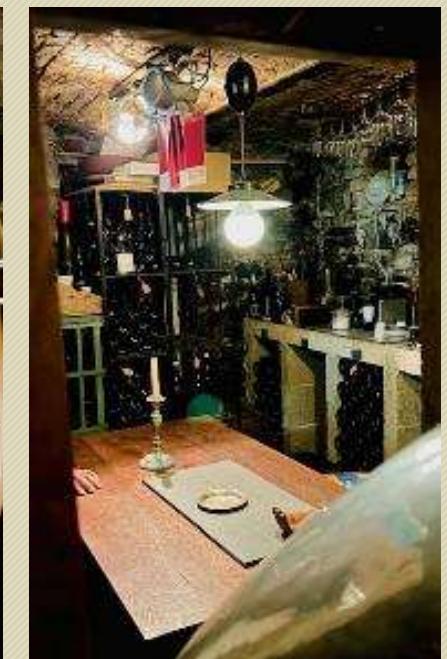
ZERTIFIZIERUNG: keine

DAS WEINGUT

Was macht man, wenn man als angestellte Weinbautechniker keinen Deputatwein von seinem Arbeitgeber bekommt? Man produziert einfach seinen eigenen Lieblingswein. So erklären uns die Inhaber des Weingutes mit einem Augenzwinkern den Start der Weinproduktion vor rund 15 Jahren. Gewerblich wird das Weingut seit dem Jahr 2018 geführt.

Von Anfang an galt ihre besondere Leidenschaft in Verbindung mit „schwärmerischer Liebe“ ausschließlich der Spätburgunderproduktion, wobei ganz bewusst nur die frankophile Bezeichnung Pinot Noir etikettiert wird, was die „Geschmeidigkeit“ ihres Weinstiles widerspiegeln soll.

Selbsterklärend ist, dass bei einer bestockten Weinbergsfläche von nur 0,4 ha die Weinproduktion nur im Nebenerwerb betrieben werden kann. Die kleine Fläche impliziert natürlich wiederum, dass bei der praktizierten, ertragsreduzierten Bewirtschaftungsform nur eine Flaschenzahl im „Eintausenderbereich“ pro Jahr produziert werden kann.



PHILOSOPHIE WEINANBAU / WEINAUSBAU

Das Weingut hat sich ausschließlich der Produktion von Weinen aus der Pinot Noir-Traube verschrieben.

Die Rebflächen verteilen sich auf die Lagen Drachenstein, Klosterberg und als Monopollage der Assmannshäuser Losberg. Das Weingut kann mit einem Alleinstellungsmerkmal aufwarten, da es sich beim Losberg um die kleinste Einzellage in Deutschland handelt. Der Pinot wächst in der Lage Drachenstein auf Sandstein und Quarzit, im Klosterberg auf lehmigem Sand und im Losberg auf Quarzit und Schieferuntergrund.

Die Lagen sind mit einem Spätburgunder-Klon bepflanzt, der einen relativ hohen Anteil an kleinen Beeren hat. Daraus ergibt sich ein deutlich niedrigeres Ertragsniveau und eine lockere Traubenstruktur mit besserer Botrytisfestigkeit. Der hohe Schalenanteil ermöglicht die Erzeugung von dichten, körperreichen und sehr duftigen Weinen mit seidigen Tanninen.

Auf Grund der extremen Steilage müssen alle Arbeiten per Hand verrichtet werden. Diese intensive Rebstockpflege sind nach Aussage des Winzerehepaars unverzichtbar, um diese besondere Burgunder-Typizität herauszuarbeiten, die an die Bouquets der Weine aus der Bourgogne erinnert.

Nach dem Abpassen des optimalen Lesezeitpunktes, werden die Trauben auf einem „Ribbelblech“ (Foto) per Hand schon im Weinberg entrappt und dann mit Reinzuchthefe versetzt. Die Maischstandzeit beträgt ca. drei Wochen. Danach werden die Weine für ca. 18 Monate in gebrauchten Barrique-Fässern der Tonellerie Francois Freres/Burgund ausgebaut. Anschließend werden die Weine auf die Flasche gezogen und mit einem Siegellack verschlossen.

Der Verkauf der Weine erfolgt ausschließlich an Privatpersonen.



„Wir konzentrieren uns auf das,
wofür wir brennen“.





TESTERGEBNIS

Pinot Noir

- Jahr/Rebsorte/Lage: **2019** / Pinot Noir (PN) / Lagencuvee
- Ausbau: Handlese / Handentrappung / Reinzuchthefe (RZH)
- Sensorik: griffige, saftige Tannine / „Schwarzkirsche und Johannisbeere“

Pinot Noir

- Jahr/Rebsorte Lage: **2021** / PN / Cuvee aus Klosterberg und Drachenstein
- Ausbau: Handlese / Handentrappung / 18 Monate Barrique
- Sensorik: filigrane Rotfrucht / Säuregerüst noch etwas ausgeprägter

Klosterberg

- Jahr/Rebsorte/Lage: **2021** / PN / Klosterberg
- Ausbau: Handlese / Handentrappung / RZH / 18 Monate Barrique
- Sensorik: noch etwas verschlossen / „Schwarze Johannisbeere“

Losberg

- Jahr/Rebsorte/Lage: **2020** / PN / Losberg (Monopollage)
- Ausbau: Handlese / Handentrappung / RZH / mind. 18 Monate Barrique
- Sensorik: Filigranität und Opulenz / „Finesse“

Losberg

- Jahr/Rebsorte/Lage: **2021** / PN / Losberg (Monopollage)
- Ausbau: Handlese / Handentrappung / RZH / mind. 18 Monate Barrique
- Sensorik: etwas straffer als der Jg. 2020 / schönes Frucht-/Säurespiel

Aufgrund der Betriebsgröße kann das Weingut nicht in die übliche Nomenklatur von Öko-Labels eingeordnet werden können. Die aufwändige Steillagenbewirtschaftung mit der leidenschaftlichen Fokussierung auf Pinot Noir sowie die sehr nachhaltige und schonende Weinbereitung, empfehlen dieses besondere Weingut zur Aufnahme in den Slow Wine-Führer Rheingau.

Ein Portwein und ein Wermut, jeweils aus eigenen Pinot Noir-Trauben hergestellt, runden als mögliche Apéritifs oder Digestive die kleine, außergewöhnliche Rotwein-Kollektion ab.



WEINGUT Im Weinegg

INHABER: Weingut Im Weinegg KG
KONTAKT: Fabian Schmidt
Kirchstr. 38
65239 Hochheim
info@weingut-weinegg.de
www.weingut-weinegg.de

WEINPROBEN: Termine nach Vereinbarung

GUTSAUSSCHANK: Veranstaltungen – siehe Website

BESONDERHEITEN: Vinothek

ZERTIFIZIERUNG: Demeter-Betrieb

DAS WEINGUT

Seinen Weg zum Winzer beschreibt Fabian Schmidt als das Ergebnis der Suche nach einem Beruf, der möglichst naturnah ausgeübt werden kann. Sogar den Beruf als Dachdecker habe er in Betracht gezogen. Ohne etwas vorwegzunehmen: gut, dass Fabian Schmidt Winzer geworden ist.

Als Quereinsteiger hat er in Geisenheim Weinbau studiert. Unmittelbar nach seinem Abschluss im Jahr 2009 bekam er als Existenzgründer die Chance, in den historischen Mauern des ehemaligen sogenannten Dompräsenzhofes sein eigenes Weingut aufzubauen.

Heute bewirtschaftet er rd. 14 ha Rebfläche, die zu 85 % mit Riesling bestückt sind. Die Rebstöcke sind bis zu 50 Jahre alt. Ergänzende Rebsorten sind Grau- und Weißburgunder, Chardonnay, Spätburgunder, Merlot sowie aktuell auch verschiedene Piwi-Neuanpflanzungen.

Die Weinberge befinden sich ausschließlich in den Hochheimer Lagen Hofmeister, Stein, Reichestal, Stielweg, Hölle, Domdechaney und Kirchenstück.

Seit 2019 arbeitet das Weingut nach Demeter-Richtlinien mit dem Ziel, möglichst naturnahe Weine zu produzieren. Das Weingut produziert rd. 60.000 Flaschen pro Jahr, die an Direktkunden und den Handel abgesetzt sowie im kleineren Umfang auch exportiert werden.



PHILOSOPHIE WEINANBAU / WEINAUSBAU

Bei unseren „Entdeckungen“ im Rheingau haben wir selten Winzerpersönlichkeiten angetroffen, die wie Herr Schmidt den Weg zum naturnahen Weinan-/ und -ausbau so konsequent und leidenschaftlich angehen und zudem alternativen Weinbereitungsformen (Steinei, Orange Wein) gegenüber so aufgeschlossen ist.

Für Fabian Schmidt steht die Arbeit in den Weinbergen im Mittelpunkt seiner Arbeit. Seine Maxime ist, für die Reben ein balanciertes und stabiles Umfeld zu schaffen. Es wird nach dem Prinzip des sanften Rebschnitts gearbeitet. Es kommen natürliche Präparate, wie z.B. Hornkiesel und -mist zum Einsatz. Viele Präparate werden von Fabian Schmidt selbst hergestellt.

Er will „lebendige“ Weine erzeugen und sorgt mit einem qualitativen Humusaufbau dafür, dass die Humusschicht kontinuierlich wächst, so dass seine Weinberge sowohl Trockenperioden als auch Starkregen gewachsen sind. Angestrebt wird die Ansiedlung von vielfältigen Mikroorganismen, die für die Ausprägung von Aroma wichtig sind. Die Trauben werden ausschließlich per Hand gelesen, dies gilt bereits für die Weine der Einstiegskategorie; u.a. dem Rheingau Riesling trocken in der Literflasche.

Im Gewölbekeller des Anwesens herrschen beste klimatische Bedingungen für die Weinbereitung. Die Gärung erfolgt ausschließlich durch weinbergs-/ bzw. kellereigene Hefen. Ein Teil der Weißweine werden in Edelstahl tanks vergoren. Der Most von höherwertigen Parzellen wird in Stückfässern (1.300 Liter) ausgebaut. Die Rotweine reifen mindestens neun Monate in Holzfässern. Langer Kontakt mit der Hefe und eine späte Füllung sollen langlebige und vielschichtige Weine hervorbringen.

Die Sektherstellung erfolgt in kleinerer Stückzahl mittlerweile im eigenen Weingut.



„Unser Fokus liegt auf einem schonenden Umgang mit der Natur, spontan vergorenen und ungeschönten hochwertigen Weinen“



TESTERGEBNIS

Aus der Weinliste mit mehr als 30 Positionen haben wir folgende Weine verkostet:

Rheingau Riesling (1,0 l)

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2022 / Riesling trocken / Hochheim
- Ausbau: Handlese / Spontanvergärung / Stahltank
- Sensorik: klar / frisch / schöne Rieslingaromatik

Hochheimer Riesling

- Jahr/Rebsorte Lage: 2023 / Riesling trocken / Hochheim
- Ausbau: Handlese / Spontanvergärung
- Sensorik: dicht / gelbe Früchte / noch leicht hefig / Entwicklungspotenzial

Hochheimer Hofmeister Riesling sur lie

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2023 / Riesling trocken / Hofmeister
- Ausbau: Handlese / Spontanvergärung / mehrwöchiges Hefelager
- Sensorik: nicht ganz übliche Rieslingtypizität / kräftig / würzig / hefig

Hochheimer Stielweg

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2022 / Riesling trocken / Stielweg
- Ausbau: Handlese / Spontanvergärung / Stückfass
- Sensorik: reife Würze / üppige, gelbe Rieslingfrucht

„Stone egg“

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2022 / Riesling trocken / Stielweg
- Ausbau: Handlese / Spontanvergärung / im Granitei ausgebaut
- Sensorik: klare, runde Frucht / schöne, vielschichtige Mineralik

Hocheimer Grauburgunder

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2022 / Grauburgunder trocken / Hochheim
- Ausbau: Handlese / Spontanvergärung / großes Holzfass / längere Maischzeit
- Sensorik: cremig / intensive, gelbe Früchte

Hochheimer Riesling Sekt

- Jahr/Rebsorte/Lage: Riesling Sekt brut / Hochheim
- Ausbau: Handlese / Spontanvergärung / klassische Flaschengärung / 20 Monate Hefelager
- Sensorik: klare frische Rieslingfrucht, blumige Noten, feine Perlage

Fabian Schmitt verfolgt in seinem Weingut mit Leidenschaft konsequent den Weg der ökologischen Weinbereitung. Die Rieslingweine werden von ihm in allen Qualitätsstufen stoffig und aromaintensiv ausgebaut. Die durchgängig praktizierte Spontanvergärung sowie die reduzierten Eingriffe tragen u.a. zur eigenen Stilistik und Authentizität bei. Die hohe Qualität wird zu einem moderaten Preisniveau angeboten.





DAS WEINGUT

Versteckt am Rande der Hallgartener Lage Würzgarten liegt das eher wie eine Lagerhalle anmutende Weingut von Irene Söngen, ihrem Mann, einem diplomierten Weinbau-Ingenieur und der Tochter Jasmin, die ihr Weinbaustudium in Geisenheim zwischenzeitlich abgeschlossen hat, durchgeführt.

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 Arbeiten im Weinberg und im Keller werden ausschließlich von Frau Söngen und ihrem Mann und ihrer Tochter durchgeführt.

WEINGUT IRENE SÖNGEN

INHABER: Irene, Klaus-Georg und Jasmin 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: Keinen

BESONDERHEITEN: Keine

ZERTIFZIERUNG: Keine



PHILOSOPHIE WEINANBAU / WEINAUSBAU

Die Weinberge, die zu gut einem Drittel 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 Maischstandzeiten, abgepresst. Die Lösung von Gerbstoffen soll dadurch vermieden werden.

Je nach Jahrgang wird, um den Gärprozess überhaupt anzustoßen, Reinzuchthefe 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 Jahresproduktion liegt bei rd. 30 Tsd. Flaschen.

Die Absicht, die Produktherstellung in allen Phasen zu steuern, wird auch bei einer Besonderheit erkennbar, die wir erstmalig bei unseren „Entdeckungen“ im Rheingau angetroffen haben: das Weingut betreibt im kleinen Rahmen (ca. 4.500 Flaschen p.a.) die eigene Herstellung von Sekt (Riesling und Spätburgunder).





TESTERGEBNIS

Die Wein-Kollektion mit den Abstufungen QbA, Kabinett und Spätlese, wird mit den Bezeichnungen „Brot und Butter“, „Facetten“ und „Aromen für die Sinne“ angeboten.

Rheingau Riesling

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2022 / Riesling QbA trocken – Literflasche / Rheingau
- Ausbau: Maschinenlese, Stahltank
- Sensorik: fest, harmonisch, typischer Rheingauer

Rheingau Riesling

- Jahr/Rebsorte Lage: 2022 / Riesling Kabinett tr./ Hallgarten (Jungfer,Würzg.,Hendelb.).
- Ausbau: Maschinenlese, Stahltank
- Sensorik: klare, harmonische Frucht

Rheingau Riesling „50 ° Nord“

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2021 / Riesling Kabinett / Hendelberg
- Ausbau: Handlese, Stahltank
- Sensorik: schlank mit schönem Süß-/Säurespiel

Rheingau Riesling

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2020 / Riesling Spätlese / Hallgartener Hendelberg (Steillage)
- Ausbau: Handlese, Stahltank
- Sensorik: fruchtbetont nach gelben Früchten, stabiles Säuregerüst

Riesling Sekt

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2021 / Riesling Sekt brut / Hattenheimer Hassel
- Ausbau: 15 Monate Hefelager
- Sensorik: frisch und kraftvoll

Spätburgunder Sekt Blanc de Noir

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2019 / Spätburgunder Sekt brut / überw. Hattenh. Schützenhaus
- Ausbau: 36-monatiges Hefelager
- Sensorik: frisch und kraftvoll; gute Struktur

Bei unseren Besuchen hatten wir schon festgestellt, dass der Schwerpunkt des Weingutes auf charakterstarken Kabinett-Weinen liegt. Weininteressierte, die harmonische Weine mit viel Frucht und guter Struktur suchen, dürften hier fündig werden. Alle Weine haben einen relativ moderaten Alkoholgehalt. Moderat sind auch die Preise, die im Kabinett-Bereich bei € 7,50 liegen.

Sehr interessant ist die Sektherstellung in eigener Regie.



J'S JOHANNISBERGER SEKTHAUS

INHABER: Sebastian Kammerer

KONTAKT: Im Flecken 34, 65366 Johannisberg (Rheingau)
0173-3215454
mail@johannisberger-sekthaus.de
www.johannisberger-sekthaus.de

WEINPROBEN: Termine nach Vereinbarung

GUTSAUSSCHANK: Siehe Website

BESONDERHEITEN: Keine

ZERTIFZIERUNG: Keine

DAS WEINGUT

„Was ursprünglich als verrückte Idee mit Freunden bei einem gemeinsamen Glas Sekt begann, wurde schnell zum Hobby. Aus Hobby wurde mittlerweile Passion.“ So beschreibt Sebastian Kammerer in einem Satz seinen Einstieg in die Sektherstellung vor rund sieben Jahren. Herr Kammerer, der im Hauptberuf als Bauingenieur tätig ist, hat in den Gebäuden eines ehemaligen Weingutes im alten Ortskern von Johannisberg eine kleine Sektmanufaktur, das „J'S Johannisberger Sekthaus“, gemeinsam mit seiner Frau, aufgebaut. Die Faszination über die Entstehung der perlenden Schaumweine und die Vorliebe für einen guten Sekt, Crémant und Champagner sowie unzählige („Lern-“) Reisen in die Champagne und zu anderen Sektmachern waren von Anfang an die Maxime des Sekthauses.

Das Sektgut bewirtschaftet 1,5 ha mit Parzellen in Geisenheim und Rüdesheim, die hälftig gepachtet sind. Bemerkenswert ist die mit Riesling, Weiß- und Grauburgunder sowie Auxerrois und Spätburgunder bestehende Rebsortenvielfalt, die perspektivisch auch u.a. noch mit Chardonnay ergänzt werden soll.

Die Sekt werden im wesentlichen über ein privates Netzwerk, vereinzelt im Handel sowie mit einem kleinen Exportanteil vertrieben. Die Präsenz auf örtlichen Weinvents ergänzen das „kleine und feine“ Absatznetzwerk.



PHILOSOPHIE WEINANBAU / WEINAUSBAU

Die Arbeiten im Weinberg und Keller werden im wesentlichen von dem Ehepaar Kammerer selbst durchgeführt. Die Bodenbearbeitung und den Pflanzenschutz übernehmen Lohnunternehmen.

Alle Arbeiten erfolgen nach ökologischen Grundsätzen. Auf den Einsatz von Pestiziden wird verzichtet und die Arbeiten im Unterstockbereich werden in Handarbeit ausgeführt. Die Weinberge sind naturnah begrünt. Die Trauben werden grundsätzlich von Hand gelesen. Der Transport erfolgt schonend in kleinen Lesekisten, um zur anschließenden Ganztraubenpressung unbeschädigte Beeren zu erhalten. Dies reduziert den Eintrag an störenden Bitterstoffen und ermöglicht beste Grundweinqualitäten.

Nur die beiden Basissekte werden extern per Tankgärung hergestellt. Die Produktion aller anderen erfolgt inhouse nach traditioneller Flaschengärung. Je nach Rebsorte und gewünschter Typizität des späteren Sekt, findet der Ausbau der Grundweine in Edelstahltanks oder mehrfach vorbelegten Tonneaux und Barriques aus Eichenholz statt. Der Einsatz von Schönungen und Schwefel wird auf ein Mindestmaß reduziert bzw. ganz darauf verzichtet.

Die Grundweine haben bis zum ausgehenden Frühjahr oder Sommer Zeit zu reifen und sich zu entwickeln. Die erste Gärung erfolgt z. T. durch spezielle Hefen oder aber mittels Spontanvergärung. Der bei allen Flaschengärungen praktizierte Biologische Säureabbau (Umwandlung der Apfelsäure in Milchsäure) „mache die Sekt weicher und cremiger“. Das Hefelager auf der Flasche kann, je nach Typizität, ein bis vier Jahre dauern. Das abschließende Degorgieren erfolgt ohne die sonst übliche Vereisung.

Die Sektmanufaktur erzeugt ca. 6-7.000 Flaschen pro Jahr.





TESTERGEBNIS

Mit J'S Johannisberger Sekthaus haben wir erstmalig eine „reine“ Sektmanufaktur in unseren Slow Wine-Führer Rheingau aufgenommen.

Insbesondere die mit dem Begriff „VINTAGE“ gekennzeichneten Sektze zeichnen sich durch eine „französische Stylistik“ aus, was deren eigenständige Machart hervorhebt. Damit sticht diese Sektmanufaktur weit über das übliche Niveau im Rheingau heraus.

Für uns eine großartige Kollektion, wobei wir auf das Reifepotential besonders gespannt sind. Gespannt darf man aber auch auf das weitere kreative Potential von Herrn Kammerer sein, welches erheblich ist. Geplant ist u.a. eine RESERVE-Linie mit langen Reifezeiten und kleinen Stückzahlen.

J'S Rheingau Rose Sekt brut

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2022 / Spätburgunder / Rüdesheimer Frankenthal
- Ausbau: Handlese / Ausbau per Tankgärung bei Ohlig in Rüdesheim
- Sensorik: fruchtbetont / harmonisch / moderate Säure

J'S Rheingau Vintage Sekt brut

- Jahr/Rebsorte/ Lage: 2020 / Riesling / überwiegend Geisenheimer Kläuserweg
- Ausbau: Handlese / Stahltank / mit biologischem Säureabbau (BSA)
- Sensorik: würzige Noten und zupackend

J'S Rheingau Weißburgunder Vintage Sekt brut

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2020 / Weißburgunder / Geisenheimer Mönchspfad
- Ausbau: Handlese / BSA / zwei Jahre Hefelager / Dosage: 2g/Liter
- Sensorik: nicht vordergründig typisch / frisch / gradlinig

J'S Rheingau Auxerrois Vintage Sekt brut

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2021 / Auxerrois / Rüdesheimer Klosterberg
- Ausbau: Handlese / BSA / 12-24 Monate Hefelager / Dosage: 9g/Liter
- Sensorik: frisch / etwas gelbe Früchte / leichte Röstaromen

J'S Blanc de Noir Vintage Sekt brut („Flaggschiff“)

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2019 / Spätburgunder / Geisenheimer Kilzberg
- Ausbau: BSA / vorbelegtes Barrique / 3,5 Jahre im Hefelager / Dosage: 2 g/Liter
- Sensorik: füllig / leichte Holznoten / lang anhaltend / „extravagant“

Weingut Mitter-Velten



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

ZERTIFIZIERUNG: ECOVIN, BIOWEIN

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 Gutsausschankes 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 Rebstocken gemacht hat, jetzt doch schon seit rund 10 Jahren den ökologischen Weinbau praktiziert. 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 Grau- und Weißburgunder sowie Sauvignon Blanc angebaut. Der Anbau der Rebsorte Monarch (Piwi) ist geplant.



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.

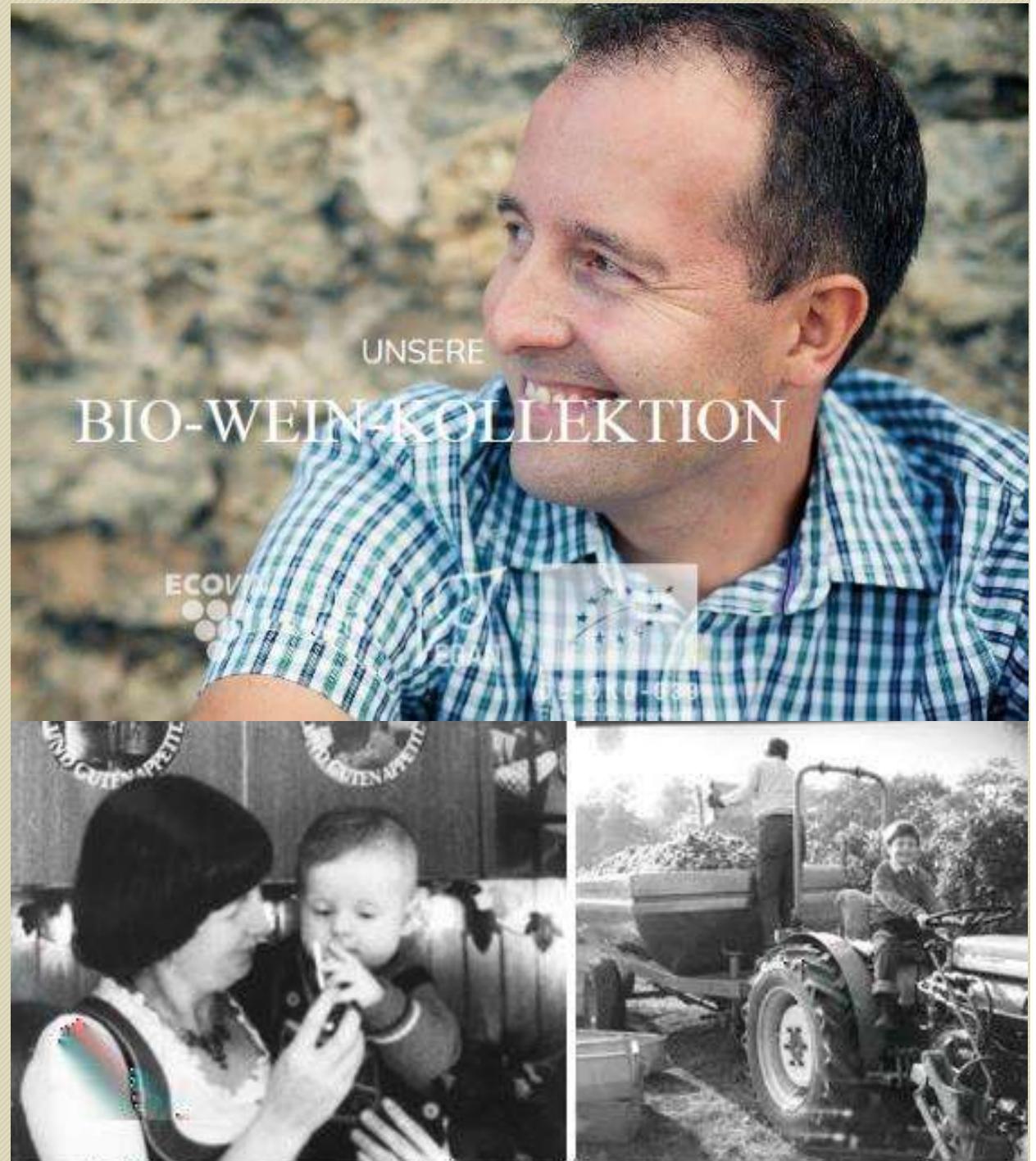
Dem Vorsorgeprinzip entsprechend, erfolgt der Einsatz von natürlichen Stärkungsmitteln und die aktive Förderung von Nützlingen. Die artenreiche Begrünung der Weinberge erfolgt mit Grünmischungen („Rummelmischung“).

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 Weine werden durchgängig mit der Maschine gelesen.

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

Herr Mitter vertreibt seine Weine im wesentlichen an private Kundschaft, bei zahlreichen Weinfesten und im Gutsausschank.





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

TESTERGEBNIS

Hochheimer Daubhaus

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2021 / Riesling Kabinett trocken / Literflasche; Daubhaus
- Ausbau: Maschinenlese, Stahltank
- Sensorik: klare und saubere Frucht; typischer Rheingauer

Flörsheimer Herrnberg

- Jahr/Rebsorte Lage: 2022 / Riesling Kabinett trocken, Herrenberg
- Ausbau: Maschinenlese, Stahltank
- Sensorik: klare, harmonische Frucht

Hochheimer Hölle

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2021 / Riesling Spätlese trocken; Hölle
- Ausbau: Maschinenlese, Spontanvergärung; Stahltank, einmal gefiltert
- Sensorik: intensive, mineralische Frucht

„Premium N° 10“

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2022 / Riesling Spätlese trocken, Kirchenstück
- Ausbau: , Maschinenlese, Stahltank, keine Filtration
- Sensorik: markant,(noch) hefig, fineszenreich

Hochheimer Hölle

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2021 / Spätburgunder trocken/ Hölle
- Ausbau: Maschinenlese, 18 Monate Faßausbau in neuem und altem Barrique
- Sensorik: dichte Farbe und Frucht; intensive, fast schon frankophile Burgunderaromatik

Grauer Burgunder

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2022 / Grauer Burgunder trocken
- Ausbau: Maschinenlese, Stahltank
- Sensorik: nachhaltig und frisch

Hochheimer Berg („Premium-Sekt“ des Weingutes)

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2021 / Riesling Sekt brut
- Ausbau: bei Reuter & Sturm Walluf, Flaschengärung
- Sensorik: frisch und kraftvoll mit feinem Mousseux

Das Weingut hat selbstbewusst den Weg hin zum ökologischen Weinbau beschritten. Seine Kunden sind ihm auf diesem Weg gefolgt. Ein Grund für die Kundenbindung dürfte auch das sehr moderate Preisniveau sein.

Wir können feststellen, dass die Weine des Weingutes seit unseren letzten Verkostungen markanter geworden sind und mehr Grip haben. Herr Mitter legt zudem Wert darauf, dass sich das Speisenangebot im Gutsausschank auch an ökologischen Maßstäben orientiert.



WEINGUT Mohr

INHABER: Jochen Neher

KONTAKT: Rheinstr. 21, 65391 Lorch

Tel. 06726-9484

info@weingut-mohr.de

www.weingut-mohr.de

WEINPROBEN: Termine nach Vereinbarung

GUTSAUSSCHANK: siehe Website

BESONDERHEITEN: Türkische Kochkurse

ZERTIFIZIERUNG: ECOVIN

DAS WEINGUT

Auf eine lange Tradition kann das 1875 gegründete Weingut, das mittlerweile in vierter Generation von Jochen Neher und seiner Frau Saynur Sonkaya-Neher, die die Straußwirtschaft mit türkischer Küche begleitet, zurückblicken.

Der seit 2011 biozertifizierte Betrieb, der ab dem Jahr 2014 Mitglied bei ECOVIN ist, baut auf zwischenzeitlich 11 ha (Hang- und Steillagen) zu 75 % Riesling in den Lorcher Lagen Krone, Bodental-Steinberg, Schlossberg sowie Spätburgunder im Aßmannshäuser Höllenberg in den (weingutseigenen) Qualitätsstufen „Klassiker“, „Edition“, „Premium“ und „Solisten“ an. Ergänzt wird das Rebsortenspektrum um Weißburgunder (10 %), Spätburgunder (10 %), etwas Grauburgunder sowie in kleinen Mengen Muskateller, Silvaner und Scheurebe. Letztere dienen auch zur Herstellung von Cuvees.

Ein besonderes Merkmal ist die Kultivierung von sehr alten Rebstöcken. Das Weingut ist im Besitz des ältesten Weinbergs im Rheingau, der 1934 angepflanzt wurde.



PHILOSOPHIE WEINANBAU / WEINAUSBAU

Die Mitgliedschaft des Weingutes bei ECOVIN bedingt die ganze Bandbreite der ökologischen Weinherstellung über die gesamte Produktionskette, wie die Nutzung natürlicher Ressourcen, den Einsatz von natürlichen Stärkungsmitteln, die Biotoptvielfalt, den Verzicht auf chemisch-synthetische Substanzen und die konsequente Reduktion des Energieverbrauches.

Die Weinlese erfolgt zu 100 % per Hand im Büttensystem. In allen Phasen werden Trauben und Most schonend behandelt. Die Mostvorklärung erfolgt durch Sedimentation und Bentonit, ggf. Schönung mit Kohle und Erbsenprotein. Herr Neher lässt die Weine teilweise spontan vergären bzw. setzt auf eine Kombination aus Spontanvergärung und Reinzuchthefe.

Weitere Maßnahmen, wie die regelmäßige Battonage, die Filtration über Cellulosefasern und Schichtenfilter tragen zum Weinstil des Weingutes bei, der mit filigran, mineralisch und gradlinig beschrieben wird. Geschmacksprägend sind sicherlich auch die unterschiedlichen „Cuvées“ aus spontan vergorenen Weinen und mit Reinzuchthefen ausgebauten Weinen. Die Quoten zugunsten des „Spontanteils“ wachsen in den besseren Qualitätsstufen.



„In natürlicher Harmonie mit der Umwelt
entstehen ökologische und vegane Weine“



TESTERGEBNIS

Rheingau Riesling

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2021 / Rheingau Riesling trocken
- Ausbau: Maschinenlese, Stahltank, Reinzuchthefe
- Sensorik: feinfruchtig / „mittlere“ Schiefermineralik / ganz leichter Hefeton

Rheingau Riesling Alte Reben

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2021 / Riesling trocken / Lorcher Schloßberg
- Ausbau: Handlese / Stahltank / 25 % spontanvergorener Most
- Sensorik: gelbe Früchte / mineralisch / kräutrig

Lorcher Bodental-Steinberg

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2020 / Riesling GG trocken / Lorcher Bodental-Steinberg
- Ausbau: Handlese / 100 % spontanvergoren / vier Tage Maischstandzeit / jeweils zur Hälfte im kl. Holzfaß und Stahltank
- Sensorik: dichte und intensive Frucht / kräutrig / ausgewogene Mineralik

Lorcher Bodental-Steinberg

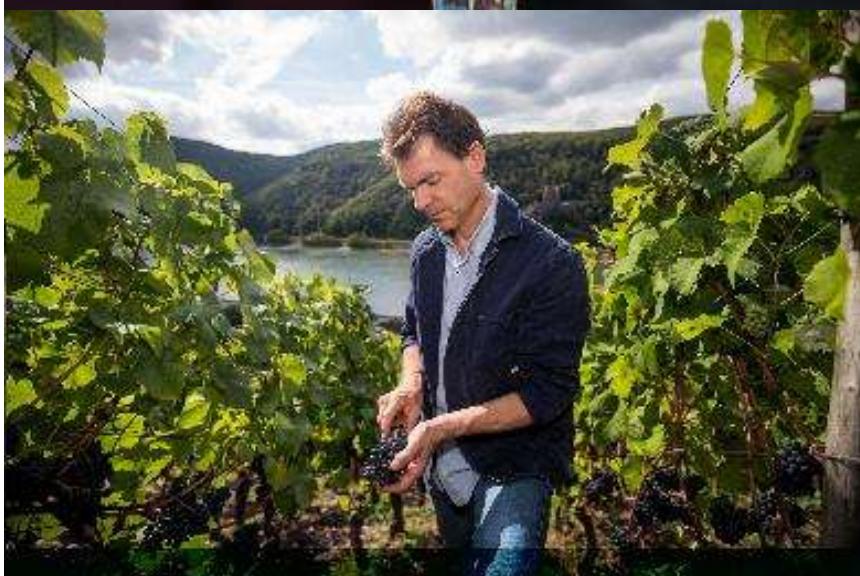
- Jahr/Rebsorte/Lage: 2018 / Spätburgunder trocken GG / Lorcher Bodental-Steinberg
- Ausbau: Handlese / drei Wochen Maischstandzeit / teilweise spontanvergoren / 18 Monate Faßausbau in gebrauchten dt. Barrique
- Sensorik: filigrane und saubere Burgunderaromatik

Rheingau Riesling Sekt

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2020 / Riesling Sekt brut
- Ausbau: bei Reuter & Sturm, Walluf / bis zu 24 Monaten Hefelager
- Sensorik: gelbe Früchte / verhaltene Mineralik / feinperlig

Rheingau Pinot Sekt

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2021 / Weißburgunder mit einer Dosage Spätburgunder
- Ausbau: bei Reuter & Sturm, Walluf / neun Monate Hefelager
- Sensorik: würzig / kräutrig / leichter Hefeton



TESTERGEBNIS

Wir sehen den qualitativen Schwerpunkt des Weingutes auch weiterhin in der Präsentation von Rieslingweinen in den unterschiedlichen Qualitätsstufen, deren Geschmacksbild vor allem bei Weinen mit niedrigen Hektarerträgen und höherem bzw. ausschließlich spontan vergorenem Mostanteil sehr ansprechend ausgefallen ist.

Wir haben aber auch bei den Spätburgundern einen zunehmend sortentypischen und filigranen Stil feststellen können.

Gut gefallen hat uns, dass das Weingut in seiner ganzen Produktionskette sehr SlowWine-affin arbeitet. Hier wird der handwerkliche Ausbau gepflegt, bei dem man mit „sanften“ Methoden dem Wein Zeit für die Reifung lässt.

Die Weine zeigen eine gute Geschmacksqualität und werden von einem sehr engagierten Winzer unter ökologischen Bedingungen bei gleichzeitigem Ressourcenschutz (u.a. Flaschen- und Kartonrücknahme) hergestellt.

Sein Sortiment rundet das Weingut mit Weinen aus rheinhessischem Lesegut, die konventionell an- und ausgebaut werden, ab.



WEINGUT Prana GbR, Oestrich-Winkel

INHABER: Cosima Lindenau
Niklas Eisenacher

KONTAKT: Kirchstr. 61
65375 Oestrich-Winkel

+49 6723 6753999
info@weingutprana.de

WEINPROBEN: Termine nach Vereinbarung

GUTSAUSSCHANK: Veranstaltungen: siehe Website

BESONDERHEITEN: Vinothek / Weinautomat

ZERTIFIZIERUNG: DE-ÖKO-006

DAS WEINGUT

Mit der Gründung des Weinguts Prana – dem aus dem Yoga stammenden Begriff für Lebensenergie – sowie dem Angebot von Yogakursen haben Cosima Lindenau und Niklas Eisenacher, beide Absolventen des Oenologiestudiums in Geisenheim, ein besonderes Konzept verwirklicht. Lebensenergie ist das, was Cosima und Niklas sowohl bei der Weinherstellung als auch beim Yoga „verbindet und antreibt“.

Ihr Ziel ist es, Weine von höchster Qualität zu erzeugen und den Weinbau dabei nachhaltig, naturnah und zukunftsorientiert zu betreiben. Bei Veranstaltungen unter dem Motto „Yoga und Wein“ werden die Weine mit passenden Yoga-Positionen auf charmante Weise verbunden. „Hier geht es um Spaß, eine schöne Zeit mit Freunden und natürlich um Genuss.“

Das Weingut, das 2021 vollständig aus einem Vorgängerbetrieb hervorging, bewirtschaftet rund 4,5 Hektar in den Lagen Oestricher Lenchen, Hasensprung, St. Nikolaus und Doosberg. Die Böden aus Quarzit und Phyllit prägen den charakteristischen Stil der Weine. Eine größere Erweiterung der Rebfläche ist vorerst nicht geplant.

Seit 2024 ist das Weingut nach der EU-Öko-Verordnung zertifiziert. Etwa zwei Drittel der Fläche sind mit Riesling bepflanzt, dessen Rebstöcke rund 40 bis 60 Jahre alt sind. Neben einer kleineren Parzelle Spätburgunder setzt das Weingut auf den übrigen Flächen auf pilzwiderstandsfähige Rebsorten (Piwis), die eine weitgehende Resistenz gegen Pilzkrankheiten aufweisen. Zu den neu angepflanzten Sorten gehören Souvignier Gris, Cabernet Blanc, Bronner, Muscaris, Pinot Nova und Cabernet Cortis. Die Erwartungen an diese Piwis haben sich nach Aussage von Niklas hinsichtlich ihrer Resistenz bislang voll bestätigt.

Die jährliche Produktionsmenge liegt bei 15.000 bis 20.000 Flaschen. Bemerkenswert für ein so junges Weingut ist die starke Präsenz auf dem Exportmarkt: Die Weine werden in Skandinavien, den Benelux-Staaten und in Italien vertrieben.

PHILOSOPHIE WEINANBAU / WEINAUSBAU

Seit 2024 ist das Weingut ökozertifiziert. Pestizide kommen nicht zum Einsatz, stattdessen setzen die beiden auf naturnahe Begrünung. Alle Arbeiten im Weinberg und im Keller erledigen Nick und Cosima selbst. Nur zur Weinlese holen sie sich zusätzliche Helfer dazu. Die Trauben werden grundsätzlich von Hand geerntet, und die Mostgärung erfolgt ausschließlich spontan.

Abgefüllt wird auf der eigenen Anlage und per Hand. Je nach Weinlinie tragen die Etiketten fantasievolle Handzeichnungen oder klare geometrische Einschnitte.

Die Basisweine reifen im Stahltank. Hochwertigere Qualitäten gelangen in neue oder gebrauchte Barriques und Tonneaux. Auf Schönungsmittel wird komplett verzichtet, Schwefel wird gar nicht oder nur in minimalen Mengen zugesetzt. Auch sonstige Hilfsstoffe zur Geschmacks- oder Haltbarkeitskorrektur finden keine Verwendung.

Im Zuge ihres naturnahen Ansatzes, der nur minimalen Eingriffe im Keller und der mittlerweile rund ein Drittel der Fläche umfassenden PIWI-Bestockung, probieren Nick und Cosima gerne Neues aus und experimentieren viel. So reift beispielsweise ihr Orange Wine MAGIC MASH in einem Betonei – diese Reben blieben auf Grund der PIWI-Bestockung übrigens komplett ungespritzt. Durch spontane Gärung und den Verzicht auf Schönung entstehen lebendige Aromen und spannende Geschmacksprofile.

Auf ihrer Wunschliste für neue Weintypen steht außerdem ein Cabernet Fumé.

In kurzer Zeit haben Niklas und Cosima eine beeindruckende, vielfältige Kollektion geschaffen, die unseren Slow-Wine-Kriterien entspricht.

Wir sind gespannt, wie sich das Weingut weiterentwickelt.





„Unsere Weine: 100 % Handlese, Spontanvergärung, unfiltriert, keine Schönungsmittel, kein/minimal zugesetzter Schwefel, Handfüllung.“

TESTERGEBNIS

PRANA PET NAT RIESLING

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2024 / Riesling / div. Lagen des Weingutes
- Ausbau: Handlese / Spontanvergärung / kurz vor Ende der Gärung in Flaschen gefüllt / schwefelfrei / einmal degorgiert / nur 10 Vol. %
- Sensorik: grüner Apfel / Quitte / erdig, mostig / kräftige Perlage

PRANA RIESLING

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2024 / Riesling trocken
- Ausbau: Handlese / Ganztraubenpressung / Edelstahltank
- Sensorik: lebendige, frische Säure / gelbe Früchte

PRANA SONNENGRUSS

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2024 / Souvignier Gris 70 % / Cabernet Blanc 20 % / Bronner 10 %
- Ausbau: im Edelstahl vergoren / Vollhefälagerung bis zur Handfüllung
- Sensorik: Vanille / gute Balance / harmonisch

PRANA DER KRIEGER - *unser Favorit*-

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2023 / Riesling trocken / „beste Trauben des Jahrgangs“
- Ausbau: 48 St. Maischestandzeit / im Barrique neun Monate vergoren/ 500 Fl.
- Sensorik: üppig, dicht / franz. Burgunder Typ / Entwicklungspotential

PRANA MAGIC MASH

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2023 / Souvignier Gris
- Ausbau: 30 Tage maischevergoren / Lagerung für neun Monate im Barrique / unfiltriert / ungeschönt
- Sensorik: erdige Noten / getrocknete Früchte / komplex / dicht

PRANA ROT

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2023 / Spätburgunder
- Ausbau: 30 Tage auf der Maische vergoren / 11 Monate Lagerung im Barrique
- Sensorik: rote Früchte / geschmeidige Tannine / feine Burgunderart



WEINGUT Prinz, Hallgarten

INHABER: Fred, Sabine und Florian Prinz

KONTAKT:
Weingut Prinz
Im Flachsgarten 5
65375 Hallgarten im Rheingau
info@prinz-wein.de
www.prinz-wein.de

WEINPROBEN: Termine nach Vereinbarung

GUTSAUSSCHANK: Veranstaltungen: siehe Website

BESONDERHEITEN: Vinothek, Mitglied im VDP seit 2005

ZERTIFIZIERUNG: DE Öko 003

05/25

DAS WEINGUT

Fast könnte man den Sitz des VDP Weinguts in Hallgarten übersehen, so unscheinbar und versteckt ist das Schild an der Haustür. Dies steht im Widerspruch zu den Expertisen der etablierten Weinführer, die dieses Weingut als eines der führenden in der kleinen bis mittleren Betriebsgröße im Rheingau ansehen. Das eigentliche Betriebsgebäude befinden sich jedoch am Ortsrand von Hallgarten.

Herr Fred Prinz (Oenologe Hochschule Geisenheim) kann auf eine vielfältige berufliche Vita bei diversen Weingütern im Rheingau verweisen. Ab 2004 konnte er ein Weingut in Hallgarten übernehmen, das er, ausgehend von wenigen Hektar, mittlerweile auf rd. 12 Hektar ausgebaut hat. Die Arbeiten im Keller werden von Fred Prinz verantwortet, während sein Sohn Florian, der ebenfalls ein Studium in Geisenheim absolviert hat, die Arbeiten im Außenbetrieb wahnimmt.

Die Weinberge des Betriebes befinden sich rund um Hallgarten in den (begehrten Höhen-) Lagen Hendelberg (Schiefer, Phyllit), Jungfer (Quarzit mit etwas Löss) und Schönhell (Lösslehmböden). Weitere Lagen befinden sich in Erbach (Marcobrunn) und Rüdesheim (Berg Schlossberg).

Die teilweise gepachteten Weinberge sind zu 92 % mit Riesling und 5 % mit Spätburgunder bestückt. Der Rest entfällt auf die Rebsorten Traminer, Sauvignon Blanc und - versuchsweise - diverse Piwi-Rebsorten.

Die Weine gehen zu 50 % in den Export, 30 % entfallen auf Handel und Gastronomie, der Rest entfällt auf Privatkunden

Der Betrieb arbeitet seit langem nach ökologischen Grundsätzen, seit 2018 sogar biodynamisch, ohne jedoch Demeter anzugehören.

Fred Prinz produziert seine Weine mit hohem Anspruch und großer Zielstrebigkeit nach ökologischen Grundsätzen. Die Weinliste spiegelt dieses Vorgehen (z.B. Handentrappung / Zugabe einzelner Beeren / keine Filtration / Hefefansatz „Au pied de cuve“ etc.) wider.

PHILOSOPHIE WEINANBAU / WEINAUSBAU

Für das Weingut stehen die Weinberge im Mittelpunkt der Arbeiten. Alle Weinberge werden biologisch-dynamisch bewirtschaftet, was sich u.a. in folgenden Bearbeitungsmerkmalen widerspiegelt:

- Es werden keine synthetisch hergestellten Mineraldünger oder Pflanzenschutzmittel wie Herbizide und Pestizide eingesetzt;
- Die Reben und Böden werden durch natürliche Pflanzenpräparate (Hornmist und Hornkiesel) unterstützt;
- Durch den selbst hergestellten Kompost und eine vielfältige Begrünung wird der Boden dauerhaft aufgebaut.

Im Keller wird das Traubenmaterial sehr langsam und schonend gepresst. Für „Spezialitäten“ steht auch eine Korb presse zur Verfügung. Die Trauben werden nicht durch Pumpen transportiert, sondern mit Hilfe eines Kippsystems in die Presse transportiert. Die Gärung erfolgt bei den Basisweinen mit Reinzuchthefen und bei den höherwertigen Weinen spontan mit weinbergseigenen Hefen.

Mit dem natürlichen Absetzenlassen der Moste über 24 Stunden und der Steuerung der Gärung über einen Zeitraum von mehreren Wochen, soll der Fruchtgeschmack der Trauben und die jeweilige Lagencharakteristik erhalten bleiben.

Die Abfüllung der Weißweine erfolgt nach der Reifung im Frühjahr, um Frucht und Frische zu bewahren.

Die Bereitung der Spätburgunder-Rotweine erfolgt mittels offener Maischegärung in Bütteln, die Lagerung im Halbstück oder im Barrique mit unterschiedlichen Belegungen und die Abfüllung frühestens 10 Monate nach der Ernte nach biologischem Säurerabbau (BSA).

Bei der vorerwähnte „Spezialität“, für die die Korbkelter eingesetzt wird, handelt es sich um den Wein „Le Raisin“, einem trockenen Rheingauer Landwein, der mehrstufig in arbeitsintensiver Herstellung und Reifung aufgelegt wird.



TESTERGEBNIS

Aus der Weinliste haben wir folgende Weine verkostet:

Riesling Gutwein

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2024 / Riesling, trocken / Gutswein aus vier Parzellen
- Ausbau: Maschinenlese / Reinzuchthefen / Edelstahltank
- Sensorik: frisch / schlank / jedoch mit Substanz / floral

Hallgartener Riesling

- Jahr/Rebsorte /Lage: 2023 / Riesling, trocken / Hallgarten (alte Weinberge)
- Ausbau: Maschinen- und Handlese / Edelstahl- und Halbstückfass / teilweise spontan vergoren und BSA
- Sensorik: tiefgründig / druckvoll / würzig

Hallgartener Hendelberg Riesling - *unser Favorit*

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2023 / Riesling, trocken / Erste Lage / Hendelberg (Steilhang)
- Ausbau: Handlese / Edelstahl- und Halbstückfass / spontan vergoren
- Sensorik: würzig / erdig / gelbe Früchte / schöne Balance Süße/ Säure

Jungfer Hallgarten Riesling Großes Gewächs GG

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2022 / Riesling GG trocken / Jungfer (südöstl. Lage)
- Ausbau: Handlese / Edelstahl- und Halbstückfass / spontan vergoren
- Sensorik: Kühle und Eleganz / mineralisch / feine Süße-Säure-Balance

Marcobrunn Erbach Riesling GG

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2023 / Riesling, trocken / Marcobrunn
- Ausbau: Handlese / Stückfass / spontan vergoren
- Sensorik: körperreich / stoffig / hat noch weiteres Reifepotenzial

Hallgartener Hendelberg

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2022 / Spätburgunder (franz. Pflanzgut), trocken / Hendelberg
- Ausbau: Handlese / Spontanvergärung / 24 Monate im Barrique / unfiltriert
- Sensorik: feine Burgunderart / Frische und Tiefe

Das Weingut konzentriert sich auf die Herstellung von Weinen und bietet daher auch keinen **Sekt** an.



**WEINGUT Saltaren**

INHABER:

Alex Saltaren Castro

KONTAKT:

Hauptstr. 80, 65375 Oestrich-Winkel

Tel. 06723-8086054

alexsaltaren@web.de

www.Saltarenwines.de

WEINPROBEN:

Termine nach Vereinbarung

GUTSAUSSCHANK:

nein

BESONDERHEITEN:

ZERTIFIZIERUNG:

nein

DAS WEINGUT

Erste Hinweise auf das Weingut Saltaren in Oestrich haben wir „quasi als Geheimtipp“ von einem Weinfreund erhalten. Der Internetauftritt des Weingutes liefert weitere Anhaltspunkte: „Wertschätzung für die Natur, keine Zusatzstoffe und Zeit im Keller: Das ist die Philosophie hinter meinen Weinen“

Unser Besuch des Weingutes beginnt in einer kleinen Parzelle der Lage St. Nikolaus in Oestrich. Bereits dort erfahren wir Einzelheiten über seinen, für einen Rheingauer Nebenerwerbswinzer, ungewöhnlichen Werdegang. Der gebürtige Kolumbianer (Jahrgang 1990) begann in Buenos Aires im Jahr 2009 mit einer Ausbildung zum Sommelier. Direkt nach dem erfolgreichem Abschluss fand er eine Anstellung als Commis-Sommelier in einem der besten Hotels der Stadt. Dort war er für zwei Jahre tätig, bevor er beschloss, auf die Seite der Weinmacher zu wechseln.

Über Hamburg „landete“ Herr Saltaren als Praktikant beim Weingut Schloss Vollrads in Oestrich-Winkel. Nach einem Jahr fand er schließlich eine Anstellung bei Peter Jakob Kühn, wo er bis heute tätig ist. Die naturverbundene Wirtschaftsweise der Kühns (Demeter-Weingut) haben einen tiefgreifenden Einfluss auf seine Arbeit im Weinberg und –keller ausgelöst.

Seit 2019 bewirtschaftet er eine 1.000 m² große Parzelle mit rund 40 Jahre alten Riesling-Stöcken in der Lage St. Nikolaus (sandiger Löss und kalkhaltiger Lösslehmboden), nur wenige Meter vom Rheinufer entfernt. Ein Jahr später pachtet er eine weitere St.-Nikolaus-Rebfläche oberhalb der Bahnlinie hinzu. Aktuell ist noch eine Lage neben der Basilika gepachtet. Insgesamt bewirtschaftet das Weingut eine Fläche von knapp 0,3 ha.



PHILOSOPHIE WEINANBAU / WEINAUSBAU

Mit Herrn Saltaren Castro haben wir eine Winzerpersönlichkeit „entdeckt“, die den Weg zum naturnahen Weinan- und -ausbau konsequent und vor allem leidenschaftlich angeht. Für den heute 32-jährigen ist das Weinmachen eine holistische Aufgabe, d.h. er handelt nach den Grundsätzen des ganzheitlichen Naturverständnisses, bei dem ein klarer Fokus auf der Arbeit im Weinberg liegt.

Dies wird bereits zu Beginn unseres Besuches im Weinberg der Lage St. Nikolaus deutlich, als Herr Saltaren seine ganzheitliche Sichtweise auf den Weinberg als Ökosystem erläutert. Die Stärkung der Widerstandskraft der Rebe und ihrer natürlichen Umgebung steht im Vordergrund. Diese Philosophie spiegelt sich auch in dem Satz „Qualität braucht Anwesenheit“ wider, die er mit einer häufigen Begutachtung des Zustandes der Böden und der Rebstöcke einlöst.

Er verwendet ausschließlich organische Pflanzenschutzmittel, organische Düngung (Präparate nach Maria Thun) und Rebzeilen-Begrünung (Wolff-Mischung).

Zusätzlich zu biologischen Pflanzenstärkungsmitteln werden „homöopathische“ Präparate (Hornkiesel, Hornmist) eingesetzt.

Die Trauben werden schonend mit einer Korbkelter gepresst. Die Weine gehen in die Gärung mit einem hohen Anteil an Trub. Im Keller leistet er fast nur Handarbeit, die Eingriffe sind minimal. Ein Teil der Trauben wird vor dem Abpressen entrappet.

Der Spontangärung folgt eine lange Ausbauzeit auf der Hefe. Die Moste kommen in gebrauchte 300-Liter Fässer und Barriques.

Nach über einem Jahr werden die Weine mit einer dezenten Schwefelgabe gefüllt. Es gibt weder Filterung noch Schönung. Die Weine sind bei der Abfüllung naturtrüb. Leitsatz seiner Philosophie: „Alles, wofür ich im Weinberg gearbeitet habe, möchte ich behalten. Bei Gärung und Ausbau bin ich nur Begleiter. Die Weine zeigen mir den Weg“.



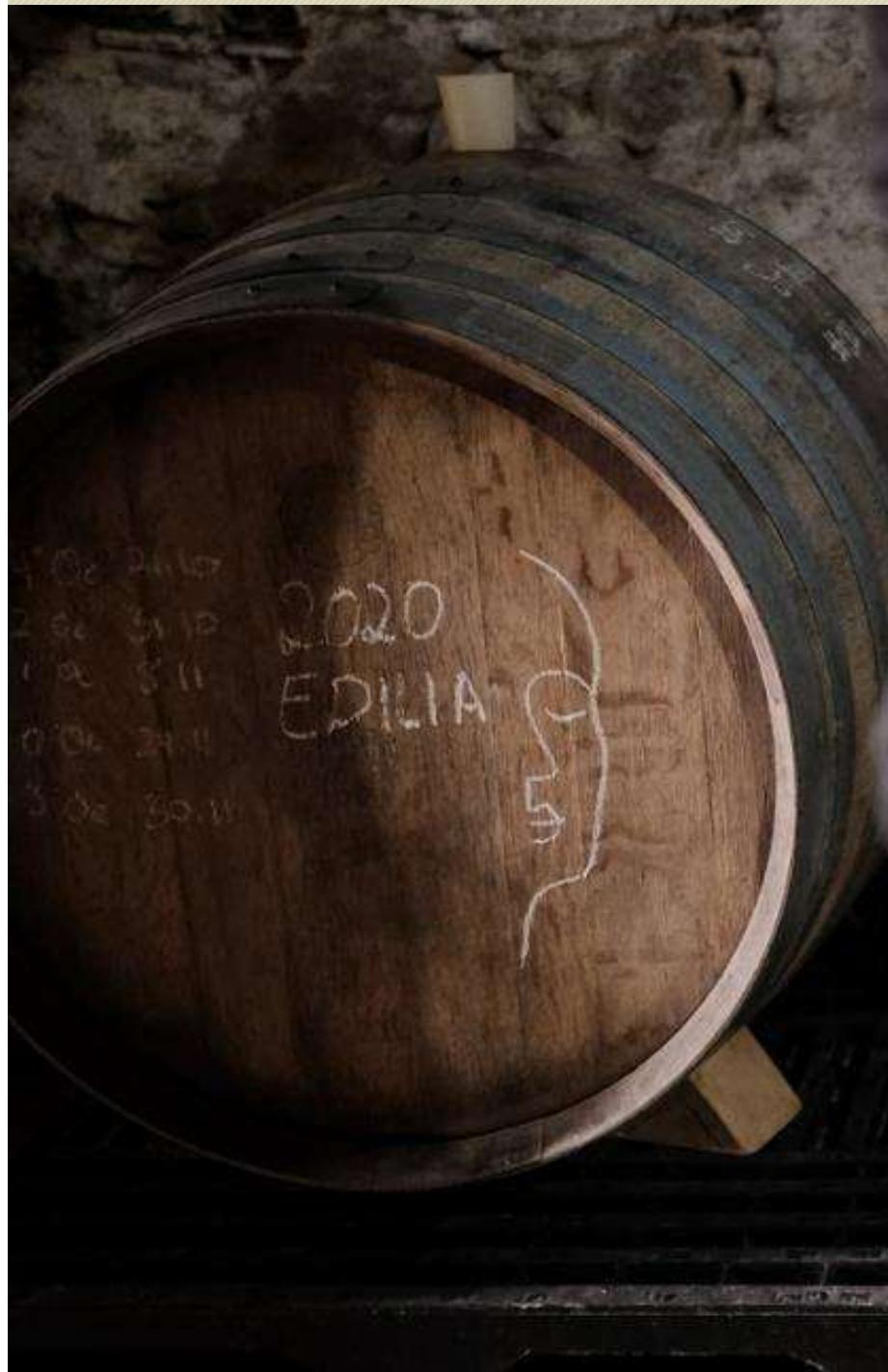


SALTAREN WINES

TESTERGEBNIS

Eine Preisliste gibt es nicht. Und auch unser Wunsch, Weine zu erwerben, kann Herr Saltaren Castro nur mit dem Verweis auf drei Vinotheken im Rhein Main-Gebiet (Vino Central/Darmstadt; WeinArt,/Geisenheim und Cool Climate/Frankfurt) beantworten.

Herr Saltaren baut Weintypen aus, die aus den drei Teilparzellen der Lage St. Nikolaus kommen. Es ist zum einen der erstmals im Jahr 2019 entstandene Riesling "Edilia" als eine Hommage an Alex' Saltarens Großmutter, zum anderen der Riesling "Labeja". Der Name „Labeja“ leitet sich vom spanischen Wort für Biene ab und spiegelt die Biodiversität und Lebendigkeit in Alex Saltaren Castros Weinbergen wider. Hinzu kommt die Parzelle „neben der Basilika“.



TESTERGEBNIS

Aus den drei Teilparzellen verkosten wir Fassproben der Jahre 2021 und 2020. Geboten werden uns Proben, die von Herrn Saltaren mit großer Experimentierfreude ausgebaut werden und sich immer noch in der Entwicklung befinden.

Dieser sehr differenzierte Ausbau der Riesling spiegelt die Leidenschaft des Winzers wider, ist aber auch eine Herausforderung für das Verkostungsteam.

Notizen aus der Fasswein-Verkostung:

St. Nikolaus, „neben der Basilika“:

- Lese mit allen Botrytis-Trauben: elegant, duftig mit Hefetönen, „sur lie-“Charakter;
- Nur hälftig mit Botrytis-Trauben: wirkt reduzierter als der Vorgänger;

Labeja, „St. Nikolaus, „oberhalb der Bahnhlinie“:

- nicht entrappete Trauben verleihen Biss und eine markante Säure;
- Cuvee aus drei Weinen (Maischegärung, entrappiert, nicht entrappiert) des Jahres 2020: nach malolaktischer Gärung mit gut eingebundene Säure;
- ohne Maischegärung: stellt sich kräutriger, aber immer noch verschlossen dar;

Edilia, St. Nikolaus, neben der historischen Lage Schlehendorn:

- Maischestandzeit ein Tag: ist intensiv, extraktreich, knackig;
- Weiteres Fass mit mehr Botrytis-Lesegut: mehr ausgeprägte, aber tragende Säure;

Einiger Flaschenwein, den wir verkosten und der als Landwein deklariert wird, ist ein

- 2019er Edilia: mineralischer Riesling, Salzigkeit, Finesse, animierende Säure. („Wein von Mutter Erde“).

Herr Saltaren Castro verfolgt einen radikal puristischen Ansatz; „die Trauben wissen, wohin sie wollen; Aufmerksamkeit zählt“. Die Weine werden alle trocken ausgebaut, sind moderat im Alkohol sowie mit animierender Säure, Finesse und vielschichtigem Aroma.

Bei unseren „Entdeckungen“ im Rheingau haben wir selten Winzerpersönlichkeiten angetroffen, die den Weg zum naturnahen Weinan- und -ausbau so konsequent und leidenschaftlich angehen.

**WEINGUT Stefan Gerhard****INHABER:**

Stefan Gerhard

KONTAKT:

Waldbachstr. 4
65347 Eltville-Hattenheim
Tel. 06723-99 95 10
info@weingut-gerhard.de
www.weingut-gerhard.de

WEINPROBEN:

Termine nach Vereinbarung

GUTSAUSSCHANK:

Veranstaltungen - siehe Website

BESONDERHEITEN:

Vinothek

ZERTIFIZIERUNG:

ECOVIN

DAS WEINGUT

Bevor Herr Gerhard das nachweislich seit 1442 im Familienbesitz befindliche Weingut im Jahr 1983 als beruflichen Lebensmittelpunkt übernahm, war er in renommierten Rheingauer Weingütern als Küfermeister tätig.

Das 2,4 ha große Weingut betreibt er gemeinsam mit seiner Frau Nina. Ergänzend vermittelt er als Kommissionär Fass- und Flaschenweine sowie Traubenmoste. Weitere Mitarbeiter kommen aus dem familiären Umfeld.

Die Weinberge liegen in Hattenheim mit den Lagen Schützenhaus, Hassel, Engelmannsberg, Wisselbrunnen und Würzgarten sowie mit kleinen Parzellen in Hallgarten (Lage Jungfer), in Oestrich (Lage Doosberg) sowie in Winkel (Lage Hasensprung).

Hinsichtlich der Klassifikation werden die Weine in den Kategorien Qba, Kabinett und Spätlese deklariert, obwohl rd. 90 % seiner Rebfläche die lagenspezifischen Merkmale des Großen (GG) oder des Ersten Gewächs' aufweisen. Eine ergänzende Einstufung erfolgt, indem er ein bis drei „Sterne“(*) für trockene Spälesen, für Weine aus dem Drucktank sowie für spontanvergorene Weine aus dem Holzfass vergibt.

Der Riesling nimmt rd. 90 % der Weinbergsflächen ein. Weitere Rebsorten, die nur in sehr kleinen Mengen angebaut werden, sind der Auxerrois sowie die pilzresistente Rebsorte Cabernet Blanc (Piwi). Der Spätburgunder wird von einem befreundeten Weingut bezogen, das ebenfalls nach ökologischen Kriterien arbeitet.

Ein kleiner Teil des Lesegutes aus Riesling, Cabernet Blanc und Spätburgunder wird beim Sekthof Siepen in Dorsheim versektet und runden das Sortiment ab.

Seit 2010 arbeitet das Weingut nach den ECO VIN-Richtlinien.

Das Weingut produzierte zuletzt rd. 12.000 Flaschen p.a., die zu 80% an Privatkunden und jeweils zu 10 % in den Handel sowie in den Export gehen.

PHILOSOPHIE WEINANBAU / WEINAUSBAU

Schon seit Beginn seiner Tätigkeit im eigenen Weingut fühlt sich Herr Gerhard den Prinzipien des naturnahen und verantwortungsvollen Weinanbaus verpflichtet. Sein Ziel ist es, „charaktervolle und authentische“ Weine zu erzeugen. Ein biologisch aktiver Boden und die natürliche Bodenfruchtbarkeit ist für ihn von zentraler Bedeutung. „Gesunde Böden geben gesunde Trauben, gesunde Trauben geben einen guten Wein“, so die zentrale Philosophie des Winzers.

Die Begrünung der Parzellen erfolgt mittels verschiedener, artenreicher Einstäaten (Rummel-/ Hoffmann-Mischung u.a.), jeweils in alternierender Anwendung. Der Anspruch auf gesunde Böden wird durch den Einsatz von natürlichen Stärkungsmitteln und der aktiven Förderung von Nützlingen ergänzt.

In den letzten beiden Jahren erfolgte die Lese, im Gegensatz zu früheren Jahren, durch eine Erntemaschine. Eine Handlese, so Herr Gerhard, sei aktuell aus betriebswirtschaftlichen Gründen nicht mehr darstellbar.

Das mit der Anwendung der Spontanvergärung verbundene Risiko der Fehlentwicklung möchte Herr Gerhard nur für einen kleineren Teil des Mostes eingehen; ansonsten verwendet er biologische Reinzuchthefe.

Im Gewölbekeller des Weingutes herrschen beste Temperaturbedingungen für die Weinbereitung, wo das teilweise „weinbergsreine“ verarbeitete Lesegut in Stahl- und Drucktanks sowie in Tonneauholzfässern ausgebaut wird; so gilt dies z.B. für das Lesegut aus der Lage Hattenheimer Schützenhaus mit seiner unterschiedlichen Beschaffenheit des Weinberges (Kies-/ Schiefer- und Lößböden).

Bei der Abfüllung der Weine macht er einen seiner Betriebsgröße geschuldeten Kompromiss: die Weine werden durch einen Lohnabfüller abgefüllt.



»Eine Möglichkeit sich unglücklich zu machen, ist ständig sich und alles zu vergleichen.

Großes Glück ist, mit den Menschen zusammen zu sein und Weine zu trinken, die man liebt.«



TESTERGEBNIS

Die Wein- und Sektliste des Jahres 2021 zeigt 15 Positionen; frühere Jahrgänge werden gesondert gelistet. Die Weine werden authentisch und ohne „Schnick-Schnack“ präsentiert, was sich auch in der Außendarstellung widerspiegelt.

2021 Hattenheimer Riesling trocken

- Einstiegswein aus der Literflasche
- saftig, klar mit frischer Säure

2021 Hattenheimer Wisselbrunnen Riesling Spätlese trocken

- Ausbau im Drucktank unter Kühlung
- Dichter, knackiger Riesling mit den Aromen eines knackigen Apfels mit leichtem, nicht unangenehmen, „Hefeschleier“

2020 Hattenheimer Schützenhaus Riesling Spätlese trocken

- Spontanvergoren; Erstbelegung Holzfass (500 l)
- duftig und zupackend

2020 „ERDA“ Riesling (0,375l Flasche)

- Ausbau im traditionellen georgischen Ton-/Betongefäß, dem Qvevri sowie im Barriquefass (vier Jahre alt)
- vielschichtige Fruchtnoten, erstaunliche Frische, ohne die oxydativen Eigenschaften eines Orange-Weines

2021 All’alba vincero Riesling Qba („eine Anleihe aus der Puccini-Oper Turandot“)

- Stahltank, Assemblage der Lagen Hassel und Schützenhaus
- knackige, rauchige Noten; Herr Gerhard :“Begleiter für deftiges Essen“

2021 Hattenheimer Schützenhaus Riesling Kabinett trocken

- Ausbau im Stahltank
- ausgewogen, schöne Süß-/Säurebalance

2021 Winkeler Hasensprung Cabernet Blanc

- pilzwiderstandsfähige Rebsorte (PIWI); Ausbau im Stahltank
- verhaltene Pfeffer-, Kiwi- und Stachelbeeraromen



TESTERGEBNIS

Für das gesamte Probensortiment konnten wir feststellen, dass die Weine in allen Qualitätsstufen klar und mineralisch sowie sehr individuell, aber immer im Gleichgewicht, ausgebaut werden.

Herr Gerhard arbeitet in seinem Weingut, unter Beachtung der besonderen wirtschaftlichen Rahmenbedingungen eines Kleinbetriebes, schon seit vielen Jahren mit Leidenschaft nach den Richtlinien des Bundesverbandes Ökologischer Weinbau e.V., ECO VIN.

Wir haben ein Weingut kennen gelernt, das sowohl von der Winzerpersönlichkeit, als auch in allen Phasen der Weinherstellung die Kriterien GUT, SAUBER, FAIR widerspiegelt.

**WEINGUT STEFAN MOLITOR**

INHABER: Stefan Molitor

KONTAKT: Neustr. 6, 65347 Hattenheim
+49 6723 7007
info@s-molitor.de
www.s-molitor.de

WEINPROBEN: Termine nach Vereinbarung

GUTSAUSSCHANK: Hattenheimer Weinstand

BESONDERHEITEN: Keine

ZERTIFIZIERUNG: Keine

(02/2025)

DAS WEINGUT

Seit 1982 widmet sich Stefan Molitor im Nebenerwerb dem Weinbau in seinem rd. 1,5 Hektar umfassenden Weingut in Hattenheim. Hauptberuflich ist er in einem anderen Weingut tätig. Die fast ausschließlich in Hattenheim angesiedelten Weinbergsflächen befinden sich in den Spitzenlagen Schützenhaus (mit der Tellage Bergweg), Rheingarten und Engelmannsberg. Eine Parzelle befindet sich noch in Erbach in der Lage Michelmark. Die Lagen sind zu 85% mit Riesling, zu 10% mit Spätburgunder und zu 5% mit Grauburgunder bestockt. Die Weinberge stehen zu 66 % im Eigentum von Herrn Molitor und sind bis zu 80 Jahre alt.

Stefan Molitor hat sowohl als Winzer, als auch bei der Präsentation seines Weingutes nicht die Ambition, den Wein als Life-Style-Produkt anzubieten, vielmehr möchte er „ehrliche“, und handwerklich gemachte Weine anbieten. Das unprätentiöse Auftreten von Herrn Molitor und der sachlich gestaltete Internetauftritt, spiegeln die Philosophie des Winzers wider. Die Arbeiten im Weinberg und im Keller werden ausschließlich von Herrn Molitor und seiner Frau durchgeführt.



PHILOSOPHIE WEINANBAU / WEINAUSBAU

Im Weinberg richtet er sein besonderes Augenmerk auf die Rebstockpflege. Herr Molitor erläutert, wie er durch Kappung der Tauwurzeln die Rebstöcke „erzieht“, in tieferen Bodenregionen zu wurzeln.

Es werden keine Herbizide eingesetzt, sondern der Bereich des Unterstocks gehackt. In Dreijahresrhythmen werden die begrünten Reihen gewechselt und mit speziellen Weinbergsmischungen eingesät. Es werden schon beim Austrieb an der Bogenrebenbasis einzelne Triebe ausgebrochen, um für eine lockere Laubwand und damit bessere Durchlüftung zu sorgen.

Rund 70% der Ernte werden mit dem Traubenvollernter gelesen; dem gehen selektive Handlesen voraus. Auf sanftes Rütteln des Vollernters legt Herr Molitor besonderen Wert, um die Qualität des Traubematerials zu verbessern.

Die Trauben werden schonend gepresst. Die Gärung wird mit Reinzuchthefen angestoßen. Eine Spontanvergärung wendet Herr Molitor nicht an. Seiner Meinung nach, sei diese für einen Kleinbetrieb zu risikoreich.

Die Weine werden ausschließlich in großen Stahlbehältern ausgebaut.

Der Weinverkauf läuft ausschließlich an Privatkunden und an die örtliche Gastronomie.





TESTERGEBNIS

Riesling Q.b.A.

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2023 / Riesling, trocken / Hattenheimer Lagen-Cuvee
- Ausbau: Maschinenlese (ML) / Reinzuchthefe (RzHefe) / Stahltank (ST)
- Sensorik: klar / frisch / saftig / typische Rieslingaromatik

Hattenheimer Schützenhaus

- Jahr/Rebsorte / Lage: 2023 / Riesling **Kabinett**, trocken / Schützenhaus
- Ausbau: ML / RzHefe / ST
- Sensorik: gelbe Früchte / Tiefe und Dichte / feines Säurespiel

Hattenheimer Schützenhaus

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2023 / Riesling **Spätlese**, trocken / Schützenhaus
- Ausbau: ML / RzHefe / ST
- Sensorik: dichte, gelbe Früchte / vollmundig / dezente Süße

Hattenheimer Rheingarten

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2023 / Riesling **Spätlese**, halbtrocken / Rheingarten
(Alte Reben: teilw. vor 1980 gesetzt, wurzeln im Rheingrundwasser)
- Ausbau: ML / RzHefe / ST
- Sensorik: dichte Gelbfrucht / blumig und duftig / dezente Süße

Hattenheimer Schützenhaus RGG

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2022 / Riesling Rhg. Großes Gewächs / Schützenhaus
- Ausbau: ML + Handlese / RzHefe / ST
- Sensorik: substanzreich / dichte Aromen / Finesse / schön gereift

Riesling Sekt b.A.

- Jahr/Rebsorte/Lage: 2020 / Riesling / Hattenheimer Lagen
- Ausbau: klassische Flaschengärung / 24-36 Monate Hefelager
- Sensorik: feines Nussaroma / gelbe Früchte / feinperlig

Völlig uneitel erwähnt Herr Molitor, dass er mittlerweile 11 Staatsehrenpreise (für Weingüter unter 5 ha) erhalten hat. Fast alle seine Weine sind mit der Goldenen oder Silbernen Preismünze bei der Landeswein-Prämierung ausgezeichnet worden, u.a. ist das Hattenheimer Schützenhaus 2023, Spätlese, Landessieger der LWP 2024 geworden.

Weingut Wohlfahrt-Franke



WEINGUT Wohlfahrt-Franke

INHABER: Yvette Wohlfahrt & Florian Franke
KONTAKT: Winkeler Str. 47, 65366 Geisenheim
Tel. 0151-2879 8986 und 0172-371 3925
weingut@wohlfahrt-franke.de
www.wohlfahrt-franke.de

WEINPROBEN: Termine nach Vereinbarung

GUTSAUSSCHANK: Keinen

BESONDERHEITEN: Keine

ZERTIFIZIERUNG: Keine



DAS WEINGUT

In Geisenheim haben wir schon vor einigen Jahren ein in vielen Belangen anderes Weingut entdeckt. Das kleine Weingut, das im Nebenerwerb von Yvette Wohlfahrt (Wissenschaftliche Mitarbeiterin an der Hochschule Geisenheim am Institut für allgemeinen und ökologischen Weinbau) und Florian Franke (Dipl. Oenologe) betrieben wird, gibt es schon seit 2013. Beide haben weder eine weinbauliche Familientradition vorzuweisen noch stammen sie aus dem Rheingau. Und doch verstehen sie diese Region und das Potenzial der Rebsorten auf besondere Weise.

Der „Rote Faden“, welcher sich von der außergewöhnlichen Etikettengestaltung über die Internetpräsenz, das Erscheinungsbild sowie die Persönlichkeiten der beiden Protagonisten durchzieht, wird durch die bemerkenswert eigenständige Wein-Kollektion komplettiert.

Die in der Lage Winkeler Hasensprung angesiedelten Weinbergsflächen (0,47 ha) sind ausschließlich mit Riesling bestockt. Seit 2018 bewirtschaften sie zusätzlich eine kleine Spätburgunder-Parzelle (0,13 ha) im Rüdesheimer Klosterberg. Im Rüdesheimer Bischofsberg wurde eine kleinere Parzelle erworben, auf der Traminer angebaut werden soll. Weiteres ist geplant, aber so, dass es noch gut im Nebenerwerb und mit der geforderten Sorgfalt zu bewerkstelligen ist. Bislang kommen die in kleinen Stückzahlen produzierten Weine (je Linie 400 Flaschen) nur in „handverlesenen“ Weinhandlungen, in angesagten, großstädtischen Weinbars sowie bei einem kleinen Privatkundenkreis zum Verkauf.



PHILOSOPHIE WEINANBAU / WEINAUSBAU

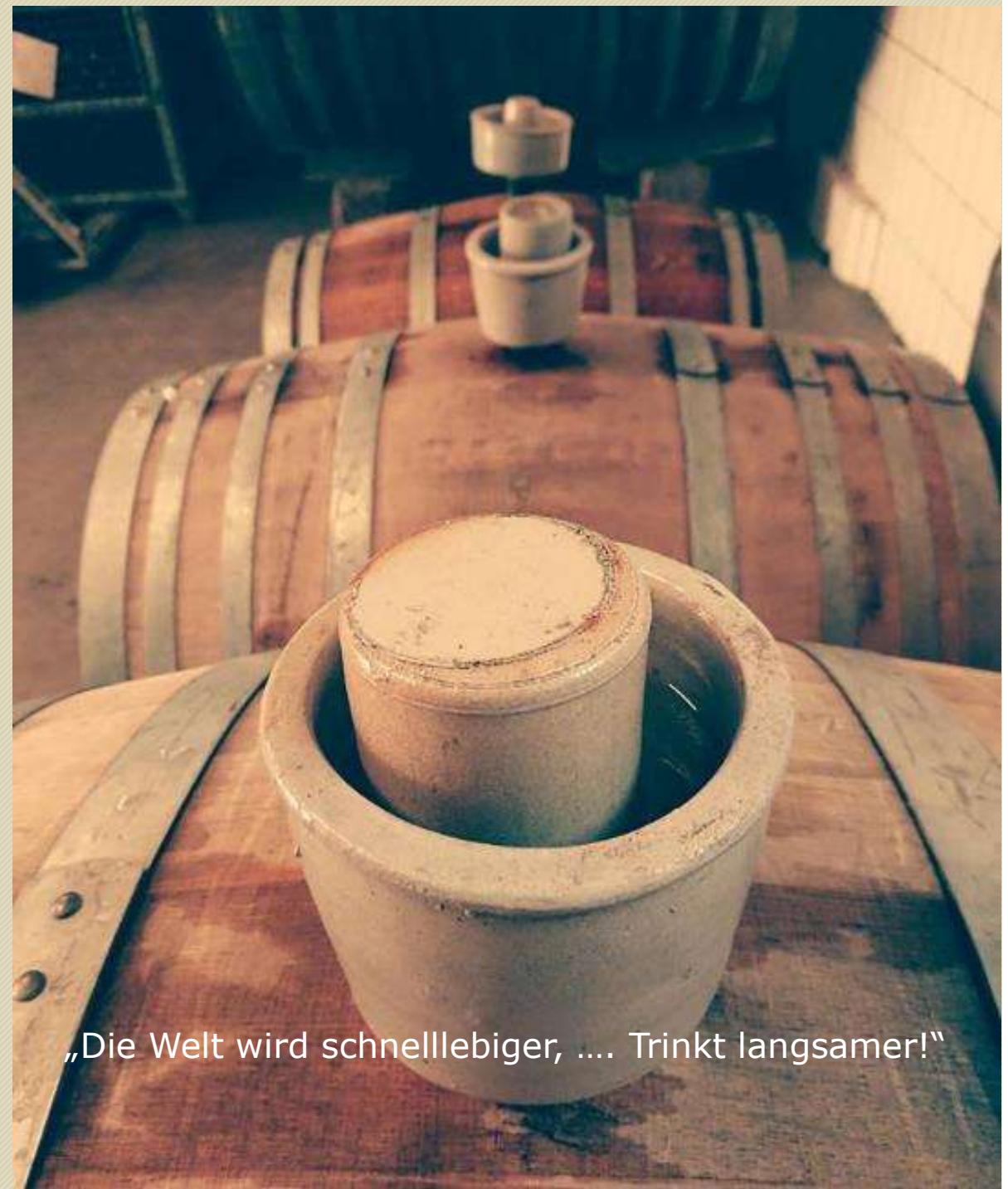
Die kleinen Weinbergsparzellen, teilweise nur aus wenigen Reihen bestehend, werden seit 2016 bewirtschaftet. Zur ökologischen Bearbeitung gehören eine mechanische Bodenbearbeitung, der Verzicht auf Herbizide, die Einsaat einer vielfältigen Begrünung sowie eine sorgfältige Laubarbeit. Die Vitalität des Bodens wird durch den Einsatz von Präparaten gefördert. Unverzichtbare Maschinenarbeiten werden von einem zuverlässigen Lohnanbieter durchgeführt. Die selektive Lese der vollreifen Trauben erfolgt per Hand in Eimern. Freunde und Kunden helfen bei der Lese. Eine schonende Traubenverarbeitung, kurze bis lange Maische-standzeiten und ein sehr langsamer Gärprozess sorgen für den Erhalt von ausgeprägten (Riesling-)Aromen. Teile der Kollektion werden spontan vergoren; im übrigen wird Reinzuchthefe eingesetzt. Die Rieslinge für den „Herzbube“ sowie die „Herzdame“ werden größtenteils in Holzfässern (225-500 l) ausgebaut und teilweise im Edelstahl vergoren. Die Weine werden bis zu einem Jahr auf der Hefe belassen, anschließend gefüllt und noch mindestens ein weiteres Jahr auf der Flasche gelagert, bevor sie in den Verkauf kommen.

Die Kollektion bietet auch einen Riesling Sekt, eine klassische Flaschengärung namens „Monsieur“, dessen Grundwein im Holzfass gelagert und nach der Füllung 2,5 Jahre auf der Hefe reift bevor er degorgiert wird. Ergänzt wird das Sektsortiment durch „Madame“, ein Rose-Sekt mit klassischer Flaschengärung.

Die Zeichnung eines Orang Utans aus Brehms Tierleben schmückt das Etikett eines Orange-Weines („Orange Utan“), „Orang Utan“ ist ein für einen Monat auf der Maische vergorener Riesling, der anschließend im Holzfass ausgebaut wird. Eine optische Fortsetzung von Brehms Tierleben findet man auf dem Etikett des „Lippen Bärti“, einem trockene, unfiltrierten Spätburgunder.

Kreiert wurden auch die „Trübe Trulla“, ein spontan vergorener und naturtrüb belassener Riesling ohne längere Reifezeit, der zwischenzeitlich um eine „Rosa Trulla“ aus Spätburgunder gleicher Machart ergänzt wird.

Ungewöhnlich ist auch die Abrundung der Kollektion durch einen Vermouth „Black Venuss“. Auf der Basis eines Rieslings aus dem Rheingau wird mit Walnüssen, Quitten und Kräutern ein spezieller Vermouth kreiert, der trotz des grundsätzlich standardisierten Geschmackstyps auch jahrgangspezifische Nuancen hat



„Die Welt wird schnelllebiger, Trinkt langsamer!“



TESTERGEBNIS

Bei diesem Weingut haben wir eine sehr ungewöhnliche Breite von Weintypen angetroffen; dies umso mehr, als wir es flächenmäßig mit einem „Mini-Weingut“ zu tun haben. Dementsprechend bewegt sich die Auflage je Weintyp auf bis zu 400 Flaschen. Der fast durchgängige Einsatz von kleinen Holzfässer, spiegelt sich in allen Weinlinien in einer intensiven Geschmackfülle und angenehmen Komplexität wider.

Der Riesling-Sekt „**Monsieur**“ 2017, brut, stammt aus Weinen aus der Lage Winkeler Hasensprung, und wird bei der Sektkellerei Bardong ausgebaut. Das bis zu zwei Jahren dauernde Hefelager haben ihm gut getan. Die Flaschengärung zeigt ein fettes und dichtes Bukett der Riesling-Traube mit sehr feinem Mousseaux und gelben Fruchtaromen. Dieser Sekt hat immerhin eine Auflage von 700 Flaschen.

Die Riesling Spätlese, trocken „**Herzbube**“ 2017 aus der Lage Winkeler Hasensprung) zeigt sich als dichter, gereifter nicht ganz typischer Riesling-Wein mit Fülle und Kraft und dem Duft nach Birne, Kiwi und Kräutern, wie er in dieser prägnanten Geschmackausprägung selten im Rheingau anzutreffen ist.

Das Pendant, die Riesling Spätlese, halbtrocken „**Herzdame**“ 2017, gleiche Lage, hat eine spielerische Süße am Gaumen, den intensive Duft nach gereiften Früchten, aber dennoch einem schönen Säuregerüst.

Der Spätburgunder Rose „**Rosa Maid**“ 2020 vom Rüdesheimer Klosterberg zeigt aufgrund der relativ langen Maischzeit ein für einen Rose markanteres Rot, das auch schon optisch die intensiven Kirsch- und Erdbeeraromen wunderbar unterstreicht. Dennoch bleibt eine angenehme Mineralität mit großer Aromadichte.

Der Riesling „**Trübe Trulla**“ 2020, feinherb, ist ein direkt gepresster Wein, der spontan vergoren und im Edelstahl unter Anwendung der Batonage ausgebaut wurde. Er wird unfiltriert mit einem Hefedepot abgefüllt. Hier „kombinieren“ sich exotische Früchte wie Papaya und Kiwi mit dem „Zustand“ von Weinen, die noch in der Gärphase sind, so dass der Geschmackstyp auch verschiedene Stadien durchläuft.

Auch der Spätburgunder „**Trübe Trulla**“ 2020 , halbtrocken ist eine Fruchtbombe mit ausgeprägten Erdbeeraromen, der den gleichen Prozess durchlaufen hat, wie der vorerwähnte Wein.



Der Riesling „**Orang-Utan**“ 2018, Orange-Wein aus dem Winkelser Hasensprung ist ein Riesling, der aus entrappten Trauben vergoren und in gebrauchten Barriques auf der Vollhefe gelagert wird. Der Wein hat mindestens zwei Jahre Fasslager und wird unfiltriert in Flaschen abgefüllt. Der Wein zeigt intensivste Fruchtaromen gepaart mit reifer Würze; ein schöner Vertreter des Weintyps der Orange-Weine

Der Spätburgunder „**Lippen Bärti**“. 2018, trocken aus dem Rüdesheimer Klosterberg hat ein zweijähriges Fasslager im Barrique hinter sich. Er zeigt weiche Tannine, sehr reife, tiefe Kirschfrucht, viel Konzentration, Fülle und Opulenz

Wir haben ein sehr kleines Weingut entdeckt, das eine ungewöhnliche Kollektion herstellt. Mit großer Experimentierfreude und Leidenschaft wird hier ein von Jahr zu Jahr wachsendes Wein- und Sektspektrum erzeugt. Sicherlich kann und will das Weingut nicht den Geschmackstyp aller Weinfreunde befriedigen. Mit großer Experimentierfreude werden vom Weingut Wohlfahrt-Franke Nischen der Wein- und Sekttypizität belegt. Uneingeschränkt kann man feststellen, dass das Weingut eine Kollektion produziert, die den Kriterien von Slow Wine (GUT, SAUBER; FAIR) schon weitestgehend entspricht.

Auf die weitere Entwicklung dieses Weingutes sind wir sehr gespannt.