



DIE SIEGERWEINE 2008



Die Besten der Landesprämierung für Wein





© Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Redaktion: Referat 11 / Öffentlichkeitsarbeit
Burgenlandstraße 7, 55543 Bad Kreuznach
Telefon: 0671 / 793 11 77; Fax: 0671 / 793 11 99
e-Mail: frieder.zimmermann@lwk-rlp.de

Auf die Sieger 2008!



Dieser Wettbewerb fällt aus dem Rahmen. Hier wird niemand mit klangvollen Namen beeindruckt. Hier geht es nicht um Glanz und Gloria. Hier zählt ausschließlich Spitzenqualität. Und die wird von unabhängigen Weinsachverständigen in verdeckter Probe herausgefunden. Dabei haben alle Weine, die sich um den Titel Siegerwein 2008 bewerben, bereits gewonnen, wurden sie doch bei der Landesprämierung für Wein und Sekt im Jahresverlauf bereits mit einer Goldenen Kammerpreismünze ausgezeichnet, zählen also bereits zu den Besten. Aus dem kleinen Kreis bester Weine den Sieger heraus zu schmecken, heißt, sich an Perfektion zu orientieren. Siegerwein wird am Ende, wer den höchsten Ansprüchen der jeweiligen Kategorie am nächsten kommt. Das herauszufinden, erfordert ein Höchstmaß an sensorischen Fähigkeiten, umfassende önologische Kenntnisse und jede Menge praktische Prüfererfahrung. Was hier geleistet wird, verlangt Respekt. Was hier schließlich als Siegerwein gekürt wird, setzt Maßstäbe. Daran darf sich jeder orientieren, der Topqualitäten erzeugen will. Der Betrieb, der hinter dem Siegerwein steht, darf sich mit einem Prädikat schmücken, das viel über Unternehmensphilosophie und Leistungsfähigkeit aussagt. Insofern reicht die Auszeichnung weit über einen einzelnen Wein hinaus. Die Botschaft, die davon ausgeht, heißt vielmehr: Wer einen Siegerwein im Sortiment hat, der verfügt über ein vielversprechendes Potenzial. Dieser Katalog will dazu einladen, die Siegerweine, aber auch die Siegerbetriebe und dieses Potenzial kennen zu lernen.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'N. Schindler'.

Norbert Schindler MdB
Präsident der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

Inhaltsverzeichnis

Die Siegerweinkategorien	6
Die Jury stellt sich vor	7
Siegerwein-Informationen	11
Die Siegerweinbetriebe	14
Die Siegerpräsentation 2008	18
Anbaugebiet Ahr	20
Weingut Maibachfarm, Bad Neuenahr-Ahrweiler	20
Dagernova Weinmanufaktur und Ahr-Winzer eG Dernau	22
Anbaugebiet Mittelrhein	24
Weingut Lambrich, Oberwesel	24
Weingut Didinger, Osterspai	26
Weingut Weingart, Spay	28
Anbaugebiet Mosel	30
Weingut Loersch-Eifel, Leiwen	30
Weingut Göbel-Schleyer Erben, Ernst	32
Weingut Stiftung St. Nikolaus Hospital, Bernkastel-Kues	34
Weingut Fuchs, Pommern	36
Gebietsübergreifend für Ahr, Mittelrhein und Mosel	38
Weingut Scheidgen, Hammerstein	38
SMW, Saar-Mosel-Winzersekt GmbH, Trier	40

Anbaugebiet Nahe	42
Weingut Bgm. W. Schweinhardt Nachf., Langenlonsheim	42
Weingut Sinß, Windesheim	44
Weingut Schömehl, Dorsheim	46
Anbaugebiet Pfalz	48
Weingut Gaul, Grünstadt	48
Weingut Darting, Bad Dürkheim	50
Weingut Jesuitenhof, Dirmstein	52
Weingut Faubel, Maikammer	54
Weingut Weik, Neustadt an der Weinstraße	56
Weingut Meßmer, Burrweiler	58
Anbaugebiet Rheinhessen	60
Weingut Gallé, Flonheim	60
Weingut Sonnenhof, Bermersheim vor der Höhe	62
Weingut Gysler, Alzey-Weinheim	64
Weingut Posthof, Stackeden-Elsheim	66
Weingut Bischel, Appenheim	68
Weingut Manz, Weinolsheim	70
Weingut Hirschhof, Westhofen	72

Siegerweinkategorien 2008

1. Anbaugebiet Ahr

- 1.1 Frühburgunder Rotwein trocken
- 1.2 Spätburgunder Rotwein trocken

2. Anbaugebiet Mittelrhein

- 2.2 Riesling (QbA bis Spätlese) trocken
- 2.3 Riesling (QbA bis Spätlese) ab halbtrocken bis 25 g/l Restzucker
- 2.3 Riesling Spätlese (70 –120 g/l Restzucker, max. 120 g/l Gesamtalkohol)

3. Anbaugebiet Mosel

- 3.1 Riesling trocken „frisch, fruchtig“ (QbA bis Spätlese, max. 100 g/l Gesamtalkohol)
- 3.2 Riesling trocken „Premiumsegment“ (QbA, Spätlese, Auslese)
- 3.3 Riesling (ab halbtrocken bis 25 g/l Restzucker)
- 3.4 Riesling edelsüß Spätlese bis Auslese (ab 70 g/l RZ, max. 120 g/l Gesamtalkohol)

4. Gebietsübergreifend für Ahr, Mittelrhein und Mosel

- 4.1 Weiße Burgundersorten trocken (Weißer Burgunder, Grauer Burgunder, Auxerrois)
- 4.2 Riesling - Sekt b. A. extra brut und brut

5. Nahe

- 5.1 Riesling Qualitätswein bis Spätlese trocken
- 5.2 Riesling Spätlese lieblich und süß
- 5.3 Weißburgunder und Grauburgunder Qualitätswein bis Spätlese trocken

6. Pfalz

- 6.1 Spätburgunder Rotwein Qualitätswein bis Spätlese trocken
- 6.2 Dornfelder Qualitätswein Rotwein trocken, Jahrgang 2007
- 6.3 Riesling Kabinett trocken, Jahrgang 2007
- 6.4 Weißburgunder Qualitätswein bis Spätlese trocken, Jahrgang 2007
(keine Holzfassnote)
- 6.5 Grauburgunder Qualitätswein bis Spätlese trocken, Jahrgang 2007
(keine Holzfassnote)
- 6.6 Sauvignon blanc Qualitätswein bis Spätlese trocken, Jahrgang 2007
(keine Holzfassnote)

7. Rheinhessen

- 7.1 Portugieser Rotwein Qualitätswein bis Spätlese trocken
- 7.2 Silvaner Qualitätswein bis Spätlese trocken
- 7.3 Weißburgunder Qualitätswein bis Spätlese trocken
- 7.4 Grauburgunder Qualitätswein bis Spätlese trocken
- 7.5 Huxelrebe Spätlese bis Auslese edelsüß
- 7.6 Spätburgunder Rotwein Qualitätswein bis Spätlese trocken
- 7.7 Riesling Qualitätswein bis Spätlese trocken

Die Jury stellt sich vor

Die Siegerweinproben wurden am 2. September 2008 in Wittlich (Ahr, Mittelrhein, Mosel), am 16. und 17. September in Alzey (Rheinhessen) und Neustadt a.d.W. (Pfalz) und am 17. September in Bad Kreuznach (Nahe) durchgeführt. Eine unabhängige Jury, bestehend aus anerkannten, neutralen Weinsachverständigen, bewertete dort jeweils die angestellten Weine, natürlich in einer verdeckten Probe.



Sachverständige Petra Bernhard bei der Siegerweinprobe in Bad Kreuznach

Mitglieder der Jury sind Vertreter der Weinbranche, der Gastronomie, der Fachpresse sowie weinkundige Verbraucher. Damit ist nicht allein fachliche Kompetenz gewährleistet. Damit stellt die Jury auch einen Kompetenzquerschnitt dar, der die Verbraucherseite des Weinmarktes miteinbezieht, was der Siegerprämierung nicht nur höchste Objektivität, sondern vor allem auch Orientierung an den Erwartungen der Nachfrageseite verleiht. Aus der Qualitätsdichte goldprämierter Weine den Sieger seiner Kategorie zu ermitteln, war auch 2008 nicht einfach. Zum Teil waren bis zu drei Probendurchgänge erforderlich, um die Besten der Besten heraus zu finden und am Ende einen Sieger zu küren. Damit wurde die Qualität wahrhaftig auf die Spitze getrieben.



Rainer Göhl (links) erläutert den Jurymitgliedern das Verfahren zur Ermittlung der Siegerweine-Pfalz



**Jurymitglieder der Siegerweinprobe für das Anbaugebiet Pfalz (Probenleitung:
Stefan Hiltz und Rainer Göhl, Weinbauamt Neustadt an der Weinstraße)**

Julia Becker, Pfälzische Weinkönigin 2007 / 2008

Klaus Briegel, Pfälzer Barrique-Forum, 2. Vorsitzender

Martin Darting, Dar Vino, Sensorikmanagement

Magdalena Dreisiebner, Master of Science für
Weinwirtschaft

Dirk Gerling, Weinbauverband Pfalz,
Geschäftsführer

Michael Hornickel, Meininger Verlag,
Chefverkoster

Herbert Latz-Weber, infodienst.de,
Getränke Newsletter online, Freier Journalist

Matthias Mangold, Genusstur
Agentur für Wein und Kulinarisches,

Klausjürgen Müller, Diplom Kaufmann

Stefan Scherrer, LUA Speyer,
Weinkontrolleur

Henning Seibert, Fachverlag Fraund,
Verlagsleiter



Die Maske verdeckt alle Angaben auf der Flasche zu Wein und Erzeuger

**Jurymitglieder der Siegerweinprobe für das Anbaugebiet Nahe (Probenleitung:
Hans Günter Breisig, Prüfstelle Bad Kreuznach)**

Johann Seckler, Forschungsanstalt Geisenheim,
Kellerwirtschaftlicher Fachberater

Robert Neuber, Allgemeine Zeitung Bad Kreuznach, Redakteur



Für die Prüfer nur eine Nummer

Tanja Schmitt, Weinland-Nahe e.V.,
Geschäftsführerin

Eckhard Frick, Sachverständiger
Qualitätsweinprüfung

Sarah Schmitt, Naheweinkönigin 2007/2008

Petra Bernhard, Önologin und
Sachverständige Qualitätsweinprüfung

Axel Schweinhardt, Winzer und
Sachverständiger Qualitätsweinprüfung

**Jurymitglieder der Siegerweinprobe für das Anbaugebiet Rheinhessen
(Probenleitung: Dr. Ludwig Tauscher, Weinbauamt Alzey)**

Petra Bernhard, Oenologin und Sachverständige Qualitätsweinprüfung

Gerhard Blüm, Weinbauberater i.R.

Hanspeter Gau, Geschäftsführer

Gerhard Gutzler, Winzer

Gerhard Hoffmann, Gymnasiallehrer

Hermann Kreiner, Prüfstellenleiter i.R.

Tobias Leib, Kellerwirtschaftlicher Berater am Weinbauamt Eltville

Prof. Dr. Michael Leserer, Mathematiker

Heiko Melius, Rheinhessenwein

Dr. Ute Michalsky, Weinanalytikerin

Walter Reineck, Jurist

Emil Schmitt, Gastronom

Stephan Schöller, Weinanalytiker

Hansjochem Schrader, Landrat i.R.

Herbert Wittowski, Weinanalytiker

Peter Zilliger, Immobilienmakler

Heinz-Jörg Zimmermann, Diplomphysiker



Probenaufbau in der Prüfstelle

Jurymitglieder der Siegerweinprobe für das Anbaugebiet Mosel, Ahr und Mittelrhein (Probenleitung: Dr. Stephan Reuter, Weinbauamt Wittlich)

Karl Beucher, Weinsachverständiger

Manuel Brixius, Moselland eG

Dieter Büsselberg, Wine and Spirits

Dr. Karl-Heinz Frieden, Weinsachverständiger

Wolfgang Frisch, Leitender

Landwirtschaftsdirektor a. D.

Michael Hornickel, Journalist

Werner Kirchhoff, Moselland eG.

Geschäftsführer

Kristina Klaß, Weinsachverständige

Gerd Knebel, Die Winzer-Zeitschrift

Peter Kopowski, Turmgasthaus Burg Thurant,

Gastronom

Martin Kucher, Kucher's Landhotel, Gastronom



Sachverständige Sarah Schmitt und Eckhard Frick bei der Siegerprobe



Auch Weinland-Nahe-Geschäftsführerin Tanja Schmitt ist regelmäßig Mitglied des Siegerweinprüfungsausschusses

Manfred Vöpel, Weinsachverständiger

Christina Wagner, Gebietsweinkönigin Mittelrhein

Dirk Weber, Freunde des Elblingweines e. V.

Gerhard Lambrich, Präsident des
Weinbauerbands Mittelrhein

Hans-Georg Lorscheider, Restaurant
Zur Malerklausur, Gastronom

Christoph Oster, DLR Mosel – Oenologie,
Weinsachverständiger

Kurt Saffenreuther, Hotel Zum Löwen,
Gastronom

Ökonomierat Adolf Schmitt, Präsident
des Weinbauerbands Mosel

Heinrich Schöneisen, SWR

Hiltrud Specht, Mittelrhein-Wein e. V.,
Geschäftsführerin

Horst-Werner Ullrich, Landhotel Ullrich,
Gastronom



Die Prüfung zur Ermittlung der Siegerweine aus den Anbaugebieten Ahr, Mittelrhein und Mosel fand in Bernkastel Kues statt, wo die Fa. Moselland eG freundlicherweise ihre Räumlichkeiten zur Verfügung stellte.

Siegerweine – die Besten der Besten

Information zum Wettbewerb Siegerwein 2008

Was ist ein Siegerwein?

Der Siegerwein wird als bester Wein einer bestimmten, für Jahrgang und Region jeweils typischen Kategorie eines Anbaugebietes unter den goldprämiierten Weinen der aktuellen rheinland-pfälzischen Wein- und Sektprämierung ausgewählt.

Der Siegerwein gilt somit als Leitwein des Jahres für die jeweilige Kategorie im Anbaugebiet.

Was ist die Wein- und Sektprämierung?

Die Wein- und Sektprämierung wird seit vielen Jahren von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz durchgeführt. Sie soll die Erzeugung und den Absatz von qualitativ herausragenden Weinen und Sekten fördern. Jeder Wein wird verdeckt von einer Prüfungskommission auf Geruch, Geschmack und Harmonie geprüft und nach dem 5-Punkte-Schema der DLG bewertet. Ab einer bestimmten Punktzahl werden die Weine und Sekte mit der Goldenen, Silbernen oder Bronzenen Kammerpreismünze ausgezeichnet.

Wie kann ein Wein zum Siegerwein werden?

Jeder Wein der ausgewählten Kategorien muss zunächst die Hürde der Prämierung mit bestem Erfolg genommen haben. Das bedeutet, dass ein Wein nur dann in die engere Wahl zum Siegerwein kommen kann, wenn er schon mit einer Goldenen Kammerpreismünze ausgezeichnet wurde.



Die Siegerweine werden in den vier Prüfstellen der Landwirtschaftskammer von neutralen Sachverständigen ermittelt.

Wer wählt die Kategorien aus?



Gold, Silber und Bronze als Qualitätssiegel

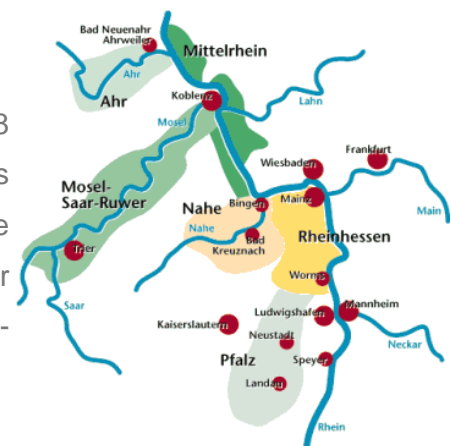
Die Kategorien werden im Vorfeld der Prämierung von den sechs rheinland-pfälzischen Weinbauverbänden festgelegt. Dabei sollen die typischen Weine der Region und auch des Jahrgangs in einer spezifischen Kombination von z.B. Rebsorte, Qualitätsstufe und Ausbau (= Kategorie) ausgewählt werden. Das bedeutet, dass die Kategorien von Jahr zu Jahr durchaus wechseln können. So kann es beispielsweise nicht immer eine Kategorie „Eiswein“ geben.

Wer wählt die Siegerweine aus?

Die Siegerweine werden in speziellen Selektionsproben in jedem Anbaugebiet getrennt ausgewählt. Die Jury besteht dabei aus Sachverständigen, Fachjournalisten, Gastronomen, Sommeliers, Fachhändlern, Winzern, Verbrauchern.

Wie viele Siegerweine gibt es?

Die rheinland-pfälzischen Anbaugebiete haben im Jahr 2008 insgesamt 27 Kategorien, je nach Größe des Anbaugebietes zwischen zwei und sieben, festgelegt. Für die Anbaugebiete Ahr, Mittelrhein und Mosel-Saar-Ruwer wurden in diesem Jahr neben gebietsspezifischen zwei gebietsübergreifende Kategorien definiert.



Rheinland-Pfalz mit seinen 6 Weinanbaugebieten

Die Siegerweinbetriebe 2008

Die erfolgreichen Betriebe der jeweiligen Kategorie und ihr Siegerwein nach Anbaugebieten auf einen Blick:

Die Sieger 2008 aus dem Anbaugebiet Ahr

Weingut Maibachfarm, Günter Gatzmaga, Im Maibachtal 100, 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
Tel 02641/36679, Fax 02641/36643, info@weingut-maibachfarm.de, www.weingut-maibachfarm.de
In der Kategorie Spätburgunder Rotwein trocken:

2006 Dernauer Schieferlay Spätburgunder QbA trocken im Barrique gereift

Dagernova Weinmanufaktur und Ahr-Winzer eG Dernau, Heerstraße 91-93,
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
Tel 02641/947212, Fax 02641/947294 info@dagernova.de, www.ahrwinzer-eg.de
In der Kategorie Frühburgunder Rotwein trocken:

2006 Ahr Frühburgunder Qualitätswein b. A. trocken im Barrique gereift

Die Sieger 2008 aus dem Anbaugebiet Mittelrhein

Weingut Albert Lambrich, In der Neuwies, 55430 Oberwesel
Tel 06744/8276, Fax 06744/711607, info@weingut-albert-lambrich.de, www.weingut-albert-lambrich.de
In der Kategorie Riesling (QbA bis Spätlese) ab halbtrocken bis 25 g/l RZ:

2007 Oberweseler Schloß Schönburg Riesling - Hochgewächs halbtrocken

Weingut Didinger, Jens Didinger, Rheinuferstraße 13, 56340 Osterspau
Tel 02627/512, Fax 02627/971272, weingut-didinger@web.de, www.weingut-didinger.de
In der Kategorie Riesling Spätlese (70-120 g/l Restzucker, max. 120 g/l Gesamtalkohol):

2007 Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Spätlese

Weingut Weingart, Inh. Florian Weingart, Mainzer Straße 32, 56322 Spay
Tel 02628/8735, Fax 02628/2835, mail@weingut-weingart.de, www.weingut-weingart.de
In der Kategorie Riesling Qualitätswein bis Spätlese trocken:

2007 Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Spätlese trocken

Die Sieger 2008 aus dem Anbaugebiet Mosel

Weingut Loersch-Eifel, Ernst-Albrecht Loersch, Tannenweg 11, 54340 Leiwen
Tel 06507/3205, Fax 06507/3229, info@weingut-loersch.de, www.weingut-loersch.de
In der Kategorie Riesling trocken "frisch, fruchtig" (QbA bis Spätlese, max 100 g/l Gesamtalkohol):

2007 Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese trocken

Weingut Göbel-Schleyer-Erben, Peter und Thomas Göbel, Klosterstraße 12, 56814 Ernst
Tel 02671/7444, Fax 02671/7445, weingut@goebel-schleyer.com, www.goebel-schleyer.com
In der Kategorie Riesling trocken "Premiumsegment" (QbA, Spätlese, Auslese):

2007 Klottener Brauneberg Riesling Spätlese trocken

Weingut Stiftung St. Nikolaus Hospital, Am Kurpark, 54470 Bernkastel-Kues
Tel 06531/960312, Fax 06531/960331, vemmrich@drk-sozialwerk.de
In der Kategorie Riesling edelsüß Spätlese bis Auslese (ab 70 g/l Restzucker, max. 120 g/l Gesamtalkohol):

2007 Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese

Weingut Leo Fuchs, Hauptstraße 3, 56829 Pommern
Tel 02672/1326, Fax 02672/1336, leo-fuchs@t-online.de, www.leo-fuchs.de
In der Kategorie Riesling (bis 25 g/l Restzucker):

2007 Mosel Riesling Qualitätswein b.A.

Die Sieger 2008 gebietsübergreifend Ahr – Mittelrhein – Mosel

Weingut Friedrich Scheidgen, Hauptstraße 10, 56598 Hammerstein
Tel 02635/2329, Fax 02635/6082, winzer@weingut-scheidgen.de, www.weingut-scheidgen.de
In der Kategorie Weiße Burgundersorten trocken (Weißer Burgunder, Grauer Burgunder, Auxerrois), für Ahr, Mittelrhein, Mosel:

2007 Hammersteiner Hölle Weißer Burgunder Qualitätswein b.A. trocken

SMW Saar-Mosel-Winzersekt GmbH, Gilbertstraße 34, 54290 Trier
Tel 0651/975290, Fax 0651/9752920, info@smw-trier.de, www.smw-trier.de
In der Kategorie Riesling/Elbling Sekt b. A. extra brut und brut für Ahr, Mittelrhein, Mosel:

2006 Zeller Petersborn Kabertchen Riesling Sekt b. A. brut Mosel Crémant

Die Sieger 2008 aus dem Anbaugebiet Nahe

Weingut Bürgermeister W. Schweinhardt Nachf., Heddeshheimer Str. 1, 55450 Langenlonsheim
Tel 06704/93100, Fax 06704/931050, info@schweinhardt.de, www.schweinhardt.de
In der Kategorie Weißburgunder und Grauburgunder QbA bis Spätlese trocken:

2007 Langenlonsheimer Löhrrer Berg Weißer Burgunder Spätlese trocken Gutsabfüllung

Weingut Rudolf Sinß, Hauptstr. 18, 55452 Windesheim
Tel 06707/253, Fax 06707/8510, rudolf.sinss@t-online.de, www.weingut-sinss.de
In der Kategorie Riesling QbA bis Spätlese trocken:

**2007 Windesheimer Römerberg Riesling Qualitätswein b.A.
trocken Gutsabfüllung**

Weingut Meinolf Schömehl, Hartmut Hahn u. Elke Schömehl-Hahn, Binger Str. 2, 55452 Dorsheim
Tel 06721/45675, Fax 06721/48623, weingut@schoemehl.de, www.schoemehl.de
In der Kategorie Riesling Spätlese lieblich und süß:

2007 Laubenheimer Karthäuser Riesling Spätlese Gutsabfüllung

Die Sieger 2008 aus dem Anbaugebiet Pfalz

Weingut Karl-Heinz Gaul, Bärenbrunnenstraße 15, 67269 Grünstadt
Tel 06359/84569, Fax 06359/87498, info@weingut-gaul.de, www.weingut-gaul.de
In der Kategorie Riesling Kabinett trocken:

2007 Neuleininger Schlossberg Riesling Kabinett trocken

Weingut Helmut u. Ella Darting, Am Falltor 4, 67098 Bad Dürkheim
Tel 06322/979830, Fax 06322/9798326, weingut@darting.de, www.darting.de
In der Kategorie Dornfelder Rotwein Qualitätswein b.A. trocken

2007 Dürkheimer Feuerberg Dornfelder Rotwein QbA trocken

Wein- und Sektgut Jesuitenhof, Klaus Schneider, Obertor 6, 67246 Dirmstein
Tel 06238/2942, Fax 06238/4601, jesuitenhof.dirmstein@t-online.de, www.jesuitenhof.de
In der Kategorie Spätburgunder Rotwein QbA bis Spätlese trocken

2006 Dirmsteiner Jesuitenhofgarten Spätburgunder Rotwein QbA trocken

Weingut Familie Faubel, Marktstraße 86, 67487 Maikammer
Tel 06321/5048, Fax 06321/57388, info@ullrichshof-faubel.de, www.ullrichshof-faubel.de
In der Kategorie Weissburgunder QbA bis Spätlese trocken (keine Holzfassnote):

2007 Maikammerer Kapellenberg Weißer Burgunder Spätlese trocken

Weingut Bernd Weik, Lutwitzstraße 10, 67435 Neustadt an der Weinstraße
Tel 06321/66838, Fax 06321/60941, weingut.weik@t-online.de, www.weingut-weik.de
In der Kategorie Sauvignon blanc QbA bis Spätlese trocken (keine Holzfassnote):

2007 Haardter Herzog Sauvignon blanc Spätlese trocken

Weingut Herbert Meßmer, Gaisbergstraße 5, 76835 Burrweiler
Tel 06345/2770, Fax 06345/7917, messmer@weingut-messmer.de, www.weingut-messmer.de
In der Kategorie Grauburgunder QbA bis Spätlese trocken (keine Holzfassnote):

2007 Burrweiler Schloßgarten Grauburgunder Spätlese trocken

Die Sieger 2008 aus dem Anbaugebiet Rheinhessen

Weingut Gallé, Klaus u. Ortrud Gallé, Langgasse 69, 55237 Flonheim
Tel 06734/8961, Fax 06734/6676, o.galle@web.de, www.weingut-galle.de
In der Kategorie Portugieser Rotwein QbA bis Spätlese trocken:

2006 Flonheimer Rotenpfad Portugieser Qualitätswein b.A. trocken

Weingut Sonnenhof, Heinz Günter Hauck, Sonnenhof, 55234 Bermersheim v.d.Höhe
Tel 06731/1272, Fax 06731/45652, vinum@weingut-hauck.de, www.weingut-hauck.de
In der Kategorie Silvaner QbA bis Spätlese trocken:

2007 Rheinhessen Silvaner Qualitätswein b.A. trocken

Weingut Gysler, Alexander Gysler, Großer Spitzenberg 8, 55232 Alzey-Weinheim
Tel 06731/41266, Fax 06731/44027, alexgysler@t-online.de, www.weingut-gysler.de
In der Kategorie Grauburgunder QbA bis Spätlese trocken:

2007 Weinheimer Grauburgunder Qualitätswein b.A. trocken

Weingut Posthof, Doll u. Göth, Kreuznacher Str. 2, 55271 Stackeden-Elsheim
Tel 06136/3000, Fax 06136/6001, weingut.posthof@doll-goeth.de, www.doll-goeth.de
In der Kategorie Riesling QbA bis Spätlese trocken:

2007 Stacker Lenchen Riesling Kabinett trocken

Weingut Bischel, Hartmut Runkel, Sonnenhof, 55437 Appenheim
Tel 06725/2683, Fax 5127, postbox@weingut-bischel-sonnenhof.de, www.weingut-bischel-sonnenhof.de
In der Kategorie Huxelrebe Spätlese bis Auslese edelsüß:

2007 Rheinhessen Huxelrebe Auslese

Weingut Manz, Erich und Eric Manz, Lettengasse 6, 55278 Weinolsheim
Tel 06249/7981, Fax 06249/80022, weingut@manz-weinolsheim.de, www.manz-weinolsheim.de
In der Kategorie Spätburgunder QbA bis Spätlese Rotwein trocken:

2005 Oppenheimer Herrenberg Spätburgunder Qualitätswein b.A. trocken

Weingut Hirschhof, Walter und Tobias Zimmer, Seegasse 29, 67593 Westhofen
Tel 06244/349, Fax 06244/57112, hirschhof@t-online.de, www.weingut-hirschhof.de
In der Kategorie Weißburgunder QbA bis Spätlese trocken:

2007 Westhofener Kirchspiel Weißer Burgunder Kabinett trocken



**Christine Dautermann,
Nahe**



Patricia Frank, Pfalz



**Christina Wagner,
Mittelrhein**



Julia Linden, Ahr



Lisa Bunn, Rheinhessen



Sonja Christ, Mosel

Siegerweinpräsentation 2008

Die Verleihung der Urkunden an die 27 erfolgreichen Teilnehmer des Wettbewerbs SIEGERWEIN 2008 erfolgte am 14. Oktober 2008 im Gewölbesaal des Kurfürstlichen Schlosses zu Mainz.

Die Auszeichnung wurde vorgenommen durch den Präsidenten der Landwirtschaftskammer Norbert Schindler MdB, den Staatssekretär im Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau Prof. Dr. Siegfried Englert, die Deutsche Weinprinzessin Sarah Schmitt und die Weinkönigin des jeweiligen Anbaugebietes Julia Linden (Ahr), Christina Wagner (Mittelrhein), Sonja Christ (Mosel), Christine Dautermann (Nahe), Patricia Frank (Pfalz) und Lisa Bunn (Rheinhessen).



Freunde und Kenner edler Weine sind sich einig: Die Siegerweine der Landesprämierung gehören zum besten, was Rheinland-Pfalz als Deutschlands Weinland Nr. 1 Jahr für Jahr zu bieten hat.



Weingut Maibachfarm

Günter Gatzmaga
Im Maibachtal 100
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Telefon: 0 26 41/3 66 79
Telefax: 0 26 41/3 66 43
e-Mail: info@weingut-maibachfarm.de
Internet: www.weingut-maibachfarm.de

Sieger 2008 in der Kategorie
Spätburgunder Rotwein trocken,
Anbaugebiet Ahr

"Nicht der Höchstertrag ist entscheidend, sondern eine hervorragende Qualität der Trauben."

Das Weingut liegt in einem idyllischen Seitental oberhalb des Klosters Kalvarienberg nahe Ahrweiler. Es handelt sich hierbei um einen sehr umfangreichen Betrieb. Neben landwirtschaftlichen Flächen, bepflanzt mit Salat, Kräutern, Obst, Gemüse und vielem anderem umfasst die Maibachfarm 15 Hektar Weinberge. Die gesamten Flächen werden nach Bioland-Richtlinien bewirtschaftet. Neben der Familie Gatzmaga finden auch einige Tiere ihr zu Hause auf der Maibachfarm. Ca. 200 Schafe, Schweine, Hühner, Esel, Ponys, Tauben, Meerschweinchen, Katzen und Hunde. Auch eigener Käse, Wurst, Liköre und Brände gehören zur Produktpalette. Der Barrique-Keller ist im Mai 2006 fertig gestellt worden. Das junge Weingut baut erst seit 1999 Wein aus. So fehlte vor der Fertigstellung des Barriquekellers ein „alter Gewölbekeller“, um den Gästen und Besuchern des Weingutes eine stimmungsvolle Weinkeller-Atmosphäre präsentieren zu können. Aber auch einen modernen, technisch hervorragend ausgestatteten Weinkeller kann die Familie Gatzmaga vorweisen. Das Weingut Maibachfarm verfügt über ein Lagervolumen von mehr als 100.000 Liter. Alle Tanks sind mit computergestützter, thermischer Gärsteuerung, Maischetaucher/überfluter, Maischetanks mit separater Kernaustragung sowie einigen Holzgärständen ausgerüstet. Die technische Ausrüstung des Weinkellers garantiert einen schonenden Ausbau. Ein junges Gut, das ausschließlich nach ökologischen Prinzipien arbeitet und sich dabei an den "Bioland-Richtlinien", dem größten ökologischen Anbauverband in Deutschland, orientiert. Anbauflächen in den besten Weinbergslagen des Ahrtales, davon 60 Prozent Steillagen, werden bewirtschaftet. Die Unkrautbekämpfung erfolgt mechanisch mit Hacke und Mulcher, da komplett auf den Einsatz künstlicher Agrar-Chemikalien verzichtet wird. Wo die Steillagen, wie etwa in den Terrassenlagen Walporzheimer Domlay oder Dernauer Goldkaul, keine Maschinenbefahrbarkeit zulassen, ist man gänzlich auf die Muskelkraft und althergebrachte Bearbeitungsmethoden angewiesen. Für die Winzer der Maibachfarm ist nicht der Höchstertrag entscheidend, sondern die Zufriedenheit der Kunden und eine hervorragende Qualität der Trauben, die den Weinen den unverwechselbaren, elegant-fruchtigen Geschmack geben.

2006 Dernauer Schieferlay Spätburgunder QbA trocken im Barrique gereift



Kammerpräsident Schindler, Staatssekretär Englert, Weinprinzessin Sarah Schjmitt, Günter und Andreas Gatzmaga, Ahrweinkönigin Julia Linden und Stefan Reinhart (Maibachfarm) v.l.n.r.

Dernau ist mit rd. 106 Hektar die zweitgrößte weinbautreibende Gemeinde an der Ahr, wo im Regenschatten der Eifel und des Hohen Venns relativ wenig Niederschläge und in kleinteiligen Klimaräumen ideale Standortbedingungen herrschen. In der insgesamt 21 Hektar großen Lage Schieferlay werden diese klimatischen Bedingungen in idealer Weise ergänzt durch topographische (Steillage, Südhang) und geologische (Schieferverwitterungsboden) Bedingungen. Hier findet der Spätburgunder sein ideales Terroir, womit beste Voraussetzungen für große Weine gegeben sind. Für diesen Wein wurden die Voraussetzungen genutzt, indem schon während früher Vegetationsphasen konsequent auf geringen Ertrag (Traubenhäufung) und hohe Qualität gesetzt wurde. Am 4. Oktober 2006 wurde von Hand gelesen und am Verlesetisch noch einmal streng selektiert, was einen Ertrag von lediglich 26 hl/ha erbrachte. Die Trauben wurden auf der Maische vergoren und dann einem biologischen Säureabbau unterzogen, woran sich eine achtmonatige Barriqueife anschloss. Das Ergebnis aller Anstrengungen ist ein kräftiger, fruchtiger und dabei samtweicher Spätburgunder mit Aromen von dunklen Beeren, Brombeere, Schwarze Johannisbeere und feiner Barriquenote. Im Glas zeigt er sein warmes Kirschrot. Die Nase nimmt feine Röstaromen, Vanille und Karamell wahr. Trotz seiner Jugend ist er komplex und bereits reif, ohne sein Potenzial schon voll entfaltet zu haben.

13,5 % vol vorh. Alkohol – 2,9 g/l Restzucker – 4,8 g/l Gesamtsäure
Preis: 16,50 € (0,75 l)



Dagernova Weinmanufaktur und Ahr- Winzer eG Dernau

Heerstraße 91-93
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Telefon: 02641/947212
Telefax: 02641/947294
e-mail: info@dagernova.de,
Internet: www.ahrwinzer-eg.de

Sieger 2008 in der Kategorie
Frühburgunder Rotwein trocken,
Anbaugebiet Ahr

“Leidenschaft in Rot, phantastisch gewachsen im Rotweinparadies.”

Bereits im Jahre 1873 wurde in Dernau, im Herzen des Ahrtales, der damalige Winzerverein und der Weinbauverein gegründet. Im Jahre 1970 fusionierten diese beiden Genossenschaften. Dieser starken Vereinigung schlossen sich in den folgenden Jahren die Winzervereine Bachem, Heimersheim, Bad Neuenahr und Rech an. Im Jahre 1981 konnte dieses große Unternehmen in Bad Neuenahr neue Räume beziehen. Hier werden die Trauben von rd. 590 Mitgliedsbetrieben von rd. 150 Hektar (138 ha rote Rebsorten, 13 ha weiße) übernommen und zu individuellen Weinen ausgebaut. Kellermeister ist Günter Schüller, Geschäftsführer Friedhelm Nelles und Vertriebsleiter Dirk Wollersheim. Dominierende Rebsorte ist der Spätburgunder mit 70 Prozent. Die besten Lagen der Ahr-Winzer eG liegen am Walporzheimer Kräuterberg, am Neuenahrer Sonnenberg und im Dernauer Pfarrwingert. Eine fränkische Ahrtal-Siedlung im 8. Jahrhundert wird als "Dagernova", das heutige Dernau, erstmals urkundlich erwähnt. Der überlieferte Name stand Parte bei der Gründung der Weinmanufaktur Dagernova, die sich auf eine über 1000-jährige Weinbautradition besinnt und strengste Qualitätskriterien an ihre Erzeugnisse anlegt. Allein 2007 gab es dafür bei der Landesprämierung für Wein und Sekt 17 mal Gold und 8 mal Silber. Ansässig im Gründungshaus der Winzergenossenschaft in Dernau setzt die Weinmanufaktur Dagernova auf "handgemachte" auserlesene Qualität. Kenner rühmen die tief dunkle Farbe und das unvergleichliche Himbeeraroma der samtigen bis temperamentvollen Spätburgunder, rassigen Portugieser und Frühburgunder Rotweine aus dem Barrique. Elegante Selectionen aus alten Rebanlagen sowie spritzige Weiß- und herzhaft Roséweine (Spezialität: Frühburgunder Weißherbst!) und ein edles Sortiment „geistiger Getränke“ (Hefe- und Tresterbrand) runden die Palette der Weinmanufaktur ab.

2006 Ahr Frühburgunder Qualitätswein b. A. trocken im Barrique gereift



Ahrweinkönigin Julia Linden, Staatssekretär Englert, Günter Schüller (Kellermeister Dagernova), Weinprinzessin Sarah Schmitt, Kammerpräsident Schindler v.l.n.r.

Der Frühburgunder wuchs an alten Reben, die einst in die besten Terrassenanlagen der Ahr gepflanzt wurden. Im kargen Schieferverwitterungsboden finden sie nicht nur Halt, sondern vor allem auch die Mineralien, die sich später im Wein wiederfinden und ihn so unverwechselbar machen. 60 hl/ha wurden im Erntejahr 2006 bereits am 5. September zu 100 Prozent von Hand gelesen, wobei ausschließlich gesundes Lesegut auf den Weg zur Kelter gebracht wurde. Im Anschluss an die traditionelle Maischegärung durfte der Wein 12 Monate Feinhefelagerung in Barriquefässern absolvieren. Heute zeigt er tiefdunkles Kirschrot; im Geruch feine Röstaromen, dunkle Kirschen und Bitterschokolade; der Geschmack erinnert an dunkle Waldfrüchte und schwarze Johannisbeeren; im Abgang Noten von frisch geröstetem Kaffee.

13,9 % vol vorh. Alkohol – 2,3 g/l Restzucker – 4,3 g/l Gesamtsäure
Preis: 17,64 € (0,75 l)



Weingut Albert Lambrich

In der Neuwies 1
55430 Oberwesel

Telefon: 06744/8276

Telefax: 06744/711607

e-mail: info@weingut-albert-lambrich.de

Internet: www.weingut-albert-lambrich.de

Sieger 2008 in der Kategorie Riesling
(QbA bis Spätlese) ab halbtrocken
bis 25 g/l RZ, Anbaugebiet Mittelrhein

“Erzeugung hochwertiger Weine im Einklang mit der Natur unter Berücksichtigung traditioneller Werte und Einsatz moderner Weinbau -und Keltertechnik.”

Oberwesel zählt zu den größten Weinanbaugemeinden des Mittelrheins. Die Großlage Schloss Schönburg erbringt pro Jahr ca. 500.000 Liter des begehrten Rebensaftes. Auf den 72 Hektar der steilen Weinbergslagen Schloß Schönburg bauen die Winzer hauptsächlich Riesling, Müller-Thurgau und Kerner an. Bei der Vielfalt an Qualitätsstufen ist die Auswahl nicht leicht. Einfacher ist es, seinen Lieblingswein bei einer Weinprobe zu entdecken, beispielsweise im Weingut Albert Lambrich. Die Weinberge des Familienbetriebes mit 200 Jahren Weinbautradition erstrecken sich überwiegend in Steilhängen auf 4,6 Hektar der Oberweseler Lagen Römerkrug und Schloß Schönburg. Die größte Fläche ist mit Riesling bepflanzt (70 Prozent), auch Weißer und Grauer Burgunder (6 Prozent) haben ihren festen Platz im Sortiment eingenommen. Ein Rivaner und die edelsüß ausgebaute Faberrebe dürfen nicht fehlen. Für Liebhaber der Rosé- und Rotweine gibt es Spätburgunder und Dornfelder. Die Reben werden komplett am Drahtrahmen erzogen. Die Moste werden durchweg mit Reinzuchtheferen vergoren, wobei beim Riesling auf ca. 15°C gekühlt wird. Nach dem Abstich verbleibt der Riesling im Stahltank auf der Feinhefe - bis zur Abfüllung im April. Die Weine werden zu 80 Prozent trocken und halbtrocken ausgebaut. Im Jahre 2002 erfüllten sich Albert und Ute Lambrich einen Traum. Sie lösten sich von dem Alt-Anwesen im Ort und errichteten unterhalb des Oberweseler Stadtteils Dellhofen neue Gutsgebäude mit Weinstube. Dort werden Weiß- und Rotweine sowie der eigene Winzersekt in stimmungsvoller Atmosphäre von Januar bis Ende November ausgeschenkt.

2007 Oberweseler Schloß Schönburg Riesling Hochgewächs halbtrocken



Kammerpräsident Schindler, Weinprinzessin Sarah Schmidt, Albert Lambrich, Mittelrheinweinkönigin Christina Wagner, Staatssekretär Englert v.l.n.r.

Die Lage Oberweseler Schloß Schönburg weist dort, wo die Reben für diesen Wein wachsen, eine vergleichsweise geringe Hangneigung auf. Die Süd-Ost-Lage beschert ihnen viele Sonnenstunden. Sie wurzeln tief in einem Schieferverwitterungsboden, der reich mit Feinerde durchsetzt ist. Auch hier ist konsequente Ertragsreduzierung der Schlüssel für hohen Qualitäten. Frühzeitige Entlaubung macht den Weg frei für Frischluft und Sonnenlicht. Am 8. Oktober 2007 wurden die Rieslingtrauben per Handlese eingebracht bei einem Ertrag von 79 hl/ha. Ohne jede Verzögerung wurde das Lesegut verarbeitet und mittels Membranpresse sofort und schonend gekeltert. Durch Sedimentation des Mostes erfolgte eine scharfe Vorklärung, danach gezügelte Vergärung mit Reinzuchthefen im Edelstahltank. Nach einem langen Feinhefelager wurde der Wein Anfang April 2008 mit natürlicher Restsüße gefüllt. Das Resultat ist ein großartiger Riesling, dessen ausgeprägte Fruchtaromen mit einem spannenden Säure-Restsüße-Dialog in ausgewogener Weise korrespondieren.

12,2 % vol vorh. Alkohol – 16,2 g/l Restzucker – 8,1 g/l Gesamtsäure
Preis: 4,20 € (0,75 l)



Weingut Didinger

Jens Didinger
Rheinuferstraße 13,
56340 Osterspai

Telefon: 02627/512,
Telefax: 02627/971272
e-mail: weingutdidinger@web.de
Internet: www.weingut-didinger.de

Sieger 2008 in der Kategorie Riesling
Spätlese (70-120 g/l Restzucker,
max. 120 g/l Gesamtalkohol), Anbaugebiet
Mittelrhein

*“Schonende Behandlung in Weinberg und Keller
erhält das Qualitätspotenzial der Trauben.”*

Osterspai ist rechtsrheinischer Teil der Verbandsgemeinde Braubach und Station am berühmten Rheinsteig. Die zugehörigen Weinberge liegen auf der gegenüberliegenden, linken Rheinseite. Bis in das Jahr 1620 reichen die Anfänge des Weinanbaues in der Familie Didinger nachweislich zurück. Damals setzten die Winzer noch per Boot zur anderen Rheinseite und ihren dortigen Weinbergen über. Heute bewirtschaftet Jens Didinger rund 4,5 Hektar bester Reben und als letzter Vollerwerbwinzer in Osterspai Flächen im sonnenverwöhnten Südhang Bopparder Hamm und im Mandelberg. Favorit im Anbau ist mit 80 Prozent Riesling. Gute Qualitäten bringen aber auch Müller-Thurgau (6 Prozent), Dornfelder (4 Prozent), Spätburgunder (6 Prozent) und Kerner (4 Prozent). Im Schnitt werden 85 hl/ha geerntet. Der Weinbau erfolgt naturnah, das bedeutet Verzicht auf Insektizide und ausschließliche Düngung mit Trester und Kompost. Die Rieslinge werden, überwiegend mit Hilfe von Reinzuchthefen, leicht gekühlt in Edelstahl tanks vergoren. Gäste sind im hauseigenen Gutsausschank jederzeit willkommen und werden auf der herrlichen Weinterrasse mit Blick auf den romantischen Rhein und die Rebhänge gerne empfangen und fachkundig beraten. Das Weingut Didinger gehört mit inzwischen fünf Siegerweinen seit 2000 zu den erfolgreichsten Teilnehmern des Siegerweinwettbewerbs im Allgemeinen und für das Anbaugebiet Mittelrhein im Besonderen.

2007 Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Spätlese



Kammerpräsident Schindler, Weinprinzessin Sarah Schmitt, Veronica und Ida Didinger, Mittelrheinweinkönigin Christina Wagner und Staatssekretär Englert v.l.n.r.

Die Schieferverwitterungsböden des Bopparder Hamm Feuerlay verleihen diesem Riesling seine ausgeprägte Mineralität. Späte Handlese und kurze Maischestandzeit, aber gekühlte und damit über einen Zeitraum von mehreren Wochen ausgedehnte Vergärung im Edelstahltank sowie ein langes Feinhefelager haben die besten Eigenschaften in diesem Wein hervorgebracht. Ein ausgewogenes Verhältnis von feiner Restsüße und kraftvoller Frucht, die Dichte und feine Struktur der Aromen und der mineralische Kern kennzeichnen diesen Wein. Die Eleganz der restsüßebetonten Spätlese paart sich mit fruchtbetonter Note. Aromen von Orange und Ananas sowie die Mineralik des Schiefers und feine Gewürznoten sind wahrnehmbar. Feinrassige Säuren und ausgeprägte, aber mit der Säure korrespondierende und damit harmonisch eingebundene Süße.

8,0 % vol vorh. Alkohol – 105,8 g/l Restzucker – 8,8 g/l Gesamtsäure
Preis: 7,00 € (0,75 l)



Weingut Weingart

Florian Weingart
Mainzer Straße 32
56322 Spay

Telefon: 02628/8735,
Telefax: 02628/2835
e-mail: mail@weingut-weingart.de
Internet: www.weingut-weingart.de

Sieger 2008 In der Kategorie
Riesling Qualitätswein bis
Spätlese trocken,
Anbaugebiet Mittelrhein

“Gute, authentische Weine erzeugen.”

Riesling heißt die Passion des Familienbetriebs. Mit 93 Prozent dominiert der Klassiker den Rebsortenspiegel. 5 Prozent bleiben für Spätburgunder und 2 Prozent für Grauburgunder. Auf 11 Hektar in den geologisch, topographisch und klimatisch bevorzugten Lagen Bopparder Hamm Engelstein, Ohlenberg und Feuerlay sowie Schloss Fürstenberg wächst er auf Schiefer- und Grauwackeverwitterungsböden. Der Durchschnittsertrag liegt bei 51 hl/ha. Weingart legt bei der Weinbereitung außerordentlich großen Wert auf ein authentisches, nicht technisch oder chemisch beeinflusstes Erzeugnis. Demnach erschöpft sich die Aufgabe des Winzers nicht in der Erzeugung bestmöglicher Weinqualität, sondern beinhaltet auch den Respekt und die Pflege der idealen Werte unserer Weinkultur. So sollten beispielsweise Natürlichkeit und Qualität in der deutschen Naturweintradition die nicht trennbaren Seiten einer Medaille bleiben. Das heißt auch Verzicht auf jede Form der Beeinflussung mit Fremdstoffen, wie z.B. Süßreserven. „Den Fokus unserer Arbeit bildet die Erzeugung von ebenso filigranen wie komplexen Weinen mit reicher Frucht, feiner Würze und tiefgründiger Mineralität“ heißt es bei Weingart. Auf dem Etikett stehen mit Jahrgang, Herkunft, Rebsorte, Reifegrad und Erzeuger nur einige wenige „Komplexfaktoren“, um nicht mit Begriffen von der Individualität des Weines abzulenken. Riesling findet sich auch in einem brut und in traditioneller Flaschengärung mit Handrütteln ausgebauten Sekt sowie in einem Hefe- und einem Tresterbrand, die das Weingart-Sortiment abrunden. In der elfjährigen Tradition des Siegerwein-Wettbewerbs hat Florian Weingart bereits mehrfach auf dem Treppchen gestanden.

2007 Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Spätlese trocken



Kammerpräsident Schindler, Weinprinzessin Sarah Schmitt, Ulrike Weingart, Mittelrheinweinkönigin Christina Wagner, Staatssekretär Englert v.l.n.r.

Die Lage Bopparder Hamm Feuerlay gehört bekanntermaßen zu den besten Abschnitten im Bopparder Hamm. Die windgeschützte Südlage schiebt sich hier auf 90 bis 100 Meter über NN in eine geradezu ideale, exponierte Position. Im Untergrund bildet tiefgründiges Devon-Schieferverschuttungsgestein mit nährstoffreichem Löss eine interessante Gemengelage. Der Ernte 2007 ging eine konsequente Ertragsreduktion (Traubenteilung) voraus. Die selektive Handlese Mitte Oktober erbrachte 52 hl/ha und lag damit ziemlich genau beim Weingart-Durchschnittswert. Vor der Weiterverarbeitung wurden die Trauben entrappt, um mögliche Bitterstoffe gar nicht erst in den Most gelangen zu lassen. Nach einer Standzeit von neun Stunden wurde die Maische sorgsam gepresst und der Saft für eine Dauer von zehn Wochen der Gärung überlassen. Ein dreimonatiges Hefelager des jungen Weins schloss sich an. Die wesentlichen Identitätsmerkmale der Rieslinge vom Mittelrhein, also Frische, Frucht und Mineralität, und die Eigenschaften, die große trockene Weine letztlich ausmachen: Fülle, Dichte und Harmonie, sind hier in einem ebenso komplexen wie filigranen Ganzen verwoben.

14,0 % vol vorh. Alkohol – 6,5 g/l Restzucker – 6,1 g/l Gesamtsäure
Preis: 10,00 € (0,75 l)



Weingut Loersch-Eifel

Ernst-Albrecht Loersch
Tannenweg 11
54340 Leiwen

Telefon: 06507/3229
Telefax: 06507/3205
e-mail: info@weingut-loersch.de
Internet: www.weingut-loersch.de

Sieger 2008 in der Kategorie Riesling trocken "frisch, fruchtig"
(QbA bis Spätlese, max. 100 g/l
Gesamtalkohol),
Anbaugebiet Mosel

"Die Erzeugung von hochwertigen, einzigartigen Spitzenrieslingen aus Top-Steillagen der Mosel, geprägt vom Terroir und der Mineralität des Schiefers."

Das Weingut mit seinem angeschlossenen Gästehaus ist malerisch gelegen, hoch über dem geschlungenen Moseltal im Leiwener Ortsteil Zummethöhe. Von hier aus eröffnet sich ein phantastischer Panoramablick auf eine der schönsten Moselschleifen. Seit 2002 ist Alexander Loersch, staatlich geprüfter Weinbautechniker und Mitglied im Verein der Leiwener Jungwinzer im elterlichen Weingut für die Qualität der Weine verantwortlich. Seine 4 Hektar Weinberge bearbeitet er in den bekannten Lagen Trittenheimer Apotheke, Trittenheimer Altärchen, Piesporter Goldtröpfchen und Drohner Hofberg. In den zu 75 Prozent Schiefersteil- und Terrassenlagen wachsen Riesling (80 Prozent), Rivaner (10 Prozent) und Spätburgunder (10 Prozent). Die daraus erzeugten Weine werden in Edelstahltanks und traditionellen Holzfässern ausgebaut, wobei die Spätburgunder mindestens 12 Monate im Barrique reifen. Qualitätsfördernde Maßnahmen, wie geringer Anschnitt, ausdünnen, selektive Handlese, schonende Traubenverarbeitung und kontrollierte, gezügelte Vergärung haben für die Philosophie des Winzers von terroirgeprägten Spitzenweinen aus den Schiefersteillagen oberste Priorität. Auch bei Loersch-Eifel hat der Riesling den besonderen Status der Königin der Reben. In den Terrassen- und Steillagen wächst er in einem geradezu idealen Kleinklima und wird zu 100 Prozent sortenrein ausgebaut. Die fruchtig trocken bis edelsüß ausgebauten Weine verfügen über eine außerordentliche Dichte von Fruchtsüße und Fruchtsäure und eine Fülle verschiedener Aromen von Apfel über Pfirsich bis zu exotischen Früchten. Sie gelten als Resultat eines gelungenen Zusammenspiels des Wohlwollens der Natur mit hohem menschlichen Aufwand und Engagement. Die Rotweintradition ist mit knapp zehn Jahren noch relativ jung. Naturbegrünung, nur organische Düngung, geringer Anschnitt und Ausdünnen im Sommer ergeben bei geringer Erntemenge sehr gehaltvolle Moste. Der Rotwein wird nur im Barrique ausgebaut und präsentiert sich mit feinen Holzaromen und einem Hauch Vanille.

2007 Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese trocken „Vogelsang“



Kammerpräsident Schindler, Weinprinzessin Sarah Schmitt, Alexander Loersch, Moselweinkönigin Sonja Christ, Staatssekretär Englert v.l.n.r.

Innerhalb der Einzellage Trittenheimer Apotheke ist seit etwa 1659 der „Vogelsang“ als Weinberg urkundlich belegt. Dabei handelt es sich um eine ausgesprochene Steilstlage, die süd-südwestlich ausgerichtet ist und über einen Boden aus Blauschiefer verfügt. Obwohl erst Ende Oktober gelesen wurde, zeigten sich die Trauben in hervorragender Verfassung. Geerntet wurde ausschließlich gesundes, vollreifes Lesegut in reiner Handlese mit einem Ertrag von 60 hl/ha. In kleinen Stapelkisten wurden die Trauben vorsichtig zur Weiterverarbeitung transportiert. Nach der Maischestandzeit im Keller wurden sie überaus schonend gepresst. Nach der daran anschließenden Sedimentation Spontangärung und Gärung über zwei Monate hin. Das erbrachte eine trockene Spätlese, die als klassischer Menüwein gelten kann: Saftig, fruchtig, trotz seiner Jugend sehr reif, mineralisch und dennoch herrlich schlank und filigran, ein Stück terroirgeprägte Spitzenqualität.

12,0 % vol vorh. Alkohol – 7,7 g/l Restzucker – 7,3 g/l Gesamtsäure
Preis: 8,50 € (0,75 l)



Weingut Göbel-Schleyer-Erben

Peter und Thomas Göbel
Klosterstraße 12
56814 Ernst

Telefon: 02671/7444
Telefax: 02671/7445
e-mail: weingut@goebel-schleyer.com

Internet: www.goebel-schleyer.com

**Sieger 2008 in der Kategorie
Riesling trocken "Premiumsegment"
(QbA, Spätlese, Auslese),
Anbaugebiet Mosel**

“Lust auf Wein - das können Sie auch im Weingut erleben: Wein-Entstehungs-Welt“

Mitten im engen Moseltal liegt das Weingut. Die beiden Brüder Thomas und Peter Göbel und die ganze Familie Göbel sind mit dem Weinbau und dem Wein groß geworden. Sie bewirtschaften rund 10 Hektar Rebfläche (ca. 60.000 Reben), während die Schwestern eine Ferienpension mitten in den Weinbergen betreiben. In der neuen Destillerie werden aus besten Früchten der Region feinste Edelbrände gebrannt und immer wieder neue Liköre aus heimischen Produkten kreiert. Lust auf Wein heißt die Devise. Denn Wein trinken soll Spaß machen und immer wieder interessant sein. Ob beim leichten Kabinett, dem spritzigen Riesling-Hochgewächs oder bei der gehaltvollen Spät- und Auslese. Nicht zu vergessen die Eiswein und Beerenauslese Spezialitäten, die Winzersekte oder die Rosé und Rotweine bis hin zum kräftigen Barrique. Auf steilen Schieferterrassen, die teilweise nur mit einer speziellen Einschienenbahn (Monorack) zu erreichen sind, wachsen beste Rieslingweine mit einem ganz besonderen Terroir. Die dazu gehörende Schieferauflage des Bodens, die die Wärme tagsüber speichert und nachts abgibt, vereint mit dem Kleinklima des engen Moseltals, ergeben ganz große Weine. Riesling ist mit 40 Prozent Rebsortenanteil nicht so dominant wie anderswo an der Mosel. Elbling mit 15 Prozent oder Burgundersorten mit 10 Prozent haben ihren festen Platz. Besondere Lagen sind Valwiger Herrenberg, Pommerer Sonnenuhr, Klottener Brauneberg und Bruttiger Götterlay.

2007 Klottener Brauneberg Riesling Spätlese trocken



Kammerpräsident Schindler, Weinprinzessin Sarah Schmidt, Peter und Thomas Göbel, Moselweinkönigin Sonja Christ, Staatssekretär Englert v.l.n.r.

Der Klottener Brauneberg ist mit alten Reben bestückt. Der Weinberg gleicht in seiner Anlage einem nach Süden ausgerichteten Amphitheater. Unter den kleinen Terrassen verbirgt sich Devon-Schiefer, im Innern verwittert und sehr tiefgründig, daher mit gutem Wasserhaushalt. Durch kurzen Anschnitt auf einen Bogen und das Ausbrechen von Doppeltrieben wird auf zwei Trauben pro Trieb reduziert. Ergänzt durch zweimalige selektive Handlese wurde der Ertrag der Ernte vom 20. Oktober 2007 damit auf 65 hl/ha verringert. Auf schonende Maischung und eine Maischestandzeit von 12 Stunden folgten schonende Pressung, Spontangärung und Gärung bis zum Ende mit Reinzuchthefer. Bis zur Abfüllung blieb der Wein auf Feinhefe liegen. Der Charakter des Weins wird bestimmt durch eine sehr mineralische Schiefernote, eine feine Fruchtaromatik und eine perfekte Balance zwischen Süße und Säure.

12,5 % vol vorh. Alkohol – 5,9g/l Restzucker – 5,5 g/l Gesamtsäure

Preis: 7,50 € (0,75 l)



Weingut Stiftung St. Nikolaus Hospital

Am Kurpark
54470 Bernkastel-Kues

Telefon: 06531/960313
Telefax: 06531/960338
e-Mail: vemmrich@drk-sozialwerk.de
Internet: www.cusanus.de und
www.drk-sozialwerk.de

Sieger 2008 in der Kategorie Riesling
edelsüß Spätlese bis Auslese
(ab 70 g/l Restzucker, max. 120 g/l
Gesamtalkohol),
Anbaugebiet Mosel

“Dem Weinfreund nur das Beste bieten.”

Die wirtschaftliche Grundlage des 1458 von Nikolaus von Kues gestifteten Armenhospitals beruht auf umfangreichem Grundbesitz. Dazu gehören rund 16 ha Weinberge in den besten Lagen der Mittelmosel (Wehlener Sonnenuhr, Brauneberger Juffer-Sonnenuhr, Bernkasteler Graben). Dabei handelt es sich um traditionelle, arbeitsaufwändige Steillagen, auf denen seit Jahrhunderten Weinbau betrieben wird. Die Böden bestehen aus Schieferverwitterung und eignen sich besonders für den Rieslinganbau. An diesen steilen Schieferhängen werden folgerichtig fast ausschließlich (95 Prozent) Riesling-Reben angebaut. Um die Spitzenqualität seiner Weine unter Beweis zu stellen, nimmt das Weingut regelmäßig an Weinprämierungen teil. Das Weingut St. Nikolaus-Hospital ist verpachtet an das DRK-Sozialwerk. Teile der ehemaligen Wirtschaftsgebäude des St. Nikolaus-Hospitals im Stiftsgelände, wie z.B. das ehemalige Kelterhaus, beherbergen heute ein Weinkulturelles Zentrum mit Weinmuseum und Vinothek. Betriebsleiter ist Volker Emmrich. Neben der vielfältigen Weinauswahl findet sich u.a. auch Riesling-Sekt aus eigener Versekung im Sortiment. Die Qualität der Weine der Stiftung entwickelt sich beginnend mit der Lage im Weinberg über die Erntemenge sowie den klimatischen Voraussetzungen, die jedem Jahrgang seinen besonderen Charakter verleihen, die fachgerechte Kellerwirtschaft beim Ausbau bis zur Abfüllung und Lagerung der Flaschenweine.

2007 Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese



Kammerpräsident Schindler, Weinprinzessin Sarah Schmitt, Volker Emmrich (Stift St.Nikolaus), Moselweinkönigin Sonja Christ, Staatssekretär Englert v.l.n.r.

Die Wehlener Sonnenuhr gehört bekanntermaßen zu den besten Lagen der Mosel. Die Weinlage befindet sich an einem Südwesthang der Mosel und hat ihren Namen von der im Jahre 1842 von Jodocus Prüm erbauten und bis heute funktionstüchtigen Sonnenuhr. Die Reben gedeihen hier auf Devon- und Schieferverwitterungsböden. Die Terrassenanlage bedingt eine aufwändige Bewirtschaftung. Für die Handlese wurde der spätestmögliche Termin gewählt; sie erbrachte 40 hl/ha. Nach schonendem Transport und ebenso schonender pneumatischer Pressung erfolgten Flo-tation und Kieselgurfiltration. Der Wein lagerte in V2A-Edelstahltanks auf Reinzuchthe-fen. Das unverwechselbare Terroir der Lage kommt im Wein durch eine feine, mineralige Struktur zum Ausdruck. Ein filigraner Wein, super fruchtig und dennoch elegant. Bestehend ist das feine Süße-Säure-Verhältnis, das dem Wein eine außerordentliche Vitalität verleiht.

8,0 % vol vorh. Alkohol – 113,5 g/l Restzucker – 7,7 g/l Gesamtsäure
Preis: 14,50 € (0,75 l)



Weingut Leo Fuchs

Hauptstraße 3
56829 Pommern

Telefon: 02672/1326
Telefax: 02672/1336
e-mail: leo-fuchs@t-online.de
Internet: www.leo-fuchs.de

Sieger 2008 in der Kategorie Riesling (ab
halbtrocken bis 25 g/l Restzucker),
Anbaugebiet Mosel

"Weine, die Trinkfreude bereiten."

Das Weingut Leo Fuchs ist eines der ältesten und traditionsreichsten Weingüter Pommerns. Im Jahre 1624 wurde es erstmals erwähnt. Seit den zwanziger Jahren des vorigen Jahrhunderts betreibt es bereits Erzeugerabfüllung und Selbstvermarktung, für die damalige Zeit ebenso ungewöhnlich wie mutig. Mit viel persönlichem Einsatz und fachlichem Wissen wird vorwiegend Riesling in den besten Verwitterungsschiefersteillagen angebaut. Gesundes Lesegut in moderaten Mengen aus alten Rebeständen und optimale Traubenreife sind die weinbaulichen Grundlagen der hohen Qualitätsstandards. Besonderes Augenmerk gilt einer sauberen und behutsamen Kellereiwirtschaft mit traditionellen Methoden unter Einsatz zeitgemäßer Technik. Die besten Lagen sind in Pommern Zeisel, Goldberg, Sonnenuhr und Rosenberg sowie in Klotten Burg Coraidelstein und Brauneberg. Hier stehen die Weinberge auf Verwitterungs- und Grauwackeschiefer, zum Teil auch Tonschiefer. Der Durchschnittsertrag liegt bei 60 hl/ha. Bis heute findet die auf 7 Hektar geerntete Jahresproduktion von rd. 55.000 Flaschen ihre Abnehmer überwiegend im Kreis der seitdem gewachsenen Stammkundschaft. Riesling ist die Hauptrebsorte (66 Prozent), aber auch Rivaner (10 Prozent) und die weißen Burgundersorten (23 Prozent) finden sich im Sortiment; daneben Sekt in klassischer Flaschengärung und Alter Tresterbrand. Fuchs setzt auf glasklare, helle und zugängliche Weine mit Mineralität und fruchtiger Säure, die Lust auf das zweite Glas machen. Mit dem Siegerwein 2008 ist dem Weingut Leo Fuchs ein klassischer Hat trick gelungen: Dreimal hintereinander Sieger an der Mosel in der Kategorie Riesling, halbtrocken, bzw. feinherb.

2007 Mosel Riesling VOM GRAUEN SCHIEFER Qualitätswein b.A.



Kammerpräsident Schindler, Weinprinzessin Sarah Schmitt, Leo Fuchs, Moselweinkönigin Sonja Christ, Staatssekretär Englert v.l.n.r.

Über 50 Jahre alte Rebstöcke wurzeln in der 50-prozentigen Steillage in den nach Süden hängigen Lagen Zeisel und Sonnenuhr. Der Boden aus Grauwacke und Verwitterungsschiefer ist tiefgründig und mineralienreich. Eine mehrfach selektive Handlese ließ nur gesundes und vollreifes Lesegut in die weitere Verarbeitung. Die Kaltvergärung nach der Mostfiltration erfolgte im Edelstahltank bei nur 7°C und benötigte lange 12 Wochen. Danach verblieb der Wein auf der Vollhefe. Heute bietet er ein Bukett von gelben Früchten. Fruchtaromen, Säure und Restzucker in Verbindung mit der mineralischen Schiefernote bilden eine ungeahnte Harmonie.

12,0 % vol vorh. Alkohol – 20,4 g/l Restzucker – 8,3 g/l Gesamtsäure
Preis: 8,50 € (0,75 l)



Weingut Scheidgen

Georg Scheidgen
Hauptstraße 10
56598 Hammerstein

Telefon: 02635/2329
Telefax: 02635/6082
e-mail: winzer@weingut-scheidgen.de
Internet: www.weingut-scheidgen.de

Sieger 2008 in der Kategorie Weiße
Burgundersorten trocken
gebietsübergreifend für Ahr, Mittelrhein,
Mosel

“Die Zeiten ändern sich, aber unsere Herzbindungen sind eng mit der Herausforderung beste Qualität verbunden.”

Die Erfahrung ist ständiger Begleiter im Weingut Scheidgen. Seit 7 Generationen lebt man hier mit den Jahreszeiten, vom Weinanbau und für eine einzigartige Natur- und Kulturlandschaft. Eine feste Basis ist die konsequent auf Qualität orientierte Winzerphilosophie, ebenso die dynamische Entwicklung zu neuen, aber auch die Rückbesinnung auf die alten Rebsorten, ebenso die neuen wie die bewährten Kellerverfahren. Auf 15 Hektar der besten Hammersteiner Lagen wachsen zu 50 Prozent Riesling, 25 Prozent Burgunder und 25 Prozent andere Rebsorten, wobei sich Scheidgen in den letzten Jahren zum Spezialisten für Weiß- und Grauburgunder entwickelt hat. Die Traube steht dabei genauso stark im Mittelpunkt wie die spätere Kellerarbeit. Elf verschiedene weiße und rote Rebsorten, darunter die klassischen Sorten Riesling, Grau-, Weiß- und Spätburgunder, die im Durchschnitt 40 Jahre gehegt und gepflegt werden, bilden den Rebstock der Arbeit. Vielfalt und Alter der Weinberge garantieren geschmackliche Fülle und hohe Qualitäten - kompromisslos, ohne Wenn und Aber! Das vielfältige Weinsortiment wird durch verschiedene Sekte und Destillate sowie allerlei Leckereien rund um den Wein komplettiert.

2007 Hammersteiner Hölle Weißer Burgunder „Edition Pinot“ Qualitätswein b.A. trocken



Kammerpräsident Schindler, Weinprinzessin Sarah Schmitt, Georg Scheidgen, Mittelrheinweinkönigin Christina Wagner, Staatssekretär Englert v.l.n.r.

Der Name „Hölle“ hat wenig mit der Unterwelt des Teufels zu tun, sondern dürfte auf Althochdeutsch „halda“ oder „helda“ (Halde) zurückgehen. Der Boden der Flachlage in 60 m über NN, nahe beim Rhein, besteht aus kräftigem, leicht kalkhaltigen Lehmboden, der teilweise mit Schiefer durchsetzt ist. Der Boden besitzt dadurch eine ausgesprochen hohe Wasserspeicherfähigkeit und gibt den Weinen mehr Frucht als Mineralität mit. Für den Anbau von Burgunder-Reben ist die Hammersteiner Hölle besonders geeignet. Die Lage befindet sich zwischen der Bundesstraße und der die Weinberge teilenden Ortsdurchgangsstraße. Aus der etwa 1 Hektar großen Weißburgunder-Anlage wurden am 10. und 11. Oktober ausschließlich die vollreifen und gesunden Trauben selektioniert, was 70 hl/ha ergab. Die weitere Verarbeitung erfolgte trotz des gesunden Leseguts zügig: Glasklare Vorklärung und Gärung bei konstant 18°C über drei Wochen. Trotz 13 % Alkohol kommt der Weißburgunder überhaupt nicht schwer daher, sondern tritt im Gegenteil als schlanker und spritziger Burgunder auf.

13,0 % vol vorh. Alkohol – 7,2 g/l Restzucker – 6,6 g/l Gesamtsäure
Preis: 6,90 € (0,75 l)



SMW Saar-Mosel-Winzersekt GmbH

Gilbertstraße 34
54290 Trier

Telefon: 0651/975290
Telefax: 0651/9752920
e-mail: info@smw-trier.de
Internet: www.smw-trier.de

Sieger 2008 in der Kategorie Riesling/
Elbling Sekt b. A. extra brut und brut,
gebietsübergreifend für Ahr, Mittelrhein,
Mosel

*"Es ist nicht genug zu wissen, man muss es auch anwenden.
Es ist nicht genug zu wollen, man muss es auch tun."
Johann Wolfgang von Goethe*

110 selbstvermarktende Weingüter haben sich zur SMW zusammengeschlossen. Sie bilden eine stabile Gemeinschaft, die der Qualitätsphilosophie verpflichtet ist, nur Spitzensekt aus Spitzenwein herzustellen und damit einen wachsenden Stamm von Premiumkunden zu beliefern. Den Schwerpunkt der Sektproduktion bildet eindeutig der Rieslingsekt mit einem Anteil von 85 Prozent, gefolgt von der Traditionsrebsorte der Region, dem Elbling sowie weißen und roten Burgundern mit zusammen 15 Prozent. Verschiedene durchgeegorene Grundweine werden in der SMW zu einer Cuvée veredelt und dann angereichert. "Durchgeegoren" bedeutet, dass in der ersten Gärung der Zucker aus dem Most vollständig zu Alkohol vergoren wurde. Ergebnis ist ein klarer, säurebetonter Sekt-Grundwein. Eine "SMW-Cuvée" ist eine harmonische Mischung aus verschiedenen Weinen eines Jahrgangs und einer Rebsorte. Hergestellt werden sorten- und jahrgangsreine Sekte aus Gutsweinen. Als zweites Standbein hat die SMW GmbH in den letzten Jahren eigene Premiummarken entwickelt: "Dichtertraum" ist der trockene Spitzensekt für besondere Anlässe, "Ce Soir" ist der süffige Sekt zum Feiern und "XO" ist der bei nur 28° Celsius schoned destillierte reine Rieslingbrand-Geheimtipp für den Gaumen der Experten. Kellermeister Peter Jostock: "Die Mitglieder der Erzeugergemeinschaft wissen, dass wir hier keinen Pfuschk akzeptieren. Jeder Wein, der in der SMW zu Sekt oder Branntwein verarbeitet wird, geht durch meine Nase und über meine Zunge. Wer diesen Test nicht besteht, kann seinen Wein wieder mit nach Hause nehmen. Das kommt aber selten vor, denn unsere Mitglieder wissen, dass sie bei uns für Premiumqualität einen Premiumpreis bekommen und der liegt beinahe doppelt so hoch wie der marktübliche Preis für Sektgrundwein. Das wirkt bis in die Gaumen der Genießer, für die 'Dichtertraum' der Sekt ihrer Wahl ist."

2006 Zeller Petersborn Kabertchen Riesling Sekt b. A. brut Mosel Crémant „Dichtertraum“



Kammerpräsident Schindler, Weinprinzessin Sarah Schmitt, Ökonomierat Adolf Schmitt (SMW), Moselweinkönigin Sonja Christ, Staatssekretär Englert v.l.n.r.

Ein rebsortenreiner Lagen-Sekt aus einer ausgesprochenen Steilstlage. 40 Jahre alte Reben stehen auf kleinen Felsterrassen auf einem Boden mit hohem Schieferanteil. Diese wurden am 19.10.2006 von Hand selektiv abgeerntet, d.h. nur gesunde Trauben (70 hl/ha) wurden auf den Weg zur Weiterverarbeitung gebracht. Die Kelterung erfolgte im renommierten Riesling-Weingut Kallfelz in Zell-Merl, die Kaltvergärung und Versektung in den Anlagen der SMV. Ein „Dichtertraum“ mit feinen Rieslingaromen von reifem Apfel und Pfirsich auf der Zunge mit dezenter Fruchtsäure und vom Devon-Schiefer geprägter Mineralität. Die Bezeichnung „Dichtertraum“ nimmt Goethes Vision einer freiheitlichen Gesellschaft im Herzen Europas auf.

6,4 % vol vorh. Alkohol – 12,0 g/l Restzucker – 14,8 g/l Gesamtsäure
Preis: 12,50 € (0,75 l)



Weingut Bürgermeister W. Schweinhardt Nachf.

Inh. Axel Schweinhardt
Heddesheimer Str. 1
55450 Langenlonsheim

Telefon: 06704/93100
Telefax: 06704/931050
e-mail: info@schweinhardt.de
Internet: www.schweinhardt.de

Sieger 2008 In der Kategorie
Weißburgunder und Grauburgunder
QbA bis Spätlese trocken,
Anbaugebiet Nahe

"Tradition — Innovation — Passion"

Das Weingut liegt in der Gemeinde Langenlonsheim im Anbaugebiet Nahe. Die Familie ist hier seit 1859 ansässig. Der Name „Weingut Bürgermeister“ geht auf den Großvater des heutigen Inhabers Axel Schweinhardt zurück, der von 1946 bis 1969 Bürgermeister in Langenlonsheim war. Im Jahre 1968 wurde das Gut von Wilhelm Schweinhardt übernommen, der umfangreiche Erneuerungen vornahm. Seit 2007 führt Sohn Axel den Betrieb. Bereits seit 1993 wird kontrolliert umweltschonend gewirtschaftet. 33 Hektar Rebfläche (davon 8 Hektar in Steillage) breiten sich in den Langenlonsheimer Lagen Rothenberg, Königsschild und Löhler Berg aus. Sie sind mit den Weißweinsorten Riesling (rd. 50 Prozent), Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay (zus. 25 Prozent), Scheurebe, Kerner, Bacchus, Gewürztraminer und Silvaner sowie Spätburgunder, Dornfelder, Portugieser, Cabernet Sauvignon, Merlot und Frühburgunder (rote Rebsorten zusammen 20 Prozent) bestockt. Buntsandstein-Verwitterungsböden, Kies-, Schotter- und Lehmböden sorgen neben der starken Ertragsreduzierung auf durchschnittlich 55 hl/ha für ein authentisches und regionaltypisches Geschmacksbild der Weine. Es werden auch edelsüße Weine, Sekte und Edelbrände produziert. Weinfreunde können hier Einheiten zu zwei Riesling-Rebstöcken pachten, von denen der Pächter jährlich drei Flaschen als Pachtzins erhält. Jährlich werden bei Schweinhardt rund 150.000 Flaschen Wein produziert. Im Ausbau der Weine wird die Tradition des Eichenfasses mit den Vorteilen der modernen Kellertechnik verbunden. Leitender Gedanke für die Weinbereitung ist dabei, die Natürlichkeit und Eigenart der Weine durch behutsames und schonendes Arbeiten zu bewahren. Das Gleiche gilt für die Weinberge, um die Böden als Arbeitsgrundlage auch für die nachfolgenden Generationen zu erhalten. Geringe Erträge, eine schonende Handlese und die Selektion der Trauben im Weinberg garantieren eine langjährige und konstante Qualität der Weine.

2007 Langenlonsheimer Löhler Berg Weißer Burgunder Spätlese trocken Gutsabfüllung



Kammerpräsident Schindler, Weinprinzessin Sarah Schmitt, Axel Schweinhardt, Naheweinkönigin Christine Dautermann, Staatssekretär Englert v.l.n.r.

Die für die Region so typische geologische Vielfalt findet sich auch in den Böden zwischen Nahe und Guldenbach: Schiefergestein, vulkanische Porphy- und hier vor allem sandige Lehm- und Lössböden. Der Weinberg steht am Löhler Berg, Südlage, ein von Ost nach West gezogener, lang gestreckter Berg, dessen Südhänge von Westen durch den Langenlonsheimer Wald geschützt sind. Fast reiner Flusskies auf dem Bergrücken wechselt gegen das Tal in Lehm-Ton mit unterschiedlichen Gesteinsanteilen. Am Hangfuß sind die Böden insgesamt nährstoffreicher und mit vielen Quellen durchzogen. Hier ist der richtige Standort für vollmundige, körperreiche, Burgunderweine. Es ist der Boden, der auch diesem Weißburgunder Mineralität und Schmelz verleihen. Durch geringen Anschnitt, das Entfernen von Doppelaugen, grüne Lese und reine Handlese im Herbst wurde der Ertrag gezielt auf 50 hl/ha reduziert. Die Weiterverarbeitung, insbesondere die Pressung, erfolgte schonend, die Vergärung gekühlt. Der Duft von feinwürzigen Kräutern springt in die Nase. Die zarte Säure und der intensive Nachklang vollenden den Burgunder. Der Wein stellt eine wunderbare Balance der Aromen, der dezenten Fruchtsäure und der feinen Restsüße dar, ein Wein mit inspirierender Eleganz.

13,5 % vol vorh. Alkohol – 6,6 g/l Restzucker – 6,0 g/l Gesamtsäure
Preis: 7,80 € (0,75 l)



Weingut Rudolf Sinß

Hauptstraße 18
55452 Windesheim

Telefon: 06707/253
Telefax: 06707/8510
e-mail: rudolf.sinss@t-online.de
Internet: www.weingut-sinss.de

Sieger 2008 in der Kategorie Riesling
QbA bis Spätlese trocken,
Anbaugebiet Nahe

“Das Zusammenspiel des Winzers mit der Natur ist die grundlegende Voraussetzung für sehr gute Weine. Unsere Arbeiten im Weinberg bilden das Fundament für hochreife, gesunde Trauben. Die überaus schonende Pflege im Keller sorgt für den Erhalt und die gute Entwicklung der Weine.”

Seit mehr als 200 Jahren widmet sich die Familie Sinß mit viel Engagement und Enthusiasmus der Pflege der Reben und der Weine. Der Betrieb wurde im Jahre 1985 von Rudolf Sinß übernommen. Die Weinberge umfassen 8,5 Hektar Rebfläche in den Windesheimer Lagen Römerberg, Rosenberg und Sonnenmorgen. Sie sind mit den Sorten Riesling (80 Prozent), Spätburgunder, Weißburgunder, Müller-Thurgau, Dornfelder, Grauburgunder, Scheurebe, Bacchus Cabernet Dorsa, Cabernet Mitos, Chardonnay Optima und Merlot bestockt. Es werden auch Edeldestillate (Hefebrand, Weinbrand) und flaschenvergorene Sekte produziert. Die Weißweine werden in Stahltanks kühl vergoren. Die Rotweine werden zum Teil in großen Holzfässern und auch in Barriques ausgebaut. Ziel ist es, die Liebhaber der Weine und Sekte des Hauses über Jahre hinweg mit sehr guten Qualitäten zu erfreuen. Auf der Rebfläche werden überwiegend Riesling- und Burgundertrauben angebaut. Schon beim Anschnitt der Reben wird qualitätsorientiert auf den Ertrag geachtet. Winzermeister Rudolf Sinß überprüft in regelmäßigen Abständen die Entwicklung der Weine. Die im Barrique gelagerten ausdrucksstarken Spätburgunder Rotweine werden in ihrem Reifeprozess ebenso kontrolliert wie jeder andere Wein. Das über 200 Jahre alte Fachwerkhaus unterstreicht die gemütliche Atmosphäre im Winzerhof.

2007 Windesheimer Römerberg Riesling - S - Qualitätswein b.A. trocken Gutsabfüllung



Kammerpräsident Schindler, Weinprinzessin Sarah Schmitt, Johannes Sinß, Naheweinkönigin Christine Dautermann, Staatssekretär Englert v.l.n.r.

Die geologische Vielfalt, die sich in den Böden im Umland der Nahe verbreitet, zeigt sich am Windesheimer Römerberg mit rotem Sandstein und dessen Verwitterung. Die besondere Eignung dieses Bodens für Rieslingreben ist schon legendär. Sie saugen hier eine ganz besondere Mineralität auf, die sie unverwechselbar macht. Doch auch hier brauchen die Reben die strenge Hand des Winzers, die mit konsequenter Ertragsreduktion aus guter Qualität Spitzenqualität macht. Im konkreten Fall wurde mit Reduktion und selektiver Handlese der Ertrag bei 69 hl/ha gehalten. Die weitere Verarbeitung wurde äußerst schonend durchgeführt, die Vergärung bis in den Dezember verzögert. Daran schloss sich ein Feinhefelager bis Mitte Februar an. Im März 2008 wurde gefüllt. Im Wein ist eine fulminante Frucht, einerseits raffiniert mit spannenden Nuancen, andererseits elegant mit der Souveränität des Klassikers. Der Hauch von Exotik wird untermalt von der Mineralität des roten Sandsteins.

12,5 % vol vorh. Alkohol – 8,7 g/l Restzucker – 7,6 g/l Gesamtsäure
Preis: 7,00 € (0,75 l)



Weingut Meinolf Schömehl

Hartmut Hahn u. Elke Schömehl-Hahn
Binger Straße 2
55452 Dorsheim

Teefon: 06721/45675
Telefax: 06721/48623
e-mail: weingut@schoemehl.de
Internet: www.schoemehl.de

Sieger 2008 in der Kategorie Riesling
Spätlese lieblich und süß,
Anbaugebiet Nahe

"Im Einklang mit der Natur und mit Freude und Engagement erzeugen wir Weine, deren individueller Charakter die Eigenheiten der Rebsorten und Böden widerspiegelt."

Das lange Zeit mit dem Namen von Meinolf Schömehl verbundene Weingut wird seit einigen Jahren erfolgreich von der Nachfolgeneration geführt. In dieser Zeit wurde das Weingut von der Kellerwirtschaft über die Weinbergspflege bis hin zu einem neuen Etikettendesign modernisiert. Tradition und Erfahrung wurden mit Innovation und Experimentierfreude harmonisch verbunden. Auf inzwischen 12 Hektar angewachsen baut es in der Verantwortung von Hartmut Hahn und Elke Schömehl-Hahn vor allem Riesling an (47 Prozent). Neben Müller-Thurgau (9 Prozent), Weiß- und Grauburgunder (7 Prozent) sowie Silvaner und Scheurebe (je 4 Prozent) haben auch rote Rebsorten ihren Anteil. Der ist mit 10 Prozent Früh- und Spätburgunder sowie 10 Prozent Dornfelder für Naheverhältnisse recht hoch. Weinberge stehen an den Hängen des Trollbachtals in den Dorsheimer Lagen Goldloch, Pittermännchen und Burgberg sowie im Laubenheimer Karthäuser. Der eigenen Unternehmensphilosophie folgend werden ausschließlich qualitätsfördernde Maßnahmen durchgeführt, die den Wein in seiner gewachsenen Ursprünglichkeit nicht verändern. Dabei handelt es sich um arbeitsintensive Aktivitäten im Weinberg (Reduktion vom Rebschnitt bis zur selektiven Handlese) und im Keller (schonende Pressung, gezügelte Gärung). Das Weinsortiment wird ergänzt durch Erzeugnisse aus der eigenen Sektherstellung nach klassischem Flaschengärverfahren sowie Brände und Liköre.

2007 Laubenheimer Karthäuser Riesling Spätlese Gutsabfüllung



Kammerpräsident Schindler, Weinprinzessin Sarah Schmitt, Hartmut Hahn, Naheweinkönigin Christine Dautermann, Staatssekretär Englert v.l.n.r.

Seit 35 Jahren stehen die Rieslingreben auf dem mit 20 Prozent sanft geneigten Südhang auf rotem mit Lösslehm überlagertem Felsverwitterungsboden. Die Tallage in einem Seitental der unteren Nahe ist geschützt und bietet ein überaus günstiges Mikroklima. Nach mehrfacher Reduktion während des Vegetationsverlaufs wurden Mitte Oktober per selektiver Handlese gerade einmal 59 hl/ha geerntet. Nach schonender Pressung und Vorklärung über Sedimentation vollzog sich die Gärung kontrolliert bei 15 bis 16 °C. Durch Kälte wurde die Gärung gestoppt und der Wein nach reduktivem Ausbau im Edelstahltank Anfang April 2008 gefüllt. Süße tropische Früchte und vollreife Aprikosen breiten sich schon in der Nase aus. Eine dezent mineralische Note verleiht ihnen zusätzlich Komplexität. Der lang anhaltende Abgang wird getragen von einer filigranen Säure, die in einem aufregenden Wechselspiel mit der eleganten Fruchtsäure steht.

7,4 % vol vorh. Alkohol – 96,4 g/l Restzucker – 8,0 g/l Gesamtsäure
Preis: 7,50 € (0,75 l)



Weingut Karl-Heinz Gaul

Bärenbrunnenstraße 15
67269 Grünstadt

Telefon: 06359/84569
Telefax: 06359/87498
e-mail: info@weingut-gaul.de
Internet: www.weingut-gaul.de

Sieger 2008 In der Kategorie Riesling
Kabinett trocken,
Anbaugebiet Pfalz

"Tradition mit frischer Brise."

Das Weingut liegt am westlichen Ortsrand von Grünstadt-Sausenheim und wurde 1993 als Aus-siedlung errichtet. Der Betrieb wurde nach neuesten Erkenntnissen und Anforderungen ausges-tattet, ohne jedoch auf die schon seit Jahrhunderten weitergegebenen Familien-Traditionen im Weinbau zu verzichten. Die 16 Hektar Rebflächen des Betriebes liegen in den Gemarkungen Sausenheim und Asselheim. Dank unterschiedlicher Bodenformationen, die von sandigen Lehm-bis zu wasserspeichernden Kalksteinböden reichen, können lagespezifische Weine erzeugt wer-den. Die Qualität und Identität der Weine haben somit ihren Ursprung im Weinberg. Die Bearbei-tung ist umweltschonend. Qualität entsteht durch reduzierte Mengenerträge und selektive Lese. Dieser hohe Qualitäts- und Identitätsanspruch findet seine Fortsetzung im Keller. Nach der Devi-se: "So wenig wie möglich und so viel wie nötig". Qualität wächst im Weinberg, im Keller wird sie vollendet. Typisch für die Weine ist die klare Sortenart und ihre Frische. Hauptanbausorte ist der Riesling mit 40 Prozent. Es folgen Weißer und Grauer Burgunder (zusammen 12 Prozent), Silva-ner, Rivaner, Scheurebe, Gewürztraminer und Huxelrebe. Das Spektrum reicht von frischen, leichten Qualitätsweinen über gehaltvolle Weine bis zu edelsüßen Gewächsen. Der Ausbau der Rotweine Spätburgunder (12 Prozent), Dornfelder (5 Prozent), Portugieser, St. Laurent (Spezialität) und Cabernet Cubin erfolgt in traditionellen Eichenholzfässern sowie Barriques. An-geboten werden auch Winzersekte und Hefebrand.

2007 Neuleiningen Schlossberg Riesling Kabinett trocken

Linie KD



Kammerpräsident Schindler, Weinprinzessin Sarah Schmitt, Karoline und Dorothee Gaum, Pfalzweinkönigin Patricia Frank, Staatssekretär Englert v.l.n.r.

Der Neuleiningen Schlossberg liegt mit seiner südöstlichen, also tagsüber der Sonne zugewandten Neigung zu Füßen der alten Burgruine. Der Bergkegel aus Kalktertiär mit seinen Rigisol-Böden aus kalkhaltigem Kiessand schützt gleichzeitig nach Westen gegen die Wetterseite. Sämtliche Handarbeiten im Weinberg wurden für die Ernte 2007 von den Töchtern des Hauses Karoline und Dorothee erledigt. Ebenso das Keltern der von Hand gelesenen Trauben sowie der Ausbau des Weines bis zur Füllung, ein „Gesellenstück“, das Meisterehren würdig ist. Im Sommer wurde zur Ertragsreduktion zwei Wochen nach der Blüte eine Traubenteilung vorgenommen. Nach der Lese am 24. September mit einem Ertrag von infolgedessen nur 32 hl/ha wurde ohne Maischestandzeit unverzüglich abgepresst. Die Vergärung mit Reinzuchthefen wurde durch Kühlung gestreckt.

12,5 % vol vorh. Alkohol – 8,8 g/l Restzucker – 7,8 g/l Gesamtsäure

Preis: 6,50 € (0,75 l)



Weingut Helmut und Ella Darting

Am Falltor 4
67098 Bad Dürkheim

Telefon: 06322/979830
Telefax: 06322/9798326
e-mail: weingut@darting.de
Internet: www.darting.de

Sieger 2008 in der Kategorie Dornfelder
Rotwein Qualitätswein b.A. trocken,
Anbaugebiet Pfalz

"Wein wird nicht nur im Keller gemacht."

Die Qualität des Weines fängt bei der Rebe an – das ist die Grundüberzeugung im Weingut Darting. Diese Überzeugung basiert auf der langen Erfahrung des Familienbetriebes in der Rebveredelung. Die Auswahl der Rebsorte, abgestimmt auf die natürlichen Gegebenheiten, ist entscheidend für die Entwicklung der Trauben. Bewirtschaftet werden 20 Hektar im Dürkheimer Feuerberg, Nonnengarten, Spiegelberg und Hochbenn, im Wachenheimer Mandelgarten und im Ungsteiner Herrenberg. Von Januar bis August widmet man sich ganz der Pflege der Weinberge, damit im Herbst gesunde, reife Trauben geerntet werden können. Das ist nicht immer ganz einfach: Gibt es Frost während der Blüte? Zieht die Gewitterfront ohne Hagel vorbei? Hat der Spätsommer genug Sonnentage? Jedes Jahr ist anders, und jedes Jahr stellt eine neue Herausforderung. Der Oktober ist die spannendste Zeit. Gerade da ist es wichtig, Geduld zu haben, damit die Trauben ihre Aromastoffe entwickeln können. Wenn dann der Zeitpunkt der Lese gekommen ist und die Moste im Keller gären, blubbert es dort wie in einer Hexenküche. Aber Hexerei wird nicht betrieben – im Gegenteil: Die Philosophie heißt behutsamer Umgang mit den Weinen, so dass die Fruchtaromen der Trauben in den Weinen geschmeckt werden können. Die Frische erhalten die Weine durch eine besonders schonende Gärung. Die Rotweine erhalten viel Aufmerksamkeit. Sie werden auf der Maische vergoren, damit sie eine kräftige, klare Farbe bekommen. Hohe Temperaturen werden vermieden, um die Weine nicht auszulaugen. Im großen Holzfass dürfen sie in Ruhe reifen. Das Ergebnis sind kräftige Dornfelder, elegante Spätburgunder und körperreiche St. Laurent-Weine mit einer schönen Trinkreife. Das Sortiment teilt sich in 75 Prozent Weißweine (hauptsächlich Riesling, daneben Muskateller, Sauvignon blanc, Gewürztraminer u.a.) und 25 Prozent Rotweine (Spätburgunder, Dornfelder St. Laurent u.a.).

2007 Dürkheimer Feuerberg Dornfelder Rotwein QbA trocken



Kammerpräsident Schindler, Weinprinzessin Sarah Schmitt, Ella Darting, Pfalzweinkönigin Patricia Frank, Staatssekretär Englert v.l.n.r.

Die Bezeichnung „Feuerberg“ für die Bad Dürkheimer Großlage dürfte mit den vulkanischen Einflüssen auf die Landschaftsgestaltung am Haardtrand im Zuge der Entstehung des Oberrheingraben vor rd. 55 Millionen Jahren zusammenhängen. Aber auch die vergleichsweise hohe Jahresdurchschnittstemperatur könnte zur Namensgebung beigetragen haben. Im Boden findet sich die in dieser Region übliche Vielfalt an Sedimentgesteinen, am Standort dieses Dornfelders stark mit Sand durchsetzt. Witterungsbedingt vollzog sich 2007 ein optimaler Vegetationsverlauf und erlaubte die Ernte absolut gesunden Lesegutes. Nach Maischegärung und Pressung wurde der Wein zunächst im Edelstahltank, später im großen Holzfass ausgebaut. Schon nach einem Jahr präsentiert sich ein voller fruchtiger Dornfelder mit dezenten Rösteffekten, vor allem aber mit starken Fruchtaromen nach Brombeer und Kirsche. Zartes Holz und ganz dezent die Würz- und Schokonoten im samtigen Abgang.

13,45 % vol vorh. Alkohol – 5,0 g/l Restzucker – 4,3 g/l Gesamtsäure
Preis: 5,00 € (0,75 l)



Weingut Jesuitenhof

Klaus Schneider
Obertor 6
67246 Dirmstein

Telefon: 06238/2942
Telefax: 06238/4601

e-mail: jesuitenhof.dirmstein@t-online.de

Internet: www.jesuitenhof.de

Sieger 2008 in der Kategorie
Spätburgunder Rotwein
QbA bis Spätlese trocken,
Anbaugebiet Pfalz

"Wir haben keine Philosophie, wir versuchen nur gute, gradlinige Weine zu machen "

Harmonisch in das historische Ortsbild Dirmsteins eingebettet liegt der Jesuitenhof, der schon seit 1803 in Familienbesitz ist. Die Hofstelle, ein ehemaliges Jesuitenkloster mit mehreren unter Denkmalschutz stehenden Gebäuden, beherbergt das 1986 gegründete Wein- und Sektgut von Andrea und Klaus Schneider sowie den landwirtschaftlichen Betrieb von Uli Schneider. Der Familienbetrieb bewirtschaftet 19,5 Hektar Rebfläche, darunter die ausschließlich in Familienbesitz befindliche Einzellage Dirmsteiner Jesuitenhofgarten. "In unserem Garten", der die Hofstelle umschließt und durch ehemalige Stadt- und Klostermauern begrenzt wird, reifen in hervorragenden klimatischen Verhältnissen Weine, die eine Spitzenstellung im Jesuitenhof-Angebot einnehmen. Weitere Jesuitenhoflagen sind in Dirmstein der Mandelpfad, die Schwarzerde und der Herrgottsacker. In Kirchheim werden die Lagen Geißkopf, Kreuz und Steinacker bewirtschaftet. Im Anbau sind Riesling (35 Prozent), Weißburgunder (10 Prozent) und andere weiße Burgundersorten (15 Prozent) sowie Spätburgunder und Portugieser (je 10 Prozent). Neben den traditionellen Weiß- und Rotweinsorten steht das Weingut auch neuen Rebsorten offen gegenüber. Dabei wird besonderer Wert auf umweltgerechten Anbau und schonende Ausbaumethoden gelegt. So entstehen im Jesuitenhof ausgewogene Weine und interessante Sekte höchster Qualität, die immer die persönliche Handschrift des Winzers tragen.

2006 Dirmsteiner Jesuitenhofgarten Spätburgunder Rotwein QbA trocken „Kleiner Garten“



Kammerpräsident Schindler, Weinprinzessin Sarah Schmitt, Klaus und Moritz Schneider, Pfalzweinkönigin Patricia Frank, Staatssekretär Englert v.l.n.r.

„Kleiner Garten“ steht für den ehemaligen Klostergarten, der noch heute von Teilen der mittelalterlichen Ummauerung eingefasst wird. Sie und Reste der ehemaligen Dirmsteiner Stadtmauer bieten der Rebanlage rundum Schutz und sorgen für ein besonderes Kleinklima. Der Boden ist mit Sand durchzogener Löss mit dem für die westliche Bruchlinie des Oberrheingrabens typischen Anteil an hellem Kalkstein. Bei der Weinbergsarbeit wurde auf Reduktion gesetzt und im Sommer konsequent ausgedünnt. Beidseitige Entblätterung sorgte für gute Belüftung und Licht. Am 10. Oktober 2006 wurde selektiv von Hand gelesen. Der Ertrag infolge der Reduktion: 50 hl/ha. Der Transport des Leseguts wurde behutsam in Boxen mit Stapler und Drehkreuz vorgenommen. Nach offener Maischegärung und biologischem Säureabbau im Edelstahltank durfte der Wein für 18 Monate in neuen Barriquefässern aus französischer Eiche Platz nehmen. Aus dem Glas steigt ein röstiger Duft mit kühlen Noten in die Nase, Aromen von roten Beeren sowie leicht kräutrige und mineralische Anklänge. Im Mund ist er kräftig, saftig. Mit reifer Frucht und feinen Tanninen verbleibt er nachhaltig im Gaumen. Ein Spätburgunder mit typischer Aromatik, festem Körper, klarer Struktur und gut eingebundenen Holztönen.

13,84 % vol vorh. Alkohol – 2,1 g/l Restzucker – 5,0 g/l Gesamtsäure
Preis: 14,50 € (0,75 l)



Weingut Familie Faubel

Marktstraße 86
67487 Maikammer

Telefon: 06321/5048
Telefax: 06321/57388
e-mail: info@ullrichshof-faubel.de
Internet: www.ullrichshof-faubel.de

Sieger 2008 in der Kategorie
Weißburgunder QbA bis Spätlese
trocken (keine Holzfassnote),
Anbaugebiet Pfalz

"Wir sind ein traditionelles Familienweingut, das sich modernster Weinkultur und höchsten Qualitätsansprüchen stellt. Wir möchten Weine kreieren, die man entdecken und kosten möchte."

Weinkultur und Gastfreundschaft gehören auf dem Ullrichshof zusammen. Weine sollte man dort kennenlernen, wo sie gewachsen sind. In diesem Sinne heißt man die Besucher des Weingutes seit Generationen willkommen. Mit dem Weinbau hatten sich Vorfahren dort schon im 17. Jahrhundert auseinandergesetzt. Im Jahr 1904 wurde das Weingut an heutiger Stelle errichtet und zu einem architektonischen Kleinod ausgebaut. Tradition und Moderne gehen heute Hand in Hand. Identifikation mit dem Wein, Engagement und höchster Qualitätsanspruch werden als die Garantien des Erfolges betrachtet. Vor allem elegante Rotweine und charaktervolle Weißweine haben das Weingut bekannt gemacht. Christa Faubel, geborene Ullrich, hat das traditionsreiche Familienweingut mit ihrem Ehemann Heinz Faubel von ihren Eltern im Jahr 1978 übernommen und wesentlich ausgebaut. Seit 1998 ist Sohn Gerd Faubel im elterlichen Betrieb für die Vinifikation verantwortlich. Auf 24 Hektar in den Lagen Maikammerer Heiligenberg und Kichenstück sowie Haardter Herrenletten und Herzog werden weiße Burgunder (35 Prozent), Riesling (30 Prozent), Spätburgunder (20 Prozent) und St. Laurent (10 Prozent) angebaut.

2007 Maikammerer Kapellenberg Weißer Burgunder Spätlese trocken



Kammerpräsident Schindler, Weinprinzessin Sarah Schmitt, Gerd Faubel, Pfalzweinkönigin Patricia Frank, Staatssekretär Englert v.l.n.r.

Mit 673 m ist die Kalmit der höchste Berg des Pfälzerwaldes. Er ist nicht nur ein Natur- und Freizeitparadies, sondern auch ein Regulator für warme Luftströme, die dem Maikammerer Kappelberg zugute kommen. Die überdurchschnittliche Sonnenscheindauer tut ein Übriges. Im tiefgründigen Boden finden sich Lehm, Löss und Kalk. Zusammen bilden sich damit Standortvoraussetzungen, die für den Anbau von Weißburgunder geradezu ideal sind. Die Voraussetzungen zu nutzen bedarf jedoch eines Höchstmaßes an Handarbeit. Angefangen beim kurzen Rebschnitt, über intensive Laubarbeit, Traubenausdünnung bis zur späten selektiven Handlese. Anfang Oktober wurden 40 hl/ha geerntet. Um die typischen Inhaltstoffe zu bewahren, wurden die Trauben äußerst schonend weiterverarbeitet und im Edelstahltank vergoren. Beim Ausbau wurde modernste Kellertechnik eingesetzt. Die Prüfer haben einen dichten, reifen Weißburgunder erlebt, bei dem sie in der Nase den Duft von Mandelblüten wahrgenommen haben. Neben der ausgeprägten Mineralik kommen feine Aromen gelber Früchte zum Ausdruck. Auf der Zunge ist er fruchtig, im Abgang cremig.

14,06 % vol vorh. Alkohol – 6,5 g/l Restzucker – 6,3 g/l Gesamtsäure
Preis: 8,00 € (0,75 l)



Weingut Bernd Weik

Lutwitzstraße 10
67435 Neustadt an der Weinstraße

Telefon: 06321/66838
Telefax: 06321/60941
e-mail: weingut.weik@t-online.de
Internet: www.weingut-weik.de

Sieger 2008 in der Kategorie Sauvignon
blanc QbA bis Spätlese trocken
(keine Holzfassnote),
Anbaugebiet Pfalz

“Weine, die mit einem großen Aufwand erzeugt und mit feinem Gespür geformt wurden.”

Der Weinbaubetrieb liegt in Mußbach, der heute ein Ortsteil der Stadt Neustadt an der Weinstraße ist. Die verschiedenen Betriebsteile wurden vor 1995 auf den Gutshof in der Lutwitzstraße als Betriebsstelle konzentriert. Das Weingut bewirtschaftet heute ungefähr 6 Hektar Reben in Mußbach und den umliegenden Ortschaften Königsbach, Gimmeldingen und Haardt. Weik hat sich dem umweltschonenden Weinbau verschrieben. Umweltschonend bedeutet in diesem Fall Begrünung der Weinberge, Düngung nur nach Bodenuntersuchung und dem wirklichen Bedarf sowie der Einsatz von nützlingsschonenden Pflanzenschutzmitteln. Auf diese Weise werden in den meisten Jahren gesunde Trauben mit hoher Reife geerntet. Der Durchschnittsertrag liegt mit 75 hl/ha deutlich unter dem gesetzlich Möglichen. Eine späte und selektive Lese mit der Hand gehört zu den Selbstverständlichkeiten, die das Ende der Lese bis in den Oktober hinauszögern können. Die wichtigsten Rebsorten sind Riesling, Sauvignon blanc und die weißen Burgunder bei den klassischen weißen Sorten, sowie Saint Laurent und Spätburgunder bei den roten Rebsorten. Der Sauvignon blanc nimmt heute bereits den zweiten Platz in der Rebsortenliste ein. Der Anteil der roten Rebsorten liegt bei ca. 30 Prozent der Gesamtfläche. Angestrebt werden fruchtige, jugendliche Weißweine mit einer feinen Kohlensäure, die im Falle des Rieslings auch eine pikante Säure mitbringen dürfen. Der Ausbau der Weißweine erfolgt meist im Edelstahlbehälter, um ein Optimum an Frucht zu erreichen. Der größte Teil der Weine wird trocken, aber nicht knochentrocken angeboten. Die Rotweine werden dem internationalen Stil entsprechend durchgegoren auf die Flasche gezogen, wobei auf eine ausgeprägte Tanninstruktur großen Wert gelegt wird, um den Weinen Komplexität und Fülle zu verleihen. Um die Reifeentwicklung positiv zu beeinflussen, werden alle Rotweine im traditionellen Holzfass oder im kleinen französischen Eichenholzfass ausgebaut.

2007 Löwenherz Haardter Herzog Sauvignon blanc Spätlese trocken



Kammerpräsident Schindler, Weinprinzessin Sarah Schmitt, Bernd Weik, Pfalzweinkönigin Patricia Frank, Staatssekretär Englert v.l.n.r.

Der Haardter Herzog ist eine nach Osten ausgerichtete Hanglage etwa 160 m über NN. Der Boden ist hier vielschichtig; sandiger Lehm hier, mergeliger Ton dort, ein kleiner Ausschnitt aus dem geologischen Chaos, das der Grabenbruch und die anschließenden Meeresvorstöße während des Eozäns hier hinterlassen hat. Für die Premium-Edition Löwenherz wurden im Rahmen einer gestaffelten Handlese nur vollreife, goldgelbe Trauben ausgesucht. Im hervorragenden Jahr 2007 aber immerhin noch 60 hl/ha. Der Erzeuger betrachtet den Wein als Produkt der Auseinandersetzung mit dem Boden, den Gegebenheiten einer Rebsorte und den geeigneten Maßnahmen, diese in einem Wein im optimalen Verhältnis zu verbinden. Der Sauvignon blanc brilliert mit einem typischen Duft nach Maracuja mit Anklängen von Holunderblüte. Diese Aromen bleiben auch geschmacklich präsent und fügen sich mit Stachelbeere und Limette zu einem harmonischen Ganzen. Zusammen mit einer knackigen Säure und der reifen, mineralischen Art prägen sie den Wein.

12,0 % vol vorh. Alkohol – 6,7 g/l Restzucker – 7,2 g/l Gesamtsäure
Preis: 14,50 € (0,75 l)



Weingut Herbert Meßmer

Gaisbergstraße 5
76835 Burrweiler

Telefon: 06345/2770

Telefax: 06345/7917

e-mail: messmer@weingut-messmer.de

Internet: www.weingut-messmer.de

Sieger 2008 in der Kategorie Graubur-
gunder QbA bis Spätlese trocken

(keine Holzfassnote),

Anbaugebiet Pfalz

“Unsere Weine sollen Lust machen auf den nächsten Schluck.”

Das Weingut Meßmer wurde 1960 von Elisabeth und Herbert Meßmer mit dem Kauf eines ehemals traditionsreichen Gutes in Burrweiler gegründet. Mit Liebe zum Beruf und zu edlen Weinen haben sie innerhalb von einer Generation ein arrondiertes Weingut in den besten Lagen Burrweilers geschaffen. Seit 1984 ist mit Winzer Gregor Meßmer und dessen Frau Sieglinde die zweite Generation im Unternehmen tätig. Mit viel Können und Einfühlungsvermögen leiten sie ein sehr engagiertes und qualifiziertes Team. Zu einem Weingut gehören Gebäude, Weinberge, Keller, Gerätschaften und nicht zuletzt die Menschen, die dem Ganzen Leben einhauchen und ihre Energie in die Erzeugung von Weinen stecken. Neben dem, was die Natur bereitstellt, ist es bei Meßmer genau die Art und Güte dieser Energie, die mit in die Weine fließt. Dies hat zu tun mit Freude am Beruf als Berufung und Leidenschaft, mit Spaß am gemeinsamen Schaffen im Team, mit wertschätzendem Umgang mit der Natur, mit Verantwortung und Dankbarkeit, mit Streben nach hoher Qualität, mit Liebe fürs Detail und nicht zuletzt mit der Faszination des gemeinsamen Erlebens guter Weine. Mit diesem Selbstverständnis werden auf 25 Hektar in den Lagen Burrweiler Schäwer, Altenforst und Schloßgarten sowie Weyherer Michelsberg Riesling (45 Prozent), weiße Burgunder (25 Prozent), Spätburgunder (15 Prozent) und andere klassische Rebsorten angebaut. Neben den verschiedenen Weinen befinden sich auch mehrere Sekte im Sortiment.

2007 Burrweiler Schloßgarten Grauburgunder Spätlese trocken



Kammerpräsident Schindler, Weinprinzessin Sarah Schmitt, Herbert Meßmer, Pfalzweinkönigin Patricia Frank, Staatssekretär Englert v.l.n.r.

Der kräftige Boden der Lage Schlossgarten ist durch seinen sandigen Lehm und seinen Kalkgehalt der ideale Standort für Burgunder-Weine. Der Erkenntnis folgend, dass große Qualitäten nur bei kleiner Erntemenge zu erzielen sind, wurde der Ertrag durch Grünlese im Sommer konsequent gemindert. Mitte Oktober wurden dann mittels selektiver Handlese 45 hl/ha eingebracht. Um die Aromen zu erhalten wurde die Vergärung gezügelt und der Wein im Edelstahltank reduktiv ausgebaut. Daneben wurden 8 Prozent im neuen Barrique vergoren und ca. sieben Monate reifen lassen. Der Wein tritt pikant und vielschichtig, dabei schmeichelhaft zart auf. Ein Grauburgunder mit konzentrierten Aromen von exotischen Früchten, auch an Nüsse erinnernd. Am Gaumen ist er dicht mit dezenter Holzprägung und lang anhaltender Mundfülle.

13,8 % vol vorh. Alkohol – 6,5 g/l Restzucker – 7,0 g/l Gesamtsäure
Preis: 13,50 € (0,75 l)



Weingut Gallé

Klaus u. Ortrud Gallé
Langgasse 69
55237 Flonheim

Telefon: 06734/8961
Telefax: 06734/6676
e-mail: info@weingut-galle.de
Internet: www.weingut-galle.de

Sieger 2008 in der Kategorie Portugieser
Rotwein QbA bis Spätlese trocken,
Anbaugebiet Rheinhessen

“Nur indem man das Unerreichbare anstrebt, gelingt das Erreichbare. Nur mit dem Unmöglichen als Ziel kommt man zum Möglichen.” Miguel de Unamuno

Das Weingut Gallé mit seinen heute 16 Hektar Anbauflächen im rheinhessischen Flonheim gehört nicht zu den traditionsreichen rheinhessischen Familienbetrieben. Erst 1995 als „Lebenswunsch“ zweier Seiteneinsteiger gegründet, hat er sich aber in kürzester Zeit unter den anerkannten Weingütern etabliert. Auf Böden mit Sandsteinverwitterung, Porphyry, Löss, Ton und Mergel rund um Flonheim (Flonheimer Geisterberg, Uffhofener La Roche) wachsen unter naturnaher Bewirtschaftung vor allem Spätburgunder, Riesling und Grauer Burgunder. Der Rebsortenspiegel zeigt somit traditionelle und internationale Rebsorten. Die Weinberge befinden sich in den Lagen Uffhofener La Roche, Flonheimer Rotenpfad, Flonheimer Klostersgarten, Flonheimer Binger Berg, Erbes-Büdesheimer Vogelsang, sowie in den Gemarkungen Badenheim, Pleitersheim und Wöllstein. Die Gegend um Flonheim gehört zu den trockensten Gebieten in Deutschland. Mit einem Niederschlagsmittelwert von ca. 500 l / m² im Jahr ist die Region mit südeuropäischen Weinregionen vergleichbar. Gallé- Wein will ein genussvolles Lebensgefühl bescheren, vielleicht mit Freunden oder auch alleine. Wichtige Eckpfeiler sind hierbei die Ertragsreduzierung, eine an den Bedürfnissen des Weinbergs orientierte Bearbeitung und eine zielgerichtete Beobachtung des Vegetationsverlaufs. So werden gesunde und gehaltreiche Trauben geerntet. Die schonende Weiterverarbeitung dieser Trauben läuft unter der Prämisse: So wenig wie möglich, so viel wie nötig. „Wir haben in unserem Winzerleben etwa 30 bis 35 mal die Chance den Wein zu erzeugen, so wie wir ihn uns vorstellen. Hier gibt es Höhepunkte und Rückschläge, aber immer den Anspruch es im nächsten Jahr noch besser zu machen,“ heißt es auf der Internetseite des Hauses. Nach 2002 und 2004 ist dem Weingut Gallé 2008 zum dritten Mal ein Siegerwein gelungen.

2006 Flonheimer Rotenpfad Portugieser Qualitätswein b.A. trocken Selection Rheinhessen



Kammerpräsident Schindler, Weinprinzessin Sarah Schmitt, Klaus Gallé, Rheinhessenweinkönigin Lisa Bunn, Staatssekretär Englert v.l.n.r.

Der Weinberg im Rotenpfad ist 23 Jahre alt und steht auf einem Untergrund mit hohem Anteil an Melaphyr, einem feinkörnigen Basaltgestein. Der Standort ist nach Südosten zur Morgen- und Mittagssonne geneigt und gilt als relativ trocken. Beginnend mit konsequent reduzierendem Anschnitt wurde auf niedrigen Ertrag gesetzt, Doppel- und Kümmertriebe regelmäßig ausgebrochen und schließlich am 30.09.2006 selektiv von Hand gelesen. So wurde der Ertrag bei 20 hl/ha gehalten. Nach 15 Tagen Maischegärung und biologischem Säureabbau wurde der Wein in neue Barriquefässer eingelagert und blieb dort rund 18 Monate bis zur Füllung im April 2008. Mit dieser Vorgeschichte präsentiert sich eine oft unterschätzte Rebsorte, wie der Portugieser, als starker Charakter. In der Nase entfalten sich würzige, kräutrige Noten mit Waldbeeren. Auf der Zunge und im Gaumen breiten sich Vanille, Zimt und feine Röstaromen aus. Ein neues, eindrucksvolles Erleben einer Rebsorte, die schon so lange in Rheinhessen zu Hause ist.

12,8 % vol vorh. Alkohol – 1,8 g/l Restzucker – 4,3 g/l Gesamtsäure
Preis: 12,80 € (0,75 l)



Weingut Sonnenhof

Heinz Günter Hauck
Sonnenhof
55234 Bermersheim vor der Höhe

Telefon: 06731/1272
Telefax: 06731/45652
e-mail: vinum@weingut-hauck.de
Internet: www.weingut-hauck.de

Sieger 2008 in der Kategorie Silvaner
QbA bis Spätlese trocken,
Anbaugebiet Rheinhessen

“Mit Herz und Verstand möchten wir Weine und Sekte mit Charakter machen.”

Das Weingut liegt in der Gemeinde Bermersheim vor der Höhe. In der Familie wird bereits seit 300 Jahren Weinbau betrieben, heute wird das Gut von Heinz-Günter Hauck geführt. Die Weinberge umfassen 25 Hektar Rebfläche in den Einzellagen Hildegardisberg und Klosterberg (Bermersheim), Kachelberg (Ensheim), Rotenfels (Alzey), sowie Hundskopf (Albig). Sie sind zu zwei Dritteln mit den Weißweinsorten Müller-Thurgau (15 Prozent), Riesling (12 Prozent), Silvaner (9 Prozent), Grauburgunder, Chardonnay, Bacchus, Weißburgunder und Kerner (je 5 Prozent) sowie zu einem Drittel mit den Rotweinsorten Dornfelder (9 Prozent), Portugieser, St. Laurent, Spätburgunder und Merlot (je 5 Prozent) bepflanzt. Es wird naturnaher Weinbau mit Zeilenbegrünung (teilweise jede zweite Zeile durch die gezielte Einsaat von Gras und Klee. So kann in den Rebhängen der Erosion vorgebeugt werden. Das Mulchgut aus dem Grünschnitt von Klee und Gras ergibt wieder wertvollen Humus und verbleibt selbstverständlich im Weinberg.), organischer Düngung mittels Pressrückständen (Alles, außer dem Saft der Trauben, bleibt oder kehrt wieder zum Weinberg zurück. Nicht nur Rebholz, Laub und Blätter, sogar die Schalen, Stiele und Kerne der Trauben kommen nach dem Abpressen in den Weinberg zurück. Dies ergänzt die Nährstoffversorgung der Rebe wesentlich, so dass nur eine geringe zusätzliche organische und mineralische Düngung erforderlich ist.) und Schonung der Nützlinge durch Verzicht auf Insektizide praktiziert. Durch die Sortenvielfalt gibt es eine breite Produktpalette mit Wein, Sekt und Seco.

2007 Rheinhessen Silvaner „Hildegard“ Qualitätswein b.A. trocken



Kammerpräsident Schindler, Weinprinzessin Sarah Schmitt, Heinz-Günter Hauck, Rheinhessenweinkönigin Lisa Bunn, Staatssekretär Englert v.l.n.r.

Als sich im unteren Miozän vor etwas mehr als 5 Millionen Jahren das Meer endgültig aus dem Mainzer Becken zurückzog, hinterließ es die unterschiedlichsten Sedimente, die seitdem verwitterten, abgetragen oder umgeschichtet wurden. Auch um Bermersheim herum ist der Untergrund vielschichtig mit großen Anteilen an skelettreichem Kalkmergel. Die Mineralität, die tiefwurzelnde Reben daraus schöpfen passt hervorragend zur klaren, reintonigen Art des Silvaner, der deshalb in Rheinhessen traditionell verbreitet ist. Im konkreten Fall stammen die Trauben aus einer 21-jährigen Anlage, die vor 1000 Jahren zu ausgedehnten Besitzungen gehört haben mag, die die Familie der Hildegard von Bingen in dieser Gegend zu eigen hatte. In der ersten Oktoberwoche wurde in zwei Schritten ein Ertrag von 60 hl/ha mit einem Mostgewicht von 91° OE eingebracht. Im Zuge der schonenden Weiterverarbeitung wurden die Trauben nicht zermahlen, sondern im Ganzen gepresst. Eine langsame Vergärung schloss sich an. 2007 erwies sich als Traumjahr für diesen Wein, der zeigt, welches Potenzial in einem Silvaner stecken kann: Intensives Aromenspiel von Veilchen, weißem Pfirsich und Honigmelone wird unterlegt mit einem Hauch von Grapefruit.

12,1 % vol vorh. Alkohol – 6,4 g/l Restzucker – 5,5 g/l Gesamtsäure
Preis: 4,50 € (0,75 l)



Weingut Gysler

Alexander Gysler
Großer Spitzenberg 8
55232 Alzey-Weinheim

Telefon: 06731/41266
Telefax: 06731/44027
e-mail: alexgysler@t-online.de
Internet: www.weingut-gysler.de

Sieger 2008 in der Kategorie Grauburgunder QbA bis Spätlese trocken,
Anbaugebiet Rheinhessen

“Unsere Böden sind das größte Kapital. Sie gilt es nachhaltig zu bewirtschaften mittels biodynamischem Anbau.”

Das um 1750 erbaute Weingut wurde 1999 durch Alexander Gysler vom früh verstorbenen Vater übernommen. Weinheim liegt im westlichen Rheinhessen und ist unter Geologen wegen seiner Urweltfunde und unter Weinfreunden wegen seines aufregenden Terroirs weltweit bekannt. Die Böden aus Sedimenten u.a. vom Rotliegenden sind Standort von über 90 Prozent der 12 Hektar Rebfläche. Es handelt sich um Verwitterungsböden von Sandstein und Muschelkalk. Sie prägen die Weine durch ihre mineralische Art, sorgen für Filigranität. Das Kleinklima bedingt stets etwas höhere Säurewerte, was die Weine frisch und spritzig macht. Gysler besinnt sich wieder ganz auf die traditionellen Sorten – allen voran den Riesling – dessen Anbaufläche auf 30 Prozent ausgedehnt wurde. Daneben sind die Burgundersorten große Säulen im Sortiment, aber auch die Scheurebe und vor allem die Huxelrebe sollen Akzente setzen. Ziel ist es, individuelle Weine mit eigener Typizität und echtem Charakter zu erschaffen. Weine, die es so nur von diesem Standort geben kann. Ehrlich erzeugte Weine – mit Herkunft und Zukunft. Dies bedeutet auch Verzicht auf Mineraldünger und Herbizide, stattdessen begrünte Rebzeilen und Kompostgaben, mit dem Hintergedanken, durch standortspezifische Fauna und Flora das Bodenleben zu fördern und eine natürliche, lebendige Umgebung für die Reben zu schaffen. Denn wie soll man auf totem Boden etwas Lebendiges, Eigenes erschaffen? Die Umstellung auf kontrolliert ökologischen Anbau erfolgte 2004 und war die logische Konsequenz, um Weine mit unverwechselbarer Typizität und filigranem Terroir-Charakter zu erzeugen. Die Rotweine werden nach einer traditionellen Maischegärung in französischen Barriques ausgebaut. Die Weißweine reifen temperaturkontrolliert in Edelstahltanks. Es werden auch flaschenvergorene Sekte produziert.

2007 Weinheimer Grauburgunder Qualitätswein b.A. trocken



Kammerpräsident Schindler, Weinprinzessin Sarah Schmitt, Alexander Gysler, Rheinhessenweinkönigin Lisa Bunn, Staatssekretär Englert v.l.n.r.

Die Reben stehen an einem Hang mit 35° Neigung, was im rheinhessischen Hügelland als steil bezeichnet werden darf. Im Boden Rotliegendes, wie es sich örtlich auch an der Nahe und am Rhein findet. Der Wein ist die Umsetzung des Vorhabens, eigenständige Weine jenseits des „mainstreams“ in höchster Achtung der Natur zu erzeugen, Weine, die von nichts anderem geprägt sind als von der Lage, dem Jahrgang und dem Winzer. Dieser Grauburgunder findet sich folgerichtig jenseits des oft wuchtigen, aromaintensiven Grauburgunderstereotyps. Er ist stattdessen feinfruchtig, filigran und trotzdem stoffig.

13,0 % vol vorh. Alkohol – 6,0 g/l Restzucker – 6,4 g/l Gesamtsäure
Preis: 5,90 € (0,75 l)



Weingut Posthof

Doll u. Göth
 Kreuznacher Straße 2
 55271 Stackeden-Elsheim

Telefon: 06136/3000
 Telefax: 06136/6001
 e-mail: weingut.posthof@doll-goeth.de
 Internet: www.doll-goeth.de

Sieger 2008 in der Kategorie Riesling
 QbA bis Spätlese trocken,
 Anbaugebiet Rheinhessen

„Unsere Philosophie ist Qualität, unsere Qualität ist Ihr Genuss!“

Typisch für die neue Winzergeneration versteht es der Posthof ausgezeichnet, traditionelles und modernes „Weinmachen“ zu verbinden. Außergewöhnlich ist die komplette Handlese und eine sehr aufwändige und schonende Behandlung der Weinberge, der Trauben und des jungen Weines. So kommt nur hochwertiges Lesegut im Herbst auf den Hof. Hier werden die Trauben dann möglichst „stressfrei“ behandelt, das heißt kein unnötiges Pumpen und ein sanftes Keltern in einer modernen Kelter mittels Luftsack. Im weiteren Verlauf wird darauf geachtet, dass nur das im Wein zu seiner Entwicklung beiträgt, was ihn zu einem sorten-, regions- und jahrgangstypischen Tropfen reifen lässt. Dazu werden z. B. natürliche „Filtermethoden“ und hygienische Edelstahltanks zur Gärung eingesetzt, ein langsamer und gleichtemperierter Gärungsprozess vollzogen und den sich entwickelnden Wein ständig unter fürsorglicher Aufsicht behalten. Die meisten der Weißweine lagern dann auch während der Reifephase in Stahlfässern, wohingegen die Rotweine in traditionellen Holzfässern ihren Charakter ausprägen. Das Ergebnis sind reintönige, frische Weißweine und gehaltvolle, harmonische Rotweine. Nach der Heirat der beiden Jungwinzer Erika Doll (geb. Göth) und Roland Doll wurden 1993 auch die beiden Familienbetriebe Göth (Gau-Bischofsheim) und Doll (Stackeden-Elsheim) zum Weingut Posthof – mit Hauptsitz in der ehemaligen kaiserlichen Postagentur in Stackeden/Rheinhessen – vereinigt. Die Rebfläche beträgt 16 Hektar (Stadecker Lenchen, Gau-Bischofsheimer Kellerberg), die Jahresproduktion ca. 120.000 Flaschen. Der Durchschnittsertrag liegt bei 85 hl/ha. Rebsorten im Anbau sind Riesling (20 Prozent), Silvaner, Grauer Burgunder (je 12 Prozent) und Weißer Burgunder, Spätburgunder, St. Laurent (je 10 Prozent) sowie Kerner, Scheurebe, Dornfelder und Portugieser.

2007 Stadecker Lenchen Riesling Kabinett trocken



Kammerpräsident Schindler, Weinprinzessin Sarah Schmitt, Roland und Erika Doll, Rheinessenweinkönigin Lisa Bunn, Staatssekretär Englert v.l.n.r.

„Lehnchen“ steht hier nicht als Koseform von „Magdalena“, sondern geht auf ein mittelalterliches „kleines Lehen“ zurück, das die Grafen von Katzenellenbogen einst schon mit Reben bepflanzen ließen. Es handelt sich um einen 25 Prozent geneigten Südhang des Mainzer Berges. Die Reben wurzeln in tonhaltigem, tiefgründigem Löss mit mittlerem Kalkanteil. Die Trauben wurden vollständig in Handlese eingebracht, wobei nur völlig gesunde Trauben geerntet wurden. Dass der Ertrag dennoch bei 90 hl/ha lag, spricht für das hervorragende Jahr 2007. Die Trauben wurden schonend verarbeitet und kühl vergoren. Die Nase nimmt klare feinduftige Nuancen reifer Zitrusfrüchte auf. Der belassene Restzucker und die dezente Säure verbunden sich in perfekter Harmonie

12,0 % vol vorh. Alkohol – 7,3 g/l Restzucker – 6,5 g/l Gesamtsäure
Preis: 5,25 € (0,75 l)



Weingut Bischel

Heike und Hartmut Runkel
Sonnenhof 15
55437 Appenheim

Telefon: 06725/2683
Telefax: 06725/5127
info@weingut-bischel.de
www.weingut-bischel.de

Sieger 2008 in der Kategorie Huxelrebe
Spätlese bis Auslese edelsüß,
Anbaugebiet Rheinhessen

"Mit enormem Handarbeitsaufwand im Weinberg und präzisiertem Weinausbau die Weine produzieren, die uns selbst am meisten Spaß machen - Weine mit Ausdruck und Charakter."

Im Rheinknie zwischen Mainz und Bingen liegt die Weinbaugemeinde Appenheim – hier findet sich das Weingut inmitten des Rheinhessischen Hügellands. Die Vielfalt der Bodenarten, von den stark tonerdtigen Hügeln mit fließenden Übergängen zur sandigen Rheinebene, prägen die Weine dieser Region. Die besonderen topographischen Gegebenheiten weisen ganz spezielle kleinklimatische Bedingungen auf. Aus dem Tal über die Hänge aufsteigende Warmluft, bei gleichzeitigem Schutz vor kalten Fallwinden während der Nacht, lassen ganz bedeutende qualitative Unterschiede in den einzelnen Hangbereichen auftreten. Seit über fünf Generationen betreibt die Familie Weinbau. Auf dieser Tradition aufbauend errichtete Karl Heinz Bischel im Rahmen einer Flurbereinigung Mitte der sechziger Jahre einen völlig neuen zukunftsorientierten Weinbaubetrieb. Der nun folgenden Entwicklung des Weingutes stand stets die Verbindung von traditionell bewährtem und modernem Weinausbau im Vordergrund. Von den heute 14 Hektar Rebflächen bilden die erstklassigen Lagen Hundertgulden, Sankt-Laurenzikapelle und Scharlachberg die „Sahnestücke“ des Betriebes. Hier wachsen große Weine der Rebsorten Chardonnay, Grauer Burgunder, Weißer Burgunder und Riesling. Alle Weine werden nach strengen Kriterien der Gutsabfüllung hergestellt, d.h. im eigenen Weingut erzeugt, ausgebaut und auf Flaschen gefüllt. Mit einer intensiven Pflege der Weinberge vom Rebschnitt bis zur Traubenreife werden die Voraussetzungen für optimales Erntegut geschaffen. Eine späte, häufig selektive Lese in Verbindung mit schonender Pressung der Trauben und einer gezügelten Vergärung mit langem Feinhefekontakt, geben den Weinen ihren unverwechselbar feinblumigen, spritzigen, rebsortentypischen Fruchtgeschmack. Das Potential der Lage, der Rebsorte und der Jahreswitterung möglichst optimal in die Flasche zu bringen, ist das vorrangige Ziel.

2007 Rheinhessen Huxelrebe Auslese



Kammerpräsident Schindler, Weinprinzessin Sarah Schmitt, Hartmut Runkel, Rheinhessenweinkönigin Lisa Bunn, Staatssekretär Englert v.l.n.r.

Die Huxelrebe, 1927 von Georg Scheu aus Gutedel x Courtellier Musqué gezüchtet und 1968 mit Sortenschutz ausgestattet, hat sich bis heute ihren Status eines Exoten unter den Rebsorten bewahrt. Ganze 991 Hektar sind damit deutschlandweit bestockt – weniger als 1 Prozent, zwei Drittel davon in Rheinland-Pfalz und davon wiederum zwei Drittel in Rheinhessen. Die Rebsorte gilt als sehr sensibel gegenüber Krankheiten und Witterung, bringt aber in guten Jahren und bei guter Pflege große Weine vor allem im edelsüßen Prädikatsweinbereich hervor. Die wettergeschützte Flachlage mit ihrem nährstoffreichen Lössboden in Verbindung mit dem idealen Witterungsverlauf des Jahres 2007 schuf beste Voraussetzungen für diesen Wein. Die Trauben wurden selektiv von Hand am 9. Oktober gelesen mit einem kleinen Ertrag von 25 hl/ha. Nach der Lese wurde nochmals selektiert, gemahlen und nach einer mit Trockeneis gekühlten Standzeit gepresst. Der Wein belohnt die aufwändige und sorgfältige Arbeit mit einem voluminösen Aroma exotischer Früchte. Die Nase nimmt Mango und Maracuja auf. Im Geschmack ist der Wein vollmundig, klar und frisch. Die Dichte und die feine Süße-Säure-Abstimmung beeindrucken.

8,5 % vol vorh. Alkohol – 131 g/l Restzucker – 7,3 g/l Gesamtsäure
Preis: 7,50 € (0,75 l)



Weingut Manz

Erich und Eric Manz
Lettengasse 6
55278 Weinolsheim

Telefon: 06249/7981
Telefax: 80022

e-mail: weingut@manz-weinolsheim.de
Internet: www.manz-weinolsheim.de

Sieger 2008 in der Kategorie Spätburgunder Rotwein trocken
QbA bis Spätlese ,
Anbaugebiet Rheinhessen

“Die Leidenschaft zum Wein. Der konsequente Wille zur Qualität ist unsere Philosophie.”

Der ehemalige Gemischtbetrieb der Familie Manz besteht schon seit dem 18. Jahrhundert und wird heute in der achten Generation geführt. Bereits in den 60er Jahren wurde hier Wein auf Flaschen gefüllt und vermarktet, doch erst in den letzten Jahren wurde ein breiteres Publikum auf die Weine aufmerksam. 2003 wurde das Weingut Evangelische Kirche von Hessen-Nassau gepachtet. Diese Weine werden mit eigenem Label vermarktet. Der Rebsortenspiegel umfasst beim Weißwein überwiegend Riesling und Burgundersorten, während man bei den Rotweinen auf Spätburgunder und Dornfelder setzt. Ein Teil der 20 Hektar Anbaufläche verteilt sich auf Guntersblumer (Steig), Oppenheimer (Sackträger, Herrenberg) und Niersteiner (Hipping) Lagen. Diese Standorte zeichnen sich vor allem durch die Vielfalt der geologischen Strukturen aus. Von dieser Stärke profitiert vor allem der Riesling, der je nach Standort, mal filigran, mal muskulös daherkommt, aber immer frisch und fruchtig und ausgestattet mit der Eleganz und Rasse, die ihn als König der Weißweine weltberühmt gemacht haben. Die Böden sind meist steinig und verzeichnen einen hohen Kalkgehalt, was den Weinen Mineralität, Schmelz und Länge verleiht. Für den Ausbau stellen Erich und Eric Manz an sich selbst höchste Qualitätsanforderungen, die bereits in den Weinbergen beginnen. Gelesen wird grundsätzlich selektiv. Weißweine werden kühl in Edelstahl ausgebaut, Rotweine im Holz- oder Barriquefass. Modernste Weinbau- und Kellereitechniken helfen, feinfruchtige, sortenreine Weine zu erzielen. Das Weingut Manz ist in der Geschichte des Siegerwein-Wettbewerbs der erfolgreichste Teilnehmer überhaupt und 2008 zum neunten Mal hintereinander ein „Siegerbetrieb“, eine ganz erstaunliche Demonstration von Kontinuität auf höchstem Niveau.

2005 Oppenheimer Herrenberg Spätburgunder Qualitätswein b.A. trocken, im Barrique gereift



Kammerpräsident Schindler, Weinprinzessin Sarah Schmitt, Cornelia Manz, Rheinhessenweinkönigin Lisa Bunn, Staatssekretär Englert

Der Oppenheimer Herrenberg liegt in einer klimatisch bevorzugten Region. Im Jahr 2005 traten die damit verbundenen Vorteile für die sonnenverliebte Vegetation besonders deutlich zutage. Der Herrenberg bildet an dieser Stelle den östlichen, sanft zum Rhein hin abfallenden Rand des rheinhessischen Hügellandes. Der Boden besteht aus kalkreichen, sand- und mergeldurchsetzten Tonen – eine Toplage mit idealen Standortbedingungen für Spätburgunder. Selektiv handgelesen, dann Saftabzug und über fünf Wochen gezügelte Maischegärung, schließlich 18 Monate im Barrique. Das brachte einen dichten, mineralischen, gehaltvollen Pinot hervor. Er präsentiert sich mit einem Geschmack nach reifen Früchten mit feinen Vanillearomen.

13,5 % vol vorh. Alkohol – 0,3 g/l Restzucker – 5,3 g/l Gesamtsäure
Preis: 12,50 € (0,75 l)



Weingut Hirschhof

Walter und Tobias Zimmer
Seegasse 29
67593 Westhofen

Telefon: 06244/349
Telefax: 06244/57112
e-mail: hirschhof@t-online.de
Internet: www.weingut-hirschhof.de

Sieger 2008 in der Kategorie Weißbur-
gunder QbA bis Spätlese trocken,
Anbaugebiet Rheinhessen

“Erzeugung hochwertiger Weine im Einklang mit der Natur.”

Das sanfte Hügelland des Wonnegaus bietet tiefgründige Böden und zahlreiche Sonnenstunden – ideale Voraussetzungen für die Weinrebe. Das machten sich schon die Römer zunutze und begründeten hier eine der ältesten Weinregionen. Mittendrin, im idyllischen Westhofen, liegt das Weingut Hirschhof. Seine Ursprünge reichen bis ins Jahr 1466 zurück. Seither ist das Gut im Familienbesitz und folgt einer langen Tradition der Verbundenheit mit Natur, Land und Leuten – und natürlich der Liebe zum Wein. Die 30 Hektar Rebflächen in den besten Lagen von Westhofen und Guntersblum werden schon seit 1991 nach ökologischen Gesichtspunkten bearbeitet. Durch natürliche Begrünung und Düngung wird die Grundlage für gesunde und unbelastete Weine geschaffen. Sie reifen im Einklang mit der Natur und zeichnen sich durch Facettenreichtum und Bekömmlichkeit aus. Angebaut werden klassische Sorten wie Riesling (30 Prozent), Silvaner, rote und weiße Burgunder. In jüngster Zeit kamen Chardonnay und Sauvignon blanc dazu und der rote St. Laurent, der auf den skelettreichen Ton-Mergelböden besonders körperreiche Weine hervorbringt. Optimale Reife und Qualität der Trauben wird gefördert durch Rückschnitt und Ertragsreduzierung im Weinberg. Langsame Gärung und schonender Ausbau sorgen für gut strukturierte und bekömmliche Weine, in denen die ganze Aromenvielfalt und Individualität ihrer Herkunft erhalten bleibt. Die Rotweine erhalten ihre kräftige Farbe und Tanninstruktur durch klassische Maischegärung, nachdem zuvor das Stielgerüst der Trauben entfernt wurde. Wenn sie besonders gehaltvoll sind, dürfen sie anschließend in kleinen Barrique-Fässern reifen.

2007 Westhofener Kirchspiel Weißer Burgunder Kabinett trocken



Kammerpräsident Schindler, Weinprinzessin Sarah Schmitt, Tobias Zimmer, Rheinhessenweinkönigin Lisa Bunn, Staatssekretär Englert

Natürlich ist der Wonnegau ein Landstrich der Freude und der Lust. Doch der Name geht auf die Region um die *civitas vangionum*, das heutige Worms, zurück. „Vangionengau“ war natürlich für *rhoihessische Babbelschnute* schon vor 2000 Jahren unaussprechlich; sie machten daraus das liebeliche „Wonnegau“. Die Erdzeitalter hatten in vielen Millionen Jahren zuvor und im Zuge des Oberrheingrabenbruches, der Meeresüberflutung, vulkanischer Aktivitäten und des Werkes des Urrheins die Landschaft und vor allem deren geologische Beschaffenheit geprägt. Im Bereich der Westhofener Lage Kirchspiel fällt das Gelände sanft nach Süd-Osten ab und lässt die Reben in einem warmen, tiefgründigen Lehmboden mit Kalksteinanteil wurzeln. Nach selektiver Vorlese per Hand wurde der Weißburgunder am 25. September maschinell geerntet und erbrachte 65 hl/ha. Die Stationen im Keller waren reduktiver Ausbau, Vorklärung und temperaturkontrollierte Gärung unter Einsatz von Reinzuchthefen. Der Wein verstrahlt einen Duft nach reifen Birnen und etwas Dörrobst. Im Mund ist er vollmundig und elegant im Abgang.

14,0 % vol vorh. Alkohol – 5,3 g/l Restzucker – 6,8 g/l Gesamtsäure
Preis: 5,85 € (0,75 l)

Notizen zum Siegerwein 2008

Notizen zum Siegerwein 2008

MEDAILLE DRAUF QUALITÄT DRIN



Die Landesprämierung für Wein, Sekt und Edelbrand der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz ist der größte regionale Wettbewerb seiner Art in Deutschland.



Die Kammerpreismünze auf der Flasche signalisiert objektiv und fachmännisch geprüfte Qualität.



WERBUNG FÜR DEN
ERZEUGER
SICHERHEIT FÜR DEN
VERBRAUCHER

www.praemierung-rlp.de