



Landwirtschaftskammer
Rheinland-Pfalz

LANDESPRÄMIERUNG
FÜR WEIN
UND SEKT



DIE SIEGERWEINE 2010



Die Besten der Landesprämierung für Wein
und Sekt in Rheinland-Pfalz





© Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Redaktion: Referat 11 / Öffentlichkeitsarbeit
Texte: Frieder Zimmermann
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 2010!



Wenn im Oktober die Winzer dabei sind, die Ernte des neuen Weinjahrgangs einzubringen, schließt die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz die Landesprämierung für Wein und Sekt für das laufende Jahr mit dem Wettbewerb um den Titel "Siegerwein des Jahres" ab. Exklusiv werden in den sechs Anbaugebieten des Landes alle während der letzten zwölf Monate goldprämierten Weine zur Teilnahme eingeladen, in zuvor definierten, für die jeweilige Region und den Jahrgang typischen Kategorien die Besten zu ermitteln. Da sich in dieser Ausscheidung nur Erzeugnisse miteinander messen, die bereits ihre Zugehörigkeit zur Spitzenklasse bewiesen hatten, gilt die Siegerweinkonkurrenz als Wettbewerb, bei dem Qualität regelrecht auf die Spitze getrieben wird.

Für den Markt haben die Siegerweine Leitfunktion. Sie und die dahinter stehenden Erzeuger sind Leuchttürme, an denen sich der ambitionierte Winzer ebenso orientieren kann wie der nach objektiv festgestellter Spitzenqualität suchende Verbraucher. Auch wenn ein aktueller Siegerwein sehr begehrt und entsprechend rasch vergriffen ist, lohnt es sich, das Sortiment eines Siegerbetriebes oder eines der Platzierten kennen zu lernen. Denn neben bekannten Namen finden sich hier oft Newcomer und Geheimtipps mit bestem Preis-Leistungs-Verhältnis.

Dieser Katalog will dazu einladen, die Siegerweine 2010, vor allem aber auch die bestplatzierten Betriebe und deren Potenzial kennen zu lernen. Deshalb werden hier die Siegerweine und die Siegerbetriebe ausführlich vorgestellt und auch der Hinweis auf die Zweit- und Drittplatzierten gegeben.

A handwritten signature in dark ink, appearing to read "N. Schindler". The signature is fluid and cursive.

Ökonomierat Norbert Schindler MdB
Präsident der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

Inhaltsverzeichnis

Die Siegerweinkategorien	6
Die Jury stellt sich vor	7
Siegerwein-Informationen	11
Die Siegerweine und Platzierten des Jahres 2010	14
Die Siegerpräsentation 2010	19
Anbaugebiet Ahr	20
Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr eG	20
Dagernova Weinmanufaktur und Ahr-Winzer eG Dernau	22
Anbaugebiet Mittelrhein	24
Wein- und Sektgut Goswin Lambrich, Oberwesel-Dellhofen	24
Weingut Matthias Müller, Spay	26
Weingut Weingart, Spay	28
Anbaugebiet Mosel	30
Weingut Albert Kallfelz GbR, Zell (Mosel)	30
Weingut Leo Fuchs GbR, Pommern	32
Wein- und Sektgut Peter Jostock, Leiwen	34
Weingut Franz Ambré, Waldrach	36
Weingut Bauer, Mülheim (Mosel)	38
Gebietsübergreifend für Ahr, Mittelrhein und Mosel	40
Wein- und Sektgut Goswin Lambrich, Oberwesel-Dellhofen	40
Weingut Bauer, Mülheim (Mosel)	42

Anbauggebiet Nahe	44
Weingut Lindenhof, Windesheim	44
Weingut Karl Stein GbR, Oberhausen an der Nahe	46
Weingut Göttelmann, Münster-Sarmsheim	48
Anbauggebiet Pfalz	50
Wein- und Sektgut Jesuitenhof, Dirmstein	50
Weingut Stern, Hochstadt (Pfalz)	52
Wein- und Sektgut Jesuitenhof, Dirmstein	54
Weingut Karl Wegner und Sohn, Bad Dürkheim	56
Weingut Bernd Weik, Neustadt/Wstr.	58
Weingut Lothar Kern GbR, Böchingen	60
Weingut Nicklis, Gleisweiler	62
Anbauggebiet Rheinhessen	64
Weingut Peth-Wetz, Bermersheim	64
Weingut Bastianshauser Hof, Bechtheim	66
Weingut Glöckner, Stackeden-Elsheim	68
Weingut Walter und Georg Jung, Undenheim	70
Weingut Georg Gustav Huff, Nierstein	72
Weingut Peth-Wetz, Bermersheim	74
Weingut Kurt Erbedinger und Sohn, Bechtheim	76

Siegerweinkategorien 2010

(alle Weißweine Jahrgang 2009)

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 Kabinett (ab halbtrocken bis 25 g/l Restzucker)
- 3.5 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), Elbling trocken - kein Barrique
- 4.2 Riesling, Elbling und Burgundersorten - 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 QbA bis Spätlese trocken
- 6.2 Dornfelder QbA Rotwein trocken,
- 6.3 Riesling Kabinett trocken
- 6.4 Weißburgunder QbA bis Spätlese trocken
- 6.5 Grauburgunder QbA bis Spätlese trocken
- 6.6 Sauvignon blanc QbA bis Spätlese trocken
- 6.7 Riesling Sekt b.A. brut

7. Rheinhessen

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

Die Jury stellt sich vor

Die Siegerweinproben wurden am 8. September 2010 in Bernkastel-Kues (Ahr, Mittelrhein, Mosel), am 15. September in Bad Kreuznach (Nahe) und Alzey (Rheinhessen) sowie am 21. und 22. September in Neustadt/Wstr.(Pfalz) durchgeführt. Eine unabhängige Jury, bestehend aus anerkannten, neutralen Weinsachverständigen, bewertete dort jeweils die angestellten Weine, natürlich in einer verdeckten Probe.



Sachverständige Anette Closheim 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 mit einbezieht, 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 2010 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.

Die Qualität wahrhaftig auf die Spitze getrieben.



Intensives Probieren in der Prüfstelle Alzey



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

Dr. Georg Binder, DLR Rheinpfalz
Klaus Briegel, Pfälzer Barrique Forum
Michael Dostal, mssw Print-Medien Service
Südwest GmbH

Frank Ebrecht, Landesuntersuchungsamt
Institut für Lebensmittelchemie Speyer

Birgit Gabel, Landwirtschaftskammer
Rheinland-Pfalz

Dorothee Gaul, Fachhochschule Geisenheim

Gabi Klein, Pfälzische Weinkönigin 2009/2010

Holger Klein, DC Pfalz

Herbert Latz-Weber, infodienst.de

Rudolf Litty, Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

Mathias Mangold, Genusstur

Klaus-Jürgen Müller, Diplom-Kaufmann

Bärbel Ohm, Hotelfachschule Südliche Weinsraße

Bernhard Schandelmaier, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinpfalz

Stefan Scherrer, Landesuntersuchungsamt Institut für Lebensmittelchemie Speyer

Hans Günther Schwarz, Winzer

Katja Schweder, Kellerei der BASF

Gunter Spiegel, Landesuntersuchungsamt Institut für Lebensmittelchemie Speyer

Carsten Wipfler, Landesuntersuchungsamt Institut für Lebensmittelchemie Speyer

Alexander Woll, Wasgau AG



Die drei Erstplatzierten der Burgunder-Entscheidung Nahe. Die Maske verdeckt während der Probe 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

Carolin Spyra, Naheweinkönigin 2009/2010

Linda Anspach, Sachverständige Qualitätsweinprüfung

Eckhard Frick, Sachverständiger Qualitätsweinprüfung

Anette Closheim, Sachverständiger Qualitätsweinprüfung

Petra Bernhard, Önologin und Sachverständige Qualitätsweinprüfung

Wolfgang Pies, Sachverständiger Qualitätsweinprüfung

Véronique Klein, Sachverständige Qualitätsweinprüfung

Thomas Michel, Sachverständiger Qualitätsweinprüfung

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

Gritt Böttcher, Weinbaustudentin

Heike Charissé, Weinbauingenieurin

Hanspeter Gau, Aufsichtsratsvorsitzender

Klaus Walter Grundstein, Geschäftsführer i.R.

Gerhard Hoffmann, Gymnasialdirektor

Wolfgang Krauß, Weinanalytiker

Simon Krauß, Weinanalytiker

Hermann Kreiner, Prüfstellenleiter i.R.

Florian Lahr, Weinbaustudent

Heiko Melius, Weinbautechniker, Rheinhessenwein eV

Claudia Rehm, Weinberaterin

Thomas Schätzel, Vorsitzender Rheinhessenwein eV

Emil Schmidt, Gastronom

Stephan Schöller, Weinanalytiker

Wolfgang Schwehm, Gymnasialdirektor i.R.

Herbert Wittowski, Weinanalytiker

Dipl. Ing. Peter Zilliger, Immobilienmakler

Heinz-Jörg Zimmermann, Informatiker



Intensive Sensorik bei der Siegerweinprobe in Alzey



Probenaufstellung in der Prüfstelle Neustadt an der Weinstraße.

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

Karl Beucher, Weinsachverständiger

Joachim Burg, Landwirtschaftskammer RLP

Dieter Büsselberg, Wine and Spirits

Dr. Karl-Heinz Frieden, Bürgermeister

Wolfgang Frisch, Leitender

Landwirtschaftsdirektor a. D.

Mandy Großgarten, Ahrweinkönigin 2009/10

Werner Kirchhoff, Moselland eG

Gerd Knebel, Die Winzer-Zeitschrift

Alexander Kohnen, Sachverständiger,

International Wine Institute

Walter Kopowski, Gastronom

Christa Lenhardt, Landwirtschaftskammer RLP



In Alzey mussten sich die Prüfer durch sieben Kategorien hindurch arbeiten.



Vorentscheidung mit der Nase - Véronique Klein in Bad Kreuznach.

Gerhard Lambrich, Präsident des Weinbauverbandes Mittelrhein

Wolfgang Pfeifer, Sachverständiger FHW-Fachbereich Geisenheim

Hans-Georg Lorscheider, Restaurant Zur Malerklause, Gastronom

Peter Meurer, Moselland eG

Achim Rosch, Sachverständiger DLR Mosel

Ökonomierat Adolf Schmitt, Ehrenpräsident des Weinbauverbandes Mosel

Dr. Gerd Scholten, Sachverständiger, DLR Mosel

Kurt Saffenreuther, Gastronom

Dirk Weber, Freunde des Elblingweines e.V.

Jutta Schneider, Landwirtschaftskammer RLP

Horst-Werner Ullrich, Landhotel Ullrich, Gastronom

Claus Piedmont, Landwirtschaftskammer RLP

Hubert Pauly, Präsident des Weinbauverbandes Ahr

Christoph Oster, Sachverständiger, DLR Mosel

Katharina Okfen, Moselweinkönigin 2009/10

Christian Löw, Geschäftsführer VIF Weinhandel GmbH



Katja Schweder und Gabi Klein finden in Neustadt an der Weinstraße in der Kategorie Weißburgunder trocken den Siegerwein 2010 heraus.

Siegerweine – die Besten der Besten

Information zum Wettbewerb Siegerwein 2010

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. Unter Zugrundelegung der für das jeweilige Jahr festgelegten Kategorien werden die goldprämiierten Weine zum Wettbewerb um den Siegerwein des Jahres eingeladen.

Wer wählt die Kategorien aus?

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.



Die Siegerweine werden in den Prüfstellen der Landwirtschaftskammer von neutralen Sachverständigen ermittelt. Der Prüfstelle Wittlich stellt die Kellerei Moselland e.G.in Bernkastel-Kues dafür ihren Sensorikraum zur Verfügung.

Die Landesprämierung verleiht Gold, Silber und Bronze. Um den Titel SIEGERWEIN des Jahres können sich jedoch nur goldprämierte Erzeugnisse bewerben.



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 und Verbrauchern.

Wie viele Siegerweine gibt es?

Die rheinland-pfälzischen Anbaugebiete haben im Jahr 2010 insgesamt 29 Kategorien, je nach Größe des Anbaugebietes zwischen zwei und sieben, festgelegt. Für die Anbaugebiete Ahr, Mittelrhein und Mosel wurden in diesem Jahr neben gebietspezifischen zwei gebietsübergreifende Kategorien definiert.



Rheinland-Pfalz mit seinen sechs Weinanbaugebieten

Die Siegerweine und Platzierten des Jahres 2010

Anbaugebiet Ahr, Frühburgunder Rotwein trocken

1. Dagernova Weinmanufaktur und Ahr-Winzer eG Dernau, Bad Neuenahr-Ahrweiler
2008 Ahr, Frühburgunder Qualitätswein b.A. trocken
2. Dagernova Weinmanufaktur und Ahr-Winzer eG Dernau, Bad Neuenahr-Ahrweiler
2008 Ahr Frühburgunder Qualitätswein b.A. trocken
3. Weingut Brogsitter, Grafschaft
2008 Walporzheimer Pfaffenberg, Frühburgunder Qualitätswein b.A.

Anbaugebiet Ahr, Spätburgunder Rotwein trocken

1. Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr eG, Mayschoß
2009 Ahr Spätburgunder Qualitätswein b.A. trocken Edition Ponsart Nr. 20
2. Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr eG, Mayschoß
2009 Ahr Spätburgunder Qualitätswein b.A. trocken
3. Dagernova Weinmanufaktur und Ahr-Winzer eG Dernau, Bad Neuenahr-Ahrweiler
2009 Ahr Spätburgunder Qualitätswein b.A. trocken

Anbaugebiet Mittelrhein, Riesling QbA bis Spätlese trocken

1. Weingut Weingart, Inh. Florian Weingart, Spay
2009 Bopparder Hamm Ohlenberg Riesling Spätlese trocken
2. Weingut Didinger, Jens Didinger, Osterspai
2009 Bopparder Hamm Mandelstein Riesling Spätlese trocken
3. Weingut Eisenbach-Korn GbR, Friedel u. Tobias Korn, Oberheimbach
2009 Mittelrhein Riesling Qualitätswein b.A. Classic

Anbaugebiet Mittelrhein, Riesling QbA bis Spätlese (ab halbtrocken bis 25 g/l RZ)

1. Wein- und Sektgut Goswin Lambrich GbR, Oberwesel-Dellhofen
2009 Oberweseler Schloß Schönburg Riesling Hochgewächs Qualitätswein b.A. halbtrocken
2. Wein- und Sektgut Goswin Lambrich GbR, Oberwesel-Dellhofen
2009 Oberweseler St. Martinsberg Riesling Qualitätswein b.A.
3. Weingut Horst Peter Selt, Leutesdorf
2009 Leutesdorfer Riesling Kabinett halbtrocken

Anbaugebiet Mittelrhein, Riesling Spätlese (70–20 g/l RZ, max. 120 g/l Gesamtalkohol)

1. Weingut Matthias Müller, Spay
2009 Bopparder Hamm Ohlenberg Riesling Spätlese Edition MM
2. Weingut Weingart, Inh. Florian Weingart, Spay
2009 Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Spätlese
3. Weingut Weingart, Inh. Florian Weingart, Spay
2009 Schloß Fürstenberger Riesling Spätlese

Anbaugebiet Mosel, Riesling trocken „frisch, fruchtig“ (QbA bis Spätlese, max. 100 g/l Gesamtalkohol)

1. Weingut Albert Kallfelz GbR, Zell (Mosel)
2009 Merler Stephansberg Riesling Spätlese trocken
2. Weingut Karlsmühle, Peter Geiben, Mertesdorf
2009 Mosel Riesling Qualitätswein b.A. trocken
3. Weingut Bauer, Inh. Jörg u. Thomas Bauer, Mülheim (Mosel)
2009 Mülheimer Sonnenlay Riesling Kabinett trocken

Anbaugebiet Mosel, Riesling trocken „Premiumsegment“ (QbA, Spätlese, Auslese)

1. Weingut Leo Fuchs, Pommern
2009 Pommerner Rosenberg Riesling Qualitätswein b.A. trocken „Großes Gewächs“
2. Weingut Jörg Trossen, Traben-Trarbach
2009 Trabener Kräuterhaus Riesling Spätlese trocken
3. Weingut Schmitt-Rodermund Inh. Günther Schmitt, Trittenheim
2009 Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese trocken

Anbaugebiet Mosel, Riesling (ab halbtrocken bis 25 g/l Restzucker)

1. Weingut Franz Ambré, Thomas Ambré, Waldrach
2009 Waldracher Krone Riesling Spätlese Steillage
2. Weingut Römerhof, Franz-Peter Schmitz, Riol
2009 Mehringer Zellerberg Riesling Spätlese
3. Weingut Jörg Trossen, Traben-Trarbach
2009 Trabener Würzgarten Riesling Spätlese

Anbaugebiet Mosel, Riesling Kabinett (ab halbtrocken bis 25 g/l Restzucker)

1. Weingut Bauer, Inh. Jörg u. Thomas Bauer, Mülheim_Mosel
2009 Veldenzer Elisenberg Riesling Kabinett
2. Weingut Reiner Fries, Winnigen
2009 Winninger Hamm Riesling Kabinett
3. Weingut Heribert Boch, Inh. Michael Boch, Trittenheim
2009 Trittenheimer Apotheke Riesling Kabinett halbtrocken

Anbaugebiet Mosel, Riesling edelsüß Spät- bis Auslese (ab 70 g/l RZ, max. 120 g/l Gesamtalkohol)

1. Wein- und Sektgut Peter Jostock, Leiwen
2009 Mehringer Zellerberg Riesling Auslese
2. Weingut Bottler, Inh. Hermann und Andreas Bottler, Mülheim-Mosel
2009 Mülheimer Sonnenlay Riesling Spätlese
3. Weingut Philipps-Eckstein, Patrick Philipps, Graach an der Mosel
2009 Graacher Domprobst Riesling Auslese

Gebietsübergreifend für Ahr, Mittelrhein und Mosel, Weiße Burgundersorten trocken (Weißer Burgunder, Grauer Burgunder, Auxerrois), Elbling trocken - kein Barrique

1. Wein- und Sektgut Goswin Lambrich GbR, Oberwesel-Dellhofen
2009 Oberweseler Schloß Schönburg Weisser Burgunder Qualitätswein b.A. trocken
2. Weingut Frieden-Berg, Horst Frieden, Nittel
2009 Nitteler Leiterchen Elbling Qualitätswein b.A. trocken
3. Weingut Zenz, Ernst
2009 Valwiger Herrenberg Grauer Burgunder Qualitätswein b.A.

Gebietsübergreifend für Ahr, Mittelrhein und Mosel, Riesling, Elbling und Burgundersorten - Sekt b. A. extra brut und brut

1. Weingut Bauer, Inh. Jörg u. Thomas Bauer, Mülheim (Mosel)
2008 Mosel Riesling Sekt b.A. brut
2. Weingut Peter Jostock, Leiwen
2008 Mosel Riesling Sekt b.A. brut
3. Sekt- und Weingut St. Laurentius, Klaus Herres, Leiwen
2007 Mosel Pinot Sekt b.A. brut

Anbaugebiet Pfalz, Riesling Kabinett trocken

1. Wein- und Sektgut Jesuitenhof, Klaus Schneider, Dirmstein
2009 Dirmsteiner Jesuitenhofgarten Riesling Kabinett trocken
2. Weingut Lucashof, Forst an der Weinstraße
2009 Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Kabinett trocken
3. Weingut Georg Mosbacher, Forst an der Weinstraße
2009 Deidesheimer Mäushöhle Riesling Kabinett trocken

Anbaugebiet Pfalz, Dornfelder Rotwein QbA trocken, Jahrgang 2009

1. Weingut Stern, Hochstadt (Pfalz)
2009 Pfalz Dornfelder Rotwein --- Qualitätswein b.A. trocken im Holzfass gereift
2. Altes Weingut Steigelmann, Neustadt an der Weinstraße
2009 Mußbacher Eselshaut Dornfelder Rotwein Qualitätswein b.A. trocken
3. Weingut Karl, Inh. Ansgar Galler, Kirchheim an der Weinstraße
2009 Pfalz Dornfelder Rotwein Qualitätswein b.A. trocken

Anbaugebiet Pfalz, Weißburgunder QbA bis Spätlese trocken

1. Weingut Karl Wegner & Sohn, Bad Dürkheim
2009 Dürkheimer Schenkenböhl Weißburgunder Kabinett trocken
2. Weingut Stefan Schwaab, Maikammer
2009 Alsterweiler Kapellenberg Weißburgunder Spätlese trocken
3. Weingut Ludi Neiss, Kindenheim
2009 Bockenheimer Vogelsang Weißer Burgunder Qualitätswein b.A. trocken

Anbaugebiet Pfalz, Spätburgunder Rotwein QbA bis Spätlese trocken

1. Wein- und Sektgut Jesuitenhof, Klaus Schneider, Dirmstein
2008 Dirmsteiner Jesuitenhofgarten Spätburgunder Rotwein Qualitätswein b.A. trocken
2. Weingut Pirmin Wilhelm, Maikammer
2008 Maikammerer Mandelhöhe Spätburgunder Rotwein Qualitätswein b.A. trocken
3. Wein- und Sekthaus Heinz Schreieck, Volker und Bernd Schreieck, Maikammer
2009 Maikammerer Heiligenberg Spätburgunder Rotwein Qualitätswein b.A. trocken

Anbaugebiet Pfalz, Sauvignon blanc QbA bis Spätlese trocken

1. Weingut Bernd Weik, Neustadt an der Weinstraße
2009 Gimmeldinger Meerspinne Sauvignon blanc Qualitätswein b.A. trocken
2. Weingut Dr. Jürgen und Beate Oberhofer, Kirrweiler
2009 Kirrweiler Römerweg Sauvignon blanc Qualitätswein b.A. trocken
3. Weingut Gilda Moll, Robert und Jürgen Moll, St. Martin
2009 St. Martiner Baron Sauvignon blanc Kabinett trocken

Anbaugebiet Pfalz, Grauburgunder QbA bis Spätlese trocken

1. Weingut Lothar Kern, Böchingen
2009 Pfalz Grauburgunder Qualitätswein b.A. Classic
2. Weingut Karl-Heinz Gaul, Grünstadt
2009 Sausenheimer Klostergarten Grauburgunder Spätlese trocken
3. Weingut Wilker, Pleisweiler-Oberhofen
2009 Pfalz Grauer Burgunder Spätlese trocken

Anbaugebiet Pfalz, Riesling Sekt brut

1. Weingut Nicklis, Gleisweiler
2007 Gleisweiler Hölle Riesling Sekt b.A. brut
2. Weingut Rössler-Schneider, St. Martin
2008 Pfalz Riesling Sekt b.A. brut

Anbaugebiet Nahe, Grau- und Weißburgunder QbA bis Spätlese trocken

1. Weingut Lindenhof, Martin Reimann, Windesheim
2009 Nahe Weisser Burgunder Spätlese trocken
2. Weingut Lindenhof, Martin Reimann Windesheim
2009 Nahe Weisser Burgunder Spätlese trocken
3. Weingut Rudolf Sinß, Windesheim
2009 Windesheimer Rosenberg Grauburgunder QbA trocken

Anbaugebiet Nahe, Riesling QbA bis Spätlese trocken

1. Weingut Karl Stein GbR, Edith Schneider u. Dr. Claudia Stein-Hammer, Oberhausen a.d. Nahe
2009 Nahe Riesling Classic QbA
2. Weingut Lindenhof, Martin Reimann, Windesheim
2009 Schweppenhäuser Steyerberg Riesling QbA trocken
3. Weingut E. Schauß & Sohn, Inh. Elmar Schauß, Monzingen
2009 Monzinger Halenberg Riesling Spätlese trocken

Anbaugebiet Nahe Riesling Spätlese lieblich bis süß

1. Weingut Göttelmann, Götz Blessing, Münster-Sarmsheim
2009 Münsterer Rheinberg Riesling Spätlese
2. Weingut Lindenhof, Martin Reimann, Windesheim
2009 Windesheimer Römerberg Riesling Spätlese
3. Weingut Harald Hexamer, Meddersheim
2009 Meddersheimer Rheingrafenberg Riesling Spätlese

Anbaugebiet Rheinhessen, Portugieser Rotwein QbA bis Spätlese trocken

1. Weingut Peth-Wetz, Bermersheim
2008 Rheinhessen Blauer Portugieser QbA im Barrique gereift unfiltered
2. Weingut Georg-Jakob Keth, Offstein
2009 Heppenheimer Schneckenberg Portugieser QbA trocken im Barrique gereift
3. Weingut Heinz-Günter Hoch, Wallertheim
2008 Gau-Weinheimer Kaisergarten Portugieser QbA

Anbaugebiet Rheinhessen, Silvaner QbA bis Spätlese trocken

1. Weingut Bastianshauser Hof, Bechtheim-West
2009 Bechtheimer Heiligkreuz Silvaner QbA trocken
2. Weingut Schmitt, Spiesheim
2009 Spiesheimer Osterberg Silvaner QbA trocken
3. Weingut Posthof Doll u. Göth, Stackeden-Elsheim
2009 Rheinhessen Silvaner QbA trocken

Anbaugebiet Rheinhessen, Weißburgunder QbA bis Spätlese trocken

1. Weingut Kurt Erbdinger u. Sohn, Bechthelm-West
2009 Gundheimer Mandelbrunnen Weißburgunder „privat“ QbA trocken
2. Weingut Schlossgut-Schmitt, Guntersblum
2009 Rheinhessen Weißer Burgunder QbA Classic
3. Weingut Kurt Erbdinger u. Sohn, Bechthelm-West
2009 Bechthemer Hasensprung Weißburgunder Spätlese trocken

Anbaugebiet Rheinhessen, Grauburgunder QbA bis Spätlese trocken

1. Weingut Stephan Glöckner, Stackeden-Elsheim
2009 Rheinhessen Grauer Burgunder Spätlese trocken
2. Weingut Stefan Leber, Mainz
2009 Laubenheimer Johannisberg Grauer Burgunder QbA trocken
3. Weingut Ulrich Goldschmidt, Worms-Pfeddersheim
2009 Pfeddersheimer St. Georgenberg Grauer Burgunder Spätlese trocken

Anbaugebiet Rheinhessen Huxelrebe, Spätlese bis Auslese edelsüß

1. Weingut Georg Gustav Huff, Nierstein
2009 Niersteiner Bildstock Huxelrebe Auslese
2. Weingut Quirin Fleischmann, Gau-Algesheim
2009 Gau-Algesheimer Rothenberg Huxelrebe Auslese
3. Weingut Weidenhof, Heinz- Gerd Schweickardt u. Sohn, Appenheim
2009 Rheinhessen Huxelrebe Auslese

Anbaugebiet Rheinhessen, Spätburgunder Rotwein, QbA bis Spätlese trocken

1. Weingut Peth-Wetz, Bermersheim
2007 Westhofener Rotenstein Spätburgunder QbA im Barrique gereift
2. Weingut Bernd und Christian Gröhl, Weinolsheim
2007 Dienheimer Falkenberg Spätburgunder QbA trocken im Barrique gereift
3. Weingut Manz, Weinolsheim
2007 Oppenheimer Herrenberg Spätburgunder QbA trocken im Barrique gereift

Anbaugebiet Rheinhessen, Riesling QbA bis Spätlese trocken

1. Weingut Walter und Georg Jung, Udenheim,
2009 Rheinhessen Riesling Spätlese trocken
2. Weingut Manz, Weinolsheim
2009 Weinolsheimer Kehr Riesling Spätlese trocken
3. Weingut Arndt F. Werner, Ingelheim
2009 Ingelheimer Steinacker Riesling QbA trocken

Siegerweinpräsentation 2010

Die Verleihung der Urkunden an die 29 erfolgreichen Teilnehmer des Wettbewerbs SIEGERWEIN 2010 erfolgte am 19. Oktober 2010 im Gewölbesaal des Kurfürstlichen Schlosses zu Mainz.

Die Auszeichnung wurde vorgenommen durch den Präsidenten der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz Ökonomierat Norbert Schindler MdB, den Staatssekretär im Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau Prof. Dr. Siegfried Englert, die Deutsche Weinkönigin Mandy Großgarten und die Weinmajestät des jeweiligen Anbaugebietes, die Weinkönigin von Mayschoß Anne Kathrin Hess, Mittelrheinweinkönigin Gabi Emmerich, Moselweinkönigin Ramona Sturm, Naheweinkönigin Marisa Schuck, die Pfälzische Weinkönigin Karen Storck und die Rhein Hessische Weinkönigin Annika Strebel.



Der Präsident der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz Ökonomierat Norbert Schindler MdB eröffnete die Präsentation der Siegerweine 2010 im Gewölbesaal des Kurfürstlichen Schlosses.



Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr eG

Ahrrotweinstraße 42
53508 Mayschoß

Tel 02643/93600
Fax 02643/936093

r.muenster@wg-mayschoss.de
www.winzergenossenschaft-mayschoss.de

Sieger 2010 in der Kategorie
Spätburgunder Rotwein trocken,
Anbaugebiet Ahr

"Nur zufriedene Kunden kommen wieder."

320 Mitgliedsbetriebe mit 135 Hektar Anbaufläche bilden die Genossenschaft, mit dem Gründungsjahr 1868 die älteste ihrer Art in Deutschland. Der Spätburgunder ist mit 62 Prozent der Flächen in den besten Ahrlagen, wie Mayschossener Mönchberg, Altenahrer Eck, Ahrweiler Daubhaus, Walporzheimer Kräuterberg oder Walporzheimer Alte Lay, die dominierende Rebsorte. Auf rd. 25 Hektar verteilen sich andere Rotweinsorten. Aber auch der Riesling hat mit 23 Hektar einen bemerkenswerten Anteil. Die durchschnittliche Jahresproduktion beträgt 1,1 Millionen Flaschen. Die Lagerkapazität in Holzfässern umfasst 200.000 Liter, in Tanks 1,6 Mio. Liter. Liebe zum Detail bei der Arbeit am Rebstock und beim behutsamen Ausbau werden als unabdingbare Voraussetzungen für die Erzeugung wertvoller Weine erachtet. Die Genossenschaft kann ihren Kunden eine breite Palette an Rot- und Weißweinen der verschiedensten Rebsorten und Geschmacksrichtungen anbieten, darüber hinaus Sekte und Brände sowie viele Geschenkideen rund um den Wein. Spezialitäten sind neben den trockenen Burgundern Eisweine.

2009 Ahr Spätburgunder QbA trocken Edition Ponsart Nr. 20



Staatssekretär Prof. Dr. Englert, Deutsche Weinkönigin Mandy Großgarten, Rolf Münster, die Weinkönigin von Mayschoß Anne Kathrin Hess, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, Präsident Weinbauverband Ahr Hubert Pauly, v.l.n.r.

Dem romantischen Maler Nicolas Ponsart, der im 19. Jahrhundert viele Stiche mit Ahrtal-Motiven angefertigt hat, ist seit einigen Jahren eine eigene Weinedition der Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr eG gewidmet. Auch beim Jahrgang 2009 handelt es sich dabei um eine Lagencuvée mit Trauben aus verschiedenen Einzellagen des Anbaugebietes. In den Böden ist überall Schieferverwitterung und Grauwacke. Die vollständig in selektiver Handlese geernteten Trauben stammen aus einem ertragsreduzierten Ernteprogramm mit maximal 70 kg/Ar und einem Mindestmostgewicht von 93 °OE. Tatsächlich erbrachten sie am 19. Oktober nur 48 hl/ha mit 96 °OE. Die Trauben wurden entrappt, die Maische 14 Tage stehen und gären gelassen. Ausgebaut wurde der Wein während acht Monaten im zweit- und drittbelegten Holzfass. Er zeigt heute ein kräftiges Burgunderrot mit violetten Reflexen, dazu eine feine Pinot-Nase mit Anklängen von Kirschen und Schwarzen Johannisbeeren. Er verfügt über ein gutes Gerüst aus reifen Tanninen und kräftigem Alkohol mit feinfruchtigem Mittelstück.

13,7 % vol vorh. Alkohol – 4,5 g/l Restzucker – 4,7 g/l Gesamtsäure
Preis: 14,50 € (0,75 l)



Dagernova Weinmanufaktur und Ahr-Winzer eG Dernau

Heerstraße 91 - 93
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Tel 02641/94720
Fax 02641/947294
info@ahrwinzer-eg.de
www.dagernova.de

Sieger 2010 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. 160 Hektar (90 Prozent rote Rebsorten) übernommen und zu individuellen Weinen ausgebaut. Kellermeister ist Günter Schüller, Geschäftsführer Friedhelm Nelles und Vertriebsleiter Dirk Woltersheim. 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 Pate bei der Gründung der Weinmanufaktur Dagernova, die sich auf eine über 1000-jährige Weinbautradition besinnt und strengste Qualitätskriterien an ihre Erzeugnisse anlegt. Allein 2009 gab es dafür bei der Landesprämierung für Wein und Sekt 25 mal Gold und 6 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 herzhaftes Roséweine (Spezialität: Frühburgunder Weißherbst!) und ein edles Sortiment „geistiger Getränke“ (Hefe- und Tresterbrand) runden die Palette der Weinmanufaktur ab.

2008 Ahr Frühburgunder QbA trocken im Barrique gereift



Staatssekretär Prof. Dr. Englert, Deutsche Weinkönigin Mandy Großgarten, Günter Schüller, die Weinkönigin von Mayschoß Anne Kathrin Hess, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, Präsident Weinbauverband Ahr Hubert Pauly, 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 später im Wein auftreten und ihn so unverwechselbar machen. 50 hl/ha wurden im Erntejahr 2008 bereits am 24. 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 10 Monate Reife in neuen Barriquefässern absolvieren. Heute zeigt er tiefdunkles Granatro; im Geruch ein feines Bukett von Waldbeeren, Röstaromen und Schokolade. Am Gaumen ist er tiefgründig mit konzentrierten Aromen von Cassis und Vanille mit ausdrucksstarken Tanninen. Der Wein besticht durch seine volle, harmonische Struktur und sein langes aromatisches Finale.

14,5 % vol vorh. Alkohol – 2,6 g/l Restzucker – 4,4 g/l Gesamtsäure
Preis: 38,00 € (0,75 l)



Wein- und Sektgut Goswin Lambrich GbR

Gerhard, Marita und Christiane Lambrich
Auf der Kripp 3
55430 Oberwesel-Dellhofen

Tel 06744/8066
Fax 06744/8003
info@weingut-lambrich.de
www.weingut-lambrich.de

Sieger 2010 in der Kategorie
Riesling QbA bis Spätlese
(ab halbtrocken bis 25 g/l RZ),
Anbaugebiet Mittelrhein

“Liebe und Engagement, gepaart mit dem einzigartigen Charakter des Blauschiefers und dem besonderen Klima des oberen Mittelrheintals”

Die Stadt der Türme und des Weines ist Oberwesel im Welterbe Mittelrheintal. Von der mittelalterlichen Bedeutung und dem Selbstbewusstsein zeugen bis heute die Stadtmauer mit ihren 16 Wehrtürmen. Der Wein kommt von den Oberwesel umgebenden Hängen, die zum Teil auch zu den vier Ortsteilen gehören. Einer davon ist Dellhofen. Von hier aus bewirtschaftet das Wein- und Sektgut Goswin Lambrich 16 ha Weinberge, die zu 75 Prozent mit Riesling bestockt sind. Ein Viertel teilen sich Weißburgunder, Spätburgunder, Dornfelder und Cabernet Dorsa, mit denen an die alte Rotweintradition von Oberwesel angeknüpft wird. Die Weinberge werden umweltschonend bearbeitet. Auf große Erträge wird bewusst verzichtet, dies reguliert der Rebschnitt im Winter und die grüne Lese im Juli. Die optimale, regelmäßige Bodenpflege, gezielte und zeitnahe Laubarbeiten sind Voraussetzungen für die Gewinnung eines gesunden Traubengutes. Gerhard Lambrich, selbst noch Landwirtschaftsmeister, hatte einst den Umbau vom landwirtschaftlichen Gemischtbetrieb zum reinen Weinbaubetrieb vollzogen. Mit Tochter Christiane Lambrich-Henrich, die in Geisenheim Weinbau und Oenologie studierte, vollzog 2002 bereits die nächste Generation den Eintritt in den Betrieb.

2009 Oberweseler Schloß Schönburg Riesling Hochgewächs halbtrocken



Staatssekretär Prof. Dr. Englert, Deutsche Weinkönigin Mandy Großgarten, Christiane Lambrich, Mittelrheinweinkönigin Gabi Emmerich, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, Gerhard Lambrich, v.l.n.r.

Schloß Schönburg bezeichnet eine von 11 Großlagen im Anbaugebiet Mittelrhein. Namensgeber ist die mittelalterliche Burg über der Stadt Oberwesel, unter deren früheren zahlreichen Besitzern auch Friedrich Barbarossa war. Als sogenannte Ganerbenburg beherbergte sie in früheren Zeiten bis zu acht Familien mit Gefolge. Aus den besten Weinbergen der Großlage stellte der Winzer eine Lagencuvee zusammen, allesamt von zwischen 20 und 40 Jahre alten Rieslingstöcken. Die stehen überwiegend auf Schieferverwitterungsboden. Zwischen dem 19. und dem 23. Oktober wurden die Trauben von Hand gelesen und erbrachten einen Ertrag von 60 hl/ha. Nach schonender Traubenpressung und starker Vorklärung der Moste gärten diese unter Einsatz von Reinzuchtheften bei 16 bis 18 °C. Als Siegerwein 2010 präsentiert er sich saftig, frisch und jugendlich. Er überwältigt mit Aromen von Pfirsich, Aprikose und Zitrusfrüchten in ausbalancierter Harmonie von Süße und Säure.

12,1 % vol vorh. Alkohol – 15,5 g/l Restzucker – 7,9 g/l Gesamtsäure
Preis: 5,00 € (0,75 l)



Weingut Matthias Müller

Mainzer Straße 45
56322 Spay

Tel 02628/8741
Fax 02628/3363

info@weingut-matthiasmueller.de
www.weingut-matthiasmueller.de

Sieger 2010 in der Kategorie
Riesling Spätlese

(70-120 g/l Restzucker, max.
120 g/l Gesamtalkohol),
Anbaugebiet Mittelrhein

“Bodenständigkeit, Tradition und Kontinuität sind Werte, die wir mit Fortschritt, Weiterentwicklung und Zukunft verbinden.”

Am Nordende des Bopparder Hamm, im großen Hakenbogen des Rheins lässt es sich gut über den Fluss und die Weinberge an seinen Hängen spähen. Aus der keltischen Wortwurzel „spah“ (spähen) entwickelte sich wohl „Spay“. Hier, an der alten Römerstraße von Bodobrica (Boppard) nach Confluentes (Koblenz) dürften römische Legionäre bereits die ersten Reben gepflanzt und die in der Folge intensive Weintradition begründet haben. „Bis heute bildet der Weinbau die tragende Säule der Kulturlandschaft im Mittelrheintal“, sagt Matthias Müller, dessen Weinberge im Bopparder Hamm, einer der renommiertesten Schiefersteillagen am gesamten Rheinlauf, auf mehr als 12,5 Hektar stehen. Die Fläche, durchweg Steillagen, ist mit 90 Prozent Riesling, 6 Prozent Grauburgunder und 4 Prozent Spätburgunder bestockt. Die Weinbautradition der Familie reicht 300 Jahre in die Vergangenheit zurück. Früher wurde Mischkultur bewirtschaftet – heute ausschließlich Steillagenweinbau. Das Weingut Matthias Müller wird seit mehreren Generationen als Familienbetrieb geführt, heute von Matthias und Marianne Müller. Als Voraussetzung für eigenständige und regionaltypische Weine betrachten sie eine gewissenhafte, selektive Handlese bei optimaler Traubenreife. Qualitätserhaltende und schonende Traubenpressung sowie lange Gärzeiten bringen klassische, fruchtbetonte und temperamentvolle Weine hervor. Die besten finden sich als Riesling-Selektion in der Edition MM.

2009 Bopparder Hamm Ohlenberg Edition MM Riesling Spätlese



Staatssekretär Prof. Dr. Englert, Deutsche Weinkönigin Mandy Großgarten, Marianne Müller, Präsident Weinbauverband Mittelrhein Gerhard Lambrich, Mittelrheinweinkönigin Gabi Emmerich, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, v.l.n.r.

2009 siegte das Weingut Matthias Müller in derselben Kategorie mit einer Spätlese aus dem Bopparder Hamm Feuerlay. In diesem Jahr kommt der Sieger aus demselben Haus, aber vom benachbarten Ohlenberg. Nennenswerte Unterschiede zwischen den beiden Lagen gibt es nicht. Auch der Ohlenberg ist steil, nach Süden ausgerichtet und führt bis zu 150 m nah an den Rhein heran. Im steinigen Boden findet sich Tonschieferverwitterung mit Einlagerungen von Quarzit und Kalk. 1.400 bis 1.900 Sonnenstunden pro Jahr sind überdurchschnittlich und ermöglichen bis zu 280 Vegetationstage. Am 23. Oktober wurde ein knapper Ertrag von 40 hl/ha per Handlese eingebracht, wobei die hochreifen, kleinbeerigen Trauben noch im Weinberg selektioniert wurden. Nach einer Maischestandzeit von acht Stunden, nach schonender Pressung und Spontangärung, gekühlte Gärung im Edelstahltank. Der Wein brilliert mit enorm klarer Frucht, mit viel Mineralität, Aromaextrakten und einem langen Finale.

7,5 % vol vorh. Alkohol – 117,4 g/l Restzucker – 8,9 g/l Gesamtsäure
Preis: 12,50 € (0,75 l)



Weingut Weingart

Florian Weingart
Mainzer Straße 32
56322 Spay

Tel 02628/8735
Fax 02628/2835
mail@weingut-weingart.de
www.weingut-weingart.de

Sieger 2010 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. 7 Prozent bleiben für Spätburgunder. Auf 6,5 Hektar in den geologisch, topographisch und klimatisch bevorzugten Lagen Bopparder Hamm Engelstein, Ohlenberg und Feuerlay wächst er auf Schiefer- und Grauwackenverwitterungsböden. 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 ideellen 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 ausgebautem Sekt sowie in einem Hefe- und einem Tresterbrand, die das Weingart-Sortiment abrunden. In der dreizehnjährigen Tradition des Siegerwein-Wettbewerbs hat Florian Weingart bereits mehrfach auf dem Treppchen gestanden .

2009 Bopparder Hamm Ohlenberg Riesling Spätlese trocken



Staatssekretär Prof. Dr. Englert, Deutsche Weinkönigin Mandy Großgarten, Ulrike Weingart, Präsident Weinbauverband Mittelrhein Gerhard Lambrich, Mittelrheinweinkönigin Gabi Emmerich, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, v.l.n.r.

Der Ohlenberg teilt aufgrund der einheitlichen Lage und der gleichen geologischen Formationen im Untergrund das Terroir mit dem benachbarten Feuerlay. Beide sind nach Süden geneigt, durchgehend steil und zwischen 20 und 160 m über NN gelegen. Unter der Oberfläche des Ohlenbergs findet sich eine vielgestaltige und kleinräumig strukturierte geologische Formation auf Devonschieferverwitterung mit Einflüssen von Löss und allerlei Rheinsedimenten. Der Wein stammt aus einem zweiten Handlesevorgang am 19. Oktober nach Botrytisvorlese, wodurch eine weitere Reduktion durch Selektion nicht erforderlich war. Der Ertrag lag bei minimalen 50 hl/ha. Nach Maischestandzeit, Sedimentation und spontaner Angärung erfolgte das letzte Viertel der Gärzeit unter Zugabe von Reinzuchthefen. Da die Gärtemperatur konstant zwischen 14 und 17°C gehalten wurde, dauerte der Vorgang acht Wochen. Nach einmaliger Kieselgurfiltration wurde der Wein im April abgefüllt. Die trockene Spätlese ist ein fruchtbetonter Riesling, in dem sich die verschiedenen Aromakomponenten sowie die natürlichen Süße und Säure perfekt ausgewogen darstellen.

12,5 % vol vorh. Alkohol – 6,8 g/l Restzucker – 7,4 g/l Gesamtsäure
Preis: 8,00 € (0,75 l)



Weingut Albert Kallfelz GbR

Hauptstraße 60 - 62
56856 Zell (Mosel)

Tel 06542/93880
Fax 06542/938850
info@kallfelz.de
www.kallfelz.de

Sieger 2010 in der Kategorie
Riesling trocken "frisch, fruchtig"
(QbA bis Spätlese, max.
100 g/l Gesamtalkohol),
Anbaugebiet Mosel

"Vom Idealisten für den Individualisten."

Etwa 20 festangestellte Mitarbeiter sind davon überzeugt und investieren ihre ganze Arbeitskraft und Leidenschaft in die Qualitätsphilosophie von Albert Kallfelz. Förderung von Talent, Qualität und Idealismus sind in diesem Betrieb keine mediengerechten Schlagworte sondern gelebte Realität - Tag für Tag. In diesem Sinne führt Albert Kallfelz eines mit rd. 48 Hektar Rebfläche der größten privaten Weingüter an der Mosel in der dritten Generation. Die Schieferböden der Moselsteillagen sind ideale Sonnenspeicher und geben in der Nacht die Wärme des Tages an die Reben ab. Außerdem werden bei der Verwitterung der Schieferböden Mineralstoffe frei, die den Weingeschmack prägen. In den steilen Hängen ist noch viel Handarbeit nötig und auf Qualität wird allergrößten Wert gelegt. Geringe Erträge und ein hoher Anteil an Mineralstoffen ist es, was die Komplexität der Kallfelz-Weine auszeichnet. Mit 83 Prozent dominiert der Riesling den betriebsinternen Rebsortenspiegel, Weißburgunder (10) und Rivaner (7) folgen auf den Plätzen. Sie wachsen in den Merler Lagen Königsly-Terrassen, Adler, Stephansberg und Fettgarten. Es wird konsequent integrierter Weinbau in Harmonie mit der Natur betrieben. Die Weine werden in den drei Linien Schoppenweine (für jeden Tag), Gutsweine (aus besten Lagen) und Selection (aus den Grand-Cru-Lagen) vinifiziert und vermarktet. Zu 85 Prozent werden die Weine trocken ausgebaut. Es werden auch flaschenvergorene Sekte aus eigener Erzeugung angeboten. Obwohl längst mit hohem Renommee ausgestattet, stellt sich Albert Kallfelz Jahr für Jahr wieder der Herausforderung, in einem anspruchsvollen Wettbewerb mit verdeckter Probe durch unabhängige Sachverständige sich mit der Konkurrenz zu messen, und der Erfolg gibt ihm Recht.

2009 Merler Stephansberg Riesling Spätlese trocken



Staatssekretär Prof. Dr. Englert, Deutsche Weinkönigin Mandy Großgarten, Albert Kallfelz, Moselweinkönigin Ramona Sturm, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, v.l.n.r.

Aufgrund der Süd-Südwest-Ausrichtung des Steilhangs im Merler Stephansberg nimmt der Weinberg hier auch noch die letzten Sonnenstrahlen des Tages mit. Aus der Tiefe des mittelgründigen, steinigen Schieferverwitterungsbodens holen sich die Wurzeln der Rieslingreben nicht nur Feuchtigkeit, sondern auch die Mineralien, die sie brauchen und die sie in die Trauben gelangen lassen. Das ist das Geheimnis der hier wachsenden Rieslinge, das sie unverwechselbar macht. Am 25. Oktober 2009 wurde per Handlese (60 hl/ha) nur das beste Lesegut heraus selektioniert. Das hier angewandte Büttenkippsystem ermöglichte eine überaus schonende Traubenverarbeitung. Nach Maischestandzeit wurde mit niedrigem Druck gepresst. Auf die temperaturgesteuerte Gärung im Edelstahltank folgte ein langes Feinhefelager. Beerig und sehr gelbfruchtig ist der Wein in der Nase. Er animiert mit exotischen Anklängen. Am Gaumen zeigt er sich von erfrischender Mineralität und herzhafter Säure geprägt. Gelbe Früchte heben sich aus dem Aromaspiegel hervor. Viel Saft und ein langer Abgang runden das Geschmackserlebnis ab.

12,0 % vol vorh. Alkohol – 8,7 g/l Restzucker – 7,3 g/l Gesamtsäure
Preis: 7,80 € (0,75 l)



Weingut Leo Fuchs

Bruno und Ulrich Fuchs
Hauptstraße 3
56829 Pommern

Tel: 02672/1326
Fax: 02672/1336
leo-fuchs@t-online.de
www.leo-fuchs.de

Sieger 2010 in der Kategorie
Riesling trocken "Premiumsegment"
(QbA, Spätlese, Auslese),
Anbaugebiet Mosel

"Mit hellen, klaren, mineralischen Weinen 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 Rebbeständen und optimale Traubenreife sind die weinbaulichen Grundlagen der hohen Qualitätsstandards. Besonderes Augenmerk gilt einer sauberen und behutsamen Kellerwirtschaft 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 Grauwackenschiefer, 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 (67 Prozent), aber auch Rivaner (10 Prozent) und die weißen Burgundersorten (21 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.

2009 Pommerner Rosenberg Riesling trocken Großes Gewächs



Staatssekretär Prof. Dr. Englert, Deutsche Weinkönigin Mandy Großgarten, Bruno Fuchs, Moselweinkönigin Ramona Sturm, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, v.l.n.r.

So wenig Pommern mit der Landschaft rund um die Odermündung, so wenig hat der Rosenberg mit der stacheligen Zierpflanze zu tun. An der Mosel zwischen Klotten und Treis-Karden dürfte sich in römischer Zeit ein Apfelgarten (lat. *pomerium*) befunden haben. Der Rosenberg war früher wohl der Rossenberg (von Ross = Springer) wegen seiner Formation als vorspringender Höhenzug. Der ist steil und durchweg nach Süden geneigt, dazu ist er ausgesprochen steinig und hat im Untergrund Grauwacken- und Schieferverwitterung. In selektiver Handlese wurden dem Rosenberg am 22. Oktober gerade einmal 40 hl/ha abgerungen. Nach schonender Pressung und Mostfiltration erstreckte sich eine kalte Vergärung im Holzfass über 10 Wochen. Daran schloss sich ein Hefelager bis Ende Februar 2010 an. Nach Kieselgurfiltration dann Abfüllung am 10. März. In der Verbindung von bestem Terroir und vorbildlicher Winzerarbeit zeigt der Riesling, zu welcher außergewöhnlicher Leistung er im Stande ist. Zu den typischen Fruchtaromen gesellen sich ein kräuterwürziges Bukett und ein Geschmack nach Minze und ein mineralisches Fruchtspiel mit viel Schmelz und langem Nachhall. Die Balance zwischen Süße- und Säurespiel ist einfach nur toll.

13,0 % vol vorh. Alkohol – 8,0 g/l Restzucker – 7,3 g/l Gesamtsäure
Preis: 19,50 € (0,75 l)



Wein- und Sektgut Peter Jostock

Römerstraße 20
54340 Leiwen

Tel 06507/3762
Fax 06507/802522
pjostock@t-online.de
www.weingut-jostock.de

Sieger 2010 in der Kategorie
Riesling edelsüß Spätlese bis Auslese
(ab 70 g/l Restzucker, max.
120 g/l Gesamtalkohol),
Anbaugebiet Mosel

*"Bestmögliche Qualität erzeugen mit Leidenschaft,
mit Wissen und mit konsequentem Handeln."*

Wer von der Zummethöhe ins Moseltal blickt, weiß, warum die Kelten den Platz an der Moselschleife *livo* (glänzend) nannten. Die Sonne und ihre Reflexion durch die Mosel tauchen Leiwen und die umliegenden Steilhänge jedoch nicht nur in den schillernden Glanz des Lichts, sie verbreiten auch die Wärme die vom Schiefer der Hänge aufgenommen und lange gespeichert wird. Kleinklima, Topographie und Geologie fügen sich hier zu einem besonderen Terroir. Im Leben der Winzerfamilie Jostock ist Wein seit langer Zeit der Mittelpunkt. Seit Generationen werden Weinberge und Reben nach alter Tradition bewirtschaftet und gepflegt. Das Weingut ist seit 1860 im Familienbesitz. Peter Jostock, ausgebildeter Winzer und Kellermeister, hat in den vergangenen Jahren viele Erfahrungen und Eindrücke in renommierten Betrieben gesammelt und widmet sich seit dem Jahr 2000 den eigenen Weinbergen. Fruchtbare Rieslinge mit Rasse und Eleganz, vollmundige Rotweine mit Körper und Klasse, sowie erfrischende Roséweine gehören ebenso zum Sortiment wie spritzige Sekte und Secco und verschiedene Edelbrände und Liköre.

2009 Mehringer Zellerberg Riesling Auslese



Staatssekretär Prof. Dr. Englert, Deutsche Weinkönigin Mandy Großgarten, Peter und Pia Jostock, Moselweinkönigin Ramona Sturm, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, v.l.n.r.

Irgendwo zwischen Mehring und Lörsh lag einst ein dem Kloster Prüm eigener Weiler namens Zell, von dem nichts geblieben ist als die Namensgebung für die an gleicher Stelle befindliche Weinbergslage. Der Zellerberg ist zu 50 Prozent steil. Der Boden aus Schieferverwitterung ist flachgründig, steinig und trocken. Die 50 Jahre alten Rieslingreben des Weinguts Jostock stehen im steilen Teil des Hangs, der nach Süd-Südwest ausgerichtet ist. Nach einer negativen Vorlese konnten die Trauben bis Ende Oktober hängen bleiben, bevor sie per selektiver Handlese geerntet wurden und rd. 60 hl/ha einbrachten. Der schonenden Lese folgte das Auspressen mit geringem Druck und eine scharfe Vorklärung. Im Keller setzte Peter Jostock auf Spontangärung und ließ dem Gärprozess Zeit bis Anfang März 2010. Nach Kieselgurfiltration wurde der Wein Anfang Mai abgefüllt. In der Nase macht sich neben Pfirsich eine leichte Spontanote bemerkbar. Im Geschmack haben dann reife Südfrüchte ihren Auftritt. Mit einer leichten Botrytisnote wirken die breitgefächerten Aromen im wahrsten Sinne des Wortes vollmundig.

7,5 % vol vorh. Alkohol – 89,8 g/l Restzucker – 8,5g/l Gesamtsäure
Preis: 9,00 € (0,75 l)



Weingut Franz Ambré

Thomas Ambré
Untere Kirchstraße 7
54320 Waldrach

Tel 06500/351
Fax 06500/351
post@weingut-ambre.de
www.weingut-ambre.de

Sieger 2010 in der Kategorie
Riesling (ab halbtrocken bis 25 g/l RZ),
Anbaugebiet Mosel

“Riesling ist unsere Leidenschaft.”

Die Weinbaugemeinde Waldrach mit ihren rd. 2.000 Einwohnern macht eindrucksvoll darauf aufmerksam, dass zum Anbaugebiet Mosel auch das Ruwertal gehört. Wenngleich der Weinbau seine Dominanz früherer Jahre infolge des dramatischen Rückgangs der Zahl insbesondere der Nebenerwerbswinzer verloren hat, zeigen die verbliebenen Betriebe, dass hier großartige Weine erzeugt werden können. Die Steilhänge mit ihren steinigen Böden bieten vor allem dem Riesling beste Standortbedingungen. Hier bearbeitet das Weingut Franz Ambré 10 Hektar Rebfläche. Zu 92 Prozent wächst hier natürlich Riesling, acht Prozent immerhin bleiben für Spätburgunder. Inhaber Thomas Ambré, der die Tradition des Familienbetriebes weiterführt, setzt auf authentische Weine, die die unverwechselbare Handschrift des Winzers erkennen lassen. Die Mineralität, die der Riesling aus der Tiefe der Hänge oberhalb von Waldrach heraus zieht, muss im Wein zum Ausdruck kommen; von Säuredominanz hält er dagegen wenig. Neben den Weinen aus den besten Waldbacher Lagen bietet das Weingut als Spezialität hauseigenen Winzersekt an.

2009 Waldracher Krone Riesling Spätlese halbtrocken „Steillage“



Staatssekretär Prof. Dr. Englert, Deutsche Weinkönigin Mandy Großgarten, Franz Ambré, Moselweinkönigin Ramona Sturm, Thomas Ambré, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, v.l.n.r.

45 Prozent Gefälle misst die Steillage der Waldracher Krone. So wenig wie Waldrach mit Wald zu tun hat (ursprünglich Valeriacum abgeleitet von Valerius, einem der ersten Trierer Bischöfe), so wenig hat die Waldracher Krone etwas mit einer königlichen Kopfbedeckung zu tun. Hier liegt das mittelniederdeutsche Wort Kran (Kranich) zugrunde. Die Vögel mögen hier einst gerne gerastet haben. Die Neigung des Weinbergs ist nach Südwesten gerichtet und lässt die Trauben bis zum späten Abend die Sonne genießen. Die 50 Jahre alten Rieslingreben stehen an Einzelpfählen auf 60 Prozent steinigem, mittelgründigem Schieferverwitterungsboden. Hier wurden sie erst Ende Oktober von Hand gelesen und unmittelbar im Weinberg handselektioniert und erbrachten 70 hl/ha. Die Maische wurde nach vier Stunden Standzeit schonend, d. h. ohne Pumpeneinsatz, weiter verarbeitet. Mit reduziertem Druck gepresst, lag die Ausbeute schließlich bei 60 Prozent. Der Most durfte auf Reinzuchthefer bei 13 bis 16 °C langsam gären und auf einem Feinhefelager ruhen. Daraus wurde ein lebendig frischer Riesling mit feinen Fruchtaromen von Pfirsich und von Zitrusfrüchten. Im Geschmack ist er filigran und mineralisch mit harmonisch natürlicher Fruchtsüße.

12,0 % vol vorh. Alkohol – 14,3 g/l Restzucker – 6,2 g/l Gesamtsäure
Preis: 7,50 € (0,75 l)



Weingut Bauer

Jörg und Thomas Bauer
Moselstraße 3
54486 Mülheim/Mosel

Tel 06534/571
Fax 06534/570
info@weingut-bauer.de
www.weingut-bauer.de

Sieger 2010 in der Kategorie
Riesling Kabinett
(ab halbtrocken bis 25 g/l Restzucker),
Anbaugebiet Mosel

"Im Keller das erhalten, was die Natur uns geschenkt hat."

300 Jahre Weinbautradition ist mit dem Namen Bauer in Mülheim verbunden. Heute besitzt und bewirtschaftet die Familie 8,1 Hektar Rebfläche, die sich auf die weltberühmte Lage Brauneberger Juffer, die Mülheimer Sonnenlay, Mülheimer und Veldenzer Elisenberg und den Veldenzer Kirchberg verteilen. Das Königskind ist mit 78 Prozent der betriebseigenen Anbaufläche der Riesling, der in den steilen Schieferhängen der Mosel durch unglaubliche Vielfalt und Finesse brilliert. Vielfalt bedeutet jedoch auch, mehr als eine Falte zu besitzen! Daher wurde das Weinangebot in den letzten Jahren um die Rebsorten Rivaner, Kerner, den Weißen Burgunder und den Blauen Spätburgunder erweitert. Kompetenz in Sachen Wein heißt für Jörg und Thomas Bauer, Tradition und Innovation in Weinbau und Kellerwirtschaft zu einem stimmigen Gesamtkonzept verschmelzen zu lassen. In den Weinbergen folgen sie dabei dem Motto "Qualität statt Quantität". Konsequenter Anschnitt der Reben sowie eine gezielte Ausdünnung grüner Trauben im Spätsommer liefern hochwertiges Lesegut für den Herbst. Eine späte, selektive Handlese von Oktober bis November sorgt dann für das "Plus x". Zu den Weinen werden Winzersekt und edle Brände aus der hauseigenen Destillerie angeboten.

2009 Veldener Eisenberg Riesling Kabinett feinherb



Staatssekretär Prof. Dr. Englert, Deutsche Weinkönigin Mandy Großgarten, Jörg Bauer, Moselweinkönigin Ramona Sturm, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, v.l.n.r.

In einem schmalen Streifen zieht sich der Eisenberg aus rd. 210 m Höhe bis an den Rand des Weindorfs Mülheim am Moselufer. Er ist nach Süd-Südwest ausgerichtet und zu 70 Prozent steil. Zusammen mit der windgeschützten Lage entsteht daraus ein außerordentlich günstiges Kleinklima. Der Boden ist mittelgründig, steinig; im Untergrund überwiegt Tonschieferverwitterung, die sehr viel Wasser speichern kann. Bei der Ernte wurden von Hand nur die gesunden Trauben heraus gelesen. Infolge des sehr reifen Lesejahres und des geringen Ertrages wurde ein niedriger Säurewert erreicht. Nach 12 Stunden Maischestandzeit wurde schonend gepresst und durch Sedimentation geklärt. Bei der Kaltvergärung im Holzfass gab es lediglich 12 °C, die deshalb zwei Monate dauerte. Danach lagerte der Wein drei weitere Monate auf Feinhefe. Die Nase nimmt einen zarten Duft nach gelben Früchten wahr. Im Geschmack folgt man dem lebhaften Dialog von zartsüßer Frucht und Würze mit einer feinen Säure.

11,15 % vol vorh. Alkohol – 20,1 g/l Restzucker – 6,2 g/l Gesamtsäure
Preis: 7,00 € (0,75 l)



Wein- und Sektgut Goswin Lambrich GbR

Gerhard, Marita und Christiane Lambrich
Auf der Kripp
55430 Oberwesel-Dellhofen

Tel 06744/8066
Fax 06744/8003
info@weingut-lambrich.de
www.weingut-lambrich.de

Sieger 2010 in der Kategorie
Weiße Burgundersorten trocken
(Weißer und Grauer Burgunder, Auxer-
rois), Elbling trocken, kein Barrique,
gebietsübergreifend für Ahr, Mittelrhein
und Mosel

“Liebe und Engagement, gepaart mit dem einzigartigen Charakter des Blauschiefers und dem besonderen Klima des oberen Mittelrheintals”

Die Stadt der Türme und des Weines ist Oberwesel im Welterbe Mittelrheintal. Von der mittelalterlichen Bedeutung und dem Selbstbewusstsein zeugen bis heute die Stadtmauer mit ihren 16 Wehrtürmen. Der Wein kommt von den Oberwesel umgebenden Hängen, die zum Teil auch zu den vier Ortsteilen gehören. Einer davon ist Dellhofen. Von hier aus bewirtschaftet das Wein- und Sektgut Goswin Lambrich 16 ha Weinberge, die zu 75 Prozent mit Riesling bestockt sind. Ein Viertel teilen sich Weißburgunder, Spätburgunder, Dornfelder und Cabernet Dorsa, mit denen an die alte Rotweintradition von Oberwesel angeknüpft wird. Die Weinberge werden umweltschonend bearbeitet. Auf große Erträge wird bewusst verzichtet, dies reguliert der Rebschnitt im Winter und die grüne Lese im Juli. Die optimale, regelmäßige Bodenpflege, gezielte und zeitnahe Laubarbeiten sind Voraussetzungen für die Gewinnung eines gesunden Traubengutes. Gerhard Lambrich, selbst noch Landwirtschaftsmeister, hatte einst den Umbau vom landwirtschaftlichen Gemischtbetrieb zum reinen Weinbaubetrieb vollzogen. Mit Tochter Christiane Lambrich-Henrich, die in Geisenheim Weinbau und Oenologie studierte, vollzog 2002 bereits die nächste Generation den Eintritt in den Betrieb.

2009 Oberweseler Schloß Schönburg Weisser Burgunder QbA trocken



Staatssekretär Prof. Dr. Englert, Deutsche Weinkönigin Mandy Großgarten, Christiane und Gerhard Lambrich, Mittelrheinweinkönigin Gabi Emmerich, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, v.l.n.r.

Aus dem Oberweseler St. Martinsberg und vom Dellhofener St. Wernerberg, beide zur Großlage Schloß Schönburg gehörig, stammen die Trauben, aus denen Gerhard Lambrich diese besondere Lagencuvee komponiert hat. Am Martinsberg stehen die Weißburgunderreben auf mittelschwerem Tonschieferverwitterungsboden, am Wernerberg auf mittelschwerer Schieferverwitterung. Hier wie dort sind die Rebstöcke gut 20 Jahre alt, und hier wie dort neigt sich der Hang nach Süden. Am 6. Oktober wurden von Hand 47 hl/ha geerntet und durchweg schonend weiterverarbeitet. Auf die Traubenpressung folgte ein starkes Vorklären der Moste. Beim Gären unter Einsatz von Reinzuchthefen wurde die Temperatur konstant bei 16 bis 18 °C gehalten. Heraus kam ein Weißburgunder der im Glas Opulenz und Eleganz innig vereint. Er verströmt Aromen von Quitte, Banane und Mirabelle, im Mund umrahmt von cremigem Schmelz.

13,0 % vol vorh. Alkohol – 7,6 g/l Restzucker – 7,9 g/l Gesamtsäure
Preis: 6,10 € (0,75 l)



Weingut Bauer

Jörg und Thomas Bauer
Moselstraße 3
54486 Mülheim/Mosel

Tel 06534/571
Fax 06534/570
info@weingut-bauer.de
www.weingut-bauer.de

Sieger 2010 in der Kategorie
Riesling, Elbling und Burgundersorten
Sekt b. A. extra brut und brut,
gebietsübergreifend für Ahr, Mittelrhein
und Mosel

"Im Keller das erhalten, was die Natur uns geschenkt hat."

300 Jahre Weinbautradition ist mit dem Namen Bauer in Mülheim verbunden. Heute besitzt und bewirtschaftet die Familie 8,1 Hektar Rebfläche, die sich auf die weltberühmte Lage Brauneberger Juffer, die Mülheimer Sonnenlay, Mülheimer und Veldenzer Elisenberg und den Veldenzer Kirchberg verteilen. Das Königskind ist mit 78 Prozent der betriebseigenen Anbaufläche der Riesling, der in den steilen Schieferhängen der Mosel durch unglaubliche Vielfalt und Finesse brilliert. Vielfalt bedeutet jedoch auch, mehr als eine Falte zu besitzen! Daher wurde das Weinangebot in den letzten Jahren um die Rebsorten Rivaner, Kerner, den Weißen Burgunder und den Blauen Spätburgunder erweitert. Kompetenz in Sachen Wein heißt für Jörg und Thomas Bauer, Tradition und Innovation in Weinbau und Kellerwirtschaft zu einem stimmigen Gesamtkonzept verschmelzen zu lassen. In den Weinbergen folgen sie dabei dem Motto "Qualität statt Quantität". Konsequenter Anschnitt der Reben sowie eine gezielte Ausdünnung grüner Trauben im Spätsommer liefern hochwertiges Lesegut für den Herbst. Eine späte, selektive Handlese von Oktober bis November sorgt dann für das "Plus x". Zu den Weinen werden Winzersekt und edle Brände aus der hauseigenen Destillerie angeboten.

2008 Mosel Winzersekt b. A. Riesling brut



Staatssekretär Prof. Dr. Englert, Deutsche Weinkönigin Mandy Großgarten, Jörg Bauer, Moselweinkönigin Ramona Sturm, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, v.l.n.r.

Die Steilhänge über Mülheim neigen sich vorwiegend nach Westen, der Abendsonne zu. Die Böden sind steinig, mittel- bis tiefgründig und bestehen im Untergrund aus teils lehmiger Devon-schieferverwitterung. Die Rieslinge, die hier wachsen, sind besonders fruchtig, spritzig und rassig, zur Versektung geradezu prädestiniert. Für den Winzersekt wurden selektiv nur die gesunden Trauben von Hand gelesen mit einem Ertrag von 65 hl/ha. Charakteristisch wirkten traditionelle Flaschengärung, fünfzehnmonatige Hefelagerung und die Dosage mit einer 2007er Riesling Auslese. Im Glas steht ein feiner Rieslingsekt mit goldgelber Farbe, der einen floralen Duft verströmt. Es steigt eine zartschäumende Perlage auf. Auf der Zunge ist er cremig und im Geschmack überaus langanhaltend.

12,8 % vol vorh. Alkohol – 8,6 g/l Restzucker – 6,4 g/l Gesamtsäure
Preis: 9,50 € (0,75 l)



Weingut Lindenhof

Martin Reimann
Lindenhof
55452 Windesheim

Tel 06707/330
Fax 06707/8310
info@weingutlindenhof.de
www.weingutlindenhof.de

Sieger 2010 in der Kategorie
Weißburgunder und Grauburgunder
QbA bis Spätlese trocken,
Anbaugebiet Nahe

"Guter Wein ist mehr als nur guter Geschmack! Wir möchten Weine erzeugen, die faszinieren - charakterstark und authentisch."

Das Klima in der Nahe-Region, durch Soonwald und Hunsrück vor kalten Winden geschützt, ist mild, sonnenreich und regenarm: Ideale Witterungsbedingungen, die sich schon vor mehr als 2000 Jahren die Römer in der Gegend des heutigen Windesheim zunutze machten und dort Wein anbauten. Die Lagen, die die 9,5 Hektar Reimann-Weinberge beheimaten, sind ein bisschen nördlicher, höher und kühler als die im Nahetal. Mythos Terroir: Die Kunst des Zusammenspiels von Boden, Kleinklima, Rebe und Arbeit des Winzers. Die richtige Traube am richtigen Platz: Gesteinsverwitterungsböden, die ihren Ursprung vor vielen Millionen Jahren haben, und das einzigartige Kleinklima der unterschiedlichen Weinlagen, der klare Fruchtgeschmack der darin gereiften Trauben und deren sorgsamer Ausbau machen Weine vom Lindenhof zum individuellen und authentischen Geschmackserlebnis. Dabei konzentriert sich Martin Reimann ganz bewusst auf Riesling (45 Prozent) und die Burgundersorten (50 Prozent). Im Barrique ausgebaute Burgunderweine gehören zu seinen Spezialitäten.

2009 Nahe Weisser Burgunder - R - Spätlese trocken



Staatssekretär Prof. Dr. Englert, Deutsche Weinkönigin Mandy Großgarten, Naheweinkönigin Marisa Schuck, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, Präsident Weinbauverband Nahe Dr. Thomas Höfer, v.l.n.r.

Die nördliche Region des Anbaugebietes Nahe um Windesheim grenzt, geologisch betrachtet an den Faltenrumpf des Rheinischen Schiefergebirges. Schiefer, Grauwacke und Quarzite aus dem Devon zeigen, dass der Hunsrück nicht weit ist. Die Böden beinhalten Verwitterungen des Gesteins in Form eher kargen sandigen Lehms und verwöhnen die Wurzeln der Reben nicht gerade mit einem Füllhorn an Nährstoffen. Die Weißburgunderreben des Weinguts Lindenhof stehen auf einer fast ebenen Lage mit leichter Neigung nach Süden. Im Boden ist hier Lösslehm in wechselnden Anteilen mit runden Kieselsteinen vermischt, Ablagerungen des Tertiärmeeres, dessen Küste einst vom Südrand des Hunsrück gebildet wurde. Der Boden sorgt vor allem für eine gute Wasserversorgung. Nach Negativauslese eine Woche zuvor wurden die Trauben am 14. Oktober von Hand gelesen und erbrachten 40 hl/ha. Nach kurzer Maischestandzeit und schonender Pressung erfolgte der Ausbau über sechs Monate im Barriquefass. Das Eichenholz ist heute geschmacklich der Träger eines eleganten Körpers aus verführerischen Aromen, die schon von der Nase eingesogen wurden: Reife gelbe Früchte mit einem Hauch Vanille. Im Mund breitet sich ein feiner Schmelz aus mit einer enormen Länge im Abgang.

13,5 % vol vorh. Alkohol – 6,7 g/l Restzucker – 6,1 g/l Gesamtsäure
Preis: 14,50 € (0,75 l)



Weingut Karl Stein GbR

Edith Schneider und
Dr. Claudia Stein-Hammer
Auf dem Stiel 12
55585 Oberhausen an der Nahe

Tel 06755/242
Fax 06755/741
info@steinwein.de
www.steinwein.de

Sieger 2010 in der Kategorie
Riesling QbA bis Spätlese trocken,
Anbaugebiet Nahe

“Grundlage für bestmögliche Qualitäten ist die Bereitschaft, sich den Herausforderungen eines jeden Jahrgangs zu stellen, und der Wille zu ständiger Lernbereitschaft.”

Erdgeschichtlich gehört die Gegend um Oberhausen zu den spannendsten an der Nahe. Das Tertiärmeer und seine Hinterlassenschaften, die Porphyre, vulkanischen Aktivitäten des Karbon und das Rotliegende des Perm treffen hier zusammen. Erdgeschichtlich ein Wimpernschlag zwar, für ein Familienunternehmen aber schon beachtlich ist die über 200-jährige Firmengeschichte des Weinguts Karl Stein in der kleinen Weinbaugemeinde. In den Oberhäuser Lagen Leistenberg, Kieselberg und Felsenberg sowie im Niederhäuser Felsensteyer werden auf 11 ha vor allem weiße Rebsorten angebaut, darunter mit 42 Prozent Riesling und 30 Prozent Weiß- und Grauburgunder. Aber auch Portugieser, Dornfelder und St. Laurent haben ihre Flächen. In den Weinbergen des Weingutes Stein steht ein umweltschonender und ökologisch sinnvoller Rebanbau im Vordergrund. Jahrzehntelange Erfahrungen, gepaart mit dem persönlichen Engagement, die natürlichen Ressourcen zu nutzen, führten zu einer naturnahen Weinbergsbewirtschaftung. Neben den Weinen bietet das Weingut hauseigene Sekte, vorzugsweise vom Riesling, an. Aus Trauben, Hefe und Trester werden zudem edle Brände kreiert.

2009 Nahe Riesling Classic



Staatssekretär Prof. Dr. Englert, Deutsche Weinkönigin Mandy Großgarten, Edith Schneider, Naheweinkönigin Marisa Schuck, Präsident Weinbauverband Nahe Dr. Thomas Höfer, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, v.l.n.r.

Nomen est omen am Oberhäuser Kieselberg. Viele Steine gibt es hier auf den Terrassen am Steilhang, Porphyre, Melaphyre und natürlich Kiesel und darunter schiefrig-toniger und sandig bis kiesiger Lehm. Ein Boden, der Reben die hier wachsen, alles abverlangt, und damit ein Boden, der für Riesling die richtige Herausforderung darstellt. Die Königin der Reben bewältigt diese Herausforderung spielend und bringt filigrane, mineralische Weine mit einer erfrischenden Säure hervor, die - und da mag die fast gantägige Sonne mit verantwortlich sein - von exotischen Frucht- aromen eingefangen wird. Auf einer alten Naheterrasse am Kieselberg wurde der Riesling für den Classic selektiv von Hand gelesen. Der Ertrag von 70 hl/ha wurde nach kurzer Maischestandzeit zur Gärung in den Edelstahltank gegeben. Der Wein ist fruchtbetont, komplex, mineralisch und versehen mit einem ausbalancierten, geradezu verführerischen Süße-Säure-Spiel.

12,5 % vol vorh. Alkohol – 8,2 g/l Restzucker – 6,0 g/l Gesamtsäure
Preis: 4,80 € (0,75 l)



Weingut Göttelmann

Ruth Göttelmann-Blessing und
Dipl. Ing. Götz Blessing
Rheinstraße 77
55424 Münster-Sarmsheim

Tel 06721/43775
Fax 06721/42605
goettelmannwein@aol.com
(noch ohne Internetauftritt)

Sieger 2010 in der Kategorie
Riesling Spätlese lieblich und süß,
Anbaugebiet Nahe

“Weinbau beschwerlich: Hängige bis steile Weinberge, späte Handlese, geringe Erträge, lange Gärung, frühe Füllung.”

In Münster-Sarmsheim ist das Anbaugebiet Nahe fast schon zu Ende. Bingerbrück liegt nebenan, und dann steht man am Rhein, der seinen warmen Atem bis zum Münsterer Rheinberg wehen lässt. Der Hunsrück schiebt sich mit Schiefer, Grauwacke und den Quarziten des Devon dicht heran. Die Hänge sind großteils steil. Das Weingut Göttelmann bewirtschaftet hier 13,5 Hektar u.a. in den Lagen Dautenpflänzer, Kapellenberg, Pittersberg und Rheinberg. Hauptrebsorte mit 60 Prozent ist der Riesling. Daneben sind Weiß- und Grauburgunder, Spätburgunder und Chardonnay im Sortiment. Zum Weingut gehört eine stilvolle Straußwirtschaft, in der von Mai bis August und im Oktober die Weine des Hauses gekostet werden können.

2009 Münsterer Rheinberg Riesling Spätlese



Naheweinkönigin Marisa Schuck sprach die Siegerweinproklamation für das Weingut Göttelmann. Leider konnte kein Vertreter des Siegerbetriebes anwesend sein, um die Auszeichnung entgegen zu nehmen.

Die Lagenbezeichnung „Rheinberg“ erinnert an die Nähe des „großen Bruders der Nahe“, der von hier aus gut zu sehen ist. Die Ausrichtung des teilweise steilen Hanges nach Süd-Osten wendet die Rebstöcke der Sonne zu und schützt sie vor den manchmal unangenehmen Westwinden. Der Hang besteht im Untergrund aus staubigem und steinigem Lehm über Quarzit und Devon-schiefer, der dem unteren Teil der Lage früher den Namen Lay (altsächsisch *lêia* für Felsen, Klippe, auch Schiefer) gegeben hatte. Hier stehen die Rebstöcke, dessen Trauben mit 110° OE gelesen wurden. Die Gärung mit Reinzuchthefen dauerte über drei Monate. Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank. Reife, fruchtige Aromen getragen von opulenter Süße schenken diesem Riesling seine vollendete Harmonie. Einerseits elegant, andererseits rassig ist er insgesamt einfach überwältigend.

8,0 % vol vorh. Alkohol – 114 g/l Restzucker – 9,8 g/l Gesamtsäure
Preis: 8,90 € (0,75 l)



Wein- und Sektgut Jesuitenhof

Klaus Schneider
Obertor 6
67246 Dirmstein

Tel 06238/2942
Fax 06238/4601
jesuitenhof.dirmstein@t-online.de
www.jesuitenhof.de

Sieger 2010 in der Kategorie
Riesling Kabinett trocken,
Anbaugebiet Pfalz

“Gute, gradlinige Weine mit besonderem Charakter erzeugen”

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. Auf der Fläche "Kleiner Garten", die 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 und andere weiße Burgundersorten (20 Prozent) sowie rote Rebsorten (35 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.

2009 Dirmsteiner Jesuitenhofgarten Riesling Kabinett trocken



Präsident Weinbauverband Pfalz Edwin Schrank, Staatssekretär Prof. Dr. Englert, Deutsche Weinkönigin Mandy Großgarten, Moritz und Klaus Schneider, Pfälzische Weinkönigin Karen Storck, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, v.l.n.r.

Die rd. 10 ha große Lage Jesuitenhofgarten ist schon etwas Besonderes. Sie bildet tatsächlich den Garten hinter dem Jesuitenhof, liegt sozusagen mitten im Dorf und wird gerahmt von alten Kloster- und Stadtmauern. Die Rieslingreben stehen auf tiefgründigem Lösslehm mit Sand. Um für Licht und Luft im Traubenbereich zu sorgen, wurden die Rebzeilen beidseitig entblättert. In gestaffelter Lese von Hand wurden am 6. Oktober 70 hl/ha eingebracht. Nach Ganztraubenpressung und Vorklärung, Vergärung im Edelstahltank bei konstant 17,5 °C. Anschließend langes Hefelager bis Januar 2010 und reduktiver Ausbau. Füllung im Februar. Lohn der Mühe ist ein klarer, mineralischer, frischer Riesling, der mit filigraner Säure und feiner Süße eine tolle Fruchtaromatik nach Citrus und Pfirsich aufweist. Nach dreimaliger Siegerplatzierung beim Spätburgunder Rotwein zeigt der Jesuitenhof in diesem Jahr seine besondere Leistungsfähigkeit auch im Weißweibereich.

12,2 % vol vorh. Alkohol – 7,4 g/l Restzucker – 7,1 g/l Gesamtsäure
Preis: 5,50 € (0,75 l)



Weingut Stern

Wolfgang und Dominic Stern
Hauptstraße 199
76879 Hochstadt (Pfalz)

Tel 06347/700580
Fax 06347/7309
weingut.stern@gmx.de
www.weingut-stern.de

Sieger 2010 in der Kategorie
Dornfelder Rotwein QbA trocken,
Jahrgang 2009,
Anbaugebiet Pfalz

"Weniger ist mehr."

Hochstadt liegt zwar am Roten Berg, hat aber seinen Namen nicht von einer nennenswerten Höhenlage, sondern von einem alten fränkischen Grundbesitzer namens Hoho. Das günstige Klima und die geeigneten tiefgründigen Böden machten den ehemals zweigeteilten Ort früh zur Weinbaugemeinde. Wolfgang Stern übernahm 1980 den Betrieb von seinem Vater, der ihn fast 30 Jahre zuvor begründet hatte. Seit 2003 wird der Betrieb gemeinsam von Vater Wolfgang und Sohn Dominic geführt, der eine Ausbildung als Techniker für Weinbau und Oenologie in Weinsberg absolvierte und Praxiserfahrungen bei namhaften Betrieben in der Südpfalz, in Südafrika und in der österreichischen Wachau sammelte. Die Rebfläche umfasst 8,5 Hektar am Roten Berg. Sie ist u.a. mit Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Silvaner und Müller-Thurgau, sowie Spätburgunder, St. Laurent, Dornfelder, Portugieser, Cabernet Sauvignon und Merlot bestockt. Es wird konsequent umweltschonender Weinbau mit zum Beispiel Verzicht auf Stickstoffdünger betrieben. Die Rebzeilen werden mit Leguminosen begrünt und Schädlinge umweltfreundlich bekämpft (Pheromone). Qualitätskriterien im Weinberg sind kurzer Rebschnitt, Entfernen von Doppeltrieben beim Austrieb und Ausdünnen (Grünlese), so dass der Ertrag des Rebstocks im Verlaufe der Vegetationsperiode erheblich reduziert wird. Spezialitäten des Hauses sind die Burgunderweine und die Rotweine aus dem Barriqueausbau.

2009 Dornfelder Rotwein *** QbA trocken im Holzfass gereift



Präsident Weinbauverband Pfalz Edwin Schrank, Staatssekretär Prof. Dr. Englert, Deutsche Weinkönigin Mandy Großgarten, Dominic Stern, Pfälzische Weinkönigin Karen Storck, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, v.l.n.r.

Im Landauer Umland findet der Dornfelder ein perfektes Terroir. Lösslehm mit Sand im Boden und ein fast schon mediterranes Klima lassen ihn hier zur Höchstform auflaufen. Damit sich seine nahezu unbändige Energie nicht in überdimensionalem Wuchs und einem massigen Behang verschwendet, muss früh Hand angelegt werden. Hier wurde der Ertrag frühzeitig durch Traubenhäufung reduziert, so dass am 24. September nur 65 hl/ha gelesen wurden. Die Maische ließ der Winzer zwei Wochen lang in offenen Holzbütten gären. Nach weiteren drei Wochen Nachmazeration wurde die Maische pumpenfrei auf die Kelter gegeben. Der Ausbau erfolgte im 1.200-Liter-(Stück)-Fass. Im Duft leicht würzig und mit komplexen Aromen von dunklen Früchten wuchernd, zeigt am Gaumen viel Saft und auf der Zunge eine vielschichtige Aromenstruktur. Die Tannine greifen schon kräftig zu, sind aber gepaart mit einer geradezu schmeichelnden Sanftheit.

13,7 % vol vorh. Alkohol – 2,7 g/l Restzucker – 4,6 g/l Gesamtsäure
Preis: 7,50 € (0,75 l)



Wein- und Sektgut Jesuitenhof

Klaus Schneider
Obertor 6
67246 Dirmstein

Tel 06238/2942
Fax 06238/4601
jesuitenhof.dirmstein@t-online.de
www.jesuitenhof.de

Sieger 2010 in der Kategorie
Spätburgunder Rotwein
QbA bis Spätlese trocken,
Anbaugebiet Pfalz

“Gute, gradlinige Weine mit besonderem Charakter erzeugen”

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. Auf der Fläche "Kleiner Garten", die 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 und andere weiße Burgundersorten (20 Prozent) sowie rote Rebsorten (35 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.

2008 Dirmsteiner Jesuitenhofgarten Spätburgunder Rotwein QbA trocken „Kleiner Garten“



Staatssekretär Prof. Dr. Englert, Präsident Weinbauverband Pfalz Edwin Schrank, Deutsche Weinkönigin Mandy Großgarten, Moritz und Klaus Schneider, Pfälzische Weinkönigin Karen Storck, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, 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. Der Weinberg stellte in derselben Kategorie schon in den letzten zwei Jahren den Sieger. Bei der Weinbergsarbeit wurde auf Reduktion gesetzt und im Sommer konsequent auf eine Traube pro Trieb ausgedünnt. Beidseitige Entblätterung sorgte für gute Belüftung und Licht. Am 12. Oktober wurde von Hand gelesen. Der Ertrag infolge der Reduktion: 50 hl/ha. Nach Maischegärung in offenen Bütten und biologischem Säureabbau im Edelstahltank durfte der Wein für 18 Monate in neuen Barriquefässern Platz nehmen. Vor der Füllung nur grobe Klarfiltration. Aus dem Glas steigt ein röstiger Duft mit Aromen von Kirsche und Vanille. Eine gute Tanninstruktur, eine kräftige und nachhaltige Aromatik sind ausgesprochen spätburgundertypisch. Die feinen Holztöne sind im festen Körper gut eingebunden.

14,1 % vol vorh. Alkohol – 0,8 g/l Restzucker – 5,3 g/l Gesamtsäure
Preis: 14,50 € (0,75 l)



Weingut Karl Wegner und Sohn

Joachim Wegner
Am Neuberg 4
67098 Bad Dürkheim

Tel 06322/989327
Fax 06322/989328
inf@weingut-wegner.de
www.weingut-wegner.de

Sieger 2010 in der Kategorie
Weißburgunder QbA bis Spätlese
trocken,
Anbaugebiet Pfalz

“Wir wollen hervorragende, charakterstarke Weine erzeugen, ohne mehr als nötig in die natürlichen Abläufe einzugreifen. Weine, die schmecken und die die Eigenarten der Region, des Terroirs und der Rebsorte widerspiegeln.”

Mit seinen zwanzig Jahren ist das Weingut ein relativ junges, kann aber ungeachtet dessen bereits auf lange Erfolgslisten bei regionalen und überregionalen Prämierungen verweisen. Im Weinberg wird umweltschonend gearbeitet und frühzeitig auf Qualität durch Mengenreduzierung gesetzt. Das bedeutet konsequenten Rebschnitt und das ganze Jahr über Kontrolle des Ertragsniveaus und bei Bedarf reduzierenden Eingriff. Das Weingut bewirtschaftet 9 Hektar u.a. im Ungsteiner Herrenberg und dem Dürkheimer Fronhof. Riesling ist mit 30 Prozent Anteil die stärkste Rebsorte, gefolgt von Spätburgunder (15 Prozent), Dornfelder (10) und Weißburgunder (7). Spezialitäten sind rote und weiße Barriqueweine und der zunehmend gefragte Sauvignon Blanc. In der eigenen kleinen Sektkellerei werden im traditionellen Flaschengärungsverfahren verschiedene Sekte hergestellt.

2009 Dürkheimer Schenkenböhl Weißburgunder Kabinett trocken



Präsident Weinbauverband Pfalz Edwin Schrank, Staatssekretär Prof. Dr. Englert, Deutsche Weinkönigin Mandy Großgarten, Joachim Wegner, Pfälzische Weinkönigin Karen Storck, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, v.l.n.r.

Der Schenkenböhl (Schenkelbuckel) ist eine bis zu 320 m hohe Erhebung, die sich im Südwesten um Bad Dürkheim schließt, es gewissermaßen in die Kniekehle nimmt. Auf ihr sind mehrere Bad Dürkheimer und Wachenheimer Einzellagen versammelt. Im Untergrund finden sich die für die Region typischen Hinterlassenschaften von Eiszeit, Rheingrabenbruch und tektonischen Aktivitäten während verschiedener Erdzeitalter: Kies und sandiger Lehm, Kalkeinlagerungen und Buntsandsteinverwitterung, Ton und Schotter, darüber Löss und Geröll. Am flachen Standort der Wegnerschen 18 Jahre alten Weißburgunderanlage ist kräftiger Löss-Lehm vorherrschend. Nach selektiver Handvorlese wurden am 9. Oktober 85 hl/ha maschinell geerntet. Nach zweistündiger Standzeit wurde die Maische schonend gepresst und der Most filtriert. Die Gärung verlief bei konstant 20 °C über 14 Tage, woran sich ein Hefelager bis Mitte Januar anschloss. Der Wein ist mineralisch und kräftig. Aromen von Honig, Melone und Pfirsich schmiegen sich in das perfekt ausbalancierte Süße-Säure-Spiel.

12,62 % vol vorh. Alkohol – 7,4 g/l Restzucker – 7,4 g/l Gesamtsäure
Preis: 5,40 € (0,75 l)



Weingut Bernd Weik

Lutwitzstraße 10
67435 Neustadt an der Weinstraße

Tel 06321/66838
Fax 06321/60941
mail@weingut-weik.de
www.weingut-weik.de

Sieger 2010 in der Kategorie
Sauvignon blanc
QbA bis Spätlese trocken,
Anbaugebiet Pfalz

"Weine, die die (Wein-) Welt erfreuen."

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. Bernd 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 nützlichsschonenden 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 knochen-trocken, 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. Neben den Weinen werden Sekte nach klassischer Flaschengärung angeboten.

2009 Gimmeldinger Meerspinne Sauvignon blanc QbA trocken



Präsident Weinbauverband Pfalz Edwin Schrank, Staatssekretär Prof. Dr. Englert, Deutsche Weinkönigin Mandy Großgarten, Bernd Weik, Pfälzische Weinkönigin Karen Storck, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler v.l.n.r.

Auf 373 Hektar stehen in Rheinland-Pfalz Sauvignon Blanc-Reben, 60 Prozent davon (224 ha) im Anbaugebiet Pfalz. Noch vor zehn Jahren spielte die Rebe eine kaum nennenswerte Rolle in Rheinland-Pfalz (5 ha), hat aber seitdem eine boomartige Entwicklung vollzogen. Der Siegerwein ist eine Lagencuvee aus verschiedenen Weinbergen der Großlage Meerspinne. Hier findet sich unter einer Lössschicht Lehm, Mergel sowie steiger und toniger Sand. In Verbindung mit der geschützten unmittelbaren Haardtrandlage liegt hier ein für den Sauvignon Blanc offenbar sehr günstiges Terroir vor. Die Handlese in den verschiedenen Weinbergen wurde je nach Reifegrad der Trauben zeitlich gestaffelt und brachte 70 hl/ha ein. Nach schonender Pressung und kontrollierter Vergärung wurde der Wein im Edelstahltank ausgebaut. Herausgekommen ist ein sehr typischer Sauvignon Blanc mit Maracujanoten in der Nase, danach Stachelbeere und ganz dezent Grüner Paprika.

12,5 % vol vorh. Alkohol – 4,8 g/l Restzucker – 6,4 g/l Gesamtsäure
Preis: 9,20 € (0,75 l)



Weingut Lothar Kern GbR

Lothar und Michael Kern
Hauptstraße 15/17
76833 Böchingen

Tel 06341/63461
Fax 06341/960498
weingut-lothar-kern@web.de
www.weingut-kern.com

Sieger 2010 in der Kategorie
Grauburgunder
QbA bis Spätlese trocken,
Anbaugebiet Pfalz

"Ökologie und Genuss sind kein Widerspruch."

Böchingen ist eins von diesen kleinen Weindörfern zwischen Weinstraße und Haardtrand am Übergang des pfälzischen Buntsandsteingebirges zur pleistozän-holozän ausgeformten Ober-rheinebene. Hier kommt es zu dem kleinräumigen Wechsel verschiedener, in der Regel leichter und warmer Böden, den die Geologen pleistozäne Akkumulationen in Form von Hangschutt, Schotter, Sanden und Löss oder Lösslehm nennen. Die geologische Vielfalt, auch als chaotisches Durcheinander im Untergrund zu bezeichnen, und das vorteilhafte Klima verschaffen Böchingen und seinen Nachbarn den Standortvorteil, der weidlich genutzt wird. Das Weingut Lothar Kern baut hier auf 20 Hektar u.a. Müller-Thurgau, Riesling, Grauburgunder und Dornfelder an. Das Weingut ist ein seit Generationen gewachsener Familienbetrieb. Der Anbau erfolgt nach den Richtlinien des Kontrolliert Umweltschonenden Weinbaus (KUW). Durch höchste Sorgfalt bei allen Boden- und Laubarbeiten und höchstmögliche Reduzierung der Erträge wird versucht, jedes Jahr das Beste aus den Trauben herauszuholen und damit die Typizität eines jeden einzelnen Jahrgangs zu unterstreichen. Der Generationenwechsel ist durch die kürzlich vollzogene gemeinsame Betriebsführung durch Winzermeister Lothar Kern und Sohn Weinbautechniker Michael eingeleitet. Das Sortiment gliedert sich in Gutsweine, Genießerweine und Gourmetweine, letztere vor allem mit hochwertigen Barriqueweinen. Zum Weingut gehören eine eigene Destillerie und eine im Frühjahr und Herbst geöffnete Weinstube.

2009 Pfalz Grauburgunder QbA Classic



Präsident Weinbauverband Pfalz Edwin Schrank, Staatssekretär Prof. Dr. Englert, Deutsche Weinkönigin Mandy Großgarten, Michael und Renate Kern, Pfälzische Weinkönigin Karen Storck, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, v.l.n.r.

Der Grauburgunderwingert steht auf Löss-Lehmboden mit geringem Steinanteil und wurde frühzeitig ertragsreduziert. Vor der eigentlichen maschinellen Lese am 9. Oktober wurde noch einmal von Hand vorselektioniert. Eingebracht wurden schließlich 60 hl/ha mit 105 °OE. Die Maische blieb 12 Stunden stehen. Der Most wurde flотиert und dann mit schwach gärender Hefe und bei ständiger Kühlung über einen Zeitraum von 11 Wochen vergoren, Ausbau im Edelstahltank und Kieselgurfiltration vor der Füllung. Der Wein leuchtet gold und verströmt Aromen von Ananas, Honigmelone, Süßen Blüten und Honig. Im Mund breitet sich ein kraftvoller Körper aus, dicht und ausgewogen, warm und geschmeidig. Die Fruchtigkeit wird unterstrichen von einer eleganten Säure. Der Nachklang ist intensiv und anhaltend.

14,22 % vol vorh. Alkohol – 8,0 g/l Restzucker – 7,1 g/l Gesamtsäure
Preis: 5,50 € (0,75 l)



Weingut Nicklis

Frank Nicklis
Weinstraße 11
76853 Gleisweiler

Tel 06345/1804
Fax 06345/7952
info@weingut-nicklis.de
www.weingut-nicklis.de

Sieger 2010 in der Kategorie
Riesling Sekt b. A. brut,
Anbaugebiet Pfalz

„Wer Qualität will, muss auf Masse verzichten!“

Eins von den ganz typischen südpfälzer Weindörfern ist Gleisweiler, das sich wie der Rücken an die Wand gegen den schützenden Haardtrand lehnt und seine Weinberge in der Gleisweiler Hölle vor sich ausbreitet. Die ist ganz und gar nicht das Gegenstück zum Himmel, sondern leitet sich etymologisch von Halde (auch Halle) für Abhang ab. Hier und in den südlich benachbarten Frankweiler Lagen Biengarten und Kalkgrube betreibt das Weingut Nicklis seit vier Generationen Weinbau und bewirtschaftet heute 11,5 Hektar Weinberge. Die Grundlage der Weine sind seine Böden. Versteht sich, dass man mit dieser kostbaren Ressource pfleglich umgeht und alles tut, was der Natur und Vitalität der Böden förderlich ist. Wer Qualität will muss auf Masse verzichten! Deshalb wird der Ertrag schon beim Rebschnitt im Frühjahr reduziert und noch einmal im Herbst mit dem Runterschneiden überzähliger oder ungesunder Trauben. Damit diejenigen, die zurückbleiben, vom Rebstock besonders gut versorgt werden können. Neueste Kellertechnik hilft beim Ausbau der Weine, weil sie ermöglicht, die natürlichen Prozesse behutsam zu begleiten, um das Potenzial des Lesegutes in den Wein zu übertragen. Das Ziel sind: Durchgegangene, frische und sortentypische Weiße. Und kraftvolle, extrakt- und aromenbetonte Rote.

2007 Gleisweiler Hölle Riesling Sekt b. A. brut



Präsident Weinbauverband Pfalz Edwin Schrank, Staatssekretär Prof. Dr. Englert, Deutsche Weinkönigin Mandy Großgarten, Maike und Frank Nicklis, Pfälzische Weinkönigin Karen Storck, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, v.l.n.r.

Die Gleisweiler Hölle könnte ursprünglich eine von erdgeschichtlichen Ereignissen aufgetürmte Geröllhalde gewesen sein. Das geologische Durcheinander im Untergrund spricht dafür. Lehmmige Sande wechseln mit sandigen Lehmen, Tertiäre Kalke mit Tonmergel, dazwischen immer wieder Gehängeschutt. Dort, wo der Rieslingweinberg des Weinguts Nicklis steht, ist im Südhang ein schwerer Lössboden mit Kalkanteil. Auch dem Sekt gilt der Ehrgeiz des Winzers. Nach altklassischer Methode, der Flaschengärung also, bereitet er elegante Riesling- und Pinot-Sekte aus ausgesucht gesundem und besonders schonend behandeltem Lesegut. Nach negativer Vorlese wurden die Trauben am 3. Oktober bei optimaler Reife mit einem Ertrag von 670 hl/ha und 85 °OE geerntet. Das Lesegut wurde entrappt. Die Maische durfte 5 Stunden stehen. Schonend gepresst wurde der vorgeklärte Most langsam und kontrolliert bei 16 °C vergoren. Daran schloss sich bis Februar 2008 ein Hefelager und im Juli die Versektung an. Nach 10 bzw. 19 Monaten wurde degorgiert. Der Riesling-Sekt verfügt über ein feines Aroma nach Pfirsich und Zitrusfrüchten. Im Glas ist er feinperlig, im Geschmack mit ausgewogenem Süße-Säure-Spiel.

13,5 % vol vorh. Alkohol – 9,5 g/l Restzucker – 6,9 g/l Gesamtsäure
Preis: 8,50 € (0,75 l)



Weingut Peth-Wetz

Hartmut und Christian Peth
Alzeyer Straße 16
67593 Bermersheim

Tel 06244/4424
Fax 06244/4494
info@peth-wetz.com
www.peth-wetz.com

Sieger 2010 in der Kategorie
Portugieser Rotwein
QbA bis Spätlese trocken,
Anbaugebiet Rheinhessen

“... dem Wein Zeit lassen - wir sind immer auf der Suche nach ‚dem‘ perfekten Wein.“

Weinberge in der Toplage Bermersheimer Hasenlauf zu haben, war dem Weingut Peth-Wetz nicht genug. Das unbändige Qualitätsstreben ließ den Betrieb bis heute auf 20 ha anwachsen wobei Rebflächen nicht nur im benachbarten Westhofener Rotenstein oder dem Dalsheimer Hubacker, sondern auch im entlegenen Siefersheimer Heerkretz dazu kamen. Dem Wein Zeit geben! Damit wird die Philosophie des Weinguts auf den Punkt gebracht. Vom Weinberg bis in die Flasche ist ein weiter Weg. Mit Eile und Hektik kommt man da nicht weit. Man geht es eher ruhig und gelassen an. Das Wichtigste sind die Reben und der Boden - im Weinberg wird frühzeitig mit der Schere der Ertrag des nächsten Herbstes begrenzt, um nur ausgewählten Trauben, die Zeit zu geben, richtig Kraft zu tanken. Deshalb sehen die Peth-Wetz-Weinberge auch ein wenig anders aus als viele andere - aufgeräumter könnte man sagen. Auch bei der Lese lässt man sich Zeit, denn oft haben die Herbstmonate noch genug Sonnenstunden um noch ein bisschen Extrakt drauf zu packen. Am meisten Zeit bekommen die Weine im Keller. Hier wird nichts wirklich gemacht, nur beobachtet und im richtigen Moment vollendet und gefüllt - alles eine Frage des richtigen Timings. Rd. 30 Prozent der Rebfläche ist mit Riesling bestockt; es folgen 25 Prozent weiße Burgundersorten, 17 Prozent Spätburgunder und mehrere Rebsorten auf den übrigen Flächen. Peth-Wetz setzt vor allem auf charakterstarke Rotweine aus dem Barrique, kraftvolle weiße Barriqueweine und Lagenrieslinge.

2008 Rheinhessen Blauer Portugieser QbA im Barrique gereift unfiltered



Staatssekretär Prof. Dr. Englert, Deutsche Weinkönigin Mandy Großgarten, Christian Peth, Rhein Hessische Weinkönigin Annika Strebel, Präsident Weinbauverband Rheinhessen Ingo Steitz, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, v.l.n.r.

Typisch für die Südwestecke des Wonnegau sind die sandigen und dadurch manchmal fast weißen Lehmböden über Mergel und von einer Lössschicht bedeckt. Für die in Rheinhessen traditionsreiche Portugieserrebe ein ideales Terrain, zumal wenn der Rebhang südlich exponiert ist. Um den Trauben vom ersten Tag ungestörten Empfang von Sonne und Frischluft zu ermöglichen erfolgte bereits eine Woche vor der Blüte eine Totalentblätterung. Anfang August wurde dann der Ertrag auf exakt 36 hl/ha eingestellt und Mitte Oktober per Hand gelesen. Die Trauben wurden entrappt, die Maische sechs Wochen gären gelassen. Nach 18 Monaten im Barrique wurde der Wein unfiltriert gefüllt. Wer den Portugieser als leichten, hellroten Wein mit dezenter Aromatik kennt, macht eine völlig neue Erfahrung. Hier strömt ein Duft konzentrierter dunkler Beerenfrüchte aus dem Glas. Man schmeckt etwas Zedernholz und Zartbitterschokolade und eine Mischung süßer Früchte. Ein kraftvoller, aber zugleich auch filigraner und mineralischer Portugieser „mit richtig Zug“.

14,7 % vol vorh. Alkohol – 0,1 g/l Restzucker – 5,0 g/l Gesamtsäure
Preis: 32,00 € (0,75 l)



Weingut Bastianshauser Hof

Ralf Erbedinger
West 18
67595 Bechtheim-West

Tel 06244/4942
Fax 06244/5697
info@bastianhauserhof.de
www.bastianshauserhof.de

Sieger 2010 in der Kategorie
Silvaner QbA bis Spätlese trocken,
Anbaugebiet Rheinhessen

“Einfach immer nur das Beste.”

Außerhalb von Bechtheim, von Weinbergen umschlossen liegt der Bastianshauser Hof. Von hier aus bewirtschaftet der Familienbetrieb Erbedinger 19 Hektar im Bechtheimer Heilig Kreuz und im Bechtheimer Rosengarten. Aus dem ehemaligen landwirtschaftlichen Gemischtbetrieb hat sich im Laufe der Zeit ein reiner Weinbaubetrieb entwickelt. Bei der Arbeit im Weinberg steht alles unter dem Leitgedanken „Weniger Ertrag“. Die geernteten Trauben werden im Weinkeller so schonend wie möglich verarbeitet: Das heißt Trennung von Beeren und Stielen, Schonende Kelterung, Vorklärung der Moste, Pflege der Jungweine nach modernsten Gesichtspunkten, Ausbau und Abfüllung nach mehreren Monaten Reifezeit direkt im Weingut. Im Anbau dominieren die traditionellen Sorten. Weißburgunder, Grauburgunder und Riesling spielen die bedeutendste Rolle auf dem Weißweinsektor im trockenen und halbtrockenen Bereich. Bei den Roten gewinnt der Dornfelder immer mehr an Bedeutung, obwohl Spätburgunder und Portugieser immer noch die Nase vorn haben. In der 2006 eröffneten schmucken Vinothek werden neben den Weinen auch Brände und Sekte angeboten.

2009 Bechtheimer Heilig Kreuz Silvaner QbA trocken



Staatssekretär Prof. Dr. Englert, Deutsche Weinkönigin Mandy Großgarten, Ralf und Ilke Erbel-dinger, Rheinhessische Weinkönigin Annika Strebel, Präsident Weinbauverband Rheinhessen Ingo Steitz, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, v.l.n.r.

Ein Feldkreuz war Namensgeber der Weinlage südwestlich von Bechtheim. (80 Prozent der Lage sind hängig mit Ausrichtung nach Süden. Unter einer Lössschicht herrscht im Untergrund sandiger Lehm vor, ein fruchtbarer und Feuchtigkeit haltender Boden. Der Silvaner steht hier seit 25 Jahren. Da bereits vor der Lese nicht nur großzügig entblättert, sondern auch konsequent ausgedünnt wurde, blieben für die Handlese am 4. Oktober nur noch 40 hl/ha. Die Trauben wurden schonend transportiert und schonend verarbeitet. Die Vergärung mit Reinzuchthefer erfolgte temperaturgesteuert. Bis zur Füllung wurde dem Wein ein langes Feinhefelager gegönnt. Anders als die leichten Sommerweine, die man von der Rebsorte kennt, präsentiert sich dieser Silvaner zwar sortentypisch in Nase und Mund, doch die Aromen treten sehr voll und ohne die übliche Zurückhaltung auf, machen ihn eher zum kräftigen Typ.

14,0 % vol vorh. Alkohol – 5,7 g/l Restzucker – 5,1 g/l Gesamtsäure
Preis: 5,50 € (0,75 l)



Weingut Glöckner

Stephan Glöckner
Am Weiherborn 24
55271 Stackeden-Elsheim

Tel 06130/1709
Fax 06130/946876
weingutgloeckner@web.de
www.weingutgloeckner.de

Sieger 2010 in der Kategorie
Grauburgunder
QbA bis Spätlese trocken,
Anbaugebiet Rheinhessen

"Wir arbeiten aus Überzeugung an überzeugenden Weinen."

Im Dreißigjährigen Krieg zerstört wurde die *Eckburg am Gestade*, von der heute nur noch ein Wohnhaus und Reste von Mauer und Wehrturm erhalten sind. Darüber hinaus erhalten ist der Name in Stackeden, das seit 1969 zusammen mit dem ehemals freien Reichsdorf Elsheim eine Doppelgemeinde bildet. Hier an den Hängen des Seltals hat der Weinbau seit Jahrhunderten Tradition und wird auch von der Familie Glöckner mit Leidenschaft betrieben. Einzigartige Weinbergsböden mit vielfältiger geologischer Struktur in hervorragenden Lagen und das milde Klima bilden dafür die ideale Grundlage. Der bewusste und verantwortungsvolle Umgang mit Rebe und Natur sowie die stetigen Qualitätsbemühungen führen zu den Weinen, hinter denen Stephan Glöckner steht und die er gerne an seine Kunden weitergibt - ein Stück Rheinhessen für zu Hause. Auf acht Hektar Rebfläche stehen mit jeweils 20 Prozent Anteil Riesling, Silvaner und weiße Burgundersorten. Den Rest teilen sich im Wesentlichen Rote Rebsorten. Spezialität des Hauses sind trockene und feinherbe Weißweine sowie Winzersekte in traditioneller Flaschengärung.

2009 Rheinhessen Grauer Burgunder Spätlese trocken



Staatssekretär Prof. Dr. Englert, Deutsche Weinkönigin Mandy Großgarten, Stephan Glöckner, Rhein Hessische Weinkönigin Annika Strebel, Präsident Weinbauverband Rheinhessen Ingo Steitz, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, v.l.n.r.

Die Engelstadter Einzellage Adelpfad gehört zur Großlage Kaiserpfalz, während die Stackeden-Elsheimer Weinberge zur Großlage Domherr zählen. Die Kaiserpfalz stellt den Bezug zu Ingelheim her, von wo der Legende nach einst Kaiser Friedrich Barbarossa ausgeritten und sich bald verirrt haben soll. Nachdem ein Engel ihm den Weg zurück wies, soll er am Platz der Erscheinung die Siedlung Engelstadt haben gründen lassen. Eine Wegstrecke, auf der die Edlen aus Barbarossas Gefolge sich gerne zur Jagd begaben, mag zur Bezeichnung Adelpfad geführt haben. Die Rebflächen liegen in einem Seitental der Selz. Die Böden mit ihrem hohen Anteil an schwerem Lehm und von Kalksteinadern durchzogen (Letten) und das durch die Tallage bedingte milde Klima, lassen neben den Rotweinsorten Dornfelder, Portugieser und Spätburgunder, die weißen Rebsorten Riesling, Silvaner und vor allem auch Grauburgunder gut gedeihen. Das Traumjahr 2009 ließ die Trauben hier absolut gesund sich zur Vollreife entwickeln. Geerntet wurde ein lockerbeeriges Lesegut mit 65 hl/ha Ertrag. Die Trauben wurden entrappt und schonend zur Maische verarbeitet. Nach 24-stündiger Maischestandzeit, schonender Pressung und langer Gärzeit wurde der Wein ohne Abstich bis zum Frühjahr auf ein Feinhefelager gegeben. Der Duft, den der Wein aus dem Glas heraus verströmt, lässt bereits seine Reife und die Komplexität erahnen. Zu mineralischen Aromen mischen sich Steinpilze, Vanille und reife Früchte. Im Geschmack ist er dann ausladend, kräftig, voluminös und mit langem Nachhall.

13,6 % vol vorh. Alkohol – 8,3 g/l Restzucker – 6,1 g/l Gesamtsäure
Preis: 4,80 € (0,75 l)



Weingut Walter und Georg Jung

Alzeyer Straße 4
55278 Udenheim

Tel 06737/246
Fax 06737/9952
info@wein-macht-jung.de
www.wein-macht-jung.de

Sieger 2010 in der Kategorie
Riesling QbA bis Spätlese
trocken,
Anbaugebiet Rheinhessen

"Klare, saubere Weine mit einem typischen Sortenprofil und einer gewissen Frische."

Udenheim gehört nicht unbedingt zu den traditionsreichen und namhaften rheinhessischen Weindörfern. Lange Zeit dominierte der Ackerbau hier das landwirtschaftliche Geschehen. Bis heute ist Udenheim mehr von Feldern mit wechselnder Fruchtfolge umgeben als von Rebflächen. Die liegen am westlichen Rand der Gemarkung. Dennoch hat auch der Weinbau im Ort seinen Platz und seine Bedeutung. Die Udenheimer Winzer scheuen auch weitere Wege in die benachbarten Gemarkungen von Gabsheim, Hahnheim oder Spiesheim nicht. Auch das Familienweingut Walter und Georg Jung ist seit Generationen mit dem Weinbau verbunden - mit Herz und Seele. Die ganze Familie lebt und liebt das Winzerdasein. Der Tradition des Weinbaus, der Region, der Pflege der alten Rebsorten und der Weinkultur fühlt man sich eng verbunden. Die Qualität der Weine beginnt im Weinberg. Es kommt nicht darauf an, Höchstserträge zu erzielen, sondern gesunde, extraktreiche Trauben zu ernten. Dies ist Voraussetzung dafür, dass sich der typische Geschmack einer jeden Rebsorte auch im Wein wiederfindet. Die Natürlichkeit und der schonende Anbau ist ganz besonders wichtig. Durch die Einlagerung im kühlen Naturkeller vergärt der Wein sehr langsam; gleichbleibende Temperaturen um zwanzig Grad sind hierbei optimal. Dabei kann der Wein sein volles, fruchtiges Aroma entwickeln. Georg Jung bewirtschaftet u.a. im Hahnheimer Knopf und im Spiesheimer Osterberg 17 Hektar und baut hier insgesamt 22 verschiedene Rebsorten an.

2009 Rheinhessen Riesling Spätlese trocken



Staatssekretär Prof. Dr. Englert, Deutsche Weinkönigin Mandy Großgarten, Georg und Helga Jung, Rheinhessische Weinkönigin Annika Strebel, Präsident Weinbauverband Rheinhessen Ingo Steitz, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, v.l.n.r.

„Bemerkenswert“ nennt Georg Jung diesen Wein in aller Bescheidenheit. Dabei ist er das verdiente Resultat intensiver Arbeit, die im Jahresverlauf investiert wurde. Auf den fruchtbaren Löss-Lehm-Böden des rheinhessischen Hügellandes muss der Riesling am kurzen Zügel gehalten werden, damit er, insbesondere bei Bedingungen wie im Traumjahr 2009, seine Energie nicht in Menge, sondern in Qualität umsetzt. Für diese Riesling Spätlese wurde der gesamte Weinberg früh von Hand entblättert und damit für gute Belüftung und Sonnenlicht auf den Trauben gesorgt. Die Trauben wurden zeitig halbiert, um den Ertrag deutlich zu reduzieren. Vor der eigentlichen Lese wurde eine selektive Handlese vorgeschaltet. Die Trauben wurden durchgängig schonend verarbeitet und mit geringem Druck ausgepresst. Die Gärung erfolgte mit Reinzuchthefen und bei ständiger Kühlung. In der Tat bemerkenswert ist die frische Frucht, die der Wein beinhaltet. Das ausgewogene Süße-Säure-Spiel sorgt für ein angenehmes Mundgefühl. Die Lust auf den nächsten Schluck steigt von Glas zu Glas.

13,0 % vol vorh. Alkohol – 5,6 g/l Restzucker – 6,4 g/l Gesamtsäure
Preis: 5,00 € (0,75 l)



Weingut Georg Gustav Huff

Dieter Huff
Woogstraße 1
55283 Nierstein

Tel 06133/50514
Fax 06133/61395
info@weingut-huff.com
www.weingut-huff.com

Sieger 2010 in der Kategorie
Huxelrebe Spätlese bis Auslese edelsüß,
Anbaugebiet Rheinhessen

„Mit Liebe, viel Sorgfalt und ein wenig Weinbesessenheit entstehen Weine, die unseren persönlichen Stil und den Charakter unserer Landschaft widerspiegeln.“

Die Weinberglagen bei Nierstein-Schwabsburg zählen zu den namhaftesten der Welt. Sie sind Teil der Niersteiner Großlage Spiegelberg, die ihren Namen von einem mittelalterlichen Signal- turm erhielt, der als Bestandteil des damaligen „mailingsystems“ der Kommunikation zwischen den Reichsburgen in Oppenheim und Schwabsburg diente. 17 Hektar davon gehören zum Weingut Georg Gustav Huff mit seiner 300-jährigen Tradition. Als im Verlauf der Erdgeschichte der obere Rheingraben einbrach, wurde bei Nierstein ein Streifen Rotschiefer freigelegt - einer der besten Böden für den Weinbau. Dazu kommt die Wärmestrahlung des direkt benachbarten Flusses den sonnigen Weinbergen des „Roten Hanges“ zugute. Dort gewachsene Rieslinge sind natürlich die Spezialität des Weinguts. Mit 25 Prozent hat Riesling den größten Anteil am betriebsinternen Rebsortenspiegel. Es folgen 15 Prozent Spätburgunder und je 8 Prozent Grau- und Weißburgunder. Vorzeigelagen sind Hipping, Pettental und Schloss Schwabsburg. Der Familienbetrieb nutzt die optimalen Standortvoraussetzungen und setzt dabei auf modernste Kellertechnik und auf die traditionelle Art der Weinbereitung. Unter dem Motto "Wir öffnen Ihnen Hof und Keller - und einige Flaschen. Öffnen Sie Ihre Sinne!" werden die Freunde guter Weine zum persönlichen Kennenlernen nach Schwabsburg eingeladen.

2009 Niersteiner Bildstock Huxelrebe Auslese



Staatssekretär Prof. Dr. Englert, Deutsche Weinkönigin Mandy Großgarten, Daniel und Stefan Huff, Rheinhessische Weinkönigin Annika Strebel, Präsident Weinbauverband Rheinhessen Ingo Steitz, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, 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. Der Niersteiner Bildstock zieht sich südlich von Schwabsburg bis nach Nierstein hin. Im Boden Kalkstein sowie steiniger und toniger Lehm. Darauf ein 30 Jahre alter Weinberg, der im Jahresverlauf intensiv und sorgfältig bearbeitet wurde. Bereits vor der Blüte wurde die Traubenzone entblättert, später die großbeerigen Trauben entfernt. Die Bedingungen des Jahres 2009 ließen es zu, die Trauben bis Ende Oktober hängen zu lassen, bis sie selektiv und von Hand mit einem Ertrag von 40 hl/ha gelesen wurden. Um die Trauben aufzuschließen, wurden sie wie in alten Zeiten in der Lesebütte getreten und anschließend 20 Stunden stehen und ziehen gelassen. Die gezügelte Gärung zog sich bis Ende Dezember hin. Der erste Abstich und die Filtration wurden vor der Füllung Anfang März vorgenommen. Typisch Huxelrebe ist das üppige exotisch fruchtige Bukett, das aus dem Glas strömt. Mango und Maracuja herrschen vor und werden von einem leichten Muskatton begleitet.

9,0 % vol vorh. Alkohol – 123,0 g/l Restzucker – 8,8 g/l Gesamtsäure
Preis: 8,50 € (0,75 l)



Weingut Peth-Wetz

Hartmut und Christian Peth
Alzeyer Straße 16
67593 Bermersheim

Tel 06244/4424
Fax 06244/4494
info@peth-wetz.com
www.peth-wetz.com

Sieger 2010 in der Kategorie
Spätburgunder Rotwein trocken
QbA bis Spätlese,
Anbaugebiet Rheinhessen

“... dem Wein Zeit lassen - wir sind immer auf der Suche nach ‚dem‘ perfekten Wein.“

Weinberge in der Toplage Bermersheimer Hasenlauf zu haben, war dem Weingut Peth-Wetz nicht genug. Das unbändige Qualitätsstreben ließ den Betrieb bis heute auf 20 ha anwachsen wobei Rebflächen nicht nur im benachbarten Westhofener Rotenstein oder dem Dalsheimer Hubacker, sondern auch im entlegenen Siefersheimer Heerkretz dazu kamen. Dem Wein Zeit geben! Damit wird die Philosophie des Weinguts auf den Punkt gebracht. Vom Weinberg bis in die Flasche ist ein weiter Weg. Mit Eile und Hektik kommt man da nicht weit. Man geht es eher ruhig und gelassen an. Das Wichtigste sind die Reben und der Boden - im Weinberg wird frühzeitig mit der Schere der Ertrag des nächsten Herbstes begrenzt, um nur ausgewählten Trauben, die Zeit zu geben, richtig Kraft zu tanken. Deshalb sehen die Peth-Wetz-Weinberge auch ein wenig anders aus als viele andere - aufgeräumter könnte man sagen. Auch bei der Lese lässt man sich Zeit, denn oft haben die Herbstmonate noch genug Sonnenstunden um noch ein bisschen Extrakt drauf zu packen. Am meisten Zeit bekommen die Weine im Keller. Hier wird nichts wirklich gemacht, nur beobachtet und im richtigen Moment vollendet und gefüllt - alles eine Frage des richtigen Timings. Rd. 30 Prozent der Rebfläche ist mit Riesling bestockt; es folgen 25 Prozent weiße Burgundersorten, 17 Prozent Spätburgunder und mehrere Rebsorten auf den übrigen Flächen. Peth-Wetz setzt vor allem auf charakterstarke Rotweine aus dem Barrique, kraftvolle weiße Barriqueweine und Lagenrieslinge.

2007 Westhofener Rotenstein Spätburgunder QbA im Barrique gereift



Staatssekretär Prof. Dr. Englert, Deutsche Weinkönigin Mandy Großgarten, Christian Peth, Rhein Hessische Weinkönigin Annika Strebel, Präsident Weinbauverband Rheinhessen Ingo Steitz, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, v.l.n.r.

Der Westhofener Rotenstein grenzt unmittelbar an die Bermersheimer Vorzeigelage Hasenlauf. Hier wie dort ist unter einer Lössdecke sandiger und steiniger Lehm und Kalkstein im Boden. Die Ausrichtung ist allerdings, anders als beim südlichen Nachbar, Ost-Nordost. Die völlige Entblätterung des Weinbergs etwa eine Woche vor der Blüte wurde für den Spätburgunder zur echten Herausforderung. Er reagierte mit extremer Verrieselung und Kleinbeerigkeit, aber er bewältigte sie. Die Ertragseinstellung wurde bereits im August vorgenommen Korrektur und Entfernen von Schultern dann Anfang September. Ende Oktober wurden gerade einmal 16 hl/ha von Hand gelesen. Die Trauben wurden entrappt und die Maische sechs Wochen gären gelassen. Nach 18 Monaten Barriqueausbau wurde der Wein unfiltriert gefüllt. In die Nase steigen getrocknete Pflaumen und eingelegtes Dörrobst, aber auch etwas Rum und Amarone sowie Kakaobohne und grüner Tee. Im Geschmack zeigt sich der Spätburgunder kraftvoll und tanninreich mit viel Extraktstoffe am Gaumen, die zusammen mit der vitalen Fruchtsäure auch den Alkohol einbindet.

16,1 % vol vorh. Alkohol – 0,8 g/l Restzucker – 5,0 g/l Gesamtsäure
Preis: 22,00 € (0,75 l)

Weingut Kurt Erbeldinger und Sohn



Stefan Erbeldinger
West 3
67595 Bechtheim

Tel 06244/4932
Fax 06244/7131
info@weingut-erbeldinger.de
www.weingut-erbeldinger.de

Sieger 2010 in der Kategorie
Weißburgunder
QbA bis Spätlese trocken,
Anbaugebiet Rheinhessen

“Die Liebe zum Wein - verbunden mit Tradition und Fortschritt.”

Runde 50 Jahre ist es her, dass der Namensgeber des Weinguts seinen landwirtschaftlichen Gemischtbetrieb auf Weinbau umstellte. Das war die Zeit, in der sich Bechtheim zur sechstgrößten Weinbaugemeinde Rheinhessens (Platz 11 in Rheinland-Pfalz) entwickelte. Bis dahin waren die tiefgründigen Lössböden in der Region der heutige VG Westhofen durch intensiven Ackerbau genutzt worden. Der Nährstoffreichtum der Böden und ihre rasche Erwärmbarkeit im sonnenverwöhnten Wonnegau machte sie aber auch zum idealen Standort für Weine mit unverwechselbarem Terroir, das vollmundige Aromen, sanfte Säure, dezente Frucht und viel Körper hervorbringt. Das Weingut Kurt Erbeldinger und Sohn bewirtschaftet in den Gemarkungen von Bechtheim (Geyersberg, Heiligkreuz, Hasensprung) und Gundheim (Mandelbrunnen, Sonnenberg) 31 ha Rebfläche mit einem vielfältigen Sortenspiegel. Riesling (20 Prozent), Weißburgunder (15), Spätburgunder (15), Portugieser (12), Dornfelder (12) u.a.m.. Rotweine machen heute 40 Prozent des Sortiments aus. Das reichhaltige Weinangebot wird durch eine große Auswahl hauseigener Sekte ergänzt.

2009 Gundheimer Mandelbrunnen Weißburgunder „privat“ trocken QbA



Staatssekretär Prof. Dr. Englert, Deutsche Weinkönigin Mandy Großgarten, Christoph, Edith und Stefan Erbedinger, Rheinhessische Weinkönigin Annika Strebel, Präsident Weinbauverband Rheinhessen Ingo Steitz, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, v.l.n.r.

Einer von Tausend *Hiwwel* (Hügel) im rheinhessischen Hügelland ist der Mandelbrunnen, wo einst ein Mandelbaum bei einer Quelle gestanden haben mag. Eine fette, lehmurchzogene Lössschicht liegt hier über Mergel. Der Hang ist leicht nach Ost-Südost geneigt. Das Klima ist mild mit viel Sonne bis in den Herbst hinein, ein ideales Anbaugebiet für Weißburgunder, der sich hier in den letzten zwanzig Jahren stark ausgebreitet hat und sich in Rheinhessen zielstrebig auf die 1.000-Hektar-Marke zubewegt (aktuell 913 ha). Das „Geheimnis“ hinter der besonderen Güte des hier gewachsenen Siegerweins ist die konsequente Ertragsreduzierung durch Ausdünnung und Traubenteilung im Weinberg. Handlese, schonende Verarbeitung, gezügelte Vergärung und Feinhefelager sind die Stichworte, die die Entwicklungsgeschichte des Weins zusammen fassen. Er zeigt sich im Glas mit strohgelber Farbe und lockt in der Nase mit Aromen von reifen gelben Früchten und einer dezenten Mandelnote. Im Geschmack ist er vollmundig, edel und finessenreich mit angenehmem Schmelz und eleganter Frucht.

13,7 % vol vorh. Alkohol – 5,8 g/l Restzucker – 5,0 g/l Gesamtsäure
Preis: 10,00 € (0,75 l)

Der Wettbewerb SIEGERWEIN 2010 wurde unterstützt von Rhenser Mineralbrunnen GmbH

150 Jahre
TRADITION HAT EINEN NAMEN.

RHENSER

AUS GÄSTEN
FREUNDE MACHEN.

GOLDENER PREIS 2010
DLG
PRÄMIERT

RHENSER
Soell
Natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure

RHENSER
Medicus
Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure

RHENSER
Classic
Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure

RHENSER
Medicus
Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure

RHENSER
Soell
Natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure

WWW.RHENSER.DE



Landwirtschaftskammer
Rheinland-Pfalz

LANDESPRÄMIERUNG
FÜR WEIN
UND SEKT

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