



DIE SIEGERWEINE 2009



**Die Besten der Landesprämierung für Wein
und Sekt 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 2009!



Die Landesprämierung für Wein und Sekt ist das Forum, auf dem sich Weinbaubetriebe, die sich durch jahrelange Spitzenleistungen einen Namen gemacht haben, und ambitionierte Aufsteiger, die sich in der Ersten Liga etablieren wollen, mit einander messen können. Der Siegerweinwettbewerb 2009 als Konkurrenz der im Jahresverlauf bereits goldprämiierten Weine zeigt sowohl die Klasse der Renommierten wie auch das Potenzial der Jungen, von denen schon einige in die absolute Spitze vorstoßen konnten. In diesem Jahr prämiieren wir 29 Sieger. Verlierer gibt es hier nicht. Zum Einen haben alle Teilnehmer mit Gold in der Prämierung nachgewiesen, dass sie alle zu den Besten im Land gehören. Zum Andern gibt es in der Spitze zwar Nuancen, die geschmackliche Unterschiede ausmachen und zu Präferenzen führen, Qualitätsunterschiede gibt es hier nicht mehr. Was von den sensorisch hochqualifizierten Juroren, denen Dank und Anerkennung gebührt, als Siegerwein gekürt wird, setzt Maßstäbe. Daran darf sich jeder orientieren, der Topqualitäten erzeugen will. Der Betrieb, der hinter dem Siegerwein steht, darf sich mit einem Prädikat schmücken, das viel über Unternehmensphilosophie und Leistungsfähigkeit aussagt. Die Botschaft, die von hier ausgeht, heißt : Wer einen Siegerwein im Sortiment hat, der verfügt über ein vielversprechendes Potenzial.

Dieser Katalog will dazu einladen, die Siegerweine, vor allem aber auch die Siegerbetriebe und dieses Potenzial kennen zu lernen. Deshalb werden hier nicht nur die Siegerweine, sondern auch die Siegerbetriebe ausführlich vorgestellt.

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

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 2009	14
Die Siegerpräsentation 2009	19
Anbaugebiet Ahr	20
Weingut Burggarten, Bad Neuenahr-Ahrw.	20
Dagernova Weinmanufaktur und Ahr-Winzer eG Dernau	22
Anbaugebiet Mittelrhein	24
Weingut Matthias Müller, Spay	24
Weingut Matthias Müller, Spay	26
Weingut Friedrich Scheidgen, Hammerstein	28
Anbaugebiet Mosel	30
Weingut Albert Kallfelz GbR, Zell (Mosel)	30
Weingut Albert Kallfelz GbR, Zell (Mosel)	32
Weingut Rueff-Röchling, Enkirch	34
Weingut Jörg Trossen, Traben-Trarbach	36
Weingut Albert Kallfelz GbR, Zell (Mosel)	38
Gebietsübergreifend für Ahr, Mittelrhein und Mosel	40
Wein- und Sektgut Walter Rauen, Detzem	40
SMW Saar-Mosel-Winzersekt GmbH, Trier	42

Anbaugebiet Nahe	44
Weingut Rudolf Sinß, Windesheim	44
Weingut Bürgermeister Schweinhardt Nf., Langenlonsheim	46
Weingut Rudolf Sinß, Windesheim	48
Anbaugebiet Pfalz	50
Weingut Karlheinz Becker, Heuchelheim-Klingen	50
Winzergenossenschaft Edenkoben, Edenkoben	52
Wein- und Sektgut Jesuitenhof, Dirmstein	54
Weingut Gerhard Hauck, Maikammer	56
Forster Weinkontor GmbH, Forst	58
Weingut Walter Brendel, Pleisweiler-Oberhofen	60
Wein- und Sektgut Corbet, Neustadt/Wstr.-Diedesfeld	62
Anbaugebiet Rheinhessen	64
Weingut Gallé, Flonheim	64
Weingut Hemmes, Bingen	66
Weingut Werner Pitthan, Zotzenheim	68
Weingut Seebrich, Nierstein	70
Weingut Gres, Appenheim	72
Weingut Heinrich Groh, Bechtheim	74
Weingut Arndt F. Werner, Ingelheim	76

Siegerweinkategorien 2009

(alle Weißweine Jahrgang 2008)

1. Anbaugebiet Ahr

- 1.1 Frühburgunder Rotwein trocken
- 1.2 Spätburgunder Rotwein trocken

2. Anbaugebiet Mittelrhein

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

3. Anbaugebiet Mosel

- 3.1 Riesling trocken „frisch, fruchtig“ (QbA bis Spätlese, max. 100 g/l Gesamtalkohol)
- 3.2 Riesling trocken „Premiumsegment“ (QbA, Spätlese, Auslese)
- 3.3 Riesling (ab halbtrocken bis 25 g/l Restzucker)
- 3.4 Riesling 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, Jahrgang 2008
- 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 9. September 2009 in Bad Kreuznach (Nahe) und Alzey (Rheinhessen), am 15. und 16. September in Neustadt a.d.W. (Pfalz) und in Bernkastel-Kues (Ahr, Mittelrhein, Mosel) durchgeführt. Eine unabhängige Jury, bestehend aus anerkannten, neutralen Weinsachverständigen, bewertete dort jeweils die angestellten Weine, natürlich in einer verdeckten Probe.



Sachverständige Petra Bernhard bei der Siegerweinprobe in Bad Kreuznach

Mitglieder der Jury sind Vertreter der Weinbranche, der Gastronomie, der Fachpresse sowie weinkundige Verbraucher. Damit ist nicht allein fachliche Kompetenz gewährleistet. Damit stellt die Jury auch einen Kompetenzquerschnitt dar, der die Verbraucherseite des Weinmarktes 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 2008 nicht einfach. Zum Teil waren bis zu drei Probendurchgänge erforderlich, um die Besten der Besten heraus zu finden und am Ende einen Sieger zu küren. Damit wurde die Qualität wahrhaftig auf die Spitze getrieben.



Intensives Probieren in der Prüfstelle Alzey



**Jurymitglieder der Siegerweinprobe für das Anbaugebiet Pfalz
(Probenleitung: Dr. Thomas Wehl und Rudolf Litty, Weinbauamt Neustadt an der
Weinstraße)**

Dr. Georg Binder, Sachverständiger, DLR
Rheinpfalz

Klaus Briegel, Pfälzer Barrique-Forum,
Vorsitzender

Martin Darting, Dar Vino,
Sensorikmanagement

Michael Dostal, mssw Print-Medien Service
Südwest GmbH, Geschäftsführer

Magdalena Dreisiebner, Master of Science
für Weinwirtschaft

Dr. Werner Fader, Sachverständiger

Particia Frank, Pfälzer Weinkönigin 2008/2009

Dipl. oec.troph Cornelia Füge, BBS Südl.
Weinstraße, Koordinatorin der Hotelfachschule

Dr. Steffen Michler, Sinnenphysiologe

Klausjürgen Müller, Diplom-Kaufmann

Bernhard Schandelmaier, Sachverständiger DLR Rheinpfalz

Stefan Scherrer, LUA Speyer, Weinkontrolleur

Katja Schweder, Kellerei der BASF



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

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



Eckhard Frick bei der Siegerweinprobe in Bad Kreuznach

Johann Seckler, Forschungsanstalt Geisenheim,
Kellerwirtschaftlicher Fachberater

Christine Dautermann, Naheweinkönigin 2008/2009

Linda Anspach, Sachverständige Qualitätsweinprüfung

Eckhard Frick, Sachverständiger Qualitätsweinprüfung

Sarah Schmitt, Deutsche Weinprinzessin 2008/2009

Petra Bernhard, Önologin und
Sachverständige Qualitätsweinprüfung

Wolfgang Pies, Sachverständiger Qualitätsweinprüfung

Véronique Klein, Sachverständige Qualitätsweinprüfung

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

Gerhard Blüm, Weinbauberater i.R.
Hermann Böhm, DLG-Sachverständiger
Hanspeter Gau, Aufsichtsratsvorsitzender XSCIO
Klaus Walter Grundstein, Geschäftsführer i.R.
Gerhard Gutzler, Winzer
Gerhard Hoffmann, Gymnasiallehrer
Wolfgang Krauß, Weinanalytiker
Hermann Kreiner, Prüfstellenleiter i.R.
Dr. Ute Michalsky, Weinanalytikerin
Wilfried Moselt, Weinjournalist
Stefanie Raspé-Appelmann, Weinanalytikerin
Walter Reineck, Jurist
Emil Schmitt, Gastronom
Stephan Schöller, Weinanalytiker
Hansjochem Schrader, Landrat i.R.
Helmut Schultz, Geschäftsstellenleiter
Herbert Wittowski, Weinanalytiker
Peter Zilliger, Immobilienmakler



Mittelrheinweinkönigin Gabi Emmerich bei der Siegerweinprobe in Bernkastel-Kues



Das hohe Niveau der angestellten Weine verbreitete gute Stimmung unter den Prüfern in Alzey.

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

Karl Beucher, Weinsachverständiger

Manuel Brixius, Moselland eG

Sonja Christ, Moselweinkönigin 2008/2009

Gabi Emmerich Mittelrheinweinkönigin
2008/2009

Wolfgang Frisch, Leitender
Landwirtschaftsdirektor a. D.

Werner Kirchhoff, Moselland eG,
Geschäftsführer

Gerd Knebel, Die Winzer-Zeitschrift

Alexander Kohnen, Sachverständiger,
International Wine Institute

Walter Kopowski, Gastronom



Als Sachverständige bei der Siegerprobe in Bad Kreuznach:
Die Deutsche Weinprinzessin Sarah Schmitt



In Alzey nahm Prüfstellenleiter Dr. Ludwig Tauscher aktiv an den Proben teil.

Gerhard Lambrich, Präsident des
Weinbauverbandes Mittelrhein

Wolfgang Pfeifer, Sachverständiger FHW-
Fachbereich Geisenheim

Hans-Georg Lorscheider, Restaurant Zur
Malerklaus, Gastronom

Achim Rosch, Sachverständiger DLR Mosel

Ökonomierat Adolf Schmitt, Ehrenpräsident
des Weinbauverbandes Mosel

Dr. Gerd Scholten, Sachverständiger, DLR
Mosel

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

Horst-Werner Ullrich, Landhotel Ullrich, Gastronom

Manfred Völpel, Weinsachverständiger

Regina Theunissen, Journalistin, Rheinzeitung



Die Prüfer in Neustadt an der Weinstraße finden in der Kategorie Dornfelder Rotwein trocken den Siegerwein 2009 heraus.



Mit allen Sinnen und voller Konzentration: Die Sachverständige Véronique Klein bei der Siegerweinverkostung des Anbaugebietes Nahe in Bad Kreuznach.

Siegerweine – die Besten der Besten

Information zum Wettbewerb Siegerwein 2009

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.

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 in Bernkastel-Kues dafür ihren Sensorikraum zur Verfügung.



Wer wählt die Siegerweine aus?

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

Wie viele Siegerweine gibt es?

Die rheinland-pfälzischen Anbaugebiete haben im Jahr 2009 insgesamt 29 Kategorien, je nach Größe des Anbaugebietes zwischen zwei und sieben, festgelegt. Für die Anbaugebiete Ahr, Mittelrhein und Mosel-Saar-Ruwer wurden in diesem Jahr neben gebiets-spezifischen zwei gebietsübergreifende Kategorien definiert.



Rheinland-Pfalz mit seinen 6 Weinanbaugebieten

Die Siegerweine und Platzierten des Jahres 2009

Anbaugebiet Ahr, Frühburgunder Rotwein trocken

1. 2007 Ahr Frühburgunder QbA trocken im Barrique gereift
Dagernova Weinmanufaktur und Ahr-Winzer eG Dernau, Bad Neuenahr-Ahrweiler
2. 2008 Marienthaler Rosenberg Frühburgunder QbA trocken im Barrique gereift
Weingut Peter Kriechel, Bad Neuenahr-Ahrweiler
3. 2008 Ahr Frühburgunder QbA trocken
Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr, Mayschoß

Anbaugebiet Ahr, Spätburgunder Rotwein trocken

1. 2007 Heimersheimer Burggarten Spätburgunder QbA trocken im Barrique gereift
Weingut Burggarten P.J. Schäfer & Söhne, Bad Neuenahr-Ahrweiler
2. 2007 Ahr Spätburgunder QbA trocken im Barrique gereift
Maibachfarm Günter Gatzmaga, Bad Neuenahr-Ahrweiler
3. 2008 Ahrweiler Ursulinengarten, Spätburgunder QbA
Weingut Burggarten P.J. Schäfer & Söhne, Bad Neuenahr-Ahrweiler

Anbaugebiet Mittelrhein, Riesling QbA bis Spätlese trocken

1. 2008 Hammersteiner Schloßberg Riesling QbA Hochgewächs trocken
Weingut Friedrich Scheidgen, Hammerstein
2. 2008 Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Spätlese trocken
Weingut Florian Weingart, Spay
3. 2008 Mittelrhein Riesling QbA trocken
Weingut Eisenbach-Korn GbR Friedel u. Tobias Korn, Oberheimbach

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

1. 2008 Bopparder Hamm Mandelstein Riesling QbA halbtrocken
Weingut Matthias Müller, Spay
2. 2008 Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Spätlese halbtrocken
Weingut Didinger, Osterspai
3. 2008 Hönninger Schloßberg Riesling QbA Hochgewächs halbtrocken
Stadtweingut Bad Hönningen

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

1. 2008 Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Spätlese
Weingut Matthias Müller, Spay
2. 2008 Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Spätlese
Weingut Didinger, Osterspai
3. 2008 Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Spätlese
Weingut Didinger, Osterspai

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

1. 2008 Merler Adler Riesling Kabinett trocken
Weingut Albert Kallfelz GbR, Zell (Mosel)
2. 2008 Trittenheimer Apotheke Riesling Kabinett trocken
Weingut Schmitt-Rodermund, Günther Schmitt, Trittenheim
3. 2008 Mehringer Goldkupp Riesling Spätlese trocken
Weingut Michael Hank, Mehring-Loersch

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

1. 2008 Merler Königslay-Terrassen Riesling QbA
Weingut Albert Kallfelz GbR, Zell (Mosel)
2. 2008 Trabener Kräuterhaus Riesling Spätlese trocken
Weingut Jörg Trossen, Traben-Trarbach
3. 2008 Zeller Schwarze Katz Riesling QbA Hochgewächs trocken
Weingut Karlheinz Weis, Zell (Mosel)

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

1. 2008 Trabener Würzgarten Riesling Spätlese
Weingut Jörg Trossen, Traben-Trarbach
2. 2008 Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese halbtrocken
Weingut Schmitt-Rodermund, Günther Schmitt, Trittenheim
3. 2008 Mosel Riesling Classic
Weingut Rosenhof, Stefan Fritzen, Maring-Novian

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

1. 2008 Merler Adler Riesling Kabinett
Weingut Albert Kallfelz GbR, Zell (Mosel)
2. 2008 Winninger Hamm Riesling Kabinett
Weingut Rainer Fries, Winnigen
3. 2008 Ürziger Würzgarten Riesling Kabinett
Weingut Rebenhof Johannes Schmitz, Ürzig

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

1. 2008 Ürziger Würzgarten Riesling Spätlese süß
Weingut Rueff-Röchling, Hubertus Langen und Hans-Theo Schenk, Enkirch
2. 2008 Veldenzer Elisenberg Riesling Auslese
Weingut Bauer, Jörg u. Thomas Bauer, Mülheim (Mosel)
3. 2008 Valwiger Herrenberg Riesling Spätlese süß
Weingut Lönartz-Thielmann, Hans-Georg Lönartz, Ernst

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

1. 2008 Mosel Weißer Burgunder QbA trocken
Wein- und Sektgut Walter Rauen, Stefan Rauen, Detzem
2. 2008 Mosel Weißburgunder QbA trocken
Weingut Albert Kallfelz GbR, Zell (Mosel)
3. 2008 Mosel Grauburgunder QbA trocken
Staatliche Weinbaudomäne Trier

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

1. 2007 Eitelsbacher Marienholz Riesling Sekt b.A. brut
SMW Saar-Mosel-Winzersekt GmbH, Trier
2. 2007 Mittelrhein Riesling Sekt b.A. brut
Weingut Eisenbach-Korn GbR, Friedel u. Tobias Korn, Oberheimbach
3. 2007 Zeller Nussberg Riesling Sekt b.A. brut
Sekt- und Weingut Stephan Fischer, Zell (Mosel)

Anbaugebiet Pfalz, Riesling Kabinett trocken

1. 2008 Pfalz Riesling Kabinett trocken
Weingut Karlheinz Becker, Heuchelheim-Klingen
2. 2008 Klingenmünsterer Maria-Magdalena Riesling Kabinett trocken
Weingut Porzelt, Klingenmünster
3. 2008 Pfalz Riesling Kabinett trocken
Weingut Herbert Meßmer, Burrweiler

Anbaugebiet Pfalz, Dornfelder Rotwein QbA trocken, Jahrgang 2008

1. 2008 Edenkobener Schloß Ludwigshöhe, Dornfelder QbA trocken
Winzergenossenschaft Edenkoben, Edenkoben
2. 2008 Kirchheimer Schwarzerde, Dornfelder QbA trocken
Palmberg eG, Laumersheim
3. 2008 Pfalz Dornfelder QbA trocken
Weingut Oberhofer, Edesheim

Anbaugebiet Pfalz, Weißburgunder QbA bis Spätlese trocken

1. 2008 Maikammer Mandelhöhe, Weißburgunder QbA trocken
Weingut Gerhard Hauck, Maikammer
2. 2008 Ruppertsberger Linsenbusch, Weißburgunder Kabinett trocken
Weingut von Winning (Dr. Deinhard), Deidesheim
3. 2008 Pfalz Weißburgunder QbA trocken
Bergdolt-Reif & Nett, Duttweiler

Anbaugebiet Pfalz, Spätburgunder Rotwein QbA bis Spätlese trocken

1. 2007 Dirmsteiner Jesuitenhofgarten QbA trocken
Weingut Klaus Schneider, Dirmstein
2. 2007 Dürkheimer Feuerberg Spätburgunder QbA trocken
Weingut Darting, Bad Dürkheim
3. 2007 Wachenheimer Mandelgarten, Spätburgunder QbA trocken
Weingut Darting, Bad Dürkheim

Anbaugebiet Pfalz, Sauvignon blanc QbA bis Spätlese trocken

1. 2008 Pfalz Sauvignon blanc Kabinett trocken
Forster Weinkontor GmbH, Forst
2. 2008 Pfalz Sauvignon blanc QbA trocken
Weingut Alfons Ziegler, St. Martin
3. 2008 Eschbacher Hasen Sauvignon blanc QbA trocken
Weingut Bruno Wind, Eschbach

Anbaugebiet Pfalz, Grauburgunder QbA bis Spätlese trocken

1. 2008er Pfalz Grauburgunder QbA trocken
Weingut Walter Brendel, Pleisweiler-Oberhofen
2. 2008er Weisenheimer Sonnenberg, Grauburgunder Spätlese trocken
Weingut Schenk-Siebert, Grünstadt-Sausenheim
3. 2008er Edenkobener Kirchberg, Grauburgunder Spätlese trocken
Weingut Peter Graeber, Edenkoben

Anbaugebiet Pfalz Riesling Sekt brut

1. 2007 Pfalz Riesling Sekt b.A. brut
Wein- & Sektgut Corbet, Neustadt/Wstr.-Diedesfeld
2. 2007 St. Martin Riesling Sekt b.A. brut
Sektgemeinschaft St. Martin, St. Martin
3. 2007 Pfalz Riesling Sekt b.A. brut
Sektellerei Martinushof, Niederkirchen

Anbaugebiet Nahe, Grau- und Weißburgunder QbA bis Spätlese trocken

1. 2008 Nahe Grauburgunder QbA trocken
Weingut Rudolf Sinß, Windesheim
2. 2008 Windesheimer Sonnenmorgen Weißer Burgunder QbA trocken
Weingut Günter Schmidt, Windesheim
3. 2008 Kreuznacher St. Martin Grauer Burgunder Spätlese trocken
Weingut Steffen Meinhard, Bad Kreuznach

Anbaugebiet Nahe, Riesling QbA bis Spätlese trocken

1. 2008 Langenlonsheimer Rothenberg Riesling Terrasse QbA trocken
Weingut Bürgermeister Schweinhardt Nf., Langenlonsheim
2. 2008er Meddersheimer Rheingrafenberg Riesling Spätlese trocken
Weingut Harald Hexamer, Meddersheim
3. 2008er Schloßböckelheimer In den Felsen Riesling QbA trocken
Weingut Harald Hexamer, Meddersheim

Anbaugebiet Nahe Riesling Spätlese lieblich bis süß

1. 2008 Windesheimer Römerberg Riesling Spätlese
Weingut Rudolf Sinß, Windesheim
2. 2008 Meddersheimer Rheingrafenberg Riesling Spätlese
Weingut Harald Hexamer, Meddersheim
3. 2008 Meddersheimer Rheingrafenberg Riesling Spätlese
Weingut Harald Hexamer, Meddersheim

Anbaugebiet Rheinhessen, Portugieser Rotwein QbA bis Spätlese trocken

1. 2007 Rheinhessen Portugieser Rotwein trocken
Weingut Gallé, Flonheim
2. 2008 Ingelheimer Rotes Kreuz Blauer Portugieser Rotwein trocken
Weingut Jürgen Mett, Ingelheim
3. 2007 Heppenheimer Schneckenberg Portugieser Rotwein QbA trocken
Weingut Georg-Jakob Keth, Offstein

Anbaugebiet Rheinhessen, Silvaner QbA bis Spätlese trocken

1. 2008 Rheinhessen Silvaner QbA
Weingut Hemmes, Bingen
2. 2008 Appenheimer Eselspfad Silvaner QbA
Weingut Joachim Bettenheimer, Ingelheim
3. 2008 Binger Silvaner QbA trocken
Weingut Hemmes, Bingen

Anbaugebiet Rheinhessen, Weißburgunder QbA bis Spätlese trocken

1. 2008 Ingelheimer Weißer Burgunder QbA trocken
Weingut Arndt F. Werner, Ingelheim
2. 2008 Weinolsheimer Hohberg, Weißer Burgunder Spätlese trocken
Weingut Eckehart Gröhl, Weinolsheim
3. 2008 Rheinhessen Weißer Burgunder Spätlese trocken
Weingut Weidenhof, Heinz-Gerd Schweickardt u. Sohn, Appenheim

Anbaugebiet Rheinhessen, Grauburgunder QbA bis Spätlese trocken

1. 2008 Rheinhessen Grauburgunder QbA trocken
Weingut Werner Pitthan, Zotzenheim
2. 2008 Rheinhessen Grauer Burgunder QbA trocken
Weingut Bischel, Appenheim
3. 2008 Flonheimer Klostergarten, Grauer Burgunder QbA trocken
Weingut Pauser, Flonheim

Anbaugebiet Rheinhessen Huxelrebe, Spätlese bis Auslese edelsüß

1. 2008 Appenheimer Eselspfad Huxelrebe Auslese
Weingut Gres, Appenheim
2. 2008 Rheinhessen Huxelrebe Spätlese
Weingut Weidenhof, Heinz- Gerd Schweickardt u. Sohn, Appenheim
3. 2008 Uelversheimer Schloß Huxelrebe Spätlese
Weingut Erich und Eric Manz, Weinolsheim

Anbaugebiet Rheinhessen Spätburgunder Rotwein, QbA bis Spätlese trocken

1. 2007 Rheinhessen Spätburgunder Rotwein QbA trocken
Weingut Heinrich Groh, Bechtheim
2. 2006 Rheinhessen Spätburgunder Rotwein QbA trocken im Barrique gereift
Weingut Karl May, Liebenauer Hof, Osthofen
3. 2006 Oppenheimer Herrenberg, Spätburgunder Rotwein QbA trocken i.B.g.
Weingut Erich und Eric Manz, Weinolsheim
und
2007 Ingelheimer Pares Blauer Spätburgunder Rotwein trocken
Weingut Jürgen Mett, Ingelheim

Anbaugebiet Rheinhessen, Riesling QbA bis Spätlese trocken

1. 2008 Niersteiner Heiligenbaum Riesling Kabinett trocken
Weingut Seebrich, Nierstein
2. 2008 Bodenheimer Heitersbrunnchen Riesling QbA trocken
Weingut Stefan Leber Mainz
3. 2008 Guntersblumer Himmelthal Riesling Spätlese trocken
Weingut Domhof Alexander Baumann, Guntersblum

Siegerweinpräsentation 2009

Die Verleihung der Urkunden an die 29 erfolgreichen Teilnehmer des Wettbewerbs SIEGERWEIN 2009 erfolgte am 19. Oktober 2009 im Gewölbesaal des Kurfürstlichen Schlosses zu Mainz.

Die Auszeichnung wurde vorgenommen durch den Präsidenten der Landwirtschaftskammer Ökonomierat Norbert Schindler MdB, den Staatssekretär im Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau Prof. Dr. Siegfried Englert, die Deutsche Weinkönigin Sonja Christ und die Weinmajestät des jeweiligen Anbaugebietes, Ahrweinkönigin Mandy Großgarten, Mittelrheinweinkönigin Gabi Emmerich, Moselweinkönigin Katharina Okfen, Naheweinprinzessin Eva Hirsch, die Pfälzische Weinkönigin Gabi Klein und die Rhein Hessische Weinkönigin Sina Listmann.



Der Präsident der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz Ökonomierat Norbert Schindler MdB eröffnete die Präsentation der Siegerweine 2009 im Gewölbesaal des Kurfürstlichen Schlosses.



Weingut Burggarten

Paul-Josef Schäfer
Landskronerstraße 61-67
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Tel 02641/21280,
Fax 02641/79220
info@weingut-burggarten.de
www.weingut-burggarten.de

Sieger 2009 in der Kategorie
Spätburgunder Rotwein trocken,
Anbaugebiet Ahr

“Junge, frische Elemente mit der bestehenden Erfahrung fließen derzeit in die Betriebsphilosophie ein und kreieren solche Weine.”

Am Fuße der sagenumwobenen Landskrone im Ortsteil Heppingen der Kreisstadt Bad Neuenahr-Ahrweiler befindet sich das Weingut Burggarten, das seit nunmehr vier Generationen von der Winzerfamilie Schäfer bewirtschaftet wird. Im ehemaligen Heppinger Winzerverein reifen die Weine wie Spätburgunder oder Dornfelder im historischen Bruchstein-Gewölbekeller fast ausschließlich in Holzfässern. Der Tradition verpflichtet, folgt man hier aber auch den Anforderungen der Zeit. So wurde im Mai 2005 direkt neben dem Weingut ein Winzerhotel mit 14 verschiedenen Themenzimmern und großen Ferienwohnungen eröffnet. Ahrtypisch ist der Rebsortenschwerpunkt beim Spätburgunder (60 Prozent), der zusammen mit Frühburgunder (10), Riesling (10) und anderen Rebsorten (20) auf 15 Hektar vor allem im Ahrweiler Ursulinengarten, im Heimersheimer Burggarten und im Neuenahrer Sonnenberg vortrefflich gedeiht. Neben Altem Weinbrand werden alte Brände von Hefe und Trester angeboten, dazu Sekt, Secco und Traubengelee.

2007 Heimersheimer Burggarten Spätburgunder QbA trocken -R-



Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, Präsident Weinbauverband Ahr Ökonomierat Ernst Bender, Paul Michael Schäfer, Deutsche Weinkönigin Sonja Christ, Ahrweinkönigin Mandy Großgarten, Staatssekretär Prof. Dr. Englert v.l.n.r.

Stauferkönig Philipp von Schwaben ließ 1206 die Burg Landskrone auf einen Vulkankegel über der Ahr zur Absicherung der „Krönungsstraße“ zwischen Frankfurt und Aachen bauen. Zeit, sie zu nutzen und dort den guten Ahrwein zu genießen, hatte er wegen seiner Bemühungen um die Kaiserkrone und seiner Ermordung schon 1208 nicht. Die später hier ansässigen Reichsritter erkannten bald die hervorragende Eignung des um die Burg herum liegenden Geländes für den Weinbau und machten den Burggarten zum Weinberg. Der Hang neigt sich nach Südwest, Süd und Südost, ist größtenteils steil und überwiegend mit roten Rebsorten bestockt. Die Bodenverhältnisse sind vielschichtig und vielfältig: Grauwacke und Grauwackenschiefer, Löss und Löss-Lehm, teils steinig, teils sandig, teils schwer. Die Reben, denen dieser Wein entstammt, stehen sehr dicht an der Ahr und profitieren zusammen mit der Südausrichtung von einem hervorragenden Kleinklima. Am 20.10.2007 wurden die Trauben, die bereits kurz nach der Blüte halbiert worden waren, mit 30 hl/ha von Hand gelesen. Die anschließenden Stationen: Abbeeren, Kaltmazeration und BSA, danach 14 Monate Feinhefelager im Barriquefass aus Amerikanischer Eiche und unfiltriertes Abfüllen. Trotz seiner Jugend beeindruckt der Wein bereits mit einem komplexen Duft von reifen Brombeeren, mit einer üppigen Fruchtdichte und einem Hauch von Nelken, Eigenschaften, die ihm eine große Zukunft garantieren.

14,5 % vol vorh. Alkohol – 2,6 g/l Restzucker – 4,9 g/l Gesamtsäure
Preis: 42,00 € (0,75 l)



Dagernova Weinmanufaktur und Ahr-Winzer eG Dernau

Heerstraße 91-93
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Tel 02641/947212
Fax 02641/947294
guenter.schueller@ahrwinzer-eg.de
www.dagernova.de

Sieger 2009 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. 155 Hektar (138 Hektar rote Rebsorten, 13 Hektar weiße) übernommen und zu individuellen Weinen ausgebaut. Kellermeister ist Günter Schüller, Geschäftsführer Friedhelm Nelles und Vertriebsleiter Dirk Wollersheim. Dominierende Rebsorte ist der Spätburgunder mit 70 Prozent. Die besten Lagen der Ahr-Winzer eG liegen am Walporzheimer Kräuterberg, am Neuenahrer Sonnenberg und im Dernauer Pfarrwingert. Eine fränkische Ahrtal-Siedlung im 8. Jahrhundert wird als "Dagernova", das heutige Dernau, erstmals urkundlich erwähnt. Der überlieferte Name stand Pate bei der Gründung der Weinmanufaktur Dagernova, die sich auf eine über 1000-jährige Weinbautradition besinnt und strengste Qualitätskriterien an ihre Erzeugnisse anlegt. Allein 2008 gab es dafür bei der Landesprämierung für Wein und Sekt 23 Mal Gold und 9 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.

2007 Ahr Frühburgunder QbA trocken im Barrique gereift



Präsident Weinbauverband Ahr Ökonomierat Ernst Bender, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, Ahrweinkönigin Mandy Großgarten, Günter Schüller, Deutsche Weinkönigin Sonja Christ, Staatssekretär Prof. Dr. Englert 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 2007 bereits am 5. September zu 100 Prozent von Hand gelesen, wobei ausschließlich gesundes Lesegut auf den Weg zur Kelter gebracht wurde. Im Anschluss an die traditionelle Maischegärung durfte der Wein 13 Monate Feinhefelagerung in neuen Barriquefässern absolvieren. Heute zeigt er tiefdunkles Kirschrot; im Geruch feine Röstaromen, Vanille und Schokolade sowie Anklänge von Cassis und Wacholder. Am Gaumen ist er dicht, und der Geschmack erinnert an dunkle, süße Früchte wie Brombeeren und schwarze Kirschen; im Abgang ist er komplex und von langem Nachhall.

14,5 % vol vorh. Alkohol – 2,1 g/l Restzucker – 4,6 g/l Gesamtsäure
Preis: 38,00 € (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 2009 in der Kategorie
Riesling QbA bis Spätlese
(ab halbtrocken bis 25 g/l RZ),
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.

2008 Bopparder Hamm Mandelstein Riesling QbA halbtrocken Edition MM



Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, Mittelrheinweinkönigin Gabi Emmerich, Marianne Müller, Deutsche Weinkönigin Sonja Christ und Staatssekretär Prof. Dr. Englert v.l.n.r.

Der Bopparder Hamm hat seinen Namen von lat. hamus (Haken), der auf seine Lage am Hakenbogen, den der Rhein an dieser Stelle bildet, hinweist. Der Mandelstein liegt in optimaler Höhe von 70 bis 150 m über NN, ist nach Süden ausgerichtet, profitiert von der Nähe zum Fluss und weist durchlässige, sehr hitzige Böden auf, den sogenannten Kieselgallenschiefer mit kalkhaltigem Lehmschutt darüber. Die Gunst der Lage wurde in früheren Zeiten für die Anpflanzung von Mandelbäumen genutzt, denen die Lage ihren Namen verdankt. Aus einem Weinberg mit 65 Prozent Hangneigung wurden die Trauben am 24.10.2008 mit 50 hal/ha gelesen und im Weinberg die goldgelben, hochreifen, gesunden selektioniert. Sie wurden nach 12stündiger Maischestandzeit, schonend gepresst und im Edelstahlbehälter mit eigenen Hefen gekühlt vergoren. Nach langer Gärdauer blieb ein Hauch von Süße erhalten. Der Wein ist sehr dicht, saftig und trumpft mit kompakter, purer Mineralität und viel Substanz auf.

12,0 % vol vorh. Alkohol – 15,8 g/l Restzucker – 7,0 g/l Gesamtsäure
Preis: 9,00 € (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 2009 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.

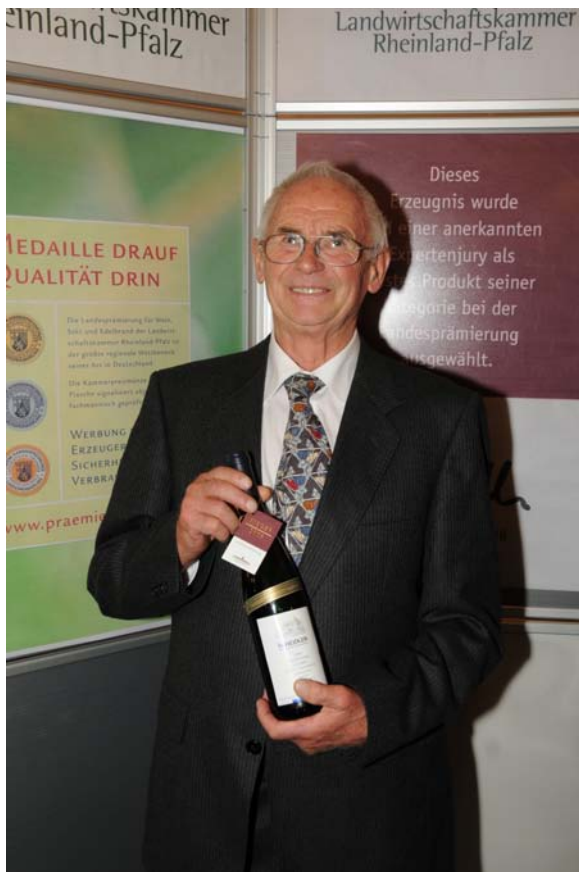
2008 Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Spätlese



Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, Mittelrheinweinkönigin Gabi Emmerich, Marianne Müller, Deutsche Weinkönigin Sonja Christ und Staatssekretär Prof. Dr. Englert v.l.n.r.

Die Feuerlay gilt allgemein als die beste Lage des Bopparder Hamm. Den Namen dürfte sie ihrer der Mittagssonne zugewandten Ausrichtung verdanken, die in Verbindung mit der Nähe zum wärmespeichernden Fluss für überdurchschnittliche Temperaturen sorgt auf der Lay, die wiederum dem altsächsischen „lêia“ (Fels, später auch für Schiefer) entstammt. Neben ihrer Topographie zeichnet sich die Feuerlay vor allem durch ihre Feinerdigkeit aus, die ihr erlaubt, viel Wasser zu speichern, was den Reben besonders in trockenen Jahren sehr zugute kommt. Die geologische Struktur prägen Schiefer, Quarzit und feine Tonschiefereinlagerungen. Am 21.10.2008 wurden in der Steillage nur die absolut gesunden Trauben von Hand ausgelesen. Nach Maischestandzeit und schonender Pressung wurde der Most gekühlt im Edelstahlbehälter vergoren. Dafür wurde ihm bis Ende Dezember Zeit gelassen. Danach durfte er es sich noch kurz auf dem Feinhefelager bequem machen. Im Glas stellt sich der Wein vor als ein animierender, jugendlicher Riesling voller Charme, dessen Bukett an vollreife tropische Früchte erinnert.

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



Weingut Friedrich Scheidgen

Hauptstraße 10
56598 Hammerstein

Tel 02635/2329,
Fax 02635/6082

winzer@weingut-scheidgen.de
www.weingut-scheidgen.de

Sieger 2009 in der Kategorie
Riesling Qualitätswein
bis Spätlese trocken,
Anbaugebiet Mittelrhein

“Erhalt unserer einmaligen Kulturlandschaft, Erzeugung von hochwertigen, individuellen Weinen.”

Die Erfahrung ist ständiger Begleiter im Weingut Scheidgen. Seit 7 Generationen lebt man hier mit den Jahreszeiten, vom Weinanbau und für eine einzigartige Natur- und Kulturlandschaft. Eine feste Basis ist die konsequent auf Qualität orientierte Winzerphilosophie, ebenso die dynamische Entwicklung zu neuen, aber auch die Rückbesinnung auf die alten Rebsorten, ebenso die neuen wie die bewährten Kellerverfahren. Auf 16 Hektar der besten Hammersteiner Lagen wachsen zu 45 Prozent Riesling, 35 Prozent Burgunder und 20 Prozent andere Rebsorten. Wenn auch Riesling der Favorit ist, hat sich Scheidgen in den letzten Jahren auch zum Spezialisten für Weiß- und Grauburgunder entwickelt. Die Traube steht dabei genauso stark im Mittelpunkt wie die spätere Kellerarbeit. Elf verschiedene weiße und rote Rebsorten, darunter die klassischen Sorten Riesling, Grau-, Weiß- und Spätburgunder, die im Durchschnitt 40 Jahre gehegt und gepflegt werden, bilden den Rebstock der Arbeit. Vielfalt und Alter der Weinberge garantieren geschmackliche Fülle und hohe Qualitäten – kompromisslos, ohne Wenn und Aber! Das vielfältige Weinsortiment wird durch verschiedene Sekte und Destillate sowie allerlei Leckereien rund um den Wein komplettiert.

2008 Hammersteiner Schloßberg Riesling Hochgewächs trocken



Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, Mittelrheinweinkönigin Gabi Emmerich, Friedrich Scheidgen, Deutsche Weinkönigin Sonja Christ und Staatssekretär Prof. Dr. Englert v.l.n.r.

Mit 196 m ragt der Schloßberg über das Mittelrheintal; darauf die Burgruine Hammerstein, eine der ältesten Höhenburgen im Weltkulturerbe. Die Reben des Weinguts Scheidgen am Steilhang des Hammersteiner Schloßbergs sind schon 35 Jahre alt. Sie wurzeln tief im kargen mit Grauwacken durchmischten Schieferboden mit Lehmschutt obenauf. Am 20. Oktober 2008 erfolgte von Hand die Lese, wobei stark selektioniert, aber ein 20prozentiger Anteil gesunder Botrytis mitgenommen wurde. Ohne die geringste Maischestandzeit wurde das Lesegut schnellstens verarbeitet. Für die gekühlte Gärung bedurfte es 21 Tage. Anschließend wurde der junge Wein bis Februar 2009 auf das Hefelager gelegt. Der Ausbau wurde reduktiv vorgenommen. Typisch für den Schloßberg erweist sich der Wein als sehr mineralisch; dabei ist er klar und frisch. Alkohol- und Säurewerte deuten auf eine lange Haltbarkeit, die aber nur selten ausgereizt werden dürfte.

12,5 % vol vorh. Alkohol – 6,7 g/l Restzucker – 7,5 g/l Gesamtsäure
Preis: 6,40 € (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 2009 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 46 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 allergrößter 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 Königslay-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. Auf Naturkorken wird verzichtet – die Flaschen werden überwiegend mit Edelstahlkappe verschlossen. Es werden auch flaschenvergorene Sekte aus eigener Erzeugung angeboten.

2008 Merler Adler Riesling Kabinett trocken



Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, Moselweinkönigin Katharina Okfen, Albert Kallfelz, Deutsche Weinkönigin Sonja Christ und Staatssekretär Prof. Dr. Englert v.l.n.r.

Aufgrund der Süd-Südwest-Ausrichtung des Steilhangs im Merler Adler nimmt der Weinberg hier auch noch die letzten Sonnenstrahlen des Tages mit. Aus der Tiefe des Grauschieferverwitterungsgesteins 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 15.10.2009 wurde per Handlese (75 hl/ha) nur das beste Lesegut heraus selektioniert. Das hier angewandte Bütenkippsystem ermöglichte eine überaus schonende Traubenverarbeitung. Nach Maischestandzeit wurde mit niedrigem Druck gepresst. Auf die temperaturgesteuerte Gärung im Edelstahltank folgte ein langes Feinhefelager. Trocken, rassig und beerig ist der Wein, aber auch filigran und mit fein mineralischen Strukturen und einer perfekten Harmonie aus verbliebenem Restzucker und vitaler Säure. Dabei ist er leicht und belebend im Geschmack.

11,5 % vol vorh. Alkohol – 8,4 g/l Restzucker – 7,1 g/l Gesamtsäure
Preis: 6,90 € (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 2009 in der Kategorie
Riesling trocken "Premiumsegment"
(QbA, Spätlese, Auslese),
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 46 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 allergrößter 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 Königslay-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. Auf Naturkorken wird verzichtet - die Flaschen werden überwiegend mit Edelstahlkappe verschlossen. Es werden auch flaschenvergorene Sekte aus eigener Erzeugung angeboten.

2008 Merler Königslay-Terrassen Riesling QbA GG



Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, Moselweinkönigin Katharina Okfen, Albert Kallfelz, Deutsche Weinkönigin Sonja Christ und Staatssekretär Prof. Dr. Englert v.l.n.r.

Streckenweise sind die Hänge im Bereich der Zeller Moselschleife so steil, dass auch der mutigste Winzer dort keine Weinbergspflege mehr betreiben kann. So hat man in früheren Zeiten örtlich Terrassen angelegt, um die kleinen, aber wegen ihrer Nähe zum Wärmespeicher Mosel und ihrer optimalen Südausrichtung hervorragenden Standorte für den Anbau großer Weine nutzen zu können. Die Merler Königslay-Terrassen, die fast vollständig im Besitz des Weingutes Kallfelz sind und das Herzstück seiner Lagen darstellen, stehen beispielhaft für diese außerordentlich aufwändige Form der Anlage eines Weinbergs. Die Rieslingtrauben wurden hier am 20.10.2008 selektiv per Hand gelesen. Der Ertrag, 50 hl/ha, wurde schonend verarbeitet, die Maische nach Standzeit mit niedrigem Druck gepresst. Die Gärung erfolgte temperaturgesteuert teilweise im Holzfass. Ein langes Feinhefelager schloss sich an. Als Großes Gewächs präsentiert sich der Wein mit intensivem Beerenton mit langem mineralischem Abgang, der auf den exponierten Standort des Weinbergs und den feinen Schieferverwitterungsboden im Untergrund hinweist.

12,5 % vol vorh. Alkohol – 9,0 g/l Restzucker – 7,6 g/l Gesamtsäure
Preis: 15,40 € (0,75 l)



Weingut Rueff-Röchling

Inh. Hubertus Langen
und Hans-Theo Schenk

Weingasse 7
56850 Enkirch

Tel 06541/814725
Fax 06541/814721
weingut@rueff-roechling.de
www.rueff-roechling.de

Sieger 2009 in der Kategorie
Riesling edelsüß Spätlese bis Auslese
(ab 70 g/l Restzucker, max.
120 g/l Gesamtalkohol),
Anbaugebiet Mosel

“Weniger ist mehr. Mit Herz und Verstand.”

Das Weingut Rueff-Röchling macht keine Kompromisse. Alle Arbeiten im Weinberg verfolgen das Ziel, auf Massenerträge zu verzichten. Römische Säulen tragen die Decke des Weinkellers, aber hinter den Mauern des fast 1000 Jahre alten Gutes wirkt ein moderner Geist. Traditionen pflegen – Erneuerung wagen. Getreu dieser Philosophie steht Rueff-Röchling seit drei Jahrzehnten für Produktvielfalt in höchster Qualität. Als erster Winzerbetrieb der Region baute man neben dem Klassiker Riesling in einer nennenswerten Größenordnung auch andere Rebsorten an, die im Sortiment inzwischen 20 Prozent ausmachen, darunter 10 Prozent Spätburgunder. Die Weinberge stehen in den Enkirchener Lagen Steffensberg, Monteneubel und Edelberg sowie im Ürziger Würzgarten. Neben dem Weinsortiment werden edle Brände von Trester, Hefe und Zwetschgen angeboten.

2008 Ürziger Würzgarten Riesling Spätlese



Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, Moselweinkönigin Katharina Okfen, Hans-Theo Schenk, Deutsche Weinkönigin Sonja Christ und Staatssekretär Prof. Dr. Englert v.l.n.r.

Nahe der bekannten Ürziger Sonnenuhr, im Schutz einer 40 m hohen Felswand steht der Weinberg in einer steilen Felsnische. Durch immer wieder herab fallenden Schiefer ist der Boden ausgesprochen steinig. Darunter breitet sich ein tiefgründiger Schieferverwitterungsboden aus, mit Rotliegendem durchsetzt. Das Zusammenspiel von mildem Klima, wärmespeicherndem Schiefer und sonnenreflektierender Mosel bieten dem Riesling bestes Terroir. Die nicht erwünschten Trauben wurden vorgelesen, und mit der eigentlichen Lese wartete man bis zum 31.10.2008. Bei der Handlese des vollreifen Lesejahres mit 10 Prozent Botrytisanteil wurden 90 hl/ha geerntet. In Lesekästen wurden die Trauben direkt zur Ganztraubenpressung verbracht. Mit Reinzuchthefen über sechs Wochen vergoren lagerte der Wein bis zur Füllung vier Monate im Edeltank. Durch das ausgewogene Süße-Säure-Spiel schmeckt die Spätlese trotz 80 g/l Restzucker nicht zu süß. Der Wein ist infolge des geringen Alkoholgehaltes leicht, dabei breit im Mund und lässt im Abgang eine sehr angenehm eingebundene Säure spüren.

8,0 % vol vorh. Alkohol – 80,6 g/l Restzucker – 8,3 g/l Gesamtsäure
Preis: 9,00 € (0,75 l)



Weingut Trossen

Jörg und Birgit Trossen
Alter Brauer Weg 6
56841 Traben-Trarbach

Tel 06541/2937
Fax 06541/2933
info@trossen-weine.de
www.trossen-weine.de

Sieger 2009 in der Kategorie
Riesling (ab halbtrocken bis 25 g/l RZ),
Anbaugebiet Mosel

"Intensive Außenwirtschaft als Grundlage für exzellente Weine."

Das familiengeführte Weingut liegt inmitten der Weinberge mit einmaliger Aussicht auf die Mosel und die Jugendstilstadt Traben-Trarbach. Auf 5,5 Hektar wird hauptsächlich Riesling (63 Prozent) angebaut, daneben aber auch 8 Prozent Rivaner sowie 29 Prozent rote Rebsorten wie Spätburgunder, Dornfelder oder Regent. In den Weinbergen im Trabener Würzgarten oder im Kröver Steffensberg wird mit geschreddertem Grünschnitt die Humusversorgung verbessert. Im Sommer werden die Rebstöcke in der Traubenzone entblättert und hier und da auch grün gelesen. Gelesen wird immer von Hand und überwiegend selektiv. Neben den fruchtig spritzigen Weinen und Sekten werden wertvolle Beerenauslesen, Trockenbeerenauslesen und auch Eiswein angeboten. Eine für die Mosel besondere Spezialität sind im Barriquefass ausgebaute Rotweine.

2008 Mosel Trabener Würzgarten Riesling Spätlese feinherb



Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, Moselweinkönigin Katharina Okfen, Jörg Trossen, Deutsche Weinkönigin Sonja Christ und Staatssekretär Prof. Dr. Englert v.l.n.r.

60 Prozent Gefälle misst die Steillage im Trabener Würzgarten. Umgeben von Felsen, die mit ihrer Schutzfunktion für ein besonderes Kleinklima sorgen, wachsen ausschließlich Rieslingreben dort, wo man früher Küchen- und Duftkräuter anbaute. Unter der Oberfläche ein skeletthaltiger Tonschieferverwitterungsboden, der den Reben eine besondere Mineralität mitgibt. Nach viermaligem Lesen von Hand wurden bis Mitte November 2008 die besten Trauben heraus selektiert; am Ende standen 60 hl/ha zu Buche. Auf eine behutsame Verarbeitung wurde besonderer Wert gelegt. An die Maischestandzeit schlossen sich schonende Pressung, ein langes Hefelager und eine wiederum schonende Filtration an. Der Wein ist kräftig und mit tiefgehender Mineralität ausgestattet. Er verströmt eine Aromenvielfalt von Pfirsich, Aprikose und Mango.

13,0 % vol vorh. Alkohol – 23,1 g/l Restzucker – 6,8g/l Gesamtsäure
Preis: 6,50 € (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 2009 in der Kategorie
Riesling Kabinett
(ab halbtrocken bis 25 g/l Restzucker),
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 46 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 allergrößter 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 Königslay-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. Auf Naturkorken wird verzichtet - die Flaschen werden überwiegend mit Edelstahlkappe verschlossen. Es werden auch flaschenvergorene Sekte aus eigener Erzeugung angeboten.

2008 Merler Adler Riesling Kabinett feinherb



Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, Moselweinkönigin Katharina Okfen, Albert Kallfelz, Deutsche Weinkönigin Sonja Christ und Staatssekretär Prof. Dr. Englert v.l.n.r.

80 Prozent der Lage Merler Adler, die sich in unmittelbarer Nachbarschaft zu den Königslay-Terrassen über rd. 20 Hektar erstrecken, bilden Steillagen, denen die Nähe zum Fluss und ihre Süd-Südwest-Ausrichtung ein hervorragendes Kleinklima verschaffen. Der Weinberg steht auf mittel- bis tiefgründigem, steinigem Grauschieferverwitterungsboden. Am 17.10.2008 wurden hier 65 hl/ha in selektiver Handlese geerntet, schonend verarbeitet und nach Maischestandzeit mit niedrigem Druck gekeltert. Der Most durfte bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank lange gären und der Wein schließlich auf einem langen Feinhefelager bleiben. Dem Glas entströmt ein Bukett feinbeeriger, reifer Aromen. Im Geschmack ist der Riesling leicht und saftig, was ihn zum idealen Sommerwein macht.

10,5 % vol vorh. Alkohol – 14,8 g/l Restzucker – 7,0 g/l Gesamtsäure

Preis: 6,90 € (0,75 l)



Wein- und Sektgut Walter Rauen

Stefan Rauen
Im Würzgarten
54340 Detzem

Tel 06507/3278
Fax 06507/8372
info@weingut-rauen.de
www.weingut-rauen.de

Sieger 2009 in der Kategorie
Weiße Burgundersorten trocken
(Weißer Burgunder, Grauer Burgunder,
Auxerrois), Elbling trocken, kein Barrique,
gebietsübergreifend für Ahr, Mittelrhein
und Mosel

"Bestmögliche Weinqualität, das ist das Ziel, auf das wir das ganze Jahr hinarbeiten."

Das Weingut Walter Rauen ist ein Familienbetrieb mit 300jähriger Weinbautradition und zwei aktiven Generationen. Bewirtschaftet werden 12 Hektar Rebfläche im Detzemer Würzgarten und Detzemer Maximiner Klosterlay. In der Spitzenlage Thörnicher Ritsch werden noch wurzelechte Reben kultiviert, die großteils über 100 Jahre alt sind. Stefan Rauen ist davon überzeugt, dass Qualität nicht im Keller gemacht wird, sondern im Weinberg wächst. Deshalb wird schon beim Rebschnitt auf Ertragsreduzierung gesetzt, deshalb wird bedarfsorientiert und vorwiegend mit Stallmist und Stroh gedüngt und deshalb wird bei der Lese mehrfach selektioniert und anschließend mit nur geringem Druck gepresst. Die so im Weinberg gewachsene Qualität wird durch langsame Gärung und reduktiven Ausbau bewahrt. Hauptrebsorte ist moseltypisch Riesling mit 65 Prozent; Rivaner, Weißburgunder und Spätburgunder ergänzen die Rebsortenpalette.

2008 Mosel Weißer Burgunder QbA trocken



Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, Moselweinkönigin Katharina Okfen, Walter Rauen, Deutsche Weinkönigin Sonja Christ und Staatssekretär Prof. Dr. Englert v.l.n.r.

Vor zwanzig Jahren standen an der Mosel Weißburgunderreben auf lediglich 12 Hektar, was weniger als 0,1 Prozent der damaligen Rebfläche bedeutete. Heute sind es bereits 235 Hektar und 2,6 Prozent. Damit wird deutlich, dass sich mit dem Weißburgunder hier inzwischen eine Rebsorte etabliert hat, die warme, möglichst tiefgründige und kräftige Böden bevorzugt und gerne in exponierten, trocken-warmen Lagen steht. Die Trauben für diesen Wein wurden ausschließlich handgelesen, wobei die goldgelben, vollreifen Beeren selektioniert wurden. Sie wurden schonend abgepresst und gezügelt im Edelstahltank vergoren. Herausgekommen ist ein trockener Wein, der nicht trocken schmeckt, weil die Säure sehr weich ist und schöne Gäraromen nach Aprikose und Pfirsich dominieren. Das signalisiert Bekömmlichkeit bei erfrischend spritzigem Genuss.

12,1 % vol vorh. Alkohol – 7,4 g/l Restzucker – 5,8 g/l Gesamtsäure
Preis: 5,50 € (0,75 l)



SMW Saar-Mosel-Winzersekt GmbH

Gilbertstraße 34
54290 Trier

Tel 0651/975290
Fax 0651/9752920
info@smw-trier.de
www.smw-trier.de

Sieger 2009 in der Kategorie
Riesling, Elbling und Burgundersorten
Sekt b. A. extra brut und brut,
gebietsübergreifend für Ahr, Mittelrhein
und Mosel

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

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

2007 Eitelsbacher Marienholz Mosel Steillagen Riesling Sekt b. A. Brut „Dichtertraum“



Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, Moselweinkönigin Katharina Okfen, Ökonomierat Adolf Schmitt, Deutsche Weinkönigin Sonja Christ und Staatssekretär Prof. Dr. Englert v.l.n.r.

Ein rebsortenreiner Lagen-Sekt aus einer Steillage mit Schieferverwitterungsboden, die sich durch ein gemäßigttes Klima auszeichnet. Gelesen wurde hier Ende Oktober 2007, von Hand und selektiv. So blieb es bei 65 hl/ha. Die Trauben wurden schonend verarbeitet, der Most kühl vergoren und der Wein reduktiv ausgebaut. Ein fruchtbetonter „Dichtertraum“, mineralisch und mit feinen Cassisnoten auf der Zunge. Er ist herzhaft erfrischend und ausgestattet mit feinem, anhaltenden Mousseux. Die Bezeichnung „Dichtertraum“ nimmt Goethes Vision einer freiheitlichen Gesellschaft im Herzen Europas auf.

12,5 % vol vorh. Alkohol – 11,7 g/l Restzucker – 6,6 g/l Gesamtsäure
Preis: 12,00 € (0,75 l)



Weingut Rudolf Sinß

Hauptstraße 18
55452 Windesheim

Tel 06707/253
Fax 06707/8510
rudolf.sinss@t-online.de
www.weingut-sinss.de

Sieger 2009 in der Kategorie
Weißburgunder und Grauburgunder
QbA bis Spätlese trocken,
Anbaugebiet Nahe

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

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

2008 Nahe Grauburgunder QbA trocken



Präsident Weinbauverband Nahe Dr. Thomas Höfer, Naheweinprinzessin Eva Hirsch, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, Rudolf Sinß, Deutsche Weinkönigin Sonja Christ und Staatssekretär Prof. Dr. Englert v.l.n.r.

Die nördliche Region des Anbaugebietes Nahe um Windesheim und Wallhausen 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. Der Windesheimer Rosenberg ist so ein großer sandiger Lehmklumpen. Ein Grauburgunder, der hier besteht, hat Charakter. Am 15.10.2008 wurden hier mit selektiver Handlese 70 hl/ha gelesen. Bei der Verarbeitung wurde vor allem auf schonende Pressung und lange Gärzeit geachtet. Die fruchtige Säure wird ausschließlich von eigener Restsüße eingefangen. Ein Wein, der Spaß macht und der mit der Kombination aus reifen Grauburgundertrauben und jugendlicher Frische überzeugt.

12,5 % vol vorh. Alkohol – 5,3 g/l Restzucker – 7,3 g/l Gesamtsäure
Preis: 5,80 € (0,75 l)



Weingut Bürgermeister W. Schweinhardt Nachf.

Inh. Axel Schweinhardt
Heddesheimer Str. 1
55450 Langenlonsheim

Tel 06704/93100
Fax 06704/931050
info@schweinhardt.de
www.schweinhardt.de

Sieger 2009 in der Kategorie
Riesling QbA bis Spätlese trocken,
Anbaugebiet Nahe

"Tradition, Innovation, Passion."

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

2008 Langenlonsheimer Rothenberg Riesling Terrasse QbA



Präsident Weinbauverband Nahe Dr. Thomas Höfer, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, Naheweinprinzessin Eva Hirsch, Axel Schweinhardt, Deutsche Weinkönigin Sonja Christ und Staatssekretär Prof. Dr. Englert v.l.n.r.

Die frühere Flurbezeichnung „Im Rodenberg“ weist darauf hin, dass hier, wie in der unmittelbaren Nachbarschaft heute noch, früher Wald stand, der zwecks landwirtschaftlicher bzw. weinbaulicher Nutzung gerodet wurde. Der Hang ist komplett steil und nach Süden geneigt. Im Boden wechselt sandiger Lehm auf lehmigen Sand, darunter Sandstein. Darauf stehen sehr alte Reben, denen bei spätem Erntetermin in selektiver Handlese nur 30 hl/ha entnommen wurden. Die Traubenverarbeitung erfolgte durchweg sehr schonend, die Gärung gekühlt. Aus dem Glas heraus verströmt der Wein einen mineralischen Duft nach Pfirsich und Apfel. Im Mund lebt die feinsaftige Säure und sorgt zusammen mit viel Mineralität und Frucht für einen überaus langen Nachhall und einen temperamentvollen Abgang.

12,5 % vol vorh. Alkohol – 8,0 g/l Restzucker – 8,4 g/l Gesamtsäure
Preis: 16,50 € (0,75 l)



Weingut Rudolf Sinß

Hauptstraße 18
55452 Windesheim

Tel 06707/253
Fax 06707/8510
rudolf.sinss@t-online.de
www.weingut-sinss.de

Sieger 2009 in der Kategorie
Riesling Spätlese lieblich und süß,
Anbaugebiet Nahe

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

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

2008 Windesheimer Römerberg Riesling Spätlese



Präsident Weinbauverband Nahe Dr. Thomas Höfer, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, Naheweinprinzessin Eva Hirsch, Rudolf Sinß, Deutsche Weinkönigin Sonja Christ und Staatssekretär Prof. Dr. Englert v.l.n.r.

Die Lagenbezeichnung „Römerberg“ erinnert an die hier entdeckten Relikte aus römischer Zeit, vor allem Mauerreste aus dem 3. nachchristlichen Jahrhundert. Der relativ hoch gelegene Hang neigt sich nach Süd-Südwest und besteht im Untergrund aus sandigem Lehm mit einem hohen Anteil an rotem Sandstein. Die Trauben an den alten Reben wurden am 28.10.2009 selektiv per Hand gelesen mit einem Ertrag von 60 hl/ha. An eine schonende Pressung schloss sich eine lange Gärzeit an, an deren Ende eigene Restsüße verblieben ist. Bis zur Füllung verbrachte der Wein noch längere Zeit auf dem Hefelager. Reife, fruchtige Aromen untermalt von feiner Süße schenken diesem Riesling seine vollendete Harmonie. Einerseits elegant, andererseits raffiniert ist er insgesamt einfach faszinierend.

10,0 % vol vorh. Alkohol – 38,8 g/l Restzucker – 8,1 g/l Gesamtsäure

Preis: 7,50 € (0,75 l)



Weingut Karlheinz Becker

Hauptstraße 19
76831 Heuchelheim-Klingen

Tel 06349/5328
Fax 06349/8056
wgkhbecker@gmx.de
(noch ohne Internetauftritt)

Sieger 2009 in der Kategorie
Riesling Kabinett trocken,
Anbaugebiet Pfalz

“Akribisch arbeiten im Weinberg - kontrolliert schlafen im Keller.”

An der südlichen Weinstraße, im Übergangsbereich zwischen buntsandsteingepprägtem Haardt-
rand und Oberrheingraben gibt es keine einheitlichen geologischen Strukturen. Der Einbruch des
Graben vor 35 bis 20 Millionen Jahren hat hier bis heute seine chaotischen Spuren im Untergrund
hinterlassen. Typisch ist hier der kleinräumige Wechsel verschiedener, in der Regel leichter und
warmer Böden (pleistozäne Akkumulationen in Form von Hangschutt, Terrassenschotter, tertiä-
rem Kalk und Ton, Sanden und Löss oder Lösslehm). In der Umgebung von Heuchelheim-
Klingen finden sich infolgedessen auf engem Raum kalkhaltige Lehm Böden östlich, Buntsand-
steindominanz westlich und stark tonhaltige Böden nördlich. Karlheinz Becker bewirtschaftet hier
10,5 Hektar und nutzt das Terrain für den Anbau verschiedenster Rebsorten, wie Riesling (12
Prozent), Spätburgunder (15) oder Grau- und Weißburgunder (30). Als Spezialitäten gelten Ge-
wurztraminer und Muskateller. Neben den verschiedenen Weinen kann er Sekt und Traubensaft
anbieten.

2008 Pfalz Riesling Kabinett trocken



Präsident Weinbauverband Pfalz Edwin Schrank, Pfälzische Weinkönigin Gabi Klein, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, Karlheinz Becker, Deutsche Weinkönigin Sonja Christ und Staatssekretär Prof. Dr. Englert v.l.n.r.

Unter einem leicht geneigten Südhang verbergen sich verwitterter Buntsandstein und Lehmantel. Am 25.10.2008 wurden hier von Hand die vollreifen Trauben mit ca. 5 Prozent Edelfäule herausgelesen. Der Ertrag von 50 hl/ha wurde nach fünfstündiger Maischstandzeit schonend gepresst und nach der Gärung bis Februar 2009 auf ein Feinhefelager gebettet. Der Wein präsentiert sich heute als herzhafter und gleichzeitig animierender Riesling. Sein Aroma erinnert an Minze, Zitrus und grünen Apfel. Am Gaumen ist er überaus saftig und nachhaltig. Ein gradliniger, glasklarer Riesling, knackig, saftig, mit filigraner grüner Note und lebendiger Säure.

11,9 % vol vorh. Alkohol – 6,0 g/l Restzucker – 7,6 g/l Gesamtsäure
Preis: 5,30 € (0,75 l)



Winzergenossenschaft Edenkoben

Weinstraße 130
67480 Edenkoben

Tel 06323-94190
Fax 06323-941919
wg-edenkoben@t-online.de
www.wg-edenkoben.de

Sieger 2009 in der Kategorie
Dornfelder Rotwein QbA trocken,
Jahrgang 2008,
Anbaugebiet Pfalz

“Qualität steht bei uns an erster Stelle.”

157 Winzerfamilien liefern im Zeichen der Villa Ludwigshöhe alljährlich ihre Traubenernte bei der Winzergenossenschaft ab, die sich klein aber fein nennt. Sie bewirtschaften 190 Hektar in ausgewählten Lagen rund um Edenkoben. Täglich arbeiten sie mit einem Ziel: das Beste zu geben. Mit aufwendiger Weinbergsarbeit sorgen sie für vitale Reben und sattgrüne Laubwände als Energie-lieferant. Die klimatischen Bedingungen im Windschatten der Haardt mit 1.900 Sonnenstunden im Jahr sind fast schon mediterran. Die geologischen Formationen im Untergrund so vielfältig wie die weißen (60 Prozent) und roten (40 Prozent) Rebsorten, die darauf wachsen. Durch konsequente Ertragsreduzierung erzielen sie ausgezeichnete Traubenqualität. Modernste Kellertechnik, eine detaillierte Kontrolle aller Betriebsabläufe und fundiertes Know-How aller Mitarbeiter schaffen im Keller die Voraussetzung für den hochwertigen Ausbau der Weine. Ein eingespieltes Team ist bei der Weinbereitung das A und O. „Kapitän“ ist Kellermeister Uwe Krapp. Spezialitäten sind die Dornfelder und Spätburgunder Rotweine sowie wertvolle Eisweine. Daneben gibt es exklusive Brände, Weingelees und andere Produkte rund um den Wein.

2008 Edenkobener Schloß Ludwigshöhe Dornfelder Rotwein QbA trocken



Präsident Weinbauverband Pfalz Edwin Schrank, Pfälzische Weinkönigin Gabi Klein, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, Uwe Krapp, Deutsche Weinkönigin Sonja Christ und Staatssekretär Prof. Dr. Englert v.l.n.r.

Zu Füßen der Villa Ludwigshöhe breiten sich die rd. 725 Hektar der Lage Schloß Ludwigshöhe mit ihren zahlreichen Einzellagen aus. Das namensgebende 1852 fertig gestellte Schlösschen war zwei Jahre lang Sommersitz des bayerischen Königs Ludwig I, der es im Stil des italienischen Neoklassizismus in der Heimat seines Vaters Maximilian I hatte bauen lassen. Verschiedene Bodentypen prägen den Wein: Vom sandigen Löss-Lehm bis zu Buntsandsteinverwitterung findet sich alles für die Geologie der Region Typische im Boden wieder. Die Arbeit im Weinberg kennzeichnet aufwändige Sorgfalt, konsequente Ertragsreduzierung und das Achten auf ausgezeichnete Traubenqualität. Der Siegerwein präsentiert sich als typischer pfälzischer Rotwein fruchtig-duftig mit Kirscharomen und einem Hauch Zimt.

13,0 % vol vorh. Alkohol – 6,6 g/l Restzucker – 4,6 g/l Gesamtsäure
Preis: 4,70 € (0,75 l)



Weingut Jesuitenhof

Klaus Schneider
Obertor 6
67246 Dirmstein

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

Sieger 2009 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.

2007 Dirmsteiner Jesuitenhofgarten Spätburgunder Rotwein QbA trocken „Kleiner Garten“



Präsident Weinbauverband Pfalz Edwin Schrank, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, Pfälzische Weinkönigin Gabi Klein, Klaus und Moritz Schneider, Deutsche Weinkönigin Sonja Christ und Staatssekretär Prof. Dr. Englert v.l.n.r.

„Kleiner Garten“ steht für den ehemaligen Klostersgarten, 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 im Vorjahr 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 26. Oktober 2007 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, Vanille und Minze. Eine gute Tanninstruktur, eine kräftige und nachhaltige Aromatik sind ausgesprochen spätburgundertypisch. Die feinen Holztöne sind im festen Körper gut eingebunden.

15,0 % vol vorh. Alkohol – 1,1 g/l Restzucker – 4,4 g/l Gesamtsäure
Preis: 14,50 € (0,75 l)



Weingut Gerhard Hauck

Alsterweiler Hauptstraße 28
67487 Maikammer

Tel 06321/58752

Fax 06321/58770

weingut-gerhard-hauck@t-online.de

www.weingut-gerhard-hauck.de

Sieger 2009 in der Kategorie
Weißburgunder QbA bis Spätlese
trocken,
Anbaugebiet Pfalz

“Den Geschmack der reifen Trauben in jeder einzelnen Flasche wiederzufinden, ist unsere Vision bei der Arbeit im Weinberg und im Keller.”

Auf einer Höhe von 120 und bis zu 300 m am Fuße der Kalmit, der mit 673 m höchsten Erhebung des Pfälzer Waldes, bettet sich Maikammer wohlgefällig in ein Meer von Reben. Infolge des fast schon mediterranen Klimas wachsen hier neben dem Wein so exotische Früchte wie Kiwis, Zitronen, Mandeln, oder Esskastanien. Hier baut Gerhard Hauck auf 11 Hektar Riesling (26 Prozent), Spätburgunder (12 Prozent), Weiß- und Grauburgunder (je 10 Prozent) und verschiedene andere Rebsorten an. Die Böden im Kapellenberg und im Heiligenberg sind typisch für die Region an der Bruchkante des Oberrheingrabens: ein ständiger Wechsel von mergeligem Ton, Kalkstein, teils sandiger Lehm und immer wieder auch geröllhaltig. Neben einem vielfältigen Weinsortiment steht auch Sekt auf der Karte.

2008 Maikammerer Mandelhöhe Weißer Burgunder QbA trocken



Präsident Weinbauverband Pfalz Edwin Schrank, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, Pfälzische Weinkönigin Gabi Klein, Gerhard Hauck, Deutsche Weinkönigin Sonja Christ und Staatssekretär Prof. Dr. Englert v.l.n.r.

Der Kalmit ist nicht nur ein Natur- und Freizeitparadies, sondern auch ein Regulator für warme Luftströme, die auch der Maikammerer Mandelhöhe zugute kommen. Die überdurchschnittliche Sonnenscheindauer tut ein Übriges. Ein perfektes Terrain nicht nur für die Mandelbäume, die hier Mitte März mit ihrer Blütenpracht wuchern und denen die Lage ihren Namen verdankt. Im tiefgründigen Boden finden sich Lehm, Löss und Kalk. Klima und Boden bilden damit Standortvoraussetzungen, die für den Anbau von Weißburgunder geradezu ideal sind. Der Weinberg von Gerhard Hauck steht hier mit seinen fünf bis acht Jahre alten Reben auf einem Boden, in dem sandiger Lehm dominiert. Nach einer negativen Vorlese wurden die gesunden Trauben Mitte Oktober mit 80 hl/ha gelesen. Der Most wurde nach schonender Traubenverarbeitung durch Filtration vorgeklärt und temperaturgesteuert vergoren. Bis Januar wurde der Wein dann auf ein Vollhefelager gelegt. Das Resultat ist ein filigraner Burgunder mit klarer Frucht, vollmundig und nachhaltig, mit Aromen von Birne, Quitte, Banane und cremig im Abgang.

12,3 % vol vorh. Alkohol – 8,1 g/l Restzucker – 7,2 g/l Gesamtsäure
Preis: 4,10 € (0,75 l)



Forster Weinkontor GmbH

Weinstraße 57
67147 Forst

Tel 06326/306
Fax 06326-1391
info@forster-winzer.de
www.forster-winzer.de

Sieger 2009 in der Kategorie
Sauvignon blanc
QbA bis Spätlese trocken,
Anbaugebiet Pfalz

"Klein, aber fein: Der Winzerverein mit dem besonderen Flair."

Die Weinlagen von Forst gehören zu den besten der Pfalz. Umgeben von weltbekannten Spitzenlagen wie zum Beispiel Kirchenstück, Freundstück, Ungeheuer, Jesuitengarten oder Pechstein erinnert nur noch der Ortsname an den früher hier gelegenen und der fürstlichen Jagd vorbehaltenen Wald. Wo die Römer einst schon Mandel- und Pfirsichbäume pflanzten und Reben kultivierten, ist heute ein 850-Einwohner-Dorf stolz auf 175 Hektar Rebfläche. Ein beträchtlicher Teil davon wird von den Winzern des Forster Winzervereins bewirtschaftet. Der 1918 gegründete Winzerverein hat 114 Mitglieder mit insgesamt 120 Hektar Rebfläche in Forst, Deidesheim, Ungstein und Wachenheim. Er bewirtschaftet außerdem die Weinberge der Weingüter Dr. Pioth und Mossbacherhof, deren Weine speziell ausgebaut und als Sondereditionen vermarktet werden. Über das Forster Weinkontor werden darüber hinaus Weine zugekauft. Schwerpunkt ist mit 80 Prozent Anteil der Riesling. Neben einem breit aufgestellten Weinsortiment werden Sekt, Secco, Weinessig, Weingelee, Traubensaft und verschiedene Spirituosen angeboten.

2008 Pfalz Sauvignon blanc Kabinett trocken



Präsident Weinbauverband Pfalz Edwin Schrank, Pfälzische Weinkönigin Gabi Klein, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, Michael Kiefer, Deutsche Weinkönigin Sonja Christ und Staatssekretär Prof. Dr. Englert v.l.n.r.

Wie überall am Haardtrand ist der Boden um Forst herum vielschichtig; sandiger Lehm hier, mergeliger Ton dort, ein kleiner Ausschnitt aus dem geologischen Chaos, das der Grabenbruch und die anschließenden Meeresvorstöße während des Eozäns hier hinterlassen haben. Jeder Standort gibt mit seiner individuellen geologischen Struktur den Reben, die auf ihm wachsen, eine spezielle mineralische Note mit, die ihn unverwechselbar macht und die in dieser Region die Vielfalt der Rebsorten und Ausbauarten mit einer Vielfalt an mineralischen Geschmacksnuancen bereichert. Beim Sauvignon blanc handelt es sich um eine alte Rebsorte mit ungewisser Herkunft, deren Anbau erstmals in Frankreich belegt ist. Weltweit hat sie inzwischen große Bedeutung und wird von den weißen Rebsorten nach Chardonnay am häufigsten angebaut. In Rheinland-Pfalz war vor zwanzig Jahren noch kein einziger Hektar in der Rebsortenstatistik verzeichnet, vor zehn Jahren gerade fünf. Heute sind es landesweit bereits 314 Hektar, davon 193 in der Pfalz und 108 in Rheinhessen. Der hier prämierte Sauvignon blanc blieb nach der Lese 18 Stunden auf der Maische stehen. Beim Gärprozess mit Enzymierung wurde die Temperatur mit Trockeneis konstant auf 18 °C gehalten. Der Wein verfügt über eigene Restsüße, die er zusammen mit ausgeprägten Fruchtaromen, bei denen Stachelbeer hervortritt, als Trumpf ausspielt. Die Prüfer überzeugten grüne Noten in Verbindung mit einer feinwürzigen Eleganz und die jugendliche Sauvignon-Art, ergänzt durch Anklänge von Holunderblüte und Maracuja.

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



Weingut Walter Brendel

Hauptstraße 13
76889 Pleisweiler-Oberhofen

Tel 06343/8450
Fax 06343/5534
weingut-brendel@t-online.de
www.weingut-brendel.de

Sieger 2009 in der Kategorie
Grauburgunder
QbA bis Spätlese trocken,
Anbaugebiet Pfalz

“Unser Name steht für Qualität, auch in der zugehörigen Weinstube. Wir arbeiten und vermarkten nach dem Motto: Wein erleben!”

Blidineswilare hieß wohl eine fränkische Siedlung aus der später das 1115 erstmals urkundlich erwähnte Pleswilre, das mit dem früheren Obernhouen 1826 zum heutigen Pleisweiler-Oberhofen vereint wurde. Reste einer römischen Ansiedlung belegen aber schon eine antike Besiedlung, wobei gemauerte Keller es möglich erscheinen lassen, dass hier schon sehr früh Wein gelagert und vielleicht auch angebaut und erzeugt wurde. Das Weingut Brendel liegt hier an der Südlichen Weinstraße, am Rande des Pfälzer Waldes unweit der Französischen Grenze. Die Region ist klimatisch überaus begünstigt und hat, an der Bruchkante des Rheingrabens gelegen, eine große Vielfalt unterschiedlicher geologischer Strukturen auf engstem Raum vorzuweisen. Vor etwa 15 Jahren erst hat Walter Brendel damit begonnen, ein Produkt zu erzeugen, dessen Geschichte schon Jahrtausende zurückreicht und an dessen Tradition man gerne teilhaben und im eigenen Sinne fortführen wollte. "Wein erleben" wurde zum Leitspruch. Jahr für Jahr ist er zu erleben, der atemberaubende Zyklus, vom ersten Grün im Frühjahr über die heranreifenden Trauben im Sommer bis zum ersten Tropfen "Neuen Wein" im Herbst. "Wein erleben" - Eine Erfahrung die die Familie gerne weitergibt. Auf 5,2 Hektar Rebfläche baut Walter Brendel Riesling (25 Prozent), weiße Burgundersorten (30 Prozent), Spätburgunder (15 Prozent) und verschiedene andere Rebsorten an. Seine Leistungsfähigkeit hat der Betrieb auch schon bei der Brändeprämierung der Landwirtschaftskammer unter Beweis gestellt mit dem Siegerbrand 2007.

2008 Pfalz Grauburgunder QbA trocken



Präsident Weinbauverband Pfalz Edwin Schrank, Pfälzische Weinkönigin Gabi Klein, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, Walter Brendel, Deutsche Weinkönigin Sonja Christ und Staatssekretär Prof. Dr. Englert v.l.n.r.

Die Sonne meint es gut mit der Südlichen Weinstraße, so intensiv wie hier scheint sie nur noch auf wenige andere Regionen in Deutschland. Auf den Weinberg, auf dem dieser Grauburgunder gewachsen ist, scheint sie dann von morgens bis zum Spätnachmittag. Der Hang, der überwiegend aus toniger Mergelverwitterung besteht, ist in idealer Weise nach Südosten geneigt. Als am 29.09.2008 gelesen wurde, kam ein relativ geringer Ertrag von 50 hl/ha zusammen, der nach kurzer Maischestandzeit gepresst und bei 18 bis 20 °C mit Reinzuchthefer vergoren wurde. Auf Vollhefe wurde er anschließend bis Januar gelagert. Heute tritt der Wein als kräftig blumiger Typ auf, der seine Aromen ausgesprochen voluminös vorträgt und am Ende mit einem leichten Säure-Kick überrascht. Ein fruchtig, frischer, sortentypischer Grauburgunder mit einer Nase nach Birne, Banane und Honigmelone. Der Abgang ist sehr körperbetont, fruchtig, nachhaltig – insgesamt Grauburgunderqualität in Perfektion.

13,5 % vol vorh. Alkohol – 5,4 g/l Restzucker – 7,2 g/l Gesamtsäure
Preis: 4,90 € (0,75 l)



Wein- und Sektgut Corbet

Kreuzstraße 7
67434 Neustadt/Wstr.-Diedesfeld

Tel 06321/86144
Fax 06321/84468
weingut@corbet.de
www.corbet.de

Sieger 2009 in der Kategorie
Riesling Sekt b. A. brut,
Anbaugebiet Pfalz

*„Erzeugung von hochwertigen, gehaltvollen, aber dennoch filigranen Weinen, die stets große
Trinkfreude bereiten.“*

Die Sektproduktion nach klassischem Flaschengärverfahren im eigenen Sektkeller nennt Lukas Corbet selbstbewusst die besondere Spezialität seines Wein- und Sektgutes und kann dabei auf namhafte Auszeichnungen verweisen. Auf 10 Hektar baut er Riesling (35 Prozent), Spätburgunder (22 Prozent), Weißburgunder (13 Prozent) und andere an. Wie im Bereich der Abbruchkante des Oberheingrabens üblich findet man hier je nach Standort unterschiedliche Bodenformationen vor: Kiesigen Sand auf Ton im Neustadter Erkenbrecht, Buntsandstein und Lehm im Hambacher Schloßberg oder sandigen Löslehm im Diedesfelder Johannisbuckel. Für die Sekterzeugung werden ausgewählte, gesunde Trauben von Hand geerntet und schonendst gekeltert (Ganztraubenpressung). Nur der Vorlaufmost wird für die Versektung nach dem traditionellen Flaschengärverfahren im eigenen Sektkeller verwendet. Eine lange zweite Gärung und Lagerung des Rohsektes auf der Hefe von mindestens 12 Monaten ergänzen die frischen Fruchtaromen der Traube um eine feine Reifenote und das feinperlige Mousseux. Zum Ende der Lagerzeit werden die Sektflaschen auf Rüttelpulten von Hand abgerüttelt. Dabei setzt sich die Hefe im Flaschenhals ab und wird beim Degorgieren entfernt.

2007 Pfalz Riesling brut Sekt b. A.



Präsident Weinbauverband Pfalz Edwin Schrank, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, Pfälzische Weinkönigin Gabi Klein, Lukas Corbet, Deutsche Weinkönigin Sonja Christ und Staatssekretär Prof. Dr. Englert v.l.n.r.

Zur Herstellung eines hervorragenden Sektes braucht es beste Grundweine. In diesem Fall standen 15 Jahre alte Rieslingreben in 160 m über NN auf kiesigem Sand mit Lehm. Durch konsequente Reduzierung wurde der Ertrag auf 70 hl/ha gedrückt. Von Hand wurden am 1.10.2007 ausschließlich zu 100 Prozent gesunde Trauben gelesen. Die hervorragenden Vegetationsbedingungen hatten den Riesling 85 °Oe erreichen lassen. Das Lesegut wurde schonend verarbeitet, im Edelstahltank gekühlt vergoren und dann auf ein längeres Feinhefelager gelegt. Nur der Vorlaufmost wird für die Versektung nach dem traditionellen Flaschengärverfahren im eigenen Sektkeller verwendet. Eine lange zweite Gärung und Lagerung des Rohsektes auf der Hefe von mindestens 12 Monaten ergänzen die frischen Fruchtaromen der Traube um eine feine Reifenote und das feinperlige Mousseux. Zum Ende der Lagerzeit werden die Sektflaschen auf Rüttelpulten von Hand abgerüttelt. Dabei setzt sich die Hefe im Flaschenhals ab und wird beim Degorgieren entfernt. Dem Glas entströmt eine zarte Rieslingfrucht, frisch und mineralisch, ein zarter Duft nach frischer Minze und Pfirsich, im Mund dezente Süße, ein Hauch von Melone und eine kräftige, mundfüllende Struktur. Lange anhaltender Rieslinggeschmack mit erfrischender Frucht nach Zitrus und Limetten weckt auf und bringen Leben ins Spiel. Auf der Zunge spürt man die gute Balance zwischen cremigem Mousseux und mineralischer Länge.

12,9 % vol vorh. Alkohol – 8.9 g/l Restzucker – 8,0 g/l Gesamtsäure
Preis: 9,50 € (0,75 l)



Weingut Gallé

Klaus u. Ortrud Gallé
Langgasse 69
55237 Flonheim

Tel 06734/8961
Fax 06734/6676
info@weingut-galle.de
www.weingut-galle.de

Sieger 2009 in der Kategorie
Portugieser Rotwein
QbA bis Spätlese trocken,
Anbaugebiet Rheinhessen

“Nicht was wir sagen, sondern was wir tun, macht unsere Weine zu dem, was sie sind.“

Das Weingut Gallé mit seinen heute 15 Hektar Anbauflächen im rheinhessischen Flonheim gehört nicht zu den traditionsreichen rheinhessischen Familienbetrieben. Erst 1995 als „Lebenswunsch“ zweier Seiteneinsteiger gegründet, hat es sich aber in kürzester Zeit unter den anerkannten Weingütern etabliert. Auf Böden mit Sandsteinverwitterung, Porphyrit, Löss, Ton und Mergel rund um Flonheim (Flonheimer Geisterberg, Uffhofener La Roche) wachsen unter naturnaher Bewirtschaftung vor allem Spätburgunder, Riesling und Grauer Burgunder. Der Rebsortenspiegel zeigt somit traditionelle und internationale Rebsorten. Die Weinberge befinden sich in den Lagen Uffhofener La Roche, Flonheimer Rotenpfad, Flonheimer Klostersgarten, Flonheimer Binger Berg, Erbes-Büdesheimer Vogelsang, sowie in den Gemarkungen Badenheim, Pleitersheim und Wöllstein. Die Gegend um Flonheim gehört zu den trockensten Gebieten in Deutschland. Mit einem Niederschlagsmittelwert von ca. 500 l/m² im Jahr ist die Region mit südeuropäischen Weinregionen vergleichbar. Gallé-Wein will ein genussvolles Lebensgefühl bescheren, vielleicht mit Freunden oder auch alleine. Wichtige Eckpfeiler sind hierbei die Ertragsreduzierung, eine an den Bedürfnissen des Weinbergs orientierte Bearbeitung und eine zielgerichtete Beobachtung des Vegetationsverlaufs. So werden gesunde und gehaltreiche Trauben geerntet. Die schonende Weiterverarbeitung dieser Trauben läuft unter der Prämisse: So wenig wie möglich, so viel wie nötig. „Wir haben in unserem Winzerleben etwa 30 bis 35 Mal die Chance den Wein zu erzeugen, so wie wir ihn uns vorstellen. Hier gibt es Höhepunkte und Rückschläge, aber immer den Anspruch es im nächsten Jahr noch besser zu machen,“ heißt es auf der Internetseite des Hauses. Nach 2002, 2004 und 2008 ist dem Weingut Gallé 2009 zum vierten Mal mit seinem Portugieser ein Siegerwein gelungen.

2007 Rheinhessen Portugieser Rotwein QbA trocken



Präsident Weinbauverband Rheinhessen Ingo Steitz, Rheinhessische Weinkönigin Sina Listmann, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, Klaus Gallé, Deutsche Weinkönigin Sonja Christ und Staatssekretär Prof. Dr. Englert v.l.n.r.

Trocken wie in weiten Bereichen der Flonheimer Gemarkung ist es auch auf dem Hang mit leichter süd-östlicher Neigung, wo seit 11 Jahren die Portugieserreben stehen. Aber sie wurzeln tief im Löss-Ton-Mergel-Boden und finden dort nicht nur die lebenswichtige Feuchtigkeit, sondern auch eine Fülle an Mineralstoffen. Nachdem im Weinberg vor der Ernte selektiert wurde, konnte am 19.9.2007 maschinell geerntet werden. Der Ertrag blieb so bei 51 hl/ha. Auf die klassische Maischegärung folgten Lagerung im alten Hozfass und biologischer Säureabbau. Was die rheinhessische Traditionsrebsorte Portugieser wirklich kann, wenn der Winzer ihr Potenzial nutzt, zeigt sich im Glas mit einem mediterranen Fruchtspiel im Bukett. Der anregende Duft wird bestätigt durch eine geschmackliche Harmonie von Beeren und zarter Vanille mit langem, weichen Abgang.

13,1 % vol vorh. Alkohol – 4,2 g/l Restzucker – 4,2 g/l Gesamtsäure

Preis: 6,30 € (0,75 l)



Weingut Hemmes

Grabenstraße 13 und 34
55411 Bingen-Kempton

Tel 06721/12420
Fax 06721/12422
info@weingut-hemmes.de
www.weingut-hemmes.de

Sieger 2009 in der Kategorie
Silvaner QbA bis Spätlese trocken,
Anbaugebiet Rheinhessen

"Wir machen faszinierende Weine für Ihr Leben gerne."

Der Betrieb von Frank und Tanja Hemmes war bis in die 1960er Jahre ein typisch rheinhessischer Gemischtbetrieb. Als sie ihn 2003 übernahmen, hatte Vater Friedel Hemmes schon vollständig auf Weinbau umstrukturiert. Heute werden rund um den Rochusberg, am Kapellenberg, am Schlossberg und in der Binger Top-Lage Scharlachberg 11,5 Hektar bewirtschaftet. Im Anbau sind Riesling (30 Prozent), die verschiedenen Burgunderreben (20 Prozent), Dornfelder (10 Prozent), Portugieser, Silvaner und Kerner (je 5 Prozent) und andere. Weißweine werden temperaturreif in Edelstahl und Kunststoff vergoren. Rotweine dagegen gären auf der Maische und werden überwiegend im Holzfass ausgebaut. In der Vinothek „Weinschule“, eingerichtet in der liebevoll renovierten alten Kempter Schule, werden neben dem vielfältigen Weinsortiment auch Perlwein und Sekt angeboten.

2008 Rheinhessen Silvaner QbA trocken



Präsident Weinbauverband Rheinhessen Ingo Steitz, Rhein Hessische Weinkönigin Sina Listmann, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, Frank Hemmes, Deutsche Weinkönigin Sonja Christ und Staatssekretär Prof. Dr. Englert v.l.n.r.

Obwohl Silvaner im Rebsortenspiegel des Weinguts Hemmes nur einen fünfprozentigen Anteil belegt, gehört er bei Prämierungen zu den „Abräumern“. Dritter Platz beim Internationalen Silvanerpreis in Würzburg und gleich darauf Erster und Dritter Platz beim Siegerweinwettbewerb der Landesprämierung Rheinland-Pfalz. Der Wein entstammt einem knapp 15 Jahre alten Weinberg, der auf einem Ausläufer des Rochusberges in einer Flachlage steht. Der Untergund ist reiner Lössboden. Schon während der Blüte wurde beidseitig entblättert. Doppel- und Kümmertriebe wurden entfernt, Geiztrauben später ebenso, so dass die Lese am 15.10.2008 maschinell erfolgen konnte. Geerntet wurden 80 hl/ha. Der Most wurde vorgeklärt und gekühlt vergoren und bis Februar 2009 aufs Feinhefelager gebettet. Dem Glas entströmt ein Duft nach frischem Grün. Im Mund zeigt er sich strukturiert und mit schönem Schmelz, mit Aromen von Birne und gelbem Apfel, umspielt von einer feinen Säure und nachhaltig im Abgang.

13,0 % vol vorh. Alkohol – 7,4 g/l Restzucker – 6,0 g/l Gesamtsäure
Preis: 5,00 € (0,75 l)



Weingut Werner Pitthan

Leimengasse 9
55576 Zotzenheim

Tel 06701/568
Fax 06701/8415
info@weingut-pitthan.de
www.weingut-pitthan.de

Sieger 2009 in der Kategorie
Grauburgunder
QbA bis Spätlese trocken,
Anbaugebiet Rheinhessen

“Qualität zu erzeugen, ist unser höchstes Gebot.”

Das Fest Trifon Saresan (Trifon, der die Weinreben schneidet) ist im traditionellen bulgarischen Kalender das erste Frühlingsfest. Das ist das Fest der Weinbauer, der Gärtner und der Schankwirte. Trifon Saresan gilt als Diener des griechischen Gottes des Weins, des Rausches und der Fruchtbarkeit Dionysos. Dass Zotzenheim in fränkischer Zeit Zarezanheim hieß, ist überliefert, eine Verbindung zu Trifon Saresan leider nicht, aber vorstellbar ist sie schon. Heute ist Zotzenheim jedenfalls ein für die Region typisches Weindorf im Rheinhessischen Land der Tausend Hügel. Am Fuße des Naturschutzgebietes "Zotzenheimer Horn" breitet es seine Weinberge aus. Das Weingut Werner Pitthan bewirtschaftet davon 22 Hektar und baut hier verschiedene weiße (60 Prozent) und rote (40 Prozent) Rebsorten an. Den Betrieb im Ortskern schmückt altes Fachwerk, im Innern harmonieren Tradition mit holzfassbestücktem Gewölbekeller und Gegenwart mit moderner Keltertechnik. Mit berechtigtem Stolz kann Winzermeister Werner Pitthan auf die bereits belegte Kompetenz der Nachfolgegeneration verweisen: Sohn Christian hat beim diesjährigen bundesweiten Berufswettbewerb für Jungwinzer den zweiten Platz belegt.

2008 Rheinhessen Grauer Burgunder QbA trocken



Präsident Weinbauverband Rheinhessen Ingo Steitz, Christian und Werner Pitthan, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, Roswitha Pitthan, Rheinhessische Weinkönigin Sina Listmann, Deutsche Weinkönigin Sonja Christ und Staatssekretär Prof. Dr. Englert v.l.n.r.

Als Standort für die Grauburgunder-Anlage wurde ein Platz gefunden, wie ihn die Rebsorte mag: Südwestlage mit Ton und vor allem reichlich Kalkmergel im Untergrund. Um der Sonne möglichst ungehinderten Zugang zu den Trauben zu ermöglichen, wurde die Traubenzone schon direkt nach der Blüte völlig entlaubt. Gelesen wurde am 29.9.2008 mit dem Vollernter, weil das Lesegut zu 100 Prozent gesund war. Der Ertrag wurde mit 65 hl/ha gemessen. Der wurde nach Sedimentation und Presse gekühlt (18 °C) vergoren und anschließend bis Februar 2009 auf ein Feinhefe-lager gelegt. Der Wein dankt die Mühe mit Fruchtaromen, feinen Strukturen und einem frischen Geschmack.

13,0 % vol vorh. Alkohol – 7,8 g/l Restzucker – 6,2 g/l Gesamtsäure
Preis: 5,30 € (0,75 l)



Weingut Seebrich

Heinrich und Jochen Seebrich
Schmiedgasse 3-5
55283 Nierstein

Tel 06133/60150,
Fax 06133/60165
kontakt@weingut-seebrich.de
www.weingut-seebrich.de

Sieger 2009 in der Kategorie
Riesling QbA bis Spätlese
trocken,
Anbaugebiet Rheinhessen

„Der Tradition verbunden - mit Blick in die Zukunft.“

Westlich und nördlich der Gemeinde Nierstein treten Abschnitte des Perm (Rotliegend-Zeit) zu Tage. Oberhalb liegt eine als „Roter Hang“ bezeichnete Steillage aus rotem Tonschiefer, die sich vom nördlichen Nackenheim bis zum westlichen Niersteiner Ortsteil Schwabsburg und von dort weiter in südwestlicher Richtung erstreckt. Diese spezifische geologische Formation mit dem charakteristischen Rotton, der auf eingelagerte Eisenverbindungen zurück zu führen ist, ist 280 Mio. Jahre alt, wird insgesamt als Alzey-Niersteiner Horst bezeichnet und quert das Mainzer Becken in Südwest-Nordost-Richtung. Innerhalb der Niersteiner Gemarkung als „Der Rote Hang“ bekannt, erstreckt sie sich über ca. 7 km parallel zum Rhein, der Sonne reflektiert und Wärme speichert. Ein großer Teil der 15,5 Hektar Rebfläche des Weinguts Seebrich liegt im Roten Hang. Für die drei Generationen, die in dem Familienbetrieb mit 225 Jahren Weinbautradition zusammenarbeiten hat die Qualität eines Weines Ihren Ursprung im Weinberg, weshalb eine qualitätsorientierte Bearbeitung dort für einen guten Tropfen als entscheidend angesehen wird. Zur Qualitätsphilosophie des Weingutes gehören ertragsreduzierender Rebschnitt, umweltschonende Anbaumethoden und eine sorgfältige Pflege. Die Witterungsbedingungen werden optimal genutzt und die Trauben erst sehr spät geerntet, um so ein physiologisch vollreifes Lesegut zu erhalten. Riesling deckt aufgrund der für die „Königin der Reben“ idealen Standortbedingungen am Roten Hang 48 Prozent des Gesamtertrages ab. Weißburgunder, Grauburgunder, Müller-Thurgau, Silvaner, Scheurebe und Kerner sowie Dornfelder, Spätburgunder und Portugieser runden das vielfältige Weinsortiment ab.

2008 Niersteiner Heiligenbaum Riesling Kabinett trocken



Präsident Weinbauverband Rheinhessen Ingo Steitz, Rhein Hessische Weinkönigin Sina Listmann, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, Heinrich und Jochen Seebrich, Deutsche Weinkönigin Sonja Christ und Staatssekretär Prof. Dr. Englert v.l.n.r.

Im südlichen Teil des Roten Hangs, in der Großlage Auflangen, die sich nach Südwesten bis zur alten Reichsburg Schwabsburg hinzieht, breitet sich oberhalb Niersteins die Lage Heiligenbaum aus. Bezeichnet „Heiligenhäuschen“ (rheinhessisch „*Heljerheisje*“) einen Bildstock, dürfte hier einst eine Christus- oder Heiligendarstellung an einem Baum angebracht gewesen sein. Das Rotliegende ist hier durchsetzt von Mergel und tonigem Lehm. Der Südhang weist ein Gefälle von 30 Prozent auf. Am 26.10.2008 wurden hier per selektiver Handlese 79 hl/ha geerntet. Die Trauben wurden schonend verarbeitet. Nach reduktivem Ausbau wurde der Wein noch längere Zeit auf dem Hefelager belassen. Daraus geworden ist ein Riesling, der seinen Trumpf, in einer außergewöhnlichen Lage gewachsen zu sein, selbstbewusst ausspielt. Er ist besonders filigran, feinfruchtig und mineralisch. Vom Terroir des roten Ton-Sandgesteins geprägt, schlank und ausgestattet mit feiner Säurestruktur, schöner Mineralität und den typischen Aromen nach Äpfeln und Pfirsichen, strahlt er einen unverwechselbaren Charakter aus.

12,9 % vol vorh. Alkohol – 7,4 g/l Restzucker – 7,8 g/l Gesamtsäure

Preis: 5,80 € (0,75 l)



Weingut Gres

Hansjürgen und Klaus Gres
 Ingelheimer Straße 6
 55437 Appenheim

Tel 06725/3310
 Fax 06725/5529
 weingut.gres@t-online.de
 www.weingut-gres.de

Sieger 2009 in der Kategorie
 Huxelrebe Spätlese bis Auslese edel-
 süß,
 Anbaugebiet Rheinhessen

“Keine Massenware, sondern saftig-elegante Weine mit vollem Geschmack, welche sich durch ihr dezentes Bukett hervorragend als Menüweine eignen”

In der Gegend, die Carl Zuckmayer die „Kniekehle des Rheins“ nannte zwischen Mainz und Bingen liegt die Weinbaugemeinde Appenheim. Die Vielfalt der Bodenarten, von den stark tonerdi- gen Hügeln mit fließenden Übergängen zur sandigen Rheinebene, prägen die Weine dieser Re- gion. Die besonderen topographischen Gegebenheiten weisen ganz spezielle kleinklimatische Be- dingungen auf. Aus dem Tal über die Hänge aufsteigende Warmluft, bei gleichzeitigem Schutz vor kalten Fallwinden während der Nacht, lassen ganz bedeutende qualitative Unterschiede in den einzelnen Hangbereichen auftreten. In und um die Gemeinde Appenheim, auf den 14 Hektar, des Weinguts Gres wachsen ca. 65.000 Reben. Die Weinberge befinden sich in fünf Gemeinden, so dass für jede Rebsorte ein idealer Standort zur Verfügung steht. Besondere Lagen sind Hun- dertgulden und Eselspfad in der Appenheimer Gemarkung. Auf humusreichen Kalkmerkelböden gedeihen die Reben besonders gut. Neben nationalen (Riesling, Grüner Silvaner, Huxelrebe, Dornfelder etc.) und internationalen Rebsorten (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot etc.) wird ein besonderer Schwerpunkt auf die Weine der Burgunderfamilie (Weißer Burgunder, Spät- und Frühburgunder) gelegt. Das schmucke Weingut bietet Fremdenzimmer und öffnet von Fastnacht bis Pfingsten seine Straußwirtschaft.

2008 Appenheimer Eselspfad Huxelrebe Auslese



Präsident Weinbauverband Rheinhessen Ingo Steitz, Rheinhessische Weinkönigin Sina Christmann, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, Isabell und Klaus Gres, Deutsche Weinkönigin Sonja Christ und Staatssekretär Prof. Dr. Englert v.l.n.r.

Die Huxelrebe, 1927 von Georg Scheu aus Gutedel x Courtellier Musqué gezüchtet und 1968 mit Sortenschutz ausgestattet, hat sich bis heute ihren Status eines Exoten unter den Rebsorten bewahrt. Ganze 991 Hektar sind damit deutschlandweit bestockt – weniger als 1 Prozent, zwei Drittel davon in Rheinland-Pfalz und davon wiederum zwei Drittel in Rheinhessen. Die Rebsorte gilt als sehr sensibel gegenüber Krankheiten und Witterung, bringt aber in guten Jahren und bei guter Pflege große Weine vor allem im edelsüßen Prädikatsweinbereich hervor. Auch im Weingut Gres gehört die Huxelrebe mit einem Anteil von 2 Prozent mengenmäßig zu den Kleinen, zeigt aber hier ihre ganze Größe. Gewachsen auf tiefgründigem Lössboden mit hervorragenden Humusgehalten, die eine Düngung förmlich verbieten, entwickelte sich der 2008er auch hier zu einem schwierigen Jahrgang. Mit streng selektiver Handlese wurde die feine Botrytisnote hervorgebracht. Die Verarbeitung des Lesegutes fand unter Ausschluss von Sauerstoff statt. Auch beim Weinausbau wurde höchster Wert auf Reduktion gelegt. Lohn der Mühe ist ein Bukett, das an Mango und reife Passionsfrucht erinnert und sich im Mund mit einer wunderschönen Balance fortsetzt, unterstrichen von einer feinen Mineralität am Gaumen.

10,04 % vol vorh. Alkohol – 80,8 g/l Restzucker – 7,8 g/l Gesamtsäure
Preis: 7,20 € (0,75 l)



Weingut Heinrich Groh

Axel Groh
Deichelgasse 8
67595 Bechtheim

Tel 06242/1443
Fax 06242/60046
weine@heinrichgroh.de
www.heinrichgroh.de

Sieger 2009 in der Kategorie
Spätburgunder Rotwein trocken
QbA bis Spätlese,
Anbaugebiet Rheinhessen

“Tradition und Innovation für Weine, die überzeugen.”

Heinrich Groh gründete 1899 in Bechtheim, mit 654 Hektar Rebfläche einer der größten Weinbaugemeinden Rheinhessens, das Weingut, das noch heute seinen Namen trägt. Es wird bereits in der 4. Generation bewirtschaftet. Der jetzige Inhaber, Axel Groh, ist staatlich geprüfter Techniker für Weinbau und Kellerwirtschaft. Seine Philosophie basiert auf der Erzeugung von sortentypischen, fruchtigen Weinen, wie sie in die heutige Zeit passen. Er will eine Brücke schlagen zwischen moderner Weintechnologie und traditionellem Weinausbau. 40.000 Liter Wein können heute noch auf dem Weingut in Holzfässern gelagert werden. Naturnah, aber nicht vernunftfern werden Anbau der Reben und Ausbau der Weine vorgenommen. Auf 11 Hektar stehen Reben der verschiedensten Sorten: Riesling (15 Prozent), Spätburgunder (13 Prozent), Chardonnay (10 Prozent), Grau- (8 Prozent) und Weißburgunder und eine ganze Reihe mehr (41 Prozent). Bewusst konzentriert man sich auf das Angebot von Wein und Sekt; eine Spezialität sind weiße und rote Barriqueweine.

2007 Spätburgunder QbA trocken Edition Haus Groh



Präsident Weinbauverband Rheinhessen Ingo Steitz, Rheinhessische Weinkönigin Sina Listmann, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, Axel Groh, Deutsche Weinkönigin Sonja Christ und Staatssekretär Prof. Dr. Englert v.l.n.r.

Nach dem germanischen Stamm der Vangionen, auf den die Römer im Raum Worms trafen, wurde später die Region zwischen dem Rhein und den Städten Worms und Alzey benannt. Daraus wurde zunächst Wangengau, dann Wonnegau, was sehr viel besser zu dem weinreichen Landstrich passt. Der Groh'sche Weinberg in der Gemarkung Bechtheim ist noch sehr jung im Erntejahr 2007. Erst 2004 wurde der Klon Gm 20-13 „gemischtbeerig“ auf dem Südhang mit 4 Prozent Neigung gepflanzt. Die Reben finden hier Lössboden mit hohem Kalkgehalt. Um über einen reduzierten Ertrag die Qualität zu verdichten und zu steigern, wurden die Trauben schon früh geteilt. Die Lese per Hand wurde am 29.9.2007 vorgenommen und ergab nur 30 hl/ha. Die Trauben wurden entrappt und 11 Tage lang der offenen Maischegärung ausgesetzt. Nach BSA im Barriquefass durfte der Wein 18 Monate im Barriquefass verbringen. So gereift versprüht er feines Tannin und dezente Röstaromen. Dabei ist er recht vanillig, geschmeidig und weich, ohne seine Alkoholpotenz zu verbergen.

14,0 % vol vorh. Alkohol – 0,6 g/l Restzucker – 5,0 g/l Gesamtsäure
Preis: 13,00 € (0,75 l)



Ökoweingut Arndt F. Werner

Mainzer Straße 97
55218 Ingelheim am Rhein

Tel 06132/1090
Fax 06132/431335
info@weingutwerner.de
www.weingutwerner.de

Sieger 2009 in der Kategorie
Weißburgunder
QbA bis Spätlese trocken,
Anbaugebiet Rheinhessen

“Prämierte Spitzenweine im Einklang mit der Natur.”

Seit über 25 Jahren hat sich Arndt Werner bereits dem ökologischen Weinbau verschrieben. Bioland und ECOVIN kontrollieren die Einhaltung der selbst-verordneten strengen Regeln einer an Qualität orientierten und im Einklang mit der Natur arbeitenden Weinerzeugung. Im traditionellen Weingut in der Rotweinstadt Ingelheim am Rhein betreibt die Familie seit vielen Generationen Weinbau auf heute 10 Hektar an den Hängen zwischen Rhein und Selz. Besondere Lagen in der Ingelheimer Gemarkung sind Sonnenhang, Bergberg und Pares. Die warmen, kalkhaltigen Sandböden bilden beste Voraussetzung für Spätburgunder (20 Prozent), Portugieser (15 Prozent), Silvaner (14 Prozent), Dornfelder (13 Prozent), Riesling (12 Prozent) und die weißen Burgundersorten (21 Prozent). In alten Gewölben mit moderner Kellertechnik reifen die handgelesenen Rotweine nach geschlossener Maischegärung in Holz- und Barriquefässern. Die Weißweine präsentieren sich durch gezügelte Gärung modern, fruchtig und spritzig. Angeboten werden darüber hinaus Sekt, Secco, Saft und alter Marc vom Spätburgunder.

2008 Ingelheimer Weißer Burgunder Selection Rheinhessen trocken



Präsident Weinbauverband Rheinhessen Ingo Steitz, Rheinhessische Weinkönigin Sina Listmann, Kammerpräsident Ökonomierat Schindler, Birgit und Arndt Werner, Deutsche Weinkönigin Sonja Christ und Staatssekretär Prof. Dr. Englert v.l.n.r.

Das Ingelheimer Horn hat seinen Namen von der Formation des vorspringenden Hügels, während Pares von mhd. *parich* (= Viehweide) abgeleitet sein dürfte. In beiden Lagen stehen 42 Jahre alte Weißburgunderreben auf einem nachgewiesenen 30 Jahre lang ungedüngten Boden aus sandigem Löss und Lehm mit Muschelkalk. Nach Ertragsreduktion durch Traubenhäufung wurden in den beiden Lagen lediglich 40 hl/ha von Hand gelesen. Nach 18 Stunden Maischestandzeit ohne Stiele und Stängel wurde mit 1 Bar Druck abgepresst. Nach Vorklärung durch Sedimentation begann spontan die Gärung. Nachgeimpft mit Biohefe reifte der Wein bis zur Füllung im Edelstahltank auf Vollhefe. Der Nase bietet er einen Duft von feinen Aromen nach Williams-Christ-Birne, frischen Holunderblüten und Litschi an. Am Gaumen ist er feingliedrig mit Schmelz und bleibender Frische, abgerundet von feinen mineralischen Noten.

13,0 % vol vorh. Alkohol – 8,3 g/l Restzucker – 7,1 g/l Gesamtsäure
Preis: 10,80 € (0,75 l)

Der Wettbewerb SIEGERWEIN 2009 wurde unterstützt von Rhenser Mineralbrunnen GmbH

150 Jahre
TRADITION HAT EINEN NAMEN.

RHENSER

AUS GÄSTEN
FREUNDE MACHEN.

GOLDENER PREIS 2009
DfG
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

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